

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

Númeru 64 ~ Abril 2009 3€

SIDRACRUCIS

2009

BOTELLA,
ETIQUETADO, PRECINTO,
NAMING/LOGO

PREVIENDO'L
CAMBÉU CLIMÁTICU

¿ESPICHES
ILLEGALES?

BAÑOS
DE SIDRA

¿Y TÚ
SIDROQUEDAS?

LUIS ESTRADA,
PREMIÁU POLA FUNDACIÓN DE LA SIDRE

SALÓN DEL
GOURMET 2009

Denominación de Origen



Sidra Natural Tradicional



Sidra Natural de Nueva Expresión



Sidra Espumosa

Sidra
de Asturias



Consejo Regulador D.O.P.
Sidra de Asturias



Producto Europeo Agrícola de Denominación de Origen
Protegido en las zonas rurales



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
GOBIERNO DE ESPAÑA

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 Ensamé Sidreru
Depósitu Llegal: AS-03324-2003

ENSAME SIDRERU
Apartado 4152
33200 Xixón - Asturias
lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 678 50 64 90

Númeru
Abril 2009

64

COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU



Portada
Pablo pedraz

- 6 SALÓN DEL GOURMET 2009.
- 14 ARQUITECTURA EFÍMERA.
- 16 SIDRACRUCIS 2009.
- 24 Llagar Panizales. Llagares d'Asturies.
- 26 DISILAN . Entrevista.
- 30 ¿Espiches ilegales?
- 32 El Trasgu Fartón. De chigre a chigre.
- 34 El Traviesu. De chigre a chigre.
- 40 El Roxu. De chigre a chigre.
- 44 Carlos Pedrosua. De chigre a chigre.

- 46 Boal II. De chigre a chigre.
- 48 Carpintería Jamín. Entrevista..
- 50 Alfredo Rubio. Echaores d'Asturies.
- 54 Luis Estrada, premiáu pola Fundación de la Sidre.
- 58 Alberto del Pozo. Pintor de murales.
- 62 ¿Y tú SidroQuedas?
- 66 Pallabra Sidreru.
- 68 Baños de Sidra.
- 72 Botella, etiquetado, precinto, namig/logo.
- 80 Navajas a la Sidra. El Platu'l día.
- 82 Pixín amariscas con salsa a la sidra. El Platu'l día.
- 84 Especial Jornadas Gastronómicas. Nava 09.
- 88 Bacalao.
- 90 Grupu Tastia.
- 91 Mampurra. Opinión.
- 92 Poliestirenos.
- 94 Previendo'l cambeu climáticu
- 96 Trivial Sidreru.
- 98 Sidrerías Vasques. Pasado y presente.
- 105 Actualidá La Sidra.
- 116 Anuncios por palabras.
- 118 Entidades Colaboradoras.



Dirección d'arte.

Israel Álvarez.

Director Publicidá.

Luis Alberto González Zazo.

Tlf.: 618 44 50 00

puzzlepublicidad@yahoo.es



Colaboradores.

Abel Martínez González, Alberto del pozo, Fernán Gonzali Llechosa, Germán Busqué, Inaciu Hevia Llavona, José Luis Acosta, José María Osoro, Lluía 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, Lluía Fernández, Luis Zazo, Xurde Margaride, Pablo Pedraz.



SALÓN DEL GOURMET 2009

IFEMA (MADRID)

La revista LA SIDRA estuvo presente en el evento organizado por el Club De Gourmets. De las entrevistas realizadas a las entidades asturianas presentes se pueden extraer dos conclusiones: la primera es la satisfacción general por el traslado de la feria de la Casa de Campo a IFEMA, con todas las ventajas añadidas de espacio, funcionalidad, y aparcamiento. La segunda tiene que ver con la omnipresente crisis, y es que el certamen ha estado más abierto al público no profesional.





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

CUBILETES
En madera, poliéster y combinado

Cubilete madera de pino

Cubilete madera protegida con fibra

COEM ASTUR, S.L.

Polígono Próni C/A Nº 9
33199 Meres (Siero)
Tel. 985 98 53 15
Fax. 985 98 53 89
coemastur@terra.es

SALÓN DEL GOURMET 2009

✿ Llagar Sidra Cortina.

Eloy Cortina Noriega.

¿Cuál es vuestra experiencia en esta feria organizada por el Club del Gourmet?

Llevamos diez años acudiendo a este salón.

¿Vuestras expectativas?

Mantener la imagen y mostrar apoyo a la clientela de la zona. Siempre se consigue algún contacto nuevo, pero básicamente estamos por las dos premisas que te comenté al principio.

¿Tenéis presencia en el otro salón importante que es Alimentaria?

Sí. Acudimos a los dos. En Alimentaria tenemos una experiencia de cinco años.

¿Podrías definirme alguna diferencia entre ambas ferias?

Alimentaria tiene más variedad y más expositores que esta. Bien es cierto que el Salón Del Gourmet ha ganado mucho con este traslado, a IFEMA. La Casa de Campo no era el sitio más idóneo.

¿Alguna diferencia de este año con respecto a los otros? ¿Se deja sentir la crisis?

Yo la veo distinta a otros años. Veo mucha gente no profesional en la feria, cuando este certamen siempre ha ido dirigido primordialmente al sector. Esta feria se ha abierto mucho más al público que otros años.

¿Crees que Asturias tiene algo más de tirón que otras comunidades? Me refiero a presencia de público o a interés despertado.

No en general, o al menos esa es mi impresión. En algún producto sí, claro está. No nos podemos comparar en jamones con La Dehesa o Extremadura, o con la huerta del sur. Nuestros puntos fuertes por poner un ejemplo son los quesos, las conservas y por supuesto, la sidra. Aunque somos una comunidad pequeña nuestro consejo regulador asegura la calidad de nuestros productos.



✿ Llagar Sidra Herminio.

Herminio Alonso

¿Con qué frecuencia acudís a este salón?

Venimos en los años que no hay Alimentaria. En todos los sitios no podemos estar. Es un tema de ahorro de costes. Muchas empresas hacen esto: se alternan entre Alimentaria y el Salón Del Gourmet.

¿Qué expectativas tiene Sidra Herminio con este evento?

Buscar nuevos clientes, nuevos distribuidores y dar a conocer la sidra.

¿Qué impresiones sacáis de esta edición? ¿Se deja sentir la crisis?

Yo no he estado los dos primeros días. Estuvo mi hijo. El lunes hubo bastante gente, y el martes más todavía, tuvo que ver que el Principado de Asturias había organizado varias cosas. Hoy miércoles, que es el día grande, se ha notado menos afluencia. No sé si por la crisis o no.

¿Manolín tiene éxito, no?

Manolín tiene muchísimo gancho. Cualquiera que pase se para a verlo y pide un culín. Muchos pasarían de largo, pero hay que reconocer que es muy llamativo.



SALÓN DEL GOURMET 2009

Rebollín (Queso Afuega'l Pitu) AGROVALDÉS

David Español Fernández.

¿Cuál es vuestra experiencia en esta feria?

Esta es nuestra primera vez en el Salón del Gourmet. Nuestra quesería apenas tiene un año de vida. La empresa a la que pertenece la quesería se llama Agrovaldés, sita en La Espina.

¿Tenéis alguna expectativa a raíz de este certamen?

Ha pasado mucha gente por el stand, hemos adquirido contactos realmente. El tiempo dirá si ha merecido la pena.

¿Vuestras impresiones son positivas?

Sí. Son bastante positivas y el año que viene repetiremos. Ha pasado mucha gente, tanto profesional como no profesional. En principio parece que ha merecido la pena venir.

¿Cuál es la próxima feria importante?

Agroalimentaria, en Barcelona. También tenemos pensado asistir.

¿Acompaña bien la sidra a vuestro queso? (Afuega'l pitu dulce o picante).

La sidra es un magnífico maridaje para el queso Afuega'l Pitu, en cualquiera de sus variantes.

Cristina González.

¿Qué producto trae Agrovaldés a la Feria del Gourmet?

Rebollín es el nombre de marca de la nueva factoría de quesos de Agrovaldés. Una gama de productos que arranca con el tradicional Afuega'l Pitu, en sus dos variedades: atroncáu blancu y atroncáu roxu amparado por el sello de garantía del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida y por la marca de

calidad Alimentos del Paraíso. Como sabréis, es un queso hecho con leche de vaca Frisona y Asturiana de los Valles que no lleva ningún tipo de aditivo o conservante. En cuanto a su sabor, el afuega'l Pitu es un queso muy especial... no se parece a ningún otro queso.

¿A qué te refieres?

Para empezar su sabor. Es ligeramente ácido, poco o nada salado, cremoso y bastante seco, en los quesos rojos este sabor se acentúa convirtiéndose en fuerte y picante. Resulta pastoso y astringente a su paso por la garganta, de ahí su nombre. Luego su forma, de pirámide truncada, que nosotros tratamos de resaltar con nuestros envases. Su aroma es suave, muy característico y aumenta con la maduración. También su consistencia, solo se puede untar cuando está fresco y, a medida que madura, deja de poder untarse, siendo notoria la imposibilidad de realizar un corte limpio, ya que se desmenuza con gran facilidad.

¿Lo ofrecisteis para probar a los asistentes a la feria?

Sí claro, lo dimos a probar a la gente y les gustaba mucho, a pesar de que es un queso con un sabor muy diferente, o quizás precisamente por eso, sorprendía favorablemente. El rojo impactaba por el color, llamaba la atención y venían mucho a preguntar que era eso. Entonces lo probaban y les chocaba mucho que, además fuera picante. Gustó mucho, tanto a la gente normal que pasaba por ahí como a distribuidores y profesionales de la restauración.

Por lo que dices es un queso muy poco conocido fuera de Asturias...

Muy poco. Por eso consideramos que es importante darlo a conocer en este tipo de eventos. Actualmente solo lo puedes encontrar en tiendas especializadas en productos asturianos, así que cuando la gente lo probaba se preguntaba donde lo podía comprar. Por eso tenemos la ambición de hacernos un hueco en el mercado de las grandes superficies y distribuidoras. Sabemos que este es un proceso lento, pero somos optimistas porque vemos que es un queso que gusta. Tiene mucha calidad, es un producto artesano, sin aditivos, sin conservantes...



SALÓN DEL GOURMET 2009

Asturvisa.

Victor Escalada.

¿Cuál es vuestra experiencia en el salón de Gourmets?

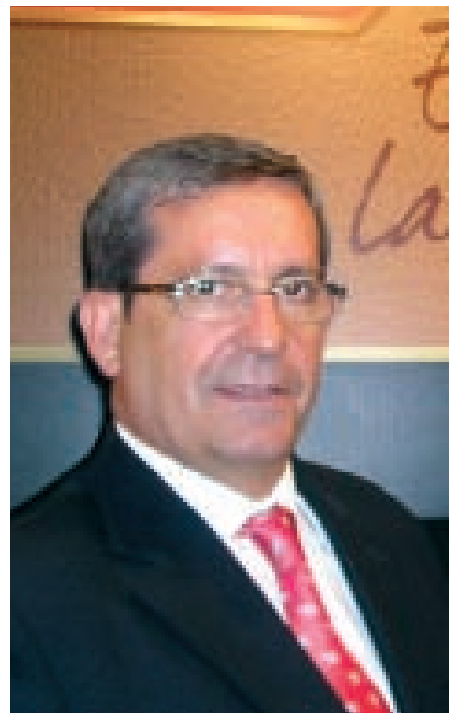
Acudimos por primera vez al salón de Gourmets en 2005 y con la de este año ya son 4 ediciones a las que hemos acudido.

¿Qué impresiones de esta edición tenéis con respecto a otras?

Parece ser que esta está orientada más a público que a sector profesional, me gustaría saber vuestra impresión al respecto. En esta ocasión al haberse trasladado la feria a los pabellones de Ifema y al ser estos más amplios, en muchos casos los stands de los expositores disponían de mayor espacio entre unos y otros, incluso entre pasillos, de tal manera que hacía más cómoda la visita de los profesionales. Creo que como en ediciones anteriores el perfil del visitante es claramente profesional y como en otros años, acuden alumnos de escuelas de hostelería, y se siguen realizando eventos de formación para una cultura sana en alimentación, incluidos los más pequeños. En general no hemos apreciado que esta edición estuviese orientada más al público generalista que al profesional.

¿Qué expectativas tenéis de esta edición?

En líneas generales en esta edición del Salón de Gourmets, Asturvisa con motivo su 25 aniversario, ha llevado a cabo un profundo restyling de sus productos más emblemáticos. Presento la nueva imagen de sus vinos Aloyón tinto, rosado y blanco, así como la de su Sidra natural tradicional La Nozala y La Nozala Oro, las cuales tuvieron una gran acogida por sus llamativos y modernos diseños de etiquetas. También se expusieron nuestras sidras, con Denominación de Origen Sidra de Asturias, Escalada natural de escanciar y Escalada natural de Nueva Expresión. La idea de esta feria es dar a conocer los productos de Asturvisa y posibilitar acuerdos con nuevos clientes a nivel nacional e internacional.



Los Caserinos.

Roberto Amandi.

¿Es tu primera experiencia en el Salón?

Sí. Es la primera vez que Los Caserinos se presenta en esta feria.

¿Qué impresiones sacas?

Positivas. Muy positivas. Veo mucho interés y mucho público que siente curiosidad por nuestros productos.

¿Repetiréis en la próxima edición?

A raíz del resultado sí. Esperamos estar en próximas ediciones.



SALÓN DEL GOURMET 2009

La Xata Roxa DO.

Juan González.

¿Qué producto estáis presentando en la Feria?

Xata roxa busca lo mejor de lo mejor de la raza asturiana de los valles, trabajamos exclusivamente con animales inscritos en el libro genealógico que viene a ser como el pedigrí de la ganadería, garantiza la raza. Con esto buscamos destacar sus mejores, su sabor... Esa es nuestra base de producción.

A nuestros 250 ganaderos profesionales les exigimos una crianza tradicional de los animales, esto es, que sean alimentados con nuestros recursos naturales, que en Asturias son muchos. Son animales que se crían casi como hace cien años; por supuesto aprovechando también las ventajas de la tecnología moderna. Una empresa externa se encarga de otorgar el certificado que garantiza que, efectivamente, nuestra carne proviene de estos animales.

Insistes mucho en la importancia de la raza ¿Qué puede ofrecer la carne de asturiana de los valles que no puedan ofrecer carnes de otros lugares?

Si diferenciamos en la raza es porque tiene una carne muy rica, muy sabrosa, y al mismo tiempo con muy poca grasa. Es muy tierna sin perder el sabor. No decimos que sea la mejor carne, pero tiene estas características que no tiene ninguna otra. Digamos que es la carne que darías a tus hijos.

¿Está teniendo buena acogida?

Muy buena. Hay que tener en cuenta que es una carne muy conocida también fuera de Asturias, nosotros ahora mismo vendemos el 40% de nuestra producción en Madrid, donde trabajamos con casi 40 tiendas y ahora empezamos en Barcelona donde también está siendo muy valorada. Claro que también vendemos en Asturias, pero llama la atención que en el momento en que abrimos mercado fuera, se acoge siempre muy bien. Por eso lo que nos interesa a nosotros es que la gente la conozca, la ofrecemos, damos pruebas. La calidad del producto hace el resto.





Nuestras razones convencen. Carne de KATA ROXA, cuidada artesanalmente y vendida en carnicerías tradicionales de confianza



Carnicería Alameda	Plaza Nueva, Oviedo	Avilés	Supermercería del Bar	Plaza Fierro, s/n	Elgin
Carnicería Albaladejo	C/ Juan Antonio Rodríguez	Avilés	Supermercería El Bar	C/ Sra. 21-22	Elgin
Carnicería Robles	C/ Ramón y Cajal, 1	Avilés	Supermercería El Bar	C/ Avilés, 6	Elgin
Carnicería Robles	Plaza Alvarado	Avilés	Carnicería Del Rosal	C/ Marquesa de la Vega de Arzo	Grado
Carnicería Robles	C/ Concepción, 10	Avilés	Carnicería Julea	C/ La Pota, 4	Ribera
Punto Fiel Riego	C/ Sta. Apolonia, 14	Avilés	C/ Santa Inés Barrio de	C/ Sta. Inés, 10	Orreaga
Hipermercería	C/ra. Cerezo, s/n	Avilés	Supermercería Carta Inglesa	C/ Sra. 10	Orreaga
Carnicería Astoria S.L.	Plaza Nueva, Oviedo, 12	Avilés	Hipermercería	C/ General Riera, 78	Orreaga
Carnicería Astoria S.L.	C/ Darden Galiana, 38	Avilés	Supermercería I	Avilés, Pomerio, 10	Orreaga
Supermercería	C/ Princesa de Asturias, 17	Avilés	Supermercería II	Avilés, Tardío, 10	Orreaga
Carnicería Xata Roxa	C/ Matilde, 8 - Llanes	Avilés	Supermercería III	C/ General Zubillaga	Orreaga
Carnicería Pardo	C/ Asturias, 1 - Las Vegas	Corvera	Supermercería Llanes	C/ Sra. del Carmen	Lugo
Goyo Frasco Cantabria	C/ Enrique Martínez, 2	Elgin	Molina	Pol. Sileta	Lugo
Carnicería Riera de Oviedo	C/ Ramón y Cajal, 10	Elgin	Supermercería Peto de Bar	C/ Francisco Ferraz	Pola de Lena
Hipermercería	C/ Ramón y Cajal, 2	Elgin	Carnicería Serrada, S.L.	Avilés, Alameda José Ferraz, 10	Pola de Lena
Carnicería MT Pardo	C/ San Nicolás, 6	Elgin	Carnicería García Calvo	Avilés, Alameda, 17	Pola de Lena
Carnicería Riera	C/ Rosalva Vda, 3	Elgin	Barrio Villaverde, S.L.	C/ La Pota, s/n	Pola de Lena
Carnicería Riera	Avilés, Barrio, 116	Elgin	Supermercería Villaverde	C/ Sra. Sra. 10	Pola de Lena
Carnicería La Xata	C/ Matilde, 33	Elgin			
ASTURIANA	C/ Uruguay, 1	Elgin			

SALÓN DEL GOURMET 2009



Samuel Trabanco.

Creo que Sidra Trabanco es una de las empresas que más experiencia tiene en esta feria...

Pues llevo participando igual desde que empezó la feria. Si no fue en la primera edición, fue en la segunda, pero desde el principio. Cuando empezamos a acudir no había stand institucional y participábamos con Marino y Coasa, a nivel de empresa; después entraron con nosotros Agromar, los Serranos....compartíamos el stand cinco empresas asturianas. Cuando el "Principado" quiso participar, como no había espacio, cedimos nuestro stand, y seguimos participando con ellos, luego otra temporada volvimos a ir independientemente y este año decidimos volver a participar en el espacio institucional, por el cambio de pabellón.

¿Como valoras vuestra participación de este año?

¿Se notan diferencias con años anteriores?

Yo creo que los años que, como este, no coincidía con Alimentaria, de Barcelona, que es cada dos años solía tener más importancia. Me pareció que participaban menos empresas, que acudieron menos profesionales... no se si sería debido al cambio de escenario o por el tema de la crisis.

¿Crees que sirve para abrir mercado?

Sí, es una apuesta que llevo haciendo desde hace 20 años; es un foco de consumo muy grande y lo visitan muchísimas empresas de restauración de Madrid. Eso para nosotros es muy importante, las empresas gastronómicas madrileñas que acuden. Cuando llevas veinte años acudiendo es, además, un importante punto de encuentro con los clientes de todo el Estado. Pueden surgir o no nuevos clientes, pero lo que está claro es que, si no estás, no surge.

¿Crees que hay suficiente participación de los llagares en este tipo de ferias?

De 20 empresas asturianas que participaron en la feria, cuatro eran de sidra, o sea que yo creo que el sector está bien representado. Hace veinte años estaban nada más dos llagares: Trabanco y El Gaitero.

Hay que tener en cuenta que para la mayoría es un coste difícil de asumir, no se trata solo del espacio, tienes que estar allí cuatro días, pagar desplazamientos, estancias, dietas, los productos que se ofrecen para la degustación... para, en muchos casos, no hacer ningún pedido. Yo tengo visto muchas pequeñas empresas llegar con su material, sus catálogos, su agenda para anotar los pedidos... y volver con la agenda vacía. Cuando llevas más años acudiendo es cuando empiezas realmente a tener tus cliente, es una inversión a largo plazo.

¿Cómo reaccionan ante la sidra fuera de asturias?

Todavía me acuerdo de cuando escanciar era un atractivo turístico para toda la feria, todos venían a verla, pero no la llevaban a casa, no la compraban. Hace 20 años la sidra natural asturiana era una desconocida fuera de Asturias, si la sacabas de los ámbitos asturianos. Ahora mismo la sidra natural asturiana se conoce y se bebe, en los lineales de las grandes superficies se pueden encontrar cuatro o cinco marcas de sidra, no sólo en Asturias. En buena medida esto se debe a la participación en estas ferias.

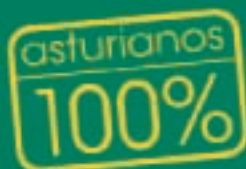
¿Participas en más ferias de este tipo?

Este año ya no, solemos ir a Alimentaria pero es cada dos años y este no toca. Puede ser que surja alguna otra, pero por el momento no está planeado. El año pasado fuimos a otras dos.



Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a tus saldos y extractos
Traspasos y transferencias
Cobros y pagos
Nóminas
Cartera
Bolsa
Fondos de inversión

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

ARQUITECTURA EFÍMERA

Crear para ser destruido.

Natalia Pérez lleva catorce años desarrollando en su estudio proyectos que están sentenciados desde el momento mismo de su concepción. Recientemente ha diseñado el stand que representó a Asturias en la XXIII Feria de Agroalimentación en Madrid. En ella, casi el veinte por ciento de las empresas asturianas participantes eran llagares de sidra.

Para empezar, vamos a aclarar las ideas. ¿En qué consiste la Arquitectura Efímera?

Arquitectura efímera es un concepto muy básico: la arquitectura son elementos que se construyen; efímero es aquello que tiene una duración de tiempo muy corta. Normalmente hacemos stands.

Los stands siempre se diseñan para un cliente específico, con unas determinadas características técnicas y con una duración vinculada a un determinado evento. Imagínate, una feria de agroalimentación dura tres días, una feria de informática dura ocho días, se construye esa obra y esa obra desaparece, no se va a montar otra vez ese mismo stand. Por eso es arquitectura efímera, porque es una construcción que no tiene duración en el tiempo. Estamos especializados en el diseño y la construcción de stands y similares.

En concreto acabáis de diseñar el stand para Asturias en la XXIII Feria de Agroalimentación celebrada en IFEMA (Madrid).

Sí, es un salón Internacional que ya va por su veintitrés edición, una feria muy importante a nivel internacional, de agroalimentación. Allí se presentan productos de alta calidad, fundamentalmente, nuevos productos... y a nivel europeo tiene una relevancia muy importante, se presentan productos de toda Europa, algunos de latinoamérica... Participaban 22 empresas de alimentación asturianas, desde el sector conservas, sidra, quesos, fabes, productos de calidad en agroalimentación.

¿Cómo era el stand que presentaste?

Era muy básico. Tenía una zona de presentaciones, donde se presentaban los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, que también participaban junto con las empresas. Hicimos un stand muy sencillo, muy limpio, muy dinámico, muy neutro, para que la imagen de cada empresa estuviese personalizada en su espacio; basado fundamentalmente en la naturaleza, los colores que se utilizaron en el diseño se inspiraron en la naturaleza asturiana. Partimos de un suelo gris plata, que es un poco el color de Asturias la mayoría de los días; luego estaban todos los volúmenes en alto lacados en blanco, con la rotulación en verde y el resto en madera, una madera preciosa: mamparas de madera y media madera, haciendo la distribución de los espacios. Cada empresa tiene su sitio individual, personalizado, pero al mismo tiempo siguiendo unos criterios, para crear una imagen común. Es



un reclamo visual, de color sobre todo, y de volumen. Tú ves la imagen del stand y ves Asturias, y luego dentro hay 22 empresas.

¿Todo empresas de alimentación?

Es una feria de agroalimentación exclusivamente. Bueno, había una empresa que participó, Ediciones Trea, que entró este año en la feria, era la primera vez que participaba una empresa que no fuera de alimentación directamente. Llevaban libros de gastronomía. Lo demás eran empresas de alimentación asturiana pura y dura, de sidra, de quesos...

¿Cuál fue la reacción del público de la feria ante nuestro stand?

Hombre, es que Asturias, fuera de aquí, es mucho más importante que en Asturias mismo. Además tiene muy

“Home, ye qu’Asturies, fuera d’equí, ye munchu más importante que n’Asturies mesmo. Amás tien mui variada la gastronomía, tenemos conserves, pexe, mariscu, quesos, llegumes, vinos, y por supuestu sidre, que llamam munchísimo l’atención...”



variada la gastronomía, tenemos conservas, pescados, mariscos, quesos, legumbres, vinos, y por supuesto sidra, que llama muchísimo la atención... y a la gente le llama mucho, el tema asturiano. Es un escaparate muy bueno.

¿Qué representación tenía la sidra dentro de la exposición?

De sidra había cuatro empresas. Estaba sidra Trabanco, Herminio, la Nozala y Cortina. Los apartados dedicados a la sidra llamaban mucho la atención. Es que aunque a veces se reniegue de ello, la puesta en escena, el escanciado de la sidra, llama mucho la atención. Es algo distinto.

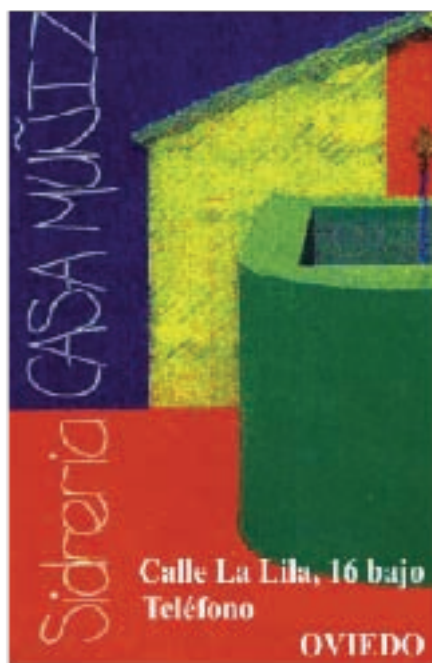
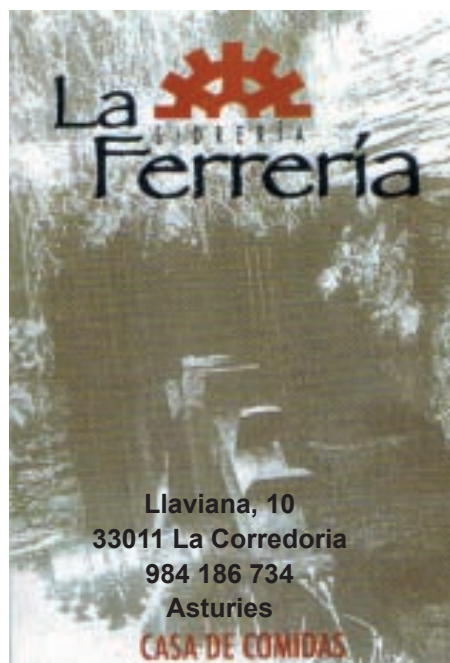
¿Consideras suficiente la participación de los llagares en las ferias de agroalimentación?

Debería de haber más, más participación en general. En este caso es un stand institucional, lo que facilita muchísimo la participación a las empresas. El precio sería desorbitado si una empresa

fuera individualmente, pero al ser un espacio institucional es mucho más fácil. Por eso deberían participar más las empresas, porque es un apoyo que se les da; muchas veces da la sensación de que no se ayuda a las empresas y hasta parece que cuesta que vengan empresas de agroalimentación, y se informa muchísimo, se mandan correos, a través del IDEPA, las asociaciones de llagareros, las 12 denominaciones de origen, pero es como si a la gente no les interesara. Es una pena, porque es una buena oportunidad. Hay empresas, como Trabanco, que llevan en esta feria desde antes de que hubiera una representación institucional, se presentaban cuatro empresas unidas y ahora forman parte de la exposición, con el resto. En concreto, empresas de sidra... Bueno, la verdad es que tampoco hay tanto mercado para vender mucha sidra en Madrid, exportar sidra es complicado. Aunque existe sidra en todos los países, en Europa, la cultura de la sidra en cada país es

diferente. La sidra es distinta, la cultura de beberla; exportar la sidra asturiana sin su cultura quedaría como coja y el apoyo de marketing que deberían de hacer las empresas es desorbitado, a mi entender. Pero aún así, en esta feria son cuatro empresas, dentro de 22, no me parece que sean especialmente pocas. Es una buena representación.

“Aunque esiste sidre en tolos países, n’Europa, la cultura la sidre en ca país ye estremada. La sidre ye estremada la cultura de bebelá, esportar la sidre asturiano ensin cultura quedaríe comu coxa, y el sofitu de marketi que deberíen faer les empreses ye desorbitáu al mio entender”



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



S I D

R A C

R U C



I S

2 0
0 9



SIDRACRUCIS

2009

ACABANTE D'ENTRAR
NEL **LLAGAR ALONSO**
(OVÍN. NAVA).



SIDRERIA

YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

C/. Rafael Suárez, 7 • Villalegre - AVILES
Tfnos. 985 57 08 26 / Fax. 985 57 90 19

Sidrería
Paxaru Pintu



Avenida. Los Telares. nº 17 - Añilés

SIDRACRUCIS

2009

Como no podía ser de otra forma, la celebración del Sidracrucis 2009 ha sido todo un éxito. Éxito de convocatoria, en presencia en medios de comunicación y en organización, con record de llagares y chigres visitados... ¡y de participantes! La práctica totalidad de los periódicos asturianos (El Comercio, La Voz de Asturias, 20 minutos...) dieron cuenta del Sidracrucis, apareciendo también referencias a nuestro Sidracrucis en periódicos de todo el Estado. La SER emitió en antena tres veces, jueves y viernes, en directo durante nuestra peculiar penitencia (llamémoslo sidratencia), y por increíble que parezca, una cadena de televisión "regional" cuyo nombre tendremos la gentileza de no citar, expresó que no cubría el evento pese a su innegable interés social, por "herir sentimientos religiosos" (¿?) entendiendo el Sidracrucis como una transgresión/agresión religiosa, en lugar de cómo la expresión actualizada de la tradición asturiana de visitar espichas en semana santa.

Muy por el contrario, otros medios de comunicación, como la SER, con muy buen criterio, supo estimar el interés social del Sidracrucis, básicamente porque recupera y actualiza una tradición asturiana muy diferente a las torrijas y a las saetas... y ya puestos a ello, y sin ningún ánimo de atacar la festividad religiosa (cada cual es muy libre de profesar la religión o creencia que guste) no es justo que aquí nos invadan con todo un aluvión cultural de reggaeton, ferias de abril y aires caribeños, con los que, seamos francos, no tenemos mucho en común.

Y digo invasión porque lo que se produce no es un intercambio cultural mínimamente justo. No se ven gaiteros por las ferias andaluzas, ni tonadas en las salas de salsa. "Quid pro quo" sería lo equitativo, aquí se subvenciona institucionalmente ferias de Abril, pero hacia allí no fluye ninguna corriente cultural semejante, a no ser claro está que los propios asturianos emigrados se muevan para promover eventos de nuestra tierra. El Sur "devora" culturalmente al Norte, pero el

norte se queda ahí, aguantando el tirón. Da la impresión de que tenemos más en común con nuestros primos celtas que con el Sur profundo español ¿Qué se parece más Asturias a Andalucía o a Irlanda? Con el Sidracrucis recuperamos la vieja tradición celta de celebrar la primavera. También miramos atrás cuando los paisanos abrían los toneles en primavera y celebraban monumentales espichas.

¿Se bebe mucho en el Sidracrucis? Bueno, cada uno lo que quiere y puede dentro de sus posibilidades. Una media de una caja por persona, doce botellas en más de 12 horas. Algo menos de una botella por hora no es una exageración. Tampoco haríamos honor a la verdad si decimos que es poco. Si queremos extrapolar este ejemplo al Sur, no diremos que sea una barbaridad que un costalero cargue con una imagen sagrada durante un montón de horas para posterior tormento de su espalda y articulaciones. Se le supone pasión y fervor cristiano, lo cuál se merece todo mi respeto. Todo sacrificio es poco por su fe. Si este devoto no hace excesos, nosotros muchísimo menos. Disfrutamos de una de nuestras pasiones y de nuestros tesoros que es la sidra asturiana, y le rendimos reverencia, bailando, comiendo, bebiendo en sociedad y cantando, con una pasión (y me da igual que me tilden de irreverente) que roza la espiritualidad. De nuevo la frase en latín, sabia e inmutable a través de los tiempos "Quid pro quo" Si en el Sur no cometen excesos por su Fe, nosotros tampoco los cometemos con nuestra particular procesión sidrera.

En fin, noventa sidratentes, más de ciento cincuenta personas participando de una forma u otra en el mismo, amplio seguimientos en los medios de comunicación. Trece chigres y tres llagares. Mucho ruido, muchas risas, mucho cantar, mucho bailar, muchos llagares y mucha sidra.

¡Os esperamos en el Sidracrucis 2.010!



IMPRESIONANTE PINCHÉU
Y ESTILU D'ECHAOR NA
SIDRERÍA EL TONEL
(CAMÍN REAL DE LA SIDRA).

· Semeya Pablo Pedraz



EULOGIO -LLAGAR
ESTRADA- ECHA UNOS
CULETES COLA RAQUETA.

· Semeyes Pablo Pedraz



TOMANDO UNOS
CULETES EN
LA PARRILLA
ANTONIO I
(BARRIU LA
SIDRA DE XIXÓN).

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



· Semeyes Xurde Margaride



Yeremos tantos
que toviemos de
distribuyimos en
grupos. Nestes
semeyes el grupu 3.

Recorrido del SIDRACRUCIS 09.

Barrio de la Sidra de Xixón.

Sidrerías
 La Xana.
 La Pomarada.
 La Esquina.
 Parrilla Antonio I.
 Casa Cesar.
 El Llabiegu.
 Boal II.

Llagar Estrada (espicha).
 Llagar Alonso.
 Llagar La Morena.

Camín Real de la Sidra (Cuelloto).

Sidrerías
 Fausto.
 El Tonel.
 Los Balcones.
 El Calderu.

Sidrería Las Peñas (Xixón) – Espicha.

Bandinas participantes.

Gaiteros y Bandinas participantes
Andecha De Cultura Tradicional La Deva

José Miguel Sánchez.
 Alejo Martínez González.
 Queli de Lucas Vigil.
 Gabriel Martínez González.
 Pelayu Cualla.

*A todos ellos queremos manifestar
 públicamente nuestro agradecimiento.*

· Semeya Xurde Margaride



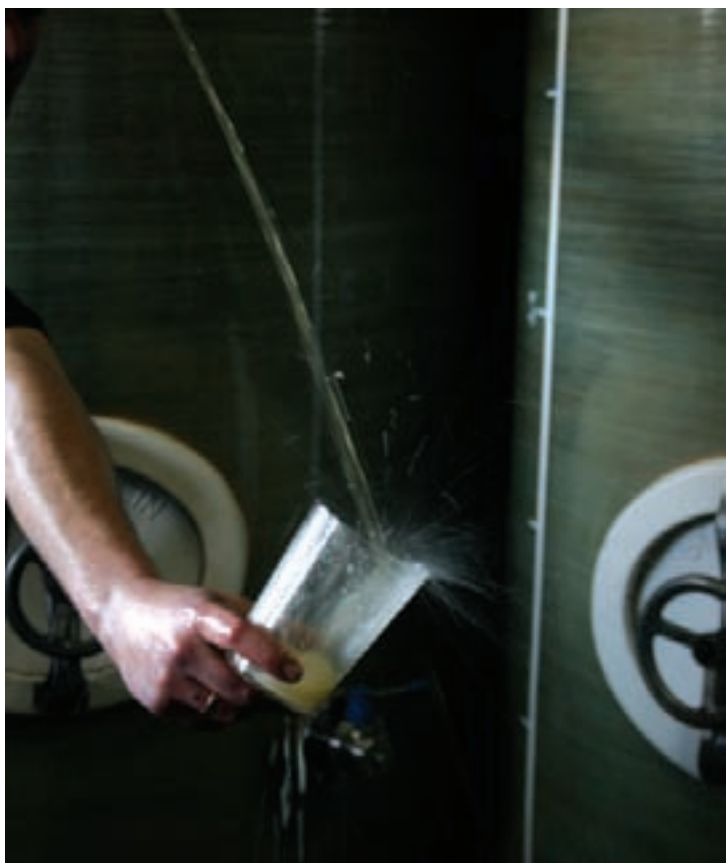

Menú del Día
Menú Especial Fin de Semana
Tapas Variadas
Comida Casera

C/ Alfonso Camín, bajo nº6 · SAMA DE LANGREO
 Tlf. 985 68 28 05

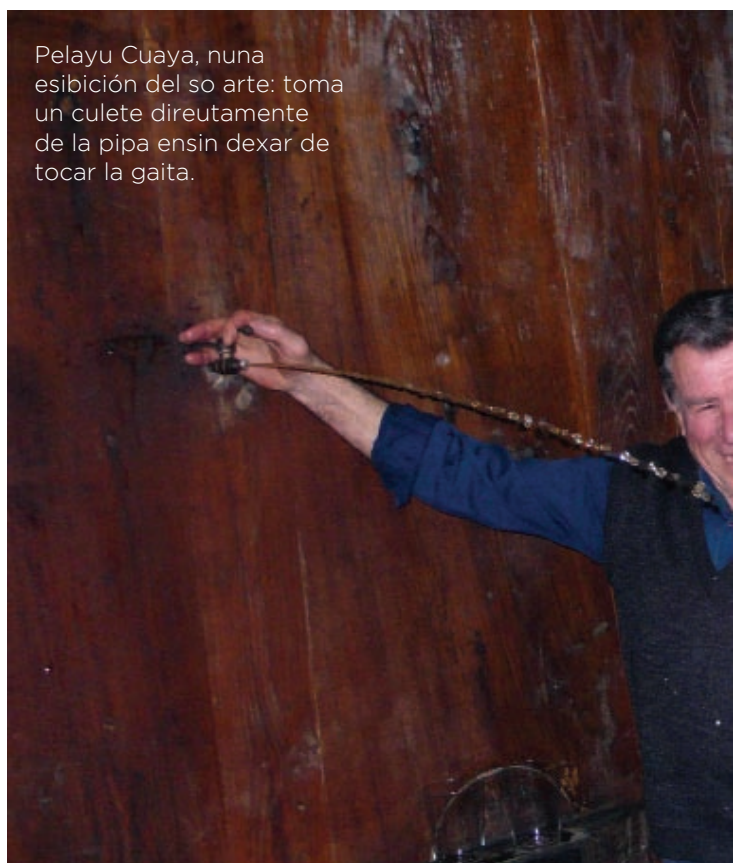


Cerrado los Lunes

DECANO PRENDES PANDO, 6 · GIJÓN
 TEL 985 35 00 48 · FAX 985 17 01 02



· Semeya Pablo Pedraz



Pelayu Cuaya, nuna
esibición del so arte: toma
un culete directamente
de la pipa ensin dexar de
tocar la gaita.



Semeya del Sidracrucis...
Y nun tamos toos, que tenemos
a un grupu "perdiu" pelos chigres.



· Semeya Xurde Margaride





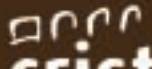
hotel cristina

★★★★

www.hotelcristina-asturias.com







hotel cristina noreña

celebraciones




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

Llagar Panizales

FAUSTINO VAZQUEZ | LLAGAR PANIZALES



ESTACIÓN ESPERANZA

Con esta frase, que es, por así decirlo, el lema del llagar, y que está grabado en su misma fachada, nos reciben en Panizales.

Su compromiso es también con la tradición sidrera y asturiana, el paraíso, no hace falta que os hable de él...

"El seutor de la mazana tá más atrásáu, nun va al empar l'avance del seutor sidre col avance del seutor materia prima. Hai una desigualdá nel avance de los dos seutores que va crear problemas".

El llagar está situado en un valle de media montaña, en Espinéu (Mieres)... un lugar, como reconoce Tino, de difícil acceso, un poco escondido... Este es un llagar tradicionalmente vinculado a la casería asturiana. Hace como veinte años decidimos ponernos un poco más en serio y mira, hasta aquí llegamos...

¿Qué tal viene este año la sidra?

Lo que voy probando hasta el momento, viene bastante rico... a ver, ya sabes que la sidra la hay que cuidar hasta el último momento...

Y la primavera ¿cómo se presenta? ¿El buen tiempo trae un poco de optimismo al sector?

El buen tiempo siempre anima, además, lo de la crisis es una cuestión también un poco de psicosis, la gente está a la expectativa, a ver que pasa, se retrae un poco, pero supongo que tenderá todo a ir mejor... y si va a peor, tendremos que adaptarnos.

Adaptarse ¿con medidas como no subir los precios?

En realidad estamos vendiendo con los precios de hace veinte años... así que lo de no subir los precios es un poco de golpe de efecto, cosas que yo considero que no van a ningún lado.

Entonces, ¿Cómo ves el futuro del sector?

Supongo que tendrá que haber reajustes y nuevos planteamientos y yo que sé, igual quedamos por el camino algunos. Hace falta cambiar muchas cosas. El sector de la manzana está más atrasado, no va paralelo el avance del sector sidra con el avance del sector materia prima. Ahí está la asignatura pendiente, aunque suene a tópico usar esta palabra tan socorrida. Hay una desigualdad en el avance de los dos sectores que nos va a crear problemas.

¿Te refieres a la manzana de sidra asturiana?

Asturiana o no asturiana, manzana de sidra. Tenemos que tirar por lo nuestro, claro, porque vivimos aquí y tenemos que defender la manzana asturiana, pero llegado el caso, y esto puede ser peligroso decirlo, es tan válida una manzana gallega o cántabra, por que no. Siempre tenemos la idea de que lo nuestro es lo mejor... pues sí, mejor sería que fuera de nuestra tierra. Pero no solo hay problema con la manzana asturiana, el sector está atrasado en general.

Quizás ese sea un problema que se debería abordar desde la administración...

Pues sí, pero la intervención institucional tendría que ser a un montón de niveles, no solo al nivel de la sidra, sino de la ganadería o de la madera. El de la madera es un sector que tiene una perspectiva buena, pero aquí no hay quien coja el toro por los cuernos y se enfrente a una realidad. En la zona de Ávila viven del castaño y hacen muebles, hacen cestos, hacen artesanía y qué se yo que más, y aquí toda la madera que producimos se lleva para fuera, aquí



CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA



VAL D BOIDES

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
DE MANZANA
ACOGIDAS
A LA D.O.
«SIDRA DE
ASTURIAS»

"PREMIO DEL PÚBLICO
EN EL XVI FESTIVAL DE
LA SIDRA NATURAL
DE GIJÓN"

Lagar Castañón, S.L.
Quintes
(Villaviciosa), Asturias
España

DISILAN

DISTRIBUCIONES DE SIDRA Y BEBIDAS LANGREO. De los llagares a las sidrerías falta un paso intermedio... y ese lo dan las distribuidoras, como Disilán, de la que Jose Campo es gerente desde su comienzo, hace relativamente poco tiempo: en Disilán llevan repartiendo sidra desde diciembre del 2006.





"Nuestra empresa ofrece un amplio surtido de bebidas todas de altísima calidad, desde las sidras asturianas con más prestigio hasta los mejores vinos Rioja, pasando por todo tipo de cervezas, refrescos, orujos o aguas."



• VENTA A PARTICULARES •

Molin del Sutu, 12 - Tfno. 985 67 34 76
33930 La Felguera (Asturias)
www.disilan.es - disilansll@hotmail.com

BAR RESTAURANTE
el molín de la pedrera



Sidra Natural de Idosa

1947 Lasas Vinu de Ronción (Astoria)

1947 Lasas Vinu de Ronción (Astoria)

1947 Lasas Vinu de Ronción (Astoria)



C/ Río Güena, N° 2
CANGAS DE ONÍS - ASTURIAS
Tlf. 985 84 91 09
WWW.ELMOLIN.COM

“Normalmente los veceros ya tienen la so marca específica de sidre.... los veceros de sidre normalmente nun son variables, suelen ser d'un palu de sidre y mentes la sidre nun falle y el serviciu nun falle ye mui difícil que cambie.”

¿Distribuís solo sidra?

No, bueno nuestro fuerte en distribución es la sidra. Luego tenemos cervezas, agua, zumos, mosto, aceite... pero lo principal es la sidra.

¿Y cómo ves el mercado sidrero actual?

Esto va por épocas, ahora con la crisis... aunque yo pienso que el tema de la crisis puede ser para la sidra también muy bueno, porque tú vas a tomar un refresco y ya sabes lo que te vale, y la sidra sigue siendo más barata, hace más tertulia, se comparte mejor... pero bueno, el mercado de la sidra yo creo que está estancado, tampoco hay mucho más consumo posible, hay mucha competencia, y al haber mucha competencia, aunque intentes abarcar lo máximo posible... y tampoco es que se haya extendido el consumo mucho, tampoco hubo una explosión tan grande de venta, por lo menos en esta zona, que es lo que llevamos nosotros. Pero estamos contentos.

¿Qué sidra distribuís?

Trabajamos el llagar de Castañón, de Quintes, Cortina de Villaviciosa, el llagar de la Viuda de Angelón de Nava, el llagar de la Viuda de Palacios, de Tiñana, y luego sus respectivas denominaciones de origen, Prau Monga, de Angelón, Val de Boides, de Castañón y Villacubera, de Cortina, o sea, cuatro palos y su denominación de origen, quitando Viuda de Palacios, que no la tiene.

¿Hay mucha demanda de sidra con Denominación de Origen?

Hombre, sigue vendiéndose mucho más la de sin denominación, por lo económico y por todo. Eso sí, se va implantando poco a poco. Cada vez se pide más, cada vez hay más cultura de la denominación de origen en la sidra; pero sin dudarla la que más se vende es la que llamamos la “normal”, la de toda la vida. En realidad yo creo que si no se pide más es por un tema más económico que de calidad.

¿Y otros tipos de sidra?

Tengo sidra de mesa, de Cortina, de Villacubera, pero aquí en Asturias no cala, no tiene salida. La gente confunde esta sidra con la natural y cuando lo prueba no sabe igual, sabe mucho más caro, estás de la sidra escanciada y choca mucho.

Sin embargo la gente de fuera si lo llevan, la botella es muy guapa y tal. Luego sacaron ahora la sidra esa de hielo, que es como si fuera un chupito... y vale bien cara. Nosotros no la tenemos, y la sin alcohol tampoco.

¿Porqué no tenéis sidra sin alcohol?

La sidra sin alcohol, yo no lo veo, igual estoy yo equivocado y luego pasa como la cerveza, que al principio nadie la quería y luego se fue entrando por ella, yo no le veo salida. No puede escanciar igual que lo otro, no abre igual... pierde la gracia de la sidra.

¿La sidra necesita de algún tipo de cuidado especial en su almacenamiento y en su transporte? ¿La tratáis de alguna forma específica?

No, en el transporte y el almacenamiento no. Necesita el cuidado y la diferencia en el trato en el bar, en el enfriar; por ejemplo, tú llevas cerveza o refrescos y sólo es meterlo en la nevera, y ponerlo lo frío que quieras. Con la sidra así no vale, lo tienen que sacar antes, ponerlo a enfriar, dejarlo reposar un poco. Nosotros tenemos unas balsas que dejamos en las sidrerías, que llevan agua y unos termostatos, para mantenerlas botellas frías, entre trece y catorce grados. La dejamos a las sidrerías, lo mismo que el que lleva coca cola deja una nevera... nosotros dejamos los enfriadores. Los que tenemos nosotros son de agua. Ahora se llevan mucho también los enfriadores de aire, que son como unas cámaras, como las de las carnicerías, se meten cuarenta o cincuenta cajas.

Cuando te llega un cliente ¿ya sabe que sidra quiere o te piden asesoramiento?

Normalmente los clientes tienen ya su marca específica de sidra. Cuando llega uno nuevo, lo aconsejamos, normalmente, a no ser que ya vengan con una idea clara. Te preguntan por una sidra que venga bien todo el año, según su tipo de clientes... mucho depende del tipo de clientes y de la zona, hay zonas, por ejemplo en la Pomar hay una zona que hacen como el círculo de sidra de Cortina, otra sin embargo tiene hace años Castañón... los clientes de sidra normalmente no son variables, suelen ser de un palo de sidra y mientras la sidra no falle y el servicio no falle es muy difícil que cambie.



Pescados Milagros

Los mejores mariscos y los pescados más frescos.

Mercado del Fontán - Puerto nº 23
TEL. 985 21 22 28 FAX 985 22 61 73

Calle Argabosa, 17 - 33013 OVIEDO
TEL. 984 08 34 40

Plaza de Abastos 109-111 - 33600 MIERES
TEL. 985 46 82 50

www.pescadosmilagros.com
info@pescadosmilagros.com





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

¿Espiches ilegales?

Tolos años, en llegando la temporá de les espiches, los hosteleros tornen a denunciar lo que consideren espiches pirates o ilegales.

La tradicional rialización d'espiches per estes feches, que se caltién con abondurixu nos conceyos mineros del Nalón y del Caudal, xenera sistemáticamente la protesta de los hosteleros d'esos conceyos que consideren un agraviu comparativu qu'estes nun paguen les preceptives llicencies a les que los obliguen los Ayuntamientos.

Pesia l'alderique entamáu, y les razones que, naide dubia, tamién tienen los hosteleros, lo cierto ye que la rialización d'espiches cola primer sidre l'año ye munchu más qu'una actividá hostelera, ye una tradición centenaria qu'en cualquier llugar del mundu gociaríe de sofitu social y económicu por parte de los responsables políticos, y que de ser llevada con un pocu de xaciu y reforciada no que tien d'espresión identitaria de la bayurosa cultura asturiana de la sidre, supondríe un reclamu turísticu inapreciable que cumpliría les dos funciones básiques de lo que debiere ser un turismu de calidá: afondar na propia identidá ensin falsos folclorismos, y el reclamu d'un turismu cultural, que por definición ye respetuosu cola identidá y cuenta con capacidá económica, tolo cual redundaría en beneficiu del conxuntu de l'actividá económica del conceyu.

Por supuestu, nestos intres nos que ta baraxándose seriamente –eso esperamos a lo menos– la posibilidá de que la cultura asturiana de la sidre seya declarada "Patrimoniu de la Humanidá", esta triba de manifestamientos culturales sidreros non solo nun debieren ser cuestionaos, sinon abiertamente sofitaos dende les instituciones asturianes. Per otu llau, tamién hai de reconocer que les denuncies de los hosteleros escontra estes espiches tradicionales tienen

enforma xaciu, non tantu no que cinca a lo que llamen competencia deslleal, sinon en quantu denuncien abusos del usu; ello ye, ye cierto y nun debiere ser tolerable, que munches de les espiches celebren sobrepasen el marcu de lo que ye propiamente una espicha, tanto poles variedaes culinaries ufiertaes qu'en munches ocasiones nun tienen un res que ver cola tradición, comu poles bébores ellí ufiertaes, dende vinu a refrescos, pasando per toa triba llicores, lo que fae qu'en munches ocasiones más que celebrar una espicha lo que se fae ye abrir temporalmente un chigre.

Ehí ye onde les autoridaes del conceyu tienen d'intervenir, porque eso sí que ye competencia deslleal frente a los hosteleros, y pa enriba suponen una dexeneración a la mesma identidá de les espiches.

Curiosamente frente a esta problemática, l'únicu ayuntamientu que cuenta con normativa propia pal celebració d'espiches ye'l de Llaviana, anque llamentablemente esta tea ciontrada básicamente nos aspeutos restrictivos a les mesmes, tando ellaboraas de magar el falsu y peligrosu conceutu de que les espiches son un problema, en cuentos del llóxicu y normal de considerales una tradición de fondu raigañu hestóricu y social a la que ye precisu da-y el puxu que merez.

Comu quiera que seya, lo cierto ye que demientres tol mes d'abril, tenemos la posibilidá d'averamos per Puente d'Arcu, Blimea, Los Barreos, Carrio, Ribota... y tomar unos culinos de sidre nuevo, casero pa ser bien, acompangao d'unos conceyales de bacalláu, tortielles de patata, güevos cocíos y los imprescindibles chorizos a la sidre. Too ello comu manda la tradición.





La Volanta



Sidrería - Marisquería

c/ Teodoro Cuesta, 1 (Frente Diario El Comercio)
Teléfono: 985 34 88 19 GIJÓN

el llagar de albá



el llagar de albá

C/ Teodoro Cuesta, 1 (Frente Diario El Comercio)
Tel. 985 34 88 19 - GIJÓN



Alonso

Sidra natural fecho en Nava

Chigre en La Felguera: 984181513
Llagar en Nava : 985717428
www.Sidra-Alonso.com
sidralonso@telefonica.net
Sidromovil -627976920



ARBEJIL, S.L.

INSTALACIONES Y SERVICIOS
INTEGRALES EN CONSTRUCCIÓN

Móvil 629 77 42 69
arbejil@telecable.es

Tel.: 985 096 252 - Fax 984 199 084

El Trasgu Fartón

Presllando l'añu pasáu abríose'n cienu Xixón, na cai Lluanco, una sidrería na que yá'l nome llama a folixa, a xareu y a fartucase. Entrevistamos a Daniel Suarez, propietariu del Trasgu Fartón.

¿Cuandu abrió les sos puertes el Trasgu Fartón?

Inaguramos el día 29 de diciembre, va pa tres meses. A mi siempre me gustó'l tema de la sidra, trabayaba de fin de semana, faciendo estres en sidrerías, restauranes y tal, y decía que llegaría a tener una sidrería; llueu surdió esta oportunidá, quedó llibre esti llocal y animeme...

A eso llámolo yo tener valor... xusto cuando tol mundiu s'echa p'atrás, vosotros abris...

En plena crisis ¿eh? La verdad que sí, fue un poco así a lo loco. Pero la cosa va bien, aguantando el tirón, como toos.

A ver, confiesa, ¿Por quién va'l nome del Trasgu Fartón?

Non, nun va por nadie. Nun sabíemos qué nome escoyer y queríemos algo distinto, que fuera xuvenil, que llamarae un poco l'atención y que significare un poco lo que ye la sidrería, comer bien, tar fartucu...

O sea, que puestos a comer, equí nun se queda con fame.

Equí cómese como en casa, porque les moces que tenemos na cocina nunca fueren cocineros y cocinen como cocinaben les sos mas, les sos güeles... Trabayamos un poco lo que ye'l típicu tapéu de sidrería, lo que ye'l tema de tortos, con picadillo, con Cabrales, carne a la piedra, pexes, bacaláu, un poco de too...

¿Con qué sidra trabayáis?

Tenemos dos palos de sidra, Piloñu y sidra Fanjul. Tuvimos probando unos cuantos y fueron los que más nos gustaron y metímonos a ellos. A mi la sidra que más me gusta ye la que nun ye mui ácida, más bien dulcina.

Y los veceros ¿son mui repunantes cola sidra?

Hai de too...- rises- pero curiámoslo bien. Tenemos enfriadores y tenemos un almacén equí nel llocal, vamos metiendo unes caxes diaries pa que vaigan garrando lo que ye la temperatura del ambiente del llocal... y somos antimaquinines, eso yera lo que



más claro tenía cuando quise montar una sidrería, que yo nun quería nin nel comedor nin nes meses nin na barra maquinines d'esos, nin manzanines, prefiero tener un camareru más, si fae falta, y qu'éche bien la sidra.

Díceslo como si fuere fácil ¿Encuéntrense fácil bonos camareros pa la sidra?

Encuéntrense muchos camareros, na más. – más rises- xente, hai xente.

Amás de los palos que mencionaste, tenéis a la sidra, la sidra ensin alcohol ¿Pídese muncho?

Yo creo que mucha xente pídelo tamién por curiosidá, por prebar, y otra xente que nun bebe alcohol, o que yeren bebedores avezaos de sidra y de repente córten-yos el grifu, y ya nun pueden beber alcohol y tan siempre col mosto y la cerveza “cero cero”, pues agora tienen otra posibilidá, la sidra ensin alcohol. Home, nun sabe igual, nótese muncho el cambiu, pero al final déxate esi sabor a manzanina que presta... nun pues dir cola idea de que ye la sidra tradicional, porque nun lo ye, si les tomes por separao igual nun se nota muncho el cambiu, pero si les bebes xuntes vas notar muncho la diferencia.

El llocal ta redecoráu dafechu... ¿Quién s'encargó de facevos la decoración?

Nosotros, fícmoslo too nosotros... el suelu, el tema la fachada, eso fícelo yo. Too artesano.

Nun me direis qu'esa talla tamién la fíciesteis vosotros (na parede de la mandrecha, enfrente la barra, destaquen unes talles de simboloxía asturiana asemeyaes a les qu'apaecen en munchos horros).

Eso tallólo'l güelu del mio amigu, de noventa años; en tres dies me lo fizo.

Llegaos a esti puntu cuesta seguir la conversación... el chigre ta animándose ya imponse el treslladu a una fastera más tranquila.

Por falta de xaréu nun vos quexareis...

Si nun hai ambiente, si nun hai xaréu, ye que nun hai sidrería.

¿Qué tipu de xente para pel Trasgu Fartón?

Hai xente de tou tipu. Nosotros tenemos un barín equí onde l'avenida de Portugal, de vinos, y teníemos la idea de que, bueno, facíamos una sidrería y vendría xente un poco mayor, xubilaos y la verdá ye que ta sorprendiéndonos bastante eso, que vien tamién muncha xuventú. Amás, por esta zona para xente que canta,... pero a mi préstame ¿Eh? Ye lo que crea un poco el ambiente de sidrería, que ye el que se tá perdiendo muncho...

Ya pa finar, amás de los cancios de chigre ¿Permitís la música en direutu? Chiváronme que tú toques la gaita...

Uf, pero ya fae muncho que nun toco, non, equí nun toqué nunca. Pero sí que lo pensemos, que se ficiere música, aunque tien que ser temprano, por que nun ta insonorizao. Ye daqué que tenemos pendiente.

Pues animaivos... contamos con ello.

“Si nun hai ambiente, si nun hai xaréu, ye que nun hai sidrería.”

**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)



Local de la A. VV. “La Atalaya”
Samartín de Güerces XIXÓN Asturias

Tlhu. 616 766 333
act_ladeva@hotmail.com

Sidrería El Traviesu

ALBERTO CASIELLES

“Pido a toles sidrerías que s’involucren más, que dediquen un poco más de tiempu al curiáu de la sidre, que vaigan a los llagares, que se molesten un poco más, merez la pena. Ye un tema mui guauo y nun se pué dexar morrer por desinterés”



Siempre me gustó la sidrería, aparte de ser asturiana, siempre me gustó, sobre todo, el tema de la sidra, estoy muy metido en él, me gusta mucho. Aparte que es más entretenido que otras cosas, como una cafetería o otra clase de negocios. Llevo en la sidrería cinco años... bueno, cinco con negocio propio, estuve en este bar antiguamente y volví aquí a los orígenes... Luego estuve en la calle Pérez de Ayala 42, con la primer sidrería **El Traviesu**, y después cambiamos a este. Tenemos un ambiente muy variado, viene gente de todas las clases. El fin de semana, sobre todo, trabajamos más con gente joven. Además los fines de semana nosotros nos vestimos, desde el viernes pasado y a partir de las ocho la tarde, con el traje asturiano, está muy guapo.

Gustándote tanto la sidra, cuidarás mucho su calidad...

La sidra la cuidamos bastante bien. Traemos una partida de sidra, la vamos probando a diario. Controlamos su proceso en los llagares, por ejemplo ayer estuvimos en **Vigón** y en **El Gobernador**. Somos gente que vamos a probar la sidra en llagares, la encargamos y luego la vamos trayendo cuando está en su momento para traerla. La mantenemos en un almacén con la temperatura controlada, allí la tenemos mes y medio, dos meses, tres, lo que haga falta hasta que la sidra esté en el punto de sacarla y cuando vemos que está bien la vamos trayendo poco a poco, la ponemos a enfriar en su enfriador, cambiamos el agua del enfriador a menudo, cuidamos mucho los detalles. Por ejemplo, pequeñas cosas, como aclarar los vasos después de salir del lavavajillas para que los restos de jabón no generen espuma al escanciar, hacen una diferencia.

Me dices que la dejas descansar hasta tres meses en el almacén ¿para qué?

-La sidra no se puede sacar directamente según viene del llagar nunca en la vida. Hay que tener en cuenta que es un producto natural, que tiene sus procesos y que se ve muy afectada por los cambios. La sidra viene de un llagar, machacada del viaje, del camión; ya solo por el viaje necesita una semana mínimo de reposo, mínimo, para que se quiten los defectos y que la sidra pose, esté en su sitio. Es como ir nosotros a la República Dominicana y querer ponerse a bailar nada más posarse del avión. Habrá que ir acondicionándose.

¿Por qué es tan importante cuidar todos los detalles?

La sidra hay que cuidarla bien en todos los sentidos. Es un producto natural asturiano, hay que cuidar mucho por él, a la gente de aquí le gusta beber sidra en condiciones. Si está mal tratada puede crear mucha acidez, por ejemplo, esto se ve en muchas sidrerías. Me gustaría que la gente mirara un poco más por la sidra, hay muchos sitios donde no se cuida bien y eso repercute en todos, porque luego la gente piensa que la sidra les sienta mal y lo que les provocó ese malestar fue una sidra en malas condiciones. Si sacas la sidra al consumo según llega machacada, tiene un cambio de olores y sabores completamente diferentes... es una pena, porque esa sidra que están sacando puede ser en realidad una sidra muy buena.

¿Con qué sidra trabajáis?

Trabajamos en cada momento con la que mejor está. La sidra no depende de la etiqueta, depende del palo. Yo no tengo interés en ningún llagar exclusivamente, ahora mismo. Puedes encontrar sidra que normalmente es de lo peor y te sorprende con un palo que está muy bueno, entonces a los llagareros nunca puede cerrárseles el paso.





Si no te fijas en la etiqueta ¿en qué te basas para decidir qué sidra traer?

Hay gente que da mucho valor a la etiqueta y no comprende que cambiemos de llagar cada quince días, pero cualquiera que entienda un poco de sidra sabe que hoy en día la etiqueta no te garantiza nada. Nosotros para escoger la sidra vamos hasta los llagares, a probar. Además los llagareros también aportan mucho, porque te vienen trayendo pruebas. Tienen que traerla, eso es muy importante, cuando se corcha.

El punto en el que está la sidra cuando se corcha es el punto al que tiene que volver, después de sufrir una serie de procesos. Es un producto natural y vuelve al sitio, pero hay unos días ahí que no sabe como todavía tiene que saber, porque tiene unos procesos que generan sabores, avellanados, a lácteo, amentolados. La botella la hay que probar el mismo día que la corchan, más adelante no va a merecer la pena.

El día que se corcha es el que te dice realmente como va a resultar la sidra. Si la pruebas después de dos meses vale más que después de dos días, pero tampoco te dice verdad, porque en los llagares está a otra temperatura que aquí. Para eso es mejor traer unas botellas aquí, vas probando un día una y a los cuatro o cinco días otra, para ver cómo va evolucionando, si va cambiando.

Tampoco soy partidario de probar del tonel, la botella es la que lo va a marcar todo. Hombre, por probar en una pipa se puede probar, pero para diferenciar una sidra en condiciones en la pipa cuesta mucho trabajo. Si pruebas de un tonel para ver como está la sidra, cuando ves un tonel que te gusta, automáticamente al llagarero, vamos a probar esto en botella, a ver como está. Y a lo mejor da un cambio radical que

nadie cuenta con él, puede no saber igual en absoluto.

Y no sólo vamos al llagar para escogerla, ayer por ejemplo fuimos al **Gobernador** ya **Vigón** a ver como va evolucionando las cajas que teníamos ya escogidas, a ver como se está portando, como va. Nos gusta ir probando la sidra que compramos para ver como va evolucionando, como se porta al servirlo, que es muy importante.

Así que probáis la sidra por lo menos dos veces, nada más corchar y antes de traerla del llagar...

Yo tengo entre 500 y 600 cajas de sidra, entre los llagares y el almacén, con palos diferentes. Una vez que las tengo en el almacén vamos probando casi todos los días y de los palos que tengo en el almacén voy sacando la que más me gusta, la que más me parece que está en su momento.

Y así garantizas que la sidra esté perfecta cuando la sirves.

No termina ahí. Hay que mantenerla a su temperatura justa y también el escanciado es muy importante, hay que coger bien el vaso, una buena postura, una buena posición, ya que se mima la sidra en todos los aspectos, a la hora de echarlo no va a ser menos, que es muy importante.

¿Máquinas escanciadoras?

Aparatos ninguno, aquí quedó descartado. Los tuve en el otro bar, pero nada más llegar aquí nos deshicimos de ellos desde el principio.

¿Crees que este cuidado de la sidra es común a todas las sidrerías?

No. Si acaso, habrá veinte sidrerías en todo Xixón que cuidan bien la sidra, y ya digo mucho. La mayoría de los propietarios



están muy poco involucrados. Yo entiendo que llega el día de descanso, apetece ir a dar una vuelta... pero tampoco está demás coger el coche e ir a probar a un llagar. Los llagares demuestran muchas cosas, te enseñan muchas cosas, se aprende. Hay quien da más importancia a sus aficiones, yo por ejemplo tengo una gran afición de pescar y ayer fui a un llagar... no estaba pescando, pero estaba haciendo otra cosa que me gusta mucho, que es la sidra.

Y la clientela ¿aprecia este cuidado?

No lo aprecia tanto como debería, no se da cuenta la gente de que hacer este trabajo, ir a los llagares, a probar, no coger la sidra porque sí... yo voy a un llagar y cojo una sidra porque creemos que está en las mejores condiciones para traer a la sidrería. Esto mucha gente no se da cuenta, no lo ve. Es lo mismo que yo voy personalmente a por los centollos a la cetárea, cuido mucho el pescado, como yo digo, si a mí me gusta comer una buena chuleta también quiero ofrecer a los clientes lo mismo. No voy a dar una carne que no está en su punto y tampoco voy a dar una sidra que no lo esté.

En este punto se une a la conversación Jose Carlos García, y aprovechamos para hacerle también a él unas preguntas.

Es camarero de El Travieso y también está muy implicado en el tema de la sidra, después de 14 años trabajando en él.

Así que lo del escanciado ya lo tendrás dominado ¿no?

Hombre, a estas alturas ya perfecto. En los años fuertes de la sidra, de la que empezaron los campeonatos, estuve compitiendo con gente muy buena, con Nicolás Expósito, Olegario... pero a mí el mundo de la sidra me gusta mucho más en otro tema, veo que los concursos son más para gente que empieza, para motivarse.

¿Es realmente tan importante el escanciado?

Yo soy de los que opina que una buena sidra se puede estropear con un mal escanciado, se puede machacar, cada sidra tiene un tipo de escanciado. A una buena sidra, un mal escanciado la puede hacer regular, una sidra mala un buen escanciado la puede hacer también regular. Una sidra siempre hay que procurar cuidarla, desde que entra en la sidrería hasta que se finalice el escanciado es como un proceso, tiene que ir todo correcto, la temperatura que necesita... y el escanciado es fundamental, es el que va a definir el espalme, el aguate, sino tiene un buen escanciado, se pierde todo. Entonces es cuando sale espuma, y luego se dice que está mal la sidra y es mentira, lo que está es machacado, está uno encima de otro.

Lo que demuestra que no es para nada una cuestión estética.

No claro. Nosotros también intentamos educar a la gente en el tema de la sidra, por ejemplo el otro día tuvimos una gente



Más de 35 años a su disposición

Amplia variedad en sidras (rotando palos):

Trabanco, Arbesá, Foncueva, Fran, Pellón, Castañón, Zapatero, Roza



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

que venía de Galicia y les explicamos como se bebe, como se escancia, porqué... la gente ve el escanciado y dicen, muy bonito, muy guapo, de exhibición. No es eso, el escanciado es por el carbónico, para romper la sidra, realmente. Eso la gente no lo comprende, hay que intentar educarlos. Luego lo de la sidra buena, mala o regular va en muchos casos en función de los gustos de la gente.

Alberto y yo en estos casos tratamos de buscar una sidra equilibrada que pueda gustar al tipo de clientela, digamos, la sidra moderna de ahora, porque la sidra antiguamente era más dura, más fuerte. Pero con la incorporación de la juventud y de más mujeres al mundo de la sidra, va cambiando un poco, no es ahora mismo como hace unos años.

Los tiempos evolucionaron, yo creo que para mejor, la venta de la sidra en los últimos años lo demuestran. Ahí están las pruebas, hay que traer manzana de Checoslovaquia, de Francia, etcétera, porque Asturias no da para abastecer la demanda que hay. Pero eso, ojo, que la gente no se equivoque, que la manzana que viene de fuera puede hacer muy buena sidra y no por ser manzana de aquí la sidra tiene porque ser espectacular. No por usar manzana de fuera la sidra tiene que salir mal, a veces la manzana de aquí combina muy bien, por ejemplo, con una manzana checa o francesa por que las de aquí tengan muchísima acidez y la otra la suaviza.

(aquí interviene de nuevo Alberto... yo los dejo hablar, que es más interesante que hacer preguntas)

Yo personalmente de la denominación de origen y selección soy partidario en un sentido y en otro no, porque yo soy de los que pienso que la sidra tiene que salir, y no puede faltar sidra porque falte manzana. Además tiene otra complicación, que es que como sale menos no puedes tener mucho enfriando, porque no la puedo tener entre el agua cuatro o cinco días, se agua. Por lo demás, la veo bien, está contribuyendo también a que se den ayudas a las pomaradas, favorece a todos. Nosotros de Denominación de Origen tenemos, **Prau Monga**, de la Viuda de Angelón pero por ejemplo, ahora mismo, la que tenemos de Vigón, aunque no sea denominación, está muy buena.

Yo lo veo bien, pero como bien decía Alberto, no tiene la misma rotativa. Es una pena que no haya más demanda de la gente, a veces por el precio. Y tampoco por ser DO garantizas que esté en las mejores condiciones, la apoyamos porque es de aquí, pero es difícil, no puedes tratarla igual que la otra, si pones mucho a enfriar se puede aguar, si sacas de menos no está a su temperatura ideal y puede no dar todo lo bueno que tiene. En general hay muy buena calidad, eso sí.

Qué me recomendáis para comer en El Traviesu.

Para picar en la barra, con la sidra, te ofrecería un centollo, andariques, unos mejillones, unos crujientes de langostinos, que están muy ricos. Ya en plan de comedor, pulpo amarisado, pescados del Cantábrico, suelo traer mucho pica, reyes, lubina salvaje, chopo, sanmartín...; trabajamos también muy bien los cachopos, que ahora están de moda, cachopo de cecina con queso de cabra, cachopo de cecina con queso de **La Peral**, tenemos otro que es un cachopo especial que lleva jamón y queso, setas, gambas y queso cabrales por encima, después tenemos uno relleno que lleva por dentro espárragos, pimientos, salsa de tomate y el jamón y queso, y el cachopo normal, claro. También tenemos secreto ibérico, chuleta de ternera al ajillo, las parrilladas, arroz con bugre, ensaladas...

¿Algo más?

Sí, un mensaje para los llagareros. Que no intenten ahorrar dos céntimos de euros por el corcho, estropean una sidra que

podrían tener buena por dos céntimos. Que se den cuenta que un mal corcho puede alterar muchísimo la calidad de la sidra, es principal. Si haces un producto bueno y a última hora lo estropeas, me parece una tontería. Entra carbónico por los lados, el olor del corcho puede influir a la sidra, de cada doce botellas fallan cinco... yo preferiría pagar la sidra más cara esos céntimos y que la corchen bien.

Y a las sidrerías les diría que la sidra es un tema muy guapo, que no lo dejen morir y que se metan más en lo que es el mundo de la sidra. Mucha gente está dejando de tomar sidra y las sidrerías van a menos por falta de cuidado. Que vayan a los llagares y que pierdan un poco el tiempo, que merece la pena.



“Una sidre siempre hai que procurar curiala dende qu’entra en chigre fasta que fina d’echase ye comu un procesu, tien de dir too correcho, la temperatura que precisa... y l’echalo, ye fundamental”



Carlos Tartiere

RESTAURANTE & SIDRERÍA



C/ Menorca, 35 - Madrid
Tlfs. 915 74 57 61 / 915 73 43 33



Sidrería El Roxu

Miguel Álvarez. Posada de Llanera.

No tiene pérdida, carretera general, saliendo de Posada Llanera, y al par del campo de fútbol: Sidrería el Roxu. Dos pisos de sidrería, más las terrazas en verano, sin vecinos que protesten a la hora de cantar y con muchas ganas de fortalecer la tradición sidrera en la zona.

¿Cuanto lleva abierta la sidrería? Parece la sidrería de toda la vida de al lado del campo de fútbol...

Nosotros lo cojimos hace bastante poco, el uno de agosto del año pasado; pero esto lleva años funcionando... tiene muchísimos años, al principio se llamó Casa Felisa y Casa el Roxu.

¿Se nota mucho la cercanía del campo de fútbol?

Sí, en fin de semana y luego para la San Silvestre, y fechas así, que viene mucha gente, no solo al fútbol, también al polideportivo, que está también aquí al lado. Aquí juega el Unión Deportivo Llanera, no es un equipo muy grande pero va bien, poco a poco, este año tiene trazas de subir.

Aprovechamos para saludar a la afición del Unión Deportivo de Llanera. Me llamó la atención que tenéis varios palos de sidra ¿eso a qué se debe?

Sí, la verdad es que tenemos varios palos. Fran, que es la sidra de aquí de la zona, que es la que tiene más o menos por aquí todo el mundo, luego Trabanco, que es una marca un poco más conocida, Trabanco Selección, Quelo, La Nozala y Gobernador. La gente pide una marca u otra, depende si les gusta más fuerte, o con menos acidez... aquí cada uno sabe lo que pide según sus gustos... La que más se mueve por aquí, de todas formas es la de Fran, ya vienen tomándola si vienen de otra sidrería de la zona y aunque sea nada más por no cambiar de palo, siguen con Fran. Es la que más me piden. Ahora mismo por aquí hay pocas sidrerías y todas tienen Fran. En Posada hay cuatro sidrerías o cinco, no es como en Uviéu o así que hay más. Pero sí en general suelen pedir la sidra por marca, escogen; la que menos me piden es la de denominación de origen, pero también se pide.



C.A. Peña Crespa AP.T.R. El Mirador de Peña Crespa

Situadas en un entorno rural y apacible
A pocos kilómetros de las principales playas y núcleos de población
Zona exterior ajardinada con parrilla
Calefacción y chimenea
Otros servicios: masaje corporal y de pies, aplicaciones de barro

Peña Crespa · El Pedroso · San Justo · 33314 Villaviciosa (Asturias)
Tlf. 985 976 676 - 698 123 932 - 687 537 749 - www.penacrespa.com

Así que ¿dirías que tienes una clientela exigente con la sidra?

Tengo clientes que saben lo que quieren beber. Tampoco quieren que se la eche cualquiera. Son bastante exigentes con el escanciado... como cuando tú vas a tomar sidra, que te gusta que te la sirvan bien, pues lo mismo...aquí maquinillas no tengo ninguna. Lo echo yo o uno de los otros dos camareros.

¿Es fácil encontrar camareros que te sepan tratar bien la sidra?

Que va, al contrario. Es muy difícil encontrar buenos camareros, desde agosto hasta ahora van pasando por aquí ya unos cuantos, en menos de un año, te duran una semana o dos, pero que sepan echar bien la sidra y que además quieran trabajar, está complicado. Para encontrar camareros está fatal y enseguida cansan, sobre todo si no les gusta mucho el tema de la sidra.

Aparte del escanciado ¿qué haces tú para cuidar que la sidra esté en buenas condiciones?

Bueno para empezar lo dejamos reposar. Lo tenemos por lo menos 24 horas o así sin moverla y luego la mazamos un poco, la ponemos al enfriador ya por la mañana, para que esté ahí un par de horas por lo menos y no esté ni demasiado fría ni caliente.

¿Cómo ves el mundo de la sidra ahora mismo?

No sé... el que es sidrero va a tomar sidra igual, toda la vida. Yo creo que cambió mucho la gente que toma sidra, ahora hay mucha gente que te lo pide. Hay mucha juventud en el mundo de la sidra, el fin de semana, un día normal, la gente es joven, se junta con los paisanos que vienen todos los días, se mezclan, pero el ambiente es mayormente de gente bastante joven, y deseando que llegue el verano para poder tomar sidra en la terraza. El paisano que toma sidra de toda la vida la toma igual de semana que de fin de semana y de invierno lo mismo que en verano, pero la juventud está con ganas de que llegue el verano para tomar unas botellas de sidra fresquito ahí en la terraza que tenemos ahí fuera.

Los clientes no son los únicos con ganas de que llegue el sol...

Sí, con el buen tiempo siempre hay más animación. La semana santa por ahora está viniendo bastante lluviosa, a ver, a partir del miércoles dan bueno... veremos.

En cuanto a cocina...

Tenemos sobre todo para picar con la sidra, esta es la sidrería de toda la vida con gran variedad de tapas para acompañar la sidra. Además siempre ponemos unos pinchos ahí para picar, a la hora del vermuth o a las siete cuando la gente viene de trabajar, siempre tengo algo para forrar un poco y disfrutar mejor de la sidra. Además de tapas tengo menús diarios, menú de fin de semana, espichas...

¿Haces muchas espichas?

Sí, para grupos, por encargo. Y trabajamos ahora mucho también con el tema de la caza, hacemos desayunos de caza, y después comidas por encargo, vienen muchos cazadores con el tema del Coto de Llanera. En las espichas, lo normal es que pongamos lo que es tradicional, lo de siempre en espichas, pero si piden otra cosa también la ponemos. Generalmente, cuando te piden que prepares una espicha, lo que se pone es lo tradicional, sidra, algo de agua, tortillas, huevos cocidos, empanada, chorizos a la sidra, lo de toda la vida... pero bueno, luego ya hay gente que quiere una espicha pero la quiere con centollos o un plato de lacón, no sé, ya te piden más platos a su gusto.

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*

Aquí no tenéis vecinos que vayan a protestar por los ruidos ¿se puede cantar?

Sí, claro. Bueno, todavía este fin de semana se juntaron aquí Estrada, este de la canción y el Barbero, y nada más acabar el fútbol empezamos a bajar el volumen de la tele y estuvieron aquí cantando, estuvo muy guapo. Ahora por semana santa vamos a hacer eso, en plan espicha y vendrán una gaita y tambor a animar, para crear un poco de ambiente. Ahora por aquí no hay ningún sitio con ambiente de espicha, habrá que ir recuperándolo. Hay pocos sitios por aquí donde las hagan, no sé si es que nunca hubo en esta zona una tradición muy fuerte de ello o si es que se fue perdiendo, porque yo, aunque llevo aquí doce años, vengo de Tinéu.

Para acabar ¿qué fue lo que te decidió a coger una sidrería y no otro tipo de negocio?

Bueno, la hostelería siempre me tiraba un poco y luego me gustaba el tema de la sidra, aunque lleve más trabajo, me gusta más el ambiente de sidrería; cuando voy a tomar sidra me gusta que me la den bien, que sepa bien, que me la echen... y dije, bueno, vamos a intentarlo. Poco a poco va saliendo el proyecto, tampoco voy a hacer milagros, en un año...

*“Agora pequí nun hai dengún
sitiu con ambiente d’espicha,
habrá que dir recuperándolu.
Hai pocos sitios pequí onde les
faigan”*





RIBOL SOLAR S.L.

ESPECIALISTAS EN PANELES SOLARES
TERMODINÁMICOS A NIVEL NACIONAL

Agua Caliente · Calefacción · Piscinas
Sin Sol, los 365 días del año

Precios directamente de fábrica para el profesional y particular. pidamos presupuesto sin compromiso

C/ Rafael María de Labra, 18-4 - 33010 OVIEDO - ASTURIAS
Tfns. 607 675 120 - 607 675 121 - www.ribol.es

**ECONÓMICO
ECOLÓGICO
EFICIENTE**





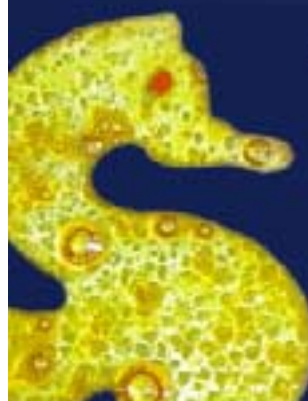
MOMA

TALLER DE VIDRIO

Vitrofundición
Vidrios Decorativos
Óxidos y Esmaltes
Vitrales



San Torcuato, 37 bajo
La Manjoya 33196
OVIEDO
ASTURIAS
Tlf. 607 977 561



Carlos Pedrousa

SIDRERÍA EL FEUDO REAL (GRAO)

A poca distancia del Ayuntamiento de Grao y con una decoración que nos fae rememorar la dómina de la monarquía asturiana alcontramos la sidrería El Feudo Real.

Lo primero que queda evidente al entrar aquí es lo mucho que cuidais la decoración...

Lo intentamos, sí... pero no es obra de ningún decorador, lo decoramos nosotros todo. Intentamos darle un tono un poco medieval, con un estilo más bien rústico, eso sí, y también con algún toque moderno y eso, pero sobre todo en los cuadros se nota el estilo medieval.

¿Cómo es más correcto definir El Feudo Real, como un restaurante en el que se sirve sidra o como una sidrería donde se sirven comidas?

Es una sidrería donde se sirve comida. Damos mucha importancia al tema de la sidra.

¿En qué se refleja esta importancia?

En que la cuidamos mucho, estamos mucho encima de ella. Por ejemplo, ahora tenemos sidra Trabanco y Trabanco Selección y todos los palos los probamos antes, eso lo cuidamos mucho, vamos a probar al llagar, después siempre traemos palos para ir probando, nos juntamos con algunos clientes a probar, también en función de la época, llega sidra nueva, bueno, todo eso y después muy importante cuidar la temperatura y el escanciado, que aporta mucho a la sidra, muchísimo.

El escanciarla bien abre mucho más la sidra y... todo, si la machacas lo pierdes todo.

¿Se puede conseguir un buen escanciado con las máquinas escanciadoras?

Yo reconozco que hay máquinas que escancian muy bien, que abren mucho la sidra... pero yo no, a mi no me gustan nada. Y mira que hay gente que nos la pide, pero no. Servimos nosotros la sidra, lo mismo en barra que en el comedor.

Los clientes ¿son muy exigentes con la sidra?

Bueno, hoy la gente controla. No puedes decir que sean "repunantes", ni mucho menos, pero sí la gente sabe cuando la sidra está floja, está nosequé, que si la temperatura... hoy la gente entiende.



“Echo de menos más formación nel tema la sidre, na forma de trabayala en dalgunos chigres. Nun ye un vinu, que lu abres a una temperatura y yá ta.”.



¿Y qué opinas de todos los productos relativamente “novedosos” que hay en el mundo de la sidra? Me refiero a la sidra brut, a la sidra de nueva expresión, sidra de hielo, sidra sin alcohol...

A mi me parece bien todo lo que sea abrir puertas a la sidra, lo que pasa es que quizás están diversificando mucho, no lo sé. A mi, por ejemplo, la sidra de nueva expresión sí me gusta pero no lo llamaría sidra, la veo casi como un tipo de vino blanco, se podría decir, y me da rabia llamarla sidra. La sidra sin alcohol no me la pidió nadie todavía, yo no la probé pero me comentaron que le pasa un poco como a la cerveza, que le falta “algo”, pero todo lo que sea abrir mercado para la sidra me parece bien. Lo que sí me pide bastante la gente es sidra con Denominación de Origen.

Entre estos sidreros ¿hay más juventud o más gente mayor?

Juventud, sí, hay de todo, por semana viene todo tipo de gente pero de fin de semana un ochenta por ciento es gente joven, gente entre veinte y cuarenta años.

Y esta gente joven ¿mantiene la cultura sidrera tradicional o simplemente viene a beber?

Sí, yo creo que sí. Yo creo que la sidra nunca tuvo una época tan buena como ahora, que yo recuerde. Los últimos años, no solo este. Este último año es un poco especial, se nota que hay que ajustar mucho las cosas. Nosotros el año pasado, como llevábamos poco tiempo -abrimos hace dos años- no subimos los precios, y este año, pues tampoco.

¿Qué echas en falta en el mundo de la sidra?

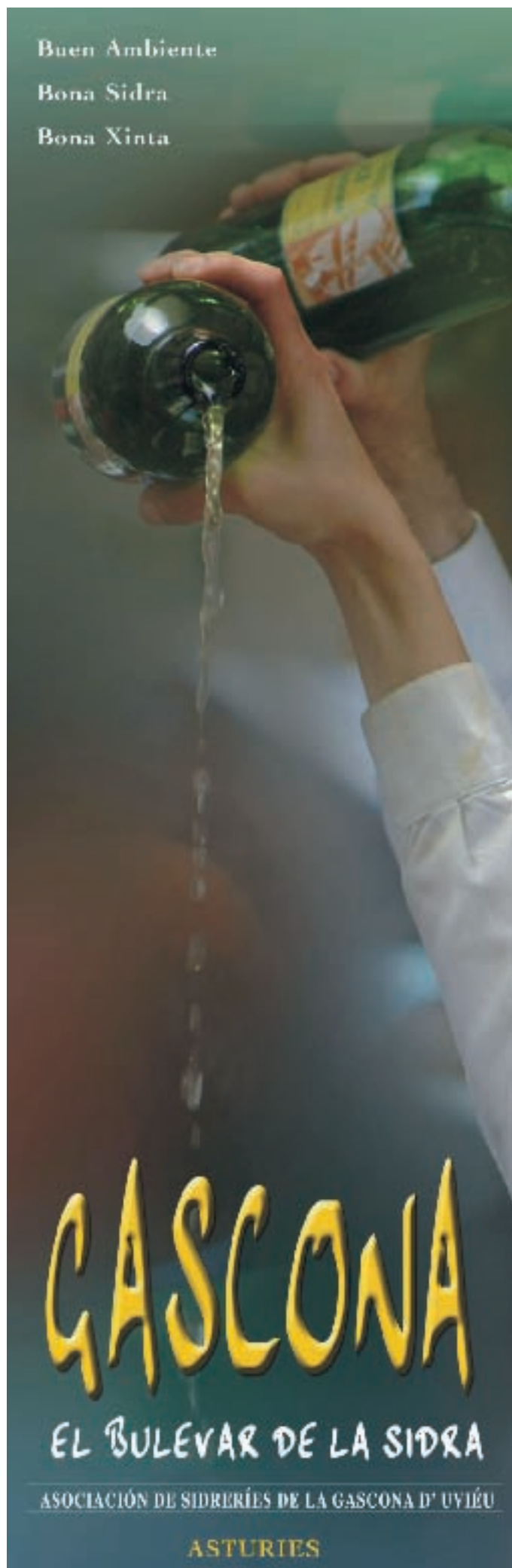
Más formación en el tema de la sidra, en la forma de trabajarla en las sidrerías. Nosotros estamos bastante encima de ello, la probamos, y una vez al mes nos reunimos todos los camareros y comentamos, lo que hay que mejorar. Lo que se nota es la gente que lleva poco tiempo en el negocio que le falta mucho por aprender. No es abrir un vino, que es abrirlo a una temperatura y se acabó.

Además de la sidrería, veo que tienes una tienda de productos asturianos...

Exacto, sí, hay un rincón de productos asturianos con el que intentamos dar la oportunidad al cliente de llevarse a casa algo que le haya gustado al probarlo aquí, por ejemplo nuestras tablas de embutidos, o los licores. Lo que vendemos son todo productos que de alguna manera están dentro de la carta.

Háblanos un poco de la carta, entonces.

Te cuento, tenemos platos típicos de pueblo, como los tortos, las sartenes y cosas así, con variedades, pero nuestro fuerte es la carne. Tenemos ternera asturiana y carne de buey muy buena. Pescado tenemos menos, y sobre todo traemos para el fin de semana.



Sidrería Boal II

María Del Carmen Martín Díaz. BARRIO DE LA SIDRA.



¿Crees que pertenecer a esta asociación atrae más personas a tu local?

Yo creo que sí. Esta calle en concreto tiene mucha afluencia de gente (c/Roncal) y eso se nota en la barra. Además creo que pertenecer a la asociación ayuda algo.

Llevas poco tiempo en el Barrio...¿Vienes de otras sidrerías?

Sí, vengo de la sidrería La Canasta. Empecé en este mundillo en la sidrería La Habana en Moreda. Era muy diferente a esto, si bien se observaba afluencia, había mucha menos que aquí. Es lógico ya que de aquella sólo había dos chigres por la zona.

¿Consideras un beneficio el hecho de que existan tantas sidrerías juntas?

Es evidente, la gente hace una ruta, empieza en una y sigue en otra o en varias. Yo creo que debería llamarse "La Ruta De La Sidra" en vez de "El Barrio".

¿En qué aspectos notas esta odiada crisis?

Se nota en el consumo de platos. En la barra no tanto.

¿Tenéis alguna especialidad?

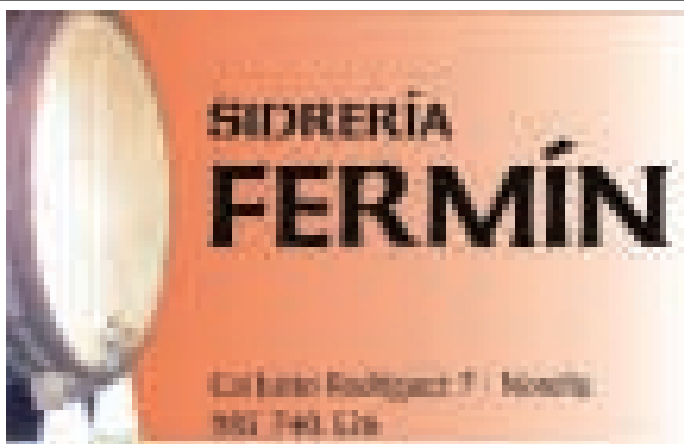
Sí. Las llámparas a la sidra y la ensalada Boal, que es una ensalada mixta. El toque está en la salsa: salsa rosa, vinagre y algún que otro ingrediente secreto. También tenemos un pincho estrella, que es el sándwich rebozado. Es ponerlo en las bandejas y desaparecen al instante. Tiene muchísimo éxito.

¿Qué marcas de sidra ofreces al público?

Menéndez, Trabanco y selección de Trabanco.

¿Cuál de ellas vendes más?

Pues Menéndez y Trabanco al cincuenta por ciento. Después estaría la selección de Trabanco.





El Barrio de la Sidra 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



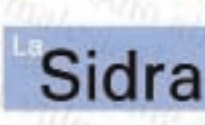
El Barrio de La Sidra



Sidra Fonciello



www.lasidra.info



Revista La Sidra



Carpintería Jamín

Nun se pue negar que el trabayu de Jamín, el fiu de Tista, ta xuniu a la tradición asturiana. Al so trabayu avezáu, que ye la construcción ya igua d'horros y paneres, xuntase dacuandu otru, non menos emportante, de fabricación de muebles pa sidreríes. Sicasí, la conesión de la carpintería Jamín col mundiu la sidre yera más emportante nel pasáu qu'agora... Nesta carpintería faciense les neveres de maera qu'enfriaben fasta va pocu la sidra n'Uviéu.



Esta ye una carpintería con hestoria... ¿non?

Sí, la empresa ya yera de mi padre, tien unos 50 años más o menos. Yo empecé nello con trece o catorce años, así fuí deprendiendo, con mi pa directamente trabayando la maera.

¿Qué conesión ties col mundo la sidra?

Yo agora dedícome más a lo que ye los horros y les paneres, porque de les sidreríes ya nun tengo tanta demanda, pero alguna sidrería sí que fice, por exemplu, fice la Santa Clara, n'Uviéu, y trabayé faciendo coses pa varies sidreríes. Antiguamente sí se trabayaba munchísimo más en sidreríes. Mipa trabayaba pa toes. Antiguamente facíamos los muebles pa Suarez Colunga, pa Vizcaino... facíamos los muebles de maera más importantes pa una sidrería: les neveres. Ye que antes los enfriadores yeren de maera, llueu llevaben por dientru friu marmol y por dentro forespán. Entós facíamos toles neveres, les de les sidreríes d'Uviéu antiguamente pasaron toes primero por esti taller. Tovía va pocu que vi una n'usu.

Y en cuantes a muebles, la sidra tien fama d'estrozona... ¿que fae cola maera?

Nun ye que la sidra tenga mala fama, ye que estropia



realmente muncho la maera, de fechu ya ves que tolo que hai ye con maera tratada.

¿Utilices dalgún tratamientu especial pa evitar el deterioru?

Sí, claro, danse tratamientos especiales a la maera pa evitar el desgaste lo más posible, comu l'autoclave esti que se-y da pa evitar la humidá y todo eso. Pero la sidra tampocu tien muncha protección posible, estropea la maera y si ye de mala calidá, nun te digo na.

Últimamente vense munches sidrerías amueblaes ensin pricurru, con muebles de baxa calidá... Ye que son muncho más barato. Dura muy poco, pero como tampoco saben cuanto va a durar el negociu... Vaya moral...

Non, moral ye la que hai... ye la de la xente, la mía non. Vien la xente y dizte, pa qué voi gastar tanto si igual sal mal... ¿entós pa que te metes?

Si empiecen un negociu, será porque piensen que va a salir bien, sino nun se meteríen. Ye que meter calidaes baxes, en tema de un negociu, ye contraproducente porque si te sal bien, que ye lo que esperes cuando empieces, pues ye gastar

dos veces, una pa tirar y otra pa ponelo bien. Amás, nun sitiú d'estos l'ambiente que crees tamién ye mui importante, y eso faelo muncho los muebles, la decoración.

¿Sigún tú, que maera ye la más afayaiza pa una sidrería?

A mi agora tan pidiéndome muncho maeres de horru pa les sidrerías, pa poner poles parees, pa decoración, pa mil histories. Eso sí ye maera que nun lo comería nunca la sidra, mira, maera como esa que tengo yo ahí, eso nun acaba nunca. Si se usa pa muebles, ye eterno.

Además la xente que vien a pedime muebles casi siempre piden que sean d'esti estilu, pídenme maeres vieyes o imitando a vieyes, muebles que tean aspeutu un poco más rústico. Amás de ser maera resistente, esto que tengo aquí fae guapo, queda prestoso.

Lláname l'atención la falta maquinaria del taller... son cuasique tou ferramientes cencielles...esto nun paez un taller industrial.

Yo trabayo casi como tradicionalmente se facía, coles ferramientes de tola vida. Home, pa los horros y eso si teo más maquinaria, pero ye móvil, la sierra y eso, pa llevalo al sitiú.

Restaurante Santa Clara.



al debalu

Número 10
ABRIL 2009



YA DISPONIBLE



Alfredo Rubio

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA. Gascona, 2 Uviéu

“Los veceros, onde saben qu’hai bonos echaores vienen más, porque saben que van beber la sidre en mejores condiciones, que va tar mejor.”



¿Porqué empezaste a trabajar como escanciador?

Me gustaba más lo que es trabajar en sidrería que en cafetería o similar, no es lo mismo. Así que entré en el tema de la sidra.

¿Te presentas a concursos de escanciadores?

Me presentaba antes, pero cansé de ello y sobre todo no tenía tiempo, necesitas practicar, ir a los concursos... lo veo más como una cosa para los que están empezando en el tema, que tienen más tiempo.

¿Qué opinión te merecen estos concursos?

Están bien, me parece que es útil para potenciar el buen escanciado. Es un aliciente.

¿Se echa lo mismo un culín en una sidrería que en un concurso?

No, es muy distinto. En un concurso se tarda alrededor de un minuto en echar un culín, pero hay mucha diferencia cuando lo estás echando aquí en la sidrería. Del escanciado en concurso

al de sidrería cambia la forma del escanciado, sobre todo en la rapidez, en el tiempo, no te puedes concentrar igual. No sé, en todo.

Los escanciadores que se presentan ¿tienen buen nivel?

Sí, hay buen nivel en el escanciado, en general. Yo creo que hay buenos escanciadores, y no solo en los concursos, también en las sidrerías; en general, se subió el nivel.

¿En qué influye un buen escanciado?

En el carbónico, en que espalme bien, darle bien en el borde del vaso, todo influye en el sabor final de la sidra. Es muy importante.

¿Dirías que además el escanciado atrae clientela?

Sí, además de mejorar la sidra, que la sidra bien escanciada vale mucho, también atrae. Los clientes, donde saben que hay buenos escanciadores, vienen más, porque saben que van a beber la sidra en mejores condiciones, que va a estar mejor.

¿Cómo se escancia bien un culín?

Primero la postura, hay que ponerse bien recto; luego el chorro, que tiene que caer verticalmente de la botella al vaso, que el chorro sea lo justo, que no caiga ni muy fuerte ni muy despacio; la posición del vaso es también importante, la forma de coger la botella, el vaso en el centro del cuerpo...

¿Y si después de todo este esfuerzo el cliente se pone a beber la sidra a tragos y la deja encima de la mesa “para más tarde”?

Yo se lo digo, les explico cómo se bebe, cómo se tiene que beber la sidra. Suele ser gente de fuera, que no saben cómo se bebe la sidra.

Para terminar ¿qué opinas del premio entregado a Luis Estrada por su contribución a la cultura tradicional sidrera?

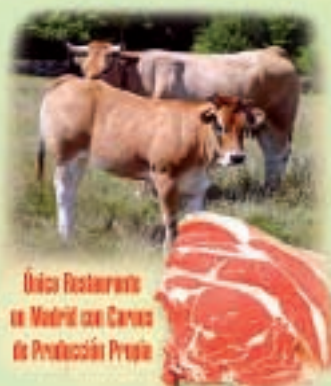
Me parece que es un premio merecido, sobre todo por su labor en los concursos de escanciado, lleva muchos años trabajando para ello y yo creo que realmente se lo merece.



Mesón - Restaurante El Rincón Asturiano



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



**Único Restaurante
en Madrid con Carcas
de Producción Propia**

Delicias, 26 - 28045 Madrid
Tlf. 915 30 89 68
www.elrinconasturiano.com



"Hay que sujetar la botella con el brazo estirado por encima de la cabeza"
Pablo Álvarez - 2º Clasificado



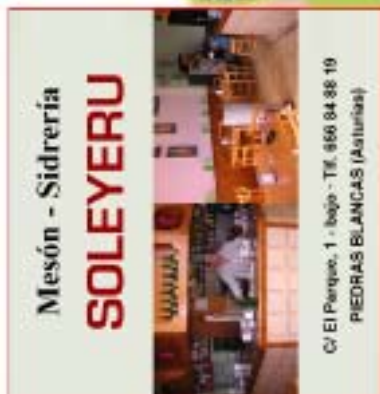
"Con los dedos anular y meñique de la mano que sujeta el vaso, puede también sujetarse el corcho"
Susana Oveja - 3º Clasificada



"La postura debe ser recta, pero relajada"
Pablo Costales - 1º Clasificado



Los 10 mejores escanciadores de



"La sidra debe espumar al ser escanciada"
Pablo Suárez - 10º Clasificado



"Se facilita la recogida del vaso si al servirlo se retira el dedo pulgar del mismo"
Jonathan Trabanco - 9º Clasificado

Asturies del 2008 te traen el "Decálogo del Escanciador"



C/ El Cauce · 985 26 77 71

"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



Rafael Domingo Portillo
Cocher tradicional
a mi Estilo

RAMÓN DEL VALLE, 8 - ARRIONDAS
Tlf: 985 84 15 79

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

Félix de la Fuente - 5ª Clasificado



TELÉFONO: 985 646 037
TARAMUNDI - ASTURIAS
WWW.SIDRASOLLEIRO.COM

"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 - 6ª Clasificado



Plaza Los Campos, 16 POLA DE SIERO
Tlf: 985 724 304

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

Loreto García - 8ª Clasificada



ESPECIALIDAD EN PESCADOS Y MARISCOS
CALDERETAS Y PARRILLADAS

Puerto García (Asturias) - 33001 La Pequeña
Tlf: 985 50 51 79 - 985 61 31 22
www.sidreriayfaya.com

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

Alberto Truchado - 7ª Clasificado



Luis Estrada, premiáu pola Fundación de la Sidre



LUIS ESTRADA, NEL
INTRE DE RECOYER EL
PREMIU EN METÁLICO.

Con esti gallardón reconozse-y el munchu llabor fechu pol
espardimientu de la sidre y la so cultura.



LUIS ESTRADA RECUEYE
LA ESCULTURA DE **PABLO
MEOJO**, DE MANES DEL
CONSEYERU DE MEDIU
RURAL, **AURELIO MARTÍN**.

La VIII edición de los premios de la **Fundación de la Sidre**, celebróse na ilesia Santiagu'l MayordeSariegu, cuntandocola intervención del conseyeru de Mediu Rural, **Aurelio Martín**, siendo nesta ocasión distinguió **Luis Estrada**, pola so contribución altruista al espardimientu de la téunica del escanciáu (ye impulsor del **Concursu Asturianu d'Echaos de Sidre**) y pol so llabor nel tarrén de la tonada y la música asturiana en xeneral.

El galardón, que supón 6.000 euros en metálicu y una escultura de **Pablo Maojo**, foi decidíu por unanimidá a propuesta de l'Asociación de Llagareros d'Asturies, que fixeron valirel fechu de que foi impulsor, dende va 15 años, del **Concursu Asturianu d'Echaos de Sidre** -con más de 400 competiciones celebraes per tol país- y tamién pol so llabor nel tarrén musical, formando parte del **Cuartetu Torner** y del **Duo Astur** siendo un destacáu estudiosu de la canción asturiana, llóxicamente enartada cola sidre y colos chigres.

El ganaor tevo que competir con otres tres candidatures, una española, otra mexicana y otra galesa, y nel actu d'entrega del premiu sopelexó la so satisfacción por tener algamao'l premiu reconociendo, ensin falses modesties, que ye muncho lo que tien trabayao pola sidre "de forma desinteresao".

Asina mesmu, **Luis Estrada** declaróse gratamente sorprendíu non solo pol premiu, sinon pol fechu de que fuere concedíu por unanimidá, considerando qu'esti premiu ye un cúmulo de tolos anteriores que vieno recibiendo. La so intervención finó, comu nun podía ser d'otra miente, interpretando un tema dedicáu a la sidre.

Per otu llau, **Claudio Escobio**, alcalde navetu y presidente de la Fundación de la Sidre, anunció nel actu que propondrá a la UNESCO que la cultura asturiana de la sidre seya declarada patrimoniu de la humanidá.

- Semeya María la Villa



EXPOSICIÓN

Pacín Vigil (La Güestia) - Tlf/Fax: 985 725 219 - 33510 POLA DE SIERO

ALMACÉN

Tlf. 985 741 848 - Fax 985 741 218 - 33018 LA CARRERA

EXPOSICIÓN

Avda. de Oviedo - cruce - Tlf. 985 740 804 - Fax 985 741 748 - 33105 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. 985 611 848 Fax 985 611 845
electricidad_cofeypo@hotmail.es

UN INTRO DE LA
INTERVENCIÓN
D'AURELIO MARTÍN.



LUIS ESTRADA RECUEYE'L
PREMIU, EMOCIONÁU,
XUNTO A LA SO FAMILIA.



EXCAVACIONES TRANSPORTES

SOLIS VEGA S.L.
CONTENEDORES

EMPRESA CERTIFICADA
EN CALIDAD Y GESTIÓN
AMBIENTAL

Pol. Ind. El Sutu, parc. 13 - Tlf. 985 61 05 39
33980 Pola de Laviana (Asturias)



al
conecta

Instalaciones Eléctricas
Telecomunicaciones
Fibra Óptica
Alumbrados
Instalaciones de Chalets, Naves,
Comercios...
Energías Renovables
Reformas

Parque Empresarial "ARGAME"
MORCÍN (Principado de Asturias)
Calle A Pico Liosariu confluencia con
Calle D Pico Castiellu - Parcela G-30
Tlf. 686 65 30 56 - 984 11 03 65
instalacionesconecta@hotmail.com

Alberto Del Pozo

Pintor de murales.

Con solo catorce años ganó por primera vez el primer premio provincial de pintura. Detrás de éste vinieron otros premios, provinciales, nacionales ... pero la vida lo llevó por otros caminos, abandonó –temporalmente- la pintura para dedicarse a los estudios de periodismo y publicidad, y también para viajar. Después de muchos años en los que su trabajo en el mundo de la publicidad lo mantuvo demasiado ocupado, por fin, retoma lo que realmente le gusta y vuelve a la pintura. De esto hace catorce años y desde entonces viene dando un toque de color a muchas de nuestras sidrerías. Recientemente, además, se ha decidido a pintarnos una sonrisa con sus chistes en la revista La Sidra.



En realidad lo de los chistes es algo que siempre me apeteció pero nunca había hecho hasta ahora. Para mí es una experiencia nueva.

Entonces ¿cuál es tu estilo habitual?

Es una pintura más bien rápida, no es una pintura muy aterciopelada ni muy manoseada... son más bien brochazos, no es un estilo relamido; quizás se podría definir como una mezcla de impresionismo-realismo, pero sin mucho amaneramiento.

Todo autor tiene una temática que se repite ¿Cuales son tus temas favoritos?

En murales para hostelería, que me encanta hacer sidrerías, los temas son siempre recurrentes, el llagar, fiesta popular, el paisaje, la fauna asturiana, el paisaje, temas de ese estilo. Tengo muchos murales en sidrerías, en Asturias y fuera de Asturias. Algunos de ellos tienen ya años.

¿Te suelen fijar el tema o te dejan libertad para elegir el diseño?

Normalmente suelen dejarme a mi albedrío, también se puede dar el caso de que quieran un paisaje de su entorno en concreto o cosas de ese estilo. Para mí es mucho mejor si me dejan decidir, lo puedo encuadrar mejor en lo que es la sidrería, puedo ver que colores, que estilo le va. Si la sidrería está decorada en estilo sobrio, no voy a meter un mural demasiado colorista, sigo la misma línea del establecimiento.

¿Qué aporta un mural a una sidrería?

Yo creo mucho en el mural porque a un establecimiento siempre le da una sensación grande de calidad, da cierto pedigrí al local. Yo cuando entro en una sidrería y están

colgados cuadros de Pepsi-cola... lo cierto es que por el coste que supone, no merece la pena dejar de hacer algo realmente bonito y acorde con el carácter del establecimiento. Queda agradable para el cliente, colorista, crea ambiente.

¿Cuánto tiempo te lleva pintar un mural?

Es muy difícil de decir. Pongamos una semana de promedio, pero es complejo decir cuánto tarda, depende del tamaño, de la complicación, y también mucho del estado de ánimo mío.

¿Pintas directamente sobre la pared?

Yo lo trabajo sobre la pared, y también sobre plancha, que para mí es preferible. La pared está bien, pero en el momento en que por cualquier circunstancia se haga alguna reforma o alguna cosa, desaparece, y a mí me da mucha pena, mientras que la plancha se puede recuperar.

Y el contacto diario con la sidra y el humo del tabaco ¿no estropea los murales?

No, los murales vienen tratados con fijadores, con protectores, si no hay un maltrato directo duran mucho. Tienen garantía. El mural lleva un barniz especial que, aparte de protegerlo, ayuda a limpiarlo en cualquier momento, si por los humos del tabaco se va ensuciando, simplemente con agua tibia y un jabón neutro se restauran inmediatamente. Es un barniz que no se nota a la vista, no crea brillos molestos, pero protege y hace que el mantenimiento sea muy sencillo.

¿Qué proyectos tienes para un futuro cercano?

Por ahora estoy trabajando en un mural en la terraza Yumai, aquí en Avilés, que ya tienen murales míos, y para el verano unas imágenes del Uviéu antiguo en una sidrería.



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. Piza. del Sueve, 77
33192 Llanera (Asturias)
Tlf. 985 230 627 Fax 985 732 643
administracion@zitecsi.com

www.zitecsi.com












“Yo creo muncho nel mural porque a un establecimientu siempres-y da una sensación grande de calidá, da ciertu pedigrí al llocal.

Yo cuandu entro nuna sidrería y tán colingaos cuadros de Pepsi-cola...”



ALBERTO DEL POZO

Pintura Artística
Murales

Teléfonos
625 646 442 • 625 681 000

RESTAURANTE

Cañal

- A 500 METROS DE ASTURICÓN -

- AREA RECREATIVA -

ESPECIALIDAD EN:
Cabrito y Lechazo Asado con leña de roble

Comidas de Empresa por encargo

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

PARRILLA

¿Y tú SidroQuedadas?

Eso es lo que la gente se pregunta en Madrid, desde finales del año 2.002...



Todo empezó cuando los responsables del www.sidrerias.com – Portal Sidrero Asturiano, se dieron cuenta de que en Madrid había mucha sed de sidra como en la “tierrina” y decidieron comenzar con la andadura de organizar lo que años después se convertiría en el evento asturiano con mayor difusión y aceptación en Madrid con más de 93 ediciones realizadas hasta la fecha. Se empezó con un grupo de 20 amigos de los organizadores que poco más tarde se trasformó en la gran marea de asturianos y no asturianos que aguardan impacientes los comunicados on-line del Portal Sidrero Asturiano para acudir a las citas. Inicialmente las citas comenzaron los segundos jueves de cada mes, pues se pretendía que fuera una forma de “rellenar” los locales asturianos en días con menos clientela y convencer a los hosteleros que los regentaban de las posibilidades que el “.com” podía hacer por sus negocios tradicionales.

Un poco después por las peticiones del público asistente, se instauró también el último viernes de cada mes y en la actualidad son más viernes los que en Madrid se puede tomar sidra enfriada en agua con hielo y por cajas, como si se estuviera en la calle Gascona de Oviedo o en el barrio gijonés de Cimadevilla. En estos inicios se convocaba a la gente en sidrerías y restaurantes asturianos, que dado el aforo limitado de estos y la gran aceptación del proyecto, dejaron paso a algunas salas de fiestas o bares donde sidrerías.com despliega toda la logística que en estos años han perfeccionado para convertir cualquier recinto en un auténtico chigre donde se congregan hasta casi 300 invitados que previamente han reservado su plaza por internet exclusivamente. A la recepción de los asistentes con el tradicional “culete de bienvenida”, se coloca a cada asistente un “pasaporte sidrero” identificativo con su nombre y lugar de procedencia. De esta forma tan divertida la gente ya tiene una excusa para romper el hielo mientras se comparten unos “culetes” iniciales. Ya avanzada la fiesta, se procede a la degustación de manjares típicos como los bollos preñaos, el queso cabrales, los embutidos, las tortillas, los huevos duros, el lacón, las croquetas, las variedades de queso, las casadielles, etc. El evento gracias al patrocinador del mismo, Sidra Trabanco de Gijón, cuenta con un suministro exclusivo y de gran selección que garantiza la calidad de la mejor sidra. Incluso en alguna ocasión el propio responsable de esta firma, **Samuel Menéndez Trabanco**, ha asistido para ser testigo de la pasión que los jóvenes y no tan jóvenes, que asisten a las SidroQuedadas, tienen por su producto.

Otros colaboradores que han visto esta iniciativa como algo ventajoso para sus marcas y que han ayudado en gran



medida al éxito del evento, son: **Eolo Innova, La Fundación de Turismo de la Comarca de la Sidra o la Unión Hotelera del Principado de Asturias.** La primera es la responsable del escanciador eléctrico que ha revolucionado el mercado sidrero y que hace entrega en cada edición de un escanciador al grupo asistente más numeroso, para poder disfrutar de la sidra en sus reuniones. Las Organizaciones turísticas en ediciones pasadas realizaban el sorteo de una estancia para dos personas en fin de semana en alguno de sus establecimientos asociados para que de esta forma los amantes de la sidra puedan conocer "insitu" la tierra de las auténticas espichas.

En la actualidad se está planteando la entrada de otras entidades que quieran potenciar su marca con esta iniciativa.

En la actualidad **Fernando Delgado**, director del sidrerías.com, busca alianzas, sinergias, apoyos y nuevos locales para seguir expandiendo el proyecto.

En mente de este joven topógrafo transformado a empresario del mundo de internet y la comunicación, está la localización de un emplazamiento fijo en Madrid para poder personalizar más aún el evento y desde ese punto ampliar a otras capitales de provincias desde donde ya se solicita la organización de la famosa **SidroQuedada** de Sidrerías.com, incluso para colectivos o empresas.

También como proyecto complementario se están diseñando paquetes turísticos para llevar el fin de semana a todo este público "sidroquedero" a Asturias para conocer la cultura sidrera.

Lo necesario en opinión de Delgado, es abrirse a nuevas opciones y no plantearse barreras con un producto que en sí mismo está su calidad. **"Tenemos en la sidra el mejor escaparate para exportar Asturias, pero tenemos que ser nosotros mismos los que sepamos adaptarla y saber enseñarla para una vez que tengamos capacidad y público, podamos hacer cultura de sidra. Pero lo más importante, que las miras no las sigamos teniendo en el Puerto Pajares y que con la colaboración y entendimiento consigamos vencer esos miedos ancestrales que rodean este producto"**.

Háblame en primer lugar de tu experiencia organizando este tipo de eventos y como se te ocurrió la idea (de la sidroquedada)...De que parte de Asturias eres, como llegaste a Madrid, etc...

La experiencia es la que nos ha dado el tiempo, el cariño y contacto con la gente que sabiendo escuchar e impregnarte de su entusiasmo, te hace ver lo que es demandado. Pero siempre mirando desde un punto de vista general y no particular como muchas veces hacemos en Asturias, donde sólo vemos problemas ligados con la tradición/expansión de nuestros productos. Como pasó con el etiquetado, la Denominación de Origen, la sidra de Nueva expresión, el escanciador eléctrico, etc.

Nosotros en una fiesta de asturianos, vimos lo que la gente necesitaba y lo que la gente pedía, que era tan sencillo como sidra en agua fresca. Desde ahí sólo con escuchar a la gente y convenciendo a los hosteleros y llagareros, se fue adaptando el evento para que el que no conoce la sidra, lo encuentre atractivo y divertido.

El que ya conoce la sidra, ya sabe donde ir, como tomarla y que palo prefiere, pero queda mucho que hacer por la sidra para el resto del mundo.

La pregunta de mi procedencia o raíces, es de las que más me hacen en cualquier evento o entrevista y es la que menos se entiende. Mi corazón está en Asturias aunque por necesidad estoy en Madrid, en mi DNI no pone Avilés donde aprendí a



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. 985 203 046

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



nadar o a correr por los "praos", los fines de semana igual tengo que organizar un evento en Madrid en vez de subir a la aldea cerca de la Villa a desbrozar la pumarada... Pero creo que lo más importante es si la Sidra que movemos es asturiana y no vasca por ejemplo.

¿Cuántas ediciones llevas y cuantos años llevas organizando las sidroquedadas?

Las sidroquedadas empezaron en Noviembre del año 2.002 y son ya más de 93 las ediciones que hemos realizado. La mayoría para público general en Madrid. También se han realizado en Asturias alguna edición con el apoyo de la Fundación de la Comarca de la Sidra, para presentar al público en Madrid el destino turístico de la Sidra e incluso también se han realizado alguna edición para empresas o colectivos que querían en Madrid

crear un ambiente especial de confraternización entre clientes/empleados.

¿Cuántas personas suelen aglutinarse en estos acontecimientos?

En la actualidad nos vemos obligados a cerrar las listas de asistentes en función del local donde realizamos cada edición, en función del espacio de los mismos. Nos encontramos con unas asistencias que van desde los 150 asistentes hasta casi los 400 apuntados en los locales más amplios. La convocatoria la lanzamos desde el **Sidrerias.com-Sidroquedada.com**, a través de una lista de distribución de algo más de 2.000 personas que quieren que les informemos de los eventos que hacemos.

A su vez estas personas rebotan el mensaje a una media de 10 personas o amigos con lo que llegamos a unas 20.000 personas que hacen que en 3 días de convocatoria saturen la lista de asistentes, con lo que muy a nuestro pesar, muchas veces tenemos que poner el cartel de completo y crear lista de espera.

¿Qué tipo de gente atrae? Me he fijado en que la mayoría eran de la generación de los 70 o menores y que había mucho extranjero...Tienes una estadística aproximada sobre la cifra de asturianos, madrileños, extranjeros....

El tipo de gente que viene a las SidroQuedadas es de lo más variado. En un principio era la mayoría gente asturiana, pero cuando se empezaba a correr la voz, cada asturiano traía a amigos de Madrid o compañeros de trabajo que ya son mayoría por la atracción de la fiesta y el buen ambiente que hay. La edad es muy variada, desde universitarios hasta gente "mayorcita" que gusta de tomar sidra y relacionarse con la gran familia de sidroquedadores ya habituales que rondan una edad media de 30-35 años. Muchas veces hay grupos de una misma empresa que vienen recomendados por algún asturiano (de los famosos "leyendas urbanas") o grupos de extranjeros que vienen de visita a Madrid y ya han oído hablar sobre esto de "la Sidra"



¿Existe algún tipo de colaboración con otras asociaciones a parte de la proporcionada por tu portal?

No tenemos acuerdos con asociaciones o colectivos de asturianos en Madrid o centros asturianos, pues nunca nos han visto como algo que mueve la asturianía, aunque sea a través de una empresa.

Siempre se ha pensado antes en nuestro beneficio económico que en lo que estamos haciendo por la tierra o por la Sidra. Creo que es algo bastante común en el sector y en algunas asociaciones o entidades de promoción públicas. Se piensa primero en si estás obteniendo beneficio, antes de pensar en lo que se está haciendo que les puede ayudar a ellos. Yo hago todo esto desde mi empresa sin ayudas o subvenciones de promoción o difusión de Asturias o de la Sidra, teniendo que asumir los riesgos de todo proyecto empresarial al igual que los beneficios cuando los hay (que no son siempre).

Si promovemos Asturias, su gastronomía o la Sidra es algo que tendrían las asociaciones y entidades que reconocer o utilizar entre sus recursos, pero nunca exigir "aportaciones especiales" como en alguna ocasión me han sugerido para organizar eventos en algún sitio que se supone promueve la asturianía sin interés ni necesidad empresarial como la nuestra. Como digo yo de forma sencilla: Nosotros vamos por libre. Si alguien quiere ayudarnos, bienvenido sea. Seguro que sacará beneficio de ello y a mí no me importará.

¿En qué te basas para escoger un local para las sidroquedadas? ¿Rotas de establecimiento?

Primero en la disposición del empresario que hay detrás. Hay muchos hosteleros que no tienen la capacidad o miras en la promoción o el marketing necesarios para ver el beneficio de las SidroQuedadas en sus locales. Me he encontrado con muchos hosteleros que en la primera edición los platos estaban colmados de viandas y en las siguientes ediciones intentaban poner menos cantidad para mejorar su beneficio esa noche, pero que no se daban cuenta que lo que importa es la satisfacción del público que repite en los locales donde vamos y que ahí está el mayor beneficio.

Hoy en día la fidelidad es el mayor beneficio que cuenta cualquier negocio. Nosotros lo intentamos y si un local nos falla, vamos a otro para intentar conseguir la excelencia con nuestros SidroQuedadores. Es tan lógico como que si un día tu local está vacío y nosotros lo llenamos, tengas que prestar más atención o cuidado para que la gente repita y lo puedas llenar otro día. Eso tan lógico, parece que no llega a todo el mundo. La capacidad también es algo que en la actualidad buscamos, pues es mucha la gente que movemos. Incluso buscamos locales donde todo lo llevamos nosotros para poder adaptar el evento a lo que sabemos que la gente demanda.

He notado que la organización sigue regla estrictas para el correcto funcionamiento...puedes hacerme un breve resumen de las mismas?

La organización o el equipo de trabajo en este tipo de eventos es la clave para que todo funcione a la perfección o saber donde tienes que poner atención cada día en lo que la gente te comenta que podría mejorarse. Hay muchas cosas que hacen que la organización de las SidroQuedadas sea muy bien valorada por los colectivos o la gente que repite y nos ve trabajando con cariño y atención. Como dice mi madre: **"Las cosas si las haces, hazlas bien, pues te va a costar lo mismo"**.



Sahara, 18 · 33208 GIJÓN
Tlf. 985 39 42 95

Pallabra Sidreru

Jose Luis Castro,
39 años.



¿A tí la crisis quítate les ganes de beber sidra?

¿A mi? ¿tú vesme a mi sin ganes, ne? Mira, a min la crisis importame un carajo. Yo bebo a ver si afuego les penes, pero les mui cabrones saben nadar mejor qu'el David esi.

¿Y el frío?

El frío quítase bebiendo, y si cola sidra nun llega, un par de cacharrinos y caliente pa la cama.

¿Qué te paez la decisión de nun subir esti añu los precios de la sidra?

De puta madre. Qué me va paecer!

Carolina Ardura
Suarez, 54 años.



¿A tí la crisis quítate les ganes de beber sidra?

Home, de la sidra non. Pero préstame menos porque ya nun puedo tomar tan a menudo unes tapes con ello, antes siempre comíamos algo, nun sé, unos gambones, una andarica, bígaros. Ye que yo soi mui de mar, lo que fuera de temporada, pero agora mira, esti muncho presumir de que nun-y duelen les perres pero tamos comiendo aceites y cacagüeses. Los oricios esti añu tovía nun los probé.

¿Y el frío?

Sí ho, entra meyor cuando fae calorón. Aunque iviernos más fríos qu'esti ya víyou unos cuantos y non por eso dexó d'haber sidra nos bares y persones bebiéndolo.

¿Qué te paez la decisión de nun subir esti añu los precios de la sidra?

Mui bien, que pa subir precios ya tan los de les tiendas.

Antonio Muñoz
Fernández, 58 años.

¿A tí la crisis quítate les ganes de beber sidra?

Qué va, eso a mi ya nun me lo quita naide. Mira que en trenta años nun me lo quitó tovía ni la muyer, ni el médicu. Ya de guaje quitamelo mi ma y nada. Eso nun se quita.

¿Y el frío?

El frío menos. A ver onde diba tar yo más calentín, colo que presta. Si ye que nun apetez dir pa casa por nun salir afuera al frío, así que más motivu pa quedar en bar ¿non?

BERE 
DISTRIBUCIONES

Polígono Naón, nave 12 - 33429 Ctra. Viella (Siero)

Tlf. 985 98 03 01 Fax 985 26 90 23

e-mail: beredi@infonegocio.com





¿Qué te paez la decisión de nun subir esti añu los precios de la sidra?

Eso... eso ya lo veremos si ye verdá, porque igual ye una campaña pa decir lo buenos que son y a mediu añu métennos la subidalomismo. Silomantienen, pues mira qué bien. Pero ya te digo que yo voi beber lo mismo por cincuenta céntimos p'arriba o p'abaxo.



Lorena Gil,
27 años.

¿A tí la crisis quítate les ganas de beber sidra?

Mira, yo salir voi a seguir saliendo, y ya puestos sal más barato la sidra que otra cosa, así que bebo más sidra esti añu que otros, porque pa salir

por ahí y tomar cacharros hai que tener un presupuesto que vamos, pa flipar. La sidra ye más asequible.

¿Y el frío?

Yodeesonun tengo. No, ahora en serio, si salgo ya no me importa el frío, pero sí que me da más pereza salir, sobre too esos dies que llovió tanto. Además, aquí les coleguis son más frioleres y pasamos más dies en casa.

¿Qué te paez la decisión de nun subir esti añu los precios de la sidra?

No lo sabía. Pero bien, claro, tolo que sea gastar menos.



Arcadio Liu
Dacosta,
62 años.

¿A tí la crisis quítate les ganas de beber sidra?

Bueno, es que yo mucho de sidra tampoco soy. Cuando vengo así acompañado, pues bebo con el grupo, pero en general no me apetece mucho. Además estoy algo mal de la tensión y me recomendaron no beber mucho alcohol.

Claro que como todos, salgo menos porque el dinero nos sobra, así que independientemente de las ganas de cada uno, por lo menos es verdad que se bebe menos.

¿Y el frío?

Con el frío la sidra entra peor. A mi me parece que el vino sube más la temperatura, en verano la sidra se bebe más fácil.

¿Qué te paez la decisión de nun subir esti añu los precios de la sidra?

Como están las cosas, cualquier medida de contención de gastos me parece buena.



AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GAUDÍ

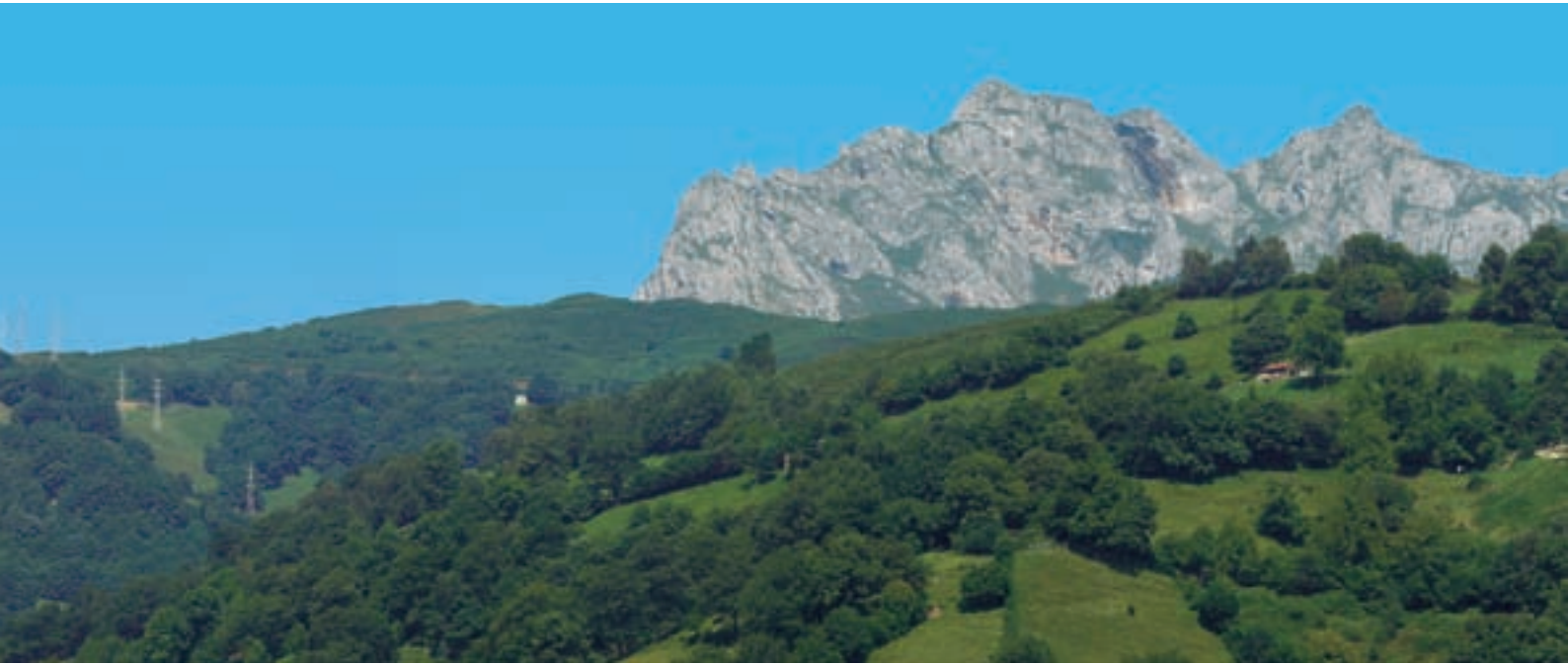
ORIGINAL
100% NATURAL

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO



Tatiana, Sierra, Principado de Asturias - España • Tlfno y Fax: (+34) 905 885 895 • Tlfno, móvil: (+34) 639 630 716 • correo@caseria-sanjuan-del-obispo.com • www.caseria-sanjuan-del-obispo.com

Baños de Sidra



¿Dacuandu suañaste con bañate en sidra? Na Aldea soñada del Angliru, esti suañu faese realidá. Esta casa rural ufierta nel so Spa un tratamientu especial a base de sidra y masaxes de mazana. Impresionante.



Se llama L'aldea soñada del Angliru, y fue efectivamente un sueño fue lo que llevó a empezar este ambicioso proyecto de restauración, realizando la remodelación del Curuxéu, un pueblo abandonado con más de dos siglos de antigüedad y situado en Riosa.

Llegar cuesta un poco, es verdad, no por casualidad se trata de subir L'Angliru... pero una vez arriba nos vemos recompensados por las estupendas vistas y el cuidado aspecto del hotel. Pasado y presente, la modernidad y la historia, se enlazan en un conjunto arquitectónico de indudable buen gusto. "Un lugar pensado para que la estancia perdure en el recuerdo."

La rehabilitación se ha hecho recuperando, dentro de lo posible, sus elementos estructurales y decorativos y mejorando el impacto visual sobre las montañas, abriendo grandes ventanales. Todo ello se mezcla con un interior

innovador y acogedor que aporta tranquilidad, confort, calidad y un espacio donde la historia y la vanguardia se dan la mano.

Las habitaciones son una llamativa mezcla de arquitectura asturiana y estilo vanguardista. Todas las habitaciones son tipo suite y van desde las más pequeñas, de unos 50 m2, hasta las Suite Deluxe con casi 70 m2. Algunas de ellas tienen terraza privada, chimenea y jacuzzi. Todas son distintas aunque todas ofrecen servicios en común como baño completo, pequeña cocina en la planta baja, calefacción, televisión de plasma, DVD, cadena musical, camas de tamaño especial ...

Pero lo que realmente es innovador en L'aldea soñada del Angliru es el concepto de "sidroterapia" incluido entre sus numerosos servicios de spa.



EXCLUSIVAS CASA NOREÑA

Recta de Peñaflor, s/n · Tlf./Fax 985 75 32 46

Distribuidor de:



DISTRIBUIDOR EN EXCLUSIVA DE VINO
CATEDRAL DE LEÓN







Vinos Rioja · Más de 1.000 artículos para hostelería

Sidras:






SIDROTERAPIA

Y en el spa precisamente encontramos la novedad que nos interesa. Entre variadas opciones de tratamientos y baños (relajantes, estimulantes, de belleza... al gusto de cada uno) destaca uno por su novedad: la sidroterapia.

No, que no estoy hablando de la tradicional (y por cierto efectiva) sidroterapia antidepresiva y antiestrés que todos conocemos tan bien, aderezada con pinchos y canciones; la sidroterapia de L'aldea Soñada del Angliru no tiene efectos secundarios... se trata de baños y masajes centrados en productos de manzana y sidra.

No es tan raro si nos ponemos a pensar que hace ya tiempo que existe la "vinoterapia" y la "chocolateterapia", siendo, como sabemos, las propiedades de la manzana superiores a las de la uva...

Conocidas son de sobra las virtudes medicinales de la manzana y, en concreto, de la sidra. Sin embargo, hasta ahora, sus propiedades dermatológicas de prevención de la oxidación y rejuvenecimiento de la piel no se nos habían ofrecido nunca de forma tan estimulante...

El tratamiento está pensado para hacerse en pareja, será porque la sidra no suele ser amiga de la soledad... por ello se lleva a cabo en la zona "spa vip", especialmente pensada para tratamientos en pareja, o sea, baño y masaje simultaneo para dos... lo que no implica que se no se pueda hacer "a solas".

Comenzamos con un baño de sidra en bañera terapéutica. La sidra, natural, por supuesto, aunque no se garantiza la denominación de origen... y escanciada... No toda, pero una buena parte de la sidra en la que nos vamos a bañar se escancia directamente cuando ya estamos a remojo, y para que no pasemos ganas, una botella queda disponible para nuestro consumo. Después de 25 minutos de baño, una ducha rápida y pasamos a la sala de masaje, donde se completa el tratamiento con un masaje de más de media hora con esencia de manzana y aceites, también de manzana. Un auténtico lujo.

Esperamos que el concepto de "sidroterapia" se extienda, y nuestra bebida sea apreciada en un ámbito más.




FUNERARIA SAN MATEO
SERVICIO PERMANENTE

Avda. Buenavista, 12 - 33008 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.**



ALFAPLÁS
alfaplás

ALFAPLÁS PLÁSTICOS DE INGENIERÍA S.A.

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



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

Botella, etiquetado, precinto, naming/logo

Facultad De Bellas Artes Universidad Complutense. Ejercicio I.



Rafael Menéndez es un gijonés que llegó a Madrid en 1975 para estudiar Bellas Artes en la ya desaparecida Escuela Superior de San Fernando. Si vivir la juventud ya es toda una aventura, en cualquier época y lugar, él fue además consciente de que estaba asistiendo a un proceso de transformación de la sociedad española, ya que le tocó en suerte el vivir la Transición y la Movida, por utilizar la terminología al uso. Disfrutó de unos tiempos en que tenía la sensación, quienes los vivieron, de que cada día era un día especial en el que podía suceder cualquier cosa, en lo individual y en lo colectivo. Por esa época, en los momentos en que iniciaba su carrera profesional, tuvo la suerte de participar como ilustrador en el programa "Parlamento", de TVE, y seguir así muy de cerca buena parte del proceso de desarrollo constitucional. Actualmente, es profesor de bellas artes en las universidades Carlos III y Complutense.

Como con frecuencia se acuerda de la tierrina, se le ocurrió este ejercicio para sus alumnos de último curso de carrera, en la asignatura de "Diseño objetual II". Y es que a veces, el trabajo es un placer, sobre todo cuando tiene este sabor a nuestra querida e insustituible Asturias.



Explícame a grandes rasgos qué es para ti el diseño.

El término Diseño se aplica en el lenguaje común, desde hace años, a un sin número de significados, de entornos de los más variopintos y contradictorios. El abuso del vocablo Diseño la ha convertido, de hecho, en una palabra hueca de contenido. Aun cuando se restrinja su empleo a un entorno profesional, nos encontraremos con una gran variedad de aplicaciones. Por poner un ejemplo, en la Wikipedia en español se recogen hasta 81 páginas que comienzan con el prefijo Diseño. En un sentido más restrictivo, el que hace corresponder el concepto de Diseño con el de Desing (que es una voz inglesa de uso internacional), deberemos entender que es un campo híbrido en el confluyen dos nociones, la que concierne a la producción industrial (en el sentido de

construcción material) y la que atañe a lo que comunica el objeto. En el mundo en el que vivimos, estamos rodeados de objetos de complejidad variable: desde un sacacorchos a un horno microondas, de una cafetera o una batidora a un televisor o un teléfono. Todos ellos cumplen una función práctica, prestan un servicio, pero también transmiten varios niveles de información: desde cómo utilizarlos (cómo relacionarse con ellos) hasta qué estatus social y cultural manifiestan. El territorio en el que se mueve el diseñador es el de la simbiosis entre el campo de lo técnico, la construcción funcional y de uso del objeto, y el campo de lo cultural, los estilos de uso de ese objeto y lo que comunica. En definitiva, me arriesgaría a decir que el diseñador es un generalista, un especialista en generalidades, ya que para afrontar cada proyecto debe de zambullirse en diferentes especialidades





Aitor Solorzano Lezcano



Marina Delgado Lobato

que se vean involucradas en él, para alternativamente alejarse de ellas y contemplarlas con la perspectiva del usuario, del fabricante, del distribuidor, del comercial, del transportista, del mantenimiento técnico, etc. Y en todo momento debe de realizar la exploración provisto de una actitud creativa con la que combatir los prejuicios, los lugares comunes, que le permitan descubrir nuevas sendas, es decir, que le permitan innovar en algún aspecto.

¿Qué conocimientos tienes sobre la sidra asturiana?

Pues yo diría que los que cualquier asturiano de a pie que desde pequeño se familiariza con las manzanas, con las pomaradas y con los familiares y amigos que disfrutaban de unos culinos en compañía. Y que ahora goza de unos botellines con los amigos cada vez que vuelve de visita a su

tierra. En resumen, ningún conocimiento en especial, más allá del que dicta la experiencia.

¿Cómo has enfocado el diseño en este proyecto concreto?

Desde que conocí hace unos años el proyecto de elaborar un vino de manzana (que por motivos administrativo-comerciales no se puede llamar así en el Estado Español) me pareció muy interesante, por varios motivos. Mencionaré solo dos de ellos. En primer lugar, porque es una buena manera de ampliar el mercado de los productos asturianos, y en especial de la sidra y la manzana, que se merecen ser más conocidos y valorados más allá de los confines de nuestra tierra. Y, en segundo lugar, me parece una oportunidad muy especial, de las que se dan en pocas ocasiones en el mundo



Isabel Roux Fernández



empresarial, para involucrar los conceptos del Diseño y la Innovación en el proceso de desarrollo de un nuevo producto y su introducción en nuevos mercados. Como docente me pareció asimismo una gran oportunidad para el aprendizaje por parte de unos diseñadores en periodo de formación, a la vez que me parece que es una magnífica ocasión para el conjunto de los llagareros involucrados (Asociación de Llagareros, DOP) de encontrar una visión “desde fuera”, en el doble sentido: desde fuera de Asturias y desde fuera del sector especializado de la sidra. Es de subrayar el hecho de que el ejercicio docente contempla un proyecto dirigido al producto, la llamada “Sidra de Nueva Expresión”, y la investigación en las posibles identidades del producto debería de ser de interés para el conjunto de llagareros implicados.

Viendo algunos ejercicios, algunos parecen imposible de llevar a la práctica, debido a lo transgresor de su diseño y a la imposibilidad de hacer frente a los costes de fabricación ¿Forman parte de la metodología de trabajo?

Pues efectivamente, como parte de la estrategia de exploración de posibilidades de comunicación del objeto de diseño, se examinan diversas conformaciones, colores y texturas mediante las cuales se van acotando las características del producto. La metodología del diseñador debe incluir, a menudo, el planteamiento “desde cero” del proyecto: jugar a descubrir el territorio como si fuera la primera vez que se recorre. En el caso particular de este proyecto, la investigación sobre la forma de la botella no es tanto porque sea factible fabricar una botella nueva (eso era fácil de suponer) sino porque permite cristalizar visualmente una serie de rasgos o propiedades que se encuentran adecuadas para asociar al producto. Esos valores pueden volcarse en otros aspectos, posteriormente, ayudando a





Beatriz Crespo Ballesteros



Marta Sierra García

Rebeca Sánchez-Rojas Ferández



Santiago Verdugo Alonso

elegir un tipo particular de botella hasta su vestidura, su packaging, etc.

¿Se interesan los alumnos por saber más sobre el producto?
¿O simplemente trabajan con un mínimo de información?

En las primeras sesiones aprovecho el desconocimiento específico sobre el producto para tantear las ideas asociadas, comúnmente subyacentes y no manifestadas, que pueden ayudar a plantear de un modo adecuado el proyecto. Más adelante, el alumno, como el diseñador profesional, se tiene que documentar rigurosamente sobre el producto y el sector. La cuestión es cómo reconocer la información que necesita para evolucionar el trabajo.

¿Crees que en el mundo de la sidra asturiana el diseño es demasiado tradicional?

Es lógico que la sidra, una de las bebidas más antiguas de las que tenemos noticias, se asocie a elementos tradicionales y esto sucede así no sólo en Asturias.

Otra cuestión es definir qué consideramos tradicional. Tenemos tradiciones que, en términos históricos, son recientes pero se asumen como “tradicionales” posiblemente porque enlazan con algún tipo de herencia cultural o material.

Lo interesante para el caso es observar que las tradiciones evolucionan y la cuestión, entonces, es saber detectar algún



Santiago Verdugo Alonso

elemento que sea susceptible de integrarse en ese entorno. Y que logre ser aceptado, por tanto, por los usuarios en un número significativo.

¿Consideras que un esbozo puede incidir en mayor o menor medida en el éxito un producto?

Desde luego que, si hablamos de la imagen de identidad, la comunicación que se establece sobre el producto incide en la percepción que el cliente se forma de él. Dando por supuesto que lo más importante es que tras la imagen exista un producto de calidad, el hecho de que se apliquen convenientemente en el proceso empresarial todos los recursos del diseño

–industrial y de comunicación visual– lograrán con ello que se rebase el concepto de “valor añadido” (al producto) para convertirse más bien en un “valor intrínseco” para las marcas y las empresas que lo implanten. El resultado final va más allá de una imagen coherente y fortalecida, será, sobre todo, un instrumento operativo para la competitividad en el mercado global. En todo caso, lo especial de este vino... perdón, de esta “Sidra de Nueva Expresión” quería decir, es que da pie para no sentirse anclado a tradición alguna (porque, de hecho no la hay ni en Asturias ni en el resto del Estado) y sí podría interpretarse como una ocasión para instaurar un modelo que ¡ojalá! con el tiempo se convierta en tradición. Esta oportunidad de “inaugurar” un producto se da en muy



Visualización

Angones Suarez
forma clásica



Visualización

 Zythos
sidra de Nozala


Visualización

 Nozala
sidra de Nozala


pocas ocasiones y podría convertirse en un horizonte muy atractivo, de cara a este siglo XXI que recién comenzamos, para los productos de la manzana asturiana.

El modelo que podemos tomar como posible ejemplo, lo podemos encontrar entre nuestros fraternales vecinos gallegos: los vinos Alvarinho y Riveiro han protagonizado una puesta al día, en contenido y en comunicación, con los que han logrado, sobre todo si los contemplamos en su conjunto, unir calidad de producto e imagen actual, sin entrar en conflicto con la tradición.

En su momento (tampoco hace tantos años) fue una apuesta arriesgada que ha tenido frutos, nunca mejor dicho, muy rentables y atractivos. Ojalá que algo semejante suceda con nuestras sidras.

Visualización

 Saregum
sidra de Nozala


Parrilla - Asador
El Molín de Valdés
Especialidad en Parrilla y Cordero a la Estaca
 Valdecuna, 27 · Tlf. 985 42 74 75

Navajas a la Sidra



César Bouza García



Recientemente pude asistir a una cena benéfica de lucha contra el cáncer en Madrid. Se desarrolló en una famosa cadena de hoteles, y la cocina era de las consideradas de autor.

Si bien la compañía en la mesa fue grata y la causa del evento noble, no pude por menos que tomar nota, y de forma bastante negativa del servicio y de la comida. Tres platos, uno de ellos con pescado, sólo vino tinto (¿pescado sin vino blanco o sidra de nueva expresión?), con agua, pero sin copa de agua. Mejor olvidarse del protocolo en la mesa, éste no seguía el orden establecido, recapitulando, de afuera hacia adentro: tenedores y cuchillos iguales, es decir, de nuevo el pescado olvidado.

La cocina exquisita, sí, pero también raquítica, tres platos que no llenaban uno. No soy un enemigo de la cocina de autor, pero dadas mis recientes experiencias disto mucho de ser un acérrimo defensor.

Si juntamos las tres especialidades de esta cena benéfica, no llegan a la cantidad de la receta que hoy nos ocupa que son las navajas a la sidra de Casa César: frescas, deliciosas, inmensas, de un tamaño casi obsceno.

Juan Alvargonzález, 24
BARRIO DE LA SIDRA

“La estrella ye la materia prima”



La estrella es la materia prima: (frescas navajas o muergos) la preparación mucho menos sofisticada que el ejemplo antes mencionado pero con los objetivos plenamente colmados: sabor delicioso y panza llena, que los asturianos somos de buen comer. Su elaboración es sencilla: limpiar las navajas, para a continuación poner a la plancha.

Se hace un refrito con aceite, ajo, guindilla y perejil, todo ello rehogado en sidra y limón. Posteriormente se finaliza adornando con mimo el plato, para esto se puede utilizar limón, diferentes tipos de lechuga y perejil.

¿Y el precio? Económico, amoldado a estos tiempos de dura recesión.

Huelga decir que la cantidad abonada en la cena benéfica estuvo muy por encima de lo ofrecido en la mesa.

Yo digo: defendamos la cocina tradicional, tan asturiana, tan nuestra y sin rival en cuanto a calidad, precio, y exquisitez culinaria. Porque no nos engañemos. Hay un tipo de restaurantes donde se paga mucho y se come poco. ¿Es esto lo que deseamos realmente?



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

Pixín Amariscado con salsa a la sidra



Ana Rodríguez Tostón. SIDRERÍA LA ESQUINA



“Especialidades de aquí”

Ibérico a la sidra

Entrecot a la sidra

Tacos de bacalao a la sidra

Pixín amariscado con salsa a la sidra

En el centro del plato se yergue, arrogante, un gran pedazo de pixín, como proclamando a los comensales su innegable frescor y buen bocado. Rodeando la pieza, encontramos a las navajas, gambas y almejas en perfecta armonía con el protagonista central. Todo ello cubierto de una sabrosa salsa de tomate. Al atacar el pescado, el plato no pierde en presencia, al contrario, el rojo intenso de la salsa contrasta con el blanco immaculado y humeante del pixín y por un instante el tiempo parece que se detiene. Vista, olfato, gusto... disfrutemos despacio y sin prisas de este placer para los sentidos.

Buenos días Ana ¿Me puedes decir cuál es tu puesto en la sidrería?

Buenos días. Soy la cocinera y propietaria del local junto con Arturo, que es mi marido.

¿Este plato es de tu invención?

Así es.

¿Cómo introduces la sidra en la elaboración de este plato?

Se echa un chorro de sidra en medio del guiso. La idea es agregar el toque especial de la sidra, sin perder el sabor del pixín, ya que sería pecado hacerlo. Además está la salsa de tomate que le da mucha vida y aporta otras sensaciones diferentes. La salsa se compone de cebolla, pimiento, perejil, almeja, gamba, mejillón, y, claro está, sidra.

Juan Alvargonzález, 30
BARRIO DE LA SIDRA



¿Este plato se acompaña con sidra? ¿No es así?

Claro. Sidra con sidra entra bien, a mi modo de ver. De maridaje serviría también vino blanco.

¿Esta receta se te ocurrió experimentando?

Sí. Es fruto de una investigación constante.

¿Cómo preparas este plato?

Se pocha la cebolla, el pimiento, se deja blando, batidora y se echa la sidra y la salsa de tomate. Después se añade el pixín, las almejas y las gambas. Todos los ingredientes son frescos y los sabores están separados, para sentir el contraste al gusto.

¿Este plato goza de popularidad?

Ciertamente gusta mucho. Lo servimos desde hace dos años y es una de nuestras recetas más solicitadas. Forma parte de nuestra sección en la carta de especialidades a la sidra y asturianas "Especialidades de aquí", entre las que te puedo destacar, por ejemplo, el ibérico a la sidra, entrecot a la sidra o los tacos de bacalao a la sidra. En total son dieciséis platos distintos de la tierra.

Tengo la suerte de haber probado este plato, la semana pasada, bien acompañado espero: De entrante navajas a la plancha, de segundo este pixín y de postre tarta de chocolate casera con nata y sirope de naranja. De beber sidra de D.O.P El Santu (Canal). La experiencia me pareció inolvidable pero quería saber tu opinión...

Creo que has acertado plenamente. Empiezas con navajas y continuas con ellas, en la guarnición del pixín. No me parece mala idea. Con el entrante degustas las navajas a la plancha, y de segundo las pruebas con la salsa, son diferentes sensaciones. Si te gustó el pixín vamos por buen camino y además finalizas con ese postre casero que es nuestro favorito y está delicioso. Has bebido El Santu que últimamente presenta unos palos de una calidad superior.



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

Jornadas Gastronómicas de Platos a la Sidra

- Nava 09 -

Aprovechando la celebración en Nava los días 8, 9 y 10 de Mayo de las “Jornadas Gastronómicas de platos a la Sidra” hemos seleccionado seis propuestas de los mejores platos de la zona para que vayan abriendo boca. Buen provecho.



RESTAURANTE - SIDRERÍA

CASA Angelón




PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO A LA SIDRA



ENSALADA DE ANGELÓN

- lechuga
- jamón york y queso troceado
- manzana troceada
- salsa rosa.




La Barraca, 23 · 33520 NAVA - ASTURIAS
Teléfono: 985 71 80 43

Casa Sidrería Mino

Restaurante

Ctra. Oviedo - Santander · 33520 NAVA
Tel. 985 71 80 70 · Fax 985 71 80 83
hnava@mx3.redestb.es



MERLUZA A LA SIDRA

Merluza, Almejas, Manzana
Tomate, Cebolla, Ajo
Un vaso de sidra, Fumet, Harina






PRIDA
RESTAURANTE
SIDRERÍA

C/ La Colegiata, 12
33520 NAVA (Asturias)
Tlf. 985 71 64 55

**MEDALLONES DE PIXÍN EN SALSA DE SIDRA
Y COMPOTA DE MANZANA AGRIDULCE**

*medallones de pixín, compota de manzana
salsa de sidra, patata cocida
sal y aceite*



COCINA TRADICIONAL Y ACTUALIZADA



En un entorno Natural
En las cercanías de Peña Mayor

RESTAURANTE
"EL TITI"

Basoreu (Nava) - Tlf. 985 71 67 11
www.restauranteeltiti.com



**POPIETAS DE LENGUADO
RELLENAS EN SALSA DE SIDRA**

*lenguados frescos, relleno, cebolla, puerro,
zanahoria, manzana, gambas, tomates,
coñac, salsa de sidra, tomate, manzana, sidra.*




RESTAURANTE - SIDRERÍA

CASA Angelón




PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO A LA SIDRA



ENSALADA DE ANGELÓN

- lechuga
- jamón york y queso troceado
- manzana troceada
- salsa rosa.




La Barraca, 23 · 33520 NAVA - ASTURIAS
Teléfono: 985 71 80 43

Casa Sidrería Mino

Restaurante

Ctra. Oviedo - Santander · 33520 NAVA
Tel. 985 71 80 70 · Fax 985 71 80 83
hnava@mx3.redestb.es



MERLUZA A LA SIDRA

Merluza, Almejas, Manzana
Tomate, Cebolla, Ajo
Un vaso de sidra, Fumet, Harina




Bacalao

La empresa asturiana bacalaos El Barquero es la única que sigue todo el proceso del bacalao, desde su pesca hasta su entrega en el punto de consumo.



Estamos en tiempos de espicha, recién despedimos a la cuaresma, así que la temporada bacaladera está en su punto. Cocinado con sidra, en la popular receta del bacalao a la asturiana, o acompañándola, como los conceyales de las espichas (los conceyales que menos debate crean, y desde luego, más salaos que la mayoría)... el bacalao forma parte de la tradición culinaria asturiana y pensar en él genera una curiosa controversia: **se nos hace la boca agua y al mismo tiempo nos da una irrefrenable sed... lo que hace indispensable tener a mano una botella de sidra si lo queremos degustar bien.**

Los conceyales, pa quien nun lo sepa, son los fritos de bacallau que, xunto colos chorizos a la sidra y los güevos cocíos, formen el menú indispensable en cualquier espicha que se precie. Otra fiesta en la que el bacalao es protagonista se celebra tradicionalmente en Uviéu el día 19 de Octubre: **el Desarme**. Invariablemente el menú está formado por garbanzos con bacalao y espinacas, callos y arroz con leche, todo ello acompañado de sidra.

La historia inicial de la celebración no está demasiado clara, pero rumorea el saber popular que los soldados carlistas se dejaron convencer por los vecinos, liberales, para dejar sus armas en la plaza y así disfrutar mejor de los garbanzos con bacalao que les ofrecieron... la tentación fue demasiado grande, la sed y la sidra hicieron el resto y el desarme aún se recuerda. Con estos antecedentes, no es de extrañar que siga siendo un alimento muy apreciado dentro de nuestra gastronomía... pero pese a su fuerte presencia en la cocina asturiana, sólo hay una empresa en Asturias que realice todo el proceso productivo, desde su compra en los países de origen (principalmente Noruega, Islas Feroe e Islandia, de donde procede del mejor bacalao del mundo) hasta su venta al consumidor final.

Bacalaos El Barquero es una empresa de origen familiar, con más de 25 años de antigüedad, situada en el polígono de Asipo, que se dedica exclusivamente a la importación, transformación y venta del bacalao, e insisten en la gran importancia que tiene el estar presentes en todo el proceso, ya que esto es lo que permite a esta empresa no solo tener un control total en todo momento, sino también una mayor flexibilidad a la hora de adaptar el producto a las necesidades de sus clientes.

Con el paso del tiempo, han ido apareciendo nuevos formatos y presentaciones (migas, lomos, hojas...) que facilitan su adaptación a la cocina actual, y algunas compañías, como El Barquero, tienen incluso una línea específica para hostelería. Esto permite que el bacalao llegue a nuestras sidrerías en el formato más adecuado para ser rápidamente cocinado y servido, manteniendo todo su sabor.

Además hoy en día el bacalao se puede encontrar, junto con la más conocida versión de salado tradicional, parcialmente desalado, congelado y, el producto más reciente, fruto de la adaptación a los nuevos hábitos alimentarios de la sociedad actual, el desalado refrigerado **"listo para cocinar"**. Así que ya no hay disculpa...



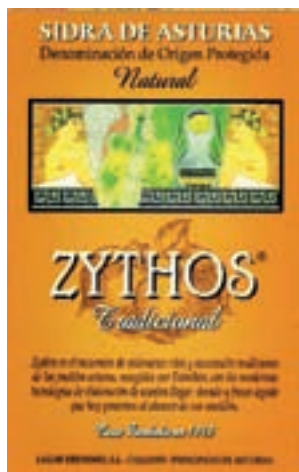


GRUPU TASTIA

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.*

SIDRERIA LA FUMIOSA, La Estación, 16 Moreda - Aller



SIDRA ZYTHOS
LLAGAR HERMINIO
LOTE 14/07

VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar mariellu averdosáu mui llimpiu.

Fai un vasu mui llamativu con un bon espalme y gran aguante que dan pasu a un pegue finu que tapa cuasi que tol vasu anque non mui duraeru.

Golor frescu y de bona intensidá qu'en primer golifada dexa apaecer arumes cítricos pa dar pasu a mazana mui mauro con llixeres notes aplaganaes.

Saborgor con entrada en boca prestosa, con frescor allimonáu, dexa un retrogustu con acidez bien marcau, quedando la boca con sollinguamientu daqué pastosu.

Sidra de color amarillo verdoso muy limpio.

Hace un vaso muy llamativo con un buen espalme y gran aguante que dan paso a un pegue fino que tapa casi todo el vaso aunque no muy duradero.

Olor fresco y de buena intensidad que en primera olfacción deja aparecer aromas cítricos para dar paso a manzana muy madura con ligeras notas aplanadas.

Sabor con entrada en boca agradable, con frescura alimonada, deja un retrogusto con acidez bien marcada, quedando la boca con salivación algo pastosa.



SIDRA HERMINIO
LLAGAR HERMINIO
LOTE 1609

VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar amariellu doráu opacu.

Vasu correchu dientru los parámetros onde destaca'l so aguante, con un espalme xustu y un pegue non mui finu, daqué escasu y pocu duraeru.

Golor non mui francu y con muncha complexidá mez nun aniciu daqué de verdín con arumes frutales daqué acompotaos que dexen salir notes acétiques, en segunda golifada va emporcándose.

Sidre con un saborgor suavino y abondo planu onde quien destacar les notes de verdín del arume y dexa una sensación final de sosez.

Sidra de color amarillo dorado opaco.

Vaso correcto dentro de los parámetros donde destaca su aguante, con un espalme justo y un pegue no muy fino, algo escaso y poco duradero.

Olor no muy franco y con mucha complejidad, mezcla inicialmente algo de verdín con aromas frutales algo acompotados que dejan salir notes acéticas, en segunda olfacción se va ensuciando.

Sidra con un sabor muy suave y bastante plano donde quieren destacar las notas de verdín del aroma y deja una sensación final de sosez.

La Fumiosa
sidrería - restaurante



✓ Local climatizado

✓ Menú del día

✓ Comidas de empresa

C/ La Estación, 16 - 33670 Moreda - Aller (Asturias) • Tel.: 985 480 750

Mampurra

Fernán Gonzali Llechosa



Mampurran'asturianu, (deman, mano, y apurra, del verbu apurrrir, "apurrrir a la mano". Tamién tan recoyíes les espresiones purrimán y fayarga, comu sinónimes de mampurra), ye l'actu de dar una recompensa xeneralmente económica comu agradecimientu por un serviciu prestosu o pol productu consumíu.

N'español, catalán y gallegu dizse propina, del llatín propinare, "Dar de beber", qu'al empar vien del griegu, π (enantes) y π (beber). En vascu, dícen-y eskupeko; en francés, dizse pourboire, que ta compuesta por pour (pa) y boire (beber). Y en rusu tamién se diz (dar pal té). N'Arxentina en delles ocasiones llámenla yapa. En Portugués dizse gorjeta (gorxeta) y n'inglés, gratuity o tip.

La mampurra ye una amuesa de gratitú. Enxamás ye un actu que rebaxa nin pa quien la da nin pa quien la recibe, a nun ser que se dea una cantidá tan ridícula que seya tomo comu un insultu pa quien la recibe. Ye un gasayu, un regalú, una forma d'agradecer el tratú recibíu y el bon facer del profesional que mos atiende. N'Asturies, ye un xestu de cortesía y d'enfotu, darréu un bon serviciu y una atención prestosa por parte del camareru, magar nunca nun ye un vezu "obligatoriu" comu n'otres partes del mundiu.

Los asturianos, con fama de "arrogantes", (arrogante: xenerosu, espléndidu, dadivosu), somos mui daos a dexar mampurra en restaurantes y chigres a la hora de pagar la

cuenta d'una comida o una cena. Dexamos mampurra tamién al sufríu acarretaor del pedíu del "súper", del rapacín repartior de les pizzas o de cualisquier otru trabayaor que cuidamos lo mereza.

Los sidreros, arrogantes por asturianos, -y esixentes y dacuandu repunantes, pero en casos estremos de mal serviciu-, somos tamién daos a gratificar con una pequeña mampurra a aquel/la echaor/a que pon arte y fai que l'actu del escanciáu seya un ritual trascendental pala degustación de la sidre. Dempués de pedir el primer culín o culete, o demandar la primer botella, el camareru argutu escancia y apurre'l vasu a la mano del veceru, -nunca nun lu tien de posar na barra, esto ye señal de despreciu-, y aguardará a qu'esti lu tastie y dea la so aprobación.

Silasidretuviere dalgún defeutu imperdonable y incorrexible, habrá retirala y poner otra. Si'l resultáu ye'l deseyáu, corchará la botella y tará sollerte al ritmu que-y marque'l veceru. Tan cenciello y tan cotidiano comu eso, ye abondo pa qu'un sidreru que se precie-y dexe una mampurra pol trabayu bien fechu. Ello ye amosar la nuesa gratitú, con un xestu de cortesía, non de caridá. Comu ye normal, nun se pue ofender col importe de la mampurra, (anguaño nun vamos apurrrir esi céntimu que llevamos nel monederu más aburríu qu'una ñocla na cetaría y que mos apurrieren nel caxeru'l "súper" lo normal ye que por una botella se dexe 10 céntimos d'euru.) nin tampocu cola forma de dala: fadráse de manera discreta, ensin esparabanes. De xuru, que'l nuesu collaciu echaor, repetirá'l so bon facer na próxima visita que-y faigamos...

Mampurres nos restauranes del mundiu

País	Mampurra	Calter
Arxentina	5% - 10%	Voluntariu
Australia	---	Nun cuenten con ello
China	3%	Voluntariu
Chile	5% - 10%	Voluntariu
Méxicu	10%	Voluntariu
Estaos Xuníos	15% - 20%	Obligatori
Xapón	---	Nun cuenten con ello
España	2%	Voluntariu
Perú	Fasta 5 \$/.	Nun cuenten con ello

El Foyu
RESTAURANTE

Espichas y todo tipo de celebraciones previo encargo
Lugar tranquilo, familiar y acogedor con gran aparcamiento

Huerres - San Juan (detrás de la gasolinera)
33328 Colunga (Asturias) · www.elfoyu.com
Tlfs. 985 85 01 43 - 661 34 77 61

Poliestirenos

¿Un nuevo material en el mundo sidrero?



Una empresa asturiana propone las cajas aislantes de poliestireno como opción para mantener la temperatura y la humedad de la sidra embotellada.

El poliestireno es un polímero de adición del Estireno (o Vinilbenzeno), materia plástica rígida, incolora, comúnmente llamada “Poliestirolo”(Sigla PS). Es una resina termoplástica con punto de fusión a 240°C y que pierde su fragilidad al usar otros monómeros en combinación con el Stireno.

Hasta aquí puede que no nos hayamos enterado de mucho. Pero si decimos que el poliestireno expansible es la solución más utilizada en el envasado y la conservación de productos alimentarios, ofreciendo las máximas garantías de higiene y de conservación térmica, ya empezamos a saber de que estamos hablando.

Hasta este momento, el único contacto de este material con el mundo de la sidra era su utilización en alimentación, ya que es el sistema más utilizado para el almacenamiento de pescados y mariscos, así que si aún no habíais reconocido el poliestireno, acordaros de las cajas blancas de la sardina o la gamba...

Además de en alimentación, los envases de poliestireno llevan muchos años utilizándose en la industria del vino y, sobre todo, del cava, para transportar y almacenar botellas con facilidad y comodidad al mismo tiempo que se mantienen las características y temperatura de la bebida. Poliastur, (Polímeros asturianos SL) empresa fundada en Octubre del 2005 y dedicada a

la fabricación de envases de poliestireno expandido (EPS) para uso alimentario y para construcción, nos propone su utilización para proteger de la misma manera la sidra.

Las posibilidades son enormes. Desde el más pequeño nivel, la caja de dos unidades, que nos permite llevar un par de botellas en el maletero del coche a pleno sol y sacarlas perfectamente frías cuando nos de la gana (estas cajas, herméticamente cerradas, mantienen el hielo a pleno sol sin empezar a fundirse hasta 24 horas) hasta almacenar y transportar toda la sidra que queramos en cajas fácilmente paletizables y apilables, sin preocuparnos lo más mínimo por la temperatura o el grado de humedad del destino. Otra interesante cuestión práctica es poder tener sidra fría en barras exteriores (por ejemplo, en fiestas al aire libre) sin necesidad de enfriador, como ya se hace con el vino y el cava en otros lugares.

Otro uso bastante extendido de este material es en la construcción, en la que reduce costes y riesgos, además de proporcionar mejores características térmicas al edificio. Por una parte se fabrican paneles de gran ligereza que, instalados en las paredes, consiguen un aislamiento térmico y contra la humedad excelente.

Por otro lado se utiliza frecuentemente para sustituir la bovedilla, aprovechando así el bajo cubierta como

aislante y ahorrando muchísimo peso al edificio. Sería interesante estudiar los beneficios que este aislamiento puede ofrecer en la construcción de llagares.

Proceso ecológico.

El poliestireno llega a la fábrica como una especie de fina arena blanca, las perlas de poliestireno apenas alcanzan el medio milímetro de diámetro. El vapor de agua que se les inyecta, a una temperatura de entre 80° y 110°, las “infla” en pequeñas bolitas, con lo que aumentan de volumen hasta alcanzar varios milímetros de diámetro. Posteriormente son secadas mediante una corriente de aire y almacenadas en unos silos para su posterior moldeado, mediante presión y calor, proceso en el que además se incrementa su impermeabilidad.

Aire y agua, el proceso es sencillo y no necesita de productos químicos, con lo que la fabricación no genera ningún tipo de residuo contaminante. El agua para el vapor se almacena en depósitos exteriores y se utiliza en circuito cerrado, con lo que se minimiza el gasto de agua y se reaprovecha su temperatura, disminuyendo también el consumo energético. Esto, unido a que el poliestireno es 100% reciclable y no utiliza CFC en el proceso de fabricación, no perjudicando la capa de ozono, lo convierte en un material extremadamente respetuoso con el medio ambiente.

La empresa.

Poliastur SL, dedicada a la fabricación de envases de poliestireno expandido (EPS) para uso alimentario y a la comercialización de plancha aislante y bovedilla para el sector de la construcción, se creó hace menos de cuatro años, con el objetivo de dar servicio a la oferta del mercado existente en la zona Cantábrica; pero esto no significa que no tenga experiencia en el sector, ya que sus fundadores llevaban ya muchos años trabajando este mismo material en otra empresa, con sede en La Coruña, cuando decidieron instalarse en Cuaña.

La alta demanda que de sus productos se hacía desde Asturias (sobre todo por parte de la industria del pescado) los animó a instalarse aquí, de forma independiente de la empresa gallega, y surtir así el mercado asturiano desde aquí mismo.

Col poliestirenu podemos caltener la sidre frío nel exterior ensin precisar enfriador.



Para más información www.poliastur.es



Poliestirenos Asturianos, S.L.

Fabricación de envases para productos alimentarios.
Venta de bovedilla y aislamiento para la construcción.



Pol. Ind. Río Pinto, Parc. 48 · 33719 Coaña (Asturias) · Tlf. 984 114 212 Fax 984 114 202 Móvil 629 380 931
www.poliastur.es e-mail: poliastur@poliastur.es

Previendo'l Cambéu climáticu



Los productores de sidra del Reinu Xuníu preparen el futuru. Un ensame d'espertos estudia los efeutos del cambéu climáticu y de los cambeos socioeconómicos so la producción y el consumu sidra.



Proyeutu futuru sidreru ye'l nome col que se conoz una riestra d'estudios desendolcaos nel Reinu Xuníu col envís de preparar a los productores de sidra y a los agricultores que cultiven mazana de sidra pa los cambeos, que s'albidren inevitables.

Traten de facer una triba de guía pa que puean adautase ensin pérdies a ellos y, de poder ser, beneficiase de les oportunidaes qu'acarreten. El primeru de los estudios cincaba al tarrén economicu-social y la so influencia nel mercáu sidreru y el segundu, de recientísima publicación, a los efeutos inmediatos del cambéu climáticu nos pebidaes y pumares.

L'estudiu amuesa qu'hai una riestra de fasteres crítiques que se drán seriamente afeutaes pol cambéu climáticu. Nun se puen afitar les implicaciones esautas, ya que nun tenemos los parámetros climáticos esautos, desplicó Richard Heathcote, presidente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Sidra y de la Comisión pol Desendolque Caltenible, resaltando'l fechu de que, comu industria, ye preciso tar preparaos y saber en que direición mirar pa enfocar el futuru.

Los fenómenos concretos de los qu'al vier te esti estudiu resúmense asina:

- **La estación de xorrecimientu cuéntase con que s'allargue, pero la humidá del suelu en branu y seronda amenorgará.**
- **Medrará'l númberu de díes de branu abondo calientes y de díes d'iviernu abondo fríos.**
- **El nivel de la mar seguirá medrando, asina comu la importancia de les mareones y temporales.**

«Ye un fechu reconocíu»- afita Richard - «que tan por venir importantes cambeos socioeconómicos nos próximos 30 años - desplicaos nel primer informe de «Futuru sidreru- asina que xuntemos les conclusiones d'esti primer informe col estudiu de tolos aspectos relevantes del cambéu climáticu, cientrau nos pebidaes, la productividá de les pumaraes, los activos físicos y de mercáu» y, echando una gueyá a los 30 años vinientes, les cuatro principales conclusiones d'esti proyeutu son les que vienen darréu:

- Sedrán precisos una riestra d'intervenciones, camudando quiciás les variedaes producies y les téuniques utilizaes, si se quier caltener sanes les pumaraes.

Tien d'estudiase perbien l'allugamientu los pumares, p'amenorgar el riesgu de daños graves producíos por fenómenos meteorolóxicos estremos.

- Ye probatible una importante suba de los costos, pola mor del xorrecimientu de les necesidaes de riego, nun contestu d'aumentu los precios de la lletricidá y l'agua.

- Medrarán los riesgos pa los activos físicos, incluyíos los riesgos d'inundación y de torgues nos transportes a/dende les empreses, que tendran de facer frente a estos al so tiempu al traviés d'una curiosa planificación.

- Hay oportunidaes d'implantar un mayor consumu de los estremaos estilos de la sidra, creando daqué comu la «cultura de café» aprofitando'l clima más cálidu pa consumir más «al aire llibre». Amás ye previsible que l'incrementu la temperatura revierta nuna mayor productividá de los pumares, magar quiciás tean d'adautase les variedaes a les nuees circunstancies.

«Agora ta nidio que toos vamos tener d'adautanos a los próximos años. Correspuende a caún de los muérganos de la industria sidrera l'adautase, pero a la comisión pol desendolque caltenible correspuende apurrir la meyor información y asesoramientu pa que puean facelo» dixo Richard Heathcote.

“Hai oportunidaes d'implantar un mayor consumu de los estremaos estilos de sidra”.

Estopodría incluyir, porexemplu, la previsión, l'asesoramientu, el sofitu a les redes, la investigación, l'intercambiu d'información o actividaes de sensibilización» afirmó.

Nun hai falta dai munches vueltes a la tiesta pa decatase de que toos estos factores, con más o menos puxu y siendo más o menos alarmistes o prudentes van afeutar na mesma midía a los productores asturianos, y yemui dellamentar que nel nuesu país non solo nun se tean elaborando estudios asemeyaos a los equí referíos, sinon que se viva d'espaldes a lo que se fae n'otres naciones con una problemática asemeyada.



OLIVA
PINTURAS

Alta decoración
Rehabilitación e Impermeabilización
de Fachadas
Especialistas en todo tipo de Tratamientos
y Pinturas en Interior y Exterior

Bº Casamorla, 48
33314. Peon - Villaviciosa
Tlf. 609 81 76 61

ALMACENES
GONZÁLEZ

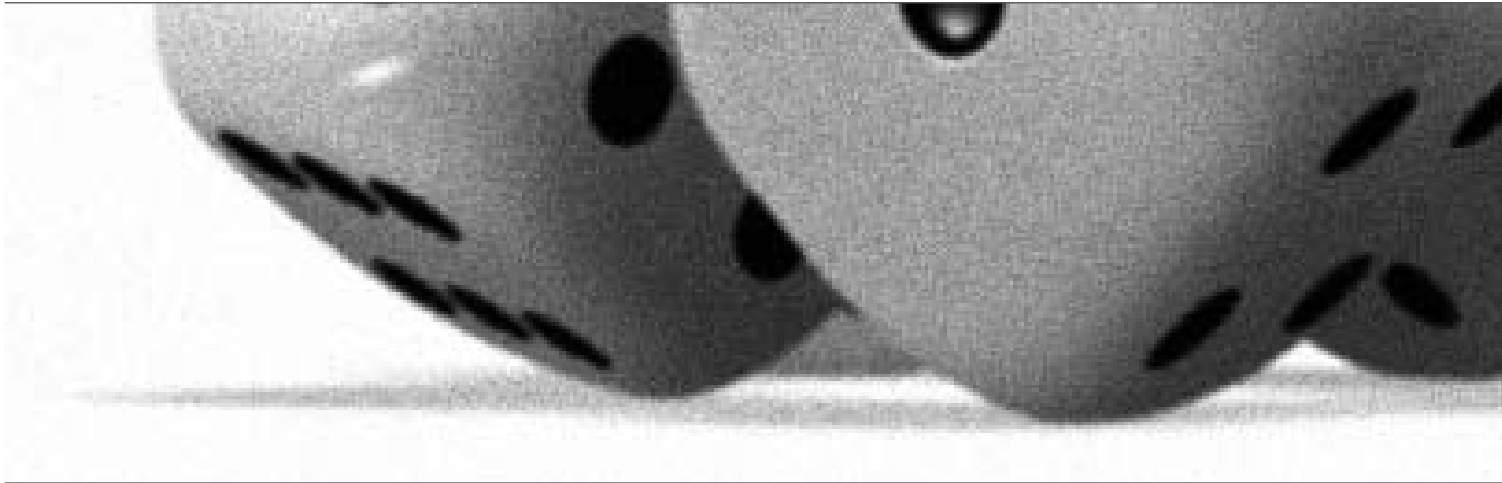
Yolanda Valledor Fernández
Marco Posada Fernández

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



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

TRIVIAL SIDRERU



1.- ¿Cuál de estos llagares es geográficamente el más occidental de Asturias en la actualidad?

- a) La Llarada
- b) Solleiro
- c) Orizón

2.- ¿Y el más oriental?

- a) Cabañón
- b) Mestas Nando
- c) Rio Aliso

3.- ¿Con qué está tapado el tonel de la canción “Axuntábense” de Sergio Domingo?

- a) con laurel
- b) con un toldo
- c) con arfueyu

4.- ¿Abrir y espalmar son sinónimos?

- a) Sí, indistintamente.
- b) No, la sidra “rompe” o “abre” bien cuando al escanciarla produce espuma en el vaso y “espalma” bien cuando esa espuma desaparece rápidamente.
- c) Son antónimos, la sidra o abre o espalma.

5.- Si se corta la manzana con un cuchillo por su ecuador, ¿qué figura se forma en su parte central?

- a) una flor
- b) una estrella irregular de cinco puntas
- c) un trisquel

6.- ¿Dónde se fabricaron los primeros vasos de sidra?

- a) En Uviéu.
- b) En Xixón, en la fábrica de La Industria.
- c) En La Bohemia

7.- Antes de la aparición del vidrio en llagares y chigres se servía la sidra en recipientes de madera. Uno de los más usados, ¿con qué nombre se le conoce?

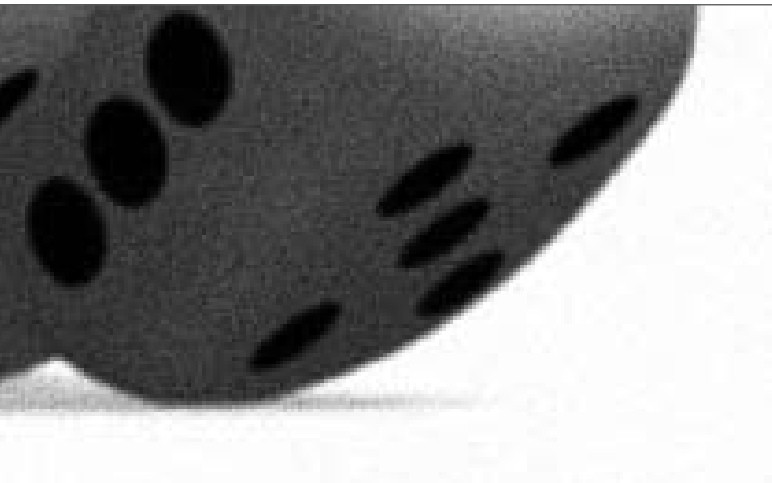
- a) Zapica
- b) Gaxapu
- c) Cachu



Proyectos Posada S.L.

Granados, 5 - 3ºD - 33011 OVIEDO
Tlf. 608 472 156
proyectos@proyectosposada.com
www.proyectosposada.com





8.- La medida tradicional de capacidad de toneles de aproximadamente 450 litros, se le conoce como...

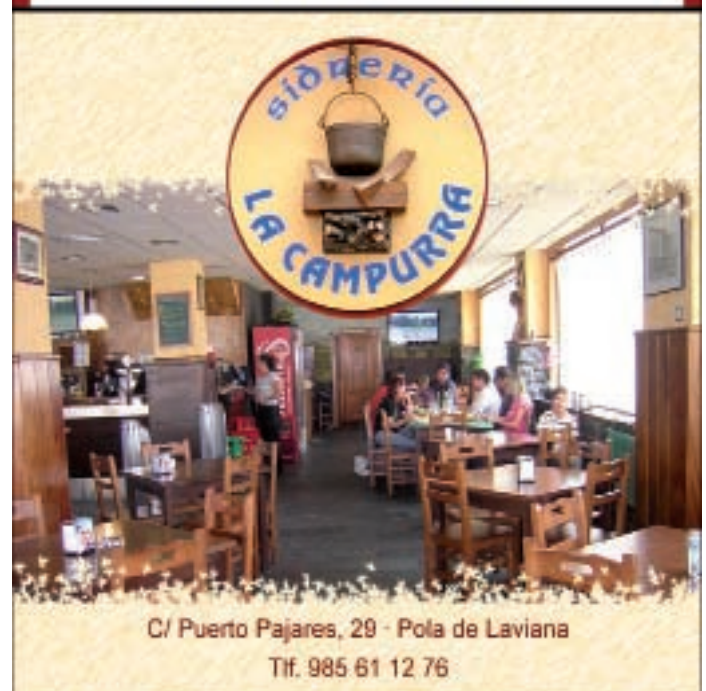
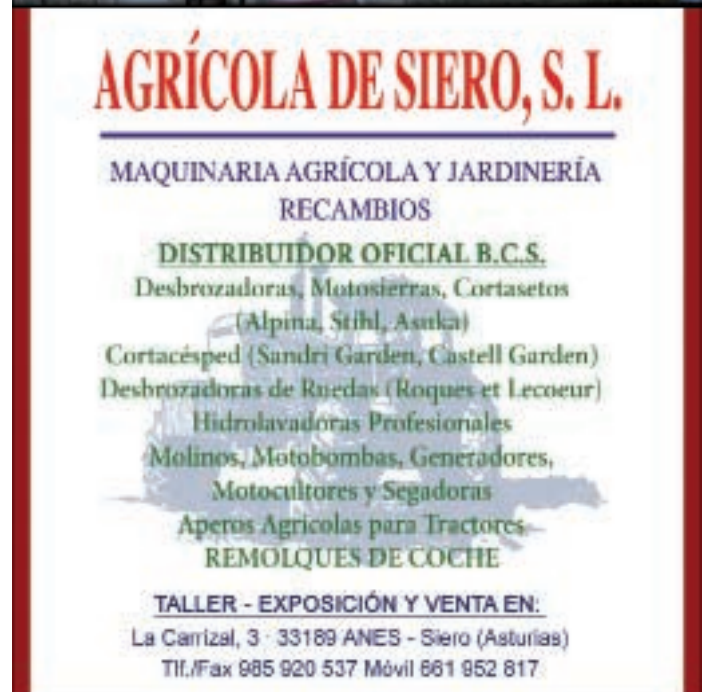
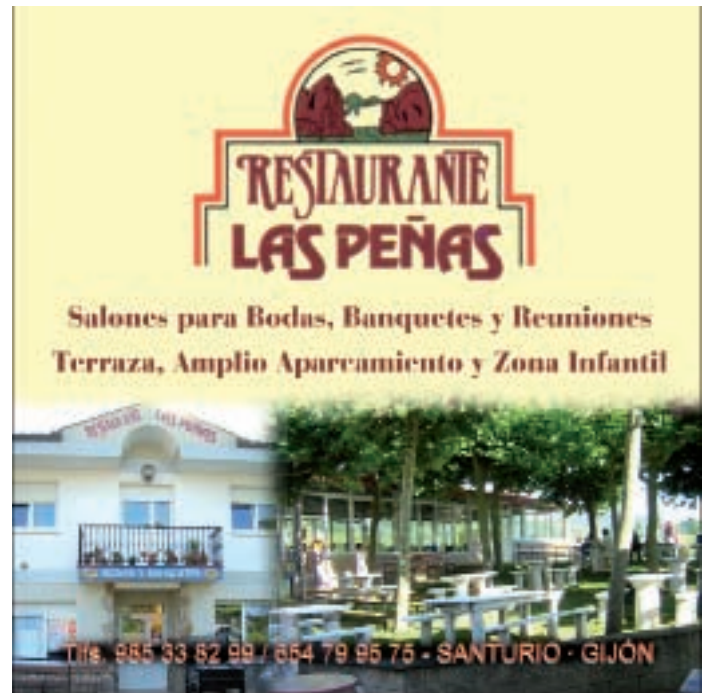
- a) cuartillo
- b) azumbre
- c) pipa

9.- Las primeras cajas para el transporte de sidra, ¿cuántas botellas llevaban?

- a) Veinte o veinticuatro botellas.
- b) Veinticinco botellas
- c) Siempre fueron de doce

10.- Los asturianos llevamos por lo menos más de 1.000 años haciendo y consumiendo sidra. Hasta los pescadores de ballena y bacalao la llevaban a la mar en lugar de vino, pero,... ¿sabría decir qué documento escrito es el más antiguo en el cual se recoge la venta de sidra en una romería?

- a) El fuero de Avilés
- b) Un documento privado fechado en 1522 de San Román, Villanueva, Conceyu de Santu Adrianu.
- c) En un documento de la Iglesia de San Cosme y San Damián, en Cuna, Conceyu de Mieres.



PASADO Y PRESENTE DE LAS SIDRERÍAS VASCAS



Historia y creación

La sidrería Baleio, situada en el caserío histórico Yerobi-lauendi, más conocido en nuestros tiempos como



Baleio, empezó con su actividad de elaboración de sidra hace más de 100 años, cuando en el caserío se elaboraba sidra y era degustada

por los vecinos y conocidos. Actualmente la sidrería Baleio abre sus puertas a la cata de sidra solamente a los restaurantes y sociedades que son clientes. Por lo tanto, se trata de la única sidrería que no abre en temporada del txotx.

La manzana utilizada para la elaboración de la bebida proviene de los manzanales cercanos, y en época de escasez se provee de manzana del exterior, como Francia, Galicia, etc.

Solamente vende Sidra natural en botella de 75 cl, presentada en cajas de 12 y 3.

BALEIO

Sagardo Naturala



Aran eder auzoa, 16 · 20180 Oiartzun
Tif: 943 49 13 40



LARRE-GAIN

Bertako sagarrazekin egindakoa

SAGARDOA

Elaborada tradicionalmente con manzana del País

- Isabel Santa Cruz -

Larre-gain baserria, Ereñozu auzoa
Tif. 943 55 58 46 · 20120 Hernani

Historia y creación

La sidrería Larre-gain conoció la actividad sidrera desde tiempos inmemoriales, cuando la sidra se elaboraba para consumo propio. A partir del año 1991 se abren sus puertas al público, remodelando para ello, la antigua cuadra en lagar y posterior comedor. Aunque se generó como actividad complementaria a la ganadería, la sidra pronto cobró importancia convirtiéndose en la única actividad. Elaboración con manzana propia y de caseríos cercanos. Se trata de una sidrería pequeña, que elabora cerca de 40.000 litros al año.

Apertura: mediados de enero a finales de abril.

Servicio: cenas todos los días.

Comidas de viernes a domingo.

Domingo noche y lunes cerrado, Capacidad: 140 comensales.

Especialidades: bakalao en salsa o con tomate por encargo.

Sidra natural en botella de 75 cl, presentada en cajas de 12, 6 y 3.



Historia y creación

Trasladada desde hace años de villabona a Aia, ha arraigado en la actividad sidrera desde el año 1986.

Con importantes inversiones en tecnología punta, sigue haciendo sidra de la forma más tradicional. Actualmente produce cerca de 80.000 litros de sidra al año,

y se puede degustar fuera de temporada

del txotx en la propia sidrería durante todo el año.

Apertura: hasta Julio-Agosto. Sidra al txotx todo el año.

Servicio: todos los días solo cenas.

Comidas por encargo

Capacidad: 200 comensales

Sidra natural en botella de 75 cl, presentación en cajas de 12, 6 y 3.



SIDRA NATURAL

SAGARDOTEGIA

SATXOTA

El posible poso o sedimento que contenga la botella no empaña las características del producto, de auténtica sidra natural.

Nº Emb. 6:107 S.S.
75 Cl.-5.º



Barrio Santiago de AIA
(a 1km. de Orio)
Tfno: 943 835738

SAGARDO NATURALA

Santiago auzoa, 26 · 20809 Aia · Tif. 943 83 57 38

Historia y creación

La sidrería

Bereziartua, manteniendo la tradición sidrera familiar desde

el año 1870, trasladó hace años sus instalaciones, del

barrio Ergobia de Astigarraga al camino de Perurena, para hacer frente al crecimiento

de la empresa y de la creciente demanda de sidra.

Aprovechando el traslado,

la sidrería invirtió en la

maquinaria más actual y moderna.

Aún teniendo manzanales propios,

el cultivo de estos no abastece

la creciente producción de sidra.

Apertura: abierto de mediados

de enero a finales de abril

Servicio: cenas todos los días.

Capacidad: 120 comensales

Gran variedad de marcas en sidra

natural. En botella de 75 cl

y de 33 cl presentación en

cajas de 12, 6 y 3



BEREZIARTUA
CASA BERE-ARAN - ASTIGARRAGA (GUIPUZCOA)
Es una bebida artesanal y se debe consumir fresca y no muy fría (10°- 13°)
NATURAL
75 cl. 6% Vol.
N.º Verde: 9 194 9 8 8 - 947 R.E. 304073190

CASA BERE-ARAN
Iparralde bidea, 16 - ASTIGARRAGA
Tfnoa 943 555798
Faxa, 943 331910
www.bereziartuasagardoa.com

SIDRA DE EXCELENTE CALIDAD

SGS
ACREDITADO POR ENAC

Historia y creación

Siguiendo la tradición centenaria de hacer sidra, la familia goikoetxea ha llegado a nuestros tiempos con la principal actividad de la elaboración de sidra natural. La manzana utilizada para la producción de sidra procede en unos 45.000 litros de sus propios manzanales y proveedores locales, y en años de escasez, de Galicia y Asturias y otros lugares de Europa. La producción actual de sidra asciende a unos 120.000 que venden en su mayoría en el País Vasco.

Apertura: abierto de enero a septiembre.

Servicio: comidas y cenas todos los días.

Excepto Viernes Santo.

Capacidad: 220 comensales

Sidra natural en botella de 75 cl, presentada en cajas de 12 y 3.



ELORRABI

SAGARDOA



Osiñaga auzoa - 20128 Hernani
Tlf. 943 33 69 90

SAGARDO NATURALA

AULIA

Nº. Emb. 5.877 S.S.

6 % Vol. 75 Cls.



SIDRA NATURALA

Aulia-enea - LEGORRETA (Gipuzkoa) - Telf. 943 80 60 66
El posible peso o sedimento que contenga la botella no empuja las características del producto, de auténtica Sidra Natural

Aulia sagardotegia C.B.
Aulia etxea - 20250 Legorreta
Tlf. 943 80 60 66

Historia y creación

La familia Etxeberria de Legorreta ha conocido la elaboración de sidra en el caserio familiar de toda la vida, sin embargo, no es hasta 1978 cuando se deciden a abrir sus puertas al público y a establecerlo como actividad principal.

Producen un total de unos 112.000 litros de sidra, y en gran parte se abastecen del manzanal de cultivo propio y de los caseríos cercanos.

Apertura: desde enero hasta mayo

Servicio: comidas y cenas todos los días. Sábados, a mediodía.

Domingo cerrado.

Capacidad: 140 comensales

Botella de sidra natural 75 cl., presentada en cajas de 12 botellas



Historia y creación

Hace unos 90 años que la sidrería Begiristain producía sidra en su caserio como actividad secundaria a la de la explotación ganadera y agrícola. Desde entonces ha habido grandes cambios, sobre todo en lo que concierne a las instalaciones, que se han modernizado sobre todo desde el año 1990. Las plantaciones de manzana propia cubren el 30 % de las necesidades de la sidrería, que complementa la producción con manzana de los caseríos aledaños y manzana de importación en los años de escasez en la cosecha. Produce alrededor de los 130.000 litros de sidra al año.

Apertura: de enero a junio. Temporada del txotx.

Servicio: cenas todos los días.

Comidas de jueves a sábado.

Domingo cerrado.

Capacidad: 150 comensales

Sidra Natural en botella de 75 cl, presentada en cajas de 12 y 3.



- SAGARDO NATURALA -



BEGIRISTAIN

Iturrioz Baserria - 20213 IKAZTEGIETA

Tlf. 943 65 28 37

Fax. 943 18 74 06

Historia y creación

Se trata de una de las sidrerías con más historia de Urnieta, conocida entre los clientes fieles como Kaxiano, haciendo honor a su antiguo propietario.



Se encuentra rodeada por manzanales de cultivo propio. Siguiendo la trayectoria de casi la totalidad de las sidrerías actuales, también esta comenzó en sus inicios haciendo sidra para la familia y los vecinos.

Hoy en día, y después de ciertas innovaciones tecnológicas, produce más de 100.000 litros de sidra al año.

Apertura: abierto de finales de enero a mediados de abril

Servicio: comidas y cenas todos los días.

Domingo y lunes cerrado. Capacidad: 90 comensales

Sidra natural en botella de 75 cl, presentada en cajas de 12 y 3.



GURUTZETA BERRI BASERRIA
OZTARAN BAILARA - 20130 URNIETA

Tlf. 943 55 10 14

Olaizola

SAGARDO NATURALA

Alc. 6% Vol.

75 cl.

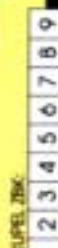
TOLARE



SIDRA NATURAL

Osiñaga auzoa 18 - 20120 Hernani

Tlf. 943 33 67 31



Historia y creación

La Sidrería Olaizola, de muy reciente creación es famosa por sus propietarios, los hermanos Olaizola de Goizueta, más conocidos en el mundo de la pelota que en la actividad sidrera, sin embargo, se han hecho su sitio en el sector. Situada en el barrio de mayor tradición sidrera de Hernani, han aprovechado la actividad establecida históricamente por la sidrería Eizmendi, de larga tradición en la actividad. Actualmente produce unos 90.000 litros de sidra.

Apertura: Abierto de finales

de enero a finales de abril.

Servicio: Comidas de viernes a

domingo. Cenas todos los días.

Lunes cerrado.

Capacidad: 130 comensales

Sidra natural en botella de 75 cl, en cajas de 12, 6 y 3.



Historia y creación

Fundada en el año 1979, la familia Aburuza, una estirpe de larga tradición en la elaboración de sidra, apostó por la degustación popular de su producto, la sidra.

Situada en el pueblo de Aduna y rodeada por los manzanales de cultivo propio, así como por un entorno totalmente rural, produce alrededor de unos 300.000 litros de sidra al año, que se puede degustar en sus instalaciones y desde la kupela durante toda el año.

Apertura: abierto todo el año. Sidra al txotx todo el año.

Servicio: cenas todos los días.

Domingo cerrado.

Capacidad: 350 comensales

Sidra natural en botella de 75 cl.,

presentada en cajas de 12 y 3.



Sidra Natural

ABURUZA

Sagardo Naturala

Olatza baserria - 20150 ADUNA (Guipúzcoa)

Tlf. 943 69 24 52 - Fax. 943 69 21 53

Isidro Isidrin

Bien escanciada sabe mejor



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

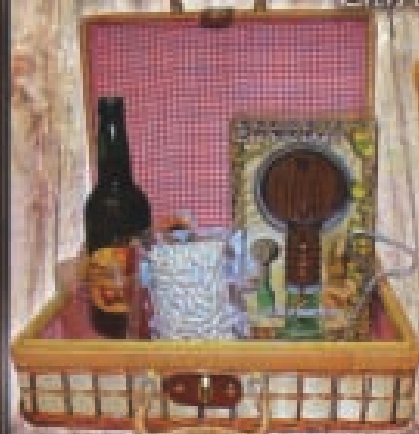


*Tanto en casa como en el jardín, ...
escancia sidra con Isidrin*

Cesta Asturiana

Bien escanciada sabe mejor

En raciones perfectas



CONTIENE:
- 1 botella de sidra Isidro
- 1 pequeño barril de sidra
- 1 pequeño barril de sidra
- 1 pequeño barril de sidra
- 1 pequeño barril de sidra
- 1 pequeño barril de sidra
- 1 pequeño barril de sidra
- 1 pequeño barril de sidra



El ayudante del Escanciador ^{eléctrico}



El Descorchador de pared



EOLO-SPORT
INDUSTRIAS, S.A.

eolo.com
radsails.com

Grupo eolo

EOLO-SPORT Industrias, S.A.

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





SIDRE NA “FOLIXA NA PRIMAVERA” MIERENSE.

ESTI AÑU LA FOLIXA NA PRIMAVERA VIENO CON SIDRE, CON MUNCHAS SIDRE, NÁ MENOS QUE 13.000 LLITROS DE SIDRE NUEVO QUE SE REPARTIERON DE BALDRE ENTE LOS ASISTENTES, Y QU'ANIMARON ABONDO ESTES XORNAES FESTIVES.

De toes formes, anque 13.000 llitros de sidre puedan paecer abondo, lo cierto ye que nun foi tantu asina, porque faiga fríu o calor, la sidre entra solo, y polo xeneral y a la escontra de lo que diz el reflán, “*pue más el butiellu que'l güeyu*”. Ello asina, el mierense Parque de San Llorienzu enllenóse de sidreros que supieren dar bona cuenta d'eses pipines de rica sidre. Lo que sí fadríe falta ye que pa otros años se suplieren les deficiencias que se vienen dando dende l'anicu d'esti eventu sidreru na Folixa na Primavera, y hubiere forma de tomar un culute ensin necesidá de faer coles y más coles y de llevar emburrones per tolos llaos.

Una barra más grande, y más apurriores pa enllenar los vasos iguaríen en bona midía'l problema, y permitiríen esfrutar más y meyores esos 13.000 llitros de sidre, al empar que dignificaríen tantu l'actu en sigu mesmu, comu a la nuesa bébora.

En cualquier casu una bona oportunidá pa tomar sidre nuevo, que yá nun hai quien lo tope, tienro, y colos amargos tan afayaizos que-y son propios. Eso sí, habríe que rememorar a los sidreros que tradicionalmente -polo menos nos conceyos mineros del Nalón y del Caudal- esa sidre nun ye d'echar y de tomar d'un tragu, sinon que se sirve direutamente de la botella o la pipa y bébese a sorbiatos, caún del so vasu. Sí, comu'l vinu, y ye que la cultura asturiana de la sidre ye lo que tien, que ye muncha y mui variada, y hai que dir conociéndola.



Sidrería Parrilla

La Masera

Saúl López Lorenzo

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



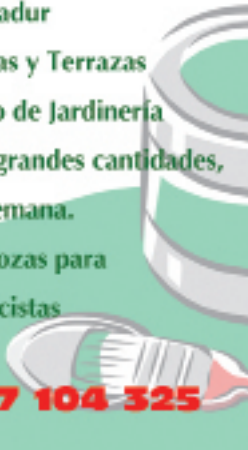
Plácido Martínez, 3
33520 NAVA (Asturias)
Tif. 689 273 889

Reformas Ovidio

- GARANTÍA 10 AÑOS -

Reformas en General, Albañilería, Pintura,
Fontanería, Electricidad...
Instalaciones de Pladur
Impermeabilidad de Piscinas y Terrazas
Onduline de Teja - Todo tipo de Jardinería
Se saca escombro 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



AÍDES PA NUEVES PUMARAES SIDRERES

La Consejería de Mediu Rural y Pesca del **“Principado”** vien d’abrir el plazu pa presentar solicitúes de sovención destinaes a nueves pumaraes sidreres, que comparte convocatoria con **“piqueños frutos”** destinándose-yos a dambes aides, un presupuestu de 150.000 euros.

Na convocatoria incentívase el llantáu d’especies de xorrecimientu rápidu, en deméritu de les variedaes tradicionales de pumar francu y tien por oxetu, según los convocantes, la meyora del arrodiu natural al traviés de

la proteición d’unos cultivos tradicionalmente vinculaos al paisaxe. Tola documentación xustificativa tendrá de tar presentada enantes del 15 de mayu de 2009 na Consejería de Mediu Rural y Pesca o nes Oficines Comarcales. Amás, na mencionada fecha tendrá de tar rializáu'l llantáu.

Estes aides tan cofinanciaes con fondos FEADER (70%), sufragándose'l 30% restante pol **“Principado”** (15%) y el Ministeriu de Mediu Ambiente español (15%).



CANCIOS DE CHIGRE.

LA XXVIII FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN CALEZ MOTORES.

Anque entá queden dellos de meses pa la so celebración, la XXVIII Fiesta de la Sidre 2009 yá entamó los sos preparativos pa los Cancios de Chigre, que comu l'añu pasáu sedrán escoyíos por votación popular. Los temes más votaos formarán parte'l repertoriu que sedrá interpretáu esti branu polos concursantes nestos Cancios de Chigre, y sedrán escoyíos por un sistema cupones, en caún de los cualos podrá votase por tres temes y que llueu han d'unviase a les oficines del Teatru Xovellanos, (Casa La Palmera, Cabrales 82). El plazu finará'l 24 d'abril a les 14 hores.



RESTAURANTE LAS PEÑAS

Salones para Bodas, Banquetes y Reuniones
Terraza, Amplio Aparcamiento y Zona Infantil

Tlf. 985 33 82 99 / 984 79 95 75 - SANTURIO - GIJÓN

AGRÍCOLA DE SIERO, S. L.

MAQUINARIA AGRÍCOLA Y JARDINERÍA
RECAMBIOS

DISTRIBUIDOR OFICIAL B.C.S.

Desbrozadoras, Motosierras, Cortasetos
(Alpina, Stihl, Asutka)

Cortacésped (Sandri Garden, Castell Garden)

Desbrozadoras de Ruedas (Roques et Lecoer)

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

Tifs.: 985 766 110 · 617 649 209 · 626 524 021

CAMPOS DE GOLF VERSUS PUMARAES.

**EL NUEU CAMPU DE GOLF DE DEVA ESFARRAPA DAFECHU
PUMARAES TRADICIONALES DE CIENTOS D'AÑOS D'ANTIGÜEDÁ.**

La construcción del nueu campu de golf de Deva (8 hectaries) nes finques de la familia Rubiera na collación xixonesa, supón l'esfarrapamientu de pumaraes tradicionales de cientos d'años d'antigüedá, al nun cuntar esti tipu de paisaxe tradicional asturianu con denguna triba de proteición llegal.

Llamentablemente, a esi desenfotu de les autoridaes asturianas a la hora de protexer el mediu ambiente asturianu y la espresión física de l'actividá agrícola ganaera tradicional asturiana de los 3 ó 4 siglos caberos, hai d'amestar que los constructores del mencionáu campu de golf adolecen non solo de la mínima sensibilidá asturiana, sinon tamién del mínimu sentíu empresarial, al desperdiciar la posibilidá d'aniciar un campu de golf identitariu nel que se respete mínimamente'l paisaxe tradicional de la fastera, talo comu agora mesmo se fai per tol mundiu, onde se pretende qu'esta actividá esportiva se

desendolque nun mediu que caltenga les peculiaridaes propies del país onde se rializa, de tala miente que los campos de golf d'anguaño caltienen un ciertu respetu al mediu natural.

Pa enriba, nel casu de les finques afeutaes per esti nueu campu de golf, dábase la perafayaiza circunstancia de que xunto cola pumarada tradicional cuntaba tamién con prau, precisamente'l llugar onde fasta agora venía cellebrándose la tradicional romería de Deva, y que yá nos años caberos hebíu de cambiar d'emplazamientu.

Por supuestu, previamente al esfarrapamientu de la pumarada nun se rializó un mínimu estudiu de les carauterístiques de los pumares, la so dimposición física, estudiu de la frada a la que foren sometíos, nin de les variedaes de pumar ellí esistentes... Cenciellamente, onde había una pumarada centenaria, agora hai un preciosu green.



CASA Restaurante - Sidrería
Ferino

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

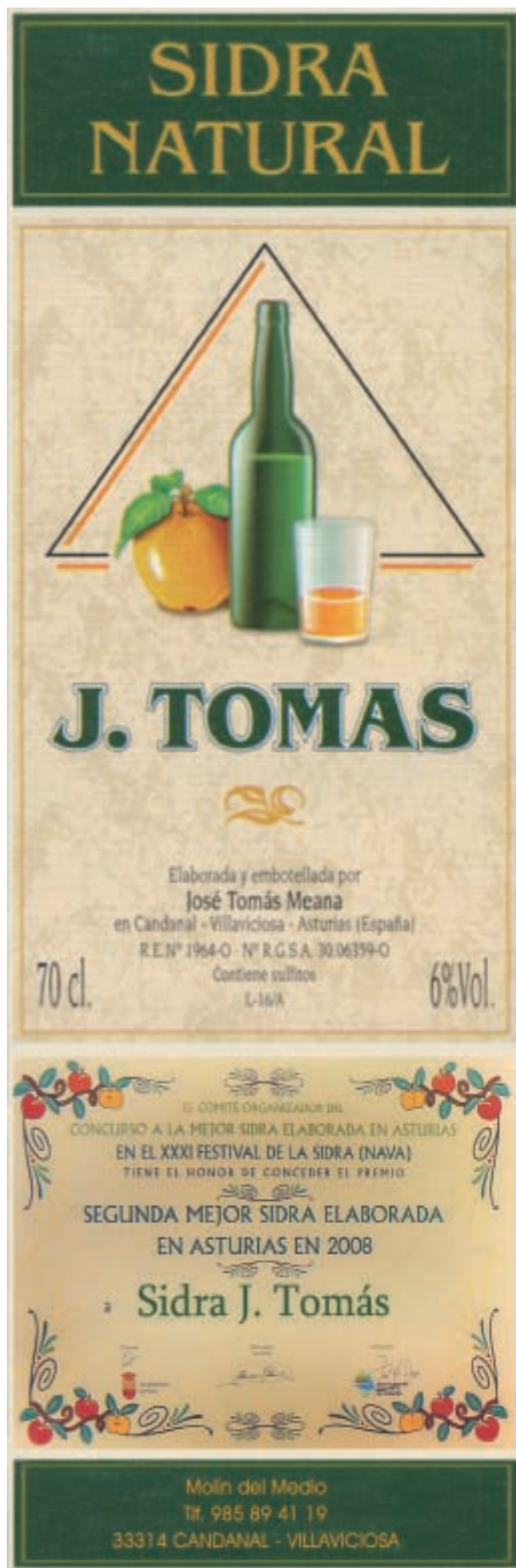
gijón

CURSOS DE ESCANCIADOR EN LLANGRÉU

Luis Arias de Velasco, presidente de la Cámara de Comercio de Xixón y Javier Fernández, en calidad de representante de los hosteleros llangreanos firmaron un acuerdo gracias al cual se realizaran cursos de formación específicos para el sector hostelero, concretamente para el más demandado de todos ellos: el de escanciador.

Javier Fernández afirmó que **“Llangréu ye ún de los conceyos con más y meyores sidrerías, con un gran consumu d'esta bébora. Hai muncha demanda de bonos profesionales”**.

La falta de respuesta de las escuelas de hostelería asturiana a la lógica demanda de estudios específicos de escanciador lleva a que este tipo de formación siga dependiendo de iniciativas privadas tales como la que acaban de firmar la Cámara de Comercio xixonesa y los hosteleros llangreanos.



GRUPO TRABANCO INICIA LAS EXPORTACIONES DE SIDRA A AUSTRALIA

LA COMPAÑÍA GRUPO TRABANCO ACABA DE REALIZAR UN PRIMER ENVÍO DE UN MILLAR DE BOTELLAS DE SIDRA DE MANZANA SELECCIONADA (SIDRE D'ESCOYETA) , Y DE SIDRA BRUT "LAGAR DE CAMÍN".

Grupo Trabanco pone en marcha las exportaciones a este país de la mano de un distribuidor localizado en Melbourne y con una importante red comercial, compuesta principalmente por establecimientos de hostelería y tiendas especializadas. Este primer envío se centrará en la zona sur del país y se dirigirá tanto al consumo en bares y restaurantes, como a la compra directa en tiendas especializadas.

“Contamos con grandes expectativas para este primer envío de sidra de Manzana Seleccionada y de sidra brut a Australia. Confiamos en la calidad de nuestros productos y en la acogida que puedan tener por parte de los consumidores australianos. Nuestro distribuidor en la zona está convencido de que ambos tipos de sidra pueden funcionar bien tanto en restaurantes como en tiendas especializadas, así que esperamos en breve ampliar esta primera remesa”, asegura Samuel M. Trabanco, gerente de Grupo Trabanco. Con sus exportaciones a Australia, Grupo Trabanco sigue ampliando su presencia en mercados internacionales. Actualmente, la sidra de Trabanco se consume en varios países de Sudamérica, en los Estados Unidos y en países europeos, como Francia, Suiza, Holanda y Bélgica. Además, la compañía continúa con acciones de prospección comercial en nuevos mercados, como China.

“Cuando entramos en nuevos mercados, es importante demostrar la competitividad de nuestros productos. Nosotros apostamos por la calidad para diferenciarnos en el sector, de ahí que la elijamos la sidra de Manzana Seleccionada, cuya calidad está acreditada por una empresa auditora, para crecer en el extranjero”, asegura Samuel M. Trabanco. A esto se une el volumen de exportaciones de sidra brut, un valor seguro siempre que se habla de la presencia de la sidra en mercados extranjeros.

“El público final sigue valorando muy positivamente la sidra brut hecha en Asturias, así que esta es una oportunidad que no dejamos pasar”, añade Trabanco. Mientras se ultima la presentación de una nueva remesa de Poma Áurea, sidra brut nature reconocida en la D.O.P. “Sidre d'Asturies”, Trabanco aumenta el volumen de exportaciones de la sidra “Lagar de Camín”, dirigida tanto a establecimientos de hostelería como a tiendas de alimentación.





- PRODUCTOS ARTESANOS
- QUESO Y REQUESÓN
- ARROZ CON LECHE



Almacén: Polig. Ind. Río Pinto. Parc. 43 - 33719 Jarrio - Coaña
Fábrica y atención al público: Abredo - 33719 Coaña (Asturias)
Tlf. 985 47 37 33 - Móvil 689 56 23 48 - e-mail: alfonsoabredo@terra.es

EL PELLIGRU LES MAZANES.

Marek Latas, parllamentariu polacu del conservaor Partíu Llei y Xusticia, acota-y a unes mazanes que comió enantes de ponese al volante, les 0,7 unidaes d'alcohol en sangre que dio **nun control rutinariu d'alcoholemia. Sigún elli "Soy diabéticu, comí unes cuantes mazanes enantes de conducir" "nun había denguna probabilidad de qu'hubiera alcohol nel mio sangre".**

De toes formes lo más curioso ye la oficina del fiscal, que ta investigando'l so casu, por si fuere posible que les mazanes pudieren ser les causantes d'esi índiz d'alcoholemia.



CANDASU
LLAGAR - SIDRERIA
RESTAURANTE

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

C/ Sierra del Sueve 14 Nuevo Gijón - 33211 GIJÓN.
Teléfono: 984.398.157

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 furgones, furgonetas y 4X4."

Neunorte S.L.
Polígono de Próni, 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: **BANCO ASTURIANO DE SEGUROS, S.A.**

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

PROHIBIDO CANTAR... DESENTONÁU.

Entamáu pola conceyalía de Noreña y la Escuela de Música Tradicional, cèlebróse na villa condal el Ier Certame de Cantares de Chigre **"Prohibido Cantar. Desentonáu"** nidiamente ispiráu nel Certame de Cancios de Chigre de La Pola.

L'actu presentación cuntó cola actuación especial d'Anabel Santiago y Héctor Braga, asina comu colos alumnos y profesores de la Escuela de Música Tradicional de Noreña, procediéndose asina mesmo a la entrega de diplomes a los grupos participantes.

Les actuaciones tovieron llugar de magar les 21:30 hores nos establecimientos collaboraores: les sidrerías Paco, Manolo (Hotel Cristina), Fermín, Palmira y Villa Condal, el bar La Sala y La cuadra de Alfredo.



SIDRE Y FAYUELOS

UNA ENCUESTA DESENDOLCADA POL ISTITUTU IPSOS AMUESA QUE'L OCHENTA Y CUATRU POR CIENTU DE LA POBLACIÓN FRANCESA IDENTIFICA DAFECHU LA SIDRE COLOS CRÊPES.

La interprofesional sidrícola francesa desendolcó esti estudiu pa valorar fasta que puntu'l consumu de crêpes (versión bretona del frixuelu o fayuelu) ta venceyáu al de sidre.

933 franceses de más de 18 años foron encuestaos. Los resultaos de la encuesta foron terminantes:

- La sidre ye ensin llugar a dubies la bébora preferida pa colos crêpes (84% de los encuestaos) seguía bien de lloñe polos zusmios de frutes (2'5%) o la cerveza (2%).

- La sidre gusta lo mesmo a homes qu'a muyeres.

- Da lo mesmo la edá, una y bones pues beber la sidre, presta cuásique lo mesmo a los de 18 qu'a los de 70, seique los que más la prefieren son los/es bebeores d'ente 35 y 44 años.

- Val la sidra ensin crêpes, pero los crêpes ensin sidra, non. Nun se concibe una crêperie aú nun se sirva sidre.

- Por supuestu, el gustu pola sidre dase mayoritariamente nes fasteres productores. Pero'l fechu de qu'en delles fasteres de Francia nun se beba sidre, nun camuda'l resultau: onde nun hai sidra, tampocu nun hai fayuelos.

Por cierto, vistu l'ésitu de les crêperies, ¿Por qué nun abre naide una fayuelería n'Asturies? Sidre pa con ellos tamién tenemos...



RESTAURANTE - SIDRERÍA

"El Ñeru"

Platos Típicos Asturianos

Reservas: 91 548 19 77

C/Bordadores, 5 - 28013 Madrid - Tlf. 91 541 11 40

www.restauranteelneru.com - info@restauranteelneru.com



FESTIVAL DEL MARISCU Y LA SIDRE EN CARREÑO

Los hosteleros de Carreño presentarán el próximo 20 d'abril nel llagar Peñón d'Albandi, la so tercer edición del Festival del Mariscu y la Sidre, certame gastronómicu que dende l'añu pasáu tien una duración de 10 díis y qu'anda a la gueta de la so potenciación non solo n'Asturies sinon nes comunidaes collindantes.

Comu siempre, y a falta de concretar les feches, el Festival cèlebrarase nunes carpes afayaes al usu na esplanada del cai candasín.



Casa
Parrondo
Restaurante Sidrería
COCINA ASTURIANA

"Para comer a bondu...
...en Casa Parrondo"

Trufillos, 4 y 9
[junto a la Plaza Descalzas]
28013 MADRID
Tels. 915 26 62 34 / 915 22 79 87

VIII FESTIVAL DE LA SIDRE EN SAMA

El VIII Festival de la Sidre en Sama “**Memorial Óscar Fonseca Torre**” congregó a numerosos sidreros a la carpa afyada nel Parque Doráu, na que comu novedá, celebróse'l primer concursu d'echaroes de sidre de Sama, un certame que ye puntuable pal Campionatu d'Asturies, pero que supunxo la retirada de les tradicionales actuaciones de tonada, comu consecuencia de los axustes presupuestarios de la Sociedá de Festexos de Santiago.

En tou casu, nun faltó la música'l país ente culete y culete, con 1300 vasos puestos a furrular ente los 9 llugares participantes, que repartieren sidre ensin duelgu.

Ellaboración Artesanal de Sidre.

El Conceyu de Lamarque (Arxentina) organiza pa esti mes d'abril un cursu gratuitu sobro Ellaboración Artesanal de Sidre nel que se cincarán les temátiques propies de la ellaboración artesanal, alternatives de terminación del productu, ya implementos ya insumos precisos.



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



**Sidrería
Villa Viciosa**

C/ Gascona, 7
33001 CUTEZO
Tlf. 983 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

Anuncios / Anuncios

CAMARERO

Se necesita para sidrería en L'Entregu, seguro jornada completa, salario a convenir, imprescindible saber echar sidra y tener papeles. Con preferencia gente de la zona.
Tel. 667532413

CAMAREROS fijos y extras, se precisan. Imprescindible sepan escanciar sidra. Para sidrería en Uviéu. Tel. 985210495

CAMARERA con experiencia en barra, comedor, menús, carta, echadora de sidra... Se ofrece para trabajar en Xixón y cercanías. Asegurada.
Tel. 651670844

CAMARERO

con algo de experiencia, se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 663263166

CAMARERA-DEPENDIENTA.

Chica de 23 años busca trabajo en Sieru, Llangréu o alrededores.
Con carnet de conducir y coche.
Sabiedoescanciarsidrayconexperiencia en comedor y barra.
Mail: lujan_las3@hotmail.com.
Tel. 635030437

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

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

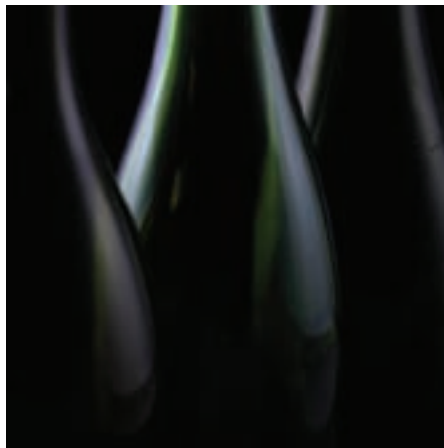
CAMARERO. Extra de camarero para los fines de semana. 28 años sabiendo escanciar sidra, buena presencia y con vehículo propio.
Javier, Tel. 669326204 y 985511105.

CAMARERO.

Señor responsable se ofrece para camarero, sabiendo escanciar sidra.
Tel. 985281855 y 675208204.

CAMARERO.

Busco trabajo. Experiencia de 2 años, escanciar sidra y barra. Incorporación inmediata y flexibilidad horaria.
Tel. 636543871



ESCANCIADORA

de sidra con conocimientos de cocina. Chica con experiencia demostrable y don de gentes busca empleo, preferiblemente en Xixón. Tel. 610279423

DESCORCHADOR

de botellas de sidra. Compro.
Tel. 985342041 y 696593513

BOTELLAS.

Se venden botellas de sidra con caja de madera, 8 euros caja.
Tel. 985350066.

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

CAJAS.

Se venden 40 cajas de sidra con botellas. No necesario llevarlas todas. Precio 4 €. Tel. 645376029 y 667879437.

ESCANCIADORES de sidra echos a mano. De pared. Precio 50 €. Total seriedad. Tel. 676551543

SIDRA.

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

VASOS de sidra y de cuba libre, se venden. Tel. 636905728.

VASOS de tubo, caja de 24, 500 ptas. También vasos de sidra.
Tel. 625406823.

MIERES.

Se traspasa bar recién reformado y listo para abrir. Junto a la zona sidrera de

Requexu de Mieres. Traspaso de 25.000 €. Tel. 635805104.

BARRICAS de sidra de 150 y 200 litros. Son 4. Más picadora manzana y corchadora. 700 €. Tel. 658409644

PRENSA para sidra. Vendo, precio a convenir. Tel. 680482272

BARRICA de roble para almacenar sidra, vino, etc. Buen estado, buen precio. La tengo en Fano, Xixón.
Tel. 620542194

BARRICAS de madera para sidra. Vendo una de 50 litros en 25 € y otra de 80 litros en 45 €. Seminuevas.
Tel. 616391335

BOTELLAS de sidra y champán. Tengo unos 600 cascós. Ideal para gente que haga sidra.
Tel. 626517380

BOTELLAS VACÍAS.

Totalmente limpias por dentro y por fuera. Sin etiqueta. Dispongo de unas 200 cajas. Ideales para corchar sidra. 2 €/caja. Tel. 653861171.

BOTELLAS vacías para sidra (botella de sidra achampanada) 0,20 €/botella. Tel. 619827402 y 984110307 (después de las 15 h.)

BOTELLAS viejas de sidra. Corchadas. Vendo para vinagre.
Tel. 985799052 y 628860591

PIPAS de sidra de 200 y 250l, se venden. Tel. 985615194 y 677647773

SIDRA de casa embotellada. Vendo. Muy buena. Tel. 610033037.

SIDRA. Vendo 20 cajas de vacío y botellas sueltas. Caja completa 8,50 €, botellas sueltas 0,30 €. 6 garrafrones de 16 litros a 12 €. Tel. 985735031 y 670634233.

BOMBA de carro. Para trasegar sidra. Trifásica. En buen estado. Procedente de lagar. 450 €. Tel. 616674122

DESCORCHADOR de botellas de sidra. Vendo. Tel. 618620245.

LLAGAR de acero inoxidable de 200l, 7 pipas de roble de 200 l, 1 pipa de roble de 150 l, 2 pipas de acero inoxidable de 200 l, 1 molino de manzana, 2 duernos de madera, 1 cargador de botellas, 26 cajas de sidra. Tel. 985695709.

LLAGAR de sidra, fuso de carraca, lleva sobre 12 sacos, usado una sola vez. Como nuevo. Vendo en 800 €. Tel. 653861171.

LLAGAR pequeño, como nuevo. Poco uso. Vendo. Tel. 686110322.

LLAGAR de sidra, fuso de carraca, lleva sobre 12 sacos, usado una sola vez. Como nuevo. Vendo en 800 €. Tel. 653861171.

BÁSCULA.

Vendo. Ideal para recolección de manzanas. Precio a convenir. Tel. 660901217.

ENFRIADOR de sidra. Inox 150. 350 €. Tel. 985354546.

MANZANA de sidra, a recoger. A 0,25 €. Se vende. Tel. 606433015.

MANZANOS. Para sidra y comer. Tel. 639549744.

PICADORA de manzana manual.

Vendo en buen estado. Para uso o decoración. Y unos 500 litros de vinagre en garrafrones y botellas de sidra. Tel. 985575262 noches.

SIDRA de casa embotellada. Se vende. Buena. Tel. 609474280.

SIDRA de casa embotellada. Vendo. Muy buena. Tel. 610033037.

SIDRA embotellada. Se vende. Tel. 619185159.

BARRICA con grupo de frío nuevo. Ideal sidra.. Cubeta de acero inox., cubierta de madera. 400 €. Tel. 647497376.

LA SIDRA

ANUNCIOS POR PALABRAS EN ESTA SECCIÓN, PONERSE EN CONTACTO EN EL TELÉFONO 652 594 983 O EN EL CORREO ELECTRÓNICO revistalasidra@gmail.com



QUESERÍA

La Collada

Ciriño. 33558 Amieva (Asturias)
Tlf. 985 94 46 57 Móvil 616 67 82 66



Grupo Pañeda Baragaño
ESCAVOLAS GRANDASIERO

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

Escayolas - Techos Desmontables

Pladur - Aislantes - Perfilería

Herramientas y Utensilios

Muebles Taor

GIJÓN

Alejandro Golcochea Oriol, 3 - Pol. Mora Garay
Tlf. 985 301 081

GRANDA-SIERO

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

AVILÉS

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



AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46 57.

AVILÉS

SIDRERÍA CABRUÑANA.
Cabruñana, 24.
T. 985 56 12 17.
Trabanco, El Gobernador,
Pachu, Acebal.

SIDRERÍA EL PALACIO DEL MAR.
González Abarca, 10.
T. 985 56 43 53.
Trabanco, Cortina

SIDRERÍA CASA MOISÉS.
La Muralla, 4. T. 985 526 000.
Trabanco, Arbesú, Foncueva, Fran,
Peñón, Castañón, Zapatero, Roza

SID. EL PÁXARU PINTU.
Avda. Los Telares, 17.
T. 985 56 60 90.
El Traviesu, Vda Palacio.

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

SIDRERÍA CASA PACO.
La Estación, 51. T. 985 93 26 80.
El Gobernador, Fanjul, Trabanco

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

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

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

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Marañón, 1. T. 984 83 27 28.

LA BODEGA DE RIVERO.
Rivero, 83. T. 985 54 25 29

*** ELECTRICIDAD CONECTA.**
Av. Constitución, 10 - 8º D.
T. 686 65 30 56.

AYER

SIDRERÍA ESPERANZA.
Conde Guadalhorce, 13 Morea.
T. 985 48 33 00.

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

SIDRERÍA LA BOMBIECHA.
Morea. T. 985 48 22 38.
Zapatero y Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Avda. Tartiere, 46. Morea.
T. 985 48 35 31.

SIDRERÍA CELEDONIO.
C/ Travesía San Isidro, 34 Bajo.
Cabanaquinta. T. 985 49 41 39.
Sidra Palacio.

*** SIDRERÍA LA FUMIOSA.**
La Estación, 16. Morea.
T. 985 48 07 50.

CANGUES D'ONÍS

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

SIDRERÍA ACEBÉU.
Constantino Gzález Soto.
T. 639 73 19 98.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LOS CARPIO.
El Censo, 6. T. 985 84 86 32.

BODEGÓN DEL DOBRA.
Ctra El Pontón s/n. T. 985 848565.
El Tornín, Zapatero, Vigón, Herminio,
L'Argayón.

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

HOTEL LA TIENDONA.
33550 Margolles. T. 985 84 04 74
www.hotellatiendona.com.

EL MOLÍN DE LA PEDRERA.
(Hotel Nochendi)
Constantino González, 4.
T. 985 84 91 09.

CARREÑO

SIDRERÍA LA ANTIGUA.
San Antonio, s/n.
Sidra Germán.

SIDRERÍA EL MINERU.
C/ Rufo Rendueles, 16.
T. 670 373 183.
Trabanco, El Piloñu.

EL LLAGAR DE MOISÉS.
La Nozala - Perlora.
T. 985 870 314.
T. 985 885 169.

CAFÉ BAR CORRECAMINOS.
Perán, 14. T. 985 88 43 75.

CASTROAGUDÍN CANTEROS.
33491 Perlora. T. 654 502 132.

CASTRILLÓN Piedras Blancas

CASA ALICIA.
Av. del Mar, 2. T. 985 53 07 54.

TABERNA GALLEGA.
La Libertad, 21. T. 984 83 95 93.

SIDRERÍA CASA MARÍN.
Av. José Fernandín. T. 985 50 78 60.

MESÓN SIDRERÍA SOLEYERU.
El Parque nº 1, Bajo. T. 656 848 819.

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.
Carretera General, 15.
T. 985 85 60 36.
El Gobernador, Cortina.

HOTEL ENTREVINEÑES.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 85 67 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n. T. 985 85 21 93.
Sidra Trabanco.

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN.
Club de Casonas asturianas.
T. 985 85 40 25. T. 985 85 40 35.

SIDRERÍA MOCAMBO.
Av. 18 de Julio, 6.
T. 985 85 62 52.
Trabanco y Cortina.

RESTAURANTE EL FOYU.
Güerres. San Xuan.
T. 985 85 02 43. T. 661 34 77 61.

REST. MARISQUERÍA LA RULA.
Puerto Llastres.
T. 985 85 01 43. T. 661 34 77 61.

CUAÑA

POLIASTUR.
Pol. Industrial Rio Pinto, Parc. 48.
T. 984 11 42 12. T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

CERRAJERÍA GOZÓN.
La Garcibil, 11 A. Cardo.
T. 616 09 20 44.

GRAU

SIDRERÍA FEUDO REAL.
Tras los horreos, 2. T. 985 754 796.

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia de Abajo, 186.
T. 985 26 48 08.

LA CORRIQUERA.
Av. de Uviéu, 19. T. 985 77 32 30.
Tareco.

SIDRERÍA HOTEL SILVOTA.
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 26 77 71.
Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA LA LLERA.
El Cruce, 1. T. 985 77 05 75.
Fran - El Gobernador.

SIDRERÍA LA MUNDINA.
Naranjo de Bulnes, 24.
Llugo Llanera. T. 985 77 09 83.
Sidra Trabanco, Fanjul
y Vda. de Corsino.

SIDRERÍA BULNES.
Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ROXU.
Ctra Xeneral, 83. Posada.
T. 985 770 835. T. 650 778 888.

RESTAURANTE CAÑAL.
San Cucao. T. 985 77 02 53.

ALMACENES GONZÁLEZ.
San Cucao.
T. 985 770 499. T. 985 770 104.

ZITEC.
INSTALACIONES ELÉCTRICAS.
Pol Silvota. Pza del Sueve, 77.
T. 985 230 627.
administracion@zitecsl.cin

BACALAOs EL BARQUERO.
Pol Asipo. Parc. 28-29-30.
T. 985 26 68 75.
japlouza@gmail.com

LLANGRÉU

La Felguera

SIDRERÍA ALONSO.

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

SIDRERÍA EL LEONÉS.

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

SIDRERÍA MAVI.

Pedro Duro, 7.
T. 985 68 08 76.
Viuda de Palacio, Trabanco.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Pedro Duro, 14. T. 985 69 41 04.
Viuda de Palacio.

SIDRERÍA LA ESPUELA.

Alcalde A. Cienfuegos, 7.
T. 984 08 43 82.
Vigón.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

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

SIDRERÍA LA FAYA.

Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 69 57 76. T. 985 67 3 722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA LA CANCHA.

Ramón García Argüelles, 5.
T. 984 18 23 15.
Acebal.

SIDRERÍA RINCÓN DEL PATIO.

Doctor Fleming, 9.
Sidra Vda. de Corsino.

SIDRERÍA EL GAUCHO.

Ramón B. Clavería, 3.
T. 985 67 04 38.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA - PARRILLA LA FÁBRICA.

Francisco Ferrer, 4.
T. 985 69 29 21.
Menéndez.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.

Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 18 2 559.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.

Celestino Cabeza, 30.
T. 985 67 62 08.
L'Argayón.

SIDRERÍA - PARRILLA EL FOGÓN.

Doctor Marañón, 22.
T. 985 68 32 07.
Sidra Frutos.

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

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

SIDRERÍA - RESTAURANTE CASA OLIVO.

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

CENTRO SOCIAL SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.

Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59. T. 984 18 14 22.

SIDRERÍA MELLID.

Norte, 56. T. 985 69 00 18.
Sidra Cortina-Villaviciosa.

SIDRERÍA EL ESCONDITE.

Inventor de la Cierva, 28.
T. 985 69 09 95.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA EL ASADOR DE MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA POMAR.

Baldomero Alonso, 30.
T. 985 69 49 75.

VINOS JOSELÍN.

Torre d'Abaxo, 34. T. 985 69 26 81.

DISILAN.

Molín del Sutu, 12.
T. 985 67 34 76.

Sama

SIDRERÍA EL PUMARÓN.

Alfonso Camín, baxu 6.
T. 985 68 26 05.

SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).

Severo Ochoa, 5. T. 985 67 31 80.
Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.

Santana, 6. El Fielatu.
T. 985 65 40 65. T. 61 62 7 23 63.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.

Torre de los Reyes, 1.
T. 985 67 57 10. T. 61 6 27 23 63.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Argüelles, 6. T. 985 69 09 55.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA EL PUMARÓN.

Alfonso Camín. T. 985 68 26 05.
Trabanco.

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.

Puertu Payares, 29. T. 985 61 12 76.
J. Tomás.

SIDRERÍA CASA CHOLO.

La Pontona, Llaviana.
T. 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.
T. 985 61 1 846.
electricidadcofeypo@hotmail.es

SOLIS VEGA CONTENEDORES.

Pol. Industrial El Sutu, 13.
T. 985 61 05 39.

LLENA

SIDRERÍA EL LLERÓN.

El Llerón 3 - La Pola.
T. 985 49 32 62.
Sidra Castañón, El Gobernador.

SIDRERÍA LOBO.

Plaza Parque Infantil, 6.
La Pola. T. 63 99 63 568.
La Nozala.

LA BODEGUINA.

Robledo, 3. La Pola.
T. 985 49 71 98.
Fanjul.

MIERES

SIDRERÍA AMÉRICA.

Escuela de Capataces, 27.
T. 985 46 26 56.
Sidra Muñiz.

SIDRERÍA EL VALLE.

La Vega, 55.
T. 985 46 04 82.
Panizales y Zythos.

SIDRERÍA EL RINCONÍN.

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

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985 46 33 50.
Sidra Canal, Fonciello,
Villacubera, Trabanco D.O.

SIDRERÍA VIGIL.

Ayer. Mieres.
T. 985 46 08 21.
Sidra Cortina.

BAR ARDURA.

Antonio Machado, 7-3°.
T. 985 46 74 68.
Sidra Muñiz.

RESTAURANTE - SIDRERÍA NARCEA.

Oñón, 1. T. 985 45 22 45.
T. 985 45 1 565.
Muñiz. Muñiz Selección.

SIDRERÍA RAÚL.

Escuela de Capataces, 28.
T. 985 46 46 62.
Sidra La Llarada.

SIDRERÍA LARPI.

Jerónimo Ibran, 14.
T. 985 46 48 91.
Sidra Vigón y Fonciello.

SIDRERÍA CHUCHU.

El Parque. Turón.
T. 985 43 02 26.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA CASA LUBEIRO.

El Parque. Turón. T. 985 43 14 66.
Peñón, Cortina, Villacubera y Peñón
selección.

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985 46 78 15.

BAR MIGUEL.

Lloréu. T. 985 446 383.
Cortina y Villacubera.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

Fuente les Xanes, 1 y 3.
T. 985 46 17 87.
Viuda de Palacio.

LA BURAKA.

La Vega, 19.
www.buraka.as

SIDRERÍA ASGAYA.

Teodoro Cuesta, 16.
T. 985 45 24 08.

BABYLON.

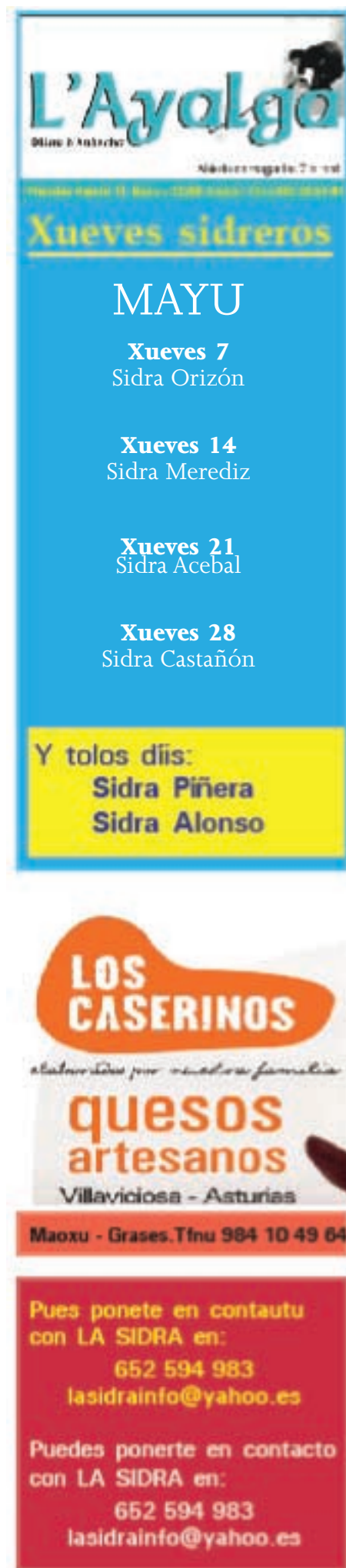
La Vega, 21.
T. 984 18 41 86. T. 628 603 032.

EL SUEVE 2004. SEGUROS.

Teodoro Cuesta, 11 Baxu.
T. 985 454 172.
www.elsueve.es

CARNES GARCÍA VILLAZÓN.

La Pista, 13 - 4° Izda.
T. 985 44 69 79. T. 608 48 86 64.



L'Ayalga
Sidra Muñiz.

Xueves sidreros

MAYU

Xueves 7
Sidra Orizón

Xueves 14
Sidra Merediz

Xueves 21
Sidra Acebal

Xueves 28
Sidra Castañón

Y tolos díis:
Sidra Piñera
Sidra Alonso

LOS CASERINOS
atauridatuak por txakurra familia
quesos artesanos
Villaviciosa - Asturias
Maoxu - Grases. Tfno 984 10 49 64

Pues ponete en contactu 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 PLATAS.
Ctra Xeneral, 41. Uxu.
T. 650 387 198.

MORCÍN

SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.
Otura. 33161 La Foz.
info@casarural-solafuente.com

NAVA

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

SIDRERÍA PEÑA MAYOR.
Avda. Bimenes, 6.
T. 985 71 64 83.

SIDRERÍA LA PANERA.
Llames bajo. T. 985 71 73 45.

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23. T. 985 71 80 43.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.
La Laguna. T. 985 71 62 33.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.
La Barraca, 7. T. 985 71 60 70.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.
La Riega. T. 985 71 75 51.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12. T. 985 71 64 55.

SIDRA ALONSO.
Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 71 74 28.

SIDRA ESTRADA.
Quintana, 40. T. 985 71 62 92.
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.
La Riega, s/n. T. 985 71 60 67.

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 71 69 43.

SIDRERÍA LA MASERA.
Plácido Martínez, 3.
T. 689 27 38 89.

GESALS.
Luis Arminán, 19 - 4º A.
T. 985 71 07 12.

NOREÑA

SIDRERÍA PACO.
Flórez Estrada, 26. T. 985 74 21 63.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA FERMÍN.
Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985 74 05 26.
Sidra Trabanco.

CASA EL SASTRE.
Fray Ramón, 27. T. 985 74 12 52.
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

HOTEL CRISTINA.
Les cabañes, s/n. T. 985 74 47 47.

UITA.
Socarrera, 18 - 2º E.
T. 985 74 11 41.
info@uitaasturias.com

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes).
T. 985 84 05 32.
Sidra Vigón.

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

LA GRIETA. Turismo y aventura.
Av. de Europa, 2 bajo.
33540 Les Arriendes.
T. 985 84 15 40.
www.lagrietaacanoas.com

SELLASTUR.
Descenso en canoa del Sella.
La Sala, s/n. Les Arriendes.
T. 985 84 00 33.
www.sellastur.com

ASTUR AVENTURA.
Puente del Campo de Fútbol.
T. 985 84 10 02.
www.tucanoa.com
info@tucanoa.com

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

HOTEL - RESTAURANTE - BAR LA GUINDAL.
El Texu, s/n. Castañera.
33540 Les Arriendes.
T. 985 84 12 36.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.
Ramón del Valle, 4. T. 985 84 15 36.
Trabanco, Trabanco Selección.

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.
Ramón del Valle, 5. Les Arriendes.
T. 985 84 16 74.
Trabanco, Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MOLÍN.
Ramón del Valle, 8. Les Arriendes.
T. 985 84 15 79.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.
La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985 84 04 11.
Foncueva y M. Zapatero.

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

SIDRERÍA LA PÉRGOLA.
Ctra General, s/n. Sebares.
T. 985 70 61 86.
Foncueva y Zapatero.

SIDRERÍA BENIDORM.
Ctra General, s/n. Villamayor.
T. 985 70 71 11.
Foncueva y Orizón

RIBESEYA

SIDRERÍA LA TERRAZA DE COJIMAR.
Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

SIDRERÍA EL MESÓN.
Fernández Juncos, 5.
T. 985 85 82 96.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL CUETU.
Manuel Caso de la Villa, 42 bajo.
T. 985 86 18 99.
Sidra Menéndez.
www.parrillaelcuetu.com

RESTAURENTE - SIDRERÍA CASA ABELARDO.
Manuel Caso de la Villa, 20.
T. 985 86 08 39.
Buznego, La Zapica.
www.casaabelardo.es

RESTAURANTE - SIDRERÍA EL PESQUERO.
Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznego, La Zapica.

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 985 85 76 39.
Sidra Castañón.

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.
Manuel Fdez. Juncos, 9.
T. 985 86 02 87.
Sidra Angones Suárez.

SIDRERÍA LA PORTIELLA.
Tereñes. T. 985 85 83 63.
Sidra JR Alto Infanzón.

SIDRERÍA LA PARRILLA.
Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

CERVECERÍA LA NANSÁ.
Marqués de Argüelles, s/n.
T. 985 86 02 83.

EL CAFETÍN BAR.
Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

PRAVIA

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

RIOSÁ

LA TABERNA DE JOSE.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985 76 61 10.

RESTAURANTE - PARRILLA L'ANTOXANA.
Plaza l'horru, 8.
985 79 69 89.

L'ALDEA SOÑADA DEL ANGLIRU.
El Curuxéu, s/n.
T. 655 87 46 66.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
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.

Fernández Cocañín, 6. L'Entregu.
T. 985 66 00 06.
Sidra Arbesu.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL METRO

Dr. Fleming, 4. L'Entregu.
T. 985 66 19 85.
Fonciello, Orizón, Vallina.

SIDRERÍA LA LAGUNA.

Manuel G. Vigil, 7. L'Entregu.
T. 985 660 001.
Viuda de Angelón.

SIERU**RESTAURANTE****SIDRERÍA LA CHALANA.**

Ctra. Estación de Viella, 10.
T. 985 98 53 41.
Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Antigua Águila Negra. Cullaloto.
T. 985 79 12 28.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985792392. T. 85792141.

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792922.

RESTAURANTE SIDRERÍA HOTEL SAMOA.

Avda. de Uviéu, s/n.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.

Bobes - Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985263944.

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina, s/n.
T. 985742390.

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

NEUNORTE.

Pol de Proni Calle A. Meres.
T. 985 93 53 61.
www.neunorte.com

COEM.

Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

AGRÍCOLA DE SIERO.

La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

AULA NET.

SERVICIOS INFORMÁTICOS.
El Parquín 7 - 8. El Berrón.
T. 985 74 46 42.
sat@correonegocioastur.com

DISTRIBUCIONES PUNTUALES.

Polígonu Naón, Nave 12. Ctra. Viella.
T. 985 98 03 01.
beredi@infonegocio.com

Llugones**SIDRERÍA FONTEVILLORIA.**

Gaspar Jovellanos, 2. Llugones.
T. 985 08 18 91.
Sidra Fran - Quelo.

SIDRERÍA FRAN.

Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985260074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA EL LLUGARÍN.

Avd. Uviéu, 76. T. 628 220 246.
Fran y Trabanco.

SIDRERÍA LA XAGARDA.

Paulino Vicente, 6.
T. 985 26 05 20.

LLAGAR CORZO.

Ctra. Xeneral Santander, 7.
33199 Cullaloto - Granda.
T. 985 792 010.

GRUPO PAÑEDA BARAGAÑO.

Pol. Industrial Granda II.
Los Pinos 2 y los Ocalitos 10.
T. 985 79 42 04.

La Pola**SIDRERÍA LA TERRAZA.**

Plaza Les Campes, 24.
T. 985 724 996.

SIDRERÍA EL CULETÍN.

Celleruelo, 66.
T. 985722156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza, Vallina,
Vigón, Vda Corsino, Zapatero.

SIDRERÍA CASA ADELA.

Marquesa de Canillejas, 14 bajo.
T. 984 28 14 23.
Viuda de Angelón y Práu Monga.

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

La Isla. T. 985722711.
Trabanco, Muñiz, Riestra,
Menéndez, Trabanco Selección
y Muñiz Selección.

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985723164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GRADIA.

La Isla, 9. T. 984 083 164.
Sidra La Morena, Trabanco.

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

Párruco Fernández Pedrera, 15 bajo.
T. 985 72 25 81.
Sidra Vda de Angelón.

COMERCIAL POCHOLO.

Pacita Vigil (La Guaxa).
T. 985 725 219.

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

Travesía Dr. Enrique Alvarez.
Tapia de Casariego.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.

Avda Galicia. Edif. El Píllon.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Amor de Dios, 2. Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 39.
Arbesú.

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIÉU**SIDRERÍA LA TABIENA.**

Llaviada 5. La Corredoria.
T. 985 11 01 74.
Cortina - Trabanco.

SIDRERÍA LA FESORIA.

Avda. Torrelavega, 29.
T. 984 18 98 01.

SIDRERÍA LA MARINA.

San Antonio, 13 (Pza. Cimavilla).
T. 985 20 26 63.
Trabanco - Cortina.

EL REBECU.

Valentín Masip, 9 / 11.
T. 985 25 59 83.
Hermínio.

SIDRERÍA GRAN VÍA

Avda. Galicia, 3.
T. 985 23 99 01.
Trabanco y Juanín.

LA SIDRERÍA.

Pz. Pedro Miñor, 4.
T. 985 27 55 22.
Cortina. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA TRASIEGO.

19 de Julio, 10. T. 985 21 28 28.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CASA MUÑIZ.

La Lila, nº 16 bajo. T. 985 20 66 54.

SIDRERÍA JUAN CARLOS.

Lila, 25. T. 985 21 05 62.
Vda. Corsino, Orizón, Foncueva.

SIDRERÍA NIZA.

Jovellanos, 1. T. 985 21 97 10.
"Buena Sidra".

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

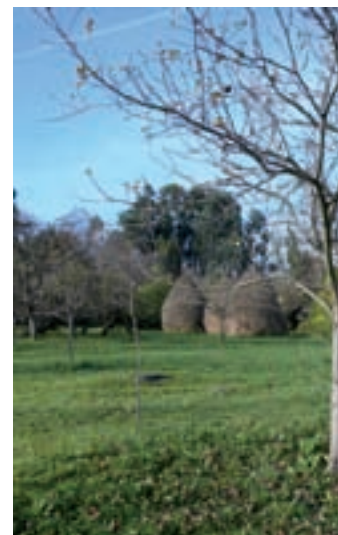
Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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



SIDRA

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

Gascona, 4. **T.** 985 21 82 34.
La Nozala.

MATER ASTURIAS.

Gascona, 4. **T.** 985 22 17 70.
La Nozala.

EL RINCÓN DE GASCONA.

Gascona, 3. **T.** 984 182 986.
Cortina, Fran, Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

Gascona, 19. **T.** 985 228 888.
Corsino y Viuda de Angelón.

SIDRERÍA ASTURIAS.

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

SIDRERÍA

EL MATEIN DEL PARAGUAS.

Pza. del Paraguas. **T.** 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA NALÓN.

Fray Ceferino, 12. **T.** 985 22 00 25.
Sidra Orizón y Villanueva.

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA CASA CRUZ.

Palmira Villa, 9. **T.** 985 29 31 65.
Sidra El Gobernador y Cortina.

SIDRERÍA LA ESTACIÓN.

Indalecio Prieto, 4. **T.** 985 21 40 35.
Sidra Fran.

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6. **T.** 985220840.
T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contruices,
Frutos, Vallina, Villanueva, Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

Pza. Carbayón, 3. **T.** 985 20 06 97.
Cortina.

REST. BUENOS AIRES.

Ctra. del Naranco.
T. 985 29 5900.
Orizón.

SIDRERÍA MIGUEL.

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

YANTAR DE CAMPOMANES.

Campomanes, 24 - 26.
T. 985 20 83 82.
Cortina, Trabanco,
Gobernador, Nozala, Frutos.

SIDRERÍA LA ZAPICA.

Avda. del Cristo, 65.
T. 985 27 47 62.
Trabanco.

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

Argañosa, 9. **T.** 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

Tapas y pinchos variados.
Teodoro Cuesta, 17.
T. 985 78 29 84.

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO» SIDRERÍA DONDE RAMONÍN

Urbanización Pintado, 8.
La Corredoria.
T. 985 29 82 05.

SIDRERÍA LA PARROQUIA DEL PREDICADOR.

Alejandro Gascona, 14.
T. 984 182 732.

ALFAPLAS.

Avda. Torrelavega, 13.
T. 985 228 511.
www.alfaplas.com

RIBOL SOLAR S.L.

Rafael María de Labra, 18.
T. 607 675 120.

PROYECTOS POSADA.

Granados, 6 - 3º D
T. 608 472 156.
proyectos@proyectosposada.com

DEMADERA.

El Valle, 2. Montecerrao.
T. 985 27 42 63.

SIDRERÍA ALASKA.

Gaspar García Laviana, 1.
T. 985 20 30 48.

LA CANTINA DEL VASCO.

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

SIDRERÍA AZUL.

L'Argañosa, 130.
T. 985 25 49 52.

SIDRERÍA LA CASUCA.

Molín La Casuca. La Corredoria.
T. 984 088 889.
Fonciello, Menéndez, Trabanco.

CARPINTERÍA JAMÍN.

El Bosque, 10.
San Esteban de les Cruces.
Cuallo.
T. 646 07 93 83.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 12.
T. 985 98 57 27
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Trabanco Selección.

SIDRERÍA

EL LLAGAR DE COLLOTO.

Camín Real, 53. **T.** 985 79 22 00.
Sidra Vda. de Palacios, Trabanco,
Trabanco Selección.

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.

Abres. **T.** 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA

LA FLOR DEL PUMAR.

Riañu, 22. **T.** 985 89 12 64.

CAFE BAR CASA ESPAÑA.

Pza Carlos Iº - 3. **T.** 985 89 20 30.

SIDRERÍA EL BENDITU.

Pza. El Güevu, 29.
T. 985 89 27 96.
Buznego, Villacubera, Zythos.

CASA MILAGROS.

Campomanes, 1. **T.** 985 89 02 21.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL CAÑU.

Carmen, 4. **T.** 985 893 049.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL HORRU.

Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA MEANA.

Generalísimo, 25 B.
T. 985 89 26 84.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. **T.** 985890132.

SIDRERÍA LA TORRE.

Cabanilles, 29. **T.** 985890149.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

Maliayo, 5. **T.** Tel. 985 892 251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRERÍA EL GALEÓN.

Marqués de Villaviciosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.

Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA BALLERA.

Campomanes, 18.
T. 985 89 00 09.
Coro, Cortina y Vigón.

SIDRERÍA CAMPOMANES.

Campomanes, 1.
T. 985 89 14 06.

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

VIVEROS MADIEDO.

Carmen, 16. **T.** 985 89 10 76.
T. 689 57 02 72.

SIDRA EL GOBERNADOR.

El Gobernador, s/n.
T. 985 89 26 16.
www.sidragobernador.es

SIDRA FRUTOS.

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

BAR RESTAURANTE

DESI-POCHI.

Quintueles - Villaviciosa.
T. 985894750.

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

OLIVA PINTURAS.

B.º Casamoria, 48. 33314 Pión.
T. 609 81 76 61.

LAVANDERÍA INDUSTRIAL EL REBASTE.

La Barra, 54. **T.** 636 53 25 11.

EL MIRADOR DE PEÑA CRESPA.

Peña Crespa. El Pedrosu.
T. 985 976 678.
San Xusto.

LOS CASERINOS.

Maou - Grases.
T. 984 10 49 64.

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAUCO.**

Valencia 20 - La Calzada.
T. 985 39 83 30.
www.elsaucos.com

EL LAVADERU.

Pza. Periodista Arturo Arias, 1.
T. 985 359380.

EL MARIÑAN.

Casimiro Velasco, 11.
T. 985 35 00 53.

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

MESÓN SIDRERÍA LES RUEDAS.

Altu L' Infanzón - Cabueñes.
T. 985 331 074.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

**BAR - RESTAURANTE
EL CRUCE.**

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985 136969.

LLAGAR LA NOZALA.

Cta. AS-18 Km 20,8 - Porceyo.
T. 985 30 71 72.

LLAGAR DE BERNUECES.

Castillo Bermueces.
T. 985 33 08 37.
Sidra Bermueces.

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97. T. 985 38 55 03.

SIDRA ROCES.

Roces, s/n. T. 985 38 86 01.

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985 137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurri. T. 985 338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

Barrio San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.

RESTAURANTE LA FONTAINE.

Camín de Cabueñes, s/n. El Fuego.
T. 985 131943. T. 985 331185.

Trabanco y Selección Trabanco.

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985 136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA LOS FRESNOS.

Río de Oro, 6.
T. 985 39 01 29.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA NORIEGA.

Juan Alvargonzález, 52.
T. 984 29 36 26.

SIDRERÍA CASA CESAR.

Juan Alvargonzález, 24.
T. 985 38 99 83.
Sidra Frutos, Nozala Selección.

SIDRERÍA LA XANA.

Eleuterio Quintanilla, 38.
T. 985 14 91 99.
Menéndez, Trabanco.

PARRILLA ANTONIO I.

Roncal, 1 Xixón.
T. 985 15 49 73.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA TROPICAL.

Santa Rosalía, 13.
T. 984 39 35 31.
Menéndez, Vda. de Corsino
y El Gaitero.

SIDRERÍA CASA CORUJO.

Carretera del Obispo, 75.
T. 985 384 619.
Sidra Contrueces.

SIDRERÍA LA TURRIANA.

Electra, 22.
T. 984 291 892. T. 985 155 614.
Sidra Trabanco.

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

Juan Alvargonzález, 3
T. 985 140238.
Estrada, Cortina, Villacubera,
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA MAYADOR.

Riu Nalón, 10.
T. 985 14 35 94.

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

Avd. de la Costa, 30. Xixón.
T. 985 14 09 91.
Piñera, Gobernador, Tomás, Huerces,
Cabueñes, Viuda de Corsino, Frutos.

SIDRERÍA LA HUERTA.

Camín de la Frontera, 337. Cabueñes.
T. 985 33 29 86.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA COLAS TRABANCO.

Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

CHIGRE ASTURIANU

CASA JUSTO.
Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Sidra Zapatero, Trabanco y Foncueva.

SIDRERÍA LLAGARÓN.

Avda. Hermanos Felgueroso, 68 bajo.
T. 985 155 040.
Menéndez, Peñón,
Trabanco Selección.

SIDRERÍA URÍA.

Poeta Alfonso Camín, 26.
T. 985 38 33 34.
Sidra Foncueva y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL REQUEXU.

Rosario, 14. Cima de villa.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA**RESTAURANTE ROMÁN.**

Marqués Casa Valdés, 6.
T. 985 35 88 13.
Gobernador, Sopena, Foncueva
y Muñiz Selección.

SIDRERÍA**RESTAURANTE VALENTÍN.**

Marqués de casa Valdés, 46.
T. 985 37 32 34
Peñón y Selección Trabanco.

SIDRERÍA CASA TONI.

Carlos Marx, 18.
T. 985 34 32 83.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

Luanco, 4 bajo. T. 985 355 927.
T. 635 675 561.
Sidra La Mangada,
Foncueva, Contrueces.

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.

Zaragoza, s/n. T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA EL MANZANU.

Garcilaso de la Vega, 39.
T. 985 36 04 75.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA QUINTES.

Saavedra, 42.
T. 985 39 45 76.
Sidra Menéndez y Sidra Cortina.

SIDRERÍA COROÑA.

Travesía del Mar, 3.
T. 985 32 10 34.
Sidra Canal.

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

SIDRERÍA CASA CARMEN.

Manso, 26.
T. 985 33 44 15.
Sidra Riestra, Trabanco
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA AGUADO.

Aguado, 19.
T. 985 13 14 62.
Sidra Riestra.

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 985 354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985 131487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 369238.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE SIDRERÍA

CASA FERINO.
Ctra. Carbonera, s/n. Rocés.
T. 985 38 04 71.



SIDRERÍA SPORTING.
Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA LA VERJA.
Avda. de la Costa, 97.
T. 985 37 30 19.
Castañón y Trabanco.

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

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

SIDRERÍA MIRAVALLES.
Avda. Pablo Iglesias, 75 .
T. 985 132 038.

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA PEÑA MAYOR.
Aviles, 14.
T. 985 17 26 63.
Sidra Piñera.

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

SIDRERÍA EL PILU.
Avda. Gaspar García Laviana, 8.
T. 985 39 42 35.
Riestra - Val D’Ornón.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

LLAGAR DE CASTIELLO.
Camín San Miguel, 807.
Castiello de Bernueces.
T. 985 36 83 38.

LA VOLANTA.
Teodoro Cuesta, 1.
T. 985348819.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

CIFUENTES.
Avelino González Mallada. 54.
T. 984395058.
Piñera.

EL MALLU.
Pola de Siero, 12. **T.** 985319410.
Menéndez.

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

SIDRERÍA SANTA OLAYA.
Avda. Galicia, 86. **T.** 985327691.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.
Manuel Llaneza / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE LA BOMBILLA.
Caldones. **T.** 985136121.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.
Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.
Eleuterio Quintanilla, 69.
T. 985094005
Trabanco, Trabanco Selección.

LES TAYAES.
Cra. Carbonera, 50.
T. 984394083.
JR.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. **T.** 985 165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

PARRILLA EL CHARRUA.
C/ Bélgica, 2. **T.** 985380014.
Trabanco.

SIDRERÍA GALASTUR.
Bobes. **T.** 985 165 546.
Trabanco.

SIDRERÍA RESTAURANTE CABAÑAQUINTA.
Ctra. Carbonera, 28.
Riestra, Frutos y Acebal.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.
San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.
Tránsitu Les Ballenes, 4.
(Pto Deportivo). Cimavilla.
T. 985 35 00 56.
Sidra Vda. de Angelón.

RED MUNICIPAL DE BIBLIOTECAS DEL AYUNTAMIENTO DE XIXÓN
SIDRERÍA L’AYALGA
Prendes Pando, 11. **T.** 985399444.
Alonso. Piñera.

SIDRERÍA CASA FALO.
Perlora, 7. **T.** 985 14 28 30.

SIDRA CABUEÑES.
Camín del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22. **T.** 669 860 598.

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
Sahara , 18. **T.** 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.
Arroyo, 16. **T.** 985 16 49 81.
Nozala, Fanjul.

SIDRERÍA GIGIA.
Oscar Olabarriá, 8. **T.** 985 34 87 13.
Nozala, Fanjul.

SIDRERÍA RUBIERA.
Asturias, 7. **T.** 985 35 02 76.
Peñón, Peñón Selección.

SIDRERÍA LES RUEDES.
Altu L’Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

LLAGAR L’ALBÁ.
Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

SIDRERÍA CASA MINO BARQUERA
Rodríguez San Pedro, 45.
T. 984 39 31 02.

LAGAR EL TROLE.
Cabueñes. **T.** 985 36 19 50.
www.lagareltrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA EL NUBERU.
Av. Pablo Iglesias, 75.
T. 985 13 20 38.
Trabanco. Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA POMARADA.
Juan Alvargonzález, 41.
T. 985151962.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.
Sierra del Sueve, 14. Nueu Xixón.
T. 984 393 037.

SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN.
Lluanco, 16 baxo.

ELÍAS NORIEGA.
Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

PINTURAS ALPER.
Avda. Schultz, 36. **T.** 985 99 07 69.
T. 985 990252.

VASOS DE SIDRA CARMEN.
Piñera - Cenero. **T.** 985 16 78 22.
www.vasosdesidra.es

EOLO INNOVA
Avda. de los Campones par Gi-2.
Tremañes. **T.** 985 30 70 07.

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.
Doctor Castelo, 48. **T.** 914 09 25 22.
info@lahoja.es

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.
Trujillos 4, 9. **T.** 915 22 62 34.
rcasaparrondo@yahoo.es

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.
Delicias, 26. **T.** 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.
Bordadores ,5. **T.** 915 411 140.
info@restauranteelneru.com

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.
Gurtzeta Berria Baserria. Urnieta.
T. 943 551 014.

SIDRA ELUTXETA.
Elucheta Vaserria - Otzaran Bailara.
Urnieta. **T.** 943 556 981.

SIDRA OLAIZOLA.
Osinaga Auzoa, 36. Hernani.
T. 943 336 731.

SIDRA ELORRABI.
Elorrabi Baserria, Osiñaga Auzoa, 13.
Hernani. **T.** 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.
Larregain Baserria, Ereñozu Auzoa.
Hernani. **T.** 943 555 846.

SIDRA ABURUZA.
Olatza Baserria. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE
Zamalbide Auzoa, Egi-Luze Baserria.
Errenteria. **T.** 943 523 905.

SIDRA BEGUIRISTAIN.
Iturrioz Baserria. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.
Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.
Satxota Santiago Auzoa. Aia.
T. 943 835 738.

BALEIO.
Aran Eder Bidea, 16. Oiartzun.
T. 943 491 340.

BEREZIARTUA.
Iparralde Bidea, 16. Astigarraga.
T. 943 555 798.

LEZAGA, OLAIZOLA, OIARBE, OTAZU, OTIÑA-ENEA,
ONDO-ZELAI, OTEGI, OIARBE, OLA, OTATEA,
PEITIEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARACOLA,
SATEOLA, SEITEN, TEIKI-ENDE, URRANTS, URRARA,
URICOLA, URUZOLA, ZABIDE.

RESTAURANTES. A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO. **ALBACETE:** CASA PAGO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. **ALMERÍA:** EL PARABO / ALEJANDRO / LA REJA. **BARCELONA:** ANCLA / EL DRAC / POMARADA / SANCHILONE / CA L'ANDREU / ELA PISCADORES / EL CANGRISO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLÉ / PICUR.

CASTELLÓN: JUNETO / 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 ABATES. **MADRID:** OVEN / LA COSTA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPILLO / GRACIANO / NABIGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTRELLAS / EL HORNO DE JUAN. **NAFARRUA:** LA CHISTERA / RODERO. DON PABLO. **PALENCIA:** VENTA ZARATONES / LA CASA DEL ABAD / EL SEÑORÍO.

SEGOVIA: LAS CASILLAS / DI VINO / EL FOGÓN SEFARÍ / EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL. **SEVILLA:** ANTONIO ROMERO / ZENT / CASA ROBERT. **TOLEDO:** COARRAL DE LAS MERCEDES / EL ASTURIANO / CASA ZAPICO. **ZAMORA:** EL BERNALME / LA CASONA DE SANABRIA / CASA PANERO.

SIDRERÍES. A CORUÑA: LOS MOLINOS. **ALICANTE:** NARCEA / LA CASA DE ASTURIAS / GIJÓN / ALDARA / FARTUQUÍN. **BADAYOZ:** ABADOR. CASA PILO / EL HORNO ABADOR. SIDRERÍA.

BARCELONA: EL PORACU / EL LLAGAR DE GRANIDA. **BURGOS:** ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPAÑ DE HUELGAS. **CANTABRIA:** CEJUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUETARA / LA SIDERRIA. **CASTELLÓN:** SANABRIA / LA SIDERRIA DE. **CADIZ:** LA TABERNA DEL ASTURIANO / **CUENCA:** LA FIGAL. **GUADALAJARA:** CARLOS. **UESCA:** MOJÓN. **ETRESA:** ASTURIAS. **LANZAROTE:** CASA EL RUBIO. **LA RIOJA:** SAN GREGORIO. **LAS PALMAS:** ASTURIAS. **LLIÓN:** EL DORADO / LA SIDERRIA / LOS CABALLOS / HERMINO CASAL CASTRO. **MADRID:** LA FORADA / LA CREACIÓN / LA MADRERA / LA MAQUINA / LA PANERA / LOS VALLES MINEROS / EL GALLU LA QUINTANA / TITU / CASA PARONDO / CASA HORTENIA / CASA DE ASTURIAS / CASA BALTARAR / CASA MINGO / CASA PORTAL / CASA LAETRA / CARAVIA / HAR ASTURIAS / SIDERRIA DE LOBOYA / BALMORI / EL OBO / SIDERRIA PALADUM / LA SANTINA / LA FOGAZA / CARLOS TARTIERE / LA BARRICA / CAMINO / LA BUBBUJA QUE RIE / EL ESCARFÓN / EL LLAR / LA FUERZA / OVIEDO / LA PANERA / EL PICORAL / EL NERU / DIEGO / BULNES / EL LLAGAR / CASA PIPO / EL LLAGARÓN / EL RINCÓN DE PELATÓN / LA CAMOCHA. **MÁLAGA:** RESTAURANTE UROGALLO / MANOLO / LA SIDERRIA ESCONDIDA. **MURCIA:** LA SIDERRIA ESCONDIDA / EL LLAGAR DE DON PELATO / CARMEN MARTÍNEZ PRITOS. **NABARROA:** LA RUINA / LA SIDERRIA. **OUKENSE:** CARROCEIRO. **PALENCIA:** ASTURIAS. **PONTEVEDRA:** EL ESTRIBO / LAR DA SIDRA. **SALAMANCA:** MATER ASTURIAS / LA SIDERRIA. **SEVILLA:** ASTURIAS. **TENERIFE:** MARIANO / LA SIDERRIA. **TOLEDO:** PRIMERA PLANA. **TARRAGONA:** LA MURALLA. **ZAMORA:** LA MANZANA VERDE. **ZARAGOZA:** LA SIDERRIA R.R., **VALENCIA:** EL MOLINÓN / LA SIDERRIA / EL PARADOR / EL XINDAGORRI.

[illegible]



Trabanco
GRUPO



MUNIIZ



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