

LA SIDRA

www.lasidra.as Número 136 - abril 2015

3€



La Sidra Convidate
Sidrerías de bandera

VI PRIMER SIDRE L'AÑU
¡Entama la temporada sidrera!

La Cabaña
UN MERENDERO COMPLETO

José Argüelles
LA SIDRA Y EL TONEL DE MADERA
DEBIERAN IR SIEMPRE UNIDOS



www.coemastur.com
escanciadorsidra@coemastur.com



CANDASU

LLAGAR • SIDRERÍA • RESTAURANTE

Calle de la Sierra del Sueve, 14, 33211 Gijón, Asturias
984 39 30 37



índice

LA SIDRA 136



ENTAMU / EDITORIAL	6
JOSÉ ARGÜELLES	7
“LA SIDRA Y EL TONEL DE MADERA DEBIERAN IR SIEMPRE UNIDOS”	
PRIMER SIDRE L’AÑO 2015	12
LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS	
ASTURIANADA Y SIDRE	
LOS NIÑOS FUERON PROTAGONISTAS	
CABUEÑES. SIDRA OFICIAL DE LA PSLA 15	
SIDRACRUCIS	30
LA MEJOR PROCESIÓN SIDRERA	
PRESENTADA NUEVA COLLECHA DE SIDRE D’ESCOYETA	36
XVIII FIESTA DE LA SIDRE DE LA FELGUERA	38
LLUGONES Y COMARCDDEL NORA	40
MUYERES DEL LLAGAR	42
Mª JESÚS ARGÜELLES. LLAGAR CABUEÑES	
CULTIVU DEL PUMAR	44
FÁCIL Y POCU ESCLAVU	
LLAGAR EL GÜELU	54
LLAGAR SIDRERÍA	
APFELWEIN WELTWEIT	56
SIDRA CORTIJO EL CEREZO	
LA SIDRA CONVÍDATE A UNA CENA	62
SIDRERÍAS DE BANDERA	
MERENDERO PARRILLA LA CABAÑA	66
PRIMER ANIVERSARIO	
RESTAURANTE SIDRERÍA LA PÁMPANA	70
NUEVA UBICACIÓN	
RESTAURANTE SIDRERÍA EL CANDASU	74
EL MEJOR SITIO DE NUEVO XIXÓN	
ENCAMIENTOS	78
TENDENCIAS	80
LA BONA IMAXE DE LES SIDRES ESPLUMOSOS ENSIN ALCOL	
LA ECOLOGÍA DEL CORCHO	82
EL BOSQUE EN LA BOTELLA	
LAPRIMAVERA TRAE ARROCES PARA TODOS LOS GUSTOS	85
OLIMAR / ROSINA / LAS PEÑAS / EL RINCÓN DE LA GUÍA /	
EL YANTAR DE BODE / EL MORENO / YUMAY / EL CHIGRE	
/ PELAYO / LA FUSTARIEGA / LA FERRERÍA / LA DEVA /	
MATEOASTUR	
ONDE COMER	100
SIETE VILLAS / XIMIELGA	
AXENDA SIDRERA	102
ACTUALIDÁ	104
ASTURIES GOURMET	118
SIDRERÍA EL PANERU	
UN CULÍN D’HESTORIA	120
RELLATOS CHIGREROS DEL XIXÓN D’ENTAMOS DEL XX	
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	122
DE CHIGRE A CHIGRE	124
EL ALLERANU	
AFAYAIVOS / BIENVENIDOS	126
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	127



LA SIDRA

Abril 2015

Número **136**

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

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33208 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tif.: 652 594 983

6.000 Ejemplares



Alministración

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

Direutor Comercial

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

Redaición

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

Dellegaos Asturias

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

Luis Valdés

Tif.: 606 984 984
luisvaldes@lasidra.as

Semeyes

Luis Vigil-Escalera.

Otros collaboraores

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

www.lasidra.as
info@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Anzu Fernández

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

Llagar en 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

Arrancó con éxitu impresionante la temporada sidrera asturiana con una Primer Sidre l'Añu épica, y un espolletar d'espiches per toa Asturias que da idea de la fuercia y rixu de la nuesa cultura de la sidre.

Amás sigue trunfando la nuesa propuesta de recuperar la sidra nuevo, ensin trasegar, con iniciatives asemeyaes en Llugones y en Gascona, y lo qu'entá ye más importante, col compromisu de los llagares de la Sidre d'Escoyeta, que presentaron la so primer collecha del añu llevando al mercáu esta sidre nuevo, sobro la madre, lo que supon un apueste importante, y na práutica la recuperanza d'esta modalidá tradicional de sidra a la que la industrialización de los llagares dexara nel escaezu.

Per otra parte, el Sidracrucis d'esti añu superóse comu nunca lo fixera y yá van apaeciendo otros nuevos, na deseable dinámica de "hagamos ún, dos, tres... milenta sidracrucis", recuperando les tradicionales "procesiones" d'espicha en espicha na Selmana Santa.

Na parte negativo, los impulsores de la candidatura de la cultura asturiana de la sidre comu Padrimoniu Imaterial de la Humanidá pola UNESCO denunciaron públicamente que la candidatura asturiana apelligra pol desinterés del "Principado". Ye cierto que l'actividá de dichos impulsores nun ye precisamente clara, y que n'ocasiones paecen tracamundiase los intereses presonales colos colleutivos, pero nun podemos escaecer que l'únicu partíu políticu que votó nel Senáu español escontra la declaración de la nuesa cultura de la sidre comu padrimoniu imaterial de la humanidá ye'l mesmu que dende'l "Principado" sigue utilizando'l vinu español" nos actos oficiales en públicu despreciu haza la nuesa bébora patria.

No demás, les coses paecen dir meyor, el campionatu d'Asturies d'echaores de sidre anovóse dafechu, y too paez indicar que va ser muncho más competíu y competitivu, intentando consiguir una mayor implicación de les sidrerías y una mayor reconocencia social d'estos profesionales de la sidre. Eso sí ye defender la nuesa cultura sidrera.

Mentantu la primavera avanza, y esti añu podemos esfrutar d'una de les meyores temporaes de sidre, y too ye cuestión d'atopar el sitiú afayaízu, onde a la bona sidre se-y amieste la debía atención en temperatura, ritmu y calidá del echáu.

Arrancó con éxitu impresionante la temporada sidrera asturiana con una Primer Sidre l'Añu épica y un flocerer de espichas por toda Asturias que da idea de la fuerza y vigor de nuestra cultura de la sidra.

Además sigue triunfando nuestra propuesta de recuperar la sidra nueva, sin trasegar, con iniciativas similares en Llugones y en Gascona, y lo que aún es más importante, con el compromiso de los llagares de la Sidre d'Escoyeta, que han presentado su primera cosecha del año llevando al mercado esta sidra nueva, sobre la madre, lo que supone una apuesta importante, y en la práctica la recuperación de esta modalidad tradicional de sidra a la que la industrialización de los llagares había dejado en el olvido.

Por otra parte, el Sidracrucis de este año se superó como nunca lo hiciera y ya van apareciendo otros nuevos, en la deseable dinámica de "hagamos uno, dos, tres... miles de sidracrucis", recuperando las tradicionales "procesiones" de espicha en espicha en la Semana Santa.

En la parte negativa, los impulsores de la candidatura de la cultura asturiana de la sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO han denunciado públicamente que la candidatura asturiana peligra por el desinterés del "Principado". Es cierto que la actividad de dichos impulsores no es precisamente clara, y que en ocasiones parecen confundirse los intereses personales con los colectivos, pero no podemos olvidar que el único partido político que votó en el Senado español contra la declaración de nuestra cultura de la sidra como patrimonio inmaterial de la humanidad es el mismo que desde el "Principado" sigue utilizando el "vino español" en los actos oficiales en público desprecio hacia nuestra bebida patria.

En lo demás, las cosas parecen ir mejor, el campeonato de Asturias de escanciadores de sidra se ha renovado por completo, y todo parece indicar que va a ser mucho más competido y competitivo, intentando conseguir una mayor implicación de las sidrerías y un mayor reconocimiento social de estos profesionales de la sidra. Eso sí es defender nuestra cultura sidrera.

Mientras tanto, la primavera avanza, y este año podemos disfrutar de una de las mejores temporadas de sidra, y todo es cuestión de encontrar el sitio adecuado, donde a la buena sidra se sume la debida atención en temperatura, ritmo y calidad del escanciado

“La sidra y el tonel de madera deberían ir siempre unidos.”



JOSÉ ARGÜELLES ES PROPIETARIO, JUNTO A SU HERMANO CARLOS, DE CARPINTERÍA Y TONELERÍA HNOS ARGÜELLES, UN NEGOCIO PRÁCTICAMENTE ÚNICO EN SU ESPECIE Y EN EL QUE EL CONOCIMIENTO DE LA MADERA CON LA QUE SE TRABAJA ES UNA PARTE ESENCIAL PARA QUE EL CLIENTE OBTENGA UNA SIDRA DE CALIDAD Y LLENA DE MATICES.



José Argüelles hace una parada en su ajetreado trabajo para hacernos entender más de cerca lo que es la tonelería y lo que significa. Él, junto a su hermano Carlos, trabaja muy duro en su taller, Carpintería y Tonelería Hnos Argüelles, situado en Breceña (Villaviciosa), para que la sidra no pierda sus orígenes y vuelva a estar estrechamente ligada al tonel de madera.

Para quienes no conocen tu trabajo ¿Cómo explicarías lo que haces a diario y qué significa para ti?

Nosotros hacemos una carpintería que tienes que sentir, porque tiene partes muy guapas y partes muy feas. Pero yo siempre me quedo con la parte positiva. Me quedo con que es una tradición milenaria de la que nosotros tenemos un conocimiento muy grande, sobre todo en lo relacionado con la tonelería, y con que es un trabajo que llama mucho la atención. De nuestro taller salen trabajos que la gente valora como si fuesen obras de arte y eso es lo que realmente te llena. La tonelería no es solo un trabajo, es una forma de vida, tiene que gustarte, tienes que vivirlo y aprender día a día. Es algo muy arraigado, de familia, tanto, que en el momento que hay un corte generacional se acaba la tonelería. Yo siempre digo que la tonelería es la gran desconocida.

¿Qué objetivos os planteasteis en un primer momento cuando tu hermano y tú decidisteis montar el negocio?

El objetivo principal fue rescatar la tonelería del fra-

caso al que estaba abocada. Las malas prácticas que hubo en la tonelería hicieron que los llagares y los profesionales desconfiasen de la madera, de hecho a día de hoy seguimos arrastrando parte de esa herencia. Por eso nuestra práctica siempre está basada en la calidad, siempre ofrecemos los mejores productos. El precio, lógicamente, es más alto, pero todos los toneles que fabricamos, incluso los que reparamos, quedan perfectamente lo que ofrece una garantía a la hora de la compra. Esa es nuestra línea y yo siempre digo que en el momento que tenga que dejar la calidad de lado cierro el taller, porque lo que importa es que la gente se quede con un buen sabor de boca.

Tu hermano Carlos y tú prácticamente sois los únicos artesanos asturianos que se dedican a la construcción y reparación de toneles ¿A qué crees que se debe este vacío en el sector?

Este vacío viene propinado por una mala práctica, durante años, de ciertas tonelerías, que lo que ofertaban no daba la calidad que de ello se esperaba. El volumen y el dinero es algo muy goloso y los fabricantes cayeron en el error de fabricar muchos toneles al año sin tener en cuenta la calidad final, usando materiales como la parafina que, para un tonel, yo la definiría como “pan pa hoy y fame pa mañana”, ya que no tiene calidad ninguna y no te aporta nada de nada. Un buen tonel no es solo un depósito, aporta transpiración, taninos, aporta diferentes sabores y aromas... También el mercado va evolucionando, mu-



“La xente que sabe facer sidre y que tien bona sidre siempre va tener un tonel de maera, porque tien un valor amestáu.”

chos llagares ya trabaxan con acero inoxidable y creen que es la solución, pero estamos viendo que, treinta años después, muchas bodegas, (sobre todo de vino) están volviendo a trabaxar en depósitos grandes de madera y por algo será.

¿Cuál es la importancia de que una madera esté en buen estado para el resultado final de la sidra?

La madera es fundamental. Una madera con la porosidad baja, que no tenga defectos, que sea joven y limpia, siempre va a aportar unos taninos dulces. Esto siempre depende del tipo de madera: roble, castaño, cerezo, acacia... Son muchas las maderas que se utilizan en tonelería y todas tienen un aporte diferente. Cada madera aporta, más o menos, los mismos parámetros pero de una forma distinta y, al final, todo depende de los gustos personales de cada uno. Nosotros lo que hacemos es amoldarnos a la madera que necesita cada cliente. Ellos nos explican lo que quieren conseguir y nosotros les recomendamos un material concreto, un tonel mixto (con varios tipos de madera)... Adaptamos el tonel completamente al cliente, ya que para eso somos maestros toneleros.

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

“A la hora facer sidre la maera siempre va tar ehí, pero hai que saber trabayala y esto namás se consigue con experiencia.”

¿Cuáles dirías que son las mejores maderas o las más recomendadas para obtener una buena sidra?

Sin duda alguna, madera de roble o de castaño. Aunque también hay toneles de eucalipto que dan buena sidra, pero el tonel de eucalipto lleva otro tipo de cuidados. El roble y el castaño son las dos maderas de siempre y son de las más abundantes en la península y en Asturias. Por eso si queremos una sidra de las de siempre tenemos que usar una madera de aquí. El roble es una madera más agresiva, da una sidra con más sabor y carácter, mientras que el castaño es una madera más neutra, que aporta pero sin agredir el producto original.

En este sentido, el mayor problema que encontramos actualmente es que la mayoría de enólogos no saben de qué manera va a actuar lo que ellos hacen en un tonel de madera, por lo que es más difícil a la hora de trabajar. Pero la gente que sabe hacer sidra y que tiene buena sidra siempre va a tener un tonel de madera y va a preservarlo, porque es un valor añadido. De hecho, hace pocas semanas probábamos las sidras del cuarto Concurso de Sidre Casero fecho en maera, enmarcado en el programa de la Primer Sidre l'Añu, y hay un buen nivel en sidra. Ahí está la muestra: son sidras sin química, hechas en madera y con una buena calidad. La madera siempre va a estar ahí, pero hay

que saber trabajarla y esto solo se consigue con experiencia. Antes había una labor en los llagares, que era el bodeguero. Él era el encargado de mirar los toneles. Un tonel de madera es igual que una persona y por eso necesita atención y cariño, no se puede reparar de cualquier manera y a correr.

Ahora en los llagares comerciales, debido a la elaboración de grandes cantidades de sidra se usan toneles de acero en vez de los de madera ¿Cuál crees que es la mayor diferencia que se podría encontrar en la sidra final de uno y otro tonel (madera y acero)?

La mayor diferencia es la oxigenación del producto. El oxígeno que aporta un tonel de madera no lo va a poder aportar nunca un depósito de acero. A parta hay más cosas, unas buenas y otras malas. El depósito de acero es muy limpio y no requiere gran atención, pero el tonel de madera necesita unas atenciones diferentes. Los dos deben convivir en una bodega pero lo principal de todo esto sería, que si quisiéramos mantener en tonel de madera el volumen de negocio que hay hoy en día no habría bosques suficientes en todo el mundo. Por eso el acero es importante, siempre que haya algo de madera, porque al final es la que va a aportar esa calidad que se necesita en un mercado. Los toneles de madera son la parte nostálgica de la bodega, la que siempre tiene que estar ahí, porque cuando una bodega pierde sus orígenes enseguida pierde sus valores y no tiene credibilidad en el mercado.

¿Cuál dirías qué es la situación actual de vuestro negocio y cómo ves el futuro del mismo?

La situación actual es inmejorable. Estamos contentos con lo que estamos consiguiendo, pero es una





labor dura, llevamos muchos años trabajando y es importante ver avanzar el futuro. Hay ciertos sectores que pretenden meter otra vez la zarpa porque están viendo dinero y, al final, lo que están haciendo es tirar por tierra nuestra labor. Entonces yo siempre digo que si uno no sabe vender toneles es mejor que se retire o que colabore con nosotros, para poder continuar con un mercado en expansión, porque si empezamos a trabajar mal ahora, sería el fin de la tonelería.

Vuestro trabajo, queráis o no, va muy unido a la producción de sidra ¿Cómo ves el futuro del sector sidrero y qué importancia crees que tendrá vuestro trabajo dentro de él?

El sector sidrero y la tonelería se están desvinculando, pero creo y confío en que a la vuelta de unos años van a volver a estar muy ligados. Ahora estamos en una etapa de incertidumbre, de rapidez, todo lo queremos hacer de la forma fácil y eso va a pasar factura en el consumo. Hay que apostar por la calidad y diferenciarse, porque tampoco se puede hacer un producto lineal. Y, realmente, sería una pena que el sector sidrero abandonase la tonelería porque estaría abandonando la base, la tradición, sus orígenes. Nuestra labor es que la gente conozca la madera y aprenda a apreciarla y trabajarla. La nuestra es una labor difícil, pero que la gente tiene que valorar y cuidar, porque cuando no estemos nosotros ¿quién lo va a enseñar?

 Testu y semeyes: Bea Fernández



Primer Sidre l'Añu 2.015

LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS



COFRADIA
BUENA
SIDREROS
ASTURIAS

La sexta edición de la Primer Sidre l'Añu se convierte en la más multitudinaria de su historia, con la participación de miles de sidreros que quisieron aprovechar el buen tiempo y los días festivos rodeados de sidra, folixa y numerosas actividades con una remarcada esencia asturiana.





Diego Agüera, actual propietario del llagar de Sidra Cabueñes, recoge el premio a la Mejor Primer Sidre l'Añu 2015.

Jueves 2

A las doce del mediodía, un sol radiante iluminaba el Muséu del Pueblu d´Asturies y auguraba una Primer Sidre l'Añu intenso y para recordar. Mientras se ultimaban los últimos detalles para dar lugar a la inauguración oficial del evento que abre la temporada sidrera, en el que se ha podido degustar la primera sidra de la cosecha de 2014 de más de 80 llagares de toda Asturias, la Banda Gaites Infantil de Villaviciosa “El Trubiecu” se encargaba de animar a los folixeros más madrugadores con varias actuaciones. Esta pequeña banda de jóvenes músicos se formó hace tan solo unos meses, bajo el mando de Martín Poladura, director de la Banda Gaites Villaviciosa “El Gaitero”, de la que va de la mano, y ha aprovechado la Primer Sidre l'Añu para presentarse de manera oficial. De esta forma, la música asturiana formó parte del evento desde el principio, abriendo con las estupendas actuaciones de “El Trubiecu” cuatro días de sidra y folixa y dando paso al acto de inauguración oficial.

Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI y director de la revista LA SIDRA, organizadora del evento, abría este nuevo certamen dejando claro que la Primer Sidre l'Añu no pretende ser un festival más para degustar sidra sino que su objetivo es ser una espicha tradicional en la que poder probar la sidra nueva, aquella hecha sobre la madre y sin trasegar, y disfrutar con la familia y los amigos de una verdadera fiesta asturiana. Marcos Abel también agradeció la colaboración del Ayuntamiento de Xixón en el evento, representado en el acto por Fernando Couto, Concejal de Desarrollo Económico y Empleo de Xixón, y Jesús Martínez, presidente de Divertia Xixón, quien aseguró que colaboran un año más para consolidar la Primer Sidre l'Añu y que ésta siga promulgando la sidra como uno de los valores principa-



Aspecto del prau de El Tendayu

les de la cultura asturiana. Fernando Couto, por su parte, leía la declaración institucional, que fue aprobada por unanimidad, que declaró la sidra la bebida institucional del concejo xixonés, y recibía un detalle del Grupo de Coleccionismo Sidrero, Sidrastur, con el que le agradecían el trabajo que el concejal lleva desarrollando los últimos años en torno a la sidra.

Tras las intervenciones de los dos representantes del Ayuntamiento, Ricardo, representante de la Buena

Sidra Cabueñes fue la ganadora en el II Concursu a la Meyor Primer Sidre l'Añu, en el que se tuvo que imponer a otros 43 llagares participantes, lo que la convirtió en la sidra oficial de la sexta edición de la PSLA.



La Banda Gaites "El Trubiecu" durante su presentación.

Cofradía de los Siceratores de Asturias, que apadrina el evento, animaba a los presentes a unirse a su cofradía justo antes de dar paso a la entrega del premio Meyor Primer Sidre l'Añu a Diego Agüera, de Sidra Cabueñes. Manuel Busto, presidente del jurado, hizo entrega del galardón y aseguró que la sidra de Cabueñes, la sidra oficial de esta edición, aunque es muy joven (por ser la primera del año) tiene todo lo que tiene que tener una sidra e invitó a todos los sidreros a probarla.

Salvador Ondó, campeón de Asturias de escanciadores y escanciador oficial de esta sexta edición de la Primer Sidre l'Añu, fue el encargado de escanciar el culete inaugural, que dio paso a un momento único de escanciado simultáneo de todos los que se encontraban encima del escenario.

Una vez inaugurada oficialmente, la Primer Sidre l'Añu comenzó a repartir sidra entre todos los asistentes que durante todo el día pudieron disfrutar del

buen ambiente que se respiraba en el Muséu del Pueblu d' Asturias. Salvador Ondó se encargó de ofrecer unas improvisadas clases de escanciado a pequeños y no tan pequeños mientras l'Andecha de Cultura Tradicional La Deva impartía un curso sobre instrumentos tradicionales asturianos, la que también se encargó de cerrar la jornada con una muestra de indumentaria tradicional asturiana.

La tarde estuvo marcada por la exhibición de tonelería a cargo de los Hnos. Argüelles, así como por los bolos batiente y el torneo de xaronca y de llave. La chef, Estefanía Ferreras, se encargó de crear, en directo, unos deliciosos pinchos de pulpo elaborados con sidra que pudieron degustar los allí presentes, lo que dio paso a la cata guiada de las sidras ganadoras de los premios SISGA 2014, a cargo de Manuel Busto, que explicó los distintos métodos de elaboración de El Gaitero Etiqueta Negra, Poma Áurea, de Trabanco y la sidra brut de Guzmán Riestra.



Ecogestión Del Norte
 Recogida De Aceites Vegetales
 RECOGIDA DE ACEITES USADOS
 ATENCIÓN AL CLIENTE 24 HORAS
 15 AÑOS A SU SERVICIO
 Teléfono 984 083 448

Compramos 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



Primer Sidre l'Añu 2.015 XIXÓN



Impresionó la calidad y la juventud de las nuevas intérpretes de la canción asturiana.

Viernes 18

Tras la intensa jornada de apertura en la que no paró de acudir gente al recinto de la Primer Sidre l'Añu para degustar las distintas variedades de sidra que se ofrecían en El Tendayu, el segundo día se presentaba tan potente o incluso más que el jueves. La mañana comenzó con una partida de exhibición de bolos en la que participaron los grupos "El Piles", de Xixón, y "Prau la Güeria", de La Pola Llaviana, y continuó con un entretenido taller impartido por la conocida cocinera asturiana, Estefanía Ferreras, en el que enseñaba a los guajes todo sobre la decoración de galletas, para que éstos aprendiesen a divertirse cocinando.

Cuando se iba acercando la hora de comer, en el escenario Manuel Busto hacía una cata guiada de sidras espumosas y los Hnos. Argüelles volvían a ofrecer una exhibición de tonelería. Esto dio paso al recibimiento de los procesionarios del Sidracrucis que hacían su entrada, entre gaitas y cantares, en la Primer Sidre l'Añu para reponer fuerzas con una estupenda fabada y unos fayuelos de postre, antes de seguir pasándolo

bien entre culín y culín. Los sidreros que decidieron pasar el día en la Primer Sidre l'Añu, aunque no pudieron disfrutar de la fabada (preparada exclusivamente para los miembros del Sidracrucis) sí tuvieron la suerte de contar con *Pintxu* y su equipo a la parrilla, situados al fondo de El Tendayu, de la que salían sin parar costillas y chorizos para el deleite de los asistentes.

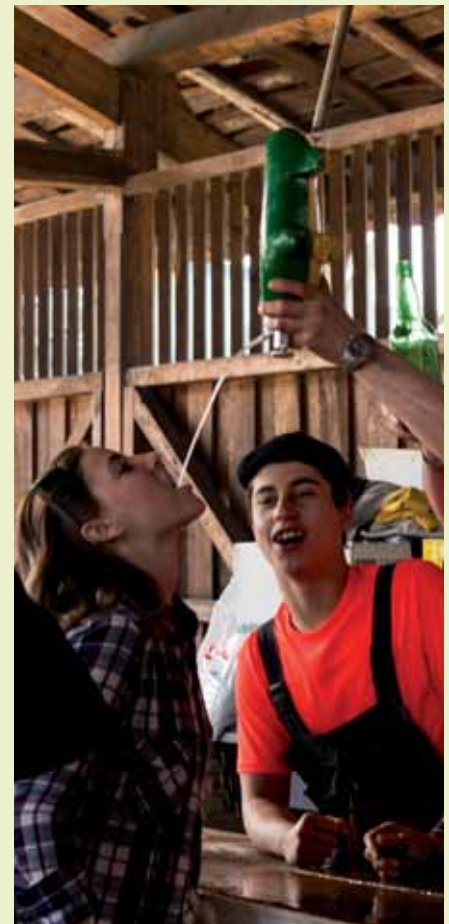
A media tarde el Sidracrucis seguía su camino y la tonada se adueñaba de la Primer Sidre l'Añu con la VI Amuesa d'Asturianada y Sidre: Virgilio, Artemiso, Noemí, Laura, Argentina y Xuan, todos ellos alumnos de la Escuela de Música Tradicional Manolo Quirós, de Uviéu, y bajo la dirección de Anabel Santiago, demostraban su destreza en el arte de la tonada al ritmo de la gaita de Llorián García, dejando constancia de que la música asturiana sigue viva en los más jóvenes.

Según se acercaba el final de la jornada miles de personas visitaban el recinto sidrero para disfrutar de las últimas horas del viernes entre música tradicional y miles de culetes que no paraban de salir de la enorme barra de El Tendayu, en la que más de una docena de escanciadores lo dieron todo pa que a nadie le faltase un culín de sidra.



Entrada triunfal del Sidracrucis '15 a la VI Primer Sidre l'Añu.

La jornada del viernes estuvo marcada por la llegada de los participantes en el Sidracrucis, que a mediodía hicieron su entrada en el Muséu del Pueblu d´Asturies, en una procesión encabezada por varios miembros de la Banda Gaites Villaviciosa "El Gaitero", donde les esperaba una gran fabada para reponer fuerzas después de su recorrido por algunas conocidas sidrerías de Xixón.





Los niños aprovecharon bien las lecciones de escanciado impartidas por Salvador Ondó, campeón de Asturias 2.014 de echadores de sidra.

Sábado 19

En el tercer día de la Primer Sidre l'Añu la mañana comenzaba con los guajes como protagonistas, ya que el concurso de bolos batiente acaparó todas las miradas durante las primeras horas del sábado. Los más pequeños, además, este año tuvieron la posibilidad de beber sidra sin alcohol, tanto la sidra natural escanciada (Isidra) como la espumosa sin alcohol de Mayador y la Sidra dulce Bernueces. A la entrada de El Tendayu un puesto de LA SIDRA se encargó de servir sidra sin alcohol a todos los grandes y pequeños que la quisieron probar, que no fueron pocos.

Los miembros de l'Andecha de Cultura Tradicional La Deva no dejaron que decayese la fiesta ni un momento, tocando música asturiana durante toda la mañana y con una nueva muestra de instrumentos tradicionales asturianos. Mientras se decidían los ganadores del concurso de bolos, la Tonelería de los Hermanos Argüelles se encargaba del "corcháu de tonel de sidra a mazu" en una muestra que reunió a decenas de personas, así como con su exhibición de tonelería.

Después de comer, el experto Donato X. Villoria, colaborador de LA SIDRA, ofreció una excelente cata-maridaje planteada como una acción pedagógica participativa. Los allí presentes pudieron experimentar con los principios básicos del maridaje, probando las diferentes sidras y quesos presentados de distintas formas y combinaciones. Primero se cataron las tres sidras: Brut de Panizales, Brut Nature de Guzmán Riestra y la Sidra de Hielo de Panizales, totalmente

distintas entre sí, y los dos quesos: Queso Azul y Queso Curado de Oveja, los dos de Quesos La Peral, por separado. El maridaje consistió en degustar los quesos y las sidras en boca, realizando todas las combinaciones posibles, y comparando así los diferentes sabores y texturas que experimentaron los que se animaron a participar.

Más tarde, Salvador Ondó, Campeón de Asturias de escanciadores, dio una lección magistral de escanciado, ayudando a que alguno que otro echase un buen culín al final de la misma. Las jóvenes promesas de la canción asturiana y también los veteranos de la misma, cogieron el testigo de Salvador para ofrecer una tarde entretenida y llena de emociones gracias a las voces de Luis, Sara, Andrea, Vanesa y Sergio, de la Escuela de Música Tradicional La Quintana y alumnos de Ismael Tomás y Lorena Corripio.

La tarde del sábado finalizaba con otra exhibición de de indumentaria tradicional asturiana a cargo de l'Andecha de Cultura Tradicional La Deva y con cientos de sidreros bailando, vasu sidra en mano y al ritmo de la gaita.

**Primer Sidre
l'Añu 2.015
XIXÓN**



La Deva llevó la música y el baile del país.



Talller de tonelería protagonizado por los Hermanos Argüelles.



Sidra Buznego

Barrio El Funduxu, s/n
33314 Arroes
Villaviciosa, Asturias

ZAPICA

SIDRA DE ASTURIAS

Sidra Natural

SIDRA NATURAL
Buznego

DESDE 1912

70cl.

6,5% Vol

Un año más, Ramón Berros triunfaba en el “IV Concursu de Sidre Casero Fecho en Maera” con su sidra que, tras un empate, era destacada por el jurado como la mejor de las 10 presentadas.



Los miembros del jurado durante la cata de las sidras participantes en el IV Concursu de Sidre Casero fecho en maera.

Domingo 20

La sexta edición de la Primer Sidre l'Añu tuvo como colofón el cuarto Concursu de “Sidre Casero Fecho en Maera”, el único existente con estas características y apoyado por Tonelería Hermanos Argüelles que se encargó también de los premios de los tres ganadores de este año.

Mientras en el Muséu del Pueblu d'Asturies se seguía jugando a los bolos batiente, parte muy representativa de la Primer Sidre l'Añu 2015, ya que fueron muchos los que se animaron a jugar durante las cuatro jornadas, el jurado del Concursu de Sidre Casero se reunía en el escenario para probar las sidras de los participantes. El jurado estaba formado por José Argüelles, de Tonelería Hnos. Argüelles, los llagareros Javier, de Sidra Alonso, y el popular Arsenio Angones, además de por Donato X. Villoria y Manuel Busto, colaboradores de LA SIDRA.

Salvador Ondó se encargó, aunque el viento no se lo puso nada fácil, de echar los culetes de las sidras caseras que luchaban por imponerse en un concurso que estuvo muy reñido hasta el final. Finalmente, y tras empatar con 29 puntos las dos mejores sidras de esta edición, el ya veterano en esto de la sidra casera, Ramón Berros Poladura, se imponía un año más con su producto que, a pesar del empate, terminó destacando por encima de las demás y recibió un tonel de madera de carbayu de manos de José Argüelles. El segundo clasificado, Ángel Marcos, que



Salvador Ondó echa un culín de la sidra ganadora.

estuvo a punto de ganar esta edición con su cuidada sidra casera, recibía el segundo premio de Carlos Argüelles y el tercer puesto de este cuarto concurso fue para Ricardo García, que recibía el premio de Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI y se atrevía a soltar entre risas: “ta bien merecíu”. Y estamos seguros de que así era.





Ramón Berros Poladura volvió a ganar y posó junto a su hija y el premio cedido por Tonelería Hermanos Argüelles.

Una vez conocidos los ganadores del concurso llegaba el momento de los sidreros, que pudieron degustar las delicias caseras que acababan de ser alabadas por el jurado y tuvieron la suerte de beberlas escanciadas por tres de los mejores echaores de Asturias: Salvador Ondó, actual campeón de Asturias, y sus compañeros Henry González, de El Banduyu, y Lisandro, tres echaores que estuvieron los cuatro días de la Primer Sidre l'Añu dándolo todo y reparando culinos a todo el que se acercase a la barra.

La Primer Sidre l'Añu en este 2015 se cerraba con un buen sabor de boca gracias a la gran afluencia de público que no solo disfrutaron de la sidra de más de 80 llagares, sino que se deleitaron con las creaciones de una siempre creativa Estefanía Ferreras, practicaron gracias a las catas guiadas de Manuel Busto y Donato X. Villoria y aprendieron muchas cosas nuevas sobre los instrumentos y la indumentaria del traje asturiano gracias a L'Andecha de Cultura Tradicional La Deva. Los guajes también estuvieron entretenidos en todo momento con Laura, la animadora, y los diferentes talleres dedicados a los más pequeños como el de sembrar pumares, el pebidal.

No faltaron además puestos de artesanía, de joyería creativa, de té, etc. Todos ellos con la sidra y la manzana como elementos diferenciales.

En resumen, cuatro días para el recuerdo, ya que este año el sol vino acompañado de miles de folixeros que ayudaron a consolidar, por si había alguna duda, a la Primer Sidre l'Añu como el primer gran evento sidrero de la temporada.

Carpintería y Tonelería

Hnos. Argüelles

• **TONELERÍA**

Fabricación y Reparación de toneles, barriles y llagares para sidra.

• **TONELERÍA DECORATIVA**

Transformación de toneles y llagares como elementos decorativos

• **CARPINTERÍA**


Carpintería general de obra, techos, ventanas, puertas, etc.



Breña - Villaviciosa - Asturias.

Tel: 657592827 / 657255450

toneleriaarguelles@yahoo.es

 Carpintería y Tonelería Argüelles

www.carpinteriaytoneleria.com

Asturianada y Sidre



Presente desde la primera edición de la PSLA, la Asturianada y Sidre permite ofrecer un marco en el que las nuevas generaciones de intérpretes puedan compartir escenario con las figuras relevantes del mundo de la tonada, potenciar repertorios poco conocidos y dar a conocer, difundir y potenciar la Tonada tradicional asturiana, acercándola al conjunto de la población, ofreciendo una visión de ella más libre, espontánea y completa que la generalmente ofrecida en los concursos, asociándola al mismo tiempo a la cultura asturiana de la sidra y al ambiente festivo.

Siempre bajo la dirección de Xosé M^º García "Llábona", este año hemos contado con la colaboración de la Escuela de Música Tradicional Manolo Quirós, a cargo de Anabel Santiago, que nos presentó a los intérpretes Virgilio Pato, Artemiso Iglesias, Noemí Alonso, Laura Uría, Argentina Ramallo y Xuan Rodríguez, así como la Escuela de Música Tradicional La Quintana, a cargo de Ismael Tomás y Lorena Corripio, con sus



escolinos Luis Castiello, Sara Sirgo, Andrea Méndez, Vanesa Señas y Sergio Menéndez. Por supuesto, a la gaita Llorían García Flórez y el sonido a cargo de Elisa García Gómez.

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

La gastronomía no puede faltar en ningún evento sidrero, y la PSLA contó con la destacada colaboración de Estefanía Ferreras, con su cocina creativa en directo, con la impresionante parrilla de Pintxu, y el buen tiempo, que también colaboró.



GRH Garcia Rodriguez Hnos.
HOSTELERÍA Y LAVANDERÍA

www.grh.es
Avenida Constitución, 54 - 33207 Gijón | Asturias | España
Telf. 985 355 056 | Fax. 985 357 246 | grh@grh.es

Lanzamiento Mundial 2015
myPRO
Máquinas con corazón profesional

Electrolux



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. ITC)



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.
- 16 programas profesionales.
- Acero inoxidable.

1.439€
(Iva. ITC)

Especialmente diseñadas para restauración y pequeñas colectividades



Los niños fueron protagonistas

Disfrutaron del Pebidal, plantando semillas de manzano, aprendieron a echar sidra de la mano del Campeón de Asturias 2014 de echadores, Salvador Ondó, jugaron a los bolos, bailaron, cantaron, corrie-

ron, disfrutaron de la sidre'l duernu y alegraron esta VI PSLA en la que fueron muchas las familias que disfrutaron de las posibilidades que ofrece la cultura asturiana de la sidra.



Catas guiadas y maridajes, un protagonismo merecido

El interés por la sidra tiene múltiples expresiones, y los amantes de la sidra están abiertos a todas ellas. Así durante esta VI PSLA se realizaron diferentes catas guiadas de sidra y maridajes a cargo de nuestros colaboradores Manuel G. Busto y Donato X. Villoria, en los que fueron analizándose las diferentes cualidades organolépticas de la sidra, tanto de las asturiana como de la bretona, checa, eslovaca y alemana, en un ejercicio que permitió acercarse a una valoración correcta del producto.

En cuanto a los maridajes, resultaron especialmente destacables los realizados con queso azul y el queso añejo de cabra de La Peral maridados con sidras de Orizón, Cabueñes, Panizales, Guzmán Riestra, El Gaitero... así como la inesperada y original combinación que permitió el tocinillo de cielo de Palper con la sidra de hielo de Panizales.

Un auténtico placer que los asistentes supieron apreciar en su justa medida.



Cabueñes

SIDRA OFICIAL DE LA PRIMER SIDRE L'AÑU 2015



Reconocida como la Mejor Primer Sidre l'Añu, Sidra Cabueñes es la sidra oficial de la sexta edición de la PSLA gracias a la fuerte apuesta que desde este llagar xixonés hacen por la calidad.

En la sexta edición de la Primer Sidre l'Añu, sin duda, hubo una sidra que destacó por encima de las demás: Sidra Cabueñes. Este pequeño llagar del concejo de Xixón consiguió alzarse con el premio a la

Mejor Primer Sidre l'Añu, imponiéndose en el II concurso, en el que compiten sidras que reúnen estas características, sidras hechas sobre la madre y sin trasegar, y al que se presentaron más de 40 llagares



de toda Asturias para enseñar su primera sidra de la temporada.

Diego Agüera Fernández es el actual gerente de Sidra Cabueñes y asegura que el secreto de su sidra reside en un cuidado trabajo desde el principio, ya que en este llagar xixonés se encargan de cultivar sus propias variedades de manzana para obtener un producto de calidad y así conocer hasta el último detalle del proceso de elaboración de su sidra.

Diego asegura que este año han tenido mucha suerte con el clima, un factor imprescindible para que las pumaradas den buena manzana y, por consiguiente, se obtenga una buena sidra. Además, el gerente de Sidra Cabueñes nos cuenta el objetivo por el que trabajan a diario, una forma de trabajo que ha dado sus frutos: “En este llagar perseguimos crear un producto 100% asturiano en el que nuestra labor empiece cuando se planta el árbol y termine con la sidra, participando así en todo el proceso. De esta forma, nosotros mismos nos aseguramos de la calidad de las manzanas ya que nos encargamos de seleccionar las diferentes variedades”

El llagar que ha elaborado la Meyor Primer Sidra l'Añu en este 2015 produce unos 280.000 litros de sidra al año, una cifra que, para Diego, cumple sobradamente los objetivos del llagar, que apuesta más por la calidad que por la cantidad: “Tenemos una pequeña producción, pero con ella siempre logramos los objetivos marcados, Ahora mismo,

Nesti 2015 Sidra Cabueñes sacarán al mercáu unos 280.000 lilitros de sidre.

como todos sabemos, hay mucha competencia en el sector sidrero, por lo que hay que competir con la calidad y en Cabueñes luchamos por ello cada día.”

Sidra Cabueñes es un ejemplo de como hacer las cosas bien para obtener resultados y, aunque Diego sabe que su sidra lo tiene difícil para competir con las grandes marcas ya consolidadas, confía en la calidad de su sidra y así ha quedado demostrado con la valoración del jurado y la de los sidreros que la pudieron probar en la Primer Sidre l'Añu: “Este premio significa que va a ser un buen año para nuestra sidra, que estamos trabajando bien y marca la línea de cómo debemos seguir trabajando para que este premio no sea el último.”

Estamos seguros de que este será el primero de muchos premios, ya que cuando un producto se cuida hasta el mínimo detalle está destinado a ser reconocido tarde o temprano.



Testu: Bea Fernández.
Semeyes: Bea Fernández, Aida Sánchez, Lujó Semeyes.



Sidrería - Parrilla
Ramón

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



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

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

Victor - Miky  **Sidrería**
COTO CRISTINA




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

Sidrería
Bodegas



Anchón
Restaurante 

MENU DEL DÍA - TAPAS VARIADAS


Manuel Junquera, 30-Tlf. 985 36 71 67 - GIJÓN

Sidracrucis

LA MEJOR PROCESIÓN SIDRERA



Qué mejor manera de pasar un Vienres Santu qu'arrodiaú de xente con ganas de sidre y folixa asgaya



El día más sidreru del añu xuntó
a más de cien procesionarios
que disfrutaron d'una xornada
inrepetible na que nun faltó de
ná, y menos, la sidra.

¡L'añu que vien más!





El Sidracrucis es una experiencia en sí misma que solamente pueden explicar quienes han formado parte de ella y la conocen desde dentro. Desde fuera es fácil caer en generalizaciones y no llegar a ver la esencia de una procesión en la que los participantes en vez de portar velas, se les llenan las manos de culinos de sidra. Este Viernes Santo comenzó de una manera muy diferente para los 108 procesionarios que participaron (o tuvieron la suerte de participar, ya que más de 40 personas se quedaron fuera por falta de plazas) en lo que se conoce como la procesión más sidrera de todas, el Sidracrucis 2015.

La jornada comenzó con todos los participantes en **El Restallu**, sidrería en la que no faltaron los sabrosos pinchos para forrar bien y poder empezar a tomar culetes sin parar. Después, la comitiva se dividía en dos grupos para no "invadir" los locales por los que pasaba el Sidracrucis y mientras uno de los grupos visitaba **El Banduyu**, donde el campeón de Asturias de echaores, Salvador Ondó y su compañero, Henry González, no pararon de escanciar sidra al ritmo de la gaita de Juanjo, el otro grupo comenzaba la ruta en **Coto Cristina**, donde los pinchos y el gaitero, Imanol, tampoco faltaron. Después, cada uno de los grupos visitaba **Bodegas Anchón** y **Sidrería Ramón**, donde los que prefirieron quedarse en la calle no bebieron menos por ello, ya que uno de sus camareros no dejaba pasar ni un minuto entre culín y culín. De esta forma, el Sidracrucis no pasó desapercibido en el popular barrio xixonés de **El Coto** y tras el recorrido mañanero, la fame ya se notaba y la comitiva se dirigió al Muséu del Pueblu d' Asturias para deleitarse con la gran *fabaona xabaz* y los fayuelos de postre que les esperaban en la **Primer Sidre l'Añu**.

Tras una buena comida, probar las diferentes variedades de sidra, bailar y cantar, el Sidracrucis se iba con la música a otra parte y visitaba entre cantares los llagares de **El Duque** y **Castañón**, en los que se pudo degustar sidra directamente del tonel. Lo mismo se hizo en el llangreanu llagar de **L 'Allume**, ubicado en plena naturaleza en las instalaciones del antiguo llagar **El Carbayu**. Aunque la tarde se hizo dura para los sidreros, finalmente la espicha en **La Chalana** les hizo reponer fuerzas y sacar aún unos bailes para despedir este viernes sidrero que en todo momento estuvo amenizado por la gaita de Imanol y Juanjo.

Así veía el final esta procesión sidrera, pero que terminaba con un recuerdo imborrable, por lo que al despedirse los participantes solo podían asegurar que volverían, algo que plasmaban en su frase de despedida:

¡HASTA EL PRÓXIMO SIDRACRUCIS!



Los procesionarios pudieron degustar en la Primer Sidre l'Añu una contundente fabada con su compangu..

Sidre, pinchos, fabes y música acompañaron a los sidreros demientes tola xornada.



El buen ambiente presidió la mesa en la comida del Sidracrucis.



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**

De Chigres...

El Restallu, Coto Cristina, Sidrería Ramón, Bodegas Anchón y El Banduyu fixeron de la mañana del Sidracrucis un nun parar de pinchos y sidre.





Y llagares.

Nos llagares El Duque y Castañón y nel llangreanu L'Allume los sidreros atendieron les desplicaciones de los llagareros que sirvieron los estremaos palos qu'esti añu saldrán al mercáu.



Llagar El Duque.

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

Presentada la nueva collecha de Sidre d'Escoyeta



Echando'l primer culete los cuatro llagareros de Sidre d'Escoyeta.

El Muséu del Pueblu d'Asturies foi l'escenariu de la presentación de Sidre d'Escoyeta d'esti añu, con una producción prevista d'alrodiu los 1,5 millones de botelles.

Los llagares **Foncueva, Muñiz, Peñón** y **Trabanco** presentaron nel Muséu del Pueblu d'Asturies la nueva collecha de sidre con mazana escoyío, dando a prebar a los asistentes la primer sidre corchao, una sidre que calificaron de "mui especial, al tar sobro la madre, ello ye entá ensin trasegar y que reposa sobro los sos propios formientos", desplicaron los llagareros qu'afirmaron que, d'esta miente, "recuperamos la tradición de prebar la nueva collecha na primavera, con una sidre nuevo, afrutiao y notablemente distinto de lo que pue prebase'l restu del añu", amestándose asina a la xera entamada por LA SIDRA van yá seyes años cola Primer Sidre l'Añu.

Los llagareros preven una producción cercana a 1,5

millones de botelles.

Al actu asistieron Tomasa Arce, direutora xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación; Carlos Rubiera, conceyal d'Educación y Cultura del Ayuntamientu de Xixón; y Javier Nieves, de la Fundación Caxa Rural d'Asturies.

La direutora xeneral aprofitó la ocasión p'anunciar l'actualización de la normativa nes próximas selmanes con un nuevu decretu "que va regular la calidá de la sidre p'afaela a la realidá del seutor". Tamién los llagareros aprovecharon pa reclamar la dignificación de la figura del echaor.

Per otru llau, destacaren el fechu de qu'esta sidre



Los llagareros de Sidra Trabanco, Muñíz, Peñón y Foncueva, presentaren la so Sidre d'Escoyeta.

“llega al mercáu col so pimer reconocimientu internacional baxo'l brazu, darréu que vien de ser gallardonada cola Medalla de Plata nel Concursu Internacional de Sidre de los Grandes Llagos (Michigan, Estaos Xuníos), gallardón qu'algamó la sidre Trabanco Collecha Propia, la marca del llagar de Llavandera en Sidre d'Escoyeta.

El sellu de Mazana Seleicionada nació va catorce años comu un proyeutu autónomu con un duple oxetivu: el primeru ye defender y da-y puxu al desendolcu del sector collecheru n'Asturies, recuperando les variedaes tradicionales de mazana; el segundu da-y puxu a una cultura de calidá nel mundiu la sidre, consiguiendo formar un consumidor desixente, que valore una sidre de calidá y que la demande.

Esta ye la 14 collecha d'esta sidre, y la quinta que presenta la sidre sobro la madre, y en pallabres de José Manuel Riestra, del Llagar Muñíz y presidente de la Sidre d'Escoyeta, “nestos catorce años fuimos afitándonos comu una marca de referencia en calidá y saber facer. Si hai daqué que mos dicen los consumidores ye que la Sidre d'Escoyeta ta siempres bona y que'l so principal valor ye precisamente esi: ser una garantía de calidá na sidre. Siguiemos trabayando pa que seya asina por munchos años más.”

Pel so llau, el conceyal Carlos Rubiera aprofitó pa perafitar el compromisu del Conceyu Xixón pa cola sidre. “Aunque soi conceyal saliente y nun pienso repetir,



Al actu asistió numberosu públicu

pueo comprometer el sofitu de cualisquier corporación que resulte de les elleiciones de mayu col sector de la sidre, porque nesta ciudá tenemoslo nidio”, anunciando que tres la so próxima retirada de la vida política va dedicase a llantar pumares na so finca en Caldones “que ye lo que me presta”.

Nes próximas selmanes la Sidre d'Escoyeta de la nueva collecha non solo tará nos chigres del país, sinon que va unviase a los mercaos internacionales nos que ya ta presente, comu los Estaos Xuníos o Rusia.

 Testu: Irene García.
Semeyes: Aida Sánchez.

XVIII Fiesta de la Sidre de La Felguera

Y LXII CERTAME NACIONAL D'ECHAORES
"SAN PEDRO"



La celebración de la XIX Xornada de la Sidre de La Felguera tornó a revalidar esti certame sidreru y l'hestóricu concursu d'echaores nel que trunfó'l llavianés Salvador Ondó.

Dende les doce'l meudí la sidre foi protagonista en La Felguera, echándose 1.900 botelles de sidre que los amantes de la sidre pudieron degustar tres mercar previamente los vasos conmemorativos, qu'esti añu llevaben marcao una imaxe de los edificios del barriu Urquijo.

Munchísimu públicu y animación nestes xornaes, entamaes pola Sociedá de Festeyos y Cultura San Pedro, que tovieren llugar na estación d'autobuses y na que participaren 13 llagares, ente ellos los llan-greanos **L'Allume** y **Alonso**.

Ente la sidre presentao, **Canal** foi vencedor de la



tastia popular y **Arbesú** pol xuráu, compuestu ésti por Baltasar Hidrobo, Olegario Sommoano, Beatriz García, Eva Fernández, Juan José Vega y Juan Cascallana.

El LXII Concursu d'Echaores, el más antiguu del país, tuvo llugar pela tardi, cuntandu con una perimportante participación, y qu'a la fin dio'l trunfu a Salvador Ondó na categoría asturiana seguiu de Gema Fanjul, Alejandro Morillo y Alejandro Suco. Na categoría llocal el primeru foi Emilio Rodríguez Onís; Hamilton Gil Alves Dos Santos segundu y Sergio Cayetano Lamuño, terceru. Toos ellos con puntuaciones peraltes que dexaron perpocu marxe ente los primeros puestos, que tovieren en xuegu fasta última hora.

Un añu más comprobamos qu'estes xornaes de la sidre tienen un potencial descomanáu, siendo una referencia olvidada nel panorama sidreru, pero que precisaríe d'un mayor sofitu institucional y d'una mayor implicación de la hostelería felguerina en particular y llangreana en xeneral pa poder aprovecharlu de forma afayaiza.



Testu: Olaya Fernández
Semeyes: Lujó Semeyes.





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.**

**Barrio El Monte, 13
Logreza. 33438 Carreño (ASTURIAS)
Reservas:
Tel. 626 139 270
losgamonales@gmail.com
www.dormiren.com/losgamonales**




Esposición sobro la sidre na Comarca'l Nora



La Casa Cultura de Llugones acueye, del 17 al 30 d'abril, una amuesa sobro la importancia de la sidre ente les xentes y territorios de la Comarca'l Nora, cola collaboración de LA SIDRA.

L'Agrupación Folclórica La Sidrina entama, del 17 al 30 d'abril, una esposición sobro la sidre na Comarca'l Nora, coincidiendo cola Selmana Cultural entamada añalmente pol colleutivu. L'amuesa va tar abierta na sala d'esposiciones de la Casa Cultura de Llugones del 17 al 30 d'abril, de llunes a viernes, de 17.00 a 20.00 hores y los sábados de 11.00 a 13.00 hores. La inauguración tuvo llugar el viernes 17 d'abril, a les 19.00 hores.

La esposición, na que collabora con material LA SIDRA, trata d'amosar la importancia de la sidre y la so cultura ente les xentes y territorios de la comarca. Una bébora venceyada tradicionalmente al autoconsumo de les families y que col tiempu evolucionó hasta convertise nun sector económicu xenerador d'empléu y riqueza. Tamién s'analiza la so relación cola gastronomía, la música y les celebraciones comunales. Pa ello, podrán contemplase una selección de documentos, semeyes, bibliografía ya instrumentos rrellacionaos cola ellaboración y el consumu de la sidre.

Comu complementu, La Sidrina va recrear un llugar tradicional con tolos elementos característicos y va amosar les variedaes de mazana más apreciaes y utilizaes pa la ellaboración de la sidre.



Lluggones celebró la III Prueba Popular de la Sidra en el Parque de la Paz, en el que se pudo degustar la primer sidre l'añu procedente de 10 llagares de toda Asturias.

La III Prueba Popular de la Sidra, celebrada en Lluggones el fin de semana del 17, 18 y 19 de abril, ofrecía la posibilidad de probar la primer sidre l'añu de diez llagares diferentes. La Asociación Cultural "Lluggones se Mueve" fue la encargada de organizar esta actividad que tiene como principal objetivo dar a conocer, a los asturianos de la zona, la sidra elaborada en Sieru y sus alrededores, además de ofertar sidras de diez llagares distintos, de los que se pudo degustar su primer sidre l'añu.

Los cientos de asistentes que acudieron a la carpa de la prueba solo tuvieron que adquirir un tarjetón por cinco euros que les acreditaba a recibir un vaso de sidra diseñado especialmente para el evento y a degustar un culete de cada una de las sidras participantes. Además, se ofrecía la opción de repetir un culete de cuatro de las sidras, para que cada visitante pudiese elegir la que más le hubiese gustado. Asimismo, en la carpa montada en el Parque de la Paz se pudo adquirir sidra por botellas y por cajas, dejando claro qué bebida era la protagonista del fin de semana, y también se pudo disfrutar de un excelente servicio de parrilla.

El viernes 17, durante el acto inaugural se hizo entrega del premio a la Mejor Sidra de la prueba de 2014, elegida por votación popular, a sidra Ramos del Valle, la DOP de llagar Fran. El sábado el grupo de folk Duerna amenizó la noche sidrera y ya el domingo, entre música tradicional, se celebró el concurso de sidra casera del que salieron ganadores Elisa Calvo y Pedro Rueda, para cerrar un fin de semana en el que Lluggones no paró de escanciar sidra.



**“La sidre socializa,
non solo nel chigre,
sinón a lo llargo de tol
procesu. La rellación
colos veceros y
provisores trespasa
les llendes de la mera
rellación comercial,
sabes les sos penes y
les sos allegríes. Son
amigos.”**



M^o Jesús Argüelles Suárez

LLAGAR CABUEÑES - XIXÓN

Ñeta del fundador, M^o Jesús Argüelles ye anguañu una de les propietaries del llagar de Cabueñes, onde s'elaboró la Meyor Primer Sidre l'Añu 2015, y aunque de normal encárgase de l'alministración siempre tuvo dispuesta a echar un gabitu no que fixere falta.

La hestoria del llagar de Sidra Cabueñes escomienza na década de los 40 ¿Cómu entamó tou y cómo llegó'l negociu a lo que ye anguañu?

El llagar foi fundáu pol mio güelu maternu, Eugenio Suárez, dempués pasó a los sos fíos y de los sos fíos a los sos ñetos. Agora tamos na tercer xeneración. Demientres unos años atrás y por mor de l'avanzada edá de los mios tíos, l'actividá tuvo amenorgada al mínimu, pero nel añu 1998 decidimosmos a rellanzar, alquiritamos maquinaria, nuevos toneles, acomuñámonos cola familia Agüera y afaémosmos a les normatives actuales. D'esta forma, camuda la razón social y asina renaz l'actual Sidra Cabueñes. Calteniendo'l sistema tradicional, pero incorporando nueva teunoloxía.

Echando la vista atrás, ¿cuala sedría la so primer alcordanza rellacionada cola sidre?

La mio primer alcordanza, nun lo sé, nun los tengo... Crieme viendo a la mio familia pañar mazanes, mayar, cortar, corchar, llavar botelles a mano, d'aquella la llavadora yeren unes escobuques... Tou ello yera tan normal na mio vida. Almiraba ente medrana y deséu ca vez que los mios tíos Pepe o Manolo, entraben dientru d'un tonel pa llavalu, recuerdo les contorsiones que teníen que faer pa entrar y salir. ¡Cómu me tendríe presta meteme ellí con ellos! Fasta tengo una buelga indeleble na palma de la mio manzorga, un repulgu que fixi al cayer ente cascós de botelles, tan piqueña yera que yo nin m'aluerdo. Tou foi asocediendo de forma natural.

El trabayu cola sidre y nel llagar ye un oficiu duru pero al que se-y cueye ciñu ¿Qué coses positives destacaría de la so estrecha rellación col mundiu sidreru?

Claro que se-y cueye ciñu, porque comu dicía enantes, ye daqué que llevantes nos xenes, ye un contactu cuasi permanente cola natura, vives ente pumares... Y pienso que'l contactu cola tierra fai a la xente más auténtico, ensin "Photoshop".. La sidre socializa, non solo nel chigre, sinón a lo llargo de tol procesu, como tolos trabayos duros faite tener los pies en baxo. La rellación colos veceros y provisosores respasa les llendes de la mera rellación comercial, sabes les sos penes y les sos allegries, son amigos.

El seutor sidreru ye un mundiu nel que, aunque ca vuelta menos, cuasi que too son homes ¿Qué opina sobre'l trabayu que realicen les muyeres pero que se dexa ver tan pocu?

Creo que ye una situación que deriva de que los llagares taben xunciós a la casería, yera una forma de dar valor añadiu a la mazana, y de la casería encargábase l'home. La muyer, vaya que si trabayaba. ¿Quién pañaba? ¿Quién llavaba botelles? ¿Quién s'encargaba de la intendencia? Pero yera impensable que la muyer respasara ciertos llendes, "ye cosa d'homes" dicíase, pero güei afortunadamente esta idega va camudando dulces. Pienso que tanto homes comu muyeres tienen que faer too aquello que la so formación y capacidá-yos dexa, y non, "esto ye d'homes y esto otro de muyeres". Evidentemente los cambeos de mentalidá nun se producen de la nuechi al dí y menos nesti seutor, tan amestáu a tradiciones seculares.

¿Cómu ve'l futuru de Sidra Cabueñes? ¿Y el de la sidre en xeneral?

Pos trabayando duru, apostando pola calidá, buscando la meyor mazana, xorreciendo ensin priesa pero ensin pausa... Que va haber momentos duros ¡pos claro! Comu too nesta vida, pero si hai amor al trabayu, sálse alantre.

Y a nivel xeneral, toles promociones, festivales, etc. contribúin y contribuyeron en bona manera a que la sidre saliera d'un ámbitu más bien rural y que yá respasara non solo'l Payares, sinón tamién el charcu y los Pirineos. Yo faigo un llamamientu a los que tienen pumaraes pa que les curien, toos queremos que la sidre se faiga con mazana asturiano y que nun llantes un pumar güei y mañana tienes mazanes. Hai muncha pumarada semi-abandonada y de seguir asina... yá me dirás. Sé qu'hai sovenciones pa llantar pumares de D.O., pero una vegada llantáos, ¿qué?, hai que curialos y enforma, requier enforma trabayu y ye una inversión a mediu, llargu plazu. Tienen de sentase tolos implicaos, y guetar soluciones rialistes y non "titulares". Pero, polo xeneral, soi optimista y veo la sidre bien fuerte pal futuru.

CULTIVU DEL PUMAR

Fácil y pocu “esclavu”



La producción de mazana de sidre ye agora mesmo una opción económicamente vidable.

La mazana de sidre, sobromanera l'autóctona con denominación d'orixe, tien una alta demanda nel mercáu actual. Por ello, el so cultivu gana atractivu y son munchos los que s'animen a producir y collechar. Organismos comu la Coperativa Campoastur o'l Serida despliquen qué pantes y encamientos seguir pa desendolcar esti cultivu con éxitu.

Ye posible que pase pola mente de dalgunos la idega de poner en macha un nuevu cultivu de pumares y convertise asina en collecheru, sobro too si yá dispon d'un tarrén pa faelo. El fechu de que la ellaboración de sidre requiera anguañu de mazana importada fai amás qu'esista un güecu nel mercáu pa l'autóctona, con denominación d'orixe, qu'apurra un valor amestáu a la producción.

Sicasí, munches vegaes asalten millones de duldes énte lo que se debe faer, cómo faelo y si existen aides al respetu. La rempuesta a la postrer cuestión ye afirmativa. Amás de la sovención que'l "Principado" convoca y que pue ser una gran aída pal qu'escomienza, existen muerganismos que van ufier-

tar al principiante tol asesoramientu y ferramientes teóriques y práutiques que pueda precisar, comu ye'l casu de la coperativa Campoastur, qu'acompana al nuevu productor demientras tol camín d'iniciación y furrulamientu del so cultivu; o del Serviciu Rexonal d'Investigación y Desendolcu Agroalimentariu (Serida), qu'amás d'interesantes espublizaciones sobro la materia, entama xornaes y talleres temáticos referentes al cultivu y los curiaos del pumar.

Faer números ye de cutiu la principal torga. Dende Campoastur despliquen que "llantar una hectária de pumar de sidre, suponiendo que se contraten tolos trabayos, pue tener un costu d'alrodiu los 6.000 y 7.000 euros de media". Esto incluiría los distintos



Los labores de caltenimientu d'una pumarada son abondos.

“Llantar una pumarada d'una hectária tien un costu d'alrodiu los 6.000 euros”

llaboreos del tarrén con tractor (importante'l sub-soláu), análisis de suelu, adobos, llantones, protector escontra'l corzu, tutor y man d'obra. Lo que nun inclúi son zarros nin riego. Tocántenes a la producción, siñalen que “na mayoría de los tarrenes que se llanten y col tipu de cultivu que se vien faciendo, manexu non intensivu (patrones francos o seminanos, ensin riego, ensin tutor permanente...) considérase -siendo lo más rialista posible- qu'una hectária tendré de producir 15 tonelae de media añal (pue ser 20 tonelae un añu y 10 al siguiente)”. Sicásí, “hai llanteros que superen eses medias y les que nun lleguen tien de considerase qu'hai o hebio dalgún problema”, añaden, de la que preven que los árboles tendrían d'algamar el so másimu productivu al ochavu añu aprosimao (matizable: manexu, patrón, variedaes..), anque de magar el quintu yá pue consiguise una collecha importante.

Sovenciones

Pa faer más llevaera la puesta en marcha y da-y puxu al establecimientu de nuevos llanteros de pumar de sidre, el “Principado” vien convocando ca añu una llínia de sovención que, siñalen en Campoastur, “pue suponer un 35% del total”. Eso sí, una de les condiciones ye que se deben llantar a lo menos 5.000 metros

ESCANCIA “SIN ALCOHOL”
iSidra PARA TODOS

C/ LA SANTINA, 7
TELÉFONO 696 308 745
NAVA





La rentabilidad ta en función del tamaño de la pumarada.

cuadros, aunque s'establecen tamién delles esceiciones en conceutu de llanteros complementarios, n'estensiones inferiores. Les cuantíes puen algamar fasta los 6.000 euros per hectária llantada, en casu de llanteros semi-intensivos con portainxertos clonales seminanos y una densidá de 380 a 650 árboles per hectária; fasta 5.000 euros per hectária llantada, en casu de llanteros sobro patrón francu y densidá de 200 a 250 árboles per hectária; fasta 4.500 euros pa formaciones en vasu tantu sobro patrón francu comu clonal, y densidá ente 180 y 220 árboles per hectarea; y fasta 7.000 euros per hectária llantada en casu de llanteros semintensivos o portainxertos clonales nanos y densidá de 1.400 a 1.800 árboles per hectária. Siquier, éstes son les cifres remanaes na convocatoria de 2014.

Per otru llau, en Campoastur despliquen que "en dellos conceyos d'Asturies ye posible aportar a otru tipu estremáu d'aídes encuadrando'l llanteu de pumares

"Normalmente precisaríese una superficie importante y otra triba de cultivu pa los primeros años cuandu entá nun hai ingresos polos pumares"

dientro d'una nueva incorporación agraria". Eso sí, despliquen, "de normal precisaríese una superficie importante y otra triba de cultivu pa los primeros años de llanteru cuandu nun hai ingresos polos pumares".

Rentabilidad

Na coperativa envaloren que los ingresos per hectária puen tar anguaño al rodiu los 6.000 euros, anque "la rentabilidad depende de los costos". Unos costos



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



Pañar la mazana tien un altu costu.

que puen ser bien variables nes distintes esplotaciones, en función de los medios de que se disponga y la man d'obra propio que pueda utilizarse. Asina, por casu, "si hubiera que contratar tolos llabores añales d'un llanteru (caltenimientu del suelu, fradaura, tratamientos fitosanitarios, pañada...) el costu podríe tar sobre los 5.000 euros (siendo'l principal la pañada). Ye dicir que nun llegaríe a 1.000 euros per hectária estremar ingresos- gastos". En tou casu, esto diría en función de los medios propios de que ca productor pueda disponer.

Y ¿cualu ye'l tamañu que tien de tener una nueva es-

"P'algamar una rentabilidá afayaíza sedríen precisés unes 10 hectáries de pumarada"

plotación? Munchos socios de Campoastur llanten na finca que yá tienen y afaen el so manexu a los sos medios. Asina, despliquen na coperativa, "si tienes una finca de media hectária, tu pues caltener el suelu y pañar la mazana, aunque tengas que contratar la fradaura y los tratamientos fitosanitarios, l'actividá pue ser bien rentable; o si tienes una finca de 3 hectáries y yá dispones de tractor, etc... porque vienes de l'actividá agraria y dispones de delles hores tolos meses, tamién pue ser un cultivu bien vidable". Aunque Campoastur nun dispón d'estudios que cuantifiquen la estensión mínima pa empeciar l'actividá partiendo de cero y teniendo que faer tola inversión en maquinaria... "suelse falar de que sedríen precisés unes 10 hectáries de cultivu semiintensivo de pumarada de sidre".

Tocántenes a la variedá de mazana de denominación d'orixe, les más llantaes son les De la Riega, Xuanina, Raxao, Regona y Durona de Tresali.

Énte esti panorama Campoastur espón lo que, al so xuiciu, son los puntos a favor y a la escontra d'esta triba de cultivos na actualidá. Asina, per un llau, destaca que "la demanda de mazana pa sidre ye bien alta, ye un cultivu fácil y poco 'esclavu'", aunque alvirte: "La competencia nel preciu de la mazana, y sobromanera del mostiu que vien de fuera, plantegen incertidume sobre los precios a mediu plazu".

Encamientos del Serida

Dende'l Programa de Fruticultura del Ária de Cultivos Hortofrutícolas y Forestales del Serida tamién s'ufierta asesoramientu sobre la puesta en marcha de los nuevos cultivos y entámense xornaes y talleres teóricu-prácticos qu'afonden na formación sobre esta cuestión, onde s'establecen una riestra de pasos a seguir como la elleición del tarrén, según carauterístiques físiques y químiques, aconsejando un análisis del suelu, siguíu de la reserva de la llanta nel viveru, la elleición de portainxertos y variedaes, el númberu d'árboles per variedá, pa finalmente solicitar la sovencción pertinente, pero tamién onde se desplica en qué dómina tien de desendolcase ca xera preparatoria del tarrén previa al llanteru. Estos encamientos





VICENTE PELAYO

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

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

55
AÑOS DE SU SERVICIO

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

“La competencia nel preciu la mazana y sobromanera del mostiu que vien de fuera, planteguen incertidume sobro los precios a mediu plazu”

fueron recoyíos en detalle nel artículu sobro El cultivu ecolóxicu del pumar, a cargu d'Enrique Dapena de la Fuente, María Dolores Blázquez Noguero y Marcos Miñarro Prao, del Serida, nel que s'afirma que “p'asegurar l'ésitu d'un llanteru de pumar precisase una perfecta planificación consistente nuna correcha elleición del tarrén, portainxertos, variedaes y sistema de formación; llabores afayaízos rellacionaos col so establecimientu, comu la preparación del tarrén, distribución ya implantación de los pumares y darréu un esmeráu cultivu de los mesmos demientes tol periodu de vida útil del llanteru”.

Respeutu a la elleición del tarrén, resalten que “el pumar cultivase preferentemente en tarrenes llanos o daqué arimaos d'esposición sur (SE, S, SO) procurando protexer los árboles de los vientos fríos del norte”. Amás, encamienten evitar los tarrenes onde s'atropen bolses d'aire frío, que puen enzancar la polinización y el cuayáu, asina comu dar orixe a frecuentes borrines, que favorecen la proliferación d'hongos perxudiciales pal pumar.

Respeutu a les variedaes, los autores del artículu siñalen que nel casu de la mazana de sidre, “tienen de tener bones cualidaes teunolóxiques y tener una maduración rellativamente seroña, non anterior a primeros d'ochobre”. Anguañu'l SERIDA encamienta pal



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



Una pumarada tien un llabor de caltenimientu continu, demientres tol añu.

cultivu de mazana de sidre les siguientes variedaes asturianas, escoyíes pol so interés agronómicu y teunolóxicu: Blanquina, Clara, Colloradona (A), Collaos (A), De la Riega (A), Durona de Tresali (A), Ernestina, Llimón Montés, Meana, Pericu, Raxao (A), Regona (A), San Roqueña (A), Solarina (A), Verdialona (A) y Xuanina (A), considerándose comeniente llantar en mayor proporción les variedaes col indicativu (A), que presenten un meyor comportamientu agronómicu. Estes variedaes conformen el gruesu de les variedaes acoyíes na Denominación d'Orixe Protexida «Sidre d'Asturies».

L'artículu encamienta amás empecipiar una acuriada preparación del tarrén con abundu antemana-

mientu y teniendo en cuenta l'analís previu del suelu a llantar.

No que cinca a la distribución de los árboles, señala: "les variedaes van distribuyir per llínies, de tala miente que de trés a cuatro llínies seyan de la mesma variedá, pa facilitar un manexu estremáu per variedaes a nivel de fradadura, fertilización, protección fitosanitaria, etc., y pañales per separtáu nel momentu afayaízu de maduración. Na midía de lo posible, les llínies van empobinar na direición N-S p'aprofitar al másimu'l potencial lluminicu. En tarrenes pindios les llínies van asitiase a favor de lo pindio. De la mesma, p'asegurar una bona polinización nun se llantarán más de 3 ó 4 llínies de la mesma variedá, que van distribuyise en

TOLDOS GAMA

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



“Los entamos fainse más llargos y nun ye cosa de cuatro díis l’escomenzar a tener producción, sinon que pasen varios años fasta tar a plenu rendimientu”

función de la secuencia de floriamientu, de tala miente que van colocase allegaes les variedaes que florién nel mesmu periodu y presenten una bona compatibilidadá polinizadora.

A lo cabero, el llanteru d’árboles tien de facese “lo enantes posible ente finales d’avientu y entamos de marzu, cuando’l tarrén tea en tempero, faciendo un pequeñu furacu, que dexa agospiar los raigaños del pumar”.

Dos esperiencias riales

Ramón Berros (Villaviciosa) y María Jesús Vallina (Avilés) son dos acomuñaos de la coperativa Campoastur qu’empeciaron baxo’l so asesoramientu l’actividá comu productores y collecheros de mazana. Pa Ramón Berros el seutor nun yera desconocíu pos la so familia yá disponía primeramente de cultivos de pumar. Eso sí, recuerda qu’económicamente supunxo-y un ciertu esfuerzu. Destaca la importancia de l’aída que la coperativa brindó-y dende’l primer momentu. Comu principal desaveniente que se ta atopando desque escomenzó col so propiu cultivu va trés años, elli destaca los ataques d’animales como corzos y xabarilos. “El primer añu llanté 709 árboles y estropiáronme más de 250”, llamenta.

Desplica qu’elli empeció esta actividá “más que ná por afición”. Elli considera que “ye bien difícil vivir d’ello”. Calcula que va tener unes 25 ó 30 tonelaes en plena producción y, añede, “si’l preciu de la mazana ta a 40 céntimos el Kg. salen unos 12.000 euros, de los qu’hai que restar los gastos”. Llamenta que los precios “tán pelos suelos” y que ye daqué que nun depende del productor, sinón que, señala, “son los llagares los que ponen los precios”. Tamién recuerda que los entamos fáense más llargos y que “nun ye cosa de cuatro díis” l’escomenzar a tener producción, sinón que pasen dellos años fasta tar a plenu rendimientu. Ramón Berros cultiva les variedaes De la Riega, Raxao, Regona y Duroña de Tresali.

Daqué más d’esperiencia tien María Jesús Vallina. Tie-



nen dos pumaraes con un total d’unes cuatro hectáries. La primera llantada en 2010 y la segunda en 2012, con un total de 1.200 pumares con cinco variedaes: Xuanina, De la Riega, Raxao, Duroña y Regona. Ella solicitó la sovención pa la primer pumarada, daqué que, desplica, “cubriámos aprosimao un terciu de la inversión”. Tamién ella destaca la importancia del asesoramientu de la coperativa, naquel momentu Acomasi, “pa la tema burocrático y pal tratamientu del pumar, yá que pa nós yera un mundiu desconocíu, pos hai que deprender a fradar, a utilizar los yerbicies, adobos afaizos...”. Anguañu pañaron unes 9 tonelaes de mazaes, l’añu pasáu unes 5 y l’anterior, que yera’l primeru, unes 2 tonelaes. Ta enfotada en qu’en dos o trés años puedan tar a plena producción.

Testu: Irene García.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.

Naturalmente

El Llugar 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

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



Campoastur vien haciendo cursinos pa deprender a los neños a llantar pumares.

El trabayu la cooperativa

Campoastur ye una cooperativa de comercialización de mazana, que “garantiza la venta de la mazana de los socios tolos años, y a unos precios qu’intenta seyan lo meyor posibles y ensin grandes fluctuaciones d’un añu a otru”. Cabe destacar que yá cuenta con más d’una trentena de llagares comu veceros. Amás, p’aquellos socios que se deciden a empecipiase na producción de mazana, la cooperativa exerz un papel d’asesoramientu dende un entamu, en antes inclusive d’empecipiar el llanteru, pero tamién demientres la vida de la mesma, con visites periódiques pa detectar posibles cambios o meyores qu’eviten cualisquier triba de problemes. De la mesma, tamién s’entamen xornaes y cursos sobro la materia, gratuitos pa los socios.

Per otru llau, los socios que lo deseyen tamién disponen d’un serviciu de caltenimientu de pumares onde puen contratar los llabores que precisen: llanteru, fradaura, tratamientos fitosanitarios, caltenimientu del suelu, pañada, etc.

Cabe recordar amás que Campoastur viende, aunque en modestes cantidaes y puramente nes sos tiendes y supermercaos propios, una marca propio de sidre ellaborao con mazana de los sos socios.

Pa formar parte de la seutorial de Campoastur los requisitos pasen por tener un mínimu 5.000 metros cuadraos llantaos, una parcela ensin desavenientes graves pal cultivu (demasiadamente pindia, parcela enllamuegadiza, ...), llantar variedaes de les almities na Denominación de Orixe “Sidre d’Asturies” nun marcu regular (distancias) afayaizu al tipu de patrón (tipu de raigañu) y tipu de manexu que se vaiga faer (exa, vasu) ya ingresar 150 euros en conceutu de la so aportación social a la entidá (darréu, la cuota añal actual ye de 50 euros).





ADPAN

alimentación libre de alérgenos



Empresa especializada en alimentación libre de alérgenos.

Primera empresa certificada por la reglamentación de **FACE** garantiza la categoría y fiabilidad del proceso de fabricación.

En Adpan trabajamos constantemente en la evolución de nuestros alimentos, investigando nuevas posibilidades para mejorar la calidad de vida de nuestros clientes.

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

Prueba de nuestra constante evolución es el nuevo planteamiento de imagen de empresa con la que se afianza la identidad de la marca consiguiendo competir en mercados internacionales.

Dicha evolución se ve respaldada por un continuo proceso **I+D+I** consiguiendo así materias primas con diferentes granulometrías, colorimetrías y texturas,

adaptadas a las necesidades de nuestros clientes.



ADPAN

Descubre todos nuestros productos en:
www.adpan.es
y síguenos en Facebook y Twitter



En plena naturaleza, con un amplio aparcamiento en su entrada y un diseño clásico pero innovador al mismo tiempo, Llagar El Güelu es una sidrería diferente, en la que disfrutar de una excelente comida y una sidra exclusiva, al igual que de su agradable ambiente, todo ello envuelto en un local de lo más atractivo.

Francisco García Cotiño es el actual encargado de esta sidrería que destaca no solo por su exquisita cocina casera, típica asturiana, sino también por su sidra. En Llagar El Güelu pueden presumir de sidra de producción propia, una sidra elaborada por la familia de Francisco y que, a parte del consumo para el propio restaurante, se distribuye a distintos puntos de Asturias y también del extranjero. Elaboran sidra natural y sidra ecológica El Güelu.

Además de su sidra ofrece una extensa carta repleta de productos de primera calidad y cien por cien asturianos. En Llagar El Güelu apuestan por una cocina de kilómetro cero, una forma de aprovechar la riqueza de nuestra tierra y establecer relaciones comerciales con los vecinos de la zona. Francisco asegura que todas las verduras y productos de la huerta que hay en su carta vienen de los pueblos más cercanos al llagar y también afirma que la carne que no es de buey es de Xata Roxa Asturiana.

Una sidrería que hay que conocer para disfrutar de su encanto, comer un buen cachopo, un postre y tomar unos culetes de sidra El Güelu respirando aire asturiano. Un plan perfecto para disfrutar de un gran día con los tuyos ¿Te lo vas a perder?

Llagar El Güelu

LLAGAR SIDRERÍA

Pruvia de Abajo 189. Llanera
T. 985 26 48 08



Llagar El Güelu no es una sidrería al uso, es un restaurante con un aspecto diferente, sidra natural y ecológica de producción propia y unas estupendas zonas verdes para disfrutar de su exquisita comida tradicional.

Apfelwein Weltweit

LA FERIA LA SIDRE DE FRANKFURT AFÍTASE COMU LA MEYOR DE CIENTRU-EUROPA



Raul Riestra foi l'únicu llagareru asturianu en algamar premiu.

Con siete años medrando ensin parar y ochenta espositores, ente llagareros y empresas venceyaes a la sidra, l'Apfelwein Weltweit yá tien nome propiu no que cinca al mercáu internacional y los premios Pomme d'Or tamién son una referencia nel mundiu la sidre de calidá.



LA SIDRA y el Consejo Regulador de la D.O.P. Sidra d'Asturies tuvieron un puesto informativo en común.

De la feria Apfelwein Weltweit puede decirse que es la más importante feria de sidre del continente Europeo, y esta vez no fue menos. El Llar de la Sociedad Palmengarten de Frankfurt volvió a ser el marco en el que se celebraron los concursos más importantes en cuanto a la calidad de los sidres y los premios otorgados.

En esta séptima edición, que también tuvo LA SIDRA con un espacio propio, con el apoyo del Consejo Regulador de la D.O.P. Sidre d'Asturies y las marcas Novalín, de Sidre Orizón, y Pomarina, de El Gaitero, los novedades asociadas comenzaron con sorpresas interesantes al respecto de la sidre y la agricultura en el estado de Hessen y los ejemplos de la cultura sidrera que se pueden encontrar en casi todos los rincones de la ciudad de Frankfurt y la zona del Taunus.

L'averamiento a l'agricultura y la cultura sidrera

De las actividades paralelas de este año, destacamos la convocatoria dirigida a los productores europeos para participar en el Apfelwein Tour, un viaje que quizás fue una de las iniciativas que más llamó la atención en los últimos años, porque sirvió para conocer, de la mano de Andreas Schneider, productor y miembro de la organización de la feria, los puma-

SIDRA NATURAL - NATURAL CIDER

RIESTRA

Artesanos de la sidra - Craft Cider Makers

www.sidrariestra.com



A les dellegaciones d'Asturies, Euskadi y Galicia averose xente abondo.

L'Apfelwein Tour foi una de les novedaes más interesantes que permitiú averamos a la rialidá sidrera alemana.

raes onde tá l'orixe de delles de les meyores sidres alemanes.

Na ciudá, fuere Konstantin Kalveran el responsable de dá-y al tour la estaya cultural y gastronómica, guiando a los invitaos peles cais de Sachsenhausen, un barriu qu'escuende ente les sos piedres perbonos exemplos de la cultura de la sidre franfortesa y llagares tradicionales fuera de los circuitos turísticos, de los que yá faláremos dalguna vegada en LA SIDRA, y nos que los dueños siguen faciendo la sidre como tradicionalmente se vien deprendiendo de pás a fíos.

Y esto mesmo foi de lo que s'encargare Frank Winkler, propietariu, cola so muyer Pia de la sidrería Lorsbacher Thal, qu'abrió les puertes del so llagar a los miembros de la dellegación foriata, pa enseñá-yos la mena na que se fai dende hai 400 años la sidre alemán.

El saborgu agridulce de los Premios Pomme d'Or

Una vuelta más la calidá de la sidre d'Asturies volvió a ser reconocía al tar ente les qu'algamaren dalgunu de los afamaos premios Pomme d'Or. Esta vegada foi'l llagar Sidra Riestra, de Sariego, el que tuvo premiú na triba de les sidres esplumoses con Guzmán Riestra Semiseco, que tamién fuere premiada nel caberu Salón Internacional de les Sidres de Gala de Xixón.

Pero nun taría de más entrugase qué ye lo que tá pasando cola sidre natural d'Asturies, porque mientres que n'otres ediciones enxamás faltare nes llistes de premios, nesta edición quedare escaecía dafechu, diendo los premios de la sidre natural pa los llagares vascos Astarbe y Bereziartua, que presentaren una sidre de perbona calidá, comu se puidiere apreciar na cena d'entrega de los premios y na tastia pública.

Y ye qu'en cinco años nun viéramos na paecío colles sidres asturianas, que pasaron nel intre de tar siempre reconocies a quedar cuasi nel anonimatu, mentanto que la sidre guipuzcoano nun dexa de medrar y asitiase nos mercaos gracies al perimportante sofitu del Gobiernu vascu, pal que la sidre



Los llagares vascos Berezartua y Astarbe fueron la sorpresa al algamar premios con toles sos sidres.

La rempuesta del públicu franfortés a esta feria de la sidre foi perfecta.

nun desmerez de dengún otru productu del país.

L'importante ésitu de l'Apfelwein Welweit 2015

La rempuesta del públicu franfortés a la feria em-pobinada a la so bébora nacional ye de siempre perfecta y con un bon númberu de visitantes. Pero esti añu los organizaosres, Andreas Schneider y Michael Stöckl podíen tar contentos asgaya al superase les cifres d'años anteriores.

Esto débese al compromisu de los llagareros y empresarios asistentes al eventu, pos había un total de 80 expositores ente sidreros y empresarios venceyaos al mundiu la sidre, tanto llocales, comu d'otres fasteres d'Alemaña y d'Europa, lo que la facía interesante pa los visitantes pola variedá de los productos que se podíen atopar nel Palmengarten.

Dende Alemaña aportaren además d'empresarios de Hessen, tamién de Baden-Württemberg, Bavie-





Vista xeneral de la feria.

Les sidres ensin alcol y los zusmios de mazana son referencias importantes en Hessen, onde marquen una tendencia a seguir.

ra, Brandenburgo, Hamburgo, Renania-Westfalia y Sarre, mentanto que la dellegación europea medró enforma al cuntar con llagareros veníos de Dinamarca, Francia, Irlanda, Italia, Letonia, Holanda, Noruega, Austria, Suiza, Galicia, Euskadi y Asturias, ufiertándose asina un programa bien curiosu pa los aficionaos y veceros.

Y yá, como remate d'esta crónica, falamos tamién de lo estremao de les sidres y derivaos qu'ellí se presentaben, ente les que nun faltaben les sidres tradicionales, les esplumoses, les de xelu y los llicores y aguardientes, con mui bona ufierta de sidres ecolóxicos, pero tamién de les sidres ensin alcol pa los que nun podíen o nun-yos prestaba beber alcol, y que nel casu de los xóvenes, ye tamién un perbon entamu na sidre, ensin los peligros del alcol a eses edaes, nun país nel que'l zusmiu de mazana mércase más que les bébores enfrescantes de conocíes compañíes multinacionales.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria.

Teléfono 609 276 214
sidramovil@gmail.com

Le presentamos el Sidra Móvil

Hecho en Gijón

“En todas las ocasiones”

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

servifresco

NO PUEDE FALTAR EN TU FIESTA

985 35 00 35

Montag, 13. April 2015

Apfelwein kennt keine Grenzen

Zur Messe im Palmengarten reisten Hersteller aus elf Ländern

80 Hersteller, elf Nationen und mehr als 250 Produkte – bei der achten Auflage der Messe „Apfelwein Weltweit“ im Palmengarten-Gauldachsbaum sagten sich die völkerverbindende Kräfte des Stoffliche.

Frankfurt. Wenn sich gleich sieben glänzer Hingep im Gesellschaftsraum des Palmengarten ein Still-dobben gehen, muss das einen ganz Grund haben. Und tatsächlich: Die Majestät huldigen gestern dem „kennischen Nationalgetränk, das zum vierten Mal bei der Messe „Apfelwein Weltweit“ präsentiert wurde. Das Motto: „Apfelis omnia de terra“ haben die Veranstalter Andreas Schneider und Michael Stückl ganz bewusst gewählt, denn wenn es um die Lande geht, gibt es keine geographischen Grenzen. „Jahres mehr ausländische Teilnehmer machten sich auf den Weg zu uns“, freut sich Stückl. So kamen dieses Jahr 80 Hersteller aus elf Nationen mit über 250 Produkten zusammen. Bei dieser stolzen Zahlen wagen er schmerzhaft einen Blick in die Zukunft: „Vielmehr müssen wir im Palmengarten während der kommenden Jahre schauen.“

Wirtschaftsminister Marko Frank (CDU), der die Messe eröffnete, hatte eine andere Idee. Er schlug vor, die Anwerbspflicht bei Bedarf um die Palmengarten- und die Grümpel zu zwingen. Eintragung rund um den April gibt es ja genug, sagt Landrat und Sorgenfalten waren dabei. „Wir haben viele alte Wäse“, schwärmt er. „Ich persönlich trinke aber am liebsten den von Witt, der für mich ganz lang die Haut sein hat.“ Doch auch beim Stoffliche aus Ausland haben sich Frank und die

Apfelwein erwidern, weil dort eine Renaissance der Apfelweinproduktion stattfindet. Kelterer wie der 37-jährige Philipp Zierger von Heide Cider gehen dabei ihren eigenen Weg – und zwar über Edelfäulung. „An der Herriot Watt University gibt es ein spezielles Institut, in dem wir uns das nötige Know-how geholt haben“, sagt er. „Deshalb machen wir Südnoster mit schweißendem Fuchswesen einen englischen Cider.“ Und der schmeckt etwas milder als der heimische Apfelwein.

Kollege Gianluca Telloh von Br-dre Mayr aus dem Ansozial muss hoch hinaus, um seine Äpfel zu ernten. Sie wachsen zwischen 100 und 1500 Metern am Fuße des Matterhorn und des Mont Blanc – er genügt viel hoch für den Apfelanbau. „Weil die Früchte dadurch länger reifen müssen, anziehen sie sich durch besonders vielfältige Aromen aus“, erklärt Importeur Roland Brünnes. Zudem sei Telloh der erste Kellermaster in Italien, der Cider wie Champagner mache.

Bei aller Liebe zum Apfel kamen auch Falls anderer Früchtlern auf ihre Köpfe. So präsentiert Fredrikstad Karabieren einen hochwertigen Wein aus der Steirermark, einer heimische Kirche, die aus dem dänischen Ursprung stammt. „Das ist das erste Weingut der Welt, das Kirchweien wie Laabewein produziert“, sagt deren Besitzer und Önologe Jens Heinsinger. „Er findet sich am warmen Zapfel von Dänemark, was gut für Aroma, Zucker und alle anderen wertvollen Inhaltsstoffe ist.“

Dass Apfelwein bei jungen Leuten ankommt, ist auch Jan Gickert von Elber aus Hamburg zu verdanken. Er verpackte seinen Produktionen unter Namen wie „Jibbe“ und „Pflaume“.

30 wie Anzu Sela einstecken, würden es wohl die wenigsten hiebekommen. **Quelle: Frankfurter Allgemeine Zeitung**

Autorin erzählt von ihren Reisen

Ordnung. Reisen und Reisen. Jede Frau hat mit ihrem aktuellen Buch. „Junge in weißen Zügen und Jirfack im Mein Kissenberg durchs Land.“ Am Donnerstag, 16. April, in der Assen zu Gast im Universitäten im „Röding 13“ (Hinterhaus). Sie hat zu ihren Büchern, sagt Pina und Vidua ihren Touren und plaudert aus dem Bereich Nihilismus. Der Abend startet um 19 Uhr. Der Eintritt kostet 10 Euro im Vorverkauf, 15 im der Abendkasse. Ticketsuche Anmeldung unter 40192733 oder E-Mail: ansgl@kasper@post.de. **mit**

Babbellabend mit Asterix

Berlin. Astoria ist heisch. Die Klatschschicht heißt es beim nächsten Berliner Babbellabend, zu dem der Bürgerbeauftragte und Präsidentin hiesiger Barmherzigkeit, Jürgen Leber bringt die beiden Carma Hildner, Annette B. Oblein mit. Das nächste hiesige Astoria streichen 2014 Julia Cunt, die ich-Buchschick will das klaren, gelände Kaff, der was mir all so grad kammit, um endgültig platt mache. Mit Hilfe des Ansozialen Sprachlehrer, soll ganz in der Nähe des römischen Lager Lillbebau eine neue Stellung entstehen. Da wir kaa Sache haue, sollen in Zukunft so-mische Zuwanderer von neuen Zeitweilenden und Berufsleben bei der Opel AG in Bismarck, studieren in Politikwissenschaften, Philosophie und Literaturwissenschaft. Nach mehreren Jahren in Lateinamerika greifen Leber den Wettbewerb als Autor der hiesigen Astoria Rinde. Die Barmherzigkeit geht an Astoria, mit über 400.000 verkauften Exemplaren. Der Babbellabend ist am Donnerstag, 16. April, um 19.30 Uhr im „Apfelwein Keller“ Berger Straße 200. **mit**

Gedanken zur

La presencia de LA SIDRA en eventos sidreros internacionales es sobradamente conocida y cada vez más frecuente, llevando Asturias, la sidra y la cultura asturiana que se desarrolla a su alrededor siempre como bandera, y debemos confesar nuestra satisfacción cuando como en este caso, el *Frankfurter Neue Presse*, el periódico más importante de Frankfurt y entre los 75 más importantes del mundo, elige para ilustrar su información sobre el *Apfelwein Weltweit* la imagen de uno de nuestros representantes echando un culín.

Funclub cider Bratislava

El original y muy activo Club de la Sidra de Bratislava se reunió a primeros de este mes con un apretado programa en el que tuvo un importante papel la sidra asturiana, con un amplio informe del SIGA 2014, en el que estuvieron presentes miembros de la directiva de dicho club y con degustación de diversas modalidades de sidra asturiana, ayudados en algún caso por el escanciador eléctrico.

Aparte se trataron temas de interés general como la historia y el mercado de la sidra a nivel internacional o la cultura de la sidra, se realizaron una serie de degustaciones de sidra bretona, normanda, eslovaca y checa, así como de nuevos productos elaborados en base a la sidra, para lo que contaron con la asistencia y debidas explicaciones de los productores.

La sidra en Eslovaquia constituye todo un fenómeno en alza, siempre atentos al panorama internacional.



LA SIDRA

Convídate a una **CENA** de

100 €

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

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

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

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

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

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

LA SIDRA Conviértete a una
CENA de 100 € en:

sidrerías BANDERA



Avda. del Llano 50, Xixón



Río de Oro 3, Xixón



Poeta Alfonso Camín 32, Xixón

Sortéu: Mayu

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Convídate a una CENA de 100 € en:

Sidrería La Fesoria



Sortéu: Mayu

El Premio caduca dos semanas después del sorteo

ELLOS YA GANARON!!!

Sidrería Uría. Xixón.



La Cabaña

Portada aérea



La utilización de los drones en fotografía es una tendencia que indudablemente va generalizándose, pero que hasta ahora no se había utilizado en el campo de la fotografía sidrera, y que con la portada de LA SIDRA de este mes comienza a tomar carta de naturaleza.

En un escenario absolutamente idílico, el merendero La Cabaña, Camín del Ñora, en La Providencia xixonesa, aunque para realizar la fotografía fue necesario adaptarse a las variaciones del tiempo, esperar el instante oportuno en el que la luminosidad fuera la más adecuada, el viento lo permitiera, y además haciéndola coincidir con el momento en el que el llagar Acebal procedía a la descarga de su sidra, para contestualizar la foto aún más si cabe.

El control del dron y de las fotografías que se iban realizando fue un auténtico trabajo de profesionales, combinando tanto la técnica a la hora de manejar el aparato como la fotografía que se realizaba, teniendo en cuenta que los ángulos de los que se parte no son los habituales y que la capacidad de modificación de los elementos externos resulta muy limitada.

Una auténtica labor de profesionales que con su maestría han sabido captar la atención de quien la ve y con los que que colaboraron aportando sus consideraciones, tanto miembros de LA SIDRA, como Enrique Castromán, propietario del merendero La Cabaña, que siguió paso a paso todo el proceso y que buscó la forma en que la fotografía reflejara no solamente el edificio y los terrenos colindantes, sino y especialmente el espíritu mismo de su merendero y de su particular filosofía, Un oasis dentro de un oasis, un acento en el paraíso de un paisaje que lo dice todo, y en el que La Cabaña se sitúa con carácter propio.

LA CABAÑA
Parrilla Merendero

Calle de la Bata 567
02014 33284
Tel: 985337026



Para ver todo lo que te ofrecemos
Prescanea el código QR o entra en
<http://www.lacabaña.com/qr>

Carta Online
LA CABAÑA



PhotoFood.es

Para ver la Carta con Fotografías
Prescanea el código QR o entra en
<http://www.photofood.es/qr>



PRIMER ANIVERSARIO

Merendero Parrilla LA CABAÑA

Camín de la Ñora, 587. La Providencia. Xixón.

T. 985 33 79 30

La Cabaña acaba de celebrar su primer aniversario bajo el mando de Enrique Castromán y Leticia Lorenzo, dos hosteleros que cada día buscan nuevas formas de sorprender a sus clientes, a través de grandes ofertas y menús, un agradable trato y una comida deliciosa.



La Cabaña acaba de celebrar su primer año ofreciéndole al público un espacio al que no le falta de nada: dos grandes terrazas, una de ellas cubierta, un amplio merendero, zonas verdes con espacio infantil, un gran aparcamiento... Todo ello sumado a un trato amable y cercano, al igual que a una comida sabrosa y que se adapta a todos los bolsillos.

El 10 de abril, se cumplía un año desde que Enrique Castromán Loureiro y Leticia Lorenzo Lago se

aventuraban a trabajar codo con codo para que La Cabaña se asentase como uno de esos restaurantes perfectos para ir a pasar un buen día en familia, con amigos o para celebraciones como comuniones y bautizos, para las que incluso se puede contratar transporte. Para ello, Leticia y Enrique han sabido atender a las necesidades de sus clientes, ofreciendo un estupendo menú del día, así como diferentes menús especiales para dos personas que se adaptan a todos los gustos.

Asimismo, en La Cabaña, cada quince días, preparan un suculento cordero a la estaca que se puede degustar por encargo, al igual que el menú adaptado que incluye el cordero, patatas y ensalada o como el ofrecido para el 25 de abril, que incluye el cordero a la estaca, picaña de buey, cochinito a la estaca, ensalada, patatas, más postre y vino o sidra, por solo 25 euros. Las exquisitas carnes es uno de los grandes reclamos, en cuanto a comida se refiere, de este restaurante xixonés. De su parrilla salen todo tipo de carnes como costillas, churrasco, solomillo de cerdo, matachana... Pero si algunas piezas destacan, esas son el entrecot de buey y la carne de Angus, preparadas en su punto y con un sabor extraordinario.

Para quienes les guste probar un poco de todo y compartir, las parrilladas de carne son una gran elección, como la parrillada normal, que incluye pollo, costilla, matachana, criollo, solomillo de cerdo, lacón, churrasco y guarnición, o la especial La Cabaña que reúne suculentas piezas de Angus, buey y ternera. En su carta también podemos encontrar escalopines al cabrales, callos caseros o cachopos como el especial de la casa, el de cecina y queso de cabra o el original



Amplias zonas verdes, aparcamiento y una comida de calidad hacen de La Cabaña el lugar perfecto para pasar una estupenda jornada.

cachopo de provolone tomate y jamón.

Además del extenso abanico de carnes, en este restaurante ofrecen diferentes ensaladas, entrantes como la tabla de embutidos, el pulpo a la gallega, las zamburiñas... Así como quesos variados como Cabrales, La Peral o Manchego. Arroces como la paella de marisco o el arroz con bugre son muy demandados por sus comensales, quienes también pueden degustar unos sabrosos tacos de bacalao con pisto, al horno, a la plancha, a la sidra o en sofrito.

Si la extensa carta de La Cabaña se adapta a todos los gustos y bolsillos, los menús especiales para dos personas están diseñados exclusivamente para ello. Dos de ellos son el menú especial La Cabaña y el menú especial de bugre, cada cual más completo y delicioso. El especial La Cabaña incluye jamón ibérico, langostinos a la plancha, parrillada mixta (con

solomillo, chuleta de buey, churrasco, pollo y cordero), postre casero y botella de Rioja o dos botellas de sidra **Trabanco**, normal y d'Escoyeta, **Acebal** o **Carrrasco**. El menú especial de bugre, uno de los más demandados, está compuesto por jamón ibérico, pastel de cabracho, zamburiñas y gambón, arroz con bugre, más postre casero y botella de Albariño o dos de sidra. De entre los postres caseros con los que los clientes se pueden deleitar para finalizar la comida, destacan la tarta de fresa, la de queso, de tres chocolates, de turrón, el arroz con leche o el flan.

Para un día tan señalado como el día de la madre, Enrique y Leticia han lanzado un menú muy completo y económico, que por menos de veinte euros ofrece dos primeros platos (a escoger entre crema de marisco o hojaldre de verduras), dos segundos (a elegir entre fabada asturiana y arroz con bugre y cigalas) y dos terceros platos (dorada a la espalda o picaña a la parrilla), que pasan a ser tres incluyendo el cordero a la estaca como otra opción para el tercer plato, con un pequeño aumento en el precio final. Todo ello con pan, postre casero y agua o vino con casera.

Las opciones a la hora de disfrutar en este estupendo restaurante son muchísimas, tanto con su excelente comida, como con sus privilegiadas instalaciones. La Cabaña, cumple un año y se convierte así en la mejor elección para una intensa jornada de buena sidra y buena comida en un entorno estupendo, de los que atraen e invitan a volver una y otra vez.

La Pámpana cumple su tercer aniversario en su nuevo emplazamiento, en una luminosa esquina del barrio xixonés de Montevil. Sus propietarios, Alejandro y Laura, optaron por el traslado para mejorar su ubicación y sus instalaciones.



NUEVA UBICACIÓN

Restaurante Sidrería LA PÁMPANA

Barrio de Montevil, calle Velázquez 9. Xixón.

T. 984 29 63 64





Aunque hace menos de un mes que La Pámpana abrió sus puertas en una vistosa esquina de la calle xixonense de Velázquez, ya son tres los años que Alejandro Morán y Laura Allonca llevan trabajando duro para que esta sidrería se haga un hueco entre los clientes más sidreros. Alejandro y Laura, tras una larga trayectoria en hostelería decidieron montar su propio negocio, en el que preparar deliciosos platos

de la cocina asturiana con productos de calidad para que sus comensales disfruten de una gran experiencia gastronómica y la acompañen de unos buenos culinos de sidra.

La Pámpana puede presumir de una cuidada selección de sidra, ya que ahora está trabajando con **Sidra Frutos**, pero siempre están buscando el palo que más se adapte a lo que buscan los clientes, intentando siempre contar con la mejor sidra posible. Este cuidado trato de la sidra tan solo es una de las razones por las que visitar esta nueva sidrería que ya se está ganando habituales entre los vecinos del barrio de Montevid. Sus modernas instalaciones, que incluyen cetárea propia, y su buen trato con el cliente hacen de La Pámpana un restaurante con un gran futuro.

El nuevo emplazamiento de La Pámpana ha permitido que Alejandro y Laura cuenten con una mejor ubicación, más espacio y mejores instalaciones a la hora de atender a sus comensales. La cocina tradicional asturiana es la base de este restaurante que, además, trabaja con pescados y mariscos vivos del Cantábrico gracias a su cetárea. De entre sus platos de cuchara destacan las fabes asturianas, una de sus especialidades, y aunque lo que más representa a esta sidrería son sus exquisitos pescados y mariscos, la calidad de sus platos de carne no tiene nada que envidiar a la de los productos marinos. El chuletón de ternera o el lechazo al horno, son dos excelentes y jugosas opciones a la hora de comer carne, pero para los que no se cansan de la misma, el famoso cachopo



asturiano, de jamón y queso o de cecina y queso de cabra, es la alternativa perfecta con la que llenar el estómago.

Los pescados y mariscos vivos con los que trabajan en La Pámpana dan lugar a que en sus mesas se sirvan todo tipo de pescados preparados al horno, siempre ajustándose a la temporada de cada uno para que sea lo más fresco posible, y sus clientes puedan deleitarse con un abundante surtido de productos del mar gracias a sus estupendas calderetas que incluyen tres tipos de pescado, almejas y gambas. El marisco es otro de sus platos fuertes, y la mejor forma de disfrutarlo es con las parrilladas, en las que se puede probar un amplio abanico de mariscos a un precio muy asequible. La parrillada de marisco, puede ser mixta, combinando pescados y mariscos, e incluye bugre, centollo, ñocla, gambón, almeja, navaja y andarica. Toda una muestra de las delicias del Cantábrico para los amantes del marisco.

Exquisitos arroces como la paella de marisco, el arroz con bugre, con llámpares o con pulpo, rematan una carta de lo más extensa y con productos de gran calidad, aunque para quienes prefieran un menú cerrado en La Pámpana también los ofrecen, así como un menú festivo y un menú del día. El menú diario está compuesto por dos primeros, dos segundos y

dos terceros platos, más bebida y postre, que pueden completar una excelente comida empezando, por ejemplo, con una sopa de marisco, continuando con unos calamares y terminando con una carne o un pescado a elegir para degustar antes del postre. Además, los menús cerrados para eventos familiares o cenas de empresa son muy variados para adaptarse a cada comensal, ajustándose el precio de cada uno a los productos que forman el menú elegido por el cliente.

Las opciones en La Pámpana son muchas, tanto para elegir un buen menú como para probar un buen pescado o deleitarse con unos sabrosos ejemplares de marisco. Si en la variedad está el gusto, para los más golosos la carta de postres, todos caseros, de esta sidrería xixonesa será todo un reto a la hora de escoger: arroz con leche, flan, natillas, milhoja La Pámpana (helado, arroz con leche y chocolate líquido), helados caseros de mojito, de arroz con leche, de melocotón...

La Pámpana es la nueva parada obligada en el barrio de Monteviel para comer y beber bien y sentirse como en casa. Además, ahora que llega la primavera la sidrería instalará una amplia terraza en la que disfrutar al aire libre de sus manjares más selectos y tomar unos buenos culetes de sidra con los amigos.



Restaurante Sidrería CANDASU

Sierra del Suevo 14. Xixón.

T. 984 39 30 37

**UNA GRANDÍSIMA
SIDRERÍA EN EL
NUEVO XIXÓN**

La sidrería Candasu, en la que Cecilio e Isabel llevan varios años trabajando para que sus comensales se sientan como en casa, ya se ha convertido en todo un referente de calidad del barrio xixonés de Nuevo Xixón.



Un amplio y luminoso espacio, con una enorme y singular barra para atender de primera mano las necesidades de los clientes, junto a la cercanía del servicio, hacen de Candasu una sidrería a la que apetece volver una vez te has sentado en una de sus mesas a disfrutar de unos culetes de **Sidra Menéndez** o de su DOP, **Val D'Ornón**.

Hace unos ocho años que Sidrería Candasu se asentó en el barrio de Nuevo Xixon, bajo el mando de Isabel

Sánchez Díaz y Cecilio Pérez González, dos conocidos hosteleros xixonenses que llevan más de veinte años dedicándose a la hostelería e intentando que todo aquel que visita su negocio se sienta como en casa. Esta sidrería comenzó a darse a conocer entre los vecinos de la nueva zona de la ciudad por su excelente y novedoso espacio, en el que se incluye su extensa barra unida a un amplio y luminoso comedor, otra zona más acogedora con varias mesas y una amplia terraza cubierta con una gran televisión y calefacción, para poder disfrutar al aire libre incluso en invierno. Pero lo que finalmente caló hondo en los clientes de Candasu e hizo que, en los pocos años que esta sidrería lleva abierta, Cecilio e Isabel se ganasen a sus comensales, fue su exquisito tratamiento con la comida, cuidando siempre la calidad de sus productos, así como su agradable servicio que siempre cuida que el paso por este restaurante marque la diferencia.

En la carta de Sidrería Candasu se puede encontrar un amplio abanico de materias primas de calidad que abarcan de arriba a abajo la gustosa gastronomía de Asturias. Uno de los productos estrella del restaurante es el pescado, por lo que de sus fogones salen toda clase de pescados frescos del Cantábrico como chopa, lubina, rodaballo, delicioso pixín... Siempre adaptando su oferta a la temporada, para trabajar con productos de calidad y prepararlos de múltiples formas. Cada pescado tiene su esencia y en Candasu saben sacar la de cada uno: cocinados al horno, sirviéndolos a la sidra, acompañados de una salsa de oricios o de una de langostinos e incluso amariscados y preparados a la espalda. Para probar varios ejemplares del mar en la misma comida, este restaurante ofrece unas excelentes parrilladas de pescado, así como una parrillada mixta y otra de marisco, algo



El singular espacio de Sidrería Candasu junto a su deliciosa y cuidada cocina, hacen de este restaurante una parada obligada en Nuevo Xixón

que permite a los comensales escoger la que más se adapte a sus gustos. La parrillada mixta está compuesta de tres clases de pescado, según la temporada de cada uno, centollo, andaricas, langostinos y almejas y la de marisco incluye una ñocla, cigalas, navajas y bugre para quien lo desee, pudiendo pedirla también sin el bugre.

Aunque los productos del Cantábrico son uno de los grandes atractivos de esta sidrería de Nuevo Xixón, también destacan sus arroces, como el arroz con bugre, la paella de marisco o el arroz con almejas. Además, las succulentas carnes que salen de la cocina de Candasu hacen que a sus comensales se les haga la boca agua con platos como el entrecot a la plancha, el secreto ibérico y el solomillo de buey. Éstos son solo algunos ejemplos que se pueden degustar en esta sidrería xixonese en la que sirven cada pieza de carne con distintas salsas y acompañamientos pudiendo probar delicias como el secreto ibérico con salsa de manzana, cualquier carne con queso de cabra o con foie e incluso deleitarse con una miloja de solomillo con queso manchego, acompañada de un salteado de solomillo.

En este estupendo restaurante xixonés, además de

una nutrida carta con exquisitos platos de la gastronomía asturiana, que van desde pescados frescos y mariscos hasta arroces y sabrosas carnes de gran calidad, también cuentan con un estupendo menú del día. Éste incluye dos entrantes (a elegir) tres primeros platos, entre los que siempre se encuentra uno de cuchara, una ensalada y arroz, pasta o algún primer plato ligero y de segundo plato una carne o un pescado para que el menú se adapte a los gustos de cada cliente, más postre y bebida. Sus postres van desde la tarta de queso casera a la crema de arroz con leche y helado, pasando por el delicioso flan de chocolate blanco que puede saciar los paladares más golosos.

Además del diario, en Sidrería Candasu cuentan con menús de empresa, para celebraciones y varios menús especiales de espicha, con distintos precios y la sidra de Menéndez incluida en el mismo, adaptándose así a la demanda de cada grupo que desee pasar una gran velada con los suyos. Pero si en vez de buscar un menú cerrado, se persigue picar algo junto a unos culetes de sidra, en Candasu también cuentan con excelentes tapas como la de zamburiñas al ajillo, el pulpo o la de coquinas (fritas o a la plancha), así como con una amplia variedad de pinchos que todas las mañanas llenan la barra de este local que, excepto los lunes que cierra por descanso, no cierra su cocina a mediodía.

Candasu no es una sidrería cualquiera, ya que reúne todos los ingredientes necesarios para querer volver siempre a disfrutar de su comida, sus pinchos, su excelente trato y sus estupendas instalaciones, convirtiéndose así en el lugar perfecto al que acudir para disfrutar de una experiencia gastronómica única.

ENCAM

R

E

C

O

M

E

N

D



La Barrix de Matilla

Jonathan García ta al frente de la Barrix de Matilla, nuna de les cais más sidreres de Mieres.

Una terraza na entrada, y l'ampliu comedor que mos espera dientru, marquen un toque de distinción dende l'entamu.

Menús diarios con variedá de platos pa escoyer, y cola posibilidá tamién de medios menús. Les especialidaes de la casa son: el revueltu Matilla de criollu, que-su, pataca y güevu, el pulpu a la gallega, y la tortilla guisao. Asina mesmo cunta con una importante variedá de platos que la cocinera Marta Matilla tresna con carne y peixe de temporada pa los sos veceros.

Variedá tamién de sidre: **J.R, Muñiz** y **Vda. de Palacio**, una ufierta que permite esfrutar al másimu d'esta gran sidrería.

LA BARRIX DE MATILLA

JERÓNIMO IBRAN, 11. MIERES

T. 984 180 967

LA SIDRA Número 136

Sidrería América, en Mieres

Na conocía zona del Mercáu d'Abastos de Mieres. Constantino García y Mercedes Salazar dirixen la mierense Sidrería América, onde mos presenten una estensa carta ellaborada col peixe más fresco, dao la proximidá del Mercáu.

Dende primer hora de la mañana sirven almuerzos completos con gran variedá de pinchos.

Cunta con un comedor perafayaízu pa reuniones y eventos puntuales que ye mui a tener en cuenta, ensin escaeces que de magar estes feches tamién disponen de terraza.

Pa compartir los prestosos ratos que se pasen nesta sidrería, tenemos **Sidra Muñiz**, tratao con tol picuru y servío a ritmu del veceru.

ESCUELA DE CAPATACES, 27. MIERES

T. 985 462 656



Llagar la Morena, continuando la tradición

El llagar La Morena entama'l so andar metanes del XIX con un llagar, un bar y un estancu. Güei, varies xeneraciones dempués, la base del procesu propiu col qu'ellaboren la sidre y les téuniques modernes fain una sidre inmeyorable, cola que vienen ganando diversos ya importantes premios.

La cocina básase en dos ingredientes fundamentales de la tradición gastronómica asturiana: cantidá y calidá.

La carta contempla gran variedá de platos ellaboraos con productos de la tierra, dende platos contundentes comu'l pote, la fabada o los callos, a tapeos, ensalae, quesos, carne y peixe escelente.

Con disponibilidá pa xintes d'empreses, espiches, bautizos, comuniones y toa triba d'ocasiones particulares.



LLAGAR LA MORENA. ALTU DE VIELLA. SIERU

T. 985 26 39 44

I ENTOS

D A C I O N E S

VALE OTRA!! TRUNFANDO DENDE L'ENTAMU

Marcos Melendi y Gonzalo Muela escomenzaron va dos meses, y yá son una referencia n'El Natahoyo cola so sidrería Vale Otra!

L'estilu que marquen dende la so naguración, con menús diarios de cocina tradicional asturiana al preciu de 8 euros ta calando ente los veceros, y amás tienen la peculiaridá de que tamién se pue degustar el menú peles nuechis. Destaquen tamién los menús de fin de selmana, los sábados a 10 € y domingos y festivos a 13 €.



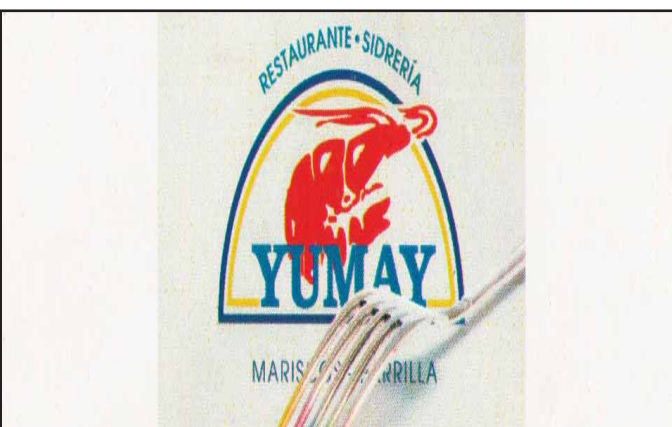
Asina mesmo, cuenta con una carta enforma afayaíza na que son d'encamentar el pexe al fornu, los calamares frescos, muergos y amasules del Cantábricu, callos, cachopos al gustu'l veceru y les xugoses carnes de picaña y entrecot a la piedra.

Les fines de selmana l'horariu de cocina ye ininterrumpíu, lo que ye mui d'agradecer.

En sidre tamién tenemos enforma variedá: **Riestra**, **Viuda de Palacio** y **Muñíz d'Escoyeta**. Bien echaes y correchamente trataes.

VALE OTRA!! PADRE MONTERO, 6. XIXÓN

T. 984 841 496



TENDENCIAS

La bona imaxe de les sidres esplumoses ensin alcol



Les sidres ensin alcol tán espardiéndose na sociedá convirtiéndose nuna perbona alternativa pa esa xente que por dellos motivos nun puen o nun-yos presta consumir alcol, y ello tá faciendo que los llagareros s'esfuercen en ameyorar esti productu.

Nestos caberos tiempos tamos siendo testigos del afitu que se yos tá dando a les bébores ensin alcol, un fechu que s'asitia nun contestu bien nidu de responsabilidá social dientro de dellos órdenes como son, per un llau, el respetu a unes normes de convivencia, tales como la conciencia a la hora de coyer el coche, d'entamar delles rellaciones sociales o'l perfechu desenvolvimientu del llabor, pero tamién la cada vegada mayor importancia que se-y da a los temes tocantes a la salú, lo mesmo no que cinca a les intolerancies a les bébores alcóliques como nel curiáu que se tien de caltener cuando tenemos que tar melicaos, asina como a la correcha enseñanza de los neños y guah.es o'l respetu a les normes sociales y relixoses de delles comuñes nes que l'alcol nun ye bien vistu.

Nesti sen, ye perimportante na industria sidrera l'apuesta qu'anguaño tan faciendo dellos perconocios ellaboraadores de sidres esplumoses pal bon desenvolvimientu d'esta triba de bébores coles que se tan atopan-

do unos bonos mercaos, bien puxantes, dientro y fuera les llendes del nuesu país.

Y esti ye'l casu de marques como *El Gaitero* y *Mayador*, en Villaviciosa, o *Pomar*, en Nava, que, de magar les sos sidres axampanaes tradicionales, pasu ente pasu fueron desenrollando nueos productos colos qu'averase a un mercáu non alcólicu que nestos años nun dexa d'espoletar.

Pero llegar a metese nesti mercáu nun ye cenciello y ye fundamental, porque asina lo desixen los veceros, caltener y respetar la imaxe del productu que s'ufierta non solo no tocante a la calidá de la bébora, sinón mesma- mente nel casu del diseñu de la marca, les botelles, corchos, etiquetes, etc.

Estes sidres, atendiendo a les sos carauterístiques, son bien estremaes. Nel aspeutu visual, *El Gaitero Sin* recuérdanos perfectamente a la orixinal con alcol pol so collar doráu esplandiente y la so burbuya fino; y pasa lo mesmo con *Mayador Sin Alcohol*, que tien un collar de tonalidad ambarín bien asemeyao a les otres sidres de la marca. *Pomar Sin*, por embargu, con una tonalidad ámbare, ye estremada enforma de la otra esplumosa de *Pomar*, que tien una tonalidad dorada esplandiente.

En cuantes al arume, tamién atopamos diferencies ente elles. Mentanto *El Gaitero* caltién l'arume intensu a ma-



zana, talamente como otros sidres esplumosos d'esti mesmu elaboraor, na sidre de *Mayador* nótase en nariz un arume nel que van pareyos el de la mazana dulce y el de los ácidos, que ye marca de la casa, siendo l'arume de *Pomar* Sin el d'una mazana madura y mui fecha.

No que cinca al saborgu, tamién hai perimportantes diferencies ente toes elles. Asina, *El Gaitero* tien un saborgor a mazana dulce con una piqueña acidez, como la que s'atopa na mayoría de les sos sidres, y *Mayador* tien otru a fruta más fecha, nel que los zucres apoderen penriba los ácidos que se notaben en nariz, aseme-yándose enforma les dos a los de les sidres orixinales d'esos marques. Otru casu ye'l de *Pomar*, nel que la sidre ensin alcol tien un saborgu más intensu a mazana acomptao, bien estremao del saborgu más suave de la so corresponsiente sidre con alcol.

Tocántenes al aspeutu formal de les sos presentaciones, hai que dicir qu'en tolos casos caltienen la botella y los corchos al mou y manera del xampán francés, aunque ye verdá que con delles diferencies no que se refier a los sos diseños y calidaes finales, qu'inda tan lloñe de lo que yá pue vese ente los productos más asitiaos nel mercáu, pero qu'en cualquier casu tán pensaos p'aguantar la fuerza del gas carbónico.

Y, por último, vemos qu'*El Gaitero* y *Pomar* son les marques más ortodoces, pol enfotu que tienen en caltener con mui poques variaciones les sos imaxes de marca nes botelles ya etiquetas, de tala mena qu'*El Gaitero* fai que la sidre non alcohólica se distinga de les otros pola so etiqueta de tonalidad verde vivo y *Pomar* fai-lo incluyendo dientro'l diseñu orixinal del nome'l símbolu del 0% col que nos vienen a falar de la inesistencia d'alcol. Tolo contrario a lo que pasa con *Mayador* que nes sos sidres esplumoses prefieren usar una bayura d'estremaos diseños, colores y botelles, colo que la imaxe de marca vien a depender de sigún la triba de sidres de que se trate.

 Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.



MODEL'S
Jornadas
Pulpo
Afeira 6 - 13 - 20 - 27
 de mayo

Gratis
Sorteos, Strippers
y muchas sorpresas más...

Pol. de Granda (Siero), nave 29
 Tel 985 79 15 80

¡La autentica
 cocina gallega!

LA ECOLOGÍA DEL CORCHO

El bosque en la botella



La sufrera ye especie endémica n'Asturies.

Imagine por un momento a una persona que, en su establecimiento de compra habitual, duda entre comprar una botella de sidra tapada con corcho o una sidra tapada con un tapón de distinta naturaleza (puede imaginar, si quiere, esta misma situación aplicada a botellas de vino tranquilo o espumoso). La decisión parece trivial, ¿verdad?

Trivial o no, piense ahora que, cada vez que descorcha una sidra tapada con tapón de corcho, está sosteniendo en sus manos una pequeña parte de uno de nuestros bosques más paradigmáticos: los alcornocales mediterráneos. Este ecosistema forestal alberga algunas de las especies animales más emblemáticas y amenazadas de los bosques mediterráneos, como el águila imperial, la cigüeña negra y el linco ibérico. Los alcornocales, además, cuentan con una gran diversidad tanto de especies animales (aves, pequeños mamíferos, reptiles, etc.) como vegetales (otras especies arbóreas, especies de sotobosque, etc.).

Pero los beneficios de los alcornocales no acaban en la elevada biodiversidad que albergan. Existen muchos servicios ecosistémicos que los alcornocales proveen

y que, a menudo, no tenemos en cuenta: regulan el ciclo hídrico, son una eficaz barrera contra la desertización, evitan la erosión del suelo y son un importante sumidero de dióxido de carbono (gracias a la actividad fotosintética) que ayuda a contrarrestar los efectos del incremento del efecto invernadero y el calentamiento global que éste lleva asociado. Incluso, si queremos pensar en términos más crematísticos, los alcornocales ofrecen una enorme variedad de productos más allá del propio corcho (madera, piñas, setas, miel, plantas aromáticas y/o medicinales, productos ganaderos, etc.).

Todos estos beneficios y servicios se sustentan en un único producto: el corcho, que es una capa externa de células suberificadas que envuelve al alcornoque y que puede ser extraída sin dañar al árbol. El alcornoque es capaz de regenerar la capa de corcho de manera que éste puede volver a extraerse cada 9-14 años en función de la zona geográfica donde esté el alcornoque. El resultado es quizás el mejor ejemplo de gestión forestal sostenible, pues cada alcornoque podrá ser aprovechado durante todo su ciclo de vida (unos 170-



L'autor ye Llicenciáu en Ciencies Ambientales y Diplomáu en Sistemes de Control y Certificación, asina comu Planificación y Xestión Forestal.

200 años). El corcho como materia prima presenta, además, unas características que lo hacen único: es un producto natural, renovable, biodegradable y reciclable, tiene un peso específico bajo, una alta elasticidad, alta impermeabilidad, un coeficiente de rozamiento elevado y una baja conductividad térmica (lo que lo convierte en un excelente aislante, tanto térmico como acústico). Estas propiedades hacen del corcho un material excelente como cierre de botellas de todo tipo (vinos tranquilos, espumosos, sidras, destilados y licores, etc.). El tapón de corcho preservará la integridad de aroma y sabor de las bebidas manteniendo la calidad organoléptica de las mismas. Además, todas las diferentes fracciones de corcho se aprovechan para producir una amplia gama de productos con lo que, en cuanto a materia prima, la industria corchera es una industria de "residuo cero".

Desgraciadamente, los alcornoques son ecosistemas muy vulnerables, pues su mantenimiento y gestión dependen casi exclusivamente del aprovechamiento del corcho como materia prima. Esto significa que, si cambian las tendencias de mercado en cuanto a los cierres de las botellas y se sustituye el corcho por otros tipos de obturadores, la gestión de los alcornoques puede abandonarse, con la pérdida consecuente de todos los beneficios, servicios y riqueza del bosque más allá del propio corcho.

Por tanto, cada vez que descorche una botella tapada con corcho está ayudando a preservar la riqueza de los alcornoques. Vuelva ahora a pensar, una última vez, en la persona que duda entre comprar una botella de sidra tapada con corcho u otra botella tapada con un cierre de distinta naturaleza. La decisión parece trivial, ¿verdad? ¿O, quizás, ya no tanto?

Testu: Iván Fernández.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.

EL TAPÓN DE CORCHO

*El mejor
elemento natural
para preservar
la calidad
y la esencia de
la sidra.*



Quality guaranteed



AGLO-CATALANA
del suro S.L.

CONSERVAS ARTESANAS

AGROMAR



CAVIAR DE ORICIOS

MUEVAS DE ERIZO DE MAR

Muelle del Rendiello, s/n.

33290 El Musel - Gijón

Asturias (España)

Teléfonos: (+34) 985 32 18 15 • (+34) 985 31 68 04

Fax: (+34) 985 32 16 58

www.agromar.es



La primavera trae arroces para todos los gustos



El arroz es uno de los productos más versátiles de la cocina asturiana y, aunque su preparación es más típica de otras comunidades, en Asturias podemos encontrar variedad y calidad.

Desde la paella de marisco al delicioso arroz con bugre, pasando por el arroz con costra, con chipirones o con pitu caleya, encontraremos un extenso recetario con los productos asturianos de calidad como base.

Sidrería Olimar



Marcelino Tamargo lleva treinta años al frente de Sidrería Olimar, un estupendo local de La Felguera al que acudir para deleitarse con su excelente comida tradicional de temporada y sus especialidades, como su plato estrella, las setas a la crema de La Peral. Los pescados de temporada y las carnes destacan en la carta de Sidrería Olimar, aunque si por algo se caracteriza el restaurante de Marcelino es por preparar todo tipo de arroces con un resultado exquisito. Tanto secos como melosos, los arroces de Olimar están todo el año en su carta y se acompañan de sabrosos productos como el bugre, almejas con langostinos, pixín con carabineros, pitu caleya... Materias primas que hacen de sus platos de arroz una delicia para la que organizan hasta una jornada gastronómica, en el mes de junio, durante la que preparan arroces que se salen de lo convencional y que incluso se acompañan con productos de temporada como los mariscos o las carnes de caza como la de liebre o la de perdiz. Sus postres caseros, como los frixuelos, la tarta de queso fresco o la leche frita con helado de sidra y reducción de naranja, uno de los más innovadores, son otro de sus reclamos y pueden convertirse en el perfecto cierre a una comida de las que no se olvidan.

SIDRERÍA OLIMAR. GREGORIO AURRE 33. LA FELGUERA. LLANGRÉU T. 985 69 10 03

Casa Rosina



En Albandi, en pleno corazón de Carreño, los hosteleros Altagracia Fernández y Alejandro López han abierto Casa Rosina, una sidrería joven pero que ya reúne a un buen grupo de clientes fijos y que debe su éxito a sus deliciosos y contundentes platos de comida casera. El gran ambiente que se respira en Casa Rosina, se acompaña de succulentos potes, platos de cuchara y deliciosas carnes que se degustan junto a unas buenas botellas de **Sidra Peñón** y **Peñón d'Escoyeta**. En Casa Rosina, además, buscan que sus comensales disfruten de sus exquisitos arroces, que preparan con gran dedicación para diferenciarse del resto de sidrerías y que amplían la variedad de esta comida típica con recetas como la de arroz con llámpares, con langostinos, o la de arroz con rabo de toro. El arroz con llámpares tiene la peculiaridad de que se prepara en el mismo caldo que sueltan los llámpares al cocerlas, consiguiendo así un delicioso plato, y el arroz con rabo de toro obtiene ese jugoso sabor de la carne gracias al uso del guiso de la misma a la hora de cocer el arroz. Estos exquisitos arroces pueden abrir el paso a delicias caseras como la tarta de queso fresco o el brownie de chocolate con helado de vainilla y arroz con leche, un final muy dulce para la exquisita comida que solo Casa Rosina, en Carreño, puede ofrecer.

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

T. 985 16 96 28

Restaurante Las Peñas



En Las Peñas, regentado por Yolanda y Rubén, dos hermanos que llevan toda su vida en la hostelería, no solo se puede disfrutar de una estupenda comida sino también de su entorno, donde cuenta con un merendero, una gran terraza cubierta y una zona infantil, además de la zona de sidrería y restaurante. Un lugar perfecto en el que tomar unos culetes de sidra **Piñera, Trabanco, Herminio, Cabueñes, Cortina, Segundo...** y deleitarse con un contundente plato de cuchara o con una deliciosa carne. Óscar Menéndez, es quien se encarga de los fogones y una de sus especialidades son los variados y exquisitos arroces, como el arroz con almejas, con bugre, la paella de marisco (con y sin bugre) o la paella mixta, con carne y marisco pensada especialmente para los más pequeños de la casa. Óscar asegura que uno de sus secretos a la hora de preparar el arroz es usar arroz redondo. Así los clientes pueden escoger de la carta o aprovechar el precio especial para grupos, que combina la paella mixta y una carne o un pescado de segundo plato. Un trozo de sus variadas tartas es la mejor opción para el postre: de queso, xionesa, de naranja, de fresa, de kiwi o de almendra, todo un surtido de dulces, entre los que no podían faltar también el típico arroz con leche y el flan casero.

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

El Rincón de la Guía



Javier Rodríguez regentaba la sidrería **El Rincón de Levante**, un local famoso en Xixón por sus extraordinarios arroces y, hace unos tres años, abrió **El Rincón de La Guía**, situado en plena Plaza de la Guía, famoso por su cocina casera y por la calidad de sus productos de la tierra. Javier lleva más de 30 años en el mundo de la hostelería y está especializado en preparar todo tipo de arroces mediterráneos, combinando éstos con distintos platos de la cocina tradicional asturiana y unos culetes de **Sidra Cabueñes**, la Mejor Primer Sidre l'Añu 2015. En la carta de **El Rincón de La Guía** cuentan con más de 40 arroces distintos con los que se ajustan a los gustos de cualquier comensal: arroz negro con chipirones, arroz con costra (carne y embutido cubierto de huevo), arroz del Senyoret (paella de pescado y marisco pelado) o incluso un exquisito arroz con pitu caleya por encargo. Además, Javier tiene una oferta para dos personas que incluye cecina, gambón a la plancha y arroz con bugre, más botella de Rioja o Albariño y postre, a 50 euros. A esta oferta también se suman sus menús combinados y su excelente menú del día, así como sus deliciosos postres como el pan de Calatrava, el arroz con leche o el biscuit de limón, el final dulce perfecto tras haberse deleitado con un estupendo arroz.

EL RINCÓN DE LA GUÍA. AVDA JARDÍN BOTÁNICO 130. XIXÓN.

T. 984 19 49 02

El Yantar de Bode



Hace tan solo unos meses que Jonhatan, dueño de la sidrería y más conocido en la zona de El Berrón como Bode, abrió su propio negocio con el que, apoyado por sus padres Luisa y Toni, pretende ofrecer un servicio de calidad y una excelente comida acompañada de la sidra de los llagares de **Fran y Juanín**. De los fogones de El Yantar de Bode salen distintas comidas típicas de la gastronomía asturiana, así como carnes a la parrilla y el succulento bacalao preparado de distintas formas que se adaptan al gusto del comensal. La cazuela de langostinos y gula, a base de salsa de langostinos, patata panadera y gula, es una de sus especialidades, pero si por algo es conocido Bode es por su cuidado tratamiento con los arroces. Nos explica que trabaja el arroz muy suavemente para que no se rompa. El arroz caldoso con bogavante es uno de ellos, para el que Bode prepara un buen sofrito de pisto de verduras que le da un toque final exquisito, y el arroz negro gratinado con ali oli es su otra creación, para el que Bode prepara un pochado de cebolla con chipirones y, junto con el arroz, lo gratina al horno con salsa ali oli. Tras disfrutar de un delicioso arroz lo mejor es un dulce y en El Yantar de Bode un trozo de tarta de queso o una mousse de fresa puede ser el final perfecto para una comida para el recuerdo.

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

T. 984 29 47 10

Restaurante El Moreno



En un enclave privilegiado, en pleno puerto de El Puntal y con unas inmejorables vistas a la ría de Villaviciosa se encuentra el restaurante El Moreno, una sidrería que no se puede dejar de visitar si se pasa por este hermoso concejo del centro de Asturias. José Marino Vigón, más conocido como Marino, es el encargado de llevar a los platos de sus comensales todas las excelentes materias primas que el mar Cantábrico nos ofrece. De la cocina de El Moreno salen exquisitos pescados a la brasa, como lubina, chopa o merluza, productos siempre frescos y de temporada. Además, Marino logró alzarse con el premio a la Mejor Fabada del Mundo en 2012, por lo que sus fabes también son protagonistas en su restaurante. Pero si por algo se conoce a esta sidrería es por su variedad de arroces, ya que cuenta con cinco tipos en su carta y todos están exquisitos: paella de mariscos, arroz con bugre, arroz a la marinera con almejas y gambas, arroz negro con calamares en su tinta o un succulento arroz con pulpo y gambas, son los deliciosos arroces que se pueden probar en El Moreno y acompañarlos de unas buenas botellas de **Sidra Vigón**, la sidra de la familia de Marino, pudiendo degustarlas al aire libre gracias a su amplia terraza, a pie de ría, que hace de este restaurante el lugar idóneo para disfrutar de una comida inolvidable.

RESTAURANTE EL MORENO. PUERTU'L PUNTAL. VILLAVICIOSA.

T. 984 100 401

Sidrería Yumay



Yumay no es una sidrería cualquiera, cuenta con un largo recorrido desde que en 1975 la familia de Justo García Castrillón, actual encargado de que todo salga perfecto en su restaurante, decidiese abrir su negocio de hostelería con el que durante cuarenta años han deleitado a sus clientes con su exquisita comida. Los mariscos y pescados son de las especialidades más demandadas en Sidrería Yumay, en la que a diario salen parrilladas con un surtido de deliciosos mariscos para contentar a sus comensales y, además, en la sidrería de Justo una vez al año organizan el Certamen internacional del Jamón Ibérico, ya que en ella cuentan con las cinco denominaciones de este exquisito manjar. La variedad de arroces es otro de los reclamos de esta sidrería avilesina, ya que en ella cuentan con doce platos distintos, entre los que destacan el succulento arroz con bogavante y el arroz del ciego (con marisco pelado), lo que hace de Yumay el lugar perfecto para encontrar el arroz que más se adapta a cada comensal, acompañarlo de unos culetes de Sidra **Muñiz**, **El Gobernador** y la DOP de Fran, **Ramos del Valle**, y cerrar un menú perfecto con unos frixuelos o un trozo de su deliciosa tarta de queso.

SIDRERÍA YUMAY. RAFAEL SUÁREZ 7. VILLAGREGRE. AVILÉS.

T. 985 57 08 26

Sidrería El Chigre



Tan solo hace un año y medio que **El Chigre** se instalaba en el centro de **Avilés**, pero ya ha logrado un buen grupo de clientes que no dejan escapar la oportunidad de acudir a deleitarse con sus sabrosos platos y tomar unos culinos de **Sidra Canal** o su DOP, **El Santu, Peñón** o **Vigón**. Jorge es el encargado de que sus comensales se vayan encantados, tanto si prueban sus especialidades, los arroces y el bacalao, como si optan por su variado menú diario del que pueden disfrutar incluso los fines de semana. Además, en **El Chigre** cuentan con una amplia variedad de cachopos para adaptarse a todos los gustos y todo tipo de carnes a la piedra para los que prefieren la chicha al pescado. Pero la particularidad de esta sidrería avilesina es su estupenda mano con los arroces, para los que cuentan con dos menús especiales: el primero está compuesto por un plato de cecina, arroz con pulpo, Albariño o Rioja a escoger, más postre (recomiendo sus tartas caseras) y café, todo por 35 euros para dos personas, el segundo consta de un plato de zamburiñas, arroz con bugre de segundo, Rioja o Albariño, más postre y café por 45 euros por pareja, y Jorge ya está pensando en incluir uno nuevo de arroz negro con calamares. Una gran oportunidad para disfrutar de un excelente arroz en un ambiente inigualable.

SIDRERÍA EL CHIGRE. AVENIDA SAN AGUSTÍN 9. AVILÉS.

T. 984 83 78 39

Parrilla Pelayo



La cocina casera típica asturiana es el mayor reclamo de Parrilla Pelayo, una conocida sidrería de Piedras Blancas en la que excelentes ofertas y menús especiales hacen que probar sus deliciosos platos sea solo cuestión de intención. Víctor Manuel Cobo lleva tres años trabajando codo con codo junto a su mujer para deleitar a sus clientes con succulentos platos de nuestra gastronomía como el pote o la fabada y sabrosas carnes preparadas a la parrilla. Pero si por algo destaca Parrilla Pelayo es por sus irresistibles ofertas que combinan un buen plato de comida y una botella de **Sidra JR**, como el combinado de centollo y botella de sidra o el de costillas y botella de sidra, ambos por solo 6 euros. Los arroces, son otro de los grandes atractivos de esta sidrería de Piedras Blancas, ya que todos los días sus clientes pueden escoger entre el arroz con bugre, el arroz frito con langostinos, el risoto de setas con jamón ibérico o el arroz con almejas. La paella de marisco tampoco falta nunca en su carta y además cuentan con una oferta para dos personas que incluye jamón ibérico, langostinos a la plancha y el exquisito arroz con bugre, más tarta con helado, todo ello por 40 euros.

PARRILLA PELAYO. CALLE XIXÓN. PIEDRAS BLANCAS. CASTRILLÓN.

T. 984 83 59 46

Restaurante La Fustariega



Yolanda Granda lleva casi 18 años dedicada, junto a su madre Pilar, a que La Fustariega se consolide como una gran sidrería en la que es un delito no parar a probar su exquisita cocina casera. Sin duda, lo han logrado gracias a sus materias primas de calidad y su destreza en los fogones de los que no paran de salir pescados como el virrey a la plancha o mariscos de todo tipo que se consumen a diario en las parrilladas mixtas. Los exquisitos arroces completan una cocina de producto que deja a sus clientes con la boca abierta: arroz caldoso con calamares, andarica, gamba y almeja, paella de marisco, arroz con bugre, con bacalao, con pitu caleya o con conejo casero. Las opciones son muchas y todas ellas están exquisitas, además, en temporada también preparan arroz con carne de caza como la de jabalí o de perdiz. Yolanda recomienda deleitarse con un arroz con leche o con un trozo de tarta miloja de queso para el postre y, por supuesto invita a visitar su sidrería, un espacio agradable que cuenta con una amplia terraza cubierta y una zona especial para preparar cordero a la estaca y acompañarlo de unos culetes de sidra de **Peñón y Vigón**. Un lugar en el que ir a beber, comer bien y sobre todo disfrutar.

LA FUSTARIEGA. CTRA AVILÉS - CABU PEÑES. VERDICIU. GOZÓN.

T. 985 87 81 03

Sidrería La Ferrería



A cuatro minutos del nuevo HUCA y al lado de Parque Principado se encuentra Sidrería La Ferrería, un estupendo local en el que su mayor reclamo es su exquisita comida casera. Marco Granda Rionda es el encargado de que en su restaurante todo el mundo se vaya con el estómago lleno y con una sonrisa en la cara, para ello, en La Ferrería ofrecen un trato cercano y amable, así como una comida de calidad. Los callos son la gran especialidad de la casa y se han hecho tan famosos que hasta viene gente de fuera de Uviéu para probarlos. Como los callos, el pastel de puerros, los pescados y las selectas carnes de Trasacar y de buey llaman la atención de la clientela, que acude a probar sus platos y tomar unos culetes de sidra **Conceyu, Menéndez** y su DOP **Val D´Ornón**. El arroz es otro de los protagonistas en La Ferrería, ya que cada quince días, Marco ofrece un arroz de los tres que elaboran en este restaurante. Así durante dos semanas se sirve arroz con pitu caleya, los siguientes quince días se sirve arroz con almejas y las dos semanas siguientes hay arroz caldoso con bogavante para todo aquel que quiera probarlo. Una amplia sidrería con un comedor privado para unas cincuenta personas, ideal para celebraciones con familia y amigos, para las que, además, por encargo elaboran delicias como el cochinillo o el lechazo.

SIDRERÍA LA FERRERÍA. CALLE LAVIADA 10. LA CORREDORIA. UVIÉU. T. 984 08 38 34

Sidrería La Deva



Va a hacer trece años que **Cándida Laguna Torralbo**, más conocida como **Candi**, es la encargada de Sidrería La Deva, un luminoso local en el que se puede disfrutar de una estupenda comida, unos buenos culinos de sidra **Herminio**, **Muñiz** o **Cortina**, y al mismo tiempo alegrarse con unas estupendas vistas al río Nalón. Los platos estrella de La Deva son sus arroces, el bacalao a la portuguesa y el pulpo a la sidra, una receta distinta que no se encuentra en cualquier restaurante asturiano. Aunque en esta sidrería, también cuentan con una extensa carta con sabrosas tapas como la de zamburiñas, berberechos, navajas o almejas, todo un surtido marino del que Candi aprovecha las temporadas para lanzar ofertas como la de oricios y botella de sidra. El arroz con bogavante, con berberechos y almejas o el arroz caldoso hacen las delicias de sus comensales que en el menú de los fines de semana se pueden encontrar, siempre, el succulento arroz caldoso con bogavante, una exquisitez que se puede degustar a un estupendo precio. De postre un arroz con leche, un trozo de tarta de queso o unos frixuelos, pueden ser el final perfecto tras un gran banquete en Sidrería La Deva, en la que además de sus estupendas vistas desde el comedor, cuentan con una terraza en verano para disfrutar del buen tiempo.

LA DEVA. AV. DE LOS QUEBRANTOS. SAN XUAN DE L'ARENA. SOTU'L BARCU. T. 985 58 6072

Sidrería Mateoastur



En pleno centro de Uviéu, la sidrería Mateoastur se ha convertido en una parada obligada para todos aquellos amantes del buen comer asturiano y que disfrutan tomando unos culetes de sidra con sus amigos. Iván García Suárez es el dueño de Mateoastur y, junto a su encargado Toño, trabajan para que su restaurante, que está denominado como cahopería, sirva los mejores productos, incluida la sidra. Por ello en esta sidrería ovetense puedes unir unos culetes de sidra **Cortina** o **Canal**, dos sidras suaves y con buena boca, con un cachopo al gusto del cliente. Y no es por decir, los comensales pueden escoger en una carta especial los ingredientes que quieren que lleve su cachopo; el jamón, qué tipo de queso, la cecina, qué tamaño prefiere, qué tipo de rebozado, la guarnición... Así que cada cliente crea su propia pieza y así, cuando vuelva puede probar con nuevos ingredientes. De su carta también cabe destacar el entrecot de ternera asturiana, las chuletinas de palo de cordero o los bacalao al gusto (pisto, al ajo arriero...), así como sus arroces uno de los platos fuertes y que sirven en cazuela individual o para dos personas. El arroz de Mateoastur se prepara con una base de pixín y luego se incluye bugre, centollo, almejas, pulpo... Obteniendo siempre un resultado exquisito. Además en este restaurante cuentan con menú para celíacos, acceso para minusválidos y una agradable terraza ahora que llega el buen tiempo.

SIDRERÍA MATEOASTUR. LOS AVELLANOS 2. UVIÉU.

T. 985 22 62 62

Sidrería Las Delicias



Las Delicias es uno de los restaurantes más conocidos de Lluanco por sus excelentes materias primas, sobre todo los pescados y mariscos del Cantábrico que salen de la cetárea propia de esta sidrería al plato del comensal. Adrián García lleva poco tiempo al cargo del restaurante pero ya sabe lo que sus clientes quieren y por eso ofrece tapas variadas y con buenos productos, como las navajas a la plancha, percebes, zamburiñas, pulpo a la plancha y a la gallega, una buena tabla de embutidos o unos fritos de queso de cabra con pera caramelizada. En Las Delicias hay platos para todos los gustos, como otra de las especialidades de este restaurante, el arroz, siempre de la variedad Acquerello (uno de los mejores del mundo), que se sirve de diversas formas y se prepara en el momento. En la carta de Las Delicias podemos encontrar paella de marisco, arroz con bogavante y con almeja fina y el succulento arroz negro con calamar y alioli, todos ellos siempre acompañados con mariscos de primera calidad venidos directamente del Cantábrico. Para terminar siempre es bienvenido un postre y en esta sidrería, en la que se bebe sidra **Canal, Fanjul, Ramos del Valle y Villacubera**, lo mejor es apostar por el arroz con leche o la deliciosa tarta de queso Afuega l' Pitu con mermelada de arándanos.

SIDRERÍA LAS DELICIAS. VALERIANO FERNÁNDEZ S/N. LLUANCO.

T. 985 88 15 78



Restaurante Siete Villas



Manuel Méndez Pérez y Marisol Pérez Salaverría son los propietarios, desde hace unos dos años, del restaurante Siete Villas, un amplio espacio con dos comedores y dos grandes terrazas en el que se pueden degustar todo tipo de carnes y pescados en un entorno privilegiado. El bacalao al ajo arriero, las paellas y la carne a la piedra son algunas de sus especialidades, aunque también ofrecen exquisitas raciones, perfectas para acompañar unos culetes de sidra **Peñón** o **Trabanco** con un buen plato de pulpo, de callos, unos chipirones, unos calamares o una buena tabla de embutidos con cecina y quesos variados. De entre sus carnes, Manuel destaca la succulenta carne a la piedra, el cachopo de ternera y el chuletón de buey, aunque también recomienda sus cachopos de merluza y su rodaballo a la sidra. Para el postre cualquiera de sus delicias caseras es una gran opción: tarta de queso, tres chocolates, de turrón, cuajada de nueces y miel, peras al vino, arroz con leche... Además ofrecen un menú a diario y otro los fines de semana, así como ajustan menús para grupos, para lo que cuentan con un comedor privado para eventos y celebraciones.

RESTAURANTE SIETE VILLAS. LA FRONTERA 6. ANTROMERO. 33449. GOZÓN. T. 985 88 52 86



Sidrería Ximielga



La sidrería de Manuel Moreno, situada en la parte baja de Cualloto, aunque aún no lleva ni un año abierta, ya es conocida por sus deliciosas carnes, preparadas de diversas formas y que han hecho de Ximielga una referencia a la hora de comer un plato de carne de calidad. Medio kilo de entrecot de xata a la piedra, lechazo al horno, el cachopo Ximielga, manos de cerdo, jabalí... Son solo algunas de las carnes que se pueden degustar a diario en esta sidrería, en la que para acompañar cuentan con la sidra de **Trabanco** y de **Cortina**. Esta fama, de ofrecer buena carne no la tiene porque sí, a partir del cinco de mayo y hasta el próximo cinco de junio Sidrería Ximielga celebra las Jornadas de la Xata Roxa Asturiana, un mes en el que sus comensales podrán disfrutar de todo tipo de carnes acompañadas de un vino Ribera del Guadiana, cinco viñas. De los fogones de Yoli, la mujer de Manu, saldrán platos de escalopines, cachopos, callos, carrilleras, entrecots, carne guisada, albóndigas, lengua estofada y una infinidad de succulentas carnes de la mejor calidad. Además Ximielga va a ofrecer, para el verano, un menú dedicado a los aventureros que hacen el Camino de Santiago compuesto por una buena fabada y el delicioso arroz con leche típico de Asturias, para que éstos repongan fuerzas y se vayan con un buen sabor de boca.

SIDRERÍA XIMIELGA. LUIS SUÁREZ XIMIELGA, 32. CUALLOTO. SIERU.

T. 984 83 88 18

AXENDA

XORNAES GASTRONÓMIQUES DE PLATOS A LA SIDRE.. Imprescindibles xornaes nes que la sidre tamién ta nel platu. **15, 16 Y 17 de mayu.**



PREBA DE LA SIDRE EN GASCONA. Cita sidrera obligada nel bulevar de la sidre uviéin, colos llagares que sirven nos chigres de Gascona. Sidre bono y ambiente impresionante. **Uviéu, 26 d'abril.**



XXXVIII FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA. Sobren les pallabres. Referencia sidrera obligada. **Nava, 10 a 12 de xunetu.**



FOLIXA RIOSELLANA DE LA SIDRA. Hestórica folixa sidrera que faecía esaniciada y agora recuperada. **Ribeseya, 23 a 26 d'abril.**



FESTIVAL DE LA SIDRE CASERO DE QUINTES Y QUINTUELES. Cuarta edición que reúne les meyores sidres caseres de la fastera. **Quintes, xunetu.**



SIDRERA

V SALÓN DE LA SIDRE DOP
Venticuatro llagares presentarán
la "Sidre d'Asturies" de la collecha
de 2014. **Muséu del Pueblu
d'Asturies. Xixón. 2 de xunu.**

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 rrellacionaes cola mazana
y la sidre. **Conceyos de la Comarca de la
Sidra. Mayu.**

LA restaurante
JENERÍA sidrería

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

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

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



Juego, mitología, el sapu o la rana en la cultura de la sidra

Manuel Gutiérrez Busto

El suplemento del País Semanal del 29 de marzo, publicó un artículo de Fernando Iwasaki que me hizo pensar. El autor habla del juego del sapo, que es el juego de la rana, creyendo que eran los peruanos los descubridores, hasta que se dio cuenta de que en Argentina, gran productora de sidra, y Chile, que hasta tiene la primera cofradía de la sidra de América, tenían el mencionado juego. Pero en Europa, otra gran productora de sidra como Inglaterra, también existe el juego y hasta sidras con nombres comerciales como “la sidra azul de sapo”. Iwasaki llegando más lejos habla de la rivalidad entre asturianos y vascos lo mismo que por la sidra, por el juego aquí arraigado como el de la rana, con sus molinetes y troneras como en los países anteriores.

En Asturias este juego está documentado desde el siglo XIX como algo popular, tanto en las sidrerías como en las romerías, está presente en la Primer Sidre l’Añu en todos los certámenes y en la página web de la Sidra El Gaitero se le dedica toda una página al mencionado juego.

Los vascos tienen una famosa receta que surgió en la Sociedad Gastronómica Bilbaína y que en mi último viaje a Gure Leku nos informaron de su porquçe. El cocinero nunca decía que no al socio o comensal que lo llamaba o que llegaba tarde con la disculpa del

juego de la rana o de alternar en la sidrería. El probe Alejandro tenía que añadir más pimiento, más cebolla y más patatas, aunque no hubiese manera de desalar más bacalao y de ahí partió el nombre de la receta “bacalao al Club Ranero”, presente en numerosas cartas y con diversas versiones.

Volvamos a Asturias y busquemos más semejanzas, como las manzanas de sapu y a su vez esa sidra, turbia, de color ocre, muy subida, con mucha espumona que en término despectivo llamamos “sidra de sapu”.

En el Estado de New York se elabora una sidra con unas variedades muy amargas y rugosas que según los términos, aunque no están bien definidos, llaman de sapu o manzanas Toad.

Una vez más la cultura de la sidra va más allá de una mera bebida, tiene otras señas de identidad en la mitología, como el beso de la doncella al sapu que se convierte en príncipe o la madrastra que da de comer la manzana envenenada a Blancanieves, como veis podríamos sacar muchas más relaciones, pero la única que se me ocurre en estos momentos es ir a una sidrería donde haya rana a jugar unas botellas de sidra, que casi siempre estaba en la parte de afuera, en la bolera, por aquello del ruido.

EL MALLU del INFANZÓN
SIDRERIA - MERENDERO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
MENÚ DIARIO PARRILLA DE LEÑA
• COMUNIONES
• BAUTIZOS
• CUMPLEAÑOS
• ESPICHAS
Amplia terraza
CORDERO Y GUCHU 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
SIDRERIA
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
SIDRERIA
Amplios salones
• ESPICHAS
• GRUPOS
• TODO TIPO DE CELEBRACIONES
MENÚ DIARIO
ABIERTO TODOS LOS DIAS
C/. Sanz Crespo, 15 Gijón
985 35 99 81

INAUGURACIÓN

Sidrería El Plantío de Carcedo



En León, en el Km. 3 de la carretera del Puente Villarente a Boñar acaba de inaugurarse esta sidrería con la mejor selección de sidra, abundantes pinchos, y asturiana por los cuatro costados, a la que desde LA SIDRA damos la enhorabuena y deseamos el mayor de los éxitos.

FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA

Cartelu de la XXXVIII edición



El fotógrafu llocal José Ornia, que fuere delles vegues miembru del xuráu del Concursu Semeyes LA SIDRA, ye'l diseñador del nuevu cartelu pal XXXVIII Festival de la Sidre de Nava, que va tener llugar los próximos 10, 11 y 12 de xunetu.

La imaxe amuesa la semya, con dalgunos retoques, d'un culín recién echáu. La collar de la sidre destaca sobro'l fondu negru.

Sidrería

Bodegas

Anchón

Restaurante

MENU DEL DÍA - TAPAS VARIADAS

Manuel Junquera, 30-Tlf. 985 36 71 67 - GIJÓN

CAMPEONATO OFICIAL DE ESCANCIADORES 2015

Nueva modalidad de competición por sidrerías

GONZALO MENÉNDEZ



Varios echadores durante una de las pruebas del campeonato, en el Festival de la Sidra Natural de Xixón.

Este año los establecimientos que aportan escanciadores al Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias tienen la posibilidad de competir “por equipos”, siendo cada uno de estos equipos una sidrería y recibiendo la ganadora un distintivo que la acredite como tal.

Con la presentación a la vuelta de la esquina del Campeonato Oficial de escanciadores de Asturias 2015 (patrocinado por el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias y Caja Rural de Asturias), los organizadores del mismo ya desvelaron anteriormente a LA SIDRA la cantidad de cambios que se iban a producir en esta nueva temporada que está a punto de comenzar: nueva forma de puntuación, seis culetes en vez de cinco, dos clasificaciones distintas, nuevas pruebas... Entre los cambios se había expuesto la posibilidad de realizar una liga por sidrerías para promover e impulsar a los establecimientos que aportan escanciadores al campeonato y, finalmente, esta propuesta se ha materializado con bastante aceptación.

De esta forma, como si de escuderías de Fórmula Uno se tratase, las sidrerías interesadas podrán formar un equipo de escanciadores y lanzarse a participar en esta nueva modalidad que ofrece

muchas posibilidades. Cualquier sidrería que lo desee puede participar en esta “liguilla”, solo hace falta rellenar un pequeño formulario que deje constancia de su inscripción en el campeonato por equipos que se desarrollará durante el transcurso del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias, de este año 2015. Cada sidrería podrá formar su equipo con el número de escanciadores que considere oportuno, siempre con un mínimo de tres echadores y solo obtendrán puntos los tres mejores clasificados en el concurso correspondiente. De entre las aproximadamente 20 pruebas que se celebrarán en esta temporada, el campeonato por equipos solo puntuará en unos 10 o 12 concursos que serán designados en cuanto la organización tenga el calendario completo de la prueba.

Otra de las reglas que recoge la normativa de esta liga por equipos es que todos los escanciadores que se presenten en el equipo de una sidrería deberán



Miembros de la "Buena Cofradía de Siceratores", junto a más espectadores durante la entrega de premios, el pasado mes de septiembre.

Cada equipo podrá "fichar" a un escanciador que no pertenezca a su sidrería, pero que competirá para sumar puntos como los demás echadores de la misma.

pertenecer a la misma, pero se permite un fichaje por cada equipo, por lo que uno de los echadores inscritos puede ser ajeno a dicha sidrería y puntuará como los demás. Una opción muy interesante ahora que el actual campeón de escanciadores, Salvador Ondó, no pertenece directamente a ninguna sidrería.

Cada equipo deberá presentar su alineación (sus escanciadores) antes del inicio de cada concurso, no pudiendo cambiarla una vez comenzada la prueba. Además, un escanciador puede participar con una o más sidrerías a lo largo del campeonato, pero los resultados obtenidos por dicho escanciador serán inamovibles de cada uno de los equipos que lo han inscrito, no pudiendo trasladar los resultados obtenidos en otros concursos al equipo que más le convenga.

La organización busca así dar auge a las sidrerías que nutren de escanciadores la prueba y animar a otras a participar en esta modalidad por equipos que brinda la posibilidad de ganar un distintivo que reconozca al establecimiento como "Sidrería Campeona de Asturias por Equipos" y, posiblemente, un premio compuesto por la sidra ganadora de uno de los concursos más sonados del campeonato.

Una nueva forma de presentarse al Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias 2015, que implica participación y trabajo en equipo, promueve

las sidrerías y pretende animarlas a formar parte de este nuevo prueba que está a punto de arrancar y viene cargada de emociones y nuevos premios.



EXPOSICIÓN SEMEYES

Exitosa exposición de semeyes LA SIDRA '15



Las mejores representaciones gráficas del mundo de la sidra llevan expuestas en La Galana más de dos meses, en los que las cuidadas imágenes no han dejado de sorprender a los sidreros habituales.

 An advertisement for 'L'Allume Sidra Natural'. On the left side, there is a detailed illustration of a traditional oil lantern with a flame. The background is dark. The text 'sidra natural' is written in a small, light green font above the large, stylized green word 'l'allume'. Below this, the following contact information is provided in white text:

L'Allume Sociedad Cooperativa Asturiana
 Roiles, s/n. 33909 Llangreu- Asturias
 T. 661 970 504 - 617 254 343 - 630 939 273 - 674 011 251
 lallumescoopastur@gmail.com
 www.sidralallume.com



El arte de capturar una instantánea que prácticamente, huelo a sidra no es nada fácil y los fotógrafos y aficionados que se han presentado alguna vez al Concurso de Semeyes LA SIDRA lo saben. Para destacar, entre las más de 350 fotos presentadas a esta octava edición del concurso, hay que captar la esencia de algo tan nuestro como es la sidra y saber aprovechar todos los detalles de una imagen para que ésta transmita por sí sola la belleza de la sidra asturiana.

El pasado 6 de febrero se hacía entrega, en la sidrería La Galana, de los premios a los reconocidos por el jurado como los mejores capturando la naturaleza del mundo de la sidra, y de la misma forma comenzaba la exposición itinerante que recoge las mejores veinte instantáneas presentadas a este octavo concurso. Desde entonces, las imágenes no han dejado de sorprender a los clientes de La Galana, que tienen la suerte de poder disfrutar de unos buenos culetes de sidra, mientras observan el arte de la misma en unas instantáneas que, como poco, reúnen en una sola toma el alma de la manzana.

Christian García, encargado de La Galana, destaca el interés de los clientes que pasan por la sidrería por las fotografías expuestas: "Aunque muchos ya conocen la muestra de otros años, hay otros que preguntan por el concurso y se interesan sobre la temática del mismo para participar en años próximos." Según comenta Christian, las instantáneas llaman la atención de aficionados a la fotografía y la muestra anima a muchos a formar parte de este certamen que cada año reúne a más participantes, habiendo recibido este año imágenes provenientes de doce países distintos.

En mayo, la exhibición de las escenas de la sidra seguirá su camino por otras sidrerías asturianas y llegará incluso a sidrerías de fuera de Asturias, mostrando así el talento de los seleccionados por el jurado por haber sabido transmitir el significado de la sidra, mucho más allá de la percepción simple que de ella se tiene cuando no se conoce de cerca lo que ésta implica para nuestra cultura.

parrillero/asador
ELPINTXU
asamos a domicilio



¡ Síguenos en Facebook !
Asador a domicilio El Pintxu

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

Restaurante Sidra Café Bar
Alto Praviano

RESTAURANTE
SIDRA CON TAPAS
CARTA
MENÚ DIARIO
COCINA PERMANENTE



www.restaurantealtopraviano.com
Ctra. Gral. N-632 - Soto del Barco - Asturias

Parking Low Cost controlado

Restaurante Alto Praviano
con servicio al aeropuerto

por 3 € al día

Abierto 24 h.

- RESERVAS -

985 58 80 60
658 93 91 05

EXPORTACIÓN

Cortina acerca la sidra y la cultura asturiana al gigante asiático



El llagar viajó entre el 21 de marzo y el 5 de abril hasta China donde presentaron su producto y realizaron contactos de interés para la futura exportación de la sidra.

Entrar en nuevos mercados es una tarea compleja y más si se trata de un país como China donde la cultura y el idioma nada tienen que ver con los occidentales. El reto es grande, pero la ilusión es aún mayor y con ella partió el pasado 21 de marzo rumbo al gigante asiático una delegación de Sidra Cortina, encabezada por Celestino Cortina, de la mano de la empresa hispano-china ILM, propiedad del empresario asturiano Victor Ladreda y el chino Mao Feng, que previamente realizó un estudio de mercado para determinar las zonas que mejor podían aceptar el producto. El conocimiento de la cultura y el idioma chino es algo fundamental según explica Celestino Cortina, quien asegura que allí no puedes defenderte con el inglés pues hay toda una generación que lo desconoce. Por ello, la adaptación de los catálogos y materiales fue primordial antes de partir. Además, para el llagarero el ir de la mano de una

empresa conocedora del mercado es fundamental.

El viaje resultó un éxito. Lo dividieron en dos semanas, dedicando la primera a la participación en una feria de alimentación en Chengdú, en la provincia de Sichuán, con un palé de sidra natural. “No es una feria archiconocida como Shangai o Pekin, pero pensamos que allí podía funcionar”, apunta Celestino Cortina. Y no se equivocaron. La afluencia de público era “impresionante”. Como casi todo lo que se organiza en un país de semejante tamaño y con tal población, la feria contó con una gran participación. “Todo allí es a gran escala”, destaca el llagarero. Y si algo llamó la atención de los asistentes fue sin duda el escanciado. “Es una cosa totalmente desconocida para ellos y se quedaron con la boca abierta”. Tal es así que -como no podía ser de otro modo en un país tecnológico como China- las fotos y las grabaciones fueron la tónica habitual, com-



partidas además después en redes sociales.

Si el escanciado los dejó sorprendidos, el sabor no se quedó atrás. “Es una experiencia totalmente nueva y un sabor desconocido para ellos, algo que nunca jamás probaron”, resalta Cortina, quien explica que percibieron que el primer contacto con la sidra “les chocaba”. Eso sí, también detectaron que un porcentaje de los que la probaban, repetían. “Por muy pequeño que sea el porcentaje -que esperamos que no sea tan pequeño- en un país con tantos habitantes y con tanta riqueza cultural y variedad creemos que la sidra puede tener un hueco”, concluyó. Y es que también hay pequeños detalles que hacen pensar que esto pueda ser así. Allí, explica Celestino Cortina, no toman la bebida muy fría, así que la sidra encaja muy bien.

La segunda semana la dedicaron a contactos profesionales de interés. Para ello, realizaron una presentación en un hotel de Cantón dirigida a distribuidores e importadores, charlando con ellos y recabando opiniones sobre el producto y sus posibilidades. Además, mantuvieron una serie de reuniones comerciales para intentar concretar el cómo empezar a trabajar con este país.

Entrar en China es entrar en un país de unas dimensiones enormes y ante la pregunta de si tenían producción para abastecer a todo el país, la respuesta de Cortina era clara: “no, esto no va a ser así”. “El objetivo es ir entrando poco a poco y empezar a hacer notar que existe un producto que se llama sidra que su ori-

gen está en Asturias, ojalá podamos, llevarles también el escanciado y que nos promocióne tanto el producto como la propia Asturias”. Asegura que ya podrían estar vendiendo directamente, pero quieren hacer las cosas bien y hay muchos detalles previos que concretar. “Llevamos ya muchos años exportando, sabemos el procedimiento y hay que cumplir una serie de requisitos para llegar allí con garantía”. No se aventura a hacer grandes predicciones pero Celestino Cortina insiste en que en su empresa la voluntad de llegar existe y que por supuesto harán el esfuerzo. Entiende además que llegando a lugares como estos se está realizando una gran labor de difusión tanto del producto como de la tierra. Y es que aún hay mucho que hacer para dar una mayor proyección internacional a la sidra natural. Si bien la sidra achampanada ya es más conocida pues en todos los países tienen algo similar, aunque sea importado, “la sidra natural es una total desconocida, algo que sorprende y que tenemos que potenciar”, reivindica Celestino, quien recuerda que la estructura de las empresas asturianas es pequeña y dista mucho de las grandes multinacionales, por lo que, señala, “a nivel individual poco podemos hacer”. Emplaza a los políticos a tomar partido y centrar los esfuerzos en nuevos mercados como el chino, donde, destaca, “en este momento se están abriendo a nuevos productos, son muy receptivos y les gusta lo extranjero”. Además, “allí no hay crisis, tienen una gran capacidad económica que desconocemos y si no lo vees, no lo crees”. Celestino Cortina considera que es un momento oportuno para



mirar hacia allí. “Nosotros hicimos unos contactos que son muy buenos y están ilusionados”, destaca.

Por otro lado, aunque no le gusta entrar en cuestiones políticas, sí considera que debería existir mayor flexibilidad en cuanto a las ayudas que se dan desde Asturias y el Estado español para la exportación, ya que a su entender “son demasiado encorsetadas, te dicen cómo tienes que hacer cada cosa y en un mercado como el chino no podemos ir con un corsé, sino ir adaptando-

nos”. Las cosas no funcionan igual que aquí y muchos requisitos que se les pone desde España una vez allí no son fáciles o incluso algunos imposibles de cumplir. Por ello, se muestra partidario de una mayor flexibilidad y pide mayor apoyo puesto que “hay mercado, Asturias es absolutamente desconocida y España tiene una presencia mínima, lejos de otros países vecinos como Francia que tienen una mayor presencia y están haciendo grandes negocios allí”.



COMERCIALIZADORA
Sierense de Carnes





Sierense de Carnes comercializa y distribuye carnes frescas de la más alta calidad, y con exhaustivos controles en los procesos de producción y manipulación.

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

— Tapa de Ternera Asturiana —

Comercializadora Sierense de Carnes.
Pol. Ind. El Berrón Este, Nave 8,
33519 La Carrera. Siero, Asturias.

correo@sierensedecarnes.com
www.sierensedecarnes.com

Tel. + 34 985 744 555
Fax: + 34 985 744 640

CITA SIDRERA

16 Preba de la Sidre en Gascona



La cita, que dobla'l so tamañu, va tener llugar el domingu 26 d'abril de magar les doce del meudii y va cuntar cola participación de 16 llagares.

LA SIDRA.- El prósimu domingu, 26 d'abril, va tener llugar n'Uviéu la XVI Preba de Sidre de Gascona, que va doblar el so tamañu, cola incorporación de seyes nuevos establecimientos a l'asociación, tomando dende la cai Foncalada a la de Xovellanos.

La cita va escomenzar a les doce'l meudii col pregón d'apertura a cargu del show-man Carlos Mesa. Por un preciu de 3 euros, los asistentes van poder tastiar el productu de 16 llagares y votar na categoría popular. Los que lo faigan van recibir comu regalu'l já tradicional pañuelu verde distintivu y un vasu sidre.

La tastia oficial, comu n'otres ocasiones, va tar dirixía por Luís Estrada y un xuráu d'espertos compuestu por Maximino Villarrica, Gumersindo Martínez, Joaquín Cernuda, Severino Cueva y Agustín.

Hai de rememrarar que, aprofetando la ocasión, la Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies va tomar xuramentu a cuatro nuevos siceratores, ente ellos a dos miembros de l'Asociación Amigos de la Sidre y el Bon Yantar de Madrid y van poner a la puya la Primer Botella del II Axuntábense, col amiestu de la sidre de 50 llagares asturianos.

Amás, per segundu añu consecutivu y en collaboración cola Xunión Hotelera llanzóse una ufierta conxunta d'asistencia al eventu (Pack Preba), qu'inclúi almuerzos y nueche d'hotel pa dos presones, dende 48 euros, na que participen 10 agospiamientos uvieinos.

GASCONA
EL BULEVAR DE LA SIDRA
OVIEDO

16ª PREBA DE LA SIDRA

Preba Oficial y Popular
a partir de las 12:00 h.
hasta las 14:30 h.

PREGÓN: CARLOS MESA
ACTOR DE LA TPA Y SHOWMAN SHOW DE CHARLY TRIBOL

Uviéu 26 d'Abрил de 2015

GASCONA

SIDRERÍAS

- La Cabana
- La Nueva Cantina
- La Finca
- La Manzana
- La Noeda
- El Pigüeru
- La Punurada
- Solapipa
- Tierra Astur
- Villariciosa
- La Villiella

Ayuntamiento de Cabreiros

DEL 23 AL 26 JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA COCINA DE LA SIDRA

LLAGARES
CASTAÑÓN - CORTINA - EL GOBERNADOR - FONCLEA - FERRONDO - JR - UARGAYÓN - SENSNEZ
MUNZ - ORZÓN - BOZA - TRABANCO - VALLINA - VDA. DE ANGLÓN - VDA. DE CORSO

www.sidreriasgascona.com

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍAS DE LA CALLE GASCONA DE OVIEDO

OVIEDO.es
AYUNTAMIENTO

CONFRADERÍA DE LOS SICERADORES

Corchen la “sidre de sidres”



GONZALO MÉNDEZ

La Confradería de los Siceradores d'Asturies celebró'l so segundu “Axuntábense”, entemeciendo nuna pipa la sidre de 50 llagares, y corchándola en botelles con una etiqueta especial diseñada pol pintor Favila.

ARQUIVECA *dende 1968*
REPARAMOS TOA CLAS DE VEHÍCULOS







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



GONZALO MENDEZ

L'hermanamientu de sidres, que nació'l pasáu añu, tornó repitise en Nava nel segundu "Axuntábense", entamáu pola Confradería de los Siceratores d'Asturies. Los participantes nel pasáu Festival de la Sidre, amás de dalgún qu'otru llagar interesáu, entemecieron les sos sidres nuna mesma pipa formando una collecha de sider único que simboliza "la xunión de los profesionales del sector, de dir toos na mesma direcció n que se refier a la sidre", desplica'l confrade Ricardo del Río.

L'actu escomenzó'l domingu del festival, cuando los confrades baxaron al llombu la pipa dende'l Muséu de la Sidre hasta la plaza de Nava, onde, en recibiendo'l cayáu de mandu, el mayestru sicerator dio la orde d'enllenar la barrica. En nomando ún a ún a los llagares participantes, caún d'ellos apurrió dos botelles coles que se foi enllenando la barrica que foi de nuevu al Muséu, onde permaneció fasta que l'amiestu foi corcháu'l díi de San Xosé nuna botella especial cuya etiqueta foi diseñada pol pintor Favila. Toles botelles van numbraes ya inclúin el nome de los llagares que participen nel amiestu.

Nesta ocasión fueron 50 los llagares participantes: Acebal, Arbesú, L'Argayón, L'Allume, D'Asiegu, Buznego, M. Busto, Cabañón, Cabueñes, Camín, Canal, Castañón, Coro, Cortina, El Cerezo, Crespo, Contrueces, Estrada, Fanjul, Fonciello, Foncueva, Fresalín, Furtos, Gelo, La Golpeya, Herminio, J.R., La Llarada, Menéndez, Mestas Nando, Muñiz, La Morena, Orizón, Panizales, Piloñu, Piñera, Quelo, Ramos del Valle, Raspia, Riestra, Solleiro, Sopeña, J. Tomás, Trabanco, Vallina, Vigón, Viuda de Angelón, Viuda de Corsino, Viuda de Palaciu y Zapatero.

Non tol mundu pue faese con una botella del "Axuntábense". Namás la primera sal a la venta nuna puya que va entamase demientres la Preba de la Sidre de



GONZALO MENDEZ

Gascona, el prósimu 26 d'abril. L'añu pasáu la puya tuvo una gran espectacularión y la primer botella algamó los 150 euros. El restu de botelles queden en manes de la confradería y puen ser ufiertaes comu regalu a otru confraderías o a los nuevos confrades d'honor.

Ricardo del Río reconoz que nun primer momentu la idega foi recibida polos llagareros con sorpresa, anque-yos paició bien y agora gústa-yos apaecer na contraetiqueta y nun falten a la espicha de presentación.

La idega ye repetir l'actu tolos años. La singular barrica, que foi donada pol Conceyu de Nava, queda espuesta nel Muséu de la Sidre demientres tol añu.

Tamién coincidiendo cola celebración de San Xosé, los nuevos confrades lleeron el so xuramentu y, comu ca añu, fueron nomaos siceratores de méritu'l campión asturianu d'echaes, Salvador Ondó, el presidente seutorial de mazana de Campoastur, Álvaro Juan Fernández Menéndez, el llagareru Andrés Canal, asina comu'l portal de turismu Where is Asturias.

GALARDONES INTERNACIONALES

Viuda de Angelón triunfa en los Estados Unidos

Entre el 10 y 12 de Abril se celebró en Grand Rapids en Michigan, Estados Unidos, el GLINTCAP 2015 donde la sidra del llagar naveto Viuda de Angelón tuvo un papel destacado, obteniendo los siguientes premios:

- **Sidra 1947.**- Oro en la categoría *English Cider* y Oro en el grupo general *Standard*.
- **Sidra Brut Vda. de Angelón.**- Plata en la categoría *English Cider*.
- **Sidra de Pera Vda. de Angelón.**- Plata en la categoría *Traditional Perry*.
- **Sidra Diamantes de hielo.**- Bronce en la categoría *Ice Cider*.

No es la primera vez que la sidra Viudad de Angelón es galardonada en eventos internacionales, de hecho siempre ha obtenido distinciones en los premios SISGA, y a buen seguro que seguirá obteniéndolos en la medida que continúa con su compromiso con la calidad y la investigación y desarrollo de nuevas modalidades de sidra.



La muy sidrera Folixa na Primavera



La Folixa na Primavera vuelve a reunir a cientos de sidreros en Mieres en un certamen ya consolidado como un referente de las folixas asturianas.

Mieres del Camín vuelve a reunir a cientos de sidreros en la Folixa na Primavera 2015, en la que, como todos los años, se ha podido disfrutar de tres intensas jornadas de actividades, cargadas de música y buena comida y con la sidra como protagonista.

Los miles de culettes repartidos durante el fin de semana estuvieron bien acompañados de canciones de chigre (en varios chigres locales), el Festival de Tonada, y esperadas actuaciones como la de Skanda 18 y la de Calum Heikki Trío (Bretaña-Irlanda), el sábado, o la del gaitero local Borja Baragaño, que estrenaba su primer disco "Onde yo me pueda dir" y Moxie (Irlanda), el domingo, día en el que también se degustó el menú gastronómico preparado para la ocasión.



ASTURIAS GOURMET

Con una excepcional materia prima y una completísima carta en la que se atiende con igual maestría a carnes, pescados y mariscos, la Sidrería El Paneru es un auténtico referente gastronómico al que contribuye la calidad de su sidra, la atención que dispensa a sus clientes y el cuidado ambiente que nos hace sentir como en casa.



EL PANERU

Sidrería

Alejandro Farnesio, 3. Xixón

T. 985 320 505





Rellatos chigreros del Xixón d'entamos de sieglu XX

Antonio Martínez Fernández

CUADROS GIJONESSES

Los sidreros

El chigre está rebosante. Un vaho pesao y asfixiante nos detiene algunos segundos en el umbral de la puerta. Parece increíble que allá dentro es'en congregaos seres humanos. Y así es: un rumor continuo los denuncia; rumor discordante, de conversaciones múltiples y en todos los tonos, hasta el tono estridente de careajatas casi epilépticas. Con tal gana rien algunos. Un ruido más fuerte, retumbante, apaga, á veces, los murmullos de las voces: es un parroquiano que pide otra botella dando con la ya vacía sobre la mesa.

Y el que entra de fresco apenas ve nada. Una atmósfera de humo, caliginosa, lo envuelve todo. Tras el mostrador difumase la silueta del chigrero, ojo avizor, la diestra empuñando la palanca de la máquina descorchadora, la siniestra acariciando el vientre de la botella pronta á destaparse á la primer indicación de un concurrente.

Poco á poco la vista se acostumbra. La bruma del chigre va concentrándose en la techumbre y ya podemos distinguir á todos cuantos se sientan alrededor de tantas mesas.

Aquí se disparan ingeniosas frases dos alegres parroquianos, mientras los demás corean con risotadas los dardos de uno y otro.

Sentémonos y disfrutemos del jolgorio. Y utilizando un casco vacío, demos con él sobre la mesa y digamos:

—Deja, traiga una botella, que José non oye.

—Ya llegó otra. Esti sí que non tendrá que apurarse mucho...

—Qué, ¿habláis de apuros?

—Como que de la que vamos, aríamos de fame. Ya no nos queda ni el recurso del *Cacanyu*. Estuve allá esta mañana y en tou el paderón de Liquerique no hay una llámpara. Paer que lu limpiaron les limpiabotas. Ni moti hay. Y de les peñes non digamos ná. Enos pozos no hay más que xigues. Ni un camarón, ni un babosu, ni un vigaru.

—¿Y detrás de la Iglesia?

—Lo mismo; está lo barrio. Háylu que lleva hasta los tetones pa asalos sobre la chapa...

—Si lo dices por mí non lo niego. Ya te tardaben si la tu mujer supiera componelos como la mía.

—Ya sabemos que ye la cocinera de Malet.

—De Malet non, pero cocina mejor que la tuyá.

—Chachos, vais saber lo que fay. El otro día oyonos esti hablar de cascarilla y dijo que nunca la había comio, pero que iba á probalo. Manday á la mujer comprala pa almorzar y ¿habéis cómo y la pasoy?

—¿Sin feche?

—Eso era lo de menos. Tuvo la cascarilla cociendo más de dos horas, y después tiró el caldo, y cuando esti llegó de la obra pusoy sobre la mesera un platáu de cáscaras.

—Na, que lo fizo al revés.

—Pues esa ye la mujer de esti, cocinando!

—Non seas charrán, coime; ye que nunca lo había paesto. Pero encárgay una llampará y hasta un rosbique...

—Rosbique non, pelada, será rombiz; non sabes que antes de b. y de p. siempre se escribe eme y no ene, como Constante?

—Vaya ya saltó el de los chorizos de acordeón y de oreyes de loru. ¿Non lu vets como tira de uno de á perrona? En cuanto nos descuidemos vemos salir de dentro una vara de esterilla ensebá.

—Otres cosas peores salen de los pitos que fay la tu mujer ena fábrica.

—Saldrán pelos y migayes...

—Peor, peor, y además non sabe facelos. Á cada poco rechicoeny ena entrega por bates enteres.

—¿Tan forosa ye, hon?

—Non ye eso; ye que esti no y dá bastante y la probe trabaya muy de prisa, por si fai un libro más. Siempre son cinco reales menos perrina.

—Si que mucho y das tú á la tuya. Hay semana que no y llega á la probe ni pa la grasa con que callenta les fabes de les doce.

—Sea como sea, yo fartúcome siempre co la comida, y tú tienes que comer les cereces con pebita y tóo, y los piscoos con aquel polleyu peladu, tóo pa acabar de llenar la andorga.

—Entós fai lo que un vecin mío, que la mujer tien que trochay les sardines con les mismos tripes, pa que faigan más buacu. Tan fartón ye.

—Ey, ey, ¿quién me cambió la botella? Esta non tien más que un fondón, y la mía acababa de pedilla, no había bebio más que'l primer culín.

—Pues el corchu ye el tuyo, está marcau.

—Ya ni el marcalos sirve; cambien la botella y dejen el corchu. Permita Dios ande toa la noche levantándose el que la bebió.

—Deja, traigue otra, y va tener que traer uno de la secreta pa vigilar aquí, porque co la sidra de Noreña á nueve perres y con estos Pernaies, no hay bolsu que resista. Y meaos mal que no y larguen á uno una pastilla de esos que ponen tísicu.

—Oye, tú, dice al chigrero, aquí no hay más pastilles que los puños de algunos.

—¿Cuándo pienses pagar los tacos que debes, ya que ruyes tanto?

—Vaya una cosa que echés en cara. ¡Pa cinco tacos! Y dos d' ellos non debía pagalos. Uno decien que era d' arroz y sirvóme pa pegar el otógano del m' fiu; y el otro de merluza del bou, que me hizo andar dando saltos mortales toa la noche. Debíeis ser más consideraos, que por siete perres ya pue dase algo mejor.

—Si, van date perdices.

—Bueno, bueno!... Echa un culín tu, ¡hasta pa eso tienes espina!

—¿Pun! ¡pun! ¡pun!

—¿Oisid? El sereno que avisa. Hebel esos fondones y hasta mañana, que ya estoy farto multes.

—Recoime, esti sereno ye más apurao que otros. Estave ayer en es Olegario y salimos después de les doce. Y en ca el Sordu salimos el sábado serien les dos de la mañana, y como si na.

—Bueno, pues yo debo tener otra cara, porque en cuanto el reló da la primera campaná de les diez, ya esti bracu está dando col chusu na puerta.

—Cebalu, hon, cebalu.

—Que lu cobe el Nuncio. Anday, anday, que en cuanto pases cinco minutos ya la tengo encima.

Y por aquella puerta, que más parece un agujero, por la pesada atmósfera que la circunda, salen diez, veinte sidreros, que volverán al día siguiente, en ceanto saigan del taller, de la fábrica ó de la obra.

Esa es su vida. ¿Cómo quitaráela sino tienen otra distracción después del rudo trabajo?

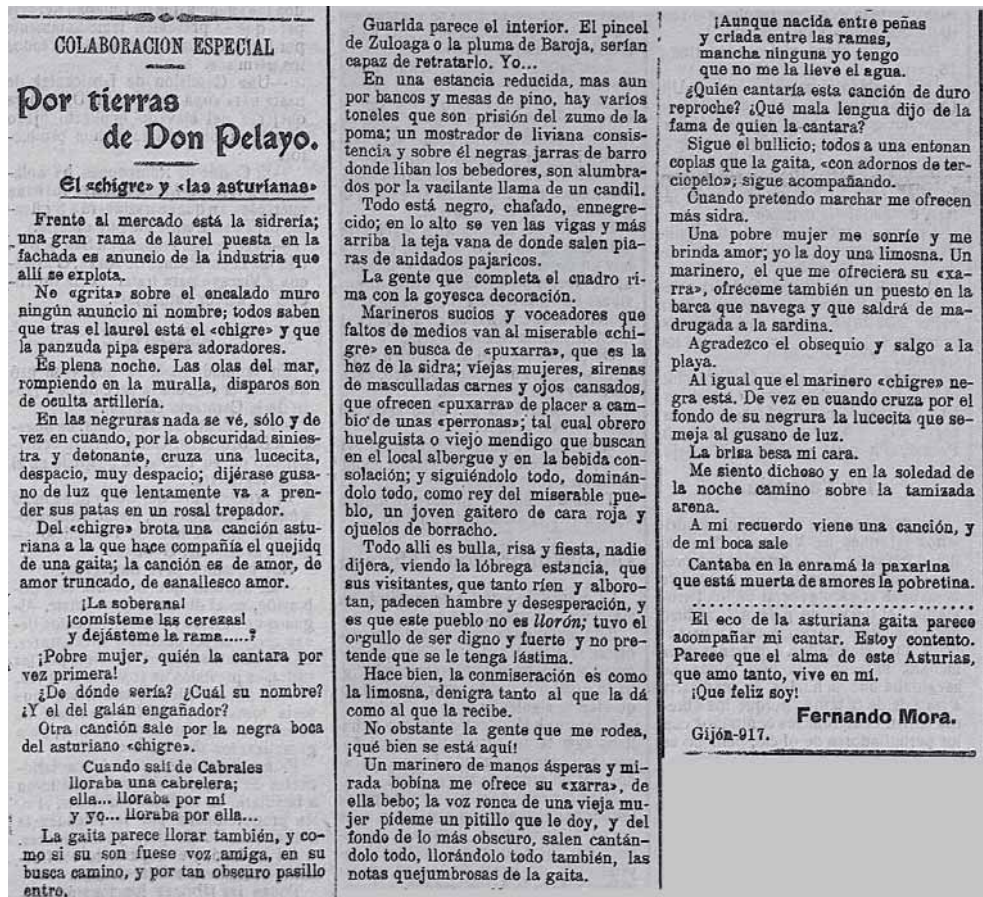
Luis Valdés.

Esti culín d'hestoria tomámoslu per Xixón. Trespórtamos a ambientes chigreros d'entamos del sieglu XX al traviés de dos rellatos sidreros, llevándonos a la cotidianidá y a lo más fondero del chigre. Ambientes tabernarios d'aquel Xixón, asemeyaos pero distintos ente sí y con una diferencia temporal de diez años.

Reprodúcense estos interesantes rellatos, unu de 1907 y otro de 1917, en dos chigres xixonenses que si bien comparten delles característiques comunes estrémenese n'otres. Cronolóxicamente, el primeru ye Los sidreros de Luis Valdés publicáu na seición "Cuadros gijoneses" d'El Noroeste del 23 de setiembre de 1907. El segundu ye *El 'chigre' y las 'asturianas'*, colaboración especial de Fernando Mora publicada, baxo l'epígrafe "Por tierras de Don Pelayo", nel periódicu sorianu *El Avisador Numantino* l 15 d'agostu de 1917. Otra diferencia ente dambos ye l'orixe del escritor, siendo'l primeru d'un xixonés, o polo menos asturianu, y el segundu d'un foriatu de pasu per Xixón. D'ehí tamién qu'unu sía d'ámbitu llocal, asoleyáu nuna seición dirixida a los

llectores xixonenses, nun periódicu d'esta ciudá, y l'otru tenga un calter más xeneral publicándose en periódicos fuera d'Asturies. Hai que dicir que si bien se garró'l rellatu d'*El Avisador Numantino*, nos díes siguientes tamién se publica en *El telegrama del Rift* de Melilla o en *El Noroeste de A Coruña*, onde tamién collaboraba daquella l'autor.

Merez la pena parar un momentín a conocer quién foi Fernando Mora, escritor y periodista natural de Vallecas (Madrid) onde naciere en 1878. Yera masón y morrió executáu en payares de 1936 pola so militancia republicana. Sobre elli, Miguel Ángel Buil espullicia un completu artículu na importante bitácora *La Cueva de Zaratustra* (www.tallerediciones.com/cuza_new/?p=1561). Interésamos destacar la so consideración como l'escritor *madriñista* por antonomasia nes décadas de 1920 y 1930 o qu'escribió un bon número de noveles llargues pero tamién munches curties, de les que mientres años empapelaron los quioscos y los puestos de cai, con un marcáu matiz realista costu-



mista. El propiu autor declarara'l "su entusiasmo por las costumbres de lo que hemos dado en llamar bajo pueblo" y davezu escribe en decoraos de marxinalidá social, cuntando hestories onde tienen protagonismu prostitutes, chulos, sátiros, neños incluseros y madres solteres, trabayadores en paru, farrucos y golfos de too pelame, los albuertos clandestinos,... Dientru d'esti estilu hai qu'encuadrar esti rellatu curtiu d'esti autor de renome, aunque nesta ocasión d'ambiente xixonés, marineru y col chigre y la sidra presentes. Destaca nél, amás de la propia descripción del espaciu y les sos xentes -y la presencia de prostitución- cuestiones como'l detalle del ramu de lloréu na puerta, la importancia de la música y los cantares, con presencia de gaiteru, o l'usu de xarres pa beber n'aquel llocal pequeñu, con meses y bancos de pino, un mostrador poco consistente y dellos toneles de sidra, onde había un ambiente de "bulla, risa y fiesta". Naide diría, apunta, que los visitantes d'aquella "lóbrega estancia", que "tanto ríen y alborotan, padecen hambre y desesperación y es que este pueblo no es llorón; tuvo el orgullo de ser digno y fuerte y no pretende que se le tenga lástima". A la salida del escuru chigre marineru, que bien podría ser un llagar, na playa, resume'l so estáu en poques pallabres depués d'aquella visita sidrera: "Estoy contento. Parece que el alma de esta Asturias, que amo tanto, vive en mí. ¡Qué feliz soy!".

Cambiamos de chigre y de rellatu pa dexanos trespotar, coles pallabres de Luis Valdés, a otu chigre xixonés enllenu xente, que dende la puerta se ve escuru y onde una atmósfera de fumu envuélvelo too. Amás de la descripción del chigre, destaca'l diálogu ente dellos sidreros, con intervención del chigreru, sobre'l que posa'l rellatu y que se desendolca na llingua popular, l'asturianu. De la conversación, amás de custiones in-

teresantes sobre la vida cotidiana de los protagonistas tocántenes a les dificutaes de atopar alimentu nos pedreros, de la dieta o cuestiones de la rellación colles respectives muyeres, el dineru que-yos daben o lo bones o males cocineros que yeren, asoleyando roles sexistes de la dómina, destaquen cuestiones rellacionaes cola sidra.

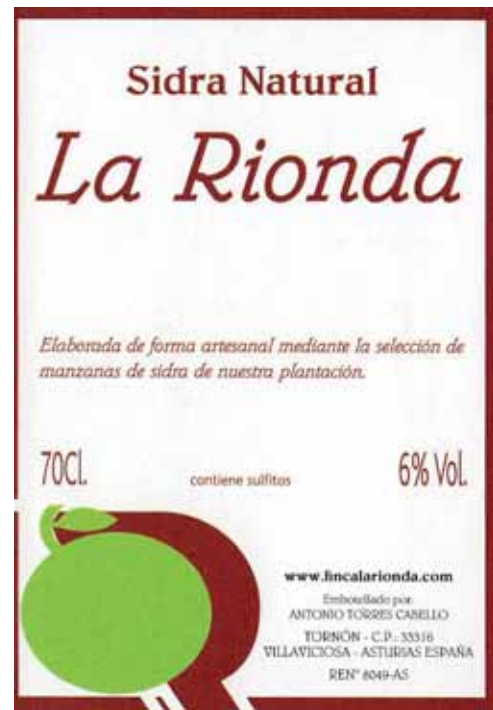
Nesti chigre los cascos que se nomen son botelles por cuenta del anterior onde les xarres yeren protagonistas dafechu. Nun hai denguna referencia a la esistencia de música o cantares nel llocal y munchu menos la presencia de muyeres ufriendo "placer a cambio de unas perronas". Hai ambiente de risotae y baruyu y del diálogu entesáquense delles cuestiones sidreres, como la esistencia de tacos p'acompañar la sidra, a siete perres, la costume de marcar los corchos de cada veceru y el pelligru de sufrir un cambiazu de botella o que n'aquel chigre se vendiera sidra de Noreña, que se vendía "a nueve perres". Remata'l rellatu cola visita del serenu a la hora del pieslle, a les diez de la nueche, y col mieu del chigreru a una nueva multa por devasar l'horariu. Non tolos chigres tendríen tantu problema y non zaraben a esa hora, los protagonistas salieren d'unu el día anterior depués de les doce y d'otru hacia les dos. Asina les coses, "por aquella puerta, que más parece un agujero, por la pesada atmósfera que la circunda, salen diez, veinte sidreros, que volverán al día siguiente cuando salgan del taller, de la fábrica o de la obra. Esa es su vida. ¿Cómo quitársela sino tienen otra distracción después del rudo trabajo?", termina.

Paga la pena tomar un culín lleendo estos dos rellatos bien prestosos que, amás del chigre y la sidra, tienen de protagonistas a trabayadores que tienen na taberna una parte fundamental del so ociu y de sociabilidad masculina. Nun tienen desperdiciu.

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



El Alleranu

RESTAURANTE

Rodolfo Canales y Soledad Menéndez
Cienfuegos 32. Xixón.
T. 985 18 11 68



Hace tan solo un mes que se inauguró El Alleranu, pero su exquisita cocina de producto ya ha calado entre sus comensales, que pueden optar por degustarla a la carta o gracias a sus menús especiales para dos personas.



Rodolfo Canales, Fito para los amigos, y Soledad Menéndez llevan poco más de un mes al mando de Sidrería El Alleranu, una agradable sidrería situada en el barrio de El Coto, pero su cocina casera tradicional y sus excelentes productos han conseguido destacar entre los clientes, asentándose en la zona como una estupenda opción para comer bien y tomar unos buenos culetes de sidra.

En El Alleranu lo más importante es ofrecer una comida de calidad y, para ello, Fito y Soledad han apoyado su restaurante en una cocina de producto que hace que los comensales que la prueban repitan y recomienden a todos sus amigos acudir a disfrutarla en un ambiente inigualable.

Una de las especialidades de la casa son las carnes, entre las que destacan las piezas de Angus como el entrecot, el solomillo y la chuleta, las de ternera asturiana y las exquisitas carnes a la piedra. Los productos del Cantábrico, a destacar los pescados como la dorada, la merluza o el pixín, son otro de los grandes atractivos de El Alleranu, que deleita a sus clientes con una gran variedad de pescados que se puede degustar gracias a sus completas calderetas, así como con una excelente Parrillada de mariscos y otras piezas de pescado en su correspondiente temporada. Lo principal siempre es ofrecer un producto cuidado y de buena calidad, por lo que la temporada de cada pescado es importante, para Fito y Soledad, para servirlos lo más frescos posible.

Los arroces completan los platos estrella de El Alleranu, pudiendo probar delicias como la paella de marisco, el arroz con bugre o el arroz con almejas, todos ellos realizados con las mejores materias primas, al igual que los productos que conforman sus ya bien conocidos menús especiales para dos personas. Para



adaptarse a los gustos de todos sus clientes, en esta sidrería ofrecen una carta con ocho menús totalmente diferentes para disfrutar en pareja, como el compuesto por jamón ibérico, langostinos a la plancha, cachopo de setas, cecina y rulo, más postres y vino o una de las sidras de Menéndez, **Menéndez** y **Val D'Ornón**, todo por 30 euros.

Además de los menús especiales, en este restaurante cuentan con un estupendo menú diario que incluye tres platos, y cuenta con dos entrantes, dos primeros platos y dos segundos a elegir, más postre y bebida, una buena comida a un precio excelente que los clientes que lo han probado recomiendan sin dudar.

La carta de postres de El Alleranu es el sueño de todo goloso, ya que incluye delicias caseras como el arroz con leche, la tarta de la abuela, de magdalenas y la original tarta de la nieta, igual que la de la abuela pero con chocolate blanco.

Una joven sidrería pero que ya se está haciendo un hueco en la hostelería xixonera, por sus excelentes productos y su trato amable, por lo que El Alleranu se convierte en una parada obligada para tomar unos buenos culetes y disfrutar comiendo en un gran ambiente.



SIDRERÍA EL RAITÁN
Pacita Vigil 13.
La Pola Sieru
T. 985 72 60 72



LA CASONA DEL MIÑO
Leopoldo Lugones, 7 Llugones. Sieru
T. 985 26 15 94



REST. PARRILLA EL LLAR
Barriu La Roza 51. San Roque del Acebal. Llanes
T. 985 417 06



BAR REST. CONTAMOS CONTIGO
Ardisana. Llanes
T. 985 925 609



CAFETERÍA LA CARRERA
Parque Empresarial La Carrera Nave 3 - 1º. Sieru
T. 679 087 106.



REST. JOSÉ EL ZAMORANO
Hnos González Blanco 15 Lluanco. Gozón
T. 984 49 22 41



REST. SIDRERÍA LA DEVA
Av. los Quebrantos, bajo. San Xuan de l'Arena. Sotu'l Barcu
T. 985 171 180



SIDRERÍA CASA GIL
Baxada a la rula. San Xuan de l'Arena. Sotu'l Barcu
T. 985 380 632



REST. SID. LA ESTACIÓN
Av. del Ferrocarril 46 Candas. Carreño
T. 985 87 22 97



SIDRERÍA LA TAPINA
Avda del ferrocarril 11, Candas. Carreño.
T. 676 744 225



SIDRERÍA GONZÁLEZ
Flórez Estrada 37 Noreña
T. 985 741 771



SID. BAR EL ASTILLERO
Laboratorios 27 Xixón
T. 984 294 142



SIDRERÍA REST. EL CRUCE
Carcéu Sotu'l Barcu
T. 685386912



CASA MÁXIMO.
El Monte 54 Bañugues. Gozón
T. 985 880 435



RESTAURANTE LA BARCA
El Pieloro. Carreño
T. 985 976 381



SIDRERÍA RUBIERA.
Asturias 7 Xixón
T. 984 846 959



SID. REST. LA ENTREL-LUXA
Manuel R. Álvarez 7 Xixón.



CASA MERY.
El Carmen 4 Villaviciosa
T. 984 281 898.



EL PUERTO.
Av. Fierros 1 San Esteban. Pravia
T. 985 580 130



LA OTRA CALEYA.
Jesus Menendez Carreño, 12 La Corredoria. Uviéu
T. 984 181 917



SIDRERÍA LA CATA.
Emilio Alarcos 4 Uviéu
T. 984 181 917



LA ESTANCIA.
Vázquez de Mella 74 Uviéu
T. 984 390 350.



SIDRERÍA EL REMO.
Fuente de Abajo 9 Cuideiru
T. 985 5990 218.



EL VIEJO LLAGAR.
Andalucía, 15 Xixón
T. 984 390 586



REST. LOS TRES MONITOS.
Príncipe de Asturias 51. Salinas. Castrillón.
T. 985 500 003



SID. LOBO-CASA PIPO
Parque infantil 6
La Pola Llena
T. 667 977 894



SIDRERÍA PANORAMA
Camin de la Luz 8
Avilés
T. 985 579 984

Ponte en contacto con LA SIDRA en

T. 652 594 983

e-mail: infolasidra.as

ENTIDADES COLABORADORAS

ENTIDADES COLABORADORAS



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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA CANTINA.
La Estación 5. Villalegre
T. 985 578 786
Viuda de Palacio, Trabanco.

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

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



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

LA CUEVA DEL PULPO.
Auseva 13,
T. 985 57 77 53 / 19 47 9422
Sidra Estrada.

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

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

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

**CAFETERÍA SANTA BÁR-
BARA.**
Pza Llanes 2. Llanes. 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.

SIDRERÍA PANORAMA.
Camin de la Luz 8
T. 985 579 984.

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 Tarano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

CARAVIA

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

CARREÑO

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

REST. SIDRERÍA NORDESTE
Valdés Pumarino 16. Candás
T. 984 3915 97
Sidra Peñón, Piloñu.

LLAGAR DE POLA.
Carlos Albo Kay 39. Candás
T. 984 391 609
D.O. Sidre d'Asturias

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

SIDRERÍA ARGÜELLES.
Ferrocaril 6. Candás
T. 985 87 00 24
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. TRESMALLO

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.

SIDRERÍA LA TAPINA.

Av. del ferrocarril 11, Candás.
T. 676744225.
Trabanco y Fozana.

REST. SID LA ESTACIÓN.

Av. del ferrocarril 46. Candás
T. 985 87 22 97
Peñón y Foncueva.

RESTAURANTE LA BARCA.

El Pieloro
T. 985 976 3817.

CASTRILLÓN**SIDRERÍA EL CARMÍN.**

Alcalde Luis Treillard, 17.
Salinas. T. 985 500 749.
Peñón, Zythos.

RESTAURANTE LOS TRES MONITOS.

Príncipe de Asturias 51. Salinas. T. 985 500 003.
Quelo.

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 SOBRE-CANTU.

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. SIDRERÍA-PARRILLA

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

RESTAURANTE MARISQUE- RÍA LA RULA

Puerto Pesquero, s/n
T. 985 850 143/661 347 761.

CORVERA**MESÓN DE FURACU.**

Primer de Mayo N°3 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. 984 838 991

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.

SIDRERÍA EL REMO.

Fuente de Abajo 9.
T. 985/5990218.
Castañón, Prau Monga.

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.

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/ 49 22 41.
Quelo. Cierra los miércoles.

CASA MÁXIMO.

El Monte 54. Bañugues.
T. 985 880 435
Herminio.

LLANERA**LLAGAR EL GÜELU.**

Pruvia d'Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA

LA INDUSTRIAL
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.

LA CORRIQUERA.

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

SIDRERÍA LA SIERRA.

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

LLANES**RTE SIDRERÍA LA CASONA.**

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

LA CARBONERÍA DE PEPE

CAVALLÉ. Sidrería Parrilla.
C/ Mayor 19.
T. 985 403 674 / 649993 435
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,

SIDRERÍA EL ANTOJU.

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

SIDRERÍA EL 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, Villacu-
bera.

SIDRERÍA PABLO'S.

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

SIDRERÍA REST. EL PESCA- DOR

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

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.

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

RESTAURANTE LA XAGARDA

Ctra.General s/n Po.
T. 985 401 499

REST. PARRILLA EL LLAR

Barriu La Roza, 51 San Roque
del Acebal.
T. 985 417 068

BAR REST. CONTAMOS

CONTIGO
Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón

LLANGRÉU**LLAGAR L'ALLUME.**

Roiles s/n. C.P.-33909.
T. 661 970504 / 617254 343.
Sidra L'Allume.

LLAGAR PARRILLA LA

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

La Felguera**SIDRERÍA ALONSO.**

Melquiades Álvarez, 67.
T. 985 18 15 13.
Sidra Alonso.

SIDRERÍA EL LEONÉS.

Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

CASA ARCA

Julián Duro 6, bajo
T. 690 121 381 / 647 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 MI- GUEL.

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.

Herminio y Zythos.

LA PANERA PARRILLA.

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

REST.-SIDRERÍA LA POMAR.

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

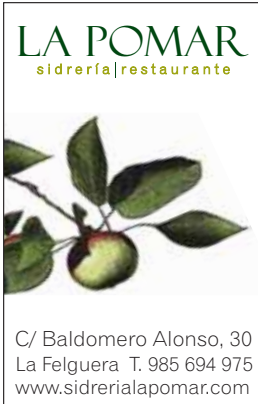
BAR SIDRERÍA LAS DOS

VIAS.

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

SIDRERÍA LLÁMALO X

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



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



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 Pola Llaviana
T. 984 997 264 / 647 608304



Alfonso Inglares 9 - Teléfono 985 694 944 La Felguera

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.

SIDRERÍA DON QUIJOTE
Eladio García Jove, 6,
T. 985602561/68757281

LES REGUERES

**EL TENDEJÓN DE FERNAN-
DO.**
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.

SID. LOBO - CASA PIPO.
Parque infantil 6. La Pola.
T. 667 977 894.

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.
Baíña.
T. 985 446 127.

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

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

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

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

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

**CAFETERIA SIDRERÍA ES-
QUINA 19**
Aller 19.
T. 985 463 748 / 609073743.

**CAFETERIA SIDRERÍA EL
RINCÓN DE ANTONIO.**
Manuel Llanceza 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 Llanceza, 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 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.
Menéndez y Muñiz.

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

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

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

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

MORCÍN

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

NAVA

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

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

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

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

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

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

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 716 943
SIDRA ORIZÓN
Orizón 14. T. 985 71 62 09
LLAGAR EL PILOÑU.
Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696308745
Sidra El Piloñu, Isidra sin
alcohol.

NAVIA

SIDRERÍA CANTÁBRICO.
Mariano 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

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

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

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

SIDRERÍA GONZÁLEZ.
Florez. Estrada, 37
T. 985 741 771.
Canal

**SIDRERÍA PARRILLA FER-
MÍN.**
Justo Rodríguez, 7
T. 984 186 039.
Sidra Muñiz.

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.



Restaurante
La Roca
sidrería - Parrilla
ABIERTO TODOS LOS DÍAS
Ctra. General - 33504 Sotores
(Finca de la Adarín)
Tel. 985 705 099



Mesón - Sidrería
La Plaza
ESPECIALIDAD EN
Lacón y Pulpo
Menú Cazadores
Tfno: 985 71 13 07
INFIESTO - PILOÑA (Asturias)

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 CASTAÑO.
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.

PILONA**MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA**

García Carbajal esa. Pelayo.
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

TABERNA MARINERA EL PUERTO

Av. Fierros 1. San Esteban
T. 985 58 01 30
Val de Boides, Villacubera.

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 CO-JIMAR.**

Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

SIDRERÍA EL TARTERU.

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

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

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

EL 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 - So-
trondio
T. 985 670 462
Sidra Fonciello y Llana.

BAR FLORIDA.

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

BAR SIDRERÍA EL SEMÁ-FORO.

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

CENTRO DENTAL BLIMEA.

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

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

PARRILLA EL CURRO.

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

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

SIDRERÍA LA CABAÑA

Francisco Quevedo 9 - So-
trondio
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.

Pérez 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. 985722711
Muñiz, Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA EL DUERNU.

Antonio Machado, 9.
T. 984 281 910

SIDRERÍA EL PARQUE.

Florencio Rodríguez 11
T. 985 725 009.

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL RAITÁN.

Pacita Vigil 13.
T. 985 72 60 72
Orizón y Cortina

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.

Barriu 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

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana - Sieru.
T. 985 985 895.

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra. San-
tander.
T. 985 72 19 57.

Foncueva, L'Argayón, Zythos**SIDRERÍA PUMARÍN.**

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

SIDRERÍA PACO.

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

LLAGAR VIUDA DE PALACIO.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

SIDRERÍA LOS ROBLES.

Lugarín 14 / Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

SIDRERÍA LA ESCUELA.

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

LA CASONA DEL MIÑO.

Leopoldo Lugones, 7 Llugones.
T. 985 26 15 94
Trabanco, Fran, Ramos del
Valle

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, J.R, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA XIMIELGA.

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

MESÓN DE NOZANA.

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

SIDRERÍA LOS ARCOS.

Puerto 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. Gnral. 634 Km.4.
Granda
T. 630 202 142



PULPERÍA ASTUR.

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

PULPERÍA SIDRERÍA TERRA MEIGA.

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

HOTEL RESTAURANTE MODEL S.

Polig. de Granda Nave, 29
Granda
T. 985 791 580.

CAFETERÍA LA CARRERA.

Parque Empresarial La Carrera
Nave 3 - 1º.
T. 679 087 106.
Hamburgueses.

EL ASADOR DE ABEL.

La revuelta del coche Arguelles
T. 985 740913

SIDRERÍA EL GUARAPU

Antonio Machado 12 Llugones
T. 984 183 458.
Trabanco

SIDRA LOS BAYONES

Vallín, Llimanes nº 52
T. 985791250.

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

SOTU'L BARCU**SIDRERÍA CASA GIL.**

Baxada a la Rula s/n. San Xuan de l'Arena.
T. 984 836794.
Menéndez, Herminio.

REST. SIDRERÍA LA DEVA.

Avda de los Quebrantos, s/n
San Xuan de l'Arena.
T. 985 586 072.
Muñiz d'Escoyeta, Cortina.

SIDRERÍA REST. EL CRUCE.

Carcéu.
T. 685 386 912.
Castañón y Val de Boides.

SIDRERÍA REST. EL CRUCE.

Carcéu.
T. 685 386 912.
Castañón y Val de Boides.

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 ASTURIÉS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

Sidrería EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985220 207.
Vda. Palacios, Contruices,
Frutos, Zhytos.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

RESTAURANTE CASA DEL DAGO.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL 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'Escoyeta

ASADOR-PARRILLA LA SANTINA

Sta Marina de Piedramuelle
T. 985 780 873

REST. SAN JUSTO.

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

Avda. Torrelavega, 29.
T. 603576665.
Juanin y Roza

SIDRERÍA REST. EL BOSQUE.

Victor 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.

SIDRERÍA-RESTAURANTE LA MANZANA.

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

LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN

Arzobispo Guisasaola, 24.
T. 985 212 411.

SIDRERÍA NUSAPAY

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

SID. LA CASUCA DE SANTI.

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

SIDRERÍA DONDE RAMONIN.

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

EL SUEÑU

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

SIDRERÍA ALBERTO.

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

LA FLOR DE GALICIA.

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

SIDRERÍA PADRE SUAREZ.

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

LA CUEVINA.

San Mateo 1
T. 984 842 198.

MONTE NARANCO.

Menéndez Pelayo 10
T. 985 110 977.

EL REGUERANU. SID. REST.

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

SIDRERÍA LA FERRERÍA

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

SIDRERÍA LA OTRA CALEYA

Jesus Menendez Carreño, 12
La Corredoras
T. 984 181 917.
Menéndez y Trabanco

RESTAURANTE EL CORDIAL

El Cordial. El Caleyu
T. 985 796 040

SIDRERÍA EL GATO NEGRO

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

LLAGAR EL PELEGRÍN

Luis Braile 9
T. 984 083 669
Canal, Trabanco

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

SIDRERÍA CASTIL

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

BAR ROBERTO

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

TABIERNA L'ARFUEYU

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

SIDRERÍA PICHOTE

Pza Gabino Díaz Merchan
T. 984 282127.

SIDRERÍA CALDERÓN

Avda. del Cristo, 43
T. 985 241 464.

SIDRERÍA BEBARES

Bermudez de Castro, 8
T. 984 207 267.
Sidra Quelo

SIDRERÍA PORCÓN

Catedrático Rodrigo Uría, 3
T. 985 237 068

SIDRERÍA LAMALQUERIDA

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

SIDRERÍA LUIS 2

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

SIDRERÍA PARRILLA LOS CORZOS

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

SIDRERÍA LA JEFA

Pepin Rodriguez, 2 Culloto
T. 984 183 458.
Trabanco normal y d'Escoyeta

SIDRERÍA LA CATA

Emilio Alarcos 4
T. 984 181 917.
Menéndez y Trabanco.

SID. PARRILLA LA ESTANCIA

Vázquez de Mella 74
T. 984 390 350.

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, Llanaza.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

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



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

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

VAL de SAN VICENTE

LA ASTURIANA.
Unquera
T. 942 717 038
Sidra Cortina

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 Lluarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco, Tra-
banco 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 Trabando
d'Escoyeta.

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA RTE. MARIS-
QUERÍA 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-
Selorriu.
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.

CASA MERY.
El Carmen 4
T. 984 281 898
Castañón.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.
Maximinon Miyar 18. Amandi
T. 985 89 19 19.

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.
Santurriu. 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. 985 384 619.
Sidra Contrueces.

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.
COVADONGA 8.
T. 985 172 640..

**LLAGAR SIDRERÍA RESTAU-
RANTE CANDASU.**
Sierra del Suevo, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.



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

SIDRERÍA MAYADOR.
Río 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 Guillhou, 20.
T. 984 198 418
Cortina, Villacubera.

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

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

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

**ARROCERÍA EL RINCÓN DE
LA GUIA.**
Avda. del Jardin Botánico, 130.
T. 984 194 902.

**SIDRASTUR/Grupo Astur de
Coleccionismo Sidro**
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.

LLAGAR DE CASTIELLO.
Camin San Miguel. Castiello
Bernueces
T. 985 368 338

SIDRERÍA TROPICAL.
Avda. Rufo Rendueles, 3
T. 685 827 159.
Castañón, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS COLLACIOS.
Sierra del Suevo, 19.
T. 984 841 303.
Rotando palos.

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

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.
Camin del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22./669860598.

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

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

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

SID. EL RINCÓN DE TONI.
L'Infiestu 21
Menéndez

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

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

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

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

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

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA
Menendez Pelayo, n° 9
T. 985 33 77 98
Sidra 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 Pión, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

LA ALACENA GOURMET.
Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacena.gijon.com

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

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

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

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

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 BEGOÑA.
San Bernardo, 81
T. 985 176 241

SIDRERÍA LA PAMPANA.
Alfonso Camín 31.
T. 985 15 54 83.

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

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

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.
Plazuela de Jovellanos, 1.
T. 985 342 024.
Huerces.

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

CASA PAZOS. Sidrería Parrilla.
Puerto Rico, 23.
T. 984 391 532 / 67707985.
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.
Río d'Oro 3.
T. 985 148 617.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
Río d'Oru, 6. El Llano.
T. 984 190 435.

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

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

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

SIDRERÍA XÍRIGA.
Mariano Pola, 59
T. 984 197 572
Castañón, Val de Boides

CASA ROBER.
Rosario, 14.
T. 984 198 627.
Trabanco.

SIDRERÍA VALE, OTRA!!!
Padre Montero 5.
T. 984 841 496.
Sidra Riestra.



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

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

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

SIDRERÍA LA TONADA (LA GUÍA)
Doctor Fleming 1193
T. 984293299
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRA NORNIELLA.
Camin de Lleorio. Samartín de
Güerces.
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.
Camin de L'Infanzón a la Playa
de La Ñora, 587
T. 985 337 930/687 481 767

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

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

SIDRERÍA LA PAZ.
Daniel Cerra, 10.
T. 645 361 898
Menedez y Val d'Ornón

SID. REST. EL ANDARIEGU.
Magnus Blistak, 51.
T. 985 343 572
El Piloñu, Coro, Vda Angelón

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

BAR MEREND. EL HORREO
La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

EL RINCÓN DE DEVA
Camin de Rionda, 76. Barriu
de Zarracina. Deva
T. 985 365 677 - 678 785254

RESTAURANTE LA HUERTA.
Camin de la Frontera, 337.
T. 984 099 595.
Cabueñes.

SIDRERÍA LA VOLANTA.
Teodoro Cuesta 1
T. 984 842847 / 625762 969

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



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

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

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

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

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

SIDRERÍA REST LA PUMARADA
Juan 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 MANZANUCA.
Plaza Compostela, 6.
T. 984 197 847.
J. Tomás y Trabanco.

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

BAR SIDRERÍA SAVAY.
Colón 11.
T. 984 492 840.
Trabanco.

RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.
Avda. Del Jardín Botánico,
895.
T. 985 372 680.
Menéndez y Val d'Ornón..

RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA EL CARBAYU.
Camín d'El Carbayu, 78.
T. 985 137 907-652 661 563.

SIDRERÍA EL CARRU.
Santa Rosalía 14.
T. 985991855.

SIDRERÍA LA MANZANA REAL.
Llaranes 10.
T. 985 145 250 / 677 709
221
Trabanco normal y d'Escoyeta.

TOLDOS GAMA
Max Planck 329 Pol Ind Rocés.
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.

SIDRERÍA 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 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 Rocés, 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.

SIDRERÍA RUBIERA
Asturias 7.
T. 984 846 959
Peñón.

SID. REST. LA ENTRELLUXA
Manuel R. Alvarez, 7.
T. 984 491 606.

SIDRERÍA PARRILLA EL VIEJO LLAGAR
Andalucía, 15
T. 984 390 586
Viuda de Angelón, Trabanco

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 típica Asturiana, producto
gourmet. Especialidad en carnes
asturianas, fabadas embutidos y
cabrales D.O.Viuda de Angelón.

GALICIA

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

VALENCIA

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

EUSKAL HERRIA

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

MADRID

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

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

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

SIDRERÍA EL LLAGAR.
Pza de la Villa de Canillejas, 62.
T. 917 414 424.
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



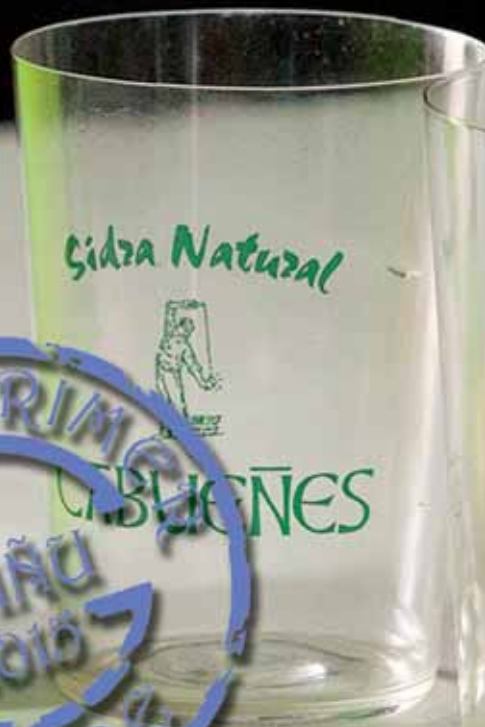
SIDRA NATURAL CABUEÑES



**CAMÍN DEL BARREO, 5
BARRIO CEFONTES - CABUEÑES
GIJÓN**

DIEGO / TELF. 669 860 598

CÉSAR / TELF. 669 860 599



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

