

La Sidra

ESPUBLIZACIÓN DEL ENSAME SIDRERU

Nº 63 Marzu 2009

3€

**LA CULTURA ASTURIANA LA SIDRE
PATRIMONIU INMATERIAL DE LA HUMANIDÁ**



Denominación de Origen Protegida

Sidra Natural Tradicional



Sidra Natural de Nueva Expresión



Sidra Espumosa

Sidra
de Asturias



Consejo Regulador D.O.P.
Sidra de Asturias



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y DESARROLLO RURAL

Sidra de Asturias



Hay una sidra 100% de Asturias



Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen

La Sidra / 3000 ejemplares

Edita: Espublizastur S. L.
pal Ensame Sidreru
Depósitu Llegal: AS - 03324 - 2003
ENSAME SIDRERU
Apartado 4152
33200 Xixón - Asturias ·
lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.:678 50 64 90

Direutor:
David Fonseca Cano
davidfonsecacano@yahoo.es

Direición d'arte:
David Fonseca Cano

Direutor publicidá:
Luis Alberto González Zazo
Tlf.: 618 44 50 00
puzzlepublicidad@yahoo.es

Collaboradores:
Abel Martínez González, Alberto del Pozo, Fernán Gonzáli Llechosa, Germán Busqué, Inaciu Hevia Llavona, José Luis Acosta, José María Osoro, Lucía Fernández, Manolo Armayor Rodríguez, Nora Marqués, Roberto González-Quevedo.

Semeyes:
Archivu Ensame Sidreru, Ana Palacio Runza, Anzu Fernández, David Fonseca Cano, Germán Busque, José Luis Acosta, Lucía Fernández, Luis Zazo y Xurde Margaride.

Nb.:
63

MARZU 2009

COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA
DE CULTURA Y TURISMU

Portada:
Ana Palacio Runza

TIEMPOS NUEVOS

6. Especial: La Cultura Asturiana de la Sidre, Patrimoniu Cultural Inmaterial de la Humanidá. Con José María Osoro, Presidente d'A.L.A.; Roberto González-Quevedo, Llicenciáu en Filosofía y Antropólogu, ya Inaciu Hevia Llavona, Etnógrafa y espertu en cultura la sidre.

18. III Certame de Cancios de Chigre de La Pola (Siero).

26. Llagares d'Asturies. Llagar Castañón, Quintes (Villaviciosa).

32. De chigre a chigre I. Inaguración Sidrería Platas, Uxo (Mieres).

36. De chigre a chigre II. Sidrería Alaska, Uviéu.

38. De chigre a chigre III. Babylón, Mieres.

42. Echaores d'Asturies. Pablo Suárez, Sidreía La Galana, Xixón.

46. Entrega premios Campeonatu d'Asturies d'Echaores '08, Muéu de la Sidre de Nava.

54. Sidres del mundu. Les Bruyères Carré. Un pequenü llagar normandu.

57. Chigres del mundu. Sidre en tierras andaluzas.

58. Artesanía d'Asturies. Artesanía Carmen, Xixón.

64. Mundu sidre. Salón Internacional d'Agricultura, París.

TIEMPOS XABACES



66. Agospios d'Asturies.
Casa Barbeiro, Abres (A Veiga).

69. Sidracrucis '09. Fernán
Gonzali Llechosa del Ensame
Sidreru.

74. I Xornáes de la fabada.
Sidrería Azul, Uviéu.

78. La sidre y... Llavandería
El REbaste, La Parra (Villavi-
ciosa)

80. El platu del mes I.
L'Antoxana, Argame (Morcín).

84. El platu del mes II. La
Sala del Buen Yantar, Pravia.

88. Opinión. "Los llagares
perdíos". Inaciu Hevia Llavona.

80. El platu del mes I.
L'Antoxana, Argame (Morcín).

84. El platu del mes II. La
Sala del Buen Yantar, Pravia.

88. Opinión. "Los llagares
perdíos". Inaciu Hevia Llavona.



90. Hestories de sidreros,
por Alberto del Pozo.

92. Grupo Tastia: Sidre
Menéndez, Sidre Foncueva y
Sidre Canal.

94. Actualidá.



ESPECIAL



Patrimoniu Cultural Inmaterial de la Humanidá (UNESCO, 1997)

“Los usos, representaciones, espresiones, conocimientos y téunicas -xunto colos instrumentos, oxetos, artefautos y espacios culturales que-y son inherentes- que les comunidaes, los grupos y en dalgunos casos los individuos reconozan como parte integrante del so patrimoniu cultural”

LA CULTURA ASTURIANA DE LA SIDRE PATRIMONIU DE LA HUMANIDÁ

testu y semeyes_David Fonseca Cano

Al pocu escomenzar l'añu, l'Asociación de Llagareros d'Asturies (A.L.A.) espublizaba, en dellos medios de comunicación, la so intención de presentar la cultura de la sidre como candidata a Padremuñu Cultural Inmaterial de la Humanidá. Esta candidatura, qu'otorga la UNESCO dende 1997, yá foi remitida a l'alministración qu'atréves del conseyeru de Mediu Rural, Aurelio Martín, espreso'l so sofitu a la reconocencia internacional de la nuesa cultura sidrera. Poro, el camín fasta el reconocimientu ye llargu y llaboriosu; amás, de difícil. Para amosar la cultura de la sidre a la UNESCO y algamar esti galardón,

perimportante p'Asturies, s'encargo al historiador llavianés Luis Benito García Álvarez un estudiu sobro la sidre y la so historia. Trabayu que s'estima tardará en facese unos dos años. Que la sidre n'Asturies xenera cultura ye induldable. Hai comportamientos, vezos, lliteratura, música, pintura, manifestaciones propies (como la espicha o l'escanciáu)... que-y dan a la sidre asturiano una personalidad propia. Por tolo anterior, dende la revista “La Sidra” queremos sofitar esta candidatura. Espardir esti padremuñu que tantu mos presta a los asturianos y a la xente de fora. Algamar un reconocimientu internacional

para una bébora que mos identifica. Una bébora campesina, tradicional en tol país y que tien una doble vertiente comercial y tradicional que nun debemos escaecer. Asina, nesti númberu quinximos cuntar coles pallabres de sofitu a la candidatura de José María Osoro, presidente de los llagareros asturianos. Tamién con Roberto González-Quevedo, filósofu y antropólogu de la Universidá d'Uviéu, y con Inaciu Hevia Llavona, etnógrafu y esperu en cultura de la sidre. Agora solo fai falta que tolos asturianos sofitemos esti proyeutu, qu'ensin dulda supondrá un importante reconocimientu internacional p'Asturies y la so cultura. **LS**



ESPECIAL



UN PODIO PARA LA CULTURA

**RAZONES PARA PEDIR QUE SU CULTURA SEA
DECLARADA PATRIMONIO INMATERIAL DE LA UNESCO**

DE LA SIDRA ASTURIANA

JOSÉ MARÍA OSORO

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE LLAGAREROS D'ASTURIES

Visto el eco mediático suscitado por la propuesta de la Asociación de Lagareros de Asturias de articular una candidatura de la cultura de la sidra asturiana al Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, proyecto que hemos presentado de la mano del investigador lavianés Luís Benito García a los máximos responsables de la Consejería de Medio Rural del Principado de Asturias, parece oportuno manifestar nuestros principales argumentos para plantear dicha solicitud a medio plazo.

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial”, según el artículo 2.1 de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (París, 17 de octubre de 2003): “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana”.

Concretando aún más, el artículo 2.2 del texto referido en el párrafo precedente enumera los siguientes ámbitos en los que se manifiesta el patrimonio cultural inmaterial:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales”.

Cabe subrayar que para nuestra entidad el potencial reconocimiento de la UNESCO, no es tanto un objetivo en sí mismo, sino más bien un importante hito en el camino, un mojón que anuncie nuevos límites y horizontes, al igual que una “meta volante” confirmando que hemos abordado con éxito otros retos previos. Entre estos últimos, señalamos la conclusión de una completa historia de la sidra en Asturias, abordando con rigor etapas poco tratadas hasta la fecha.

El anuncio de este proyecto ha tenido amplia repercusión entre los medios de comunicación asturianos, en los que también se ha recogido el respaldo de la sociedad. Varias han sido las instituciones y colectivos que han trasladado a la Asociación de Lagareros su agrado y comunión con esta iniciativa, ofreciendo su aval y apoyo a la candidatura. Aún no ha llegado ese momento, pero si la mera proclama ya ha provocado una marea solidaria, creemos que el reto bien merece la pena. Más que argumentos y magnitudes socioeconómicas, que



también las hay, se trata de poner en valor razones históricas, culturales y espirituales.

El propio paisaje asturiano, al menos de la zona centro-oriental, ha sido modelado durante siglos en clave sidrera. La pomarada tradicional, el cultivo adhesado mixto de manzano y pradera, está ahora en clara recesión. Se pierden más hectáreas que las que se plantan. Sin entrar a valorar el importantísimo valor agrícola que desaparece y sus graves repercusiones en nuestro sector, conviene hacer partícipes a todos los asturianos de dicha pérdida y de la necesidad acuciante de plantear medidas protectoras y restauradoras para un paisaje que podría desaparecer en unas décadas. Si en zonas geográficas no tan distantes se protegen otros hábitats y ecosistemas promovidos por el hombre, como el alcornocal o la dehesa, ¿podemos seguir asistiendo impávidos a la destrucción de las pomaradas?

El patrimonio de la sidra com-

prende su historia, tradiciones, ritos, usos y costumbres, paisajes, arte, etnografía, fiestas, patrimonio industrial y artesanía. A ninguno de estos ámbitos le resulta ajena la sidra, siendo realmente esa condición la fortaleza del dorado líquido asturiano. Por ello la futura candidatura de la cultura de la sidra asturiana como patrimonio inmaterial de la UNESCO debería abordarse desde varias de estas perspectivas y no circunscribiéndola a un único ángulo de enfoque.

Lo cierto es que el viajero o turista que nos visita y se acerca por primera vez a la sidra natural suele quedar más prendado del ambiente, ritos y la consabida sociabilidad que suscita el producto, que de la propia bebida y sus características.

El escanciado, ejecutado con precisión y elegancia, es una de las formas de servicio más completa que se pueda producir. El buen escanciador controla la temperatura y conservación de las botellas de sidra, recomienda una u otra conforme al momento y a los gustos o exigencias del cliente, adapta su liturgia a las necesidades de cada sidra; una vez servida, alarga su brazo con el vaso para entregárnoslo, en la misma mano, y repite dicho proceso tantas veces como sea necesario para satisfacer la sed del grupo de amigos. ¿Podemos pedir más?, ¿cabe mayor personalización?. Alguna otra bebida (té, txacolí o el propio venenciado del fino) se escancia, en el sentido de verterla desde cierta altura sobre el vaso o copa, aunque ninguna con un estilo plasmado en normas, con la complejidad, frecuencia y popularidad propias de la sidra natural asturiana. El escanciado y el escanciador son señas y distintivos de asturianía, son iconos reconocidos que forman parte de nuestra identidad colectiva.

La sidrería, entendida como establecimiento especializado, es difícilmente comparable con otras realidades hosteleras; con el escanciado por bandera, sus rituales y su éxito entre individuos de



tinto extracto social, sexo, nivel de rentas o inquietudes. El chigre ha sido y es un espacio de democracia, un paréntesis de paz social entre el bullicio y el serrín.

La espicha, la auténtica, la realizada en pie, entre toneles y en un lagar, también supone una realidad hedónica singular que impacta al no iniciado. Le abre las puertas al llagar, al templo de la sidra, donde el viajero se familiariza con útiles, oficios y usos que hunden sus raíces en otros tiempos, trasladándole a momentos de sana desinhibición y profunda camaradería.

El “amagüestu” es un hito en el calendario gastronómico astur que marca el otoño, los primeros fríos. Una celebración, casi siempre de puertas adentro, consistente en el maridaje de dos productos estrechamente vinculados: la sidra y la castaña. La madera del castaño verá nacer en primavera la nueva sidra. Hasta entonces la arropa y acuna en grandes toneles, en el silencio de los llagares sólo interrumpido por el borboteo de la sidra fermentando. La sidra dulce, la que no llega al tonel, busca igualmente ese vínculo con el bosque autóctono y, por ello, se lanza garganta abajo acompañando a las castañas asadas.

La verbena y la romería no serían comprensibles sin la presencia de la sidra natural. Existen documentos que acreditan la presencia de puestos de venta de sidra, el 9 de agosto, de 1522, en la Romería de San Román, en Villanueva de Santo Adriano. La fiesta y la sidra son dos realidades en perfecta simbiosis, hasta tal punto que una y otra se confunden y entrelazan. ¿Sería posible imaginar el Descenso del Sella, El Carmín o El Xiringüelu sin que las verdes botellas de sidra diesen su nota de color y alegría?. ¿Qué sería de Nava sin el Festival de la Sidra?, ¿de Gijón sin la Fiesta de la Sidra? o ¿de la calle Gascona sin la Primera Preba de la Temporada?...

Las artes en Asturias han reflejado el cultivo del manzano, la elaboración de sidra y su consumo a lo largo de los siglos. Muchas podrían ser las obras y múltiples los autores a mencionar, sin llegar a abarcarlos en su totalidad, puesto que una de las principales características de la cultura sidrera es que está viva y, por tanto, en constante renovación. Entre los clásicos podríamos mencionar a artistas como Valle, Piñole, Uría, Moré, Benlliure o Paulino Vicente. Dentro de los creadores contemporáneos deberíamos referirnos a Camín, Casimiro Baragaña, Úrculo, Carlos Sierra, Galano, Guillermo Simón, José Luís Pantaleón, Mario Cervero, Alfonso Gómez Gordillo, Jaime Herrero, Pablo Maojo, Legazpi, Benjamín Menéndez, Pelayo Varela, Favila, José Ornia, Cuco Suárez, Díaz de Orosia, Cuadra, Jorge Alonso Molina, Cristóbal Rovés, Mojaín,



Página anterior: pañando mazana nuna pumarada tradicional de Villaviciosa. Nesta páxina: llagares mayando nel **Llagar Trabanco**, de Llavandera (Xixón)

Marga Sancho, entre otros.

Ahora bien, si hay una disciplina artística emparentada directamente con la sidra es la tonada y, en general, la canción asturiana. La bebida regional por excelencia no sólo es objeto de sus letras, sino que es motivo de inspiración y flota en el ambiente cuando se entona una de las clásicas composiciones. Los chigres han sido escuelas y anfiteatros de la tonada. Despojar de la sidra a intérpretes contemporáneos como Jorge Tuya, Luís Estrada, Armando Montes, José Manuel Collado o al recordado José Noriega, sería como eliminar las gafas del rostro de Ray Charles o borrar el logo de los labios y la lengua de la iconografía de los Rolling Stones. Podríamos continuar hablando de cerámica y alfarería, de Faro, Somió, Vega de Poja, Ceceda; de la tonelería y la carpintería de encaje empleada en antiguas prensas, de los bolos, la literatura, de tantas y tantas facetas que rodean a nuestra bebida regional por excelencia... Y finalmente asentiremos que la cultura de la sidra asturiana merece un reconocimiento, un digno podio en el que brille para orgullo de Asturias y los asturianos. **LS**



“TOLO QUE SEYA RECONOCER QUE LA SIDRA Y LA SO CULTURA ANICIEN UN BIEN PATRIMONIAL PROPIU D’ASTURIES PAEZME UN PASU NA BONA DIREICIÓN”

**Roberto González-Quevedo ye
Llicenciáu en filosofía, Doctor n’antropoloxía
y miembru de l’Academia de la Llingua
Asturiana.**

► Hai bien pocu tiempu l’Asociación de Llagareros d’Asturies (A.L.A.) anunciaba la so intención d’amosar la cultura la sidre, na UNESCO, como candidata a Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá. ¿Qué te paez esta iniciativa ?

La iniciativa paezme bien, porque la sidre ye mucho más que’l conxuntu d’oxetos físicos y materiales que tán rellacionaos con ella y cola so producción y consumu concretos. Y tolo que seya reconocer que la sidra y la so cultura anicien un bien patrimonial propiu d’Asturies paezme un pasu na bona direición. Fai falta tener en cuenta que ye verdá que la vertiente material de la cultura ye imprescindible, pero tamién la cultura invisible o inmaterial ye importante y necesaria.

► ¿Camientes qu’hai posibilidaes d’algamar esti reconocimientu?

Sinceramente, nun tengo elementos de xuiciu oxetivos pa valorar les posibilidaes de que faiga esi reconocimientu. Yo lo único que puedo dicir ye qu’Asturies y la cultura de la sidre mérecenlo.

► ¿Podría definise la cultura la sidre?

La cultura de la sidre defínese dende munchos puntos de vista. Una de les perspeutives dende les que podemos definir la sidre ye la de la riqueza patrimonial y etnográfica qu’hai alreduer de la mazana y la sidre. Asina, n’Asturies hai una riqueza material mui importante si pensamos en tollos aparatos (llagar, mayos, toneles, etc.) y construcciones que dende sieglos puen alcontrase nes cases de les families campesines asturianas. Igualmente, alreduer del procesu de facer la sidre hai una serie d’universos culturales de munchísimu interés: el tratamientu del paísaxe agrariu (les pumaraes, los pumares), la construcción de los toneles, etc.



semeya cortesía de Roberto González-Quevedo

Otramiente, la cultura de la sidre ta presente tamién como una realidá viva na sociedá asturiana, ente los paisanos asturianos y les sos families y ente les rellaciones ente les distintes families: collaboraciones y ayudes dientro de la familia y ente les families a la hora de pañar la mazana, mayar o de corchar. Y tamién a la hora de beber y de la comensalidá la sidra tien una importancia vital na sociedá asturiana y nel imaxinariu coleutivu astur. En definitiva, la cultura de la sidre ye too esi conxuntu d'elementos culturales (tanto físicos como sociales y mentales) que tienen que ver con esti productu asturianu. Y nun hai qu'escaecer qu'esta cultura de la sidre ta dientro de la cultura astur: el mundu de la sidra caltria toles esferes de la cultura asturiana. Reconocer, entós, la importancia y el valir de la dimensión inmaterial de la cultura de la sidra ye, pienso yo, mui razonable y ta xustificao dafechu.

►¿Hai dalguna dulda de que la sidre xenera una cultura propia n'Asturies?

Non, nun hai dulda nenguna. Duldar de que la sidre y el so mudu xeneren una auténtica cultura propia n'Asturies sedría negar la evidencia y, tamién, ye un absurdu. Nun fai falta namás que ver cómo son los pueblos asturianos, cómo se dedica al pumar una parte importante del territoriu agrícola, en combinación cola necesidá de la pación pal ganáu. Namás hai que ver cómo n'Asturies tolo que se fai alreduer de la sidre tien una impronta asturiana total, mui diferente de la cultura sidrera que vemos n'otres zones como Normandía, por exemplu.

Los elementos de cultura propia asturiana xeneraos pola sidre nun queden na mesma producción, sinón que s'esparden per tola vida diaria n'Asturies: el consumu de la sidra, l'escanciáu,

OLIVA
PINTURAS

Alta decoración
Rehabilitación e Impermeabilización
de Fachadas

Especialistas en todo tipo de Tratamientos
y Pinturas en Interior y Exterior

Bº Casamoria, 48
33314. Peon - Villaviciosa
Tif. 609 81 76 61

ALMACENES GONZÁLEZ

Yolanda Valledor Fernández
Marco Posada Fernández

NUEVA DIRECTIVA
PIENSOS - CEREALES - PATATAS Y CARBÓN
SERVICIO A DOMICILIO

Tifs. 985 77 04 99 - 985 77 01 04 - 647 53 97 37
SAN CUCAO DE LLANERA (ASTURIAS)

etc. son tamién un rasgu identitariu asturianu. Y les consecuencias de la sidre lleguen hasta'l mundu del folclor y de los cuentos populares, hasta la forma de ver el mundu y de rellacionase les persones: eses coses difíciles de ver pero reales de verdá.

► **¿Qué ye lo más significativo de la cultura la sidre n'Asturies?**

Son munches les coses significatives dientro del mundu de la cultura asturiana de la sidre. Dellos d'estos aspectos de la sidra son mui espectaculares pal que vien de fuera y son yá símbolos, iconos de tipu turísticu: por exemplu la forma d'escanciar la sidra o lo que son les espiches. Pero dempués hai otros fenómenos rellacionaos col mundu de la sidra que tienen muncha importancia anque a simple vista nun resulten tan llamativos. Por exemplu, yo valoro mucho cómo alreduer de la sidre hai una rede de rellaciones de solidaridá, rellaciones que van texendo la estructura social. Tamién ye pa mín mui importante la repercusión que la sidra tien nel espaciu agrariu, de manera que si los paisanos abandonaren la producción de sidre en casa cambiaría la fisonomía d'Asturies y la forma de entender a Asturias. Ye difícil imaxinar una casa de l'Asturies centro-oriental onde nun haya un llagar, cuesta mucho imaxinar el paisaxe asturianu ensin los pumares. Pa cualquier observador ye mui importante lo que xenera la sidra de convivencia y sociabilidá, por exemplu, en zones urbanes onde nun hai producción de sidra pero onde sí tien munchísima importancia social el facer les espiches. Y yo pienso que tien tamién una importancia mui grande lo que val la sidre y la so cultura como símbolu identitariu, como una de les imáxenes que resumen lo que ye la cultura asturiana. La sidra y el so mundu ocupen una parte de la forma asturiana de ver el mundu.

Semeya d'abaxo:
corchando nun
llagar caseru de
Villaviciosa. Páxina
drecha: escoyendo
mazana pa mayar
nel **Llagar de Piñera**,
Deva (Xixón)



semeya_Ana Palacio Runza

“Duldar de que la sidre y el so mudu xeneren una auténtica cultura propia n’Asturies sedría negar la evidencia y, tamién, ye un absurdu.”



►¿La sidre sedría bon exemplu d’un comportamientu cultural, qu’unque con variaciones y estremáes manifestaciones, ye homoxeneu a toa Asturies?

Dientro de la cultura asturiana convive una fuerte identidá unitaria con interesantes variantes peles diverses fasteres d’Asturies y esto nótese en tolos aspeutos. De toles maneres, en cuantes a la sidre hai que dicir que la cultura de la sidre tien una especial homoxeneidá peles distintes partes d’Asturies. En distintos conceyos y parroquies vemos les mesmes formes de trabayar cola mazana y de dir siguiendo los pasos del procesu de facer la sidre. Pero tamién ye verdá que pal que más conoz el mundu de la sidre ye siempre más fácil ver les peculiariedaes que tien en tal zona una forma de tratar los pumares o de mayar, de facer toneles, etc. Y por supuestu, la terminoloxía de la sidra, siendo la mesma, tien variantes de munchu interés.

Pero en resume, sí, en xeneral pue dicise que na cultura de la sidre vemos un bon exemplu d’homoxeneidá cultural per toa Asturies. **LS**

Reformas Ovidio

- GARANTÍA 10 AÑOS -

Reformas en General, Albañilería, Pintura,
Fontanería, Electricidad...
Instalaciones de Pladur
Impermeabilid de Piscinas y Terrazas
Onduline de Teja - Todo tipo de Jardinería
Se saca escombros en pequeñas y grandes cantidades,
incluso en fines de semana.
Se hacen todo tipo de rozas para
fontaneros y electricistas

618 84 66 39 - 627 104 325

Castroagudín canteros

Tif. 985 87 25 55 Fax 985 87 25 54
33491 Perlora · Carreño · Asturias

“ESTI YE UN FENÓMENU CULTURAL COLA SUFICIENTE IMPORTANCIA, Y CON DURACIÓN MILENARIA, COMO PA QUE LA UNESCO LU APRECIE Y LU RECONOZCA”

Hevia Llavona ye cabezaleru de la Fundación Belenos y del conseyu de redaición de la revista “Asturies, memoria encesa d'un país”.
Tamién ye autor de dellos trabayos d'investigación toponímica espublizaos pola Academia de la Llingua Asturiana, asina como etnógrafu y espertu en cultura sidrera.

► Hai bien pocu tiempu l'Asociación de Llagareros d'Asturies (A.L.A.) anunciaba la so intención d'amosar la cultura la sidre, na UNESCO, como candidata a Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá. ¿Qué te paez esta iniciativa?

Paezme un intentu mui valoratible de la A.L.A., porque veo n'ella l'enfotu de algamar un reconocimientu ampliu de la nuesa cultura sidrera. Digo ampliu, nel sen de non quedase namás nuna puesta en valor d'una cultura material ancestral, que tamién lo necesita, sinón que vá mas p'allá, y trata de facer ver la importancia del fenómenu al completu, con toa la so hestoria, costumes, tradición oral, formes de trabayar, de consumu, etc., y que n'Asturies caltiense con intensidá dende fai siglos.

► ¿Camientes qu'hai posibilidaes d'algamar esti reconocimientu?

Doi por supuestu qu'esti ye un fenómenu cultural cola suficiente importancia, y con duración milenaria, como pa que la UNESCO lu aprecie y lu reconozca, y así espero que lo faiga. De non haber presiones interesaes, intrigues, politiqueos, etc., que puedan corrompela, ye una iniciativa que bien puede salir p'allantre. Debería tener un sofitu ampliu, tantu institucional, como socialmente.

► ¿Qué ye lo más significativo de la cultura la sidre n'Asturies?

La grandísima implantación social que tien, y que lleva teniendo durante tantu tiempu, de tal forma que llega a ser ún de los elementos identificativos del pueblu asturianu, tantu a los nuegos güeyos, cómo a los de los que nos ven dende fuera. Tal ye asina, que la sidre taba, y en dellos casos tovía tá, presente demientres tou el ciclu vital de los asturianos, dende'l bautizu fasta'l veloriu, pa convidar a los asistentes.



semeya cortesía d'Inaciu Hevia Llavona

►La sidre faise en munches fasteres del mundu. ¿Tien la sidre asturiana dalgún elementu dixebrador que-y de un carauter propiu?

Quiciaves l'escanciáu seya el más vistosu, pero ye un conxuntu de munches coses. La personalidá del so sabor, les formes colectives de consumu, les espiches, les cantidaes consumíes, el caltenimientu de les races autóctones de mazanes, etc.. De xuru, la personalidá de la nuesa cultura sidrera vien dada per esti conxuntu de peculiaridaes.

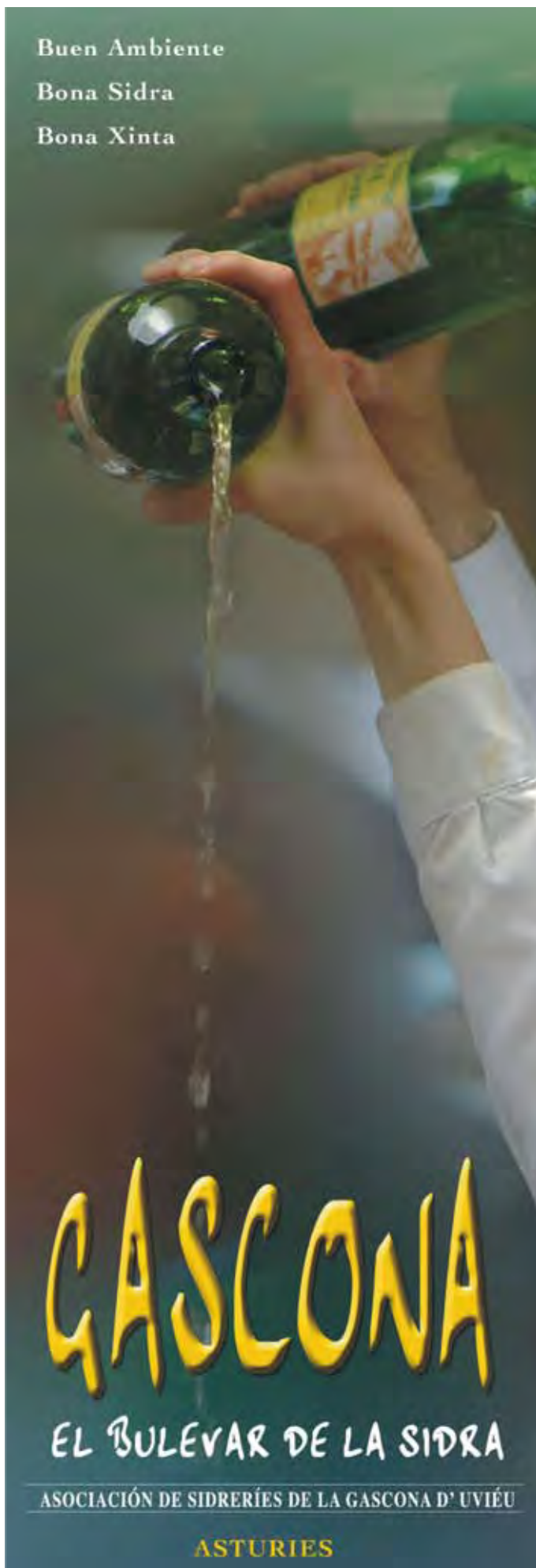
►Dende un puntu de vista etnográfico, ¿qué supondría pa la nuesa sidre esti reconocimientu?

Debería valer pa que la xente se interesara en conocenos meyor a nós mesmos y a los nuestos ancestros. Polo tantu sedría un enriquecimientu cultural coleutivu, un porgüeyu pal Padrimoni Inmaterial de la Humanidá.

►Esti reconocimientu ¿valdría pa conservar y conocer meyor los preseos y la historia la sidre?

Esa conservación y conocimientu tenía que dase yá, ensin falta del reconocimientu de la UNESCO, porque cualquier sitiu del mundu taría argullosu d'esti padrimoni cultural que tenemos equí. Tristemente, como siempre, apreciamos más cualquier cosa con tal de que seya de fuera. Acasu esto pudiera camudar esta situación.

Cualquier softu internacional, ye indudable que sedría bonu. **LS**





III CERTAME DE CANCIOS DE CHIGRE DE LA POLA – SIERU

testu ya semeyes_David Fonseca Cano

La fiesta de Les Comadres de La Pola (Sieru) ye, ensin dulda, una de les folixes de más ésitu y más conocíes d'Asturies. N'acabando'l xueves de comadres, vien el vienres de Comadrines (dempués migayes y migayines, que dicen los pole-sos). Segundu día de fiesta y que dende hai tres años coincide col Certame de Cancios de Chigre de La Pola, entamáu pola Asociación de Amigos del Roble.

Esti certame céntrase nes actuaciones de dellos grupos de coros, tertulies, grupos d'amigos, etc., que repartíos pelos estremaos chigres de La Pola amenicen la nueche a los veyeros, colos cantares que toos conocemos dende neños y qu'enantes yera avezao oyer nos chigres del país. Nueche que fina de madrugada y onde coros y sidreros yá nun se estremen y solo l'ecu d'un cantar s'oi nes cais de la villa.

Anguaño ye perdifícil sentir a naide cantar nun chigre. Normatives de vecinos, de ruíos, etc. faen que munchos chigres colgaren el cartelu de "prohibió cantar" y daqué que yera costume camude en dalgo raro, cuasi que mal visto. Pero, en La Pola, polo menos una vegada al añu, vese a muncha xente echando un cantar cola botella sidre al llau y lo tradicional recupérase, anque seya namái que por una fin de selmana.

"La Sidra" averóse fasta La Pola, pa facer un reportax sobre esti III Certame y falar con dalgunos de los coros que taben canciando, anque hebíu munchos más. Tamién-yos entrugue-mos a chigres y dalgún veceru, de cómo taben siendo estos dos díes de cancios. La rempuesta foi perpositiva. Tola xente taba d'alcuerdu en que yera una tradición que nun tien de perdese. Y qué dicir de la rellación sidre – cantar: a naide nun se-y ocurriría char un canciu ensin sidre.

Comu díz el cantar d'Alfonso Sánchez Peña y Manuel Noval Moro, y que ya ye himnu oficial del Carmín:

Que ye El Carmín de La Pola
Que ye la fiesta d'Asturies
Que ye El Carmín de La Pola
La fiesta más popular
La fiesta más popular
La que se vive en La Pola
Onde bebemos la sidra
Y l'agua ye pa moyar

Semeya: cabezaleros de la **Tertulia'l Ventolín** de-mientras la so actuación en **Casa Adela**.

**UNION INDEPENDIENTE DE
TRANSPORTISTAS AUTÓNOMOS**



www.uitaasturias.com

C/ Socarrera, 18 - 2ºE

Tlf./Fax 985 741 141

Móvil 639 711 231

e-mail: info@uitaasturias.com

33180 NOREÑA

(Asturias)



EL SUEVE 2004

Correduría de Seguros S.L.

www.elsueve.es

C/ Teodoro Cuesta, 11 bajo

Tlf./Fax 985 454 172

Móvil 639 711 231

33600 MIERES

(Asturias)



Semeya: públicu demientres l'actuación del **Grupo Vocal Mateo Buyón**, nel *Manolo Jalín*

Jesús Prendes

Grupo Vocal Mateo Buyón (Xixón) Actuación nel Manolo Jalín

►¿Qué importancia tienen hoy en día los cantares de chigre en Asturias?

Con este certamen lo que se pretende es que renazca la costumbre de cantar en los chigres. Antes era reunirse alrededor de una botella de sidra y empezar a cantar. Por poner un ejemplo, en Xixón hay muchos sitios donde tienen un cartel colgado donde pone que se prohíbe cantar y con esta reunión de coros se pretende, pretendemos, realzar de nuevo el folclore típico de los cancios de chigre.

►¿Cuánta importancia tiene la sidra en estos cancios de chigre?

No se qué tiene la sidra... Al lado de una botella de sidra siempre te apetece cantar, no pasa lo mismo con el vino.

►Y cuánto protagonismo tiene la sidra en estos cantares de chigre?

Bastante. La manzana y la sidra sale mucho a relucir en los repertorios de los grupos que cantan en los chigres.

►¿Cómo se está desarrollando este III Certame de Cancios de Chigre de La Pola?

Bien, muy bien. Tanto el certamen como los polesos. Hay dos localidades en Asturias que son unos fenómenos para organizar fiestas: La Pola y Candás. Son sitios fabulosos para ir a cantar y a pasarlo bien.

Gumer Fernández Sidrería El Pumarín.

►¿Cómo está saliendo este III Certame de Cancios de Chigre de La Pola?

Bueno... como siempre. La aceptación desde que se empezó a celebrar el festival siempre ha sido muy buena y hay bastante gente incluso antes de la hora habitual. Aquí es raro tener la sidrería tan llena antes de las diez y se nota que con los grupos que vienen a cantar la gente se anima antes a salir.

►¿Se perdió el tema de cantar en los chigres alrededor de una botella de sidra?

Hombre, con esta iniciativa lo que se pretende es que no se pierda, pero prácticamente ya había desaparecido.

►¿Hasta qué hora se está cantando estos dos días de certame?

Hasta que canse la gente. Eso depende siempre de lo animada que esté la gente a continuar cantando cuando acaba el horario del certamen. En los chigres entras cuando quieres y sales cuando quiere la gente (entre risas).



Semeya: actuación na Sidrería El Pumarín



Pon fin a tus problemas de próstata

Tratamiento de la hipertrofia prostática mediante **Láser Verde**, una innovadora técnica más sencilla, segura, confortable y eficaz que la cirugía invasiva tradicional.

SIN
incisiones

SIN
anestesia
general

ALTA
inmediata

Urólogos

Dr. Ignacio
Tamargo

Dr. F. Javier
Cuervo

Dr. Valentín
Muramendiáraz

Centros de intervención

Sanatorio
Covadonga, Gijón

Clínica Asturias,
Oviedo

Ploneros en España.
Únicos con años de experiencia en Asturias.
Únicos en Asturias con equipos en propiedad.

TCM LASERTERAPIA
PROSTÁTICA

902 870 871

info@laserprostata.com

www.laserprostata.com



Ánxel Álvarez Fernández
Tertulia El Ovetense (Uviéu)
Actuación en El Pumarín

Semeya: actuación de la **Tertulia El Ovetense**, nel
 chigre **El Pumarín**

► **¿Ye La Pola llugar afayaizu pa echar unos cantares de chigre?**

Yo vivo n'Uviéu, aunque soi d'El Güerna, y paezme que ye un sitiü especial pa ello. Ye ún de los pocos sitios en que tovía queden bastantes sidreríes onde pues cantar y onde nun te ponen mala cara por facelo. N'Uviéu hai menos, pero tenémosles seleccionades.

Ye importante qu'esto se vaya esparciendo, porque hasta agora tuvimos reculando, perdiendo sitios onde se podía facer y a ver si agora, a partir d'esti movimientu equí en La Pola que ye perguapu, va implantándose n'otros sitios de Xixón, Uviéu, etc.

► **¿Ye cierto que nos chigres cada vegada ye más difícil cantar? ¿Que ca vuelta hai más cartelos de "prohibió cantar"?**

Ye totalmente cierto. Nosotros intentámoslo varies vegaes y nun pudimos. Teo una anéudota: yo tamién toi nun coru y una vegada saliemos d'una actuación y fuimos a una sidrería d'Uviéu na que tábemos solos, nun había nadie. Entrugamos-y al dueñu si podíamos cantar unes piezuques y ellí que non, que non... y eso que yeren las nueve la nueche, nun yeren hores intepestives tampocu. Colemos d'ellí y aportiamos pal chigre El Ovetense y ellí esperamos a que nun hubiera muncha xente pa poder echar unos cantares.

► **¿Nestos cantares de chigre qu'importancia tien la sidre?**

Muncha. Creo que ye perimportante, la sidre, porque ye una bebida económica, ye pa compartir cola xente y los que más saben d'esto, de cantar, dicen que-yos va mui bien, porque afila'l gargüelu.

► **¿Cuántes vegaes apaez la sidre nes lletres de los cantares de chigre?**

Munches. Tendría que poneme agora a remembrar cantares, pero toi ciertu qu'apaez en infinidá d'ellos. Non solo en cantares de chigre, sinon tamién en munchos cantares tradicionales asturianos como "l'axuntábense", por exemplu.

► **¿Fasta onde va llegar güei la vuesa actuación?**

Hasta onde'l cuerpu aguante. En teoría son dos hores d'actuación, pero depués lo que quiera la xente que temos. Tamos un pocu tocaos d'ayeri, pero tenemos munches ganas de facelo lo meyor posible y sobre too implicar a la xente del chigre, a que cante con nós y que participe si sabe la canción o si non la sabe qu'intente deprendela pa otra vegada.

David García
Tertulia El Ventolín (La Pola)
Actuación Casa Adela

►¿Cómu ta saliendo esti Certame de Cancios de Chigre de La Pola?

Creo que bastante bien. Después de el año pasado que fue romper el hielo, esta edición la cosa está bastante animada e incluso la organización está pensando en ampliar el festival a otras zonas del Conceyu Sieru, a Sariegu, etc. En definitiva, a moverse un poco. Además este años viene más gente de fuera, de otras zonas de Asturias, hay un coro de Cantabria, etc. Esto parece que se anima y el tema de cantar en los chigres quizás no se pierda.

►La xente de la qu'entamáis a canciar ta un pocoñín tímida, un pocu fría. Poro, equí yá vemos, según pasa'l tiempu, que la xente anímase a acompangavos, a canciar, a baillar... ¿Cómu lo véis vosotros?

Hombre ye un poco violento llegar a un bar y cantar porque sí. Lo normal es empezar después de tomar unas botellucas e ir animándote poco a poco. Pero la comedia sale enseguida (entre risas).

►¿Nestos cantares de chigre cuánta importancia tien la sidre?

Yo creo que bastante, creo que sin sidra no sería lo mismo. Con vino, por ejemplo, te da más por la tertulia, por la conversación; pero con la sidra, aunque es fatal para la garganta, es la gasolina que necesitas para animarte a echar unas piezucas.

►¿Fasta cuándo taréis güei cantando?

Ayer, como tuvimos sesión gorda y acabamos por la mañana, hoy será más relajado y aunque no iremos pronto para casa sí cambiaremos, quizás, de parroquia.

Lucía, Luisa y Fiti
Veceres del III Certame de Cancios de Chigre de La Pola

►¿Cómo estáis viviendo este III Certame de Cancios de Chigre de La Pola?

Muy bien. Esto es muy auténtico, como fue siempre y como se vivió toda la vida en La Pola.

►¿Creéis que esto se perdió un poco?

Sí, es verdad, pero con iniciativas como esta estamos recuperándolo. La Pola, con este festival, demuestra que vale mucho y que tiene mucha importancia lo de siempre, lo tradicional. Nosotras desde neñes nacimos con esto y entre esto, entonces...

►Vosotras ya estáis cantando y bailando, ¿hasta cuando seguiréis hoy?

Pues hasta que el cuerpo aguante. En La Pola están "Les Comadres, les comadrines, les migayes y les migayines" y con eso está todo dicho (entre risas). Lo que hay que hacer es pasarlo bien.



El Curuxeo, s/n
33160 Niosa (Asturias)
Tel. 655 87 46 66 - 655 87 46 14
Fax 655 87 46 19
www.laldeaodelangliru.com
reservashotel@laldeaodelangliru.com

L'Aldea
Soñada del Angliru
RURAL SUITE & SPA

*Un sueño hecho realidad
en las laderas del Angliru.*

José Manuel Palacio
Coro Sanmartino (Vega de Poja. La Carrera – Sieru)
Actuación nel Mesón Sidrería Sieru

►¿Cómo está saliendo este III Certame de Cancios de Chigre de La Pola?

Bien. Nosotros ya empezamos el primer año y llevamos viniendo los tres años. A mí y a mis compañeros del coro nos gusta y creemos que es un certamen muy acertado porque así no perdemos la tradición. Ahora vas a un bar y empiezas a cantar y te llaman cualquier cosa o te dicen que molestas.

►¿Es normal ver en los chigres carteles de prohibido cantar?

Sí, claro que es normal. En muchos sitios no te dejan echar una piezuca. Salvando La Pola, y sobre todo estos días, donde más se canta por los bares en Asturias es en Llangréu. Allí todavía es muy habitual ver a gente cantando en los chigres, pero en el resto te mandan callar, te dicen que o te callas o te echan fuera, que molestas. Esperemos que con este certamen que se organiza en La Pola esto reviva y vuelva a coger auge.

►¿Cuánta importancia tiene en los cantares de chigre la sidra?

Mira la sidra es la alegría de la canción asturiana, aunque yo, por desgracia, no puedo beberla. La sidra es fundamental en el folclore asturiano.

►¿Hay muchas canciones donde la sidra sea la protagonista?

Sí. Lo que pasa que depende mucho de la zona. Para la zona de Villaviciosa es muy común escuchar canciones donde la manzana o la sidra tienen protagonismo en la canción, canciones como las de Noriega. Para La Felguera la temática es más minera, más tipo Xuacu'l de Sama, para Candás es más marinera, etc.

►¿Vais a estar mucho tiempo cantando esta noche?

Pues hasta que el cuerpo aguante. El horario oficial de cierre es a las once, pero a esa

hora es cuando se empieza prácticamente. Acabaremos en un desguace (entre risas). Ahora, las diez y media de la noche, la gente todavía está cenando, pero después se anima mucho esto y la gente se arranca a cantar con nosotros. Esperemos que esta iniciativa revitalice los cancios de chigre, que se lleve a muchos otros sitios de Asturias. Esto gusta mucho a la gente. Ayer, por ejemplo, estaba aquí una chica de Zamora y estaba encantada de estar en un chigre de Asturias escuchando a la gente cantar canciones tradicionales.

Semeya: actuación de l Coro
Sanmartino de Vega de Poja
(La Carrera - Siero), nel Mesón
Sidrería Sieru



Sergio del Pozo
Mesón Sidrería Sieru
(La Pola)

►¿Cómo está desarrollándose este III Certame de Cancios de Chigre de La Pola?

Está saliendo muy bien y la experiencia está siendo muy interesante. Este certamen está atrayendo y moviendo a mucha gente. Es una tradición muy guapa y que no se debe perder.

►¿Crees que se perdió esta tradición? ¿Aún en el Mesón Sieru se arranca alguna vez la gente a cantar?

Creo que se perdió y más que por falta de ganas de cantar de los clientes, por temas de ruidos, de quejas de vecinos, etc.

►¿Hasta qué hora estuvisteis el primer día cantando y hasta qué hora estaréis hoy?

Ayer estuvimos hasta la una y cuarto de la mañana y hoy imagino que hasta la misma hora, esto depende siempre de las ganas del cliente y esta noche la gente tiene ganas.

►¿Al principio de la actuación están los clientes más retraídos, más fríos?

No, no te creas. La gente suele animarse desde el principio; además, como los coros ponen unos libretos para que pueda cantar el público esto se anima enseguida.

Pilar Domínguez
Coro Antonio Martínez (La Pola – Sieru)
Actuación en El Molín de Baldoria

►¿Cómo está resultando este III Certame de Cancios de Chigre de La Pola?

Pues muy bien. Ayer estuvimos en otra sidrería y enseguida se puso la gente a cantar; lo que pasa es que a veces pensamos que, quizás, no sea el momento oportuno, para celebrar el certamen, la fiesta de Les Comadrines. En los bares donde vamos a cantar nos da la sensación de que estorbamos, porque hay tanta gente que no cabemos y los chigres tienen tantos clientes a los que atender que nosotros estamos ocupando un sitio. De todas maneras, ayer estuvimos hasta la una y pico de la mañana bárbaramente y además, los hosteleros te tratan muy bien, con pinchoteo, bebida, etc.

►¿Cómo está el tema de cantar por las sidrerías actualmente?

Ahora está prohibido cantar en muchos chigres y ahora es muy normal ver en algunos bares carteles que traen lo de “prohibido cantar”; pero antes no era así, antes alrededor de una botella de sidra siempre se cantaba algo. Aunque ahora, con esta iniciativa sí se puede volver a cantar.

►En estos cancios de chigre, ¿cuánta importancia tiene la sidra?

Hombre... es lo que bebe la mayoría de la gente, aunque en nuestro coro hay gente mayor y ya no bebe sidra. Ahora en pleno invierno quizás no se bebe tanta sidra, pero en verano no hay más bebida que la sidra; porque es una bebida económica, que compartes con el resto de la gente, etc.



Radio Taxi Principado
985 25 25 00

LA MAYOR FLOTA DE TAXIS DE OVIEDO
Porque somos muchos más, le recogemos primero
Petición de taxis automática, por SMS, por Internet
Facturación mensual - Cobro con tarjeta
Taxis adaptados para minusválidos

www.radiotaxiprincipado.com



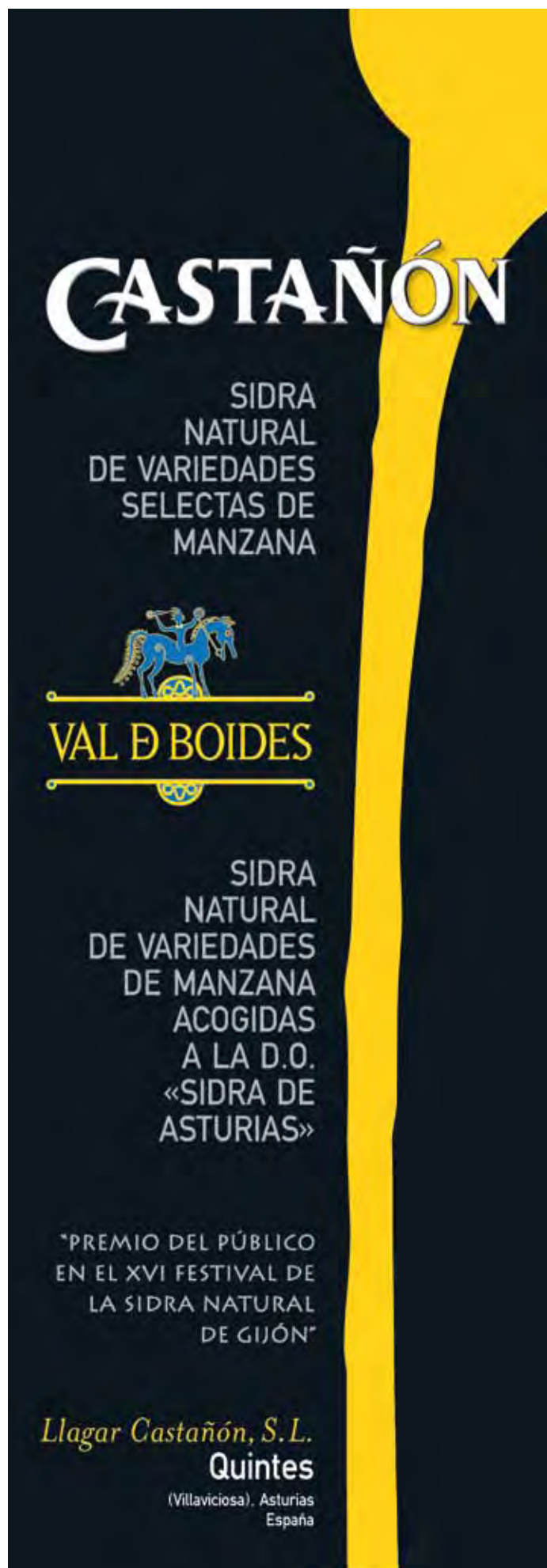
“... nun pasa ná por tar
un añu colos precios
conxelaos si tamos
metanes d’una cris
económica.”

JULIÁN CASTAÑÓN

LLAGAR CASTAÑÓN

QUINTES – VILLAVICIOSA

Semeya: Julián Castañón, xerente del llagar maliayo,
delantre'l llagar.



Julián Castañón ye'l xerente del Llagar Castañón y con elli toviemos falando d'actualidá sidrera una tardi en Quintes, Villaviciosa. Falemos de cris económica, de conxelación de precios, de necesidaes del seutor, de nuevos proyeutos... Un llagar qu'ellabora Sidra Castañón y Val de Boides D.O.P., pue que seya la única sidre n'Asturies que tien la contraetiqueta n'asturianu y qu'un de los sos palos recibió una puntuación cuasi perfecta nes tasties ciegues del Grupu Tastia. L'asturianu ye un valor añadíu a cualesquier bon productu fechu n'Asturies y hai xente qu'afortunadamente, decátase.

testu ya semeyes_David Fonseca Cano

►Estamos en mitad de una crisis económica grave. Esta coyuntura económica está afectando al sector sidrero, notándose especialmente en la hostelería, pero ¿cómo se está viviendo en el Llagar Castañón?

La crisis está afectando a todo el mundo y hubo, ahora, unos meses muy flojos, la verdad. Después de la época de mayar vino una temporada de agua constante, donde no paró de llover y esto se notó mucho. De todas maneras, yo creo que la crisis o este mal inicio de año, vino más por el hecho del mal tiempo que por la crisis económica propiamente dicha.

El año pasado, hasta febrero más o menos, se vendió mucha sidra. Se vendió muchísima, quizás como nunca. Además, en 2008, sobre marzo se produjo un pequeño bajón, que hizo que el consumo estuviese más flojo. Este año es di-

ferente, el invierno está siendo muy crudo y esperemos que la primavera venga como tiene que venir y que aumente la venta, ya que la gente en esa época sale más. Más incluso que en invierno, aunque este sea bueno.

►Esto lo comentan muchos compañeros tuyos llagareros; que más que la crisis económica, lo que se notaba era un descenso en el consumo de sidra por el mal tiempo, unido a que estamos en meses de temporada baja. ¿Será más adelante, cuando empiece el buen tiempo, cuando realmente pueda evaluarse la incidencia de la crisis en el sector sidrero?

Yo estoy esperando a que llegue el buen tiempo para ver cuál es la realidad a la que nos enfrentamos. Si este descenso era por la crisis o por el mal tiempo. Aún así, ya se notaron estas dos semanas de

buen tiempo y cambió bastante la cosa. Notas a la gente con ganas de salir. Ves movimiento y esto provoca un aumento del consumo de sidra.

►En enero Grupo Trabanco anunciaba la congelación del precio de sus productos, para esta temporada, debido a la crisis económica. ¿Cómo ve Julián Castañón esta medida?

La iniciativa de Trabanco forzó, un poco, a los demás. Lo anunciaron a bombo y platillo y a los demás, como vamos detrás, no nos quedó más remedio que adoptar esta congelación también. De todas maneras, tampoco pasa nada por estar un año con los precios congelados si estamos en mitad de una crisis.

►Se nota optimismo en el sector.

La gente, como decía antes, tiene ganas





de salir y lo más barato que puedes tomar es una botella de sidra. Una pareja sale y toma una botella de sidra en un bar y son 2,20 ó 2,40 euros. Si tomas un par de vinos son ya 2,50 euros cada uno. La diferencia salta a la vista. En este sentido, la crisis debería favorecer el consumo de sidra.

►En el Llagar Castañón tenéis sidra con Denominación d'Orixe, Val de Boides, que cuesta unos céntimos más que la que no tiene marca de calidad. ¿Puede notarse esa pequeña diferencia de precio en estos tiempos de crisis?

No. Creo que no, ya que la diferencia es muy pequeña. La gente que toma sidra con D.O.P. creo que va a continuar haciéndolo aunque cueste unos céntimos más.

►En el llagar elaboráis Sidra Castañón y Valde Boides D.O.P. Un lote de esta última obtuvo una puntuación casi perfecta en las catas ciegas que hace el Grupo Tastia. ¿Qué tal sienta esto? ¿Favorece esto a la venta de la sidra?

La verdad es que sorprendió a todo el mundo y a mí el primero. Yo tardé en enterarme y me lo comentaron un día por la calle. Esto sí favorece la venta de la sidra

►La contraetiqueta de Val de Boides viene en asturianu y el Llagar Castañón es de los pocos llagares que utiliza nuestra lengua en su etiquetado. Esto es, sin duda alguna, un valor añadido en un sector donde es poco o nada habitual. ¿Por qué utilizar el asturianu?



ALFAPLÁS PLÁSTICOS DE INGENIERÍA S.A.

Avda. de Torrelavega, 13 · 33010 OVIEDO
Tlf. 985 22 85 11 Fax 985 08 86 64
www.alfaplast.com · alfaplast@telecable.es




Soluciones Técnicas
Construcción Industrial
Estudios Proyectos
Cubiertas Estancas
Corte a Medida
Trabajos en Metacrilatos
Todo en Plástico



“... cuido que la cris económica o esti mal entamu d’añu, vieno más pol fechu del mal tiempu que pola cris propiamente dicha.”

Siempre tuve la etiqueta y la contra en asturianu. Nosotros en el llagar, en las cajas por ejemplo de Sidra Castañón, siempre pusimos Asturias. Val de Boides es el valle de Valdediós en asturianu y nos decidimos, al usar ese topónimo como nombre de la sidra, a hacer la contraetiqueta en asturianu.

►La Asociación de Llagareros Asturianos (A.L.A.) anunciaba, hace muy poco, la iniciativa para proponer como candidata a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, de la UNESCO, a la cultura de la sidra asturiana. ¿Qué te parece esta medida?

Bien, todo lo que sea hacer cosas por la sidra es bueno. Siempre será positivo hacer cosas para que la gente conozca más la sidra y que se hable más de ella.

►Otra noticia reciente habla del acuerdo entre A.L.A. y S.E.R.I.D.A. (Serviciu Rexonal d’Investigación Agroalimentaria) para avanzar en la solución de los déficits que el sector sidrero aún tiene. Un acuerdo para realizar investigaciones conjuntas y resolver esas necesidades que tenéis aún los llagares. ¿Cómo veis esto en el llagar?

Es indudablemente necesario, lo que pasa que esto se lleva reclamando con el S.E.R.I.D.A. años y años y seguimos reclamando. Por supuesto que es necesario, porque por mucho que sepas siempre es necesario saber más y la investigación siempre es necesaria.

►¿Cuáles son las necesidades que aún tenéis los elaboradores?

Un llagar asturiano lo que necesita es manzana autóctona. Eso es fundamental, la base. A partir de aquí ir seleccionando variedades, que ya se está haciendo. Lo fundamental, repito, es más cantidad de materia prima, que tenemos déficit de manzana asturiana. Las pumaradas antiguas están disminuyendo a pasos agigantados y las nuevas plantaciones todavía son pocas para abastecer al sector.

►Vosotros tenéis pumarada propia, pero aún era joven la última vez que estuvimos en el Llagar Castañón. ¿Cómo está este tema?

Pues seguimos con ella. Tiene seis años y aunque empezó a dar algo de producción este año, todavía hay que esperar un poco

“... notáronse yá estes dos selmanes de bon tiempu... Notes a la xente con ganes de salir. Ves movimientu y esto xenera un aumentu nel consumu sidre.”

a que dé más. Ahora irá subiendo poco a poco.

► **Hace tiempo estábais planteándoos hacer un llagar nuevo. ¿Cómo está ese proyecto?**

Bueno... Llevo cuatro años de papeleo con licencias, permisos, etc. Cuatro años en los que si no faltaba una cosa era otra, etc. Pero creo que ahora ya está todo. Esperemos que ahora sea la definitiva. El proyecto ya está en marcha y estamos esperando a iniciar la obra.

Queremos hacer un llagar nuevo, diferente, que destaque un poco. Un llagar de sidra con posibilidad de visitas. Un llagar enfocado como las bodegas de vino de Rioja o Ribera del Duero.

► **¿Dónde estará el nuevo llagar?**

Pues al lado del Campo de Golf de Xixón, aunque seguiremos estando en el Conceyu de Villaviciosa, en Quintueles.

► **¿Este nuevo llagar implicaría más producción de sidra?**

Sí, queremos aumentar un poco la producción, pero no mucho la verdad. El principal motivo es aumentar el espacio del llagar, porque aquí ya estamos un poco apretados y esto nos hace estar un poco parados.

► **¿Para cuándo podríamos visitar el nuevo Llagar Castañón?**

Creo que para el 2011 podrían visitarse las nuevas instalaciones.

► **Tenéis sidra y sidra D.O.P. ¿Hay en el Llagar Castañón abierta alguna línea de investigación para elaborar nuevos productos?**

Ahora mismo no tenemos nada en marcha, porque aquí en el llagar, como decía antes, estamos un poco justos de sitio. Pero con el nuevo llagar sí que esperamos investigar en nuevos productos.

► **¿Sidra de nueva expresión, achampanada...?**

La sidra de nueva expresión no acaba de convencerme del todo, creo que la matan los filtros que hacen que pierda sabor, carbónico, etc. Por otro lado, la sidra achampanada sí es un producto que me gusta y que creo que tiene futuro. **LS**



INAGURACIÓN SIDRERÍA PLATAS

CRTA. XENERAL, 41 – UXO (MIERES)

Pa un sidreru siempre ye un aliciente conocer sitios nuevos. Dir per Asturias y tomar una botelluca nun chigre desconocíu. La Sidrería Platas ye'l llugar afayadizu pa ello. **David González**, al qu'entrevistemos, y **Juan Carlos Alcalá** hai poco qu'abrieron el negociu, poco más d'un mes, n'Uxo y dir fasta ellí pue ser la cuenta pa conocer un llugar, de xuru, desconocíu pa munchos. Na Sidrería Platas hai muncho pa comer y cuatro marques de sidre pa prebar. ¿Pue pidise más?

testu ya semeyes_David Fonseca Cano

►La Sidrería Platas lleva poco tiempo en funcionamiento, un mes aproximadamente. ¿Por qué, en mitad de la tan famosa crisis, os decidís a abrir una sidrería?

Bueno... Aquí en Uxo se nota la crisis, como en todos los sitios, porque afecta al trabajador; pero, al estar bastante céntrica respecto a muchos pueblos de los alrededores está bastante concurrido. Además, queríamos presentar una alternativa a la hora de las comidas, ya que faltaba un local que diese comidas habitualmente.

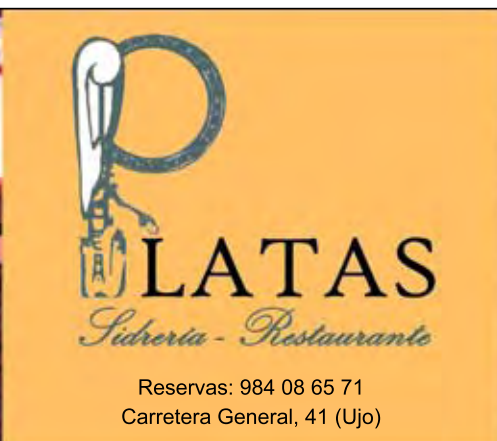
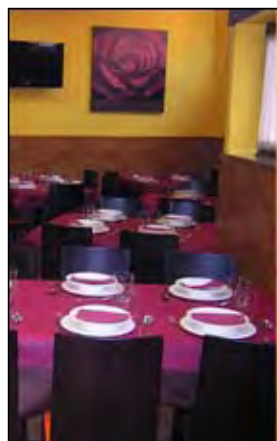
►La Cuenca del Caudal, en general, es el segundo lugar más sidrero de Asturias según estadísticas. ¿Se nota la afición de la gente por la sidra?

Hombre... Yo te diría que en Uxo no hay tantos sidreros como podría parecer al principio. Falta, quizás, que la gente se abra a otras marcas de sidra menos conocidas, que la gente no tenga miedo a probar sidra de llagares más desconocidos que los que todo el mundo conoce.

►En la Sidrería Platas la gente puede escoger entre varias marcas de sidra.

Así, tenéis Herminio, Zythos (D.O.P. de Herminio), Menéndez y Val d'Ornón (D.O.P. de Menéndez). ¿Por qué estas marcas y por qué apostar por cuatro tipos de sidra?

Hablamos con estos llagares y al ir a probar las sidras nos gustaron. Fue una apuesta personal. Tampoco queríamos tener solo una marca de sidra, centrarnos sólo en un llagar. Queríamos dar al cliente la posibilidad de elegir entre varias sidras que estuviesen bien. Para darle una alternativa y para diferenciarnos, un poco, de lo que suele ser habitual.



Reservas: 984 08 65 71
Carretera General, 41 (Ujo)

Semeya: David González, sociu xunto a Juan Carlos Alcalá, de la Sidrería Platas d'Uxo.

“Queríemos da-y al veceru la posibilidá d'escoyer ente estremaes sidres que tuvieren bien. Pa da-y una alternativa y pa diferenciamos, un pocu, de lo que ye avezao.”

►¿Están los clientes probando estas sidras con Denominación d'Orixe?

Sí, sí. Es más, lo que más vendemos es sidra con D.O. La marca Zythos, por exemplo, de Herminio está teniendo muy buena acogida. Yo pregunte en otras sidrerías y la que más se suele vender es la “normal”, sin embargo nosotros estamos teniendo muy buena respuesta con la D.O.P., a pesar de ser unos céntimos más cara. Casi podría decir que sale más la denominación que la otra.

►Antes comentabas que con la sidrería queríais dar la posibilidad de servir comidas.
¿Cuál es la especialidad de la Sidrería Platas?



Proyectos Posada S.L.

Granados, 6 - 3ºD · 33011 OVIEDO
Tlf. 608 472 156
proyectos@proyectosposada.com
www.proyectosposada.com





Semeya izquirda: un veceru mos echa un culín na Sidrería Platas. Semeya d'abaxo: xente xintando nel comedor.

“Tamos teniendo perbona rempuesta cola D.O.P., a pesar de ser unos centiminos más cara. Cuasi podría dicise que sal más la denominación que la otra.”



De momento no tenemos especialidad. Como llevamos poco tiempo abiertos, estamos un poco a la expectativa de los gustos del consumidor. Lo que más me gusta de los platos que realiza mi socio y cocinero, Juan Carlos, es la paella de bogabante. El arroz caldoso está realmente bien.

Por otro lado, tenemos una oferta gastronómica muy amplia, desde carta a tapas. Por lo que sondeamos a nuestros clientes, aunque no siempre digan la verdad (entre risas), creo que está saliendo muy bien el tema de la comida. La gente queda satisfecha.

►¿Se puede comer con sidra?

Sí. El comedor es pequeño, pero damos la oportunidad al que quiera de comer con sidra, con escanciador eléctrico.

►Pero además del aparátin, tenéis camarero escanciando. ¿La gente prefiere a la persona o a la máquina?

Pues depende. A mi me pasó el caso, hace tiempo, de conocer a gente muy sidrera que renegaba radicalmente del escanciador eléctrico, incluso protestaban cuando en una sidrería había máquina para escanciar. Sin embargo, cuando abrimos la sidrería alguno nos decía que cómo no íbamos a poner escanciador eléctrico. La gente creo que cada vez acepta mejor las máquinas. Creo que fue al principio cuando crearon más controversia. De todas maneras en la sidrería tenemos una persona escan-

ciando y el que quiera la máquina. Damos las dos posibilidades.

►Volviendo al tema de la crisis. En el poco tiempo que lleváis abiertos ¿notáis algo la recesión económica?

Donde más se nota el bajón de la hostelería, al menos en esta zona, es en las horas de la tarde, que es cuando está más muerto todo. Por la semana también se nota un poco el bajón de gente. Hay menos gente, habitualmente, que durante los fines de semana que es cuando hay una subida notable.

También se nota que está empezando el buen tiempo y la gente se anima a salir más. Los primeros días la gente marchaba más, salía de Uxo. Pero ahora la gente ya no se mueve tanto y se nota las ganas de salir. Se nota que el sol anima a la gente.

►¿Cómo es la clientela de la Sidrería Platas?

De todo tipo. Desde gente joven a gente mayor y siempre un ambiente muy agradable. Sin ningún problema.

►¿Es repunante, quisquillosa, la gente con la sidra?

Hombre... Hay de todo. Yo creo que la gente en casa es exigente siempre. Es curioso, pero creo que somos menos exigentes cuando salimos fuera. Puede venir una persona de fuera y marchar encantada. Todo perfecto. Y luego puede que uno de casa te ponga una pega. Es normal, creo.

N'autocar / En autocar
Places llimitaes por rigorusu orde
d'inscripció. Plazas limitadas por
riguroso orden de inscripció.

50€ / 45€

Soscritores
y Colaboradores

SIDRACRUCIS09

«De chigre en chigre y de llagar en llagar»



DÍA 10 D'ABRIL

De 12 del meudía a 12 la nueche.
De 12 del medio día a 12 de la noche.

Barriu la Sidra

Llagar Alonso

«**MÚSICA'L PAÍS
Y MUNCHES GANES
DE PASALO BIEN**»

Llagar La Morena

Llagar Estrada (espicha)

Camín Real de la Sidra

La Ballera (espicha)

INFORMACIÓN

lasidrainfo@yahoo.es **652 594 983**

SIDRERÍA ALASKA

GASPAR GARCÍA LAVIANA, 1 - UVIÉU

Nun mos dexemos enganar pol nome: l'ambiente de la sidrería Alaska, en Villafría, ye caldiu, acoyeor, diríemos cuasique familiar, de nun ser pol gran comeor d'al fondu y pola terraza braniega que s'albidra nel exterior. A simple vista topamos lo que venimos a buscar: l'enfriador de sidra ta integráu na mesma barra, comu pa facemos naguear...

testu ya semeyes_Nora Marqués

►¿Cómo viniste a parar al mundo de la hostelería?

Yo soy de aquí, de Uviéu, y digamos que la profesión nuestra viene ya desde hace años. Mi abuelo, Alfredo, tenía un restaurante aquí en Uviéu, donde el cine la Filarmónica, que se llamaba el Alaska. Por ese restaurante le pusimos el nombre de Alaska a la sidrería, viene de familia.

►¿Y desde cuando se trasladó el Alaska a Villafría?

Aquí llevamos dos años. Pero no es que se trasladara exactamente, el Alaska de los bajos del Filarmónica era muy conocido, pero no era una sidrería, sino un restaurante, para bodas, fue sala de fiestas... un poco de todo. Encontré este local, lo que es la parte de la sidrería, y decidí cogerlo y seguir con la sidrería que ya estaba funcionando aquí, y luego cogimos el local este anexo y hacer una ampliación para comedor, hace un año. En verano además ponemos una terraza con doce o catorce mesas que con el parque este que tenemos al lado para los críos, sin peligro de coches ni nada, es maravilloso.



►¿Cuidáis mucho la calidad de la sidra y del escanciador?

Nuestros clientes no son demasiado exigentes, pero aún así procuramos tener siempre la sidra en el agua a temperatura adecuada. Además trabajamos con dos palos, para que se pueda escoger. El que más sale es Menéndez y el otro es el Gobernador, que hay gente que le gusta más. Normalmente prefieren Menéndez, el que tenía antes la sidrería aquí ya tenía Menéndez y como se mantuvo mucho la clientela, seguimos ofreciéndoles la misma sidra. Lo único que hice fue meter además el Gobernador. Sidra con denominación de origen la tuve al principio, pero la gente de esta zona no la pide, a lo mejor por otra zona...

En cuanto a escanciar, a no ser que digan lo contrario en la sidrería servimos noso-

tros la sidra, y en el comedor, si quieren, también. No obstante tenemos los cacharritos esos de la manzana y tal, para la gente que para comer prefiere más el escanciador, para no estar pendiente de que se lo echemos. A gusto del cliente, nosotros procuramos escanciar la sidra lo más posible, pero hay gente que dice “no, déjame el cacharrín ahí”.



►¿Es difícil conseguir buenos profesionales para escanciar la sidra?

Sí. Ahora mismo está la cosa muy mal, no hay gente para trabajar. Yo sé que lo que es la hostelería en sí es muy esclava, son muchas horas, fines de semana... la juventud lo que quiere es salir el fin de semana y el problema es que no se dan cuenta de que el día de mañana eso les va a pasar factura. Yo tuve gente aquí, por un anuncio que puse buscando gente que sepa escanciar sidra, que hay pocos que sepan, pero es complicado que quieran trabajar fines de semana.

►Háblanos un poco del ambiente que nos podemos encontrar en tú sidrería.

Vivimos de la gente del barrio, no es una zona de paso, aquí viene la gente de Otero, Villafraja, es una clientela bastante fija. En cuanto a edades, viene mucha gente joven pero tenemos clientes de todas las edades, viene todo el barrio. Además nosotros el menú del día lo cuidamos mucho. Tenemos muchos obreros que vienen aquí a comer, gracias a Dios y con lo que está pasando ahora con la crisis, vamos manteniéndonos bien gracias al menú del día.

►Hablando de la crisis ¿qué opinas del anuncio hecho por llagares y varios hosteleros de no subir los precios este año? ¿te apuntas?

Yo eso lo veo bastante bien, se agradece. Yo ahora mismo me planteo incluso bajar el precio para animar a la gente.

►¿Tanto se nota?

Sí, yo noté clientes que antes bebían cuatro o seis botellas y picaban algo y ahora te toman dos y procuran no picar nada. Pero es más bien miedo lo que hay, porque el que tiene trabajo lo tiene, está igual que estaba, lo que pasa es que dice "por si acaso", es por miedo más bien.

►Para acabar ¿Con qué plato nos recomiendas acompañar la sidra en Alaska?

Pues mira, para acompañar unas botellas de sidra aquí tenemos una buena carne, un cachopo de ternera, por ejemplo, que tiene un buen tamaño y a la gente le encanta, o unos chipirones que hacemos con cebolla o con pisto o con gambas que están buenísimos, los tres tipos. Tenemos escalopines al cabrales, calamar relleno de carne... tenemos mucha variedad. **LS**



SURANCO Construcciones

Albañilería y Reformas en General

Instalaciones comerciales

Interiorismo - Comunidades



984 28 90 90

obras@suranco.com



ALASKA SIDRERIA

C/ Gaspar García Laviana, 1 - OVIEDO

Tlf. 985 203 048

Menú del Día

Tapas Variadas - Sartenes

Comedor Climatizado para 70 personas

Horario de Comedor:

Lunes a Jueves de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.

Viernes y Sábado de 13 a 16 h. y de 20 a 00,30 h.



Domingos cerrado por descanso, excepto el mes de Mayo

NATURAL BABYLON

LA VEGA, 21 - MIERES

testu ya semeyes_Llucía Fernández



La sidra, poquito a poco, va saliendo de las sidrerías para abrirse paso en otros tipos de establecimientos. Nadie va a poner en duda que donde más se disfruta tomándola y donde mejor cuidada y servida va a estar, es en un llagar o sidrería. Reconozco también que resulta difícil, por ejemplo, el desarrollo al 100% de la tradicional cultura de la sidra, digamos, en una hamburguesería... pero la verdad es que nos gustaría poder tomarla donde nos apetezca, mismo en la cafetería del centro comercial o en el bar que hay delante del cine. Es un peligroso error restringir a sus ambientes tradicionales el consumo habitual de sidra y, por suerte, los amantes de la sidra podemos pedirla cada vez en más locales y situaciones. La sidra de nueva expresión contribuye notablemente a este proceso de normalización, ya que elimina de raíz cualquier posible discusión respecto a los inconvenientes del escanciado en determinados comedores, haciendo más sencilla su presencia en locales diferentes a las sidrerías.

►Diferente es una buena definición para el Babylon. Desde las perlas de filosofía moderna con las que decoran sus cristales exteriores hasta el parquet escrito del suelo de la impresionante sala de juegos, donde recientemente se jugó la Final del Campeonato de Asturias de billar americano, pasando por la decoración en tonos naranjas y el comedor con toque mediterráneo... casi 500 metros cuadrados donde todo es original. Restaurante, cafetería, club deportivo... ¿Qué es el Babylon?

Cuando empezamos, todo el mundo me preguntaba ¿y esto qué es?. Vamos a ver lo que sale, yo les decía. Cuando llegues arriba verás, es un sitio tan diferente que tiene billares, tiene fútbolín, tiene sitio para bodas... Son 470 metros cuadrados, imagínate.



►¿Y qué tipo de clientela acude a un local tan variado?

De todo, aquí entra gente de todas las edades, yo tengo clientes de 5 a 90 años. Tengo un cliente que viene aquí a leer el periódico, con 92 años, y sin gafas, que yo no puedo. Llevamos un año, es difícil empezar, pero apunta a ser un boom, el sitio. En Nochevieja estaba totalmente lleno, tuvimos que quitar los paneles que aislaban un poco el comedor, en carnaval también, se llena con los partidos, vienen mujeres con niños, gente joven... es una mezcla de lo que es Mieres, en bien. O sea, que no tuve por aquí ningún faltoso, en un año... que es mucho decir. Además ya ves que está en el centro de Mieres, que es muy buena zona, tiene un ambientazo de fin de semana tremendo, funciona muy bien, como restaurante tiene una calidad, no es que lo diga yo, que soy el dueño, pero la gente dice que está entre los tres mejores de Mieres.

El mérito del restaurante es de mi mujer, ella es la base del

Natural babylon

Diferente

Cocina Tradicional
Asturiana



Martes Cerrado por Descanso



C/ La Vega, 21

33600 Mieres (Asturias)

Tlf. 984 18 41 86 - 628 60 30 32

“En branu tenemos sidre na terraza, pero n’iviernu trabayamos cola de nuea espresión. Tienes que vendela. Hai qu’ufiertala pa qu’apeteza, nun hai vezu. Pa enriba la xente entá ta nel preciu la botella de sidre “natural”, a dos cincuenta, y la de la sidra de nuea espresión sospréndelos...”



negocio, y es la única cocinera campeona de Mieres... pero en billar. Tuvo, en la cocina, maestros como el de Casa Fermín y Valbona, y aprendió bastante. Compramos productos de mucha calidad y procuramos tener buen precio.

►¿Y la sidra?

Sí, claro, tenemos sidra de botella de nueva expresión. Además lleva mi apellido, la sidra, Víctor Escalada es el que la hace... ¿lo conoces?...

►¿Y se bebe mucho?

No, la verdad es que la gente no nos la pide demasiado, la tienes que vender. Hay que ofrecérsela para que les apetezca, porque no hay costumbre. Ya hace dos o tres años que se conoce, pero la gente todavía no está acostumbrada a pedirla. Además todavía están demasiado en el precio de la botella de sidra natural, a dos cincuenta, y el de la sidra de nueva expresión les sorprende.

►¿Por qué no tenéis sidra “natural”?

En verano sí, abrimos en la calle la terraza, que cambia un poco el aspecto de la calle, no está tan feo, y entonces tenemos sidra para

tomar en la terraza, porque aquí dentro, como verás, escanciar es casi imposible. Y esa sí que se bebe.

►Creo que nunca había tenido la opción de tomar sidra jugando al billar. Cuéntanos un poco como surge el tema de los billares...

Antes de los Babylon (este es el tercero) mi mujer y yo abrimos un pub, el “Qué risa”, que tenía un billar, nos gusta mucho jugar al billar, a los dos, y cuando nos fuimos a Xixón, yo fui con la intención de aprender a jugar al billar. Siempre tuvimos desde entonces un equipo entre los diez mejores, de hecho ahora mismo la Final del Campeonato de Asturias se jugó aquí y llegó a ser el mayor club estatal en número de jugadores, en el año 2003, que nos dieron un premio el Consejo Superior de Deportes, siendo un bar y no un Club deportivo, una cosa rarísima, que no volvió a pasar. Ahora empezamos con este proyecto en Mieres, donde ya tenemos tres equipos de billar, hay equipos de diana, que se van a los campeonatos de la Manga del Mar Menor, de fútbolín, que se van a los campeonatos de Europa...

►Ya veis... en la calle Las Vegas, en Mieres, un lugar diferente para ir a tomar sidra... **LS**



microrrelatos sidreros 2009

José Luis Acosta Fernández

Bases del concurso

1. Podrán participar en este concurso escritores y escritoras de cualquier nacionalidad y edad, siempre que las obras que presenten estén escritas en castellano o asturiano, sean originales e inéditas y no hayan sido premiadas con anterioridad en ningún otro concurso. Se presentará un máximo de tres microrrelatos por cada autor o autora.

2. El contenido tendrá que aludir necesariamente a algún aspecto relacionado con el mundo de la sidra, esto es: Llagares, chigres, echadores, etc, en lo que se refiere a su argumento, ambientación o personajes.

3. La extensión no excederá las 50 líneas en letra de cuerpo 12 y tipo Times New Roman, pudiendo ocupar el microrrelato un máximo de dos páginas en formato folio o DIN-A4 por ambas caras. El microrrelato debe tener un título y un autor asociado, sino es así, se considerará como no válido.

4. Las obras se enviarán mediante email a esta dirección de correo electrónico: microrrelatosidra@gmail.com.

5. La extensión de los archivos debe de ser, necesariamente, de alguno de los siguientes tipos: .txt, .doc, .docx, .pdf

6. El plazo de admisión de los microrrelatos finalizará el día 14 de mayo de 2009.

7. La organización designará al jurado competente, que estará presidido por el Director Comercial de la revista La Sidra, Don José Luis Acosta Fernández. El jurado no conocerá, en ningún caso, los nombres de los autores o autoras, tan sólo el título y el seudónimo.

8. El fallo del jurado, que será inapelable, se hará público el 21 de mayo de 2009 en un acto de entrega de premios en la parrilla Antonio I, sita en la calle Roncal, nº 1, en Gijón. Se anunciará además el tercer aniversario de la asociación "El Barrio De La Sidra".

9. Premios:

- Primer Premio de 500 €, más un lote de libros relacionados con la sidra.
- Segundo Premio de 300 € más un lote de libros relacionados con la sidra.

10. El jurado estará facultado para resolver toda cuestión de su competencia que se suscite.

11. Los relatos premiados, y aquellos que por su interés se seleccionen entre los relatos presentados, serán editados de la forma que considere más adecuadamente la revista La Sidra (en formato de prensa escrita o editorial) y por el portal www.lasidra.info (en formato digital), coordinadores del evento.

12. El hecho de participar en este certamen implica la plena aceptación de las presentes Bases.

primer
concurso

El Barrio de la Sidra
microrrelatos sidreros 2009

Patrocinan

Organizan



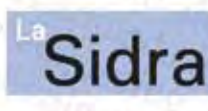
El Barrio de La Sidra



Sidra Fonciello



www.lasidra.info



Revista La Sidra





PABLO SUÁREZ

SIDRERÍA LA GALANA

PLAZA MAYOR, 10 - XIXÓN

“Echaores de sidre hai
abondos, pero
escanciadores
hai bien pocos”

Pablo Suarez ye'l décimu clasificáu nel concursu d'escanciaores 2008 y trabaya na Sidrería La Galana, na Plaza Mayor de Xixón. Malque entá nun se conoz el calendariu de concursos pa la próxima temporá, yá ta preparándose pa ellos col envís de caltenese pente los diez primeros y, a poder ser, avanzar na clasificación.

testu ya semeyes_Llucía Fernández



“De xuru qu’aparte la xente que se presenta a los concursos hai bien de xente que sabe echar sidre perbien y que nun se presenta porque nun tien tiempu o porque nun-yos interesa.”

►¿Estás preparándote para el siguiente campeonato?

Sí, estoy en ello, todos los días un poquitín entreno, si puedo.

►El trabajo diario en una sidrería no basta de entrenamiento?

Trabajando no puedes entrenar, no es lo mismo porque las medidas que les gustan a los clientes no son las mismas que te exigen en los concursos, pero bueno, practicas un poco el estilo; luego si tienes tiempo con las probetas, practicas un poco las medidas. Bueno, el tiempo dirá. Sí, es muy distinto escanciar para los clientes que para un concurso. en el tamaño de los culinos, en la concentración... te concentras siempre más en los concursos, trabajando tienes que ser más rápido, tienes que moverte, no puedes preocuparte a veces tanto de la calidad.

►Así que no escancias igual para los clientes que en un concurso...

Hombre, cambia. En el tamaño, la concentración, trabajando tienes que ser más rápido, tienes que moverte, no puedes preocuparte tanto muchas veces de la calidad del escanciado.

►¿Crees que en los concursos se valora correctamente a los participantes?

Yo creo que sí, se ve perfectamente la diferencia entre lo que se escancia en un concurso y lo que puedes ver por ahí, por cualquier tipo de sidrería, que muchas veces da un poquitín hasta de pena.

►Entonces piensas que cuando los chigreros se quejan de la falta de escanciadores profesionales tienen razón...

Yo pienso que sí, que tienen razón, hay muy pocos escanciadores en Asturias. Escanciadores, echadores de sidra hay un montón, pero escanciadores hay muy pocos. Seguro que aparte de la gente que se presenta a los concursos hay mucha más gente que sabe echar la sidra muy bien y que no se presenta porque no tiene tiempo o porque no les interesa. pero que hay mucha mediocridad en este sector, eso segurísimo.

►¿Ves en los escanciadores automáticos una amenaza para la profesión?



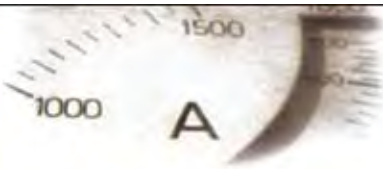
“Ye mui estremao escanciar pa los veyeros que pa un concursu. Nel tamañu los culinos, na concentración...”

Yo creo que los consumidores de aquí de Asturias aprecian el escanciado mucho más que una maquineta y la gente que viene de fuera viene a ver el escanciador, es una llamada turística muy importante. No creo que la gente vaya a preferir un paisanín mecánicu al escanciador de toda la vida. Es por comodidad, muchas veces, y en comedores si quieres... pero no me imagino en una sidrería tal con esos aparatos. El que va a tomar sidra quiere que le escancien bien la sidra.

►¿Qué aporta a la sidra un buen escanciado?

Siempre hace que la sidra mejore un montón. Una sidra buena, si la escancias mal la puedes estropear, y al revés, una sidra que no es tan buena, si la escancias bien, puede mejorar muchísimo, si sabes abrirla bien, si sabes espalmarla. Además, cada sidra tiene un escanciado diferente. Hay que conocer bien el producto con el que estás trabajando. Si ves que la sidra está un poco muerta, a lo mejor tienes que escanciarla más dentro del vaso, para que abra de otra manera. **LS**

Semeya izquierda: Pablo Suárez, primeru pola izquierda, echa sidre nún de los concursos d'echaos de 2008



ZITEC®

INSTALACIONES ELÉCTRICAS - CUADROS ELÉCTRICOS



Hacer mañana, todavía mejor,
lo que hicimos ayer y hoy



Próximo traslado a:
Parque Empresarial de Argame. Parcela E-4.

Polígono Industrial de Silvota. Plza. del Sueve, 77
33192 Llanera (Asturias)
Tlf. **985 230 627** Fax 985 732 643
administracion@zitecsl.com





www.zitecsl.com





ENTREGA DE PREMIOS

CAMPIONATU D'ECHAORES D'ASTURIES 08

MUSÉU DE LA SIDRE - NAVA

testu_José María Osoro (Presidente d'A.L.A.) / semeyes_David Fonseca Cano



FUNERARIA SAN MATEO
 SERVICIO PERMANENTE

Avda. Buenavista, 12 · 33006 OVIEDO
 Tlf. 985 277 999 - 984 10 98 12 · www.funerariasanmateo.com



Todo tipo de traslados nacionales, internacionales y tramitaciones.
Trabajos de mantenimiento y mármoles en los cementerios.



Semeya: **Pablo Costales**, de la Sidrería Casa Ferino de Xixón, recueye'l premiu al meyor echaor de sidre d'Asturies 2008, de man d'**Aurelio Martín**, conseyeru de Mediu Rural

PABLO COSTALES SE CONVIERTE EN EL ESCANCIADOR MÁS LAUREADO DE LA HISTORIA.

Cuatro títulos del Campionatu d'Eschaores encumbran al escanciador cabranés al Olimpo de la sidra.

La entrega de Premios del Concurso d'echaores, organizado por A.L.A. y patrocinado por Cajastur, reunió a la flor y nata del sector en el Museu la Sidra (Nava). El acto fue precedido por la asamblea de lagareros que confirmó la continuidad de José María Osoro y la Junta Directiva al frente de la asociación empresarial. El conclave sidrero fue arropado por el Conseyu de Mediu Rural, Aurelio Martín, el Presidente de la Mancomunidad de la Sidra, Alejandro Vega, el Alcalde de Nava, Claudio Escobio, el Director de la Zona Oriente de Cajastur, Ismael Bayón, la Presidenta de la Asociación d'Echaores, Natalia Menéndez, el Coordinador de la Fundación de la Sidra, Elías Carrocera, el Gerente de Hostelería de Asturias, Juan Manuel Martínez; hosteleros, escanciadores y amantes de la sidra en general.

Ejerció de maestro de ceremonias, como no podía ser de otra manera, el Coordinador y fundador del Concurso d'Echaores, Luís Estrada, cuya labor en favor de la sidra y del escanciado le ha supuesto la concesión recientemente del Premiu Fundación de la Sidra, galardón que le será entregado el próximo día 3 de Abril en Sariegu.

La pasada edición del concurso contó con 19 pruebas puntuables locales, a lo largo y ancho de la geografía asturiana, sumando una intervención de 400 participantes. La organización destacó el incremento de afluencia de público a las pruebas, sobresaliendo en este aspecto las citas de Villaviciosa, Xixón, Nava, Navia, Les Arriendes, Tapia y la calle Gascona de Uviéu.

La pugna vivida a lo largo de la pasada temporada entre el campeón, Pablo Costales de Casa Ferino(Xixón), y el Subcampeón, Pablo Álvarez del Llagar La Morena (Altu Viella, Siero), aportó grandes dosis de emoción a la competición cuyo desenlace fue dilucidado en el último concurso, el de Les Arriendes.

Con este nuevo título Pablo Costales resuelve el empate histórico con la campeona naveta Susana Ovín, poseedora de tres diplomas de Campieona d'Asturies, convirtiéndose Pablo en el indiscutible número uno de esta disciplina.

Tanto el Conseyeru de Mediu Rural, como el Presidente de A.L.A., subrayaron las actuales líneas de cooperación, destacando el convenio firmado entre llagareros y el SERIDA para el fomento de la I+D+i en el sector, así como la próxima firma de un nuevo acuerdo para investigar sobre la historia de la dorada bebida asturiana y plantear una futura candidatura de la cultura sidrera al Patrimonio Inmaterial de la Unesco.

Por su parte el representante de Cajastur, Ismael Bayón, subrayó la trayectoria de colaboración con los lagareros, patrocinando el Concurso d'Escanciadores, a la vez que destacó la labor de la Obra Social de la entidad, impulsando y auspiciando este tipo de iniciativas. **LS**



EXPOSICIÓN

Pacita Vigil (La Guaxia) · Tlf./Fax: 985 725 219 · 33510 POLA DE SIERO

ALMACÉN

Tlf. 985 741 849 · Fax 985 741 218 · 33519 LA CARRERA

EXPOSICIÓN

Avda. de Oviedo - cruce · Tlf. 985 740 884 · Fax 985 741 748 · 33186 EL BERRÓN

cpocholo@telefonica.net



Instalaciones y Reparaciones Eléctricas

Mantenimiento y Servicio Urgente

Antenas y Porteros Electrónicos

Calefacción por Acumulación

**Realización de Proyectos Técnicos Eléctricos
y de Calefacción**



C/ Puerto Pajares, 4 - bajo · POLA DE LAVIANA

Tlf. 985 611 846 Fax 985 611 845

electricidad_cofeypo@hotmail.es



Nesta páxina arriba: **Pablo Álvarez** (nel centru), del *Llagar La Morena* de Siero, recuye'l segundu premiu de man d'**Ismael Bayón**, cabezaleru de *CajAstur*. A la izquierda **Luis Estrada**, coordinador y fundador d'esti Campionatu d'Asturies d'Echaores. Nesta páxina izquierda: **Susana Ovín** (*La Barraca*, Nava), tercer clasificada, recibe'l premiu de manes d'**Alejandro Vega**, presidente de la *Mancomunidá de la Sidra*.



Izquierda arriba: **Natalia Menéndez** de *Casa Chuchu* de Turón, col diploma que-y acredita como cuarta clasificada nel Campionatu d'Echaores d'Asturies 2008. Izquierda abaxo: **Felix de la Fuente**, de la sidrería *El Mirador* de Les Arriendes, quintu clasificadu en 2008.



Fundada en 1956

VINOS
JOSELÍN, S. L.

VINOS



SIDRA NATURAL



**Distribuidor de Sidra
para el Nalón**



Torre de Abajo, 34
33900 Langreo (Asturias)
Tlf. 985 69 26 81



Sidrería Bar
Lobo

Parque Infantil, 6
33630 Pola de Lena (Asturias)
Tlf. 692 85 75 04



"Hay que sujetar la botella con el
brazo estirado por encima de
la cabeza"

Pablo Álvarez - 2º Clasificado



Sidrería - Restaurante
El Fogón

C/ Doctor Muratón, 22 - LA FELGUERA - Tlf. 985 68 32 07

www.asturiasismo.com/laguer/restaurante/fogon/situacion.htm



"Con los dedos anular y meñique
de la mano que sujeta el vaso,
puede también sujetarse el corcho"

Susana Ovín - 3º Clasificada



"La postura debe ser recta,
pero relajada"

Pablo Costales - 1º Clasificado

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

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

Los 10 mejores escanciadores de

Mesón - Sidrería
SOLEYERU

C/ El Parque, 1 - bajo · Tlf. 656 84 88 19
PIEDRAS BLANCAS (Asturias)



"La sidra debe espumar
al ser escanciada"

Pablo Suárez - 10º Clasificado



EL YANEAR D'ALGA
RESTAURANTE E SIDRERIA

Cocina Casera - Pescados Frescos - Carnes Roxas

C/ Fernández Duro, 9 - LA FELGUERA - Tlf. 984 182 593



"Se facilita la recogida del vaso
si al servirlo se retira el dedo
pulsar del mismo"

Jonathan Trabanco - 9º Clasificado

Asturies

del 2008 te traen

el "Decálogo del Escanciador"



"Al echar el culete, la botella se sujeta con los dedos índice, corazón y anular por la parte superior, y con el pulgar por la parte inferior"

Natalia Menéndez - 4ª Clasificada



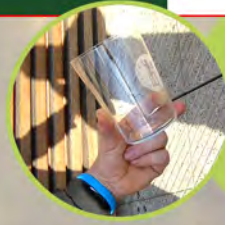
"El vaso debe permanecer quieto en el centro del cuerpo, es la sidra la que debe buscar el vaso"

Félix de la Fuente - 5º Clasificado



"Los dedos pulgar e índice sujetan el vaso, con el dedo corazón en el culo del vaso, anular y meñique doblados sobre la palma de la mano"

Guillermo González - 6º Clasificado



"No se debe rebasar la mitad de la botella con los dedos que la sujetan"

Alberto Truchado - 7º Clasificado



"Se debe sostener el vaso con el brazo estirado hacia abajo y el centro del cuerpo"

Loreto García - 8ª Clasificada



LES BRUYÈRES CARRÉ

UN PEQUEÑO LLAGAR NORMANDO

testu ya semeyes_Germán Busqué Marcos

FICHA DEL LLAGAR

Sidrería: **“Les Bruyères Carré”**

Propietario: **Benoît Charbonneau**

Localización: **Moyaux, Normandía**

Comienzo de la actividad: **año 1990**

Plantilla media: **dos y medio**

A este pequeño productor podemos considerarlo como el prototipo del lagarero normando. Aunque el negocio no tiene mucha antigüedad, su familia siempre elaboró sidra y estuvo vinculada al campo.

Benoît tiene su producción bastante diversificada. Tiene su propia plantación de manzanos y 15 hectáreas de cereal, algunos caballos y una casa de turismo rural (“gîte”). Tuvimos la suerte de disfrutar de su alojamiento por unos días, al comienzo de nuestra andadura francesa, allá por septiembre del pasado año. La casa es muy recomendable, por cierto. (www.gitecharbonneau.com).

Es una persona muy emprendedora, dinámica y cordial donde las haya, a pesar de estar siempre muy ocupado, debido a sus múltiples quehaceres, siempre nos ha atendido fenomenalmente, dejando a un lado sus labores. Una bella persona que promueve el consumo de lo local en su tierra.

Plantación de manzanos

Tiene 12 hectáreas. De ellas, 7 están en patrón bajo y 5 en patrón alto; estas últimas son pastadas por caballos. Toda la plantación esta mecanizada. También tiene algunos perales.

Solamente seis son las variedades utilizadas para su sidra: bis-quiet, fréquin-rouge, binet-rouge, rouge-duret, ...

Unas variedades aportan el cuerpo y otras la amargura y el azúcar.

La cosecha de 2008 resultó extraordinaria tanto en calidad como en cantidad. Recolectó 250 toneladas, de las que 100 fueron vendidas a un gran productor de Calvados de la zona y el resto fueron mayadas.

“Tien 12 hectáries de pumares. D’elles, 7 tan en patrón baxu ya 5 en patrón altu; estes últimos son pastiaes por caballos. Tol llantáu ta mecanizáu.”

Instalaciones y proceso de elaboración

En el lagar “Les Bruyères” se maya en el exterior, debajo de una tejavana. Se limpia la manzana, se maya, se deja macerar y luego se prensa en una pequeña prensa neumática. De aquí pasa a un depósito abierto, ya dentro del lagar, donde en apenas dos semanas tiene lugar la primera fermentación. Una vez concluye esta, pasa a otros depósitos, donde se acaba de hacer la sidra, embotellar y vender. Sencillo, ¿no?

Inoxidable y limpieza es lo que se aprecia en estas instalaciones que carecen de frío industrial, cosa que no es problema debido a que normalmente, para marzo ya se ha embotellado toda la producción.

Productos que elabora y cantidad

Unas 45.000 botellas de sidra, de tres tipos distintos:

- Brut o sec, con una graduación alcohólica de 4-4.5%
- Semi-sec con 3-3.5%
- Doux con 3%

7.000 botellas de mosto de manzana.

1.000 botellas de Calvados (aguardiente de sidra normando con

Semeya: Benoît Charbonneau con una copa de calvados, qu'ellabora nel so pequeñu llagar.

“Ellabora unes 45.000 botelles de sidre, de tres palos estremaos: Brut o sec, Semi-sec ya Doux. 7.000 botelles de zusmiu mazana. 1.000 botelles de Calvados ya 3.000 botelles de vinagre sidre.”



denominación de origen).

3.000 botellas de vinagre de sidra (con plantas aromáticas).

Otros productos: gelatina de sidra, distintos tipos de confitura de manzana y pera, pommeau (licor de sidra con DO), poiré (sidra de pera) y recientemente le elaboran mostaza mezclada con su vinagre de sidra.

Su gama de productos es realmente amplia. Esto se llama tener una gran diversificación del producto.

Comercialización

Mediante la venta directa este productor da salida al 50 % de su producción, en el lagar dispone de tienda y realiza visitas y degustaciones. El resto lo distribuye él directamente a pequeños

comercios y restaurantes de la zona.

El 30% de la sidra está dentro de la AOC, Denominación de Origen, Pays d'Auge, el 70% restante es sidra fermier (sidra de granja). Ambas son equivalentes en calidad y precio. Esta diferenciación, en cuanto a etiqueta, es solamente una estrategia comercial. La sidra AOC está más enfocada al mercado de fuera de la región, mientras que la fermier es la que más aceptación tiene para los turistas. Cidre fermier en Francia, es distintivo de sidra tradicional, el elaborador es: productor de sidra y tiene su propia plantación de manzanos.

Monsieur Charbonneau fue uno de los impulsores de esta Denominación de Origen, cidre AOC Pays d'Auge, que lleva funcionando desde 1996.



Asimismo, recientemente se ha abierto un portal en internet www.madeinpaysdauge.com en donde se puede adquirir esta sidra, también este productor ha sido uno de los socios fundadores de esta nueva vía de comercialización. Nos comenta que las ventas a través de internet en esta página no son las esperadas en un principio, pero que sí es un buen lugar donde promocionarse.

El propietario está completamente en contra de vender sus productos en grandes superficies y cree en la venta directa por encima de todo. En su opinión, el pequeño productor no puede perder el margen que gana el distribuidor.

Le preguntamos sobre la calidad de la sidra de este año. Está muy contento del producto obtenido. Tiene muy buena calidad, la fermentación ha sido lenta debido a las bajas temperaturas de

diciembre y enero. El resultado final, una sidra excelente.

Respecto a la crisis es muy optimista. En periodos de crisis, disminuye notablemente el gasto en ropas, lujos,... pero, se sigue comiendo y bebiendo bien.

Como anécdota, y algo positivo para el sector, nos comenta que el día de año nuevo es tradición que el Ayuntamiento de su pueblo haga una pequeña fiesta. Este año, debido a la crisis, el aperitivo fue acompañado de sidra en vez de champagne como en otras ocasiones. ¿Qué más se puede pedir?

Cree que la crisis va a afectar al turismo, pero de forma positiva. Descenderá notablemente el número de viajes al extranjero, aviones,... Aumentará el turismo interior. Vendrán a Normandía y querrán tomar buena sidra, aquí estaremos esperándoles. **LS**



“El propietariu ta completamente escontra de vender los sos productos en grandes superficies ya creye na venta direuta penriba too.”

Semeya de la drecha: Charbonneau amuéamos ún de los sos toneles d'aceru. Semeya d'abaxo: mayaora y prensa a teyabana, del llagar Les Bruyères Carré.



SIDRA POR TIERRAS ANDALUZAS

Hablar de Barbate es hablar de tierras andaluzas, sol, pescaíto y arte andaluz.

Barbate es un buen sitio para disfrutar de unas vacaciones con sol, buenas playas y también sidra, por si alguien lo echa mucho de menos y no puede pasar sin ella, por eso hay sidra en Barbate (Cádiz).

Paseando por sus calles el verano pasado nos encontramos con una taberna que tenía sidra y “taba en su puntu”; o sea, que después de unos días sin catar una botellina (unu ya taba fartucu de tantu vino y birra) el encontrar una botellina fue como atopar un tesoro.

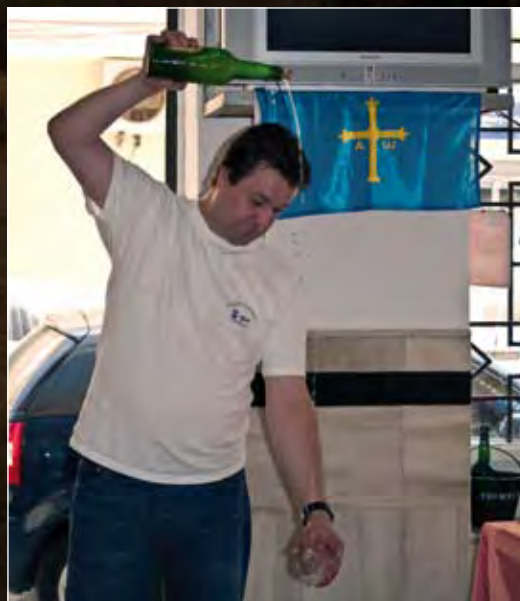
Con la sidra apareció la camaradería asturiana, los recuerdos, incluso a alguien se le escapaba alguna lagrimuca. La familia de Lolo se desvió con nosotros, y yo me comprometí a escribir un pequeño artículo para recordar el encuentro, (espero que me disculpen por tardar).

Así que ya sabéis, si queréis comer bien y tomar un culín en Barbate (Cádiz), **LA TABERNA DEL ASTURIANU** (Lolo) en la Avda del Atlántico 12 en el Paseo Marítimo tlf.956432039, puede ser un buen sitio. 

testu ya semeyes_Manolo Armayor Rodríguez



Semeya de la drecha: Lolo echando un culín. Semeya d'arriba: Na taberna l'asturianu.



Sidrería

La Parroquia del Predicador






Menú del Día - 7,50€

Menús Anticrisis (Degustación) - Tapas Variadas

C/ Alejandro Casona, 14 - 33013 Oviedo - Tlf. 984 182 732

ARTESANÍA CARMEN

“Los vasos de sidre tan siendo'l mayor reclamu y el mejor representante d'Asturies”



Carmen Muñiz y Valentín González lleven tola vida faciéndu de l'artesanía'l so mediu de vida. Anguañu reconocen que les coses tan más fastidiaes, pero la so capacidá d'adautase a los nuevos tiempos y el maxín que-y ponen a los sos trabayos permite-yos continuar siendo'l postrer taller artesanu decorativu d'Asturies. Ellos trabayen muncho la decoración de vasos de sidre, braeru rei del taller y qu'anguaño trescien de l'usu pa camudar n'oxetu d'arte, en representante d'Asturies. Agora cualesquier pue beber sidre nun vasu col so nome. Nel taller xixonés d'Artesanía Carmen, de xuru que taran encantaos en facelos.

testu ya semeyes_David Fonseca Cano

Semeya: vasu sidre grabáu a man.

► ¿Qué es, principalmente, lo que trabajáis en Artesanía Carmen?

Carmen: Ahora mismo lo que más trabajamos es el cristal, a todos los niveles. También hacemos algo de porcelana, pero en menor cantidad.

El cristal está más de moda y se puede trabajar más, haciendo montajes por ejemplo, grabado, etc. El cristal es un material muy vistoso, sobre todo por la luz. Dentro del cristal lo que más trabajamos es el vaso de sidra. El vaso de sidra es el rey de nuestro taller.

Los vasos no solo nos los piden en Asturias; también nos piden muchos vasos de sidra en Galiza, en Andalucía, por ejemplo, para beber fino. Antes mandábamos muchos para Euskadi, pero actualmente ya no trabajamos mucho para allí. También nos los pide gente a nivel particular, por ejemplo Santi Cazorla que hizo una fiesta y encargó vasos con la foto de él. Para México, EE.UU. –los llevan muchos estudiantes universitarios de intercambio para regalar allí–, etc. Los vasos de sidra están ya por todo el mundo.

► Para grabar los vasos de sidra utilizáis distintas técnicas, ¿no?

C: Sí. Puede ser grabado a mano, que es lo que menos se pide porque es más caro. También los grabamos al ácido, que es una técnica muy buena porque lo que pongas no marcha con nada; ni con lavavajillas, ni con el microondas, con nada. Y la última técnica que trabajamos es la serigrafía, más enfocado a los detalles de boda que van a ser detalles de adorno, que no se van a usar mucho. Este método no es muy recomendable para sidrerías, por ejemplo, porque la serigrafía con el lavavajillas, con los detergentes, terminaría por marcharse.

► ¿Cuál es la diferencia entre estas tres técnicas de grabado?

C: Mira, el grabado a mano es para toda la vida, pero tiene la dificultad de que no puedes hacer todo lo que quieres. Por ejemplo, si grabas un trasgu no podrías hacer rasgos muy definidos porque el método no lo permite. Tendrías que hacer un dibujo muy simple, ya que sino se te juntan los cortes y el dibujo podría quedar ilegible.

Si el dibujo a grabar es complejo, recurre al ácido. Esta técnica de grabado ya te permite hacer cualquier tipo de motivo. Y con la serigrafía también podrías hacer todo tipo de grabado; desde paisajes, retratos, fotografías, etc. Pero tiene la limitación de la que hablábamos antes de que el grabado se acabe yendo.

Sidrería EL TUNORON

Menú del Día
Menú Especial Fin de Semana
Tapas Variadas
Comida Casera

C/ Alfonso Camín, bajo nº6 · SAMA DE LANGREO
Tlf. 985 68 26 05

www.vasosdesidra.es
Bodas · Publicidad · Regalo · Hostelería

GRABACION PERSONALIZADA
de
Vasos, Copas, Chupitos etc.

Fotos de muestras

Informe llamando al 985 16 78 22
info@vasosdesidra.es

ASTURIA

Carmen
Detalles · Trofeos · Artesanía



“El vasu sidre tresciende l'usu como cacharru pa beber”

► ¿Cómo son, en concreto, estas técnicas para decorar los vasos de sidra?

C: Es ir tallando el cristal con pequeños cortes en la superficie del mismo. Se utiliza una punta de diamante que hace los cortes. Para grabarlo con el diamante necesitas tener un extractor que absorba los trocitos de cristal que van saltando, esto sino podría ser muy peligroso si se te meten en la garganta, nariz, ojos, etc., porque son microscópicos y no hay manera de eliminarlos. También hay que utilizar una mascarilla que tape nariz y boca, y también unas gafas de seguridad que te protejan los ojos. Una vez grabado el cristal hay que limpiar bien el vaso para eliminar cualquier resto microscópico y listo el producto. Esto, repito, dura toda la vida.

También puede pintarse el vaso con una pintura especial. Con un pincel y pintura vas dibujando la superficie. Para grabar a mano lo principal es la paciencia.

El ácido, por otro lado, es un proceso químico que se plasma en el vidrio. Este se cuece a 50° y come el cristal dejando el motivo que queremos en la superficie del mismo.

La serigrafía es como una pegatina, se parece a las calcamonías de la porcelana.

Valentín: Son colores vitrificables que penetran en el cristal, pero al ir a 50° nada más no adquieren la consistencia del ácido y podría marchar con el uso, como comentábamos antes.

C: El proceso químico y de serigrafía lo hacemos en otra parte del taller. Hacemos la pegatina, mezclando colores, y con una máquina manual, como de grabado, sale una hoja que humedeciéndola nos da como resultado la pegatina que después al cocer vitrifica la superficie con el motivo decorativo.

► ¿El vaso de sidra, entonces, es más un objeto decorativo que un objeto de uso cotidiano?

C: Sí. Su uso es más decorativo. Los vasos de sidra están siendo el mayor reclamo y el mejor representante de Asturias. Hay equipos de fútbol que cuando van a jugar fuera, en vez del típico banderín, regalan al contrario una botella de sidra con un vaso grabado.

V: Hace seis años, más o menos, fue cuando empezó el vaso de sidra a ser el rey del taller. Sobre el 2002. El vaso de sidra trasciende el mero uso como recipiente para beber. Es más, ahora el vaso de sidra se usa para cualquier bebida: para la sidra, para el cubata, para el fino en Andalucía, etc. También la botella se usa como elemento decorativo; es más, nosotros grabamos botellas también para regalo.

► ¿Por qué sería en aquella fecha?

C: Creo que coincidió más o menos con la Denominación d'Orixe. En la época en que los vascos también andaban detrás



Páxina anterior izquierda: vasu sidre grabáu con química. Anterior drecha: vasu grabáu con serigrafía. Nesta páxina arriba: dellos oxetos que faen nel taller d'Artesanía Carmen.

de la marca de calidad. Ahí fue, creemos, donde más o menos empezó todo.

► Aparte de grabar vidrio y hacer cerámica ¿trabajáis algo más?

C: Sí, hacemos composición con cristal. Objetos decorativos que vamos montando con piezas de cristal más pequeñas y trofeos. Trofeos para campeonatos de fútbol o premios para los concursos de escanciadores.

V: También hacemos las placas de cerámica para el callejero de Xixón.

► ¿Cómo está el mundo de la artesanía?

C: Muy fastidiado. Muy jorobado porque el artesano no lo tiene nada fácil para vivir. Voy a ponerlos un ejemplo. Nosotros antes trabajábamos mucho las muñecas de porcelana. Hacíamos las cabezas y las manos. A otro sitio pedíamos los vestidos y en el taller las montábamos. Pero, llegó un momento que empezaron a llegar muñecas de Alemania con dos vestidos de recambio, con música, etc. y resulta que el precio de esa muñeca es inferior a lo que no costaba a nosotros el vestido. Al final, no resulta rentable y dejas de hacer ese producto.

V: Aquí tienes que ir evolucionando con los tiempos, por-



hotel cristina

★★★★

www.hotelcristina-asturias.com







hotel cristina noreña

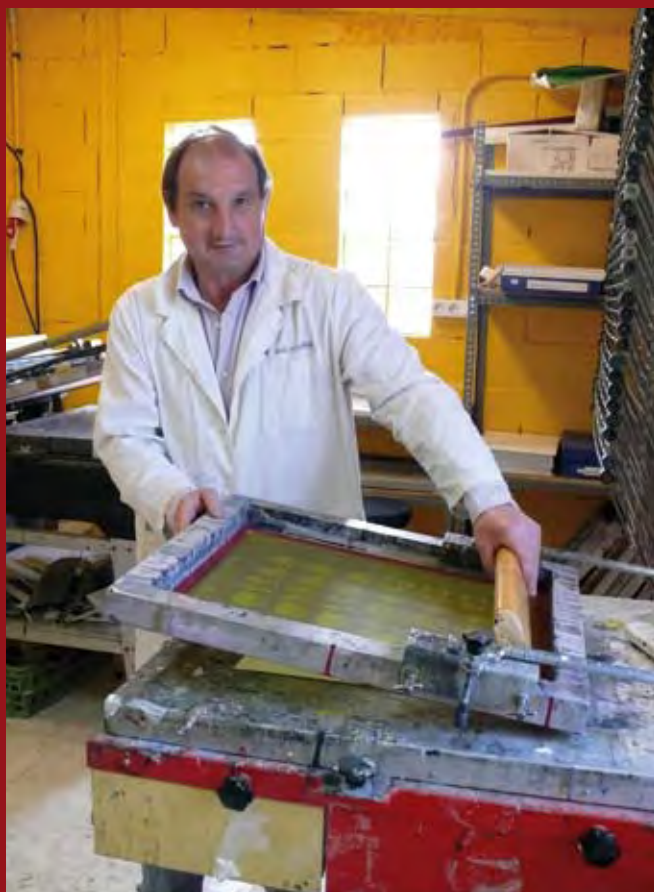
celebraciones




Las Cabañas, s/n
33180 Noreña
Asturias
Tlf. 985 74 47 47



“... agora pues facer un molde, mandalu pa China y tienes material a un preciu risa y con un preciu final ellevadísimu...”



Página anterior arriba izquierda: **Carmen** grabando un vasu a man, con una puntera diamante. Arriba derecha: **Valentín** metiendo unes copes en fornu. Página anterior abaxo izquierda: **Valentín** cola máquina de serigrafiao. Abaxo derecha: **Carmen** delante del taller en Xixón.

que sino tienes que cerrar el negocio. Y además, el trabajo artesano no se paga. Trabajar artesanalmente algo implica horas de dedicación y muchos gastos adicionales. Aparte de los de cualquier familia, tienes gastos como los de la energía que consumen lo hornos que es muy grande. Además un trabajo artesano puede salir mal y tener que tirar la pieza, no es lo mismo que la producción industrial.

►¿Es la producción industrial el principal enemigo de la artesanía?

C: Sí. Esto nos afecta mucho. Antes podía haber gente que a nivel artesanal era muy fuerte y que tuvo que cerrar. Porque ahora puedes hacer un molde, mandarlo para China y tienes material a un precio irrisorio y con un precio final elevadísimo, igual que el de antes. Nosotros nos mantene-mos en la brecha porque hacemos cincuenta mil cosas y nos vamos, como decíamos antes, renovando y adaptándonos. Para sobrevivir tienes que ser creativo, imaginativo.

Ahora cambió mucho todo. Por ejemplo nosotros trabajamos también la madera. Nuestro hijo Saúl con el ordenador hace los diseños y una máquina láser va trabajando la made-ra. Ahora están muchas cosas mecanizadas.

Nosotros trabajamos mucho. No hay, digamos, un horario fijo; pero es nuestra vida y es lo que nos gusta hacer.

►¿Quedan muchos artesanos como vosotros?

C: No. Actualmente solo quedamos nosotros. Estaba la fá-brica de cerámica de Xixón, que cerró hace poco y la Fá-brica de Loza de San Claudio de Uviéu, que también cerró, pero esta era más bien de cerámica.

Antes había muchos decoradores, pero estos negocios fue-ron cerrando con el paso del tiempo. Ya que tienes que ir renovándote. Esto, de todos modos, se acabará también porque actualmente esto va por otros derroteros; por el di-seño asistido por ordenador, por ejemplo. **LS**

MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE ESCANCIAR
No precisan instalación, funcionan con baterías. Auto. 100 horas

Máquina Escanciar eléctrica con Ruedas

Patas Máquina de Escanciar

MÁQUINA ELÉCTRICA DE DESCORCHAR
Entera en acero inox., Mod. Patentado, conexión enchufe 220V.

Raqueta Escanciar para 4 vasos

Máquina Escanciar de Mesa Grande

Máquina Escanciar de Mesa Pequeña

Cubilete madera de pino

Cubilete madera protegida con fibra

CUBILETES
En madera, políester y combinado

COEM ASTUR, S.L.

Polígono Proni C/A N° 9
33199 Meres (Siero)
Tel. 985 98 53 15
Fax. 985 98 53 89
coemastur@terra.es

SALON INTERNACIONAL DE LA AGRICULTURA DE PARIS

testu ya semeyes_Germán Busqué Marcos



Del 21 de febrero al 1 de marzo, París celebró la mayor exposición europea de productos agrícolas y ganaderos. La feria de muestras de Versalles fue durante estos días, el gran escaparate del campo francés y por supuesto, LA SIDRA, ocupó un lugar privilegiado. El martes 25 estuvimos presentes para poder contar a los lectores de esta revista lo que significa esta feria para el sector y cuál es la tónica actual.

La sidra tiene un peso importante en Normandía y Bretaña, también se produce bastante en el Pays de la Loire. En el País Vasco Francés y Champagne existe algún que otro elaborador.

Pudimos conversar con algunos productores; casi todos estaban de acuerdo en que, en los pocos días de feria transcurridos, se notaba una menor afluencia de público y un menor consumo respecto a años precedentes. Es la crisis internacional.

Esta feria sirve para que los productores promocionen y vendan sus sidras. Se ofrece al público sidra para que la degusten o se vende por vasos.

Es de destacar el concurso general agrícola que organiza el Ministerio de Agricultura Francés creado en 1870, cuyo objetivo es distinguir a los mejores representantes de cada categoría de productos alimentarios. Se reparten medallas de oro, plata y bronce. Para este concurso, las sidras se dividen en 3 grupos:

- Cidres AOC (con Denominación de Origen), existen dos denominaciones, una en Normandía (cidre Pays d'Auge) y otra en Bretaña (cidre Cornouaille).

- Cidres artesanales o de marca. Está dividido en pasteurizadas y no pasteurizadas, y estas a su vez en brut, semiseca (demi-sec) y dulce (doux).

- Cidres fermiers (de la granja). Que cuenta con 8 categorías.

En total concursan 16 categorías de sidra dependiendo de su origen, método de elaboración y tipo (más o menos dulce).

Estas medallas dan mucho prestigio y facilitan enormemente las ventas. Este año 2009, son mejor bienvenidas que nunca.

La cosecha de manzana de 2008 ha sido excelente en cantidad y calidad, se ha producido más sidra que nunca y de muy buena calidad. La crisis se está empezando a notar en el sector. Disminuye el consumo familiar y el turista gasta menos.

Los productores mantienen los precios de 2008 y, aunque la sidra tiene un precio muy asequible, se prevé un descenso de las ventas en el mercado francés.

La solución para los grandes productores, buscar nuevos mercados en el exterior. En el Estado español ya se comercializa sidra francesa. Cualquier día, llegaremos a la sidrería de siempre y nos ofrecerán un palu normando, ¡YE'L MERCÂU GLOBAL! **LS**



Rémy Viel cola so muyer ya fía. Familia con tradición sidre-ra dende 1871. Tienen el so negociu en Craon, na rexón de Pays de la Loire. Vienen dende hai 10 años al salón ya participan dende va 25 años nos concursos de productos. Dan-yos muncha importancia yá que cuida que son abondo buenos pa promocionar los productos ya dar una imaxe de calidá. Notábase l'allegría y ye qu'acababen de llograr una medalla d'oru pa'l pommeau (llicor de mazana) ya una de plata pa la sidre. Pa esta familia, les ventes de la so producción en 2009 taben aseguraes, norabona.



Michel Jehan ya la so fía Tiphaine. Pequeñu productor de St. Hilaire, Normandía. Entamó en 1990 y lleva 15 años viniendo a la feria. Coméntanos qu'esta collecha ye excelente en cuantes a calidá, pero nótase un llixeru amenor-gamientu de les ventes respetu a ediciones pasaes.



Monsieur Alexandre, pequeñu llagareru de la rexón Ile-de-France. Magar de facer sidre y mostu, sema 200 hectáries de cereal ya 5 de mazanes n'ecolóxico pa facer el so mostu. Auténticu profesional de les ferias ya mercaos que ye au vende tola so producción dende 1980. Los postreros 5 años va al Salón de Paris ya cuida que la feria 2009 pue considerase normal, igual que les últimes cites.



Madame Fourmond – Lemorton y la so fía Emilie, productores de sidre y poiré (sidre de pera) de Mantilly, Normandía. La familia lleva tres xeneraciones nel negociu. Vienen a la feria dende hai 15 años y comenten que se dexa sentir la crisis, menos xente que n'otres ediciones.

RESTAURANTE

Cañal

- A 500 METROS DE ASTURCÓN -

- AREA RECREATIVA -

ESPECIALIDAD EN:
Cabritu y Lechazo Asado con leña de roble

Comidas de Empresa por encargo

San Cucao de Llanera - Tlf. 985 77 02 53 - ASTURIAS

PARRILLA



Ellos Vieja

Menéndez y Pelayo, 3
33202 Gijón
Tlf. 985 33 20 78

CRISTAL TALLADO A MANO
DETALLES DE BODA
COMPLEMENTOS DE VINO



EL ÚLTIMO CULÍN DEL CAMÍN DE SANTIAGO

CASA BARBEIRO

ABRES - A VEIGA

“Al esmorecer cuasi Asturias, xebrada del país vecín por nada mais qu’úa ponte medieval, Abres espúrrese tranquila á veira del río Eo. Ús 300 habitantes (288, concreta’l censo) viven nel qu’era el última localidá asturiana del Camín de Santiago pola costa. Menos de 6 km. xébranla de A Veiga, y del centro comercial da comarca; pro pra quen nun poda, o nun tía vagar pra ir tan lonxe, na Casa Barbeiro poder atopar cuasi todo el que queren... mesmo búa parola y ús culíos de sidra. Tamos nel qu’aparece úa tradicional taberna, anque al grande, con comedor y dúas terracías pra condo nun chova. Así que a primer pregunta que ye femos a Fina e cuasi obrigada”

testu ya semeyes_Nora Marqués
torna_Abel Martínez González

►¿Cuántos años tiene Casa Barbeiro?

Sólo lleva cinco años abierto -(sorpresa...)- relativamente lleva poco tiempo funcionando. Está un poco enfocada a lo rural, con estilo rústico, pero lleva poco tiempo. Yo vivo aquí y veía que el bar era algo que funcionaría, y empecé por ahí. Nunca me planteé lo de el apartado de comestibles ni lo de dar comidas, pero eso, poco a poco fue surgiendo. Esto era una cuadra que tenían mis padres, lo reformé todo y bueno...

►¿Lo llevas tú sola?

Yo aquí entro a las nueve de la mañana y no sé cuando voy a salir. Me ayuda mi padre, que tiene ochenta años y es el que barre el bar a las ocho y atiende el primer turno de gente, hasta que le empiezan a preguntar por la tienda y me llama. Aprendió a hacer cafés en 15 días, los primeros días como no sabía le pedían un café y les ofrecía una copa... también me ayuda mi hija y los fines de semana tengo a un chaval trabajando, poco a poco... pero no cerramos ningún día. Hace dos años intenté cerrar los miércoles por la tarde y, no es broma, tres miércoles cerré, y lo de cerrar era cruzar el puente a tomar el café con unos tíos que tengo en Galiza y venía tres veces aquí con alguien. Si ven las ventanas cerradas, llaman... pero bueno, la verdad es que tengo buen ambiente, si tengo que hacer algún recado puedo encargarlo a alguien...

►¿Qué gente para en el bar?

Aquí para todo el mundo, y eso es algo de lo que estoy orgullosa, de que todo el mundo pase por aquí, que en un lugar de donde tú eres no siempre es fácil. Además, al tener la tienda, las mujeres entran más al apartado de bar porque vienen a la compra y los hombres también compran, que no es muy habitual en un sitio como aquí, pero aprovechan que vienen para hacer la compra. También tiene caída de los pueblos de al lado, gente que siempre para al subir o al bajar, aunque hagan la compra fuera siempre dejan algo para comprarlo aquí.

►¿Hay más tiendas en Abres?

No, que va, es la única. Aquí la población fue muchísimo a menos. Por todo un poco, la agricultura que era el sostén de todo esto ya casi no queda y la gente joven, como sale a estudiar fuera, pues ya se queda.

►Además de hacer la compra, aquí podemos tomar sidra, ¿no?

Sí claro, sidra de Busto, tenemos. Aquí, para ser sincera, los que más piden sidra son la gente de fuera, los que vienen por el turismo o por la pesca. A nivel de sidra, la pide también la gente joven, en verano y cuando las fiestas, vienen a buscarla por cajas, para llevar. Supongo que les influye también el nivel



“Os que mais piden sidra sonche a xente de fora, os que vein polo turismo ou pola pesca... pídela tamén a xente nova, en vrao y condo as festas, vein buscala por caxas, pra levar.”

<i>Ultramarinos</i> <i>Sidrería</i> <i>Comidas por Encargo</i>	 Casa Barbeiro tfno. 619 677 104 Abres - Vegadeo Asturias	<i>Menú del Día</i> <i>Envasado al Vacío</i> <i>Especialidad en Platos de Río</i>
---	--	--

“Discutimos mais pol Madrid col Barcelona, que con Asturias y Galiza.”



económico, si además de gustar es más barato... pero aún así la gente de fuera lo pide bastante más que los de aquí. De todas formas yo la tengo siempre.

►Me hablas de la gente de fuera ¿es que tenéis mucho turismo?

Viene bastante turismo pero sobre todo se mueve mucho con la pesca, a partir de este mes vienen muchos pescadores. Y se pierde de mover más gente porque esta zona está muy poco publicitada. Tampoco nos ayudan a nada, aquí estás a siete minutos de las playas, de Ribadeo, de Veigadeo, y es precioso todo esto – (doy fe de ello)- y no lo conoce nadie. Hace dos años por las obras en el puente, caía mucha gente por aquí por el desvío y les gustaba mucho, decían ¿qué es esto? Ni lo conocían.

►Volviendo al tema de la sidra ¿Se puede tomar en el comedor?

Sí, claro. Bueno, irá no muy bien echada, porque no somos especialistas en ello, pero claro que se echa. Aunque la verdad es que funciona más a nivel de terraza, en verano sobre todo, y ya lo echan ellos. En el comedor les da más palo, pero fuera no tienen problema.

►Y para acompañar esa sidra, ¿qué plato recomiendas?

Nuestras especialidades son los platos de río, el salmón y la lamprea.

►¿Lamprea? (no puedo disimular la sorpresa)

Bueno, la lamprea tiene un problema, o te gusta muchísimo o

no te gusta nada de nada. No sabe ni a carne ni a pescado, es una cosa rara, distinta. Hay que probarlo. Después el resto es todo cocina tradicional, cocino yo y es la cocina aprendida en casa, no es de titulación ni de ningún lado. Y el que viene aquí hambre no pasa. Yo si veo una fuente pequeña, de las normales de ración, yo las tengo, pero las dejo ahí, si lo veo tan pequeño ya no me gusta.

►Pregunta obligada. ¿Mucha clientela gallega? ¿mucho piquilla?

Aquí vivimos de maravilla, nosotros no sabemos qué es eso... hombre lógicamente algo hay, pero nada. Vienen sin ningún problema. A veces todavía te hacen la broma, coincide en algún momento que hay más de allá que de aquí y te dicen, eh, ni una palabra que somos más, pero de buenas. La mayor parte tenemos la madre de un lado y el padre de otro, es cruzar el puente. Discutimos más por el Madrid con el Barcelona que con Asturias y Galiza.

►¿Hay algo que quieras añadir?

Quiero resaltar el agradecimiento, tanto a proveedores como a clientes, por colaborar a que esto salga adelante, porque es muy difícil, un negocio que se abrió hace cinco años, que ya no era muy buena época, el mérito de que salga adelante es también de ellos, que me ayudaron a empezar. Esperaron para cobrar cuando hice las obras, y cuando reformé la parte de arriba, el comedor, otra vez a esperar para pagar, y eso vale mucho; era mucho dinero y me ayudó mucho, también a nivel de vendedores para la tienda... y a los clientes, gracias a todos. **LS**

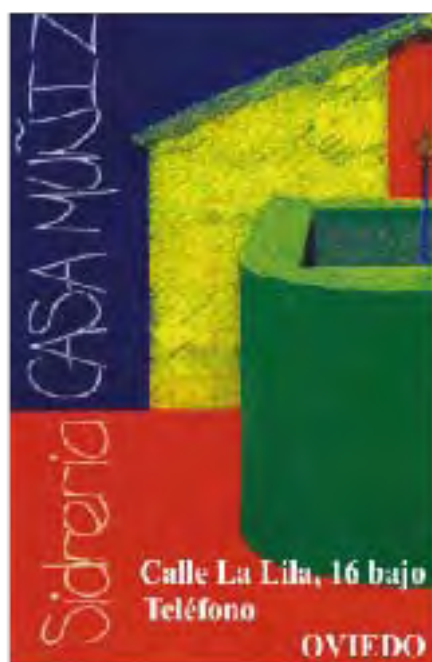


SIDRACRUCIS '09

**ENTREVISTA A FERNÁN GONZALI LLECHOSA,
MIEMBRU DEL ENSAME SIDRERU Y
COLLABORAOR DE LA REVISTA LA SIDRA.**

N'Asturies nun se vive la Selmana Santa cola pasión relixosa qu'alienda n'otros llugares. Nesti País del verdi infinitu, la tradición diz que seya nestes feches, cercana yá la primavera, cuando se produz l'apertura de los toneles cola nueva sidre y la folixa que d'ello surde: les espiches, -ún de los eventos culturales más importantes de la cultura asturiana-, descendiente direutu de les antigües creyencies celtas, encontiaes na celebración de la llegada del equinociu de primavera, ente les grandes fiestes celtas: l'Imbolc, (2 de febreru) nome qu'en gaélicu irlandés quier dicir "nel embeligrú" (i mbolg), refiriéndose a la xestación de les oveyes, y ye tamien sinónimu celta pa la primavera y el Beltane, (1 de mayu), n'honor del Dios Belenos. Cola cristianización, la primera pasó a llamase de Santa Brígida o Candelaria y marca'l fin del iviernu y l'alitar de la vida, la vitoria de la lluz perriba les tiniebles, el xorrecer del día perriba la nueche. La celebración del Beltane, acabó cristianizándose n'Asturies comu La Cruz de Mayu o Flor de Mayu . Cola llegada de la primavera, (21 de marzu) na metada d'estes dos festividaes celtas, aporta la nueva sidre y ye'l momentu d'abrir les pipes. La tradición manda.

testu_Llucía Fernández / semeyes_David Fonseca Cano y José Luis Acosta



Colabora con La Sidra

Si quieres colaborar
con la revista La
Sidra, no tienes más
que ponerte en
contacto con
nosotros en:

lasidrainfo@yahoo.es

o al 678 50 64 90



► **El prósimu mes d'abril, el Vienres Santu, entamaráse la 4ª edición del Sidracrucis. Pero dinos, ¿Cómo surdió'l Sidracrucis?**

El Sidracrucis surdió d'una reunión d'amigos sidreros alrodiu d'unes botellines de sidre un día cualisquiera. Aldericamos sobre la falta d'espiches y de comu se tan camudando les tradiciones asturianas per otre d'otros sitios que nun teníen tantu caláu y agora paez que tan enraigonaes de tola vida. Los elli aconceyaos comentamos comu per estes feches yeren munches les espiches que se facíen a lo llargo d'Asturies, de comu s'anunciaben con rames de lloréu nes portalones de cuarterón de los llagares, o con tandes de tres volaores siguíos, o más modernamente anunciándose nos periódicos,.. y comu se taben tresformando en procesiones de Selmana Santa y ferias d'abril al estilu andaluz subvencionaes por ayuntamientos comu'l de Xixón, o'l de Piloña, demientres se taben perdiendo tradiciones asturianas comu les romerías, les xires o les espiches. Y d'ehi surdió too. Lo que se pretende ye recuperar la tradición de les espiches y la preba de la primer sidre del añu. Nun ye que tengamos nada en contra de les demostraciones de la Fé cristiana y respetamos dafechu al pueblu andaluz y les sos manifestaciones culturales, pero cada cosa nel so sitiu y un sitiu pa cada cosa. Nun veo yo espiches na Feria de Sevilla nin qu'a un paisanu-y salga una tonada asturiana al

pasu d'una imaxe de La Macarena, cuido que sedría una aberración.

► **Entós, el Sidracrucis ye una especie de reivindicación contra les procesiones de Selmana Santa?**

Non, non,... Yá te lo comenté enantes, nun hai res en contra de denguna manifestación relixosa seya católica o non, magar que de xuru muchos creyentes nun veríen con bonos güeyos que los que profesen la relixón del Islam, por exemplu, salieren a la cai en procesión si coincidieren nes mesmes feches. Tamos nun país laicu y con llibertá de cultu, asina que tol mundiu ye llibre de festexar lo que-y pete. Lo de sidracrucis ye un nomatu que surdió porque había que dá-y un nome y yá sabemos toos comu ye lo del humor asturianu, que-y sacamos punta a too. Comu se celebra'l día del Vienres Santu que ye'l momentu de la Pasión de Cristu nel Vía Crucis, y nel nuesu casu la idega yera facer un percorríu per Asturies disfrutando de la sidre y la cultura sidrera... acabó xuniéndose la sidre col crucis, y d'ende, "sidracrucis". Nun hai maldá n'ello, tate tranquilu. Podíemos tener llamaolo d'otru xeitu, quiciaves arreyándolo a la cultura celta, que cuido ye d'au remanecen los nuestos

Semeya: sidreros nel Llagar Casería San Juan del Obispo, de Tiñana (Siero), demientres el Sidracrucis de 2008.

"Lo que se pretende ye recuperar la tradición de les espiches y la preba de la primer sidre del añu."





raigaños culturales, pero surdió asina por aclamación popular. Llevamos yá tres años faciéndolo y nunca nun tuvimos problema dengún con creyente dalu. La xente va a pasalo bien, que ye de lo que se trata.

► **Cuéntanos un poco como se fai'l Sidracrucis, qué sitios visitáis, etc...**

Puuuf... Pués imaxinate que too funciona comu una tená ciegos, una llocura. Hai qu'atar los chigres y llagares que se van a visitar y facer la ruta pal autocar, porque comu siguimos los conseys de Stevie Wonder... "sí bebes nun condúscas"... , vamos n'autocar, a los sidreros l'únicu verdí que mos gusta ver nel sidracrucis ye'l de la botellina sidre... Normalmente salse al meudía dende Xixón, magar l'autocar pasa de mano por Uviéu o dellos otros conceyos si vien xente de fuera. Visitar, tenemos visitao cuasi tolos conceyos sidreros, Villaviciosa, Sieru, Sariegu, Nava, Llangréu,.. y afayámosmos tanto en chigres comu en llagares onde siempre mos traten perbien. Tuvimos nel Muséu de la Sidre en Nava, en llagares enormes y nos piquiñinos, en chigres de barriu y en sidreríes de gran sonadía... En fin, ca añu intentamos dar un poco de too a los veceros del sidracrucis.

► **Pero nun solo hai sidra, tamien hai música y cultura...**

Sí. Mira, suel venir xente de fuera d'Asturies. Y anque paeza increíble, hailos que, comu diría un collaciu, nun saben nin tener pel vasu. Desconocen tola cultura que se mueve alrodiu la sidre. Entrúguente de too. Porqué s'echa tan alto, porqué nun hai que dexar que la sidre muerra nel vasu, comu faen los vascos, por exemplu. Son munchos los vascos que mos acompañaron otre vegaes, y tuvimos que llama-yos l'atención porque ellos nun lo beben d'un tragu, déxenlo morrer en vasu. La xente abluca colos toneles de maera de castañu de más de 40.000 llitros, ¡nunca nun los vieren tan grandes!. Présta-yos enforma, -a nós tamién les espiches nel pasiellu d'un llagar ente esos colosos, al son de la gaita y el tambor, porque amás d'ensiná-yos, a asturianos y foriatos, la sidre asturiano, tamién amenizamos les espiches con música del País. D'ello encárguense Pelayu Cuaya, gáiteru oficial del Ensame Sidreru y el grupu "Andecha de Cultura Tradicional La Deva" de Xixón, que suel acompañarnos nel Sidracrucis y amás de tocar dellos instrumentos tradicionales, cancien y baillen con nós, porque'l Sidracrucis ye mui participativo, comu podéis ver nes semeyes. Nel autocar yá

“...de la qu’aniciamos el sidracrucis siempre facemos les mesmes recomendaciones pa esti maratón sidreru: Beber con moderación según les capacidaes de la persona, forrar bien en ca puntu d’avituallamientu y participar nos cancios y nos bailles pa dir faciendo sitiü pal siguiente culín.”

vamos canciando cancios del País, aunque voi a confesate que'l más sentíu ye'l qu'echamos al entrar nes sidrerías que diz:

“Xermanín, Xermanín, échame un culete,
Xermanín, Xermanín, echa un culín,
echalu dende bien altu,
échalu qu'espalme bien”.

► **Ñoto que la llingua d'Asturies tien una gran presencia nos vuestos actos. ¿La xente acéutala naturalmente o hai dalguna quexa por ello?**

Nun hai dengún problema. Nel Ensame Sidreru somos muncha xente y non toos dominen l'asturianu, pero inténtenlo ensin imposición dala. Yo suelo espresame n'asturianu normalmente y naide me reñe por ello. Ye dalgo normal nun país normal. Lo anormal ye que l'asturianu siga nesa situación d'anormalidá que ye la falta d'un estatus d'oficialidá poles zunes y prexucios represores de los políticos que mos gobiernen. Per otu llau tengo que dicite que'l mundiu de la sidre lleva falando n'asturianu dende peronia, dende hai más de mil años. Ente los documentos más antiguos atopaos, nos que se fala de pumaraes y sidre, comu nel Testamentu de FaKilo del sieglu VIII (año 793), apaecen ente llatanismos, términos asturianos qu'entovía s'usen anguañu, comu pumar, pumarada. Yá entós se miraba pol pumar y pola sidre, ¡fáciense donaciones con ellos!. La xente que sabía escribir, escribía en llatín, pero toos falaben n'asturianu. Agora paez qu'a dellos profesionales del seutor sidreru dá-yos por falar comu si lo que faen fuere vinu manchegu. Téngolo dicho milenta vegaes, ¿a qué asuntu llamar agora bodegues a los llagares, o dicir cata de sidra por preba o tastia? N'Asturies cátenes les vaques. La sidre ye una seña d'identidá asturiana inconfundible, l'asturianu, la llingua d'Asturies, tamién, y comu vos digo, siempre fueren de la mano.

► **¿Pues cuntamos dalguna anéudota que vos pasare en Sidracrucis pasaos?**

Munches. Dalgunes meyor nun cuntales pa preservar la dignidá de los participantes. Nun sé. Mira, húbolu qu'acabante salir de La Ballera, en Villaviciosa, que n'otros sidracrucis foi'l chigre onde too acababa y tando yá l'autocar esperando pa tornar pa casa, dempués de 14 hores trasegando sidre pal cuerpu, emperárase en tomar un cacharru, y l'autocar esperandolu pa colar... Anque normalmente les anéúdes simpátiques vienen de l'asombro de la xente foriato al vemos beber sidre ensin aparar y que-yos paez que nun mos afeuta tanto comu a ellos. Ún d'ellos entrúgamos a Manolo Busto y a mín que si había trucu, diximos-y ensin mala intención que lo meyor yera forrar l'estómadu con güevos cocíos, y el rapaz debió comer un piteru enteru,... nun sé comu nun-y dio mal...

► **Pa finir, qué-yos diríes a los que mos lleen y quieran apuntase al sidracrucis '09?**

Qu'entañen. Que nun se duerman nin lo dexten pa última hora, porque les places son llimitaes. L'año pasáu tuvimos que poner otu autocar porque nun entrábemos n'ún solu. Pero too tien un llímite. Fasta que nun faigan llagares y chigres comu les grandes superficies nun entramos toos a la vez. D'otramiente, animálos porque van pasalo perbien. Eso sí, de la qu'aniciamos el sidracrucis siempre facemos les mesmes recomendaciones pa esti maratón sidreru: Beber con moderación según les capacidaes de la persona, forrar bien en ca puntu d'avituallamientu y participar nos cancios y nos bailles pa dir faciendo sitiü pal siguiente culín. Hai que tener en cuenta que'l Sidracrucis entama a les 12 del meudía y fina a les 2 de la madrugada,... oficialmente.

Esto ye, un braeru maratón sidreru. **LS**



Más de 35 años a su disposición

Amplia variedad en sidras (rotando palos):
Trabanto, Arbesá, Foncueva, Fran, Peñón, Castañón, Zapatero, Roza

La Miranda, 4 - 33401 Avilés - Principado de Asturias
Tfno. 985 526 000 / Fax 985 560 140 / e-mail: sidreria@casamoises.com

I XORNAES DE LA FABADA A NIVEL ESTATAL

SIDRERÍA AZUL

L'ARGAÑOSA 130 - UVIÉU



Tol mes de marzu dedicáu a les fabes y la fabada. 3.000 raciones. Más de 3.000 kilos de fabes. Xente d'Asturies, Galiza, Llión, Cantabria... Unes cifres perimportantes pa unes primeros xornaes alrodiu la faba que dexen temblando al más pintáu. El llugar: la Sidrería Azul d'Uviéu. L'organizaor: **Ricardo Paraje** (na semeya de la páxina drecha). Una persona activa, empredeora, crítica. La idea d'entamar coses n'Asturies con precios populares. Faves y sidre n'Uviéu, perfeuta amestadura.

testu_David Fonseca Cano
semeyes_David Fonseca Cano y Luis Zazo

► En la Sidrería Azul estáis celebrando, durante el mes de marzo, unas jornadas de la fabada. ¿Cómo está resultando la experiencia?

Pues estas jornadas son del 1 al 31 de marzo, pero posiblemente se alargen porque hay mucha demanda. De hecho para abril tenemos dos autobuses reservados, de gente que viene de fuera. Estas jornadas, la verdad, están saliendo mucho mejor de lo que se esperaba. Nuestras expectativas están siendo triplicadas.

► ¿Es la primera vez que las organizáis?

Sí. Se me ocurrieron un día que estaba de excursión en Burgos. Lo hable con la gente y aunque muchas personas creían que no iban a salir bien, el resultado está siendo espectacular. Se van a llegar a dar más de 3.000 raciones, lo que no es moco de pavo.

► ¿Quién está viniendo a estas jornadas? ¿Más gente de Uviéu o de fuera?

Viene más gente de fuera, hoy mismamente tuvimos una comida para una excursión de San Cloyo, otro día tuvimos una peña de Torrelavega, etc.



“Nun m’interesa tener más d’un palu en chigre... Lo importante ye tener sidre bono, con eso ye suficiente”

Viene gente también de Uviéu, pero suelen ser menos. Matrimonios, grupos de amigos, etc. También viene gente de aquí, pero en comidas de empresa, grupos de montaña, etc.

►¿Cómo llegas a controlar semejante infraestructura?¿Cómo, Ricardo, te las arreglas para que venga gente de tantos lugares diferentes?

Mira, yo organizo viajes a platos de televisión, excursiones de amas de casa, de jubilados, etc. Y no solo de Asturias, sino también de Galiza, Santander, Llión, Bilbo, Salamanca, etc. Así, yo les llevo de visita a algún sitio –por ejemplo a Danone, a la Central Lechera...-, luego les doy de comer en la sidrería y por la tarde a visitar Uviéu. Por lo tanto estoy en contacto con mucha gente. Estoy en contacto con más de 4.000 asociaciones.

►¿En qué consiste el menú de las jornadas?

Pues mira de primer plato a elegir entre: fabada asturiana, fabes con marisco o con jabalí. Después, de segundo plato, a escoger entre: cachopo de merluza, lenguado relleno de ma-



JORNADAS DE LA FABADA A NIVEL NACIONAL DEL 1 AL 31 DE MARZO:

1º Fabada Asturiana, Fabada con Marisco ó con Jabalí.

2º Cachopo de Merluza rellena de Marisco, Lenguado relleno de Marisco ó Cachopo de Ternera relleno de Jamón Serrano, Queso y Setas.

Bebida, café y postre - 25 €

**REGALO DE UN LACÓN
POR PERSONA DE APROX. 3 KG.**



C/ Argañosa, 130 · Oviedo
Tlf. 985 25 49 52



“Si la xente n’Asturies, n’Uviéu, mos xuniéremos podríamos facer unes xornaes de la fabada con un movimientu de munchísima xente y con precios populares”

risco o un cachopo de ternera con crema de setas. También damos postre, café y un regalo de una paletilla de 3 Kg. de regalo para cada uno.

►Un menú, sin duda, abundante...

Sí, sin ninguna duda y todo por 25 € y todos los días del mes.

►Y para beber, el que quiera, sidra ¿no?

Sí, por supuesto. El cliente que quiera puede tomar un culín de Sidra Peñón. Sidra que llevo gastando desde hace 15 años. Nunca tuve otra.

►¿Algún otro tipo de sidra? ¿D.O.P., Escoceta, de Nueva Expresión?

No. Solo tenemos Sidra Peñón. No me interesa tener más de un palo en la sidrería. Si tienes muchas marcas de sidra al final lo único que tienes es un desabarajuste inmenso. Yo trabajé en sitio con mucho palos y aquello... Lo importante es tener una sidra buena, con eso es suficiente. Lo que si hacemos es sangría de sidra. Pero esta no tiene nada que ver con la que se sirve en otros sitios, que lo único que lleva es un poco de azúcar, vino y casera. La que hacemos en la sidrería lleva sidra, zumo de naranja, de melocotón, licor de manzana... Lleva hasta 36 productos. La gente alucina con la sangría. Tu vas a un



sitio pides una sangría y puedes acabar con el estómago reventado, la nuestra sienta muy bien. Y siempre puede pedirse, la hacemos en cualquier momento.

►¿Cómo es el escanciado?

Pues a elegir entre el escanciado tradicional o la maquina. Esto depende del gusto del cliente. Hay personas que no quieren el escanciador eléctrico y otros te lo piden porque dicen que están más tranquilos, que beben cuando quieren, etc.

►Entre el menú, que es abundante, y la sidra sale uno de la Sidrería Azul fartucu.

Yo digo que el que venga, coma y salga descontento, le devuelvo el dinero.

►¿De dónde son los ingredientes? ¿De dónde traes les fabes?

Vienen de Navia y para estas jornadas se compraron 3.000 kilos de fabas. Para comer y hay gente, de fuera, que incluso puede comprarlas para llevarlas a su casa. También vendemos embutidos y queso de Galiza, que fue la única casa que puso una cantidad de queso importante y lo que no se venda lo recogen. El queso de tetilla, este de Galiza, se está vendiendo muy bien. Aquí, menos el queso, todos los productos –las fabas, el compango, etc.- son productos asturianos.

►Para tener este éxito, no sólo consistirá en hacer la comida. ¿Habrá que saber cocinar bien?

Mira, hay fabada y hay fabada. Lo que se come aquí es autentico. Auténtica fabada asturiana. Me repito: el que venga, pruebe la fabada y salga descontento... no le cobro. Para hacer una fabada hacen falta buenos ingredientes evidentemente, pero también es muy importante quien la hace y yo llevo cocinadas toneladas de fabas. Llevo desde los 11 años entre potas y tengo actualmente 50 años, así que imagina. Hago fabada asturiana, con marisco, con vieiras y sidra –estas están riquísimas-, con jabalí, etc. Llegué a hacer una paella para una boda vaqueira en Aristébano, con cerca de 5.000 personas.

►¿Qué prefiere la gente la fabada asturiana o la que tiene marisco?

Pues depende de la época del año. Ahora suelen escoger más la asturiana, pero en verano la gente prefiere la de marisco, porque es más suave.

“Hai que promocionar el turismo, non atracalu”

►¿Es buen maridaje la faba y la sidra?

Sí, por supuesto. No solo para acompañar, sino también para cocinar. Las fabas con vieiras y sidra, que incluso tengo preparado para la televisión, salé muy bien. Exquisitas.

►Para la gente que esté interesada en probar este menú especial que dais en las jornadas ¿qué tiene que hacer?

Pues llamar y reservar mesa, muy sencillo.

►Después de este éxito ¿continuaréis organizando las jornadas?

Sí. Ya decía al principio que casi seguro que ampliaremos las jornadas en abril y para el año que viene continuaremos organizándolas. Pero, la realidad es que en Asturias es difícil llevar a cabo iniciativas de este tipo. La gente no se mueve nada. Yo tengo ido, con 23 autobuses, a la Feria del Marisco de Galiza y era alucinante, hay igual 30 o 40.000 personas en la calle. Para ello incluso se habilitan carpas. Miles de personas en una feria con precios populares. Esto no podemos hacerlo aquí.

Yo traté de hacer esta jornada de la fabada con más gente y no hubo apoyo. Nadie quiso saber nada. Si esto se hiciese entre 15 ó 20 restaurantes de Uviéu podría ser un éxito increíble y podrían moverse miles de personas, similar a las del marisco de Galiza.

►¿Por qué tenemos este tipo de problemas en Asturias?

Porque a la gente no le interesa. No tiene imaginación. Aquí tenemos fábricas, museos, lugares para visitar... Pero falta que haya gente que mueva eso. Yo a veces me desquicio. Lo que no puede hacerse es traer a gente de viaje, llevarlos a la catedral y que la guía turística les lleva a comer a una conocida calle del centro de Uviéu a comer, a cambio de una bonificación de los negocios, y que tomen un menú típico asturiano por 30 o 35 €. Menú que puede darse por 20 €. Hay que promocionar el turismo, no atracarlo. Más, hoy en día según está la situación. Hay que potenciar un turismo barato y de calidad. Nosotros aquí damos fabas de la granja auténticas, segundo plato, postre, etc. y una paletilla de regalo por 25 €.

Si la gente en Asturias, en Uviéu, nos uniéramos podríamos hacer unas jornadas de la fabada con un movimiento de muchísima gente y con precios populares.

De todos modos, yo no voy a dejar de seguir con estas jornadas, aunque posiblemente con otro planteamiento. Trabajando con gente de Valencia, Euskadi, etc., no sólo de Cantabria, Galiza, Llión. 

Mesón - Restaurante El Rincón Asturiano



*La mejor gastronomía
Asturiana en pleno
centro de Madrid.*



Único Restaurante
en Madrid con Carnes
de Producción Propia

Delicias, 26 · 28045 Madrid
Tif. 915 30 89 68
www.elrinconasturiano.com

LLAVANDERÍA EL REBOSTE.

LA PARRA - VILLAVICIOSA

testu y semeyes_Llucía Fernández

En San Pedro d'Ambás hai una fonte, onde llavaben la ropa les mueres de la fastera. Ellí diben a llavar, hai tiempu, les mas de **Maru y Fer**, en El Reboste. Agora son elles les que llaven la ropa, pero non en ríu, sinon na so llavandería, que tamién se noma El Reboste. Y si quís, tamién llaven la tuya dempués de dir al chigre, porque na llavandería El Reboste, en La Parra (Villaviciosa), amás d'un tratu familiar y una atención de primera, tienen un secretu pa llavar les cafiantes manches de sidra, ¿quién sabe si nel so trucu ta la solución pa finir colos pocu prestosos manteles de papel o plásticu y retomar los tradicionales manteles de tela?. Pena que nun mos lu quien cuntar...

►La mancha de sidra tien mala fama... ¿Ye tan mala pa la ropa comu se cuenta?

Sí, sí ye verdá, sobro too manteles que seyan de buena calidá, manteles de llinu y d'algodón 100%, sí ye más complicao de quitar la mancha sidra y nun los estropiar. Ye una mancha que tien mala fama, con razón, pero que suel cayer... sabiendo quitála, claro. Y nosotros sabemos.

►¿Eso gracies a dalgún trucu vuestu?

Dalgún secretu sí, pero, ¿qué crees? ¿que te lu vamos contar? Entós ya seríemos comu'l restu y nun ye d'eso de lo que se trata.

Trátase de dar algo especial. Date cuenta que hai pocu qu'escomencemos, somos una empresa pequeña, hai llavanderías grandes que puen quitamos d'en mediu cuando quieran, asina que tenemos d'ofrecer un tratu especial.

►Pero estes llavanderías grandones que decís ¿curien la calidá de les prendas tantu comu se pué curiar equí?

Non. Ún porque nun-yos interesa, van al bultu, al muncho, otro por que nun tienen tiempu. Nós tenemos un dichu que se pue decir que lu inventemos equí, que llavanderías que tea d'andar el cliente

tres d'elles, hai munches, cuasi que toes, pero llavanderías que tea la llavandería a disposición del cliente pa cuando la necesite, eso nosotros. La nuesa prautica ye que, si ties ruta, por exemplu, llunes, miércoles y viernes per una zona, y por una espicha o lo que seya precisa llavar los manteles un martes, pasamos el martes a recoyelos. Facemos lo que otros llavanderías nun faen, el cliente dizmos quiero les coses así, y facémoslo. Ye comu más artesanal... artesanal non, porque trabayar trabayamos comu otros llavanderías, pero más personalizao. Non tan igual, Maru. Pa empezar nosotros plegamos nosotros la ropa, si'l cliente quier les servilletas d'una manera u otra, o los manteles doblaos a su gusto, tienlos a su gusto.

►¿y un trucu que se puea contar?

¿Un trucu que te pueda decir? El mantel plancháu estiráu deforma, planchándolu plegáu nun deforma, nosotros doblámoslu a la mitá y entra plegáu a la mitá, y ya nun tiro d'una pica al metelu y nun lu deforma, y la servilleta igual. Yá mos entugaron, precisamente una sidrería grande d'equí de La Villa, cómo facémos pa nun estrozar los manteles.

Procuramos que'l mantel salga lo más



El Reboste
Lavandería Industrial

La Parra, 54 · Villaviciosa
Ctra. Vieja a Oviedo, Km. 13
Teléfonos:
675 728 176 (Maru) - 636 532 511 (Fer)

**HOTELES
RESIDENCIAS
GERIÁTRICOS**

lavelrebaste@hotmail.com

cuadráu posible, y si sal dalguna engurria quitámosla a mano, eso nun se fae en denguna llavandería.

Sí, repasamos a mano lo que sal mal, o con una engurriuca, cola plancha de mano. Ye cuasi que planchao casero

►¿Tenéis munchu tratu col mundiu la sidra?

Pues claro. N'Asturies poques coses habrá que nun ten de dalguna manera rellacionaes cola sidra... Nosotres tenemos clientes que son sidrerías y tenemos bastante que ver col mundiu de la sidra y la hostelería, anque hai quien piense que non. Home, hai sidrerías que se arreglen soles, pero hai munches que tienen que mandar los manteles a llavandería...

►¿Interésavos especialmente el seutor sidreru comu veceru vuestru?

Sí, por supuestu, interésanos tener sidrerías y a les sidrerías interésá-yos trabayar con nosotres: la mantelería sal bien, llava bien, tamos dimpuestos a lleva-yoslos cuandu faiga falta...

Eso sí, nun facemos distinciones ente ún pequeñu y ún grande, da igual ún que mos traiga mil manteles que ún que te trae diez. Tratámoslos esautamente igual.

►¿Por qué ca vegá se ven más manteles de papel o plásticu nes sidrerías?

Yo pienso que ye muncho pola comodidá, o por economía, nun sé. Por desgaste, depende, nun sé, una mantelería bien tratá, nuna sidrería, igual te dura tranquilamente 6 ó 7 años. Depende tamién del mantel, claro, y nun ye que seya cuantu más caro la mantelería meyor... hailos

que creen que por tener una mantelería de llinu ye meyor y eso en dos años desfaese, destiñe...

►Eso tendrá que ver tamién col curiáu que se-y dea ¿non?

Una cosa mui importante que tenemos nosotres ye que usamos mui bonos productos, lo meyor del mercáu. En cuestión de llavao, planchao y demás, nun aforramos, aforramos igual n'otres coses, nun sé, en bolses de plásticu, pero non en xabones y eso non. Eso tenemoslo bien claro dende'l primer día.

►¿En que fastera trabayáis?

En toes. Tenemos sidrerías de Xixón, d'Uviéu... si fasta vamos a Sebares. Nun tenemos problema, dientru lo razo-

nable, por dir a recoyelo onde sea. Nun tenemos lo que se diz ruta abierta, tolos díes facemos una nuea.

►¿Dalguna anéudota?

Bono, equí de tou. Una vez vieno ún a que-y llaváremos el coche, emperráu en que lu mandaren equí a llavar el coche, y marchó enfadáu por que nun-y llavé'l coche, increíble.

Equí tenemos clientes que vienen a traer la ropa y tenemos clientes que vienen a tomar el café. Sobro tou Maru, nun se lo que pasa que tol mundiu vien a conta-y les penes. Terminamos siendo toos amigos. En preciu competiremos más o menos, pero en tratu, calidá y atención, nun mos puen ganar, y eso ye lo que queremos. 



NegocioAstur[©]

www.negocioastur.es · sat@correonegocioastur.com

Diseño y Hospedaje de páginas web corporativas - Serv. de Dominios
Serv. de correo electrónico profesional - Tenemos las tarifas más baratas del mercado

Tlf./Fax: 985 74 46 42 · Servicio Técnico: 985 74 45 60 · El Parquín, 7-8 - 33186 El Berrón



MERLUZA A L'ANTOXANA

RESTAURANTE L'ANTOXANA

ARGAME (DETRÁS DE LA GASOLINERA) - MORCÍN

testu y semeyes_Nora Marqués





Cerca'l pueblu d'Argame, a diez minutos d'Uviéu, venti de Xixón y diez de Mieres y cuasique escondíu tres de la gasolinera, alcontramos l'Antoxana, un restaurante onde too, dende la decoración a la comida, cúriase al detalle. **Liliana Gómez Fernández** (semeya d'arriba) prepara ellí unes deliciosos setes a la parrilla, especialidá de la casa... pero esa nun ye la receta que va damos... ye secretu de la casa. Arriendes d'ello ufiértamos merluza a l'Antoxana, que tamién abulta un platu pa rellambese.

Merluza a l'Antoxana

Ingredientes

- 1 llombu de merluza.
- 2 cebolles
- Un vasu sidra (piqueñu)
- Sal
- Aceite
- 1 patata.

Preparación

Confitar la cebolla col aceite y amestar la sidra.

Planchar la merluza, yá salada.

Freir la cebolla n'aros y servir con bolines de patata.



NATUR HOUSE

Nutrición y Dietética

CORTA CON EL SOBREPESO



Más de 1.000.000 de personas
ya han cortado con
el sobrepeso gracias a
NATUR HOUSE



Solicite día y hora para una visita en:

POLA DE SIERO: 985 72 54 81

VILLAVICIOSA: 985 89 29 27

POLA DE LAVIANA: 985 60 10 29

LA FELGUERA: 985 67 45 35

GRADO: 985 75 48 45



“La presentación ye mui importante pa min, yo siempre digo que se come cola vista, qu’el platu tien de llegar a la mesa con munchu ciñu, tolo que se faiga con ciñu, el veceru agradezlo y velo.”

►¿Cómo empezaste en la hostelería?

Llevo toda la vida. Este restaurante lo inauguraron mis padres hace 25 años. Yo me crié entre potas y platos.

►Sobra entonces la pregunta de donde empezaste a cocinar...

La experiencia pura y dura, yo detrás de mi madre toda la vida, cuando tenía diez años estaba ya en la cocina con ella, ya veía, ya observaba... así que lo mio es la cocina tradicional, la de mi güela, aquí es lo que tratamos de hacer. Tenemos platos modernos, damos un toque un poco más "chik" pero siempre con una base tradicional.

►Veo que además cuidais mucho la presentación...

Es muy importante para mi, yo siempre digo que se come con la vista, que el plato tiene que llegar a la mesa con mucho cariño, todo lo que se haga con mucho cariño el cliente lo agradece y lo ve. Igual la presentación de la mesa, de los camareros y de la comida, por supuesto.

►Se te ve hablar de tu trabajo con mucha ilusión...

Yo la tengo, no la pierdo, es cierto. Lo

que pasa es que yo no sé hacer otra cosa que esto, pero tengo la buena suerte de que me gusta. Hoy en día trabajar en lo que te gusta es muy importante y yo vivo lo que hago y vivo pendiente de la hostelería.

►Aparte de la tradicional, ¿Qué opinas de la cocina de diseño?

En mi casa no funciona. a la gente le gusta comer. Aquí se viene a comer, a comer calidad y cantidad, que la gente no salga de aquí con hambre.

►Hablando de calidad, ¿Qué influye más en un plato, la calidad de los productos o la mano de la cocinera?

Es un conjunto de dos. Siempre intentamos, siguiendo la trayectoria de mis padres, tener siempre la misma mercancía, la misma carne, el buey, el pescado fresco... para mí es muy importante la calidad. La mano del cocinero es también muy importante y la revisión final también. Hasta que se llega a la mesa se cuida todo mucho.

►¿Utilizas la sidra en la cocina?

Sí, utilizamos la sidra en la cocina, hacemos el bacalao a la asturiana, que tiene un toque de sidra, tengo la merluza a la sidra, la merluza Antoxana, que lleva un buen vaso de sidra... lo veo muy buena base en la cocina tradicional asturiana, trabajar con sidra.

►¿La especialidad de la casa?

Somos especialistas en setas a la parrilla, hace veinte años, hacemos unas setas únicas que saben a carne, las trabajamos mucho.

Se les hace un adobo que lleva muchísimo trabajo y luego se hacen a la parrilla. Es una esquisitez; las tenemos todo el año y tenemos clientes que vienen de lejos a nuestra casa solo por las setas, a quien no las conozca, le invito a probarlas. **LS**

LA HOJA (LA FUEYA) MADRID

Pensar en gastronomía asturiana y no se acordar inmediatamente de la fabada es casi imposible. Cocinada y consumida tradicionalmente en todas las zonas de Asturias, con más bien pocas variaciones, la fabada es el único plato (acompañando en esto a la sidra) que se ganó, y con derecho, el título oficial de “asturiana”; comida popular donde las haya, no sólo es parte de nuestra cultura, referente de sabores contundentes que reflejan nuestro carácter, sino que tiene un prometedor lugar en el mundo de la “slow food”, la comida lenta, concepto bastante de moda que define la comida destinada a ser disfrutada, saboreada, sin prisa, en claro contraste con la “fast food” que tan ajena nos es. Es, además, el plato más conocido y apreciado de nuestra gastronomía, con incontables adeptos dentro y fuera de nuestra tierra.

Que tomen nota aquellos que se empeñan en evitarla en las comidas de etiqueta asturianas, en la que pocas veces aparece en el menú, considerándola quizás un plato “poco fino”; son, sin duda, los mismos provincianos aquejados de ridículos complejos que destierran insistentemente de sus brindis la sidra, sustituyéndola por cualquier vino. Sin embargo hay quien la valora en su justa medida y la ofrece en su mesa como el riquísimo plato que es.

Fabes. Un plato bien lleno, oloroso. Nos provoca con los vivos colores del “compangu”, la faba, fina, como no, de la granja; su aroma irresistible va abriéndose paso a través de nuestra pituitaria; cerramos los ojos, para sentirlo mejor, y oímos entonces a nuestras espaldas el inconfundible sonido de la sidra escanciada.

No, no estamos en casa, pero casi lo parece. En realidad estamos bastante lejos de Asturias en el barrio de Salamanca, una zona con fama más bien “pija” del centro de Madrid. Allí, concretamente en la calle Doctor Castelo 48, Francisco Rodríguez, más comúnmente conocido como “El Rey de les fabes”, nos abre las puertas de la Fueya. A este elegante restaurante es donde, desde su apertura el 23 de febrero de 1981, acuden nostálgicos paladares asturianos o exigentes comensales madrileños a saborear nuestros inconfundibles sabores.

Este embajador de la Gastronomía asturiana (a mucha honra) basa su éxito culinario en la utilización de productos naturales de nuestra tierra y en las tradicionales recetas que había visto cocinar toda la vida y que todos conocemos tan bien, aunque algunas de ellas renovados, “puestos al día”; no hablamos solo de la fabada, aunque este sea el “plato estrella”, también podemos pedir en La Fueya merluza a la sidra, pitu caleya, marisco, pote, solomillo al cabrales... Una carta capaz de satisfacer a los paladares más exigentes de uno y otro lado.

“No hay amor más sincero que el amor a la comida”

Con esta sugerente cita de Bernard Shaw nos reciben en su página web, www.lafueya.com, y tienen su punto de razón, sobre todo si se trata de este tipo de comida. Pero no olvidemos que entre los asturianos hay un amor al menos igual de sincero: el amor a la sidra. Y si la sidra también la encontramos en el restaurante la Fueya... ¿Qué más podemos pedir?



**La Hoja
(La Fueya)**

Paco, El Rey de Les Fabes

Visite nuestro rincón de
PRODUCTOS ASTURIANOS

Doctor Castelo, 48 · Madrid
Teléfonos: 914 092 522 - 915 042 185
Fax: 915 741 478
info@lahoja.es
www.lahoja.es / www.lafueya.com

TURRIA D'ANCHOA CON QUEISU LA PERAL, AIRE DE PIQUILLU YA PUVISA DE CECINA

LA SALA DEL BUEN YANTAR

PRAVIA



Al entrare en La Sala del buen Yantar nun solu se respiren riquísimos arumes, tamién s'alienda a argullu: el de tol presonal d'esti restaurante pravianu, que tien na so cucina a una xovencísima promesa na cucina asturiana. **Raquel Rey Menéndez** (na semeya), con namai que 21 años, ya ensin siquiera tenere finaos los sous estudios na escuela d'hostelería, vien de ganare'l primer concursu de pinchos del Baxu Nalón con una saborguiosa alcordanza de la nuesa mare: "Turria d'anchoa con espluma de La Peral ya aire de Piquillos" Nun ye tan d'extrañar si sabemos que, ensin resta-y méritos a Raquel, el talentu vien-y de familia: los sous pas, M^a Jesús Menéndez ya Celso Rey, son tamién renomaos cocineros.

testu y semeyes_ Lluía Fernández



RECETA

Turria d'anchoa con queisu La Peral, aire de piquillu ya puvisa de cecina

Ingredientes

- Pan de fogaza, una tayada.
- Anchoa'l Cantábricu.
- 50 g. queisu La Peral.
- 2 raxinas de cecina.
- 2 pimientos del piquillu.
- Lecitina de soya, una cuyaraina café.
- Nata, ½ dl.

Ellaboración

- Desfacere'l queisu cula ñata.
- Colar ya meter nun sifón.
- Fornear el pan.
- Fornear la cecina fasta que quede rustiada ya triturala.
- Desfacer los piquillos ya amestare la soya. Airear cola turmix.

Montaxe

- Colocare la turria con forma de fola.
- Enriba, echare'l queisu.
- Poner l'anchoa ya l'aire de piquillos.
- Esparder perriba tou la puvisa de cecina.

Sidreria Parrilla

La Masera

Saúl López Lorenzo

Platos a la Carta
Especialidad en Carnes
a la Parrilla
Comidas de Empresa
Espichas
Des Amplios Comedores




Plácido Martínez, 3
 33520 NAVA (Asturias)
 Tlf. 689 273 889

Sala del



Buen Yantar

Café - Restaurante

Especialidades:

Patatas Rellenas de Marisco
Entrecot con Salsa de Avellana

En temporada:

Escalopines de Bonito con Queso "La Peral"
Repollo relleno de Bacalao con Salsa de Oricios
Bacalao a la Sidra

C/ Agustín Bravo, 19 · 33120 PRAVIA (Asturias)
 Tlf./Fax: 985 82 13 04




►Creciste entre restaurantes ¿Siempre supiste que serías cocinera? Que va. Mis padres llevan en esto toda la vida, desde los catorce o quince años. En principio no me gustaba nada la idea, porque tienes que estar sujeto muchas horas, así que empecé haciendo peluquería; pero no me gustó, por eso de estar cara al público, yo soy muy vergonzosa. Así que, como no estaba contenta allí, me estuvieron convenciendo entre mis padres y los profesores del instituto -ya conocía a los profesores de hostelería de cuando estudiaba en el instituto y porque venían aquí a comer-. Me fueron animando: que pasara por allí, que me informara... y al final acabé haciéndolo. Terminé por apuntarme a hostelería. La cocina gustar sí que me gustaba, lo que pasa es que es un trabajo muy duro. Pero bueno, yo creo que las cosas cambiaron mucho de cómo se trabajaba antes a ahora.

►Pues al parecer se te da bastante bien... ¿es el concurso de pinchos del Baxu Nalón el primero al que te presentas? Me presenté a otro de la lubina, pero era para las escuelas de hostelería. Quedé la tercera.

►¿Cómo se tomaron los clientes tu victoria? Muy bien, muy bien. Todo el mundo me daba la enhorabuena por la calle y después de dos semanas todavía me siguen felicitando... y en la escuela también.

►Este tipo de concursos es relativamente nuevo ¿no? Sí, aquí el de pinchos, en concreto, es la primera vez que se hace.

►¿Y esperabas este éxito? Que va. No lo esperaba porque, además, hay cocineros de altura: como el del Balbona, que ya estuvo en concursos nacionales, o gente que lleva en esto muchos años y yo acabo de empezar... fue una sorpresa.



►Entonces ¿tú dirías que el concurso tuvo un buen nivel? Desde luego, sí. Yo vi mucho nivel. Además, hablé con David, el cocinero del Balbona, que me dijo que había ido al concurso de pinchos de Uviéu y que había mucho más nivel aquí, en el del Baxu Nalón, que en el de Uviéu.

Segundo... me parece que quedó el del Vila, un restaurante de aquí, también. Y tercero... fue compartido, entre David el del Balbona y el del Pescador, me parece. No estoy segura...

(Para ser exactos diremos que el segundo premio lo llevó, efectivamente, el pincho Mac Vila, pero que el tercero lo compartieron el Antiguo Molinillo y el Balbona)

►Pues cuéntenos un poco cómo se te ocurrió esta “Tosta de anchoa con espuma de La Peral y aire de piquillo”

En el pincho quise usar productos de aquí, de Asturias. Por ejemplo: la anchoa es del Cantábrico; el queso es de La Peral, de Illas; el pan es de hogaza, que lo puse así simulando una ola; y luego lleva también polvo de cecina y un aire de piquillos, también, para contrarrestar. Se me ocurrió así, intentando usar cosas de aquí y pensando en Asturias.

►¿Sueles inventar platos?

Bueno, alguno que otro (La sonrisa de Raquel nos hace sospechar que en realidad, bastantes...)

►¿Tienes alguna otra creación en mente?

Bueno, de momento estoy pensando en ver si me presento al de la lubina otra vez, en la escuela, que acabo este año y ya va a ser el último que me pueda presentar.

►Y para el futuro ¿qué planes tienes?

En abril termino los estudios y marchó a Francia un mes de prácticas y luego las acabo en Cangues d’Onís.

►¿Podemos probar tu pincho en la Sala del buen Yantar?

Al presentarte al concurso no te exigían, como hacen en otros concursos, que lo tenías que tener un determinado tiempo en el restaurante, pero nosotros decidimos ponerlo los fines de semana. Y sí que lo pide la gente.

►¿También te dedicas a la cocina tradicional o lo tuyo es la innovación culinaria?

En concursos no hago comida tradicional, pero sí la cocino; además a mí me gusta mucho, que soy de buen comer y la comida tradicional asturiana me encanta. Ambas, la cocina tradicional y la innovación, son compatibles.

►Para terminar, dime algunos de los platos que podemos venir a probar a la Sala del buen Yantar.

Por ejemplo, Fabes con amasueles. Hace poco hubo unas jornadas de la caza, con jabalí. También hacemos unas patatas rellenas, con marisco, con carne, un poco de todo.... Tenemos también tapeo y, por supuesto, pinchos. **LS**

REPARTO DE BOLLO Y SIDRA EN LA CANTINA DEL VASCO



testu y semeyes_ David Fonseca Cano

El sábado 14 de marzo, La Cantina del Vasco (en la segunda parte de la Cai Gascona de Uviéu) se ponía de gala para celebrar un encuentro entre los socios de la primera Peña del Athletic de Madrid de la capital. **Antonio de la Piedad**, de la sidrería ovetense (a la que está vinculada la peña), hacía de maestro de ceremonias de un encuentro entre seguidores atléticos, que se reunían en la calle para recoger su bollo y sidra/vino e intercambiar opiniones sobre la temporada futbolera. No faltó de nada. Los culinos corrían, los bollos de chorizo forraban el estómago y gaitero y tamborilera amenizaban la mañana, mientras que voladores avisaban al resto de ciudadanos carbayones que los forofos del Atlético de Madrid estaban de celebración. Y vaya si se notaba.

Esta peña de futboleros, unos 120 socios en total, se reúnen periódicamente en La Cantina del Vasco y organizan actividades diversas para apoyar a su equipo (viajes para asistir a partidos), cenas, repartos como el de esa mañana o truchadas, como la que ya están preparando para abril. **LS**

Sidrería

La Cantina del Vasco

casa de comidas

C/ Gascona 15 · 33001 Oviedo
985 220 198

LA CANTINA DEL VASCO

*Sede de la 1ª
Peña del
At. Madrid
en Oviedo*



LOS LLAGARES PERDÍOS

TESTU Y SEMEYES:

INACIU HEVIA LLAVONA



Tando charrando esti día con un conocíu y esperiméntau llagareru navetu, llegó la conversación a un puntu onde cincamos a los viejos llagares de fusos de madera.. El so comentariu, pesarosu, foi esti: “Cuantos d’esos se quemaron pa la cocina...”. Ayer mesmu, díxome otra persona, bona conocedora del mundu tradicional de la mazana y la sidre: “Esos pícáronse casi todos pa lleña...”. Ye una frase recurrente, milenta vegaes repetía, y non pocu verdadera. Sí, eses mesmes pallabres, o apaecies, tenemosles oyíu per toa Asturias a xente abondo, casi todos, como mínimu, con un pequeñu posu d’amargor y un migayu d’esa tristura que dexen les coses que ya non tienen vuelta p’atrás.

Ye más, nosotros mesmos, a tou lo llargu d’Asturies, vimos muchos llagares de madera de toa triba, fechos estiellés, picaos pa lleña debaxu los horros, o desarmaos esperando per ello. Los que tuvieren la madera en meyor estáu, pudieren ser reaprovechaos pa facer estaques, vigues, cabrios, o cualquier otra cosa que cuadrara a una madera de roble o castañu, de gran calidá. Otros, cenciellamente, abandonaos albertestate o dientro’l propiu llagar, col teyáu fundíu enriba de prenses y toneles, perdíos d’afechu pel coroyu y la falta d’usu. La pena d’esto ye que lo que vemos estrozáu o abandonáu, non son simplemente unos cachos de madera. Ye el trabayu, la esperiencia y la sabiduría

d’unos mayestros carpinteros, y d’unos llagareros, herederos d’una tradición y una forma de trabayar ancestrales, que formen parte del nuesu padrimoni u hestóricu y cultural, y que bien puede considerase Padrimoni u de la Humanidá, tantu como’l mesmu Prerrománicu Asturianu. Hay que ver la cultura de la sidra n’Asturies y el so padrimoni u material como un pequeñu y xenuín, granín d’arena de la nueva aportación a la bayura cultural del planeta. Un granín mui valoratible, mas que pel tamañu, pela so calidá, y pela fondura cola que caltrió nos habitantes d’esti país.

Fasta tal puntu yera una teunoloxía simple y efeutiva, perfeccionada dende va sieglos, que tovía fai unes poques décadas se taba mayando de forma bastante xeneralizada con esta triba de llagares, idénticos, a los que yeren usaos en plena Edá Media, fai más de mil años, y que vemos representaos en códices como’l d’El Beato de Liébana del sieglu VIII. Sicasí, tienen el so orixen tovía abondos sieglos p’atrás, alrodiu’l cambi u d’Era.

Sosprendentemente, güei en día queden tovía unos pocos llagareros argullosos d’esti valoratible padrimoni u (pueden contase colos deos de les manes y tovía sobren), que siguen mayando pa en casa con prenses de fusos de madera, y dalgunos otros que les caltienen con procuru y bien cuidaes, mesmu que’l restu’l llagar, anque ya non les usen. Sicasí, llamentablemente, estos son casos aisllaos. Non ye que non s’aprecien, cenciellamente ye que se desdexen, o necesítase’l llagar pa facer un garaxe y hai que vacialu..., o p’ampliar la casa..., pa cualesquier cosa



a la que se-y dé mas apreciu. Y esi ye el quiz de la cuestión: el valir que se-y dá a esta parte de la nuesa cultura material. Quiciaves, como pasa colos horros, otra obra mayestra de la carpintería medieval, al tener una cierta bayura d'ellos, non los tenemos nel so xustu valir, y polo cotidianos que los vemos, non los vamos echando en falta cuando van desapareciendo, pocu a pocu. Porque, magar que seya pocu a pocu, el casu ye que implacablemente van desapareciendo los nuegos vieyos llagares. ¿Desapareciendo todos?. Non, todos non, que dellos tan llevándose pa La Rioja, pal Pais Vascu, pa Cataluña, pa Madrid.... ¿Esto como ye?... Pues ye mui fácil: n'estos sitios, bien seya pa sidre o pa vinu (ye la mesma teunoloxía), sufrieren esti procesu muncho primero qu'equí. Y agora, decatándose de la perda padrimonial que tienen, tán comprando equí por cuatro perres los nuegos, centenarios, pa sustituyir los d'ellos. Asina podemos ver un llagar de sobigañu de Villaviciosa nun museu del vinu de La Rioja, o dellos otros, con toneles incluyios, adornando los llagares vascos. Por supuestu, de cara al publicu non figurarán ellí como llagares astuianos.... Evidentemente valen pa emponderar la so cultura ancestral, a costa de la nuesa.. L'eternu problema que tenemos, de ver meyor lo de fuera que lo propiu, debe camudase n'abondos aspeutos, y esti ye ún d'ellos. El tiempu nos xulgara. **LS**

BACALAO



EL BARQUERO

¡Déjate seducir por el mar!

**Bacalao desalado
listo para cocinar**

Pruebelo...



*Plantas de Elaboración
de Bacalao Salado,
Congelado y Desalado*

BACALAO EL BARQUERO S.A.
PRODUCTOS DEL MAR

Polígono de Asipo, C/A Parcela. 28, Naves 4 y 5
33428 Llanera - Oviedo (Asturias) España
Tífs.: 985 266 625 - 985 266 875 - Fax 985 260 871
www.bacalaoselbarquero.es



Isidro Isidrin

Bien escanciada sabe mejor



*En el restaurante, en el merendero, ...
¡Ay Isidro cómo te quiero!*



*Tanto en casa como en el jardín, ...
escancia sidra con Isidrin*

Cesta Asturiana

Bien escanciada sabe mejor

los regalos perfectos



El Descorchador de pared



El ayudante del eléctrico Escanciador



EOLO-SPORT
INDUSTRIAS, S.A.

eolo.com
radsails.com

Grupo eolo

EOLO-SPORT Industrias, S.A.

Av. Los Campones Parc. GI 2,
33211 - Tremañes,
Gijón (Asturias) Spain
Telf: +34. 985 307 007
Fax: +34. 985 307 417
e-mail: info@eolo.com



Grupu Tastia



* Trátase d'una *tastia ciega*, ello ye, los *tastiaores* desconocen que sidre tan prebando.

* La sidre mércase al azar y el llugar onde se rializa la *tastia* ye por invitación del propiu chigre.

* Se trata de una *cata ciega*, esto es, los catadores desconocen que sidra están probando.

* La sidra se compra al azar y el lugar donde se realiza la *tastia* es por invitación de la propia sidrería.

VASU / VASO

ARUME / AROMA

SABORGOR / SABOR



LOTE: 9042

Sidrería La Casuca - Uviéu

Echaor: Toni

05/03/2009



Sidra de color dorado claro con ligeros tonos verdes, discretamente turbio.

Presenta un vaso agradable a la vista con buen espalme, un ligero aguante y un pegue bastante uniforme aunque no muy persistente.

En el olor denota aromas limpios y frescos con buena

intensidad, afrutados, a cítricos que se mezclan con verdes de campo y notas florales.

Sabor fresco, con entrada en boca agradable y ligera sensación carbónica, tiene notas alimonadas y deja un final con predominio ácido y ligero secante.

Sidre de collar doráu claru con llixeros tonos verdes, discretamente turbio.

Presenta un vasu prestosu a la vista con bon espalme, un llixeru aguante y un pegue abondo uniforme anque non mui persistente.

Nel golor denota arumes llimpios y frescos con bona intensidá, afrutiaos, a cítricos que mecen con verdes de campu y notes florales.

Saborgor frescu, con entrada en boca prestosu y llixera sensación carbónica, tien notes allimonaes y dexa un final con predominiu ácidu y llixeru secante.



VASU / VASO

ARUME / AROMA

SABORGOR / SABOR



LOTE: 30

Sidrería La Casuca - Uviéu

Echaor: Toni

05/03/2009



Sidra de color amarillo brillante muy limpio y transparente

Muestra un buen vaso con gran espalme, potente aguante y un pegue persistente y bastante uniforme que debería ser un poco mas fino.

Olores frescos y con

franqueza de fuerte intensidad a cítricos y frutas amargas en primera olfacción dando paso a leves notas amaderadas y muy ligero volátil en segunda.

Sabor muy equilibrado, entra en boca con fuerza a la vez de fresca con predominio de amargos envolventes que dejan un retrogusto de secante con mucha potencia. Sidra fuerte.

Sidre de collar mariello rellumante mui llimpio y trespresente.

Amuesa un bon vasu con gran espalme, pudiente aguante y un pegue persistente y abondo uniforme que debiere ser un pocu más finu.

Golores frescos y con franqueza de fuerte intensidá a cítricos y frutes amargues en primer golifada dando pasu a lles notes a fuste y mui llixeru volátil en segunda.

Saborgor mui equilibráu, entra en boca con rixu a la vegada de frescor con predominiu d'amargos endolcantes que dexe un retrogustu de secante con muncha pudencia. Sidre macho.

VASU / VASO

ARUME / AROMA

SABORGOR / SABOR



LOTE: L-1

Sidrería Las Peñas - Xixón
Echaor: Javi

26/02/2009



Sidra con un color ocre claro algo turbio. Presenta un vaso poco atr

activo, donde solo se puede destacar el aguante, ya que el espalme es justo y carece de pegue.

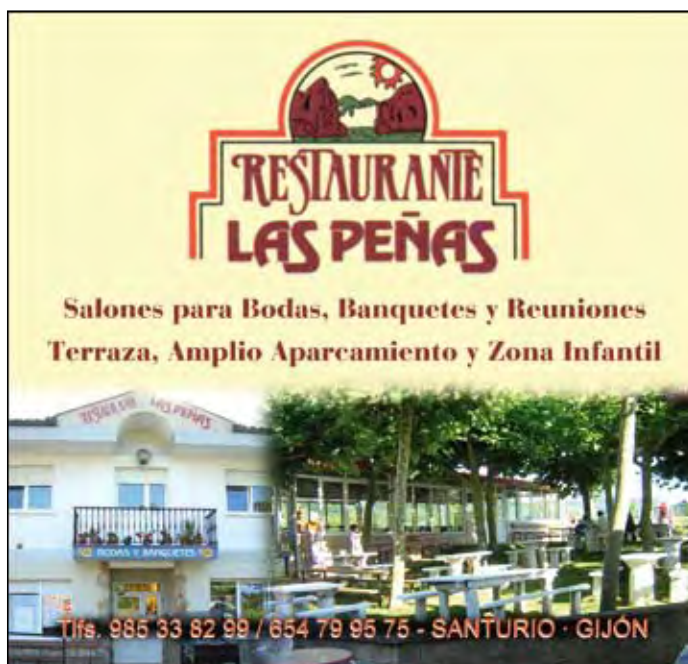
Olor con baja intensidad con pinceladas frescas y cítricas iniciales pasando rápidamente a manzana acompotada y fuertes notas acéticas.

Sabor poco intenso y apagado dejando rasgos ácidos poco persistentes en el retrogusto.

Sidre con un collar ocre claru daqué turbui. Presenta un vasu poco atractivu onde namás pue destacase l'aguante, yá que l' espalme ye xustu y adolez de pegue

Golor con baxa intensidá con pincelaes fresques y cítriques nun entamu pasando aína a mazana acompotao y fuertes notes acétiques.

Saborgor poco intensu y matáu dexando rasgos ácidos poco persistentes nel retrogustu.



AGRÍCOLA DE SIERO, S. L.

MAQUINARIA AGRÍCOLA Y JARDINERÍA
RECAMBIOS

DISTRIBUIDOR OFICIAL B.C.S.

Desbrozadoras, Motosierras, Cortasetos

(Alpina, Stihl, Asuka)

Cortacésped (Sandri Garden, Castell Garden)

Desbrozadoras de Ruedas (Roques et Lecoœur)

Hidrolavadoras Profesionales

Molinos, Motobombas, Generadores,

Motocultores y Segadoras

Aperos Agrícolas para Tractores

REMOLQUES DE COCHE

TALLER - EXPOSICIÓN Y VENTA EN:

La Carrizal, 3 • 33189 ANES - Siero (Asturias)

Tlf./Fax 985 920 537 Móvil 661 952 817

La Taberna de Jose



C/ Río Code, 4 bajo • 33160 Nijeres. RIOSA. Asturias

Tlfs.: 985 766 110 • 617 649 209 • 626 524 021

LOS TOPILLOS SIGUEN DAÑANDO LAS POMARADAS

Hace aproximadamente un año, los cosecheros de manzana de sidra asturiana alertaban de la presencia en sus pomaradas de una plaga de roedores, la rata-topo, conocida científicamente como «*Arvicola terrestris*». Estos animales se alimentan de las raíces de los árboles, lo que provoca que se sequen y mueran. Los cosecheros de manzana de sidra, un año después, demandan de nuevo medidas eficaces urgentes para acabar con estos roedores que arrasan sus plantaciones.

Antonio Torres, fruticultor profesional de Villaviciosa, está cansado de ver cómo estos topillos devoran las raíces de los árboles, sin encontrar una solución eficaz. Pide que el Principado realice la declaración de plaga. A cada paso que se da en su plantación aparecen pumares con las raíces devoradas por completo. De los 6.000 árboles de la plantación, alrededor de 1.000 han sido atacados. En los dos últimos años, Torres ha replantado 800, y aún le queda mucho trabajo que realizar. «En las plantaciones jóvenes lo ves pronto porque el sistema radicular es pequeño, las raíces son más finitas y se las comen en seguida. En los árboles de más edad tardas más tiempo en ver el daño que les ocasionan», explica.

La proliferación de estos roedores parece estar relacionado con el abandono del campo, afirma Antonio Torres, a quien de poco le sirve mantener limpia su plantación si le llegan de las fincas colindantes, que prácticamente están en desuso. Uno de los instrumentos que utiliza son las trampas. Otra alternativa



Semeya: David Fonseca Cano

son las piquetas vibradoras, que emiten un pitido y vibran con una acción efectiva relativa de 1.000 metros cuadrados. «Pero no hay nada efectivo al cien por cien». Sí están descartados los venenos, y más en el caso de esta pomarada ubicada en la zona de influencia de la ría. Sin obviar las importantes pérdidas económicas que suponen estos ataques, también está la desesperanza que sufren los cosecheros. «El año pasado planté unos 300 y en cuestión de una semana tenía unos 100», asegura Antonio Torres. El difícil precisar una cifra exacta de las pérdidas, ya que a lo que cuesta reponer cada ejemplar (entre 3,20 y 3,60 euros) hay que añadir todo el trabajo que se ha dedicado al árbol y

lo que se deja de producir. Hartazgo similar lo comparte Francisco Ordóñez, del llagar Sidra Viuda de Angelón, de Nava. «Tenemos un problema grande con estos ratones. De 1.000 árboles que había plantado, han estropeado unos 300. No hay un tratamiento eficaz y se te quitan las ganas de seguir plantando». Advierte además de que, si los árboles de más edad se van muriendo y no pueden ser repuestos por ejemplares jóvenes, cuyas raíces devora esta rata-topo, llegará un momento en que no se producirán manzanas suficientes en Asturias para abastecer la demanda. Una experiencia similar tiene Cele Foncueva, del llagar sareganu de Foncueva, quien también dispone de plantación propia. «Hubo años en los que nos comieron unos 500 árboles. Este año fue menos, pero cuesta muchísimo repoblar». Para

hacerse una idea: en la finca tenían unos 2.700 manzanos hace diez años; hoy rondan los 700.

José Madiedo, propietario de un vivero en Villaviciosa, afirma que es «un problema muy gordo, aunque aún es más el de los corzos». En su terreno tampoco se libran de estos voraces roedores, que tienen especial gusto por los manzanos aunque tampoco desdeñan robles, castaños o kiwis. Y es que este fenómeno se está sufriendo en toda Asturias.

Las actuales medidas para terminar con estos roedores no parecen ser efectivas, por lo que los cosecheros demandan al SERIDA, servicio regional de investigación, soluciones. Este organismo se encuentra trabajando en esta cuestión.

LA IMPORTANCIA LA SIDRE

El sector sidreru ye ún de los motores económicos d'Asturies y asina lo atestigua'l fechu de que la producción de mazana sidre ye la tercer actividá más importante del campu asturianu, precedía pola lleche y la carne.

Enrique Dapena, investigador del programa de mazana de sidre del Serviciu Rexonal d'Investigación y Desendolcu Alimentariu (SERIDA) y coordinaor d'un cursu frada que se celebró en Xixón en marzu, sorrayó que n'Asturies hai más de 6.000 hectáries dedicaes a la mazana, "la incidencia d'esto nun ye sólo nos agricultores, sinon tamién na tresformación y producción de sidre y nel so consumu, ye dicir, hostelería y chigres", indicó.

Per otru lláu, Juan José Mangas, xefe d'investigación del SERIDA, animó a los veceros a valorar la importancia de tener agricultores, "porque son los que xestionen y caltienen el mediu rural talu comu lu conocemos anguañu". Mangas cuida que la elaboración de sidre ecolóxico, de la que yá hai dalgunos exemplos, ye daqué "inrenunciable", yá que n'Asturies danse les condiciones apropiates pa ello. Asina, los oxetivos pasen pel incrementu na productividá calteniendo la sostenibilidá del sistema, l'ameyoramientu de les propiedades sensoriales de los frutos y la



Semeya: David Fonseca Cano

gueta de nuevos aspeutos fitoxenéticos qu'aporten resistencia a malures y plagues.

La meyora xenética mediante téuniques tradicionales son parte importante del llabor del SERIDA, que dende la so puesta en marcha en 1986 desendolcó 425 variedaes llocales de mazana, el conocimientu de les mesmes y de les sos rellaciones col ecosistema facilita les meyores téuniques de fertilización y caltenimientu, evita la introducción de productos de síntesis y favorez l'equilibriu del mediu ambiente na redolada del ábol.

Estos avances suponen una incorporación de nuevos valores ecolóxicos y de calidá a la producción de sidre. Manga insiste que tien d'apostase por ello yá que "xenera mayor renta nel mediu, mayor valor añadiu pal tresformador, mayores beneficios pal veceru y pa una parte la economía del país".

Enrique Dapena cuida, tamién, qu' "el futuru pasa por una producción lo más ecolóxico posible", anque hai dellos problemes cola lluvia ácedo, productu de la contaminación ambiental y que tien un efeutu ñegativu nos llantaos pesie tar a la gueta de variedaes más tolerantes, polo qu' "habría facer una modernización de les instalaciones pa equipales con sistemes que nun contaminen".

CASA Restaurante - Sidrería

ferino

Ctra. Carbonera, s/n ROCES Teléfono 985 38 04 71 GIJÓN

gijón

AUMENTA'L CONSUMU DIARIU D'ALCOHOL N'ASTURIES

Fasta un 3% aumentó'l consumu diariu d'alcohol respetu a la encuesta de 2002.

Fasta un 3%, del 10 al 13%, aumentó n'Asturies el consumu diariu d'alcohol, según l'Observatoriu sobro Drogues p'Asturies 2008.

Esti observatoriu diz qu' "el consumu de bébores alcohóliques ye una práutica perenraizada na nuesa sociedá y el so consumu ta perestendíu pel país". L'observatoriu reconoz, tamién, qu'ente los xóvenes ye "un fenómenu universal".

Los datos ufertaos nel estudiu amuesen que cuasi 65.000 asturianos tomen más de cuatro "cacharros" (o más de seis vinos) d'avezu y un total de 125.000 asturianos (el 21% son homes y el 15% muyeres) consumen alcohol a diariu, aunque lo más normal ye que beban ente ún y dos díes a la selmana, porcentax que ta nel 19%.

La metá de la población bebe alcohol, según los datos, en díes llaborales (por esti orde: vinu, sidre y cerveza) y ochu de ca diez asturianos fáilo les fines de selmana (au la sidre ye la bébora escoyía, siguía pel vinu, la cerveza y les copes).

Los datos de la xuventú asturiano revelen qu'equí bébese más que nel restu l'Estáu. El 69,7% de los rapazos entru-gaos d'ente 14 y 18 años, diz tener bebío nel postrer mes, demientres que nel restu l'Estáu el porcentax ye menor, d'un 58%.

Amelia González, direutora xeneral de Salú Pública del "Principado", na presentación del informe señaló la importancia de reforciar la prevención haza'l consumu d'alcohol, sustancia con mayor prevalencia ente la población asturiano y que menos perceición de riesgu xenera.

González faló, amás, del consumu de riesgu, qu'afeutaría a un 6% de la población y 2 puntos penriba de la encuesta anterior. Esti consumu de riesgu sedría'l consumu ente 6 y 8 unidaes estándar al día pa los homes y de 4 y 6 pa les muyeres.

Ignacio Donate, téunicu del serviciu de Salú Pública, aclaró qu'una copa vinu sedría una unidá, un cubata dos unidaes y un culín de sidre 1/3 d'unidá.

N'amuesa repase'l consumu d'otru tipu sustancies n'Asturies que mos asimilen al restu l'Estáu, siendo'l consumu alcohol daqué superior a la media.



Semeya: David Fonseca Cano

LA RUTA LA MAZANA Y LA SIDRE PROTAGONISTA NA REVISTA D'EASYJET

Los viaxeros de la compañía de tresporte aéreo barato Easyjet llieron na so revista del mes de febreru un percompletu reportax sobro la ruta la mazana y la sidre, ún de los principales reclamos turísticos de la Comarca de la Sidre. Nesti reportax, firmáu pol inglés Owain Thomas, falóse del procesu d'elaboración de la sidre, de la so rellación cola cultura y les tradiciones del país, que'l periodista conoció de primer man na so visita a la fàstera asturiana.

EL CONSUMU MODERÁU DE BÉBORES FORMIENTAES PODRÍA CONTRIBUYIR DE REDUCIR LES ENFERMEDAES CARDIOVASCULARES

**L'altu conteníu en polifenoles tendría
un mayor efeutu protector que les
bébores probes nestos.**

El consumu moderáu de bébores formientaes (cerveza, vinu o sidre) podría tener beneficios na prevención d'enfermedaes cardiovasculares, pol importante conteníu en polifenoles, según les conclusiones de dellos científicos estatales ya internacionales amosaes na ponencia de Mercé Vidal, investigaora del Centru d'Investigación de Nutrición Comuñal de la Univerdiá de Barcelona, dientru'l ciclu charres entamáu nel foru alimentariu QUALIMEN en Zaragoza.

Los datos básense nun estudiu desendolcáu pol Serviciu de Melicina Interna del Hospital Clinic de Barcelona, y qu'amuesa que non toles bébores alcohóliques son iguales. Asina, les bébores comu'l vinu, la sidre o la cerveza, riques en polifenoles, tienen un efeutu adicional énte les malures cardiovasculares que les bébores probes en polifenoles, comu les destilaes de mayor graduación.

Mercé Vidal remembró que, "si bien ye sabíu que'l consumu abusivu d'alcohol pue tener efeutos negativos na salú, esiste un importante consensu ente la comunidá científica mundial sobro los efeutos beneficiosos del consumu moderáu de bébores con baxu conteníu alcohólicu sobro la mortalidá global y la cardiovascular en particular".



Semeya: David Fonseca Cano

CANDASU
LLAGAR - SIDRERIA
RESTAURANTE

*Menú Diario - Tapas Variadas
Espichas - Pescados Variados - Carnes
Parrilladas de Carne, Pescado y Marisco*

C/ Sierra del Suevo, 14 Nuevo Gijón - 33211 GIJÓN
Teléfono: 984.398.037

NEUNORTE

COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

"En nuestra instalación de Meres disponemos de un gran surtido de medidas y marcas de neumáticos para la venta a mayoristas y minoristas. También comercializamos llantas de aluminio de ocasión, disponemos de carcasas de turismo, furgonetas y 4X4."

Neunorte S.L.
Polígono de Proni, Calle A, s/n
33199 Meres - Siero (Asturias)
Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78
www.neunorte.com

GESALS

GESTIONES - ASESORÍA

Colaborador de: 

SERVICIOS INMOBILIARIOS

- Luis M^a Sanz -

C/ Luis Armiñán, 19 - 4^aA - 33520 NAVA
Tlf. 985 71 70 12 - Móvil 637 13 99 88 / 699 66 85 11
e-mail: gesals@telefonica.net

ABIERTU'L CONCURSU DE CARTELOS DEL FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA

L'Asociación d'Amigos de la Sidre Ñatural, xunto cola Casa Conceyu de Nava, convoquen otra vuelta'l concursu de cartelos pal XXXII Festival de la Sidre de Nava, que va tener llugar del 10 al 12 xunetu na villa.

Les obres puen facese en cualesquier formatu y con técnica llibre. Les midíes tienen de ser 70 centímetros d'altor por 50 d'anchu y los orixinales remitiránse a la plaza Príncipe d'Asturies, s/n, 33500, Nava.

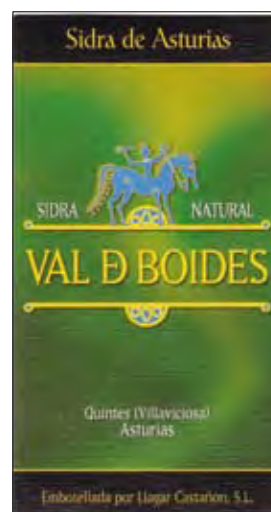
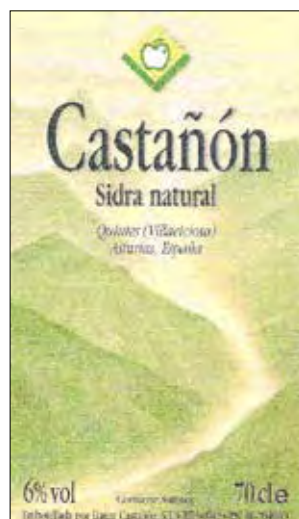
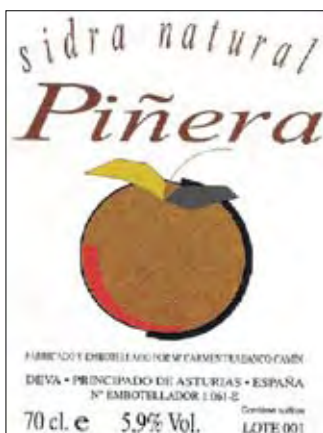
El plazu de recición d'obres acaba'l día 29 de mayu, a les 18:30 hores. El fallu del xuráu darás a conocer al día siguiente y el premiu ye de 700 euros.



Semeya: David Fonseca Cano

Nueva entrega de la colleición

De baldre pa los soscriptores de la revista LA SIDRA



XIXÓN TORNARÁ A SER SEDE DEL SALÓN INTERNACIONAL DE SIDRE DE CALIDÁ SICER

**El 13 y 14 de xunu, SICER abrirá de
nuevu les sos puertes na Feria
Muestres de Xixón, u tarán presentes
más de sesenta espositores.**

La Feria Muestres de Xixón va acoyer, na segunda fin de selmana de xunu, la II edición del Salón Internacional de Sidre de Calidá (SICER), nel que van tar presentes más de sesenta espositores.

Asina anunciolo'l conseyeru de Mediu Ambiente Rural y Pesca, Aurelio Martín, trés un aconceyamientu cola alcaldesa la ciudá, Paz Fernández Felgueroso.

El representante de l'alministración manifestó qu'Asturies va configurase como referencia pal seutor de la sidre y cuida que tendrá abondo ésitu la iniciativa.



Semeya: David Fonseca Cano

SIDRA NATURAL

J. TOMAS

Elaborada y embotellada por
José Tomás Meana
en Candanal - Villaviciosa - Asturias (España)
R.E.Nº 1964-O - Nº R.G.S.A. 30.06359-O
Contiene sulfitos L-16/A

70 cl. 6% Vol.

EL COMITÉ ORGANIZADOR DEL
CONCURSO A LA MEJOR SIDRA ELABORADA EN ASTURIAS
EN EL XXXI FESTIVAL DE LA SIDRA (NAVA)
TIENE EL HONOR DE CONCEDER EL PREMIO

**SEGUNDA MEJOR SIDRA ELABORADA
EN ASTURIAS EN 2008**

Sidra J. Tomás

Molín del Medío
Tlf. 985 89 41 19
33314 CANDANAL - VILLAVICIOSA



ENTAMA A FURRULAR EL SERVICIU D'ASESORAMIENTU AL AGRICULTOR D'ASTURIES

Norberto Ortega, teúnicu del Proyeutu Agricultura Ecolóxicu Fonte d'Emplegu Rural (AEFER) y encargáu d'esti nuevu serviciu al agricultor, anunció, en febreru, l'entamu d'esti serviciu de sofitu pal trabayaor rural asturianu en Villaviciosa.

El proyeutu AEFER desendólcase en delles fasteres del Estáu, y n'Asturies faeránse dos cursos dirixíos a la formación de xóvenes, ún en mayu sobro hortofructicultura ecolóxicu y diversificación productiva nel mediu rural, y otru n'ochobre, con una xornada sobro biodiversidá y grana, desplicó Ortega.

Sigún el teúnicu y encargáu del serviciu, Asturias ye un país privilexiáu pal Desendolcu d'esti tipu agricultura, yá que'l tarrén

nun ta mui contamináu polo que los periodos de conversión son curtíos y nun hai d'esperar abondo pa obtener el certificáu.

La xornada d'amuesa acabó con una visita a la finca agroecolóxica d'El Nocéu, en Sariegu, u los sos propietarios Laurentina San José y Aquilino González, desplicaron la so forma de cultivu y los motivos que-yos llevaron a esti tipu d'esplotación ecolóxica.

"El Nocéu ye una agricultura familiar, qu'aida a facer un mundu rural vivu y caltenible", desplicó Aquilino González. Pa ello, collabora col SERIDA y el SEAE y trata de diversificar lo más posible les sos producciones. Nes cinco hectáries tienen catorce



Dibuxu: David Fonseca Cano

variedaes de mazana sidre, dicisiete de mesa, cuatro tipos de kiwis, peres y zrezes.

Esta diversificación permite que siempre se da dalguna collecha, pese al mal tiempu, yá que siempre hai variedaes más resistentes.

N'El Nocéu, amás, faen la so propia sidre ecolóxico. González matiza que “la sidre ecolóxico ye diferente”, poro, “nun hai demanda nin mercáu y el negociu la sidre natural, que non ecolóxico, ta perconsolidáu”.

Na elaboración de sidre ecolóxico nun ta permitío la química y pa sulfatar los pumares usen un amiestu de cebolla y ayu. Coloquen cases pa páxaros, na pumarada, pa que comen los inseutos y punxeron pegollos altos pa que se posen ferres y aigles y cacen ratos que dan abondos problemes pa los pumares.

Otru puntu perimportante, señala Aquilino, ye qu’ “hai que llegar a la base de los trabayaores con productos al so alcance, non facer una agricultura pa una élite”. Pa esto propón un tratu direutu col veceru y precios estándar pa tol añu.

Aquilino González, d'El Nocéu, reconoz qu'hai más conocimientu y preocupación pa la salú y el mediu ambiente, poro, “hai que facer divulgación, concenciar, propuestas polítiques ya implicación de l'Alministración Pública” porque “delles vegaes falta concencia popular y la xente prefier regatear y mercar productos convencionales”.

Casa
Parrondo
Restaurante Sidrería

COCINA ASTURIANA

*"Para comer a bondo...
...en Casa Parrondo"*

Trujillos, 4 y 9
(Junto a la Plaza Descalzas)
28013 MADRID
Tels. 915 26 62 34 / 915 22 79 87

ENERGÍA DE RESIDUOS DE LECHE Y SIDRA

La empresa avilesina DMK ingeniería S.L. junto con la Fundación CARTIF, Corporación Alimentaria Peñasanta (CAPSA), la Asociación de Llagareros (A.L.A), Sidra Menéndez, Sidra Trabanco, Sidra Cortina, la Universidad d'Uviéu y varias explotaciones ganaderas, tienen como objetivo reutilizar los residuos de la industria agroalimentaria para producir energía. En concreto, se pretende “solucionar el problema de los residuos en este tipo de industrias agroalimentarias y a la vez darles una utilidad rentable”, explica Daniel Kraut, portavoz del proyecto.

Según el portavoz, la necesidad de este proyecto queda justificada dada la problemática existente con los residuos agroalimentarios y las dimensiones que están tomando en la actualidad. “La propuesta pasaría por construir una planta de biogas utilizando un digestor anaeróbico --un método para el tratamiento de residuos en ausencia de oxígeno-- con posteriores procesos de recuperación de nutrientes proceden-

tes del efluente de dicho digestor”. Los residuos son subproductos del proceso de fermentación de la sidra (borras), restos de la manzana prensada (maga-ya), leche y yogures que se hallan fuera de las especificaciones de calidad, lodos de procesos de depuración de residuos lácteos, y purines de fincas de vacuno. El proceso aún está en fase de pruebas. Kraut explica que como primer objetivo, intentarán validar el tratamiento de mezclas de residuos agroalimentarios según la productividad de cada industria en una planta piloto de digestión anaeróbica para encontrar la manera de reducir la carga contaminante produciendo energía al mismo tiempo. “Una vez realizada esta experiencia piloto podremos analizar si es viable o no, cuánto biogas se podría producir y qué se podría hacer con ese calor, así como un balance de costes y beneficios”. Como

segundo objetivo se desarrollará un proceso de recuperación de nutrientes (nitrógeno y fósforo) para la posterior fabricación de un fertilizante ecológico reduciendo a la vez el impacto medioambiental de dicho efluente, creando así un circuito cerrado de “cero residuos”. La recuperación de estos nutrientes representa una fuente potencial de ingresos que ayudará a reducir los costes del tratamiento.

“Después de cuantificar esta oportunidad como viable el siguiente paso será realizar un diseño básico para afinar las estimaciones económicas y los requerimientos”, explica Kraut. La planta podrá tratar hasta 20.000 toneladas de residuos con un equivalente de hasta 5.000 toneladas de materia orgánica al año. Obteniendo “Básicamente, energía”, dice Kraut. Y esta energía “la pueden utilizar la propia empresa

generadora de los recursos, -es decir, que CLAS la utilizará para alimentar parte de alguna de sus plantas- o para otros usos”, concluye.



Semeya: David Fonseca Cano

CANTABRIA ABRE LINEAS DE INVESTIGACIÓN HORTOFRUTÍCOLAS

La diversificación productiva del sector agrario es ya una realidad en Cantabria y no sólo gracias al trabajo de varios "emprendedores". A diversas iniciativas hay que sumar la labor que vienen desarrollando investigadores y especialistas bajo el "paraguas" del Centro de Investigación y Formación Agraria (CIFA) dependiente de la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad. Una actividad rigurosa que este año se va a concretar en casi una treintena de proyectos de todo tipo, entre los que trece estarán dedicados al análisis de diversos productos hortofrutícolas. El Gobierno, a propuesta del consejero Jesús Oria, aprobó hace dos semanas las líneas de investigación agraria en las que se trabajará en 2009.

En todos los casos, los proyectos de experimentación en desarrollo se materializan con cargo a los presupuestos de CIFA (aportados por la Consejería) y vía ayudas procedentes del Estado. Además se cuenta con la colaboración imprescindible de varios agricultores cántabros que participen voluntariamente en los estudios.

Los proyectos hortofrutícolas persiguen explorar nuevos caminos hacia la diversificación de la producción agraria, tradicionalmente centrada hasta hace unos años en la producción intensiva de leche. De ahí que determinadas investigaciones abordadas desde el CIFA hayan supuesto ya la apertura de nuevas líneas de producción que están empezando a tener un impacto importante en el sector agrario cántabro. Ese puede ser el caso de la recuperación del cultivo de la vid o el de pequeños frutos de los bosques.

La manzana de sidra, la elaboración de la misma y la formación de un banco de germoplasma de variedades locales de fruta dulce y manzana de sidra, son proyectos también en desarrollo. En todos los casos se plantea el objetivo recuperar variedades autóctonas e incluso poner a disposición de los agricultores variedades tradicionales de diferentes especies frutales.



Semeya: David Fonseca Cano

CERRAJERÍA GOZÓN



**Portillas y Portones (manuales y automáticos)
Cerrado de Fincas - Estructuras Metálicas
Pasamanos y Rejas**

La Garcivil, 11-A · Cardo · 33449 Gozón · Tlf. 616 09 20 44

En Perlora...

CAFÉ BAR CORRECAMINOS



*El Perán, 14
Tel. 985 88 43 75*

ALPER

pinturas

**Pinturas · Barnices · Plásticos
Revestimientos · Disolventes · Utillajes**

Distribuidor de:














Avda. Schultz, 36 · Tlf. 985 99 07 69 Fax 985 99 02 52 · 33208 GIJÓN

ASTURIAS PRESENTA EN LLIÓN CINCO RUTAS TURÍSTICAS RELACIONADAS CON EL SECTOR AGROALIMENTARIO

Vicente Álvarez Areces, presidente del “Principado”, asistió en Llión a la presentación de unas jornadas de promoción turística de Asturias, para dar a conocer las “Rutas de los alimentos del Paraíso”, basadas en cinco itinerarios turísticos relacionados con productos con Denominación d’Orixe Protexía (DOP) e Indicación Xeográfica Protexía (IXP): las rutas de los quesos Casín, Afuega’l Pitu y Cabrales; y las rutas de la Sidra d’Asturies y del Vino de la tierra de Cangas.

Areces estuvo acompañado en el acto por los presidentes de Castilla y León y de Cantabria, Juan Vicente Herrera y Miguel Angel Revilla respectivamente. Los tres llegaron al Parador de San Marcos, tras el acto de firma de un convenio relativo a la gestión de los Picos d’Europa. También estuvieron presentes, entre otras personalidades, la consejera de Cultura y Turismo, Mercedes Álvarez, la directora de Turismo, Elisa Llana, así como numerosas autoridades de Asturias y Castilla y Llión. La comitiva fue recibida en el Parador por una banda de gaitas. Posteriormente, en el interior, visitaron una exposición que reflejaba diferentes atractivos turísticos asturianos, así como por las mascotas que vienen reflejando la marca del turismo asturiano, los “osos yoguis”.

La iniciativa “Rutas de los alimentos del Paraíso” utiliza como reclamo la gastronomía y busca englobar todos los recursos turísticos de cada zona de producción para convertir la cultura gastronómica en un foco de atracción para los visitantes. Según estadísticas de la Sociedad Regional de Turismo (SRT), los turistas que viajan cada año a Asturias ponen una nota alta (un 8,8 sobre 10) a la cocina asturiana.

El proyecto “Rutas de los alimentos del Paraíso” ha contado con la colaboración de cineastas como Tom Fernández, Nacho Carballo y José Antonio Quirós, quienes han participado en la concepción de los itinerarios y han puesto su toque creativo para difundir las rutas. En Llión se proyectó un vídeo promocional de 5,18 minutos, en una iniciativa que comienza hoy en esa ciudad, pero que se extenderá por otros territorios.

Además de las “Rutas de los Alimentos del Paraíso”, Asturias ha creado el producto “Escapadas gastronómicas”, un conjunto de 33 itinerarios que ofrecen al turista la posibilidad de disfrutar de la naturaleza, la cocina y la cultura asturianas.

La promoción turística de Asturias en Llión se completa con varias acciones desarrolladas en el centro de la ciudad y en los espacios comerciales teniendo como protagonistas al oso Yogui, su amigo Bubu y el guarda Smith, los conocidos personajes de dibujos animados. Los tres pasean desde ayer por el entorno del casco histórico y los ejes comerciales de la ciudad de Llión. Además, invitan a que visiten un punto de información turística de Asturias que es una recreación de un bosque asturiano. Se ofrece sidra a los visitantes.

Por su parte, el centro comercial Espaciu Llión tiene instalada una exposición con la temática “Saborgiando Asturias-Rutes de los Alimentos del Paraíso” que permanecerá abierta hasta el próximo 16 de marzo.

Vicente Álvarez Areces, insistió en la importancia del sector turístico, apostando además por potenciar la “calidad”, más aún en los tiempos de crisis. Así, Areces señaló que se pretende adaptar la oferta turística a los mejores clientes de Asturias, es decir a aquellos colectivos y territorios que han establecido “lazos de fidelidad” con Asturias. Señaló que Castilla y Llión aporta el 12% de los turistas del estado que recibimos cada año y en especial Llión, que mantiene numerosos vínculos geográficos, sociales, culturales y lingüísticos con Asturias.

Areces dijo sentirse orgulloso de contar en Asturias con “muchas marcas” de calidad y señaló que siempre constituyen un atractivo importante para el visitante, a la vez que refuerzan la competitividad del sector. En la misma línea, la consejera de Cultura y Turismo, Mercedes Álvarez, resaltó la vinculación de Llión con Asturias.



Semeya: David Fonseca Cano

ASTURIAS VA SER PROTAGONISTA NEL SALÓN INTERNACIONAL DEL GOURMET

El salón llega a la so XVIII edición y va celebrase los díes 30, 31 de marzu y 1 y 2 d'abril. 24.000 metros cuadraos au van amosase alrodiu de 40.000 alimentos y bébores de calidá

Asturies va ser el país invitáu nel X Taller de los Sentíos Gourmets, del Salón Internacional del Gourmet de Madrid, según confirmaron la direutora xeneral de Turismu del "Principado", Elisa Llana, y el coordinaor del mesmu, José María Lorente.

Asina Asturies va ser protagonista d'esta XVIII edición d'esti salón gastronómicu internacional que va celebrase en Madrid, los díes 30, 31 de marzu y 1 y 2 d'abril.

Nel Taller de los Sentíos va dase a conocer, a profesionales y públicu, les estremaes rutes gastronómiques d'Asturies, los quesos, la sidre y el vinu'l país, cuntandu amás cola presencia de dellos cocineros asturianos faciendo'l so llabor en direutu pa los visitantes.

Elisa Llana, declaró tar encantada pola noticia y el fechu de qu'Asturies vaiga ser la estrella d'esta edición de 2009 amuesa la nuesa capacidá gastronómica. Tamién Asturies va ser protagonista, con un ampliu reportax, na revista del Gourmet, con una tirada de 5.000 exemplares y con una difusión estatal.

"Asturies ye una tierra pa ser feliz, tamién no gastronómico", dixo la direutora de Turismu, qu'acabó diciendo que la cocina de nuesu ye un "motiv más" pa visitamos.

Esti salón, señaló José María Lorente, ye l'eventu más importante d'esti xeitu d'Europa y visita obligada pa tou profesional del seutor. Asina, dende la organización, reconocen que va haber un aumentu d'espositores y de superficie d'esposición, un 32% más que nel añu pasáu. Un total de 24.000 metros cuadraos au van amosase alrodiu de 40.000 alimentos y bébores de calidá.

En Madrid el públicu va poder prebar productos de tol Estáu, asina comu d'Alemaña, L'Arxentina, Estaos Xuníos, Francia, Reinu Xuníu, Países Baxos, Hungría, Eire, Italia, Méxicu, Noruega, Polonia, Portugal, Puerto Rico y República Checa. Amás de profesionales foriatos, van aportar compraors d'estremaos países que faeran intercambios comerciales nel P.E.N. (Puntu d'Alcuentru de Negocios).

A la mesma vegada del Salón Internacional del Gourmet va disputase'l XVI Concursu de Cortaors de Xamón, el Campeonatu Estatal de Cocineros y el II Concursu d'Abriores d'Ostres.



QUESERÍA

La Collada

Cirienyo. 33558 Amieva (Asturias)
Tif. 985 94 46 57 Móvil 616 67 82 66



Grupo Pañeda Baragaño
ESCAYOLAS GRANDASIERO

"Mayorista de la Distribución"
¡ Nº 1 en Asturias !

Escayolas - Techos Desmontables

Pladur - Aislantes - Perfilería

Herramientas y Utensilios

Muebles Taor

GIJÓN

Alejandro Goicoechea Oriol, 3 - Pol. Mora Garay
Tif. 985 301 081

GRANDA-SIERO

Pol. Ind. Granda II, nave 8 - Tif. 985 794 204

AVILÉS

Avda. del Aluminio P-86 - Pol. P.E.P.A.
Tif. 666 593 706 - 985 57 41 82

ANUNCIOS / ANUNCIOS

CAMARERO/A se necesita para sidrería en Xixón. Imprescindible experiencia y saber echar sidra. Tel. 655344151, de 17 a 20 h.

CAMARERO/A se necesita que sepa echar sidra. Media jornada. Tel. 984393090

CAMARERO/A se precisan para sidrería en Posada de Llanera. Que sepa echar sidra. Urge. Tel. 985770835 y 650778888

CAMAREROS fijos y extras. Imprescindible saber escanciar sidra. Para sidrería en Uviéu. Tel. 985210495

ASISTENTA, dependienta o lo que surja. Se ofrece chica de 28 años para trabajar, por horas o a jornada. Carnet de conducir, 5 años de experiencia. Don de gentes, comercial, se escanciar sidra, muy buena ama de casa. Casada. Tel. 985711672

CAMARERA extra sabiendo escanciar sidra, se ofrece los fines de semana. Tel. 660875976

CAMARERA profesional sabiendo echar sidra, busca empleo, asegurada 8 horas según convenio. Tel. 651670844

CAMARERA se ofrece, con experiencia también de menús y sidra. Lugones, Uviéu y cercanías. Horario de mañanas. Tel. 662070161 y 985451480

CAMARERO echador de sidra se ofrece, con 51 años. Incluidos fines de semana. Tel. 653057475

CAMARERO echador de sidra, profesional en barra y comedor, se ofrece para trabajar. Preferiblemente fines de semana y fiestas. Zona de las Cuencas. Tel. 671920864 y 985695456

CAMARERO o parrillero, se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 645165713



Semeya: David Fonseca Cano

CAMARERO se ofrece, para extras fines de semana. Sabiendo echar sidra y experiencia en banquetes. Xixón y zona centro. Tel. 669060190

CAMARERO. Chico con experiencia como escanciador de sidra, se ofrece para trabajar. Disponibilidad inmediata. Con experiencia de muchos años. Uviéu. Tel. 699787463

CAMARERO. Chico de 23 años se ofrece para trabajar de camarero extra con experiencia en barra y comedor escanciado de sidra. Para Xixón. Tel. 622840905

CAMARERO. Chico de 24 años con amplia experiencia en hostelería (mesas, barra, comedor, sidra) se ofrece como camarero. También para montaje de terrazas. Tel. 605387894

CAMARERO. Se ofrece chico para trabajar de camarero. Con experiencia. Horario de mañanas. Sabiendo escanciar sidra, dar menús o para cafetería en Uviéu. Tel. 628402492

DESCORCHADOR de botelles de sidra. Compro. Tel. 985342041 y 696593513

BIDÓN de cerveza. Para sidra. Con capacidad de 50 litros. 20 €. Tel. 697628272

BOTELLES de sidra con caja de madera, 7 €, con caja de plástico, 8 €. Tel. 985330627

CAJAS (8) de plástico, de sidra, 50 €. Tel. 628086540

SIDRA. Vendo 50 cajas de vacío, con jaula de plástico. 8 €/caja. Tel. 699344312

SEGADORA Rappi, motor bien, cabezal bien. Está desmontada por avería en caja de marchas. 100 € si se viene a por ella La Pola Llaviana y regalo si se quiere. 800 botelles de champan para sidra. Tel. 657104479.



**Sidrería
Villa Viciosa**

C/ Gascona, 7
33001 OVIEDO
Tel. 985 20 44 12



de Madera

Diseño y Calidad

● C/ El Valle, 2 · Montecerrao - Oviedo ●

PROYECTOS Y PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO

Todo tipo de Muebles de serie y a medida,
sin ningún recargo, somos fabricantes.

Moderno, clásico...

Completamos sus Muebles de habitación,
salón y cocina.

Armarios empotrados y división de armarios.
Muebles de baño.

Cualquier forma, medida y color.
En todas las maderas, lacado, laminado, etc.

Colchonería, Tapicería, forja.

CONSULTENOS: 985 27 42 63

BOTELLES de sidra. A 0,20 €/unidad. Tel. 656982502

BOTELLES vacías. Totalmente limpias por dentro y por fuera. Sin etiqueta. Dispongo de unas 200 cajas. Ideales para corchar sidra. 2 €/caja. Tel. 653861171.

BOTELLES viejas de sidra. Corchadas. Vendo para vinagre. Tel. 985799052 y 628860591

CAJAS de sidra de plástico. Nuevas. Con botelles a 8 €/caja y sin Botelles a 5 €/caja. Tel. 645385570

MANZANA de sidra, a recoger. A 0,25 €. Se vende. Tel. 606433015

PIPAS de sidra de 200 y 250 l, se venden. Tel. 985615194 y 677647773

SIDRA de casa embotellada. Se vende. Buena. Tel. 609474280.

SIDRA de casa embotellada. Vendo. Muy buena. Tel. 610033037.

SIDRA de casa, se vende. Cosecha propia. Tel. 647188009

SIDRA natural de casa, se vende. Precio económico. Tel. 696626970

SIDRA. Compro cajas de sidra de madera. Tel. 985342041 y 696593513

SIDRA. Se venden envases de sidra. Tengo 4 cajas de 12 botelles cada una. Las vendo a 0,50 céntimos cada envase. Regalo las cajas. Tel. 629890711

SIDRA. Vendo 20 cajas de vacío y botelles sueltas. Caja completa 8,50 €, botellas sueltas 0,30 €. 6 garrafrones de 16 litros a 12 €. Tel. 985735031 y 670634233

DEPÓSITO acero inoxidable, 2.500 litros, ideal agua, sidra, gasoil... Con nivel. Tel. 663594412

HOSTELERÍA. Se vende barrica de madera con equipo de frío nuevo, cubeta interior de acero inox. ,ideal para sidra, etc. 400 €. Tel. 647497376



Semeya: David Fonseca Cano

LLAGAR grande, vendo. Tel. 985330627

LLAGAR de dos fusos, grande de madera. Con máquina malladora. Grande de rodillos de piedra. Elevador de subir la manzana. Y prensa hidráulica eléctrica. Con apretador eléctrico. Vendo junto o por separado. Tel. 985976121

LLAGAR. Vendo en 150 €. Tel. 677482994

LLAGAR completo. Trituradora eléctrica, prensa, 7 barriles de madera y dos inox. Regalo de 200 Botelles de sidra, encorchador manual antiguo y accesorios varios. Todo en muy buen estado. 1.200 €. Tel. 676269885

LLAGAR con madera de roble, estructura de hierro y fondo de acero inoxidable con fuso. 85 x 85 x 85. Capacidad de 7 a 9 sacos de manzanas. 500 €. Tel. 661163895

LLAGAR de acero inox. Aprox 500 kg, de manzana. O se cambiaría por tractor o tractocarro. Tel. 659251372

LLAGAR de sidra, fuso de carraca, lleva sobre 12 sacos, usado una sola vez. Como nuevo. Vendo en 800 €. Tel. 653861171

LLAGAR de sidra. Vendo sin usar. Tel. 600045718

LLAGAR nuevo, 1.000 kg. Muy económico. Tel. 696840971

LLAGAR, mayadora, máquina de corchar, corchos, barricas, Botelles, etc. Se vende. Tel. 985562130 y 618474548

LLAGAR completo. Trituradora eléctrica, prensa, 7 barriles de madera y dos inox. Regalo de 200 Botelles de sidra, encorchador manual antiguo y accesorios varios. Todo en muy buen estado. 1.200 €. Tel. 676269885

LLAGAR de sidra, fuso de carraca, lleva sobre 12 sacos, usado una sola vez. Vendo en 800 €. Tel. 653861171

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA
Ciriñu
985 94 46 57

AVILÉS

SIDRERÍA CABRUÑANA
C/ Cabruñana 24
985 56 12 17
Trabanco, El Gobernador, Pachu, Acebal

SIDRERÍA EL PALACIO DEL MAR
C/ González Abarca 10
985 56 43 53
Trabanco, Cortina

SIDRERÍA CASA MOISÉS
La Muralla 4
985 526 000
Trabanco, Arbesú, Foncueva, Fran, Peñón, Castañón, Zapatero, Roza

SID. EL PÁXARU PINTU
Avda. Los Telares 17
985 56 60 90
El Traviesu, Vda Palacio

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

SIDRERÍA CASA PACO
La Estación 51
985 93 26 80
El Gobernador, Fanjul, Trabanco

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

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

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

MESÓN LA COSECHA
Dr. Maraño 1
984 83 27 28

LA BODEGA DE RIVERO
Rivero 83
985 54 25 29

*** ELECTRICIDAD CONECTA**
Av. Constitución 10 - 8º D
686 65 30 56

AYER

SIDRERÍA ESPERANZA
Conde Guadalhorce, 13 - Morea
985 48 33 00

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

SIDRERÍA LA BOMBIECHA
Morea
985 48 22 38
Zapatero y Trabanco

SIDRERÍA VILLAVICIOSA
Avda. Tártiere, 46 Morea
985 48 35 31

SIDRERÍA CELEDONIO
C/ Travesía San Isidro, 34 Bajo
Cabanquinta
Tel: 985 49 41 39
Sidra Palacio

*** SIDRERÍA LA FUMIOSA**
La Estación 16 . Morea
985 48 07 50

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU
Angel Tárano, 3
985 94 75 84

SIDRERÍA ACEBÉU
Constantino Gzález Soto
639 73 19 98
Sidra Trabanco y Trabanco Selección

SIDRERÍA LOS CARPIO
c/ El Censo, 6
985 84 86 32

BODEGÓN DEL DOBRA
Ctra El Pontón s/n
985 848565
El Tornín
Zapatero, Vigón, Herminio, L'Argayón

SIDRERÍA EL CORCHU
c/ Angel Tarano 5
985 849 477

-HOTEL LA TIENDONA
33550 Margolles
Tel. 985 84 04 74
www.hotellatiendona.com

*** EL MOLÍN DE LA PEDREIRA**
(Hotel Nochendi)
Constantino González 4
985 84 91 09

CARREÑO

SIDRERÍA LA ANTIGUA
c/ San Antonio s/n
Sidra Germán

SIDRERÍA EL MINERU
C/ Rufo Rendueles 16
670 373 183
Trabanco, El Piloñu

***EL LLAGAR DE MOISÉS**
La Nozala - Perlora
985 870 314 985 885 169

***CAFÉ BAR CORRECAMINOS**
Perán 14
985 88 43 75

***CASTROAGUDÍN CANTE-ROS**
33491 Perlora
654 502 132

CASTRILLÓN

Piedras Blancas
CASA ALICIA
Av. del Mar 2
985 53 07 54

TABERNA GALLEGA
La Libertad 21
984 83 95 93

-SIDRERÍA CASA MARÍN
Av. José Fernandín
985 50 78 60

-MESÓN SIDRERÍA SOLEYERU
El Parque nº 1 Bajo
656 848 819

COLUNGA

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

HOTELENTREVINES
Entreviños, s/n
985 85 26 31 / 985 85 67 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

SIDRERÍA EL ROTELLU
c/18 de Julio s/n
985 85 21 93
Sidra Trabanco

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN
Club de Casonas asturianas
985 85 40 25 / 985 85 40 35

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

*** RESTAURANTE EL FOYU**
Güerres. San Xuan
985 85 02 43 / 661 34 77 61

*** REST. MARISQUERÍA LA RULA**
Puertu Llastres
985 85 01 43 / 661 34 77 61

CUAÑA

***POLIASTUR**
Pol. Industrial Rio Pinto, Parc. 48
984 11 42 12 / 6289 88 09 31

GOZÓN

*** CERRAJERÍA GOZÓN**
La Garcibil 11 A
Cardo
Tfn.- 616 09 20 44

GRAU

*** SIDRERÍA FEUDO REAL**
Tras los horreos, 2
985 754 796

LLANES

REST. EL CUERA
Pza Parres Sobrino 9

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU
Pruvia de Abajo, 186
985 26 48 08

LA CORRIQUERA
Av. de Uviéu 19
985 77 32 30
Tareco

SIDRERÍA HOTEL SILVOTA.
Polg. Industrial Silvota
985 26 77 71
Trabanco y Cortina

SIDRERÍA LA LLERA
c/ El Cruce, 1
985 77 05 75
Fran - El Gobernador

SIDRERÍA LA MUNDINA
c/ Naranjo de Bulnes, 24
Llugo Llanera
985 77 09 83
Sidra Trabanco, Fanjul y Vda. de Corsino.

SIDRERÍA BULNES
C/ Fondín nº 8
Posada
985 77 20 17

SIDRERÍA EL ROXU
Ctra General 83
Posada
985 770 835 / 650 778 888

*** RESTAURANTE CAÑAL**
San Cucao
985 77 02 53

*** ALMACENES GONZÁLEZ**
San Cucao
985 770 499 - 985 770 104

*** ZITEC. INSTALACIONES ELÉCTRICAS**
Pol Silvota. Pza del Sueve 77
985 230 627
administracion@zitecsl.cin

*** BACALOS EL BARQUE-RO**
Pol Asipo. Parc. 28-29-30
985 26 68 75
japlouza@gmail.com

LLANGRÉU

LA FELGUERA

SIDRERÍA ALONSO
Melquiades Álvarez, 67
985 18 15 13
Sidra Alonso

SIDRERÍA EL LEONÉS
Casimiro Granda 6
985 69 00 80
Trabanco. Trabanco Selección

SIDRERÍA MAVI
Pedro Duro 7
985680876
Viuda de Palacio, Trabanco

SIDRERÍA EL DESCANSO
Pedro Duro 14
985 694104
Viuda de Palacio

SIDRERÍA LA ESPUELA
Alcalde A. Cienfuegos n 7
984084382
Vigón

REST. SIDRERÍA OLIMAR
c/ Gregorio Aurre, 33
985 69 10 03

SIDRERÍA LA FAYA
Ramón García Argüelles, 2
985 695776 / 985 673 722
Sidra Castañón





Xueves sidreros

MARZU

Xueves 26

Sidra Castañón

ABRIL

Xueves 2

Sidra Val de Boides

Xueves 9

Sidra Coro

Xueves 19

Sidra El Gobernador

Y tolos díis:

Sidra Piñera

Sidra Alonso



Maoxu - Grases. Tfnu 984 10 49 64

Pues ponete en contautu con LA SIDRA en:

**652 594 983
lasidrainfo@yahoo.es**

Puedes ponerte en contacto con LA SIDRA en:

**652 594 983
lasidrainfo@yahoo.es**

SIDRERÍA LA CANCHA

Ramón García Argüelles, 5
984 18 23 15
Acebal

SID. RINCÓN DEL PATIO

Doctor Fleming 9
Sidra Vda. de Corsino

SIDRERÍA EL GAUCHO

Ramón B. Clavería 3
985670438
Trabanco, Fonciello

SIDRERÍA - PARRILLA LA FÁBRICA

Francisco Ferrer, 4
985 69 29 21
Menéndez

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA

Fernández Duro 9 bajo
984 182 559
L'Argayón

SIDRERÍA L'ALDEA

Celestino Cabeza, 30
985 67 62 08
L'Argayón

SID - PARRILLA EL FOGÓN

c/ Doctor Marañón, 22
985 68 32 07
Sidra Frutos

SIDRERÍA-RESTAURANTE «EL PARQUE»

C/ Gregorio Aurre, 19
985 68 35 51
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA-RESTAURANTE CASA OLIVO

c/Cabeza, 14
985 69 00 46
Piñera, Zapatero, Foncueva, Arbesú

CENTRO SOCIAL SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO

Pintor Paulino Vicente 2
985 68 12 59 / 984 18 14 22

SIDRERÍA MELLID

c/Norte, 56
985 69 00 18
Sidra Cortina-Villaviciosa

SIDRERÍA EL ESCONDITE

Inventor de la Cierva, 28
985 69 09 95
Sidra Fonciello

SIDRERÍA EL ASADOR DE MIGUEL

Jesús F. Duro - 6º
985 67 33 93
Menéndez, JR

SIDRERÍA LA POMAR

Cai Baldomero Alonso, 30
985 69 49 75

*VINOS JOSELÍN

Torre d'Abaxo 34
985 69 26 81

*DISILAN

Molín del Sutu 12
985 67 34 76

SAMA

*SIDRERÍA EL PUMARÓN

Alfonso Camín, baxu 6
985 68 26 05

SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE)

c/ Severo Ochoa, 5
985 67 31 80
Viuda de Angelón

REST-SIDRERÍA DEL RÍO

Santana, 6. El Fielatu
985654065 / 616272363
Sidra Trabanco

REST-SIDRERÍA DEL RÍO 2

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

SIDRERÍA LA NOCEDA

c/ Argüelles 6
985690955
Sidra Menéndez

SIDRERÍA EL PUMARÓN

Alfonso Camín
98568 26 05
Trabanco

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA

Puertu Payares 29
985 61 12 76
J. Tomás

SIDRERÍA CASA CHOLO

La Pontona, Llaviana
985 60 27 57
Sidra Arbesú

LO DE MOI

Tejera norte nº 12
La Pola
Servicio a domicilio

*COFEYPO

Puertu Payares, 4 baxu
La Pola
985 611 846
electricidadcofeypo@hotmail.es

*SOLIS VEGA CONTENEDORES

Pol. Industrial El Sutu 13
985 61 05 39

LLENA

SIDRERÍA EL LLERÓN

c/ El Llerón 3 - La Pola
985 493262
Sidra Castañón, El Gobernador

SIDRERÍA LOBO

Plaza Parque Infantil 6
La Pola
639963568
La Nozala

LA BODEGUINA

Robledo 3 - La Pola
985 497198
Fanjul

MIERES

SIDRERÍA AMÉRICA.

Escuela de Capataces, 27
985 46 26 56
Sidra Muñiz

SIDRERÍA EL VALLE

La Vega 55
985 46 0482
Panizales y Zythos

SIDRERÍA EL RINCÓNIN

Plaza San Juan 5. Requexu
985 46 26 01
Cortina

SIDRERÍA LA SOLANA

C/ Jerónimo Ibrán, 5
985463350
Sidra Canal, Fonciello, Villacubera, Trabanco D.O

SIDRERÍA VIGIL

c/ Ayer. Mieres
985460821
Sidra Cortina

BAR ARDURA

c/ Antonio Machado, 7-3º
985 46 74 68
Sidra Muñiz

RTE. SIDRERÍA NARCEA

c/Oñón, 1
985 452245 / 985 451 565
Muñiz. Miuñiz Selección

SIDRERÍA RAÚL

Escuela de Capataces, 28
985464662
Sidra La Llarada

SIDRERÍA LARPI

Jerónimo Ibrán, 14
985464891
Sidra Vigón y Fonciello

SIDRERÍA CHUCHU

El Parque. Turón
985 43 02 26
Cortina y Villacubera

SIDRERÍA CASA LUBEIRO

El Parque. Turón
985 43 14 66
Peñón, Cortina, Villacubera y Peñón selección

LLAGAR PANIZALES

Espineo 13
33618 Mieres
985467815

BAR MIGUEL

Lloréu
985 446 383
Cortina y Villacubera

EL LLAGAR DE BAIÑA

Baiña
985 446 127 / 985 446 521

SIDRERÍA BAROLAYA

C7 Fuente les Xanes 1 y 3
985 46 17 87
Viuda de Palacio

LA BURAKA

La Vega 19
www.buraka.as

SIDRERÍA ASGAYA

Teodoro Cuesta 16
985 45 24 08

*BABYLON

La Vega 21
984 18 41 86 / 628 603 032

*EL SUEVE 2004. SEGUROS

Teodoro Cuesta 11 Baxu
985 454 172
www.elsueve.es

*CARNES GARCÍA VILLAZÓN

La Pista 13 - 4º Izda
985 44 69 79 / 608 48 86 64

*SIDRERÍA PLATAS

Ctra Xeneral 41
Uxu
650 387 198

MORCÍN

*SOL'AFUENTE. CASA

DE ALDEA
Otura
33161 La Foz
info@casarural-solafuente.com

NAVA

SIDRERÍA LA BARRACA

c/ La Barraca 16
985 71 69 36
Llagares navetos

SIDRERÍA PEÑA MAYOR

Avda. Bimenes, 6
985 71 64 83

SIDRERÍA LA PANERA

c/ Llamas bajo
985 71 73 45

SIDRERÍA CASA ANGE-LÓN

c/ La Barraca, 23
985718043
Sidra Vda. de Angelón

SIDRERÍA CASA MINO

C/ La Laguna
985 716 623

SIDRERÍA VILLA DE NAVA

c/ La Barraca, 7
985716070
Sidra Orizón

SIDRERÍA LA FIGAR

c/ La Riega
985717551
Llagares navetos

SIDRERÍA PRIDA

La Colegiata 12
985716455

SIDRA ALONSO

Oméu, s/n (Ovin)
985717428

SIDRA ESTRADA

Quintana, 40
www.sidraestrada.com
985716292

SIDRA VIUDA DE COR-SINO

La Riega s/n
985716067

SIDRA VIUDA DE ANGE-LÓN

La Teyera, s/n
985716943

*SIDRERÍA LA MASERA

Plácido Martínez 3
689 27 38 89

*GESALS

Luis Arminán 19 - 4º A
985 717 012

NOREÑA

SIDRERÍA PACO

C/ Flórez Estrada, 26
985742163
Sidra Menéndez

SIDRERÍA FERMÍN

Cai Justo Rodríguez 7
985740526
Sidra Trabanco

CASA EL SASTRE

Fray Ramón 27
985741252
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

***HOTEL CRISTINA**

Les cabañes s/n
985 74 47 47

***UITA**

Socarrera 18 - 2º E
985 741 141
info@uitaasturias.com

PARRES
SIDRERÍA EL FORQUETU

c/ Ramón del Valle, 4
(Les Arriendes) 985840532
Sidra Vigón

SIDRERÍA EL SUBMARINO

Leopoldo Alas Clarín
985 84 00 75

LA GRIETA. Turismo y aventura.

Av. de Europa 2
bajo
33540 Les Arriendes
Tel. 985 84 15 40
www.lagrietaanoas.com

***SELLASTUR. Descenso en canoa del Sella**

La Sala s/n. Les Arriendes
Tel. 985 840 033
www.sellastur.com

***ASTUR AVENTURA**

Puente del Campo de Fíbol
985 84 10 02
www.tucanoa.com
info@tucanoa.com

CONFITERÍA CAM-POAMOR

Ramón del Valle
985 84 00 37

***HOTEL RESTAURANTE BAR LA GUINDAL**

El Texu s/n. Castañera
33540 Les Arriendes
Tel. 985 841 236

SIDRERÍA LOS FELECHOS

Ramón del Valle, 4
985 84 15 36
Trabanco, Trabanco Selección

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO

c/ Ramón del Valle, 5
Les Arriendes
985841674
Trabanco, Trabanco Selección

SIDRERÍA EL MOLÍN

c/ Ramón del Valle, 8
Les Arriendes
985841579
Sidra Trabanco y Trabanco Selección

SIDRERÍA EL MIRADOR

La Peruyal, 1
Les Arriendes
985840411
Foncueva y M. Zapatero

SIDRA BASILIO

Domingo Fresnedo 11
Les Arriendes
985 84 02 27

PIÉLAGOS
SIDRA SOMARROZA

39470 Renedo de Piélagos
Cantabria
652937219

PILOÑA
SIDRERÍA LA PÉRGOLA

Ctra General s/n
Sevares
985706186
Foncueva y Zapatero

SIDRERÍA BENIDORM

Ctra General s/n
Villamayor
985707111
Foncueva y Orizón

RIBESEYA
SIDRERÍA LA TERRAZA DE COJIMAR

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

SIDRERÍA EL MESÓN

Fernández Juncos, 5
Tel. 985 85 82 96
Sidra Vigón

***SIDRERÍA EL CUETU**

Manuel Caso de la Villa 42 bajo
Tel. 985 86 18 99
Sidra Menéndez
www.parrillaelcuetu.com

RES. SIDRERÍA CASA ABELARDO

Manuel Caso de la Villa 20
Tel. 985 86 08 39
Buznego, La Zapica
www.casaabelardo.es

REST. SIDRERÍA EL PESQUERO

Manuel Caso de la Villa 52
Tel. 985 86 15 72
Buznego, La Zapica

SIDRERÍA EL TARTERU

c/ Marqueses de Argüelles
s/n Tel. 98585 76 39
Sidra Castañón

SIDRERÍA CARROCÉU

El muelle
985 86 14 19
Sidra Cortina

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS

Manuel Fdez. Juncos, 9
985 86 02 87
Sidra Angones Suárez

SIDRERÍA LA PORTIELLA

Tel. 985858363
Tereñes
Sidra JR Alto Infanzón

***SIDRERÍA LA PARRILLA**

Avda Palacio Valdés 27
Tel. 985 86 02 88
Foncueva / Cabañón

***CERVECERÍA LA NANSÁ**

Marqués de Argüelles s/n
985 86 02 83

***EL CAFETÍN BAR**

Comercio 13
985 86 02 83

PRAVIA
*** RESTAURANTE LA SALA DEL BUEN YANTAR**

Avda. Carmen Miranda 25 - 5º E
625 50 00 78

RIOSÁ
*** LA TABERNA DE JOSE**

Rio Code 4 bajo
Nijeres
985766110

*** REST. PARRILLA L'ANTOXANA**

Plaza l'hoiru 8
985 79 69 89

*** L'ALDEA SOÑADA DEL ANGLIRU**

El Curuxéu s/n
655 87 46 66

SAMARTÍN DEL REI AURELIU
SIDRERÍA EL ZAMORANO

c/ Manuel G. Vigil, 11
L'Entregu
Sidra Arbesú

SIDRERÍA CASA CAMILO

La Cascaya
L'Entregu
Sidra Menéndez

BAR FLORIDA

Avda. El Coto, 15
L'Entregu
Sidra Foncueva

SIDRERÍA MEJUTO

c/Fernández Cocañín, 6
L'Entregu
985 66 00 06
Sidra Arbesu

SIDRERÍA REST. EL METRO

Dr. Fleming, 4
L'Entregu
985 66 19 85
Fonciello, Orizón, Vallina.

SIDRERÍA LA LAGUNA

L'Entregu
Manuel G. Vigil, 7
985 660 001
Viuda de Angelón

SIERU
RESTAURANTE
SIDRERÍA LA CHALANA

Ctra. Estación de Viella, 10
985 98 53 41
Trabanco

SIDRERÍA TIERRA ASTUR

Antigua Águila Negra
Cualloto
985 79 12 28

SIDRA MUÑIZ

Fueyu, 23 TIÑANA
985792392 / 85792141

SIDRA FANJUL

Tiñana 12
985 792922

RESTAURANTE SIDRERÍA

HOTEL SAMOA
Avda. de Uviéu s/n

SIDRERÍA- REST. EL LLAGAR DE QUELO

Barrio de Fueyu, 21
www.sidraquelo.com
985 79 29 32

LLAGAR DEL QUESU

Bobes- Sieru
985 79 28 94
Sidra Orizón

LLAGAR Y SIDRERÍA

LA MORENA
Alto de Viella, s/n
985263944
33429 Sieru

SIDRA ARBESÚ

Santa Marina, s/n
985742390

SIDRA FONCIELLO

Tiñana - Sieru
985 74 45 47

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana - Sieru
985 985 895

***NEUNORTE**

Pol de Proni Calle A
Meres
985 93 53 61
www.neunorte.com

*** COEM**

Pol. de Proni C/ A nº 9
Meres
985 985 315
coesmastur@terra.es

*** AGRÍCOLA DE SIERO**

La Carrizal 3
33189 Anes
985 920 537

*** AULA NET. SERVICIOS INFORMÁTICOS**

El Parquín 7 - 8
El Berrón
985 74 46 42
sat@correonegociastur.com

*** DISTRIBUCIONES PUNTUALES**

Polígono Naón Nave 12. Ctra. Viella
985 98 03 01
beredi@infonegocios.com

LLUGONES
SID.FONTE VILLORIA

c/ Gaspar Jovellanos, 2
Llugones
985 08 18 91
Sidra Fran - Quelo

SIDRERÍA FRAN

Llugones. Ctra. Avilés,
985260074
Sidra Fran

SIDRERÍA EL LLUGARÍN

Avd. Uviéu, 76
628 220 246
Fran y Trabanco

SIDRERÍA LA XAGARDA

c/ Paulino Vicente, 6
985 26 05 20

LLAGAR CORZO

Ctra Xeneral Santander 7
33199 Cualloto - Granda
Tel. 985 792 010





*GRUPO PAÑEDA BARAGAÑO

Pol. Industrial Granda II
Los Pinos 2 y los Ocalitos 10
985 79 42 04

LA POLA

SIDRERÍA LA TERRAZA

Plaza Les Campes, 24
985 724 996

SIDRERÍA EL CULETÍN

C/ Celleruelo 66
985722156
Viuda de Angelón

SIDRERÍA KARTING POLA

Puente Recuna, Ctra. Santander
985 72 19 57

SIDRERÍA MANOLO JALÍN

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

SIDRERÍA CASA ADELA

c/ Marquesa de Canillejas, 14 bajo.
984 28 14 23
Viuda de Angelón y Práu Monga

SIDRERÍA LES CAMPES

Plaza Les Campes 7
985723006

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO

c/ La Isla
985722711
Trabanco, Muñiz, Riestra, Menéndez,
Trabanco Selección y Muñiz Selección

SIDRERÍA PACO

c/ La Isla, 5
985723164
Sidra Foncueva, JR y Trabanco Selección

SIDRERÍA LA GRADIA

La Isla, 9
984 083 164
Sidra La Morena, Trabanco

SIDRERÍA EL POLESU

c/ Facundo Cabeza, 8
985 720 054
985 720 954

SIDRERÍA EL PEDREGAL

c/ Párruco Fernández Pedrera, 15 bajo
985 72 25 81
Sidra Vda de Angelón

COMERCIAL POCHOLO

Pacita Vigil (La Guaxa)
985 725 219

TAPIA

SIDRERÍA LA CUBIERTA

Travesía Dr. Enrique Alvarez
Tapia de Casariego
985 47 10 16
Solleiro

MESÓN EL PUERTO

Avda. Galicia. Edif. El Pilón
Tapia de Casariego
985 62 81 39
Solleiro y Cortina

SIDRERÍA LA TERRAZA

C/ Amor de Dios, 2
Tapia de Casariego
985 62 81 39
Arbesú

TARAMUNDI

LLAGAR SOLLEIRO

La Villa. Taramundi
985 64 68 37

UVIÉU

SIDRERÍA LA TABIerna

c/ Llaviada 5. La Corredoria
985 11 01 74
Cortina - Trabanco

SIDRERÍA LA MARINA

San Antonio 13
(Pza Cimavilla)
985 20 26 63
Trabanco - Cortina

EL REBECU

c/ Valentín Masip, 9 / 11
985 25 59 83
Herminio

SIDRERÍA GRAN VÍA

Avda. Galicia, 3
985 23 99 01
Trabanco y Juanín

LA SIDRERÍA

Pz. Pedro Miñor, 4
985 27 55 22
Cortina. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO

c/ Gascona, 5
985 22 52 15
Peñón y Selección Peñón

SIDRERÍA TRASIEGO

c/ 19 de Julio, 10
985 21 28 28
Sidra Trabanco

SIDRERÍA CASA MUÑIZ

c/ La Lila, nº 16 bajo
985 20 66 54

SIDRERÍA JUAN CARLOS

c/ Lila, 25
985 21 05 62
Vda. Corsino, Orizón, Foncueva

SIDRERÍA NIZA

c/ Jovellanos, 1
985 21 97 10
"Buena Sidra"

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA

Gascona, 2
985210341

SIDRERÍA LA PUMARADA

Gascona, 6
985200279
Sidra Menéndez y Trabanco

SIDRERÍA TIERRA ASTUR

Gascona, 1
985203411
Sidra Trabanco

SIDRERÍA VILLAVICIOSA

Gascona, 7
985204412
Rotando varios palos

SIDRERÍA EL CACHOPITO

Gascona, 4
985 21 82 34
La Nozala

MATER ASTURIAS

Gascona, 4
985 22 17 70
La Nozala

EL RINCÓN DE GASCONA

Gascona, 3
984 182 986
Cortina, Fran, Trabanco Selección

SIDRERÍA EL REGUERÓN

Gascona, 19
985 228 888
Corsino y Viuda de Angelón

SIDRERÍA ASTURIAS

Gascona, 9
985210707
Rotando varios palos

SIDRERÍA EL MATEIN DEL

PARAGUAS.

Pza. del Paraguas
985 20 07 09
Vda. de Angelón

SIDRERÍA NALÓN

c/ Fray Ceferino, 12
985 22 00 25
Sidra Orizón y Villanueva

SIDRERÍA EL MAYU

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

SIDRERÍA EL VALLE

Manuel Pedregal, 6
985 22 99 52
Sidra de Nava

SIDRERÍA CASA CRUZ

c/ Palmira Villa, 9
985 29 31 65
Sidra El Gobernador y Cortina

SIDRERÍA LA ESTACIÓN

c/ Indalecio Prieto, 4
985 21 40 35
Sidra Fran

SIDRERÍA EL OVETENSE

San Juan, 6
985220840 /985 22 02 07
Vda. Palacios, Contrueces, Frutos,
Vallina, Villanueva, Nozala

SIDRERÍA MARCELINO

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

SIDRERÍA LOS LAGOS

Pza. Carbayón, 3
985 20 06 97
Cortina

REST. BUENOS AIRES

Ctra del Naranco
985 29 5900
Orizón

SIDRERÍA MIGUEL

c/ Manuel Cueto Guisasaola 2
985 24 46 24
L'Argayón. Arbesú

YANTAR DE CAMPOMANES

c/ Campomanes, 24.26
985 20 83 82
Cortina, Trabanco, Gobernador, No-
zala, Frutos.

SIDRERÍA LA ZAPICA

Avda. del Cristo, 65
985 27 47 62
Trabanco

SIDRERÍA LA NOCEDA

Victor Chavarri, 3
985225959
Rotando varios palos

SIDRERÍA EL TAYUELU

c/ Argañosa, 9
985231815
rotando 15 palos de sidra

SIDRERÍA EL FARTU- QUÍN

Carpio, 19 y Oscura, 20
985229971
Sidra Menéndez

·CAFÉ - BAR LA TIRANA

Tapas y pinchos variados
Teodoro Cuesta 17
Tel. 985 78 29 84

REDE DE BIBLIOTE- QUES DEL «PRINCIPA- DO»

SIDRERÍA DONDE RA- MONÍN

Urbanización Pintado 8
La Corredoria
Tel. 985 29 82 05

* SID LA PARROQUIA DEL PREDICADOR

Alejandro Gascona 14
Tel.984 182 732

* ALFAPLAS

Avda. Torrelavega 13
985 228 511
www.alfaplas.com

* RIBOL SOLAR S.L

Rafael María de Labra 18
607 675 120

* PROYECTOS POSADA

Granados 6 - 3º D
608 472 156
proyectos@proyectosposada.com

* DEMADERA

El Valle 2. Montecerrao
Tel. 985 27 42 63

* SIDRERÍA ALASKA

Gaspar García Lavianac 1
985 20 30 48

* LA CANTINA DEL VAS- CO

Gascona 15
985 22 01 98

* SIDRERÍA AZUL

L'Argañosa 130
985 25 49 52

* SIDRERÍA LA CASUCA

Molín La Casuca
La Corredoria
984 088 889
Fonciello, Menéndez, Trabanco

* CARPINTERÍA JAMÍN

El Bosque 10
San Esteban de les Cruces
646 07 93 83

CUALLOTO

LLAGAR HERMINIO

Camín Real11
985 79 48 47

SIDRERÍA EL TONEL

Camín Real, 12
985 98 57 27
Sidra Quelo

SIDRERÍA LOS BALCO- NES

Camín Real, 67
985 79 30 31
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Trabanco Selección



SIDRERÍA CASA FALO



C/ PERLORA Nº 7 - XIXÓN
985 14 28 30



SIDRERÍA EL LLAGAR DE COLLOTO
Camín Real, 53
985 79 22 00
Sidra Vda. de Palacios, Trabanco, Trabanco Selección.

VEIGADEO

*** CASA BARBEIRO**
Abres
619 67 71 04

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA LA FLOR DEL PUMAR
Riaño, 22
985 89 12 64

CAFE BAR CASA ESPAÑA
Pza Carlos Iº - 3
985 89 20 30

SIDRERÍA EL BENDITU
Pza El Güevu 29
985 89 27 96
Buznego, Villacubera, Zythos

CASA MILAGROS
Campomanes, 1
985 89 02 21
Rotando varios palos

SIDRERÍA EL CAÑU
c/ Carmen, 4
985 893 049
Rotando varios palos

SIDRERÍA EL HORRU
Doctor Pando Valle, 2
985 89 24 70

SIDRERÍA EL FURACU
Plaza Generalísimo, 26
985 89 11 99

SIDRERÍA MEANA
c/ Generalísimo, 25 B
985 89 26 84

SIDRERÍA BEDRIÑANA
C/ Maliayo, 1
985890132

SIDRERÍA LA TORRE
c/ Cabanilles, 29
985890149

SIDRERÍA EL TONEL
c/Álvarez Miranda, 13
985892359

SIDRERÍA EL PORTAL
c/ Maliayo, 5
Tel. 985 892 251
Menéndez y Val. D'Ornón

SIDRERÍA EL GALEÓN
C/ Marqués de Villaviciosa,
Tel. 985891602
Rotando varios palos

SIDRA J. TOMAS
Molín del Mediu
Candalan 33
985894119

SIDRA VIGÓN
33316 Tornón Onón
985891786

SIDRERÍA LA BALLERA
Campomanes,18
Tel. 985 89 00 09
Coro, Cortina y Vigón

SIDRERÍA CAMPOMANES
Campomanes, 1
985 89 14 06

SIDRERÍA LA OLIVA
Eloísa Fernández,6
985 89 26 23

VIVEROS MADIEDO
Carmen 16
985 89 10 76
689 57 02 72

SIDRA EL GOBERNADOR
El Gobernador, s/n
985 89 26 16
www.sidragobernador.es

SIDRA FRUTOS
Barriu Friuz 28
Quintueles
985 89 48 26

BAR RESTAURANTE DESI-POCHI
Quintueles - Villaviciosa
985894750

*** LLAGAR CASTAÑÓN**
Santa Ana 34
33314 Quintes
985 89 45 76

*** OLIVA PINTURAS**
Bº Casamoria 48
33314 Piñón
609 81 76 61

*** LAVANDERÍA INDUSTRIAL EL REBASTE**
La Barra 54
636 53 25 11

*** EL MIRADOR DE PEÑA CRESPIA**
Peña Crespa. El Pedrosu
San Xusto
985 976 678

*** LOS CASERINOS**
Maoxu - Grases
984 10 49 64

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAUCO
c/ Valencia 20 - La Calzada
985 39 83 30
www.elsaucos.com

EL LAVADERU
Pza Periodista Arturo Arias1
985 359380

EL MARIÑAN
Cai Casimiro Velasco 11
985 35 00 53

SIDRERÍA HNOS BLANCO
Honduras, 5 - La Calzada
985 31 65 21
Trabanco y Trabanco Selección.

RTE. CASA RAMÓN
c/ Honduras, 37 - La Calzada
985 311 294
Cortina y Villacubera

MESÓN SIDRERÍA LES RUEDES
Altu L' Infanzón - Cabueñes
985 331 074
Cortina y Villacubera

SIDRERÍA LA GALERNA
Avda.Galicia, 82 -El Natahoyo
985 31 15 14
Trabanco ,Trabanco Selección y Rocés

BAR - RESTAURANTE EL CRUCE
Cabueñes
Tel. 985 37 11 30
Sidra Piñera

SIDRA TRABANCO
Llavandera, s/n
985136969

LLAGAR LA NOZALA
Cta. AS-18 Km 20,8 - Porceyo
985 30 71 72

LLAGAR DE BERNUECES
Castillo Bermueces
985 33 08 37
Sidra Bermueces

SIDRA JR
Altu L'Infanzón 5321
985 33 84 37
Cabueñes

SIDRA CONTRUECES
Contrueces s/n
985 38 62 97 / 985 38 55 03

SIDRA ROCES
Roces s/n
985 38 86 01

SIDRA CANAL
985137757
Llavandera - Llinares.

LLAGAR SIDRA PIÑERA
Camín de Caldones 581
Serantes- Deva
985 33 50 54

SIDRERÍA LAS PEÑAS
Santuriu
985338299
Trabanco y Piñera

CASA YOLY
Barrio San Antonio - Deva
985 36 87 24
Sidra Piñera

RESTAURANTE LA FONTAINE
Camín de Cabueñes, s/n,
El Fuego
985131943 / 985331185
Trabanco y Selección Trabanco

LA ESTANCIA DE XIXÓN
Avda. del Jardín Botánico, 124 -
La Guía
985 13 23 82

SIDRERÍA CASA TRABANCO
Llavandera s/n
985136462
Sidra Trabanco

SIDRERÍA LOS FRESNOS
c/ Río de Oro, 6
985 39 01 29
Sidra Menéndez

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzález, 52
984 29 36 26

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

SIDRERÍA LA XANA
Eleuterio Quintanilla, 38
985 14 91 99
Menéndez, Trabanco

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

SIDRERÍA LA TROPICAL
Santa Rosalía 13
984 39 35 31
Menéndez, Vda. de Corsino y El Gaiteiro

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

SIDRERÍA LA TURRIANA
c/ Electra, 22
Tel. 984 291 892 / 985 155 614
Sidra Trabanco

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

LA ESQUINA
C/ Juan Alvargonzález, 3
985140238
Estrada, Cortina, Villacubera, Vda de Angelón

SIDRERÍA MAYADOR
Riu Nalón 10
985 14 35 94

HOTEL VILLA DE XIXÓN
San Juan de Vallés, nº 3
985 14 18 24
Sidra Trabanco

SIDRERÍA TINO EL ROXU
Avd. de la Costa, 30
Xixón - 985 14 09 91
Sidra: Piñera, Gobernador, Tomás, Huerces, Cabueñes, Viuda de Corsino, Frutos.

SIDRERÍA LA HUERTA
Camín de la Frontera 337
Cabueñes
985 33 29 86
Sidra Menéndez

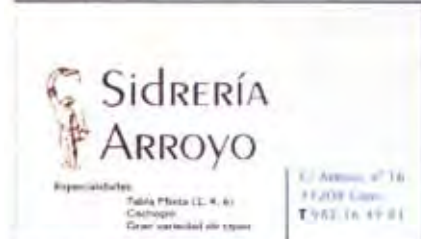
SIDRERÍA COLAS TRABANCO
c/ Noreña, 1
985 149 668
Sidra Trabanco

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

SIDRERÍA LLAGARÓN
Avda. Hermanos Felgueroso, 68
bajo
985 155 040
Menéndez, Peñón, Trabanco Selección

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

SIDRERÍA EL REQUEXU
Rosario, 14 Cimadevilla
985 17 67 97
Trabanco y Trabanco Selección



SIDRERÍA RESTAURANTE ROMÁN
Marqués Casa Valdés, 6
985 35 88 13
Gobernador, Sopena , Foncueva y Muñiz Selección

SIDRERÍA RESTAURANTE VALENTÍN
c/ Marqués de casa Valdés, 46
985 37 32 34
Peñón y Selección Trabanco

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA
c/Luanco,4 bajo
985 355 927 / 635 675 561
Sidra La Mangada, Foncueva, Contrueces

SIDRERÍA EL CRISOL
c/Mariano Pola,66
984 39 65 82

SIDRERÍA JOSÉ
c/Zaragoza, s/n
985 32 06 13
Sidra L'Argayón

SIDRERÍA EL MANZANU
Garcilaso de la Vega, 39
985 36 04 75
Sidra Vda. de Angelón

SIDRERÍA QUINTES
c/Saavedra,42
985 39 45 76
Sidra Menéndez y Sidra Cortina

SIDERÍA COROÑA
Travesía del Mar 3
985 32 10 34
Sidra Canal

SIDRERÍA LOS POMARES
Avda. Portugal, 68
985 35 46 07

SIDRERÍA CASA CARMEN
c/ Manso, 26
985 33 44 15
Sidra Riestra, Trabanco y Trabanco Selección

SIDRERÍA AGUADO
c/Aguado, 19
985 13 14 62
Sidra Riestra

SIDRERÍA CASA FEDE
c/ Acacia,5
985 34 40 07
Sidra L'Argayón

SIDRERÍA LA GARULLA
c/Numa Guilhou, 20
985354639
L'Argayón

SIDRERÍA CABRANES
Avda. Pablo Iglesias, 23
985131487
Sidra Peñón

SIDRERÍA SIMANCAS
Avda. Pablo Iglesias, 57
985369238
Sidra Trabanco

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA FERINO
Ctra. Carbonera, s/n
Roces
985 38 04 71

SIDRERÍA SPORTING
Pablo Iglesias nº 78
985 364 631

SIDRERÍA LA VERJA
Avda. de la Costa, 97
985 37 30 19
Castañón y Trabanco

SIDRERÍA LA GALANA
985 17 24 29
Plaza Mayor

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

SIDRERÍA MIRAVALLES
Avda. Pablo Iglesias, 75
985 132 038

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

SIDRERÍA PEÑA MAYOR
c/ Aviles, 14
985 17 26 63
Sidra Piñera

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

SIDRERÍA EL PILU
Avda. Gaspar García Laviana, nº8
985 39 42 35
Riestra - Val D'Ornón

SIDRERÍA LLAGAR CASA SE-GUNDO
Cabueñes
985 33 36 32
Sidra Segundo

LLAGAR DE CASTIELLO
Camín San Miguel 807
Castiello de Bernueces
985 36 83 38

LA VOLANTA
Teodoro Cuesta 1
985348819
Canal, La Nozala, Trabanco Selección, Fonciello

CIFUENTES
Avelino González Mallada 54
984395058
Piñera

EL MALLU
Pola de Siero 12
985319410
Menéndez

EL OTRU MALLU
Sanz Crespo 15
985359981
Menéndez

SIDRERÍA SANTA OLAYA
Av.Galicia 86
985327691
Sidra Trabanco

SIDRERÍA EL CHAFLÁN
Manuel Llانةza / C. Becquer
Sidra Menéndez

REST LA BOMBILLA
Caldones
985136121
Piñera, Trabanco

BAR DE RUBIERA
Santa Olaya - Baldornón
Trabanco, Menéndez

SIDRERÍA CASA MIGUEL
Eleuterio Quintanilla, 69
985094005
Trabanco, Trabanco Selección

LES TAYAES
Cra. Carbonera, 50 984394083
JR

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

PARRILLA EL CHARRUA
C/ Béglica, 2
985380014
Trabanco

SIDRERÍA GALASTUR
C/ Bobes
Tfnu.- 985 165 546
Trabanco

SIDRERÍA RESTAURANTE CA-BAÑAQUINTA
Ctra. Carbonera, 28
Riestra, Frutos y Acebal

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN
San Juan de Vallés, nº 3
985 14 18 24
Sidra Trabanco

RESTAURANTE EL PLANETA
Tránsito Les Ballenes 4
(Pto Deportivo) . Cimavilla
985 35 00 56
Sidra Vda. de Angelón

RED MUNICIPAL DE BIBLIOTECAS DEL AYUNTAMIENTO DE XIXÓN

SIDRERÍA L'AYALGA
Prendes Pando 11
985399444
Alonso. Piñera

SIDRERÍA CASA FALO
Perlora nº 7
985 14 28 30

SIDRA CABUEÑES
Camín del Barriu 5
Cefontes. Cabueñes
985 16 24 22
669 860 598

SIDRERÍA EL TRAVIESU
C/ Sahara 18
985 39 42 95

SIDRERÍA ARROYO
C/ Arroyo 16
985 16 49 81
Nozala, Fanjul

SIDRERÍA GIGIA
C/ Oscar Olabarria 8
985 34 87 13
Nozala, Fanjul

SIDRERÍA RUBIERA
C/ Asturias 7
985 35 02 76
Peñón, Peñón Selección

SIDRERÍA LES RUEDES
Altu L'Infanzón s/n. Cabueñes
985 33 10 74

LLAGAR L'ALBÁ
Teodoro Cuesta 19
985 34 88 19
Canal, La Nozala, Trabanco Selección, Fonciello

· SIDRERÍA CASA MINO BARQUERA
Rodríguez San Pedro 45
984 39 31 02

·LLAGAR EL TROLE
Cabueñes
985 36 19 50
www.lagareltrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA ELNUBERU
Av. Pablo Iglesias 75
985 13 20 38
Trabanco. Trabanco Selección

SIDRERÍA LA POMARADA
Juan Alvargonzález 41
985151962
Menéndez, Valdornón, Fonciello

*** SIDRERÍA CANDASU**
Sierra del Sueve 14
Nueu Xixón
984 393 037

*** SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN**
Lluanco 16 baxo

*** ELÍAS NORIEGA**
Menéndez Pelayo 3
985 332 078

*** PINTURAS ALPER**
Avda. Schultz 36
985 99 07 69 / 985 990252

*** VASOS DE SIDRA CARMEN**
Piñera - Cenero
985 16 78 22
www.vasosdesidra.es

***EOLO INNOVA**
Avda. de los Campones par Gi-2
Tremañes
985 30 70 07

MADRID
*** RESTAURANTE LA HOJA / LA FUEYA**
Doctor Castelo, 48
914 09 25 22
info@lahoja.es

*** RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO**
Trujillos 4, 9
915 22 62 34
rcasaparrondo@yahoo.es

*** RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO**
Delicias 26
915 30 89 68

***RESTAURANTE ELÑERU bORDADORES 5**
915 411 140
info@restaurantelneru.com

PAÍS VASCU

***SIDRA SETIÉN**
Gurtzeta Berria Baserria
Urnietia
943 551 014

***SIDRA ELUTXETA**
Elucheta Vaserria - Otzaran Bailara
Urnietia
943 556 981

*** SIDRA OLAIZOLA**
Osinaga Auzoa, 36
Hernani
943 336 731

*** SIDRA ELORRABI**
Elorrabi Baserria, Osinaga Auzoa 13
Hernani
943 336 990

*** SIDRERÍA LARREGAIN**
Larregain Baserria, Ereñozu Auzoa
Hernani
943 555 846

*** SIDRA ABURUZA**
Olatza Baserria
Aduna
943 692 452

*** EGILUZE**
Zamalbide Auzoa, Egi-Luze Baserria
Errenteria
943 523 905

***SIDRA BEGUIRISTAIN**
Iturrioz Baserria
Idiazabal
943 652 837

*** SIDRA AULIA**
Aulia Etxea
Legorreta
943 806 066

*** SATXOTA**
Satsota Santiago Auzoa
Aia
943 835 738

*** BALEIO**
Aran Eder Bidea 16
Oiartzun
943 491 340

*** BEREZIARTUA**
Iparralde Bidea 16
Astigarraga
943 555 798

Aparte de colaboradores, suscriptores, Conseyerías del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, **La Sidra** también se distribuye en:

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, BIBLIOTECAS D'ASTURIES, KIOSKOS Y LLIBRERÍES, LA SIDRA TAMIÉN SE DISTRIBÚI EN:

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, LLENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESCOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VILLABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS: ABURUZA, AGINAGA, ALBERRO, ALORRENEA, ALTUNA, ALTZUETA, AÑOTA, ARAETA, ARISTIZABA, ASTARBE, ASTIAZARÁN, AULIA, BALEIO, BARKAITZEGI, BEGIRISTAIN, BEREZIARTUA, BUENAVENTURA, ELOBARRI, ETXEBARRIA, EGI-LUZE, EULA, GARZIATEGI, GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN,

ARQUIVECA

El mundo del transporte en Asturias

IVECO



Granda - SIERO (Asturias)

Tel. 985 79 24 69 - Fax 985 79 43 21

LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDO-ZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITTEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES. A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO. **ALBACETE:** CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. **ALMERÍA:** EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA. **BARCELONA:** AROLA / EL DRAC / POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / EL PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS.

CASTELLÓN: JUANITO / D'EMILIO. **CIUDAD REAL:** SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA. **GUADALAJARA:** EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA. **MÁLAGA:** SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA. **LA RIOJA:** LOS ABADES. **MADRID:** OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS / EL HORNO DE JUAN. **NAFARROA:** LA CHISTERA / RODERO. DON PABLO. **PALENCIA:** VENTA ZAPATONES / LA CASA DEL ABAD / EL SEÑORÍO. **SEGOVIA:** LAS CASILLAS / DI VINO / EL FOGÓN SEFARDÍ / EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL. **SEVILLA:** ANTONIO ROMERO / ZENIT / CASA ROBLES. **TOLEDO:** CIGARRAL DE LAS MERCEDES / EL ASTURIANO / CASA ZAPICO. **ZAMORA:** EL EMPALME / LA CASONA DE SANABRIA / CASA PANERO

SIDRERÍES. A CORUÑA: LOS MOLINOS. **ALICANTE:** NARCEA / LA CASA DE ASTURIAS / Gijón / ALDAPA / FARTUQUÍN. **BADAYOZ:** ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA.

BARCELONA: EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA. **BURGOS:** ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE HUELGAS. **CANTABRIA:** CHUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUITARA / LA SIDRERÍA. **CASTELLÓN:** SANABRIA / LA SIDRERÍA DE. **CADIZ:** LA TABERNA DEL ASTURIANO / **CUENCA:** LA FIGAL. **GUADALAJARA:** CARLOS. **UESCA:** MOJÓN. **EIBISSA:** ASTURIAS. **LANZAROTE:** CASA EL RUBIO. **LA RIOJA:** SAN GREGORIO. **LAS PALMAS:** ASTURIAS. **LLIÓN:** EL DORADO / LA SIDRERÍA / LOS CABALLOS / HERMINIO CARRAL CASTRO. **MADRID:** LA POSADA / LA CREACIÓN / LA MADREÑA / LA MÁQUINA / LA PANERA / LOS VALLES MINEROS / EL GALLU LA QUINTANA / TEITU / CASA PARRONDO / CASA HORTENSIA / CASA DE ASTURIAS / CASA BALTASAR / CASA MINGO / CASA PORTAL / CASA LASTRA / CARAVIA / BAR ASTURIAS / SIDRERÍA DE LOZOYA / BALMORI / EL OSO / SIDRERÍA PALADIUM / LA SANTINA / LA FOGAZA / CARLOS TARTIERE / LA BARRICA / CAMINO / LA BURBUJA QUE RÍE / EL ESCARPÍN / EL LLAR / LA FUEYA / OVIEDO / LA PANERA / EL PIORNAL / EL ÑERU / DIEGO / BULNES / EL LLAGAR / CASA FIFO / EL LLAGARÓN / EL RINCÓN DE PELAYÍN / LA CAMOCHA. **MÁLAGA:** RESTAURANTE UROGALLO / MANOLO / LA SIDRERÍA ECONDIDA. **MURCIA:** LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS. **NAFARROA:** LA RUNA / LA SIDRERÍA. **OURENSE:** CARROLEIRO. **PALENCIA:** ASTURIAS. **PONTEVEDRA:** EL ESTRIBO / LA SIDRA. **SALAMANCA:** MATER ASTURIAS / LA SIDRERÍA. **SEVILLA:** ASTURIAS. **TENERIFE:** MARIANO / LA SIDRERÍA. **TOLEDO:** PRIMERA PLANA. **TARRAGONA:** LA MURALLA. **ZAMORA:** LA MANZANA VERDE. **ZARAGOZA:** LA SIDRERÍA R.R., **VALENCIA:** EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.

 12 REVISTES AL AÑO (35 euros) ENSAME SIDRERU Apartáu 4162, 33200 · Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net	NOME Y APELLÍOS.....
	DIRECCIÓN.....
	LLUGAR.....C.P.....TELÉFONU.....
	CONCEYU / PAÍS.....E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)
Indicamos dende que número quies soscribite ☐ y si quies dalgún número atrasáu.	
Estes xestiónes tamién pues faeles per teléfonu (678 50 64 90) o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es	
Alcordies colo dimpuesto na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nuevos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4162 · 33200 Xixón, Asturias	



Trabanco
GRUPO



MUÑOZ



LA NOZALA



Sopena



Sareganu



Peñón



Sidra Natural Seleccionada





SIDRA NATURAL

Rabancho

*Sidra natural elaborada con
variedades de manzana asturiana
cosechadas en nuestras propias
plantaciones*

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA