

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

Númeru 65 ~ Mayu 2009 3€

SICER 09

III FÉSTIVAL
DEL MARISCU

RÍU
SIDRERU
EN GASCONA

XIII FESTIVAL
DE LA SIDRE
DE LA FELGUERA

XXII JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LOS
PLATOS A
LA SIDRA

UN CULÍN
CON LA
DEVA

Denominación de Origen



Sidra Natural/Tradicional



Sidra Natural de Nueva Expresión



Sidra Espumosa

Sidra
de Asturias



Consejo Regulador D.O.P.
Sidra de Asturias



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europe Investa en las zonas rurales

88

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Comunidad de Castilla y León

Sidra de Asturias

El Sientu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturias

L'Infansón



Sidra J.R., S.L.

Presa Miega



Sidra Argüelles, S.L.

Val de Boides



Sidra Cuchibón, S.L.

Hay una sidra 100% de Asturias

Val D'Omsón



Sidra Merindad, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina Com, S.L.

Zythos



Sidra Herminio, S.L.

El Carrascu



Sidra Ansel, S.L.

Novelán



Sidra Ordoño, S.L.

Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen

índice

LA SIDRA 65



SICER 09	6
Presentación del III FESTIVAL DEL MARISCO en el Llagar Peñón	8
Asturbupro Empresa colaboradora en el III Festival del Marisco en Candás	12
XXII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LOS PLATOS A LA SIDRA	14
Ríu sidreru en Gascona	18
XIII Festival de la Sidre de La Felguera	22
SIDRA NATURAL LOS ANGONES	32
El Barrio de La Sidra prepara su tercer aniversario	36
CHIRINGUITO EL PONDEROSO	38
HOTEL ISLA DE CUBA	42
LA XUNCA	46
Silvia Buitrago Cordero, Escanciadora del mes	48
GRUPU TASTIA	50
Platu'IMes BACALAO CON PULPO	52
Pa Picar... QUESU D'ABREDO	54
FESTIVAL des produits AOC en Normandie	58
Curiosidaes alrodiu los celtas, los astures, hestoria medieval y sidre asturiana.	62
Botella, etiquetado, precinto, naming/logo Facultad De Bellas Artes Universidad Complutense. Ejercicio II	64
Sidre y Artesanía	70
KEKA LLUNA XUAN CERÁMICA FRANCISCO MUÑÍZ CERAMISTA	78
Agospíos	78
CASAS D'ALDEA EL MIRADOR DE PEÑA CRESPA LA CASONA D'ENTRIALGO	88
Sidre y...	88
TIENDAS EL GRAN CAPITÁN CALZADOS PARA ESCANCIAR EXCLUSIVAS CASA NOREÑA EUROTACMA	102
UN CULÍN CON LA DEVA	102
HEMEROTECA SIDRERA	106
FACEBOOK SIDRERU	110
SENSIBILIDÁ A FLOR DE PUMAR	114



LA SIDRA

Mayu 2009

Númeru 65

Edita: Espublizastur S. L.
pal Ensame Sidreru
Depósitu Llegal: AS-03324-2003

ENSAME SIDRERU
La Caleya'l Riu, 205
Carceo - Santuriu
33394 Xixón - Asturias
lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada

Xurde Margaride

COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU



Direición d'arte

Israel Álvarez
revistalasidra@gmail.com

Direutor Creativu de Publicidá

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

Collaboradores

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



SÍCER 09

El Conseyeru de Mediu Rural y Pesca, Aurelio Martín, el Conceyal de Cultura del Ayuntamientu Xixón, Justo Villabrilie, el Comisario de Sicer, Carlos Delgado, y el Director de SICER, Iván de la Plata, presentaron el pasado 8 de mayo, en el Salón de Recepciones del Ayuntamientu Xixón, la **II Muestra Internacional de la Sidra de Calidad Sícer 09**.



La Segunda Muestra Internacional de la Sidra de Calidad (Sícer O9) se celebrará en el Palacio de Exposiciones del recinto Ferial de Xixón los días 16 y 17 de junio, y contará con la presencia de 60 elaboradores de distintos países y cerca de 300 tipos de sidra, entre ellas algunas tan importantes como las elaboradas por SARL Domaine Familial Louis Dupont del Pays d'Auge; Eric Bordelet, del Loira; Cidre du Pays Melenig de la AOC Cornouaille en Bretaña; Manufaktur Jörg Geiger de Alemania; Rama Caída y Familia Amaya de Argentina; Copa de Oro de México; o Yablochny Spas de Rusia, según informó el "Principado" a través de una nota de prensa. La novedad de esta edición radica en la presencia de nuevos países y por lo tanto de nuevas marcas, como son Rusia y Argentina.

Sícer reunirá en un mismo ámbito a los elaboradores de las principales zonas productoras del mundo: Estado Español, donde podrá encontrarse una amplia representación de las sidras asturianas en todas sus variedades, fundamentalmente las acogidas a la Denominación de Origen Sidra d'Asturies, y del País Vasco, las sidras naturales de los valles de Guipúzcoa y Vizcaya, que podrán degustarse junto con las de Navarra, Galicia; de Francia, las sidras de Bretaña y Normandía; de Alemania, las sidras que se elaboran en los alrededores de Frankfurt, junto al río Main; de Italia, Argentina, Rusia y un largo



etcétera de naciones.

Esta muestra internacional es una gran oportunidad para dar a conocer a profesionales y consumidores las mejores sidras del mundo, una bebida de difícil acceso en muchas partes del planeta, debido a su deficiente distribución y a su posición de inferioridad con respecto a la cerveza y el vino. Uno de los objetivos fundamentales del certamen es potenciar la imagen de la sidra como producto de calidad. La organización estima que se repetirá el éxito de la anterior convocatoria en lo que respecta a presencia de público y repercusión en los medios.

Las estrellas de la anterior convocatoria fueron sin duda la sidra asturiana y la canadiense de hielo, la primera por su innegable calidad y nobleza y la segunda por lo original de su propuesta y su refinamiento, tanto en la calidad de su cata como en su botella. Una de las sidras más solicitadas por los visitantes fue la sidra japonesa, gracias a su elegancia y exotismo. También fueron destacables ciertas marcas francesas por sus notas de catas fuera de lo común, peradas de Méjico y otras propuestas muy singulares de este país. De Italia, Alemania o Suiza vinieron marcas muy semejantes al vino hablando en términos de presencia en vaso. Cabría destacar los magníficos calvados o aguardientes de sidra (sin duda los mejores aguardientes del mundo) presentes de Tiñana (Asturies) y del territorio de la Bretaña francesa. Los nuevos países participantes han levantado expectación: Rusia y Argentina.



Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández

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)

comercial POCHOLO S.L.
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN
Ponte Vigi (La Guerra) - Tlf./Fax: 985 725 219 - 33010 POLA DE SIERO

ALMACÉN
Tlf. 985 741 849 - Fax 985 741 212 - 33019 LA CARRERA

EXPOSICIÓN
Avda. de Oviedo - cruce - Tlf. 985 740 884 - Fax 985 741 745 - 33100 EL BERRÓN

pocholo@telefonica.net

Presentación del **III FESTIVAL DEL MARISCO** en el Llagar Peñón.

A lo largo del acto en el que, por supuesto, no faltó ni la sidra, ni el marisco, abundaron los agradecimientos: a los colaboradores, a los organismos municipales y a la propia organización del Festival, por la valentía que demostraron al seguir adelante y apostar por el éxito del evento en un año de crisis y dificultades.

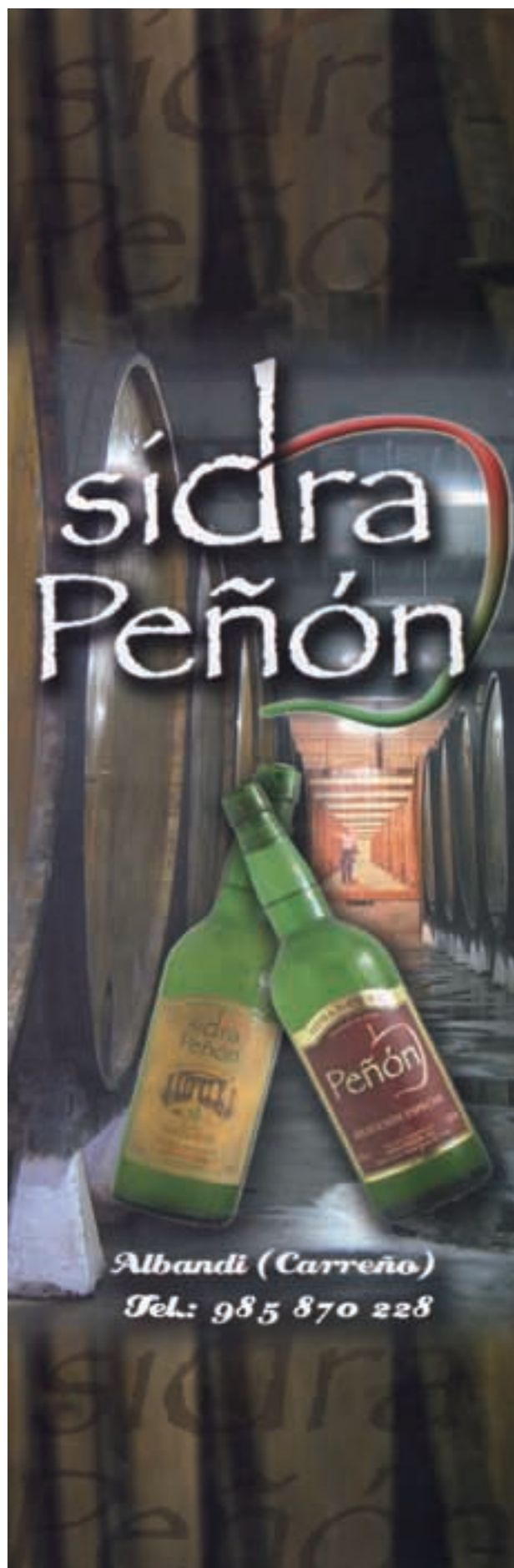




El carreñense **Llagar Peñón**, en la parroquia de Albandi, fue el escenario elegido el pasado lunes día veinte por la Asociación de Hostelería de Carreño para el acto de presentación del **III Festival del Marisco**, celebrado entre los días 23 y 26 de abril. Este festival llega a su tercera edición tras el éxito alcanzado en los dos años anteriores, lo que creó un ambiente de optimismo en la celebración del acto de presentación en el que no cabían las dudas generadas por la tan comentada crisis.

La encargada de realizar la presentación del acto, tras disculpar la ausencia por motivos médicos, del alcalde de Carreño, fue la concejala de Turismo, Educación y Juventud, María Dolores Aramendi. En su intervención destacó la gran importancia que está adquiriendo el festival, ya que cada año gana relevancia, mostrándose como un marco excepcional para *"No solamente dar a conocer nuestros productos, el marisco y la sidra, sino de conocer la calidad humana y profesional de nuestros hosteleros, que es muy alta."*

Con ello se refería, sobre todo, a los nueve establecimientos de hostelería participantes en el evento: **El Varadero, El Muelle, Doménico, La Fonte, El Llagarón, Portalón de Santolaya**, la sidrería **El Pescador**, la marisquería **El Paseín** y el hotel **El Puerto**, además, por supuesto, del **Llagar Peñón**.





Pero no es de ellos todo el mérito: el Festival cuenta igualmente con la participación de empresas no dedicadas específicamente al mundo de la hostelería, y con un importante apoyo de parte del Ayuntamiento de Carreño, quien aporta 5.000 a la organización del evento, además de facilitar en lo posible a la organización las cuestiones de infraestructura en la explanada del muelle de Candás.

Las casi cien personas que acudieron a la celebración fueron recibidas por miembros de la Banda de Gaitas de Candás a la entrada del llagar, donde se ofrecía a los asistentes, vecinos de la zona en su mayoría, una generosa degustación de los productos que durante el fin de semana se pudieron saborear en el puerto de Candás, acompañada de sidra Peñón.



Presentación del **III FESTIVAL DEL MARISCO** en el Llagar Peñón.



Testu y semeyes: Lucía Fernández

Cas Sidras del Paraiso

LA NOZALA
Sidra Natural
TRADICIONAL

LA NOZALA
Sidra Natural
ORO

Escuela
D.O. Sidra de Asturias
Sidra Natural

ASTURVISA

El Arte de la distribución

Asturbupro

(Distribuidora Oficial de **GALP** en Asturias)

Empresa colaboradora en el III Festival del Marisco en Candás



En el éxito de este III Festival del Marisco no solo participaron las instituciones y las sidrerías candasinas. También hubo otras empresas ajenas al sector que contribuyeron con su granito de arena. Entre ellas, la distribuidora de gas propano y butano Asturbupro.

Situada en la misma oficina de la calle Fernández Ladreda en la que se distribuía el butano “de toda la vida” - es decir, los últimos cuarenta años- , la que es ahora la única delegación de la empresa GALP en Asturias se encarga desde el 2.007 de repartir el gas a toda la Mancomunidad del Cabu Peñes, cubriendo también la zona de Avilés, Xixón y Uviéu.

Además de la “bombona verde”, (color distintivo de las bombonas de butano GALP) Asturbupro se encarga también del gas canalizado y de la instalación y mantenimiento de depósitos de propano. Este tipo de gas a granel es especialmente apropiado para aquellos establecimientos hosteleros de gran consumo, que cuenten con espacio para su instalación, aunque también es muy utilizado en viviendas unifamiliares y otro tipo de edificios comunitarios, como colegios.

Este es el segundo año que participan en el Festival del Marisco, por una parte económicamente, y por otra suministrando el gas, tanto a la carpa como a las sidrerías participantes. Lo hacen, además de por contribuir a la vida social del concejo, porque consideran que este tipo de eventos dan a conocer la zona y atraen turismo. No hay duda de que en estos tres días viene mucha gente a Candás, pero no podemos dejar de preguntarnos ¿en qué beneficia el turismo a una empresa de gas?. “Mucho”, nos explican. “Por una parte, las sidrerías funcionan muchísimo más, y los hosteleros son nuestros clientes. Por otra, en esta zona hay mucha segunda vivienda y en ellas es muy habitual el uso del butano, tanto para calefacción y agua como para las cocinas.” Sin olvidar los campings y las bombonas azules...



III Féstival del Mariscu

Candás foi de nueu capital del mariscu



Ente los díes 23 y 26 d'abril, na Esplaná del cai de Candás, desendolcóse'l Tercer Festival del Mariscu de Candás, qu'ufiertó, per tercer añu consecutivu una esbilla de los meyores productos de la nuesa mar: centollos, llámpares, andariques, percebes y muxones, regaos con sidre abondo. A lo llargo los cuatru díes que duró'l Festival y pesía que'l bon tiempu nun acompañó abondo, rexistróse na carpa instalá nel cai una intensa actividá marisquera, apurándose dafechu'l llímite de capacidá de 600 presones demientes delles hores al día y algamando un consumu de más de cuatru mil kilos de mariscu variáu.

Esta esaltación de los productos de la mar y de la sidre fízose coincidir, a costafecha, cola festividá del día de Castiella y Lleón pa facilitar l'asistencia de visitantes, lo que desplica'l bon númberu de foriatos que, dende'l primer día, aprovecharon lo que pa ellos yera una ponte de cuatru díes pa fartucase de sidre y mariscu, a bon preciu. Y ye que los precios de los manxares ufiertaos nun xubieron muncho dende la primer edición del Festival (sobro tou comparándolos cola inflación xeneral).

L'andarica pasó de 3 € nel 2007 a 4,50 nel 2008, los percebes, de diez euros a doce, les raciones de gamba y muxón subieron un euru y la sidre, en dos años, namái que xubió venti céntimos, de los dos euros del añu 2007 a los 2,20 esti añu. Tamién se daba a los asistentes la posibilidá de pedir una "paxa especial de mariscu con sidre" cola que, por sesenta euros, los asistentes tuvieron la oportunidá de fartucase a mariscu. Amás de los vecinos Castiellano-Lleoneses, destacó la gran cantidá de participantes vinientes de la fastera les Cuenques Mineres asturianas a prebar los productos de la mar. "La sidre ye'l complementu ideal pal mariscu" comentaba ún d'ellos "Non, el mariscu ye'l complementu perfechu pa la sidre" arropiaba-y la muyer. En xeneral, los visitantes destacaron la frescura y la calidá de los productos ufiertaos y la bona pareya que faen sidre y mariscu, asina comu'l bon ambiente que s'alendaba nel Festival, amenizáu pol Grupu de Baille'l país San Félix y pola Banda Gaites de Candás.

Nueve foron los establecimientos hosteleros que participaron direutamente nel eventu, organizáu pola Asociación d'hosteleros de Candás: El Varadero, El Muelle, Doménico, La Fonte, El Llagarón, Portalón de Santolaya, la sidrería El Pescador, la Marisquería, El Paseín y el hotel El Puerto. Amás, otres empreses, comu'l llagar Peñón o la empresa asturiana de gas butanu, Asturbupro, collaboraron de distintes menes nel bon desendolque del festival.

**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)



ELSUEVE 2004

Correduría de Seguros S.L.

www.elsueve.es

C/ Teodoro Cuesta, 11 bajo

Tlf./Fax 985 454 172

Móvil 639 711 231

33600 MIERES

(Asturias)

XXII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LOS PLATOS A LA SIDRA

Durante los días **8,9 y 10 de mayo**, se desarrollaron en **Nava** las **JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PLATOS A LA SIDRA**.

Este certamen tan especial ya data de 1986, convirtiéndose en una de las jornadas más antiguas de Asturias.



Durante los días 8,9, y 10 de mayo, se desarrollaron en Nava las jornadas gastronómicas de platos a la sidra. Este certamen tan especial ya data de 1986, convirtiéndose en una de las jornadas más antiguas de Asturias. Este evento se hizo conjuntamente con el Certamen de Quesos. Además, la organización brindó a los asistentes

un largo programa que empezó con la presentación el pasado martes cinco de mayo a las 18:30 en el Museo de la Sidra de Nava. El viernes ocho se organizó una ruta guiada "SENDERO LOCAL DE NAVA" de 7 km de duración, con una dificultad baja. Ese mismo día, en la casa de Cultura, tuvo lugar la representación de "iLa Matuzaga!" una obra de teatro, con la interpretación y guión a cargo de Carlos Alba. Feria de Stocks, el viernes y el sábado; el domingo finalizaron estas actividades con el certamen de quesos (catas ciegas y sorteos) y las jornadas gastronómicas.

Casa Mino se estrena en estas jornadas. "Es la primera vez que participamos" asegura **Jovino Rodríguez**, gerente de esta sidrería "Trataremos de ofrecer diferentes alternativas a los clientes cada año". La pregunta de la crisis es obligada "Hemos notado algo la crisis en estas jornadas, sobre todo en las cenas" ¿Estará Casa Mino en la próxima edición? "Depende de cómo salga esta". Algunas de las propuestas de este chigre fueron: Cabrito al horno con aguardiente de sidra o merluza a la sidra ó Manzanas rellenas de arroz con leche con caramelo de sidra dulce o flan de sidra

Sidrería Prida presenta sus guisos por cuarto año consecutivo "Cada año cambiamos el menú de jornadas" nos dice **Monica Rodríguez** gerente de este clásico de Nava "Nos gusta poner dos platos de pescado y dos de carne" "Para postre también solemos poner dos a elegir" Cachopo de merluza con buñuelos de manzana y crema de sidra o medallones de pixín en salsa de sidra o Tortos rellenos de arroz con leche bañados con chocolate de sidra son algunos de los platos de Prida. Sobre la afluencia de personas Mónica nos dice: "Está algo más flojo que otros años no sé si porque se anunció algo tarde o por la crisis". ¿Procedencia de los visitantes? "Toda Asturias, Santander, Galicia y País Vasco, alguno de ellos incondicionales de las jornadas"

Sidrería
Panilla

La Masera

Saúl López Lorenzo

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

PEZ ESPADA A LA CREMA DE SIDRA

Un lomo de pez espada, Sidra, Aceite de oliva, Ajo,
Perejil, 1 cucharada de harina, Almejas,
Patata, Espárragos.



CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO CON COMPOTA DE MANZANA Y BECHAMEL

Carrillera de cerdo, 2 cebollas, ½ pimiento rojo, Aceite de oliva
Sal, ¼ botella de sidra, 3 manzanas, 1 vaso de leche
3 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de harina



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

Restaurante Sidrería

La Panera



REVUELTO DE MANZANA Y SETA AL CABRALES

Una manzana, 300 g seta de cardo,
Queso cabrales, Queso manchego
Patata, Nata líquida, Aguardiente de sidra
Orégano, Pimienta blanca, Aceite de oliva



MENU

- 1- Sopa de marisco o ensalada Pasaia al aroma de sidra.
- 2- Cajeta de la mar o revuelto de manzana y seta al cabrales
- 3- Caldereta de cordero a la sidra
- 4- Postres Caseros.

SIDRERIA LA PANERA



Llames Bajo, 85 - Nava - Tlfs: 985717345 / 616773817



XXII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LOS PLATOS A LA SIDRA

Sidrería Casa Angelón lleva desde el 2000 en estas jornadas. Esta sidrería incorpora cada año algún plato diferente como por ejemplo Helado de turrón con sirope de sidra o lenguado relleno a la sidra con viruta.

Ángel Ordoñez, uno de los propietarios habla sobre la lógica disminución de clientes en las cenas "Son platos fuertes que entran mejor a la hora de comer". "El día grande de estas jornadas es el domingo" afirma.

Sidrería La Panera ya es veterana en estas lides "Este año si que se nota la crisis, este viernes noche fue malo, con jornadas incluidas" nos dice **Saúl Blanco**, propietario de La Panera y famoso escanciador de Nava. Nos gusta ofrecer platos de nuestra carta que tienen mucho éxito como por ejemplo la Ensalada panera al aroma de la sidra o la caldereta de cordero a la reducción de sidra". Saúl nos dice unas palabras sobre la organización "ha tenido ciertos fallos, se anunció algo tarde y con fotos que no se correspondían a los chigres participantes"

En un paraje espectacular a las afueras de Nava encontramos al restaurante **El Titi**. **Pablo Fernández** cree que la crisis ha hecho mella en el certamen "Calculo un 20% de clientes". "Cada año ofrecemos diferentes platos, en esta edición te puedo mencionar a Ensalada de quesos asturianos o las popiettas de lenguado rellenas en salsa de sidra".

Pablo cree que "La organización en general ha estado bien, aplaudo todas las actividades propuestas, aunque algunos anuncios han llegado un poco tarde. Yo apostaría por gastar más en publicidad. Además ahora hay competencia con más jornadas de Asturias". El propietario de este restaurante nos hace una reivindicación "Es necesario una asociación de hostelería en Nava que gestione este tipo de cosas".

Pilar Canteli es la propietaria de **La Figar**, en el centro de Nava. "Cada año cambiamos toda la carta" afirma Pilar. "Nosotros no hemos notado la crisis". Algunas de las opciones gastronómicas propuestas por esta sidrería fueron Paté de cabracho a la sidra o bacalao con pisto a la sidra.

Saúl López, de la sidrería **La Masera** afirma con rotundidad sobre la omnipotente crisis "Sí que se ha notado la recesión con respecto a otros años". Saúl nos propone "Pez espada a la crema de sidra, de postre frisuelos rellenos de manzanas". "La organización no ha estado afortunada con la presentación, ya que no estuvo la TPA (sólo la televisión local de Nava) además algunos anuncios llegaron tarde y mal, han salido chigres que no tienen nada que ver con los participantes en estos jornadas, me refiero a las fotos."

PLATOS DE LAS JORNADAS

SIDRERÍA LA FIGAR

- Paté de cabracho a la sidra o crema de nécoras a la sidra.
- Lenguado con almejas a la sidra o bacalao con pisto a la sidra.
- Redondo de ternera a la sidra o caldereta de cabrito a la sidra.
- Arroz con leche o tarta de manzana.

SIDRERÍA CASA ANGELÓN

- Pimientos rellenos de bacalao a la sidra o ensalada angelón.
- Lenguado relleno a la sidra con viruta de manzana o cachopo de ternera en salsa de sidra con guarnición o estofado de buey con verduras al aguardiente de sidra.
- Helado de turrón con sirope de Manzana o tarta de sidra.



SIDRERÍA LA PANERA

- Sopa de marisco o ensalada panera al aroma de sidra.
- Cazuela a la mar o revuelto de manzana y cabrales a la sidra.
- Caldereta de cordero a la reducción de sidra.
- Postres caseros.

SIDRERÍA LA MASERA

- Ensalada templada a la vinagreta de sidra.
- Pez espada a la crema de sidra.
- Carrillera de cerdo ibérico a la sidra con compota de manzana.
- Frisuelos rellenos de manzana.

CASA MINO

- Crema de marisco al aroma del llagar.
- Patatas rellenas de carne o de bonito con puré de manzana.
- Cabrito al horno con aguardiente de sidra o merluza a la sidra.
- Manzanas rellenas de arroz con leche con caramelo de sidra dulce o flan de sidra.

SIDRERÍA PRIDA

- Arroz cremoso de marisco a la sidra o tartaleta de pulpo y mejillones con láminas de manzana.
- Cachopo de merluza con buñuelos de manzana y crema de sidra o medallones de pixín en salsa de sidra y compota de manzana agridulce.
- Brocheta de solomillo de cerdo con crema de patata y crujiente de manzana o paletilla de lechazo y pimientos confitados a la sidra.
- Tortos rellenos de arroz con leche bañados con chocolate de sidra o canutillos rellenos de mouse de manzana.

RESTAURANTE EL TITI DE NAVA

- Ensalada de quesos asturianos, frutos secos y dulce de sidra o crema de nécoras y sidra.
- Popiettas de lenguado rellenas en salsa de sidra o zancarrón de cochinillo guisado al estilo Titi.
- Crema de arroz con leche y manzana caramelizada o tarta de manzana y sidra.



Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández



Ríu sidreru en Gascona

La X Preba de la primer sidre l'añu axunta a unes 4.000 presones y declara unánimemente a **Trabanco** comu la meyor sidre

En Gascona nun llueve, polo menos cuando celebra la so Preba de la primer sidre. X edición de la Preba, y décimu díi con solín de primavera.

Col tiempu asina, y con 15 llagares participantes, nun ye d'extrañar que la cai Gascona quedara piqueña pa tantu sidreru (ihai qu'enanchar la Gascona!) comu s'axuntó ellí: unos 4.000 amantes de la sidre, que previu pagu de los 3 euros del vasu, pudieron disfrutar de lo meyor de les sidres.

Yá a les 11 la mañana, cuando taba faciéndose la tastia oficial, yeren munches les presones qu'abeyaben per Gascona, y una hora más tardi escomezó la multitudinaria preba popular, con sidre de Fran, El Gobernador, Juanín, Orizón, Foncueva, Vallina, Herminio, La Nozala, Canal, L'Argayón, Menéndez, Muñiz, Roza y Trabanco, los llagares que sirven davezu nel Bulevar de la Sidra.



En pocu más de dos hores y media dióse acabu a 3.000 lilitros de la meyor sidre y la tastia popular dio a sidra Trabanco comu ganaora, nuna poca avezada coincidencia na que la opinión popular coincidió cola del xuráu oficial, al decir del presidente del xuráu oficial Maximino Villarrica, porque "esta yera una sidre de 10".

Asina mesmo, Villarrica tamién afirmó que "Trabanco destacó comu la meyor sidre, pero hai de reconocer que les cualidaes que presentaren toles sidres a concursu en cuanto a espálme, presencia en vasu, arumes y saborgor foren mui positives y alentaores. Esto llévame a reafirmame no que vengo diciendo dende va tiempu: la collecha 2008 sedrá una sidre escelente".



esta Preba de la Primer Sidre, plantegándose la posibilidá d'acupar la plaza, la fastera del cientru d'estudios.

Lo que nun compartió foi la necesidá d'enachar l'horariu de la preba "Si enachamos el tiempu complicárase. Dos hores o dos hores y media ye tiempu abundu pa que se faiga la votación, se prebe la sidre, ecétera. Agora yá se convirtió más nuna folixa que nuna preba, cuandu'l motivu ye la preba de la sidre."

Trabanco, diez años de trunfos.



El llagar de Trabanco lleva diez años ganando la tastia popular en Gascona, tantos comu años lleva celebrándose esta mítica "Preba", pero nesti décimu aniversariu, el palu de sidre presentáu pol llagar xixonés xunció'l trunfu de la tastia popular a la del xuráu oficial, siendo'l primer llagar que consigue esti doblete, daqué que lu confirma de toes toes comu la meyor sidre de la temporada nesta Preba de la cai Gascona.

Pa Samuel Menéndez Trabanco, xerente del Grupu Trabanco "Ye una gran satisfacción ver comu la tastia oficial y la tastia popular coinciden al señalar a Trabanco comu la meyor sidre del añu. Comu nes colleches anteriores, rialicemos un importante esfuerciu pa ufiertar al consumidor una sidre de gran calidá y esta duple reconocencia de la Preba de Gascona confirma que tamos nel bon camín"

Asina mesmo, considera qu'esti añu la sidre "nun tien grandes picos de soborgor, tien los amargos xustos y presenta l'equilibriu que precisa pa considerase una sidre de calidá. Polo que viemos en Gascona, creyemos qu'esti pue ser un gran añu pa la sidre asturiana". ¡Qu'asina seya!

Sidrina presentóse en la Preba de Gascona

La Comarca de la Sidre aprofitó la X Preba de Gascona pa presentar la so mascota promocional: Sidrina. Una botella viviente que repartió información turísticu sobro la Comarca de la Sidre.



Ríu sidreru en Gascona



Buen Ambiente

Bona Sidra

Bona Xinta

GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍES DE LA GASCONA D'UVIEU

ASTURIÉS



Testu: Fonsu Fernandi
Semeyes: María Lavilla



XIII Festival de la Sidre

Importantísima
rempuesta popular
a les XIII Xornaes de
la Sidre de Llangréu,
con trunfu de
Fonciello
na tastia popular.

VENTANALBA

Ventana de Aluminio y P.V.C.

Mamparas de Baño



Pol. de La Central, 1
33940 EL ENTREGO
Tlf./Fax 985 66 36 56
Móvil 670 237 222



iHai qu'organizase!
MFM

Con ser un ésitu, el XIII Festival de la Sidre de La Felguera punxo n'evidencia la falta d'una riestra de midies organizatives que permitan el so xorrecimientu. Custiones tan evidentes comu la istalación d'una carpa (esto ye Asturias, y llueve), o la necesidá d'un llugar específicu pa l'aparcaera, con unos municipales con menos afoguín recaudatoriu y más enfotu en char un gabitu a los asistentes... Que nun hubiera forma de facese la tastia oficial por problemes d'organización, tampocu nun ye asumible.

El Festival de la Sidre de La Felguera tien un futuru impresionante... iHai qu'organizase!

de La Felguera

El parque Dolores Duro de La Felguera quedó piqueño énte la perimortante rempuesta popular al Festival de la Sidre entamáu pola sociedá de Festexos San Pedro de La Felguera, con cientos de sidreros axuntándose nel Parque Vieyu (Dolores F. Duro) de magar les 12 del meudí pa prebar la sidre de los 18 llagares participantes (14 l'añu pasáu).

Comu vien siendo avezao nestos festivales sidre-ros, pa participar nelli nun hebio más que mercar el vasu -a 3,5 euros, y apuntamos les quexes de los sidreros, que lo toparon daqué caro- que nesti casu llevaba grabao la imaxe del monumentu «L'engranaxe la memoria», onde costa'l nome de tolos socios de la entidá dende'l so aniciu hai yá 100 años.

Esti añu los sidreros pudieren tastiar la sidre d'Alonso, Estrada, Orizón, Viuda de Angelón, Viuda de Corsino, El Piloñu, L'Argayón, Zapatero, Roza, Los Roblones, Arbesú, La Nozala, Fonciello, Los Angones, Cabueñes, Frutos y Vallina, que punxeren ná menos que 3.000 lilitros de sidre a dimposición de los asistentes. Asina mesmo, tamién se punxeren a la venta bollos preñaos, tortos con picadillo y los indispensables güevos cocíos, colo que dir faciendo más llevaera la sidrada. Llamentablemente, la lluvia obligó a suspender la xornada de la tardi, ente'l llóxicu desconciertu de los asistentes, que nun se desplicaben cómo yera posible que nun hubiere una carpa.

Per otu llau, la tastia popular resultó tou un ésitu, y podemos confirmar que'l xuráu tomó bien en serio la so función, dando llugar a interesantes comentarios y valoraciones de los estremaos palos de sidre, enantes de proceder a la votación, que por cierto, cuntó con una



OBRAS Y REFORMAS
DAPRI

**ALBAÑILERÍA
Y
FONTANERÍA**

EL ENTREGO
TLF. 661 50 43 22

Reformas de Interiores

TINO

**PINTURAS
ESCAYOLA
ALBAÑILERÍA**

Constantino Llana Suárez
N.I.F.: 32.871.801-V

C/ Pelayo, 4 - 2º · 33950 SOTRONDIO - Tlf. 985 671 155 Móvil 610 736 617

perimportante participación de los asistentes, qu'en difícil y apretáu referendū escoyeron comu la meyor sidre a **Fonciello**, seguía de Los Angones (les sos madreñes tuneaes causaren furor) y Arbesú.

Per otu llau foi comentariu xeneralizáu ente la xente d'edá y avezao a la sidre de siempres la calidá de la sidra de Nava, apreciándose muncho los amargos propios de la sidre nuevo, con referencia espreso a Sidra Alonso y Viuda de Angelón... ¿Sigue furrulando l'asociación de llagareros de Nava? Nesti festival paez que sí, porque cuntaron con un puestu propiu compartíu por cuasique la totalidá de llagares navetos.



📞 CARROCETAS 📞 CARROCETAS CON GRUA 📞 CAMIONES CON GRUA 📞 CAMIONES BAÑERA	 TRANSPORTES Y MAQUINARIA Tel. 985 69 54 33 - 630 88 75 28 - Fax 985 66 99 25 C/ Inventor de la Cierva, 26 - 1º - 33930 La Felguera - ASTURIAS	📞 CAMION DUMPER 📞 PALAS MIXTAS 📞 MINI - RETROS 📞 RETRO - EXCAVADORAS
---	--	---



Ganadores del Concursu d'echaroes de sidre

El más antiguu concursu d'echaores de sidre del mundiu ta enfotáu en ser tamién ún de los más importantes, tanto pol númberu de participantes nel mesmu, comu pola so calidá.

Na semeya podemos ente otros a Nekane Martínez, Guillermo González, Alberto Álvarez... auténticos campeones nesti arte.

Mesón
La Mina



Avda. Libertad, 15
POLA DE LAVIANA
Tlf. 985 60 00 32

RESTAURANTE — PARRILLA

El Güelu

Carretera General, s/n - MUÑERA - LLAVIANA

☎ 985 61 44 32

MENÚ DEL DÍA
PARRILLADA DE CARNE
ESPECIALIDAD EN BACALAO

XIII Festival de la Sidre de La Felguera



A la fin, xente de toles edaes, sesu y condición amosaren una vuelta más l'interés y caláu social de los festivales sidreros, y anque dende dalgún mediu de comunicación tovieren el pocu xaciu de calificar el Festival de la Sidre de La Felguera comu «botellón de la sidra», lo cierto ye que nun hebíu dengún motivu pa tan improcedente ya inxusta descalificación, viviéndose una xornada onde los amantes de la sidre tovieron la oportunidá de prebar los palos de 18 llagares, daqué que d'otra forma resultaría cuasique imposible (el mercáu ta ciertamente en manes d'unos pocos llagares), y fixérenlo con tola normalidá y urbanidá dable, propia d'un eventu cultural comu son estos festivales de la sidre, y ensin denguna triba de comportamientu que permitiera comparalo cola madrileñada de los «botellones».

Per otru llau, el concursu d'echaores de sidre (el más antiguu d'Asturies, y per ende, del mundiu mundial) aconceyó bien de xente, que siguió con interés les estremaes fases d'un concursu que ye fáciłe ver comu va a más, y que dio'l trunfu a Nekane Martínez, de Tierra Astur, en Cualloto, seguía de Guillermo González del Llagar La Morena (Viella- Sieru) y d'Alberto Álvarez, de la carbayona sidrería Muñiz, entregándose premios en metálicu fasta'l decimu tercer clasificáu y troféu pa tolos participantes.





Confecciones

Villa

Sastrería

Prendas Laborales y Personalizadas

Hostelería - Sanitario - Industrial

Jovellanos, 8 · 33003 OVIEDO · Tlf. y Fax 985 214 893

www.ropalaboralvilla.com · informacion@ropalaboralvilla.com



Trunfu de Nekane Martínez

Nel concursu d'echarores de sidre sosprendió daqué'l trunfu de la xoven Nekane Martínez (Tierra Astur - Cualloto), que fexo una auténtica esibición de comu echar sidre, combinando perfectamente un estilu depuráu y relaxáu, cola precisión milimétrica en ca culín.

En cualisquier casu, la calidá de los participantes nestos concursos ye ca vuelta mayor, y en munches ocasiones el xuráu tien series dificultaes a la hora de puntuar. Concretamente en La Felguera, la puntuación tuvo bien apiertada, fando pendiente'l ganaor del concursu fasta'l postrer culín.



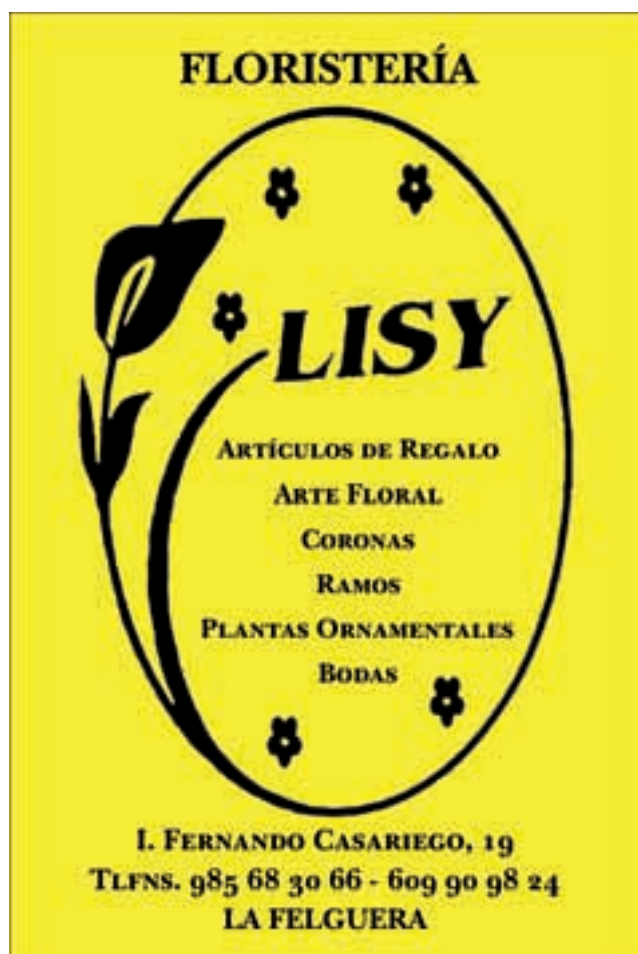
XIII Festival de la Sidre de La Felguera

¡Venga culetes!

Los llagares participantes nun se fixeron de rogar pa servir la sidre, lo qu'evitó que se produxeren coles a la hora de prebar la sidre

El vasu a 3,5 €

El preciu del vasu pa participar nel Festival foi oxetu de muchos comentarios ente los asistentes, que consideraron escesivu esti preciu teniendo en cuenta que la botella sidre tovía pue tomase a 2 €, de toes formes el preciu nun foi motivu pa que naide dexara de participar.





Fonciello ganó la Tastia Popular

Les tasties populares ca vuelta son más consideraes, nel sen qu'espeyen propiamente cuala ye la percepción de los consumidores finales del productu, sirviendo d'orientación a los llagareros a la hora de valorar l'estáu de la so sidre. Tres Fonciello, Los Angones y Arbesú algamaron el segundu y tercer puestu respeutivamente.



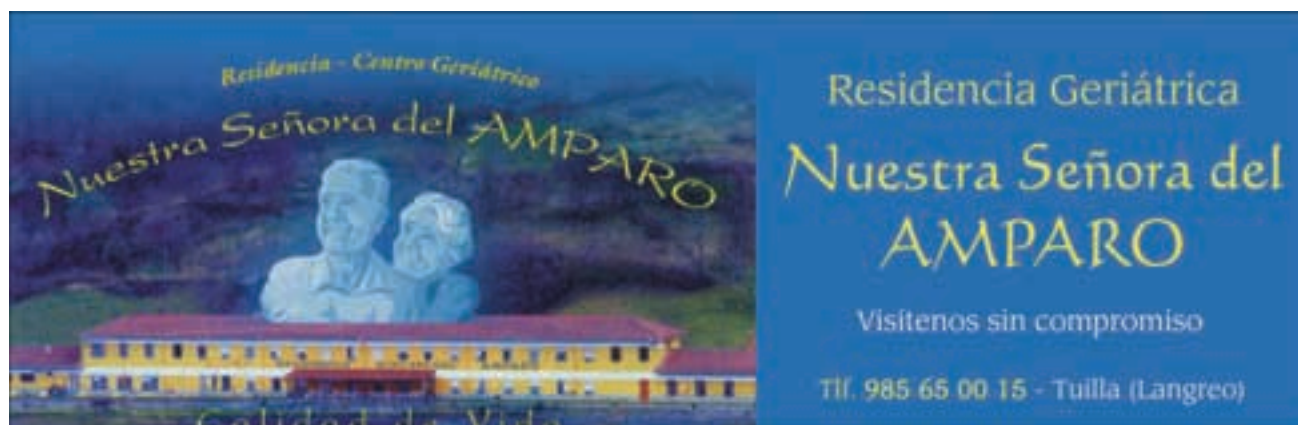

ILUMINASTUR

ILUMINACIÓN DECORATIVA



MÁS DE 30 AÑOS DE EXPERIENCIA

C/ El Sol, 36 - 33180 Noreña (Asturias)
 Tlf. 984 107 630 Móvil 619 415 917/686 956 291
administracion@iluminastur.com



Residencia - Centro Geriátrico

Nuestra Señora del AMPARO

Calidad de Vida

Residencia Geriátrica

Nuestra Señora del AMPARO

Visítenos sin compromiso

Tlf. 985 65 00 15 - Tuilla (Langreo)

XIII Festival de la Sidre de La Felguera



PELUQUERÍA - ESTÉTICA

Señoras - Caballeros - Niños
Postizos - Estética - Micropigmentación
Foto Depilación - Solarium

PELUQUERÍA
 C/ Soto Torres, 2 · Tlf. 985 693 851
 SAMA DE LANGREO

ACADEMIA PELUQUERÍA Y ESTÉTICA
 C/ Constitución, 31 · Tlf. 985 697 853
 SAMA DE LANGREO




restaurante sidrería Llaímo

• Menú del día • Menú asturiano • Menú infantil • Ludoteca

Especialidades:
 Carnes casinas - Caza
 Pizzas y pastas caseras
 Tapas variadas - Postres caseros.

Plaza Campo Juan nº 92 • 33993 Soto de Agues. "Ruta del Alba"
 Sobrescobio, Asturias. Tfno.: 985 60 92 01





Votación

A los participantes nel Festival de la Sidre de La Felguera, prestó-yos abondo que se-yos toviere en cuenta a la hora d'escoyer la meyor sidre, tanto asina que la votación foi enforma numerosa, lo qu'amuesa l'interés de los asistentes na sidre mesmo, y alloña l'actu de cualisquier asemeyanza con un "botellón" nin ná que se-y paeza.



En las XIII Jornadas
de la Sidra Natural de Langreo en
La Felguera, nuestro pan "tu mejor amigo"

**SOCIEDAD ANÓNIMA LABORAL
CIUDAD INDUSTRIAL VALNALÓN**

Teléfono 985 69 08 06 Fax 985 69 92 58
pandelnalon@fade.es - 33930 LA FELGUERA

ESPECIALIDAD:
Cabrito Guisado
y
Cordero a la Estaca



RESTAURANTE
El Merenderu de Anzó

— 985 60 92 15 —
Sobrescobio / Anzó

COMUNIONES
COMIDAS DE EMPRESA
GRUPOS



SIDRA NATURAL LOS ANGONES

Arsenio Angones Cuesta. Caldones (Xixón).

Empecemos desde el principio, remontándonos en el tiempo sobre los orígenes de este llagar...

Mi padre Arsenio, que era constructor, estuvo de socio con uno de los propietarios de Angones y Muñiz, que era su tío. Cuando mi tío ya se fue apartando un poco del negocio de la sidra, mi padre plantó pomares y fue cambiando los toneles poco a poco, haciendo una evolución en el llagar. Ahora mismo mi padre es el gerente, yo abarco todas las parcelas del negocio, en mayor o menor medida, “aficionado de todo especialista en nada” como dice el refrán.

Tu llagar es famoso por “Los mozos de los Angones” en el que unos amigos tuyos y tú amenizáis certámenes de sidra y romerías vestidos con un look muy original (mono y madreñas tuneadas) y escanciáis con mucha gracia y desparpajo...

Recuerdo que al principio no encontraba gente para escanciar; al cabo del tiempo se fueron uniendo una serie de amigos dispuestos a “armar” comedia en los certámenes. Ahora somos unos cuantos fijos en los festivales de sidra.

¿Qué opinión tienes sobre los concursos, festivales y certámenes de sidra?

En principio no era partidario de ellos, ahora sí. Entiendo estos eventos como sitios a dónde vas para pasar un buen rato. Mentiría si te dijese que no me hace ilusión ganar. Claro que sí, es un orgullo además, pero disto mucho de ir a cara de perro y en tensión por la posible victoria. Para que te hagas una idea, estuvimos a punto de ausentarnos del Festival de La Sidra de Nava, pero al final nos reunimos los seis amigos de Los Angones y decidimos ir. Conseguimos el segundo premio en votación popular y lo pasamos bien, de forma que no nos podemos quejar.



Quería aprovechar para reivindicar más pluralidad en los jurados de los concursos. En algunos festivales ganan siempre los mismos, quizás porque los jurados no varían con sucesivas ediciones. Por otro lado, sería justo que el voto popular tuviese algo de peso en la decisión final.

¿Qué capacidad tiene vuestro llagar?

Tenemos una capacidad aproximada entre 1.600.000 y 1.800.000 litros.

¿En qué lugares se distribuye Sidra Los Angones?

Por toda Asturias. Por el resto de España... Salamanca, Santander, León, Billabino, Ponferrada, El Bierzo.

¿Distribuís más en Xixón por ser una bebida local?

No necesariamente, además la puerta está abierta a cualquier sidrería de cualquier parte de Asturias o España. Además en verano las ventas suben, tanto en Xixón como en cualquier otra parte de la comunidad. No te extrañes si las ventas suben más en León que aquí, debido a fiestas y eventos concretos.

¿Apuestas en el futuro por la DOP de Asturias?

Honestamente, creo que en Asturias no va a funcionar. El futuro de la DOP está en el resto del territorio, pero en nuestra comunidad no le veo salida. Creo que basta con la sidra natural de toda la vida, lo que pasa es que se debe de cuidar su calidad. Suelo preguntar a los camareros por los chigres, y si hay los dos tipos de sidra y la natural está regular, escogen ésta última. La DOP tiene más controles cierto, pero no garantiza más calidad.

Te comento otro problema, hay demasiadas pumaradas



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

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 carcasses de turismos, furgonetas y 4x4."

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

En Perlora...

CAFÉ BAR CORRECAMINOS

El Perú. 14
Tel. 985 88 43 75



de sidra para Denominación y no sé si llegará a venderse toda la sidra de estas plantaciones. Puede darse la paradoja de que algunos productores vendan sidra de Denominación de Origen como natural, porque no encuentren hueco en el mercado.

Debo recalcar el hecho de que haya tan pocas variedades de manzana cuando en Asturias hay quinientas. Esto te obliga a plantar unos pomares con unas propiedades demasiado específicas ¿Qué hacer entonces con las pomaradas viejas?

¿Qué opinión te merece la sidra de Selección?

No entiendo como seis llagares venden sidra a precio de DOP ¿Existen los controles en estas marcas o tenemos que fiarnos de la palabra de estos productores? ¿Quién regula esa producción?

¿Y si hubiese unión total? Me refiero a todos apostando por la DO, la cual por cierto, es la única sidra de Europa con Denominación De Origen.

Como puede luchar un vaquero contra mil indios...

Cuando haya alguien que lo organice y unifique quizás. Te diré que no estoy en contra de la DOP, de hecho creo que es algo muy bueno para Asturias y para la sidra. De todos modos, mucha gente consume este tipo de sidra por señoría, por beber el producto más caro simplemente.

¿Qué opinión tienes de los escanciadores eléctricos?

Estoy totalmente en contra. Los veo bien para fuera de Asturias, pero no para nuestra comunidad. Este tipo de máquinas "machacan" la sidra y la revuelven. De qué sirve que en los llagares cuidemos la sidra y la mimemos si luego dejamos que se estropee con estosartilugios.





Es equivocado pensar que si la sidra hace espuma está servida correctamente. La sidra tiene que salir por su peso, por simple gravedad y emular el escanciado natural. Por otro lado, no me parece justo que se cobre por una botella escanciada artificialmente lo mismo que por una escanciada manualmente.

¿Consideras que en una sidrería se debería escanciar en toda ella?

Desde luego, incluido el comedor. Ahora mismo la sidra está en auge, y cualquier establecimiento puede ser chigre: cafetería, bar incluso, incluso pizzería. Me parece bien, pero deben de estar a la altura.

¿Crees que hemos tocado techo en el consumo de sidra y en promoción en Asturias?

Aquí es posible que se haya tocado fondo. Se podría sacar fuera, pero es difícil, por el servicio y el escanciado. En la mayoría de Asturias en los sitios, no se trata bien de hecho.

¿A qué te refieres?

Me refiero a tener en el enfriador las botellas toda la noche por ponerte un ejemplo. El flujo de botellas debe de ser constante para que no se enfríen demasiado. Esa sidra estará deshecha por frío, o se cambia la sidra o el agua. No se puede dar ese servicio al cliente.



¿Se resiste la sidra a la crisis?

Desde luego. La bebida de tertulia es la sidra, al menos en Asturias. Quizás ahora el que bebía cuatro sidras, ahora bebe tres. Se nota más en otros sectores de la alimentación, pero en la sidra no.

¿Cómo definirías tu sidra?

Como una sidra suave y fina que gusta a todo tipo de consumidor. Ante todo es sidra de verdad. Para mí es la mejor.

¿De dónde proceden las manzanas que utilizas para elaboración?

De toda Asturias. De Galicia, Checoslovaquia, de Francia ya no, porque no vienen en general con una condiciones higiénicas favorables.

¿Echas de menos las romerías? Me refiero a la venta de sidra...

El problema de las romerías es que la gente con la crisis coge la sidra directamente del llagar. Tienen que cerrar, es lógico, porque no son capaces a sacar beneficios.

¿Qué tipo de toneles hay que tener para hacer buena sidra?

Fibra y acero inoxidable. Nosotros estamos cambiando el llagar poco a poco. Estas mejoras se notan. A los premios que tenemos nos remitimos. También tenemos una prensa hidráulica que mejora la calidad.



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 **667 77 80 20**
678 50 64 90

El Barrio de La Sidra

prepara su tercer aniversario



La asociación de hostelería **"El Barrio De La Sidra"** prepara los actos para su tercer aniversario a la vez que estrena nuevo presidente. Arturo Suárez Zapico, propietario de la sidrería **La Esquina** es el encargado de presidir esta sociedad. *"Trataremos de proponer más actividades".*

El nuevo presidente lo tiene claro, *"Está claro que hay cierta limitación física y de infraestructura, porque no se puede hacer todo lo que te ilusiona, pero lo ideal sería proponer algo cada mes, o cada dos meses como mucho".* Arturo cree que el aniversario va a ser especial. *"Tenemos un pregonero ilustre, que es Luis Antonio Alias, famoso gastrónomo asturiano de El Yantar, no me imagino otra*

forma mejor de empezar el aniversario". Previamente se entregarán los premios al Primer Concurso de Microrrelatos Sidreros.

"Es una iniciativa cultural muy interesante, además nunca se había hecho nada parecido en toda Asturias, me refiero a que la temática de los relatos tienen que tener algo que ver con la sidra". El acto de entrega de premios servirá como lanzadera para el aniversario *"Anunciaremos el aniversario, la idea es que la entrega sea en parte la presentación de lo que viene después".* La programación de los actos y actuaciones será fija en mayor o menor medida todos los años.



Arturo Suárez Zapico

"Gaiteros, grupos de danza, tonada asturiana, charanga, básicamente esperamos ofrecer una línea determinada, aunque no descartamos otras opciones". Arturo habla sobre el futuro de El Barrio De La Sidra, "Esperamos seguir ofreciendo calidad en el servicio, cultura y espectáculo, nuestra intención es ser un referente en la ciudad".



Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández



Restaurante
Sidrería - Hotel

ISLA DE CUBA



C/ Isla de Cuba, 7 · OVIEDO

Teléfono: 985 293 911

Fax: 985 082 186

www.hotelisladecuba.comcafeisladecuba@hotmail.com

CHIRINGUITO EL PONDEROSO

Parque de Moniello (Gozón)



El radical cambéu que dió la zona de Moniello (Gozón) convirtió lo que yera una fastera natural estrozada pola aición del home nun pacetible y pergrande merenderu, con preciosos vistes a la mar y a los cantiles.

Pue aportase a pie, dende Lluanco o Bañugues, o pela nuea carretera, estrená hai un par d'años. Ellí, metanes d'esti parque recuperáu va pocu más de 6 años, el Chiringuito el Ponderoso pon la sidra y la comida imprescindibles pa que los asturianos/es esfrutemos d'afechu del paisaxe.

Manuel Menéndez Páramo.
Propietario.



“Bona zona, bona comida
y precios afayaizos”

Teneis unas vistas impresionantes... sin embargo, me parece que este parque no es muy conocido... Sólo hace 6 años que se recuperó esta zona, antes estaba muy descuidada, cambió muchísimo. Lo que es el local se hizo un año más tarde, hace cinco años que abrimos, aunque antes ya trabajábamos en hostelería. Y hace dos años arreglaron la carretera.

Por un lado llega aquí bastante turismo y mucha gente de por aquí, pero por otro todavía hay gente de Asturias, que vienen de Avilés o de Xixón y que se sorprende mucho al llegar, por que no conocían todavía la zona. Además de lo que ves aquí, se pueden hacer rutas a pie, en un momento llegas a Lluanco o a Bañugues.

¿Hay alguna playa cerca?

Aquí mismo, lo que hay es más bien una playa de pedrero, no tiene arena, sino piedra, pero está bien para bañarse. Luego en la zona del fondo están las pozas naturales, entra el agua con la marea alta, baja la marea y queda como piscina natural. Y con un paseo se puede llegar a más playas, están ahí al lado...

Parece el sitio ideal para venir en verano, pero en Asturias hay más días fríos que de sol... ¿notáis mucho el mal tiempo?

Es verdad que se trabaja muy bien en verano, pero en invierno también, los fines de semana, incluso estando malo, la gente se anima a venir, lo mismo juventud, que familias, se da una mezcla de todas las edades... tenemos un ambiente muy variado. Aquí se bebe muchísima sidra, todo el año, pero sobre todo en verano, no damos abasto a poner sidra fuera.

¿Qué sidra tenéis?

La Nozala. Fue el llagar con el que empezamos y estamos contentos con ella y nos parece una sidra buena, así que no la cambiamos. Solemos tener también la sidra “de pata negra” como se suele llamar, la de selección. Se trabaja muy bien con ella, la piden mucho. Trabajamos con las dos, cuidando siempre de servirla a la temperatura correcta.

¿Y sidra de nueva expresión?



De chigre a chigre






ZITEC®

INSTALACIONES ELÉCTRICAS - CUADROS ELÉCTRICOS




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

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

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






www.zitecsl.com



CHIRINGUITO EL PONDEROSO

No nos planteamos trabajar con sidra de mesa por que el lugar es ideal para la sidra natural, la de escanciar, sobre todo para salir a tomar unas de sidra fuera cuando hace bueno... incluso hay algún valiente que se atreve a salir a echarla fuera cuando sopla el viento...

Teniendo unos exteriores tan amplios ¿cómo afrontáis el tema del escanciado?

En realidad no escanciamos nosotros, lo de fuera es demasiado grande para ir escanciando mesa por mesa. Normalmente escancia el propio cliente, lo mismo fuera que dentro, no ponemos ninguna pega para ello. El que quiera tiene estos tapones que hay para echar la sidra.

¿Organizáis espichas?

Se planteó y hicimos alguna, en San Xuan, al empezar el verano, el año pasado si se hizo alguna espicha. Pero no es muy frecuente.

¿Qué platos me recomiendas para acompañar la sidra en el Chiringuito?

Tenemos carnes, pescados, tapas ... de todo. Para comer lo que sorprende más a la gente es el "adobo al Chiringuito" que es una carne de cerdo con unas almejas y unos gambones, como un guiso, todo hecho en la misma pota, gusta mucho y como acompañamiento a la sidra es ideal. Para picar se pide mucho navajas, marisco, centollo... acompaña muy bien a la sidra.

¿Qué destacarías de tu establecimiento?

Buena zona, buena comida, precios asequibles.



Testu y semeyes: Lluçía Fernández



disilan
DISTRIBUCIONES DE SIDRA
Y BEBIDAS LANGREO, S.L.

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



- VENTA A PARTICULARES -

Molin del Sutu, 12 - Titno. 985 67 34 78
33830 La Felguera (Asturias)
www.disilan.es - disilansli@hotmail.com



**ALASKA
SIDRERIA**

C/ Gaspar García Laviana, 1 - OVIEDO
Tlf. 985 203 048

Menú del Día
Tapas Variadas - Sartenes

Comedor Climatizado para 70 personas
Horario de Comedor:
Lunes a Jueves de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.
Viernes y Sábado de 13 a 16 h. y de 20 a 00.30 h.

ALASKA SIDRERIA

Domingos cerrado por descanso, excepto el mes de Mayo

HOTEL ISLA DE CUBA

Hotel Isla de Cuba, Sidrería Montañés 2



C/ Isla de Cuba, 7
Uviéu



Iván Martínez Villar.
Propietario.

¿Cuánto tiempo llevas con la sidrería y el hotel?

Nueve años con la sidrería y cuatro con el hotel. Anteriormente tenía la sidrería pero hicimos la reforma para este restaurante. Era una sidrería pequeña, unas seis mesas, por lo que esta ampliación nos ha venido muy bien.

También tienes cafetería...

Así es. Tratamos de ofrecer el mejor servicio al cliente, tenemos un local que comprende cafetería, sidrería y vinatería.

¿Servís la sidra con máquina o la escanciáis vosotros?

De las dos formas. En el comedor los clientes demandan máquina de escanciar. Estos escanciadores los fabrica mi tío exclusivamente para el restaurante.

¿En el apartado gastronómico cual es vuestra especialidad?

Estamos especializados en arroces y pescados del cantábrico. Nuestro plato estrella es un arroz caldoso con bogavante. A mi modo de ver, tanto el pescado como los arroces acompañan muy bien a la sidra. Además tenemos una peculiaridad muy poco vista, que es el Entrecot de Buey de Holanda. Tiene grasa intramuscular, es una carne muy tierna y el corte es similar al del jamón ibérico. Más que nada trabajamos los pescados, traídos directamente desde la rula de Avilés.

¿Tenéis plato del día?

Tenemos plato del día, menú del fin de semana y menú degustación que comprende pastel de pulpo, ensalada de salmón marinado, lubina con cítricos y solomillo al vino tinto.

¿Qué marcas de sidra trabajas?

Ahora mismo tengo El Gobernador, de Villaviciosa. Nos gusta rotar palos, pero manteniendo una única marca. Próximamente incorporaremos Zapatero de Nava.

¿En qué te basas para escoger un palo o una marca determinada?

Creo que tiene unas buenas propiedades de cata, y personalmente me gusta su sabor, me refiero al Gobernador. Me gusta esta variedad porque son dos sidras totalmente diferentes, la de Villaviciosa es más suave y Zapatero de Nava está más echa y exige un bebedor más puntilloso. Resumiendo, a mi modo de ver el sidrero de toda la vida prefiere Zapatero y el resto prefiere El Gobernador. Una marca que he observado que es predilecta entre las mujeres. Yo aprecio ese contraste y lo incorporo a mi sidrería.

¿Crees que en Uviéu se bebe menos sidra que en Xixón o en el centro de Asturias?

No exactamente, yo creo que hay menos cultura, pero considero que en Uviéu se bebe mucha sidra. Es un producto muy nuestro, está muy buena y es muy económica. De todos modos, Uviéu tiene chigres de toda la vida y luego está Gascona, zona sidrera por excelencia.

Tu local es multifacético...¿Notas que vendes más sidra en detrimento del vino? Lo digo por la crisis, la sidra es una bebida más barata...

Efectivamente, lo he notado. Creo que la sidra es una bebida anti-crisis, ya que ofrece una buena relación-calidad precio. Además es una bebida muy social, de tertulia, que acompaña a tapas, que apetece comer. No es tan obligatorio que un vino acompañe a un pincho, pero la sidra sí y aquí en Asturias somos de pincho.

¿Trabajas con tapas aparte de las especialidades que me comentaste antes?

Así es. Mi filosofía consiste en no centrarse únicamente en unos platos concretos. Hay un público que demanda



BERE 2000 **DISTRIBUCIONES**

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

Tlf. 985 98 03 01 Fax 985 26 90 23

e-mail: beredi@infonegocio.com



De chigre a chigre



raciones y nosotros las servimos. Entiendo que no a todo el mundo le apetezca comer de plato por economía o por que no tenga suficiente apetito.

¿Tenéis platos con sidra?

Sí. Trabajamos mucho la merluza a la sidra.

¿Y platos caseros?

Tenemos la tarta de frixuelos.

¿Utilizas productos específicos para el aliño de ensaladas? Te pregunto esto porque veo que tienes marcas determinadas de vinagre y aceite en las mesas...

Sí. Utilizamos para aliñar estos productos de calidad. El vinagre puede ser de Módena o de Xerez. Tenemos uno que tiene un toque de Pedro Ximénez reserva de barrica. También ofrecemos los balsámicos, y es que le damos mucha importancia a las ensaladas.



HOTEL ISLA DE CUBA

Platos y especialidades

Ensalada Isla de Cuba

(Salmón, queso de cabra, jamón de pato seis clases de lechuga)

Arroz caldoso con bogavante

Merluza a la sidra

Pixín en salsa de oricios

Entrecot de buey de Holanda



Texto y Semeyes: José Luis Acosta Fernández



DESGUACES

OVIEDO

VENTA DE RECAMBIOS DE OCASION

Ctra. General, s/n · GRANDA · Siero

TELF.: 985 792 087 · FAX: 985 985 539

VENTA DE PIEZAS REVISADAS
Y GARANTIZADAS

SERVICIO DE GRUA



**GRAN STOCK
PERMANENTE
DE PIEZAS**

**ATENCIÓN
PERSONALIZADA**

**CONSÚLTENOS SIN COMPROMISO:
985 792 087**

LA XUNCA

LES ARRIONDES

Sidrería "**La Xunca**" allúgase en plenu barriu La Peruyal, el más emblemáticu de Les Arriondes, tanto pola so hestoria como pola so tradición.

Lo mesmo pasa con la Xunca, cuya hestoria entama hai unos cuarenta años. Toos estos años La Xunca vien ufiertando un serviciu de calidá, siguiendo con pricurru les pautes de la cocina típicamente asturiana.



Testu y semeyes: Nora Marqués



"Tengo un automáticu, pero ta guardáu, nun toi mui d'acuerdu yo colos escanciadores automáticos, aunque ca día veo qu'hai más... pienso que la tradición del escanciao ye importante pa la sidra, ye una cosa que tenemos y que habría que mantenela."

Mi padre, Novel, y mi tiu, Miguel, abrieron esti bar va unos cuarenta años, y antes de llamase bar la Xunca, comu se llama, llamábase casa López, así que nun se lo que llevará esto de bar, pero... Lo de Bar la Xunca ye por una finca que tenía Miguel que se llamaba la Xunca y pusiéron-ylo al bar, nun tien otru significáu, que yo sepa.

Asina que va polo menos mediu sieglu qu'hai equí un chigre... cambiaríen muncho les coses ¿non?

Si, claro. Cambiaron varies coses, antes yera namás el chigrín, el barín, con un comedor pequeñu, que aunque nun evolucionara muncho no tenía casi restaurante, ampliamos esto -refiere al comedor- que antes yera una terracina, presllámoslo y ganamos muncho, sobre tou pol iviernu.

Amás del bar ¿Camudaron los vezos de consumu?

Si, cambió el tipu de cliente, el consumu. Nosotros tenemos sidra pero nunca la trabayemos como especialidá, siempre tuvimos sidra pero como nun somos solo sidrería... Ya sabes que la sidra requier muchísimu cuidáu, una atención más personal, lleva muncho tiempu. Antes siempre había sidra que te salía mal, no ye que no pueda seguir saliéndote sidra mala, pero no ye lo mismo. Los que nun vendíamos muncha sidra teníamos que tragar con sidra que yera casi vinagre, a veces. Sin embargo agora non, hai más marques, más y meyor sidra.

¿Diríes qu'el consumidor mediu tien más cultura sidrera?

Un puqutín más enteráu si. Hai muncho "enteradillo" que cree que sabe muncho, pero tamién hai xente que sabe de verdá. Al bebese más, porque se bebe muncha más sidra, hai xente que si, que entiende.

¿Qué sidra trabayáis?

Tenemos Fanjul, llevamos varios años ya con el llagar de Fanjul y la verdá ye que tamos contentos, vanos bien con Fanjul. Antes tuviera Buznego, Basilio, pero dígoe ya va



munchos años, cuando taba mi padre, y más adelante púseme con Fanjul, que tien distribuidor pa esta zona, y tamos contentos con ello, así que nun cambiamos.

¿Qué importancia dáis al escanciao?

Escanciamos nosotros nel chigre, pero non nel comedor. Normalmente tenemos pal comedor el tapón escanciadore. Tengo un automáticu, pero ta guardáu, nun toi mui d'acuerdu yo colos escanciadores automáticos, aunque ca día veo qu'hai más, en restaurantes... estorba muncho y pienso que la tradición del escanciao ye importante pa la sidra, ye una cosa que tenemos y que habría que mantenela. En el chigre escanciamos, yo procuro tener siempre camareros que sepan echalo bien, y hai clientes que prefieren echalo ellos.

En el comedor, con el taponín esti.

Arriendes de la natural, ¿tenéis más tipos de sidra?

Sidra de mesa nun tenemos, pero ya me la ofrecieron y si, teo pensao tenela. De momentu nun tenemos más, solo la natural. Oí lo de la sidra ensin alcohol na tele, pero ni me la traxeron a probar nin na.

¿Qué crees que caracteriza meyor la vuestra cocina?

Ye comida casero, el pote, los cocidos... Aquí presllamos los domingos, porque por semana trabayamos muncho el menú obreru. Damos tres primeros a escoyer y cuatro o cinco segundos. Los fines de semana hai más de carta, pero siempre cocináo como en casa ... primero llevábalo mio madre y la moza que l'ayudaba ye la que sigue, fue aprendiendo con ella.

¿Influye-vos muncho'l turismu ya'l branu?

* Si, nótase bastante lo que ye'l turismu, la Semana Santa, el Puente esti que pasó, lo que ye'l branu, nótase. Non al nivel de Cangues d'Onís, non tan masificáo, pero sí que se nota. De fechu en Arriendes hai xente que vive d'ello, de les canoes, turismu activu...



Silvia Buitrago Cordero

Escanciadora en la sidrería el Sauco.



¿Cómo y cuando empezaste a escanciar?

Aprendí a escanciar cuando entre a trabajar, ya que es esencial, pues es la base de mi trabajo. Yo tengo treinta años y llevo trabajando en sidrerías desde los veinte. Entré en este mundo porque tenía ganas de trabajar y como no tenía experiencia, pues nada más dejar de estudiar ya busqué trabajo, decidí probar como camarera. Me gustó el ambiente y en el mundo de la hostelería sigo desde entonces.

¿Y cómo? Pues en casa, practicando en la bañera, con una botella de sidra rellenada de agua.

¿Cuál es la postura correcta para un buen escanciador?

La postura adecuada es con el cuerpo recto, pero no rígido; el brazo que sostiene la botella debe estar estirado por encima de la cabeza; el que sostiene el vaso estirado hacia abajo y en el centro del cuerpo.

Y escanciando correctamente ¿cómo beneficiamos a la sidra?

El escanciador hace que la sidra, al romperse en el vaso, se oxigene, dándole de esta manera el sabor y el olor tan típico de la sidra.

¿Participas en los concursos de escanciadores?

Participé en los concursos que se organizan en Nava, porque me gusta escanciar y ver como lo hacen otros. Pero ahora ya no participo en ninguno.

¿Porqué? ¿Alguna mala experiencia?

No, al contrario, mi experiencia fue buena y entretenida, pero el problema es que la participación estando trabajando en una sidrería no es fácil, por culpa de la falta de tiempo, ya que los concursos de escanciadores se realizan casi siempre coincidiendo con los horarios de trabajo.

Sidrería - Restaurante
EL SAUCO
Sabor, Calidad, Tradición desde 1977
Cocina ininterrumpida de 12h. a 24 h.
Llagar - Tres Comedores - Cetárea propia
Especialidad en: Cochinillo, Arroz, Pescados y Mariscos del Cantábrico
C/ Valencia, 20 - 33210 GIJÓN - Tlf. 985 398 330 - www.elsauco.com

¿Dirías que son un buen aliciente para la gente que está aprendiendo a escanciar?

No, no creo para nada que sirvan de aliciente para las personas que están aprendiendo a escanciar, ya que normalmente es para todo lo contrario, para gente que sabe escanciar muy bien.

¿Con qué criterios se selecciona un escanciador o escanciadora en el Sauco?

Los criterios son que tenga experiencia y que le guste el mundo de las sidrerías, ya que esto no tiene nada que ver con el trabajo que puede realizar un camarero de cafetería o de pub.

¿Es difícil encontrar profesionales que reúnan las características que se buscan?

Sí, es difícil encontrar buenos escanciadores, porque realmente nadie te enseña y si uno coge malos hábitos cuando empieza, luego es muy difícil corregirlos y normalmente los hosteleros se conforman con que les saques el trabajo, no se fijan en si realmente sabes escanciar bien.

¿Cómo crees que podría solucionarse este problema?

Creo que podría mejorarse dando pequeños cursos para camareros de sidrerías, en los que podrían enseñar cosas como cortar jamón a mano, trincar un pescado...y como no a escanciar sidra. Suerte que yo tuve, ya que a mi me aprendieron aquí en mi propio trabajo, en el Sauco.

Decías que muchos hosteleros solo se fijan en que saques el trabajo

¿Están bien valorados los escanciadores?

Creo que sí, que están bien considerados y valorados los buenos escanciadores.

En muchos sectores laborales existe aún discriminación por sexos ¿alguna vez te has encontrado con problemas por ser escanciador/a?

Yo personalmente nunca tuve ningún problema ni traba por ser mujer y escanciar, ni por trabajar en sidrerías.

Para terminar ¿Qué cambiarías en la actualidad del mundo de la sidra?

Echo en falta que no esté mas expandido fuera de Asturias.



Testu y semeyes: Lluía Fernández



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 · alfapiast@telecable.es



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



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.

Sidrería La Tropical , Santa Rosalía 13 Xixón

SIDRA Nº 1
TRABANCO
LOTE: 132



VASU / VASO:

ARUME / AROMA:

SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar amariellu zusmiu llimón, con llixeros tonos verdes.

Presenta un gran vasu onde, tres un espalme excelente y bon aguante, apaéz un pegue abondo persistente anque demasiadamente finu.

Golor con muncha intensidá y francu, denota arumes mui afrutaios a mazana mauro con llixeros fondos afustaios mui afayaizos.

Saborguor con entrada en boca prestosa, de bona intensidá y mui equilibrada ente ácidos y amargos, dexa un final llixeramente ácidu y allimonáu con daqué secante qu'invita a beber.

Sidra de color amarillo zumo limón, con ligeros tonos verdes.

Presenta un gran vaso donde tras un espalme excelente y buen aguante aparece un pegue bastante persistente aunque demasiado fino.

Olor con mucha intensidad y franco, denota aromas muy afrutados a manzana madura con ligeros fondos amaderados muy agradables.

Sabor con entrada en boca agradable, de buena intensidad y muy equilibrada entre ácidos y amargos, deja un final ligeramente ácido y alimonado con cierto secante que invita a beber...

Echaor : Rafael Cornejo.
Tastia: M^a Jesús Cabeza, Javier López, Manuel Armayor, Ángel Solares, Joaquín Fernández.

SIDRA Nº 2
TRABANCO
LOTE: T31



VASU / VASO:

ARUME / AROMA:

SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar ámbar con notes averdosaes mui llimpiu.

Fae un bon vasu con espalme correchu, gran aguante y un pegue finu non mui duraeru.

Golor llimpiu, con bona intensidá y notes frutales fresques en primer golifada que dan pasu a trazos de llixeru volátil prestosu.

Saborgor con intensidá media, entra en boca con predominiu d'ácidos más marcaos dexando un retrogustu allimonáu y una boca fresca y xugosa.

Sidra de color ámbar con notas averdosadas muy limpio. Hace un buen vaso con espalme correcto, gran aguante y un pegue fino no muy duradero.

Olor limpio, con buena intensidad y notas frutales frescas en primera olfacción que dan paso a trazos de ligero volátil agradable.

Sabor con intensidad media, entra en boca con predominio de ácidos más marcados dejando un retrogusto alimonado y una boca fresca y jugosa.

Sidre echao por Rafa, presentao en perbones condiciones, con una temperatura óptima y un bon escanciáu, lo que facilitó muncho la tastia.

Sidra escanciada por Rafa, presentada en muy buenas condiciones, con una temperatura óptima y un buen escanciado, lo que facilitó mucho la cata.





BACALAO CON PULPO

Teresa Cabal Rodríguez.
Sidrería Santa Clara, 8. Uviéu



En el corazón de Uviéu, en la zona más
sidrera de la capital, encontramos a la
Sidrería Santa Clara, de costumbres, hábitos,
comidas y maneras tradicionales.

En unos tiempos en los que la cocina de diseño se va imponiendo lenta pero progresivamente y sin pausa, con su desmesurada falta de identidad y snobismo, Asturias resiste estoica con los chigres de toda la vida.

El que suscribe no puede evitar sonreír con complicidad, cuando lee en la carta del chigre que nos ocupa **“PLATOS ELABORADOS A TRAVÉS DE LA COCINA TRADICIONAL ASTURIANA”**. La receta de hoy es rotunda, llena la mirada y el olfato en sus primeras sensaciones, y colma las expectativas más exigentes cuando contemplamos el plato con posterioridad: vacío, prácticamente limpio, porque sería pecado no untar en una salsa tan exquisita.

Otra expresión clave es *“En su jugo”*, en cuanto a su elaboración, como bien recalca Teresa. Cocinado con tres salsas: la propia, que para eso existe una materia prima excepcional, marinera, y pisto. La receta tiene un rebozado que compacta el lomo de bacalao y evita que se desmigüe. Los trozos de pulpo acompañan en armonía al imponente trozo de pescado, creando un bello cuadro gastronómico de tonos mostaza. Como es un guiso muy asturiano, y esto supone *“fartucase”* un poco, conviene acompañar simplemente con una entrada, sin necesidad de primer plato: pastel de cabracho o croquetas de jamón ibérico nos sugiere Teresa ¿Y de postre? Arroz con leche, flan o tocinillo de cielo.



QUESU D'ABREDO

Fechu nos montes del Occidente asturianu, utilizando namái que llechi de vaca. Ye un quesu tienru, semicuráu, de saborgor prestosu y tastu cremosu, perfectu pa acompañar d'una sidra con secante abondo y con daqué de fuste.

PA PICAR...

En Abredo se hacen quesos “desde siempre”, es decir, desde que se recuerde. Como en casi toda Asturias, la elaboración de queso era una actividad complementaria de la ganadería, se hacía aprovechando la leche de casa y se vendía en los alrededores, sin etiquetar. Pero para cuando Quesos Abredo comienza su andadura empresarial, en el año 1988, ya hacía diez o doce años que la tradición se había abandonado y, a punto de perderse, fue recuperada para nosotros. Porque el queso sigue elaborándose en Abredo por el mismo sistema tradicional, al que se le añadieron las innovaciones mínimas para adecuar el proceso al actual volumen de producción y a las exigencias sanitarias.

Para empezar, la mayor parte de la leche utilizada proviene de la propia ganadería de Quesos Abredo, que pasta en las cercanías de la misma fábrica. En caso de que la producción de leche fuera insuficiente para la demanda de quesos, la leche se completa comprando a productores seleccionados de la zona, siempre a las mismas ganaderías, controlando así de muy cerca el origen y calidad de la materia prima, punto al que dan muchísima importancia.





Queso en proceso de fabricación en la cuba.

Una vez recogida la leche, se pasteuriza y se pasa a una cuba en la que se le añade el cuajo, se deja reposar como media hora y se empieza a cortar y remover para que vaya soltando el suero. De ahí ya pasa directamente a los moldes, con trapos, donde se presan antes de salarlos por inmersión y finalmente se almacenan en la cámara de curado, donde se les da vuelta periódicamente, a mano, hasta que alcanzan su punto justo de curación.

Un proceso sencillo y natural que nos permite disfrutar de un queso tierno y suave, especialmente cremoso, para tomar solo o con dulce de manzana. Puedes encontrar queso de Abredo en casi todas las sidrerías del Occidente asturiano, así que Pruébalo cuando tengas ocasión.



Y DE POSTRE...

Arroz con llechi o requexón de Abredo.

Los dos postres más populares en el Occidente asturiano, y casi podríamos decir en toda Asturias (sobre todo el arroz con leche) también se elaboran en Quesos Abredo.

Dos años después de empezar con el queso, decidieron probar a hacer el tradicional “requexón de Abredo” (hay que pedirlo así, no es lo mismo que otros requesones), siguiendo también para ello el procedimiento tradicional, incluso para el escurrido. Reconocen que el proceso es más laborioso, se consigue menos cantidad, pero prefieren mantener el sistema por lealtad a la tradición “lo mismo que el producir nosotros la leche, aunque son cosas que quizás no nos compensen económicamente, preferimos seguir haciéndolo así”. Para acompañar al requexón aconsejamos un aguardiente de sidra o un pigazín de sidra de xelu.

Finalmente, hace apenas dos años, se decidieron a lanzar al mercado el último de sus productos, basado como todos ellos en la tradición gastronómica de la zona y utilizando como materia prima fundamental la leche de sus vacas: arroz con leche. También en este producto prefieren no añadir ningún tipo de conservante o colorante, por lo que es imprescindible mantener la cadena de frío en su reparto y conservación.



QUESU D'ABREDO



Testu y semeyes: Lucía Fernández



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*

FESTIVAL des produits AOC en Normandie

El sábado y domingo, 2 y 3 de mayo, tuvo lugar en Cambremer, localidad del departamento de Calvados, en Normandía, Francia, la quinceava feria de las AOCs de Normandía.



AOC son las siglas para Appellation d'Origine Contrôlée, que en castellano equivale a DOC, Denominación de Origen Controlado.

Existen en Normandía 12 productos alimentarios amparados a esta denominación, la mitad de los cuales son productos sidrícolas (proviene de la sidra y/o la pera), estos son los siguientes:

- Calvados
- Calvados Pays d'Auge
- Calvados Domfrontais
- Pommeau de Normandie
- Cidre Pays d'Auge
- Poiré Domfront

El Calvados es un aguardiente de sidra envejecido, el Pommeau es un licor mezcla de calvados y zumo de manzana y el Poiré es sidra de pera.

Entre los demás productos con Denominación de Origen podemos destacar un queso reconocido mundialmente, el Camembert de Normandía, que por cierto, combina extraordinariamente con la sidra local.

En la organización de este evento, participan los organismos que controlan y promocionan estos productos, las cámaras agrarias, sindicatos de productores, escuelas de hostelería y, la mancomunidad de Cambremer y su ayuntamiento; al frente del cual se encuentra su alcalde,



AGRÍCOLA DE SIERO, S. L.

MAQUINARIA AGRÍCOLA Y JARDINERÍA
RECAMBIOS

DISTRIBUIDOR OFICIAL B.C.S.

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

Cortacésped (Sandri Garden, Castell Garden)
Desbrozadoras de Ruedas (Roques et Lecœur)

Hidrolavadoras Profesionales

Molinos, Motobombas, Generadores,

Motocultores y Segadoras

Aperos Agrícolas para Tractores

REMOLQUES DE COCHE

TALLER - EXPOSICIÓN Y VENTA EN:

La Carrizal, 3 - 33180 ANES - Siero (Asturias)

Tel./Fax 985 920 537 Móvil 661 952 817

La Taberna de Jose



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

Tels.: 985 766 110 - 617 649 209 - 626 524 021

Monsieur Christian Bosshard, persona muy vinculada al sector sidrícola, donde ha desarrollado su actividad profesional hasta su reciente jubilación de la cámara agraria. Y ahora, en su nueva etapa como representante político, sigue promocionando esta bebida y todo lo que ella lleva consigo de forma notable, como ejemplo tenemos el gran éxito obtenido en esta feria.

En esta edición se llevó a cabo un gran esfuerzo promocional que obtuvo sus resultados, más de 12.000 personas visitaron la muestra. Los 53 expositores participantes, quedaron muy satisfechos, tanto por las ventas realizadas, como por la excelente organización del evento lo cual, indudablemente repercute en la muy buena imagen de estos productos normandos.

La feria se ha convertido a lo largo de estos años en el más importante escaparate de estos productos de calidad locales, especialmente de sus sidras y calvados. Durante estos dos días, se realizan cantidad de actividades relacionadas con lo expuesto: juegos didácticos para niños, mesas redondas, degustaciones, demostraciones de cocina, rutas a pie para visitar distintos productores de la zona y, destacar sobre todas ellas, el concurso de productos sidrícolas, que cuenta con un gran prestigio en Normandía.

Esta fue la 48ª edición del concurso de productos sidrícolas. Se presentaron 173 muestras diferentes que compitieron en 15 categorías. Las sidras se agrupan dependiendo de su cosecha (2007, 2008 y cuvée reserva) y del tipo (dulce y seca).

Durante la feria, por el módico precio de 3 euros, se adquiere un vaso y podemos degustar todos los caldos. De esta manera, el público hace de jurado, se intenta formar a los visitantes en la forma de degustar estas bebidas.

Aprender a disfrutar de una buena sidra o un *"calva"* comienza catándolo de forma correcta. El poder apreciar los distintos aromas y sabores es un placer para los sentidos que está al alcance de todos. Mediante la educación y la experimentación podemos mejorar la técnica de degustación lo que nos hará captar las características organolépticas de cada bebida. En resumen, disfrutar al máximo de cada traguito, que es de lo que se trata.

Este fin de semana, pudimos observar mareas de gente que disfrutaban degustando y acto seguido, comentando largo y tendido, las distintas sensaciones que les producían estas bebidas, de gran calidad por cierto.



		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, planos presupuesto en comparendo C/ Rafael María de Labra, 18-4 · 33010 OVIEDO · ASTURIAS Tfns. 607 675 120 - 607 675 121 - www.ribol.es	
	ECONÓMICO ECOLÓGICO EFICIENTE		

FESTIVAL des produits AOC en Normandie



Una vez completado el recorrido, los visitantes volvían al stand donde previamente habían probado y disfrutado para adquirir algunas botellas para sus bodegas particulares. Los precios de la sidra se habían fijado previamente, todos tenían los mismos.

Como todos somos diferentes, esto es lo mejor sin duda de la humanidad, todos tenemos distintos gustos. En este gran mercado sidrero, en el que existen cantidad de productores y de productos, debemos ser capaces de encontrar nuestra favorita, la que más nos satisface.

!!! Qué bonito es este mundo sidrero en el que vivimos !!!, ¿a qué sí?



Testu y Semeyes: Germán Busqué Marcos



feudo real
sidrería - tienda

Especialidad en:
Platos de Pueblo, Embutidos y
Quesos Asturianos,
Ternera Asturiana y Carne de Buey
(Venta de Productos Asturianos)

C/ Tras los Hórreos, 2 - 33820 Grado (ASTURIAS)
Tf. 986 754 796 - www.feudoreal.com





Curiosidades alrodiu los celtes, los astures, hestoria medieval y sidre asturiana.

500 años e.C., los griegos clásicos llamaron «celtes» a dellos pueblos que vivíen nes tierres del occidente européu, denominación qu'esapaeció de los testos alrodiu'l sieglu V d. C.

Estos celtes espardiéronse per Europa fasta llegar a la Península Ibérica, qu'amestándose cola población llariega no que güei ye Asturias y Llión, dieron en formar pueblos a los que, nun entamu, Lucio Anneo Floro, (hestoriador romanu y cronista de les guerres cántabres) cita comu "astures":

"N' occidente, cuasi toa Hispania taba pacificada sacantes la que baña l'Océanu Citerior y cinco les montañes cabu'l Pirinéu. Ende axitábense dos pueblos mui fuertes entá nun sometíos, los cántabros y los astures".

Y dempués, Pliniu El Vieyu cita:

"...Darréu (los cántabros) afáyense los ventidós pueblos de los astures, embelgaos n'astures augustanos y astures tresmontanos, con Astúrica, una ciudá magnífica: ente ellos tan los gigurri, los pésicos, los lancieneses, los zoelas..."

...Y asina fasta 22 tribus estremaes, ente les qu'hai que destacar los llugones, los pésicos y los penios ente les principales tribus de los astures tresmontanos. En xunto, 240.000 almes que los romanos dicién, bebíen sicera.

Los celtes consideraben al pumar comu l'árbol del amor y a la mazana comu la fruta de la suerte. La tradición d'esti míticu pueblu, ancestru de los asturianos de güei, cuenta comu'l dios Lugh apurrió-yos a los fíos de Tuirean tres mazanes, que yeren de la güerta de les Hespérides, comu regalu por matar al so pá Cian -dios solar-. Per aquel entós, los pumares ufriénse comu regalos o valioses ofrendes. El pumar ye un árbol sagráu celta y representa la inmortalidá.

Si cortamos una mazana pel so ecuador, apaez una estrella de cinco puntes onde s'afayen les semientes. La estrella de cinco puntes, tamien llamada pentángulu, ye'l símbolu del home: a los cuatro ellementos de la ñatura améstase comu quintu l'espíritu, que pon al home perriba la ñatura. D'otramiente, si cortamos la mazana en vertical, pel so meridianu, vemos la forma del sexu femenín, la vulva madre, tan representada nes ilesies medievales asturianas.

N'Asturies hai una costume mui antigua, y cuasi escaecida, que consiste en poner mui xuntes, pero ensin llegar a tocarse, tres mazanes roxes nel estragal a la puerta casa, pa torgar l'agüeyamientu y lo negativo nel llar.

El parayísu, entós, pa los antiguos celtes, yera un llugar perguapu, enllenu de muyeres encantaores y por qué non, de muncha, muncha sidre pa beber...

...La clave esotérica de toles grandes relixones. La sidre ye l'amor formentáu. Una estrella de cinco puntes a la que-y torna la so esencia nel intre que'l llíquidu ámbare cinca'l vasu onde ye escanciáu.

La sidre, pola primer vegada, apaez nos documentos medievales allá pel añu 780, cuando se funda'l monasteriu d'Oubona, onde se recueye la obligación de dar a los siervos **"SICERE SI POTEST ESSE"**, -Sidre, si pué ser-. La importancia de la sidre llegó a ser tala demientes el Medievu que s'usaba comu valor de cambiu, comu dineru. Valgan unos exemplos:

- El 25-11-781 nel acta de fundación del monesteriu de San Vicente, que depués foi l'aniú de la ciudá d'Uviéu, nómense los pumares qu'acompañen esa fundación.

- Nos testamentos de Fakilo alreduer del añu 793, y nel del Obispu de Braga del añu 863 faise referencia a les pumaraes n'Asturies qu'entrambos manden.

- El 26 de mayu del añu 950, Nonnina con heredá na villa de Pando, fai manda d'ésta empara d'una capa, un cobertor, cebera, sidre y carne.

- Tamién una fía bastarda d'Alfonso VII manda que se-yos dea a los callóndrigos d'Uviéu sidre abondo por cuenta del so cabudañu.

- El Fueru d'Avilés (añu 1115) diz: "toth omne, qui pane aut sicere aver vender, vendalo", (tou home que pan o sidre tenga pa vender, viéndalo).

- L'añu 1280 el testamentu d'Arias Petrus diz que se dea pola so alma 20 soldaes de pan y sidre. Ta claro que per aquelles dómines la xente creyente atalantaba que si na Eucaristía s'allababen el pan y el vinu comu cuerpu y sangre de Cristo, la sidre yera la llave de les puertes del Cielu.

D'equí a bien entráu'l sieglu XVII la sidre siguió siendo compañera del pueblu asturianu magar que pasín a pasu, el vinu xurdía comu terriu competior. Nel XVIII, los moralistes y puritanos, que tantu abondaron nes dómines, toos ellos correlixonarios de los amantes del vinu misa, col Obispu González Pisador a la cabeza, culpáron a la sidre del deterioru y relaxamientu de les bones costumes, faciendo d'ella una especie de llíquidu pervertior del pueblu. Saliendo al pasu d'esto, el más célebre de los asturianos, el sabiu playu D. Gaspar de Xovellanos, apuntó con acieltu nacionaliegu:

"Munchos opinen contra la preferencia dada a esti cultivu, fundaos en que cola sidre aumentaren los borrachos. Yo nun pienso con ellos en cuanto a la razón na que se funden.

Si'l pueblu ha beber vinu malo, caro y trayíu de fuera, ¿nun ye meyor que tenga un llicor propiu, más sanu y más baratu, col qu'enfilase?"

Pascual Pastor, quien a finales del XIX atribuyía ensin ponese collaráu al consumu d'alcol la criminalidá de la clas obrera, tien de reconocer con humildá -y de xuru que contrariáu enforma- lo que vien darréu:

"Nun ye de la nuesa lspeición esaminar si'l consumu de la sidre poles clases obreres les dispón o non a la folgancia y a la criminalidá, pero si a xulgar fuéremos pola estadística que güei tenemos, notaríase que nel Conceyu de Villaviciosa, el principal onde se collecha'l llicor, ye'l que menos ocupa a los tribunales".

Yá nel sieglu XX, la sidre siguió acompañando a los descendientes de los ástures celtas, aquellos que diben a la verdi Eire a pescar. En 1916, Benigno Santamaría dicía que los pescadores asturianos yeren probes porque bebíen una media de seis botelles de sidre al día. Y que pa enriba, tiraben al suelu la tercer parte d'ello. ¡Qué atrevida ye la inorancia! Nun se yo cuantes botelles de sidre beberíen los mineros de les Cuenques y los pescaores de Xixón, pero solo unos pocos años dempués ficieren una Revolución qu'ablucó al mundiu xustu cuando s'entama a pañar la mazana,...

Llueu llegó un paisanucu vistíu de Lexonariu, astemiu y moralista y too camudó. La gaita pola guitarra y la toná pol flamencu. Les llibertaes llevóles el Sumiciu y la Santa Madre llesia entró inquisitorialmente na vida de los ástures. El vinu trunfó y la sidre coló pa la quintana.

Metanes los años setenta, desapareció l'astemiu y moralista caudiellu d'España, la sociedá asturiana español comu la flor del pumar en mayu, una nueva era ñacía y, pa entamar la folixa, empobinó camín pal futuru con una sorrisa nos llabios y un vasu sidre na mano.



Texto: Fernán Gonzali Llechosa



Botella, etiquetado, precinto, naming/logo

Facultad De Bellas Artes Universidad Complutense. Ejercicio II.

Los alumnos de la asignatura de Diseño Objetual II nos dan su particular visión sobre el ejercicio de diseño para la sidra de nueva expresión. La conclusión es general: Este tipo de sidra es una gran desconocida fuera de Asturias. Por otro lado, si bien la sidra es un producto tradicional y no debe desprenderse jamás de este carácter, es necesario dar un aire nuevo a etiquetas demasiado obsoletas. A cada alumno se le ha hecho tres preguntas:

1. Explícame a grandes rasgos que es para ti el diseño
2. ¿Qué conocimientos tienes sobre la sidra asturiana?
3. ¿Cómo has enfocado el diseño a este proyecto concreto?



Ana oca



1. Para mí el diseño es la síntesis del objeto, del espacio, del elemento a diseñar. Es lo que primero percibimos de él y por tanto la primera impresión sintética de lo que realmente es. Podríamos compararlo con la cara de aquello que diseñamos pero más que la cara en sí, es su expresividad. Es como un juego mediante el cual podemos aportar, quitar, resaltar, ocultar, inventar incluso, características que van más allá de la mera funcionalidad de un elemento.

2. La verdad es que nunca me he interesado mucho por la cultura enológica en general, y el hecho de documentarme para realizar este trabajo, me ha aportado conocimientos a cerca de la sidra, muy interesantes, aparte de salir a realizar alguna que otra práctica, muy gustosa por cierto, con algo más de conciencia sobre el tema.

3. Mi proyecto rompe radicalmente con el concepto que poseemos de "botella de sidra". Como he dicho, para mí diseñar, es jugar con lo que queremos expresar y he arriesgado, al eliminar características típicas del embotellado de esta bebida.

Tal vez es un proyecto demasiado rompedor cara a la aceptación de un público que busca y consume habitualmente este producto y que va a encontrar un envasado totalmente nuevo y diferente pero, es lo que realmente buscaba, aportar una "Sidra de Nueva Expresión".

La intención es que sea el propio envase el que de importancia a la sustancia que contiene. Para ello, he diseñado una botella que mediante la forma sugiere una estética parecida a la de un frasco de perfume o incluso un tubo de laboratorio. Posee una carcasa a modo de cápsula protectora y a la vez expositora del contenido. Creo que es una buena estrategia para incrementar la atención sobre él, introducir un envase rompedor como este, junto al resto de bebidas.

Bárbara Hernández



1. Para mí el diseño es la herramienta imprescindible para solucionar las inquietudes funcionales y estéticas de las personas.

2. La sidra asturiana siempre ha sido un referente de producto español de calidad. Mis conocimientos sobre ella están limitados a nivel de consumidor, aunque disfruto mucho apreciando diferentes matices en función del tipo de sidra que esté probando.

3. Este proyecto lo he enfocado con la idea de realizar un envase y etiquetado original para diferenciar el producto y cambiar la perspectiva que se suele tener de la sidra como bebida de celebración.

Paula Ulloa Gispert



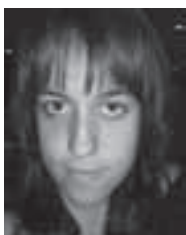
1. Es una forma de innovar y crear nuevas formas. Sacar tu propia creatividad para representar una identidad tanto corporativa como general.

2. Conocimientos básicos hasta el momento de empezar este proyecto que investigué un poco más para hacer un diseño relacionado con la sidra de nueva expresión.

3. Un diseño fresco y sobre todo atractivo visualmente para una buena aceptación del cliente.

Sidrería - Restaurante
EL SAUCO
Sabar, Calidad, Tradición desde 1977
 Cocina ininterrumpida de 12h. a 24 h.
 Llagar - Tres Comedores - Cetárea propia
 Especialidad en: Cochinillo, Arroz, Pescados y Mariscos del Cantábrico
 C/ Valencia, 20 - 33210 GIJÓN - Tlf. 985 398 330 - www.elsauco.com

Blanca Sancho Martínez De Carbajal



1. Cuando creas algo que es funcional, ecológico, con un coste adecuado, hermoso, y sobre todo útil, estás diseñando.

2. Antes de realizar este proyecto no tenía ningún conocimiento acerca de lo que era la sidra, debo admitir. Ahora sé que la manzana se recolecta, prensa y se deja fermentar en barricas, que al servirla hay que escanciarla para beberla rápidamente y disfrutarla al máximo. Me refiero a la sidra natural asturiana.

3. La idea es lograr un diseño moderno que atraiga a la gente joven o que por costumbre no toma esta bebida y a la vez elegante, para no desmerecer su categoría y colocarla así en el lugar que por derecho propio se gana en la mesa.

Marta Sisón Barrero



1. Para mí el diseño es una forma de comunicación que busca crear soluciones a problemas atendiendo siempre a unas necesidades funcionales y estéticas. Las cuestiones funcionales son imprescindibles para conseguir que aquello que se pretende comunicar llegue al espectador de la forma más clara posible. Las cuestiones estéticas buscan dar apoyo a las funcionales, perfilando los datos que estas nos daban, y describiendo el producto que queremos dar a conocer, y a su vez tratan de captar la atención del público al que van dirigidas.

2. La sidra asturiana es uno de los productos más importantes de Asturias. Es una bebida alcohólica de sabor hecha a partir del zumo de la manzana. La sidra natural se sirve escanciándola.

3. Traté de documentarme lo mejor posible sobre la sidra de nueva expresión, puesto que nunca antes había oído hablar de ella. Antes de empezar a concretar nada, realicé numerosos bocetos que formaban parte de una lluvia de ideas que surgían de aquellas cosas que me evocaba el entorno de la sidra. A la hora de diseñar la botella y el etiquetado para la Sidra de Nueva Expresión, intenté crear algo moderno, que creara una diferencia clara entre este producto y la Sidra Natural y que llamara la atención del público que aún no conoce el producto.

Manuel Gregorio Fernández Ceballos



1. Pues yo creo que el diseño es una forma de reinventar algo que ya existe pero dándole otro enfoque, bien por estética o para conseguir alguna ventaja.

2. Pues la verdad es que mis conocimientos sobre la sidra asturiana no son muy profesionales, sé lo típico que podría saber cualquier ciudadano de a pie, una bebida que procede de la manzana y aunque alcohólica no es demasiado fuerte. Y es muy importante la forma de servirla (me refiero al escanciado en la sidra natural).

3. He tratado de darle un enfoque personal, siempre me gustó la mezcla entre algo novedoso sin olvidar un tanto el aspecto más clásico. Quería también que se apreciase que el diseño de la botella tenía un carácter plástico.

Marta Sierra García



1. El diseño es la manera en que el hombre convierte las ideas en formas tangibles que se adaptan a sus gustos y en que resuelve problemas de aplicación práctica según sus necesidades.

2. La sidra asturiana tiene una tradición muy arraigada con una elaboración que sigue un proceso metódico y artesanal, que requiere tiempo y grandes cuidados.

En la sidra, podemos distinguir muchos aromas, sabores, tonalidades y matices no sólo sobre las uvas con las que ha sido producida, si no también acerca de su proceso de elaboración, tiempos y prácticas empleadas.

Otra de sus características, son sus consumidores, ya que se dirige a un sector consciente de su tradición, de su calidad y por lo tanto muy exigente.

3. Para el diseño de esta botella, he tenido considerado la exclusividad de este producto y su calidad, intentando ofrecer distinción y elegancia dándole una forma estilizada.

Teniendo en cuenta el enfoque más comercial que se le está dando a la Sidra de Nueva expresión, me he salido la estética tradicional pretendiendo darle un aire más moderno. Mi intención es mostrar un producto novedoso y su apertura a otros lugares fuera de Asturias, perdiendo un poco de tradición para poder llegar a más personas.

Marina Delgado Lobato



1. Para mí el diseño principalmente es una forma de comunicación. El diseño es el encargado de comunicar los mensajes que emiten los productos con eficacia para que el consumidor los reciba.

Es imprescindible que un buen diseño sea buen comunicador para que el mensaje llegue al receptor sin crear confusiones.

En definitiva para mí diseño es comunicación a través de imágenes y textos. Lo definiría casi como un idioma universal, porque aunque está formado de texto e imagen estos deben de comunicar el mismo mensaje en distintos lenguajes. Por lo tanto el idioma no tiene porqué ser una barrera para que el consumidor reciba el mensaje, aunque por supuesto lo ideal es que tanto texto como imagen lleguen al receptor en el mismo nivel.

2. Hasta el momento en que comenzamos a trabajar en este proyecto para mí la sidra era una bebida de tradición Asturiana. Una vez empezada la investigación para realizar el proyecto he adquirido algunos conocimientos sobre su composición, la forma de escanciarse y los diferentes tipos de sidra que existen según su fabricación.

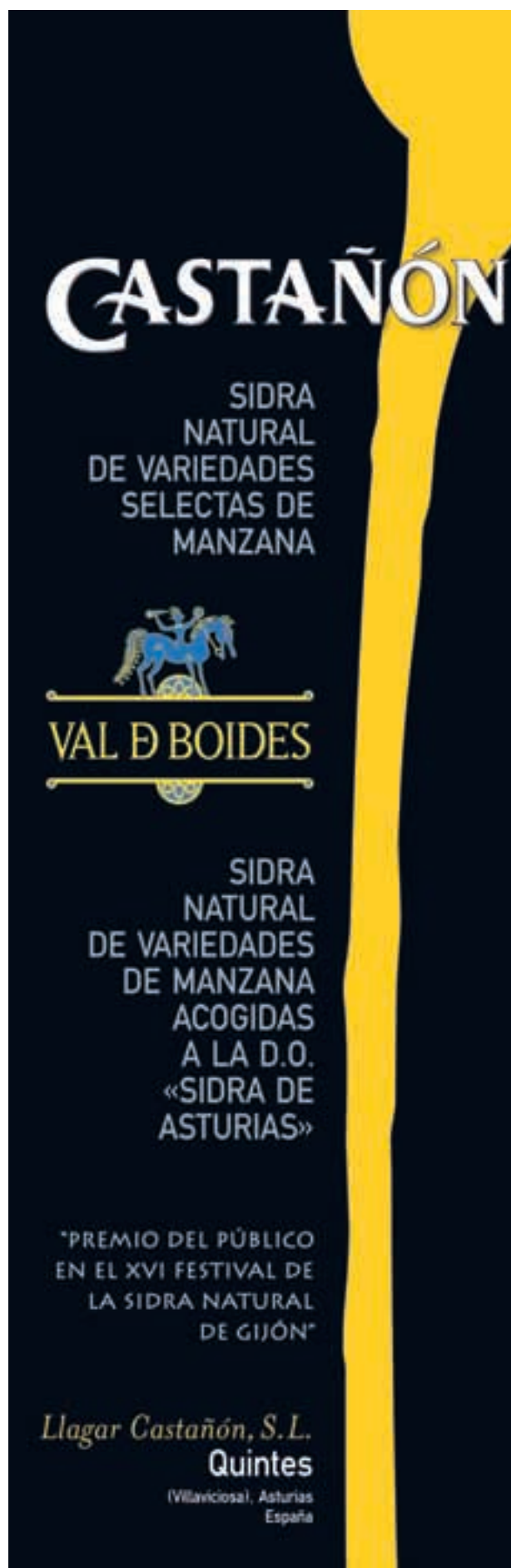
3. Lo cierto es que suelo enfocar mis diseños con la misma forma de trabajar. Primero una lluvia de ideas seguida de la investigación sobre el tema. Buscando imágenes relacionadas para apreciar Texturas y colores, comparación de mercado y de productos parecidos.

Después de la investigación inicial suelo pasar a hacer bocetos previos y poco a poco voy desarrollando el proyecto según sus necesidades. En este caso he tenido que investigar sobre el vino de manzana, encapsulados, corchos, procedimientos de etiquetado. Tras estos pasos más manuales he pasado a trabajar con herramientas digitales, fotografías, escaneados e ilustración digital, para con el ordenador terminar el proceso de diseño.

Botella, etiquetado, precinto, naming/logo

NOTAS ACLARATORIAS SOBRE LA PRIMERA PARTE DEL ARTÍCULO (NÚMERO 64, ABRIL)

- El profesor Rafael Menéndez ejerce su docencia en la universidad Complutense (UCM) y Felipe II (CES, Aranjuez) y no en la universidad Carlos III.
- El carácter de los ejercicios es meramente formativo, y no responde a ningún encargo de entidad o empresa.
- Las marcas utilizadas han sido extraídas de catálogos comerciales y medios de comunicación, y tienen un fin exclusivamente docente.



Santiago Verdugo Alonso



1. Pienso que el diseño es un paso imprescindible en la visualización y desarrollo de cualquier producto. Es la concepción visual del mismo y el primer y más directo estímulo con el usuario/consumidor. Creo que todo el mundo está de acuerdo en el hecho de que lo realmente importante en la calidad de un producto es el producto en sí mismo, ahora bien, al igual que se van mejorando las técnicas y procesos de recogida, envasado y almacenaje, digamos por ejemplo de un vino, es cada vez más importante hacer llegar al público toda esta mejora y sofisticación, y la manera de hacerlo es sin duda alguna a través del diseño. El papel del diseño es por tanto, a mi modo de ver, el de "completar" el producto, hacerlo aún más interesante a la vista y al tacto, respetando su concepción original y los códigos visuales ya estipulados o reconocidos. Podría ser un error presentar un vino en un frasco de perfume y sólo confundiríamos a los usuarios.

2. Como la mayoría de las personas, tenía un conocimiento muy limitado sobre el tema, no obstante, por ese motivo creo que la labor fundamental del diseñador es la de "presentar un producto", eso sí, sin dejar de lado la funcionalidad. Para que eso sea posible, se hace imprescindible una fase de estudio del objeto a diseñar, que más que una fase se convierte en una constante a lo largo de todo el proceso de creación.

Nuestro profesor, Rafael Menéndez, apuntaba y creo que dio en el clavo al decir que los diseñadores o futuros diseñadores somos unos generalistas, debido a que los encargos pueden abarcar un abanico amplio, desde el diseño de un tirador de puerta hasta una prótesis auditiva externa. Debido a esto y dependiendo del encargo a ejecutar, el contacto con los fabricantes o técnicos de procesos se hace imprescindible en mayor o menor medida.

Retomando el enunciado de la pregunta, diré pues, que empecé sabiendo poco sobre el tema y terminé sabiendo más, aunque como ya comenté antes, el proceso de aprendizaje es continuo y queda siempre abierto.

3. Mi idea sobre la sidra, (disculpenme los productores y lagareros en general) es la de que a pesar de ser un producto de gran difusión, aunque localizada mayormente en el norte peninsular, la sidra se ha quedado atrás en lo que respecta a imagen o identidad, aún hoy en día se siguen viendo diseños de sidras que bien podían haber sido concebidas hace ya treinta años. Y no hay nada de malo en ello, pero ¿Por qué no mejorarlo?

Opino que no se trata de desvirtuar el producto ya conocido y reconocido, pero creo que el consumidor medio ya está más que preparado para un etiquetado y presentación más moderna e igualmente reconocible. En ese sentido y para mantener esa asociación digamos "tradicional" con la sidra, mis diseños se basan en elementos tales como la manzana o los arcos asturianos. Intentando en algún caso dar un paso hacia delante con elementos puramente gráficos más arriesgados, como manchas y salpicaduras multicolores.

Bárbara Hernández



1. Para mí, el diseño es encontrar la mejor solución a los problemas de la vida diaria. Se trata de saber comunicar, de manera que el otro entienda qué le estás contando, cómo y por qué. El diseño envuelve las cosas que nos rodean y las hace más atractivas, funcionales y accesibles.

2. Sin duda en un sello de identidad de la cultura asturiana. Los procesos que se llevan a cabo en Asturias para crear la sidra no son iguales que en otros lugares, razón por la cual esta bebida se puede distinguir de aquellas sidras creadas en otros territorios. Además, cualquiera no es capaz de escanciar la sidra de modo que su sabor llegue a nuestro paladar como debe de hacerse, la sidra hay que disfrutarla.

3. He partido de conceptos que venían a mi mente relacionados con esta bebida, así, he ido concretando ideas que me ayudaban a desarrollar el proyecto. Partiendo de ahí, introduje conceptos más novedosos y menos tradicionales, pensando más en la sidra de nueva expresión, pero sin tratar de perder la esencia de esta bebida. De este modo, he intentado crear una etiqueta que nos permita relacionar la botella con lo que esta lleva dentro, pero siendo lo suficiente atractiva como para querer abrirla y probarla.

Ruth Agua



1. Es una forma diferente para expresar las ideas, ponerle un cuerpo y lograr captar la atención necesaria para que tenga éxito.

2. Se trata de una bebida alcohólica de baja graduación fabricada con el zumo fermentado de la manzana, su fama se extiende fuera de España. Mismamente en Europa se encuentra en varios países como Alemania, Francia, Italia, Inglaterra...

3. Quería darle una imagen elegante y a la vez moderna, para lograr que tanto el público de mayor edad como los más jóvenes se sintieran atraídos por el producto. No solo por la imagen sino por el significado de la propia bebida.



Texto y Semeyes: José Luis Acosta Fernández

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



*Sidre y
Artesanía*

KEKA LLUNA

Taller de azabache



La casualidad la llevo a este oficio, en el que es más artista que artesana. Begoña Gutiérrez Fombella trabaja el azabache desde una perspectiva que hace de sus piezas algo especial, entre único y mágico. Quizás sea por el impresionante marco de su taller, en un acantilado de Oles, con la mar casi abrazando su casa. O puede que sea el hecho de vivir sobre la propia materia prima de su arte, pues el azabache que trabaja siembra como si tal cosa su jardín. Aunque yo creo que lo que hace especiales sus piezas es saber que en realidad está trabajando con algo mágico, la conciencia de que en sus manos se perpetúa una tradición de milenios.

"Cuando alguien lleva puesta una pieza de azabache tiende a tocarla continuamente, apetece tocarlo, tiene algo especial". Por algo los asturianos venimos utilizándola desde hace muchísimos años para fabricar ciguas protectoras.

Keka también hace ciguas, claro, pero las suyas son especiales: tienen hojas, ramificaciones que nos recuerdan el árbol del que provienen, transmiten sin disimulo su fuerza.

En su particular joyero encontramos piezas únicas, colgantes, pequeñas figuras, una manzana, una rosa roja y muchos collares de cuentas, de los tradicionales. Casi nunca trabaja en serie y hasta las cuentas de sus collares son únicas. El azabache es la piedra fundamental, pero no es el único material que utiliza: a primera vista distingo conchas, plata, ambar, pequeñas perlas moradas.

Tampoco su método es único, a las técnicas tradicionales de tallado de azabache en el banco, aprendidas del tallador Avelino Solares, añade los progresos en el campo de la talla y la joyería que ha ido añadiendo a su trabajo.

Además de tallar el azabache, Begoña muestra su arte en mercados tradicionales y ofrece sus conocimientos en cursos de tallado. Los ha impartido ya por media Asturias y parte del extranjero (donde, por cierto, su arte es conocido y muy apreciado) pero además da clases, durante todo el año, en su propia casa.

Este verano dará dos aulas didácticas para niños "de cinco años en adelante" en Llastres y Amieva. *"pero a los niños de Oles les enseño gratis, pues creo que esta tradición no debe perderse, menos que en ningún sitio aquí en Oles".*



Texto y Semeyes: Lluçia Fernández

Hotel Mirador de Deva
 Camino de Casa Mario - 33002
 Gijón - Asturias
 Teléfono 985 13 15 78 Fax 985 33 13 93
 e-mail: info@miradordedeva.com
www.miradordedeva.com



*Sidre y
Artesanía*

XUAN CERÁMICA

Villaviciosa



El resultáu son pieces
úniques, mui orixinales y
con un diseñu mui actual.



Además de la fabricación de madreñas, que son casi el número uno en su lista de ventas, en el taller de **Juan Ordieres Caravia, Xuan**, la técnica más utilizada es la del neriage, técnica basada en la creación de diseños, más o menos aleatorios, mediante la mezcla de distintos barros que, al cocer, dan lugar a distintos colores.

Xuan no se dedica a la cerámica tradicional *"Eso se lo dejo a otros, ya hay demasiados talleres que se dedican a hacer botijos"*. Con ello quiere decir que las piezas que crea son más actuales y más variadas: detalles de boda, vasos, bandejas, espejos, alguna vajilla... Sin embargo, su pequeño taller en el centro de Villaviciosa está repleto de piezas inspiradas en la tradición y la naturaleza asturianas, ya que, si bien sus técnicas o los objetos que fabrica no son las del alfarero típico, está clara la influencia que nuestra cultura tiene en su obra: la naturaleza asturiana aparece reflejada en hojas de roble que decoran sus piezas, tenemos cajas con forma de manzana y madreñas, muchas madreñas. *"Se venden muchísimo, grandes, pequeñas, con cactus dentro, para regalos de boda, de una en una o por pares... me las piden por miles"*.

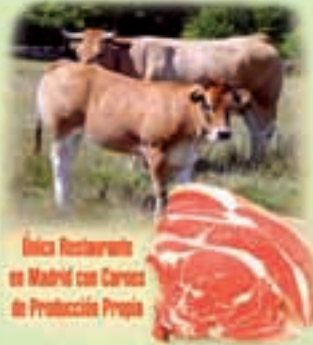
Nos llama la atención un vaso de sidra blanco, el primero que veo en mi vida, a decir verdad, hecho en cerámica. *"Claro que vale perfectamente para escanciar, no es lo mismo al tacto que uno de cristal, pero dan muchísimo juego en cuanto a decoración"*. (Se me ocurre que, convenientemente decorados, serían ideales como trofeo para los concursos de escanciadores, después de todo ¿qué es una copa sino un tipo de vaso?) También hizo algunas jarras de sidra, como las que se usaban antes de extenderse la costumbre de escanciar, pero en este momento no tenía ninguna en el taller... no se piden mucho.



Mesón - Restaurante
El Rincón Asturiano



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

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

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



Sidre y
Artesanía

FRANCISCO MUÑÍZ (Pachu) CERAMISTA

Cerámicas Carrió

¿A qué tipo de trabajos en cerámica se dedica cerámicas Carrió?

Hacemos de todo, trofeos, murales, regalos, decoración, souvenirs... un poco de todo.

¿Os centrais mucho en la artesanía tradicional asturiana?

No, eso está muy maltratado ya, lo que hacemos con la artesanía asturiana es una «interpretación» de ella, usamos motivos celtas, usamos motivos tradicionales pero con un planteamiento más innovador, sino no tienen salida. Tienen que ser cosas que a la gente le guste y que lo use. Por otro lado, tanto el trofeo como el regalo de protocolo tienen que ser muy sujeto a encargo. Por eso los temas varían mucho en función de lo que pidan. Hace poco hicimos unos Barts Simpsons para una comunión, para que veas un ejemplo. También hicimos el reloj de la botella de la champanera de sidra La Real, que lo ves por ahí en muchos sitios. Depende lo que tenga el cliente en la cabeza. Lo que más trabajamos en sidrerías es la decoración, la creación de murales, pero otro área que trabajamos mucho en el ámbito de la hostelería son los regalos, el detalle de comunión, de boda, el recuerdo; y también la señalización, escudos, carteles para los baños y eso.

Cuéntanos un poco más sobre tus murales.

Hacemos cosas como esto... - (los murales de Mingote que hay en Ribeseya)-, son cosas que, tanto por su tamaño como por su nivel de dificultad, son bastante espectaculares, hay poco como esto. Cada uno de estos murales tiene como unas trescientas piezas, cada una de ellas diferente. Los que hago en sidrerías, evidentemente, son más pequeños; como los de La Pumarada, en Uviéu, o los que tengo en La Montera Picon, que van contando por pasos la historia de la sidra, desde que se recoge la manzana, que tienen unas cien piezas cada uno. Se hacen de una pieza entera y luego se cortan.

El tema de los murales ¿lo eliges tú o el propietario de la sidrería?

Ahora es el decorador el que te dice como va a ser. El aire de cada sitio ahora casi nadie lo hace ya por su cuenta, todo el mundo lleva decorador, o el mismo de la constructora, alguien que ya tenga su idea. Yo decido poco, sobre todo en cuanto al espacio que pueda ocupar.



Testu: Lluçia Fernández
Semeyes: cedies por Cerámica Carrió.

«Escontra la cris tienes dos opciones, y esto ye importante: o apechugues y esperes a que pase aguantando'l tirón o faes daqué pa destacar, y n'hostelería eso traduzse en que o das dalguna ufierta o ufiertes daqué que llame l'atención, daqué que nun hebía n'otru sitiü pa que la xente venga a velo».

Te pueden decir «quiero algo aquí de tema sidrero» y entonces ya eres tú el que te comes la cabeza para adaptarlo al espacio que te dejaron. A veces te piden cosas muy concretas, como en el llagar de Peñón, que quería que saliera el padre de él. Depende mucho también de las modas, de la forma de trabajar del decorador...

¿Y el precio?

Como los puñetazos. Puede variar muchísimo, dependiendo de las horas de trabajo, del tamaño, depende de muchos factores, pero no es precisamente caro. Cuesta menos de lo que la gente cree.

¿Tienen un plazo de ejecución muy largo?

Depende también. Por ejemplo para los murales de Ribeseya tardamos unos seis meses, que tampoco es mucho para algo de este tamaño. Un plazo normal de espera es de mes y medio, más o menos.

La sidra y el humo ¿son perjudiciales para la cerámica? ¿Se deteriora con facilidad?

Qué va, estás hablando de cerámica, lo que se pisa y lo que se pone en las fachadas. Dura lo que quieras. La cerámica lo bueno que tiene es que perdura en el tiempo. Después de cincuenta o sesenta años puede rajar un poco, siempre depende, claro, de lo maltratada que esté, pero tu date cuenta que lo que se pone por fuera en una fachada es de cerámica. No la daña prácticamente nada, ni el humo ni la sidra... lo pueden pintar con rotulador y se lava, resiste casi todo.

¿Se nota mucho la crisis en los encargos?

Se nota que hay menos dinero, pero sobre todo lo que se nota es que todo el mundo está con miedo. Pero contra la crisis tienes dos opciones, y esto es importante: o apechugas y esperas a que pase aguantando el tirón o haces algo para destacar, y en hostelería eso se traduce en que o das alguna oferta o ofreces algo que llame la atención, algo que no haya en otro sitio para que la gente venga a verlo.



«Los muriales que teo en La Montera Piconá van cuntando por pasos la hestoria de la sidre, dende que se paña la mazana, y tienen unes cien pieces caún»



Sidrería Bar Lobo

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

Pablo Álvarez - 2º Clasificado

Sidrería Bar Lobo

"La postura debe ser recta, pero relajada"

Pablo Costales - 1º Clasificado

Mesón - Sidrería SOLEYERU

"La sidra debe espumar al ser escomiada"

Pablo Suárez - 10º Clasificado

El Yunque d'Alto

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

Jonathan Trabanco - 9º Clasificado

Los 10 mejores escanciadores de

El Fogón

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

Susana Ordoz - 3º Clasificado

Asturies del 2008 te traen el "Decálogo del Escanciador"



C/ El Gueso - 985 77 65 75

"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



Sidrería Domingo Perilla
Cidera Tradicional
a mi Estilo

Ramón del Valle, 8 - ABERONDA
Tlf. 985 84 15 79

"El visco debe permanecer quieto en el centro del cuerpo, es la suñra la que debe buscar el visco"

Élita de la Fuente - 5ª Clasificada



Teléfono: 985 646 837
TARABUNCO - ASTURIAS
WWW.SIDRERIASOLLEIRO.COM

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

Guillermo González - 6ª Clasificado



Sidrería para todos. Rompeteros y Rompeteros
Trompetas, Soplelos, Soplelos, Soplelos y Soplelos

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

Lorena García - 8ª Clasificada



ESPECIALIDAD EN PESCADOS Y MARISCOS
CALDERITAS Y PARRILLADAS

Ruano, Sastre, Aguiar - SIDRERIA LAS PEÑAS
Tlf. 985 65 75 - 985 65 75

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

Alberto Trachado - 7ª Clasificado



Diseño y Maquetación: Luis Zazo



Casas d'Aldea El Mirador de Peña Crespa

El Mirador de Peña Crespa contará en breve con un nuevo atractivo:
un llagar recuperado.



El Mirador
de Peña Crespa
El Pedrosu
Villaviciosa.



Situada en plena comarca de la sidra, ubicada en la Parroquia de San Xustu, tomando el desvío en el Pedrosu en dirección a Peón, el Mirador de Peña Crespa ofrece una Casa de Aldea y dos apartamentos adosados, desde cuyo corredor se puede admirar una estupenda vista de Villaviciosa y sus alrededores, llegando a divisarse el mar en días claros.

La casa grande tiene cuatro habitaciones (tres dobles y una individual, todas con baño) cocina, comedor y salón con chimenea, y se alquila completa o por habitaciones. En cuanto a los apartamentos, uno de ellos -La Casina- consta de salón-cocina (con sofá-cama para dos personas), una habitación de dos camas y un baño adaptado a minusválidos y dos habitaciones dobles más —ambas con baño completo— El otro apartamento, conocido como La Cabaña, es individual, siendo ideal para una familia; tiene salón-cocina (con sofá-cama para dos personas) y una habitación matrimonial con baño completo. Ambos apartamentos tienen acceso a una amplia terraza con magníficas vistas.

Todas las edificaciones formaban parte de una antigua casería y fueron reformadas y adaptadas, manteniendo en la medida de lo posible su estructura y estilo. Prueba de su pertenencia a una tradicional quintana asturiana es que, muy cerca de las casas, se mantiene aún una explotación ganadera que pertenecía claramente al mismo núcleo.

Exclusivas
O. FONSETA



Sama de Langreo

*Sidra de los más renombrados
llagares asturianos*

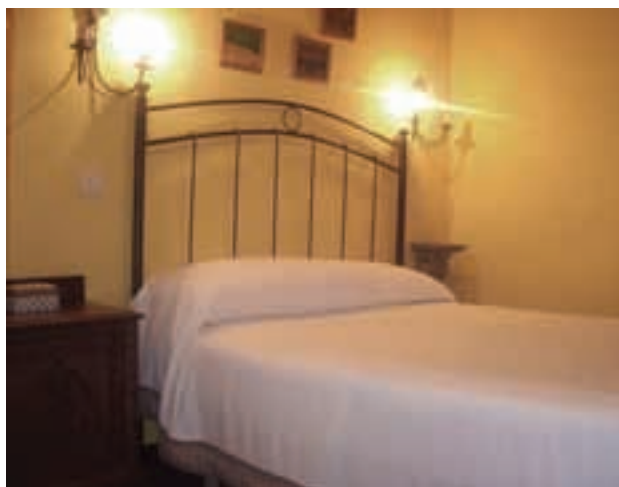
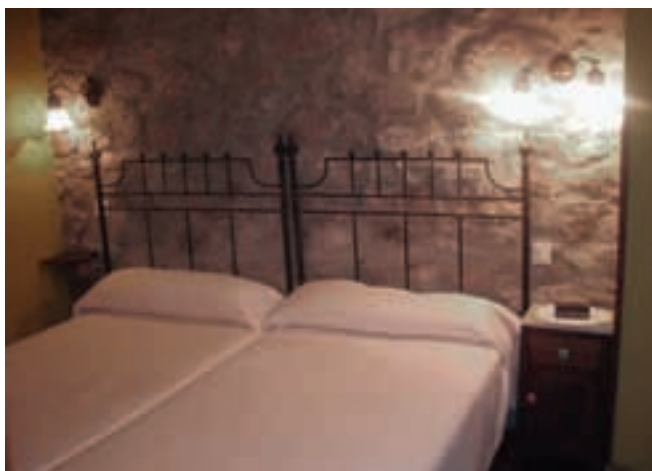


Denominación y Pata Negra



**También Venta Directa
para particulares**

Torre de Abajo. 22
Tlf: 985 69 51 43
985 68 20 97



De la misma manera, se mantiene un llagar de sidra en perfecto estado, con todos sus preseos (maza, duenu, toneles...) de madera, que están pensando en añadir a los atractivos del Mirador. Aún no tienen claro si lo instalarán en el comedor, donde se sirven desayunos y cenas de cocina casera, o si, en caso de no ser esto posible por su tamaño, se le buscaría otra ubicación. En cualquier caso, se trata de que los visitantes que vienen a Peña Crespa atraídos por la cercanía de la zona sidrera más renombrada de Asturias, la Comarca de la Sidra, tengan en su mismo lugar de residencia una muestra de esa misma cultura que vienen a conocer y/o a disfrutar.



"A la gente que viene de fuera les extraña mucho no encontrarse con grandes extensiones de terreno dedicadas al cultivo de la manzana, se esperan algo como los viñedos en las zonas del vino y, teniendo enfrente una pumarada, te preguntan ¿donde están las plantaciones para la sidra."

Así que hay que tener un poco de paciencia y explicarles un poco. Donde ir a beber, como pedir la sidra, como beberla. Y por supuesto como se hace. Cuando salen de Peña Crespa, además del recuerdo de las vistas, se quedan con un poco más de conocimiento sobre el mundo de la sidra, es decir, sobre la cultura asturiana. Y por lo general, repiten.



Testu y Semeyes: Lluçia Fernández



El Mirador
de Peña Crespa



- Bar -
Sidrería



EL TRAVIESO





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



La Casona D'entrialgo

Alojamiento con historia a pie de espicha.



A 39 Km de Uviéu y a 47 de Xixón, por la AS-17, al poco de cruzar el mítico puente de La Chalana, con vistas a una zona de Paisaje Protegido de las cuencas y a un paso del Parque Natural de Redes. La antigua "casa de comidas" de Entrialgo se ha convertido, de la mano de Angel y Javier, en un acogedor hotel rural, el alojamiento ideal para quien quiera disfrutar de las espichas de la zona.

Asturies, principios del siglo XX. Un pueblo dedicado a la agricultura y la minería, como tantos otros en esta zona de la cuenca minera. Una familia adinerada (buena herencia, praos, un capataz de mina...) y una casa grande, con jardín, donde recibir a las personalidades que pasan por el pueblo. El cura, el médico y los altos cargos se reúnen en ella con frecuencia. En la planta baja, una pequeña tienda y un restaurante, que se surtía de los ingredientes que se producían en la misma propiedad, con merecida fama por sus menestras y sus truchas. Enfrente, la casa de un ilustre escritor, Armando Palacio Valdés. A pocos pasos un llagar. Una casa que destacaba del resto.

Completando la oferta sidrera, para los turistas despistados y visitantes desconocedores de la sidre y la so cultura, na Casona d'Entrialgo impártense, mediu en broma mediu en seriu, cursinos aceleraos.





La Casona de Entralgo



*Pensión **
-
*Hotel ***
-
Restaurante 🍴
-
Apartamentos 🛏️





985 60 12 06
Emilio Martínez, 18
Pola de Laviana

Entralgo, nº 25 • 33987 **Laviana** (Asturias)
Tel.: 985 60 12 06 • www.lacasonadeentralgo.com



"Esta es una antigua tienda-bar de las de antes, de una familia adinerada, con los mejores praos de por aquí, donde paraba el cura, los gobernantes y toda la gente importante que pasaba por Entrialgo", explica Angel, uno de sus actuales propietarios.

Fue en parte su historia la que decidió a sus actuales dueños a convertir esta casa, construida alrededor del 1925, en lo que ahora es el primer hotel de este estilo abierto en la zona de Llaviana y alrededores, en una época en la que la idea sonaba, cuando menos, arriesgada. El experimento salió bien y el proyecto fue ampliándose, y ahora, además de sus once habitaciones, cuenta con la posibilidad de alojarse en un apartamento con capacidad para cuatro personas, adaptado este último para personas discapacitadas.

De la antigua casa mantuvieron todo lo posible, incluyendo la



La Casona D'entrialgo



escalera de madera y buena parte del mobiliario; además de los enseres de la casa, el afán coleccionista y la buena voluntad de conocidos, que van trayendo piezas de sus casas, permiten que se nos ofrezca una pequeña exposición de objetos antiguos: radios, molinillos de café, balanzas y un original sacacorchos de palanca, entre otras muchas cosas.

El restaurante sigue sirviendo comidas y, aunque los platos que ahora preparan son mucho más variados, sus especialidades siguen siendo platos de la zona, destacando su "corderu a la estaca" y el "cabritu a la sidra". Ya no ofrecen sidra del llagar cercano, sino que la traen de nava, Orizón, y nos la sirven en el jardín, junto al restaurado horreo; o dentro, en la barra del bar. Para el comedor prefieren los escanciadores automáticos.

Pero si estamos en Entrialgo, y la fecha acompaña, mejor dejemos la sidra para las espichas de los alrededores. Nos encontramos en la zona donde mejor se conserva la





RESTAURANTE - SIDRERÍA

Tablas de embutidos • Carnes a la piedra
Cochinillo Tostón de Oro • Paletilla de lechal
Mariscos del Cantábrico • Cocina casera

C/ Pablo Iglesias, 73 - Tlf. 985 132 540




Cerrado los Lunes

DECANO PRENDES PANDO, 6 - GIJÓN
TEL 985 35 00 45 - FAX 985 17 01 02



tradición de la espicha casera: llagares antiguos y sidra de casa, consumida en el llagar mismo, a la entrada de la casa o hasta en el garaje. Unas cuantas mesas y sillas, huevos cocidos, chorizos, bacalao y poco más... et voila!, una auténtica espicha.

Estas joyas de la cultura sidrera, donde todavía se cantan impresionantes repertorios sin preocuparse de la insonorización y en los que muchas veces la hora de cierre viene dada por la hora de trabajar el día siguiente el dueño del llagar, se encuentran sin necesidad de desplazarse mucho: en el mismo Entrialgo, en la cercana La Pola, en Iganzo o en Carrio. En cualquier caso, a un paso de La Casona.

Completando la oferta sidrera de la casa, para los turistas despistados y visitantes desconocedores de la sidra y su cultura, en La Casona d'Entrialgo se imparten, medio en broma medio en serio, cursillos acelerados.

Desde instrucciones para beberla bien, a como pedirla, alguna indicación de donde encontrar buena sidra y buen servicio y, para los más aventajados, unas clases teóricas y prácticas de escanciado en el jardín.

Eso sí, con agua, hasta que salgan los 6 culinos de rigor, que no está la cosa para tirar sidra... Si aún tienen más curiosidad sobre el tema, se les explica el proceso de fabricación de la sidra y se les invita a conocer un llagar cercano... todo un lujo.

Y como no todo va a ser beber sidra, recordar que La Casona d'Entrialgo está en medio de un pueblo tranquilo, rodeado de una zona de paisaje protegido de la cuenca y con el parque Natural de Redes a un paso. Hay varias rutas de paseo y alguna un poco más larga, como la que sale de delante mismo del hotel y, subiendo por la falda de Peñamea, llega a la Collaona y vuelve; o la más nueva, la ruta de las minas de montaña, donde se pueden ver los vestigios de este tipo de explotación minera.



La Casona D'entrialgo



Pero lo que no se sufre todavía en esta zona es la molesta masificación turística, lo que permite disfrutar del carácter asturiano, y por ende de la cultura sidrera, de una forma mucho más auténtica. “Cuando en una zona turística se ve una cara desconocida, la gente piensa enseguida que se trata un turista. Aquí se piensa que es un familiar de alguien que está de visita” explica Angel.



Testu y semeyes: Lluçía Fernández



hotel cristina

★★★★

www.hotelcristina-asturias.com







hotel cristina noreña

celebraciones




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



TIENDAS EL GRAN CAPITÁN

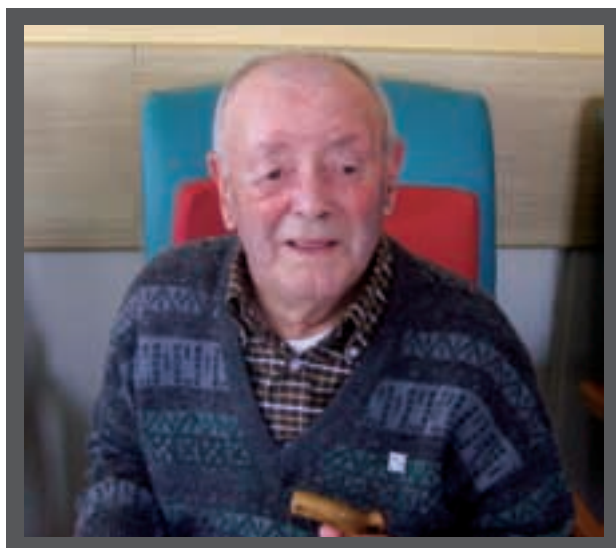
La sidra nuestra de cada día

A veces apetez más tomar la sidra tranquilamente en casa, en prau o na playa. Pa ello ye una suerte cuntar con una tienda al par de casa na que mercar caxes de sidra cola mesma normalidá cola que se merquen caxes de llechi.



Tiendas El Gran Capitán es una empresa de carácter familiar cuya actividad principal es la venta al por mayor y al por menor de productos alimenticios, entre los que destacan, las frutas frescas y verduras, que son sin duda, la especialidad de la casa. Para ello cuentan con un almacén dedicado a la venta mayorista en El Carbayedo (Cai Dr. Jimenez Díaz) y tres tiendas, una en El Carbayedo y dos en La Luz.

Si bien en un principio se dedicaban de forma casi exclusiva a la venta de frutas y verduras, y esta sigue siendo su especialidad, el negocio ha ido evolucionando hacia el pequeño supermercado; ahora tienen productos de charcutería, lácteos y derivados, refrescos, productos de limpieza, bebidas alcohólicas, perfumería, helados, pan, congelados, incluso comidas para mascotas. Y por supuesto, sidra. Al ir ampliando su gama de productos han comprobado, gratamente sorprendidos, que la bebida más vendida en sus establecimientos es la sidra natural.



No pensé yo que iba a tener tanta acogida. Además, en el barrio en el que tengo la tienda es un barrio donde vive mucha gente del sur de España, de Andalucía y de Extremadura, así que pensé que no iba a venderse tanto. Pero se ve que esta gente ya es mayor, son casas de los años sesenta y sus hijos y sus nietos ya nacieron aquí y a lo que tiran es la sidra. También se vende vino, claro, pero la sidra es una de las bebidas que más vendo.

¿Todo el año?

Todo el año se vende sidra, pero con el sol más, claro. En verano se mueve muchísimo, puede que sea el triple, tranquilamente. La gente cuando llega el tiempo bueno viene a comprar cajas de sidra, para ir a las áreas recreativas, para llevarse a casa...

¿Qué sidra vendéis en vuestras tiendas?

La gente tiene sus marcas determinadas. Yo tengo a la venta, por ejemplo, sidra Herminio, Trabanco, La Nozala y Menéndez. Son las cuatro marcas que más vendo, a veces tengo alguna otra... también tengo denominación de origen y esta otra sidra que se sirve en copa, Zithos, que es la de Herminio; pero la gente tira más por la normal, por la sidra natural. También vendo sidra achampanada, la del Gaitero, porque siempre hay celebraciones y la gente tiende siempre más a llevar sidra que a llevar cava. En caso de celebración la gente tira más por lo de aquí, o es que les gusta más, no lo sé, y la verdad es que se mueve bien lo de la sidra. También tenemos sidra dulce, que nos traen sobre todo la gente de los pueblos, de llagares pequeños. Vendemos mucho a los amaguestos.

Avilés no tiene especial fama sidrera...

En mi casa son todos sidreros al cien por cien, desde que era chiquitín iba ya a las sidrerías, iba al Infierno, en Grao, que ya tiene cuarenta mil años, al Llagarón, aquí en Avilés... mi padre siempre me llevaba con él, por eso te

digo que sidra se consume muchísimo en Avilés, está muy arraigado. Hay muchísimas sidrerías y las ves hasta arriba, incluso ahora que está la cosa un poco fastidiada. Yo creo que eso incluso beneficia a la sidra, porque la gente dice "pedir un cacharrito... no, mejor seguimos con sidra" y tiran más de la sidra. En mi casa el divertimento que hay los fines de semana es vamos a tal sidrería o vamos a tal otra sidrería. A veces para mí es demasiado.

Para acabar, háganos un poco de la empresa Gran Capitán....

Esta empresa data del año 79, que es cuando mi padre decide dejar la autoventa, es decir, el ir por los pueblos, por zonas como Candamo, Grado, Belmonte de Miranda, Somiedo, Tineo, etc... vendiendo frutas frescas y verduras, y decide afincarse aquí en Avilés, instalarse en un local fijo. Poco a poco fue creciendo, aumentando el número de locales y el tipo de productos y nuestra nueva tienda, en La Luz, es más bien un tipo de autoservicio o Supermercado pequeño. Por eso cada vez tendemos más a hablar de "tiendas el Gran Capitán", en lugar de "frutas", la fruta era cosa de mi padre. Pero los productos frescos siguen siendo la base de nuestras tiendas.

Para la fruta y la verdura ¿os surtís mucho de la agricultura asturiana?

La especialidad son los productos del país, pero es verdad que se produce poco. Manzana sí, hay dos o tres tipos de manzana del país, cuando llega la época. Pero lo que trabajamos en mayor medida son las verduras, la berza, que tiene que ser de aquí, el repollo del país, lechuga de aquí, no vale la sevillana ni la iceberg, tiene que ser la de aquí, más suave, más tierna... a veces tenemos pimientos, puerros, zanahoria de aquí... fruta menos porque hay poco... peras, manzanas, higos, pero siempre a nivel muy casero. En Asturias se dedica mucho a la ganadería pero no hay una buena explotación agrícola.



CALZADOS PARA ESCANCIAR

Entre su amplia oferta de indumentaria laboral, Ropa Laboral Segla ofrece unos zapatos especialmente indicados para evitar los problemas de humedad en los pies de los escanciadores.



Pies húmedos, zapatos descosidos, despegados, estropeados o rotos. El efecto corrosivo de la sidra sobre muchos materiales hace que sea difícil encontrar un calzado resistente y apropiado para escanciar. Tradicionalmente el problema estaba solucionado con un buen par de madreñas, pero hoy en día y pese a sus muchas ventajas, no parece el calzado más práctico para la hostelería.

La gama de zapatos profesionales que nos presentan desde Ropa Laboral Segla está diseñada de tal forma que estos problemas desaparecen. Su sistema de unión entre piezas elimina de raíz cualquier problema con el descosido o despegado, porque no están ni cosidos ni pegados, sino que están fundidas la una con la otra. El material con el que están fabricados es totalmente impermeable y transpirable, por lo que los pies se man-

tienen secos todo el tiempo. Además son cómodos, antideslizantes y muy flexibles; parecen, por lo tanto, los zapatos ideales para trabajar con sidra, y así lo confirman muchas de las sidrerías de la cercana calle Gascona o las sidrerías La Chalana, que ya acostumbran a comprar a esta empresa sus zapatos. Para que se pueda escoger, los zapatos de escanciador/a se pueden encontrar en color blanco y negro y en dos modelos, con o sin cordones.

También es interesante la línea de zuecos impermeables, muy similares en sus características a los anteriores, pero fabricados en un material especialmente ligero que, si bien no son muy indicados para escanciar, sí lo son, por ejemplo, para trabajar en las cocinas. Estos vienen además equipados con plantillas antibacterianas y en un amplísimo surtido de colores.

... Y vestidos para echar sidra

Si la sidra y el trabajo de hostelería daña el calzado, no se porta mucho mejor con la ropa. Los continuos lavados, el uso habitual de lejía y el contacto directo con la sidra son factores que deterioran rápidamente las prendas.

En Ropa Laboral Segla advierten: los pantalones que nosotros ofrecemos son especialmente indicados contra la corrosión y muy resistentes al desgaste. Sin embargo no les gusta emplear la expresión "pantalones antilejía", como los presentan en muchos establecimientos, porque reconocen que no son totalmente inmunes a las manchas de lejía. Lo que si aguantan muy bien son los efectos dañinos de la sidra y de los continuos lavados. De corte tradicional, de pinzas y en color negro, son los más recomendados para trabajar en sidrerías.

Además de los pantalones, cada vez se cuida más la camisa en los uniformes de hostelería. No hace tanto tiempo que los camareros en las sidrerías iban vestidos cada uno a su manera; poco a poco fue implantándose la camisa blanca y el pantalón negro y ahora, cada vez más, las sidrerías intentan mantener una imagen específica en todos sus camareros y camareras. Para facilitarles la labor, las empresas de ropa laboral disponen de amplios catálogos, con todas las posibles variedades para cada modelo; así se puede pedir la misma camisa, de un determinado color y estilo, pero en versión masculina y femenina, de todas las tallas en manga corta, manga larga e incluso media manga. Todas las posibilidades están contempladas en estos catálogos, lo que permite mantener la imagen de la sidrería en todo momento, aunque los camareros cambien de talla... o de estado, porque muchos de estos uniformes disponen incluso de modelo especial para embarazadas. Si se quiere llevar la personalización un poco más lejos, Ropa Laboral Segla dispone de un servicio de serigrafía y bordado que añade a cualquier prenda un toque distintivo.

Para terminar, y no por ello menos importante, las prendas utilizadas en la cocina también tienen su espacio. Deben de ser cómodas, resistentes y fáciles de lavar. En este sentido desde Segla se nos hace una recomendación: cuidado con las prendas de importación. Efectivamente, el mercado se ve inundado de prendas de baja calidad, provenientes de países asiáticos, que son especialmente atractivas por su bajo precio, pero cuyos resultados difieren mucho de los de una prenda de buena calidad. Además, estas prendas no suelen mantener el color e incluso el modelo varía de un pedido a otro.



SIDRERIA
La Llera
 c/ El Cruce, 1
 Tel. 985 770 575
 Posada de Llanera

Sidra Natural
Fonciello

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

EXCLUSIVAS CASA NOREÑA

Roberto José Rodríguez Díaz

Esta empresa familiar, situada en la misma recta de entrada a Grao, se encarga de la distribución de sidra en toda esta zona. En los treinta años que llevan con su actividad las cosas cambiaron bastante, sobre todo en el mundo de la sidra



¿Qué distribuís?

Llevamos la Coca Cola, San Miguel, la gama de Pascual y PMI y varias marcas de sidra. El producto que más se mueve, en general, es la Coca Cola, como es normal, pero también vendemos mucha leche y sidra. Proporcionalmente se vende bastante sidra.

Hace treinta años el mercado de la sidra era muy distinto ¿Con qué sidra empezásteis?

Nosotros empezamos con Los Angones y ahora seguimos teniendo Los Angones y Los Roblones, que es del mismo propietario, después de treinta años.

¿Qué otras marcas de sidra distribuís?

Tenemos la sidra Herminio, Sidra El Gobernador, Los

Angones, Muñiz y Muñiz selección. Todo sidra natural, trabajamos la normal y la selección.

¿Y si tuvieras que escoger una sola de entre ellas?

Yo tiro más por Muñiz, es la que más se vende. Hombre, es verdad que a veces los clientes se dejan aconsejar, pero la que más me piden es la sidra de Muñiz.

¿En qué tipod e establecimientos distribuís?

Distribuimos en hostelería y en comercio, para venderla en las tiendas. Además, en verano, servimos los festejos, para las romerías. También les dejamos los mostradores, la barra para el bar de la fiesta. Repartimos en el concejo de Grao, vamos a Curniana, a Salas, a Tinéu, Somiedu y Belmonte, y la zona de Candamo.

“La xente ca vez ta dandose más cuenta de que bebiendo sidra ta bebiendo daqué más sano, que ta pidiendo un productu natural y que ye d’equí, ye nueso. Pero tamien importa muncho lo económico”

¿Dirías que es una zona especialmente sidrera?

No, en realidad nosotros estamos en una zona que no es tampoco muy sidrera, Grao, Curniana, Salas... no es de las más sidreras, pero aún así se mueve sidra. Sidrerías no es que haya muchas, pero las que hay, las servimos nosotros.

¿Es un producto especialmente delicado en su almacenaje y reparto?

No, yo creo que es un tema que cambió mucho, todo lo de la sidra. Antes era bastante frecuente que la sidra filara, venían las tormentas y se te estropeaba, era una sidra más delicada. Sin embargo llevo unos años, seis o siete años, que voy notando que esto cambió completamente. Soy partidario de pensar que la sidra es cada vez más toda casi igual, cambiará un poco el sabor, pero es muy similar. Es como los coches, por distintos que sean ya no puedes decir que un coche es “malo”, soy de los que pienso que con la sidra ocurre lo mismo, ya no se vende sidra mala, que salga del todo mal. Esto cambió mucho. Antes era todo toneles de madera, ahora son casi todos de acero inoxidable... cambió todo. Mismamente, antes la sidra te venía con montón de trapos, de la madre, que es natural de la sidra, y es lo normal, pero al cliente no le gusta, y ahora viene toda filtrada, no tiene ese poso.

¿El consumo también cambió?

También. Se bebe mucho más sidra que antes, por los motivos que sean, porque yo pienso que últimamente es mucho por motivo económico. La gente se corta de gastar más y sale mejor unas botellas de sidra a repartir entre amigos que si vas a vinos o a cacharros. Aparte de que la gente cada vez se está dando más cuenta de que bebiendo sidra está bebiendo algo más sano, que está pidiendo un producto natural y que es de aquí, es nuestro. Pero también importa mucho lo económico.



“Anantes yera en forma frecuente que la sidra filara, venien les tormentes y estropiábase, yera una sidra más delicao. Por embargu llevo unos años, seyes o siete años, que voi notando que esto camudó”

Entonces ¿dirías que la famosa crisis no afectó mucho al sector?

Nosotros la crisis no la notamos mucho, yo pienso que también porque esta zona de Grao y lo que llevamos no es turística, no nos influye tampoco tanto si es verano o invierno, un poco por las fiestas y por que bueno, la gente se anima un poco más a salir más tarde por las terrazas, si hace buen tiempo, pero no es una diferencia tan grande. Yo tengo cinco empleados que trabajan igual verano e invierno.



Testu y semeyes: Llucía Fernández

VILE

EXCLUSIVAS CASA NOREÑA

Recta de Peñaflor, s/n - Tif./Fax 985 75 32 46

Distribuidor de:

PASCIAL **Coca-Cola** **San Miguel** **La Casera**

DISTRIBUIDOR EN EXCLUSIVA DE VINO: **CATEDRAL DE LEON**

Vinos Rioja - Más de 1.000 artículos para hostelería

Sidras:

Esta empresa, responsable de la creación de la primera prensa hidráulica instalada en un llagar (Sidra Riestra), continúa poniendo sus conocimientos de ingeniería, hidráulica y neumática al servicio de la sidra, siendo de su creación también el último modelo de prensa hidráulica para sidra (Sidra Baldó). No en vano tienen una larga trayectoria en el sector...



Dado que la actividad de la empresa es la Ingeniería Hidráulica y Neumática, trabaja fundamentalmente bajo pedido. Así que cuando Baldó llegó con una nueva propuesta de prensa hidráulica, totalmente diferente de lo que se había echo hasta el momento, no vieron ningún inconveniente en poner su idea en práctica. Y funcionó. El resultado es un nuevo modelo de prensa cuyo cilindro central presenta forma de codo o cuña, en lugar de presentar una superficie de apoyo plana. Lo que se consigue con esto es un rendimiento mucho mayor, permitiendo una optimización del aprovechamiento de la manzana, sin necesidad a recurrir a las prensas neumáticas, las cuales, si bien son muy productivas, desaprovechan la parte final de la magaya, la de mayor calidad según algunos entendidos en la materia, al no tener suficiente fuerza para exprimir la magaya al cien por cien.

Esta prensa es un claro ejemplo de el tipo de trabajo que se realiza en Eurotacma, donde lo habitual es trabajar bajo petición del cliente. El servicio de orientación y asesoramiento es de vital importancia, ya que en muchos casos lo que llega a la empresa es una idea o un problema para el que buscar solución.

En Eurotacma se realiza el proceso completo, desde la concepción de la maquinaria y su diseño a su instalación y puesta en funcionamiento, incluyendo su

posterior servicio postventa y mantenimiento. Es lo que se llama "máquina llave en mano", y para ello es necesario poner en práctica sus conocimientos de hidráulica, hidromática, electricidad... algo que no toda empresa está en condiciones de ofrecer.

De hecho, fue precisamente su deseo de llegar directamente al consumidor final lo que les llevó, hace tres años a cambiar sus instalaciones de la Avenida Pablo Iglesias, a todas luces insuficientes, por su localización actual en una nave de casi 2000 metros cuadrados en el Polígono de Mora Garay.

Desde su fundación en el año 1982 han suministrado máquinas a muchas grandes empresas asturianas, como Suzuki, Enco, Arcoa... siendo también los responsables, por ejemplo, del transportador del finger del aeropuerto o de la maquinaria de elevación del puente de Llanes, llegando a realizar incluso algún trabajo para el Museo de la Minería.

Por supuesto, también siguen comercializando todo tipo de material hidráulico y neumático, así como sus repuestos, siendo los distribuidores oficiales de las principales empresas del sector hidráulico y neumático en Asturias.

PRENSAS DE SIDRA



Prensa de sidra.



Prensa de sidra Baldo.



Las prensas hidráulicas han ido evolucionando desde aquella primera instalada en el llagar de Riestra, para la que Eurotacma realizó toda la labor de ingeniería (calcular la presión exacta que debía ejercer fue uno de los puntos clave). Consta, esta ya casi histórica prensa, de unos cilindros auxiliares dispuestos a ambos lados, encargados de subir y bajar la prensa, acompañados de un cilindro central que es el que cumple la función de apretar.

Una generación posterior de prensas sustituía estos tres cilindros por uno solo, capaz de realizar al mismo tiempo las dos funciones, dando un rendimiento similar con una complicación notablemente inferior. De este tipo de prensa Eurotacma desarrolló ocho o nueve proyectos para distintos llagares. El mayor inconveniente de este sistema es la gran longitud de este cilindro central,

de casi tres metros. Por un lado, muchos llagareros se vieron obligados a realizar perforaciones en el techo de sus llagares para poder instalarlas en su interior. Por otro, el mantenimiento se hace costoso y complicado, ya que para extraer un cilindro de esta envergadura es necesario recurrir a una grúa.

El último modelo, cuyo diseño fue propuesto por el llagar de Baldó y desarrollado por Eurotacma, no necesita tanta altura, siendo por ello notablemente más manejable. Consta de dos cilindros que empujan a un tercero, que es el que ejerce la presión. Pero la novedad real de este modelo está en su forma cónica, que le permite actuar casi como un exprimidor invertido, obteniendo una producción notablemente superior al resto de las prensas hidráulicas de sidra.



PASADO Y PRESENTE DE LAS SIDRERÍAS VASCAS



SIDRA XS **SIGLO XXI**

BEREZIARTUA

CASA BERE ARÁN - ASTIGARRAGA (GIPUZKOA)
Es una bebida fermentada y se debe consumir fresca y no muy fría (10°-15°)

NATURAL

75 cl. 6% Vol.

CASA BERE ARÁN

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

SIDRA DE EXCELENTE CALIDAD

SGS

Historia y creación

La sidrería Baleio, situada en el caserío histórico Yerobi-haundi, 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 sagarrarekin egindakoa***SAGARDOA***Elaborada exclusivamente 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: bacalao 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 Orriñ)

Tfno: 943 835738

SAGARDO NATURALA

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

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 escasea, 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.



FLORRABI

SAGARDOA



SIDRA NATURAL
TOLARE

Osiñaga auzoa - 20128 Hernani
Tlf. 943 33 69 90



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 caserío 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 manzano 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 caserío 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 38 - 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

Sagarado Naturala

Olatza baserría - 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

Los regalos perfectos



PRESENTE:
- 1 Botella de Isidro
- 1 Caja de Isidrin
- 1 Caja de Miel
- 1 Caja de Miel
- 1 Caja de Miel
- 1 Caja de Miel
- 1 Caja de Miel
- 1 Caja de Miel



El Descorchador de pared



El ayudante del Escanciador ^{eléctrico}



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



UN CULÍN CON LA DEVA

Nun hai dubia denguna, la sidre ye esa collacia qu'invita a falar, a compartir, a canciar y comu non, a baillar.

La espicha, alcuentru de xente que comparte mesa, xinta y vasu; el vasu sidre, pol que beben ensin cascanciu unos y otros, ensin zuna que-yos quite'l placer de tomar un culín comu mos deprendió la cultura sidrera que mos alrodia.

Si a tala situación-y ponemos de pel mediu un par de gaiteros, delles panderetes, tamboriteru, curdionera, ganes de baillar y canciar y bon ambiente, tan sólo hai dos posibilidaes, o ye un suaño o ye que La Deva ta armándola otra vegada.

D'ésta, vamos fuxir de la sola enumeración de fechos y cualidaes, que ya ta pervisto. Pa conocer la relación ente sidre, baille y música tradicional, qué meyor que falar con Queli, la direutora de La Deva.



L'Andecha de Cultura Tradicional La Deva (A.C.T. La Deva) ye un grupu de baille tradicional de Xixón del que yes componente dende'l so aniciu y direutora dende fai tiempu. Siempres mos comentáis les folixes tan prestoses qu'entamáis "so la marcha", vamos, que lo pasáis como guah.es. La entruiga que surge ye ¿cómu vos apañáis y qué tien que ver cola sidre?

Nun ye nada d'otru mundiu. Cuandu tienes un grupu xente tomando un culín, en bon ambiente y ensin priesa, nun ye raro que t'apeteza canciar.

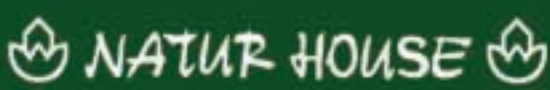
Dáse'l fechu que, comu grupu baille tradicional que somos, conocemos cancios asgaya: romances, temas populares "de chigre", habaneres, vaqueiraes... polo que namái fai falta qu'un de nós arranque y los demás van tres d'élii.

¿Y el tema la música?, porque nun canciáis "a capella", siempres hai gaita y persuisión, ¿non?

Claro, la cosa ye que práuticamente tola xente La Deva toca, en mayor o menor midida un instrumentu. Son coses que deprendemos porque mos presta saber un puquiñín más de too aquello que cinca la tradición asturiana, nel nuesu casu, baille y música pa entamar, pero ensin escaecer la gastronomía, costumes... y por supuestu sidre. Ye perimportante'l fechu de que nel grupu hai dos gaiteros, que normalmente son los primeros n'arrancar, nun puen evitalo, y claro, ta'l gaiteru tocando y ¿vas dexar el panderu o la pandereta guardaos? Non, ye como tener sede y pasar un culín. Dende ési momentu fasta'l final, ente canciu y canciu, culín y culín, pasa'l tiempu volao.

Prestárame saber cómu furrula la cosa: si quedáis a costa fecha pa tocar, o sólu cuando coincide que lleváis l'istrumental con vosotros, ¿cómu lo organizáis?





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

Ye de too un poco. Algunes vegaes si que quedamos pa tomar una botellina sidre y echar un baillín, otres, surde nel momentu, anque tamién ye cierto que solemos llevar los instrumentos con nós “pa por si acasu”.

¿Y ca cuántu tiempu amestáis sidre y folklor?

Lo que ye “xuntar” tradición sidrera y tradición folklorica, más o menos, toles selmanes, porque en tolos ensayos cai dalgún culín.

Asina... voi entamar a baillar yo tamién. Teo otra dubia, entós, ¿qué foi enantes, el baile o la sidre?

La Deva entamó ensayando nun colexu de Xixón. Dacuandu, al finar l'ensayu, unos pocos dibemos tomar un culín.

Al cabu d'un tiempu tuvimos que camudar de llocal, y marchamos pa otru colexu que ta al llau d'un chigre, miento, pa nós: EL CHIGRE. El palu: bonu, la xente: prestosa, los dueños: presatába-yos la comedia comu a nós (fasta'l puntu que-yos dexábamos les panderetes a ellos)... el futuru víase nidiu, nesi chigre tenémosles armaes gordísimes, y claro, ye nesos momentos cuandu ñaz la tradición propia, acabó siendo obligao tomar un culín dempués d'ensayar (y pol branu a vegaes tamién enantes).



Nun vamos dar nomes, pero talanto que ye fácil atopavos nesi chigre ¿non?

Agora nun ye tan fácil porque ya nun ensayamos na villa de Xixón, pero por supuestu que paramos bastante per ellí.

Y entós, ¿ya nun hai culín dempués del ensayu?

Bono, camudó un puquién la cosa. Agora tamos en Güerces, (gracies a la Asociación de Vecinos L'Atalaya), y disfrutamos d'unos llocales que mos permiten salir a la cai a tomar un culín cuandu facemos un descansu y a vegaes xintar dalguna llambiotada, pa reponer fuerces. Asina si que presta ensayar.

¿Y cuandu bailláis pal públicu?

Comu tou, hai momentos pa ca cosa. Si se requier una

seriedá, un protocolu o una imaxe concretos, adautá-mosmos al contestu (cuandu una novia sal de la ilesia, cánciase-y un cantar de bodes y báillase delante la nueva pareya a modu d'homenax, y pa eso hai que tar nel sitiu que mos correspuende). Si tamos nuna folixa práu, pué tomase un culín pa refrixerar, pero claro un caxón non. El caxón, en tal casu, cuandu finamos el nuesu llabor. Ser profesionales y sidreros nun ta reñío, si se sabe dexar ca cosa pal so momentu.

Finando, si dalguna presona quier contautar col grupu y conocevos, ¿qué tien que facer?

Hai delles maneres:

Pué llamanos por teléfonu al **616-766-333** o si non, más facil entá, pué falar con nós nel correú lletrónicu **act_ladeva@hotmail.com**.



Agora, pa conocer a La Deva y a la so xente, lo meyor ye pasar per un ensayu y eso si, tomar un culín.



HEMEROTECA SIDRERA



La presencia de la sidre en toles espresiones de la cultura y la sociedá asturiana ye un fechu xeneralizáu que s'espresa non solo en tol país, sinon tamién acullá onde s'afayen asturianos. Esa presencia xeneralizada de la qu'ensin dubia ye la nuesa bé-bora patria tamién se ve recoyía nos medios de comunicación, siendo'l presente artículu un repasu "sidreru" a la hemeroteca del periódicu **Castropol**, recoyendo toles referencies que nelli apaecen a la sidra.

El periódicu **Castropol** foi editáu ente los años 1905 y 1924, , y espublizáu los díes 10, 20 y 30 de ca mes, siendo'l so direutor D. Claudio Luanco, y consideráu d'orientación reformista.

20 d'ochobre de 1905 (nb. 10)

Artículu: Madrid – Castropol “Alma Aventurera”

Autor: Victoriano G. de Paredes

Pax. 2 a 4

Conteníu: En viaxe de Madrid a La Mancha, l'autor siente una tonada asturiana al traviés de la qu'identifica a unos asturianos emigrantes, faciendo una reflexón sobro la muncha emigración asturiana per tol mundiu qu'atribúi al “espíritu aventurero” asturianu (daqué asemeyao a lo de les “lliendes urbanes” de Tini Areces).

A pesar de esto de Asturias se emigra infinitamente más que de andalucía. ¿Por qué razón? Yo no encuentro otra que el espíritu aventurero.

Datos d'interés: recueye dos tonaes (coples) asturianos y emplega espresiones y pallabres (puestos en cursiva) n'asturianu.

Porque ando con los civiles
llámenme la civilera;
los civiles en *mió* casa
non pasen de la escalera.

Sidre

: “Dando al aire un cantar que tenía picantes dejos de sidra...”

No necesito ponderar más el tema de ésta crónica. Hasta en un olvidado rincón manchego, dando al aire un cantar que tenía picantes dejos de sidra y un poco de irónica amargura, hallé con colores de guinda en la mejilla y en el cuerpo hechizos de xana, la emberada reineta de un pomar de Ponga.

10 d'abril de 1906 (nb. 27)

Artículu: Biografía

Autor: Tomao del “Boletín de la Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona” (enero de 1906)

Páx. 2

Conteníu: Biografía del Sr. Dr. D. Jose Ramón de Luanco y Riego por mor de la so muerte.

El Escmo. Sr. D. José Ramón de Luanco y riego, que nació en Castropol (Asturies), el día 14 de Noviembre de 1825, pasó a mejor vida en su mismo pueblo natal, a las once de la mañana del día 5 de Abril de 1905.

Sidre: conferencia dada en 1853 na Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona "Consideraciones acerca de las circunstancias en que debe fermentar el zumo de la manzana en la preparación de la sidra"

Ya hemos indicado los trabajos que había leído en el seno de nuestra Corporación, aparte de los cuales figuran en nuestra Biblioteca: *Consideraciones acerca de las circunstancias en que debe fermentar el zumo de la manzana en la preparación de la sidra, (1853)*

30 de xunetu de 1907 (nb. 74)

Artículu: Cascotes

Autor: Ensin firma ¿D. Claudio Luanco??

Pax. 2-3

Contenú: Desendolca'l tema de la desgravación de vinos y al alcuerdu del Congresu español de celebrar sesiones matinales. Faese una referencia al Marqués de Villaviciosa y al enfadu que xeneró la discriminación de la sidre respeutu al vinu (discriminación que diere llugar d'aquella a mitinos y manifestamientos n' Asturias por parte de collecheros y llagareros)

Sidre: Copla na que s'espresa'l desalcuerdu d'un diputáu asturianu pa con esta midía discriminatoria pa la sidre.

Un diputado asutriano,
que es de la sidra adalid,
no encuentra ni bueno ni sano
el proteger la vid
con perjuicio del manzano.

10 de setiembre de 1908 (nb. 78)

Artículu: Del Partido Boal. Gira Campestre

Autor: Ensin firma ¿D. Claudio Luanco??

Pax. 6

Contenú.- Rellatu de xira campestre na que se cita al anfitrión y rellación d'asistentes.

Sidre.- Referencia a brindis con "esplumosa" sidre (habrá que camentar que se trata de sidre axampanao...)

más íntima fraternidad entre los todos asistentes. A la hora de la espumosa sidra, hubo entusiastas, brindis,

30 de payares de 1909 (nb. 160)

Artículu: Del Partido Boal. Baile

Autor: Ensin firma ¿D. Claudio Luanco??

Pax. 4

Contenú.- Rellatu d'un baille del "elemento joven de esta villa" con referencies al so desendolcu y a ellementos de "sociedá"

Sidre.- Referencia a la sidre (axampanao entiéndese) cola que foi obsequiao "el bello sexo"

su regreso que asiamos sea pronto, podremos verlo justa y dignamente ocupado. El bello sexo, que graciosamente obsequiado con pastas, jerez y sidra, servido por los señores de la Comisión organizadora. De las señoritas que supieron dar con

HEMEROTECA SIDRERA



30 de payares de 1909 (nb. 160)
Artículu: De la Braña . El Franco
Autor: Xan de Gayeriro
Pax. 4-5

Conteníu.- Áceda crítica política a les promeses eleutorales non cumplíes, y su afán de “poder engañar nuevamente a éstos honrados vecinos” con referencia explícita al alcalde del conceyu y a otro personaje al que denomina “El Bajá”

Sidre.- Utilízase comu recursu lliterariu dientru la crítica política ellí rializada, refiriéndose a un “recadín diario” a El Llagar, “y no de sidra”

más que el merecido pago. De retornmo por la Braña y sus inmediaciones, dieron fin á su expedición

los referidos señores convencidos de que á los ciudadanos no se les engaña más de una vez, pues aquella carretera por ellos ofrecida en las próximas pasadas elecciones municipales y el peatón que partiendo de arancedo llevaría el recadín diario á El Llagar, y no de sidra, no tuvieron realidad más que en la mente del Bajá y sus ediles.

20 d'avientu de 1911 (nb. 244)
Artículu: Otro Banquete al Sr. Loriente
Autor:
Pax.2

Conteníu.- Banquete ofrecido por los astesanos y agricultores del conceyu Castropol pertenecientes al paríu independiente, a su dignísimo jefe el Excmo. Sr. D. Vicente Loriente; por haber sido condecorado por el Gobierno de S.- JM. •el Rey con la Gran Cruz del Mérito Naval” Sidre.- Recuáyese l'usu de la sidre axampanao nel banquete

Al destaparse la sidra achampanada ofreció el banquete al Sr. Loriente, en nombre de los trabajadores, el Sr. Menéndez (Marcelino), brindando también

10 de marzu de 1915 (nb. 358)
Artículu: Almuerzo íntimo. Reprodució del periódicu Asturias de L'Habana
Pax.3





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

Contenú.- Almuerzu de confraternidá de los bualenses en L'Habana -Cuba.

Sidre.- Nel menú, y dientru'l separtáu de vinos, sidre axampanao El Gaitero

Vino: Marqués del riscal; Sidra "El Gaitero".

Tabacos y café.

Concurrieron al banquete: don Vicente Lorient.

30 setiembre de 1915 (nb. 37)

Artículu: Los "naturales del concejo de El Franco" y sus añoranzas.

Pax.2-3

Autor.- Alberto Fernández

Contenú.- Primer conmemoración en L'Habana de la festividá de Nuesa Señora de la Braña, a cargu de la comunidá franquina.

Sidre.- Nel menú, y dientru'l separtáu de vinos, sidre axampanao El Gaitero

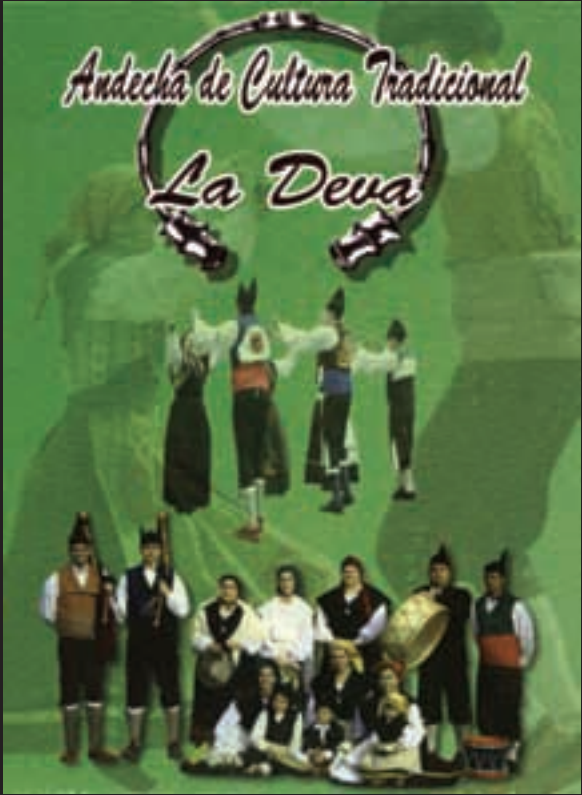
Vinos

Vino rancio de José M^a. d, a Ponte.

Laguer Tívoli.

Sidra "El Gaitero".

Agua mineral d'a Fonte de Fonfría.



Andecha de Cultura Tradicional
La Deva

Local de la A. VV. "La Atalaya"
Samartín de Güerces XIXÓN Asturias
Tnu. 616 766 333
act_ladeva@hotmail.com



HOTEL - RESTAURANTE

Sidreria RINDION

HABITACIONES
CON BAÑO Y TV
ZONA WIFI GRATIS

El Crucero, 49 - 33877 TINEO
Tlf. 985 800 872



La revista LA SIDRA cuenta con una páxina en Facebook y en menos d'un mes d'esistencia yá anda alrodiu los 2.000 fans.

Pasu ente pasu, y quiciás con más vagar de lo que sedría afayaizo, la revista **LA SIDRA** va afitándose na rede de redes, onde costatamos un ca vuelta mayor interés y receptividá pola bébora asturiana.

Si nun entamu yera la ueb lasidra.net, y la espulización mensual n'internet de la revista, con miles de visites mensuales, agora tamién tamos en **Facebook** (<http://www.facebook.com/home.php?#/pages/LA-SIDRA/77766076920?ref=ts>), una de les más conocíes redes sociales, onde en menos d'un mes d'esistencia yá tamos alrodiu los 2.000 fans de toles partes del mundiu, lo que supón qu'agora mesmo, la nuesa páxina seya una de les más importantes d'Asturies.

La presencia en facebook permítenos tener un contautu más direutu y puntual con tolos sidreros -los qu'apaecen comu fans de la páxina- y d'estos ente sigo mesmos, de tala miente que non solo reciben anuncios,

comentarios, semeyes y vidios de la nuesa revista, sinon qu'ellos mesmos puen ser axentes activos na páxina, incorporando con total llibertá les sos opiniones, informaciones, material gráficu... lo que fai qu'esta seya una páxina mui activa, na que la sidre tien una máxima espresión virtual.

Quien entre nesta páxina de facebook podrá ver comu dende LA SIDRA incluyimos puntualmente toles convocatories sidreres, y facemos por cubrir la información que d'elles remanez, ya incluso son los propios fans los qu'apurren esa información que munches vegaes nun conocemos y que tantu mos interesa.

A la fin, cola nuesa presencia n'internet tamos algamando aquello que siempres foi l'oxetu de la revista: vindicar y dar puxu a la cultura de la sidre, comu un aspeutu fundamental de la cultura asturiana. Nesi sen, llevamos seyes años demosando que la sidre nun ye namás una



Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

Trabanca, Arbesú, Fencuerg, Fran, Peñón, Castañón, Zaputero, Roza

La Muralla, 4. - 33401 Avilés - Principado de Asturias.
Téno: 985 526 000 / Fax 985 360 140 / e-mail: sidreria@casamoisés.com

bébora, sinon qu'esiste toa una cultura xenerada al so alrodiu que permite incluso manifestase plenamente na so ausencia -la revista **LA SIDRA** nun va acompañada d'una botellina, anque dacuandu s'eche de menos- y agora ponemos n'evidencia lo que siempre defendimos, que ye un fechu social en sigro mesma, y qu'esi fechu social maniéstase con bien de rixu nel conxuntu de les espresiones sociales asturianas, de tala miente que ye nesu de xunión cultural ente'l pueblu asturianu y puerte d'entrada a conocer la nuesa cultura y el nuesu país pa la xente de fuera, que quier saber y participar del nuesu bayurosu bagaxe cultural.

El puxu col qu'entra **LA SIDRA** nesa rede social que ye facebook ye espresión precisamente d'ello, y tien l'oxetu de seguir potenciando esa rialidá. Consiguir que miles de presones tean rellacionaes ente sigro cola sidre comu nesu de xuntura ye un auténticu ésitu, non solo d'esta revista, sinon de la cultura asturiana de la sidre que demuesa una vuelta más la so capacidá p'afayase a los nuevos tiempos, y de xenerar nuevos formes d'espresión y xorrecimientu.

Folixa facebook. La Sidra 2.000

Cola llegada -probablemente seya un fechu nel momentu d'espublizase esti artículu- a los 2.000 fans, LA SIDRA va entamar una auténtica Folixa Facebook (FF), pa que les presones que participen d'esti espaciu social y tean posibilidaes d'ello, puean conocese físicamente y materializar la so vinculación sidrera.

Asina que yá sabeis, los que yá tais con nós en facebook, isollertes! Y los que non ça qué esperais? **iAtentos a la FF de La Sidra!!!**



facebook®
SIDRERU

El Rebaste

Lavandería Industrial

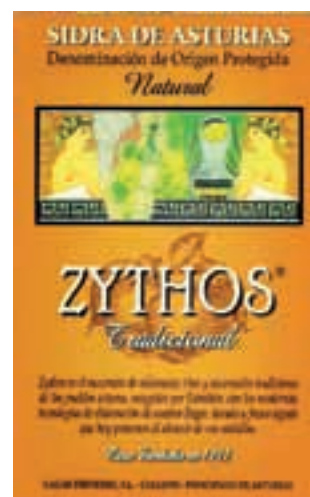
La Parra, 54 · Villaviciosa
Ctra. Vieja a Oviedo, Km. 13
Teléfonos:
675 728 176 (Maru) - 636 532 511 (Fer)

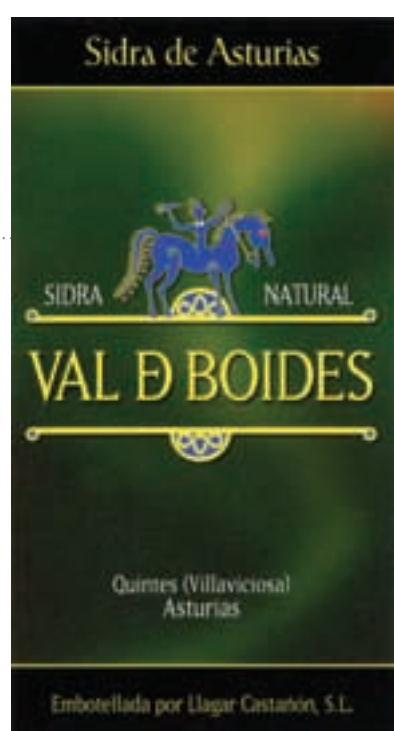
HOTELES RESIDENCIAS GERIÁTRICOS

lavelrebaste@hotmail.com

COLECCIÓN DE ETIQUETAS

Nueva entrega de la colección
De balde para los suscritores de la revista LA SIDRA





SENSIBILIDÁ A FLOR DE PUMAR



Semeyes: Xurde Margaride





Milenta flores espolletando
al empar nunos pumares
qu'anuncien la que pue ser
una de les collechones más
importantes de los tiempos
caberos. Pumaraes floríes
nuna mar de collar, arumes,
esperances....

Un espeutáculu que
france cualquier intentu
d'indeferencia, una llamada
de la ñatura y un gociu de
los sentires, les sensaciones...
la sensibilidá a flor de pumar.
Inrepetible ca flor, especial
ca pumar, única ca
pumarada.

Precioses les pumaraes
tradicionales col
arguyosu porte de los
sos pumares apinaos
de collar rescampando
escontra'l verde los praos,
sosprendentes les nueves
pumaraes col so cobertor
floríu espardíu ensin enducía.
Ye'l momentu de salir de
casa, d'averase a los praos,
d'entemecese cola ñatura,
esfrutando'l momentu,
percibiendo esti regalu pa
los sentíos... de ver en cauna
de les flores les prósimes
mazanes: verdialona,
colloraina, de dura, de
raxao, carapanón... y
na promesa d'un añu de
sidre bono, de la meyor de
les sidres, y que yá agora
mesmo podemos beber
colos güeyos del alma,
allegrándonos l'espíritu,
entamando una promesa
cierta que yá ye una rialidá.





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
Tlf. 985 85 01 43 - 681 34 77 61





<i>Pescados</i> <i>Mariscos del Cantábrico</i> <i>Potajes Marineros y</i> <i>Asturianos</i> <i>Menús Especiales</i> <i>Tapas Variadas</i>	 Puerto de Lastres - Asturias Tlf. 985 850 143 - 661 347 761	
--	---	---

Censu de pumaraes

El “Principado” prometiélú hai un añu.

Nun hai país comu'l nuesu. La mapa mundial de la sidre con una producción aprosimao de 50 millones de llitros (tampocu nun se sabe ciertamente cuala ye la producción), y a dí de güei non solo nun tan recoyies y estudiaes toles variedaes de pumar asturianu, sinon qu'ensiquiera nun hai un censu de pumaraes.

En rempuesta a les continues demandes de los llagareros y de les asociaciones de collecheros de mazana, el “Principado” prometió hai un añu que tendría llistu'l censu pal pasáu mes d'ochobre, pero lo cierto ye que'l plazu perpasó, y tamos comu tábemos.

Metantu y non les pumaraes van a menos, afogaes pola especulación urbanística, los greens golferos y los ocalitales ensin xacú. Les nueves pumaraes nun cubren les que se pierden, y namás son de les poquísimes variedaes recoyies pa la Sidre con D.O., col xabaz emprobecimientu xenéticu qu'ello supón... y por supuestu, del pumar francu nin falar.

La situación na que s'afayen les pumaraes asturianas -comu va poco denunciaba nestes fueyes de LA SIDRA, Faustino Vázquez, del Llagar Panizales- nun va pareya cola del seutor llagareru, y esi desfás lleva camín de ser irreparable, vistu'l desenfotu del “Principado”, y a la fin supondrá una perda d'incalculables consecuencias ambientales, culturales y económiques pal conxuntu d'Asturies y los asturianos.



Sidra Canaria

El Cabildo de Gran Canaria venderá sidra elaborada con manzanas de Valleseco en 2010

Desde el pasado mes de octubre, el Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria está trabajando con manzana de Valleseco, con el objetivo de lograr elaborar sidra a partir de la variedad de manzana reineta de Canadá, y que en Canarias es conocida como “manzana del país”.

Según explican, han comenzado a trabajar con 400 kilos de manzanas traídas por distintos productores del municipio de Valleseco y con ellas se está tratando de lograr una sidra que tenga entre 6,5 y 7,5 grados de alcohol y en la actualidad están pensando en la realización del último filtrado y su embotellado, “pendiente de que hagamos una buena elección de una botella, así como la etiqueta y de un nombre atractivo de la marca que relacione esta bebida con el municipio de Valleseco”, según explico el técnico Armando Rodríguez.



Nueva espublización sidrera

El Conseyu Regulaor de la “Sidre d’Asturies” anuncia pa xineru del 2010 la espublización de la so revista oficial que tendrá calter añal.

Arriendes d’ello, y de magar agora, sustituyirá los comunicaos de prensa por un boletín informativu mensual nel que dirá dando cuenta de les sos actividaes y de les novedaes que puedan dir dándose.

El boletín del mes d’abril ta dedicáu a la floración del pumar, cuntando con semeyes ilustratives del procesu de perbona calidá y ente otres custiones recueye que:

“Les estremaes variedaes acoyíes a la Denominación d’Orixe Sidre d’Asturies, tarán en floración dafechu tres la primer selmana de mayu, esti añu especialmente destacable, darréu que s’avecina una gran collecha de Denominación d’Orixe n’Asturies. Namás cabe esperar que’l tiempu se caltenga estable, ensin xelaes brusques metanes de la floración, fasta l’aniciu de la fructificación nos meses de branu”.



Sidra de Asturias
Revista Oficial del Consejo Regulador D.O. Sidre d'Asturies
Abril 2009

Floración del Maderu de Sidre

Ta arribando en plena primavera y siendo mediados de Abril comienza la floración de los árboles de las variedades de maderu asturianu sometido a la Denominación d'Orixe Sidre d'Asturies.

Los primeros frutos de los árboles, aquellos que se van formando en esta época, son los frutos de la floración, para finalmente dar lugar a los frutos de la maduración en esta estación.

Los primeros frutos...

Los árboles de maderu de sidre son árboles que se cultivan en una zona del norte, donde el clima, pasando por el viento y el frío, hasta el clima templado. En un clima de viento y sequedad, para el cultivo de los árboles y la producción de maderu asturianu.

Comienza la floración.



Hay momentos que no deberías perderte...

Pon fin a tus problemas de próstata

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

SIN incisiones
SIN anestesia general
ALTA inmediata

Urólogos

Dr. Ignacio Tamargo
Dr. F. Javier Cuervo
Dr. Valentín Muruamendiaraz

Centros de intervención

Sanatorio Covadonga, Gijón
Clínica Asturias, Oviedo

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

TCM LASERTERAPIA PROSTÁTICA

902 870 871
info@laserprostata.com
www.laserprostata.com

Espiches de vinu

Nos tiempos caberos van siendo ca vuelta más avezaes les «Espiches de vinu»

Sobro manera nos conceyos mineros del Nalón y el Caudal ca vuelta ye más avezao que les vinateríes s'apunten a la tradición de les espiches faciendo lo propio, pero con vinu, una novedá rellativa que da una idega del puxu que tien la cultura sidrera asturiana qu'inclusu ye quien a modificar vezos y tradiciones de la cultura vinatera, la «gran cultura oficial» española.

Propiamente espichar, lo que se diz espichar, pue espichase sidre, vinu, cerveza o agua... otra cosa ye la celledración que s'entame alrodiu del fechu mesmu d'espichar, anque ye fáctile que nes espiches de vinu tamién se pretenda importar el restu de conteníos propios de la espicha tradicional.

Queda de toes formes un ciertu resquemorín con esto de les espiches de vinu, y a ver si con tanta tontería comu hai pol mundiu, y tantu españolismu cañí comu s'adolez na nuesa tierra, nun acaben estes práutiques vinateres compitiendo coles espiches de tola vida. Les de sidre.



CASA *Restaurante - Sidrería*

Ferino

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

gijón

FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE

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

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

Nueos tastiadores

El Conseyu Regulaor “Sidre d’Asturies” en collaboración col Serida, prepara a los que sedrán los nuevos tastiadores de la Sidre con D.O.

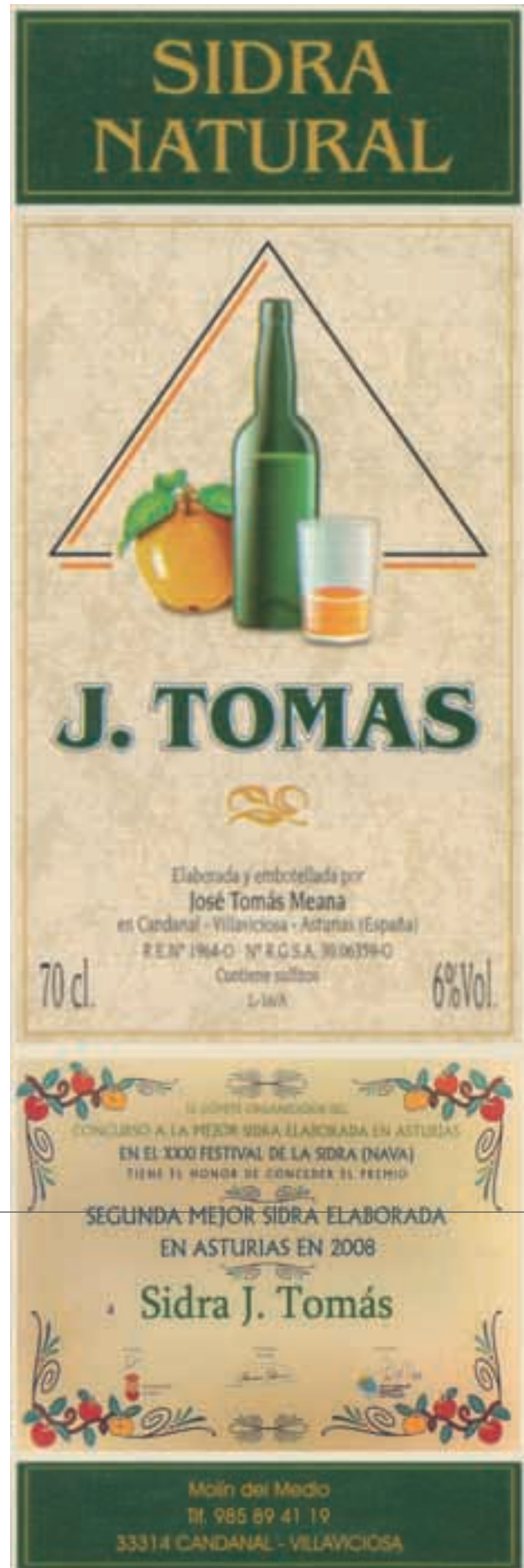
La certificación de calidá pa la D.O. “Sidre d’Asturies” requier una duple calificación, per un llau l’analítica, rializada pol Serida, únicu llaboratoriu oficial pa esti llabor, y per otru, la fas organoléptica, ello ye, la tastia.

Con esta fin, el Conseyu Regulaor “Sidre d’Asturies”, en collaboración col Serviciu Rexonal d’Investigación y Desendolque Agroalimentariu (Serida), tan impartiendo unos cursos en Villaviciosa al oxetu d’anovar y performar al equipu de tastia del muérganu encargáu de certificar la calidá de la sidre.

Na rialización de la tastia utilízase en vasu vino, y la sidre a 13, 14º de temperatura, según desplica Ana Piccinelli, investigaora del Serida y responsable d’esti cursu de tastia, al oxetu de que los arumes se concentren más y seya más cenciello percibir les impureces.

Nel casu la sidra, a diferencia del Brut y de la de nueva espresión, tamién se rializa una tastia adicional pa ver el so comportamientu en vasu, comprobando espalme y aguante.

Dende’l Conseyu Regulaor “Sidre d’Asturies” destácase que la tastia nun tien otru aquelli que deteutar defeutos na sidre pa evitar que seyan treslladaos al mercáu. Ello ye, nun se valoren les virtúes de la sidre prebáu -que-y corresponde al sidreru-, sinón l’ausencia de defeutos.



Makai en La Tropical

La música siempre ha sido protagonista en las sidrerías, aunque aún persista en muchas de ellas el lamentable “prohibido cantar”, pero lo que no es tan habitual es que las sidrerías organicen actuaciones musicales como complemento a su actividad.



Este es el caso de la sidrería xixonesa La Tropical (Barriu la Sidra), donde acaba de celebrarse un concierto en directo protagonizado por Makai, (Sara García Balbuena), joven cantautora autodidacta que actuó el pasado 14 de mayo ante un numeroso auditorio que siguió con interés y muchos aplausos sus interpretaciones musicales que podríamos clasificar dentro del folk-pop.

Iniciativas como esta ayudan a que las sidrerías recuperen y actualicen su protagonismo social, dentro de una dinámica cada vez más abierta y participativa. Por cierto, Makai actúa nuevamente el próximo 28 de mayo, en la Sidrería La Tropical a partir de las 21 horas. Merece la pena.

Pal so emplegu, amiestar nel agua 1 taza de vinagre de sidra natural, non pasteurizao, y d'alta calidá, que contenga entá madre, a poder ser y empapar la fastera afeutá demientes 15 minutos diarios





- PRODUCTOS ARTESANOS
- QUESO Y REQUEXÓN
- ARROZ CON LECHE



Almacén: Polig. Ind. Río Pinto. Parc. 43 - 33719 Jarnio - 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

Sidra-melecina: Escontra la cándida

Recientes estudios médicos na Universidá de Comahue demuestren la efeutividá de la sidra escontra la infección por candida.

Les **candidiasis** constituin un ensame d'infecciones causaes pol espoxigue desmedíu d'un hongu del xéneru candida, (les más avezaes son les causaes pol Candida albicans). Trátase d'un formientu un hongo que vive cuasique perdayuri, mesmo nel to cuerpu . Polo xeneral, el sistema inmunolóxicu caltiénlu baxu control. Pero si se ta malu/a o se toma un escesu d'antibióticos, la cándida pué multiplicase y causar una infección. Amás, la so fácil tresmisión, mesmo a travies de la ropa, oxetos o por contautu sesual, faen d'ella un problema fadiosu a la par que frecuente. Síntomes comu cansanciu, baxa memoria, cayíes del nivel de zucre... son a vegaes abegoses d'identificar comu candida, sicasí, son dalgunos de los sos efeutos.

Los picores y les ronches, xeneralmente na fastera xenital o bucal (tamién conocía comu muguet), son más fáciles d'estremar. Tradicionalmente la sidra y la so vinagre vien siendo utilizá comu remediú caseru pa escontra esti hongu, ya que l'ácedu acéticu inhibe el so desendolque y regula la so presencia en cuerpu.

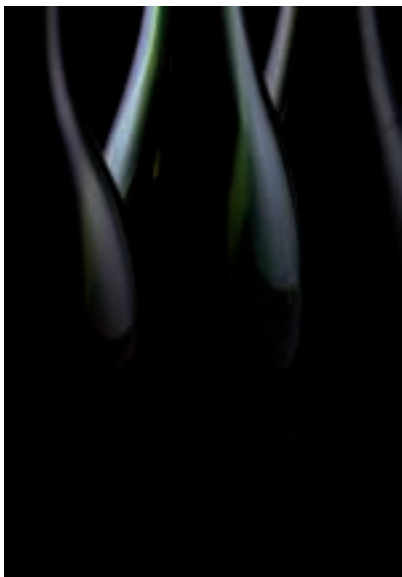
Recientes investigaciones de la Universidá de Comahue, en Buenos Aires, abonden no acertáu d'esti remediú.

L'equipu d'investigaiores, encadarmáu por profesores y alumnos d'esta universidá, prebaron estremaos métodos naturales pa combatir esta enfermedá, col envís d'alcontrar el que menos peligrosu fore pal so usu n'embarzaes. El resultáu foi que el más efeutivu, per delante del ayu y la llechi d'oveya, ye les duches o baños con vinagre de sidra.

Sicasí, los resultaos varien en función de la vinagre de sidra utilizá pal remediú, siendo más efeutives aquelles que s'algamen a partir de sidra con menor nivel de zucre na so composición, asina comu les que más madre caltengan nel so posu.

Pal so emplegu, amiestar nel agua 1 taza de vinagre de sidra natural, non pasteurizao, y d'alta calidá, que contenga entá madre, a poder ser y empapar la fastera afeutá demientres 15 minutos diarios





CAMARERA. Se precisa para Xixón. Que sepa escanciar sidra. Tel. 657635046

CAMARERO. que sepa echar sidra, se necesita en Xixón. Tel. 657101183

CAMARERO/A. se necesita para sidrería restaurante en Uviéu, que sepa echar sidra y con experiencia. Para media jornada. Tel. 678388557

CAMAREROS extras que sepan echar sidra, se necesitan en Xixón. Tel. 657101183

CAMAREROS/AS. Se necesitan en Xixón, con experiencia y que sepan escanciar sidra. Para concertar entrevista llamar al Tel. 690642436

CAMARERA con experiencia, jornada completa, sabiendo echar sidra, comedor y barra. Tel. 669219292

CAMARERA. Chica busca para cubrir días libres, de extra, o por horas con experiencia. Escancio sidra. Llamar al Tel. 680268353

CAMARERO con experiencia en menús, carta y escanciar sidra, busca empleo para jornada completa, media jornada o fines de semana. Responsable. Disponibilidad. Xixón. Tel. 984057332.

CAMARERO de extra, de fin de semana o todos los días. Experiencia: echar sidra. También para salón comedor. Tel. 605628978

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

CAMARERO extra, se ofrece, fines de semana o todos los días. Experiencia. Sabiendo echar sidra. También para salón-comedor. Tel. 605628978 y 665039394.

CAMARERO, cocina, etc. Extra busca trabajo para fines de semana o festivos. Sabiendo echar sidra y conocimientos de cocina. Tengo 30 años y llevo 10 años en hostelería. Responsable y serio. Tel. 607655856.

CAMARERO, para fijo o extra. Busco trajo como camarero con experiencia. Don de gente, carta, escanciador de sidra, trinchar, etc. Tel. 664116489, williamjocumquadrangular@hotmail.com

CAMARERO. Chico colombiano con nacionalidad española, de 21 años de edad, y con 3 de experiencia se ofrece. Experiencia en barra, comedor y terraza. Se escanciar sidra. Diploma de manipulador de alimentos. Responsable, trabajador. Tel. 690724079

CAMARERO. Chico de 33 años, se ofrece para trabajar como extra los fines de semana, con experiencia, sabiendo echar sidra; y con coche. Tel. 647015513

CAMARERO. Chico de 43 años busca trabajo, o echador de sidra profesional cualquier turno. 17 años de experiencia. Tel. 671428451

CAMARERO. Hombre de 46 años, con experiencia demostrable, busca empleo, sabiendo escanciar sidra. Don de gentes. Conocimientos de francés e inglés. Tel. 695334630

COCINERA, se ofrece para restaurante o sidrería y camarero escanciando sidra. Tel. 625744864.

HOSTELERÍA. Chica responsable, con ganas de trabajar, se ofrece como ayudante de cocina o camarera, sabiendo echar sidra. Tel. 608652307

BOTELLAS. Vendo 60 botellas de sidra. Vacías. Tel. 655039273

VASOS de sidra tallados a mano, ideal como detalle de bodas, comuniones, bautizos o como regalo de empresa. Tel. 627748293

VASOS de sidra, se venden. Tel. 636905728

UVIÉU. Traspaso restaurante por no poder atenderlo, funcionando en la actualidad, buena zona, gran afluencia de clientes en especial los fines de semana, completamente equipado

(mobiliario, frigoríficos, congeladores, enfriador de sidra...). Tel. 636797757

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

LLAGAR de sidra. De madera. Vendo. 65 cm. de diámetro. 220 . Tel. 670090683 Llamar a partir de las 17 horas.

LLAGAR de madera, 65 cm., de diámetro. 220 . Tel. 670090683, a partir de las 17h.

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

LLAGAR pequeño. Se vende. Tel. 985392842

LLAGAR circular 50 x 60 y esmagayaora de manzana. Sólo un uso. 400 e negociables. Avilés. Tel. 655022562

LLAGAR hidráulico con fusos para levantar la madera y todo.. Lleva 3.000 kg., de manzana en una sola carga. También la máquina para mallar y un tonel de 1.230 litros. Tel. 629864398 y 985890389

LLAGAR de 1 fuso, de 250 litros y máquina eléctrica de moler la manzana, todo seminuevo. Por no usar. Se vende todo junto por 980. Regalo las botellas de champan y pipa. Tel. 652412563

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

BARRICA de roble, ideal para vino o sidra. De 250 litros. En muy buen estado. 75 . Fano. 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 vino vacías. Totalmente limpias por dentro y por fuera. Sin etiqueta. Dispongo de unas 200 cajas. Ideales para corchar sidra o vino. 2 / caja. Tel. 653861171.

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

CAJAS de sidra de plástico, nuevas, verdes, sin rotular, vendo con botellas burgalesas, a 7 caja y llevandolas

todas en 150 . Tel. 677043585

CAJAS y botellas de sidra, vacías. Vendo. Tel. 985137771.

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

SIDRA casera. Vendo. Tel. 669570458

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

SIDRA de casa. Vendo en Peña Rey. Castrillón. Buen precio. Tel. 985507910 y 699684015

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

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

DESCORCHADOR de botellas de sidra. Vendo. Tel. 618620245

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"

¡ N° 1 en Asturias !

Escayolas - Techos Desmontables

Pladur - Aislantes - Perfilería

Herramientas y Utensilios

Muebles Taor

GIJÓN

Alejandro Goicoechea 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.
Cirienu. 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 ALVARIN.
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.

*** 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.
Cabanquinta. 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 Tárano, 3. T. 985 94 75
84.
SIDRERÍA ACEBÉU.
Constantino Gzález Soto.
T. 639 73 19 98.
Sidra Trabanco y Trabanco
Selección.

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.

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

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 ENTREVIÑES.
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.
Güeres. San Xuan.
T. 985 85 02 43.
T. 661 34 77 61.

REST. MARISQUERÍA LA RULA.
Puertu 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.

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

BACALAO 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. 985680876.
Viuda de Palacio, Trabanco.

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Pedro Duro, 14. T. 985 694104.
Viuda de Palacio.

SIDRERÍA LA ESPUELA.
Alcalde A. Cienfuegos, 7.
T. 984084382.
Vigón.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.
Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

SIDRERÍA LA FAYA.
Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985 673 722.
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. 985670438.
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. 984 182 559.
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 - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA LA POMAR.
Baldomero Alonso, 30.
T. 985 69 49 75.

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. 985654065. T. 616272363.
Sidra Trabanco.

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

SIDRERÍA EL PUMARÓN.
Alfonso Camín. T. 98568 26 05.
Trabanco.

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puerto 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.
Puerto Payares, 4 baxu. La Pola.
T. 985 611 846.
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 493262.
Sidra Castañón, El Gobernador.

SIDRERÍA LOBO.
Plaza Parque Infantil, 6.

La Pola. T. 639963568.
La Nozala.

LA BODEGUINA.
Robledo, 3. La Pola.
T. 985 497198.
Fanjul.

MIERES

SIDRERÍA AMÉRICA.
Escuela de Capataces, 27.
T. 985 46 26 56.
Sidra Muñiz.

SIDRERÍA EL VALLE.
La Vega, 55.
T. 985 46 0482.
Panizales y Zythos.

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

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibrán, 5.
T. 985463350.
Sidra Canal, Fonciello,
Villacubera, Trabanco D.O.

SIDRERÍA VIGIL.
Ayer. Mieres.
T. 985460821.
Sidra Cortina.

BAR ARDURA.
Antonio Machado, 7-3º.
T. 985 46 74 68.
Sidra Muñiz.

RESTAURANTE - SIDRERÍA NARCEA.
Oñón, 1. T. 985 452245.
T. 985 451 565.
Muñiz. Muñiz Selección.

SIDRERÍA RAÚL.
Escuela de Capataces, 28.
T. 985464662.
Sidra La Llarada.

SIDRERÍA LARPI.
Jerónimo Ibrán, 14.
T. 985464891.
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.
Espino, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

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.



LA SIDRA

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 - 4º Izda.
T. 985 44 69 79. T. 608 48 86 64.

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. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985 716 070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985 717 551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12. T. 985 716 455.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428.

SIDRA ESTRADA.

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

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

La Riega, s/n. T. 985 716 067.

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985 716 943.

SIDRERÍA LA MASERA.

Plácido Martínez, 3.
T. 689 27 38 89.

GESALS.

Luis Arminán, 19 - 4º A.
T. 985 717 012.

NOREÑA**SIDRERÍA PACO.**

Flórez Estrada, 26. T.
985 742 163.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA FERMÍN.

Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985 740 526.
Sidra Trabanco.

CASA EL SASTRE.

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

HOTEL CRISTINA.

Les cabañes, s/n. T. 985 74 47 47.

UITA.

Socarrera, 18 - 2º E.
T. 985 741 141.
info@uitaAsturies.com

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes). T. 985 84 0532.
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.lagrietaanoas.com

SELLASTUR.**Descenso en canoa del Sella.**

La Sala, s/n. Les Arriendes.
T. 985 840 033.
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. 985 841 236.

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. 985 841 674.
Trabanco, Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MOLÍN.

Ramón del Valle, 8. Les Arriendes.
T. 985 841 579.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985 840 411.
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. 652 937 219.

PILÓNIA**SIDRERÍA LA PÉRGOLA.**

Ctra General, s/n. Sebares.
T. 985 706 186.
Foncueva y Zapatero.

SIDRERÍA BENIDORM.

Ctra General, s/n. Villamayor.
T. 985 707 111.
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 PESQUERU.**

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. 985 858 363.
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.**

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
E.
T. 625 50 00 78

RIOSÁ**LA TABERNA DE JOSE.**

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985 766 110.

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. Culloto.
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.sidraquelu.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.
Polígono Naón, Nave 12. Ctra. Viella.
T. 985 98 03 01.
beredi@infonegocio.com
Llugones

SIDRERÍA FONTE VILLORIA.
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 Culloto - 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.
Párroco 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 Pilón.
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 TABIerna.
Llaviada 5. La Corredoria.
T. 985 11 01 74.
Cortina - Trabanco.

SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29. Sidra Roza.
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.



LA SIDRA

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.

SIDRERÍA EL DUERNU
Francisco Bances Cándano 2
T. 984 088 561

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, Contrueces,
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 Guisasaola, 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.
Molin La Casuca. La Corredoria.
T. 984 088 889.
Fonciello, Menéndez, Trabanco.

CARPINTERÍA JAMÍN.
El Bosque, 10.
San Esteban de les Cruces.
Cualloto.
T. 646 07 93 83.

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

SIDRERÍA EL TONEL.
Camin Real, 12.
T. 985 98 57 27
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.
Camin Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Trabanco Selección.

**SIDRERÍA
EL LLAGAR DE COLLOTO.**
Camin 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.
Molin 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 Piñón.
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 Pedroso.
T. 985 976 678.
San Xusto.

LOS CASERINOS.
Maoux - 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 RUEDES.
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. 985136969.

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. 985137757

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santurru. T. 985338299.
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. 985131943. T. 985331185.
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. 985136462.
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. 985140238.
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. Cimadevilla.
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, Contruaces.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 985 35 46 39
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.
Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985 13 14 87
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.
Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 36 92 38.
Sidra Trabanco.

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**
Ctra. Carbonera, s/n. Rocas.
T. 985 38 04 71.

SIDRERÍA SPORTING.
Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 36 4 631.

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 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. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

CIFUENTES.
Avelino González Mallada, 54.
T. 984 39 50 58.
Piñera.

EL MALLU.
Pola de Siero, 12. T. 985 31 94 10.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T. 985 35 99 81.
Menéndez.

SIDRERÍA SANTA OLAYA.
Avda. Galicia, 86. T. 985 32 76 91.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.
Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE LA BOMBILLA.
Caldones. T. 985 13 61 21.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.
Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.
Eleuterio Quintanilla, 69.
T. 985 09 40 05
Trabanco, Trabanco Selección.

LES TAYAES.
Cra. Carbonera, 50.
T. 984 39 40 83.
JR.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. T. 985 16 52 80.
Cortina, Nozala, Villacubera.

PARRILLA EL CHARRUA.
C/ Bégica, 2. T. 985 38 00 14.
Trabanco.

SIDRERÍA GALASTUR.
Bobes. T. 985 16 5 46.
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.
Tránsito 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. 985 39 94 44.
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.
Val d'Ornón, Fanjul.

SIDRERÍA GIGIA.
Oscar Olabarria, 8. T. 985 34 87 13.
Nozala, Fanjul.

SIDRERÍA RUBIERA.
Asturies, 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. 985 15 19 62.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.
Sierra del Sueve, 14. Nueu Xixón.
T. 984 39 3 037.
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 99 02 52.

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 Baserría. 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.
Elorabi Baserría, Osiñaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.
Larregain Baserría, Ereñozu Auzoa.
Hernani. T. 943 555 846.

SIDRA ABURUZA.
Olatza Baserría. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE
Zamalbide Auzoa, Egi-Luze Baserría.
Errenteria. T. 943 523 905.

SIDRA BEGUIRISTAIN.
Iturrioz Baserría. 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.

Aparte de colaboradores, suscriptores, Consejerías del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, La Sidra también se distribuye en:

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y
SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO»
Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS,
BIBLIOTECAS D'ASTURIÉS, KIOSKOS Y
LLIBRERÍES, LA SIDRA TAMIÉN SE DISTRIBÚI EN:

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

ABURUZA, AGINAGA, ALBERRO, ALORRENEA, ALTUNA, ALTZUETA, AÑOTA, ARAETA, ARISTIZABA, ASTARBE, ASTIAZARÁN, AULIA, BALEIO, BARKAITZEGI, BEGIRISTAIN, BEREZIARTUA, BUENAVENTURA, ELOBARRI, ETXEBARRIA, EGI-LUZE, EULA, GARZIATEGI,

ARQUIVECA

El mundo del transporte en Asturias

IVECO











Granda - SIERO (Asturias)
Tel. 985 79 24 69 - Fax 985 79 43 21

IVECO

GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDOZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO. ALBACETE: CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. ALMERÍA: EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA. BARCELONA: AROLA/ EL DRAC / POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / ELS PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS. CASTELLÓN: JUANITO / D'EMILIO. CIUDAD REAL: SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA. GUADALAJARA: EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA MÁLAGA: SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA LA RIOJA: LOS ABADES. MADRID: OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS / EL HORNO DE JUAN. NAFARROA: LA CHISTERA / RODERO. DON PABLO. PALENCIA: VENTA ZAPATONES / LA CASA DEL ABAD/ EL SEÑORÍO. SEGOVIA: LAS CASILLAS /DI VINO / EL FOGÓN SEFARDÍ / EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL. SEVILLA: ANTONIO ROMERO / ZENIT / CASA ROBLES. TOLEDO: CIGARRAL DE LAS MERCEDES / EL ASTURIANO / CASA ZAPICO. ZAMORA: EL EMPALME / LA CASONA DE SANABRIA / CASA PANERO.

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. ALICANTE: NARCEA

/ LA CASA DE Asturias / GIJÓN / ALDAPA / FARTUQUÍN. BADAYOZ: ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA. BARCELONA: EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA. BURGOS: ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE HUELGA. CANTABRIA: CHUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUITARA / LA SIDRERÍA. CASTELLÓN: SANABRIA / LA SIDRERÍA DE. CUENCA: LA FIGAL / CUENCA: LA FIGAL. GUADALAJARA: CARLOS. HUESCA: MOJÓN. EIBISSA: Asturias. LANZAROTE: CASA EL RUBIO. LA RIOJA: SAN GREGORIO. LAS PALMAS: Asturias. LLEÓN: EL DORADO / LA SIDRERÍA / LOS CABALLOS / HERMINIO CARRAL CASTRO. MADRID: LA POSADA / LA CREACIÓN / LA MADREÑA / LA MÁQUINA / LA PANERA / LOS VALLES MINEROS / EL GALLU LA QUINTANA / TEITU / CASA PARRONDO / CASA HORTENSIA / CASA DE ASTURIES / CASA BALTASAR / CASA MINGO / CASA PORTAL / CASA LASTRA / CARAVIA / BAR Asturias / SIDRERÍA DE LOZOYA / BALMORI / EL OSO / SIDRERÍA PALADIUM / LA SANTINA / LA FOGAZA / CARLOS TARTIERE / LA BARRICA / CAMINO / LA BURBUJA QUE RÍE / EL ESCARPÍN / EL LLAR / LA FUEYA / OVIEDO / LA PANERA / EL PIORNAL / EL ÑERU / DIEGO / BULNES / EL LLAGAR / CASA FIFO / EL LLAGARÓN / EL RINCÓN DE PELAYÍN / LA CAMOCHA. MÁLAGA: RESTAURANTE UROGALLO / MANOLO / LA SIDRERÍA EECONDIDA. MURCIA: LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS. NAFARROA: LA RUNA / LA SIDRERÍA. OURENSE: CARROLEIRO. PALENCIA: Asturias. PONTEVEDRA: EL ESTRIBO / LAR DA SIDRA. SALAMANCA: MATER Asturias / LA SIDRERÍA. SEVILLA: Asturias. TENERIFE: MARIANO / LA SIDRERÍA. TOLEDO: PRIMERA PLANA. TARRAGONA: LA MURALLA. ZAMORA: LA MANZANA VERDE. ZARAGOZA: LA SIDRERÍA R.R., VALENCIA: EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.

La Sidra 12 REVISTES AL AÑO (35 euros) ENSAME SIDRERU Apartáu 8152 - 33200 - Xisón e-mail: lasidra@xiscor.es www.lasidra.net	NOME Y APELLIDOS..... DIRECCIÓN..... LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU..... CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y NÚ. CUENTA (20 dígitos)
	Indicamos donde que número qu'es suscripte ☐ y si qu'es dalgun numberu otrosqu..... Estas sesiones tamién puen facese por teléfonu (678 50 64 90) o por e-mail lasidra@xiscor.es
	Acordeos esta dirixencia na Llei 15/1999 de Protección de Datos, compromiendo que damos d'acordiu a conocer, actualizar o rectificar la información que te tenemos recabada nos nuestros ficheros. Si non quies recibir comunicaciones a qu'es, escríbenos o anula los tos datos, rogámonos que mos lo indiques por escrito a: Ensame Sidru, Ap. 8152 - 33200 Xisón, Asturias.



Trabanco
GRUPO



MUÑIZ



LA NOZALA



Sopena



Sareganu



Peñón



Sidra Natural Selecciónada

SIDRA NATURAL

Labanco

*Sidra natural elaborada con
variedades de manzana asturiana
cosechadas en nuestras propias
plantaciones*

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA