

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

Númeru 68 - Agostu 2009 3€

V TOUR DEL LLAGAR

LA NOZALA. FRUTOS. VIUDA DE
CORSINO. EL PILOÑU

PROHIBÍO ESCANCIAR

¿SIDROFOBIA EN CARREÑO?

XVIII FIESTA DE LA
SIDRA DE XIXÓN

X FESTIVAL DE LA
SIDRA DE ESCALANTE

I^{er} PREMIU D'ENSAYU
"EMILIO TRABANCO TRABANCO"

III^{er} CONCURSU SEMEYES
LA SIDRA

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



PROHIBÍO ECHAR SIDRA... ¿SIDROFOBIA EN CARREÑO? 6

XVIII FIESTA DE LA SIDRA 14
Xixón, 28, 29 y 30 d'Agostu

V TOUR DEL LLAGAR 20
LA NOZALA, FRUTOS, VDA DE CORSINO, EL PILOÑU

X FESTIVAL DE LA SIDRA DE ESCALANTE 28
LA SIDRA estuvo allí

De chigre a chigre ... 38
EL LLABIEGU
CASA JULIO
EL LLAVIANU
ZAPICO
LA GRAN MANZANA

José Angel Martín Ardura. Escanciador del mes 48

Platu'l Mes CAZUELA DE PESCADOS Y MARISCO 50

Pa Picar 52
LA CANDAMINA. Tienda Delicatessen
QUESERÍA VALLES DEL OSO.

Opinión HIPOCRESÍA O MALDÁ 60

PRIMER PREMIU D'ENSAYU 64
"EMILIO TRABANCO TRABANCO"

TERCER PREMIU SEMEYES "LA SIDRA" 68
JUAN JOSÉ TOMÁS

TRIVIAL SIDRERU 72

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 74

ACTUALIDÁ 76



LA SIDRA

Agostu 2009

Númeru **68**

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 Busque, 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.



PROHIBÍO ECHAR SIDRA

SIDROFOBIA EN CARREÑO??



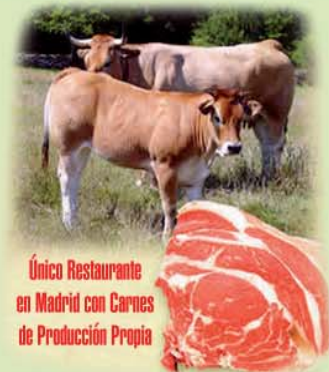
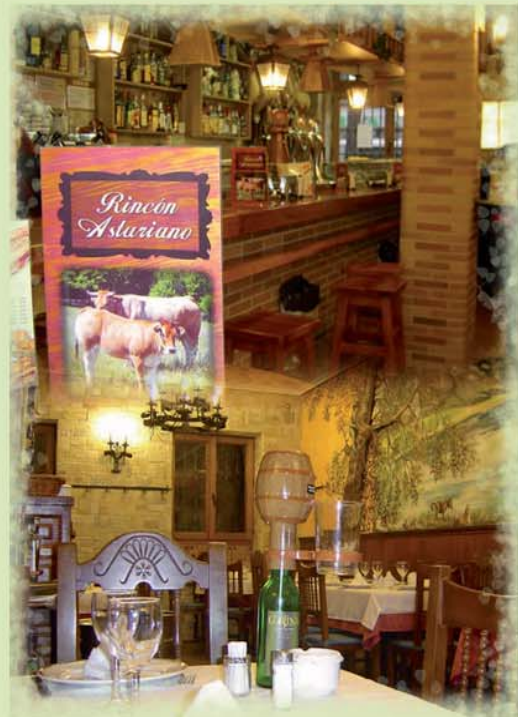
L'Ayuntamientu Carreño vien d'aprebar una normativa de Conceyu qu'impide echar sidra normalmente nes terraces candasines, nuna nuea amuesa de falta de sensibilidá y desenfotu pola cultura asturiana en xeneral y sidrera en concreto



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

¿Pue maxinar daquién que los remeros de Venecia dexaren de canciar por contaminación acústica? ¿Que na plaza San Marcos de Roma espantaren les palombes porque empuerquen? ¿Qu'anularen les falles de Valencia por emisión de gases contaminantes? Non, porque estes coses namai que pasen n'Asturies. En Candás, una ordenanza municipal prohíbe echar sidra na cai. Al paecer, la sidra empuerca más de la cuenta, y lo mesmo da que los hosteleros lleven años llimpiando ellos mesmos les sos terraces – hai tiempu ya que los servicios de limpieza municipal nun s'encarguen del asuntu-. El casu ye que nun s'éche sidra.



Nun lo prohiben direutamente, claro, pero sí “recaerán sanciones económiques sobre cualquiera que desarrolle actividaes nes que se tire bebida o comida a la calle”. Podríamos ponemos a desplica-yos que la sidra enxamás nun se tira, que s'écha, o si lo prefieren, que s'escancia, pero ¿pa qué?. Énte les protestes de los hosteleros, l'Ayuntamientu da un pasu alantre y “déxalos” echar sidra, siempre que usen nunmechisques homoloagos, “cubetas”, dicen ellos.

Asina qu'agora los sidreros tienen varies opciones: puen enllenar la terraza de nunmechisques, un pa ca mesa, perder la metá l'espaci u y facer del so establecimientu una carrera d'ostaculos, (dempués del consiguiente desembolsu económicu, que los nunmechisques por agora nun los subvenciona l'Ayuntamientu); o puen poner ún o dos nun requexu, escondese a echar sidra y llevar el culín, ya muertu, corriendo fasta la mesa que correspuenda; tamién puen enllenar de escanciaores automáticos la sidrería, o repartir taponinos verdes, los “nunmejodas”. A escoyer.

Ye inevitable entrugase l'envís d'esta midía, una y bones ye difícil creer lo de la hixene –toles sidreríes candasines llimpien a diario la so terraza- y pásamos pela tiesta si nun sedrá una midía recaudatoria pa tiempos de cris, comu la d'esi pueblu catalán nel que tienes de pagar ente 50 y 700 € por correr o saltar na cai.

El casu ye qu'al Ayuntamientu Carreño, el fechu de que l'echar sidra seya una tradición, cuasi un arte, de fondu

raigañu en Candás -comu nel restu d'Asturies- traelu ensin curiáu. Pa ellos conceutos como cultura, tradición, pueblu, Asturias o sidra paecen sonar pocu menos qu'a chino. Tampoco nun-yos da más que les sidreríes pierdan clientela (pa tomalo asina, meyor dexalo) nin que se pierdan puestos de trabayu.

Nin siquiera-yos da más que'l turismo -qu'otres vegaes tanto-yos emporta- venga a les sidreríes de Candás a tomar sidra namás que pa ver al echador de sidra, pa saca-y una semeya. Porque, préstemos o non, si pa los asturianos l'echar sidra ye imprescindible pa sacar lo meyor de la sidra, nun podemos negar la evidencia de qu'amás tien una parte importante d'exhibición, de imaxe, pal visitante. Un echador de sidre na terraza ye una seña más d'identidá, la preba evidente de que nun tamos en Castiella, nin nel País Vascu nin en Murcia, tamos n'Asturies.

Nun dexa de tener cierta coña, asina y too, que'l que prohíbe escanciar na cai por “poco hixénico” seya'l mesmu Ayuntamientu que convocó, hai menos d'un mes, a la mocedá candasina a pasiar les cais nun prestosu rallie sidreru, nel que s'escanciaron cientos de caxes de sidra ensin restricciones estrañes. O el que va dos meses quiso promocionase con un Festival del mariscu y la sidra., presentáu polos responsables del Ayuntamientu comu “una muestra del nivel de la nuesa hostelería y de los nuegos productos emblemáticos, la sidra ya'l mariscu”. ¿Aú queda esi nivel arrequegando al escanciador comu una vergoña y tratando a la “emblemática” sidra comu un residu puercu?

Lo que dice el Ayuntamiento

Por su parte, en entrevista concedida a la revista La Sidra, **Melania Alvarez** (IU), concejala delegada de las áreas de Ordenación del Territorio, Medio Ambiente Infraestructuras y Vivienda, negaba rotundamente tanto la prohibición de escanciar como el impacto negativo de la normativa.

La nueva ordenanza de limpieza dificulta (cuando no imposibilita) echar sidra en las terrazas.

En ningún caso. No se limita ni se prohíbe el escanciado "manual".

¿Que impulsó al Ayuntamiento a tomar esta decisión? ¿Se valoró el impacto que, sobre el turismo, y la imagen de Candás tendrá el hacer desaparecer el escanciador de las calles?

Teniendo en cuenta precisamente el turismo, la calidad de la hostelería y la imagen de Candás se entendió que deberían extremarse las medidas de limpieza y cuidado de los espacios públicos donde se ubican las terrazas.

Muchos consideramos que el "nunmechisques" arrincona y resta importancia y vistosidad al escanciado, además de ser una inversión extra para los hosteleros ¿Se contempla algún tipo de subvención para su compra? ¿Se incluirá en el mobiliario urbano?

En este punto, como bien dices, haces referencia a una consideración de algunos/as.

Qué piensan hacer con el escanciado de sidra en fiestas, ferias y actos oficiales? ¿llevarán nunmechisques los participantes en los venideros Rallies de la sidra?

La ordenanza hace referencia en este artículo a actividades comerciales.

¿Se valoró la posibilidad de aumentar las exigencias de limpieza diaria, en lugar de prohibirlo?

Es reiterada la necesidad de "recordar" esta exigencia año tras año. Como verás en este artículo 12 y en el artículo 12 de la Ordenanza Municipal Reguladora de las autorizaciones para la ocupación y funcionamiento de terrazas y otros elementos mobiliarios instalados en terrenos públicos del concejo de Carreño:

Artículo 12.— Limpieza. El titular de la autorización queda obligado a realizar la limpieza del tramo de vía pública ocupado y del entorno afectado, y a la



instalación de papeleras portátiles si fuera necesario.

Espero que te aclare un poco más la posición municipal al respecto.

Nunca se pretendió interferir en la actividad hostelera de forma negativa.

SIDRERÍA - MARISQUERÍA

COROÑA

Pepe y Ofelia

Travesía del Mar, 3
Telf. 985 32 10 34

El Natahoyo
33212 GIJÓN

Sidreria

C/ JOVELLANOS Nº 1

984 391 224

GIJÓN

Y de too esto ¿Qué dicen los candasinos?

Lo primero que mos llama l'atención ye la reticencia de los chigreros a retrucar; pocos quien dar claramente la so opinión, y dellos despliquen el porqué: meyor nun se buscar complicaciones, bastantes problemes tenemos ya, nun queremos tener al Ayuntamiento a la escontra.

“Ye absurdo” diz ún de los entrevistaos, que prefier nun dar nome:

“Yo echo un culín de sidra y si quien, echolu na “cubeta”, pero el señor que ta tomándolo va a tirar lo que

sabemos lo que es la sidra, pero hasta ahí. También en las puertas de los pubs está lleno de vasos y cristales y es su obligación recogerlos, pero no por eso prohíben servirlos”

Pente la xente la cai lo que más destaca ye la desinformación

“Yo creía que yeren los camareros que nun queríen echámelo, pedí una botella sidra y traxéronme el tapón esi famosu y dizme que qué quiero, digo yo, écha-



sobre fuera, tamos igual”.

Nel mesmu sen espresense munchos otros camareros y propietarios, ye ridículo prohibir echar sidra cuando los clientes (por suerte) van seguir echando el final del culín al suelu; y eso los que nun garren directamente la botella pa echar sidra ellos. “El que sabe beber de verdá lo que fae ye echar sidra él, quita'l tapón y echa'l culín...”.

“Yo entiendo que tiene que haber una higiene, pero es que no sirve para nada, los clientes no van a levantarse a echar lo que quede en el vaso a la cubeta, tendrán que buscar otra solución, pero esto es ridículo. Además los chigreros limpiamos todos los días, veo lógico y normal que obliguen a limpiar, porque todos

me un culín, y dizme que no, que lo tengo qu'echar yo. Paeciome mal, nun volví” diz una candasina. “Creí que solo se escanciaba en las exhibiciones, así que no me extrañé cuando me pusieron el aparatito ese” confiesa Mark, un alemán que creía conocer los vezos asturianos.

Teodoro Gutierrez, candasín, non solo nun ta enteráu de que te prohibió echar sidra na cai, sinon qu'affirma que se sigue haciendo con normalidá:

“Aquí en Candás siempre se escanció en la terraza, aquí ye lo normal, que se escancie, lo único que-yos pidieron ye que lo llimpien. Tires aquí p'arriba y encuentres otros veinte sidreríes sirviendo sidra en la terraza, y comides.”

Los chigreros niéguenlo. La mayoría d'ellos prometen cumplir la normativa municipal; sicasí cuando, al cachu, paso per delante y los veo escanciando -ensin "cubeta" nin res que se-y asemeye- escuenden rápido la botella y pídenme que nun dea nomes.

Jose Manuel Fernández, de la **sidrería Miramar**, ye ún de los qu'optó por los escanciadores automáticos.

"En mi opinión, que quieres que te diga... no seguimos escanciando en la terraza, no. Pero la gente pasa mucho, por que tienen allí la botella y lo que sobra lo tiran igual al suelo, así que no hacemos nada. Lo único que tenemos que tener más trastos de esos..."

Pel so llau, nel **Tresmallu** directamente quitaron la si-



dra escanciada de la terraza. Francisco y Jose Antonio, camareros, miren la cara "positiva" del asunto.

"A nosotros quitamos un montón de trabayu (rises) ya me dirás, un camareru solo pa nueve meses, si tien qu'echar sidra..." pero tamién reconocen el problema llaboral que conlleva "Quitamos trabayu en tolos sentidos. Por supuesto que quita puestos de trabayu pa camareros, también los quitó Aceralia... así tamos". Jose Antonio aprovecha pa revindicar, en casu de que nun se puea echar sidra, l'usu de la zapica.

En realidá la mayoría les terraces de Candás siguen furrulando con bastante normalidá, echando a los veyeros la sidra na cai, ya seya utilizando pa ello el nun-mechisques o ensin elli, escutuando dalgunos casos

En Perlora...

CAFÉ BAR

CORRECAMINOS




El Perán. 14

Tel. 985 88 43 75

AGRÍCOLA DE SIERO, S. L.

MAQUINARIA AGRÍCOLA Y JARDINERÍA
RECAMBIOS

DISTRIBUIDOR OFICIAL B.C.S.

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

Cortacésped (Sandri Garden, Castell Garden)

Desbrozadoras de Ruedas (Roques et Lecoœur)

Hidrolavadoras Profesionales

Molinos, Motobombas, Generadores,

Motocultores y Segadoras

Aperos Agrícolas para Tractores

REMOLQUES DE COCHE

TALLER - EXPOSICIÓN Y VENTA EN:

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

Tlf./Fax 985 920 537 Móvil 661 952 817

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

“Tolos años tenemos de contratar polo menos un echaor de sidra estra pa la terraza cara a estes feches, pol turismu que vien y eso, pero esti añu, col cuentu de que nun tenemos nunmechisques, nin pensamos compralu, porque la terraza ye pequeña y nun val más que pa tropezar, damos el pitorrín esi verde d’escanciar y iaire! queden tan contentos. Cola cris qu’hai... cualquier aforru ye bonu pal negociu”. Y otros casos, los menos, nos que la normativa se cumple cienciellamente porque los propietarios paecen tener sinceru mieu a les sanciones económiques y/o a otres posibles represalies.

Juaquín Fernández García
Sidrería El Espigón

Sí. Nosotros seguimos escanciando, ni ponemos la “cubeta” ni el nunmechisques. Consideramos que mantenemos la terraza limpia y consideramos que si una persona está sentada no la vamos a obligar a levantarse a tirar lo que sobre en la cubeta, lo va a echar a la calle. Desde muy antiguo, desde nuestros ancestros, la sidra se echaba al suelo.

Nosotros consideramos que este es el único Ayuntamiento donde se prohíbe, que yo sepa, echar sidra en las terrazas, puesto que en Uviéu, Xixón, Avilés, no se ponen “cubetas”. Yo voy a Xixón, en Uviéu, a la zona antigua, y se ve que el Ayuntamiento riega las calles con las mangueras. Aquí el Ayuntamiento ni riega

Con otra particularidad, aquí nos mandaron una circular; fue a la única sí-drería a la que mandaron una circular, cuando tenemos la terraza siempre limpia y no se atreven a enfrentarse a los que tienen las terrazas sucias porque políticamente se deben favores. Es muy bonito decir “es que...” pero es que aquí políticamente se deben favores y aquí hay bares de primera, de segunda y de tercera, tanto para el alcalde como para la concejala que lleva el tema de terrazas y de urbanismo.

No, en absoluto, no podemos tener problemas por la sencilla razón de que aquí hicieron el rallie de la sidra, trajeron aquí doscientos o trescientos chavales a echar sidra, nos quitaron a nosotros de vender esos días y dejaron la calle echada mierda, todavía se ven por ahí algunos marrones, y allí no había de esas “cubetas” ni nada.



Alfonso

Sidrería El Pescador

Coses del Ayuntamientu... manda poner un nunmechisques

No, nosotros nunmechisques no tenemos, bueno, ninguno de estos, nadie aquí por esta zona. Si aquí, en la zona del puertu, ya cuando tira el nordés y no podemos echar sidra ya nos protesten por poner el pitorrín. Mucha gente ya se queja. Además, que más da que ponga el nunmechisques, si la gente bebe el culín y lo que sobra va a tiralo a la calle.

Mira como esta la calle. Nosotros limpiamos todas las noches, está más limpio esto que el resto, y eso que mira que poner suelo blanco para las terrazas, ya de mano está mal."

Albo, qu'alcontramos manifestándose al par de la fábrica: "Nimiedaes. Tenien que preocupase d'esto. Esti tema ya ye mui serio, yo creo qu'hai munches cosas más importantes de les que se preocupar. Quedamos 58 persones na calle, si no solucionamos algo antes de les dos y media, no sé que va a pasar. Y el Ayuntamiento preocupándose de si se escancia o si se da de comer a los gatos"

En resume, lo que más repiten tolos hosteleros ye la inutilidá d'una normativa que nun beneficia, aparentemente, a naide, porque cola so aplicación nun se va a torgar, per un llau, que se eche sidra al suelu y tamién porque en realidá les terrazas, comu norma xeneral, ya se caltienen llimpies gracies al esfuerciu de los chigrreros.

A los camareros esmolez-yos más l'impautu que la Ordenanza de Llimpieza Municipal puea tener -y de fechu yá ta teniendo- sobro l'emplegu nel seutor, y a los veceros nun-yos esmolez el tema porque malpenes tan enteraos de lo que ta pasando... nun acaben de creyelo: "¿Cómu que ta prohibió?" Ríense unos si-

Otres opiniones



Tamién quinximos saber lo que camienten d'esta ordenanza de llimpieza les trabayaores (¿o debería decir ex-trabayaores?) de la recién presllada conservera

dreros al par del puertu "Entós a mi el sábadu llévenme presu.."



Testos y semeyes: Lucía Fernández Marqués



XIXÓN. 28, 29 y 30 D'AGOSTU XVIII FIESTA DE LA SIDRA



En Xixón yá tan en marcha los preparativos de la XVIII Fiesta de la Sidra. Baxo l'atenta mirada de Berto y Berta, los trasgos que l'apadrinen, van calentando motores llagareros y xixoneses.

Nun ye pa menos, esta Fiesta precisa d'una preparación estra por parte los asistentes: equí nun se vien namás que a mirar y a beber: los que pasen pela fiesta tienen delles oportunidaes de participar activamente, yá seya escanciando nel record Guinness d'escanciáu simultaneu, canciando con miles de presones los cancios de chigre o formando parte'l xuráu popular, qu'escoyerá la meyor sidra de les allí presentaes.

Pa los que prefieran menos protagonismu, tamién se podrá ver a los escanciadores profesionales nel concursu o aceutar el veredictu de los expertos na tastia de la meyor sidra, que recibirá'l 'Eloxo d'Oru'. Y pa los más verdes nel mundiu la sidra, viaxes n'autobús a cinco llagares, una oportunidá cuasique única (igualá quiciás tan solo pol nuesu Tour del Llagar) de conocer

la sidra nel so llugar d'orixen.

Por supuestu, nun mos podemos escaecer de la que pa munchos ye la parte fundamental de la Fiesta: prebar les estremaes sidres y ver que tal vienen esti añu. Pa ello habrá 22 llagares ufiertando la so producción: Sidra Tomás, Peñón, J.R Alto l'Infanzón, Foncueva, Trabanco, Los Angones, Castañón, La Nozala, Cortina, Canal, Piñera, Bernueces, El Gobernador, Castiello, Huerces, Menéndez, Camín, Acebal, Vallina, Buznego, Los Gemelos y Cabueñes, una collecha que, a dicir de tolos espertos, ye la meyor en munchos años. Y pa relaxar un pocu, un paseu pel Mercaín de la Sidra y la Mazana, too ello acompangao pola música de la Banda Gaites de Xixón. Una Fiesta de la Sidra especialmente completa, na que los detalles tan curiaos al másimu.

Esta XVIII edición de la Fiesta de la Sidra reparte les sos actividaes en tres dies "temáticos": Díi l'escanciador, díi los Cancios de Chigre y díi la Sidra Natural.

El **Vienres 28** entama la folixa col **Díi l'Echaor**, asina no-mau por mor del concursu d'echaors de sidre que se celebrará al rodiu les cincú la tardi na Plaza Mayor y pol nueu intentu de batir el Record Mundial d'Escanciáu Simultaneu de Sidra, qu'ensin dubia se batirá, na playa de Castrilón (agora rebautizada pol Ayuntamiento Xixón comu "Poniente"), de magar les siete la tardi.

Llagares participantes:

**Sidra Tomás, Peñón, J.R Alto
l'Infanzón, Foncueva, Trabanco,
Los Angones, Castañón, La Nozala,
Cortina, Canal, Piñera, Bernueces,
El Gobernador, Castiello, Huerces,
Menéndez, Camín, Acebal, Vallina,
Buznego, Los Gemelos y Cabueñes.**



Nun escaezas el to vasu.

El **Sábadu 29** ta marcáu polos **Cancios de Chigre**, eventu nel que de magar les ocho y media la tardi se repartirán cancioneros a los miles d'asistentes, pa que podamos canciar en comuña, comu si tou Xixón se tornare nun descomanáu chigre. Una esperiencia que respinga. Sicasí, nun podemos dexar qu'estos cancios tapezan el restu les actividaes del díi: l'actuación del Grupu musical Zapica y la entrega de premios "al puestu más prestosu" "a les mercancías meyor presentaes" y "al productu más novedosu" del Mercaín de la Sidra y la Manzana.

El díi grande ye'l **domingu 30**, el **Díi de La Sidra**, nel que tolos asistentes podrán prebar, si nun lo ficiéron entá, la sidra de los 22 llagares asistentes, y comprebar asina si los sos gustos coinciden colos del xuráu popular, qu'entrega'l "Premiu del Públicu" o colos del xuráu profesional, qu'entrega el "Eloxo d'Oru" a la meyor sidra servía na Fiesta.

Tolos díis, amás, habrá **Mercaín de la Sidra y la Manzana** y visites n'autobús a estremaos llagares de la fastera.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeya: David Fonseca Cano

Cas Sidras del Paraiso

LA NOZALA
Sidra Natural
TRADICIONAL

LA NOZALA
Sidra Natural
ORO

Escollida
D.O. Sidra de Asturias
Sidra Natural

ASTURVISA

El Arte de la distribución

XIXÓN. 28, 29 y 30 D'AGOSTU XVIII FIESTA DE LA SIDRA



Rosario Berrocal

Directora del Teatro Jovellanos y organizadora de la Fiesta de la Sidra de Xixón

¿Qué tiene de especial esta fiesta de Xixón, en comparación con otros festivales sidreros?

Para empezar, que fue el primero. Aparte de eso, no creo que nos corresponda a nosotros el decir que nos diferencia de las otras, sino al revés, son los demás los que tienen que decirlo. El ambiente quizás.

La Fiesta de Xixón lo que está es muy mimada. En nuestro departamento tenemos el dicho de que cuando la organización no se nota es por que está bien hecha, y hay un equipo de gente muy cualificada trabajando en esta fiesta, un grupo que trabaja con mucho entusiasmo. Esta fiesta puede parecer que se hace en dos días, pero nos lleva meses de trabajo, empezamos en febrero. Es una planificación muy estricta.

¿Es lo mismo una Fiesta de la sidra que un Festival de la sidra?

No lo sé, nosotros preferimos llamarla fiesta. Está pensada para que disfrute todo el mundo, incluidos

los propios llagareros, no es una fiesta nuestra, es una fiesta de ellos. La diferencia con el resto quizás está ahí, no es algo que nosotros organicemos como una fiesta "al uso" sino que nació de los propios llagareros, fueron ellos los que la quisieron hacer y por eso está pensada como una fiesta, no voy a decir patronal, pero sí suya, gremial.

Tratamos que sea una fiesta de la que ellos se sientan orgullosos, en la que puedan recibir allí a su gente, a sus amigos, a quien quiera.

Tiene dos vertientes, además de para disfrutar, está pensada para que la gente pueda aprender a diferenciar, ofrecemos un espacio donde se puede probar varias sidras y aprender a diferenciar unas de otras. Mucha gente lo que viene es a comprobar como está la sidra este año en cada llagar.

¿Qué parte es la más importante?

Yo no creo que tenga una parte más importante que

“Una de les coses que más me presta ye cuandu entamamos el montaxe. Nun te faes una idega de comu mos recibe la xente na cai, ye una fiesta que ta esperándose”

otra. Yo creo que uno de los días de más atractivo es el día de la degustación, pero ¿cómo valoramos eso? ¿por el número de asistentes? El año pasado en el record de escanciado de sidra había ocho mil personas escanciando, y por lo menos otras tantas mirando. A la prensa y demás es lo que más atrae y lo curioso es que no son medios que nosotros hayamos convocado, son ellos los que vienen, porque tiene interés. ¿Y qué me dices de los cancios de Chigre? Yo creo que donde se manifiesta el éxito de la Fiesta, donde se ve que gusta, es que, de un modo u otro, en todos lados nos están replicando. En el momento en que sacamos una actividad, al momento están repitiéndola en otros sitios.

¿Crea escuela?

Eso para nosotros es un orgullo.

A mi me gustan mucho los Cancios de Chigre. La gente lo está esperando. Hay un ambiente, una energía en la plaza, algo impresionante, ves gente de todas las edades, jóvenes, gente mayor, niños... los ves cantar con placer...

Una parte de la Fiesta que me gusta, pero que aún no está al cien por cien como queremos, es el Mercadín de la Sidra y la Manzana, un mercadín monográfico. Todavía falta mucho.

Tenemos muchas ideas, pero hay que esperar el momento y la oportunidad para empezar cada actividad de manera que cumpla los objetivos. Los Cancios de Chigre, por ejemplo, fue una actividad que estuvo tres años meditando para ver cómo la podíamos hacer que cumpliera nuestro objetivo, que es que la gente cante.

Ahora tenemos otra actividad que pusimos en marcha el año pasado que es el premio del Público. Yo al principio me resistía, me parecía suficiente con el Elogio de Oro, pero hubo una demanda de participación del consumidor, de la gente de la calle, se hizo y tuvo mucho éxito. Nuestro premio del público es muy distinto de otros jurados populares, se hace una cata a ciegas, con muchísimo rigor.

El jurado decide sobre la mejor sidra, en su opinión, de las que participan en la fiesta. Puede participar cualquier persona mayor de edad. En nuestro jurado del premio Elogio de Oro hay gente de distintas tendencias en su forma de acercarse a la sidra, jurados tradicionales, gente que prueba la sidra de otra manera, que son los sumilleres, un representante de los consumidores, gente de la calle, pedido por los propios



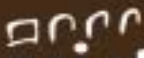
**hotel
cristina**

★★★★

www.hotelcristina-asturias.com







**hotel
cristina noreña**

celebraciones




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

XIXÓN. 28, 29 y 30 D'AGOSTU XVIII FIESTA DE LA SIDRA



llagareros que haya mujeres en el jurado, por que al parecer prueban distinto...

Y para este año ¿Teneis preparada alguna novedad?

Hemos incrementado el número de visitas a los llagares.

El año pasado pusimos en marcha el Autobús de la Sidra porque, aunque parezca increíble, hay gente que nunca pisó un llagar. El año pasado hicimos dos, este año serán cinco, habrá la oportunidad de visitar cinco llagares diferentes, unos con degustación, otros con espicha... es la forma de conocer la sidra en su entorno.

Vamos, algo parecido a nuestro Tour del Llagar...

Bueno... nada es nuevo (risas) pero vosotros los haceis todos seguidos... es una idea que gusta, hay muy pocas oportunidades de visitar llagares, interesa mucho. Este año son solo estos cinco porque hay muchos llagares que están en obras en este momento.

¿Es una fiesta muy vinculada a la ciudad?

Está muy ligada al carácter de la gente de toda Asturias, y de Xixón muy especialmente. Tiene la peculiaridad de ser una Fiesta de la Sidra con un marcado carácter marinero, en varias ocasiones me sugirieron llevar la Fiesta al Pueblu d'Asturies, pero no es ese tipo de Fiesta, no es rural, sino marinera, por eso tiene que celebrarse junto al mar. Por otra parte esta es una fiesta concebida pensando en la idiosincracia de la gente

de aquí, que tampoco creo que sea muy diferente de la gente de toda Asturias. Xixón es un público muy especial.

¿Exigente?

Sin duda. Es un publico conocedor, culto, en cuanto a que tiene cultura en todo lo referente a fiestas, a música... sabe muy bien lo que quiere; es muy participativo, pero participa en la medida de que algo le guste. No se conforma fácil.

¿Cuántos años llevas en la organización de esta Fiesta?

Desde la sexta Fiesta de la Sidra. De hecho cuando empecé a hacer la fiesta había como once llagares. Se celebraba en la Plaza Mayor, yo la saqué de los soportales, la saqué fuera. Desde entonces cambió totalmente.

¿Y cuál es el balance?

Positivo. La verdad es que este es el trabajo que más me gusta de los que hago en todo el año, llevamos todos los festejos que organiza el Ayuntamiento y esta es la que más me gusta. Una de las cosas que más me gusta es cuando empieza el montaje, no te haces una idea de como nos recibe la gente en la calle, es una Fiesta que se está esperando.



Testu: Lluvia Fernández Marqués
Semeyes: Archivu Ensame Sidreru



PALMIRA NORIEGA TORRE

Premiu Tonel d'Oru 2009

Comu ca añu, los llagareros participantes nel Festival de la Sidra de Xixón dan el premiu Tonel d'Oru a toda una vida dedicada a la sidra.

Con esti gallardón dan reconocencia y faen homenaxe a la trayectoria profesional de los que lu reciben. L'añu pasáu correspondió-y l'honor al llagareru Arsenio Angones, y esti añu'l premiu recae en Palmira Noriega Torres, siendo la primer muyer que recibe esta distinción.

Esta, llagarera, muyer, fía, ma y güela de llagareros, lleva ochenta y un llargos años a pie de pipa. Malque agora el que lleva el llagar ye'l so nietu, Celestino Cortina, y anantes fo'l so fíu; a ella tocáron-y los tiempos duros, nos que había que facer tol trabayu a man, y asina lo facien ella y el so home, el primer Celestino Cortina d'esta hestoria.

Si bien la edá y la salú ya nun-y permiten esfrutar de la sidra comu quinxere, entá-y queda un tonel del qu'esfrutar: el d'Oru, que-y sedrá entregáu el prósimu domingu 30 d'agostu dientru'l programa de la Fiesta la Sidra de Xixón.



V TOUR DEL LLAGAR

La Nozala, Frutos, Viuda de Corsino, El Piloñu.

Un año más, nuestro Tour de Llagar nos permitió acercarnos a conocer de primera mano la cultura sidrera, allí en su propio corazón, en los llagares donde se elabora nuestra sidra.

Todo ello gracias a la gentileza de los llagares La Nozala, Frutos, Viuda de Corsino y El Piloñu que tuvieron a bien recibirnos desinteresadamente.

Lo único que sentimos es que por motivos evidentes el número de participantes fuera necesariamente restringido, y pedimos disculpas a aquellos sidreros que lamentablemente no han tenido plaza en este magnífico V Tour del Llagar.





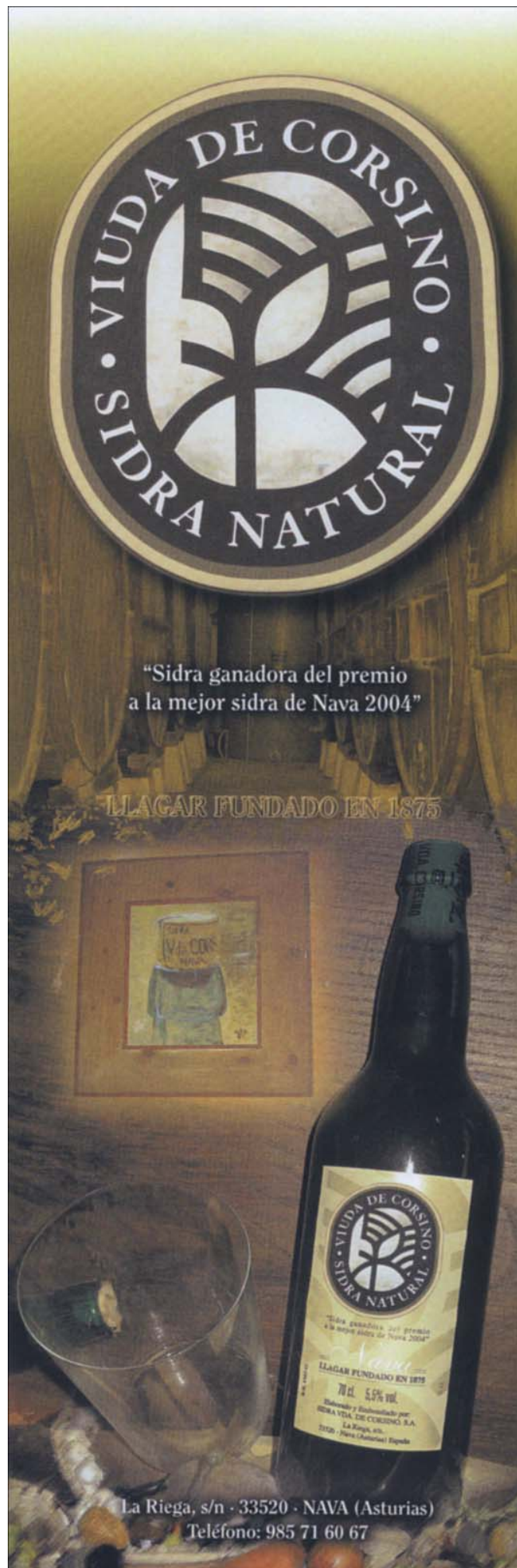
Inolvidable recorrido por llagares asturianos

Y llegamos a la quinta edición del Tour, con los ánimos serenos y la determinación firme, pero también con muchas ganas de pasarlo bien.

Entre los asistentes, ilustres gastrónomos como Javier Del Valle y su mujer Estela. No faltó Magdalena Alperi, escritora, profesora e investigadora de gastronomía, entre sus innumerables obras, destacar la "Gastronomía asturiana. Viaje por las cocinas del Principado" o "Guía de la cocina asturiana".

Bien escoltados íbamos por expertos del sector.

Dispersas eran las procedencias de los asistentes al Tour: Madrid, Valencia, Argentina, Barcelona, Cuba... Ana Isabel Rodríguez, madrileña: "Esto es una grata sorpresa; los llagares, la gaita, la sidra, la compañía, el buen ambiente... Me lo estoy pasando muy bien y espero repetir el año que viene. Mis felicitaciones a la organización". Soledad, amiga de Magdalena Alperi nos cuenta sus impresiones; "Yo soy cubana pero tengo antepasados asturianos, este Tour es doblemente gratificante: por un lado por el valor cultural y lúdico del mismo; por otro tiene un valor sentimental para mí debido a mis raíces." Juan González Garcinuño, xixonés de nacimiento afincado en Madrid por motivos laborales afirma; "Me encantan estos tours, con tanto





asfalto en Madrid se agradecen estas iniciativas que te dejan un muy buen sabor de boca”.

LA SALIDA

El autobús de la organización recogió asistentes en Avilés (plaza de Llaranes), Uviéu (Plaza Primo de Rivera) y Xixón (Gota de leche).

Para no llenar demasiado de gente los llagares y hacerle el trabajo más sencillo a la organización, decidi-

mos limitar el número de plazas a 50.

Según lo previsto, llegamos al llagar La Nozala a las 14:15. Todo un detalle de puntualidad que iba a ser difícil mantener el resto del trayecto.

UN DEBUTANTE DE LUJO: SIDRA LA NOZALA

Empezábamos muy bien el Tour, con este llagar de Xixón que se iniciaba en nuestras actividades por primera vez.

En la entrada estaba Víctor Escalada, presidente del Consejo Regulador de la DOP, y gerente de ASTUR-VISA (Sidra La Nozala). Víctor nos hizo un pequeño resumen de la trayectoria de La Nozala en todas sus variantes (Nozala tradicional, Nozala Oro y Escalada DOP). El llagar donde íbamos a degustar la espicha era un placer para la vista: una sala decorada según las sensaciones del artista Chus Quirós.

V TOUR DEL LLAGAR

La Nozala, Frutos, Viuda de Corsino, El Piloñu.





Por si esto fuera poco, Víctor nos tenía preparada una grata sorpresa: la sidra ganadora de Nava 2009, embotellada para la ocasión. Después de probar unos culinos de diversos toneles de su llagar, comenzamos la espicha en un llagar de ensueño con una sidra digna de los mejores paladares. Huelga decir que a nadie le dio pereza coger el palillo para comer cualquiera de los exquisitos bocados allí presentes.

Ese día, Víctor, se dejó en casa la corbata y la chaqueta de reuniones y galas y se unió a nosotros como uno más, un amigo entre amigos, disfrutando de algunos placeres de la vida exclusivos de esta tierra de nuestros amores.

Lo mismo hizo Nacho Sandoval, responsable de Marketing de Asturvisa. Apetecía acariciar los oídos con

una buena gaita y ahí estaba Pelayu, gaitero oficial de la revista La Sidra. Conocidos y no conocidos se iban acercando y dando cada uno un poco más de sí, haciendo el grupo más grande, más unido. Esta es la misma esencia de la espicha.

En algún momento había que decir “Tenemos que irnos”, y lo dijimos, pero con cierta tristeza, ya que se estaba en la gloria entre anfitriones tan gentiles, con un marco sacado del más bello de los sueños y con una sidra deliciosa. No quedaba otro remedio, nos despedimos de Víctor y de Nacho y pusimos rumbo al Llagar Frutos.

EL SABOR DE LA TRADICIÓN: FRUTOS

Sidra Frutos o la templanza de un negocio familiar que se pierde en los tiempos: Gustavo, el actual gerente, es biznieto de llagareros. Casi nada. Tres Gustavos avalan el buen hacer de esta familia de artesanos de la sidra a lo largo de las generaciones.

El llagar Frutos es un clásico de nuestras salidas y hoy no podía ser menos. Llegamos en medio de un sol radiante, y el bueno de Gustavo hijo ya nos estaba esperando, su padre se unió un poco más tarde. Los hijos de Gustavo y sobrinos correteaban por el jardín de la casa. Algunos de los participantes del Tour se

V TOUR DEL LLAGAR

La Nozala, Frutos, Viuda de Corsino, El Piloño.



el piloñu

SIDRA NATURAL DE NAVA

*Elaborado y embotellado por
Luis Pérez Muñiz*

C/ La Santina, 7 · Nava · Tlf. 985 71 60 51

ALMACENES GONZÁLEZ

Yolanda Valledor Fernández

Marco Posada Fernández

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



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

quedaron con ellos y los adoradores más fanáticos de la vieja Zythos, Sikker, o Sidre entramos al templo.

Una vez dentro, Gustavo nos dio algunas nociones y sin más empezamos a probar esos culinos, labrados por el saber y conocimiento de artesanos a lo largo de los siglos. Deliciosos. No podía ser de otra manera.

EL RITUAL

Tenemos un viejo ritual en nuestras excursiones que nos da algo de mala fama, pero esta circunstancia lejos de disuadirnos nos motiva aún más.

El bueno de Pelayu Cuaya, nuestro gaitero, tiene la costumbre celta de beber del tonel mientras toca la gaita, con sorprendente destreza. Según Pelayu, es tradición hacerlo en Irlanda y en Escocia, y con Whisky! Y nos creíamos duros los Astures. Primer intento, gaita desafinada, Pelayu empapado, risas. No pasa nada, las veces que haga falta. Segundo intento, acordes perfectos, “espalme” preciso. Las risas se convierten en aplausos de admiración. Prueba conseguida. En otros países de raíces celtas no hay críticas por beber de esta manera. Llagares con juicios preconcebidos, va por vosotros.

SIDRA ESTRADA O EL ALTO EN EL CAMINO

La experiencia nos dice que tomar un café y sentarse en algún momento del Tour es más que aconsejable. Entramos en el viejo llagar del oso, saludamos a Elena, a Nisen y tomamos un café reparador. Preparados para la siguiente parada.

DEBUTA UN CLÁSICO DE NAVA: VDA. DE CORSINO

Siempre es un placer encontrar llagares que se unan a nuestra causa, y si es naveto pues mejor que mejor, que para eso Nava es tierra de pomares y buena sidrina.

Fernando, el actual gerente nos espera en la entrada desde hace ya un buen rato. Nos da la bienvenida y nos enseña el llagar, donde nos da una exhaustiva y detallada charla del proceso de elaboración. A continuación nos da a degustar unos culinos maravillosos antes de irnos. Llegados a este punto la gente empieza a decir: a mí me gusta más Vda de Corsino, a mi Frutos, a mi La Nozala, y es que nadie se pone de acuerdo, porque todas son deliciosas.

Fernando se despide de nosotros, nos regala unos vasos y nos da indicaciones para que nos recoja el autobús. Alguien dice “con anfitriones así da gusto”. Sí señor.

V TOUR DEL LLAGAR

La Nozala, Frutos, Viuda de Corsino, El Piloñu.



LA INNOVACIÓN: SIDRA PILOÑU

Un debutante innovador para esta última edición del Tour. Sidra Piloñu y su **iSidra** sin alcohol. Rubén, el gerente, nos explicó los secretos de esta técnica pionera que permite que personas abstemias, con problemas médicos o mujeres embarazadas puedan disfrutar de nuestra bebida patria.

Podría haberse llamado Sidra Light por su bajo contenido en azúcares, pero el mercado no está preparado y se decidió que el primer paso sería sidra sin alcohol.

Recorremos el llagar, nos muestra el proceso productivo y disfrutamos de una espicha como dios manda, al son de la gaita de Pelayu.



Testu: Jose Luis Acosta Fernández
Semeyes: Pablo Pedraz



AGRADECIMIENTOS

A Víctor y Nacho, de ASTURVISA,
 A Gustavo padre e hijo, de sidra Frutos,
 A Elena, de Sidra Estrada,
 A Fernando, de Vda. De Corsino,
 A Rubén, de Sidra Piloñu
 A todo el personal de los llagares y sidrerías
 de este Tour
 A Pelayu Cuaya, nuestro gaitero oficial
 A todos los participantes del Tour del llagar
 2009



X FESTIVAL DE LA SIDRA DE ESCALANTE



En la fotografía, el presidente de Cantabria, Miguel Angel Revilla, y Pedro José Jado, alcalde de Escalante, con la revista LA SIDRA

En la antigua Asturias de Santillana va paso a paso recuperándose su ancestral tradición sidrera, y el festival de la sidra de Escalante es un buen ejemplo de ello, siendo envidiable el importante compromiso de las autoridades autonómicas y municipales.



- **PINTURA**
- **BARNIZADO**
- **ESCAYOLA**
- **ALBAÑILERÍA**
- **DESATASCOS Y LIMPIEZA DE SANEAMIENTOS**
- **ALQUILER PLATAFORMAS ELEVADORAS**
- **IMPERMEABILIZACIÓN**
- **TRABAJOS EN VERTICAL**

Trav. de Santander, 2 bajo

39180 NOJA (Cantabria)

Tlfs.: 942 630 531

Móvil: 639 210 478

X FESTIVAL DE LA SIDRA DE ESCALANTE



Medicina General
Acupuntura
Laserterapia
Kinesiología
Magnetoterapia
Naturopatía
Iridología
Reflexología
Homeopatía
Masajes Deportivos
Osteopatía

INTEGRACIÓN CEREBRAL

MEJORA DEL APRENDIZAJE
MEJORA DEL COMPORTAMIENTO

INTEGRACIÓN POSTURAL

EQUILIBRACIONES ENERGÉTICAS
(CHAKRAS...)

TRATAMIENTOS EMOCIONALES

(FLURS DE BACH, ESENCIAS,
VIAS NEUROEMOCIONALES)

Ana M^a Fernández
Médico y Acupuntor
Mariano Cobo Pinto
Kinesiólogo - Naturópata
Sofía
Maso - Estética



Parque de Manzanedo, 14 bajo · 39740 Santoña · Tlf. 942 67 15 77
Victoria Gainza, 1-1ªA · 39700 Castro Urdiales · Tlf. 942 87 00 78

Centro Médico Integra

El presidente de Cantabria, Miguel Ángel Revilla, dio el chupinazo en la X edición del Día de la Sidra de Cantabria que se celebró en Escalante, durante los días 23, 24 y 25 de julio. El chupinazo supuso el honor de beber el primer culín del festival. El presidente afirmó que la razón de su presencia es "apoyar la recuperación de tradiciones que se iban perdiendo".

Miguel Ángel Revilla se refirió, también en ese sentido, a la recuperación de la gaita y del vino, a pesar de que la primera muchos dicen que se ha copiado de gallegos y asturianos, pero que "no es así", y del segundo "empezamos a tener buenos caldos, especialmente el blanco".

Revilla aseveró que "si queremos apoyar la recuperación de una tradición milenaria, es preciso que volvamos a tener manzanos y no tantos eucaliptos". Dijo esto después de apuntar una serie de propiedades saludables de la sidra, como su carácter diurético, antioxidante y su bondad para combatir el colesterol. El presidente mostró su apoyo a los "entusiastas de Escalante" que han iniciado un camino "sin retorno" para conformar en el futuro una Fiesta De La Sidra tan importante como otras muchas que existen en Cantabria.

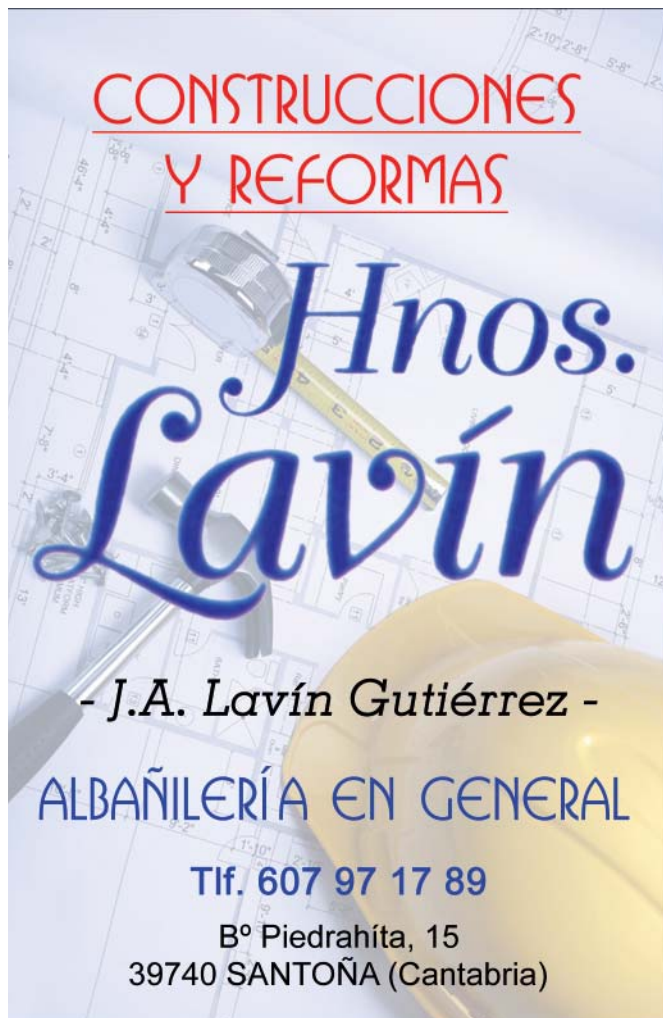
Pedro José Jado, alcalde del municipio, y el vicepresidente de la Asociación de Pomología, Javier Tazón, fueron el resto de autoridades que presidieron el acto, el cual tuvo la colaboración del Gobierno de Cantabria, a través de la Conserjería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad, principales valedores de los diez años de ediciones de esta feria. Jado se congratuló por alcanzar esta X edición, pero añadió que quiere ir más lejos. "Queremos dar un salto no sólo en cantidad, sino también de calidad, y queremos salir ya a la calle, al mercado", porque esta Fiesta es un éxito más, ya que "cada año hay más gente, más stands, más lagares".

El Festival

El Día de la Sidra de Escalante se celebró con la participación de 26 lagares, con sidra procedente de Asturias (6 llagares), León (1 llagar), País Vasco (3 llagares), Francia (2 llagares), y por supuesto, Escalante (4 llagares) y el resto de la propia comunidad (7 llagares).

El enólogo Fernando Vadillo inauguró la primera jornada del festival el jueves 23 dando una charla sobre cata de sidra en el Ayuntamiento. El viernes 24 el etnógrafo Jakoba Errekondo dio una conferencia sobre "Historias de la sidra".

El sábado 25 el presidente de la comunidad de Cantabria inauguró el acto de apertura, para posteriormente pasar a la degustación gratuita en los diferentes puestos. Esto transcurrió hasta que se acabó la sidra.



**CONSTRUCCIONES
Y REFORMAS**

**Hnos.
Lavín**

- J.A. Lavín Gutiérrez -

ALBAÑILERÍA EN GENERAL

Tlf. 607 97 17 89

**Bº Piedrahíta, 15
39740 SANTOÑA (Cantabria)**



Autoservicio

MIGUEL

PRENSA

COVIRAN

SUPERMERCADO

FRUTAS Y ALIMENTACIÓN

PRENSA Y REVISTAS

...Y DE TODO DE TODO

ESCALANTE

X FESTIVAL DE LA SIDRA

DE ESCALANTE

“De Santoña las anchoas.
El buen turrón de Alicante.
De Novales los limones
y la sidra...de Escalante”

INSTALACIONES
ELÉCTRICAS

**Mariano
Gutiérrez
García**

942 64 23 22

GAMA

(Cantabria)



Cerrajería y
Carpintería Metálica

Hnos. Enguita Ortiz, S.L.

Distribuidor Oficial de Ventanas PVC:



Crrtra. Castillo - Argoños · 39193 CASTILLO SIETE VILLAS (Cantabria) · Tlf./Fax **942 63 71 72**



El hecho de que la mayor parte de la actual Cantabria perteneciera hasta el siglo XIX a la Asturias de Santillana explica que sidra, gastronomía, música, habla, tradiciones... sean comunes con los de la actual Asturias.

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

Máquina Escanciar eléctrica con Ruedas

Patatas Máquina de Escanciar

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

Raqueta Escanciar para 4 vasos

Máquina Escanciar de Mesa Grande

Máquina Escanciar de Mesa Pequeña

CUBILETES
En madera, poliéster y combinado

Cubilete madera de pino

Cubilete madera protegida con fibra

COEM ASTUR, S.L.

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

X FESTIVAL DE LA SIDRA DE ESCALANTE

Impresiones

De todos es conocido la simpatía, el desparpajo y la franqueza de Miguel Ángel Revilla, presidente de la comunidad de Cantabria. Cuando me acerqué a Revilla para presentarle la revista La Sidra, no dudó en intercambiar impresiones y en posar con la revista en la mano para una foto.

Esto sería difícil en la inmensa mayoría de los políticos del estado, de modales demasiado encorsetados. La sinceridad de este hombre no deja lugar a dudas; muchos le critican por esto, otros, le aplaudimos.

Revilla hizo en esta edición del festival un emotivo discurso en el que apoyó la producción artesana de sidra natural, elogió la música tradicional cántabra y ensalzó los vinos de la tierra. La finalización de su ponencia supuso el chupinazo del festival: beber el primer culín escanciado. La expresión del presidente al degustar la sidra es todo un ejemplo de espontaneidad y campechanía: ¡iiiCojonuda!!!

Aplausos y risas de los asistentes (me incluyo en ambas acciones) sucedieron a la simpática muestra de naturalidad de Miguel Ángel Revilla. Lucía un sol espléndido, sin nubes, y la plaza estaba rebotante de ávidos bebedores de buena sidra. Había empezado la degustación...



Testos y semeyes: Jose Luis Fernández Acosta



Jardineria Antero

Mantenimientos - Riegos y Diseño de Jardines

Móvil 670 65 09 24



Las Solanas de Escalante

H O T E L

"Situado en un emplazamiento magnífico, con una atención y servicio excelentes"



Puente Somaza, s/n · 39795 Escalante - Cantabria
Tlf. 942 677 810 Fax 942 677 822
florbeltlassolanas@hotmail.com

X FESTIVAL DE LA SIDRA DE ESCALANTE



Transportes Alvaro
Alvaro Cobo Ruiz

Ramón y Cajal, 8 · 39795 ESCALANTE (Cantabria) · Tlf. 653 92 73 51

PINTURAS

VERTIGO



Verticales

Canalones

Humedades

Aislamientos

Pisos - Fachadas

Pequeñas Reformas

Tlf. 689 08 00 77

EL LLABIEGU SIDRERÍA - MARISQUERÍA

Carlos Peón Menéndez
Ribagorza 14 esq Roncal. Barriu la Sidra. Xixón



La Sidrería El Llabiegu es la última incorporación del Barrio de la Sidra. Unos profesionales del sector hostelero fuertemente comprometidos con el mundo de la sidra, muy satisfecho de pertenecer a esta asociación que en palabras de su gerente, Carlos Peón, hace que sus integrantes no sean “simples sidrerías, somos algo más”.

Háblame de tus inicios en la hostelería...

Empecé de crío, pero no en sidrerías, sino en bares y cafeterías. A medida que fue transcurriendo el tiempo me fui orientando hacia los chigres, ya que me encanta la sidra.

¿Cuándo reabrísteis el Llabiegu?

Lo abrimos en diciembre de este año.

Como nuevo socio y última incorporación al Barrio De La Sidra te pregunto ¿Qué opinas de esta iniciativa?

Me parece un esfuerzo muy bonito el que han hecho los socios fundadores.

Estoy francamente contento con la asociación. No somos simples sidrerías, somos algo más. En cuanto me propusieron formar parte de El Barrio, ni me lo pensé.

Recientemente hicísteis unas Jornadas del Bonito...

Cierto, y salieron francamente bien. Las jornadas fueron del jueves 23 de julio al 26. Se dio la curiosidad de que, a pesar de no vender una “jornada” el jueves y el viernes, el sábado y el domingo no dimos abasto. El

domingo por la tarde acabamos con nuestros bonitos. Además la gente acabó muy contenta con la calidad de los platos y la relación calidad/precio.

El bonito es un pescado algo peculiar, debido a que es más bien “seco” ¿Cómo solucionásteis este problema?

Hay que acompañarlo de salsas, meterlo en rollo, en pastel, en pimientos...Ciertamente es un pescado poco jugoso, pero subsanando este pequeño defecto, logramos un plato de pescado exquisito. El éxito del bonito, a mi modo de ver, radica en que sacia al comensal (es un plato rotundo que “llena”) y tiene pocas espinas y localizadas. Por otro lado, en mis años de experiencia en la hostelería me he percatado de que mucha gente que reniega del pescado come bonito, y esta circunstancia habla muy bien de este pescado.

¿Qué palos de sidra tienes?

Menéndez, Fonciello y El Santu. Los escogí porque ya estaban en la sidrería y porque me di cuenta que son palos que gustan a la gente. Personalmente me parecen todos muy buenos.



¿Qué especialidades ofreces a los clientes?

Son famosas nuestras llámparas a la sidra, las cebollas rellenas, pastel de cabracho, chipirones afogaos y nuestros postres caseros por citarte algunos ejemplos. De todos modos, siempre ofrecemos platos nuevos cada dos semanas.

Creo que tienes toda una guisandera en tu cocina ¿Me puedes hablar de ella?

Sin duda te refieres a "Tata" (Carmen Enedina García). La auténtica estrella de la sidrería, sin duda es el alma de este restaurante. Auténtica comida casera.

¿Sería El Llabiegu capaz de vender más sidra de la que vende? Y me consta que ya es mucha...

Creo que sí. Si mejora el tiempo vienen más turistas, y si vienen más turistas, se vende más sidra. Se pueden mover algo los pinchos, ofrecer más eventos a través de la asociación... Existen diferentes maneras de atraer más clientes.

Ofreces una sidra de Denominación De Origen Protegida ¿Se vende bien?

Se vende francamente bien, y no es necesario ofrecerla al público como hace años. La gente la pide directamente.

Sugerencias de la carta

Pulpu amariscáu - Pimientos rellenos de bacalláu - Muergos - Llámpares - Bígaros - Andariques - Carne a la piedra - Pulpu a la chapa - Pastel de tiñosu - Chipirones afogaos



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



ILUMINASTUR

C/ El Sol, 36 - 33180 Noreña - ASTURIAS

Tlfs. 984 10 76 30 - 619 41 59 17

sabino@iluminastur.com - www.iluminastur.com

EL LLAVIANU

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Pablo Blanco Peláez
Donoso Cortés 6 - Viesques. Xixón



El Llavianu, o el sabor de la recompensa al trabajo realizado a lo largo de los años. Javier no tiene reparo en reconocer que empezó desde muy abajo para llegar donde está, regentando un chigre de los buenos, de buena sidrina, buen yantar y buen ambiente

Buenas tardes Javier. En tu chigre ofreces Buznego y Castañón a tus clientes. Veo que no te has dejado influenciar por los grandes...

Hola José Luis. Conozco estas dos marcas de Villaviciosa desde hace muchos años, los que llevo trabajando en el gremio de la hostelería. Son dos palos robustos ante altibajos de calidad. Aprecio la línea regular que mantienen ambas, así como su bondad de cata. Es cierto que mantengo amistad con Rafael y Julián, los dos llagareros. No obstante, lo que me hace decidirme por estas marcas es su regularidad.

¿Me puedes hacer un breve resumen de tu trayectoria?

Empecé a trabajar en la hostelería a los trece años. No tengo ningún problema en reconocer que empecé desde abajo: fregando platos, cargando cajas, echando sidra...hasta aquí, la gerencia de la sidrería El Llavianu. Ha sido duro pero ha merecido la pena.

¿Cómo fuiste perfeccionando tu estilo de echador?

Supongo que como todos, practicando en la bañera con agua. Después de mis "prácticas", empecé a trabajar los fines de semana. En principio supuso un dinero

extra. Posteriormente, sentí la llamada de la emancipación para no depender de mis padres. Todavía recuerdo las primeras cien mil pesetas que gané, después de trabajar un montón de horas seguidas; la satisfacción compensaba con creces la fatiga por el esfuerzo realizado. Esto sucedió a la edad de trece años.

¿De dónde procedes?

Soy xixónes de nacimiento y Llavianu de adopción. Me marché a Llavianu por temas laborales y familiares siendo muy joven. Aquello supuso empezar de cero: nuevos amigos y diferentes perspectivas.

Debió de ser duro...

Siempre es duro cambiar de ciudad y de vida. Pero las nuevas perspectivas ilusionaban, y siempre me quedaban los amigos de Xixón. Intenté ver el lado positivo: conservaba a los amigos de mi ciudad de nacimiento y además podía hacer otros nuevos, como así fue.

Dicen que las comparaciones son odiosas, pero a mí me gusta utilizarlas de vez en cuando para tomar referencias ¿En qué se diferencia un bebedor de sidra de



Xixón de uno de las cuencas?

Creo que el consumidor de sidra en las cuencas es mucho más exigente. El mayor consumo lo tiene Xixón, al menos eso me consta de una estadística oficial. No obstante, el Llaviana, Sama, La Felguera, Mieres...se bebe muchísima sidra. En Xixón se sirven muchas botellas de sidra, esto no deja lugar a dudas, pero el consumidor medio mira menos las notas de cata o la temperatura. De todos modos, no es justo generalizar; en Xixón hay entendidos de sidra, auténticos quisquillosos.

¿Tienes sidra de Denominación de Origen?

Desde luego. Tengo Zapica de Buznego y Valdeboides de Castañón.

¿Se venden bien?

Magníficamente. No esperaba esta buena acogida con la Denominación, pero es así. No se consume tanto como la natural pero es cierto que funcionan muy bien ambos palos. He dejado un precio módico para las dos opciones: 2.20 euros la tradicional y 2.60 la DOP.

Tienes un local habilitado para espichas...

Así es. Ahora mismo ofrezco dos menús. Uno de 20 y otro de 24 € por persona, aunque no habría problema en hacer una oferta de calidad superior. Estoy hablando de grupos a partir de doce comensales. Es un menú típico de espicha con sidra Buznego, de escanciado a gravedad por presión. Incluye también postre y sidra. Cada persona puede escanciar cuando quiera, esto supone una ventaja sobre el servicio común, en el que hay que esperar al echador.



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

El Llaviano

Restaurante • Sidrería

C/ Donoso Cortés, 6 · 33204 GIJÓN

Tlf. 984 49 21 13

www.sidreriaellaviano.com

ESPECIALIDADES:

Pulpo Amariscado

Cabritu de Llaviana con Patatines

Pescados: Pixín con Bugre



*Amplio picoteo
regado con
la mejor
sidra y...
muchos pinchos*



*Espichas para grupos hasta 60
comensales con sidra de tonel propio*

ZAPICO SIDRERÍA - RESTAURANTE

Ana Rodríguez Tostón y Arturo Suárez Zapico
Riu Sella nº 7. Contrueces. Xixón



El pasado 29 de julio, un chigre clásico de Xixón reabría sus puertas. El antiguo Casa Josepín pasó a llamarse "Zapico", que es el segundo apellido de uno de los propietarios, Arturo, uno de los protagonistas indiscutibles de las sidrerías asturianas.

Miércoles 29 de julio, sidrería abarrotada en la inauguración, la gente se agolpaba dentro y fuera de vuestro local. Supongo que estaréis orgullosos...

Desde luego que sí. Fue una grata sorpresa. No esperábamos semejante acogida. Daba la impresión de que todo Contrueces estaba aquí.

Me consta que Contrueces es un barrio sidrero ¿Vosotros estáis de acuerdo con esta afirmación?

Totalmente. Por esta zona hay cinco sidrerías, y los vecinos hacen diferentes rutas. En este barrio se respira ambiente sidrero.

¿Qué me podéis decir acerca de esas puntas de lanza de vuestra sidrería, "Canal" y "El Santu"?

Ya las teníamos en nuestro anterior negocio. Ahora mismo, creemos que Canal y El Santu son de lo mejor que hay para escanciar en los chigres.

¿Qué tal se vende "El Santu" DOP?

Magníficamente. Puede que al principio, cuando na-

ció la DOP, no se vendiese todo lo deseable y había que ofrecer estas marcas de calidad.

Ahora mismo la gente demanda específicamente las sidras del Conseyu Regulaor, en nuestro caso El Santu.

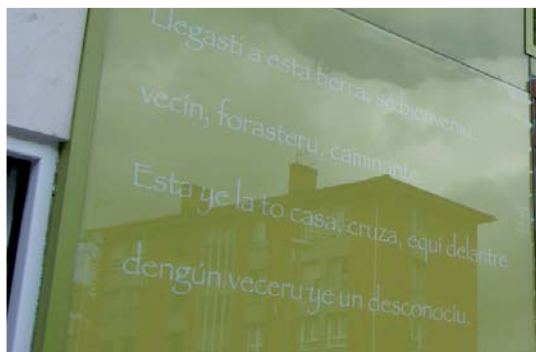
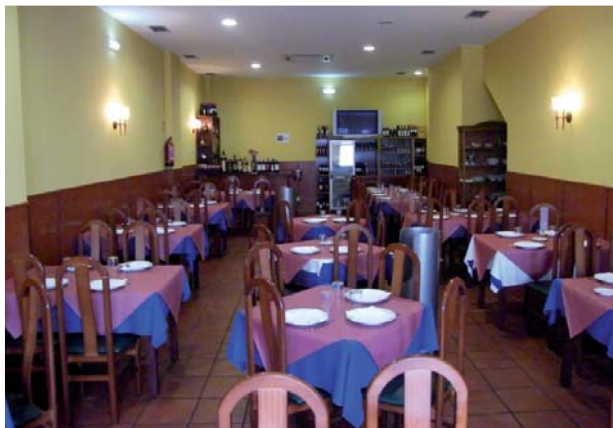
¿Notáis la crisis de alguna forma?

Ahora mismo no podemos hacernos una idea de la recesión. Tenemos una gran afluencia de clientes. Abrimos en agosto, hicimos mucha publicidad, se creó expectación...A partir de septiembre podemos hacer una aproximación de esta circunstancia.

¿Qué me podéis decir de la decoración?

Estamos encantados con ella. Sobre todo con la fachada exterior, una alegoría sobre la mitología celta, muy bonita.

En el interior se puede disfrutar de un ambiente decorado con fotos asturianas y murales de principios de siglo, nada sobrecargado. Aprovechamos para dar las gracias a Luis Antonio Alías, celebre gastrónomo que



Zapico: Diseño y reforma

La obra se concibió para adaptar la imagen de la sidrería de acuerdo a un cambio de propietario y nombre.

En primer lugar, se intentó diseñar una fachada que

niciase reconocible el local al pasar por delante y que delimitara los límites de la sidrería para que la gente se diera cuenta de las dimensiones del mismo; en su diseño primó las alegorías a los símbolos de la mitología asturiana sobre un fondo verde, como no podía ser otro. Se realizó en cristal con una impresión digital.

Dentro, teniendo en cuenta que no fue una reforma en profundidad, se intentó conseguir más claridad, con luminosidad, aclarando la piedra de la zona de mesas y cambiando parte de la madera que había, además de pintar el azulejo ya existente, para unificar colores. Llama la atención la foto de unos señores mayores echando la partida; se quiso llenar la pared principal con una impresión digital bordeando la piedra y que diese profundidad.

Dicha pared fue escogida por el diseñador Pablo Armeto, que también fue el responsable del diseño de la fachada. El resto de paredes lucen cuadros de alegorías asturianas y dos toneles tallados en exclusiva para el proveedor de la sidra del local: Canal.

En resumen, se intentó ofrecer una sidrería distinta, no demasiado recargada, que diese claridad y confortabilidad, algo difícil en un local de esas dimensiones.



Testos: Jose Luis Acosta Fernández. Arbejil S.L.
Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

tuvo a bien dedicarnos un soneto de bienvenida que luce en la entrada de "Zapico". La empresa que ha realizado el diseño ha sido Lletraymedia y la reforma la hizo Arbejil.

Veo que trabajáis los pescados y los mariscos...

Estamos en contacto con varias pescaderías, para lograr ofrecer siempre los mejores productos. Tenemos la costumbre de ir a El Musel con frecuencia. En este apartado de la cocina, nos gusta ofrecer dos precios: uno más económico y otro menos en función del tamaño y procedencia de las piezas.

¿Y las carnes?

Trabajamos todo tipo de carnes. Tenemos parrilla y plancha.

Observo que estáis especializados en postres caseiros...

Cierto, te podemos citar algunos ejemplos: Tarta de queso, de la abuela, pastel de chocolate caliente o flan.



Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

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



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

CASA JULIO PARRILLA - SIDRERÍA

Pablo Blanco Peláez
Rúa Eo 57 - Xixón



¿Cómo mimáis la sidra, aquí en Casa Julio?

Cuidamos que nos manden un buen palo, controlamos la temperatura, escanciamos a mano...

¿Nada de escanciadores automáticos?

No, no me gustan; yo pienso que la sidra tiene que escanciarse a mano, no sé si por la tradición, por la condición misma de la sidra, por la imagen, el ambiente de la sidrería... no, no me gustan.

En Candás están prohibiendo escanciar libremente en las terrazas. Vosotros tenéis una terraza bastante grande ¿cómo veríais que os lo prohibieran?

A mí me daría pena, me gusta que escancien a la gente, se bebe más sidra y la gente disfruta más de la sidra. Si lo prohibieran y hay que dejar de escanciar tendríamos que dejar de hacerlo. No obstante aquí se escancia con el nunmechiques, que no ensuciamos, además se cuida mucho la limpieza, limpiamos todas las semanas con una máquina de presión, cuidamos de la higiene bastante

Cualquier disculpa es buena para internarse en el mundo de la sidra. En el caso de Pablo, después de llevar desde los 19 años en distintas ramas de la hostelería, -principalmente cafeterías y ahora, además de la sidrería, dos bares de copas- hace cinco años se decidió a montar una sidrería. Pablo conoce bien la importancia de escoger un buen palo y cuidarlo hasta que llega al cliente, y esto es algo que quien entiende de sidra lo nota.

¿Con qué sidra trabajáis?

Tenemos dos palos, **La Nozala** y **Trabanco**. Además tenemos la seleccionada de Trabanco. La gente pide la seleccionada cada vez más; pero se nota que el cliente entiende, porque si una semana tenemos unos palos especialmente buenos de sidra, sale menos de la de seleccionada, pero si vienen un poco menos buenos te piden seleccionada.

Si no les gusta lo que tienes te piden de la seleccionada.

¿Así que es verdad que en Xixón somos una clientela exigente?

Sí. Esta es una de las zonas de Asturias en que más entiende la gente de sidra, o más creen que entienden.

¿Y por qué estas dos marcas de sidra?

Por ejemplo La Nozala yo creo que es una sidra que está evolucionando favorablemente, están muy preocupados por la calidad de la sidra ultimamente y es-



tán haciendo muy buena sidra.

Y Trabanco me está manteniendo un buen palo, no es ya por que sea Trabanco, que es una marca conocida, no porque tiene mucho nombre, ni porque sea un llagar con mucho volumen, pero me mantiene un palo muy parecido todas las semanas, bueno, que nos gusta.

También tenéis fama de buena cocina...

Sí, sobre todo carne, carnes a la parrilla. También arroz, pescado, hay buen género. El arroz con pulpo y la picaña de buey son nuestra especialidad.

Para terminar, ¿Qué tipo de ambiente podemos encontrar en casa Julio?

Para mucha gente joven, además como tengo unos bares de copas por esta zona, la gente se anima a salir por aquí, con el problema de la alcoholemia, la gente del barrio se queda por aquí. También, para cambiar un poco lo que es la zona de Fomento, viene gente del centro.

Además ya te digo, tenemos dos locales de copas, el Davol y el Glass bar, que acaba de inaugurarse este mes, así que se está creando una zona para salir por Montevíl y la sidrería está integrada en ella.



Testu y Semeyes: Nora Marqués Buelga



• PARRILLA •

C/ RIO EO, 57 - 33210 GIJÓN

Tel. 985 165 280

www.parrillacasajulio.com



¡Y después tus copas en el Double!



Ctra. del Obispo, 67 - GIJÓN

Tel.: 985 14 35 28/985 38 61 81



*De chigre
a chigre*



LA GRAN MANZANA SIDRERÍA - RESTAURANTE

Roberto Iglesias
Ramón Areces 30. Xixón



Non, nun tien res que ver cola Gran Mazana neuyorkina, sinon con esa otra gran mazana, la saborguiosa, la que ye grande por sigo mesma, non pol so tamaño, sinon pol so valir comu coral de la sidra. Non en baldre esa ye la enseña de la sidrería, una botella sidre nel coral d'una mazana..

Quizás no la conozcáis, La Gran Manzana hace poco que abrió sus puertas, cuarenta días más o menos. Sin miedo a la crisis ni nada que se le parezca, la apuesta de esta sidrería es por la calidad, y eso se nota desde que entras: empezando por la decoración y siguiendo por la variedad de su cocina, con una carta de casi ocho páginas; y por supuesto, con el cuidado que le ofrecen a la sidra. Vamos por partes.

La decoración, en contra de lo que el nombre pueda hacer suponer, es asturiana 100%: espacios grandes y claros, con grandes ventanales para aprovechar bien la luz de esta tierra nuestra, tan escasa de sol, enormes fotos murales con imágenes del país y, en el comedor "para no fumadores", varios cuadros de pomares cedidos por el llagar de **Menéndez**. Completa el conjunto la terraza, amplia, sin restricciones a la hora de escanciar, para aprovechar bien los días buenos, y un carbayón enorme frente por frente.

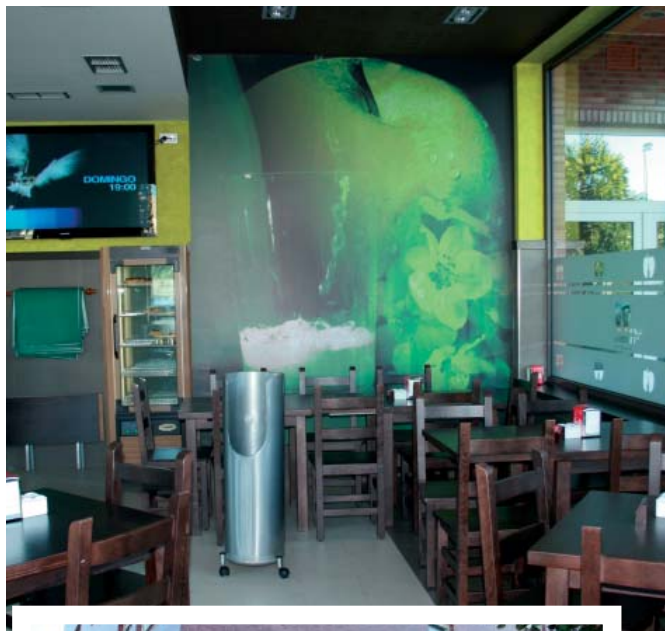
La carta, además de variada, tradicional. Destacan en-

tre sus platos algunos tan típicos como en pitu caleya, la merluza a la cazuela, les fabes con amasueles o una amplia gama de tortos. También hay para escoger varios platos de arroz, de carne o de marisco, sin que falte, por supuesto, la carta de platos para picar. Para todos los gustos, vamos.

Y ahora lo que nos interesa a todos: la sidra.

Para asegurarse que todo esté en su punto, pusieron al frente a Roberto Iglesias, porque no todo el mundo sabe escoger el mejor palo o cuidarla adecuadamente, que vender sidra no es como vender Fanta... "Particularmente me gusta cuidar la sidra, tenerla en su punto, tratarla bien. Quiero que los camareros que están aquí que lo sigan haciendo como lo estoy haciendo yo, tratándola bien, y es lo que hay, hay que saber, hay que mimarla, mimarla, mimarla."

Luego lo rodearon de un grupo de escanciadores escogidos con cuidado, a los que él va enseñando los



secretos de la sidra. “Poco a poco van aprendiendo, porque nadie nace aprendido y están empezando, pero yo los voy enseñando a cuidarla. Eso sí, todos los que contraté yo quiero que escancien la sidra bien, la sidra abre, está de otra manera, la gente ve como lo echa, como rompe y abre en el vaso y piensa, tien que tar de manteca.” A ese respecto Roberto echa en falta la existencia de una buena escuela de escanciadores, “Como la que hubo en Villaviciosa” y lanza desde aquí la propuesta, por si alguien la recoge “Habrá que hacer otra en Rixón, a ver si entre todas las sidrerías y todos los llagareros se propone al Principado y se promociona una nueva Escuela de Escanciadores.”

Aunque ahora tienen Menéndez, con el tiempo irán escogiendo sidra de distintos llagares, buscando en cada momento el mejor palo, porque la sidra no es, nos explica Roberto, una cuestión de marcas “Al bebedor de sidra lo que le gusta es que la sidra esté buena, que esté en su punto para beber. Vamos a probar la sidra al llagar y el palo que nos guste, cuando se corche, lo traemos. Ahora mismo trabajamos con Menéndez, tanto la normal como la DO, pero trabajaremos con distintos llagares”

De momento no tienen Seleccionada ni sin alcohol, pero no descartan ir metiéndola poco a poco. Sí que tienen de nueva expresión, para ir probando.



Testu: Nora Marqués Buelga
Semeyes: Pablo Pedraz



sidrería
restaurante

la gran
manzana

Ramón Areces, 30
33211 - Gijón
Tel. 984 19 00 15



José Angel Martín Ardura

Sidrería La Esquina
Juan Alvargonzález 30. Xixón



¿Cuánto tiempo llevas escanciando?

En el mundo de la hostelería llevo doce años, repartidos entre cafeterías, restaurantes y chigres. Calculo que unos nueve o quizás diez se los he dedicado a las sidrerías.

¿De dónde procedes?

Soy de Mieres, y vine a Xixón hace cuatro años.

En toda tu experiencia de echador has tenido que percibir las diferentes fases de consumo a través de los años...

Cierto. He notado como a lo largo de los años el consumo fluía positiva o negativamente. Cuando los jóvenes empezaron a consumir sidra, la demanda se disparó significativamente. Actualmente he notado un descenso sensible en el número de botellas de sidra por persona o por grupo desde que empezó la crisis.

O sea, que la sidra no es la bebida anti-crisis definitiva, o al menos no lo es tanto...

Es una bebida resistente a la crisis. No obstante, he notado un descenso del consumo. Se sigue consumiendo sidra, pero en menos cantidad.

La clave está en que se toman menos botellas por cabeza.

¿Qué opinas de la calidad de la sidra en la actualidad?

Superior. La sidra ha ido mejorando con el paso de los años, debido a la industrialización del sector.

¿Qué edad media tiene, aproximadamente, el cliente de La Esquina?

Tenemos clientes de todas las edades, si bien la mayoría es joven, y por tanto, gran consumidor de sidra.

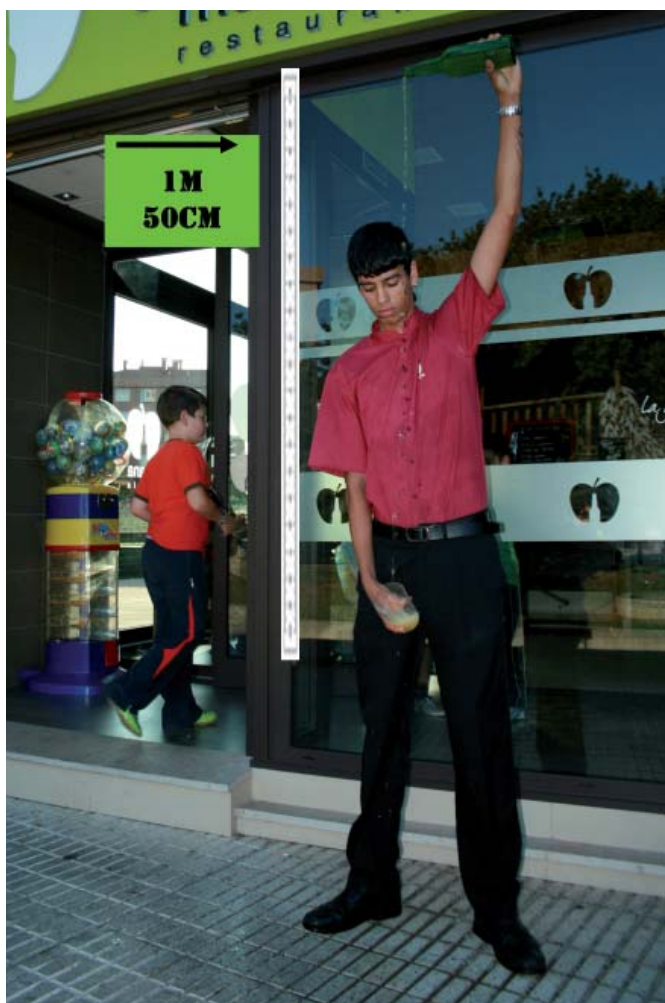
¿Los jóvenes entienden de sidra?

No demasiado. En la mayoría de los casos, consumen sin más.

Las personas de mediana edad son las que más entienden y exigen en el tema de la sidra en los temas de escanciado, temperatura y cambio de vaso. Supongo que a medida que los jóvenes maduren, se volverán mas expertos.

Josué Fernando Sánchez Peláez

Sidrería La Gran Manzana
Ramón Areces 30. Xixón



Es imposible no fijarse en ello, Josue echa la sidra desde una altura privilegiada. No existen, que sepamos, estudios realizados sobre la importancia de la distancia en el escanciado de la sidra, pero la revista La Sidra pudo constatar que cuando Josue echa un culín, la sidra cae desde una altura de más de dos metros, haciendo un recorrido de metro y medio antes de llegar al vaso.

¿Cómo empezaste en el mundo de la sidra?

Empecé a escanciar con mi madre, que trabajaba para Trabanco, al principio como extra, con el tonel. Luego subí arriba y empecé a aprender a echar... en verano, porque yo estudiaba y fui aprendiendo.

Esto fue hace dos años, con 16. ahora, con 18, mientras trabaja en la Sidrería La Gran Manzana, empieza a plantearse la participación en concursos

Tengo pensado presentarme en serio para el próximo año en Nava, en Pola Siero... por que este ya...

¿Este año no te presentas?

Sí, a lo mejor en Xixón, pero para ver los jueces, lo que miran, a los demás, como lo hacen. Para ir entrenándome y luego prepararme ya para el próximo año. Por que yo para el año que viene quiero ganar, para eso me presento. Como cuando jugaba a baloncesto o al fútbol yo jugaba para ganar. Juegas para ganar. Para divertirse también, pero cuando participas, es para ganar.

¿Cómo se echa bien un culín

Primero hay que estar tranquilo, no ponerse nervioso, tranquilo y seguro, y fijarse para el vaso, coger bien la pose, porque hay gente que se mueve para un lado, para otro...



AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

“LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES”

ANTONI GAUDÍ

ORIGINAL
100% NATURAL





Titana, Sierra, Principado de Asturias - España • Tlfo y fax: (+34) 985 885 895 • Tlfo. móvil: (+34) 639 681 736 • correo@caseriasanjuandelobispo.com • www.caseriasanjuandelobispo.com

CAZUELA DE PESCADOS Y MARISCO

Sidrería El Otru Mallu

Ernesto y José Álvarez Rubio
C/ Sanz Crespo 15 - Xixón

El Plato

La cazuela de pescados y mariscos de El Otru Mallu, es uno de los platos estrella de este restaurante. Un auténtico poker de ases da forma a la esencia del plato y se proclama como protagonista principal: lubina, dorada, pixín y merluza. Vamos bastante bien. Los perfectos acompañantes son las andaricas, las almejas y las gambas. El resto de ingredientes es el siguiente: ajo, aceite de oliva, pimiento dulce, coñac, sal, y la necesaria fumet de pescado. Una delicia de receta que no podemos dejar de probar.

La elaboración

Se cortan los trozos de pescado en dos rodajas por cada pieza diferente. A continuación, se pone la cazuela en el fuego. Se añade el ajo y el pimiento dulce, con cuidado de que no se quemen y se van añadiendo los mariscos. Rehogar unos minutos y flambear con coñac. Con el fumet (elaborado con la cabeza del pixín) se cubre el marisco. En este momento se pueden añadir las rodajas de pescado a las que hay que poner en punto de sal. Dejar cocer.

La presentación

Se debe de presentar en la misma cazuela para que no pierda nada de calor ni de sabor.

Es conveniente poner un plato debajo para el transporte hasta la mesa, ya que la cazuela desprende mucho calor. Adornar con un perejil en el centro del plato.



El acompañamiento

Esta cazuela da para dos o cuatro personas, según sea "el saque" de cada comensal. Un buen entrante puede ser un pastel de cabracho o unas navajas. A continuación pasaría la receta que nos ocupa y finalizaríamos con arroz con leche o tarta de queso, ambos postres caseros. Acompañar con sidra tradicional o de Denominación de Origen Protegida, Menéndez o Valdornón, los dos palos ofrecidos por El Otru Mallu.

En **El Otru Mallu**, podemos atopar un comedor onde s'écha sidre, y un serviciu percuriáu, al altor d'una cocina elaborada que xunce los elementos más tradicionales coles nuevas tendencias culinaries.



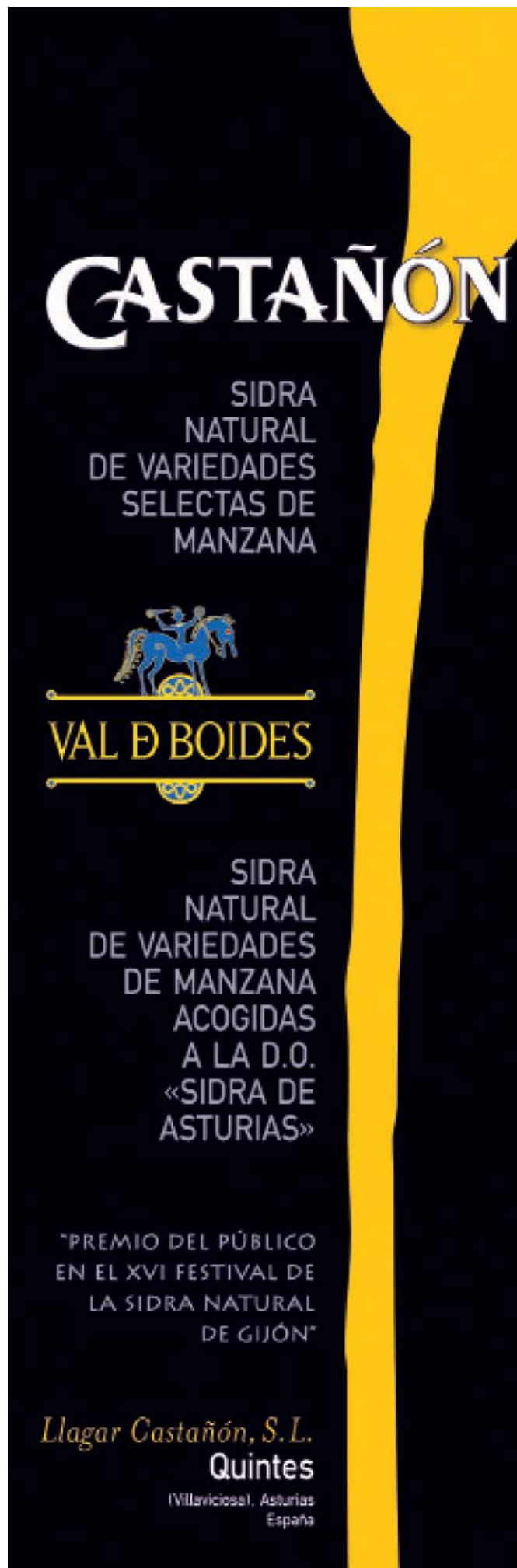
Ernesto y José llevan la hostelería en las venas. 17 y 27 años avalan, respectivamente, a estos dos hermanos que llevan los fogones y la sidra a su máxima expresión.

Ernesto, el menor, gerente de El Otru Mallu cuida los detalles; eso se ve en el mimo y cuidado que otorga a la sidra, en las buenas maneras del servicio, y en cómo te consigue una mesa a pesar del agobio de los fines de semana. Y ese detalle maravilloso que nos gusta tanto a los amantes de la sidra: escancia en el comedor.

José es todo un veterano. Los clientes del Ziegellütt, afamado restaurante de las afueras de Zurich dan fe del buen hacer de este experimentado cheff. Después de muchos años en Suiza, José regresó a su tierra para unir fuerzas con su hermano y darle forma, fama y prestigio a este lujo de sidrería de Xixón que es El Otru Mallu.



Testu y Semeyes. Jose Luis Acosta Fernández





LA CANDAMINA TIENDA DELICATESSEN

Ángeles Arranz Rodríguez

Calle Bolado s/n

Grao



El efecto mariposa que supuso que Angeles tuviese la intención de regalarle a su padre un regalo gourmet, generó una serie de circunstancias que aceleraron los acontecimientos: la idea, el proyecto, la financiación, los proveedores, el local... La Candamina es la sucesión final de este proceso. Estamos hablando de la primera y única tienda delicatessen de Grao hasta la fecha.

¿Cómo se te ocurrió poner una tienda delicatessen?

Decidí inaugurar esta tienda como expansión de mi negocio, una fábrica que vendía embutidos. Hace años me dedicaba únicamente a este tipo de alimentos y me animé a crear un negocio que fuese charcutería y gourmet. Desde un punto de vista empresarial, decidí aprovechar un nicho de mercado: en Grao no había tiendas especializadas en esta rama de la alimentación.

¿Qué productos puede encontrar un consumidor en La Candamina?

Si bien la tienda es pequeña, el surtido es amplio: siempre trato de conseguir los mejores productos asturianos y mundiales. He logrado reunir en una pequeña bodega, una selecta selección de vinos: de la tierra de Cangas, Rioja, Rivera del Duero... Para los aliños, diversos vinagres balsámicos, además, hemos provisto la tienda con una amplia selección de quesos asturianos, españoles y extranjeros. En sidra tenemos tres marcas, una de ellas de nueva expresión. También ofrecemos aguas de diseño, aceites, mermeladas...etc.

¿Qué alimentos asturianos ofreces a tus clientes?

El sector agroalimentario asturiano es amplio, rico y variado. Te puedo mencionar mermeladas, bombones, quesos, conservas, vinos, sidra, embutidos...y así un largo etcétera.

¿Hay algún producto extranjero del cual quieras hacer especial mención?

Sí. Me gustaría mencionar la cecina de Kobe, carne de buey japonesa. El kobe está considerado por muchos expertos como la mejor carne del mundo.

¿Y asturiano?

Todos los embutidos relacionados con el gochu astur-celta, raza porcina recuperada que se alimenta de forma natural por montes y valles asturianos.

¿Cuál fue el instante preciso en que afirmaste “Voy a implantar una tienda delicatessen”?

En cierta ocasión, estaba buscando algo especial que regalarle a mi padre con motivo de una celebración.



Como no encontré nada digno de destacar en todo Grao, empecé a elucubrar con el proyecto.

¿Cómo se va surtiendo una tienda gourmet?

Personalmente, no me parece que sea buena idea ser inmovilista en este sentido. Siempre hay productos de una calidad superior que tienen que estar, no obstante, es indispensable innovar y traer alimentos nuevos, para que la gente vaya probando.

Antes me comentaste que se te ocurrió la idea de crear esta tienda por un regalo delicatessen ¿Viene mucha gente a La Candamina por este motivo?

Desde luego que sí. Pueden venir en busca de un surtido de bombones asturianos, franceses y belgas, o por un buen vino, o por una buena tabla de quesos, entre otras cosas. Cualquiera de estos detalles supone todo un toque de distinción.

¿Se vende mucha sidra en La Candamina?

Se vende bastante, junto con otros alimentos asturianos. Existe la circunstancia de que muchos habitantes de Grao tienen familiares de fuera a los que quieren obsequiar con productos de la tierra. Además, muchos de esos familiares compran directamente aquí, puedo poner como ejemplo, las famosas cajas de tres botellas de sidra y vaso.

Gochu asturcelta y cecina de Kobe

La experiencia y el buen gusto de Angeles se demuestra en la cuidada selección de productos de su tienda.

Dos de estos ejemplos son el gochu asturcelta y la cecina de Kobe. El primer caso supone la recuperación de esta raza porcina

ancestral, que se alimenta de forma natural en los verdes montes y valles de castaños y carbayos. La cecina de Kobe es una evolución de la carne de este famoso buey japonés considerado por los expertos como la mejor carne del mundo. Si se observa detenidamente el lomo del embutido se pueden ver las pequeñas vetas de grasa interfibrilar, señal inequívoca de una calidad superior. Gochu asturcelta y cecina de Kobe. Sencillamente deliciosos.



Preparados cárnicos artesanales de Asturias

La Candamina

"Siempre a la Vanguardia en Alimentación"

TLF. 985 75 13 46

Tienda: C/ El Bolado, s/n - Grado
Fábrica de embutidos: Cuero, s/n - Candamo



4^u Premiu. 1^{er} Concursu Microrrellatos sidreros

Rubén Díaz Méndez

La colección de corchos

El olor que desprendía la sidra vertida en las escupiteras poco después de que los clientes del chigre arrojaran en ellas el poso de sus culetes era un aroma que a David, en 1980, a sus siete años recién cumplidos, agradaba profundamente sin saber muy bien por qué. Quizá fuera porque David, que era hijo de los propietarios de la Sidrería La Parrocha, casi desde que había comenzado a sostenerse en pie, se había movido como pez en el agua sobre aquel suelo cubierto de serrín y jugueteaba sin desmayo entre mesas de madera encima de las que siempre había botellas de color verde. Pero lo que de verdad llamaba la atención del guaje no eran las botellas, si no los corchos que protegían su contenido. Y es que mientras todos sus amigos recorrían a menudo los bares del barrio para conseguir chapas con las que jugar a las grandes rondas del ciclismo o al fútbol con un garbanzo como balón, David estaba obsesionado con coleccionar corchos de botellas de sidra.

De casta le viene al galgo, dice el refrán. Y es que su padre, Alfredo, solía alardear en su establecimiento, no sin razón, de cuidar con riguroso mimo los palos que ofrecía a su clientela. Cada semana visitaba con su destartado Seat 131 los llagares de la zona centro de Asturias en busca de la mejor sidra. Tenía fama de no vender jamás gato por liebre y de no casarse con ningún llagareru. De regreso a su sidrería tras una cata, salía a su encuentro como una flecha su hijo David. ¿Qué sidra compraste, papá?, siempre era la pregunta del pequeño. Su máxima ilusión era escuchar entonces de labios de su padre el nombre de un llagar nuevo. Porque eso supondría un corcho más que contabilizar a su colección que guardaba como oro en paño en una descolorida bolsa de Simago que escondía en un rincón de la cocina de la sidrería de sus padres.

“Bébase como si fuese agua, da gusto, ¿eh?”, solía vociferar Alfredo a sus parroquianos; “sí, Fredín, yes un fenómeno”, era la contestación estándar a su requerimiento. Sin embargo, tanto esfuerzo por cuidar el producto, en los años ochenta, muchas veces no parecía merecer la pena. En ocasiones, Alfredo no podía evitar que le doblegara el desánimo al ver que ni uno sólo de sus clientes cumplía ya los sesenta. Era entonces cuando entraba a la cocina e irremediablemente preguntaba a su mujer, “Carmen, ¿de qué vamos a vivir cuando esta buena gente la espiche si a los chavales, lo que les presta ahora ye beber cubatas?” Y Carmen, pese al recurrente interrogante de su marido, siempre le regalaba una amplia sonrisa y le insistía, “lo de los cubatas ye una moda, y les modes son pasajeros, ya verás como la sidra no se va a dejar de beber nunca”.

Entonces Alfredo regresaba tras la barra y descansaba su mirada en un cartel que le habían enviado del gobierno del Principado. Lo había mandado enmarcar y proteger con un cristal para que no se estropeara y lo había colgado entre las dos joyas de su sidrería: un rutilante escudo del Sporting y una talla artesanal de la Santina. En el cartel se veía a una chica, de pelo corto castaño, muy sonriente, vestida con una camisa blanca y unos vaqueros, que estaba escanciando un culín con un estilo bastante foriatu en un merenderu. Debajo de la foto rezaba este lema: “Esti añu la sidra ta muy buena, toma un culín”. Un pensamiento, casi a modo de plegaria, le asaltaba a Alfredo de forma inefable cada vez que lo leía, “a ver si ye verdá y la chavalería va cansando de los puñeteros cubatas y no se olvida de la sidra”. Un ligero tirón en una de las perneras de su pantalón le hizo regresar de su ensimismamiento. Era David, “papá, ¿sabes?, ya tengo casi sesenta corchos diferentes”. Para Alfredo aquel inocente anuncio de su hijo fue un presagio esperanzador. La sidra, pese a todo, todavía estaba muy viva.



El Barrio De La Sidra

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

GAITEROS
TODOS LOS JUEVES

Organiza



Colabora

sidra





DESQUACES OVIEDO

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

QUESERÍA VALLES DEL OSO

QUESOS ASTURIANOS SINGULARES

Raúl Villabrille Velasco
Villa Tecnológica del Sabil
Villanueva - Santu Adrianu



El afán emprendedor, el buen hacer artesano y la originalidad se han unido para forjar un proyecto pionero: Quesos singulares Valles del Oso. Como protagonista principal, el kéfir, un producto lácteo fermentado por un hongo, de origen caucásico con múltiples propiedades beneficiosas para nuestro organismo. Raúl, Carlos y Miguel son los tres integrantes de este negocio familiar.

¿Cuándo empezásteis vuestra actividad?

Hace aproximadamente dos años y medio empezamos a desarrollar el proyecto. Los tres hermanos teníamos la ilusión de volver a juntarnos en un proyecto empresarial familiar. Pusimos en marcha la idea hace ahora un año y empezamos a comercializar en octubre.

¿Cual es la principal característica de vuestros quesos?

Quesos Valles del Oso tiene ciertos aspectos de singularidad y de diferenciación. En primer lugar, no estamos adscritos a ninguna denominación de origen, somos un producto totalmente independiente. En segundo lugar, trabajamos con un fermento propio y natural en el cual somos pioneros, el Kéfir, que sustituye a los fermentos que vienen del laboratorio y son de origen industrial.

Es un fermento absolutamente natural y de origen enzimático. El Kéfir genera en la leche una vida útil muy prolongada, una gran adquisición de intensidad y complejidad, y sobre todo multitud de valores nutricionales.

¿Crees que el pertenecer a alguna D.O. podría restringir vuestros movimientos de alguna forma?

Nosotros, al elaborar un queso diferente al resto de productores, nos imposibilita el pertenecer a un consejo regulador. Esto no es ni positivo ni negativo, simplemente tenemos unas pautas de producción y de objetivos de futuro independientes.

¿Qué me puedes decir del maridaje con sidra?

Hombre, yo tengo una experiencia de 16 años dedicado



a la combinación de bebidas y alimentos. En este caso, el queso no podía ser una excepción. Este queso tiene excelentes armonías y acompañamientos con sidras que tengan personalidad propia. **Zapatero** de Nava y **Fran** de Llugones son sidras que acompañan muy bien a nuestros quesos.

¿Cuáles son vuestros productos?

Tenemos tres productos. La “madre”, que es una crema de queso fresco con kefir, se trata de un producto con cuatro días, de altísimos valores nutricionales y con una gran variedad de aplicaciones en la cocina, como acompañante de salazones, de ahumados, salmón... La pasta blanda enmohecida es un queso más global, de un perfil algo afrancesado, que tiene un desarrollo de proteólisis desde la corteza hasta el interior. Finalmente, ofrecemos el queso curado, con sus diferentes tamaños de mini, mediano y grande (1 kilo). Todos tienen mucha intensidad. Además, poseen muchos elementos gustativos que se fusionan en la boca, y dentro de esa intensidad, todos dejan postgustos muy limpios. En la crema de queso buscamos elementos primarios de la leche. En la pasta blanda enmohecida buscamos elementos primarios de la leche y elementos secundarios de desarrollo en la corteza. En los quesos curados buscamos el desarrollo de la oxidación.

¿Cómo se trata el queso en las sidrerías?

Yo querría insistir en la importancia que los restauradores deben darle al queso, y no limitarse a poner cuatro o cinco quesos con una manzana en medio. El queso admite una gran variedad de posibilidades de acompañamiento, desde mermeladas, a panes, a frutos secos, incluso a sorbetes o helados que hagan un efecto limpiador con respecto al queso anterior. El queso asturiano tiene que luchar por tener personalidad propia, para que no se limite a ser un simple “souvenir” del verano para los turistas y que se tenga especial cuidado en la elaboración y la presentación en el plato, no solo como guarnición importante como cualquier tipo de comida, sino a la hora de presentarse como plato final.

¿Me puedes hacer un breve resumen de vuestro proceso productivo?

Desde luego que sí. Todo empieza con la recepción de la leche, la cual debemos de estabilizar y analizar. La leche se estabiliza a tres grados y medio. Trabajamos en exclusiva con un ganadero. Una vez hecho todo esto, se pasa a la cuba de fermentación. Existen dos procesos de transformación térmica de la leche: leche cruda o leche pasteurizada. Nosotros hacemos una variedad de queso con leche pasteurizada, aumentando la tempera-



EL CRUCE

MERENDERO - SIDRERÍA



COMIDA CASERA - ESPECIALIDAD EN TAPAS



DISTINTOS AMBIENTES



Ctra. de Deva Nº 8 · CABUEÑES - GIJÓN

Tlf. 985 37 11 30



tura de la leche a 72 grados. En el momento en que se enfría a 33 grados, ya empieza a trabajar el kefir. El kefir actúa mínimo 24 horas y a partir de ahí se produce el paso del estado líquido de la leche al estado sólido. Estoy hablando de la fermentación y de la coagulación. A partir de ahí se traslada el gel de queso a las diferentes mesas de desuerado, para que vayan por gravedad desuerando, y a partir de ahí se produce el moldeado, para luego pasarlo al secadero. Es un sistema de elaboración bastante personalizado, muy diferente al resto. En último lugar los trasladamos al secadero para que se derive hacia la pasta blanda enmohecida, o hacia el queso curado.

¿Algo más que quieras destacar?

Subrayar el valor añadido de los artesanos manuales. Hay personas que, bajo el paraguas de la artesanía se aprovechan del valor de la propia palabra en sí. En los quesos, artesano es aquel que elabora con leche cruda o con fermento propio. Nosotros cumplimos esos dos parámetros de la legislación en ambos casos. Yo creo

que es muy importante que el consumidor sea consciente de esto. Lo que quiero decir que “artesano” es una palabra de la que se abusa en el ámbito de la información comercial. Somos los artesanos manuales, los que defendemos día a día el producto tradicional. Existen personas que se disfrazan en las ferias para vender tradición y artesanía, cuando tienen otras ocupaciones y somos los queseros los que defendemos día a día este modo de vida y esta acción de aportarle a Asturias puestos de trabajo, hacer artesano y productos con personalidad propia de cada valle. Por otro lado, nos encontramos con dificultades para asistir a ciertos eventos, donde existe la posibilidad de comercializar el producto, ya que hay una serie de personas que nos vetan. Estas personas venden la tradición porque van disfrazados puntualmente el fin de semana de esa manera. Es una ocupación ocasional además. Artesanos manuales y tradicionales son aquellos que desarrollan su actividad como medio de vida, no sólo en ciertas fiestas o en ciertos mercados, por vestirse con montera, chaleco y madreñas.





Centro Homologado para la descontaminación de Vehículos
Tramitación de Bajas - Servicio de Grúa
Amplia variedad en piezas de recambio para el Automóvil

Las Tejas (LADA) - Tlf. y Fax: 985 69 43 30



Hipocresía o maldá

Fai unes décades la sidre nos chigres tuvo a piques de morrer, arrequexada por cócteles d'invencción americana y con nome de llibertá pa

otros llugares, chatos de vinu, copones de solysombra y quintos, medies y cañes de cerveza. D'aquella nun se sabía lo que yera la globalización, y quiciaves tampocu se sabía muncho lo que yeren les "campañes de concienciación". Pero lo asturiano apigazaba y la sidre con ello.

Nos años setenta y ochenta, tamién en dómines de crisis económica y llaboral, demientres mineros y obreros d'astilleros y siderurxos yeren escorríos por grises y maderos en Les Cuenques, n'Avilés y en Xixón, la sidre daba les boquiaes ente cacharros, galvao y cerveces en barres sinuosos y visiegues con forma de culiebra. D'aquella, los pocos paisanos sidreros, compartíen noxu y malures, espardíen gayola y cantares, pidíen les botelles por pares y bebíen toos pel mesmu vasu.

Lleo na prensa sucursal que'l beber sidre pel mesmu vasu pue acarretar serios riesgos pola mor de l'andanciu conocíu comu "gripe A".

Agora, comu enantes, despréciase lo ermuno por fato, atrasao y poco práuticu arriendes de facer chancia de les tradiciones; o críticase, por falta d'hixene, calificándolo de gochada por xente foriata y/o iñorante que desconoz del bon hábitu de llimpiar el cantu'l vasu con un pocoñín de llíquidu, acabante beber. Y pa matala, preténdese alloriar al bon sidreru col pelligru de la gripe A y el so altu riesgu de

contaxu si bebemos toos pel mesmu vasu.

Llámame l'atención qué llueu se busca esaniciar hábitos tradicionales asturianos enfotándose nes bones costumes foriates, confundiendo y escurque, acoyonando al personal mentantu otres "tradiciones" queden impolutes magar si'l contaxu ye per contautu direutu vía salivar o por cincamientu, fadríen permunchu más dañu.

Un exemplu: si ye una gochada compartir vasu con tres o cuatro familiares o collacios sidreros, de los que sabes si tusen, espirrien o-yos cai'l mocu enantes de pedir sidre pa beber,... el que milenta persones besen los pies del santu de turnu; o se persinen dempués de meter los deos nun agua onde quién sabe quien metió la mano, darréu sonase les ñarres griposes; o'l qu'un señor con sotana-yos dea de comer coles manes direutamente a la llingua... ¿qué calificativu-y ponemos?

1.- galvao: Llamáu tamién cubalibre obreru, faciase de vinu con cocacola y yera consumíu ente les clases trabayaes pol so baxu costu. Agora, na dómina del botellón, conózse comu calimochu



Testu: Fernán Gonzali Llechosa

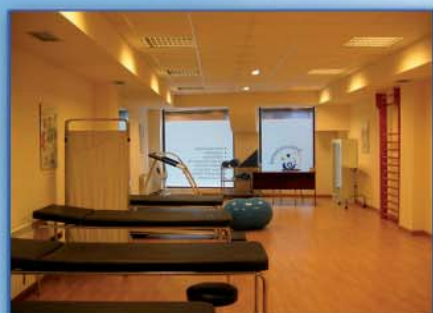


neurocrea

Fundación Adriana Fernández
rehabilitación de daño cerebral

Camino de los Rosales, 664 - 33203 SOMIÓ (GIJÓN)
Tlf. 985 16 60 53 · www.neurocrea.com

Neuropsicología - Terapia Ocupacional - Terapia Familiar
Fisioterapia - Valoraciones - Logopedia



Unidad de Internamiento Terapéutico
Centro de Día - Unidad de Respiro
Centro Ambulatorio de Rehabilitación

REHABILITACIÓN INTEGRAL DEL DAÑO CEREBRAL ADQUIRIDO



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

Pablo Alvarez - 2º Clasificado



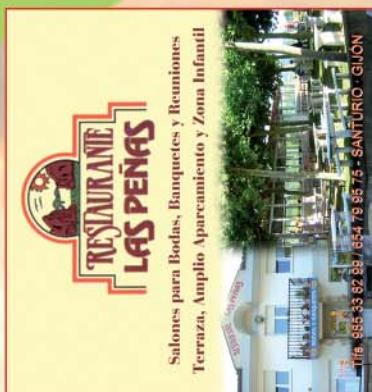
"Con los dedos anular y meñique de la mano que sujeta el vaso, puede también sujetarse el corcho"

Susana Ovín - 3º Clasificada



"La postura debe ser recta, pero relajada"

Pablo Costales - 1º Clasificado



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

Jonathan Trabanco - 9º Clasificado



"La sidra debe espalmar al ser escanciada"

Pablo Suárez - 10º 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



GARVI

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

"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/Sierra del Sueve - 14 Nuevo Curi - 33211 GUON
Teléfono: 984 334457

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

Alberto Truchado - 7ª Clasificado



I^{er} PREMIU D'ENSAYU “EMILIO TRABANCO TRABANCO”

La convocatoria de este premio de ensayo permite profundizar en el papel de la sidra como elemento cultural de primer orden. Convocado por LA SIDRA, cuenta con el apoyo del Grupo Trabanco a cuyo gerente, Samuel Menéndez Trabanco, entrevistamos aquí

¿Qué os animó a apoyar este premio?

En Grupo Trabanco, siempre hemos creído que nuestro objetivo es mucho más amplio que la elaboración y comercialización de sidra.

Tenemos un firme compromiso con la consolidación de la sidra hecha en Asturias como un producto de calidad, que perfectamente puede traspasar fronteras y que está arropado por una importante cultura, de la que tantos ejemplos vivos tenemos en nuestra tierra.

Para conseguir este objetivo, Grupo Trabanco desarrolla y colabora en diversas iniciativas, que contribuyen a impulsar la cultura sidrera dentro y fuera de Asturias. Por eso, cuando la revista La Sidra nos propuso

la puesta en marcha de este concurso, no lo dudamos ni un momento. Creo, sinceramente, que puede ser un buen impulso a la investigación y a la divulgación de los distintos aspectos que hacen de Asturias una de las tierras más importantes si se habla de sidra de tradición y de calidad.

¿Es la primera vez que colaborais en un evento de este tipo?

No es la primera iniciativa cultural en la que participamos, pero sí es la primera convocatoria en la que colaboramos para premiar a trabajos de investigación que tengan como tema principal la cultura de la sidra. Confiamos en que un buen número de interesados



“Pue ser un bon impulsu a la investigación y l’espardimientu de los estremaos aspeutos que faen d’Asturies una de les tierres más importantes si se fala de sidre de tradición y de calidá”

e interesadas en este ámbito se animen a presentar sus trabajos a este concurso, ya que para ellos puede suponer un importante reconocimiento social y económico.

¿Qué tipo de trabajos esperáis?

Dado el tipo de obras que se presentarán (deben ser ensayos inéditos con un mínimo de 65 páginas), esperamos que esta convocatoria sea una excelente ocasión para recopilar un buen número de trabajos de investigación en torno a la cultura de la sidra en Asturias.

Esta es, quizás, la vertiente más importante de esta primera edición: animar a todos los aficionados al mundo de la sidra a realizar sus propios trabajos de investigación y a reflexionar sobre los distintos aspectos que nos convierten en una zona puntera en la producción y en el consumo de sidra.

Además, no debemos olvidar que la obra ganadora será publicada, así como aquellas otras que se consideren de especial interés. Por eso, esperamos que esta primera convocatoria alcance una importante difusión y sienta un precedente en la publicación de ensayos y trabajos de investigación que aborden los rasgos propios de la cultura asturiana.

Este tipo de iniciativas ¿dan nivel al entorno de la sidra? ¿pueden aportar informaciones importantes?

Esperamos que sea así. Una de las cuestiones que más se valorarán en los trabajos recibidos será la capacidad que tengan de aportar informaciones novedosas, así como la manera en que se conjuguen en la investigación para apoyar la tesis principal: la idiosincrasia de Asturias como una de las zonas productoras y consumidoras de sidra más importantes en el mundo.

Si la convocatoria alcanza el éxito esperado, se pon-



Samuel Menéndez Trabanco ye la tercer xeneración de llagareros profesionales entamada pol so güelu Emilio Trabanco Trabanco

Alonso
Sidra natural fecho en Nava

Chigre en La Felguera: 984181513
Llugar 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

drán de manifiesto datos y documentos que hasta ahora no eran conocidos por el público general y que, sin duda, serán una valiosísima aportación a nuestro sector.

Por otra parte, no hay que olvidar que el trabajo de investigación siempre otorga prestigio y contribuye a la difusión del área que aborda.

De ahí que la existencia de ensayos sobre el desarrollo de la cultura sidrera en Asturias sea un valor a tener muy en cuenta por todos los que formamos parte de este sector.

¿Qué criterios se seguirán para valorar los trabajos que se presenten?

Los cinco miembros del Jurado, todos ellos personas representativas y sobradamente cualificadas en el mundo de la sidra y su cultura, reconocerán aquellas obras que mejor describan qué rasgos caracterizan a nuestra cultura sidrera y que mejor definan su singularidad.

Además, se valorará especialmente la aportación de datos y documentación que resulten novedosos y que contribuyan a aumentar el conocimiento que los especialistas y el público general tienen de la sidra asturiana.

¿Porqué se dedica este premio a Emilio Trabanco?

Emilio Trabanco Trabanco fue todo un pionero en la profesionalización y en la expansión del sector de la sidra en Asturias. Con su dedicación, su carácter emprendedor y su saber hacer, consiguió convertir un pequeño lagar en una gran empresa, Grupo Trabanco, que hoy en día mantiene su carácter familiar y que está alcanzando grandes logros en la internacionalización de la sidra hecha desde Asturias, así como en su posicionamiento como un producto de alta calidad.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Archivu Ensamu Sitreru y Grupu Trabanco

Emilio Trabanco Trabanco

Pioneru de la saga llagarera de los Trabanco



Pue dicise qu'Emilio Trabanco Trabanco ye la piedra angular de toa una xeneración de llagareros que siguen lluchando por esparder la sidre asturiano per tol mundiu.

En 1925 Emilio Trabanco foi quien a dar el reblagón: afitar les bases d'un grupu empresarial de magar la tradición familiar vinculada a la elaboración de sidre. Fasta entós, la familia Trabanco, comu tantes otres d'aquella dómina y asentaes nel ámbitu rural asturianu, cuntaba con un llagarín pa la producción casero de sidre, destinao principalmente al autuconsumu.

Ye nesi añu, 1925, cuandu Emilio Trabanco decide llanzase a l'aventura d'entamar un negociu pola so cuenta, col importante aval del saber facer y de la tradición familiar na elaboración d'una sidre que yá d'aquella escomenzaba a despuntar.

El tiempu dio la razón a Emilio Trabanco. En 1963, los sos fíos Alicia y Vicente tomen el relevu del so pá continuando'l llabor entamáu por elli cuasi que 40 años enantes. Con grandes dificultaes y aciertos clave, la empresa familiar foi algamando importantes metes, superaes anguañu gracies a la xestión que llidera'l fíu d'Alicia, Samuel Menéndez Trabanco.

Tlfs. 985 32 23 49
985 32 23 91
Fax 985 30 87 06

Avda. de Juan Carlos I, 13
33212 GIJÓN - ASTURIAS
www.marisqueriaponiente.com

Isidro Isidrin

Bien escanciada sabe mejor



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



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

Cesta Asturiana

*Bien escanciada sabe mejor
los regalos perfectos*



INGREDIENTES:

- 1/4 Kg de Fabe
- Compagno (1 chorizo, 1 morcilla, tocino)
- 1 Botella de sidra
- 1 Descorchador
- 1 Vaso de sidra
- 1 Escanciador eléctrico

Y recuerda:

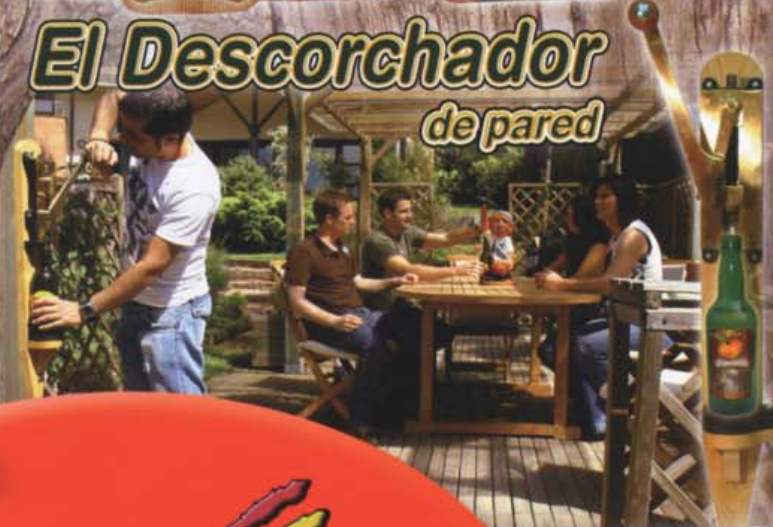
LA sidra bien escanciada



El ayudante del Escanciador eléctrico



El Descorchador de pared



EOLO-SPORT
INDUSTRIAS, S.A.

eolo.com
radsails.com

Grupo eolo

EOLO-SPORT Industrias, S.A.

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



III^{er} CONCURSU SEMEYES “LA SIDRA”

JUAN JOSÉ TOMÁS



Juan José Tomás ye ún de los xóvenes llagareros más comprometíos na dignificación y espardimientu de la cultura asturiana de la sidra.

¿Qué fue lo que animó a vuestro llagar a implicarse en este proyecto cultural?

Un día, tomando unos culetes en el llagar con Marcos, entre las diferentes conversaciones que se iban sucediendo, pensamos que el tema de la sidra no estaba realmente reflejado en ningún tipo de evento cultural donde todo el mundo pudiese participar y así surgió la colaboración entre nuestro llagar y la revista y la idea de convocar este certamen fotográfico.

¿Porqué, entre todas las posibilidades que hay, escogísteis precisamente la fotografía? ¿porqué no, por ejemplo, la pintura, la literatura...?

Quizás porque la fotografía es una afición que muchas personas tienen y hoy en día, con los avances de la fotografía digital, todo el mundo tiene a su alcance y en su mano, incluso con la cámara del móvil, la posibilidad de reflejar un instante que le resulte agradable o curioso. Es una afición muy extendida en toda la sociedad, sin que haya diferencias de edad, ni de nivel cultural o sexo.

Por otro lado la fotografía nos pareció un medio idó-

neo para que la gente exprese y transmita sus sentimientos hacia esta bebida, la sidra. Las fotos, más allá de plasmar una simple imagen, son un instrumento clave para captar un instante irreplicable. Además, estos instantes que el fotógrafo recoge, a la vista de las terceras personas, da lugar a una serie de comentarios y opiniones que, en muchas ocasiones, van más allá de aquello que el fotógrafo quería reflejar inicialmente con su obra. La fotografía como expresión plástica es creación, se trata en definitiva de escribir con la luz.

¿Crees que este tipo de iniciativa contribuye a difundir y a fortalecer la cultura de la sidra?

Como ya te decía en la pregunta anterior, creo que la fotografía no solo contribuye a difundir cultura, que sí lo hace, si no también a expresar otros muchos sentimientos.

Por eso, cuando surgió la idea, no lo dudamos en ningún momento y confiamos plenamente en que la gente se mostraría interesada y participaría, como así ha sido.

La respuesta de la gente ante nuestra propuesta fue realmente increíble, mayor incluso de lo que nosotros mismos habíamos esperado cuando hicimos la convocatoria.

Con su participación, los fotógrafos no solo nos muestran su arte, sino que al mismo tiempo contribuyen a la difusión de nuestra bebida autóctona, reflejando su visión de esta realidad, a lo largo de todo el proceso de elaboración del producto, desde la recogida de la manzana hasta la posterior tertulia de chigre que la bebida genera.

¿Participáis en algún otro tipo de iniciativa similar? Me refiero a la participación en festivales, concursos, premios...

Más bien se trata de colaboraciones en festivales o fiestas puntuales, pero la única organización o patrocinio concreto de un evento cultural que estamos llevando a cabo desde nuestro llagar es con el concurso de fotografía de la revista La Sidra, que está teniendo una espléndida acogida.

No dudamos en que el concurso tendrá continuidad y que vamos a poder mejorarlo, o introducir innovaciones en la convocatoria de los premios, con el paso de los años, si la respuesta sigue siendo tan buena como hasta ahora.

Una cosa curiosa es que los premios aumenten en este tiempo de crisis ¿A qué se debe?

Este es el tercer año que organizamos este concurso y nos llenó de satisfacción, no solo el volumen de participantes, sino la alta calidad de las fotografías. De ahí que, con el afán de motivar aún más a los concursantes a participar, decidimos aumentar el monto de los premios.

En este sentido animamos a todas las personas a que participen y sigan contribuyendo para que este concurso pueda mantenerse en el tiempo y sea un impulso claro de la nuestra cultura asturiana de la sidra.

En la primera y la segunda edición hubo fotografías de muy buen nivel ¿se espera que haya una participación y una calidad similar para este año?

Eso esperamos, sí. Lo cierto es que en los años anteriores hubo un gran nivel, tanto en cantidad de participantes como, sobre todo, en la alta calidad de los trabajos que se presentaron. Nuestra intención es que, a través del boca a boca y de su difusión en la revista La Sidra, se conozca esta iniciativa, y que cada

“animamos a toles presones a que participen y sigan contribuyendo pa qu’esti concursu se caltenga nel tiempu y dea puxu a la nuesa cultura asturiana de la sidre”



año los fotógrafos nos sigan sorprendiendo con imágenes curiosas, divertidas, etc, plasmando a través de las fotos el sentimiento que lleva implícito el gusto por la cultura de la sidra.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Llagar J.R.



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




La portiella
chigre

Tereñes, 67
33347 Ribeseya (Asturies)
Tf.: 985 858 363
www.chigrelaportiella.com

III^{er} CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes de xunetu



Corchódromu

Antón Martínez. Noreña



¿Apierta?

Xicu Xosé García Rei. Avilés



Llagar 12

Avelino Sánchez. Llangréu



Sidra en Cuideiru. Jose Iván Bernardo Vázquez. Madrid



Indiana Sidra. Indiana Cava Ara. Madrid

RESTAURANTE

La Huerta

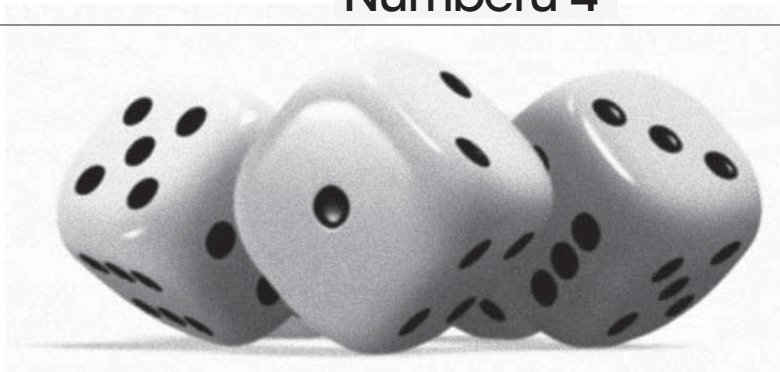
Comida Tradicional Casera
Tapas Variadas
MENÚ DIARIO - Especial Festivos
Comidas a la Carta

Camino de La Frontera, 337 · CABUEÑES - GIJÓN · Tlf. 985 33 29 86

MERENDERO

Trivial Sidreru

Númeru 4



1.- La sidra con baja graduación, sin acabar de fermentar se dice que “ye agüina” está “blando” o...

- a) Ye puxarra
- b) Ye pitarra
- c) Ta tienro.

2.- ¿Y cuándo se dice que “tien alma”?

- a) Cuando tiene suficiente alcohol y buen espalme.
- b) Cuando invita a la oración y el recogimiento.
- c) Cuando tiene sabor a aguardiente

3.- Al sobrante de líquido que queda en las botellas de sidra se le conoce como...

- a) Culón
- b) Fondón
- c) Botellón

4.- ¿Qué es el “llimu”?

- a) El sabor a lima-limón en algunos “palos” de sidra
- b) La sensación áspera o astringente que se percibe por vía retronasal en el proceso de cata de una sidra.
- c) El sedimento que se forma en las botellas de sidra al estar éstas mucho tiempo en reposo.

5.- A la sidra que sale sin apretar el llagar, por efecto de la propia gravedad se le da el nombre de...

- a) Sidre de la fonte'l cañu.
- b) Sidre del baldre.
- c) Sidre de reyón.

6.- ¿Con qué nombre se conoce, en un llagar tradi-

cional asturiano, a las tablas que van paralelas a la masera y con algunas incisiones para que fluya la sidra hacia el duernu?

- a) Cureñes
- b) Peines
- c) Pingones

7.- Antiguamente la sidra se “mayaba” manualmente por medio de “mayos” en una “duerna”. Esta acción la solían hacer varios hombres, por relevos. Cada relevo recibía el nombre de....

- a) Vecera.
- b) Queda.
- c) Para.

8.- A la película de aspecto grasiento que queda en las paredes del vaso tras un correcto escanciado y que se considera cualidad positiva en una sidra, se le conoce como...

- a) Pringue
- b) Pegue
- c) Pegañez

9.- Cuando al probar un “palu” de sidra, nos recuerda sabor a avellanas tostadas se dice que tiene:

- a) Fuste
- b) Turrín
- c) Serrín

10.- ¿Con qué nombre se conoce en lengua asturiana a los depósitos de sidra que reposan en posición vertical de gran capacidad, antiguamente de madera, y actualmente de fibra o acero inoxidable?

- a) Barricas
- b) Pipotes.
- c) Tinos o bocóis.

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



**PORTONES
METÁLICOS**

**CONSTRUCCIONES
MODULARES**

**PORTONES
SECCIONALES**



Tif. 985 548 133
Fax 985 129 200

Polígono de Maqua
Parcela 21 B
33440 GOZÓN
ASTURIAS



PREFABRICADOS
MAQUA
S.L.



ACEROS Y TRANSFORMADOS
ATRAX
S.L.



PORTONES Y AUTOMATISMOS
MAQUA
S.L.

administracion@prefmaqua.com
www.prefmaqua.com

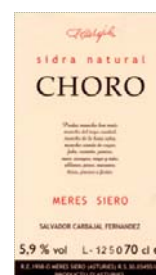
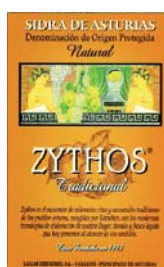
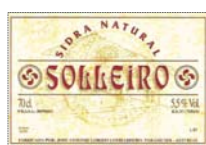
COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

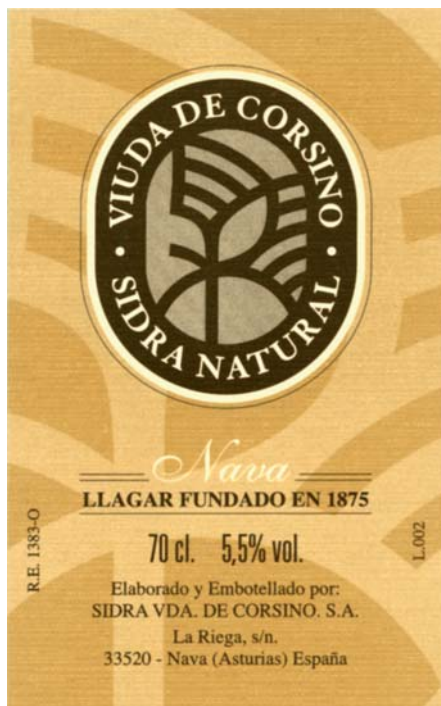
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

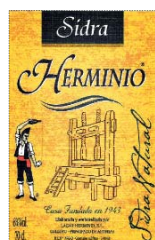
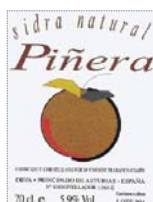
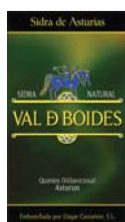


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



LLIBERDÓN

DESCENSU SIDRERU

Les fiestas de San Roque de Lliberdón cuentan con un impresionante descensu sidreru nel que los carros del país reparten sidre y pinchéu ente tolos asistentes. Del pregón a la plaza la ilesia onde ta entamada la folixa, la diversión ta asegurada.

Comu quiera que'l santu nun protesta, y esto del turismu nun res-peta aiciones nin tradiciones, les fiestas de San Roque en Lliber-dón alántrense una selmana al calendariu llitúrxicu... lo de menos cuando de facer folixa se trata.

Pero santos aparte, en Lliberdón tien llugar una de les más orixi-nales y auténtiques folixes sidreres onde, dempués del pregón, los vecinos baxen en procesión fasta la plaza la llesia con carros del país apinaos de sidre -caxes o pipes- que lleva la mocedá del pueblu y cola que van convidando a los asistentes nesi piqueñu percorriú de pocu más d'un quilómetru y que lleva cerca d'un par d'hores baxar, parando ca pocu, pa char unos culinos, repartir unos güevos cocíos, unos bollos preñaos, o cenciellamente pa canciar dalguna tonada del país o pa sentir agusto comu suena la gaita.

Una folixa que llama l'atención pola absoluta naturalidá cola que se rializa, participativa da-fechu, y lloñe de cualisquier artifiiciu folcloris-ta o turisteru. Ye la fiesta pola fiesta y la folixa con sidre, música y pinchéu, el sitiu perfectu p'asistir non comu visitante o espectador, si-non pa integrase dafechu y afayase comu en casa, comu en ca güelu, vamos.

Esti añu quinxo'l Nuberu participar y l'augua fexo apurar el postrer tramu d'esti descensu sidreru, pero moyaos y too, per dientru y per fuera, la folixa continuó na plaza la llesia onde esperaba una carpa, y la inevitable espicha cola que finar el descensu.

Una esperiencia prestosa onde les hebia, que nun pue dexar de ser recomendada pa los que quieran esfrutar de la sidre y d'una folixa asturiana comu queden poques. Asina que sollertes, que l'añu que vien tenemoslo con-tratao ensin augua y eso va ser muncho.

Que'l Nuberu venga mexáu, y que tome los culinos que quiera, pero que nun enrede más de la cuenta.



Testu y semeyes: Marcos Abel Fernández



Asturianos versus Cowbois

Nel Seya ¿montera y sidra o sombreru y cacharru?

Esti añu la organización del Descensu'l Seya decidióse a recuperar la "indumentaria tradicional" del Descensu del Seya, ello ye, la montera, el xilecu y el collar de flecos o flores. Comu bébora "oficial" del Descensu, propónse la sidra.

Nos caberos años los rioseyanos veníen asistiendo a l'americanización de la so folixa más renomada. La montera picona camudárase nes caberes ediciones, por sombreros vaqueros, consideraos yá por munchos de los asistentes foriatos, cerveza o cacharru en man, comu "típicos del descensu". Y lo de "cerveza o cacharru" nun lo digo por dicir, ye que van a xuegu col sombreru: foron delles marques de bébores alcohólicos les qu'impunxeron esta moda, regalando los sombrerinos "promocionales" del estilu texanu.

Esti añu nun ye que se dieren monteres de baldre al mercar la sidra (nun taría mal la idega) pero sí que yera más fácil alcontrales pa mercar en toles esquines. Sicasí, nun va ser a la primera que se consiga desterrar a tantu vaqueru, muchos aportaron yá col sombreru preparáu d'años anteriores.

La iniciativa corrió a cargu del Comité Organizaor del Descensu Internacional del Seya (CODIS), qu'esti añu púnxose'l retu de "Tornar l'asturianía a la más multitudinaria les fiestes asturianas", según espresaron na presentación oficial d'esta 73 edición.

La desplicación ye cenciella: nos Sanfermines, pañuelu collaráu; en San Patriciu, sombreru verdi y cerve-

za Guinness; na Feria d'abril, vistíos a pintes, claveles y manzanilla, y nel Descensu'l Seya, montera picona, xilecu y sidra.

Lo que nun ta mui claro ye lo bien escanciaos que taríen los culinos en mediu'l baturiciu'l Seya..



Sidra nes lletres

L'hestoriaor llavianés Luis Benito García dio una charra so la presencia de la sidra na lliteratura asturiana.

La mazana siempre foi ún de los bienes más preciaos n'Asturies, calteniéndose resclavos escritos d'ello dende la Edá Media, de la que la fruta cola que se produz la sidra yera usao davezu comu moneda de cambiu. D'esta hestoria escrita de la sidra fízose ecu l'investigaor Luis Benito García Álvarez nel marcu del ciclu "Charres dende l'Aldea Perdía", desendolcaes nel Centru d'Anovación y Desendolque del Altu Nalón (Cidan), de La Pola Llaviana.

Luis Benito ye autor de, ente otros, el llibru 'Les representaciones de la sidra', un trabayu d'investigación editáu nel 2.008 pola Rede de Museos Etnográficos d'Asturies, nel que se narra'l contestu social de la sidra al traviés de la lliteratura y la pintura asturianos pente los años 1850 y 1939.

Lleendo ciscos de conocíos autores, l'estudiosu de los alimentos asturianos desplicó ca elementu qu'arrodia la sidra. "Un ensin fin d'obres lliteraries falen de la bébora por escelencia d'Asturies: la sidra" desplica l'investigaor, que nel so trabayu fai una contestualización social de la sidra a traviés de la lliteratura "malque lo mesmo podría facese dende tolos campos: en pintura la sidra tamién sal abondo".

Comu exemplu, faló de la presencia del chigre na lliteratura «Descripciones de chigres atópense n'infinitú de noveles», comu pue ser nes obres del modernista Alfonso Camín, na «Sinfonía pastoral» de Palacio Valdés, nel «Cancioneru popular de la llírica asturiana» de Torner... Incluso «el recientemente prohibió serrín apaez en dalgún pasaxe», cuenta Benito.

«La música ye otru ellementu que nun pue faltar p'acompañar la sidra», malque anguaño «Tiense un poco escaecía». Otru ellementu del díi ente díi que tamién caltenía una estrecha rellación col consumu de sidra yera'l tabacu, qu'hai unos años «yera vistu comu alimentu y complementu de la sidra, más entá en tiempos de crisis».

Los entamos del cultivu de la mazana n'Asturies foi'l tema col qu'anició la so intervención, destacando la importancia que la producción de sidra y la esportación de mazana nel sieglu XVI (a Vizcaya y Castiella, sobre too) tuvieron na actual cadarma del campu asturianu.



Nueva sidra brut

Llagares Valverán, perteneciente a Bodegas & Viñedos de la Casa Masaveu, lanza su segunda creación, una sidra espumosa elaborada mediante el método tradicional.

Valverán se presenta como la única sidra espumosa con doble fermentación en botella, al estilo del champagne o el cava.

Tras una cuidada selección de manzanas autóctonas de la pomarada 'El Rebollar' comienza el cuidado proceso de elaboración de esta sidra espumosa que finaliza tras la segunda fermentación en botella con una crianza en la bodega subterránea sobre las lías de 9 meses. Durante este periodo las botellas descansan en posición horizontal, en ausencia total de luz y vibraciones y a una temperatura de 14º C. Ahí se van afinando los aromas y sabores y la perfecta integración del carbónico hasta lograr el punto óptimo de la sidra para su salida al mercado. Finalizado este periodo se realiza el removido de lías para desplazar los sedimentos al cuello de la botella y realizar el tradicional 'degüelle' antes de su embotellado definitivo.

El resultado es un producto único y exclusivo del que se ha elaborado una edición limitada de 13.000 botellas que ya están disponibles a un precio de 7,5 €.

La sidra espumosa de 2ª fermentación Valverán es el segundo producto, tras la sidra natural, que sale del llagar Masaveu tras varios años de investigación y trabajo meticuloso.

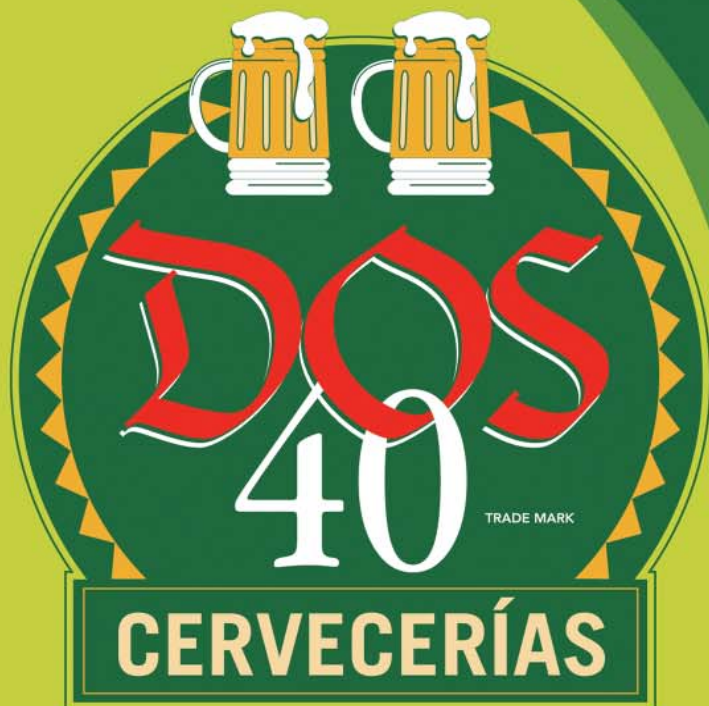


RESTAURANTE

picaso



RESERVAS Tel. 984 39 36 89
La Guía - Gijón - Asturias



- Cocina casera
- Tostas
- Embutidos
Ibéricos "Joselito"

Única cervecería en Asturias con el
sistema "DUOTANK" 100% Natural



C/. San Bernardo, 23

T. 985 17 00 96 GIJÓN



CAMARERA, se precisa para jornada completa y media jornada. Para restaurante en Uviéu. Se valora echar sidra. Tel. 636992233 Llamar de 12 a 22 horas

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 -Xixón-. Tel. 615078792 (de 17 a 18:30 h.)

CAMARERO/A con experiencia se precisa para los sábados a jornada completa de 13 h., a cierre. En sidrería en los alrededores de La Pola Sieru. Importante saber echar sidra y coche para desplazarse. Tel. 622622895

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

CAMAREROS que sepan echar sidra. Se precisan para parrilla en Xixón. Tel. 657101183

AYUDANTE de cocina, camarero, escanciador de sidra, ayudante de pintor, fregador platos, etc. Responsable, emprendedor, honesto. Chico joven busca trabajo. Disponibilidad inmediata completa. Tel. 636398865

CAMARERA con experiencia en pinchos y escanciando sidra, busca empleo. Tel. 622367264

CAMARERO brasileño con papeles, experiencia demostrable en carta, barra, bandeja, escanciador de sidra. Don de gentes. Para fijo o extra. Tel. 608018881, williamjocumquadrangular@hotmail.com.

CAMARERO echador de sidra se ofrece para fines de semana. Con 51 años. Tel. 677694739

CAMARERO y echador de sidra profesional, se ofrece como extra o fijo. Residencia en Uviéu. Tel. 692193949

CAMARERO. Se ofrece chico joven para trabajar de camarero en Uviéu (sabe echar sidra). Tel. 618468580

BOTELLAS de sidra de champán vacías, vendo. Tel. 687884590

BOTELLAS. Se venden 200 botellas de sidra, a 20 cent. No necesario llevarlas todas. Tel. 645376029

HOSTELERÍA. Se venden enfriadores de cerveza, nuevos, ideales para sidra, marisco, etc. Precio a convenir. Tel. 685469031, de 9 a 18 horas.

VASOS de sidra, se venden. Tel. 636905728

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

BARRICA de madera para sidra.

Vendo de 80 litros. Seminueva. 45 €. Tel. 616391335

BARRICAS para sidra. Vendo una de 30 y otra de 50 litros. Ambas 60 €. Tel. 985694548

BARRICAS y botellas para envasar sidra. Precio a convenir. Tel. 985837458

BARRIL de cerveza de acero inoxidable de 50 litros. Vale para sidra. Vendo en 25 euros cada uno. Tel. 606300571

BIDONES de acero inox. De 30 litros. Para sidra. A 20 €/unidad. Tel. 667699857

BOTELLAS de sidra listas para embotellar. Tel. 985583440

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

BOTELLAS de sidra, unas vacías y otras con sidra. Regalo. Tel. 687098578

BOTELLAS de sidra. Vacías. Precio a convenir. Tel. 686710350

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

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

CAJAS de sidra vendo. Tel. 607954196

CAJAS-SIDRA. Se venden 7 cajas de sidra con su caja de plástico. Necesitan limpieza. Las 7 por 30 euros. El Berrón, Siero. Tel. 652287957

DEPÓSITO de sidra de 250 litros. Acero inox. Con grifo y patas. Económico. Tel. 687098578

EQUIPO de hacer sidra, llagar, molino, barrica, máquina de corchar, corchos y cierres de botella, todo ello en perfecto estado y listo para su uso. 400 € el conjunto. Tel. 670535461 (tardes)

LLAGAR y molín. Compro para

hacer sidra dulce. Tel. 646398017 y 985276261

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

LLAGAR de sidra, redondo. Vendo. 65 cm., ancho. Con molino triturador eléctrico y botellas vacías para sidra. Precio a convenir. Tel. 985660622 de 19 a 22 h

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

SIDRA casera. Vendo. Tel. 669570458

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

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

SIDRA. Vendo equipo de hacer sidra, llagar, molino, barrica, máquina de corchar, corchos y cierres de botella, todo ello en perfecto estado y listo para su uso, vendo a precio de ganga. Tel. 670535461 tardes.

USILLO. Vendo para llagar de sidra. 200 €. Tel. 626687401

CUADRILLA de temporeros, se ofrece para trabajar en la recogida de manzana. Tel. 619903966

CORCHOS. Colecciono corchos de sidra interesado en intercambiar, o comprar, según sea. Tel. 665938654 (tardes)

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

LLAGAR 80 litros capacidad. Poco uso, como nuevo, a mitad de precio. Tel. 652366197 y 985136978

LLAGAR bandeja de acero inoxidable y molín, nuevo, precio a negociar. Tel. 696714738

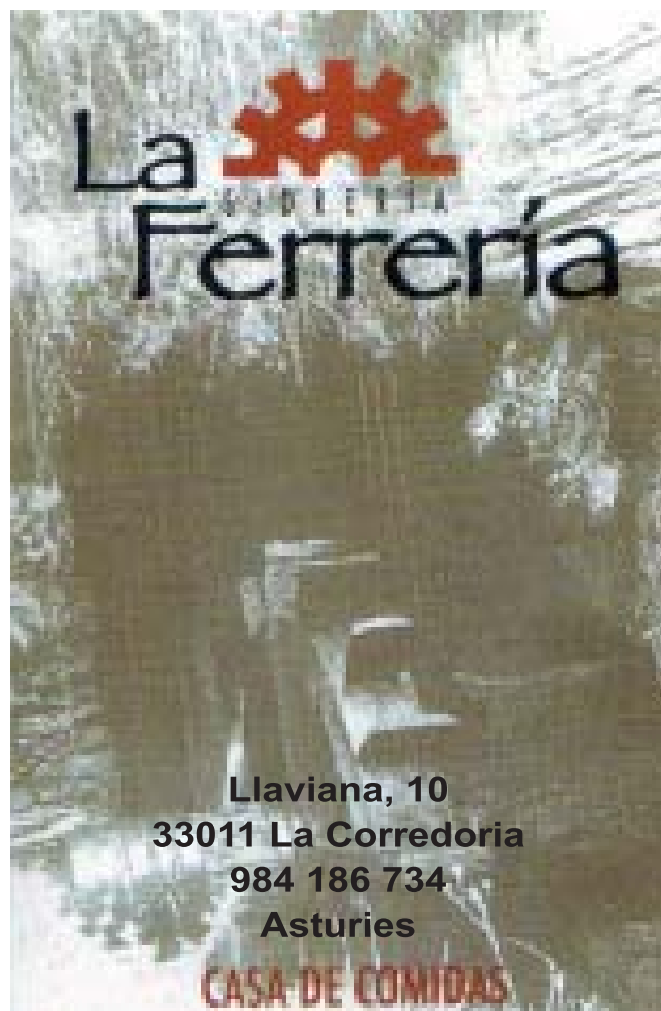
LLAGAR con capacidad de 8 a 10 sacos, con bandeja de acero inoxidable. 700 €. Barricas a 500 €. También cajas de sidra. Tel. 985735643

LLAGAR de sidra, redondo. Vendo. 65 cm., ancho. Con molino triturador eléctrico y botellas vacías para sidra. Precio a convenir. Tel. 985660622 de 19 a 22 h

LLAGAR grande. Se vende. Tel. 649251100

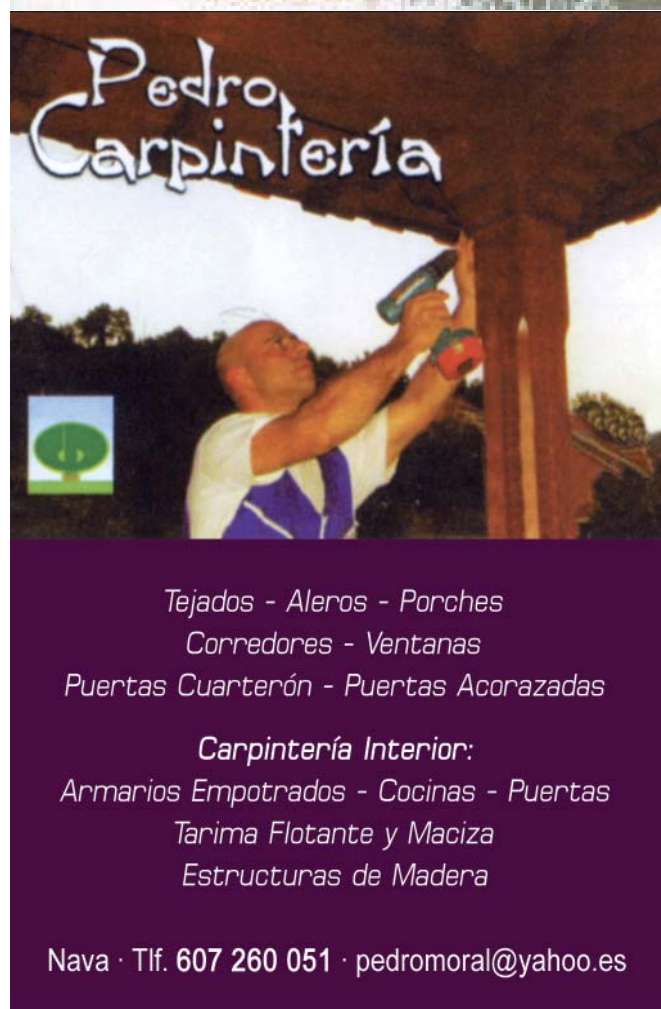
LLAGAR nuevo, sin estrenar, con capacidad para 9 sacos. 600 €. Tel. 616093726

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



La Sidrería Ferrería

Llaviana, 10
33011 La Corredoria
984 186 734
Asturies
CASA DE COMIDAS



Pedro Carpintería

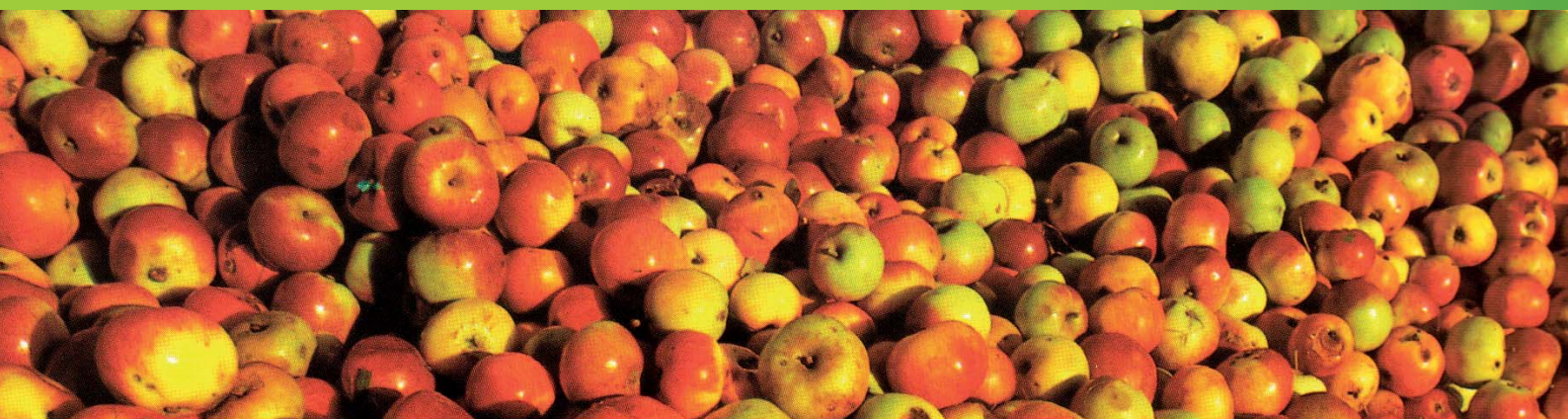
Tejados - Aleros - Porches
Corredores - Ventanas
Puertas Cuarterón - Puertas Acorazadas

Carpintería Interior:
Armarios Empotrados - Cocinas - Puertas
Tarima Flotante y Maciza
Estructuras de Madera

Nava · Tlf. 607 260 051 · pedromoral@yahoo.es

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.
Cirieñu. T. 985 94 46 57.

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

SID CASA 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. Maraón, 1. T. 984 83 27
28.

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

AYER

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

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

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

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

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

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

BODEGÓN DEL DOBRA.
Ctra El Pontón s/n.
T. 985 848565.
El Tornín, Zapatero, Vigón,
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 ENTREVINEÑS.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 85
67 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

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

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

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

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

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

CUAÑA

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

GOZÓN

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

GRAU

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

LLANERA

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

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

SIDRERÍA HOTEL SILVOTA.
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
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 - 6°.
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.

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

SIDRERÍA CASA CHOLO.

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

LO DE MOI.

Tejera norte nº 12. La Pola.
Servicio a domicilio.

COFEYPO.

Puerto Payares, 4 baxu. La Pola.
T. 985 611 846 .
electricidadcofeypo@hotmail.es

SOLISVEGA 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, 7-3°.
T. 985 46 74 68.
Sidra Muñiz.

RESTAURANTE - SIDRERÍA NARCEA.

Oñón, 1. T. 985 452245.
T. 985 451 565.
Muñiz. Muñiz Selección.

SIDRERÍA RAÚL.

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

SIDRERÍA LARPI.

Jerónimo Ibrán, 14.
T. 985464891.
Sidra Vigón y Fonciello.

SIDRERÍA CHUCHU.

El Parque. Turón.
T. 985 43 02 26.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA CASA LUBEIRO.

El Parque. Turón. T. 985 43 14 66.
Peñón, Cortina, Villacubera y
Peñón selección.

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

BAR MIGUEL.

Lloréu. T. 985 446 383.
Cortina y Villacubera.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

Baiña.
T. 985 446 127. T. 985 446 521.

SIDRERÍA BAROLAYA.

Fuente les Xanes, 1 y 3.
T. 985 46 17 87.
Viuda de Palacio.

LA BURAKA.

La Vega, 19.
www.buraka.as

SIDRERÍA ASGAYA.

Teodoro Cuesta, 16.
T. 985 45 24 08.

BABYLON.

La Vega, 21.
T. 984 18 41 86. T. 628 603 032.

EL SUEVE 2004. SEGUROS.

Teodoro Cuesta, 11 Baxu.
T. 985 454 172.
www.elsueve.es

CARNES GARCÍA VILLAZÓN.

La Pista, 13 - 4° 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 - 4° 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 - 2° 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.lagrietaconoas.com

SELLASTUR.
Descenso en canoa de 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 FONTEVILLORIA.
Gaspar Jovellanos, 2. Llugones.
T. 985 08 18 91.
Sidra Fran - Quelo.

SIDRERÍA FRAN.
Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985260074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA EL LLUGARÍN.
Avd. Uviéu, 76. T. 628 220 246.
Fran y Trabanco.

SIDRERÍA LA XAGARDA.
Paulino Vicente, 6.
T. 985 26 05 20.

LLAGAR CORZO.
Ctra. Xeneral Santander, 7.
33199 Cualloto - Granda.
T. 985 792 010.



SIDRERÍA LA TERRAZA.

Plaza Les Campos, 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 Campos, 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 CAMPESES.

Plaza Les Campos, 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 Pilón.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Amor de Dios, 2. Tapia de
Casariego.
T. 985 62 81 39.
Arbesú.

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

La Villa. Taramundi.
T. 985 64 68 37.

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA LA MARINA.

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

EL REBECU.

Valentín Masip, 9 / 11.
T. 985 25 59 83.
Herminio.

SIDRERÍA GRAN VÍA

Avda. Galicia, 3.
T. 985 23 99 01.
Trabanco y Juanín.

LA SIDRERÍA.

Pz. Pedro Miñor, 4.
T. 985 27 55 22.
Cortina. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

Gascona, 5. T. 985 22 52 15.
Peñón y Selección Peñón.

SIDRERÍA TRASIEGO.

19 de Julio, 10. T. 985 21 28
28.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CASA MUÑIZ.

La Lila, nº 16 bajo. T. 985 20
66 54.

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.

SIDRERIA 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 Guisasola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

YANTAR DE CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

Tapas y pinchos variados.
Teodoro Cuesta, 17.
T. 985 78 29 84.

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»**SIDRERÍA 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 . Montecerraio.
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.
Cualloto.
T. 646 07 93 83.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 12.
T. 985 98 57 27
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Trabanco Selección.

SIDRERÍA**EL LLAGAR DE COLLOTO.**

Camín Real, 53. T. 985 79 22
00.
Sidra Vda. de Palacios, Trabanco,
Trabanco Selección.

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA****LA FLOR DEL PUMAR.**

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.Tel. 985 892 251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRERÍA EL GALEÓN.
Marqués de Villaviciosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA BALLERA.
Campomanes,18.
T. 985 89 00 09.
Coro, Cortina y Vigón.

SIDRERÍA CAMPOMANES.
Campomanes, 1.
T. 985 89 14 06.

SIDRERÍA LA OLIVA.
Eloisa 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.elsaucoc.com

EL LAVADERU.
Pza. Periodista Arturo Arias, 1.
T. 985 359380.

EL MARIÑAN.
Casimiro Velasco, 11.
T. 985 35 00 53.

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.
Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

RESTAURANTE CASA RAMÓN.
Honduras, 37 - La Calzada.
T. 985 311 294.
Cortina y Villacubera.

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 Caldone, 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. Cimadevilla.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

SIDRERÍA CASA CARMEN.

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

SIDRERÍA 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. Rocés.
T. 985 38 04 71.

SIDRERÍA SPORTING.

Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA LA VERJA.

Avda. de la Costa, 97.
T. 985 37 30 19.
Castañón y Trabanco.

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

Decano Prendes Pando .
T. 985 35 00 48.
Sidra Peñón y Peñón selección.

**SIDRERÍA LA RUTA DE LA
PLATA.**

Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA 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/ Bélgica, 2. T. 985380014.
Trabanco.

**SIDRERÍA RESTAURANTE
CABAÑAQUINTA.**

Ctra. Carbonera, 28.
Riestra, Frutos y Acebal.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

Pza. Period. Arturo Arias, 2.
Cimavilla.
T. 984 39 38 08.
Sidra Buznego.

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.

Tránsito Les Ballenes, 4.
(Pto Deportivo). Cimavilla.
T. 985 35 00 56.
Sidra Vda. de Angelón.

**RED MUNICIPAL
DE BIBLIOTECAS
DEL AYUNTAMIENTO
DE XIXÓN****SIDRERÍA L'AYALGA**

Prendes Pando, 11. T. 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 Olabarria, 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.lagarelrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA EL NUBERU.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

Juan Alvargonzález, 41.
T. 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, Rocés

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

BOLO 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 Baserria. 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 Baserria, Osiñaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserria. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

Zamalbide Auzoa, Egi-Luze Baserria.
Erreterria. T. 943 523 905.

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserria. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.

Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.

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

BALEIO.

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

BEREZIARTUA.

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

Aparte de colaboradores, suscriptores, 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, PRUZA, 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, SOBRESKOBIU, 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

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 ECONDIDA. **MURCIA:** LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS. **NAFARROA:** LA RUNA / LA SIDRERÍA. **OURENSE:** CARROLEIRO. **PALENCIA:** Asturias. **PONTEVEDRA:** EL ESTRIBO / LA 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 daigún número atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu (678 50 64 90) o per e-mail :
lasidrainfo@yahoo.es

Alcordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nuestros ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensamé Sidreru. Ap. 4152 · 33200 Xixón. Asturias

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA