

LA SIDRA



Espublicación del ensame sidreru

Númeru 66 ~ Xunu 2009 3€

SICER
2009

II MUESTRA INTERNACIONAL
DE LA SIDRA DE CALIDAD

RÍOS
DE SIDRA

2º ANIVERSARIO BARRIO DE LA SIDRA

1ª PREBA
DE SIDRA
DE MANZANA
SELECCIONADA

II CERTAME
DE LA SIDRE
DE SOTRONDIO

“DE CULETE
EN CULETE”
FESTIVAL DE LA SIDRA
DE PIEDRES BLANQUES

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
Europa invierte en las zonas rurales



Gobierno del Principado de Asturias
CONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE Y PESCA

Sidra

de Asturias

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa

L'Ynzón



Sidra J.R., S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S. L.

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Hay una sidra 100% de Asturias

Val D'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina Coro, S.L.

Zyθος



Lagar Herminio, S.L.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen

índice

LA SIDRA 66



SICER 2009, II MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD, MAREONA SIDRERA EN XIXÓN	6
ENTREVISTAS SICER 2009	10
Los productores dan su visión de la muestra de calidad.	
CRÓNICA, DOS DÍAS EN SICER 09	14
IMPRESIONES, ANÉCDOTAS Y CONSIDERACIONES FINALES	
GRUPO TRABANCO PRESENTÓ EN SICER 2009	18
LA NUEVA PRODUCCIÓN DE LA SIDRA BRUT POMA ÁUREA	
Un Normando en SICER PLANET 2009	20
II CERTAME DE LA SIDRE DE SOTRONDIO	24
IV FESTIVAL DE LA SIDRE DE LLAVIANA	30
LLAGAR DE CASTIELLO	36
De chigre a chigre ...	40
EL MOLÍN DE VALDÉS	
LA MONTERA PICONA	
SIDRERÍA RESTAURANTE CASA YOLI BAR MERENDERO	
LA RULA RESTAURANTE MARISQUERÍA	
Jony Vladimir Aguilar González Escanciador del mes	48
GRUPO TASTIA	51
Platu'IMes MARIDAJES MUY ORIGINALES	52
Pa Picar... SIDRE Y...PEXE	54
RÍOS DE SIDRA 2º ANIVERSARIO BARRIO DE LA SIDRA	56
ENTREGA DE PREMIOS	60
I CONCURSO MICRORRELATOS SIDREROS	
BARRIO DE LA SIDRA	
Opinión L'AYALGA	64
Sidre y Artesanía	66
MOMA TALLER DE VIDRIO	
MARÍA ANGELES GARCÍA SAZ	
REPUJADO DE ESTAÑO Y PLATA	
Agospios EL MIRADOR DE DEVA	72
NACE UNA SIDRA EN ASIEGU, CABRALES	76
LA MÚSICA LES ESPICHES Y EL KOKU LA MANZANA	72
"De culete en culete"	82
FESTIVAL DE LA SIDRA DE PIEDRES BLANQUES	
1ª PREBA DE SIDRA DE MANZANA SELECCIONADA	88
Sidre y... CONECTA ELECTRICIDAD	92
TRIVIAL SIDRERU	94
SIDRAS RARAS DEL MUNDO	96
COLLECCIÓN D'ETIQUETES	100
TONELES ASTURIANOS	102



LA SIDRA

Xunu 2009

Númeru 66

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

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

3000 Ejemplares

Portada

Pablo Pedraz

COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU



Direición d'arte

Israel Álvarez
revistalasidra@gmail.com

Redacción

Llucía Fernández Marqués

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 Llavona, José Luis Acosta, 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, Pablo Pedraz.

SICER 2009

II MUESTRA INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE CALIDAD MAREONA SIDRERA EN XIXÓN



La segunda edición de la muestra ha reunido a más de sesenta elaboradores de todas las partes del mundo. Asturias, con veintitres productores, ha repetido como máximo representante de la sidra de calidad mundial. Los asistentes y participantes de Sicer pudieron degustar hasta más de trescientas marcas de sidra diferentes. Éxito rotundo del escaparate de la sidra mundial de calidad.





Pol. El Sutu, s/n · Pola de Laviana
Teléfonos:
692 63 21 25 - 692 63 21 24 - 615 15 69 83



www.vasosdesidra.es
Bodas · Publicidad · Regalo · Hostelería
GRABACION PERSONALIZADA
de
Vasos , Copas , Chupitos etc.



Fotos de muestras

Informese llamando al 985 16 78 22
o
info@vasosdesidra.es



Carmen
Detalles · Trofeos · Artesanía



Xixón se coronó, una vez más, como la capital mundial sidrera. La **II Muestra Internacional De La Sidra De Calidad** volvió a celebrarse en el Auditorio Palacio de Exposiciones del Recinto Ferial Luis Adaro durante los pasados 16 y 17 de junio. Los más de 60 productores de Asturias, País vasco, Galicia, Castilla, Queveq, Normandía, Bretaña, Inglaterra, Italia, México, Rusia y Suiza dieron una visión global del néctar elaborado de la manzana. Global en su conjunto, y muy particular en cuanto a cata, forma y elaboración de cada producto concreto.

De este modo, se pudo degustar la famosa y refinada sidra de hielo canadiense, la carbonada semidulce de Méjico (Copa de Oro), o la perada achampanada de Alemania (Jörg Geiger), o la elaborada con manzanas de mesa de León (Sidra Carral), o la biológica achampanada de Francia (Cidre Brut Organic) y así un largo etcétera. Sidras singulares, sidras refinadas, sidras experimentales, sidras achampanadas, sidras naturales... Toda las variedades posibles estuvieron presentes en Sicer.

Asturies estuvo acompañada por las comunidades de El País Vasco, Navarra, Galicia y Castilla-León. Es importante resaltar que el criterio de selección para presentar una sidra asturiana en la muestra ha sido menos rígido: además de las marcas adscritas al Consejo Regulador De La D.O.P. también se permitió la participación de algunas pertenecientes a la Sidra de Selección y otras al COPAE, cultivo ecológico. Recalco el hecho: algunas, no todas.

La inauguración de este evento fue el martes 15 de junio en el salón de actos del recinto Luis Adaro. Contó con la presencia de la alcaldesa de Xixón, el consejero de Medio Rural y Pesca Manuel Aurelio Martín González y el presidente de Asturias. La alcaldesa recordó que en la villa de Jovellanos <<consumimos una media de 60 litros de sidra por persona y por año>>. El consejero de Medio Rural ya señaló que la presencia de sidra en Asturias tiene una antigüedad de más de 2000 años, según el historiador romano Plinio, de este modo, Aurelio afirma que la sidra <<forma parte de la identidad de Asturias y de sus gentes>>. Además destacó que en los primeros cinco meses de este año el Consejo Regulador De La Sidra De Asturias entregó más de 400.000 contraetiquetas, frente a las 150.000 del año anterior.

Prevía a la inauguración se llevó a cabo la ponencia y debate "La manzana de sidra, calidad de la materia prima". La muestra además contó con mesas redondas como "Sidra, el desafío de la comunicación" o la ponencia y debate "Sidra, cerveza y vino; una tríada competición". El lunes 15 se organizó la cata comentada "Sidras de España: La calidad como seña de identidad", posteriormente, el martes 16 tuvo lugar el **"TOP SICER 09"**, una cata con una selección de sidras de la muestra, realizada por un panel de críticos nacionales e internacionales. A las once se abrió el salón a periodistas y a invitados y a las seis de la tarde al público general.

El acto de clausura tuvo lugar a las nueve y media de la noche del martes, finalizando la muestra.

A pesar de todas las circunstancias mejorables, y de alguna controversia, inevitables por otro lado en un evento de semejantes dimensiones, la muestra ha sido un éxito. La sidra de calidad mundial ya tiene un escaparate definitivo, así como un futuro muy prometedor, y se llama **Sicer**.



Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández

sidra Peñón

Albandi (Carreño)
Tel.: 985 870 228

ENTREVISTAS SICER 2009

Los productores dan su visión de la muestra de calidad.

(1ª PARTE)



José Ramón Llana Fuentes.
Sidra Fonciello.
Llana D.O.P. sidra de Asturias.

¿Qué impresiones extraes de tu primera presencia en Sicer?

Aunque estoy a la expectativa, mis primeras impresiones son muy positivas: la organización está a la altura hasta el momento, se está acercando mucha gente y la muestra está levantando muchas expectativas.

¿Qué utilidades le ves a esta muestra?

Dar a conocer nuestro nuevo producto, que es la sidra Llana de Denominación de Origen. Por otro lado me parece muy enriquecedor conocer esta mezcla tan variopinta de variedades de sidra.

¿Crees que Xixón es el marco idóneo para este salón?

Yo creo que sí. Xixón es la ciudad de Asturias más productora y consumidora, así como la más turística. Me parece muy razonable que se celebre aquí y que se siga celebrando en el futuro.

¿Repetiréis en una próxima muestra?

En principio sí, este es un evento importante en el que hay que estar.

¿Consideras que Sicer es la apuesta definitiva por la sidra de calidad mundial?

Quizás sea pronto para decirlo, pero a mi modo de ver sí, dudo mucho que exista algo parecido en todo el mundo.



Andrés Canal. Sidra Canal.
El Santu D.O.P. sidra de Asturias.

Tu marca repite en esta edición ¿Qué diferencias observas con respecto a la anterior?

Han venido más profesionales del extranjero, de España y del Consejo Regulador de la D.O.P., ya que hay nuevas altas.

¿Qué utilidades le ves a Sicer?

Dar a conocer nuestro producto a otras naciones y al mismo tiempo conocer el producto de esos países para contrastar.

¿Xixón te gusta como sede o crees que se debe rotar a otras localidades?

Xixón es perfecto. Es el concejo más productor, el mayor consumidor y el que más turismo atrae. No me imagino esta muestra en otro sitio.

¿Te parecen adecuados los criterios de selección elegidos para estar presente en Sicer?

No estoy de acuerdo con ellos, en lo que se refiere a los productores asturianos. Si se establece como norma de calidad el pertenecer a la DOP, deben de estar estas marcas o venir todas las de Asturias. Yo aquí tengo otra marca que no puedo servir por no pertenecer al Consejo. Es decir, la puedo exponer pero no escanciar.

¿Crees que Sicer es el escaparate definitivo para la sidra de calidad mundial?

A mi modo de ver sí. Sicer es la feria más grande de sidra ahora mismo. Esta edición ha ido a más con respecto a la anterior, y creo que cada vez se hará más grande en sucesivas muestras.



Sidra JR. L'Ynfanzón DOP
Sidra de Asturias
Juan José Tomás Pidal.

¿Qué novedades observas con respecto a la anterior muestra?

Ahora los productores están ubicados en orden alfabético. Hay alguna ausencia (por ejemplo Japón) y alguna novedad como Rusia o Argentina.

¿Qué utilidades le ves a Sicer?

Dar a conocer nuestra sidra y a la vez conocer los productos de otros países

¿Consideras a Xixón una ciudad adecuada para este tipo de eventos?

Sin ningún género de dudas, es el marco idóneo por infraestructura, consumo de sidra y turismo. No se me ocurre otra ciudad más adecuada para Sicer.

¿Estás de acuerdo con los criterios de selección escogidos por la organización para escoger a las sidras de calidad?

Si te refieres a las asturianas sí, estoy de acuerdo, ya que es una apuesta del Consejo Regulador y del Principado. Además, hay que tener en cuenta que la D.O.P. está abierta a cualquier llagar. Ahora mismo el que no está es porque no quiere.

¿Repetiréis en Sicer?

Te voy a contestar con un sí rotundo.

¿Crees que Sicer es la apuesta definitiva por la sidra de calidad mundial?

Decir definitiva me parece exagerado todavía, ya que siempre se pueden mejorar pequeños defectos.



Julián Castañón. Sidra Castañón. Valdeboides DOP Sidra de Asturias.

¿Notas alguna diferencia de esta edición con la anterior?

Más "relajada" que la anterior edición. La sidra más popular esta vez es la rusa en detrimento de la canadiense. Por lo demás observo pocas diferencias en general.

¿Qué utilidades le ves a esta muestra?

Comerciales pocas, le veo más sentido a dar a conocer el producto propio y a contrastarlo con los del resto del mundo.

¿Crees que Xixón es el marco idóneo para la muestra?

Sí. Con estas instalaciones, no me imagino esta feria en otro lugar de Asturias. Ahora bien, sería interesante crear un debate sobre si habría que mover esta feria al exterior.

¿Crees que Sicer ha acertado con los criterios de selección?

La organización ha estimado unas normas de calidad y yo estoy de acuerdo con ellas.

¿Repetirás en próximas muestras?

Nunca se puede saber lo que va a pasar en el futuro, pero en principio sí.

¿Consideras a Sicer el escaparate definitivo de la sidra de calidad mundial?

Es un poco pronto para afirmarlo, porque sólo se han celebrado dos ediciones. No obstante, le veo un gran futuro a esta feria.



Oleg Schabrokov. Yablochny Spas. Rusia.

¿Qué sensaciones tienes de tu primera presencia en Sicer?

Me parece una idea estupenda. Hasta el momento mis sensaciones son muy buenas.

¿Qué utilidades le ves a esta muestra?

Conocer y ser conocido. Intercambiar impresiones con productores del resto del mundo.

¿Consideras esta ciudad apta para este tipo de eventos?

Me parece una buena apuesta de la organización. Es una bella ciudad con unas buenas infraestructuras.

¿Cuánto tiempo lleváis produciendo sidra?

En 1998 tuvimos la primera idea y en 2006 fue cuando empezamos a vender.

¿Pensáis repetir en sucesivas muestras?

Desde luego que sí.

¿Consideras que Sicer es el escaparate definitivo de la sidra mundial de calidad?

Creo que no hay nada como esto en el resto del mundo, y me encantaría que se celebrase en Rusia alguna vez.

ENTREVISTAS SICER 2009

Los productores dan su visión de la muestra de calidad.



Herminio Carral Castro.
Sidra natural artesana de mesa Carral. León.

¿Qué impresiones extraes de tu primera presencia en Sicer?

Francamente positivas, en cuanto a organización, variedad de productos y presencia de medios.

¿Qué utilidades le ves a esta muestra?

Darse a conocer primordialmente, sobre todo porque León no es una provincia con tradición sidrera. Castilla es de vinos y orujos como suele decir.

¿Qué diferencias te parecen más significativas de tu sidra con respecto a las asturianas?

La que más resalta a la vista: el escanciado. Mi producto no se escancia. No obstante, debo decirte que yo prefiero la sidra sin escanciar, de hecho, las vuestras, las naturales, las bebo como si fuesen de mesa y me parece un producto muy bueno. Además yo utilizo variedades de manzana de mesa para la elaboración.

¿Crees que Xixón es una ciudad adecuada para este tipo de eventos?

Desde luego. Me he quedado muy sorprendido, y de forma muy positiva, de estos recintos que tenéis (Feria de Muestras). La ciudad es muy bonita y tiene muchísima cultura y turismo. Quería comentar, porque me parece muy llamativo, que la mayoría de las sidrerías y restaurantes de esta ciudad optan por el Albariño (o cualquier otro vino blanco) en vez de elegir sidras de mesa o nueva expresión que ya tenéis aquí en Asturias. Me parece muy curioso, ya que creo que ante todo se deben de potenciar los productos locales.

¿Repetirás en próximas ediciones?

En principio sí. Esta feria me parece muy enriquecedora. Si me invitan, estaré encantado de repetir.

¿Consideras a Sicer el escaparate definitivo de la sidra de calidad mundial?

No creo que exista algo así en todo el mundo.

ASTURVISA Escalada D.O.P.
Sidra de Asturias. Víctor Escalada.
Presidente del Consejo Regulador.

¿Qué diferencias percibes con la anterior edición?

Yo creo que la alternancia, en cuanto a ubicación, de países productores es un acierto, me refiero a que ahora los stands están por orden alfabético, en contraste con la anterior edición que estaban por países y comunidades autónomas. El salón es el mismo y la organización está correcta al igual que en el 2007.

¿Qué utilidades le ves a Sicer?

Aunque no puede acercarse mucha gente, ya que es una muestra más bien profesional, el consumidor asturiano debe de ser consciente de que está probando en su tierra la mejor sidra del mundo, y a la vez la más económica. Esto lo puede hacer durante todo el año en cualquier sidrería asturiana. Me refiero claro está a la sidra asturiana, sea de Denominación de Origen o no.

¿Crees que Xixón es el marco idóneo para esta muestra?

Desde luego que Xixón lo es, pero quizás sería interesante trasladar la feria a otras ciudades para potenciar el consumo de sidra. No estaría de más que algún año se celebrase en la capital, Madrid. Creo que es un debate interesante: que Sicer itinerase de manera esporádica a otra ciudades.

¿Te parecen adecuados los criterios de selección para estar presente en Sicer?

Me parecen adecuados, con ciertos matices. Yo entiendo que pueda haber compañeros que se sientan molestos porque no se les haya invitado a esta muestra. Pero hay que tener en cuenta a las entidades que han que han escogido estos criterios: Opus Wine y Fenicia, que han sido las que han puesto las condiciones. Me puedo poner en la piel de un productor asturiano que lleve muchos años haciendo sidra y se pregunte lo siguiente ¿Cómo es posible que no esté mi marca y esté la de otras comunidades (sin desmerecerlas de ningún modo) con todos los premios que he ganado a lo largo de los años? En cualquier caso, la administración subvenciona a una de las empresas que te he mencionado, y lo que quiere es potenciar las sidras asturianas bajo el paraguas de la Denominación de Origen Protegida.

¿Estará ASTURVISA presente en próximas ediciones?

En principio sí.

¿Crees que Sicer es el escaparate definitivo para la sidra de calidad mundial?

Que se sepa, no hay nada igual en todo el mundo. Asturias, Xixón y la Denominación de Origen nos debemos de sentir unos privilegiados por poder disfrutar en esta muestra.



Tino Cortina. Sidra Cortina.
Villacubera D.O.P. sidra de Asturias.

¿Qué diferencias observas con respecto a la anterior edición?

Pocas en general. El certamen es muy similar. En Sicer se puede encontrar un surtido de las mejores sidras del mundo. Puede que no estén todas, pero las que hay en general tienen una calidad muy alta. Por ponerte un ejemplo, en Australia hay muchos llagares y no hay ningún representante de este país.

¿Consideras que Xixón es una ciudad ideal para este tipo de eventos o por el contrario debería rotar a otras localidades?

Hay que consolidar la feria, independientemente de donde sea. No pongo objeciones a la ubicación. Xixón tiene infraestructura de sobra y me parece bien que se celebre aquí.

¿Te parecen adecuados los criterios de selección escogidos por Sicer para estar presente aquí?

Mi opinión es que hay una línea a seguir en Asturias para la sidra de calidad, que es la Denominación de Origen Protegida, si hay alguna otra más en esta muestra es responsabilidad de la organización. Por otro lado, no me cabe ninguna duda que hay sidras naturales muy buenas sin el amparo del Consejo Regulador, pero insisto es la organización quien decide si deben de estar o no. El futuro de Asturias, en cuanto a sidra de calidad, es la D.O.P.

¿Repetirá el Llagar de Cortina en sucesivas ediciones?

Desde luego. Será un placer estar presente en próximas ediciones.

¿Crees que Sicer es el escaparate definitivo para la sidra de calidad mundial?

Sicer es un escaparate de lo más granado de las mejores sidras del mundo. Ahora mismo, sin ningún género de dudas, esta muestra es la mejor feria sidrera del mundo. Con esto no quiere decir que las sidras que no estén aquí no tengan cabida en el mercado, ni mucho menos. Sicer abrió la mentalidad de los asturianos en el sentido de que la sidra no tiene fronteras y va mucho más allá del Pajares.

Samuel Trabanco. Sidra Trabanco.

Poma Aurea, sidra brut nature D.O.P y sidra de manzana seleccionada Trabanco. Sidra de Asturias.

¿Qué diferencias has percibido en Sicer'09 con la anterior edición?

Diferencias, la verdad, muy pocas. Los errores que hubo en la edición pasada se repitieron. Me pareció que había más prensa especializada hace dos años que en esta edición. Eche en falta la presencia de revistas de gastronomía, de vinos... No se puede organizar un evento así y que no tenga la repercusión que tiene que tener.

Cualquier evento de este tipo tiene que tener, por supuesto, repercusión en cuanto a visita de profesionales, que en ese sentido sí vi profesionales de la restauración, pero de Asturias. De otras zonas vi muy pocos. Pero otra de las funciones de un salón de este tipo es la repercusión mediática, tiene que aparecer en la prensa especializada en vinos y gastronomía para poder llegar a los restaurantes. Tiene que aparecer por lo menos un artículo sobre el salón y una presentación de las novedades, no sé, una sidra de xelu o el Brut Nature de Trabanco... que debía de ser la novedad a presentar. Sin embargo, solo se pusieron en contacto con nosotros para la guía Campsa, pero ningún otro. Así que hay que pensar que, o poca difusión tuvo o poca importancia tiene.

¿Crees que Xixón es el marco idóneo para este certamen? ¿O por el contrario debería rotar hacia otras ciudades?

Como asturiano prefiero que se haga en Xixón, claro. La Feria de Muestras tiene una infraestructura adecuada, las instalaciones están bien y Xixón es un sitio perfecto. No andaría cambiándolo todos los años, que si Villaviciosa, Uviéu... hay que dejarse de esos localismos y aquí tenemos un buen marco.

Sin embargo yo tengo una duda fastidiosa. Oí comentar a los organizadores, Fenicia, de la posibilidad de llevarlo al país Vasco, y aunque como asturiano no me gustaría, quizás así se romperían los criterios de selección de participantes asturianos en Sicer.

Entonces ¿no estás de acuerdo con esos criterios de selección?

La sidra asturiana que no tenga Denominación de Origen se quedó fuera, con lo cual un producto de tanta calidad como la sidra de Manzana Seleccionada, la única que tiene una garantía específica de calidad, no tuvo el lugar que le correspondía en Sicer. Al final estuvo presente, pero entrando a través de otra asociación, yo no quiero entrar así, tengo un gran producto para presentar en un gran salón y no tengo porque hacerlo por la puerta de atrás.

Al mismo tiempo allí había sidra de otros sitios que algunas apenas cumplían las normas sanitarias. A los llagareros de fuera no solo no se les pidió en ningún momento la Denominación de Origen, porque entonces se habrían presentado cuatro, pero es que no se siguió ningún criterio ni marca de calidad ni de origen. Así que si se cambiara el lugar de celebración igual desaparecerían esas exigencias para los asturianos.

¿Estará presente el Grupo Trabanco en una próxima muestra?

Nosotros participamos en todas las ferias y muestras de estas características, somos una marca de sidra de las más representativas de Asturias y siempre estamos presentes. Solo que me gustaría poder llevar mis mejores productos.



Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández



**SUÁREZ RODRÍGUEZ
SERVICIOS LEGALES**

**ASESORÍA LABORAL, FISCAL,
CONTABLE Y JURÍDICA**

Manuel Amor Durán - Economista

Damián Suárez Rodríguez - Abogado

Avenida del Coto, 12 bajo · El Entrego
Tlf. 985 66 34 94 Fax 985 65 41 61

**RESTAURANTE - SIDRERÍA
La Conda**

**Nueva Gerencia
Lunes Descanso
No cerramos a Mediodía**

**C/ Pérez de Ayala, 10 · Tlf. 985 66 06 71
L'Entregu (Asturies)**

CRÓNICA

DOS DÍAS EN SICER 09

IMPRESIONES, ANÉCDOTAS Y CONSIDERACIONES FINALES

Me presento en el recinto ferial “Luis Adaro” sede de Sicer, a las once menos diez de la mañana. Previamente había observado el enorme desplegable cúbico a la entrada de la feria de muestras de Xixón, todo un reclamo sin duda. Antes de entrar en el recinto, a la izquierda, se puede ver un arco grande con el marketing de la muestra, primordialmente para que participantes y aficionados se saquen fotos. Me disgusta reconocer que me quedé con las ganas de hacerlas, quizás en otra edición. Después de entrar, me dispongo a colocar ejemplares de la revista La Sidra del mes de mayo en el stand de los periodistas y las publicaciones.

Revista de La Sidra en mano (que es la mejor tarjeta de presentación) inicio mi primera ronda por los expositores. Mis preferencias estaban claras: las nuevas sidras de DOP asturianas. Elijo a Llانةza del Llagar Sidra Fonciello, donde veo a José Ramón, el gerente, nos saludamos cordialmente, e intercambiamos impresiones. Llegó el momento del primer culín: entra bien, buena sidra, digna del certamen sin ninguna duda. Foto de rigor y seguimos con el paseo.

Me acerco hasta otra primicia: Baragaño de Sidra L'Argayón, donde las chicas del stand me dicen que voy a ser el primero en probarla, es todo un honor. Posteriormente visito Llosa Serantes del Llagar Piñera, y Ramos del Valle de Fran. Todas a un gran nivel, sin duda los nuevos productores de DOP eran sensibles a la importancia de la muestra y estuvieron a la altura.

Llega la hora de visitar a un viejo amigo, que es Chema de San Juan del Obispo, que se presenta con Tareco de DOP. Mi sorpresa es francamente grata cuando veo en su expositor sus nuevos productos, que para mi fueron de lo mejor de Sicer: un nuevo aguardiente de sidra añejo, así como una sidra de postre. Disfruto de unos pequeños dedos de estos néctares exquisitos (sin abusar que todavía queda mucha feria) y me despido.

Observo como los avispados coleccionistas son de los primeros en llegar para conseguir etiquetas. Saludo a unos cuantos, sin duda son auténticos amantes de la sidra.

Charlo con viejos amigos, llagareros, periodistas, hosteleros... da la impresión de que todo el que tenga que ver con la sidra, ya sea profesional, aficionado o experto, va a estar aquí... y todavía queda una jornada y media de certamen.

Un personaje muy peculiar atrae poderosamente mi atención, un artesano alemán con traje típico y una manzana colgada al cuello representando a una marca

de su país. Detrás de este señor, se puede ver un cartel de él mismo (sin traje regional) riendo animadamente sobre un pilar de manzanas inmenso. Su nombre: Dieter Waltz. Todo un crack.

Antes de irme a comer, charlo animadamente con los dos nuevos productores españoles de la muestra: Carral de León y El Pomar de Gredos, de Ávila. Estos dos artesanos presentan un producto elaborado con manzanas de mesa. Se les ve entusiasmados con Sicer. Por la tarde (Día 15 de junio).

Empiezo a probar viejas conocidas que me gustaron y algunas nuevas, me refiero a las sidras de hielo, canadienses, francesas y alemanas. Es un producto muy bueno, pero demasiado empalagoso para mi gusto y me acerco al stand de Rusia. Este país es la gran novedad debido a su lejanía y exotismo. Presentaba una sidra con muchas semejanzas a la sidra vasca, y es que el productor estuvo en el País Vasco tomando nota hace años para producir esta bebida. Además muestran una variedad hecha con grosellas negras y otra hecha con miel, muy agradables al paladar. El exotismo, la novedad, y la belleza de Svetlana, una hermosa chica eslava que atendía en este stand, hacen a los rusos los más populares de la muestra. Lo siento Canadá.

Tomo nota mental: una asociación de champaneras y una marca de sidra de Selección (ambas asturianas) son la gran novedad en cuanto a presencia de entidades de Asturias para este evento. Mi pregunta: ¿Por qué no están todas las de selección?

También observo a Noceu: un fabricante ecológico adscrito al COPAE pero no a la DOP. Nada que reprochar. La calidad es un concepto muy amplio y si la organización estima que hay que ampliar fronteras en este sentido aplaudo la decisión.

Son muchas horas de pie y hay que ir escribiendo los artículos de tan magno acontecimiento. Además son cerca de las nueve. Hora de recoger.

Día 16 de junio

Llego por la mañana. Me apunto a la cata TOP SICER. Repongo las revistas del stand para los asistentes, las cuales, sea dicho de paso, parece que desaparecen como por arte de magia. Eso es que la revista gusta. Genial. Empiezo la ronda de entrevistas. Unanimidad en muchas cosas: todos repetirán en próximas ediciones, Xixón es el marco ideal para Sicer y aquí hay que estar, no queda otra. Unos productores están de acuerdo con los criterios de selección para los elaboradores asturianos, otros no.

Es imposible entrevistar a todos (más de 60), elijo a 16, y aún así, no doy abasto. Un productor alemán me cuenta su vida en verso con traductora incluida (muchas gracias Elba) y descubro con horror que la grabadora se había quedado sin memoria. Prometo compensarlo.

Entrevistar a 16 personas en un día es agotador y llego tarde a la cata. Alguien ha ocupado mi puesto, lo cual me parece lógico si llego casi una hora tarde. Me dedico a sacar unas fotos y a observar. Están catando cuatro tipos de sidra hielo diferente, lo cual me parece exagerado a estas alturas con tantas sidras encima. Yo no podría.

Ya queda poco tiempo. Me paseo por los stands, devoro cacahuets y galletas saladas, pero no "forran" bien el estómago lo cual supone un incipiente dolor de estómago. Recomendación:

Canapés, queso o embutidos de maridaje, a costa de un alza en el precio de la entrada y en beneficio de los estómagos de los pobres sidreros. El precio de la entrada (10 euros) no es caro en absoluto, ya que se va a degustar las mejores sidras del mundo. Mi sugerencia es aumentar a 15 euros y mejorar el servicio en este sentido.

La gente se apelotona en los stands, el espacio es pequeño, es necesario ampliar el espacio para siguientes muestras.

Más sobre los Stands: ponerlos en orden alfabético ha sido una muy buena idea, de esta forma la gente no se agolpa en torno al "Sector asturiano" como si fuese una enorme barra de chigre.

La organización ha mejorado con respecto a la anterior edición y se han corregido errores.

Llega la hora de irse, hasta otra edición (en la cual estaré salvo catástrofe, defunción, secuestro o enfermedad grave) y me despido de amigos a la entrada de la feria de muestras.

La nota cómica a este artículo la pone un chico de unos treinta años, con los antebrazos como cables de acero retorcidos por el peso de una compulsiva compra de botellas de sidra que vomita sobre el río Piles, mientras, un amigo le pone la mano en la espalda, preocupándose por él. Nada que reprocharle a este buen mozo por su exceso de entusiasmo en las catas. Y es que era muy difícil resistir las tentaciones del evento más importante de la sidra en el mundo.



Testu: José Luis Acosta Fernández

BACALAO



EL BARQUERO

¡Déjate seducir por el mar!

**Bacalao desalado
listo para cocinar**

Pruebelo...



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

BACALAO EL BARQUERO S.A.
PRODUCTOS DEL MAR

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

PRESENTACIÓN COSECHA 2008 DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

El pasado lunes 8 de junio, a las 18:00 horas, tuvo lugar en el llagar de Cortina, en Villaviciosa, la presentación de la cosecha de esta marca de calidad.

El acto contó con la presencia de llagareros de toda Asturias, así como de personalidades del mundo del deporte y la política. Este evento tuvo invitados de lujo como Chechu rubiera, ciclista del pelotón internacional, Manuel Busto, campeón del mundo de piragüismo, y Mejuto González, árbitro de primera división de fútbol. El gobierno del Principado estuvo representado por Aurelio Martín, Consejero de Medio Rural y Pesca

La gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Reyes Ceñal, puso de relieve en su ponencia la gran «estabilidad» de la sidra de este año «gracias al punto óptimo de madurez alcanzado por las manzanas». Ceñal resaltó que el buen tiempo ha acompañado durante el período de fermentación y elaboración. «Las bajas

temperaturas de la primavera también han contribuido a evitar fermentaciones negativas».

El presidente del Consejo Regulador, Víctor Escalada, destacó las virtudes de cata de esta sidra de calidad, a la que calificó como «muy buena», además de puntualizar las características técnicas de esta cosecha 2008.

Como hasta ahora ha sido habitual en esta edición y en las anteriores, el panel de catadores del Consejo Regulador ha seleccionado las sidras institucionales para las tres categorías de producto que ampara el Consejo de DOP. Sidra Natural «de escanciado tradicional», sidra natural de «nueva expresión» y sidra «espumosa», todas de la citada cosecha.



Reyes Ceñal en un momento de la presentación.



Tanto Reyes como Escalada resaltaron la exhaustiva labor de control del proceso productivo: desde la entrega de los viajes de manzana hasta los lagares, los controles de calidad de la materia prima, las mezclas, las calificaciones analíticas y las catas hasta los embotellados y etiquetados de todas y cada una de las botellas con la tira "DOP". Para elaborar los 948.191 litros de sidra del Consejo Regulador fueron necesarias 1.266.419 kg de manzana.

Según los enólogos y expertos catadores, la cosecha ha sido calificada de "muy buena" debido a las siguientes razones:

1. La manzana entregada durante la campaña de elaboración del 2008 llegó en muy buenas condiciones, puesto que en el verano hubo suficientes horas de insolación concentrándose en las manzanas la suficiente cantidad de azúcares y polifenoles, lo cual trae consigo unas sidras más estables y con más cuerpo. Además, el año pasado fue vecero, permitiendo que las variedades madurasen hasta su punto más óptimo. Esto favoreció disponer de de las variedades con una mayor calidad y por lo tanto con sidras de mayor calidad.

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

Máquina Escanciar eléctrica con Ruedas

Patos Máquina de Escanciar

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

Raqueta Escanciar para 4 vasos

Máquina Escanciar de Mesa Grande

Máquina Escanciar de Mesa Pequeña

Cubiletes
En madera, polister y combinado

Cubilete madera de pino

Cubilete madera protegida con fibra

COEM ASTUR, S.L.

Polígono Próni C/A NI' 9
33199 Meres (Siero)
Tel. 985 98 53 15
Fax. 985 98 53 89
coemastur@terra.es

2. La climatología ha acompañado durante el periodo de elaboración y fermentación. Las bajas temperaturas se han mantenido durante el comienzo de la primavera, lo que ha condicionado el estado tierno de la sidra en la actualidad. De este modo, las temperaturas acompañaron al mayado, evitando de esta manera condiciones inadecuadas para los procesos prefermentativos.

3. Las pruebas previas de los llagares nos decían que las borras eran todas buenas, lo que es un buen indicador de la calidad de la sidra.

4. Catas de Sidras D.O.P.: Las catas de calificación de las sidras de esta cosecha, han presentado menores problemas que en la cosecha anterior del 2007. En cambio, la excelente condición de maduración de la materia prima en 2008, ha traído consigo menores emplazamientos y un número mayor de depósitos calificados.

5. Sidras D.O.P. en la actualidad: Las sidras de este año son de gran calidad. Debido a las bajas temperaturas,

han tardado bastante en terminar las fermentaciones y todavía están un poco “tiernas” (con volátiles bajas). Las sidras estarán en su mejor momento para los meses de julio/agosto y septiembre será el mes de comienzo masivo de su comercialización. Teniendo en cuenta que la sidra llegará a septiembre en excelentes condiciones, se puede esperar que esto sirva para atenuar un poco la estacionalización en su consumo.

Aromas: Se caracterizan por sus aromas limpios, francos, con olores a fruta de su procedencia, la manzana.

Sabor: Se trata de unas sidras compensadas, muy finas y equilibradas, donde se aprecian sabores amargos típicos de su “juventud” que tenderán a atenuarse con el avance de la maduración, alcanzándose unos mayores equilibrios entre el amargo/acidez.

Visualmente son sidras amarillo pajizas, que presentan una limpieza importante, las sidras de escanciar no presentan problemas de espalme y sí un moderado aguante.



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN NÚMEROS HISTÓRICO DE LAS CAMPAÑAS DE ELABORACIÓN DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Campañas DOP	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Nº elaboradores	38	39	18	16	19	23
Litros elaborados	1.043.111	380.900	952.321	537.555	1.626.300	948.191
Kg. Variedades DOP Campaña	1.399.198	516.859	1.280.005	704.254	2.158.355	1.266.419

Número de cosecheros en la actualidad: 262. 520 plantaciones de 500 hectáreas

HISTÓRICO DE ENTREGA DE CONTRA ETIQUETAS CONSEJO REGULADOR DOP SIDRA DE ASTURIAS

Botellas calificadas DOP	2004	2005	2006	2007	2008
Entrega de contra etiquetas/año	368.000	349.000	513.000	697.000	760.000

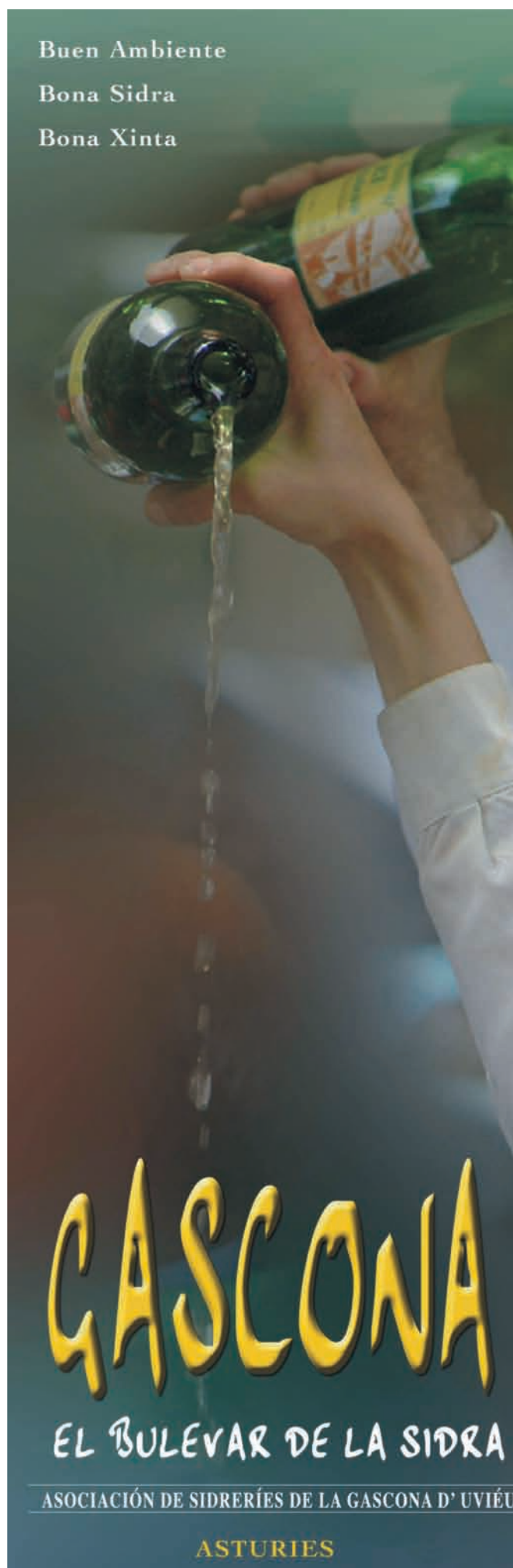
Se entregaron 411.000 contra etiquetas entre enero y mayo de 2009.



Testu: José Luis Acosta Fernández
Semeyes: José Luis Acosta Fernández y Consejo Regulador DOP



En la presentación estuvieron presentes varias personalidades del mundo de la sidra.



Un Normando en SICER PLANET 2009

LAGAR Y DESTILERIA “DOMAIN DUPONT »



El Dominio, la Hacienda, está situada en la pequeña aldea de Victot – Pontfol en Pays d’Auge, Calvados, Normandía, Francia. Domain Dupont es una de las empresas que apuestan claramente por SICER, ya estuvo presente en 2007 y este año, repite la experiencia.

Creemos que puede ser muy interesante para los lectores de nuestra revista, conocer este lagar Normando, que apoya de forma incondicional este importante y único certamen sidrícola internacional.

Durante las últimas 4 generaciones, la familia Dupont, elabora y vende sidra y calvados (aguardiente de sidra envejecido). Su prestigio es grande no solo en Francia y Normandía, sino también a nivel internacional, podemos encontrar sus productos en muchos restaurantes de categoría internacional.

Desde el 2001, Jerome Dupont dirige esta empresa familiar, que tiene 10 trabajadores y cuenta con una pumarada de 30 hectáreas. Jerome, es un joven ingeniero reciclado al mundo sidrícola por tradición familiar. Tuvimos el placer de charlar con él largo y tendido. Un gran profesional y gran conocedor del sector.

¿Cómo definirías la filosofía de Domain Dupont?

Queremos producir la mejor Sidra y Calvados. Nuestros caldos tienen personalidad propia, la experiencia nos permite elaborar una bebida única que es capaz de transmitir la riqueza de nuestra tierra, de nuestra cultura. Para hacer esto debemos empezar por la materia prima; nuestras pumaradas están perfectamente adaptadas al terreno, la zona donde nos encontramos es óptima para estos manzanos, ahí es donde empieza el proceso. Somos agricultores – productores y hacemos algo único, diferente de cualquier otro producto, para nosotros lo mejor.

Hace unos de 20 años, un grupo de productores sidricolas de la zona, se agruparon para desarrollar la ruta de la sidra, **“la route du Cidre”**. Estos elaboradores se unieron dentro del “Cru de Cambremer”. Uno de los promotores de este proyecto fue mi padre, Etienne Dupont. Hoy en día esta ruta, se ha convertido en un gran atractivo turístico que es visitado por miles de personas. Se les enseña el proceso de elaboración y se hace una degustación. Se trata de que la gente conozca de forma directa nuestros productos y aprendan a disfrutarlos. Si logramos educar a los posibles clientes para que desarrollen sus sentidos (la vista, el olfato y el paladar); estamos convencidos, de que se llevarán nuestros productos y de esta manera, podrán disfrutarlos, saborear nuestra tierra, nos recordarán y..., volverán.

¿Cuál es la producción de manzanas y de caldo?

Nuestros pomares nos abastecen del 95 % de las necesidades de materia prima, tenemos más de 7.000 manzanos de 9 variedades diferentes (3 ácidas, 3 dulces y 3 amargas) que ocupan una extensión de 30 hectáreas. La producción ronda las 350 toneladas con las que elaboramos unas 100.000 botellas de sidra y 50.000 de calvados; también elaboramos crema de calvados y pommeau (calvados rebajado con zumo de manzana).







Fonciello, s/n - SIERO

Tel. 985 74 07 24



1^{er} clasificado
en el voto popular
de las “VII y XIII Jornadas
de la Sidra Natural
de Langreo”

www.sidrafonciello.com

sidrafonciello@sidrafonciello.com

**Mejor Sidra Elaborada en Asturias
en el XXX Festival de la
Sidra de Nava 2007**



En estos últimos 8 años, en los cuales se encuentra al frente del negocio, ¿Cuáles son los mayores cambios introducidos?

Hemos mejorado los métodos de producción con la introducción de nuevo equipamiento. La maquinaria adquirida nos permite mejorar las condiciones higiénicas, esto redundará en un mayor control de los procesos productivos. Controlando esto, somos capaces de aumentar la calidad de nuestros productos.

A destacar también el desarrollo de nuevos productos. Estamos llevando, sin lugar a dudas una estrategia de desarrollo del producto, diversificación sidrícola. Queremos aplicar los conocimientos que descubren constantemente los enólogos y biólogos, para poder crear nuevos productos.

¿Qué tipos de sidra elabora Domain Dupont?

Toda nuestra sidra se elabora de forma artesanal y no se pasteuriza, es importante resaltar esto. Elaboramos un producto de calidad completamente natural que conserva toda la frescura de la manzana utilizada.

Cidre Fermier, o sidra tradicional, es una sidra semiseca con una graduación de 5 grados.

Cidre Cuvée Reserve, la sidra permanece 6 meses en barricas en las que se ha estado elaborando el Calvados, gracias a lo cual, tiene unos matices de Calvados y alcanza los 7 grados.

Cidre Cuvée Colette, elaborada con la misma técnica del champagne o cava, alcanza una graduación de 7 grados. Cidre Organic o sidra ecológica. Esta sidra la elaboramos con manzanas compradas a productores ecológicos locales.

Givre o sidra de hielo. Es necesario congelar la sidra

gradualmente para obtener esta bebida compleja. Podemos decir que es un vino de manzana dulce con una graduación de 7,2 grados.

Creemos que hay una sidra para cada momento. La elección correcta es muy importante para llevar a cabo un buen maridaje con cada plato.

¿Quiénes son vuestros clientes?

Tenemos sin lugar a dudas un producto de gama alta, los consumidores finales adquieren nuestro productos en la Hacienda directamente o en tiendas especializadas, tiendas gourmet, restaurantes gastronómicos, ... Entre el 60 y el 70 % de la producción se exporta. Estados Unidos, Europa, los países del Este y Japón son nuestros principales clientes. Hay otros países a los que vendemos pequeñas partidas como son Israel y Australia.

En España, ¿podemos adquirir sidra de Domain Dupont?

Si, por supuesto. Tenemos un representante (Joan Catalayud, distribuciones ca l'arnau) en Valencia para la sidra y otro para el calvados en Barcelona.

Desde hace 10 años vendemos calvados y hemos empezado con la sidra hace 3 años. No son unas ventas muy grandes pero estamos contentos con la evolución de las mismas.

Pregunta obligada: ¿se nota la crisis?

Nosotros somos una empresa pequeña que vendemos en muchos países. En ciertos países, Inglaterra por ejemplo, si hemos notado descenso en las ventas. En otros sin embargo, nos está aumentando el volumen de negocio. También estamos observando cómo los pedidos no son constantes, el primer trimestre del año ha sido flojo, sin embargo, estos dos últimos meses, abril y mayo, han sido muy buenos.



*Cidre
Fermier*



*Cidre
Organic*



*Cidre
Cuvée
Colette*



*Cidre
Cuvée
Réserve*



*Givre
2006
Detouré*

Podemos decir que el mercado está turbulento, pero globalmente, nuestra cifra de ventas anual acumulada, por el momento, apenas varía respecto a otros ejercicios.

Este mes de junio acuden a SICER. ¿Cuáles son los objetivos de acudir a esta feria?

La idea de esta feria nos ha gustado mucho desde el principio. Ya estuvimos en 2007, la organización fue magnífica, confiamos que también lo sea en esta ocasión. SICER es la única feria internacional de sidra de calidad y queremos apoyarla formando parte de ella.

No vamos con fines comerciales a corto plazo, pero si creemos, que la consolidación de este evento, puede ayudar de forma significativa a que el sector sidrícola se desarrolle y evolucione. Es un hecho, que actualmente el

sector vitivinícola está muy por delante de nosotros, sin embargo, estamos convencidos, que es posible poco a poco, ir disminuyendo esta distancia y eventos de este tipo, pueden ayudar a lograrlo.

Gijón se convertirá por unos días en un lugar único para que los sidreros de todo el mundo hablen, adquieran conocimientos, conozcan las nuevas tendencias y disfruten de sidras de otros países. Para nosotros, el poder acudir a este salón internacional es, sin lugar a dudas, un motivo de orgullo.

También es importante, dar una imagen internacional conjunta de la sidra de calidad al consumidor y que mejor que hacerlo en Asturias, donde existe una gran cultura sidrera.

Más información del lagar se puede obtener en su web (www.calvados-dupont.com).



Testu: Germán Busqué Marcos



II CERTAME DE LA SIDRE DE SOTRONDIO

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





"El Rinconín de Xuan"

Taberna Rural

Domingos y festivos parrilladas:
Pollo, Costillos, Corderu...

SIENRA-BLIMEA
Tlfn. Reservas: 666 84 48 10
(Lunes cerrado)



La plaza l' Ayuntamiento de Samartín del Rei Aureliu acoyó'l pasáu sábadu 16 de mayu, el II Certame de la Sidre de Sotrondio, nel que cuntó cola participación de dieciocho llagares.



OBRAS Y REFORMAS
DAPRI

**ALBAÑILERÍA Y
FONTANERÍA**

TEJADOS Y FACHADAS

**EL ENTREGO
TLF. 661 50 43 22**

Materiales de Construcción
ROCES ZAPICO S.L.



TODO EN MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN Y SANEAMIENTO

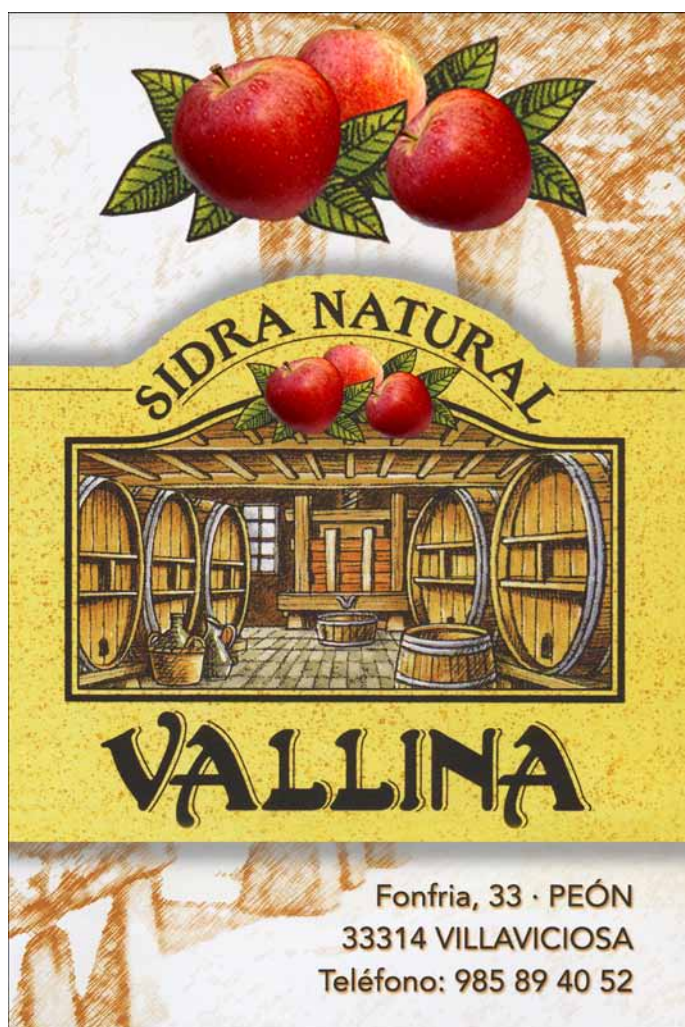
Pavimentos gres y cerámicos - Amplia gama en suelos rústicos
Bañeras de: hidromasaje, hierro fundido y loza
Duchas y mamparas - Revestimientos - Sanitarios Roca

Visite nuestra amplia exposición en: Pol. La Florida, 17 · Tlf. 985 65 76 19 · SOTRONDIO

Los llagares participantes fueron:

Arbesú, L'Argayón, Vallina, Alonso, Estrada, Viuda de Angelón, Zapatero, Orizón, Roza, Fonciello, Los Robles, Los Angones, J. Tomás, Piñera, Frutos, Acebal, Menéndez y Cabueñes.

Ye de destacar que nesti certame hebio seyes llagares más que na anterior edición, lo que ye nidiamente espresión del munchu enfotu puestu nel espoxigue del Certame de la Sidre



- 📞 CARROCETAS
- 📞 CARROCETAS CON GRUA
- 📞 CAMIONES CON GRUA
- 📞 CAMIONES BAÑERA



TRANSPORTES Y MAQUINARIA

Tlf. 985 69 54 33 - 630 88 75 28 - Fax 985 66 99 25

C/ Inventor de la Cierva, 26 - 1º - 33930 La Felguera - ASTURIAS

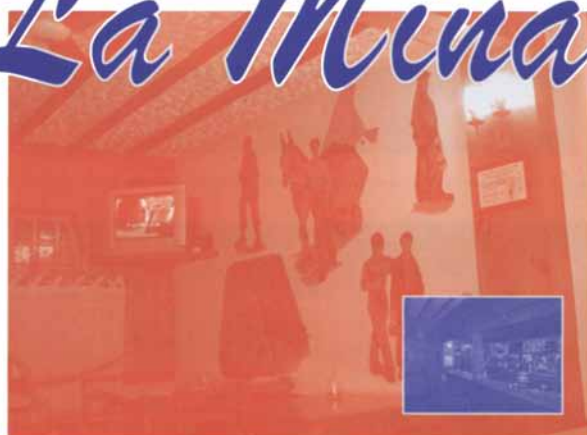
- 📞 CAMION DUMPER
- 📞 PALAS MIXTAS
- 📞 MINI - RETROS
- 📞 RETRO - EXCAVADORAS



de Sotrondio pola Asociación de Festexos “San Martín de Tours”, que foi la entidade encargada d’organizar esti importante evento sidreru.

Comu suel ser avezao nesta triba de celebracións al rodiu la nuesa bébora patria, la degustación de sidre foi gratuita, sendo únicamente preciso, pa poder probar toles sidres participantes, mercar el vasu conmemorativu de la presente edición, que taba decoráu cola imaxe serigrafiada de la ponte de Sotrondio.

Mesón La Mina



Avda. Libertad, 15
POLA DE LAVIANA
Tif. 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

L'humorista "Gerardo" y la música asturiana amenizaron la primer parte'l festival, mentes que pola tardi tovieren llugar los concursos del xuráu popular y oficial, asina comu'l concursu d'echaores de sidre.

Nel concursu, que yera puntuable pal campeonatu d'Asturies, que resultó ganaor Alberto Álvarez, de la carbayona Sidrería Muñiz, quedando'l so hermanu Pablo, del Llagar la Morena (Viella- Sieru) en segunda posición.

Ganadores II Festival de la sidra de Sotrondio

I PREMIO JURADO OFICIAL:
SIDRA FONCIELLO

I PREMIO JURADO POPULAR:
SIDRA LOS ANGONES



Reformas de Interiores

TINO

PINTURAS
ESCAYOLA
ALBAÑILERÍA

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

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



Too ello nun estupendu ambiente que punxo n'evidencia la existencia d'una auténtica cultura sidrera de los ellí aconceyaos, que supieron esfrutar de la variedá de sidre ellí presentaes, ensin prieses, nin coles, y que tomaren mui en serio'l so papel comu xuráu.



BELEN & VALLE
MOBILIARIO

Avda. de La Vega, 23 bajo. 33940 El Entrego
Tlf.. 985 661 953
belenyvalle@telefonica.es

Floristería

Productos de Horticultura

La Salud

Plantas Naturales
Jardinería
Decoración
Alimentación Animal

Avda. Libertad, 72 · POLA DE LAVIANA · Tlf. 985 60 22 29 Móvil 630 139 317

IV FESTIVAL DE LA SIDRE DE LLAVIANA

FLORISTERÍA



LISY

ARTÍCULOS DE REGALO
ARTE FLORAL
CORONAS
RAMOS
PLANTAS ORNAMENTALES
BODAS

I. FERNANDO CASARIEGO, 19
TELFS. 985 68 30 66 - 609 90 98 24
LA FELGUERA





**VESTIMOS TODAS
LAS EDADES
ESPECIALIDAD EN
TRAJES DE BODA**

C/ Eladio García Jove, 3
Tlf. 985 610 882
Pola de Laviana

EN LA POLA LLAVIANA, NA
PLAZAL'AYUNTAMIENTU, CELLEBRÓSE
DEMIENTRES LOS DÍES 6 Y 7 DE XUNU'L FESTIVAL
DE LA SIDRE D'ESTA LLOCALIDÁ ASTURIANA.



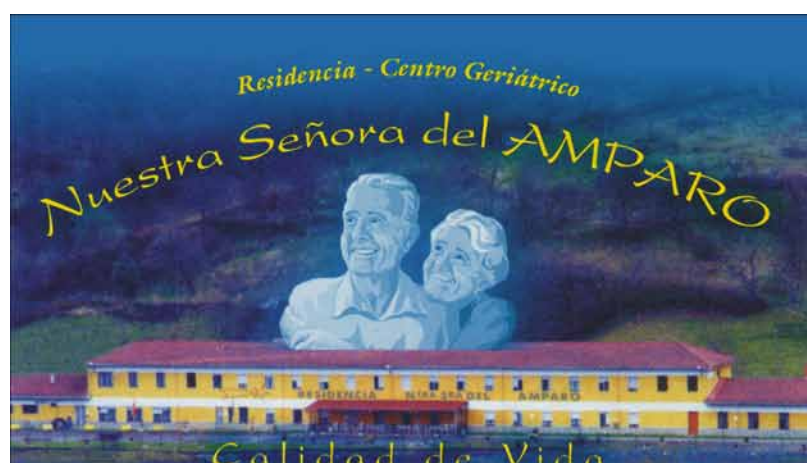

ILUMINASTUR

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 Geriátrica
**Nuestra Señora del
AMPARO**

Visítenos sin compromiso

Tlf. 985 65 00 15 - Tuilla (Langreo)

IV FESTIVAL DE LA SIDRE DE LLAVIANA



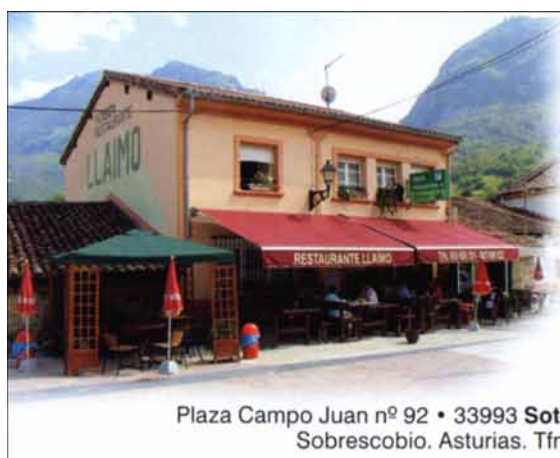
**PELUQUERIA
VALLINA**
CAMPEON DEL MUNDO F.P.

PELUQUERÍA - ESTÉTICA

*Señoras - Caballeros - Niños
Postizera - 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

L'actu oficial d'apertura d'esti eventu tuvo llugar na citada plaza, el sábadu 6 de xunu, cola intervención d'autoridaes y representaciones, Darréu, tevo llugar la degustación de sidre de badre, con gran afluencia de presones, sobro too mocedá.

A les seyes y quartu d'esi mesmu díi féxose entrega d'unes plaques acreditatives al ganaor de la meyor sidre de casa del conceyu Llavianana de 2009 -que cuntó con una perimportante participación- y que correspondió a David Torre Zapico, de Canzana. El xuráu tevo fompuestu polos miembros de la sociedá gastronómica "La Pegarata".

El domingu díi 7, de magar les doce del meudíi, los mozos siguieron echando culinos pa tou aquelli que s'averase a los puestos.

El festival claururóse con actuaciones musicales: Xuanín de Noreña, Noemí, y Rafa y Raquel.

El domingu día 7, a partir de las doce del mediodía, los mozos continuaron escanciando culinos para todo aquel que se acercase a los puestos.

El Festival cuntó cola participación de los llagares: Fonciello, Menéndez, Vda. De Angelón, L'Argayón, Foncueva, Fran, Zapatero, Piñera, El Gobernador, Herminio, Frutos, J. Tomás, JR, Arbesú, Acebal, La Nozala y Trabanco, que cedieron la so sidre pal festival.

Estes marques vienen de les llocalidaes de Tiñana (Sieru), Xixón, Nava, Cualloto (Uviéu) y Villaviciosa.



En los festivales de la
Sidra Natural de Sotrondio y
Pola de Laviana, 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



IV FESTIVAL DE LA SIDRE DE LLAVIANA

Amás d'estos conocíos fabricantes del seutor, tamién s'implicaron nesti certame cuatro sidreríes y cuatro restaurantes de Llaviana, que propunxeron un estupendu menú especial pa la fin de selmana, con precios taraminando ente los 12 y los 15 euros.

L'alalde del conceyu, Adrián Barbón, afirmó que "allégrame mucho ver Llaviana tan animao y enllena xente. La sidre presentada polos llagareros ye de gran calidá. Amás, esti festival supón un escaparate pa los sos productos".

Verónica Fernández ye una incondicional d'esti eventu tan especial: "Entá nun perdí un festival de Llaviana" afirma. "Creo que ca añu hai más xente, ye un ésitu" dizmos mentes contempla'l xentíu. A esa hora (cuasi que les dos de la tardi), los sidreros apetiguñábense alrodiu los puestos, esperando un culín.

Darréu puunxose a llover, pero yá daba igual, porque yera la hora de recoyer fasta les seyes y media de la tardi.

¡Y tovía quedaba'l domingu!!





Puerto San Isidro, 3 - 2ºB
33960 BLIMEA (Asturias)
Tlfno. 985 67 16 03

Estética Dental
Implantes Dentales
Ortodoncia
Prótesis fija y removible
Periodoncia
Ortodoncia General

Pídanos CITA PREVIA



Mármoles Rey Aurelio, S.L.

Loandro García

**Cantos redondos y semiredondos
Cantos rectos, biselados
Tecnología avanzada**



**Mármoles
Granitos**

**Lápidas
Panteones**



Distribuidores de

SILESTONE
IN COSERTINO

Polígono La Central - 33940 EL ENTREGO
Teléfono/Fax 985 661 975



EL ALOE CUIDA DE TI

El Aloe es uno de los zumos vegetales más importantes. Ya se sabía desde muy antiguo que el consumo de la pulpa reportaba amplios beneficios al organismo. Ahora, le acercamos su redescubrimiento.

Si te interesan los productos naturales, te ofrecemos la oportunidad de un trabajo con un empresa líder a nivel mundial.

Leticia Zapico Rozada
Gerente de F.L.P.

Tifnos.: 985 22 78 80 / 696 01 65 10
leticiazr@wanadoo.es

LLAGAR DE CASTIELLO

Miguel Angel Esteban Domínguez

El Llagar de Castiello

Castiello de Bernueces, camín de San Miguel, 807

A tres kilómetros de Xixón podemos encontrar El Llagar de Castiello. Un fin de semana soleado invita a visitar este bello llagar, dotado con dos chiringuitos, un asador, amplios exteriores y un inmenso local para espichas y celebraciones. Las vistas están a la altura de este lugar privilegiado: La Providencia, La Laboral, Deva...merece la pena coger el coche



Remontéonos atrás en el tiempo ¿Cuándo os hicisteis cargo del llagar?

Fue en el año 92. La sociedad Indema se hizo cargo del llagar hasta la fecha. Actualmente yo me ocupo de la gerencia. El anterior propietario tenía negocios en Ciudad de Méjico, pero le expropiaron por la construcción del metro y tuvo que regresar. Con el dinero de sus negocios más el de la expropiación, construyó este llagar, si bien es cierto que la nueva dirección hizo reformas importantes.

¿En qué campos os habéis especializado?

En la producción de sidra por supuesto, y en hostelería. Hacemos espichas, bodas, comuniones, comidas de empresa y cualquier tipo de eventos. Para las espichas trabajamos con un grupo mínimo de 30 personas.

¿Y cuál ha sido el máximo de personas que habéis aglutinado para una espicha?

Hemos llegado a tener 1.300 personas. Tuvimos que sacar mesas fuera del llagar y habilitar el manzanero. Fue con motivo de un congreso.

¿Cuál es el evento que mejor funciona últimamente?

Ahora estamos celebrando muchas bodas. A mi modo de ver, es algo original y único organizar esta ceremonia tan especial en un llagar.

¿Crees que este éxito con las nupcias se debe a la sidra?

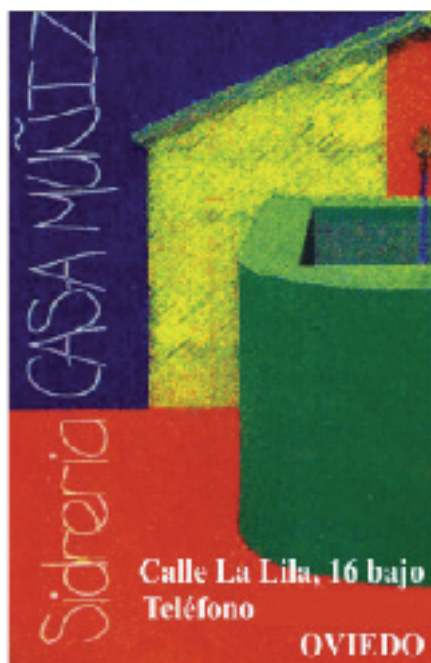
No sabría decirte. Ciertamente que a la mayoría de invitados le apetece un culín. No obstante, yo creo que los factores que determinan esta demanda son por un lado nuestro local, perfectamente habilitado, y por otro el entorno, de gran belleza como puedes comprobar.

¿Cuál es vuestra principal especialidad?

El cordero a la estaca, que preparamos en nuestros asadores.

¿Vuestra sidra es de uso exclusivo del llagar o la distribuís a más sitios?

A parte del consumo del llagar, distribuimos por toda Asturias y el Levante español. Tenemos una capacidad de un millón de litros.



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



¿Tenéis pensado en un futuro apostar por la sidra DOP o bien diversificar a otros productos como, por ejemplo, aguardiente de sidra?

En principio no. Tal y como tenemos estructurado nuestro negocio, que se divide entre hostelería y producción de sidra natural, no me parece adecuado.

¿Qué tipo de toneles utilizáis para la elaboración de sidra?

Madera y acero inoxidable. La madera me parece primordial para hacer buena sidra y la utilizo para trasiegos. A medida que vamos modernizando el llagar, incorporamos progresivamente toneles de acero. Los tenemos de 20.000, 30.000 y 40.000 litros. Los dos primeros de madera y el último tipo de acero.

Lamentablemente, mientras haya recesión te tengo que hacer la pregunta de marras ¿Se nota la crisis?

Para mí la sidra es una bebida anti-crisis. Algo se deja notar, quizás la gente se retrae a la hora de salir. Es muy importante la climatología. Si llueve, muchos se quedarán en casa. Además debes de tener en cuenta que estamos en las afueras. Le doy mucha más importancia al tiempo que a la situación económica.

Tienes un expositor impresionante, con fotos de famosos y personalidades importantes como el príncipe, la infanta Elena, Butragueño, Michel, ex-ministros, alcaldes, presidentes de la comunidad...

El príncipe vino con motivo de una exhibición del portaviones Príncipe de Asturias, estuvo acompañado de toda la tripulación. La infanta venía cuando iba al hípico, antes de casarse. De aquella época se acercaba también el hijo de la duquesa de Alba, Cayetano. Butragueño y Michel vinieron con motivo del homenaje a Joaquín. Cada año tenemos cineastas que acuden a nuestras espichas, debido al Festival de Cine de Xixón. Me imagino que la mayor afluencia de clientes la tendréis los fines de semana...

Estás en lo cierto. Viernes, sábado y domingo es cuando mejor "funcionamos". El resto de días de la semana es para actos específicos, como congresos y comidas de empresa, por ejemplo.



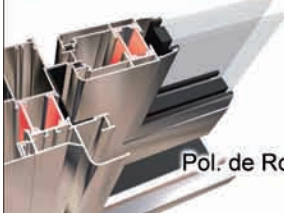


Cierres Comerciales
Naves Industriales
Obra Nueva y Reforma
Aluminio - P.V.C. - Hierro



**- Nuestra contrastada profesionalidad
es el mejor aval para nuestros clientes -**





Pól. de Rocas - C/ Teano, 51 - 33211 Gijón - Tlf. 985 168 795 Fax 985 168 473 Móvil 630 862 175
www.aluminiosjesus.com · e-mail: aluminiosjesus@aluminiosjesus.com

EL MOLÍN DE VALDÉS

Ricardo Valdés Prieto – propietario
Merendero amplio y soleado, sidrería y tres comedores,
uno de ellos preparado para celebrar espichas.



¿Cómo ves el mundo de la sidra? ¿Crees que hubo muchos cambios en los últimos años?

No puedo entrar a valorar mucho ese tema porque llevo más bien poco tiempo en ello. Sólo hace un año que abrimos El Molín.

¿Qué fue lo que te decidió a abrirlo?

Bueno, yo vivo aquí, antes era ciclista, pasaba por aquí y siempre que veía este negocio veía sus posibilidades y pensaba que no estaba todo lo aprovechado que debiera. Al final me metí en esta aventura y me va bastante bien, de momento. Llevamos un año, ahora, pero el sitio ya estaba abierto hace muchos años, aunque antes estaba enfocado más bien estilo merendero, la gente venía de casa con la tortilla y eso. Sobre todo esto funciona mucho en primavera y verano. Claro que esta primavera fue muy mala, porque no hubo primavera, el invierno duró seis o siete meses... eso, junto con los nervios que tiene la gente por el tema de la crisis bajó un poco las expectativas, pero la verdad es que nosotros por ahora la crisis no la notamos, estamos más bien esperando por la mejoría del tiempo. Nos influye más. Es que aquí por semana, si no hace buen tiempo, viene poca gente. Si hace sol viene mucha más gente, de todas las edades, pero sobre todo familias, con los niños, que pueden correr por aquí por los prados. El sitio es perfecto para eso. De fin de semana sí, desde que abrimos el restaurante trabajamos bien los fines de semana. Viene mucha gente de los alrededores, de la Pola L.lena, de Turón, de Mieres pero también mucha de Xixón, d'Uvieu, d'Avilés, que te sorprende, la gente va escuchando a otros hablar de nosotros y vienen.

¿Hay muchos cambios respecto a la sidrería anterior?

Muchos, como te decía, antes estaba muy enfocado al merendero, y eso aquí solo funciona en verano. Yo lo cogí y lo renové para hacer un restaurante tal cual, con tres comedores, todos nuevos. Mantenemos la terraza y la sidrería propiamente dicha, donde servimos un

"N' Asturias tenemos la mala zuna de valorar más lo de fuera que lo nueso, nun-yos cuesta pagar diez euros por una botella vinu más o menos normal, pero cuesta-yos pagar por una botella sidre de bona calidá dos euros sesenta. Eso ye una cosa que comu nun camudemos la mentalidá d'equí nun va a meyorar."

poco de picoteo, y luego tenemos un comedor para no fumadores, que es más o menos para veinte personas y otros dos comedores para fumadores, más grandes; uno es para setenta u ochenta personas, sentadas, y el otro para alrededor de cincuenta.

¿Servís sidra en todos ellos?

Sí, se pone sidra en todos. En los tres comedores se sirve la sidra con el escanciador. El escanciado manual lo dejamos para la sidrería, y en el merendero escancian los propios clientes.

Me comentabas que hacéis espichas ¿cómo compagináis eso con los escanciadores automáticos?

Las espichas las celebramos en el comedor grande, pero tenemos un sistema, similar al de la cerveza, que mantiene la sidra dentro de una pipa especial a la temperatura adecuada, y espichamos directamente desde ella. Suelen ser espichas por encargo, para empresas, reuniones... para las espichas tenemos una capacidad de hasta ciento cincuenta personas.

¿Cómo decidís qué sidra tener?

Ahora mismo estamos trabajando con Trabanco y Herminio. No es que consideremos una sidra mejor o peor que otra, atendemos a la demanda de los clientes y procuramos tener la sidra de la marca que la gente te

pida. Con Trabanco seguimos desde que abrimos.

¿Hay sidra con denominación de origen o de manzana seleccionada?

Sí, también trabajamos con la de Zithos, del llagar de Herminio, y tenemos la de "pata negra", de selección, de Trabanco.

Con tres comedores la sidra de mesa podría ser una buena opción ¿Te has planteado tenerla?

Sí, pero aquí en la cuenca no tiene mucha salida, somos muy tradicionales y la gente no entra mucho por ella, quieren sidra, la de toda la vida. Incluso cuesta meter a la gente un poco por la de selección.

¿Y a qué crees que se debe esta reticencia?



Yo creo que es por desconocimiento, más que por el precio. Aquí se da poco valor a la sidra, es algo nuestro y aquí en Asturias tenemos la mala costumbre de valorar más lo de fuera que lo que es nuestro, entonces no les cuesta pagar diez euros por una botella de vino más o menos normal, pero les cuesta pagar por una botella de sidra de buena calidad dos euros sesenta. Eso es una cosa que como no cambiamos la mentalidad de aquí no va a mejorar. Tenemos muy poco amor por lo propio.

¿Qué tipo de comida prepararás?

Tenemos dos cartas, una para los comedores y otra para la sidrería y el merendero y la terraza. La carta de picoteo es como en todos los lados, más o menos, para picar con sidra la estrella de cualquier merendero es la tortilla, los chorizos a la sidra... lo que pide la sidra son estos picoteos de siempre. La especialidad es el cordero a la estaca y la parrilla, pero intentamos también tener una cocina un poco más elaborada, que al mismo tiempo sea tradicional, un cabritu, un pitu caleya, unas manos de cerdo, cebollas, cosas que la gente está demandando. Estás en casa y no sabes cocinar prácticamente nada y lo que te apetece es comer algo bien preparado. Enfocamos la cocina hacia platos tradicionales bastante elaborados pero al mismo tiempo cuidando mucho la presentación, no está reñido que sea un pitu caleya con que no vaya tirado de cualquier manera en la mesa. Nos gusta presentar nuestros platos de forma que resulten, además de sabrosos, apetecibles a la vista, que estén bien colocados, bien preparados.

¿Mieres es una zona de beber mucha sidra?

Sí, es una zona muy sidrera, ahí tienes la plaza de Requexu, en Mieres, que es muy conocida, Mieres es una zona de beber sidra de toda la vida.



Testu: Lluçia Fernández.
Semeyes cedíes por El Molín de Valdés.



**Clases de Piano, Violín,
Guitarra Eléctrica y Española,
Batería, Saxo, Solfeo,
Armonía, Composición, etc.
Para los niños Música y Movimiento
Otras materias consultar
Especial cursos de verano
con horarios a la carta**



**¡Nunca es tarde para aprender Música!
¡Ven a conocer nuestras instalaciones!**

C/ La Industria, 11
Tlfs. 985 69 25 25 - 646 54 42 69 - 626 55 05 83
SAMA DE LANGREO

LA MONTERA PICONA

SIDRERÍA RESTAURANTE

Fernando Blanco Rodríguez.
C/ Saavedra, 3, 5 y 7, Xixón



Calle Saavedra 3,5 y 7 ¿Tan grande es tu local?

En realidad son dos locales: a la sidrería le corresponden el número 3 y el número 5, y al llagarín para espichas el número 7.

¿De qué fecha data la apertura de esta sidrería?

Tenemos poco más de un año de antigüedad. Abrimos el 17 de abril de 2008.

¿Tenías otros negocios hosteleros previos a la Montera Picon?

Así es. La Taberna de piedra y La Galerna, ambas en la Avda. Galicia, Xixón, barrio de La Calzada.

¿Qué marcas de sidra ofreces?

Roces, Menéndez y Valdornón. Rocés, entre otras cosas, porque soy amigo de Jorge, el dueño. Además mayé durante muchos años esta sidra y es como si fuese de casa. Conozco muy bien esta marca y me gusta. Menéndez tiene una gran acogida entre la gente joven, que es el público mayoritario de La Montera Picon, y también apuesto por Valdornón, porque es su Denominación de Origen.

Siempre he pensado que en el centro de Xixón había escasez de chigres, sobre todo si se comparaba con los barrios limítrofes. Muchos sidreros se lamentaban de esta situación. No obstante, a veces el destino o el azar atiende las súplicas de los más apasionados. En abril del año pasado La Montera Picon abrió sus puertas para bien de aficionados y expertos del mundo de nuestra bebida más universal. En Xixón, muy cerca de La Puerta La Villa, encontramos una sidrería espaciosa, con llagarín para espichas, gran barra, buen servicio, amplios comedores, generosa oferta en carta y tres palos de sidra a elegir.

Ahora la pregunta obligada, ineludible y maldita:

¿Se nota la crisis?

Desde luego que sí. En este local menos que los dos que te cité del Natahoyo, y creo que es debido a la ubicación escogida. Es una sidrería bastante grande en el centro de la ciudad, que permite organizar comidas y espichas grandes sin necesidad de coger el coche.

Aún así, ¿Crees que la sidra es más resistente a la crisis?

Por supuesto, estamos hablando de una bebida muy social en Asturias. Yo creo que se puede considerar algo así como "un ocio económico". Lo que está claro es que, actualmente, los chigres son los negocios hosteleros más fortalecidos frente a la crisis.

¿En qué aspectos se percibe la recesión?

En las espichas seguro que no. Estamos haciendo una media de ocho semanales. Por ejemplo, este viernes tenemos una de ciento veinte personas (viernes 29 de mayo). La ventaja de tener un llagarín en el centro de la ciudad es que la gente no necesita coger un coche, ni alquilar un autobús, lo cual abarata el coste de la espicha. Además, hay personas que les apetece tomar "la espuela" en disco-bares de Xixón. Si



tuviesen que conducir para la vuelta, tendrían que buscar aparcamiento, y moderarse anteriormente, me refiero al tema de beber alcohol. Con un local en el propio Xixón es mucho más fácil.

En la barra tampoco se nota. Quiero decir que se muestra tan fluida como antes de la crisis. Ahora te diré en donde sí se nota: en el comedor. Se sirven menos comidas, lógicamente. Con la situación actual muchos clientes evitan comer fuera en la medida de lo posible. Esta desastrosa situación económica ataca a productos más caros, como por ejemplo el vino, con una caída de ventas en detrimento de (precisamente) la sidra, mucho más barata, y más abundante en relación cantidad/precio.

Hablemos nuevamente de las espichas, uno de los pilares de la hostelería asturiana... ¿De qué partes de la geografía asturiana y española te hacen reservas?

De toda Asturias, Galicia, País Vasco, Galicia, Madrid, las dos Castillas...eso que yo recuerde. No obstante, el dato

que puedo darte es que a medida que se acerca el verano el número de espichas encargadas de grupos de fuera de Asturias aumenta. Tenemos una capacidad de hasta 120 personas.

¿Qué tipo de colectivos demandan este tipo de servicios?

Asociaciones, empresas, despedidas de soltero, peñas gastronómicas...

¿Cuáles son los platos o especialidades más solicitados por tus clientes?

Las parrilladas sin duda. Tenemos la parrillada Montero, compuesta por costillas, chorizo criollo, morcilla matachana y picaña. Además ofrecemos la parrillada de Carne Roja, en la que servimos picaña, solomillo, entrecot y chuletón.



Testu y Semeyes: Llucía Fernández.



RAINBOW®

C/ Francisco Pintado Fe, 2
LA FELGUERA
Tlf. y Fax: 985 692 748
Móvil: 652 820 851

El único sistema que es
purificador de AIRE
Solo por conocerlo le damos
UN REGALO

del **El Poder**
Agua

www.rainbowespana.es



CASA YOLI BAR MERENDERO

Juan Manuel Caso
Barrio San Antonio, Deva, Gijón

Un merendero de toda la vida

¿Qué gijonés no ha disfrutado de una tortilla de patata y de unas botellinas en Casa Yoli? Los orígenes de este merendero mítico se pierden en el tiempo: bisabuela, abuela y madre de Juan Manuel, actual propietario, ya cuidaban con mimo la sidra y preparaban las raciones para las tardes del fin de semana. Seamos sinceros: pocas cosas superan una botellina, una jugosa tortilla de patata y una agradable compañía en un merendero de Deva.

¿Cuánto tiempo llevas con tu negocio?

Llevo 17 años. Este negocio es familiar y lo heredé de mi madre. A su vez, mi madre lo atendió durante varios años.

¿El clima es fundamental para un merendero?

El tiempo y la estación del año. Se vende mucho más en primavera y verano que en otoño e invierno. En verano es cuando más sidra y raciones servimos, tengamos buen tiempo o no, no obstante si los días son soleados el consumo se dispara, como es natural en cualquier merendero. La sidra es una bebida de gran éxito, pero depende en parte del tiempo.

¿De dónde procede el cliente de Casa Yoli?

Muchos clientes son de fuera, sobre todo durante el período estival que va de junio a septiembre, bien es verdad que también atendemos a parroquianos de la zona, de toda la vida. Muchos de los foráneos que pasan por aquí vienen acompañados de ciudadanos de Xixón.

¿Qué palos de sidra tienes?

Sidra Piñera de toda la vida, que está aquí al lado además. Antes teníamos algún otro palo, pero actualmente esta marca mantiene la uniformidad y es de gran calidad, por lo que seguiremos con ella.

¿Qué especialidades sirves?

Como somos un merendero, no nos complicamos mucho la vida con la cocina: tablas de embutidos, tortilla de patata, diversas raciones. Las especialidades que servimos se hacen únicamente por encargo, y son fabada y pitu de Caleyá.

¿Notas la crisis en el merendero?

Puede que haya un pequeño descenso, debido a un cúmulo de circunstancias: crisis económica, los controles de tráfico por el alcohol, el pánico a la propia crisis... Ahora se vende más en días más señalados.





Empezaste hace 17 años aquí ¿En esa época se consumía menos sidra que ahora?

Desde luego que sí. A medida que pasan los años se consume más y más. Muchos creen que ya hemos tocado techo, pero yo no estoy de acuerdo, si tenemos buen tiempo venderemos todavía más.

¿El cuidado de la sidra en un merendero es diferente del de una sidrería?

Tratamos de mantener el espíritu de merendero en esta casa, esto quiere decir que, si estamos apurados en verano, que como sabrás se llena bastante, pues apenas tenemos tiempo de escanciar. Si no hay demasiada gente si echamos la sidra. Yo creo que esto es una constante en cualquier merendero de Asturias. Por otro lado, esta circunstancia que te he comentado no es óbice para que no cuidemos la sidra: la tenemos a una temperatura correcta y escogemos una marca que consideramos de calidad.

¿Organizas comidas de empresa?

Sí, suelo organizarlas, sobre todo en navidades y por encargo, claro está.

¿Se dejan pasar los famosos por aquí?

Alguno sí. Futbolistas del Sporting, Oscar Ladoire nos



visitaba bastante, Miguel Durán director general de la ONCE...cierto es que han pasado bastantes famosos.

¿Vienen seguidores a tomar una botellina después del partido del Sporting?

Sí. Y te puedo señalar como dato muy curioso que cuando el Sporting pierde se acerca menos gente.

¿Tanto influye el fútbol sobre el estado de las personas?
Pues no lo sé. Yo me limité a hacértelo constar. Se nota y mucho. Puedo decirte si el Sporting ha ganado o a perdido viendo el merendero un domingo por la tarde, sin saber el resultado.

¿Qué importancia le das al hecho de que este verano venga un clima soleado para Asturias? Me refiero al consumo de sidra por supuesto

Toda. El sol en un merendero está por encima de la crisis. Es fundamental para los negocios de los alrededores de Xixón que tengamos buen tiempo. Esto que te comento también sirve para el invierno: como tengamos un fin de semana soleado en febrero, por ejemplo, viene la gente casi como si fuese agosto. Esto solo vale hasta mediodía como es lógico, de tarde ya no sirve por el frío. Recuerdo este invierno no, el pasado, que fue muy benigno y tuvimos mucha afluencia de personas.



joni sport

**MECÁNICA Y ELECTRICIDAD EN GENERAL
RACING Y TUNING
VEHÍCULOS DE OCASIÓN**

C/ COVADONGA, 12 (SAMA DE LANGREO) • TLF. 984 283 337 - 678 268 289

LA RULA RESTAURANTE MARISQUERÍA

Puerto de Lastres



En el entorno ideal del Puerto de Lastres encontramos al restaurante **La Rula**, inaugurado hace cinco años por su propietario, José Manuel Zapico al cual le avala una experiencia de 25 años en la hostelería. En esta bella sidrería, decorada con motivos pesqueros (como no podía ser de otra forma) podemos observar vistas al mar, a la montaña y al propio Lastres. Un paraje espectacular, ideal para complementar con una buena compañía y una succulenta comida.

¿Y la sidra? Hay varios palos para elegir: Tomás, Vallina, Crespo, Gobernador y Fonciello. La carta abundante y variada, especializada, lógicamente, en pescados y mariscos del cantábrico traídos de la Rula de esta villa marinera. Además dispone de menú del día y del fin de semana y de una labrada especialización en cocina tradicional asturiana.

El turismo va muy bien, gracias al doctor Mateo, la serie de antena 3. Actualmente no se puede hablar de Lastres y olvidarnos de este personaje de la televisión. Según José Manuel, el propietario

El aumento del turismo ha sido espectacular durante el periodo de tiempo que se emitió la serie, estamos expectantes para el verano.







OVIEDO

VENTA DE RECAMBIOS DE OCASION

Ctra. General, s/n · GRANDA · Siero

TEL.: 985 792 087 - FAX: 985 985 539

VENTA DE PIEZAS REVISADAS
Y GARANTIZADAS

SERVICIO DE GRUA

GRAN STOCK PERMANENTE DE PIEZAS



ATENCIÓN PERSONALIZADA

Desguaces Oviedo es un Centro Autorizado de Tratamiento de Vehículos (CAT), lo que autoriza a esta empresa a tramitar la baja definitiva de los mismos. Sus instalaciones y procedimientos están adaptados a las nuevas normativas medioambientales, asegurándose en todo momento de que los vehículos que despiezan no serán nunca un elemento contaminante o perjudicial para el entorno.

Lo que se hace en esta empresa, dedicada a la compra y despiece de vehículos ligeros desde 1985, es tasar (gratuitamente) el vehículo siniestrado, recogerlo, darlo de baja en tráfico y reciclar después lo máximo posible.

Hay que tener en cuenta que la mayoría de los vehículos recogidos no son retirados por su antigüedad, sino que en muchos casos se trata de vehículos seminuevos que han sufrido un siniestro, por lo que las piezas que no han sufrido directamente el accidente están en perfectas condiciones.

La impecable organización de sus 3.500 metros cuadrados de almacén y el sistema informatizado de control de piezas permiten una atención rápida y eficiente.

Cuentan además con un servicio de entrega a domicilio para toda Asturias.

CONSÚLTENOS SIN COMPROMISO: 985 792 087

Jony Vladimir Aguilar González

Jony Vladimir Aguilar González, ecuatoriano de nacimiento, considérase asturiano d'adopción. Amosando más respetu polo asturiano que muchos ñacios equí, reconozse admirador de la cultura asturiana y mui en particular pola sidrera. La so participación en concursos d'escanciadores tien doble méritu... por que na so sidrería (Mater Asturias) no s'escancia a man.



Me gusta, es algo que me fascina. No puedo decir que no me gusta porque si no me gustara no estuviera aquí, en el mundo de las sidrerías. Me parece que la sidra es algo fantástico y es una cultura, aprender a saborear la sidra, saber de donde nace, como se elabora, es algo que me fascina, un mundo muy diferente de la tradición que tenemos nosotros allá, que la sidra no existe. Fue una sorpresa para mí, como para toda la gente que viene.

¿Como fue que entraste en el mundo de la sidra? No se puede decir que te venga de familia...

Tengo 31 años, soy de Ecuador y llevo aquí casi nueve años. Empecé a trabajar en la sidrería El Mayu y fue ahí donde aprendí a echar sidra, de cara al público. Bueno, aprendí en una sidrería, no puedo decir que aprendí en casa, allí practiqué un poco con agua y luego en la sidrería, cuando había follón, echando una mano, agachando un poco el brazo al principio y luego aprendiendo poco a poco. Aprendí gracias a que la gente me acogió muy bien.

A estas alturas ¿te consideras un buen conocedor de la cultura asturiana?

La música no mucho, porque no es que no quiera, pero no puedo ir a los certámenes, que es realmente donde se aprende la música y las costumbres, donde mejor se ve la tradición de cada sitio, de aquí, de Xixón, de Mieres...

Pero a los Concursos d'Escanciadores si que vas...

Si, este año estoy yendo, otros años no. En los primeros me fue un poquito mal, porque aquí (en Mater Asturias) ya ves que la sidra se echa tocando un botoncito y que caiga automáticamente, así que en el trabajo no practico, pero gracias a Dios lo que se aprende no es perdido y yo no he olvidado. Llevo cinco concursos, de los cuales ya he puntuado en dos, en la Balesquida quedé

décimo en general y cuarto de aquí de Uviéu; luego uno que hubo en la sidrería Tierra Astur de Cualloto quedé séptimo en la general, así que bueno, me va bien.

Son resultados muy buenos... ¿A qué aspiras?

Yo ahora mismo aspiro a ganar confianza y meterme, a ser posible, entre los diez primeros escanciadores, que yo creo que lo haré, al ritmo que estoy yendo. Esa es mi meta, ponerme entre los diez mejores a partir de allí ir mejorando. Yo no puedo exigirme mucho porque ya ves tú, pero pienso que con el tiempo lo haré... aunque ya sabes que la mayoría llevan yendo a los concursos muchos años.

En la sidrería no escancias ¿Cuándo practicas?

Yo para ir a los concursos practico un par de horas antes, echo dos botellas, con agua, no practico con sidra, no me puedo dar ese lujo, pero bueno, aunque la sidra pesa menos que el agua y en los concursos me descompensa un poco, pero al saber echarla vale igual.

¿Cómo ves los concursos?

Animan mucho a muchos escanciadores, y eso que hay gente que no va a los concursos porque piensan que no están capacitados y no es así, o por motivos de trabajo o de falta de tiempo.

¿Qué tiene que tener un buen escanciador?

Lo primero para mí es tener personalidad, ser buena persona, amable con la gente. Todo camarero tiene que tener responsabilidad, en el trabajo y en el hogar. A partir de ahí tú ya sabes que un escanciador tiene que coger bien la postura, que la gente vea que echas bien la sidra y que una vez que la echas, la sidra guste a la gente. Muchas veces si no se echa bien la sidra no gusta.

¿La sidra sabe distinto según como la echas?

Según esté escanciada, sí, porque la sidra hay muchas veces que choca sidra con sidra y ya no tiene el mismo sabor que al espalmar en el vaso, entonces claro, la sidra bien echada se nota tanto en el sabor como en el color y en la textura.

Aquí en Mater Asturias tienes la competencia desleal de los cuélebres y los escanciadores ¿Qué tal salen los culinarios por este sistema?

Bien, tiene buena presión, la sidra espalma bien porque el vaso no se mueve, el chorro es firme. Hombre, está bien pero a nivel de máquina, no aporta lo mismo que un escanciador, no crea el mismo ambiente. No es lo mismo ver a un paisano que a una máquina. De todas formas ahora ya en muchos sitios tienen ya manzanas y esas cosas, y esto por lo menos tiene altura, tiene presión... es un sistema muy diferente.

¿Algo más?

Agradecer a Asturias por la acogida que he tenido, esto es como mi segunda casa y me gusta mucho el ambiente que hay aquí, la gente es muy preciosa, se deja querer mucho y espero que no cambie.



Testu y Semeyes: Lluía Fernández.

CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA

VAL D BOIDES

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

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

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





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 Las Peñas

Cellebramos esta tastia na sidrería-merenderu Las Peñas, onde mos afayamos “comu en cá güelu”. Rubén y Javi esmerárense en tener la sidre a puntu y tar pendientes de nós pa que nun mos faltare un res y facilitamos la tastia d'estes sidres que foron mui iguallaes. Agradecémos-yos el so esfuerciu y dedicación haza nós nestos díis de branu onde se-yos acumula'l trabayu.

Celebramos esta cata en la sidrería-merendero Las Peñas, donde nos sentimos “como en casa”. Rubén y Javi se esmeraron en tener la sidra a puntu y estar pendientes de nosotros para que no nos faltara de nada y facilitarnos la cata de estas sidras que fueron muy igualadas. Les agradecemos su esfuerzo y dedicación hacia nosotros en estos días de verano donde se les acumula el trabajo.

SIDRA Nº 1
LOS ANGONES
LOTE A-1



VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar mariellu mui claru que podríamos denominar zusmiu de llimón. Presenta perbien en vasu, onde un bon espalme da pasu a un gran aguante dexando un pegue finu, uniforme y mui duraeru.

Golor de bona intensidá, amuesa arumes llimpios y mui afrutiaos con daqué toque cítricu y verdes de campu dexando apaecer llixeru volátil, mui afayaizu.

Saborguiu con entrá en boca prestosu y predominiu d'ácidos que dexten a la fin una sensación de sidre allimonao y fresco.

Sidra de color amarillo muy claro que podríamos denominar zumo de limón. Presenta muy bien en vaso, donde un buen espalme da paso a un gran aguante dejando un pegue fino, uniforme y muy duradero.

Olor de buena intensidad denota aromas limpios y muy afrutados con ciertos toques cítricos y verdes de campo dejando aparecer ligero volátil muy agradable.

Sabor con entrada en boca agradable y predominio de ácidos que dejan al final una sensación de sidra alimonada y fresca.

SIDRA Nº 2
MENENDEZ
LOTE 9147



VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar doráu claru con rellumos brillantes. Amuesa un gran vasu con un espalme escelente, gran aguante y un pegue finu y perintensu.

Golor de bona intensidá mez arumes frescos y afrutiaos con otros más vieys y notes de fuste.

Saborgor de bona intensidá, entra en boca con abondo equilibriu, dexando un final de cierta acritú nel gargüelu que nun ye desagradable.

Sidra de color dorado claro con destellos brillantes. Muestra un gran vaso con un espalme excelente, gran aguante y un pegue fino y muy intenso.

Olor de buena intensidad mezcla aromas frescos y afrutados con otros más viejos y notas amaderadas.

Sabor de buena intensidad, entra en boca con bastante equilibrio, dejando un final de cierta acritud en garganta que no es desagradable.

Echaores : **Rubén y Javi.**

Tastia: **Mª Jesús Cabeza, Javier López, Juanjo Alonso, Manuel Armayor, Ángel Solares, Joaquín Fernández.**

MARIDAJES MUY ORIGINALES

Sidrería Ben Barek.

Miguel Ángel Menéndez Cuesta.
Avenida de Buena Vista, nº 9
Los Campones, Hevia, Siero

Conejo canadiense, cocodrilo, ñu, avestruz, bisonte y antílope son algunas de las propuestas gastronómicas de Miguel Ángel, propietario de **Ben Barek**. Las carnes exóticas triunfan en Asturias y se dejan acompañar de un buen culín.



¿Cómo se te ocurrió ofrecer estas carnes tan exóticas?

Es una propuesta diferente, intento ofrecer calidad y originalidad a la vez. Llevo muchos años en la industria cárnica y me gusta investigar, buscar nuevas alternativas.

¿Tiene éxito este tipo de carne?

Mucho. La mayoría de la gente viene a probar un producto nuevo, lógicamente. No obstante, muchos clientes repiten, lo que viene a demostrar que este tipo de carne gusta.

¿Cómo sirves estas especialidades?

Siempre a la plancha acompañada de una buena guarnición, a no ser que se pida una parrillada. Somos delicados con la guarnición: podemos servir huevos de codorniz, cremas de quesos y ensaladas especiales por ponerte un ejemplo. Estos productos no pueden venir directamente de la carnicería ya que son de países muy lejanos. Vienen envasados al vacío.

¿Y cuál es el tipo de carne más demandado?

El cocodrilo, seguido muy de cerca por el avestruz.

¿Los comensales suelen acompañar estos platos con alguna entrada?

No suelen hacerlo ya que son platos contundentes. Se suelen pedir solos o acompañados de alguna ensalada.

Hasta ahora lo que me has propuesto ha sido muy original ¿Qué me dices del de postre?

Te puedo hablar del flan con requesón elaborado con sidra de hielo asturiana, del Ilagar Panizales.



 Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández





**SIDRERIA
EL PUENTE**

Avda del Nalón nº3
L'ENTREGU
Tlf: 985 66 04 69



Tapes

Sidra Mariscu

Pescados Milagros

Sentiríemos decir milenta vegaes que'l pexe ya'l mariscu tienen de servise acompañaos con vino blanco: nun mos dexemos tracamundiar, eso ye pa los que nun tienen sidra. Asturias, malque suene a tópicu, ye tierra y mar, costa y montaña. Poro, los sabores asociaos al nuesu país son igualmente variaos. Si nel interior del país les espiches saben a chorizu a la sidre, llacón y güevu cocíu, nes mariñes amiestamos a ello el saborgor del mariscu ya'l pexe.

Nun ye por casualidá, nin por cercanía xeográfica: oxetivamente nun hai bebida meyor que la sidra pa resaltar les cualidaes del pexe ya'l mariscu.

Una sidre fresco, con llixeros arumes a cítricu, refresca la boca tres d'unos saborguiosos oricios; otra un pocu más intensa, con un aquel secante, resalta perfectamente'l delicáu tastu del pixín, y cualisquiera d'elles acompaña maxistralmente a los vigaros, llámpares y percebes... quien nun tea prebáu la sidre nel carru'l centollu, que nun se diga espertu en gastronomía asturiana.



Cuando a finales del siglo XIX Maria Trelles, "La Mariona" instaló por primera vez su puesto de pescado en el mercado que entonces se celebraba en los terrenos del actual Campoamor, poco podía imaginar que, pasados los años, la nieta de su nieta continuaría en el negocio... ella es la última incorporación (por el momento) a una empresa cuya tradición familiar asegura la transmisión de conocimientos y el buen hacer, los secretos del pescado, la forma de seleccionar el mejor producto en la rula, prepararlo y tratarlo con mucho mimo para ofrecérselo a sus clientes.

De toda esta experiencia acumulada nace, en 1964, Pescados Milagros, con un puesto en la plaza del Pescados, en Trascorrales (Uvieu). A esa primera pescadería se unieron otras, y actualmente cuenta con tres pescaderías: dos en Oviedo, en el popular Mercado del Fontán y en la Argañosa, y la tercera, en el Mercado de Abastos de Mieres.

Su especialidad son los pescados y mariscos del Cantábrico, y son proveedores de ellos en numerosas sidrerías, sobre todo de Uvieu, que confían en Pescados Milagros para garantizar la calidad de sus platos más marineros.



"La sidra no solo ye la bebida ideal pa con pexe o mariscu, sinon que además ye un ingrediente importantísimu a la hora de cocinalos"



Instalaciones PESCADOS MILAGROS en su local de Uvieu.

Calamares a la sidra Receta cedida por Pescados Milagros

INGREDIENTES

1 kg de calamar
5 dientes de ajo y 1 ramillete de perejil
2 rebanadas de pan tostado
Sal y Pimienta
Pimentón picante
1 l. de sidra dulce
100 gr de mantequilla
1 cucharada sopera de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Corte los calamares en trozos de 1 ó 2 cm. Funda la mantequilla y añada la cucharada de aceite de oliva. Eche los calamares, dorándolos a fuego vivo, después añada el pimentón. Remuévalo durante un par de minutos. Añada los dientes de ajo cortados groseramente y la mitad de la botella de sidra. Déjelo hervir durante 30 minutos, los calamares deberán tomar un color dorado. Añada ahora el perejil finamente picado, las dos rebanadas de pan desmigadas groseramente, sal y abundante pimienta. Agregue el resto de la sidra y revuélvalo mientras hierve a fin de deshacer el pan. Déjelo cocer durante 1h 30m de manera que la salsa espese. Pruébalo y rectifique de sal y pimienta.



Testu y Semeyes: Nora Marqués



RÍOS DE SIDRA

2º ANIVERSARIO

BARRIO DE LA SIDRA

El pasado jueves 21 de mayo, a partir de las siete de la tarde, tuvo lugar el segundo aniversario de EL BARRIO DE LA SIDRA. Miles de personas llenaron las calles de El Llano en Xixón, para festejar esta particular celebración.

César Bouza, vicepresidente de esta sociedad de hostelería no salía de su asombro, **“Es espectacular, cada año viene más gente”**. Se repartieron más de mil litros de sidra entre las personas asistentes. **“Creo que hemos sobrepasado con creces el millar de litros, ya que hemos rellenado las pipas varias veces”** afirma Arturo Suárez Zapico, presidente de la asociación. ¿Qué opina Arturo sobre la afluencia de gente? **“Se han desbordado todas las previsiones. Opino que ha sido un éxito rotundo”**.

El presidente muestra sus impresiones sobre el programa de las fiestas. **“Comenzamos con el discurso de Luis Antonio Alías, periodista y gastrónomo de El Comercio al que aprovecho para expresarle mi gratitud públicamente en el nombre de la asociación, ya que nos hizo un pregón inolvidable. Posteriormente los asistentes pudieron disfrutar de la espicha, la charanga “Paentamala”, y de**

grupos de danza y gaiteros asturianos. Estos grupos estuvieron a la altura de la circunstancias e hicieron las delicias de los participantes”.

En la memoria de los que presenciaron el pregón de Luis Antonio permanecen las frases **“Hacéis dos años bien hechos, y como hay que celebrarlo ¡Celebrémoslo bebiendo!”** también se recuerda la de **“Comen, beben, pagan poco y se marchan tan contentos”**.

Ocho fueron las sidrerías que organizaron estos actos, todas pertenecientes al Barrio De La Sidra: Casa César, La Pomarada, La Esquina, Parrilla Antonio I, Boal II, La Tropical, La Xana, y el Llabiegu. René de los Ríos, uno de los muchos sidreros que acudió a estos actos percibe que **“cada vez está mejor organizado y hay más ambiente”**. Nacho González escancia culinos habitualmente en la



sidrería Boal II, pero es su primer evento con El Barrio. **“Es impresionante. Acabamos de empezar y no doy abasto. No me esperaba tanta gente”.**

Los más atrevidos bebían directamente del grifo: **“Hay que darlo todo”** señala exultante Borja Garrido mientras mete la boca debajo del pequeño tonel. Manolín, el inimitable escanciador robótico, no paró de echar culinos, incansable. **“Creo que es la auténtica estrella del toda la celebración”, no tienes más que ver la gente que se agolpa alrededor**” nos dice Raúl Suárez, mientras señala el gentío que se arremolina en torno a Manolín. ¿Y los pinchos? **“Hoy hay más pinchos que nunca”** afirma José,

vecino del barrio y fijo en estas celebraciones. Por otro lado, las autoridades locales, indiferentes a las peticiones activas y pasivas de la asociación no estiman oportuno cerrar las calles Roncal o AlvarGonzález, pudiendo evitar de este modo los cuellos de botella que se forman entre las siete y las diez de la tarde. Salvo este evitable problema, la gente en general ha quedado contenta: **“Es una pena que no corten el tráfico al menos unas horas, la zona estaría más fluida”**, afirma Víctor, vecino de la calle Roncal. Al final, todos felices, hartos de sidra y pinchos, bañados por la alegría de la multitud. Y hasta el año que viene, no se volverá a decir en el Barrio aquello de **¡Qué corra la sidra!**



El Barrio De La Sidra

PARRILA ANTONIO
LA ESQUINA
LA TROPICAL
LA PUMARADA
CASA CESAR
EL LLABIEGU
LA XANA
BOAL II

GAITEROS
TODOS LOS JUEVES

Organiza



Colabora



PREGÓN DE LUIS ANTONIO ALÍAS

DOS AÑOS BARRIO LA SIDRA



*Hai dos años que ñaciere
nesti barriu gayoleru,
que ye Llanu por planiciu,
y Llanu por sencilleru,
y Llanu por qu'abeyuga
a xentes del mundiu enteru
ensin gastar bobería
colos brazos bien abiertos,
y faciendo xixonese,
(Y xixonese fonderos,
de los que glayen y allorien
si el Sporting da bon xuegu,
y en branu comen sardines
y bonitu ventrisqueru.
y nel inviernu d'oricios
más que fartucos, van ciegos)...
Faz -repito- xixonese,*

*a murcianos y gallegos,
castiellanos y lleoneses,
portugueses y extremeños.
y nestos caberos años,
a marroquinos y checos,
arxentinos, colombianos,
rumanos y brasileños.
Yá que pa ser de Xixón
con tol orgullu y tol drechu
sólo una cosa fai falta.
Sólo una cosa: querelo.
Y yá me toi llendo lloñe.
Escomenciui dafechu.
Hai dos años que ñaciere,
y güei facemos festexu,
una xuntanza hostelera
enllena del meyor sensu,
porque va ensamblando chigres,
nun conceyu fraternu,
con vecinos y foriatos,
que s'enlleguen y entren dientru,
comen, beben, paguen pocu
y márchense tan contentos
de la Parrilla de Antonio,
La Pumarada, El Llabiegu,
La Xana, La Tropical,*

*Boal Dos y el esquineru
que ye La Esquina y me falta
Casa César: yá ta'l plenu.
A esti barriu de la sidra,
con gaiteros, sin gaiteros,
en díes de trabayu o fiesta,
n'ochobre o en xunetu,
unu alcuentra a los d'enriba,
a los d'embaxu y el centru,
seyan del Cotu o Contrueces,
de Santuriu o de Ceneru,
de Tremañes o de Güerces,
de Veriña o de Porceyu,
de Ruedes o La Camocha,
de Ciales o de Fresnu.
Y fáltame Pumarín,
que mos prolonga equí mesmo
y que tien nome manzana,
porque fora pumariegu.
(Enantes que tolo verde,
lo sepultura'l cementu).
Qu'unes décadas atrás,
cuando aún yera yo neñu,
hebía per equí paneres,
y praos con vaques paciendu,
y gochos, y balagares,*

y xente cuchando güertos
con fabes, berces, tomates,
maíz, patates y arbeyos.
(Y retorno a salir fora
del que ye'l mió parlamentu).
Que quede ñidiu qu'agora
del Xixón que tanto quiero,
vinen de toles parroquies,
a esti requexu sidreru
que ye'l Barriu de la Sidra,
-Y que ye un barriu en sí mesmu-
a tomar bonos culetes,
a beber culinos serios,
como mandien les costumes,
la hestoria y el reglamentu,
pa disfrutar llargos tragos
que non precisen d'inventos
d'esos que toques botones,
y xúrdete un surtideru,
qu'esgónciase escontra'l vasu,
y de secute cae muertu.
Equi escanciase la sidre,
col so ritual completu.
Allega l'escanciaior,
y ponse xunto al cubetu,
esnalando la botiella,
coyéndola pel so estremu,
baxando'l vasu al contrariu
y torciéndolu dos tercios,
pa que firme y elegante,
debuxando un planu rectu,

xurdia'l chorru rescamplante,
tresparente y amariellu,
costante na so fechura,
y nel so ritmo perfeuto,
y afraye xusto na boca
apurriéndose pa dentro
mientras chispes saltarines,
tremen nel aire primeru
nun orbayu d'estrellines
enantes cayer al suelu,
debuxándonos nel aire
y dellantre nuegos güeyos
como fueos d'artificiu
con música de concierto.
y el sidre enllena espumosu,
falagante, amorosiellu,
con borbolles crepitantes,
el montu d'un par de deos.
Ye'l momentu de bebela,
encesa de puxu y fuegu,
nun tragu llargu y constante,
pa qu'afalague'l gargüelu,
pas que mos quite la sede,
y mos dé un álitu nuevu,
y sume vida a la vida.
y mate atristayamientos.
y pa forrar el banduyu,
xúntase l'arte sidreru,
con dellicies cocineros
como'l pulpu de pedreru,
el pixín allangostáu,

los tortos con picadiello,
l'arroz con amasueles,
la verdura con butiellu,
el chuletón a la piedra,
el cabritu y el corderu,
los percebes de La Herbosa,
el mariscu d'equí mesmu,
y los piescaos que reblinquen
porque tan vivos de frescos.
Y fabes y arroz con llechi,
casadielles y frixuelos,
Ccabrales y Afuega el pitu,
Xenestosu y Gamonéu,
choricinos de Bimenes,
de Noreña Sabadiegos,
y otre abondes ricures,
que mos enleven al cielu,
pos casar platos con sidre,
enllénanos de contentu.
allóñanos les gafures,
tira los males de güeyu,
y afita que pa dos díes
escasos en que vivemos,
hai qu'agostar amargures
y multiplicar contentos.
y termino. Faéis dos años.
y dos años muy bien fechos.
¡Y como hay que celebralo,
celebrémoslo bebiendo!



Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández



Sidrería - Restaurante
EL SAUCO
Sabor, Calidad, Tradición
desde 1977

Cocina ininterrumpida
de 12h. a 24 h.

Llagar · Tres Comedores · Cetárea propia
Especialidad en: Cochinillo, Arroces, Pescados y Mariscos del Cantábrico

C/ Valencia, 20 · 33210 GIJÓN · Tlf. 985 398 330 · www.elsauco.com

ENTREGA DE PREMIOS

I CONCURSO MICRORRELATOS

SIDREROS BARRIO DE LA SIDRA

El pasado jueves 28 de mayo, en la parrilla Antonio I, tuvo lugar la entrega de premios de El primer concurso de Microrrelatos Sidreros del Barrio de la Sidra. Este certamen literario tuvo el patrocinio de la mencionada asociación, y de la marca de sidra natural Fonciello, que entregó el primer premio. Además, contó con la colaboración de la revista La Sidra, que será la publicación encargada de difundir las obras.

Al acto acudieron personalidades de la gastronomía, del periodismo y miembros y directivos de la asociación, así como los ganadores y escritores participantes del concurso. No faltaron además coleccionistas, así como aficionados y expertos del mundo de la sidra. A continuación, se muestra parte del discurso de la entrega de premios, escrito por José Luis Acosta Fernández, presidente del jurado:

¿Qué es un microrrelato?

*El **microrrelato** es una construcción literaria narrativa distinta de la novela o el cuento, e incluso del relato, debido a su escaso número de líneas. Es la denominación más usada para un conjunto de obras diversas cuya principal característica es la brevedad de su contenido. El microrrelato también es llamado microcuento, minificción, microficción, cuento brevísimo o minicuento. El microrrelato condensa, en el menor número de líneas posibles, toda la frescura, impacto, y sensaciones de un relato más largo.*

Se ha escogido esta fórmula, breve, ligera pero no necesariamente sencilla, para acercar el concurso a todo el mundo, ya que la organización estimó que siempre poseemos y disponemos de una anécdota divertida o de una hermosa historia digna de ser volcada en una página o, a lo sumo dos.

Ha sido además un concurso abierto a profesionales y aficionados sin distinción. Y atendiendo a la realidad de Asturias no nos hemos olvidado de nuestra querida llingua, una importante señal de identidad a la que probablemente dedicaremos en próximos concursos su capítulo específico.

Hay que señalar que la participación no ha sido desbordante pero suficiente para que el jurado tuviera que leer varias docenas de microrrelatos. Eso sí, el nivel literario supera el notable como comprobaréis cuando leamos algunos de los relatos ganadores. Y déjenme antes de entregar los galardones resumirles tres conclusiones apuntadas por el jurado:

- *A la mayoría de la gente le cuesta escribir. Esta algo que ya sabíamos y se refleja en todos los concursos literarios.*
- *El nivel de los ganadores y finalistas ha sido brillante.*
- *Las situaciones, relaciones, anécdotas, conversaciones, chascarrillos, historias, leyendas y lenguaje que la sidra asturiana provoca son una excelente fuente de inspiración literaria que se extiende al resto de ramas del arte.*



El certamen pretende afianzar y estimular su capacidad de inspiración.

La sidra, símbolo de la identidad asturiana se alza sobre detractores, ministros abstemios y snobs que la consideran bebida plebeya. Y como bien demuestra este concurso tiene un rico y vivísimo mundo de matices que conforman una visión "sidrera" de la vida. La sidra, a fin de cuentas, es algo que nos destaca. Existe una cultura en Asturias fuerte, rica y ancestral ineludiblemente unida a ella desde mucho antes que el príncipe Aldegaster y su esposa Brunilda, al fundar el monasterio de Obona, pidieran que los monjes dieran sidra –si fuera posible– a los siervos por el año 781. Incluso antes que Estrabón anotara, a finales del siglo I antes de nuestra era, el Zythos de los astures.

La importante gastronoma francesa Maguelonne Toussant-Samat deja claro en su monumental 'Enciclopedia de los Alimentos' que sidras las hay en Francia y en Australia, en Estados Unidos y Argentina, en Alemania y en Sudáfrica, pero añade clara y tajante: «De todas las sidras del mundo la mejor se elabora en Asturias». Y lo dice una francesa con la que, por supuesto, estamos plenamente de acuerdo.

1er premio, 500 euros a **Mercedes Alonso Blanco** por **"Viaje de ida"**. Entrega el premio y trofeo **José Ramón Llana**, gerente del llagar **Sidra Fonciello**.

2º premio, 300 euros a **José Luis Rendueles** por **"Les tres mentires de Sidra"**. Entrega el premio y trofeo **Arturo Fernández Zapico**, presidente del **Barrio de la Sidra**.

Deseo hacer una mención especial por sus indiscutibles calidades

a *Gabriel García Márquez* y su *"Hestoria d'un viaxe"*.

a *Ruben Díaz Méndez* y su *"La colección de corchos"*.

A *Abel M G* y su *"Nun queriendo quedar mal"*.

Todos estos concursantes han sido finalistas y han ganado un lote de libros cedidos por la revista *La Sidra* [...]

En Xixón, Barrio De La Sidra, a 28 de mayo de 2009.



Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández



Beba con moderación. Es su responsabilidad. 40°

AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GAUDÍ



CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

Tinana, Siero, Principado de Asturias - España • Tfno y fax: (+34) 985 985 895 • Tfno. móvil: (+34) 639 681 736 • correo@caseriasanjuandelobispo.com • www.caseriasanjuandelobispo.com



ORIGINAL
-100%-
NATURAL

1er Premio Mercedes Blanco Álvarez

Viaje de ida

Entró porque había gente y necesitaba gente; había ruido y necesitaba ruido; había alcohol y necesitaba alcohol. Y pidió un vino. A fin de cuentas aquella tierra verde, boscosa y montañosa, apenas oteada desde el autobús que la trajo del aeropuerto, estaba en España. Y en España se toma vino ¿no?

Llevaba un largo rato caminando sin rumbo por Gijón tras tirar la mochila sobre la cama del primer hotel que encontró.

Gijón.

Carlos le decía que los finlandeses son de los pocos europeos que pueden pronunciar el sonoro topónimo sin dificultad por disponer su lengua de sonidos iguales. "Gijón, como el Silja Huttunen de tu nombre. La mayoría de extranjeros prefiere la versión autóctona, Xixón, que fuerza menos la garganta".

Carlos, menudo cabrón. Seis meses trabajando con él en el mismo departamento de español de la Universidad de Helsinki, cuatro compartiendo piso y tres compartiendo cama. Y acaba el lectorado, prepara una despedida romántica y se larga con un sentido "nos veremos muy pronto".

¿Pronto? ¡Ja! Para darle una sorpresa adelantó las vacaciones, aguantó trasbordos aéreos y lo encontró finalmente huido, acobardado, balbuceando bobadas del tipo "pensaba advertirte lo de mi novia, compréndelo, tu allí y yo aquí, la distancia, el tiempo, espera a que te llame, bla, bla, bla".

-¡Será cerdo!

Mañana mismo retornaba. Nuevamente en avión. O en tren. O alquilaba un coche. Gijón le parecía una ciudad insustancial de casas anodinas en sucesión monótona de ladrillos y ventanucos, con unos habitantes demasiado cordiales y ruidosos para la decepción que arrastraba.

Además en aquel bar la alegría corría a borbotones, con los clientes alzando la voz para saludarse, para hablar, para reír. Y alzando también las botellas con una mano para arrojar un chorro verdiamarillo sobre un enorme vaso levemente sostenido e inclinado por la mano contraria.

Eso se le escapaba. La sorpresa pasó a curiosidad, y la curiosidad le sacó momentáneamente de sus tribulaciones.

-Hola. ¿Eres de fuera? ¿Nunca viste escanciar sidra?

Se sobresaltó. Un joven de aproximadamente su edad -los indefinidos treinta- la miraba sonriente. Por instinto retrocedió hasta sentir la barra en la espalda.

-Perdona si te molestó. Soy Xuan. Esti ye Sandro, esti Nolo, esta Marisa, esta Rosa. Te llevamos un rato observando y pareces algo despistada...

-¡Déxala en paz, home, si tien pinta que non pescancia pallabra! -dijo el señalado Nolo.

-Where are you from? -Insistió Xuan.

-De Finlandia, respondió Silja. Y hablo perfectamente español (dos años en la Universidad de Granada, otros dos en Buenos Aires, varios cursos en la Complutense y una licenciatura en lenguas románicas dan para mucho).

-¡Merece un culín quien nos visita desde tan lejos! -Afirmó rotundo Sandro.

Lo de merecer un culín le sonó fatal y la puso en guardia ante alguna inconveniencia, pero el culín se redujo a que el interlocutor recién conocido rasgara de líquido el aire y se lo ofreciera.

Cogió el vaso, lo miró y acercó a la nariz; el fino cristal llevaba grabado "Barrio de la Sidra".

-Hay que beberlo aprisa. Y de una vez, a pequeños tragos continuos. Luego dejas un poco y lo tiras por donde posaste los labios para limpiar la huella ya que solemos compartirlos; aunque la huella de los tuyos no me va a molestar lo más mínimo...

Consumían sidra en Finlandia. Dulzona, espumosa, enlatada, ningún parentesco la unía con aquella que, fresca y vehemente, le irrumpió en boca, le vivificó el paladar y le acarició persistente la garganta. Bebió según vio y le dijeron. Y devolvió el vaso a Xuan olvidándose de tirar un final apurado.

Y Xuan escanció de inmediato otro culín, le guiñó un ojo y puso intencionadamente los labios sobre la impresión de su carmín.

...

La invitaron a unirse a ellos y aceptó. Hacia la séptima u octava toma intercalada con porciones de comida crecientemente deliciosas ("los llamamos pinchos por el palillo"), y hacia el cuarto o quinto chigre -una nueva palabra memorizada igual que culín, escanciador, palo, tactu y otras de la lengua vernácula que sus nuevos amigos entremezclaban y ella rápidamente identificó como el asturleonés de sus estudios filológicos- se sentía ligera, relajada, eufórica, liberada por completo de amarguras y decepciones.

- ¿Hasta cuando te quedas? -preguntó Marisa.

- No tengo planes.

-Entós habría que enseñarte Asturias -observó Marisa. .

Recordó nuevamente a Carlos y lo sintió pequeño, lejano, sin importancia, pasto del olvido. Miró la avenida luminosa de chigres y le pareció bastante más cálida, con las nubes plumizas abriendo jirones azules sobre la línea del cielo. Pensó en el día siguiente y lo imaginó paseando por la hermosa playa que puso el telón de fondo al fugaz y decepcionante encuentro que el olvido iba desdibujando. Y entonces reconfortada y agradecida, volviéndose hacia sus nuevos amigos y mirando a Xuan con especial intensidad, convirtió el condicional en esperanzado futuro:

-Pues sí, habrá que enseñármela.



2º Premio José Luis Rendueles

Les tres mentires de Sidora



Yera un pueblu normal dafechu. Cadecía hasta de la nobleza que da'l tener dalgo que se puidiere llamar "afueres", y compensábalu con una redolada enllena pumaraes. Por ello, si t'arribabas a él en primavera, l'aire taba enllenu del golor de les sos flores, y na seronda too golía a mazana, a magaya, el sudu nos llagares caseros entemeció col dulzor algamao con toles hores de sol que'l branu podía apurrrir naquel requexu del mundu.

Ellí vivía un matrimoniu, Nardo y Sidora, nesi altor de la vida nel que sabes que yá nun vas tener fíos y tovía queda munchu camín per delante. Teníen una casería bien atendida, con una docena vaques, una güerta apañada y tres bones pumaraes: la Rabuca, la Ería y la Llosona, de les que sacaben un poco de too: garcíasol, raxao, raneta pinta y panera, del sucu, chata blanca, rosalisa, carapanón, durona, y mingán.

Foi entós que Sidora púnxose mala de sutrucu. A lo meyor les señales taben ehí dende facía tiempu, pero había muncha xera que facer tolos díes y entós les coses nun yeren como agora. Un cáncanu, dixo'l médicu cuando foi a la casa, nun aparte con Nardo.

Malvivió unos díes hasta que, xusto enantes de morrer, echó a tol mundu del cuartu porque quería tar namás col home. Entós confesó-y a Nardo que lu engañara tres veces, con tres vecinos distintos, en caúna de les tres pumaraes. Dicho esto, l'home plasmáu cola boca abierta como una bocamina, dio l'espátuxe caberu, una sonrisa conxelada nos llabios.

Dexara bien dicho a les mayores importones del pueblu que quería que la quemaren. De sobra sabía ella que Nardo nun diba andar poniendo-y flores nel cementeriu, si nun pisara la ilesia namás que'l día la boda. Amás sabía que yera vengativu, asina que dexó afitao que quería qu'aventaren la povisa na pumarada de la Llosona, porque pasara ellí munches hores cuando cría, llindando vaques, y muncho bregara pa caltenela como pumarada.

Nardo cumplió como paisanu que yera. Llevóla a incinerar y, cuando-y devolvieron un xarrón cola povisa, encargóse d'espardela na Llosona, cuando más xente lu podía ver. Ensin embargu, dalgo se-y escachara dientro dende que falare con Sidora. La xente, que nun sabía un res, notábalu y dicía que'l so dolor yera pergrande, pero lo que lu esmolecía daveres yera saber quién, de tolos vecinos, yera col que tuviere la muyer calcando na Llosona.

Vendió la metá de les vaques y descuidó la güerta. Esi añu, la Llosona recibió tolos mimos que pue recibir una finca. Nun l'había más llimpia nin más cuchada, nin con árboles meyor podaos, en tola redolada. Y al llegar la primavera, la Llosona paeció españar nun mantu color, tan apinaes taben les cañes de los pumares. La xente venía dende los pueblos vecinos pa velo, porque aquel añu tocaba escasu y nun yeren a creelo. Ye l'espíritu Sidora, bilordiaben les muyeres pelo baxo, y los homes asentíen mirando pa elles de regüeyu.

El tiempu acompañó y nunca hubo una collecha de mazanes como aquella. Vaya fartura goxaos, y nun había una que fuere menos qu'otra. Vinieron llagareros de toes partes pa compralo, pero Nardo aneció y dixo que nun vendía nada, que tolo de la Llosona yera pa mayalo en casa, y repartilo cola xente del pueblu, que de xuru Sidora queríalo asina.

Mercó un llagar muncho más grande que'l que yá tenía, y cargó con tolos toneles de los vecinos. Tol pueblu trabayó a comuña, unos pañando y otros carretando carráu tres carráu, les pareyes reventaes de tantu llabor. Nos llagares, p'apertar, había que puxar muncho, y la xente turnábase. La madera restallaba, rinchaba quexoso, como si lo que tuvieren apertando fuere un alma resentío y vengatible y non les meyores mazanes que nunca vieren.

Nunca hubo una sidra duce tan bono como aquello, yera puru néctar. Por eso naide nun entendió nunca porqué dempués namás salió una puxarra turbio que dexaba na boca un tastu amargoso a povisa. Naide del pueblu pudo beber un gotu, nin siquiera pa vinagre valía.

L'únicu que pudo con ello foi Nardo, qu'años dempués, sentáu na antoxana de casa, tovía siguía aneciando que nunca probare sidra meyor, les más de les veces con dos llárimes resbariando peles mexelles y la xente mirando pa otu llau. Pero claro, pa entós yá yera un borrachín señardosu, siempres colo bona que foi la muyer nel picalín de la llingua, y nun había que face-y casu nengún.



L'Ayalga

L'Ayalga abría les sos puertes una fría selmana de Xineru del añu 1992, de mano col nome de Les Mariñes, en honor a la franxa costera que va dende Quintueles a la ría de Villaviciosa, pa darréu camudar nel nome de L'Ayalga (tesoru, n'asturianu) que-y quedaría yá definitivu dica'l so pieslle.

Nesti chigre-pub paraba xente de pasu, pasaba xente nel paru, trabajaos, sindicalistes, políticos, punkies, galipoteru, sidreros, cervecedores, cacharreros, saltimbanquis, comediantes, fuleros, puteros, gais, llesbianes, poetas y escritores, folquis, roqueros, asturianistes y asturianisimos, dalgún asturianu, rexonalistes, dixebrigos y xunteros, aportó xente emigrao de la verdi Eire a beber *Whiskey* y de la señallosa Alba a beber cerveza, de la Breña sidrera, de la Meseta Castiellana, de la mariña galega y de la rebalba Euskalherria. Tornaron a vese antiguos republicanos al son de *L'Estaca* de Lluís Llach. Xugábase al mus y al axedrez, lleíase a Marx y a Pin de Pría; sentíase música del País Asturianu, d'Irlanda, d'Escocia, bretona, gallega, vasca, catalana, española y nos momentos de suma llevantación en díes de lluna enllena, Cabalgaben les Walkiries de Wagner, y sentíase a Bach, a Mozart o a Bethoven... Tocábase la gaita y el tambor. Canciábase tonada, habaneres y cancios de coriquín. *L'Axuntábase* de Sergio Domingo yera himnu oficial.

La Televisión taba prohibida.

Falábase de too un poco y ríamos de toos muncho...

Cabu la barra'l chigre deprendió la mocedá a char la sidre alto ensin baldiar los zapatos y munchos sintieron falar asturianu de siguío pola primer vez.

L'Ayalga taba rexentáu dende'l so entamu por un personaxe de los que queden pocos. De pelo roxo, brengáu, barbudu, comedor enforma, bebedor de fondo, xenial

encismaor, arrechu, impasible tres la barra, bon cocineru, perreru, mueriegu, de güeyas candiales y pallabres velenoses. Amante de la tonada y el coriquín, más que pésimu cantaor, dotáu d'un vozarrón de galerna y con una memoria prodixosa pa les lletres de los cancios, munches vegaes dexaba de servir a los sos veceros y quitaba l'apartu música, -la gramola-y dicía-, cuandu daquién la entamaba con un cantar del país, pa nun tardar muncho n'acompañalu cola so voz ronca, estridente y destemplada... Y nun servía a naide fasta acabar col cantar...

*"Si verdi taba, verdi quedó
Ella lloraba, pero yo non..."*

Xeniu y figura.

L'Ayalga nun yera un chigre al usu. Llegó a abrir peles mañanes y a dar comides, pero'l so horariu ñatural entamaba al atapecer, a eso de les siete la tardi. Bebíase de too, pero demientres munchos años foi l'únicu chigre nel que se podía tomar una botella sidre... más p'allá de les dos de la mañana.

"Tamos de guardia -dicía Fonsu, qu'asina se nomaba,- pa dá-y de beber al secañosu. Dexái que los sidreros s'averen a mín..."

Nel chigre L'Ayalga había llibertá pa ser llibre, magar foi zarráu un mes enteru por orde del Ayuntamientu por una denuncia d'una vecina que vivía a más de 100 ms,... ipor tocar la gaita en metá d'una de les zones de copes más ruidoses de Xixón!

Aquella Ayalga finó pa siempres. Pero queda siempres la so alcordanza pa los que fuimos arguyosos veceros de Fonsu'l de L'Ayalga.



Testu: Fernán Gonzali Llechosa

Allí donde vayas Asturias y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



asturianos
100%

Acceder a tus saldos y extractos
Trasposos 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*

MOMA TALLER DE VIDRIO

Las primeras botellas de sidra vitrofundidas

Mabel Artime (Moma) dejó su trabajo como abogada en las Cortes para venir a jugar con la luz asturiana. No es que fuera una decisión repentina, llevaba muchos años preparándose para ello y antes había estudiado en la universidad para ello (dos carreras, casi nada para una época en la que las mujeres apenas tenían acceso a la universidad...)

Su taller atrapa como un arco iris múltiple, sus trabajos decoran la pared y el mismo aire, los colores se respiran.

Pero ¿Qué tiene que ver Mabel con la sidra?

Mucho. A mí la sidra me interesa en cuanto a que me gusta como bebida y me gustan las sidrerías y me gusta cantar. Yo soy asturiana y me gusta eso, con lo cual me aporta mucho, es que es mi sitio, es donde yo estoy a gusto.

Ya, pero en lo que respecta a tu trabajo...

Yo fui la primera que hice en Asturias las botellas de sidra termofundidas, hace de esto veinte años ¿Qué pasó? Que después la gente lo vio y decidió hacerlas todo el mundo, así que como no tengo "copyright", me copian, lo venden más barato y no se puede hacer nada. Ahora las hago solo para el Museo de La Sidra. La mías se diferencian de otras en que están hechas a mano de verdad, se nota en los pequeños defectos que tienen. Como comprenderás no voy a competir con botellas de sidra chinas a tres euros hechas en serie. No merece la pena meterse en pleitos, aunque para mí sería muy fácil, porque soy abogada, pero yo hago esto por que me encanta, no solo por que vivo de ello, y no necesito, no me merece la pena meterse en esas cosas.

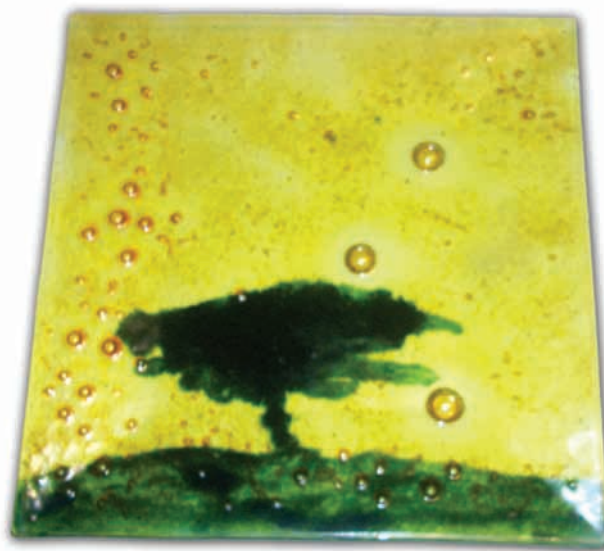
Aparte de las botellas

¿Qué trabajos haces para sidrerías?

Muchos, hago cristalerías, puertas, ventanas... incluso suelos. Hay trabajos míos en muchas sidrerías y hay montones de restaurantes que tienen platos míos, por ejemplo la Corrada del Obispo, Conrado... me los encargan y se les hace una vajilla personal, toda a mano. Un pequeño lujo asequible.

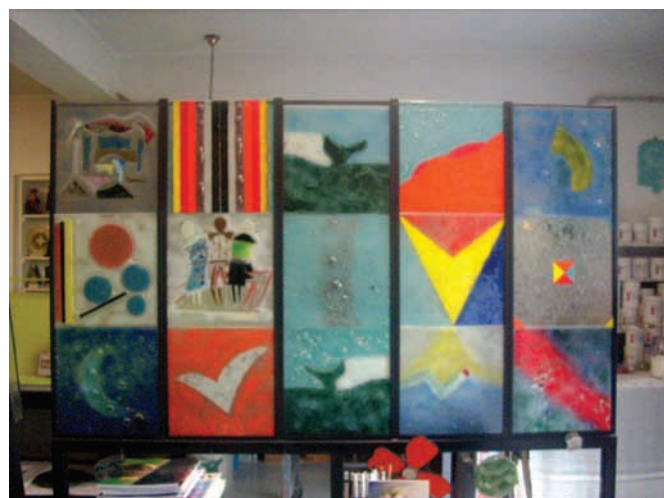
¿Qué aporta una de tus vidrieras a una sidrería?

Además de la exclusividad, hacen el sitio más agradable, más tranquilo, cambia la luz. Le puedes escribir algo, puedes poner un logotipo o cambiar el paisaje que se "ve" por la ventana. En una sidrería en el centro de Madrid puedes ver un paisaje asturiano a través de la ventana. Esto no solo se puede hacer en sidrerías, claro, también hago



Trabajo hecho pa Sidrería La Pumarada.

**"Nuna sidrería nel centru de Madrid
pues ver un paisaxe asturianu al
traviés de la ventana"**



muchas puertas, por ejemplo, para casas particulares, encargos para hoteles...

Además de las vidrieras,

(Paseamos por el taller, deteniéndonos ante cada obra)

Aquí tienes una pieza de una exposición que hice, esto es una muestra para la cristalería que estoy haciendo para La Pomarada, un escudo nobiliario, una vajilla, un ajedrez... Esto es un climalit, este otro también, pero con incrustaciones... es muy distinto de este otro trabajo, que es un emplomado, el trabajo que ves por ejemplo en las catedrales; no suelo hacer emplomados, el resto es todo vitrofusión y termofundido, primero lo vitrofusión y luego lo termofundo para darle forma.

¿Tienes algún punto de venta?

No, trabajo siempre por encargo. En el taller tengo piezas de exposición, trabajos que estoy haciendo y muestras para que se vea mi trabajo, que puedan servir como idea a quien venga a hacer un pedido, pero normalmente no tengo piezas aquí para venta directa.

Ellos me dan un boceto, una idea, y yo les hago una muestra de lo que a mi me parece. Mi idea no siempre coincide con lo que ellos habían pensado, así que primero les enseño un diseño y si les interesa, entonces sigo. Pero el diseño tiene que ser sobre vidrio no sirve de nada que les haga un diseño en papel, no dice verdad, el vidrio cambia con la luz, los colores son muy diferentes. Por eso yo prefiero que vean una muestra de cómo va a ser en realidad.

Por si acaso, aquí dejamos su teléfono.



MOMA enseña una de sus botellas Vitrofundidas.

"A min la sidre interésame encuantes a que me presta comu bébora y présténme los chigres y préstame canciar. Yo soi asturiana y préstame eso, colo cual apórtame muncho, ye que ye'l mio sitiú, ye onde m'afayo"



Testu y Semeyes: Lucía Fernández



MOMA

TALLER DE VIDRIO



Vitrofusión
Vidrios Decorativos
Oxidos y Esmaltes
Vitrales



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



*Sidre y
Artesanía*

MARÍA ANGELES GARCÍA SAZ

REPUJADO DE ESTAÑO Y PLATA

¿Cómo empezaste en este oficio?

En parte por casualidad pero también por afición. Hace años acudí a una feria y me animé viendo los puestos. Empecé poco a poco y ahora me dedico a ello profesionalmente. De esto hace ya ocho años.

¿Cuál es tu especialización?

El repujado, con estaño o plata. Esta técnica es muy básica, se da la vuelta a la lámina del material a trabajar, y se coloca sobre un cristal, para posteriormente trabajar con útiles el estaño o plata, o sea, repujar, darle relieve. Si colocamos sobre un periódico la lámina lograremos el efecto deseado, que se puede calibrar dando más o menos vueltas al papel, siempre teniendo cuidado de que no se rompa. Para lograr más relieve yo utilizo una gamuza, que se puede doblar tantas veces como sea posible y un difumino con el que acabamos el resalte. Estos "accidentes" provocados sobre la superficie se refuerzan rellenando por detrás con cera fundida. La obra final se puede recortar y pegar donde más guste, madera, piedra, hierro, etc.



¿Cuáles son los temas más encargados para tus obras?

Motivos celtas y asturianos por supuesto, aunque nos encargan de todo. Hace cinco años se nos ocurrió adornar algo asturiano (como por ejemplo un vaso de sidra) con un adorno de estaño asturiano o celta. Después de todo este tiempo y de la gran demanda que crece día a día de este tipo de encargos, podemos afirmar que la idea fue buena.



¿Qué colectivos demandan tus obras?

Grupos de fútbol, corales, asociaciones, peñas...

¿Y qué tipo de encargos te mandan?

Trofeos, motivos decorativos, botellas de sidra, vasos de sidra, medallas, pulseras, regalos personalizados, detalles de boda...

En todos estos años te habrán encargado cosas muy curiosas ¿Me puedes poner un ejemplo?

Claro. Hubo un encargo que me pareció bonito, y fue el de un señor que nos mandó hacer todos los escudos de los concejos de Asturias en estaño. Fue trabajoso pero satisfactorio, y es que los escudos conllevan un gran esfuerzo. Ahora mismo estoy trabajando en algo muy particular: una silla de montar mejicana con una galana y con motivos aztecas alrededor. Es una forma de unir las dos culturas, mejicana y astur. Otros trabajos curiosos fueron La Cruz de Los Angeles y el dios azteca de la primavera Xipe Totec para el museo del oro de Tineo. Te puedo hablar además de un abanico muy complicado de hacer encargado por una señora de Madrid, con todos los elementos de estaño.

¿Es necesaria la inventiva para este trabajo? ¿O ya está todo establecido?

Aunque la técnica de dar relieve y acabado a los trabajos es muy artesana y se pierde en el tiempo, a mí personalmente me gusta innovar. Por ejemplo, ahora mismo estoy probando una flor del agua sobre una base de nácar para un collar. Soy amiga de añadirle mucha imaginación a los encargos, algo, por otro lado, necesario en cualquier obra de arte. Puedo ir a ferias de Madrid por ejemplo, fijarme en otras tareas y añadir mi toque particular.

¿Me puedo aventurar a decir que el mayor número de trabajos que te encargan tiene que ver con trisqueles?

Has acertado plenamente. El Trisquel, la flor del agua y el solar son los más pedidos. También es demandado el hilo de la vida, que es un símbolo que representa la eternidad, ya que como ves no tiene principio ni fin. El nudo o lazo celta representa también el infinito en el tiempo. Como no podía ser de otro modo, también recibimos muchas peticiones de la cruz de la victoria. Volviendo al tema celta, últimamente trabajamos mucho el símbolo de la triqueta, que representa las tres fuerzas del universo: tierra, agua y fuego. En objetos, las estrellas son las botellas y vasos de sidra con motivos celtas sin duda alguna.

¿Has recibido encargos del exterior?

Pues sí, Argentina, Méjico, Francia, Estados Unidos...



El repujado: un arte milenario

Este tipo de trabajo artesano se puede llevar a cabo en metal, aluminio, estaño, plata, metal dorado y piedras.

El arte del repujado es milenario, de forma que existen piezas de arte de la era pre-cristiana. El pueblo Celta de los Hallstatt (700-500 A. C), quienes destacaron principalmente por el descubrimiento y utilización del hierro, ya utilizaban sístulas de bronce repujado en sus intercambios comerciales con los etruscos. Las técnicas son las mismas que se usaban entonces, consiste en dar forma y volumen a un diseño previamente trazado en una lamina de metal. Todo es hecho a mano y no se usa ninguna clase de maquinaria.

Un arte que permite enriquecer cualquier pieza por más sencilla que sea, dándole un toque personal y creativo.

El arte del repujado ha evolucionado y se ha difundido cada vez más, convirtiéndose en un trabajo de gran magnificencia que nace de las manos de expertos artesanos que con mucha habilidad y creatividad logran convertir una lámina de metal, en una verdadera obra de arte.

El repujado en estaño es una actividad artesanal, metódica y detallista. La riquísima simbología celta, así como la cultura ancestral asturiana, da juego a esta antigua labor artesana, que se pierde en la noche de los tiempos.



Testu: José Luis Acosta Fernández

Semeyes: José Luis Acosta Fernández y María Angeles García Saz

La Volanta

Sidrería - Marisquería

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

el llagar de alba

C/ Teodoro Cuesta, 3 (Frente Diario El Comercio)
Tel. 985 34 88 19 - GIJÓN



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

Pablo Alvarez - 2º Clasificado



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

Susana Ovín - 3º Clasificada



"La postura debe ser recta, pero relajada"

Pablo Costales - 1º Clasificado



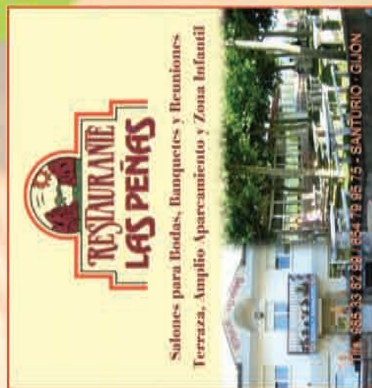
Los 10

**mejores
escanciadores
de**



"La sidra debe espalmar al ser escanciada"

Pablo Suárez - 10º Clasificado



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

Jonathan Trabanco - 9º Clasificado



Asturies del 2008 te traen el "Decálogo del Escanciador"



"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



Mesón - Sidrería
SOLEYERU

C/ El Parque, 1 - bajo · Tlf. 656 84 86 19
PIEDRAS BLANCAS (Asturias)



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

Félix de la Fuente - 5ª Clasificado



SIDRERIA LA FAYA

SPECIALIDAD EN PESCADOS Y MARISCOS
CALDERETAS Y PARRILLADAS

Ramón García Aguiñes - 33530 La Felguera
Tlf. 985 69 57 76 - 985 67 37 22
www.sidreriafaya.com



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

Guillermo González - 6ª Clasificado



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

Loreto García - 8ª Clasificada



SIDRA NATURAL
ASTURIANA
SOLLEIRO

TELÉFONO: 985 646 837
TARAMUNDI - ASTURIAS
WWW.SIDRASOLLEIRO.COM



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

Alberto Truchado - 7ª Clasificado





El Mirador de Deva

Casa Mario. María Teresa Alonso
Camino de Casa Mario, 121, Deva, Xixón



El Mirador
de Deva
Deva
Xixón



Ante todo debo confesar que nunca había estado en este chigre y estoy impresionado con las vistas, el comedor y el merendero...

Aunque tengo bastantes clientes fijos, es cierto que muchas personas se acercan aquí por casualidad, y les sorprende encontrar un chigre tan acogedor con estas vistas.

¿Cuánto tiempo año llevas con el chigre (Casa Mario) y cuantos con la casa rural (El Mirador de Deva)?

Llevo once años con la sidrería y tres con el hotel rural. Antes de la sidrería existía una casería con llagar, que he ido reconvirtiendo poco a poco. La barra del bar era una cuadra, el lado norte se correspondía con el llagar y el hotel con la casa. En la hemeroteca del comercio (Hace 50 años) se puede ver la noticia "Espicha en Casa Mario". Aunque la fecha es de esos años, este local tiene más años. Como ves, el bar ya tiene su antigüedad.

¿Cómo defines tu local?

Restaurante sidrería. Tenemos menú y especialidades exclusivas de la casa, por eso quiero recalcar lo de restaurante.

¿Qué marcas de sidra ofreces?

Arsenio, que es de aquí, de Deva, y Buznego de Arroes, Villaviciosa.

¿Tienes sidra de Denominación de Origen Protegida?

No ofrezco ese tipo de sidra. Este no es el chigre típico del sidrero de toda la vida. Es más restaurante que otra cosa a mi modo de ver. No la veo necesaria para mi local.

¿Qué tipo de clientes frecuentan tu restaurante?

Los huéspedes del hotel como es natural, vecinos del Barrio de Deva y personas que salen a tomar una botellita por los merenderos.

¿Se percibe la crisis en las ventas?

Se nota muchísimo, tanto en barra como en las mesas. Con la llegada de la recesión he notado que los clientes empiezan a pedir bocadillos en vez de raciones o platos, e incluso "medios" bocadillos, es decir, partidos a la mitad, un trozo para cada uno. Esto no era algo habitual verlo, y mira que en un merendero se venden bocadillos, pero con esta situación que sufrimos sí que lo es, es más, ya no me sorprende que me lo pidan.



Preparados cárnicos  artesanales de Asturias

La Candamina

"Siempre a la Vanguardia en Alimentación"

TLF. 985 75 13 46

Tienda: C/ El Bolado, s/n - Grado

Fábrica de embutidos: Cuero, s/n - Candamo





¿Qué especialidades sirves?

Setas preparadas de varias formas, pitu caleya y fabada. Lo demás son las raciones típicas de un merendero.

¿Qué factores determinan la afluencia de gente en tu local?

Si es fin de semana o no, los periodos vacacionales, y muy importante, que haga sol. Con el sol la gente se anima a coger el coche a tomar unas botellas.

¿Es importante que este verano sea (climatológicamente hablando) “bueno” en Asturias?

Importante no, importantísimo, fundamental. Los merenderos dependemos del tiempo como ya te expliqué

antes. Si este verano hace sol nos podremos recuperar de un invierno malo debido a la crisis. En el momento en el que salen dos rayos de sol la gente se anima a venir.

¿De donde proceden los huéspedes de tu hotel fundamentalmente?

De Madrid, País Vasco y Galicia sobre todo. Del resto de España también, menos quizás de la zona del mediterráneo he notado. Atrae a personas del resto de España, ya que hay menos de diez hoteles rurales en el concejo de Xixón. Además del hotel, tenemos restaurante, sidrería y merendero, y las vistas ya las ves. La distancia con Xixón es muy corta además. Todo este cúmulo de circunstancias suponen un reclamo importante.





Especialidades Casa Mario

Setas de cultivo a la crema
 Setas silvestres con gambas y gula
 Revuelto de setas y oficios
 Fabada
 Pitu Caleyá



Testu y Semeyes: José Luis
 Acosta Fernández

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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

Sidrería

Paxartu

Pintu



Avenida. Los Telares, nº 17 - Avilés

NACE UNA SIDRA EN ASIEGU, CABRALES

Los orígenes de la sidra en Asiegu, Cabrales, van unidos a la manzana y se pierde en el tiempo. Los bisabuelos de Manuel y Javier ya hacían sidra en andecha con otros vecinos del pueblo, pero es el padre de ellos quien recupera la tradición hace unos 25 años, para consumo propio y el del bar que regentan en el pueblo.



Empecemos con un poco de historia, la sidra se hacía en los invernales que es donde estaban los manzanos y donde se refugiaba el ganado entre los meses de noviembre a abril, este proceso se alternaba cuando llegaba el buen tiempo y se empezaba a elaborar el queso, completándose de esta manera el ciclo productivo.

Aunque Asiegu es un pueblo que queda a una cierta altura unos 400 m, los valles van desde los 100 m a los 2.400 m sobre el nivel del mar, lo que da una idea de los distintos microclimas dependiendo de la orientación y la altura.

Sobre los años 40, 50 había cuatro llagares en el pueblo, Helgueras que era familia de Niembro Bueno; el de Enrique Puertas que era artesano de madera; el de Jesús Luarna y el de Rijadar. En el concejo estaban el de Torre de Berodia, que tenía un enorme llagar de pesa; el de Palacio de Navariegu en Arangas, en Puertas de Cabrales Pepe el de la Huerta y el de la Boleta. Esto demuestra la tradición sidrera de la zona que se perdió por las décadas de los 60,70. En aquella época de la sidra en decadencia recuerdan que se vendían en el pueblo en la fiesta, apenas cinco o seis cajas de sidra. Es en la década de finales de los ochenta cuando se empieza a repoblar de manzanos, promovidos por la Caja de Ahorros de Asturias, con variedades como la pardina de carreña, repinalda, raxao o Josefa, “se la denominaba de esta forma tan singular, porque en su día vino una señora de Llanes realizando injertos, que se llamaba Josefa y de ahí quedó su nombre”.

“Nosotros actualmente tenemos cuatro hectáreas plantadas de variedades de la D.O.P., en la del Llamosu que está al lado del mirador, que es donde tenemos también las ovejas xaldas. Esta es una pomarada didáctica, desde este paraje ó mirador se ve el picu Urriellu o “Naranjo de Bulnes”. Nuestras pomaradas se componen de siete variedades, raxao, xuanina, san roqueña, durona, regona, de la riega y verdialona; están en patrón franco, son árboles altos y estirados, de eje vertical, aunque hacemos alguna excepción en copa, para buscar comparaciones. Cada fila de árboles es de una variedad determinada, de poda alta para que las ovejas no los dañen, también se protegen con un tubo de malla y varilla de tetracero. Se recomienda no echar hierba, ni cortezas en la base del árbol, pues pueden anidar ratones. También disponemos de unos postes altos en T para que se pose el milano, como depredador de ratones y topos”.



“En la pomarada tenemos la oveja Xalda, que además de leche y lana, su carne es muy apreciada (carne de oveja de caleya) su comportamiento es parecido a la cabra, al margen de limpiar la pomarada, tienen una gran actividad, lo que provoca que espante a los ratones, además de abonar la tierra”.

Estos dos hermanos que estaban a punto de acabar sus carreras de Abogacía y Recursos Humanos, dieron un giro en sus estudios licenciándose en Geografía, para crear esta industria de turismo, agricultura y naturaleza.

Parte de la producción de manzana es para consumo propio y otra parte se vende.

Respecto a la elaboración de sidra, una parte está destinada a autoabastecer el bar que regentamos en el pueblo, los “pac” para la casa rural y las numerosas espichas que realizamos, no nos planteamos de momento la elaboración para la distribución. En el llagar que sirve para las espichas, tiene unas espitas muy originales que se accionan con un mando a distancia y permite de esta manera el escanciado desde el techo del local.

Hablando de la sidra, Manuel me comenta “nosotros tenemos todos los pomares de la D.O.P., aunque nuestra sidra no esté acogida a la denominación, sabemos que esta es una buena opción pero por nuestro tamaño, producción y otras causas de momento no podemos afrontar este compromiso”. La sidra que elaboramos tiene una acidez volátil muy baja, su fermentación es en acero, con buen sabor, olor frutal, que espalma y tiene pegue, además de la limpieza. En la sidra de Nueva Expresión, puedo decir que es una sidra no filtrada, su limpieza se debe al desmangado y la decantación natural que tiene durante catorce meses de crianza, tiene buena estabilidad. Necesitábamos esta opción de sidra pues tenemos muchos clientes de fuera de Asturias, que se llevan sidra, que en otras provincias no la van a escanciar, que es la mejor opción para llevar un recuerdo, un regalo, para consumir en el tiempo”.

Dentro de la utilización de todos nuestros recursos era necesario diversificar productos por esto tenemos Sidra natural de escanciado “Sidra Pamirandi” y sidra de nueva expresión con el nombre comercial de “D’Asiegu”.

Como en todos los sitios nos comentan una anécdota, “después de varias horas de recorrido, explicaciones y previo a la espicha degustación, advirtiéndolo para que los visitantes de afuera no se lleven a engaños o les coja desprevenidos a la hora de levantarse que la sidra tiene unos 6,7 grados de alcohol, la sidra entra muy bien después de un largo paseo, se asimila rápidamente y surgen sorpresas, una señora nos pregunta ¿pero qué es que la sidra tiene alcohol?. También tenemos una historia muy curiosa de una pareja de Cataluña que vienen a pasar



un fin de semana y quedaron tan encantados que crearon un video juego que se denomina “el espíritu de la sidra” ha obtenido cinco premios a nivel nacional y está inspirado en el juego del Roll, el desarrollo es el siguiente. “El novio es secuestrado por el Ojáncano, (ser mitológico de la literatura cantabra), entonces la novia tiene que desplazarse a Asturias para rescatarlo, ha de realizar una serie de pruebas, relacionadas con la geografía, la historia, las costumbres de nuestra cultura y a medida que las supera, que es como si fuese un recorrido por nuestra Asturias, logrando de esta manera rescatar al novio”.

Pues bien esta es la breve historia del comienzo de una sidra que no es nueva, porque se lleva haciéndose desde hace muchos años, pero es una puesta de largo en el prestigioso mercado de la Sidra de Asturias. Agradecer las atenciones a Manuel y Javier, desearles muchos éxitos y que sigan inmersos en ese “Espíritu de la Sidra”.



Testu y Semeyes: Manuel G. Busto

LA MÚSICA LES ESPICHES Y EL KOKU LA MANZANA

Tamos nel Llagar Trabanco, onde Emilio Martínez y David Varela ponen música a les espiches... o a la folixa que caiga. Siempre dimpuestos a armala, "col istrumentu a puntu" comu ellos dicen.

Cuntáime un pocu ¿A que vos dedicais?

E- Yo trabayo nun llagar, soi inxenieru mines y toco la gaita. Igual soi primero gaiteru qu'inxenieru, y en cuanto a dificultá igual tien más méritu facer sidra bien que facer una obra bien.

D - Yo dedícome profesionalmente a la música. Estudié construcciones metálicas y tolo que teo de rellación con esi llabor ye que faigo tambores.

¿Llevais muncho tiempu nesto de la música?

D- Los dos tocamos xuntos con muncha frecuencia, llevamos tocando tantos años comu ¿qué?, ¿quince,

venti...? La primer semeya que tenemos xuntos tocando ye del 87, cola Banda de Tambores y Gaites de Lleoriú, onde había xente de la talla de Manolín, taba Manuel Durán, Carlos el constructor de gaites, Fonsu, Ricardo Moreno, el mió hermanu, Juan Carlos Varela... yeremos una pila d'ellos. Dende aquella, bodes, bautizos, comuniones y lo que se mos ponga delantre. Fasta funerales. E- Si, tocamos de tou, depende la época, agora por exemplu espiches, munches. Pal branu más BBC (bodes, bautizos y comuniones) y romerías. Espiches ye lo que más tocamos, sobre tou equí en Trabanco... xugamos en casa.



“La sidra lleva a la música y la música lleva a la sidra. Ye comu'l rock y la cerveza. En rialidá tamos falando de cultura d'un pueblu, son seños d'identidá.”

¿Abúltavos que camudó la valoración que la xente fae de los gaiteros?

E- Yo creo que sí qu'hai diferencia ¿Cuántos años lleves tocando? Comu yo, 25, 26. Nótase que yá te desixen un pocu más, anantes tocabes lo que quinxeres y nun te diba naide a pidir “tocame esto, toca aquella otra”.

D -Yo enfócolo más que ná a que la figura'l gaiteru cambió; hai tiempu, la xente que se ponía a tocar la gaita nun tenía tampocu la calidá musical que se tien agora. Normalmente güei los gaiteros yá se contraten pa tocar porque son parte l'eventu y la xente tien más admiración por ello. Aparte'l fechu de venir a fartase y

asina que taben al alcance de mui pocos.

D -Eso va un pocu colo que falábemos del valorar, anantes el que sacaba la gaita yera el que-y petecía y a lo meyor nun tenía la calidá musical que se tien güei y la xente mirábalu un pocu comu'l simpáticu de turnu que sacaba la gaita, nun ye comu la valoración que se fae anguañu. Yo dedícome profesionalmente a ello por exemplu.

¿Pué vivise de facer música asturiana?

D - Al nivel al que vivo yo, si. Amás de la cuestión musical ye tolo que lleva alrodiu d'ello. Aparte de



a enfílase, la música de la espicha ye tamién parte de la cultura d'esti país.

E - Hai más nivel. Lo que pasa tamién ye qu'agora cualquiera que contrate una espicha pue llevar unos gaiteros. Hai años nun yera asina, yo selo equí pol llagar, ahí arriba nes Cabañes había ún, el Gaiteru los Ablanos, que diben tocando cuando espichaben un tonel, y claro, espichábenlu y entardaben dos o tres díes n'acabalu y nun había otu gaiteru. Había pocos,

tocar ties de dar clases, yo faigo istrumentos, ties de facer una serie d'hestories y nun te da pa facete ricu pero bueno... Comu en cualaquier carrera, les coses gánense a base d'estudiar, de trabayar o cómu diríen en fútbol de fichar colos meyores equipos. Yo teo la cosa de tocar con xente de nivel, non exclusivamente con Milio, que tamién ye gaiteru de nivel, pero con grupos tradicionales que furrulen, comu La Bandina, qu'a la hora de vivir resuélvete l'añu.

Alonso
Sidra natural fecho en Nava

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

ARBEJIL, S.L.
INSTALACIONES Y SERVICIOS
INTEGRALES EN CONSTRUCCIÓN

Móvil 629 77 42 69
arbejil@telecable.es
Tel.: 965 096 252 - Fax 964 199 084

E - Ye tou un complementu, lo que te diz David, de tocar n'espiches nun vivimos pero siempre ye un complementu.

¿Comu son les vuses actuaciones, equí en Trabanco?

D - Siempre fuimos pareya de gaita y tambor pero, evolucionó la hestoria nel rollu de gaita y curdión, más que na porque ye muncho más entretenío pa la xente, llama más l'atención.

¿Llevais el traxe a les actuaciones?

D- Sí, normalmente sí, respetamos lo que ye'l traxe'l país, caún el de la so fastera...

E- Sí, pero ya ves que col instrumentu andamos siempres, entós a lo meyor veste nuna folixa a la hora comer, que nun contabes con ella y nun vas dir a casa a vestite tal, eso ye lo de menos.

¿Fasta que puntu tan xunies la cultura sidrera y la musica tradicional asturiana?

E - Ta muy vinculao, tien muncha rellación. Claro qu'equí... ye un casu esceicional, esti de Trabanco, porque lleguemos a coincidir David, Jorge Tuya y yo trabayando equí. Asina que cualquier día tas nuna espicha, o vas prebar unos toneles y entámase una folixa improvisá.

D- ¿Que si ta vinculao al movimientu sidreru? Yo creo qu'amás ye contiguo socialmente. Solo hai que ver el consumu de sidra qu'hai en cualquier eventu musical, cuando se trata de cuestiones tradicionales. La sidra lleva a la música y la música lleva a la sidra. Ye comu'l rock y la cerveza. En rialidá tamos falando de cultura d'un pueblu, son seños d'identidá.

E- Ye too complementario, la sidra, la gaita, la comida. Nel 2001 acuérdome que mos llamó un collaciu pa dir a tocar a una espicha en Fuerteventura, y p'allá fuimos, en plan comedia. Nun saben lo que ye la sidra, na vida vieren una gaita... y alcontremonos na plaza'l pueblu con un contenedor de sidra, una gaita y un curdión. Montóse una folixa de tres mil presones, namás alrodiu

la sidra y la música.

D- N'aquel momentu había asturianos, gallegos, vascos a punta pala, valencianos, guiris... pero n'aquel momentu tou'l mundo yera asturianu. Comu seños d'identidá ties la sidra per un llau, la cultura musical por otru, pero cuando lo xunes, uno con otro ye, amás, sociable. Nel país vascu, que vamos muncho, llevamos sidra y compites guapamente con tola identidá que tienen ellí, col txakolí y eso, por que ye cuestión de sociabilidá, allá onde vamos armámosla. Ensin desfasar nin perder la seriedá, claro. Profesionalidá adobá con unos culetes detrás, ye'l trunfu aseguru.

Amás de comu pareya nes espiches tocais na Bandina El Koku la manzana. Cuntainos un pocu de qué va eso.

D - Somos media docena d'ellos, cuatro gaites, tambor bombu y curdión. Xente de Xixón, de la vieya escuela, de tola vida. Mira si vamos pareyo a la hestoria la sidre que les sidreríes de Xixón inaguren cualquier cosa, cualquier eventu y ye raro que nun cuenten col Koku la manzana nello. Lo primero que faen cuando mos ven ye ponemos una caxa sidra. Ricardo Moreno, el mio hermanu, gaiteros que coincidiémos per Xixón... Vamos perehí a tocar y llevamos sidra aú vaigamos.

E- Asina ñació, xuntábemonos músicos por casualidá nes folixes y a vegaes tocábemos xuntos y a raíz d'ello pensemos en montar una bandina.

Pa finir ¿Cómu se pué contactar con vosotros?

D - Va tres años entrevistando un curdioneru en Tinéu, haciendo trabayu de campu, cuntábame que d'aquella pa contactar con ellos yera por carta... pues nosotros guei, comu Koku la manzana, furrulamos coles nuees teunoloxíes y contrátennos por mail. Tenemos un mspace, www.myspace.com/elkokulamanzana y lo que ye la bandina contrátenla per ehí. El restu ye too per teléfonu (615510491) De toes formes, puen venir por Casa Trabanco, que ye casi la oficina de contautu y preguntar por nos.

David y Emilio tocaron para la revista LA SIDRA en el Llugar de Trabanco.



“Aparte'l fechu de venir a fartase y a enfilase, la música de la espicha ye tamién parte de la cultura d'esti país”



Testu y semeyes: Llucía Fernández



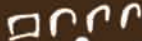
hotel cristina

★★★★

www.hotelcristina-asturias.com







hotel cristina noreña

celebraciones




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

“De culete en culete”

**CONSTRUCCIONES
Y TRANSPORTES
ESPECIALISTAS EN TEJADOS
Y CANALONES DE ZINC
Y COBRE**



Avda. José Fernandín, 16 - 1ºD

Tlf. y Fax 985 53 06 10

Móvil 606 442 799 / 619 42 08 73

PIEDRAS BLANCAS



Flores Leymar, S.L.

DISEÑO Y ARTE FLORAL



C/ Rey Pelayo, 1 · Tlf. 985 53 06 64 · PIEDRAS BLANCAS

FESTIVAL DE LA SIDRA DE PIEDRES BLANQUES



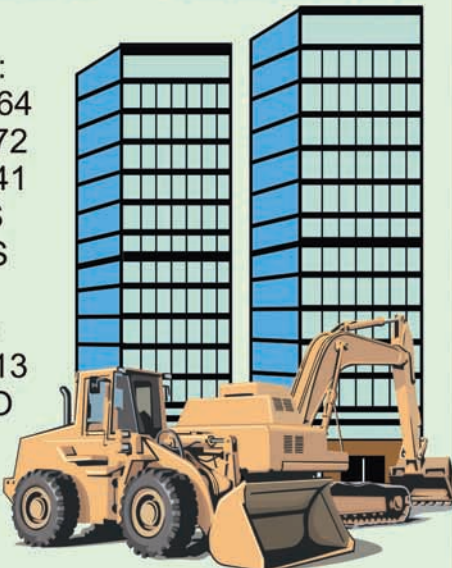
CONSTRUCCIONES



JDO **GARCIA
NUEVO**

Teléfonos:
699 42 79 64
695 58 08 72
626 77 90 41
PIEDRAS
BLANCAS

Teléfono:
630 50 49 13
PILLARNO



CASTRILLÓN



ELIGE

Tu Viaje

AV-110-AS

C/ Doctor Graiño, 25 - bajo · 33401 Avilés (ASTURIAS)
Tlf. 985 56 56 58 (Receptivo) 985 56 56 02 (Ventas) Fax 985 56 56 08

www.eligetuviaje.es



Durante los días 21, 22, 23 y 24 de mayo, se desarrolló en Piedras Blancas la segunda edición del festival “De culete en culete”, organizado por la concejalía de Turismo y Festejos de Castrillón.

Los actos se abrieron en la Plaza de Europa, en el aparcamiento de la Piscina Municipal, a las seis de la tarde del día 21, para a continuación pasar a actuar la Banda de Gaitas de Castrillón y el grupo “5 al son”. El viernes 22, el recinto ferial abrió sus puertas hasta la madrugada y en él se pudo escuchar al grupo “Nocheros”. “Classic Tones” y la cantante de tonada asturanaia, Anabel Santiago fueron los artistas participantes de las siguientes jornadas.

El día 24 tuvo lugar un concurso de escanciadores que fue puntuable para el campeonato de Asturias, y que contó con un gran seguimiento de público, resultando ganador Pablo Álvarez, del Llagar de La Morena, que este año está haciendo una estupenda campaña.

Es de destacar –y debiera ser un ejemplo a seguir– que

a diferencia de lo que suele ocurrir en otros festivales similares, se contó con mesas y posibilidad de acompañar la sidra con algo de comida, talmente como es propio de las espichas tradicionales, lo que permitió disfrutar más si cabe de la sidra. Así mismo, las actuaciones musicales supieron complementar de forma muy satisfactoria el evento, animando y dando el cariz popular que es propio de este tipo de celebraciones.

Muy significativa también la presencia de amantes de la sidra de toda Asturias, que se acercaron hasta Piedras Blancas a disfrutar del evento. Sidreros de todas las edades y muchas familias, cuya presencia dieron al festival un ambiente de fiesta tradicional.

Ocho fueron las sidrerías participantes de este festival sidrero. Se agradeció la presencia de una carpa, ya que ese fin de semana fue lluvioso en Asturias. También un ejemplo a seguir por otros festivales sidreros...





SIDRERIA EL REITAN



SIDRERIA EL REITAN

La Libertad, nº 23
Tlf. 657 06 88 91
PIEDRAS BLANCAS




Andecha de Cultura Tradicional

La Deva



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

Jorge Luis Alvarez Santidrián

Sidrería El Reitán

La Libertad, 23 Piedres Blancas

Colaborador del Festival de la sidra "De culete en culete"

¿Qué conclusiones extraes de tu presencia en el Festival de la Sidra de Piedras Blancas?

Mis impresiones son muy positivas, ya que te das a conocer, apareces en los medios y te ve mucha gente en el certamen. Quizás algún pequeño fallo en la organización, pero en general bastante bien.

¿Qué tipo de personas han visitado tu puesto?

Un poco de todo, de todos los estratos y edades. Por la mañana más gente mayor y por la noche más joven. El festival ha sido un éxito y se ha acercado a muchísima gente.

Da la impresión de que este festival, que no tiene degustación de sidra gratuita tiene más afluencia de personas que otros que si lo tienen ¿Crees que estoy en lo cierto? Y si es así ¿A qué crees que se debe?

No sabría decirte si estás en lo cierto o no. Es la primera vez que participo y me ha sorprendido el éxito de convocatoria. Quizás estar cerca de un núcleo urbano como Avilés influya. Además en Castrillón siempre hemos sido de fiesta y la gente está a la expectativa.

Tenéis una carpa en el festival ¿Crees que influye positivamente?

La carpa ha venido bien en esta edición, ya que ha llovido. Pero puede ser contraproducente. En la pasada edición coincidió con días de calor y entre la humedad de fuera y las parrillas del interior, no se estuvo todo lo cómodos que nos hubiese gustado estar.

¿Mejorarías algún aspecto del festival?

Aunque en general he quedado muy contento yo agradecería la prontitud en dar los avisos para montar los puestos. Se debe avisar un poco antes para organizar el puesto. El festival empezó de jueves y se colocó de lunes, fue un poco acelerado. Además en La Voz de Avilés se anunció el viernes cuando ya había empezado el jueves.

¿Repetirás en próximas ediciones?

Depende de la organización pero en principio sí, aquí en Castrillón hay pocas sidrerías y si falta una se nota. Las pocas que hay tenemos que estar para apoyarnos, de esto no me cabe ninguna duda.

¿A qué crees que se debe que haya tan pocos chigres en Piedras Blancas?

Es importante que recalque que si hay sidra, lo que escasea son las sidrerías. Hay muchos locales que venden sidra. Por otro lado puede que haya competencia con las vinaterías, que están mejor situadas, en el centro. De todos modos nosotros no nos quejamos, sobre todos los fines de semana.

¿Qué marcas de sidra has ofrecido en este festival?

Peñón y peñón selección. El motivo por el que brindo esta sidra a mis clientes es porque me parece una sidra fuerte y de calidad. Dentro de las consideradas de las de calidad (Selección o DOP) esta marca es mi favorita.



Ramón José Fernández

Mesón Sidrería Soleyeru

C/ El Parque 1, bajo Piedres Blancas

Organizador del Festival de la sidra "De culete en culete"

¿Has extraído impresiones positivas de tu presencia en el festival de la Sidra de Piedras Blancas?

Han sido muy positivas. De todos modos, yo eché de menos gaiteros, y algo más de cultura y espectáculo.

¿Qué tipo de clientes frecuentaron tu puesto?

Se acercaron clientes de mi sidrería y muchísima gente joven, sobre todo de noche. Pero en general muchas personas y de todo tipo y condición.

El hecho de ofrecer sidra gratuita como degustación no parece que garantice una afluencia masiva de personas, al menos en algunos casos esporádicos. A pesar de que vosotros utilizasteis el sistema de venta en puestos tuvisteis un lleno total ¿A qué crees que se debe esto?

No lo sé con exactitud. Si todos supiésemos la fórmula mágica la aplicaríamos y acertaríamos. Hace 6 años organicé el primer concurso de escanciadores de Piedras Blancas y fue un éxito de convocatoria y público. La clave de esta afluencia yo creo que tiene que ver la cercanía de Avilés y con que se acercaron muchos sidreros de alrededores.

¿Sugieres alguna mejora para posteriores ediciones?

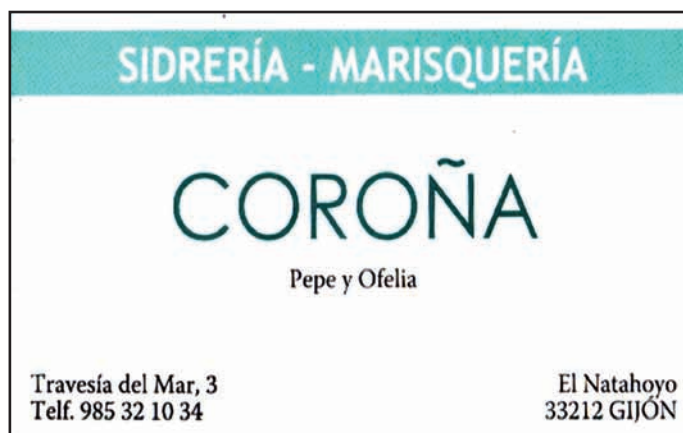
Sí, la que te comenté anteriormente. Gaiteros y música tradicional asturiana, algo más de cultura al festival. También debo resaltar que el ayuntamiento ya ha hecho bastante y su labor es digna de elogio.

¿Vas a repetir para posteriores ediciones?

Es muchísimo trabajo, y económicamente quizás no compensa demasiado; pero en principio sí, repetiré. Es un evento en el que hay que estar.

¿Qué diferencias encuentras con la anterior edición?

La ubicación fue distinta. Me llama poderosamente la atención que a pesar de que este año tuvimos mal tiempo, se acercaron más personas.



1ª PREBA DE SIDRA DE MANZANA SELECCIONADA

L'ASOCIACIÓN DE LLAGAREROS DE "SIDRA DE MANZANA SELECCIONADA" O D'ESCOYETA, ENTAMÁ POLOS LLAGARES TRABANCO, FONCUEVA, LA NOZALA, PEÑÓN, MUÑIZ Y EL GOBERNADOR CELLEBRARON LA PRIMER TASTIA L'AÑU PA ESCOYER LA MEYOR SIDRE.



La sidre de Manzana Seleccionada ufierta al consumidor/a sidreru una riestra de garantías de calidá, ya que toles fases del procesu de producción tan controlaes y xixilaes. Una entidá ayena a los llagares (Bureau Veritas) controla que namái que s'utilicen les variedaes de mazana permities y supervisa los trasiegos y los análisis de llaboratoriu pa certificar que se cumple la normativa. Sicasí, nun basta con eso, amás de cumplir la normativa la sidre tien que

ser bona abondo pa sacar una nota de 7 sobre 12 puntos nuna tastia ciega.

El pasáu xueves 2 de xunu, la collecha 2008 de "Sidra de Manzana Seleccionada" o d'escoyeta pasó la so primer preba d'esti añu. L'eventu tuvo llugar na uvieína sidrería El Llantar de Campomanes y aprofitóse amás pa dar a conocer el nueu procesu de certificación de calidá de la bébora, que sedrá fechu por Bureau Veritas Certification (BVC).

N'efectu, la nuea collecha 2008 de "Sidra de Manzana Seleccionada" tará auditada pol grupu BVC. La entidá, con presencia en más de 140 países, ye una de les certificaiores de mayor prestixu a nivel internacional y sedrá la encargada esti añu de facer les auditoríes y controles precisos p'acreditar que la sidre d'escoyeta cumple los requisitos p'algamar la contra-etiqueta de calidá, recoyios nel Reglamentu d'Usu de la Sidra Natural de Calidá,, el manual pa los seyes llagareros que s'acueyen anguañu a esta marca de garantía de calidá.

Ente les 7'30 y les diez de la nueche seyes tastiadores (Maximino Villarica, Severino Cueva, Sindo Arias, Belisario, Orlando Valledor y Joaquín Fernández) valoraron les estremaes carauterístiques de ventidos palos de sidra de los seyes llagares que presentaben el so productu col envís d'algamar esta naguada



contraetiqueta de Manzana Seleccionada. D'elles aportaron al "notable" necesariu nueve, siendo la sidra del llagar Muñiz la que meyores resultaos algamó, ya que pasó la preba colos cuatro palos que presentaba. Arriendes d'ello, les notes más altes foron pa Foncueva (un ocho nuna de los sos 3 palos, de los que solo ún quedó fuera) y Trabanco (7'80 y 7'75 en dos de los ocho presentaos). Tamién El Gobernador sacó bona nota pa ún de los de só, con un 7'75. El restu la sidre d'estos llagares tendrá qu'esperar, xunto colos presentaos 4 por Peñón y La Nozala, a la próxima preba. Porque nun podemos escaecer qu'esta nun ye más que la primera d'una riestra de prebes mensuales

nes que se dirá escoyendo lo meyor d'ente la Sidra de Manzana Seleccionada pa ufiertar a los/es sidreros más esixentes.

Maximino Villarica,
presidente de la tastia.

“La sidra ta viva... ¿tú no ves que alegría te da?” ¿Cómo viene la sidra este año?

Las perspectivas son muy buenas, luego veremos los resultados, que esperamos que también lo sean.

La sidra ensembrá, como decimos nosotros y tiene muchas variaciones, así que puede

C/ Campoamor, 6 - SALINAS · Tlf. 985 50 15 61
 confiteria@arrecifesdesalinas.com
 www.arrecifesdesalinas.com

1ª PREBA DE SIDRA DE MANZANA SELECCIONADA



cambiar mucho. En principio la sidra ahora está muy tierna y puede dar un cambio, pero la verdad es que promete mucho, tiene muy buenos aromas, se ve una sidra con cuerpo... le falta volátil, pero eso no es ningún defecto, eso ya llegará cuando sea el momento. Pero hay buenas perspectivas, de hecho esta es la primera cata del año, es muy temprano y quizás estamos pasando más sidras que nunca, nos están gustando, son sidras muy tiernas pero con buenas perspectivas.

Entonces, la que no saque la puntuación necesaria ¿tiene otra oportunidad?

Si, tienen varias, más de una, vamos probándolas según van evolucionando y sidra que ahora las dejamos fuera por defecto de tiernas, que no nos atrevemos a calificar, puede salir más adelante, cuando está ya más hecha. A partir de ahora hacemos catas todos los meses y van saliendo aquellas que nos parecen más presentables en ese momento.

¿De qué llagares es la sidra?

Son 22 sidras de seis llagares diferentes. Son catas ciegas en las que no sabemos la marca ni sabemos cuántas presentó cada llagar.



Sindo Arias.

¿Cómo ves la tastia de guei?

Pa mi ta como les cates de tolos años, ye la primera cata y nun diz verdá, la que nun salga nesta cata pue salir na segunda... o na tercera o la cuarta. En esta fecha tovía ta evolucionando la sidra nos toneles. Si te digo la verdá, hailes que tienen azucar tovía, eso quier decir que ta mui tierno. Hay alguna qu'escapa y si que hai buenes perspectives, pero soi prudente y no me atrevo a asegurar como va a ser.

¿Qué apurre a la sidra la etiqueta de “seleccionada”?

Que la sidra sea de manzana seleccionada no quiere decir que no haya otra que esté igual de buena sin serlo, pero que tenga la marca de seleccionada te garantiza que va a tar rica, que va ser buena.

Orlando Valledor.

¿Qué tal viene la sidra este año?

Muy rica. Esta va a ser la mejor sidra de los últimos quince años. Ya lo dije el otro día y lo repito.

¿Realmente hay tanta diferencia entre las que “aprueban” y las que no”.

Antes había más diferencia que ahora, hace diez años había mucha más diferencia entre una sidra normal y una de manzana seleccionada. A veces pierde mucha calidad por que no se le trata correctamente, no se sirve bien y no parece tan buena. Hace diez años la vendían en sitios muy concretos, en pocos sitios donde sabías que la cuidaban y se trataba bien, ahora se puede encontrar en muchísimas sidrerías, pero a cambio corres el riesgo de que no esté bien servida.



Tel. 985 33 87 77
Fax 985 33 78 92
info@eurotacma.com
www.eurotacma.com

HIDRAULICA
NEUMATICA
CONTROL
INGENIERIA

C/ Marie Curie, 10
Pol. Mora Garay
33211 GIJON
ASTURIAS - ESPAÑA



CONECTA ELECTRICIDAD

Mantenimiento continuo para la instalación eléctrica de su sidrería



Preséntanos tú empresa...

Somos una pequeña empresa que lleva año y medio funcionando, aunque yo tenía antes, durante siete años, otra sociedad; así que en cuanto experiencia no partimos de cero, tenemos una base sólida. Realizamos todo tipo de instalaciones eléctricas, reformas, alumbrado, energías renovables... Lo que Conecta ofrece de especial es un servicio integral, desde la elaboración del proyecto, la instalación y, muy importante, el mantenimiento. Cualquier problema que surja estamos ahí para resolverlo.

¿Algún trabajo en sidrerías? ¿presentan alguna peculiaridad?

Sí, tenemos hechas bastantes reformas e instalaciones eléctricas completas en sidrerías, como en el Feudo

Real, en Grao y en otros establecimientos hosteleros. En cuanto a instalación, las sidrerías no conllevan nada distinto a otro tipo de establecimiento. Quizás la cocina, que es mayor que, por ejemplo, la de una cafetería, pero viene a ser lo mismo que otro restaurante. Los enfriadores tampoco tienen mayor complicación, se enchufan igual que una nevera, se trata simplemente de poner más número. Ofrecemos

un trato directo, sin tener que pasar por intermediarios, nos encargamos de todo. Tenemos colaboradores para cualquier tema que nosotros no pudiéramos resolver, para una duda de iluminación, por ejemplo.





El Foyu

RESTAURANTE

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

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





¿Podrías hacer la instalación eléctrica de un llagar?

Todavía nunca lo hicimos, pero seríamos totalmente capaces de ello. No tendría por que tener ninguna complicación, pero en caso de que la hubiera, eso tampoco nos echaría atrás.

No nos frena nada, o sea, tratamos de evolucionar día a día, así que si nos encontráramos con cuestiones que desconociéramos, aprenderíamos a resolverlo. No es la primera vez que ante un reto, un tipo de instalación que no se hubiera hecho antes, fuimos a hacer cursillos y a aprender para solucionarle el problema al cliente.

Renovamos la formación de nuestra plantilla continuamente, para estar al día. Muchos negocios en este sector siguen funcionando cómo hace décadas y eso no sirve, no se puede quedar estancado.

Aparte de eso, ningún proyecto se nos hace grande, porque aunque somos una plantilla relativamente pequeña contamos con muchos colaboradores.

Antes mencionabas las energías renovables ¿se podrían aprovechar los tejados de los llagares para producir energía solar?

Por supuesto, un llagar podría mantenerse eléctricamente con la energía producida por paneles solares en su tejado, sería más lógico enfocar el tema así, a grandes naves, y no poner un montón de paneles pequeños en distintos sitios, es antiestético y poco práctico, porque hoy en día lo que realmente resulta caro no es el panel, sino la batería. Los llagares serían un buen sitio para eso.

¿Dónde está Electricidad Conecta?

Actualmente nuestras instalaciones son provisionales, pero vamos a abrir una nave en el polígono de Argame, Morcín.



Testu y Semeyes: Lucía Fernández

Pescados
Mariscos del Cantábrico
Potajes Marineros y
Asturianos
Menús Especiales
Tapas Variadas

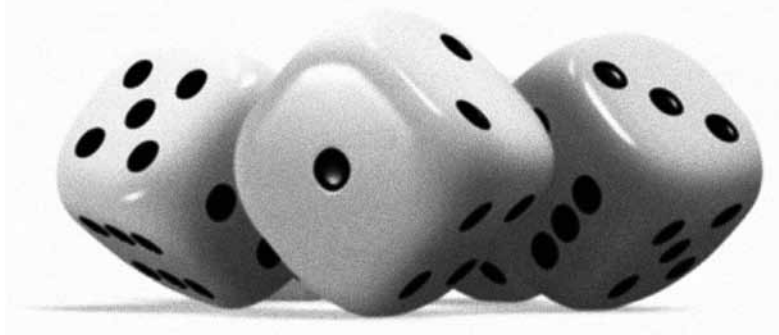


Puerto de Lastres - Asturias
Tlf. 985 850 143 - 661 347 761



Trivial Sidreru

Númeru 2



1.- Al sobrante de sidra que queda en la botella, en Asturias se le conoce como...

- a) Culo
- b) Fondón
- c) Fusu

2.- Si se quiere que el escanciador nos eche un culín abundante, se le ha de pedir:

- a) A gritos, "¡échamelu grande!"
- b) Con educación y entre susurros, "tu sigue que ya te mando parar yo"
- c) Calcáu

3.- ¿A qué se le llama "aguardiente de sidra"?

- a) Al licor destilado a partir de sidra de primera calidad, fermentada totalmente y con una concentración muy baja de azúcares
- b) Al licor destilado de la magaya
- c) Al agua caliente mezclado con sidra

4.- ¿Y "oruxu de sidra"?

- a) Es sinónimo de aguardiente de sidra
- b) Al licor destilado a partir de la magaya o restos de pulpa de manzana
- c) A la sidra fermentada mezclada con orujo de vino.

5.- ¿Con qué nombre se conocían en la Edad Media a los llagareros en Asturias?

- a) Sidrefactores
- b) Siceratores
- c) Sidrones

6.- ¿A qué se llama aguante en terminología sidrera?

- a) A la cantidad de botellas escanciadas sin descanso
- b) Al tiempo que aguanta el carbónico en el vaso después de escanciada
- c) Al tiempo que dura un bebedor sin notar los efectos etílicos

7.- ¿Con qué nombre se le conoce a la sidra corchada con más de un año?

- a) Sidre aneyo
- b) Sidre vieyo
- c) Vinagre

8.- La sidra no solo se escancia, algunos la prefieren beber directamente de la botella, ¿cómo se conoce esta forma de consumirla, en asturiano?

- a) Beber con morros
- b) Tirar del tetu
- c) Beber a cañón

9.- Las grandes concentraciones de gente para beber sidra se conocen como:

- a) Sidrada
- b) Sidrobotellón
- c) Xidringüelu

10.- ¿Con qué nombre se conoce a la sidra perfecta, con todas sus cualidades presentes?

- a) Enfilada
- b) Redonda.
- c) Prestosa.

Solución: 1-B / 2-C / 3-A / 4-B / 5-B / 6-B / 7-A / 8-C / 9-A / 10-B



El arte de recibir en tu negocio

Especialistas en MADERA

- Carpintería exterior de locales comerciales
- Diseño exclusivo de puertas de entrada y fachadas corporativizadas
- Combinación de madera con acero inoxidable, hierro corten o lacado, vidrios de color, forja,...



Arcis

ENTRADA NATURAL

Centro de Empresas de Novales, Nave 2, Oficina 3
33746 Valdeparres (El Franco) - Asturias

902 112 672
info@arciss.es

SIDRAS RARAS DEL MUNDO

Bueno es, ahora que está próxima la celebración de la segunda edición de SICER y aprovechando que nos hallamos imbuidos de esa dinámica globalizadora que atenaza el planeta, bueno es, decía, que dediquemos aunque sea unas pocas líneas a aquellos países o lugares de los que nunca habríamos podido pensar que produjesen sidra. Evidentemente, no se trata de una relación exhaustiva, pero sí interesante, y si no, pasen y vean.

¿Quién hubiera imaginado, por ejemplo, que dentro de la Península Ibérica, fuera del territorio de influencia astur, se elaborase el sagrado líquido? Pues nada más y nada menos, que en Catalunya. Pero oigan, cuando digo Catalunya no piensen que me refiero a la zona pirenaica o a la Vall d'Aran, única comarca catalana considerada como atlántica (ahí nace el río Garona, que desemboca en ese mar), con un clima, ambas partes, asemejado al asturiano; me refiero a la zona más puramente mediterránea, concretamente a la localidad de Begur, enclavada en plena Costa Brava. Se trata ésta de una sidra tipo espumosa tirando a seca, que cuenta con seis grados de alcohol.

El nombre de la marca es "Rostei" y es elaborada por Hermanos Alsina C.B., bodega más que llagar, pues su producción principal se centra, como no podía ser de otra manera en el país del cava, en el negocio de esta bebida y del vino. Lo meritorio no es ya que se trate del único fabricante catalán, sino que además toda la manzana empleada es autóctona del lugar, con la peculiaridad que ésta cuenta con su propia Denominación de Origen, "poma gironina" (manzana gerundense).

Lamentablemente, esta marca no ha tenido mucho aceptación entre el público catalán, de forma que, al menos hará un año, el dueño se planteaba abandonar su comercialización. Por cierto, un ejemplar de la misma se puede admirar en la mítica sidrería maliayesa "La Ballera", expuesta tras la barra, permutada por el autor de estas líneas por una botellina con la etiqueta conmemorativa del enlace de Guti, de "La Ballera" (sí, ho, esi que casóse dientru un tonel de sidre), oro en paño para cualquier coleccionista de etiquetas que se precie (como un servidor).





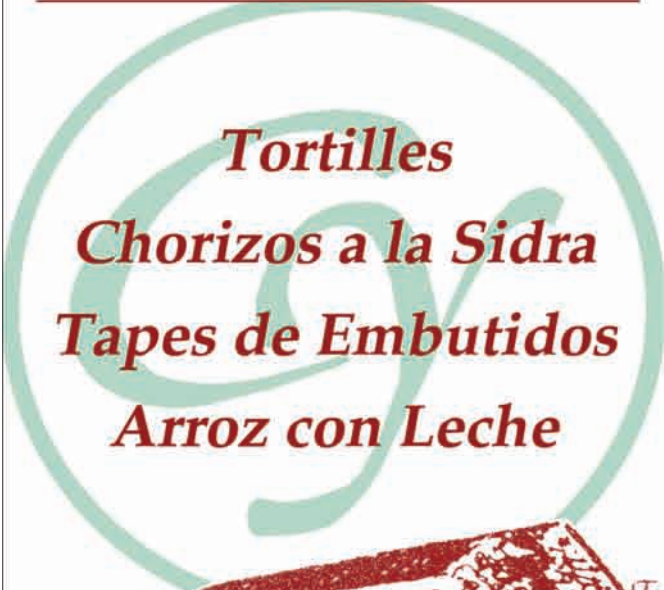
Otra sidra española peculiar es la riojana, pero desgraciadamente no poseo ninguna botella. Más doloroso es recordar que hará como unos cinco años tuve un ejemplar en mis manos del que jamás me perdonaré no habérmelo agenciado. No recuerdo el nombre de la marca ni mucho menos el del llagarero; sí del envase, botella asemejada a las de vino blanco, con un sello avalando su condición de producto ecológico riojano. Tras efectuar varias llamadas a la Consejería de Agricultura y Alimentación del gobierno riojano y a un par de establecimientos especializados de Logroño, lo cierto es que nadie sabe nada de esta bebida ni les consta siquiera que hubiese existido (?).

Ya fuera de España recalamos en el continente americano. Brasil, con al menos una muestra de cultura sidrera, representada por la marca "Cereser" (www.cereser.com.br), elaboradores de una sidra gasificada y dulce, de 4'7 °, cuyo fabricante es Viti-Vinicola Cereser Ltda., ofreciendo, además del modelo estándar, las correspondientes versiones "diet" y "sin", aparte de otros sabores de frutas. Más sorprendente es, si cabe, el caso de Colombia, productor de al menos dos marcas, "Rivelino" (producido por Procesadora de Vinos Rivera Ltda.) y "Cariñoso" (por Enalia Ltda.), la primera bajo la definición de "Vino burbujeante de manzana", mientras que la segunda opta por denominarse "Aperitivo de manzana"; pero no desconfíen, ya que en ambos casos bien podrían acogerse al derecho de ostentar el título de sidra, tanto por graduación alcohólica (8 ° la primera y 7 ° la segunda) como por ingredientes (pues al fin y al cabo sólo se sirven de manzanas, sin agregar otras frutas). Aun así, tanto el apelativo de vino o aperitivo así como su sabor denotan que se trata de un país con poca influencia de la cultura asturiana, normal si atendemos al hecho que la emigración de nuestros paisanos a esta nación sudamericana siempre fue escasa. En cuanto a ese sabor al que me refiría lo calificaría de un tanto peculiar, como queriendo aproximarse al del vino. Acercamiento que, por otro lado, queda patente en el texto incluido en la etiqueta de "Rivelino". Lean, lean, no tiene desperdicio: "Rivelino ofrece un cuidadoso proceso de elaboración con frescas y jugosas manzanas, dando como resultado un aroma delicado comparable con los mejores vinos de



Bar Casa Yoly

Sidrería - Merenderu



Tortilles

Chorizos a la Sidra

Tapes de Embutidos

Arroz con Leche



Tel. 985 36 87 24

Barrio San Antonio - DEVA

GIJÓN



California" (i).



Ahora bien, la joya de este reducido elenco de rarezas la encontramos en pleno Caribe, inada más y nada menos que en la República Dominicana! Se trata de "La Benedicta" (www.labenedicta.com) de no más de seis grados, producida por Bodegas Barceló, S.A. (sí, los mismos que los del famoso ron). No contentos con ser los autores de esta extravagancia sidrera se dedican a difundirla en varias versiones: la normal, la "sin" y la "light", y para colmo, dicha variedad alcanza también a su envasado, estando disponible en el típico botellín de vidrio estilo anglosajón, así como en formato de lata de aluminio, pero no de las tradicionales, ya que esta lata imita la forma de un botellín, con la chulería, además, de comercializarse en diversos modelos y cada uno de ellos con la leyenda impresa en la chapa: "Botella limitada de colección" (mínimo hay tres modelos). Sin embargo, es una pena que tanto mimo y dedicación no se vean recompensados con un sabor digno, resultando éste antagónico al de la asturiana. Uno tiene la impresión de estar consumiendo pura química.

De vuelta a Europa, nos sorprende que países tan meridionales como Grecia o tan volcados al universo vinícola como es el caso de Italia elaboren algo de sidra, sin que hasta el momento, a pesar de la relativa cercanía geográfica con la Península, haya podido hacerme con una muestra. Como modelo de septentrional, podríamos nombrar la finlandesa, marca "Golden Cap", tipo "classic" (de manzana) o "perry" (de pera), las dos con 4'7 ° y ambas jarabe puro. Por cierto, ya que transcurrimos por esas latitudes, en Letonia (¿o era Lituania?) fabrican una sabrosa perada de barril, de la que sólo sé que se comercializa bajo el apelativo de "Kiss Cider".

La tengo probada en la Expo del Agua de Zaragoza del año pasado. Única sidra que encontré en tal evento. ¿Cómo? ¿Qué dicen? ¿Qué había en la Expo un restaurante asturiano con la pertinente sidra? Pues que me expliquen por qué en fecha 24 de junio, en el panel en el que se exponían todos los menús de las CC.AA. el correspondiente al de nuestra tierra se hallaba vacío, como si Asturias hubiese abdicado de su derecho a disponer con establecimiento que haga honor a su riqueza culinaria. Como siempre, la típica desidia asturiana a la que tan mal acostumbrados estamos.

En fin, continuemos viaje. En Asia no se halla muy extendido el mercado sidrero. Al tener noticias que en el Nepal existía una cierta elaboración, hace tiempo, aprovechando un arranque de tenacidad (o de locura sidrera, vaya usted a saber), pregunté en el consulado del Nepal de Barcelona sobre esta cuestión, y, tras mirarme los empleados como quien mira a un bicho raro, me informaron que la que se

hacía, pues algo se hacía, aunque poco, provenía de unos pomares importados de Suiza.

Sin embargo, no es sidra todo lo que reluce. En un establecimiento japonés de la Ciudad Condal y, tras mucho revolver, hallé una lata que, entre la jungla de caracteres nipones con los que venía revestida, rezaba en inglés: "CIDER". Ya casi se me caían las lágrimas de alegría cuando resulta que la latita en cuestión contenía en realidad mosto de uva y encima sin alcohol.

En el continente africano es sabido que Sudáfrica es el único país productor. Lo que desconocía es que gran parte de la sidra que se vende en las Islas Canarias proviene de esta nación, según me informó hace tiempo nuestro inolvidable Mundo Collada, enólogo que fue de "El Gaitero".

Como quien esto escribe se considera un asturiano de puro pomar (los no sidreros que sigan diciendo que son de "pura cepa") y habiéndome informado que el Muséu de la Sidre de Nava desconocía la existencia de las sidras catalana, colombiana y brasileña, les remití en julio del año pasado tres botellas para su exposición o, al menos, a fin de hacerles constar su existencia, donación que se acredita por el pertinente documento de fecha 11 de febrero del presente, expedido por el Sr. D. Elías Carrocera Fernández, Coordinador de la Fundación de la Sidra. Tampoco eran conocedores de la dominicana y ya quedé en hacerles entrega de una muestra.



Espero que este mini recorrido por el espacio "sidreral" pueda aportar aunque sólo sea un granito de arena a la candidatura a la Unesco para que nuestra bebida patria sea reconocida como Patrimonio de la Humanidad. La sidra se hace en todo el mundo. Vale. Pero es que no se trata de reconocer unos valores meramente industriales, como podrían ser el nivel de exportación, las toneladas producidas al año o incluso el consumo medio por habitante. Ni mucho menos, claro, el hecho de producir o no. Se trata de destacar una serie de rasgos que trascienden el ámbito material y que sólo se pueden explicar desde una óptica antropológica, que en el caso de la sidra asturiana merecen ser premiados ante la necesidad de su protección, porque en definitiva, se trata del símbolo cimero de la aportación asturiana a la cultura universal: nuestra peculiar idiosincracia como Pueblo, expresada a través de nuestra querida sidra y todo el bagaje ritual que ésta conlleva.



Testu y Semeyes: Daniel García-Pedrayes

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



INGREDIENTES:

- 1/4 kg de Fabeas
- 1 hoganojo (1 chorizo, 1 patata, 1 trozo)
- 1 Botella de sidra
- 1 Descorchador
- 1 Vaso de sidra
- 1 Escanciador eléctrico

*El resultado:
La sidra bien escanciada*



El Descorchador de pared



El ayudante del eléctrico



EOLO-SPORT
INDUSTRIAS, S.A.

eolo.com
radsails.com

Grupo eolo

EOLO-SPORT Industrias, S.A.

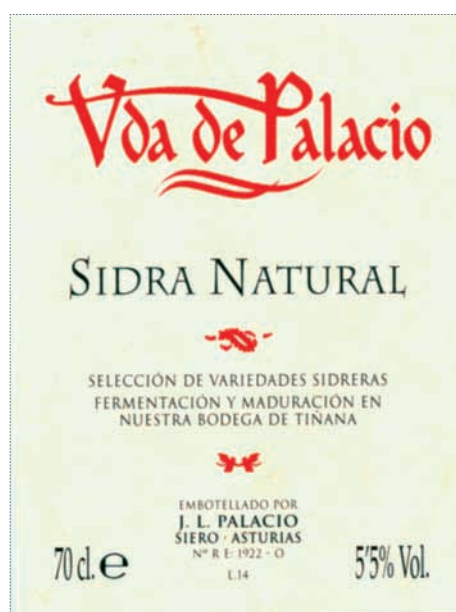
Av. Los Campones Parc. Gl 2,
33211 - Tremañes,
Gijón (Asturias) Spain
Telf: +34. 985 307 007
Fax: +34. 985 307 417
e-mail: info@eolo.com



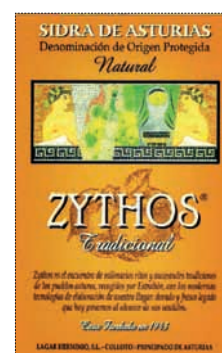
COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

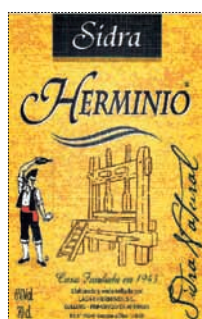
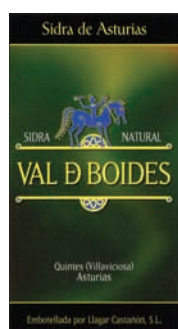
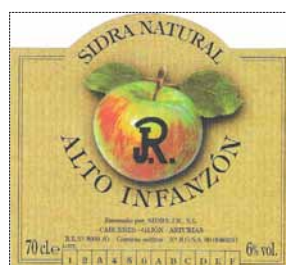


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



TONALES ASTURIANOS



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

Volvemos a insistir. Non ye que queramos cansar nin cafiar a naide cola defensa del nuesu padrimoniu etnográfico del mundu de la sidre, nin aldericar sobre lo valoráu que tá, o que debiere tar.

Pero'l casu ye que nun mos resistimos a comentar un exemplu palmariu d'apreciu pol vieyu padrimoniu sidreru. Apreciu, nesti casu, por parte de xente con meyor visión que la nuesa, del beneficiu, tantu cultural como económicu, que se-y puede sacar a los restos materiales, fuera d'usu, de la nuesa cultura ancestral.

Queremos referimos nestes llinies, a un casu que mos pasó fai poques selmanes, cuando tábemos caciplando per Internet, y atopamos la foto d'unos toneles que mos resultaren conocíos.

Yeren los cascós d'un vieyu llagar de Villaviciosa, que visitáremos un par de veces, y que nos llamaren l'atención per tener una tipoloxía arcaica, allargada, mui peculiar. Como curiosidá, decir tamién qu'estos toneles taben bautizaos con nome propiu, como yera costume n'abondos llagares asturianos. Concretamente, estos taben rotulaos nes cabeces colos nomes de "Purina", "Argentina" y "Pepín", de xuru los pertenecientes a los críos de la familia propietaria del llagar. Efeutivamente, estos cascós apaecíen dellantre nós, inuna pàxina web andaluza!, d'una empresa de restauración de toneles de Montilla, en Córdoba, que vinieren equí a buscalos.

Lo bono del asuntu ye que taben anunciaos con esti testu: "Se venden o alquilan toneles centenarios recogidos de llagares asturianos (restaurados)". Tá claru qu'esta xente anden más espabilaos que nós, no que cinca a salvar y reaprovechar esti padrimoniu, sacando-y un bon rendimientu.

Si se puede facer con unos simples (aunque non por ello pocu importantes) toneles, ¿qué porgüeyu non se podría sacar de llagares, maquinaria, etc., rehabilitaos y amañosamente calteníos, a los que se-yos puedan dar usos culturales, hosteleros, etc., al mesmu tiempu que se caltinen pa xeneraciones posteriores?.

Por ciertu, consultando otra vez esa pàxina web, nestos caberos díes, non fui quien a volver atopalos. A lo meyor soi dalgo torpe, pero non m'estrañaría que yá tuvieren vendíos. Que cada cual xulgue que-y paez.



Testu y semeyes: Inaciu Hevia Llavona



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

Sardinada en La Cantina del Vasco

El llagar La Llarada puso la sidra

El pasado jueves día 28 de mayo la Cantina del Vasco (Calle Gascona, Uvieu) celebró una sardinada en la que los asistentes, por el mismo precio (2,50 €) de las sardinas a la plancha, pudieron disfrutar del reparto de una pipa de sidra del llagar La Llarada. El tiempo, por una vez, acompañó y la terraza fue el lugar elegido por muchos de los presentes, aunque el ambiente también estaba animado en el interior, con gaitero incluido.





Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

Trabanco, Arbesú, Foncueva, Fran, Peñón, Castañón, Zapatero, Roza

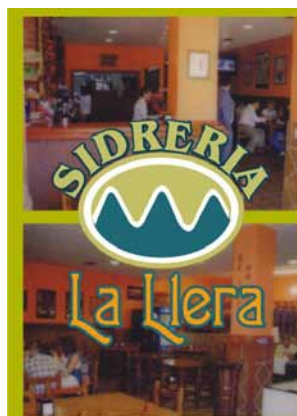
La Muralla, 4. - 33401 Avilés - Principado de Asturias
Tfno. 985 526 000 / Fax 985 560 140 / e-mail: sidreria@casamoises.com

Primer Curso de Cata y Elaboración de Sidra Tapadai.com

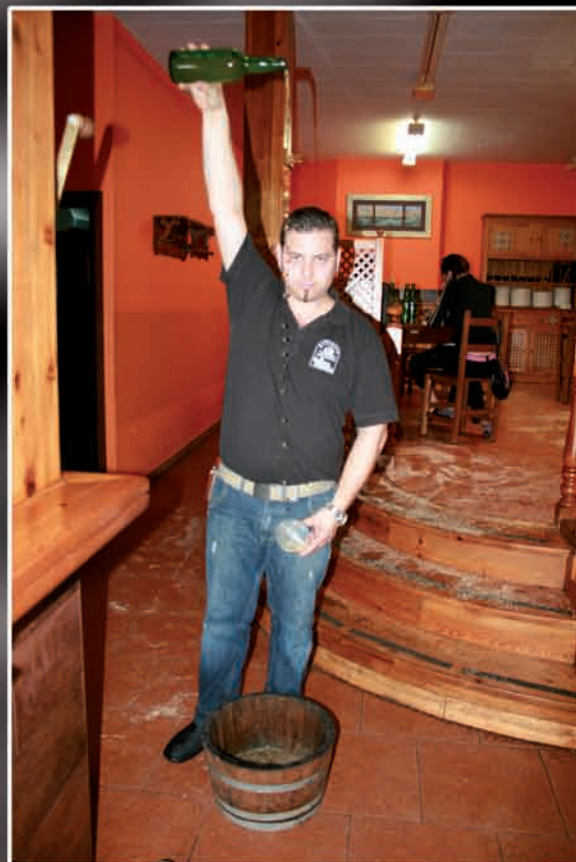
El concursu celébráu na Sidrería Tierra Astur de Culloto ye'l más concurriu del campionatu con 35 participantes

Los más de 1500 euros en premios esistentes, foren reclamáu abondo pa que los meyores echaos de sidre d'Asturies asistieren a esta III Edición del Concurru d'Echaos Tierra Astur, puntuable pal Campionatu d'Asturies. El Concurru, entamáu pola Sidrería Tierra Astur y l'Asociación de Llagareros d'Asturies, cuntó tamién col padrocinu de Sidra Trabanco, asina comu d'estremaos llagares y empreses vinculaes al sector.

Na categoría Especial aniciada pa echaos de Sidrerías Tierra Astur, el trunfador foi Emiliano Álvarez, de la Sidrería Tierra Astur Gascona. Aly Moncayo, de la Sidrería La Quinta, alzóse tamién amás de col premiu xeneral, col primer premiu na categoría llocal, qu'incluyía a echaos de los conceyos de Siero y Uviéu. Especialmente destacable foi l'abondosa participación d'echaos de los chigres del Valle'l Nalón.



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



Tapas, Menu Diario y Menu Especial

Carnes a la Piedra
Pescados

Martes cerrado por descanso



Aly Moncayo gana'l III Concursu d'Echaores Tierra Astur

El concursu celébráu na Sidrería Tierra Astur de Culloto ye'l más concurriu del campionatu con 35 participantes

Los más de 1500 euros en premios esistentes, foren reclamáu abondo pa que los meyores echaores de sidre d'Asturies asistieren a esta III Edición del Concursu d'Echaroes Tierra Astur, puntuable pal Campionatu d'Asturies.

El Concursu, entamáu pola Sidrería Tierra Astur y l'Asociación de Llagareros d'Asturies, cuntó tamién col padrocinu de Sidra Trabanco, asina comu d'estremaos llagares y empreses vinculaes al seutor.

Na categoría Especial aniciada pa echaores de Sidrerías Tierra Astur, el trunfador foi Emiliano Álvarez, de la Sidrería Tierra Astur Gascona. Aly Moncayo, de la Sidrería La Quinta, alzóse tamién amás de col premiu xeneral, col primer premiu na categoría llocal, qu'incluyía a echaores de los conceyos de Sieru y Uviéu. Especialmente destacable foi l'abondosa participación d'echaores de los chigres del Valle'l Nalón.



CASA Restaurante - Sidrería

ferino

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

Yera de pera la sidra!!!

Sospréndome lliendo nun artículu de LNE sobro'l XVII concursu y amuesa de folclor "Ciudadá d'Uviéu" qu'un "illustre miembru del xuráu" cuntara una curiosa aneudota respetu a la lletra de "Nel roncón traigo Asturias".

Esta ye l'aneudota:

"una de sus estrofas dice: «Era de Perán la sidra y por eso cuesta la botella un rial». Y eso, explica el juez, se cambia a menudo por «Peral», un error que, añade, puede derivar de otra coplilla que dice: «Era de peral el santo, era de peral y por eso pesa tanto el grandísimo animal». El experto añade a su explicación que en Perán, que está muy cerca de Candás, antiguamente se elaboraba un sidra de mucho prestigio."

Pos non, la sidra nun yera de Perán, sinon de pera, y por eso, comu perbien diz el canciu:
"Yera de pera, y por eso nun tien gustu al paladar".

En fin, qu'esperamos que l'illustre miembru del xuráu sepa más de tonada que de sidre, y que se curie un poco, enantes de char la llingua a pacer.



SIDRERIA
ROXU

- * COMIDA CASERA
- * MENU DIARIO
- * ESPICHAS POR ENCARGO
- * MENU ESPECIAL
- FIN DE SEMANA
- Y FESTIVOS

Avda. Prudencio González, 83 - 33424 Posada de Llanera
☎ 985 77 08 35



Pon fin a tus problemas de próstata

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

SIN
incisiones

SIN
anestesia
general

ALTA
inmediata

Urólogos

Dr. Ignacio
Tamargo

Dr. F. Javier
Cuervo

Dr. Valentín
Muramendiáraz

Centros de intervención

Sanatorio
Covadonga, Gijón

Clínica Asturias,
Oviedo

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

Sabor de origen

Una ausencia muy significativa

La segunda edición del SALÓN ALIMENTARIO Y DE DENOMINACIONES DE ORIGEN, SABOR DE ORIGEN se celebró en Xixón del 4 al 7 de junio del 2009.

Este salón tuvo lugar en el pabellón central del Recinto Ferial Luis Adaro, de la Cámara de Comercio de Gijón.

Según la organización, más de 50 marcas de calidad estuvieron representadas en esta edición de la muestra, con productos de las comunidades de La Rioja, Cantabria, Aragón, Extremadura, Castilla y León y Alicante.

La sidra fue sin duda la gran ausente de este evento, ya que no estuvo presente en su versión D.O.P ni de Selección.

Aun así, nuestra bebida más universal tiene una importancia tan grande en nuestra gastronomía que es difícil que, en cualquier salón organizado en Asturias, no esté presente de alguna manera.

Los Caserinos es una empresa que se dedica a fabricar

queso con un proceso de fabricación en el que interviene la sidra.

"Fabes con centollo a la sidra" es otra de las opciones culinarias que nos ofrece una conservera asturiana: Entreislas.

Durante los tres días que duró el Salón, pudo asistirse a diversas mesas, charlas y conferencias sobre gastronomía y arte culinario. En este aspecto cabe destacar la mesa redonda "Presente y futuro de las Denominaciones de Origen" o la conferencia expuesta por Luis Antonio Alías, periodista y gastrónomo de El Comercio en el que hace un recorrido por nuestra historia gastronómica, empezando por el paleolítico hasta nuestros días. Como no podía ser de otro modo, Luis menciona en su ponencia el carácter milenarista de la sidra, bebida alcohólica que los romanos encontraron cuando llegaron a Asturias y que denominaron "Zhyto".







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.

¿Y tú, que camientes?

Alderique alrodiu la postura pa escanciar

“La botella suxeta col brazu espurríu perriba la tiesta, co-los deos indiz coral y anular perríbla y el gurdíu perbaxo, la postura recta pero relaxá, el vasu quietu, en cienu'l cuerpu”

Esa sedría una definición de bon escanciáu aprebá pola gran mayoría los concursos d'escanciares y de los espertos na materia. Sicasí, unes semeyes de Luis Estrada, espublizaes por mor del premiu de la Fundación de la Sidre que se-y concedió el pasáu mes d'abril, reabren l'alderique ¿el vasu tien de ponese en cienu'l cuerpu o pa un lláu?

Nes semeyes vese nidiamente comu'l famosu sidreru y creador de los primeros concursos d'echaos de sidre echa un culín col brazu espurríu a la parte zorga'l cuerpu, y non pal cienu.

Una rápida güeyá a semeyes d'archivu amuesen que non solo elli, sinón la descomanáu mayoría de los escanciares, fasta va unos años, escanciaben nesa postura –que, dicho seya de pasu, paezse enforma a la que los “non-entendíos” usen/usamos a diariu-. Faigamos memoria ¿Cómu escanciaben los paisanos/es de cuandu yéremos neños?

Entós ¿porque ye norma agora poner el brazu en cienu? ¿cuestión de perfeición nel escanciáu o cenciellamente moda? ¿Cuala ye la postura correcha? Nun ye la primer vegá que lletores de LA SIDRA mos planteguen esta dulda.

Convidámosvos a entrar nel alderique votando nel nuesu facebook, en lasidra.net o unviando un mensaxe cola pallabra “cienu” o “lláu” al teléfonu 652 594 983 (el prósimu mes espublizaremos resultaos).



ALBERTO DEL POZO

**Pintura Artística
Murales**

**Teléfonos
625 646 442 • 625 681 000**

SIDRA NATURAL

J. TOMAS

SC

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

70 cl. 6%Vol.

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

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

a Sidra J. Tomás

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

Grupu trabanco Presentó en SICER'09 la nueva producción de la sidra Brut Poma Áurea

El llagar de Xixón saca al mercáu la tercer remesa de esta sidra brut, qu'aportará a restaurantes d'alta gama y a establecimientos de productos delicatessen

El pasáu 16 de xunu de 2009, dientro'l marcu de Sicer'09, el Grupu Trabanco presentó la tercera remesa de Poma Áurea, sidra ellaborá col sistema brut nature y perteneciente a la D.O.P. "Sidra d'Asturies". Esta nueva remesa algamará les 12.000 unidaes y ya ta a la venta, tanto n'establecimientos especializaos en productos delicatessen como en restaurantes consideraos d'alta gama.

De magar la so presentación oficial, n'abril de 2007, consumiéronse ya 22.000 unidaes de Poma Áurea, un productu que poles sos carauterístiques pue competir col cava. La rede de distribución de Poma Áurea ye especialmente importante na fastera centru y Levante. Nel campu internacional, Poma Áurea destaca pola so aceutación nos Estados Xunios, ya que dende setiembre de 2008 ufiértase'n restaurantes y tiendes gourmet de Miami.

"Poma Áurea ye'l resultáu de cuatro años de trabayu y d'investigación pa conseguir un productu de gran calidad. Esta sidra brut sosprende, porque ye una bebía mui refrescante que, amás, llimpia mui bien el paladar. Poro, ye la mejor opción pa acompañar tola comida, de los aperitivos a los postres", afirma Trabanco.



El C.P Pinzales Cellebra'l fin de cursu con una espicha

El colexu ye'l caberu centru rural del Conceyu de Xixón.

L'añu pasáu, con namás que cuatro escolinos, el colexu taba seriamente menaciáu de preslle. La matriculación masiva nel cursu 2008/2009 cuasique cuadruplicó el númberu d'escolinos, dando un vuelcu radical a la situación y obligando a un desdoble de les aules... y con vistes a seguir medrando.

Los pas de los escolinos valoren d'esti sistema educativu, ente otres coses, el fechu de caltener a los sos fi@s en contautu con la cultura rural y los vezos de la zona. Comu amuesa d'ello, los quince escolinos matriculaos esti añu, acompañaos de les sos families, esfrutaron d'un fin de cursu más asemeyáu a una romería tradicional que a un actu académicu, con participación de xente de toles edaes, música, sidra abondo (pa los mayores, claro) y comida a fartucar. El bon tiempu aidó a facer de la espicha un ésitu y la folixa allargóse fasta cerca la nueche.



Espicha de peñas sportinguistas y distinción a Quini

El pasado miércoles 27 de mayo, a las nueve de la noche, en el llagarín de la sidrería El Otru Mallu, sita en la calle Sanz Crespo, Xixón, tuvo lugar un encuentro de integrantes de la peña "El Brujo", de Noreña. En este evento se dieron cita miembros de esta asociación futbolística, así como socios de la peña "Los sufridores".

También estuvo presente Enrique Castro "Quini", el cual fue nombrado socio de honor de la peña que lleva su apodo. Además de contar con esta leyenda viva del fútbol asturiano, el equipo rojiblanco estuvo representado por el consejero Mariano Fernández Prendes y por Carlinos Menéndez, del filial del equipo xixonés. José María Suárez Braña y Eduardo Díaz, presidente y vicepresidente de las peñas sportinguistas, estuvieron presentes en el acto y posterior espicha.



Sidra Natural

GEL0

Quintes, Barrio Santana, 30
33314 VILLAVICIOSA
Tel. 985 89 44 32



CAMARERO se necesita que sepa escanciar sidra para restaurante sidrería en Mieres. Tel. 985460482, a partir de las 12 h.

CAMARERO. Imprescindible que sepa echar sidra. Tel. 985325751

CAMARERO/A echador/a de sidra. Se precisa para sidrería en Xixón. Asegurado a jornada completa. Horario de 16 a cierre. Descanso domingo tarde y lunes todo el día. Tel. 672314219 Llamar a partir de las 11,30 horas

CAMARERO-ECHADOR de sidra, se necesita, media jornada, tardes. Tel. 985373019, llamar de 10 a 15 horas.

CAMAREROS/AS se precisan para próxima apertura de sidrería en Xixón. Que sepan escanciar sidra y con experiencia. Tel. 679506048

ESCANCIADORES de sidra, con experiencia, se precisan para restaurante en el centro de Xixón. 2 días de descanso. Interesados enviar C.V. a: zapatarranca@zapatarranca.com. Tel. 985343255 (no llamar)

SIDRERÍA en Culloto necesita camarero con experiencia. Imprescindible escanciar sidra y documentación. Tel. 985 79 35 33

CAMARERA con experiencia en barra, comedor, carta y escanciando sidra, se ofrece para trabajar. Tel. 651670844

CAMARERA profesional con experiencia en carta, menús, barra, echadora de sidra, busca empleo, también se hacen extras. Tel. 651670844

CAMARERA. Chica seria, responsable y con buena presencia, se ofrece para dar extras en restaurantes, sidrería, cafetería o pub. Experiencia demostrable. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 653156099

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

CAMARERO con experiencia demostrable en carta y barra, escanciador de sidra, controlando muy bien la bandeja, se ofrece para trabajar en hostelería. Seriedad. Tel. 617186474

CAMARERO echador de sidra se ofrece, con 51 años. Incluidos fines de semana. Tel. 677694739

CAMARERO escanciador de sidra se ofrece. Trabajador, serio, responsable, para trabajar dando descansos de Lunes a Jueves. Tel. 637424575

CAMARERO escanciador de sidra, serio, responsable y trabajador, se ofrece para dar descanso al personal 1 día por semana. De lunes a jueves. Tel. 610460198

CAMARERO sabiendo echar sidra, con mucha experiencia en hostelería en general, se ofrece como extra los fines de semana. Tel. 609523452 y 985231437

CAMARERO. Chico de 20 años se ofrece para trabajar en sidrerías, como extras. Sabiendo echar sidra. Tel. 679762082, mañanas.

COCINA. Ayudante de cocina y escanciador de sidra se ofrece. Tel. 686311980

ECHADOR de sidra para Xixón, extra, viernes y sábados tarde y noche, preferible zona Llano, Pumarín. Tel. 625327440

BOTELLAS de sidra vacías a 0,40 c/u. Vendo. Sieru. Tel. 669796471.

CASCOS de sidra, vendo, a 0,20 /pieza. Mínimo 24 botellas. Tel. 652907774 y 676962199, tardes.

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

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

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

BARRIL de cerveza para sidra dulce. Con grifo y válvula de seguridad. Se vende. 60. Tel. 629174031

BOTELLAS de sidra vacías, para envasar. Vendo unas 200 por 50. Tel. 985798036

BOTELLAS de sidra y bidones para vinagre. Vendo. Tel. 985575262 noches

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 vacías, para sidra. Se venden. Económicas. Unas 20 cajas. Mieres. Tel. 649993811 y 676477112

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

LLAGAR de sidra con 12 sacos de capacidad, malladora eléctrica de acero inoxidable, barril de fibra de 200 litros, 300 botellas de sidra con sus cajas, todo nuevo y en perfecto estado por 1.000. Tel. 659087059, correo kikocaravia@hotmail.com

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

SIDRA casera. Vendo. Tel. 669570458

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

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

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

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

SIDRA. Vendo cajas de sidra con cascós, económicas. El Berrón (Sieru). Tel. 652287957

BOCOIS. Vendo 2 pipas de sidra. Uno de 400 litros y otro de 600 litros. De madera de castaño. Dan muy buena sidra. Vendo por cambiar a fibra. Tel. 609011218 y 985662755

ESCANCIADORES de sidra. Vendo 2 con batería, especial para hostelería. Nuevos a estrenar, en la caja. 45 / udad. Tel. 663575732

HOSTELERÍA. Vendo enfriador de sidra. En buen estado. Tel. 628915430

El Entrego

CAJAS de sidra vacías, 6 . Tel. 626264207 y 650333392

TODOCHOLLO. Enfriador de sidra. 400 . Tel. 987262567 y 692235528

LLAGAR de madera, 65 cm., de diámetro, 220 . Tel. 670090683 por la tarde.

LLAGAR hidráulico con husillos 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. Se compra. Barato. Tel. 639113094

TEMPORERO para la recogida de manzana. Chico serio y responsable, 25 años, español, se ofrece para trabajar. Tel. 664350466

MOLÍN triturador de manzana, artesanal. Vendo. Tel. 985970164

LLAGAR hidráulico con husillos 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

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

LA SIDRA

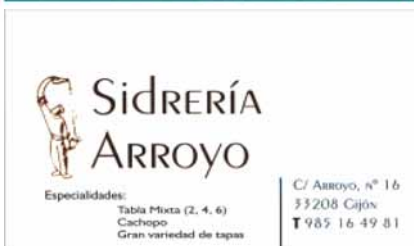


ANUNCIOS POR PALABRAS EN ESTA SECCIÓN, PONERSE EN CONTACTO EN EL TELÉFONO 652 594 983 O EN EL CORREO ELECTRÓNICO revistalasidra@gmail.com



Gascona, 2 · 33001 OVIEDO · Tifs. 985 21 03 41 / 985 20 57 45





AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

SIDRERÍA CASA MOISÉS.
La Muralla, 4. T. 985 526 000.
Trabanco, Arbesú, Foncuera,
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. Foncuera,
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. Tarterie, 46. Morea.
T. 985 48 35 31.

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

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

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel 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 Tárano, 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
Piedras Blancas

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

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

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

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

Trabanco y Cortina.

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

REST. MARISQUERÍA LA RULA.
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@zitecs.cln

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.
Puertu Payares, 29. T. 985 61 12 76.
J. Tomás.

SIDRERÍA CASA CHOLO.
La Pontona, Llaviana.
T. 985 60 27 57.
Sidra Arbesú.

LO DE MOI.
Tejera norte nº 12. La Pola.
Servicio a domicilio.

COFEYPO.
Puertu Payares, 4 baxu. La Pola.
T. 985 611 846.
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.
Espineo, 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.



**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 71 60 70.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985 71 75 51.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12. T. 985 71 64 55.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 71 74 28.

SIDRA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985 71 62 92.
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

La Riega, s/n. T. 985 71 60 67.

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985 71 69 43.

SIDRERÍA LA MASERA.

Plácido Martínez, 3.
T. 689 27 38 89.

GESALS.

Luis Arminán, 19 - 4º A.
T. 985 71 71 02.

NOREÑA**SIDRERÍA PACO.**

Flórez Estrada, 26. T.
985 74 21 63.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA FERMÍN.

Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985 74 05 26.
Sidra Trabanco.

CASA EL SASTRE.

Fray Ramón, 27. T. 985 74 12 52.
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

HOTEL CRISTINA.

Les cabañes, s/n. T. 985 74 47 47.

UITA.

Socarrera, 18 - 2º E.
T. 985 74 11 41.
info@uitaAsturies.com

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes). T. 985 84 05 32.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

LA GRIETA. Turismo y aventura.

Av. de Europa, 2 bajo.
33540 Les Arriendes.
T. 985 84 15 40.
www.lagrietacanoas.com

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

La Sala, s/n. Les Arriendes.
T. 985 84 03 33.
www.sellastur.com

ASTUR AVENTURA.

Puente del Campo de Fútbol.
T. 985 84 10 02.
www.tucanoa.com
info@tucanoa.com

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

HOTEL - RESTAURANTE - BAR

LA GUINDAL.
El Texu, s/n. Castañera.
33540 Les Arriendes.
T. 985 84 12 36.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

Ramón del Valle, 4. T. 985 84 15 36.
Trabanco, Trabanco Selección.

SIDRERÍA MESÓN**EL RINCÓN DEL CASTAÑO.**

Ramón del Valle, 5. Les Arriendes.
T. 985 84 16 74.
Trabanco, Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MOLÍN.

Ramón del Valle, 8. Les Arriendes.
T. 985 84 15 79.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985 84 04 11.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.

Domingo Fresneda, 11.
Les Arriendes
T. 985 84 02 27.

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652 93 72 19.

PILOÑA**SIDRERÍA LA PÉRGOLA.**

Ctra General, s/n. Sevares.
T. 985 70 61 86.
Foncueva y Zapatero.

SIDRERÍA BENIDORM.

Ctra General, s/n. Villamayor.
T. 985 70 71 11.
Foncueva y Orizón

RIBESEYA**SIDRERÍA****LA TERRAZA DE COJIMAR.**

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

SIDRERÍA EL MESÓN.

Fernández Juncos, 5.
T. 985 85 82 96.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL CUETU.

Manuel Caso de la Villa, 42 bajo.
T. 985 86 18 99.
Sidra Menéndez.
www.parrillaelcuetu.com

RESTAURANTE - 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 85 83 63.
Sidra JR Alto Infanzón.

SIDRERÍA LA PARRILLA.

Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

CERVECERÍA LA NANSÁ.

Marqués de Argüelles, s/n.
T. 985 86 02 83.

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

PRAVIA**RESTAURANTE****LA SALA DEL BUEN YANTAR.**

Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E.
T. 625 50 00 78

RIOSÁ**LA TABERNA DE JOSE.**

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985 76 61 10.

RESTAURANTE - PARRILLA**L'ANTOXANA.**

Plaza l'horru, 8. T. 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 Arbesú.

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.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985263944.

SIDRA ARBESÚ.
Santa Marina, s/n.
T. 985742390.

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

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO NEUNORTE.
Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.
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.
coemastur@terra.es

AGRÍCOLA DE SIERO.
La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

AULA NET. SERVICIOS INFORMÁTICOS.
El Parquín 7 - 8. El Berrón.
T. 985 74 46 42.
sat@correonegocioastur.com

DISTRIBUCIONES PUNTUALES.
Polígonu Naón, Nave 12. Ctra. Viella.
T. 985 98 03 01.
beredi@infonegocio.com
Llugones

SIDRERÍA 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 Pílon.
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 TABIERNIA.
Llaviada 5. La Corredoria.
T. 985 11 01 74.
Cortina - Trabanco.

SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29.
T. 984 18 98 01.
Sidra Roza.

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.
Herminio.

SIDRERÍA GRAN VÍA
Avda. Galicia, 3.
T. 985 23 99 01.
Trabanco y Juanín.

LA SIDRERÍA.
Pz. Pedro Miñor, 4.
T. 985 27 55 22.
Cortina. Trabanco Selección.

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

SIDRERÍA TRASIEGO.
19 de Julio, 10. T. 985 21 28
28.
Sidra Trabanco.
SIDRERÍA CASA MUÑIZ.
La Lila, nº 16 bajo. T. 985 20
66 54.



pelayu cuaya

GAITERU ASTURIANU
ASTURIAN CELTIC PIPER

Tfno./phone (+34) 600 373 175
pelayuastureire@hotmail.com



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
Sidra Trabanco, Cortina y
Menendez.

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 Guisasola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

YANTAR DE CAMPOMANES.
Campomanes, 24 - 26.
T. 985 20 83 82.
Cortina, Trabanco,
Gobernador, Nozala, Frutos.

SIDRERÍA LA ZAPICA.
Avda. del Cristo, 65.
T. 985 27 47 62.
Trabanco.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.
Tapas y pinchos variados.
Teodoro Cuesta, 17.
T. 985 78 29 84.

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

**SIDRERÍA DONDE
RAMONÍN**
Urbanización Pintado, 8.
La Corredoria.
T. 985 29 82 05.

**SIDRERÍA LA PARROQUIA
DEL PREDICADOR.**
Alejandro Gascona, 14.
T. 984 182 732.

ALFAPLAS.
Avda. Torrelavega, 13.
T. 985 228 511.
www.alfaplas.com

RIBOL SOLAR S.L.
Rafael María de Labra, 18.
T. 607 675 120.

PROYECTOS POSADA.
Granados, 6 - 3º D
T. 608 472 156.
proyectos@proyectosposada.
com

DEMADERA.
El Valle, 2 . Montecerrao.
T. 985 27 42 63.

SIDRERÍA ALASKA.
Gaspar García Laviana, 1.
T. 985 20 30 48.

LA CANTINA DEL VASCO.
Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

SIDRERÍA AZUL.
L'Argañosa, 130.
T. 985 25 49 52.

SIDRERÍA LA CASUCA.
Molín La Casuca. La Corredoria.
T. 984 088 889.
Fonciello, Menéndez, Trabanco.

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

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

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

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

**SIDRERÍA
EL LLAGAR DE COLLOTO.**
Camín Real, 53. T. 985 79 22
00.
Sidra Vda. de Palacios, Trabanco,
Trabanco Selección.

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.
Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

**SIDRERÍA
LA FLOR DEL PUMAR.**
Riañu, 22. T. 985 89 12 64.

CAFE BAR CASA ESPAÑA.
Pza Carlos Iº - 3. T. 985 89 20
30.

SIDRERÍA EL BENDITU.
Pza. El Güevu, 29.
T. 985 89 27 96.
Buznego, Villacubera, Zythos.

CASA MILAGROS.
Campomanes, 1. T. 985 89 02
21.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL CAÑU.
Carmen, 4. T. 985 893 049.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL HORRU.
Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA MEANA.
Generalísimo, 25 B.
T. 985 89 26 84.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA LA TORRE.
Cabanilles, 29. T. 985890149.

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.
Maliayo, 5. T. Tel. 985 892 251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRERÍA EL GALEÓN.
Marqués de Villaviciosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA BALLERA.

Campomanes, 18.
T. 985 89 00 09.
Coro, Cortina y Vigón.

SIDRERÍA CAMPOMANES.

Campomanes, 1.
T. 985 89 14 06.

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

VIVEROS MADIEDO.

Carmen, 16. T. 985 89 10 76.
T. 689 57 02 72.

SIDRA EL GOBERNADOR.

El Gobernador, s/n.
T. 985 89 26 16.
www.sidragobernador.es

SIDRA FRUTOS.

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

BAR RESTAURANTE**DESI-POCHI.**

Quintueles - Villaviciosa.
T. 985894750.

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

OLIVA PINTURAS.

B.º Casamoria, 48. 33314 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 Pedrosu.
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

Fuejo.

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.

Río 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, Contrueces.

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.

Zaragoza, s/n. T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA EL MANZANU.

Garilaso de la Vega, 39.
T. 985 36 04 75.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA QUINTES.

Saavedra, 42.
T. 985 39 45 76.
Sidra Menéndez y Sidra Cortina.

SIDRERÍA COROÑA.

Travesía del Mar, 3.
T. 985 32 10 34.
Sidra Canal.

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

SIDRERÍA CASA CARMEN.

Manso, 26.
T. 985 33 44 15.
Sidra Riestra, Trabanco
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 985 354 639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985 131 487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 369 238.
Sidra Trabanco.

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

Ctra. Carbonera, s/n. Rocés.
T. 985 38 04 71.

SIDRERÍA SPORTING.

Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA LA VERJA.

Avda. de la Costa, 97.
T. 985 37 30 19.
Castañón y Trabanco.

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

**SIDRERÍA 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 CHAFIÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE LA BOMBILLA.

Caldones. T. 985 136 121.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.

Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.

Eleuterio Quintanilla, 69.
T. 985 094 005
Trabanco, Trabanco Selección.

LES TAYAES.

Cra. Carbonera, 50.
T. 984 394 083.
JR.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985 165 280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

PARRILLA EL CHARRUA.

C/ Bélgica, 2. T. 985 38 00 14.
Trabanco.

SIDRERÍA GALASTUR.

Bobes. T. 985 165 546.
Trabanco.

**SIDRERÍA RESTAURANTE
CABAÑAQUINTA.**

Ctra. Carbonera, 28.
Riestra, Frutos y Acebal.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.

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. 985 399 444.
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.lagarelrole.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. 985 151 962.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.

Sierra del Sueve, 14. Nueu Xixón.
T. 984 393 037.

SIDRERÍA EL FARTÓN.

Luanco, 16 baxo.

ELÍAS NORIEGA.

Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

PINTURAS ALPER.

Avda. Schultz, 36. T. 985 99 07 69.
T. 985 990 252.

VASOS DE SIDRA CARMEN.

Piñera - Cenero. T. 985 16 78 22.
www.vasosdesidra.es

EOLO INNOVA

Avda. de los Campones par Gi-2.
Tremas. T. 985 30 70 07.

MADRID

**RESTAURANTE LA HOJA
LA FUEYA.**

Doctor Castelo, 48. T. 914 09 25 22.
info@lahoja.es

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA PARRONDO.**

Trujillos 4, 9. T. 915 22 62 34.
rcasaparrondo@yahoo.es

**RESTAURANTE
EL RINCÓN ASTURIANO.**

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

Bordadores, 5. T. 915 411 140.
info@restauranteelneru.com

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

Gurtzeta Berria Baserria. Urnieta.
T. 943 551 014.

SIDRA ELUTXETA.

Elucheta Vaserria - Otzaran Bailara.
Urnieta. T. 943 556 981.

SIDRA OLAIZOLA.

Osinaga Auzoa, 36. Hernani.
T. 943 336 731.

SIDRA ELORRABI.

Elorrabi Baserria, Osiñaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.

Larregain Baserria, Ereñozu Auzoa.
Hernani. T. 943 555 846.

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserria. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

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

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserria. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.

Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.

Satxota Santiago Auzoa. Aia.
T. 943 835 738.

BALEIO.

Aran Eder Bidea, 16. Oiartzun.
T. 943 491 340.

BEREZIARTUA.

Iparralde Bidea, 16. Astigarraga.
T. 943 555 798.

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

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

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, 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 / EL PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS. **CASTELLÓN:** JUANITO / D'EMILIO. **CIUDAD REAL:** SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA. **GUADALAJARA:** EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA. **MÁLAGA:** SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA. **LA RIOJA:** LOS ABADES. **MADRID:** OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS / EL HORNO DE JUAN. **NAFARROA:** LA CHISTERA / RODERO. DON PABLO. **PALENCIA:** VENTA ZAPATONES / LA CASA DEL ABAD / EL SEÑORÍO. **SEGOVIA:** LAS CASILLAS / DI VINO / EL FOGÓN SEFARDÍ / EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL. **SEVILLA:** ANTONIO ROMERO / ZENIT / CASA ROBLES. **TOLEDO:** CIGARRAL DE LAS MERCEDES / EL ASTURIANO / CASA ZAPICO. **ZAMORA:** EL EMPALME / LA CASONA DE SANABRIA / CASA PANERO.

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. **ALICANTE:** NARCEA

/ LA CASA DE Asturias / GIJÓN / ALDAPA / FARTUQUÍN. **BADAYOZ:** ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA. **BARCELONA:** EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA. **BURGOS:** ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE 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 4152, 33200 - Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLÍOS.....
DIRECCIÓN.....
LLUGAR.....C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y NÚM. CUENTA (20 dígitos)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indicamos dende que número quies soscribite ☐ y si quies dalgún número atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu (678 50 64 90) o per e-mail :
lasidrainfo@yahoo.es

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



Trabanco
GRUPO



MUNIZ



LA NOZALA



Sopena



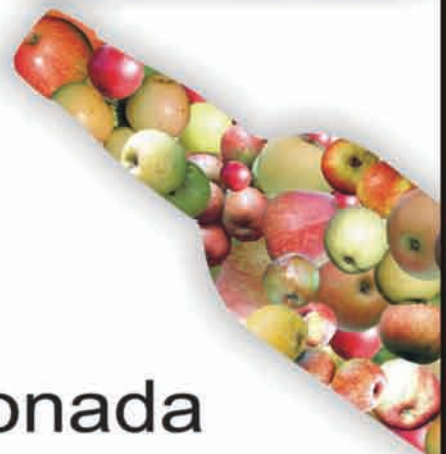
Sareganu



Peñón



Sidra Natural Seleccionada



SIDRA NATURAL

Trabanco

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA