

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

Númburu 67 - Xunetu 2009 3€

FESTIVAL SIDRERU

XXXII FESTIVAL DE LA SIDRE
DE NAVA

SIDRE D'ESCOYETA

LA CALIDAD DE LA MANZANA SELECCIONADA

LA MUDRERA

CONCURSU DE SIDRE CASERO

LA ZAPICA

LA MÚSICA QUE MEYOR XUNCE

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 RURAL Y PESCA

Sidra de Asturias



Hay una sidra 100% de Asturias



Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen



XXXII FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA... Y EL MUNDIU FÉXOSE SIDRE	6
TRUNFU DE LORETO GARCÍA Nel XXII Concurso Internacional d'Echaores de sidra	10
LA NOZALA SIDRA GANADORA NAVA 2009	14
ENTREVISTAS SÍCER 2009 Los produc tores dan su visión de la muestra de calidad	16
SIDRE D'ESCOYETA LA CALIDAD DE LA MANZANA SELECCIONADA	20
LLAGAR DE PIÑERA	26
LOS COJOHONUDOS EL SHOW DE LOS ANGONES	30
De chigre a chigre ... COROÑA EL PLANETA	32
Miguel Antonio Llera Blanco. Escanciador del mes	36
GRUPU TASTIA	38
Platu'l Mes BACALAO A LA SIDRA	40
CONCURSOS DE SIDRE CASERO LA MUDRERA SARIEGU	42
III PREMIU MICRORRELATOS SIDREROS BARRIO DE LA SIDRA	45
Opinión ASTURES Y ROMANOS	64
Agospios LA POSTA	50
ZAPICA. LA MÚSICA QUE MEYOR XUNCE	54
TRIVIAL SIDRERU	58
REXENERACIÓN DE PIPES DE SIDRE	60
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	64
ACTUALIDÁ	66



LA SIDRA

Xunetu 2009

Númeru **67**

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

Xurde Margaride

COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU



Redaición
Llucía Fernández Marqués
lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 59 49 83

Management
Jose Luis Acosta Fernández
Tlf.: 646 87 92 56

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

Collaboraores
Fernán Gonzáli Llechosa, Abel
Martínez González, Alberto del
Pozo, Germán Busqué, Inaciu
Hevia Llavona, Manolo Armayor
Rodríguez, Nora Marqués, Ro-
berto González Quevedo, Xuacu
Fernandi Güerta, Alejandro Riesco
Roces, Manuel G. Busto, Daniel
Pedrayes, Xuan Armayor Armayor.

Semeyes
Archivu Ensame Sidreru, Pablo
Pedraz, Ana Palacio Runza, Anzu
Fernández, David Fonseca Cano,
Germán Busque, Jose Luis Acosta,
Llucía Fernández, Avelino Sán-
chez.

Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

Trabanco, Arbesú, Foncuera, Fran, Peñón, Castañón, Zapatero, Reza

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

XXXII FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA

...Y EL MUNDIU FÉXOSE SIDRE



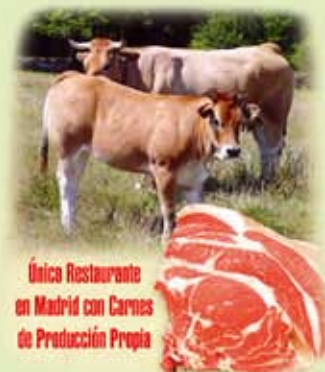
Miles de personas participaron en la trigésimo segunda edición del Festival de la Sidra de Nava, un referente inexcusable para los amantes de la sidra, que año a año va adquiriendo mayor y merecida fama.



Mesón - Restaurante El Rincón Asturiano



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



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

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



“La sidra tresciende la so condición de bébora pa convertise en seña d'identidá de tol pueblu asturianu”

Aurelio Martín (Conseyeru de Mediu Rural y Pesca)

Aunque de alguna manera el festival sidrero se desarrolló durante toda la semana, lo cierto es que el comienzo real fue el sábado a las 12 del mediodía con la gran final del Concurso de la Meyor Sidre d'Asturies y de Nava, que compartió protagonismo con las degustaciones de la cuarta edición del Festival del Tortu, eso sí, todo ello regado con abundante sidra, aportada por los llagares navetos.

Ya en la tarde, la actuación de la Banda Gaites “La Raitana” hizo de prólogo a los actos oficiales del festival inaugurándose, tras la recepción de autoridades, como el Conseyeru de Mediu Rural y Pesca, Aurelio Martín; el alcalde Nava, Claudio Escobio; la directora general de Turismo, Elisa Llana y el alcalde del municio sevillano de Umbrete, Joaquín Fernández Garro.

Tras ellos se procedió a hacer entrega de los premios a la Meyor Sidre d'Asturies y a la Meyor Sidre de Nava, que recayeron respectivamente en el Llagar La Nozala de Xixón y en el Llagar Roza de Nava. Sidra Foncueva –Sieru- y Sidra Trabanco, (Xixón) consiguieron el segundo y tercer puesto por este orden.

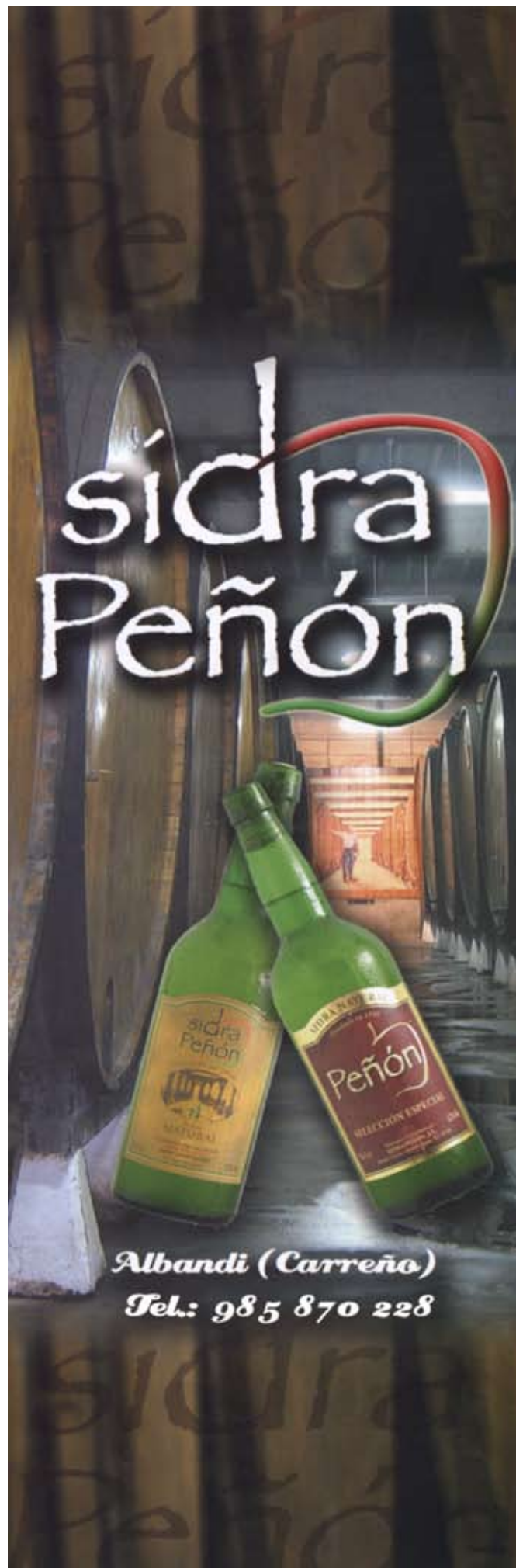
El pregón, que tuvo lugar una vez finalizada la entrega de premios, corrió a cargo de la doctora en Historia, Isabel Torrente Fernández, versando sobre la presencia de la sidra en la documentación medieval asturiana y que finalizó haciendo una reseña sobre la historia del monasterio de San Bartolomé de Nava.

El conseyeru de Mediu Rual cerró el acto y destacó que el Festival de la Sidre de Nava “ye un eventu qu'edición tres edición consolídase comu'l meyor escaparate pa la nuesa bébora más universal”, animando a los presentes a disfrutar convenientemente de la fiesta y la sidra, recordando que esta última “tresciende la so condición de bébora pa convertise en seña d'identidá de tol pueblu asturianu”.

Ya a las 9 de la noche, se tiró el tradicional “volaor”, dando comienzo la “ruta de la sidra” por las calles de la villa, donde una multitud de sidreros se esforzó por disfrutar y se dispuso a beber los más de 5.000 litros de sidra gratuita repartida por la organización.

Sidrotrenes

Un año más Feve puso en funcionamiento los “sidrotrenes”, gracias a los cuales fue posible acudir, y sobre todo regresar, al festival cubriendo los trayectos desde Uviéu, Xixón y La Pola Llaviana, aumentando de forma considerable el número de plazas y la frecuencia de los mismos (8 sidrotrenes desde cada uno de los puntos de partida).



TRUNFU DE LORETO GARCÍA

27 ECHARORES DE SIDRE PARTICIPAREN NESTI XXII CONCURSU INTERNACIONAL DE NAVA.



La polesa Loreto García, de la sidrería El Madreñeru, consiguió el primer puestu dempués d'una apertada llucha cola tricampiona del Concurso d'Echaores de Sidre d'Asturies, Susana Ovín, llegando a tar a pre, con 79,80 puntos.

Comu ye persabío, los parámetros qu'estudia'l xuráu pa puntuar son:

- L'estilu col que s'écha la sidre, cómo se garra'l vasu, la botella y la postura qu'emplega nesi llabor.
- Nun esceder los 60 segundos pa echar los cinco vasos.
- La midía de ca vasu que tien de ser de 120 centímetros cúbicos.

A la fin, el duelu ente Susana Ovín y Loreto García

decidiólu la midía del vasu, nel que la naveta algamó una puntuación de 48,20 y Loreto García 48,60, proclamándose por segunda vegada trunfadora de la preba. "Ganar el concursu en Nava date prestixu y reconocencia, ye comu si ganares yá'l Campionatu d'Asturies", dalgo que ye más que posible, si camentamos qu'agora mesmo ye cabezalera del mencionáu concursu, consiguiendo cuatro victories consecutives de los nueve concursos cèlebraos no que va d'añu.

Per otru llau, el Premiu Especial Xuvenil, pa menores de 16 años y novedá nel concursu, foi pa Sandra Martínez, de la sidrería Pepita de Llugones.

Los premios llocales foron pa Susana Ovín y Aroa Vigil de la sidrería La Barraca de Nava, y pa Saúl Moro de La Panera.





Susana Ovín, la tres vegaes campiona del Concursu d'Echaores de Sidre y referencia obligao nel mundiu la sidre, anunció la so intención d'abandonar el mundiu de los concursos por falta tiempu.

Dende LA SIDRA deseyamos qu'esti determín nun seya definitivu y que nun teamos falando más que d'un curtiu paréntesis fasta que la teamos de nueu n'activo.



Testos: Xuacu Fernandi Güerta
Semeyes: David Fonseca, Archivu E. S.



Sidrería - Parrilla - Restaurante

**C/ Saavedra, 3 y 5
33208 Gijón**

Telfs.: 984 490 210 - 984 490 211

Salones independientes para espichas, eventos y celebraciones con capacidad hasta 200 personas.

Especialidad en parrilladas de carne, pescados y mariscos.

Amplia variedad de raciones.

Por su ubicación en el centro de Gijón y por su tamaño es la mejor opción para reuniones de cualquier tipo.

Amplia terraza junto a parque infantil.



Lo qu'opinen los sidreros



Antonio Méndez

¿Eres de Nava o vinísteis para el festival?

No, nosotros somos de Madrid.

¿Y os gusta el Festival de la Sidra?
¿Ya lo conocíais?

Bien, la verdad es que está muy bien. Este es el tercer año que venimos y nos gusta.

¿Cómo lo veis este año?

El primer año que vinimos había como más ambiente, como un poquito más de animación. Se ha reducido un poco la asistencia de gente pero la calidad se mantiene, no ha bajado.

¿Y la sidra?

No somos entendidos, pero bien. Ya vamos entendiendo un poquito.

¿Tienes alguna sidra preferida?

Estuvimos probando ayer y Zapatero estaba bastante bien, y Roza también estaba bien.

¿Cómo se ve el mundo de la sidra desde fuera de Asturias?

Al principio se ve como algo un poco extraño, choca un poquito, pero una vez que lo vas conociendo te gusta y lo ves como algo muy normal, muy del pueblo, empiezas a conocer la sidra, su proceso de elaboración, el escanciado y entonces es cuando vas empezando a entender la cultura de la sidra.



Ángel González

¿Yes d'equí?

No, vengo d'Uviéu.

¿Ye la primer vegá que vienes al Festival de la sidra?

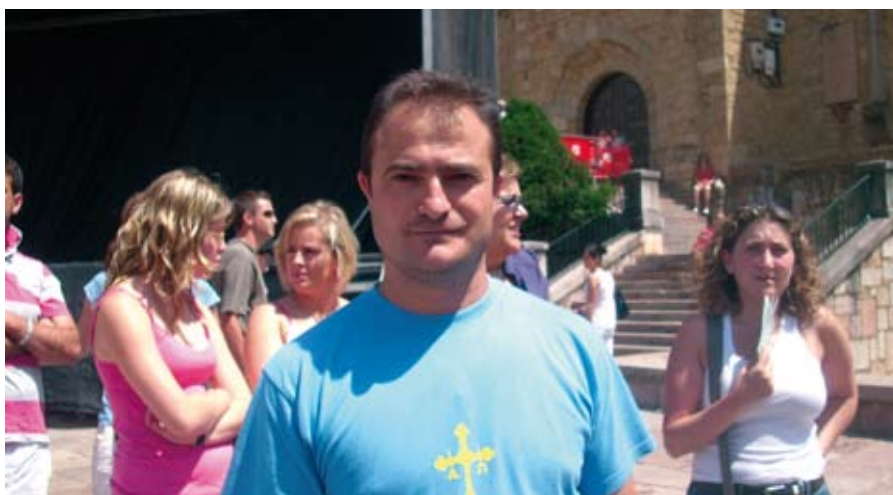
Que va. Vengo casi siempre y voi a varios festivales, aquí y otros.

¿Y cómu lo ves esti añu?

Bien, ta bien. La sidra vien mui bona. La d'Alonso taba un poco más fría de la cuenta, ya-yos lo avisé, y sacáronla un poco; pero ta bueno.

Veo que tas interesáu nel concursu d'escanciaiores ¿hai bon nivel?

Uff. Muncho nivel, sí. Cada añu vese meyorar. Ves estos escanciadores y después ves lo que hai por ahí escanciando y a veces da pena. Hai muncha diferencia.



Gregorio Pruneda

¿Eres de aquí o viniste para el Festival?

No, yo soy de Nava.

¿Te parece positivo para la zona que se celebren estos eventos?

Sí, atrae gente, nos da a conocer, trae ambiente, no sé, es bueno para Nava, y además también nosotros lo disfrutamos.

¿Ves cambios de un año a otro en el Festival?

La verdad es que no, no evoluciona mucho de un año a otro.

Es todos los años más o menos lo mismo, yo no veo que haya cambios.

¿Te parece que este año la sidra viene bien?

Sí hay buena sidra, la de Roza sobre todo me pareció muy buena.



Cristina, Natalia y Javier son de Nava. ¿Cómo veis esti año el Festival de la sidra?

- Les orquestes de pena, la música esti año nun me gustó... gustáronme más les del año pasáu.
- Hai menos qu'otros años... yo véolo con menos ambiente qu'otros años.
- Igual sí que hay menos xente qu'otros años, pero sigue manteniéndose. Val pa dar Nava a conocer y que vengán de fuera al Festival. Sobre todo val pa la hostelería.

¿Y la sidra?

- La sidra tovía nun la probé, sí que me gusta, pero tovía no lo probé. Pregunta-y a él que si la probó...
- Ta bien, lo que probé pol momentu gustóme. Yo probé lo de Angelón y ta rico, bien.

¿Qué parte'l festival vos presta más?

- Ye too, no se pue separar lo uno de lo otro, ye la sidra, la música, los concursos, l'ambiente...
- Lo único pela noche, igual se arma demasiada fiesta, en sentíu de demasiaes borracheros y eso. Ye lo que menos me gusta



Raquel Alvarez – L'Infiestu

¿De dónde venís?

- Somos de aquí... bueno, de Nava no, de L'Infiestu.

¿Creeis que el Festival de la Sidra sirve para atraer gente a Nava?

- Sí, lo que pasa es que me parece que hay poco. Nosotros vinimos por el Festival, sino hoy no estaríamos aquí.

¿Y cómo veis el ambiente?

- Yo lo veo bien, está guapo, pero creo que hay poca gente, para lo que es el Festival de la sidra hay poco. Pero bueno, por lo menos hace buen día.

¿Y la sidra? ¿tiene buen nivel?

- Rica, está bien, fresquina, además, hoy entra muy bien.

SIDRERÍA - MARISQUERÍA
(Pepe y Ofelia)

Travesía del Mar, 3
Telf. 985 32 10 34

El Natahoyo
33212 GIJÓN

LA NOZALA

SIDRA GANADORA NAVA



Victor Escalada, gerente de ASTURVISA

Otra victoria más; para ser un llagar de los más recientes, tiene su mérito ¿Puedes hacerme un breve resumen de los premios acumulados por ASTURVISA hasta la fecha?

Empezamos en 2007, recibiendo el primer premio de relevancia con nuestra marca de D.O.P. Escalada, con motivo de la Preba de la calle Gascona en Uviéu, me refiero a la cata oficial. Además obtuvimos premios en otros concursos de menor importancia, como Tazones o Llaviana, en la que ganamos por dos años consecutivos. También fuimos recompensados varios años con el nombramiento como sidra institucional del Conseyu Regulador de la D.O.P. Sidre d'Asturies, ya sea de la sidra natural como de la sidra de nueva expresión. En el mes de septiembre de 2007 conseguimos ser la mejor sidra del festival de Villaviciosa. El año 2008 no fue fértil en cuanto a premios, pero en el 2009 de momento estamos más que satisfechos, gracias a esta última edición de Nava.

¿Puedes comentarme algunas circunstancias de este certamen y de tu primer puesto?

En Nava, competimos con otros treinta y seis llagares. Esta victoria refrenda la calidad de la sidra que elabora este llagar. A estas alturas, no se puede afirmar sin

más "sonó la flauta". Estamos hablando de una labor continuada del equipo de técnicos del llagar y de todo el equipo de enólogos, biólogos, etc. Las tareas de estudio y de mejora constante a la que sometemos la sidra da sus frutos, a la vista está por los premios acumulados hasta la fecha.

Yo me pongo en la piel de un lector de La Sidra y me asalta la duda ¿Tiene La Nozala algún secreto?

El secreto es hacer las cosas bien: materia prima de calidad, empleo de las técnicas más avanzadas en la elaboración y conservación de la sidra (ya sea D.O., Selección o Tradicional), controlando la temperatura idónea tanto en la fermentación como en los trasiegos y el embotellado. Es muy importante también el seguimiento organoléptico diario de los toneles, que nos permite conocer en todo momento la evolución de cada uno para encaminarlo a la mejor sidra posible.

Todo esto conlleva tener un producto valorado que, no solo gana premios en certámenes, también se nota en percepción: la que tienen nuestros clientes al comprobar la calidad de La Nozala.

¿Crees que la circunstancia de que vuestro llagar sea más moderno que la mayoría supone un plus para los

concursos de los festivales?

Influyen varios parámetros como la tecnología, la materia prima y los controles. Debo recalcar que además de los toneles de acero inoxidable también los tenemos de madera, de este modo, se les puede dar a algunos palos toques de cata característicos. Creo que la modernidad supone un plus para mejorar la calidad, pero lo que es seguro es que esta misma modernidad supone un hándicap para que el consumidor aprecie esa calidad, ya que el bebedor de sidra desconfía cuando aparece un llagar nuevo. La gran ventaja de un llagar reciente es que el material de elaboración es más nuevo. Todos estos premios cosechados, ayudan al consumidor a percatarse de que nuestro llagar hace una sidra de calidad.

¿Por qué Nozala y no Nozala Selección o Escalada?

Efectivamente, el depósito presentado no corresponde ni a seleccionada ni a denominación de origen. Tanto las sidras de selección como las de D.O., en la actualidad, están más tiernas que la Tradicional. No obstante, auguro que Selección y D.O. tendrán dentro de aproximadamente mes, mes y medio o dos meses, una calidad excepcional.

Nosotros consideramos que en este momento el mejor tonel era de Nozala tradicional, lo cual no quita que, en un futuro, la mejor opción de cara a concursos sea Nozala Oro o Escalada.

¿Crees que a la hora de concursar una sidra natural tradicional tiene más probabilidades de ganar que una D.O. o selección?

Es una simple cuestión de estadística, ya que al tener más variedades de manzana que las dos sidras de calidad puede pensarse que tienen también más posibilidades...

Puede que sí, sería un interesante debate. Ahora mismo La Nozala Oro y D.O. Escalada no están para ganar un concurso, debido a que están demasiado tiernas como te comenté antes. La sidra más redonda fue Nozala tradicional, que de hecho ganó en Nava. Esto puede variar en sucesivos concursos, claro está. Si nos presentamos a un concurso es para ganar, nadie se presenta para no ganar. Esto se traduce en llevar el mejor depósito del llagar.

¿Consideras que los premios suponen un impulso para la venta de sidra y la promoción de la marca?

Rotundamente sí. Sobre todo este último. Nava tiene un prestigio especial, tiene una repercusión mediática superior a Villaviciosa. Debo recalcar que me supuso una especial alegría compartir este auténtico podio de lujo, con Foncueva y Trabanco. Estas dos marcas fueron nuestros padrinos en los inicios, de hecho empezamos un recorrido juntos en 2001 cuando se creó la sidra de manzana seleccionada, junto con el llagar de Muñiz. En cierto modo supone un sueño hecho realidad. Aplicando un símil futbolístico, es como un chaval que tiene como ídolo a Cristiano Ronaldo y acaba jugando con él. Con este premio nos pasó algo parecido; a la derecha y a la izquierda estaban nuestros dos mentores, Foncueva y Trabanco.

Ahora hablemos de los diplomas de sidra ganadora que se ven en los chigres ¿Cuál crees que es el que más aprecia el hostelero? Hablo desde el punto de vista del festival: Nava, Villaviciosa, Gascona, Xixón...

Para mí, los premios más prestigiosos son Nava y Villaviciosa, o Villaviciosa y Nava, que están en un peldaño superior a los demás. Otra circunstancia a tener en cuenta es que son más llagares los que se presentan.

Cas Sidras del Paraíso



LA NOZALA
Sidra Natural
TRADICIONAL

LA NOZALA
Sidra Natural
ORO



Escalada
D.O. Sidra de Asturias
Sidra Natural



ASTURVISA

El Arte de la distribución

ENTREVISTAS SICER 2009

Los productores dan su visión de la muestra de calidad.

(2ª PARTE)



Carmen Ordóñez Vigil.
Vda de Angelón. "Prau Monga"
D.O.P. Sidra d'Asturies

¿Qué diferencias percibes con respecto a la anterior edición?
Ahora quizás lo veo más orientado para profesionales que en la anterior edición. Además los stands están puestos por orden alfabético.

¿Qué utilidades le ves a esta muestra?
Dar a conocer nuestras sidras, así como conocer las del exterior. De este modo tenemos un concepto más amplio y global de la sidra.

¿Crees que Xixón es el marco idóneo para esta muestra? ¿O crees que debe rotar a otras ciudades?
Siendo naveta me gustaría que rotase, lógicamente, a Nava en alguna edición. Pero en principio Xixón es un sitio ideal, por consumo, tradición e infraestructuras.

¿Te parecen adecuados los criterios de selección para escoger las marcas de calidad presentes?
Hay cierta polémica en este sentido, ya que la directriz principal era considerar a la D.O.P. del Consejo

Regulador como sidra de calidad. A otras comunidades autónomas presentes se les ha aplicado un criterio menos rígido...en mi opinión se debería utilizar la misma vara de medir para todos los productores.

¿Repetirá Prau Monga (Vda de Angelón) en sucesivas ediciones?
Por supuesto que sí. Esta feria es un lujo en el que hay que participar. Ya está consolidada y es un éxito.

¿Crees que Sicer es la apuesta definitiva por la sidra de calidad, tanto asturiana como mundial?
Ahora mismo es la única feria mundial que aglutina sidras de calidad a este nivel con esta organización y con esta convocatoria. No existe nada igual en el resto del mundo.



Gerardo Menéndez.
Llagar Menéndez. "Sidra Valdornón" D.O.P. "Sidra d'Asturies"

¿Qué diferencias percibes en esta edición con respecto a la anterior?
Este año solo estamos escanciando denominación de origen Valdornón. En Sicer 2007 servimos ambas, Menéndez y Val d'Ornón.

¿Qué utilidades le ves a esta muestra?

Dar a conocer nuestros productos a periodistas, gastrónomos y hosteleros, de fuera de Asturias primordialmente.

¿Crees que Xixón es el marco idóneo para esta feria?
Es el marco ideal sin duda. Por tradición y consumo, además de ser la ciudad más grande de Asturias.

¿Consideras acertados los criterios de selección impuestos por la organización?
A mi me parecen adecuados. No sé si tu pregunta va enfocada por el ramo del sector que no pudo asistir a este evento por no pertenecer a la D.O.

Esto ya sucedió hace dos años. Creo que es importante para cualquier llagarero que su marca esté adscrita al Consejo Regulador para así poder participar en estas muestras tan importantes.

¿Repetirá Val d'Ornón en sucesivas ediciones?
Pues sí. Estuvimos en la anterior edición, estamos en esta, y volveremos a repetir en las siguientes si no surge nada imprevisto.

¿Crees que Sicer es el escaparate definitivo de la sidra de calidad mundial?
No tiene porqué. Pueden celebrarse en un futuro otras ferias o muestras de esta naturaleza.

¿Te gustaría que Xixón fuese una sede fija de Sicer, o por el contrario rotarías la muestra entre diferentes localidades?
Desde luego Xixón ha dado muestras de sobrada estructura para albergar Sicer en estas dos ediciones. Por otro lado, sería interesante debatir con la organización si merece la pena llevar la muestra a otras ciudades.



Gisela Garzuzi.
"Rama Caída". Argentina. Mendoza. San Rafael

¿Qué impresiones extraes de la primera presencia en Sícer de "Rama Caída"?

Una grata impresión. Asturias hace una gran labor convocando esta muestra, al darle un carácter universal a la sidra. Por otro lado los asturianos son amables y hospitalarios, como estamos comprobando. Estamos muy agusto en Sícer.

¿Qué utilidades le ves a esta muestra?

Dar a conocer nuestra marca y captar nuevos mercados; además, nos resulta muy interesante la sidra asturiana, un producto de gran calidad, así como la cultura que la rodea, única en el mundo.

Ahora que conocéis Xixón gracias a Sícer, ¿Crees que es la ciudad propicia para esta muestra?

Sin ningún género de dudas. Es una ciudad preciosa, y sus habitantes son sumamente cordiales con los recién llegados. Realmente me he enamorado de Xixón. Siendo más objetiva, por infraestructuras y consumo no se me ocurre otro sitio mejor.

¿Qué criterios siguieron para seleccionarlos?

Nos han invitado porque han considerado que nuestra marca tiene la calidad suficiente para estar aquí. A día de hoy somos una de las marcas más importantes de Argentina.



Herminio Alonso Ojeda. Llagar Herminio. "Sidra Zhytos" D.O.P. Sidra d'Asturies

¿Qué diferencias percibes en esta edición con respecto a la anterior?

Al hacerlo por semana, hay menos barullo que en Sícer 2007. Por la mañana vienen los profesionales

BACALAO

EL BARQUERO

¡Déjate seducir por el mar!

**Bacalao desalado
listo para cocinar**

Pruebalo...

*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
Tifs.: 985 266 625 - 985 266 875 - Fax 985 260 871

www.bacalaoselbarquero.es

ENTREVISTAS SICER 2009

Los productores dan su visión de la muestra de calidad.

y por la tarde se abre al público. Los stands se han distribuido alfabéticamente en contraste con la anterior edición, que era por territorios.

¿Qué utilidades ves a esta feria?

Más de imagen que comercial. Hay que estar en todos los eventos relacionados con la sidra. Es una utilidad de fidelización de clientes por un lado, y de conocer a gente del gremio por otro.

¿Crees que es buena idea trasladar la feria a otras comunidades?

Lo creo. Yo plantearía llevar esta muestra primero al País Vasco y luego a Madrid.

¿Te parecen adecuados los criterios de calidad necesarios para estar presente en Sicer 2009?

Estoy de acuerdo con ellos. En un cita de calidad la D.O.P. del Consejo Regulador debe de estar y aquí están todas las de Denominación.

¿Qué opinión te merece la calidad media de los productos de la muestra?

Es alta, aunque, como es lógico, unas tienen más calidad que otras. Lo bueno de esta feria es contrastar tu marca con el resto, para de esta forma intentar elaborar nuevos productos que el público demande.



José Luis Vigón Hernández.
Llagar Orizón. "Sidra Novalín"
D.O.P. Sidra d'Asturies

¿Qué impresiones extraes de la primera presencia en Sicer de Novalín?

Francoamente positivas. Es muy agradable participar en este evento mundial y contrastar esta gran variedad de sidras.

¿Qué utilidades ves a la muestra?

Un escaparate más de la sidra y

una oportunidad de abrirse al exterior.

¿Consideras que Xixón es el marco idóneo para esta feria o como naveto que eres te gustaría que se trasladase alguna vez a Nava?

Claro que me gustaría que se trasladase alguna edición a Nava, pero carecemos de infraestructuras. Me parece bien que se celebre en Xixón.

¿Consideras acertados los criterios de selección impuestos por la organización?

Oficialmente, la calidad de la sidra la marca la administración, ahora bien, si otros productores quieren entrar en este tipo de eventos deben de pasar los mismos controles que pasamos nosotros, los productores de D.O.P. Creo que es lo justo.

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

Para mí sí. Hay novedades que hay que respetar, pero Sicer es muy importante hoy en día.



José María Díez. "Sidra Tareco"
D.O.P. Sidra d'Asturies

¿Qué diferencias percibes respecto a la anterior edición?

Sicer ha ganado en profesionalidad. Hay más cantidad de medios, ya sean especializados o no, y además la organización ha mejorado.

¿Qué utilidades ves a esta muestra?

Dar a conocer nuestros productos y contrastarlos con los de fuera de Asturias.

¿Consideras Xixón el marco idóneo para esta muestra o preferirías que itinerase entre diferentes ciudades?

Como polesu me gustaría que se trasladase allí algún año (La Pola

Sieru)...ahora en serio, creo que Xixón es la ciudad ideal para esta muestra.

¿Consideras adecuados los criterios de selección?

Quizás no deberían existir criterios de selección y venir todos los productores... Como esto es un ideal que no se puede ajustar a la realidad, estoy de acuerdo con estos criterios.

¿Repetirá Tareco en sucesivas ediciones?

Sin ningún género de dudas, aunque nos cueste dinero. Aquí hay que estar.



Jokin Otañu. "Petritegui C.B."
Guipúzcoa

¿Qué diferencias percibes respecto a la anterior edición?

Pocas diferencias. Hay orden alfabético en la distribución de los stands y poco más.

¿Qué utilidades ves a esta muestra?

Comerciales más bien justas. Es un punto de reunión y contraste de la sidra de calidad mundial.

¿Consideras Xixón el marco idóneo para esta muestra o preferirías que itinerase entre diferentes ciudades?

Esta ciudad ha demostrado sobrada preparación, pero sería buena idea que rotase entre diferentes comunidades, o incluso países, por qué no.

¿Crees que esta muestra es el escaparate definitivo de la sidra de calidad mundial?

Creo que sí. No creo que haya nada parecido en todo el mundo. Además, en cada edición se irá consolidando más y atraerá a más productores y medios de comunicación.

T O U R
del
II a G a '09

Sábadu 22 d'agostu/Sábado 22 de agosto

De llagar en llagar

N' autocar/en autocar

La Nozala (Xixón)

Frutos (Villaviciosa)

Viuda de Corsino (Nava)

El Piloñu (Nava)

Música 'l país

50€, 35€ soscritores

too incluyío/todo incluido

Información:

646 879 256 o en lasidrainfo@yahoo.es



SIDRE D'ESCOYETA

LA CALIDAD DE LA MANZANA SELECCIONADA

El Muséu del Pueblu d'Asturies, coincidiendo con la recuperación de la tradicional romería de San Pedro, fue el lugar elegido por los llagareros de la Sidre d'Escoyeta para presentar su cosecha de 2008, una sidra que los expertos no han dudado en calificar como excepcional.

Coincidiendo con la recuperación de la tradicional romería de San Pedro, se celebró la presentación de la sidra de manzana seleccionada (Sidre d'Escoyeta) de 2008, elaborada con solo 20 variedades de manzana de origen 100% asturiano, que se consolida como marca de garantía de calidad.

Una trayectoria de nueve años da para mucho... Sobre todo, si se cuenta desde la perspectiva de quienes han contribuido al mayor salto cuantitativo y cualitativo de todo un sector en las últimas décadas. Sidra

Trabanco, Muñiz, La Nozala, Foncueva, El Gobernador y Peñón acarician una década de trabajo, en la que han desarrollado y consolidado la primera marca de garantía de calidad en el sector de la sidra en Asturias.

Desde la que fuera la primera cosecha, aquella del año 2000 que salía con muchas incertidumbres pero con el firme propósito de ser la primera de muchas más, la sidra de Manzana Seleccionada ha evolucionado y de forma progresiva ha ido cumpliendo el que siempre



El primer brindis oficial cola Sidre d'Escoyeta de la collecha 2008

«prevésee una producción de 1,12 millones de litros, una cifra un 44 % inferior a la cosecha 2007, pero un alentaor 12 % superior a la del postrer año veceru»



fue su objetivo número uno: demostrar que la diferenciación a través de la calidad certificada y garantizada era posible en el sector de la sidra.

La cosecha 2007 fue de récord, ya que se etiquetaron más de 2 millones de botellas de esta sidra de calidad. Y estos seis lagares tienen muy claro que solo hay una manera de recuperarse de un año tan intenso: seguir trabajando para conseguir logros aún más importantes, si cabe. Con esta filosofía iniciaron la cosecha 2008 los seis lagareros de Manzana Seleccionada.

Conscientes de que se trataba de un año vecero, sus principales esfuerzos se dedicaron a mantener en lo posible los niveles medios de producción, respetando escrupulosamente la calidad de los años anteriores. Una de cal y otra de arena: no se podrá mantener el récord de producción de la cosecha 2007 pero, a cambio, todo apunta a que la calidad final de la sidra

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

Patatas Máquina de Escanciar

Máquina Escanciar eléctrica con Ruedas

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

Raqueta Escanciar para 4 vasos

Máquina Escanciar de Mesa Grande

Máquina Escanciar de Mesa Pequeña

CUBILETES
En madera, poliéster y combinado

Cubilete madera de pino

Cubilete madera protegida con fibra

COEM ASTUR, S.L.

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



Presentación de la Sidre d'Escoyeta '08 nel Ayuntamientu Xixón, cola presencia de l'alcaldesa Paz Fernández Felgueroso, el conseyeru de Mediu Rural Aurelio Martín, el portavoz de la Sidre d'Escoyeta Samuel Menéndez Trabanco y Jose Luis Montes Estrada, conceyal de cultura tradicional del conceyu Xixón

será aún mayor. De hecho, cada vez son más quienes auguran una cosecha histórica, por la calidad de la sidra que ya se está probando en nuestras sidrerías.

Afortunadamente, y fruto del trabajo de investigación que se realiza sobre los pumares, en la cosecha 2008 los efectos de la vecería no fueron tan acusados como en 2006. Es por ello por lo que se prevé conseguir una producción de 1,12 millones de litros, una cifra un 44% inferior a la cosecha 2007, pero un alentador 12% superior a la del último año vecero.

«Tenemos de tar satisfechos col balance de la collecha, porque se pañó más mazana de lo que yera avezao nos años de vecería. Ello débese a qu'escomiencen a facer efutu los tratamientos fitosanitarios aplicaos polos collecheros pa evitar l'alternancia biañal y conseguir colleches más regulares», asegura Cele Foncueva, gerente de Sidra Foncueva.

Además de la cantidad, esta cosecha 2008 apunta muy buenas maneras en lo que se refiere a su calidad. «Los pumares nun tuvieron tan cargaos comu l'añu pasáu, cuando se dio una collecha récor. Gracias a ello, el frutu pudo potenciar les sos cualidaes y rialmente apreciósse una calidá media superior a les mazanes mayaes en 2007», añade Francisco Martínez Sopeña, gerente de Sidra El Gobernador.

Hay que tener en cuenta, también, la observación que realiza Juan Miguel González, desde Sidra Peñón: «el clima tamién foi l'afayaizu, darréu que les mazanes recibieren les hores xustes de sol y algamaron el su puntu óptimu de mauración»

Bureau Veritas: un gran avance para consolidar la sidra de calidad

La cosecha 2008 de Sidre d'Escoyeta será histórica, además, por aportar una gran novedad. Por primera vez, una entidad certificadora de prestigio internacional, como es el grupo Bureau Veritas (con 700 oficinas y laboratorios en más de 140 países), auditará, certificará y garantizará la calidad de la sidra de Manzana Seleccionada.

Con ello, los profesionales de Bureau Veritas auditarán todos los procesos de elaboración de esta sidra. Se comprobará que esta sidra se elabora únicamente con las 20 variedades de manzana asturiana recogidas en el Reglamento de Uso de la Sidra Natural de Calidad, se controlará la trazabilidad del producto y se realizarán todas aquellas auditorías y pruebas de laboratorio necesarias para certificar que la sidra cumple todos los requisitos recogidos en ese Reglamento y que son los que la convierten en un producto



Estremaos momentos de la presentación de la collecha 2008 de Sidre d'Escoyeta nel Pueblu d'Asturies





de calidad.

«La Sidre d'Escoyeta supera prebes, auditoríes y análisis eshaustivos enantes de salir al mercáu ya incluso atrévome a dicir qu'estos son los requisitos más duros que tien de superar la sidre pa garantizar la so calidá final. Solo asina podemos conseguir un productu sobrosaliente que conquista al veceru y que se consolida comu un representante más qu'autorizáu de la calidá en tol Estáu español y otros estaos europeos y americanos», asegura de manera convincente Samuel Menéndez Trabanco, gerente de Grupo Trabanco.

Pero en último términu, la prueba más importante, la prueba final sigue en manos de reconocidos catadores de sidra, que serán los que seleccionen, en una Mesa de Cata realizada al efecto, la sidra que tiene la calidad que la Sidre d'Escoyeta considera necesaria para poder salir al mercado como tal.

En cada cata ciega, se evalúa la sidra por su aroma, su espalme, su presencia en vaso y, cómo no, por su sabor. «Ca miembru del xuráu emite'l so votu y namás aquella sidre que supera una nota media de 7 pue considerase apta pa salir al mercáu. Les que nun superen esta preba, tienen d'esperar a la siguiente Mesa de Tastia o salir al mercáu, pero ensin la contra-etiqueta de calidá», explica Víctor Escalada, gerente de La Nozala y presidente del Conseyu Regulaor de la

Denominación d'Orixe Protexía «Sidre d'Asturies».

«La primer Mesa de Tastia d'esti añu celébrase'l 2 de xunu, n'Uviéu. Comu suel ser avezo, mui poques sidres superaron el notable, porque entá tan tientes y ye precisu que sigan evolucionando, fasta algamar el so puntu óptimu de maduración», matiza de forma precisa Manuel Riestra, de Sidra Muñiz.

Por otro lado, y es muy importante, las auditorías realizadas por Bureau Veritas certifican la calidad de una sidra que, además, es la primera en todo el mundo en formar parte del Arca del Gusto del movimiento Slow Food. Desde agosto del año pasado, este movimiento internacional reconoce la Sidre d'Escoyeta como un alimento «sanu, llimpiu, xustu y de calidá» y, por eso, forma parte de esta selección de alimentos de calidad que se integran en este Arca del Gusto.

Es por todo ello por lo que la presentación de cada cosecha de Sidre d'Escoyeta se convierte para todos los amantes de la sidra en uno de los referentes anuales obligados; siempre a la espera de ver las características que presenta y las virtudes que nos ofrece una sidra cuya calidad es para muchos referencia indispensable a la hora de determinar lo que debe de ser una buena sidra.



Testos: Xuan Armayor Armayor
Semeyes: Jose Luis Pérez y Grupo Trabanco

¿QUÉ YE LA SIDRE D'ESCOYETA?

La definición y los requisitos d'esta variedá tan recoyíos nel Reglamentu d'Usu de la Sidre Natural de Calidá, el manual de cabecera pa los seyes llagareros qu'anguaño s'acueyen a esta marca de garantía de calidá. La empresa Bureau Veritas audita y certifica tol procesu d'ellaboación de la Sidre d'Escoyeta, pa comprobar que n'efeutu se cumplen los requisitos que vienen darréu:

1. Sidre ellaborao con 20 variedaes de mazana 100% asturiano

El primer filtru de calidá na elaboración d'esta sidre afítase nel primer pasu de la so elaboración: la Sidre d'Escoyeta ye de producción 100% autóctona y toma comu referencia namás les 20 meyores variedaes de mazana d'aniciu asturianu pa la elaboración del productu.

2. Sidre controlao por auditoríes y prebes organoléptiques demientres tol procesu d'ellaboración.

Los análís y controles exercíos sobro la Sidre d'Escoyeta nun finen, nin munchu menos, na fas inicial del mayáu. Prolónguense demientres tol procesu d'ellaboración, dende que la primer sidre'l duernu entra na pipa, fasta que se decide corchar.

Demientres el formientu en tinos y pipes, la futura Sidre d'Escoyeta tien de superar los estremaos requisitos estipulaos nel Reglamentu d'Usu y ye controlao al traviés d'análís organolépticos que certifiquen l'afayamientu a una riestra parámetros afitaos nesti Reglamentu, la «Constitución» de la Sidre d'Escoyeta.

3. La única sidre que tien de superar el 7 nuna Mesa de Tastia pa salir al mercáu.

Esi ye'l gran atributu de la Sidre d'Escoyeta: namás aquellos pipes que superen el 7 na Mesa de Tastia puen corchase con esta contra-etiqueta de calidá. Reconocíos tastiaores componen el Comité de Tastia, que s'aconceya una vegada al mes ente xunu y setiembre pa proceder a la tastia ciega de les pipes que ca llagar presenta a esta postrer preba.

«La Mesa de Tastia de la Sidre d'Escoyeta ye una de les más profesionales y de les de mayor antigüedá

en toa Asturias, porque cuenta dende hai años cola presencia de los tastiaores más prestixosos nos concursos de sidre que se celebren en tol país. Los tastiaores son perdesixentes y profesionales y saben que'l so trabayu ye fundamental pa caltener un nivel de calidá altu na Sidre d'Escoyeta», indica Trabanco.



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

LLAGAR DE PIÑERA

Jose Luis Piñera

Llagar de Piñera

Serantes - Deva - Xixón

Comu'l so nome indica a les clares, Jose Luis sigue la tradición familiar d'un llagar con una llarga hestoria al llombu: el llagar de Piñera lleva furrulando dende entamos del sieglu pasáu; la pumarada, qu'entá sigue al pie mesmu del llagar, fue la qu'animó en so día al so güelu a fabricar sidra, allá pelos años cuarenta... Va poco el llagar dio un pasu más nel so camín y entamó cola producción de sidra con Denominación d'Orixen, llanzando la so marca "Llosa Serantes", a la que nomen asina pol barriu de Deva onde ta'l llagar.



“Decidímonos a fabricar sidra con Denominación d’Oríxen porque los clientes demandábenmoslo.”

Esta es una zona de mucha pumarada, en mi familia tenemos bastante manzana y tenían que sacarle provecho. Siempre se hizo sidra para vender, no solo para consumo propio, o se vendía directamente o a El Gaiteru, para hacer sidra achampanada.

Desde entonces me imagino que habría muchos cambios...

Sí... hace nueve o diez años ampliamos todo el llagar, pusimos prensas nuevas, todas esas cosas, un cambio grande. Pero seguimos manteniendo nuestras pumaradas como parte de la producción.

¿Qué tipo de sidra haceis?

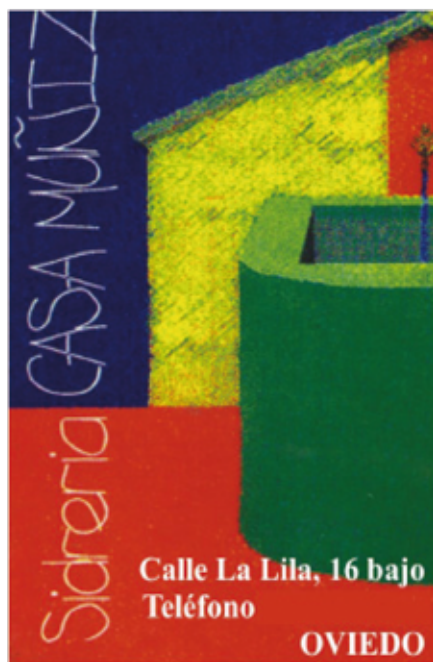
Solo sidra natural, la tradicional y ahora la de Denominación, Llosa Serantes. Pusimos ese nombre porque esta zona se llama el barrio de Serantes y ya sabes que una llosa es una huerta o una plantación, en asturiano.

¿Qué os decidió a sacar la sidra con Denominación de Origen?

La apuesta por la calidad del producto y por que sea un producto asturiano. Además nos animó que los clientes nos lo pedían, nos solicitaban este producto. Además, creo que el tema de la Denominación de Origen ayuda a que se conozca la sidra fuera, que salga de Asturias.

¿Qué aporta la Denominación a la sidra?

Ya te digo, calidad y que sea un producto del país. Además, creo que el tema de la Denominación de Origen es de gran importancia para que se conozca la sidra fuera, que salga de Asturias con un distintivo que asegure su origen y su calidad.



**Colabora
con La Sidra**

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

lasidrainfo@yahoo.es

o al 667 77 80 20
678 50 64 90



¿Realmente el origen de la manzana aporta calidad al producto final?

Los dos toneles que tengo en mi experiencia son de gran calidad, no sé si fue que coincidió, pero sí, se nota otro tipo de sidra, más afrutada, más ácida, un sabor más limpio, más potenciado.

¿Teneis pensado fabricar otro tipo de sidra?

No, solo las dos variedades de natural. Más que nada es porque a la hora de fabricar sidra de nueva expresión y sidra brut se necesitan otros canales de distribución distintos. Necesitas otro tipo de cliente, sobre todo de fuera de Asturias. Yo creo que son productos pensados sobre todo para sacar afuera y no tenemos demanda.

Nuestra área de distribución está fundamentalmente en Asturias, sobre todo en la zona centro, Xixón, las cuencas...

Acudisteis a la última edición de Sicer ¿Se podría decir que fue la presentación oficial de Llosa Serantes?

Sí... allí es donde se puede decir que presentamos nuestra sidra con Denominación de Origen. Cuando

realmente embotellamos fue a finales de mayo, estaba preparada más o menos para entonces, la llevamos a Sicer y tuvo muy buena acogida. Nos gustó Sicer, estuvo bien organizado.

¿Qué te pareció esta edición de Sicer?

A mi me gustó Sicer, me parece que estuvo bien organizado y que es un punto de encuentro importante para las sidras de calidad. Pensamos seguir acudiendo en próximas ediciones con nuestra sidra.

Ahora que estamos en verano todas las semanas hay algún festival de la Sidra ¿Soléis acudir?

No, normalmente no. Vamos al de Xixón porque somos de aquí y hay que colaborar con el lugar donde estás y luego íbamos a un par de ellos, en Llaviana y la Felguera; pero no me parece que esa sea una forma de promoción buena de la sidra. Fomentar borracheras a partir de las cuatro de la tarde yo creo que no aporta nada al llagar.

¿Cómo ves el momento actual en el mercado sidrero?

El mercado de la sidra, cuando todo el mundo habla



QUESERÍA

La Collada

“La sidra de denominación nótase otru tipu de sidra, más afrutao, más ácido, un saborgor más llimpiu, más potenciáu”



de crisis, no se está viendo afectado. Quizás como bebida barata, se deja una botella de vino caro por una de sidra. Es lo que comentamos entre todos, que no lo estamos notando, de hecho en este trimestre se vendió más que en el mismo del año pasado.

Probablemente lo notan más en la hostelería y les está costando más porque están vendiendo menos comida, se está moviendo menos en otros temas y por eso la hostelería baja.

Se está oyendo mucho que este año viene la sidra especialmente buena ¿a qué se debe esto?

Sí, viene muy bien. Coincidieron muchas cosas, se suponía que el año pasado iba a ser vecero, que iba a haber mala cosecha, pero por esta zona hubo una cosecha mediana tirando a grande, con una manzana de buena calidad, luego las temperaturas que tuvimos durante el invierno fueron óptimas, como quien dice, no vinieron calores como otros años que favorecieran fermentaciones rápidas. Se hizo la sidra como tiene que ser, siguiendo sus tiempos. De echo yo creo que es ahora cuando se está empezando a poner bien.

Yo creo que es ahora cuando la sidra está en su momento de mayor esplendor, ahora de julio a principios de agosto es cuando la sidra va a estar en sus mejores momentos.



Testu: Lluçia Fernández Marqués

Semeyes: Lluçia Fernández Marqués. Archivu Ensamu Sidreru



LOS COJOHONUDOS

EL SHOW DE LOS ANGONES

Divertidos dentro y fuera de los festivales de sidra, "Los Cojohonudos" son el ejemplo más representativo de la folixa: sidra asgaya, desparpajo al escanciar y muchas ganas de pasarlo bien.



Estos son los integrantes de "Los Cojohonudos": Juan José Rodríguez Fernández (JJRF), Sergio García Sánchez (SGS), Horacio Fernández Vega (HFV), Faustino del Río (FDR), Arsenio Angones Cuesta (AAC), Xurde Vega (XV), José Bernardo (JB)

Su look no deja indiferente a nadie: Tunnig con madreñas verdes (Los Roblones) y amarillas (Los Angones). Anécdotas para dar y tomar, todas inolvidables, de las andanzas de este grupo de mozos que reparte risas, y sidra a partes iguales.

¿Cómo os unísteis? ¿Cuánto tiempo hace que empezásteis con esta actividad?

FDR: En 2004 empezamos a ir a los certámenes, y en 2005 participamos en el festival de la sidra de Xixón por primera vez.

Después ampliamos nuestra participación a La Felguera y LLaviana. En 2007 nos incorporamos al festival de Sotroandio. A partir de 2007 se fue formando el grupo que ahora ves. somos un grupo de amigos que se reúne para echar unos culinos por festivales y animar el ambiente. Este año nos hemos bautizado como "Los Cojohonudos".

¿Todos los integrantes sois de Xixón?

SGS: Casi todos, somos de Vega, Xixón, La Camocha, y de Belmonte, de donde viene nuestra última incorporación, la bandina de gaitas (risas).

Me dirijo a la "bandina de gaitas", el único gaitero de "Los Cojohonudos", Juan José Rodríguez:

Supongo que tú eres el gaitero oficial del grupo...

JJRF: Así es, soy el gaitero oficial del grupo, único y exclusivo. Entré un poco de "rebote", hacía falta un integrante debido a una baja y me ofrecieron un puesto en la pandilla. Yo de aquella ya conocía a Sergio y a Arsenio...me fui incorporando poco a poco y ahora ya formo parte de "Los Cojohonudos".

¿Vuestra actividad se centra única y exclusivamente en festivales?

AAC: Los festivales ocupan casi todas nuestras salidas. También acudimos a la inauguración de "El Barrio De La Sidra" así como a sus aniversarios.

¿Nunca os contrató u os invitó un particular?

AAC: Contratarlos no es posible, tenemos un caché muy alto (risas). Ahora en serio, a nosotros no se nos contrata. Estamos abiertos a cualquier festival, pero no para echar sidra a particulares.

Me consta que tenéis anécdotas para dar y tomar, CREO que entrásteis en una discoteca con vuestro look de escanciar: boina, madreñas, mono...

HFV: Las madreñas, el mono y la boina tienen su razón de ser: en uno de nuestras primeras actuaciones uno de los nuestros vino a escanciar de esta guisa. Nos reímos de él y acabamos tirándolo a la fuente

de Pelayo (cartera y móvil incluidos), lo cual propició una noticia en La Nueva España.

Y al final os apropiasteis del uniforme...

AAC: Claro, porque es muy cómodo, las madreñas son ideales si llueve, o si el suelo se llena de sidra, evitas la humedad. Con el mono deja los brazos libres y evitas estropear unos pantalones normales.

¿Y la boina?

SGS: La llevamos por coquetería, en realidad, es para completar cierta uniformidad.

SGS: La anécdota de la discoteca es cierta, hace tres años recorrimos todos los pubs de La Felguera, y finalizamos en una discoteca, la cual cerramos, dicho sea de paso. Llevábamos nuestro uniforme habitual.

AAC: En otra ocasión recuerdo una vez que una señora vino a nuestro puesto para que le escanciásemos la sidra en un tarro de mayonesa...

¿Hablas en serio?

AAC: Totalmente. Tarros de mayonesa, vasos de plástico de camping, tazas...

Para mí ya sois viejos conocidos, por eso me atrevo a decir que sois el puesto que más sidreros aglutina y el que más echadores ofrece al público...

FDR: Es posible que tengas razón, ya que siempre estamos de comedia y tratamos muy bien a la gente. En realidad son dos puestos: "Los Roblones" y "Los Angones". Somos los que más echadores tenemos, tres por cada puesto y los que más sidra regalamos además.

¿Creéis que la sidra tiene un componente lúdico y festivo?

XV: Desde luego, la sidra es una bebida de tertulia, y, siendo muchos, hacemos más tertulia.

¿Hay más mozos dispuestos a echaros una mano por si se produce alguna baja?

JJR: La verdad es que sí, de hecho tenemos unos cuantos currículums en nuestra oficina...(risas)

AAC: Efectivamente, me consta que hay personas dispuestas a ayudarnos si fuese necesario.

Acaba la entrevista, pero sigo disfrutando de la compañía de tan alegres compañeros, y es que en el llagar nos espera una espicha como dios manda: empanada, huevos duros, fiambres, queso... Juan José toca unos temas populares con la gaita, disfrutamos de la buena sidra, la camaradería, de más anécdotas. Y en ese momento me viene una frase a la cabeza, cómica, aunque adecuada a las circunstancias: "Porque la vida puede ser maravillosa", como diría el bueno de Andrés Montes.

Algunos datos de interés

Los Angones aglutina el mayor número de premios populares en festivales de sidra

Fue la primera sidra en ganar un premio popular

"Los Cojohonudos" dispone de web y foro propios en internet: server4.foros.net/cojohonudos.htm, en ella pueden leerse los siguientes lemas:

DAR DE BEBER AL SEDIENTO

EL ORDEN LO PONEMOS NOSOTROS

NO CORRAS PAPÁ



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



LA COROÑA SIDRERÍA - MARISQUERÍA

José Luís Pandal Pandal y Ofelia Llano Castro
Travesía del Mar 3. El Natahoyo. Xixón



Una de las muchas varas de medir adecuadas para saber si un restaurante merece la pena es conocer la cantidad de famosos que visitan el local. Muchas han sido las celebridades que han visitado esta marisquería, Corona. Entre ellas, cabe destacar a Juan Echanove, famoso actor pero también consumado gastrónomo. Otra vara es el boca a boca, y es que cualquier amante del marisco en Xixón conoce esta sidrería especializada. Si bien el chigre va adquiriendo visos de mito con el paso de los años, esta entrevista desmitifica a un viejo conocido. Atentos a la respuesta de ¿Por qué de las islas y no del Cantábrico?

¿Me podéis hablar de vuestros orígenes?

Alquilamos La Carreña hace doce años (Mariano Pola, Xixón), y estuvimos allí diez.

Este chigre tenía ochenta y tantos años de antigüedad. Posteriormente compramos este bajo y en noviembre hacemos tres años.

¿Cuáles son vuestras especialidades?

Somos una auténtica marisquería, ya que trabajamos prácticamente marisco, sin carne ni pescado apenas. De todos modos, ahora estamos cocinando la merluza a la cazuela. De marisco tenemos: centollo, ñocla, percebe, andarica, cigala...

¿Cuál es el marisco más vendido?

El centollo sin ningún género de dudas. Normalmente pasamos de 200 kilos a la semana y algunas hemos llegado a 300.

De sidra tienes a Canal ¿Podéis explicarme por qué?

Es la marca con la que hemos trabajado desde toda la vida. Empezamos en La Carreña y continuamos aquí. Para nosotros es una sidra de garantía.

¿No tienes alguna marca de D.O.P.?

En su día tuvimos El Santu, del Ilagar Canal. El problema es que la teníamos que andar ofreciendo y decidimos servir únicamente Canal.

¿Cómo afronta la crisis la sidrería Corona?

Con paciencia. Desde luego. Seguimos con los clientes de toda la vida, pero se consume menos.

¿Funciona el boca a boca con de vuestro chigre?

Parece ser que sí. Viene gente de toda Asturias y de otras comunidades por recomendación. Te podemos comentar lo que pasó cuando salimos en el Canal Cocina de Digital Plus: unos malagueños vinieron expresamente para degustar nuestros platos.

Con la Semana Negra cerca ¿Se nota?

La verdad es que no. Ni cuando estaba en Poniente ni ahora en L'Arbeyal. En general no suelen venir por aquí. La gente que va a la Semana va única y exclusivamente a la Semana en la mayoría de los casos.

Funcionando el boca a boca y teniendo fama de



buen chigre se acercará gente famosa por aquí... Efectivamente, se ha acercado algún famoso: Juan Echanove, Massiel, Blanca Romero y Cayetano... Blanca sigue pasando por aquí. No obstante, no conocemos a algunos de estos famosos. Una vez estuvo aquí un ganador de Gran Hermano y tuvimos que preguntarle si era realmente él, ya que no estábamos seguros.

¿Qué circunstancias inciden para el mayor o menor consumo de sidra en Corona?

Los controles de alcoholemia sin ninguna duda. Debido a la restricción en estos controles perdí casi toda la clientela que tenía de Uviéu. Recuerdo que llegué a tener un 40% de mesas de Uviéu cualquier sábado o domingo a la hora de comer.

Si vengo aquí un sábado para cenar de noche ¿Cuándo tengo que pedir mesa?

En Corona solemos hacer dos turnos, uno a las nueve y otro a las once. El de las once se suele llenar mucho más que el de las nueve. Cuando ya no hay mesas disponibles es a partir de las ocho de la tarde.

¿De donde vienen vuestros mariscos?

Gales, Irlanda del Norte, zona de Manchester, en alguna ocasión de Francia... Islas británicas en general.

¿Por qué de las islas y no del Cantábrico?

Los mariscos del cantábrico no están "reellenos" por decirlo de alguna manera. Cuando los abres no rebosan carne como los de esas zonas más frías, sobre todo Irlanda del Norte. Para encontrar por ejemplo un centollo del Cantábrico lleno de carne, probablemente haya que abrir unos cuantos antes. Esto no pasa con los mariscos de las islas. De sabor están igual o incluso mejor que los del Cantábrico. Del litoral solo consumo el bugre y el percebe.

Vienen unos amigos de Madrid y quiero impresionarlos gratamente con buen marisco en vuestra Sidrería Marisquería ¿Cómo puedo hacerlo?

Te recomendaríamos unos percebes, una cazuela, y un centollo o bugre a la plancha. Esta recomendación varía en función de la temporada.

¿Alguna anécdota para finalizar la entrevista?

Sí. Una vez un cliente madrileño muy observador nos preguntó que si había alguien en esta casa que no comiese marisco. De aquella ocasión había 56 personas cenando, y todas lo estaban comiendo.

¿Y cuál es la respuesta a esa pregunta?

La respuesta es que la inmensa mayoría de nuestros clientes viene a degustar nuestro marisco.



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



EL PLANETA

RESTAURANTE SIDRERÍA

Tránsito de les ballenes 4
Cimavilla - Xixón

Un chigre históricu

“El Planeta” ya forma parte de la misma esencia de la ciudad de Xixón, con un siglo y medio de antigüedad. En septiembre de 1967 la familia Cristóbal Victorero comienza a regentar el local. Roberto, Dolores y José Luis han tomado el testigo de este negocio familiar. “El Planeta” nació como antigua tienda-bar, ya que, en aquella época, apenas existían restaurantes.

En el corazón del barriu playu, se encuentra esta histórica sidrería de la que se tiene constancia de su inauguración en 1865, lógicamente desde entonces esta joya del paisaje xixonés ha pasado por diversas reformas hasta la más reciente, que data de 1990.

Actualmente, “El Planeta” es un restaurante-sidrería, del que no solo es de destacar la calidad de sus productos y la esmerada atención al cliente, sino

también las vistas privilegiadas del puerto de Xixón que se pueden disfrutar desde su comedor.

El lugar rebosa historia y tipismo del barrio xixonés más famoso y antiguo: Cimavilla. Incluso el error inevitable de lenguaje y ubicación le otorga cierta soleira a “El Planeta”. Los xixoneses dicen a menudo: “Voy a la Cuesta'l Cholo, a tomar unes botellines al Planeta” cuando lo correcto sería decir: “Voy al Tránsito les Ba-





Dende El Planeta tenemos unes estupendas vistas del cai de Xixón

lles, a tomar unes botellines al Planeta". La Cuesta'l Cholo es la cuesta que sube en dirección al sur, no al norte.

El nombre de la cuesta (el correcto) tiene razón de ser: es la cuesta por la que se subían las ballenas que entraban en el puerto –hay que recordar que Xixón fue un importante puerto ballenero- de hecho hace diez años encontraron huesos de ballena en unas obras cercanas que pertenecían a una antigua conservera.

Con el muelle de fondo, y la vista del mar serenando el ánimo y el espíritu, los comensales del comedor pueden disfrutar de las especialidades de "El Planeta": los pescados y mariscos del Cantábrico. Mucha fama tienen las sardinas y la ventrisca de bonito de esta antigua tienda-bar adaptada a los tiempos, pero sin perder los detalles tradicionales que hacen una justa referencia hacia épocas más románticas: una chalana cuelga del techo y en la cristalería se puede ver un

reloj antiguo, para no olvidar la historia condensada entre estas paredes.

De sidra vamos bien, "marcas con una línea regular y de gran prestigio, para ir sobre seguro", nos señala Roberto. Realmente acierta, a tenor de su elección: Viuda de Angelón de Nava y Foncueva de Sariegu.

El prestigio de "El Planeta" llega incluso a la ficción, a través de la novela "La alegría del capitán Ribot" (1899) en la que el protagonista afirma que "Los mejores callos de España son los que cocina una señora, Ramona, en cierta tienda de vinos y comidas llamada El Cometa*, situado en el muelle de Xixón". Ahí queda eso.

* "El Cometa" es una figura literaria de "El Planeta"

 Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



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



Miguel Antonio Llera Blanco

Sidrería Villaviciosa
Gascona 7. Uviéu

Miguel Antonio Llera Blanco lleva más de selce años echando sidre, lo que nuna profesión d'estes carauterístiques yá son enforma d'años comu pa poder consideralu tou un espertu.



¿Cuándo empezaste a escanciar?

A los dieciséis años, y ahora tengo treinta y ocho, en total llevo dieciséis años echando sidra.

¿De dónde procedes?

Soy de Xixón, aunque llevo veinte años trabajando en Uviéu, fundamentalmente en la hostelería.

¿Cuál fue el primer chigre en el que empezaste a escanciar?

En los Maizales de Xixón, que quedaba en la calle Campomanes. Recuerdo mis primeras prácticas con agua, en esos primeros pasos, escanciaba un culín tras otro, botella tras botella.

Habrás visto muchas fases de consumo de sidra en Asturias en todos estos años...

Así es. Ahora mismo, vivimos un boom. Calculo una subida gradual del consumo de diez años hasta llegar a la cota actual, que es muy alta. De todos modos, Gascona es un mundo aparte como ya sabes. Echamos muchísima sidra.

¿Y en consumo por edades como lo traduces? Me refiero a este periodo de bonanza actual...

Antes de esta etapa que te comenté, la gente joven no solía consumir sidra. Huelga decir la cantidad de juventud que consume sidra hoy en día.

¿Son exigentes los jóvenes con la sidra?

En general no. El público joven es muy poco exigente en este sentido.

¿Crees que existe un fuerte movimiento cultural de sidra en Asturias?

Es cierto que la mayoría de la gente sabe lo que le gusta. Hay mucho consumo, eso se ve, pero afirmar que existe una fuerte cultura de sidra en Asturias quizás sea algo atrevido. Hoy en día son pocos los entendidos de sidra. Esperemos que esto cambie.

¿Crees que Uviéu es menos “sidrera” que otras localidades asturianas?

Si lo comparas con Xixón, La Felguera, Nava o Villaviciosa, por poner varios ejemplos, pues la respuesta es sí. Gascona es la excepción que confirma la regla, todo el que quiere tomar un culín en Uviéu pasa por Gascona, tarde o temprano. Naturalmente, existen fuera de esta calle muy buenas sidrerías, claro está.

¿Qué opinas de los concursos de escanciadores?

Aunque he participado en alguno, no estoy totalmente de acuerdo con ellos.

¿Por qué dices esto?

Creo que los jurados son demasiado estrictos a la hora de puntuar el estilo. Para mí tiene más importancia lo que es el chorro en sí que el resto de parámetros a puntuar. Quizás sea interesante replantearse mayor calidad del culín, y dar menos relevancia a la estética.

¿Hay que tratar el culín de una forma diferente según sean las características de la sidra?

Desde luego. Una botella puede requerir espalmar en el vaso, otra “sidra contra sidra”, por ponerte algún que otro ejemplo. Además un buen escanciado puede pulir los defectos de un palo de sidra.

El truco del experto: “sidra contra sidra”

Los más de veinte años que Miguel Antonio lleva mimando la sidra, le han otorgado la destreza y experiencia necesaria para mitigar defectos en la sidra. El típico defecto de exceso de espalme se puede subsanar escanciando el culín “sidra contra sidra”. Es decir, echar la sidra más abajo del borde del vaso para que al contacto con la sidra ya existente en el mismo se “toquen” y eliminen ese exceso de espuma. Se empieza escanciando de manera normal y luego el último golpe debe de pegar sidra contra sidra. Esto es fácil de describir



pero difícil de llevar a cabo, requiere experiencia y pulso para coger la botella que no se adquiere fácilmente. Lo dicho, todo un experto.



Testu y Semeyes. Jose Luis Acosta Fernández





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**



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.

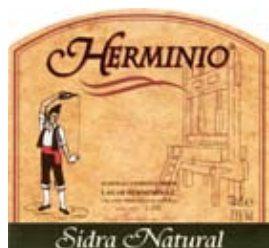
Se trata de una cata ciega, esto es, los catadores desconocen que sidra están probando. La sidra se compra al azar y el lugar donde se realiza la tastia es por invitación de la propia sidrería.

Sidrería Las Peñas

Una vuelta más celebremos la tastia nel Restaurán merenderu Las Peñas onde toviemos atendíos por Rubén, que s'esmolectió por tener la sidre a puntu y facilitómos el llabor pa prebar la sidre d'estos dos llugares, ún de Culloto y otru de Xixón.

Una vez más celebramos la cata en el Restaurante merendero Las Peñas donde estuvimos atendidos por Rubén, que se preocupó de tener la sidra a puntu y nos facilitó la labor para probar la sidra de estos dos lagares, uno de Culloto y otro de Xixón.

HERMINIO
LOTE 16 / 09



VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar mariellu mazanilla un pocu turbu. Nel aspectu visual el vasu ye correchu, con un espalme y un aguante dientru los parámetros normales y con un pegue demasiadamente finu y pocu persistente. Golor frescu, con bona franqueza y de baxa intensidá dexa alcordances a cítricos comu nota más destacao.

Saborgor igualmente de baxa intensidá, tien entrá en boca fresca llixeramente allimonao marcando un final de seles ácidos y poca presonalidá.

Sidra de color amarillo manzanilla un poco turbio. En el aspecto visual el vaso es correcto, con un espalme y aguante dentro de los parámetros normales y con un pegue demasiado fino y pocu persistente.

Olor fresco, con buena franqueza y de baja intensidad deja recuerdos a cítricos como nota más destacada.

Sabor igualmente de baja intensidad, tiene entrada en boca fresca y ligeramente alimonado marcando un final de leves ácidos y poca personalidad

PIÑERA
LOTE 01 - A



VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidre de collar mariellu suave con llixeres notes verdoses y chispes doraes, mui llimpiu. Presenta un escelente vasu con perfechu espalme, bon aguante y un pegue mui duraeru anque un pocu gruesu pal nuesu gustu.

Golor mui fragante y con bona intensidá, mui afrutiáu y prestosu a mazana nel so puntu.

Saborgor con entrá en boca mui prestosa y bon equilibriu, marca bona intensidá y llixera sensación carbónica; tien notes mui afrutiaes y dexa un retro-gustu mui prestosu y prollongáu.

Sidra de color amarillo suave con ligeras notas verdosas y chispas doradas, muy limpio. Presenta un excelente vaso con perfecto espalme, buen aguante y un pegue muy duradero aunque un poco grueso para nuestro gusto.

Olor muy fragante y con buena intensidad, muy afrutado y agradable a manzana en su punto.

Sabor con entrada en boca muy agradable y buen equilibrio, marca buena intensidad y ligera sensación carbónica; tiene notas muy afrutadas y deja un retrogusto muy agradable y prolongado.

Echaor: Rubén

Tastiadores: M^a Jesús Cabeza, Javier López, Manuel Armayor, Ángel Solares, Joaquín Fernández.



DESQUACES



OVIEDO

VENTA DE RECAMBIOS DE OCASION

Ctra. General, s/n · GRANDA · Siero

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

VENTA DE PIEZAS REVISADAS
Y GARANTIZADAS

SERVICIO DE GRUA

GRAN STOCK PERMANENTE DE PIEZAS



ATENCIÓN PERSONALIZADA

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



BACALAO A LA SIDRA

Sidrería La Llera

C/ El Cruce 1
Posada de Llanera



El plato de este mes es una joya de la gastronomía asturiana. Elaborado con esmero y mimo, se adivina en el sabor, el aroma y la buena presentación, la experiencia y cariño que Carmen, la cocinera de **Sidrería La Llera**, vuelca en sus platos

Plato casero, nacido en casa y traído a esta sidrería. De casa al chigre, comida casera y de la buena. De ahí el éxito de esta receta exquisita. "Vienen clientes a probar exclusivamente este plato". En la hostelería el boca a boca funciona bien, mucho mejor que la publicidad o las ubicaciones estratégicas. Y es señal de fiabilidad.

La presentación debe de estar a la altura de la magnífica materia prima y de la cuidadísima elaboración; en cazuela de barro, con tiras de manzana adornando sobre la pieza de pescado, coronada por perejil. En la base y a los lados, patatas panadera. Carmen no ha cometido el error de "esconder" todas las patatas en su base, sino que deja algunas al descubierto, ofreciendo al comensal todos los ingredientes del plato en un primer vistazo. Sin duda recrea las vista: el pescado, protagonista, se muestra en el medio, inconmensurable. Destacar las pequeñas islas de la salsa, esos grumos maravillosos que nos indican la parte que el bacalao ha puesto en la cocción. Y poco más, que los comensales esperan hambrientos esta succulenta vianda, por lo que no debemos perder más tiempo adornando.

Merece la pena acercar la nariz al plato, aunque nos miren raro. El bacalao fresco, la salsa de tomate y la sidra colman el olfato de agradables sensaciones.

Pasemos a la elaboración, simple en su descripción pero difícil en su ejecución, ya que estamos escribiendo sobre una receta perfeccionada a lo largo de los años.

La Elaboración: Se pican los pimientos y la cebolla, para posteriormente rehogar en una sartén, se pone el bacalao con la piel hacia abajo. Después se añade una salsa de tomate de elaboración casera: guindilla, tomates de la huerta y ajo. A mitad de cocción se le añade sidra de DOP y se deja reduciendo hasta que el bacalao quede hecho.

La Presentación: poner las patatas panadera en el fondo y a los lados, que se vean algunas en la cazuela. Depositar el bacalao sobre las patatas de base. Adornar con manzanas, espolvorear perejil. Debajo de la cazuela, un plato, ya que el barro retiene el calor mucho tiempo.

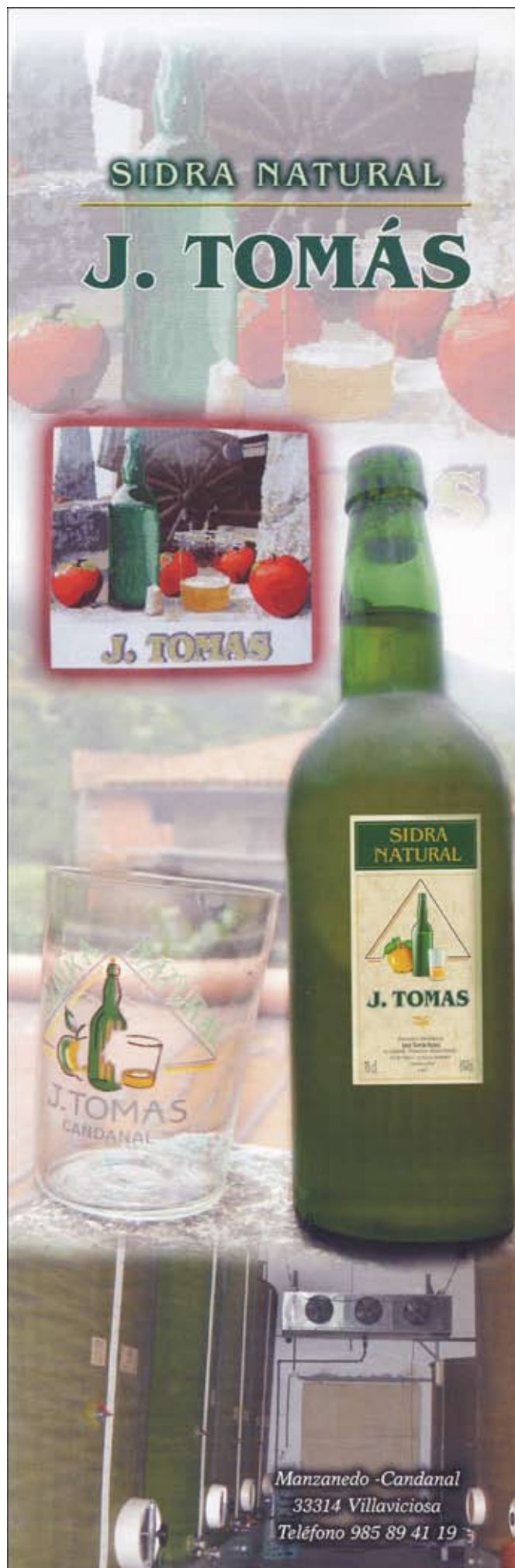
Los Ingredientes: pocos, pero no por ello el plato pierde calidad; pimientos del piquillo, cebolla, perejil, sidra de DO, salsa de tomate casera elaborada con tomate, gindilla y ajo.

El Maridaje: al contrario que muchos críticos, opino que un plato elaborado con sidra sí se puede (más bien se debe) acompañar con sidra, a ser posible con la misma con la que se elaboró la receta. En este caso sidra Denominación de Origen Protegida.

Hasta en eso Carmen ha cuidado el detalle.



Testu y Semeyes. Jose Luis Acosta Fernández



LA MUDRERA

2^u CONCURSU DE LA SIDRA DE CASA

Por segundu añu consecutivu l'Asociación Cultural y de Festexos San José Obrero de La Mudrera entama'l Concurso de la sidra de casa col enfotu de caltener y esparder la cultura de la sidre de y n'Asturies.

Va tres años, y dempués de cuarenta dende la cabera folixa, un garrapiellu de mozos decidieron enllenar el pueblu de vida otra vegada. La Mudrera ta asitiada nel Valle'l Candín a poco más d'un kilómetru de Tiuya, nel Conceyu Llangréu. La Mudrera nun ye más que'l guaño d'una riestra de pueblos que tan al so alrodiu, dende La Casona o Les Peñes pasando per La Mudrerina, El Rozáu o El Carbayu. Munchos pueblos, muncha xente que trabayando xunta ta llogrando asitiar de nueu a esta zona nel mapa. Fai unos meses La Mudrera foi nomada Pueblu Afayaizu 2009 pol Conceyu Llangréu valorando fondamente el trabayu fechu en sestaferies polos vecinos y vecines de la zona. Amás de les folixes, hai que destacar la recuperación d'un espaciu que nos próximos meses fadrá de centru de conceyu y actividaes pa tolos vecinos y vecines del Candín y el proyeutu d'un Archivu Oral y Visual que va valir pa caltener les costumes d'esti cachín d'Asturies.

Güei, 11 xunetu, yá ta enfriando na cochera d'un vecín la sidra de 15 de los llagares, de 15 de los vecinos que ca añu faen sidra pal consumu particular y qu'otra vegada van compartir con tola xente que va visitar el pueblu. Tol mundiu cede un par de caxes de sidra que la xente dirá probando dempués de mercar el vasu'l concursu qu'esti añu ta grabáu cola lleenda de la placa na que se noma al Pueblu Afayaizu 2009. Con ca vasu dase una tarxeta pa que tol que quiera pueda votar la meyor sidra d'esti añu.

La sidra, como bébora con caltér fundamente popular, merez que sea la xente que esfruta d'ella la que escueya'l meyor palu. Esti ye n'última instancia l'oxetu del Concurso y el que gueta l'Asociación: la participación masiva tanto de llagares y que'l xuráu seya la propia xente'l pueblu, los y les vecines y collacios los que col so votu deciden añu tres añu la meyor sidra.

El tiempu ta del nuesu llau, el sol pega y el Nuberu nun tien pinta d'apaecer, la sidra'l Concurso ya ta frío y nel so sitiu, llista pa que los escanciaores entamen a echala del llagar que diga la xente. Delante de ca grupín de botelles un lleteru diz el númberu al que pertenez ca una. "Guah.e, échame un culín del once" diz ún, "a min del dos" glaya otra. La xente arrequéxase alrodiu



aquellos palos que pol so tatsu entren meyor.

El vienres, xente de la Comisión tuvo llagar a llagar, casa a casa, garrando y marcando les caxes y botelles de la xente que participaba. Da igual que se dea muncho o poco, qu'esti añu tea meyor o pior, lo que cuenta ye echar un gabitu y colaborar. Sofitar non sólo'l trabayu d'esi grupín de mozos que tan na Asociación sinon de tol pueblu, per equí tol mundiu tá y aporta na so midía, ún nel chigre la fiesta otra llimpiando una sebe otu llimpiando la cacia. Toos pa conseguir que cuasi 200 persones esfruten d'un Concursu de Sidra, de corderu a la estaca, de la xente de Seis Conceyos o Reija o del Teatru de Carbayín.

La plaza principal del pueblu, onde ta la fonte, ta'l lláu del prau la fiesta, como a la mesma hora tamién hai Concursu de Tortielles, la xente garra un pinchín y sigue cola preba. Xusto nel centru hai un carretillu con un cestu onde la xente que ya decidió'l so votu va dexándolu.

En caún de los llagares tómase un culete, coméntase y vase viendo cual ye'l meyor. El calor y el sabor suave de la sidra fecha en casa fae que les botelles vayan baxando. "Esta ye zumo", "esa paez que ta filao", "échame otu culete d'esti palu". Ensin priesa, comu hai que beber le sidre, tástase y vótase.

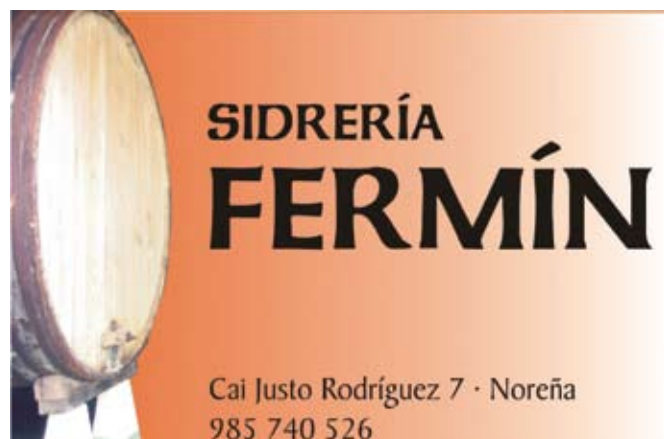
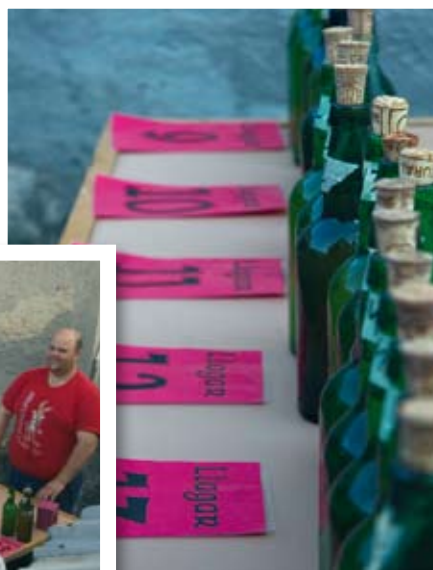
El tiempu pasa y más d'una hora dempués del entamu del Concursu la xente tira pa la carpa, el monologuista tiuyense Pandiella ta preparáu pal pregón. Faise'l recuentu, dábense 10, 5 y 3 puntos a los tres meyores llagares. Esti añu decidiose premiar la escelencia.

A lo cabero, de tolos llagares que llevaron sidra al concursu, namás qu'ún podía ser el primeru. Tráxose sidra dende La Braña, El Rozáu, Les Peñes, El Carbayu, La Casona, La Mudrera y La Braña'l Río. Esti añu y con más de 170 puntos, el segundu nun llegó a los 80, la xente decidió que'l premiu fora pal famosu llagar númberu 9. "Oye échame un culete d'esti 9 que dicen que ta buena", esto decienlo y pedienlo durante la preba. Esa sidra yera d'ún d'esos homes que lleva faciéndola tola vida y que esparrió esi saber facer a los sos fíos. Secundo de La Mudrera foi por una abrumadora mayoría popular el meyor llagareru, el que meyor sidra de casa fizo.

Una placa reconociendo'l llabor del emocionáu ganador y una visita y comida nel Llagar Trabanco zaraben un festival que poles sos carauterístiques tien que convertise nun d'esos actos onde la xente sidre-ro d'esti país tienen que dir a tastiar los sabores y los colores d'una bebida tan tradicional que ta na esencia mesma de la cultura d'Asturies.



Testos: Alejandro Riesco Rocas
Semeyes: Avelino Sánchez



SARIEGU

TRIUNFO DE PAULA FERNÁNDEZ

La catorceava edición del Festival de la Sidre Casero de Sariegu fue una de las más memorables que se recuerdan, con un nivel muy alto en cuanto a la calidad de la sidra presentada por los llagares sareganos.

Según los expertos, la sidra casera de Sariegu ha dado la mejor campaña que se recuerda. Tanto en la bebida industrial (Riestra, Foncueva y Pachu) como en la familiar, este concejo está de enhorabuena.

En este festival, la mejor sidra casera natural es la que produce Paula Fernández, que fue la ganadora del primer premio en el certamen de sidra de Sariegu.

El segundo premio recayó en Jorge Ceñal, de Ñora, y el tercer puesto fue para Silesio Foncueva, de San Román.

Además de por los buenos caldos caseros, Sariegu se caracteriza porque ha sabido conservar la tradición de su lagares donde se continúa produciendo sidra para consumo propio. La producción anual oscila entre los 30.000 y los 40.000 litros, según afirma Angel Salamea, que aporta como cifra representativa, que de los 1.366 habitantes que tiene el concejo, hay 72 lagareros familiares, lo que le convierte en uno de los municipios con mayor número de este tipo de peque-

ñas explotaciones. En una localidad como Miyares, de 22 vecinos, hay 5 llagares. Así, Salamea apunta que "la mazana ye'l futuru".

Salamea afirma que durante la preselección del certamen de la sidra casera natural de Sariegu, el jurado resaltó que el de esta edición es un producto "excelente" y con una calidad "comu nunca". Salamea también incidió en la importancia de "les altes puntuaciones" otorgadas por los llagareros industriales a la sidra presentada por los 30 participantes del concurso.

Al acto asistieron personalidades como el presidente del "Principado", Vicente Alvarez Areces, y los consejeros de Medio Rural, Aurelio Marín, y de Medio Ambiente, Francisco González Buendía, además de los alcaldes de la Comarca de la Sidra. Areces destacó que "la sidrera ye la tercer industria alimentaria más importante d'Asturies".



Testu: Jose Luis Acosta Fernández
Semeyes: Ensame Sidreru



3^{er} Premiu Abel Menéndez

Nun queriendo quedar mal

Los goterones de mugor percorríenme la frente y diben a cayeme na la punta les narries, n'onde se formaben gordes gotes que blincaben lo mesmo que paracaidistes camín de suelu.

Foi por eso que, cuando vi'l cartelu qu'identificaba'l negociu del local aquel, bendixe a tolos santos que yera pa recordar nesi momentu por dame l'arma más afayadiza pa lluchar escontra'l sol de xunetu.

Abrí la puerta y entré tolo rápido que la deshidratación, que taba'l puntu de baltame, me dexó. Esfrutando del fresquín que tanta falta me facía, tiré pa escontra la barra deveciendo por remoyar el gargüelu, reseco como los campos de Castiella esos que dicía l'otru.

—¡Ponme una! —Gláyé-y al chigreru énte les miráes desconfiáes de los demás veceros que taben na barra. Y nun dexaba de ser normal que miraren asina, y ye que les traces de turista que llevaba esi día: pantalón curtiu, camiseta de colorinos y gorra de visera, nun yeren la vistimenta más aquello pa metese no que yera, polo visto, un chigre de paisanos fechos y derechos, de pucha bien grande enriba la tiesta, que xugaben a les cartes y daben la parpayuela.

Y foi por eso, más que nada, qu'abultome bien raro cuando'l camareru aportó a enfrente mio con un vasu namás y non cola botella que yo esperaba. “¡Qué llaceria!”, pensé yo, “yá llegó equí tamién esa moda de servilo por culinos, en cuenta botelles como tola vida”.

Eso sí, el culín yera más bien un culón, y ye que'l vasu llenáralu hasta arriba. “Bono home, sírvenlo por vasos y non por botelles, pero a lo menos los vasos son de paisanu”.

Coyí'l vasu aquel y, nun queriendo quedar mal, garré bien d'aliendu y, axudáu pola sede que trayía dempués de dos hores caleando peles cais a pleno sol, entamé a botar pal gargüelu'l llíquidu, dispuestu a nun dexar gota, asina m'afogase. Y nun andaba yo desencamináu, que faltóme l'aire a medio beber, y cuidu que púnxime coloráu, pero con too fui quien a acabalu, como un paisanu.

Dempués de la mio fazaña, posé d'un güelpe'l vasu enriba la barra y alendé de nuevu, garrando fuelgu otra vegada. Y bien contentu, que nun quería quedar mal delante d'aquellos. ¿Turista? A lo meyor, pero tan bon sidreru como ellos

Foi entóncenes cuando pescancié nel silenciu que se ficiera nel chigre. Acolumbré pa los demás veceros. Tolos güeyos fixos en min. Y toos col so vasu de sidra a medio beber, suxetu na mano, como quien ta tomando un chatu vino.

—Asturianu, ¿verdá? —Entrugóme'l camareru de la “sargadotegia” aquella.



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  www.lasidra.info

Colabora  **Fonciello**



Astures y romanos ¿primos hermanos?

Lláname l'atención ver la proliferación d'establecimientos especializaos na degustación de vinos de calidá n'Asturies y que s'ufierten al públicu nuna bayurosa riestra de collores: roxos, blancos, amariellos y rosaos. (namái falta l'azul marín pa contentar a toles tendencias polítiques, autonómiques, sesuales y fuboleres). Paez ser que quieren convencemos que, cola llegada del calorín tan nuguáu dempués de meses y meses de tantu agua, tantu frío y tanta ñeve, en cuenta d'un culete fresquín y bien echáu, lo que más apitez pal cuerpu sudáu ye un caldu de 14º d'alcol y otros tantos de temperatura coperil. Ello ye, lo que presta de coyón de micu nesta Asturies de borrín y chornazu, -cuandu non d'orbayu, ¡que-yos lo digan a los villaviciosinos na feria sevillana que-yos entamaron al llau de la Plaza'l Güevu!-, ye tar na cera d'una cai peatonal col "vasuflauta" na mano, de pies, colos zapatinos de tafilete y el xerséi del cucudrulu perriba los costazos y amarráu al pechu, a la vera una pipa -vacía- puesta de pies, cola collacia engaramitada nunos zancos de 10 cms de tacón, mui puesta, la probe, tamién de pies, y cola reciella berrando y botando la pelota... mientras suenen unes guitarres flamenguques. De pinchu, "unas olivitas", que'l quesu Cabrales o les parrochines nun "mariden" col Valdepeñas. Coses de les modes y el pijoteríu, que diría El Gaviotu. Esto, comu diz Obelix, debe ser cosa de romanos.

Lleo na prensa provinciana que van peatonalizar delles cais del barriu El Carmen, en Xixón. Y van facelo agora pol pelligru d'atropellu nun barriu estráu de vinoteques, vinateríes, vinotasques y chiringuitos varios dedicaos al cultu del caldu del Dios Baco, -pa los non doctos, un romanu toupoderosu y borrachín que debía parar na Venta Veranes, de la que pasaba los díes d'estíu convidáu por César Augustu nes termes -romanes, claro-, del Campu Valdés-. Porque Xixón ye romanu de pura cepa. Lo de Noega, el castru "indíxena" de la Campa Torres, ye un accidente, lo mesmo que los oricios, bugres y peloninos que comíen los cilúrnigos, de xuru que regaos cola Zythos que citaben Plinio y Estrabón, dos enólogos de la época, qu'escribían

lo probes que yéremos los asturianos, por beber esa zythos y tener pocu vinu, lo que yera cosa de bárbaros, incultos ya incivilizaos.

Ye curioso, de tolos pueblos que mos visitaron y mos apurrieron cultura y conocimientos, per aciu del pilum, l'alfanxe o la bayoneta, paez que'l más recordáu y reconoció pa los nuestos próceres ye'l más sangrín y al que se-y deben resclavos tan poco astures comu la tortura de la fiesta nacional, por exemplu, porque comu cualquier paisanu d'esti país sabe, a los asturianos nun mos gusten los toros, gústenmos les vaques. Ye curioso que nun s'empondere a franceses, árabes o nortamericanos, Los primeros pol so enfotu en lliberamos de les cadenes d'aquel Borbón absolutista al son de la Marsellesa y por enseñamos la Nouvelle Cuisine. Los árabes, pola so inmensa cultura lliteraria, astrolóxica, mélica..., y por aprendemos a xugar al axedrez. Y los yanquis,... bono los yanquis tan n'ello, ye que los probes nun saben onde quedamos nel mapa, y conquistar, yá nos conquistaron con los blue jeans, el rock'n roll y el McDonald's.

Tanta romanización, tanta cultura mediterranea, tantu vinu y tantu cuentu yá empieza a fadiar. Ye síntoma de provincianismu, de prexucios d'inferioridá manifiesta, de políticos y mandamases que quieren facemos creer que tenemos, querámoslo o non, que mirar pal Sur y non pal Norte. Somos atlánticos, -el mare nostrum ye'l Cantábricu- y los primos hermanos de nuesto, arriendes de los gallegos, sonlo irlandeses, ingleses, escoceses, bretones y normandos. Pueblos toos que faen y beben zythos (sidre, cider, çidre,...) muncho enantes qu'aportaren a estes tierres los del S.P.Q.R. col brazu espurríu y fediendo a uva estrapallao.

Tan llocos estos romanos...

Echa un culín, manín...



Testu: Fernán Gonzali Llechosa

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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



"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 Ovin - 3º Clasificada



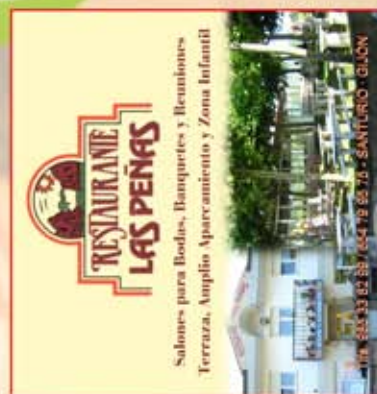
"La postura debe ser recta, pero relajada"

Pablo Costales - 1º Clasificado



"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



**Los 10
mejores
escanciadores
de**

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



Chiringuito
El Ponderoso
Especialidad:
Pescados
y Carnes
Comida Casera
Moniello. 33440 Luanco (Asturias)
Móviles: 646 256 635 - 649 153 592



"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 Argüelles - 33600 La Faya
Tfno: 985 69 57 70 - 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



CANDASU
LLAGAR - SIDRERIA
RESTAURANTE
Menú Diario - Tapas Variadas
Espichas - Pescados Variados - Carnes
Parrilladas de Carne, Pescado y Marisco
C/ Santa del Bosque, 4 Nuevo Centro - 33411 GIJÓN -
Teléfono: 984 45 55 55



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

Alberto Truchado - 7ª Clasificado





La Posta

La Plaza nº 1
Samartín de Teberga.



La Posta
Samartín
Teberga
Asturies



Protegido por las montañas teberganas encontramos a este magnífico hotel rural de montaña. El marco, espectacular: la sobrecogedora belleza caliza de Peña Sobia y la vista de La Colegiata, considerada Bien de Interés Cultural. La ambientación no podía ser más original; cada habitación está nombrada y decorada según el caballo de un jinete famoso.

De este modo, los admiradores de Napoleón pueden evocar a este conquistador galo en la habitación "Marengo", nombre del corcel de este genio militar. Los apasionados de la época clásica, pueden pernoctar en "Bucéfalo", así es como bautizó Alejandro Magno a este indomable caballo. Los amantes de las novelas caballerescas pueden disfrutar de "Rocinante" la montura del hidalgo Don Quijote.

Y así hasta doce caballos famosos, casi tanto como sus míticos jinetes. Lo dicho, ambientación y temáticas muy originales. Tanto que los huéspedes, cuando

vienen ciertos grupos de ellos juntos, pueden llegar a disputarse amistosamente una habitación determinada. Y es que solo hay un "Othar" o un "Babieca".

Rural no quiere decir, ni mucho menos, anticuado: La Posta está dotado de modernas instalaciones de geotermia para controlar la temperatura del hotel. Cada habitación tiene caja de seguridad, Tv, baño, cabina de hidromasaje y secador. El edificio está dotado conexión WIFI, Salón de Tv, ascensor, cafetería, restaurante y terraza.

Muy recomendable el apartado gastronómico. Cabe destacar la elegancia del comedor, la decoración y el buen servicio. Afortunadamente, y como viene siendo habitual en los mejores restaurantes, disponemos de sidra, de una muy buena Sidra Zapatero, que nos ofrecen en unas condiciones estupendas.

Las vistas, por supuesto, preciosas; verde y piedra de



Agospios

las majestuosas montañas de los alrededores.

El cielo muy aparente, sin luces de la ciudad que lo oculten. Muy cerca, La Colegiata.

El restaurante está presente en la Guía Michelin, y no es para menos, puesto que nos ofrece succulentos platos tradicionales asturianos (muchos de ellos teberganos claro está), o bien cocina moderna de alta calidad son las alternativas que nos ofrece Carmen, la cocinera.

Qué visitar

Toda Teberga merece la pena ser visitada y conocida. En las cercanías merece la pena visitar el Parque de la Prehistoria, el Camín Real de la Mesa, la Colegiata de Teberga y otros edificios relevantes de la arquitectura románica.

Otros lugares muy interesantes para visitar dentro de un entorno natural son Cueva Huerta, Laguna Sobia o la Senda del Oso.



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández





Sugerencias para el restaurante

Especialidades teberganas y asturianas
Tortos rellenos de picadillo y morcilla
Fabes con jabalí
Caldereta de cordero
Tarta casera de arroz con leche
Otras especialidades de la casa

Ensalada templada de la casa
Lubina Camín Real con base de patata y cebolla
confitada
Frixuelos rellenos
Sidra Zapatero
Amplia carta de vinos



 Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández

SIDRERIA



MARISCOS - PARRILLA

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

Sidrería

Paxaru Pintu



Avenida. Los Telares, nº 17 - Ávilés

ZAPICA

LA MÚSICA QUE MEYOR XUNCE

El caraoque sidreru llegamos de la man d'esti grupu de folk que sabe saca-y a la tradición el gustu de la xente por facer dalgo que siente, que vivió, disfrutó y quier seguir disfrutando

N'Asturies, nel mundiu del llagar y del sidre, usábase una xarra de maera que se llama zapica pa pasar esti nectar ambarinu dende les pipes a los vasos.

Anque anguaño nun ye fácil topar una zapica nos chigres, por normativas de sanidá, tovía podemos veles orniando en dalgunos llagares y sidrerías.

Dalgunos exemplares vieyos alcontrámoslos en museos como'l del Pueblu d'Asturies, en Xixón.

Dientru del usu de les variedaes de zapiques, existen

unes más grandones que sirven pa recoyer el llechi, o unes más pequeñines, que se colinguen del cinchu y sirven pa meter el gaxapu d'afilar el gadañu, a estes llámase-yos zapicu.

Zapico ye tamién un apellíu xeneralizáu na zona central d'Asturies y nel norte de Lleón, y nun ye fácil topalu fuera d'estes llindes.

Pero Zapica, ye tamién el nome d'un grupu folk asturianu qu'échó a caleyar nel añu 2008 col enfotu de trabayar nel ámbitu de los cantares tradicionales,



ZAPICA son: Juan Carlos Varela: Gaita y percusión, voz, Daviz Varela: Curdión, percusión, voz, Ángel Miguel Redondo: Guitarra, voz, Pedro P. Sanjurjo: Xiblates, gaita, Dani G. de la Cuesta: Vigulín, voz

“Nes actuaciones podréis sentir los cantarinos de chigre más conocíos como La capitana, Gozoniega, La rosa temprana, Mocina dame un besín, La veleta, Los cuatro ayeranos...”

y con ellos vamos dar la parpayuela.

¿Qué xente forma Zapica?

Zapica ye un grupu folk nel que llevamos trabayando hai un añu, pero que tá formáu con xente avezao a facer música astur dende hai cuantayá, y que trabaya tamién n'otros colletivos musicales.

La formación más habitual intégrenla Juan Carlos Varela: Gaita y percusión, voz; Daviz Varela: Curdión, percusión, voz; Ángel Miguel Redondo: Guitarra, voz, Pedro P. Sanjurjo: Xiblates, gaita; Dani G. de la Cuesta: Vigulín, voz, y tamién mos echen un gabitu de xemes en cuandu Laura Fernández: Panderos y voz; Edu García Salueña: Teclaos, o Pablo Rubio, gaita.

¿Cómo vos dio por poner esti nome al grupu?

En ZAPICA tamos dándo-y más puxu a los cantarinos pa recuperar esi ámbitu que mos paez permelgueru y cercanu, que ye'l cantar a coriquín. Dafechu, arriendes de tocar repertoriu de baille y melodíes asturianas, y d'ámbitu folk d'otros llugares, llevamos nes actuaciones un caraoque coles lletres de los sones pa que tola xente pueda participar tamién, ya que munches vegaes la xente tien ganes de cantar, pero nun saben les lletres o nun s'alcuerden d'elles. Polo que, dientru d'esti proyeutu d'esparder y continuar cantando peles espiches y nes fiestes de prau, ZAPICA paeciámos un nome afayaizu y mui asturianu, ya que tá enartiáu dafechu al llagar, el sidre y los cantares.

¿Paezvos que tá de nueves volviendo a cantase peles sidrerías como hai tiempu o ya ye una cosa a desaparecer pelos problemas que xenera en dellos locales?

Ye curioso como n'Asturies, a pesar del procesu social aculturizador nel que vivimos al traviés de los medios de comunicación, caltiénense dalgunes tradiciones ensin más aquello que'l gustu de la xente por facer dalgo que siente, que vivió, disfrutó d'ello y quier se-



El caraoque sidreru ye la pieza fuerte de ZAPICA, cola que consigue la implicación de la xente



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
arbejilsl@telecable.es

Tel.: 985 096 252 · Fax 984 199 084

guir disfrutando, pa lo que busca un espaciu onde lo facer, polo que, si nun sitiu nun te dexen, sí qu'esisten llugares onde dir a cantar, y tal como tán les coses, la hostelería de dalgunes viles y dalgunos ayuntamientos, como en La Pola Sieru, Xixón, Ñoreña, etc, ya proponen entamar añalmente unes feches onde cantar pelos chigres ye'l motivu cimeru de la folixa, polo qu'esperamos que siga la cosa per esti camín. Amás, la tradición coral n'Asturies tien muncho que ver nesti tarrén.

Decís que lleváis un caraoque nes actuaciones, ¿Eso cómo ye?

Bono, ocurriésemos que la meyor manera de facer que la xente participe ye facilitar les lletres y pa ello, ná meyor qu'utilizar una pantalla onde proyeutar el testu de los cantares mentantu nosotros vamos tocando y echando el cantar, p'asina animar a tol mundiu a seguimos. Cuando les condiciones de lluz non permiten la proyección, lo que facemos ye apurrir les lletres nunes fueyes col mesmu enfotu.

¿Qué repertoriu tenéis?

Como vos decíamos, amás de facer melodíes de bailables y del repertoriu tradicional asturianu y d'otros llugares, nes actuaciones podréis sentir los cantarinos de chigre más conocíos como La capitana, Gozoniega, La rosa temprana, Mocina dame un besín, La velleta, Los cuatro ayeranos, y como n'Asturies siempre fuimos mui internacionalistes a la hora de cantar nes folixes, pues echamos unes habaneres, mexicanas y otres melodíes populares.

¿Ónde topamos con Zapica?

Agora ye fácil alcontramos, sobre tou gracias a internet, ya que nesti enllace: www.myspace.com/zapicafolk, podéis ver y sentir parte del trabayu que desendolcamos y tamién les señes de contautu, pero por si acasu, equí vos queden:

Contautu: 626 511 863

Corréu: dagarcues@yahoo.es

Si vos pilla pa la mano, el prósimu sábadu día 29 d'agostu del 2009, a les 13 hores, taremos echando unos cantares nel festival del Sidre qu'entama l'Ayuntamientu de Xixón dende hai unos años. Queda tol mundiu invitao, y de pasu, pa que vayáis ensayando, apurrímosvos la lletra d'una versión del cantar Gozoniega, qu'escribiere l'afamáu poeta avilesín Marcos del Torniello.



GOZONIEGA

SOI DE VERDICIU, NACÍ A LA VERA,
DEL CABU PEÑES, XUNTA LA MAR,
NUN HAI TOCINOS, NA MIO PANERA,
PERO HAI GABITOS, AU LOS COLGAR.

DISPIERTU AL RISCAR L'ALBA,
PEGO UN BLINCULO NEL XERGÓN,
PA DIR A COYER LES BERCES,
PA CHAR CON FABES Y CON LLACÓN.

UNA, DOS VECES Y TRES,
BAXO A LA VILLA AL MERCÁU,
TOOS ME MIREN DE LLAU,
Y DICEN NEÑA QUE GUAPA YES.

TEO UN MOZACU, QUE ME CORTEXA,
ECHAME PLIZCOS, FAIME RABIAU,
Y A VECES BERRA, COMO UNA OVEYA,
PORQUE COMIGO, SE QUIER CASAR.

EL DIZ QUE YE MOLINERU,
Y QUE GANA CUANTU QUIER,
Y QUE SI NUN YE PRIMERU,
SERÉ EN XINERU LA SO MUVER.

UNA, DOS VECES Y TRES,
BAXO A LA VILLA AL MERCÁU,
TOOS ME MIREN DE LLAU,
Y DICEN NEÑA QUE GUAPA YES.



"Llevamos un caraoque coles lletres de los sones pa que tola xente pueda participar tamién, yá que munches veces la xente tien ganas de cantar, pero nun saben o nun s'alcuerden de les lletres"



Testu y semeyes: Lluía Fernández



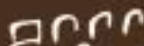
hotel cristina

★★★★

www.hotelcristina-asturias.com







hotel cristina noreña

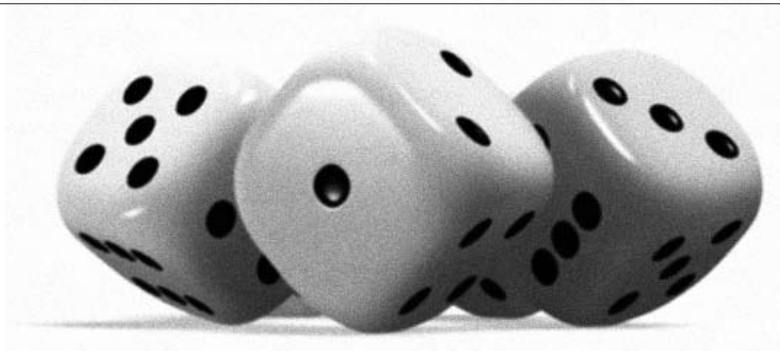
celebraciones




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

Trivial Sidreru

Númeru 3



1.- ¿Cuándo se dice que una sidra "argolla"?

- a) Cuando huele mal
- b) Cuando tiene mucha espuma, como si fuese cerveza
- c) Cuando al echarla en el vaso aparecen muchas burbujas de CO₂ desapareciendo rápidamente.

2.- ¿A qué se llama "bombillín"?

- a) A la cualidad de una sidra consistente en que el dióxido de carbono salta por encima del nivel del líquido al espumar en el vaso
- b) A la sidra con mucho brillo en el color
- c) A la sidra que se orina con dificultad.

3.- A las botellas de sidra casi transparentes se las conoce como...

- a) Botellas verde claras
- b) de "mexu gatu"
- c) boliches

4.- Cuando al probar un "palu" de sidra, nos recuerda sabor a madera se dice que tiene:

- a) Turrín
- b) Fuste
- c) Serrín

5.- ¿Qué es el "canigú" en un llagar astur?

- a) La "masera" o armazón del llagar donde se prensa la manzana
- b) La caseta donde duerme el perro guardián del llagar cuando hace frío en tiempo de mayar.
- c) El lugar destinado a almacenar la manzana, con buena ventilación y exento de humedad.

6.- ¿Con qué nombre se conocía antaño a la "pipa" o tonel destinado al transporte en carro tirado por animales?

- a) Carral
- b) Carreru
- c) Barrica

7.- A la sidra dulce se la conoce popularmente como "sidra del duernu", "flor" o...

- a) Mostu.
- b) Caldu mazanes
- c) Guarapu.

8.- A la infusión para curar el catarro hecha con sidra e higos maduros, en Asturias se le conoce como...

- a) Fervasu
- b) Filipu
- c) Fernián

9.- ¿Qué es el "boyu"?

- a) La botella de sidra que el padrino le regala a su ahijado al cumplir la mayoría de edad.
- b) El corcho que queda dentro de la botella, flotando, tras una indebida acción de descorche.
- c) La espuma o capa de burbujas de dióxido de carbono que aparece al escanciar la sidra en el vaso y que desaparece rápidamente.

10.- ¿Con qué nombre se conoce a la sidra de grato paladar?

- a) Del cura
- b) Santa.
- c) Mante.

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



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 Valdepare (El Franco) - Asturias

902 112 672
info@arciss.es

REXENERACIÓN DE PIPES DE SIDRE



El procesu artesanal d'ellaboración de pipes y toneles de maera ye enforma abegosu, y llóxicamente tien un costu importante que non tolos llagares son quien a permitise, sobromanera si camentamos que la so vida media "útil" vien a ser d'unos 5 años.

Una de les múltiples xides pola que los llagareros xustifiquen la ca vuelta mayor sustitución de les pipes y toneles de maera por tinos d'acieru inosidable ye'l descomanáu gastu que supón la periódica renovación de les mesmes pa teneles en condiciones, darréu que calcúlase en 5 años el tiempu nel que la capa interno de la maera d'una pipa yá tien finada práuticamente la so capacidá d'aportar arumes y de microosixenación.

Por embargu, agora mesmo esiste un métodu de rexeneración natural de les pipes que permite allarga-yos el so tiempu de vida útil.

Un métodu d'aniciu francés y dedicáu nun entamu al vinu, pero que ye perfectamente válidu pa les pipes de sidre.



La vida de les pipes de carbayu, castañal, cerezal... ye relativamente curta, darréu que dempués d'un tiempu, dexen d'aportar saborgor a la nuea sidre y son más susceptibles de carecer la presencia de bacteries y llevadures non deseyaes que puen degradar la calidá de la sidre.

Precisamente lo que se consigue con esti métodu de rexeneración natural de pipes ye allargar el tiempu de vida útil de les mesmes calteniendo práuticamente intautos tolos sos atributos gustativos, golfativos y d'aportación de taninos.

Hai que camentar que de magar el quintu añu la capa interno de la maera d'una pipa ya tien finada práuticamente la so capacidá d'aportar arumes y la so capacidá de micro-osixenación, aumentando'l riesgu d'aportar tastos non deseyables.

Énte esta situación les úniques alternatives posibles yeren la so renovación o l'aplicación d'agresivos tratamientos químicos qu'en munchos casos podríen tamién prevocar efeutos non deseyables na nuea sidre. La solución francesa (conocía comu Barena, por ser esta la empresa que desendolcó esti nueu métodu) básase na estraición, ensin desmontar la pipa, nin recurrir a procesos químicos, de la capa interna de la maera que ya tien finada la so potencialidá d'aportes de saborgor y arumes, dexando al descubiertu una nuea capa maera. Esti sistema respeta inclusu el turriáu d'orixe de la pipa, con tola so capacidá de xenerar "bouqué", y déxala comu si se tratara práuticamente de maera nueu.

 **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**



Métodu Barena

El procedimientu, únicu nel mundiu, lleva emplegándose en Francia dende'l 2005, al traviés de les instalaciones de Barena Technologie en Burdeos, considerándose que son miles les pipes que vienen siendo rexeneraes d'esta forma natural.

El novedosu métodu básiase na inyeición a presión al traviés de la zapa de la pipa o tonel, de partícules de cristal de cuarzu neutru qu'erosionen la capa interna de la pipa, ellí onde la maera yá tien perdíu la so capacidá arumática y de microosixenación. Al traviés de maquinaria d'alta precisión erosiónase una capa de 0,8 milímetros, arrástrase y ellimínase del interior de la pipa, colo que queda'l turriáu orixinal de 3 milímetros de grosor dientru la duella.

Una vuelta rexeneráu'l so interior, la pipa sométese a dos procesos d'aseptización: el primeru con vapor d'agua perriba los 100° centígrados y el segundu con un tratamientu natural d'azufre gasiosu, idénticu al que se someten les pipes nueves.

Los resultaos vienen siendo espeutaculares, considerándose qu'esta "segunda mocedá" de les pipes permite-yos aportar los mesmos atributos que cuando yeren nueves. Hai de considerar que de la pipa rexenerada esaniciáronse sedimentos muergánicos y minerales, tartratos, sulfatos, materies colorantes, coíloides... asina comu la micropelícula de la superficie

d'impregnación de la maera (bacteries, llevaures, ect), pero permanecen les moléculas arumátiques y los taninos de la maera que tovía se conserven na parte qu'entá nun tevo contáutu físicu cola sidre.

L'estudiu rializáu por Barea amuesa que con esti métodu duplícase la vida de les pipes, lo que supón un 50% d'aforru na inversión avezada en pipes nueves de carbayu americanu y el 400% sobro pipes de carbayu francés.

La situación n'Asturies

Dientru la reinal situación de falta datos ya investigación nel mundiu la sidre asturiano, onde ensiqueira nun esiste un censu de pumaraes, nin se conoz la producción rial nin el consumu de sidre, pretender conocer el númberu de pipes y toneles en furrulamientu, y munchu menos de qué maera tan feches, ye cenciellemente imposible.

Ello asina, y énte l'extrañamientu de les instituciones "asturianas" sobro tolo asturiano, y nel casu que mos afeuta, sobro la situación de la nuesa sidre, nun mos queda otra qu'enfotamos nel sentíu común y la voluntá de los llagareros asturianos que sepien ver la trascendencia que puen tener esti tipu de téuniques pal caltenimientu n'activu del nuesu padrimoniu material sidreru, y p'afondar na elaboración d'una sidre bramente de calidá, ensin disparar los costos de producción y con procesos caltenibles.

El Rebaste

Lavandería Industrial

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

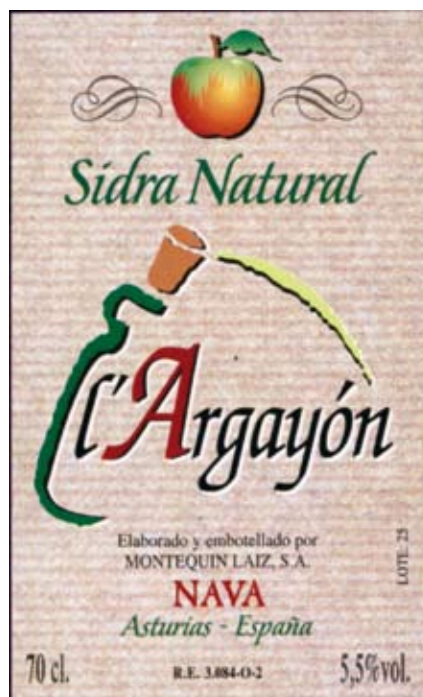
HOTELES RESIDENCIAS GERIÁTRICOS

lavelrebaste@hotmail.com

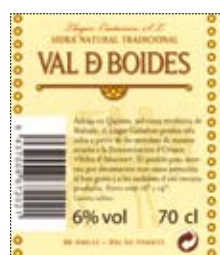
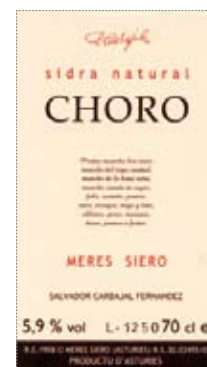
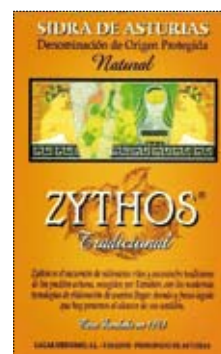
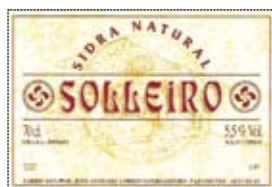
COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De balde pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

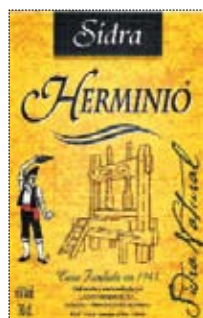
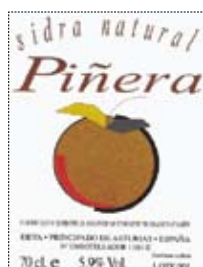
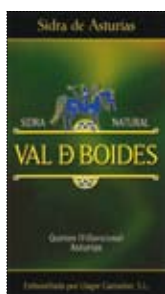
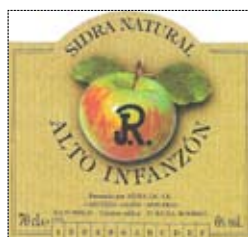


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



Sidre casero en Priede

Rodríguez Ardavín gana'l certame nel que participaron 36 ellaboraadores de Piloña.

El primer concursu de sidre casero de Piloña resultó tou un ésitu, cuntandu cola participación de ná menos que 36 llagareros del conceyu, y con más de 200 presones siguiendo les deliberaciones del xuráu pa decidir qué sidra yera la meyor (fueren precisos dos rondes de votaciones), llegándose a la concluxón de que la sidre ellaborao por Francisco Rodríguez Ardavín, de Priede, yera la meyor de toes, siguió de Rufino Suárez y de Luis Rodríguez Pastrana, Jose Javier Longo y Fernando Marina, toos ellos de Sebares.

El xuráu que tastió y calificó la sidre taba formáu por Belisario Suárez, de la Sidrería El Mirador, de Les Arriendes -Parres-, Alfonso Díaz, del restaurante La Pérgola de Sebares, el llagareru sareganu Cele Foncueva, Manuel Eloy Álvarez, que fuere llagareru de la marca La Cobaya y Jose María Requejo, de la sidrería carbayona El Cantábrico, y d'echaor José Fernández Cobián, presidente de la Sociedá de Festexos de Sebares.

El certame sidreru taba entamáu pola Asociación Cultural de Priede y Samalea y l'actu finó, comu yera obligao, con una espicha comunal.



Nuevo diseño de la web del Conseyu Regulaor "Sidre d'Asturies"

Próximamente dispondrá de una versión en asturiano

Desde el 29 de mayo la página Web del Conseyu Regulaor: www.sidradeasturias.es ; dispone de un diseño más funcional y práctico. Con ello el Conseyu Regulaor quiere acercar más la información de la Denominación de Origen a todos los interesados y aficionados al mundo de la sidra.

En la página nos encontramos con varias novedades, por un lado podemos ver con más claridad todo lo referente a los controles del Conseyu Regulaor, así como sus métodos de inspección. Por otro lado, podremos profundizar en el mundo de la manzana, con información y fotos actualizadas de cada una de las variedades acogidas a la DOP Sidre d'Asturies y las zonas de producción de las plantaciones inscritas y auditadas por el Conseyu Regulaor. Además, se ofrece una información práctica sobre la elaboración de la sidra natural, los tres tipos de sidra acogidos a la DOP Sidre d'Asturies y una guía de todas las marcas inscritas en el Conseyu Regulaor.

Para este nuevo diseño, se han introducido una serie guías prácticas, cata de sidre d'Asturies, el escanciado, gastronomía, mantenimiento y servicio de la sidra, ruta de la sidre d'Asturies, etc. Todas las noticias de actualidad del Conseyu Regulaor y las noticias de prensa, siguen estando activas y funcionando. Se irán actualizando continuamente y tendremos la posibilidad de ver la noticia más reciente en portada.

Actualmente está disponible en castellano, aunque también se activarán en inglés y asturiano en unas semanas.

Cuesta
CLINICA DENTAL

Isabel Cuesta Fernández

DRA. EN MEDICINA Y CIRUGÍA
ESPECIALISTA EN ESTOMATOLOGÍA

Alfonso El Sabio, 5
33429 La Fresneda - Siero (Asturias)
Tlf. 985 26 05 11

Mater Asturias Santillana

El pasáu 1 de xunetu, naguróse un nueu estableci-
mientu de la conocida franquicia en Santillana del Mar,
la antigua capital de l'Asturies de Santillana.

La impresionante casa de Los Hombrones cuenta con
un llocal de 400 m2 con una espectacular terraza de
25 meses y dos comedores en dos andares con as-
censor pa tou tipu visitantes.

Esti ye'l sestu chigre de Mater Asturias, 4 d'ellos fuera
d'Asturies.



Tierra Astur Poniente yá navega

Más de 1.000 presones asistieren a la fiesta nagural
de Tierra Astur Poniente celebrada'l pasáu 25 xunu.
Quesu, embutíos y toa triba d'ellaboraciones propies
d'una espicha asturiana foren la exa principal d'una
celebración con muncha sidre y amenizada pola Ban-
da Gaites Xiranda-Tierra Astur.

César Suárez, direutor xerente de Crivencar-Tierra
Astur, desplicó que'l so proyeutu empresarial consis-
te n'abrir un únicu chigre por ciudá, y que dempués
de los d'Uviéu y Cualloto -Sieru-, agora tocába-y a
Xixón, onde afirma "llancémosmos con una inversión
importante"

SIDRERÍA - MARISQUERÍA

COROÑA

Pepe y Ofelia

Travesía del Mar, 3
Telf. 985 32 10 34

El Natahoyo
33212 GIJÓN



Tapas, Menu Diario y Menu Especial

Carnes a la Piedra
Pescados

Martes cerrado por descanso



¿Contradicción?

La Ruta la Mazana y la Sidre presentóse nel II Congresu Internacional de les Rutes del Vinu.

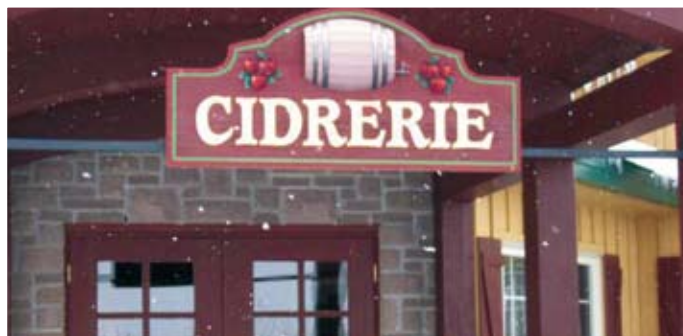
La Fundación de Turismu de la Comarca la Sidre presentó una comunicación sobro la "Ruta la Mazana y la Sidre" demientres la celebración del II Congresu Internacional de les Rutes del Vinu que se celebra en Villafranca del Penedés.

Esti congresu ye llugar d'alcuentru pa los axentes turísticos que desendolquen aiciones rellacionaes col turismu vinícola y con que se pretende amosar les esperiencies d'estremaes fasteres del mundiu, na promoción d'un territoriu al traviés de Rutes rellacionaes cola producción y/o consumu del vinu.

Pesia lo contradictorio que resulta la presencia de la sidre nun congresu vinícola, lo cierto ye qu'ál mencionáu congresu tamién se llevó a presentar otros productos, talos comu "El País de la cerveza" (Alemaña), o la "Ruta del Whisky" (Escocia), lo que fae menos chocante la presencia de la nueva sidre.

La "Ruta la Mazana y la Sidre" ta basada nun circuitu que permite conocer el ciclu ñatural de la sidre, dende la pumarada, pasando polos llagares, fasta aportar al veceru, too ello integro nel Muséu de la Sidre de Nava y con especial referencia a la so presencia na gastronomía asturiana.

Ye d'esperar que la presencia de la Fundación de Turismu de la Comarca la Sidre nesti II Congresu Internacional de les Rutes del Vinu aporte les idegues precises y la iniciativa necesaria pa entamar n'Asturies otu congresu internacional asemeyáu vinculáu a les Rutes de la Sidre, siendo cabezaleros nesta iniciativa, y arreyando con ella a les munches rutes sidreres esistentes n'Asturies (más de media docena) y les munches d'otros países, comu Irlanda, Bretaña, Normandía, Alemaña.... onde tamién se dan rutes asemeyaes.



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.**

¿Sidra de nueva expresión?



El Conseyu Regulaor de "Sidre d'Asturies" estudia cambiar la denominación de la sidra de "Nueva Expresión".

El presidente del Conseyu Regulaor de "Sidre d'Asturies", Victor Escalada, hizo pública la intención de este órgano de cambiar la denominación "Nueva Expresión", al entender que los llagareros que producen esta variedad de sidra coinciden en su rechazo a tal denominación,

Según se considera, lo desafortunado de este término es la causa de su poca receptividad social, puesto que al hablar de sidra de nueva expresión el consumidor lo relaciona con el vino, al ser este un término importado de dicho sector vinícola (como lamentablemente ocurre con otros muchísimos términos que se aplican a la sidra) lo cual supone un lógico desprestigio para los sidreros asturianos y además trasmite la impresión de que se trata de un producto caro, similar al vino para el que se creó dicho término.

Dado lo complejo de la situación, se baraja entre otras opciones, la posibilidad de sacar un concurso de ideas para determinar el nuevo nombre para la bebida, apuntándose la posibilidad de que pueda dotarse de un topónimo asturiano al producto o de cualquier otro apelativo consensuado.

NEUNORTE

COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

"En nuestra instalación de Meres disponemos de un gran surtido de medidas y marcas de neumáticos para la venta a mayoristas y minoristas.

También comercializamos llantas de aluminio de ocasión, disponemos de carcasas de turismos, furgonetas y 4X4."

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

Avda. Campón, 22
 33450 - SALINAS (Asturias)
 Tlf. y Fax: 985 50 26 34
www.hotelescastillodegauzon.com
info@hotelescastillodegauzon.com

Área de Servicio

GARRIDO FEITO, S.L.

Cafetería - Taller - Lubricantes
 Módulos de Boxes en Polvo - Túnel de Lavado
 Zona de Aspirado - Lavado de Mascotas
 Mini Market - Horno de Pan

Carretera General Salinas
 Tlf. 985 51 88 00

“Packs” sidreros nel Carmín

José Manuel Freire, presidente de la Comisión de Festexos dende hai siete años, presentó'l paquete sidreru nun actu que tuvo llugar el vienres anantes del Carmín, na casería de Tiñana

Romerías, hai munches, pero'l Carmín de La Pola ye una de les más conocíes y multitudinaries d'Asturies. Preba d'ello ye que na edición d'esti añu, el pasáu llunes 20 de xunetu superáronse les 20.000 presones, un 20% más que l'añu pasáu, y solo dende Xixón fletáronse 70 autobuses camín del prau -. Y como dicía, na presentación del paquete, el sidreru Chema Díaz “Nun hai fiesta de prau que se precie si nun s'escancia”. Con más razón faciendo tanto calor como fizo, asina que tamos falando de munches caxes de sidra.

Pa evitar barullos a pie de barra, acarretamientu de caxes dende casa y sidra a temperatures imbebibles, la Sociedá de Festexos lleva cinco años facilitando la compra de “packs sidreros” na mesma folixa. Estos paquetes lleven lo imprescindible pa la romería: media caxa sidra (igual neso yeren un pocu escasos) un vasu, con grabáu conmemorativu del eventu, y ¡importante! sacacorchos.

Ufiertábense a la entrada la Sobatiella, el prau de la fiesta, a bona temperatura –en tou casu un poco más fríu de la cuenta, pero eso, col calor del díi, iguábase rápido – y tuvieron, como yera d'esperar, bona aceptación por parte los asistentes. La sidra yera de Tareco, la marca de denominación protexía de la Casería San Juan del Obispo, en Tiñana.

El Carmín de La Pola contó amás cola presencia de Loreto García, campiona del concursu d'escanciadores de Nava, que repartió culinos escanciaos en “minimadreñes”. Y pa que la reciella vaiga prauticando, nel pasucais de charanques podien vese neños y neñes escanciando y bebiendo, eso sí, botelles de sidra enllenes de refrescu de manzana. Pa que s'avecen.



Sidroquedada Nb. 100

L'eventu sidreru de moda en Madrid cumplió la so edición centenaria.

El portal web Sidrerías.com lleva siete años aconteyando periódicamente a la élite sidrera de Madrid en "Sidroquedades" que vienen siendo un constante ésitu de participación. El pasáu vienes 26 de Xunu más de 500 presones acudieron a la cita pa cèlebrar la centésima sidroquedada na Sala Sport Arena del estadiu Vicente Calderón.

"Poco a poco, vamos creando un auténticu fenómenu social alrodiu la sidra y esto, sin duda, aida a que los madrileños conozan y valoren muncho más esti productu", aseguró'l direutor del portal Sidrerías.com, Fernando Delgado. Sicasí, bona parte de los asistentes a estes Sidroquedades son en realidá emigrantes asturianos afincaos en Madrid, que ven nelles una oportunidá de caltener los sos raigaños y el contautu cola nuesa cultura.

La espicha, que cuenta col patrociniu de Grupu Trabanco, coincidió cola istalación d'un stand del portal web nel mercáu gastronómicu urbanu que se cèlebró'l mesmu fin de selmana, na Plaza Mayor de Madrid, y nel que'l Grupu Trabanco espunxo los sos productos, poniendo especial atención a la so Sidra de Manzana Seleccionada.

X Día de la Sidra de Escalante

El próximu 25 de julio, tendrá lugar la décima edición del Día de la Sidra de Escalante, organizada por la Asociación Pomológica y el Ayuntamiento de dicha localidad.

La jornada comenzará a las 12 de la mañana con la tradicional degustación de honor a cargo de las autoridades, tras la cual, hasta las 15 horas los asistentes –previa adquisición del preceptivo vaso– podrán degustar la sidra de los diferentes llugares participantes.



Sidra Natural

GEL0

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



CAMARERO escanciador de sidra para sidrería cercana a Avilés. Condiciones a convenir. Tel. 677419784

CAMARERO escanciador de sidra se precisa para sidrería en Uviéu. Tel. 985283108

CAMARERO se necesita para sidrería en Cualloto, con experiencia en comedor, sidrería y terraza, que sepa echar sidra, buena presencia. Tel. 677056020

CAMARERO se necesita para sidrería, que sepa echar sidra y atender comedor y barra. Con experiencia. Tel. 678388557

CAMARERO se necesita para sidrería. Que sepa escanciar sidra. Sidrería en El Natahoyo. Tel. 615078792 (de 17 a 18:30 h.)

CAMARERO/A se precisa para media jornada. Con experiencia en sidrería. Xixón. Que sepa escanciar sidra. Tel. 615357070

CAMARERA profesional con experiencia en barra, comedor, menús, carta, echadora de sidra, busca empleo asegurada, 8 horas, según convenio. Tel. 651670844

ECHADOR de sidra profesional, asturiano y con experiencia. Tel. 655 35 34 20

CAMARERA. Chica de 23 años, responsable y con experiencia en barra, comedor y sidra se ofrece para trabajar los fines de semana en sidrería o cafetería. Uviéu, la Corredoria y Llugones. Tel. 684612272

CAMARERO asturiano con experiencia demostrable busca empleo como extra en cualquier zona de Asturias, del 15 al 20 de julio ambos incluidos. Sabiendo echar sidra. Tel. 697924259

CAMARERO con experiencia echando sidra busca empleo en Uviéu. Tel. 687143621

CAMARERO con experiencia en barra, comedor y escanciador de sidra busca empleo en Avilés. Buena presencia. Responsable. Tel. 697666790

CAMARERO de 35 años, sabiendo echar sidra, barra y comedor se ofrece para trabajar. También para fines de semana. Tel. 635763275

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, se precisa para trabajar en sidrería a media jornada. Para Xixón. Imprescindible saber echar sidra. Tel. 654533231 Llamar de 12 a 15 horas.

CAMARERO. Chico 33 años, busca trabajo como extra de camarero, para sábados y domingos. Experiencia, escancio sidra. Preferiblemente zona Sieru. Tel. 646115407

CAMARERO. Chico de 23 años, con 8 años de experiencia detrás de la barra, busca trabajo sabiendo escanciar sidra. Buena presencia. Buen trabajador. Avilés. Tel. 663477895

VASOS de sidra, se venden. Tel. 636905728

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

BARRILES de cerveza (caña). Vendo varios, ideales para sidra dulce. 25 €/udad. Negociables. Tel. 647817240
BIDONES de acero inox. De 30 litros. Para sidra o vino. A 20 €/unidad. Tel. 667699857

BOTELLAS de sidra vacías. Vendo unas 50 a 0.30 €/udad. O se cambian por una docena. Tel. 655039273

BOTELLAS de sidra. Vendo unas 50, vacías. A 0.30 €/udad o cambio por una caja llena. Tel. 655039273

BOTELLAS. Unas 200, precio en función de la cantidad. Desde 0,30 a 0,20. Tel. 653369826

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

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

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

CAJAS de sidra con doce botellas cada una. Se venden a 5 € unidad. Tel. 617707273

CAJAS de sidra. Con botellas. A 3 € la caja. El Berrón, Sieru. Tel. 652287957

CAJAS de sidra. Vendo 10, con botellas incluidas. Ideal para gente que haga sidra de casa. Tel. 985217654

CARRO del país, arado y yugo. También barricas de sidra y llagar. Vendo. Tel. 650436997

CASCOS vacíos de sidra a 0,20 €. Mínimo 50 unidades. Tel. 636049521 (tardes)

DEPÓSITO de fibra de 600 litros. Vendo. Especial para fermentación de sidra. Tel. 609883807

LLAGAR con capacidad de 8 a 10 sacos, con bandeja de acero inoxidable. 700 €. Barricas a 500 €. También cajas de sidra. Tel. 985735643

LLAGAR sidra de 1 pipa, mayadora, dos depósitos 500 y 250 Litros de acero inoxidable, todo ello elaborado en taller de prestigio y con poco uso. A mitad de precio. Se regalan algunas cajas y botellas. Se vende todo junto. Tel. 606631149

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

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

PIPAS de sidra. Vendo una de 400 litros y otra de 600 litros. Madera de castaño. Nuevas. Impecables. Las 2 por 150 €. Tel. 609011218 a partir de las 19.30 h

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

SIDRA de casa, vendo embotellada. Muy buena. Tel. 610033037

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

BARRILES de cerveza de acero inoxidable. Los vendo en 25 €. Valen para sidra. Tel. 606300571

NOMECHISQUES de acero, para echar sidra. Vendo uno. Y otros 2 de madera. A buen precio. El Entrego. Tel. 628915430

CAMARERO que sepa echar sidra para restaurante en Colunga.
Tel. 615 35 70 70

En Perlora...

CAFÉ BAR

CORRECAMINOS



El Perán. 14
Tel. 985 88 43 75

P comercial POCHOLO s.l.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN:

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

ALMACÉN:

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

EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net



ALMACENES GONZÁLEZ

Yolanda Valledor Fernández

Marco Posada Fernández

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



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

I^{er} CONCURSU D'ENSAYU

"Emilio Trabanco Trabanco"



Del 15 de Xunetu al 1 d'avientu
Del 15 de Julio al 1 de diciembre

BASES DEL CONCURSU: WWW.LASIDRA.NET

III^{er} concursu semeyes "la sidra"

BASES DEL CONCURSU: WWW.LASIDRA.NET

DEL 15 XUNETU AL 15 D'AVIENTU DE 2009
DEL 15 DE JULIO AL 15 DE DICIEMBRE DE 2009



www.sidrajr.com Tel. 985 33 84 37

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Maraño, 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.

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

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

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

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

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

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel Táran, 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,
Hermínio, L'Argayón.

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

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

CARREÑO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CUAÑA

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

GOZÓN

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

GRAU

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

LLANERA

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

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

SIDRERÍA HOTEL SILVOTA.
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.

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

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

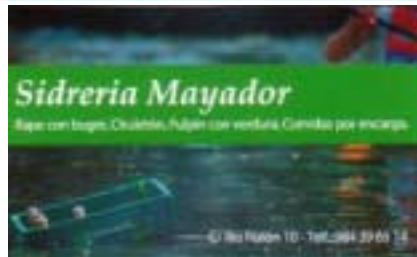
SIDRERÍA BULNES.
Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

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

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

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

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



LAMASÓN**Quintanilla**

SIDRERÍA EL MARULLU
Quintanilla de Lamasón.
T. 942 72 78 02.
Sidra El Marullu.

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

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 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.

LLANGRÉU

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.

L. LENA

SIDRERÍA EL LLERÓN.
El Llerón 3 - La Pola.
T. 985 493262.
Sidra Castañón, El Gobernador.

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 Ibran, 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.
Baíña.
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 CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

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

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

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

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12. T. 985716455.

SIDRA ALONSO.
Oméu, s/n (Ovin).
T. 985717428.

SIDRA ESTRADA.
Quintana, 40. T. 985716292.
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.
La Riega, s/n. T. 985716067.

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985716943.

SIDRERÍA LA MASERA.
Plácido Martínez, 3.
T. 689 27 38 89.

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

NOREÑA

SIDRERÍA PACO.
Flórez Estrada, 26. T.
985742163.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA FERMÍN.
Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985740526.
Sidra Trabanco.

CASA EL SASTRE.
Fray Ramón, 27. T. 985741252.
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

HOTEL CRISTINA.
Les cabañes, s/n. T. 985 74 47
47.

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

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes). T. 985840532.
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. 985 840 033.
www.sellastur.com

ASTUR AVENTURA.
Puente del Campo de Fútbol.
T. 985 84 10 02.
www.tucanoa.com
info@tucanoa.com

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

HOTEL - RESTAURANTE - BAR
LA GUINDAL.
El Texu, s/n. Castañera.
33540 Les Arriendes.
T. 985 841 236.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.
Ramón del Valle, 4. T. 985 84 15 36.
Trabanco, Trabanco Selección.

SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑO.
Ramón del Valle, 5. Les Arriendes.
T. 985841674.
Trabanco, Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MOLÍN.
Ramón del Valle, 8. Les Arriendes.
T. 985841579.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.
La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985840411.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.
Domingo Fresnedo, 11.
Les Arriendes
T. 985 84 02 27.

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILONA

SIDRERÍA LA PÉRGOLA.
Ctra General, s/n. Sebares.
T. 985706186.
Foncueva y Zapatero.

SIDRERÍA BENIDORM.
Ctra General, s/n. Villamayor.
T. 985707111.
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 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 PESQUERO.
Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznego, La Zapica.

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

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.
Manuel Fdez. Juncos, 9.
T. 985 86 02 87.
Sidra Angones Suárez.

SIDRERÍA LA PORTIELLA.
Tereñes . T. 985858363.
Sidra JR. Alto Infanzón.

SIDRERÍA LA PARRILLA.
Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

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

RIOSIA

LA TABERNA DE JOSE.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

RESTAURANTE - PARRILLA
L'ANTOXANA.
Plaza l'horru, 8. T. 985 79 69 89.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.
Avda. El Coto, 15. L'Entregu.
Sidra Foncueva.

SIDRERÍA MEJUTO.
Fernández Cocañín, 6. L'Entregu.
T. 985 66 00 06.
Sidra Arbesu.

SIDRERÍA RESTAURANTE
EL METRO
Dr. Fleming, 4. L'Entregu.
T. 985 66 19 85.
Fonciello, Orizón, Vallina.

SIERU

RESTAURANTE
SIDRERÍA LA CHALANA.
Ctra. Estación de Viella, 10.
T. 985 98 53 41. Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

SIDRA MUÑIZ.
Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985792392. T. 85792141.

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 792922.

RESTAURANTE SIDRERÍA
HOTEL SAMOA.
Avda. de Uviéu, s/n .

SIDRERÍA RESTAURANTE
EL LLAGAR DE QUELO.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA
LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985263944.

SIDRA ARBESÚ.
Santa Marina, s/n.
T. 985742390.

SIDRA FONCIELLO.
Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO
Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

NEUNORTE.
Pol de Proni Calle A. Meres.
T. 985 93 53 61.
www.neunorte.com

COEM.
Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

AGRÍCOLA DE SIERO.
La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

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 Cualloto - Granda.
T. 985 792 010.



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.

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.

UVIEÚ

SIDRERÍA LA TABIENA.
Llaviada 5. La Corredoria.
T. 985 11 01 74.
Cortina - Trabanco.

SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29.
T. 984 18 98 01.
Sidra Roza.

SIDRERÍA LA MARINA.
San Antonio, 13 (Pza. Cimavilla).
T. 985 20 26 63.
Trabanco - Cortina.

EL REBEJU.
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.

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 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.

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

YANTAR DE CAMPOMANES.
Campomanes, 24 - 26.
T. 985 20 83 82.
Cortina, Trabanco,
Gobernador, Nozala, Frutos.

SIDRERÍA LA ZAPICA.
Avda. del Cristo, 65.
T. 985 27 47 62.
Trabanco.

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.
Tapas y pinchos variados.
Teodoro Cuesta, 17.
T. 985 78 29 84.

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

**SIDRERÍA 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.
Camin Real, 11.
T. 985 79 48 47.

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

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

**SIDRERÍA
EL LLAGAR DE COLLOTO.**
Camin Real, 53. T. 985 79 22
00.
Sidra Vda. de Palacios, Trabanco,
Trabanco Selección.

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.
Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

**SIDRERÍA
LA FLOR DEL PUMAR.**
Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

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. 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.

LAVANDERÍA INDUSTRIAL
EL REBASTE.
La Barra, 54. T. 636 53 25 11.

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAUCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaucos.com

EL LAVADERO.
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.

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.
Camin 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.

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 NORIEGA.
Juan Alvargonzález, 52.
T. 984 29 36 26.

SIDRERÍA CASA CESAR.
Juan Alvargonzález, 24.
T. 985 38 99 83.
Sidra Frutos, Nozala Selección.

SIDRERÍA LA XANA.
Eleuterio Quintanilla, 38.
T. 985 14 91 99.
Menéndez, Trabanco.

PARRILLA ANTONIO I.
Roncal, 1 XIXÓN.
T. 985 15 49 73.
Sidra Trabanco y Trabanco
Selección.

SIDRERÍA LA TROPICAL.
Santa Rosalía, 13.
T. 984 39 35 31.
Menéndez, Vda. de Corsino
y El Gaitero.

SIDRERÍA CASA CORUJO.
Carretera del Obispo,75.
T. 985 384 619.
Sidra Contrueces.

SIDRERÍA LA TURRIANA.
Electra, 22.
T. 984 291 892. T. 985 155
614.
Sidra Trabanco.

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

LA ESQUINA.
Juan Alvargonzález, 3
T. 985140238.
Estrada, Cortina, Villacubera,
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA MAYADOR.
Riu Nalón, 10.
T. 985 14 35 94.

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.
Camin 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 URÍA.
Poeta Alfonso Camín, 26.
T. 985 38 33 34.
Sidra Foncueva y Trabanco
Selección.

SIDRERÍA EL REQUEXU.
Rosario, 14. Cima de villa.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA
RESTAURANTE ROMÁN.
Marqués Casa Valdés, 6.
T. 985 35 88 13.
Gobernador, Sopena, Foncueva
y Muñiz Selección.

SIDRERÍA
RESTAURANTE VALENTÍN.
Marqués de casa Valdés, 46.
T. 985 37 32 34.
Peñón y Selección Trabanco.

SIDRERÍA CASA TONI.
Carlos Marx, 18.
T. 985 34 32 83.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA PUERTO TARNA.
Luanco,4 bajo. T. 985 355 927.
T. 635 675 561.
Sidra La Mangada,
Foncueva, Contrueces.

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola,66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.
Zaragoza, s/n. T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA EL MANZANO.
Garcilaso de la Vega, 39.
T. 985 36 04 75.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA QUINTES.
Saavedra,42.
T. 985 39 45 76.
Sidra Menéndez y Sidra Cortina.

SIDRERÍA CORONA.
Travesía del Mar, 3.
T. 985 32 10 34.
Sidra Canal.



SIDRERÍA LOS POMARES.
Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

SIDRERÍA CASA CARMEN.
Manso, 26.
T. 985 33 44 15.
Sidra Riestra, Trabanco
y Trabanco Selección.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.
Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985369238.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.
Ctra. Carbonera, s/n. Rocas.
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 EL CENTENARIO.
Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA EL PILU.
Avda. Gaspar García Laviana, 8.
T. 985 39 42 35.
Riestra - Val D'Ornón.

SIDRERÍA LLAGAR
CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

LLAGAR DE CASTIELLO.
Camín San Miguel, 807.
Castiello de Bernueces.
T. 985 36 83 38.

LA VOLANTA.
Teodoro Cuesta, 1.
T. 985348819.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

EL MALLU.
Pola de Siero, 12. T. 985319410.
Menéndez.

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

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

RESTAURANTE LA BOMBILLA.
Caldones. T. 985136121.
Piñera, Trabanco.

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

SIDRERÍA CASA MIGUEL.
Eleuterio Quintanilla, 69.
T. 985094005
Trabanco, Trabanco Selección.

LES TAYAES.
Cra. Carbonera, 50.
T. 984394083.
JR.

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

PARRILLA EL CHARRUA.
C/ Bégica, 2. T. 985380014.
Trabanco.

SIDRERÍA RESTAURANTE
CABANAQUINTA.
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. 985399444.
Alonso. Piñera.

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 Olabarriá, 8. T. 985 34 87 13.
Nozala, Fanjul.

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.lagareltrrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA EL NUBERU.
Av. Pablo Iglesias, 75.
T. 985 13 20 38.
Trabanco. Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA POMARADA.
Juan Alvargonzález, 41.
T. 985151962.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.
Sierra del Sueve, 14. Nueu Xixón.
T. 984 393 037.

SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN.
Lluanco, 16 baxo.
El Piloñu, Fanjul

SIDRERÍA LA NUEVA FUEYA.
Marqués de Urquijo 12.
T. 984 491 244
Trabanco. Castañón

SIDRERÍA VIVI.
Jovellanos 1
T. 984 391 224

SIDRERÍA SANTA ANA.
C/ Santa Ana 17
T. 615 978 429
Piñera

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.
Saavedra, 3 y 5
T. 984 49 02 10
Menéndez, Val d'Ornó, Rocas

ELÍAS NORIEGA.
Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

PINTURAS ALPER.
Avda. Schultz, 36. T. 985 99 07 69.
T. 985 990252.

VASOS DE SIDRA CARMEN.
Piñera - Cenero. T. 985 16 78 22.
www.vasosdesidra.es

EOLO INNOVA
Avda. de los Campones par Gi-2.
Tremañes. T. 985 30 70 07.

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

Doctor Castelo, 48. T. 914 09 25 22.
info@lahoja.es

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

Trujillos 4, 9. T. 915 22 62 34.
rcasaparrondo@yahoo.es

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

Bordadores ,5. T. 915 411 140.
info@restaurantelneru.com

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

Gurtzeta Berria Baserría. Urnieta.
T. 943 551 014.

SIDRA ELUTXETA.

Elucheta Vaserría - Otzaran Bailara.
Urnieta. T. 943 556 981.

SIDRA OLAIZOLA.

Osinaga Auzoa, 36. Hernani.
T. 943 336 731.

SIDRA ELORRABI.

Elorrabi Baserría, Osinaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserría. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

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

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserría. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.

Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.

Satxota Santiago Auzoa. Aia.
T. 943 835 738.

BALEIO.

Aran Eder Bidea, 16. Oiartzun.
T. 943 491 340.

BEREZIARTUA.

Iparralde Bidea, 16. Astigarraga.
T. 943 555 798.

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

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, BIBLIOTQUES 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, PETRITTEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

A CORUÑA: LOS MOLINOS. **ALICANTE:** NARCEA

/ LA CASA DE Asturias / GIJÓN / ALDAPA / FARTUQUÍN. **BADAYOZ:** ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA. **BARCELONA:** EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA. **BURGOS:** ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE HUELGA. **CANTABRIA:** CHUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUITARA / LA SIDRERÍA. **CASTELLÓN:** SANABRIA / LA SIDRERÍA DE. **CUENCA:** LA FIGAL / CUENCA: LA FIGAL. **GUADALAJARA:** CARLOS. **HUESCA:** MOJÓN. **EIBISSA:** Asturias. **LANZAROTE:** CASA EL RUBIO. **LA RIOJA:** SAN GREGORIO. **LAS PALMAS:** Asturias. **LLEÓN:** EL DORADO / LA SIDRERÍA / LOS CABALLOS / HERMINIO CARRAL CASTRO. **MADRID:** LA POSADA / LA CREACIÓN / LA MADREÑA / LA MÁQUINA / LA PANERA / LOS VALLES MINEROS / EL GALLU LA QUINTANA / TEITU / CASA PARRONDO / CASA HORTENSIA / CASA DE ASTURIES / CASA BALTASAR / CASA MINGO / CASA PORTAL / CASA LASTRA / CARAVIA / BAR Asturias / SIDRERÍA DE LOZOYA / BALMORI / EL OSO / SIDRERÍA PALADIUM / LA SANTINA / LA FOGAZA / CARLOS TARTIERE / LA BARRICA / CAMINO / LA BURBUJA QUE RÍE / EL ESCARPÍN / EL LLAR / LA FUEYA / OVIEDO / LA PANERA / EL PIORNAL / EL ÑERU / DIEGO / BULNES / EL LLAGAR / CASA FIFO / EL LLAGARÓN / EL RINCÓN DE PELAYÍN / LA CAMOCHA. **MÁLAGA:** RESTAURANTE UROGALLO / MANOLO / LA SIDRERÍA EECONDIDA. **MURCIA:** LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS. **NAFARROA:** LA RUNA / LA SIDRERÍA. **OURENSE:** CARROLEIRO. **PALENCIA:** Asturias. **PONTEVEDRA:** EL ESTRIBO / LA SIDRERÍA. **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 Nb. CUENTA (20 díxitos)

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

Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutificar la información que te concierne recoyda nos nrosos 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



MUÑIZ



LA NOZALA



Sopena



Sareganu



Peñón



Sidra Natural Seleccionada





SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA