



LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

Númeru 69 - Setiembre 2009 3€

ESPECIAL SIDRE EN XIXÓN

FIESTA DE LA SIDRE, RECOR GUINNES,
TONEL D'ORU, L'INVENTU...

FIESTA DE LA SIDRE DE VILLAVICIOSA

SIDRE CASERO, CONCURSU DE SIDRE

ESCANCIADORES EN
LA BRAÑELLA Y URRIA

X FESTIVAL DE LA
SIDRA DE ESCALANTE

NARIZ LLETRÓNICA

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

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S. L.

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Hay una sidra 100% de Asturias

Val D'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

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.

Opini3n HIPOCRESÍA O MALDÁ 60

PRIMER PREMIU D'ENSAYU 64
"EMILIO TRABANCO TRABANCO"

TERCER PREMIU SEMEYES "LA SIDRA" 68
JUAN JOSÉ TOMÁS

TRIVIAL SIDRERU 72

COLLEICI3N D'ETIQUETES 74

ACTUALIDÁ 76



NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural
L'Ynfanzón

SIDRA NATURAL
ALTO INFANZÓN

www.sidrajr.com

Ctra. Nacional 632 - Alto del Infanzón 5321 • 33394 Cabueñes- GIJÓN • Tel. 985 33 84 37

LA SIDRA

Setiembre 2009

Númeru **69**

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
Tif.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada

Xurde Margaride



COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU

Redaición

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

Management

Jose Luis Acosta Fernández
Tif.: 646 87 92 56

Direutor Creativu de Publicidá

Luis Alberto González Zazo
Tif.: 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, Roberto González Quevedo, Xuacu Fernandi Güerta, Alejandro Riesco Rocés, 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 Sánchez.

CASA Restaurante - Sidrería

Ferino

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

gijón

BAÑOS DE SIDRE NA PLAYA XIXÓN

XVIII FIESTA DE LA SIDRE



Fiesta identitaria comu poques, onde se xuncen aspectos folixeros con outros máis culturais, la Fiesta la Sidre de Xixón ye tamién un referente turístico que, de cuntar col debíu sofitu isitucional, podríe tener repercusión a nivel internacional



CARPINTERIA METALICA

WILLY

TODO TIPO DE CIERRES METALICOS
PORTONES
CUBIERTAS DE CHAPA
FABRICACION DE CARROCERIAS
ESCALERAS, ETC.

Careses, 3
Vega de Poja - Siero

Tlf. 655 872 912

El pasáu 28 d'agostu Berto y Berta salieron de la mazana na que viven tol añu pa compartir, non solo colos xixoneses sinón colos munchos que pol mor de la ocasión s'averaron a Xixón, la Sidre de ventidós llagares asturianos. Los dos trasgos, qu'apaecen retrataos nos vasos conmemorativos del eventu, lleven ya trece años visitando les cais del puertu y la Plaza Mayor con tal envís. Albidramos qu'esti añu quedaríen contentos colo que vieron: tal comu s'esperaba y pesia que'l tiempu nun acompañó muncho, la XVIII Fiesta de La Sidre de Xixón tornó a ser un ésitu.



Anque paeza abegoso, la **Fiesta de la Sidre de Xixón** sigue meyorando añu ente añu, y nesta XVIII edición, que-y daba la "mayoría d'edá" pue dicise que, de cuntar col debíu sofitu institucional, podría constituyise nun referente sidreru a nivel internacional.

Pa entamar, na fastera de "degustación de sidre", na Plaza Mayor y la del Marqués, echáronse más de 40.000 lilitros de sidre a tolos asistentes, col únicu requisitu de que mercaren el vasu del Festival pa dempués enllenalu, de baldre y toles vegaes que quinxeren, cola sidre de los estremaos llagares participantes (22). Una perbona oportunidá pa prebar la sidre d'esti añu y facer comparances.

Nel **Mercaín de la Sidre y la Mazana**, allugáu nos Xardines de la Reina, venticuatro puestos ufiertaron productos más o menos rrellacionaos col entornu sidreru. Especial aceutación tuvieron la tarta de sidre y la de Cabrales, daqué pa forrar un pocu tres de tantos culinos na Plaza Mayor.

El record Guinness d'escanciadores batióse otra vegada na playa Poniente, y nel planu profesional, tamién se batió'l record de participantes nel concursu d'escanciadores de Xixón. Miles de presones entonaron al tiempu los Cancios de Chigre y quien nun conociere un llagar per dientro tuvo la oportunidá de visitar cinco. Pero vaigamos un pocu n'orden.

VIENTRES 28 DÍ L'ESCANCIAOR

La primera de les actividaes puesta en marcha foi l'apertura, a les once la mañana, nos Xardines de la Reina, de los venticuatro puestos del **Mercaín de la Sidre y la Mazana**, que se caltuvieron abiertos tolos díes que duró la **Fiesta de la Sidre** dica les doce la nueche.



Cuasique al mesmu tiempu entamaron a salir los primeros buses sidreros con destín a les visites guíes a llagares de Xixón. Actividá de calter fundamentalmente didácticu, pero tamién gastronómicu, ya qu'en viendo les instalaciones del llagar ya informaos del procedimientu de la elaboración de la sidre, y de les carauterístiques de la mesma, les visites finaron n'espicha con una más qu'afayaiza degustación de quesos asturianos.

Los llagares participantes esti añu foron **Trabanco, La Nozala, Buznego, Menéndez y Castiello**, tres más que l'añu pasáu y con vistes a seguir amestando llagares n'años venideros.

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

VIENTRES 28 DÍ L'ESCANCIAOR

Félix de la Fuente y Sandra Martínez ganaores del concursu d'echaores de sidre

Yá pela tardi, a eso de les cinco, tuvo llugar la treceava edición del Concurso d'Escanciadores del Festival de la Sidre de Xixón, que cuntó con un perimportante seguimientu de públicu, que ca vuelta ye más conoedor de les normes y les carauterístiques del arte d'echaor sidre.

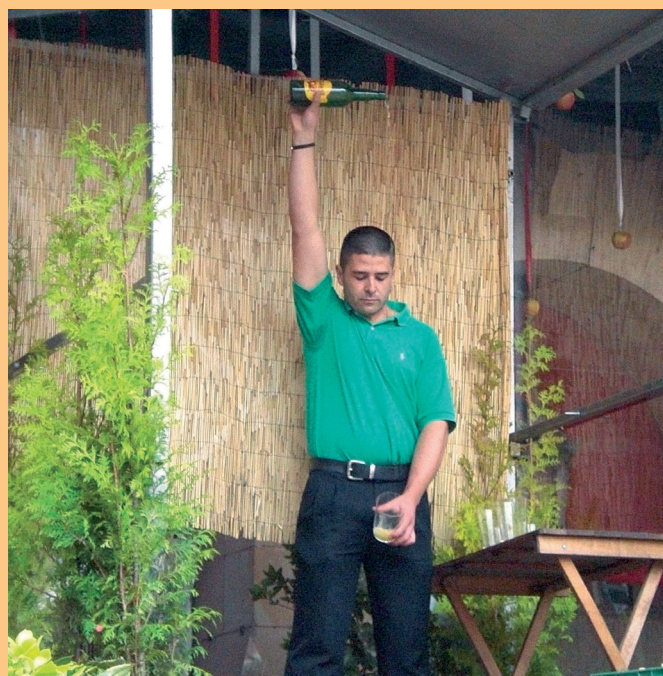
Arriendes d'ello, esti añu, amás de calidá, hubo cantidá, darréu que foi'l concursu que mayor participación aconceyó fasta'l momentu, con 42 concursantes disputándose'l primer puestu.

A la fin, y tres una disputada final, el premiu foi pa **Félix de la Fuente**, de la Sidrería El Mirador, de Les Arriendes, que lu algamó por solo mediu puntu de diferencia sobre'l segundu clasificáu. El del certame xixonés foi'l segundu premiu qu'esti echaor recibió en solo una selmana, dempués de ganar el xueves n'Areñes de Cabrales.

El segundu clasificáu, **Aly Moncayo**, participaba comu independiente (ello ye, ensin representar a dala sidrería) y algamó una puntuación de 80,4, poniendo-ylo bien difícil a Félix de la Fuente fasta'l postrer momentu..

Pesia que'l conceyu que más concursantes apurrió a la competición foi Xixón, namái que'l tercer puestu quedó en casa, gracias a **Wilkin Aquiles**, echaor de sidre na xixonesa Sidrería Nava.

Na estaya de mocedá **Sandra Martínez**, representando a la Sidrería Casa Pepita, arrasó nel primer puestu, con 68,5 puntos, siendo la única participante d'esta estaya que nun foi descalificá por superar les llendes de sidra nes probetes de comprobación.



Sicasí, nesta folixa hubo munchos más premiaos: tolos participantes recibieron un vasu conmemorativu y los catorce primeros clasificaos, troféu. Arriendes d'ello, a los siete primeros entregóse-yos premiu en metálico, d'entre 30 y 270 euros.

Paralelamente a la clasificación xeneral, el premiu a los escanciadores llocales, col reconocimientu pa **Wilkin Aquiles, Pablo Suárez** y **Alberto Truchado**, de Tierra Astur de Xixón.

SIDRERÍA - MARISQUERÍA

COROÑA

Pepe y Ofelia

Travesía del Mar, 3
Telf. 985 32 10 34

El Natahoyo
33212 GIJÓN

ESMALTAMOS BAÑERAS Y AZULEJOS SIN OBRAS



- En sólo 4 horas.
- En cualquier color.
- Certificado de Garantía.

ANTIDESLIZANTES PARA SUELOS
FILTRACIONES DE AGUA
IMPERMEABILIZACIONES EN BAÑOS

AUTOMATISMOS

Astursiero



PORTONES SECCIONALES CORREDERAS, BATIENTES, ETC

Telfs. 664 386 302 - 664 386 308 - e-mail: automatismosastursiero@hotmail.com

VIEÑRES 28
DÍI L'ESCANCIAOR

Otru Guinness pa



Orpinara tola tardi, menaciando con llover en serio, asina que quien nun conoza a los asturianos podría camentar nun fracasu estrepitosu del intentu de batar el record mundial d'escanciáu simultániu de sidra. ¡Quiá! 7.239 escanciaores al tiempu, que se diz rápido; 162 más que l'añu pasáu. Llleu dirán qu'hai escasez d'echaores.

Eso sí, l'estilu de los participantes igual nun yera de

concurso, pero bono...

En realidá el méritu nun yera arriesgase al mal tiempu -¿a quién van asustar cuatro gotes, a estes altures?- sinón a la mareona humana d'escanciaores "amateurs" qu'atarrquinaben los alrodios la playa Poniente dende dos hores anantes del eventu.

¡Mamina, que desaxeración!



Xixón



Toos ellos y elles vasu en man, claro, esi yera'l requisitu pa poder participar y quien nun lu traxere de casa mercábalu "in situ", col anagrama la folixa. Si arriendes del vasu trayies contigo la sidra, entós pasabes per un atayu especial, igualmente contabilizáu. La reciella podía entrar, pero nun contaba pal record, pol aquelli de que nun beban alcohol, qu'hai que camentar en too.

De tomar nota de tou esto y d'asegurase que nun hubiere trampa encargóse un notariu, que tuvo presente demientres tola preba, controlando los accesos y la contabilización de participantes, dando asina fe llegal del asuntu.

La música púnxola la Banda Gaites Villa de Xixón. ¡De respingase!

Sidra Natural



Fonciello

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

SIDRERIA

ROXTU

Cocina casera Espichas por encargo Menú diario

Prudencio González 83 -
Posada de Llanera 985 77 08 35

SÁBADU 29

CANCIOS DE CHIGRE

La sidre más musical



Karaoke chigreru

Comu preparación a los cancios de chigre de pela nueche, a la una la tardi'l grupu **Zapica** actuó col so Karaoke na Plaza Mayor.

El llabor de recuperación de les tradicionales cancionas que se cancién pelos chigres permitieron sentir un repertoriu tan conocíu como prestosu, y el karaoke echó un gabitu pa que los asistentes pudieren cancia-

lu ensin perdesese coles lletres.

Cancios de Chigre

Una vegá calentaes les voces cola actuación de **Zapica**, y l'ánimu cola sidra escanciaio tola tardi, miles de presones tornaron la Plaza Mayor y los alreδιοres nuna descomaná sidrería, nel díi los Cancios de Chigre.

Restauraciones

Mampostería

Sillería

Sillarejo



ALONSO CANTEROS

COLOCACIÓN DE TODO TIPO DE PIEDRAS, MÁRMOLES Y GRANITOS

Tlf. 617 54 54 85 - Fax 985 74 03 17 - EL BERRÓN

Horreos

Pozos

Chimeneas

Escudos

Heráldicos



Diecisiete temas y un coru de lo menos avezao.

Por un euru mercábase'l cancioneru y a eso les nueve la nueche entamaba la música a cargu l'Orfeón xixonés. Lo del cancioneru yera pa los que nun conocieren los cancios, porque pa munchos de los asistentes nun yera precisu: El Carmín de La Pola foi'l pistoletazu de salida y raru ye'l veceru de sidrería que nun lu conoza. Les habaneres tuvieron tamién el so puestu pente los cancios, comu alcordanza de la emigración asturiana, pero lo que ya nun teo tan claro ye onde encaxa Joaquín Sabina na música tradicional astur, por mucho que-yos dieren les diez y les once canciando...



Testu: Llucía Fernández Marqués
Semeyes: Pablo Pedraz

Mejor sidra elaborada en Asturias 2009

Festival de la Sidra
NAVA

DOMINGU 30 DÍI DE LA SIDRE

Un culín p'arrancar y un Tonel d'Oru



La xornada entamó bien ceo cola «Ufierta'l primer culín», actu emblemáticu col que s'abre la degustación de baldre de sidre na Plaza Mayor. Esti añu l'honor correspondió-y a **Jesús San José**, qu'echó esti primer culín en representación de Sidra Pachu, ganaora del Premiu Eloxo d'Oru 2008.

Premiu «Tonel d'oru»

Nesti XVIII Festival de la Sidre, la festexada foi Palmira

Noriega Torre, d'ochenta y un años, fía del hestóricu llagareru Ignacio Noriega, muyer, má y güela de llagareros, cuya tradición continúa el so nietu Celestino Cortina.

Comu anéudota cuéntase d'ella qu'una vegada espi-chó una pipa de más de 400 llitros d'una sentada. Los veceros nun colaron del llagar fasta finala y Palmira tampoco.

L'arte d'esta muyer a la hora trabayar quedó espeyáu

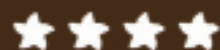


nel remangu col que garró la pala y aidó a cavar el furacu pa llantar la pumar que, en reconocencia a esta vida remoyá en sidra, llantóse nel so honor nel campu golf La Llorea.

Esti reconocimientu fízose estensivu a “toles muyeres que trabayen nel sector de la sidre, y de les que poques vegaes se fala”; podemos afirmar qu’ esti foi ún de los actos más emotivos d’estes xornaes sidreres y mui probatiblemente el que mayor unanimidá despertó.



hotel
cristina



www.hotelcristina-asturias.com




hotel
cristina noreña
celebraciones



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

DOMINGU 30 DÍI DE LA SIDRE

El más prestosu, les meyores presentaes y el más novedosu



Viandas y Saberes, Oleum y Sidru Selecciones algamaron los premios del Mercaín de la Sidre y la Mazana nel segundu díi de la Fiesta de la Sidra de Xixón.

El Mercaín de la Sidre y la Mazana, qu'ufiertó los sos productos demientres tol Festival nos Xardines de la Reina, entregó los sos premios 'Al puestu más prestosu', 'A les mercancías meyor presentaes' y 'Al productu más novedosu'.

Acordies cola decisión del xuráu, el puestu más prestosu yera'l de "Viandas y Saberes", y prestosu sí que

yera, polo menos pa los/es más llambiones: galletes, bizcochos, tartes y llambiotaes varies cola mazana comu base. "Too sano, natural y de calidá" aseguraba nel so puestín Helena González.

Les mercancías meyor presentaes foron les d'Oleum, malque nesti puestu los que primero se notaba, anantes que la presentación, yera l'arrecendor. Xabón, sales de bañu, ambientadores, veles... too de mazana. El complementu ideal pa una bona sesión de sidrote-



rapia. Les veles de mazana tuvieron tal éxitu que se tuvieron que dir fabricando nel mesmu puestu, so la marcha, pa evitar el fin d'esistencies.

El productu más novedosu del mercáu foi la sidra gasificada de Sidru Selecciones, malque pente les nove-

daes que Sidru Selecciones trayía al Mercáu llamaba más l'atención la so sidra dulce embotellao "al natural", ensin gas nin conservantes añadíos, qu'ufiertaba a los más pequeños la posibilidá d'esfrutar d'una bebida de sidra tradicional y ensin alcohol.

Resume

Eloxo d'oru a la meyor sidre del festival

Sidra Menéndez (Fano, Xixón). Cuartu añu consecutivu.

Premiu popular a la meyor sidra del festival:

Sidra Menéndez (Fano, Xixón).

«Tonel d'oru» a la trayectoria comu llagarera:

Palmira Noriega, del llagar Cortina.

Concursu d'escanciadores en categoría xeneral

1º Félix de la Fuente (80,90)

2º Aly Moncayo (80,50)

3º Wilkin Aquiles (79,90)

Concursu d'escanciadores en categoría llocal

1º Wilkin Aquiles (79,90)

2º Alberto Truchado (79,30)

3º Pablo Suárez (76,90)



Llagares participantes nel festival: 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, Cabueñes.

Númeru de botelles consumíes: 40.000

Récor mundial de escanciáu simultáneu: 7.239 escanciadores frente a los 7.077 del añu pasáu. El récor vien batiéndose los caberos doce años.



La Volanta

Sidrería - Marisquería

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

DOMINGU 30 DÍ DE LA SIDRE

Sidra Menéndez arrasa



Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

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



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



Sidra Menéndez gana nos dos concursos

Pela tardi, y tres de les tasties y delliberaciones oportunes, los xuraos -tantu l'oficial, compuestu por tastaiores espertos, comu'l popular, entamáu por xente d'ente'l públicu- entregaron respetivamente los premios "Eloxo d'Oru" y "Premiu'l públicu" a les meyores sidres d'esta edición del festival. Los resultaos foron unánimes, dándo-y los dos premios a la sidre apurría pol llagar Menéndez.

Gerardo Menéndez amosóse orgulloso, pero non sosprenvió pol reconocimientu. "El secretu ta en tener una mazana d'escelente calidá y una maquinaria d'última xeneración pa ellaborar el productu... Esti tipu de reconocimientos sirven pa confirmar que tamos faciendo bien les coses", añadió'l llagareru, que celledró'l so doble ésitu con un culín.

Nel mesmu marcu del Festival de la Sidre desendolcóse tamién el II Concurso de baille'l país por pareyes. Gonzalo Villa y Margarita Fernández fueron los ganadores, demientres que Juan Vicente Vega y Henar Buznego algamaron el segundu puestu. Benito Álvarez y Estrella García quedaron clasificaos en tercer llugar.

L'himnu d'Asturies, interpretáu pola Banda Gaites de Xixón, preslló'l festival y al mesmu tiempu la temporá braniega xixonesa.

Pel so llau, la Direutora Xeneral de Turismu, Elisa Llaneza, aprofitó'l marcu de la folixa pa recalcar que «La sidra tien un gran valor turísticu porque estrémanos d'otros destinos. Esti tipu de festivales atrae visitantes y, al tiempu, fidelízalos. Son fundamentales». Confiamos que siga les sos propies pallabres y sofite'l seutor sidreru y en xeneral les folixes de raigañu asturianu perriba otres tribes de celledraciones menos autóctones.



Testos: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: D.M. y Jose Luis Acosta Fernández

"Sidra ganadora del premio a la mejor sidra de Nava 2004"

LLAGAR FUNDADO EN 1875

La Riega, s/n · 33520 · NAVA (Asturias)
Teléfono: 985 71 60 67

La opinión de los sidreros



José Eloy Gómez. Jurado popular festival.

¿Cómo te eligieron como jurado?

El jurado popular siempre se elige por sorteo. Este año tuve suerte.

¿Puedes hacerme un resumen de su funcionamiento?

La forma de trabajar es la misma que la de un jurado oficial. Puntuamos de 1 a 5 las propiedades de vaso, olfativas y de sabor.

¿Te vas a presentar para el año que viene?

Me presento todos los años. Espero volver a tener la misma suerte de esta edición.

¿Te gustaría formar parte del jurado oficial?

Rotundamente sí. Sería todo un honor. En un futuro me gustaría ser jurado profesional.



María del Mar Gil y José Manuel Rubio. Mieres.

¿Sois habituales del Festival de Xixón?

Lo somos.

Venimos todos los años, a no ser que estemos de vacaciones y salgamos fuera de Asturias.

¿A qué actividades acudís?

A la degustación, entrega de trofeos, mercadín... y por supuesto al record de escanciado en el que participamos cada año.

¿Es Xixón vuestro festival de sidra favorito?

Nos encanta este festival pero así y todo nos quedamos con el de Nava, que tiene un ambiente muy sidrero.

De todos modos, somos incondicionales de este tipo de certámenes.

Sois habituales de los Sidracrucis, Tours y Primeras Mayadas. Espero veros en sucesivas ediciones...

Cuenta con nosotros.

Nos dio pena no ir al Tour del Llagar 2009, ya que estuvimos de viaje.

Será bonito ir a más salidas organizadas por la revista.



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



Peña Los Sidrus. Xixón.

¿Cuándo se creó esta peña?

Esta peña se fundó hace nueve años, en el año 2000.

¿Desde vuestra fundación habéis faltado a alguna edición del Festival de Xixón?

No nos hemos perdido un solo festival. Otra cosa es que falte algún miembro por irse de vacaciones.

¿Cuántos miembros sois?

Hemos ido incorporando socios año a año. Actualmente somos 18.

¿Por dónde os movéis?

Por casi todos los festivales y certámenes de sidra de Asturias, en seis meses del año vamos de un lado a otro, de evento en evento.



Lorena Ruiz y José Manuel García. Peña Los Cohojonados. Xixón.

¿Cuánto tiempo hace que nació esta peña?

Hace seis años, Ahora mismo somos 15 miembros en total.

¿A qué actividades acudís?

Sólo a los festivales en los que echan sidra los mozos. Les damos apoyo logístico y moral.

¿Es Xixón vuestro festival de sidra favorito?

Claro. Es el festival de nuestra ciudad, con mayor colorido y mejor ambiente. No faltamos nunca.

El vaso anti-gripe A ideado por Arsenio es la estrella de los puestos...

Ya sabes cómo es Arsenio, siempre con travesuras. Se le ocurrió una noche y a la semana siguiente ya estaba listo para funcionar.

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

Cubilete madera de pino

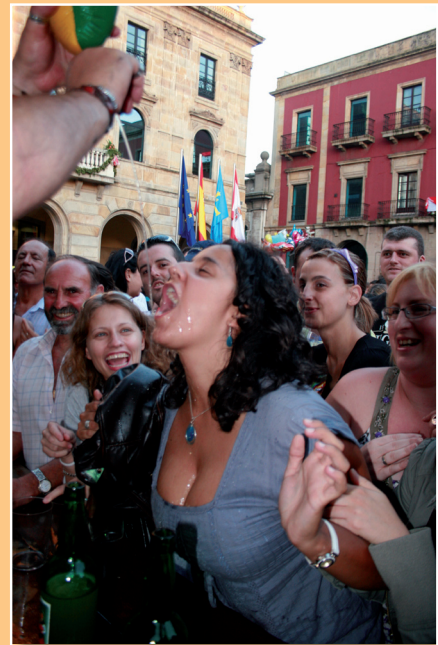
Cubilete madera protegida con fibra

CUBILETES
En madera, poliéster y combinado

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

L'INVENTU CULINOS ANTIGRIPE A



Testu: Jose Luis Acosta Fernández
Semeyes: Pablo Pedraz

Culinos anti gripe A

Sólo a la mente ingeniosa y traviesa de Arsenio, del llagar Los Angones, se le podía haber ocurrido semejante artilugio. Se trata de una madreña con grifo para escanciar en boca, a salvo de contagios por contacto. Una solución divertida y desenfadada a la nueva cepa de gripe y un cariñoso tirón de orejas a los que ven a los llagares como monasterios y a la sidra como una refinada bebida de "crianza", exenta de gaitas y de folixa.

RESTAURANTE - SIDRERIA

Casa Suncia

Desde 1939



Horario Ininterrumpido de Cocina

Especialidades:

ARROCES

(Pitu, Rabo de Toro, Marisco, etc...)

FABES

(Jabalí, Liebre, Venado, Rabo de Toro)

Caza: JABALÍ

(Guisado, con Verduras, Lomos, etc...)

VENADO, etc...



Cerrado los Martes por Descanso



**Camino de Cabueños, 971
Somió - GIJÓN
Teléfono y Fax 985 36 61 69**

NUEVO PRESIDENTE DEL BARRIU LA SIDRA JOSÉ MANUEL ROQUE PIZARRO



Buenos días José. Parece que con tu llegada se empieza a ver más movimiento en el Barriu, por poner un ejemplo, estáis empezando a hacer jornadas...

Hola José Luis. Con el cambio de presidencia y con la llegada de nuevos socios, hemos decidido aumentar el número de actividades. Aprovecho la ocasión para agradecer a los anteriores presidentes, Santos y Arturo su indispensable aportación al Barriu. Sin ellos no estaríamos aquí.

¿Qué tal han salido estas últimas jornadas gastronómicas?

Las jornadas del bonito que hicimos en El Barriu en el mes de julio han salido muy bien. La gente ha respondido y estamos muy satisfechos.

¿A qué crees que se debe el éxito?

El Barriu ya tiene mucho tirón. Además, la oferta estuvo a la altura, un entrante, primero, segundo y postre más botella de sidra con muchos platos a elegir. Todo ello por 20 €. Hemos ofrecido calidad, variedad y precios asequibles.

¿Tenéis pensado ofrecer más jornadas a los habituales del Barriu?

Desde luego. La idea es organizar unas jornadas cada dos meses, según la temporada de pescado, matanza,

festividad, etc.

¿Qué me puedes comentar del último aniversario del Barriu? Parece ser que fue un éxito de convocatoria...

Muchas fueron las personas que se dieron cita en el último aniversario del Barriu. Tuvimos un ilustre pregoneiro (Luis Antonio Alías), bandinas de gaitas, charanga y tonada asturiana, además de la espicha degustación gratuita. Por desgracia, y aunque tuvimos muchísimas visitas de aficionados a la sidra, se volvieron a crear los ya habituales problemas de aglomeraciones en las calles. Esperemos que, para el siguiente aniversario las autoridades se hagan cargo y cierren Juan Alvargonzález y Roncal al menos durante la hora del pregón.

¿Crees que el Ayuntamiento debería volcarse más con vosotros?

No pedimos un trato de favor con respecto al resto de sidrerías de Xixón, pero creo que sí nos deberían tener un poco en cuenta en los aniversarios, más que nada para paliar el problema que te comenté anteriormente.

¿Qué me puedes decir de los gaiteros del Barriu de la sidra?

La bandina de gaitas es un clásico dentro de las actividades de la Asociación. Todos los jueves parejas de gaiteros y tamborileros amenizan las tardes de los asis-

tentes. Esto ocurre desde mayo hasta septiembre.

¿Cómo cuidáis el aspecto cultural en El Barrio?

Personalmente, creo que no lo hemos descuidado en absoluto. En su día apoyamos la campaña "La sidra como tien que ser" con la ayuda de la Xunta pola defensa la llingua y la Asociación de Llagareros. Todo el folklore que bulle las tardes de los jueves, forman parte, inequívocamente, de la cultura asturiana. El punto y seguido a toda esta aportación fue el I Primer Concurso de Microrrelatos Sidreros Barrio De La Sidra, que fue una grata sorpresa en cuanto a participación y calidad de las obras. Además, contamos con el patrocinio de un habitual del Barrio, como es José Manuel Llanea representando a sidra Fonciello, al que quiero dar las gracias desde aquí.

Lleváis tres años de asambleas y reuniones en la asociación ¿Qué ambiente se respira?

Es un ambiente agradable, y, realmente, vamos a esas reuniones de buena gana, ya que hay ganas de trabajar y hacer las cosas bien. Mentiría si te dijese que de vez en cuando no surge alguna controversia, pero siempre nos acabamos entendiendo. Esto es porque hubo buen ambiente desde el principio.

Yo siempre he pensado que para hacer una asociación así hace falta una especie de milagro...

Ya había buenas relaciones antes de crear el Barrio, lo cual propició la creación de la sociedad. Pero sí, creo que tienes razón, deben darse un montón de circunstancias para que barcos como este lleguen a buen puerto: "buen rollo", coordinación, cercanía, cooperación, etc.

Hay un nuevo turista en la ciudad ¿Cómo le convencerías para que visitase el Barrio?

Somos cinco sidrerías, cada una especializada en platos diferentes. Ofrecemos diez marcas de sidra y tratamos esta bebida muy bien. Los jueves, tenemos folklore asturiano, y los parroquianos improvisan tonada. Cada dos meses organizamos jornadas gastronómicas y tratamos de cuidar la cocina y el servicio al máximo. Yo siempre he dicho que el Barrio es como si fuese una única sidrería que ofrece "algo más".

N' Abril de 2007 anicióse esta Asociación col ánimu d'aportar "daqué más": cultura, folklor, concursos y xornaes son dellos de los eventos que puen esfrutar los sidreros que se dexen caer per esti barriu hestóricu de Xixón.



El Barriu la Sidra ta rializando toa triba d'actividaes culturales alrodiu la nuesa bébora patria

¿Es el Llano una zona muy sidrera?

A la vista está. El Llano tiene una gran proliferación de chigres, y cada vez hay más. Los gijoneses y visitantes ya saben que existe algo más aparte del centro y Cima-devilla. Digo esto sin ánimo de desmerecer los locales de estas zonas, ya que hay magníficas sidrerías en estas ubicaciones.



Testos y semeyes: Jose Luis Fernández Acosta



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





EL CRUCE

SIDRERÍA - MERENDERO

Luis Meana
Carretera de Deva, 8. Cabueñes. Xixón



No puede tener un nombre más afortunado; la sidrería que nos ocupa se encuentra en un cruce de caminos: Deva, El Infanzón y Xixón. La ubicación no puede ser más estratégica. Famoso bar de la parroquia de Cabueñes adaptado (iy de qué forma!) a los nuevos tiempos. Una terraza, un merendero, amplios comedores y una reforma acertada hacen de El Cruce un lugar especial.

Remontémonos atrás en el tiempo ¿Este lugar nació como merendero?

Aciertas plenamente. El Cruce se construyó como bar merendero en 1989. Yo soy el único dueño hasta la fecha junto con mi mujer, Chari.

Me imagino que en 20 años el local habrá cambiado mucho...

Así es. La primera reforma se hizo en el 92, cambiamos las paredes, fachadas y ampliamos los merenderos. Desde un punto de vista visual, le dimos un estilo más moderno. Además, nos propusimos añadir diferentes ambientes al conjunto global del negocio. Este año se hizo la última reforma integral del merendero y sidrería. Hemos añadido comedores de fumadores y no fumadores y hemos ampliado la barra.

¿En qué se diferencia un merendero moderno de uno antiguo?

Aunque cueste creerlo, antes eran mucho menos fre-

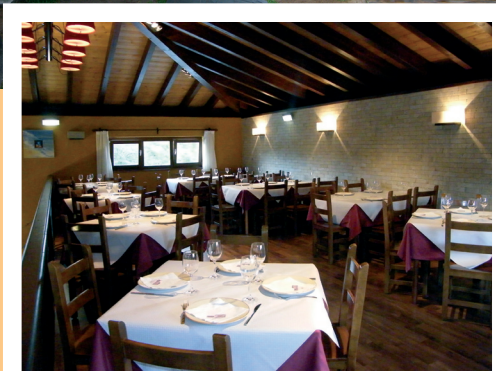
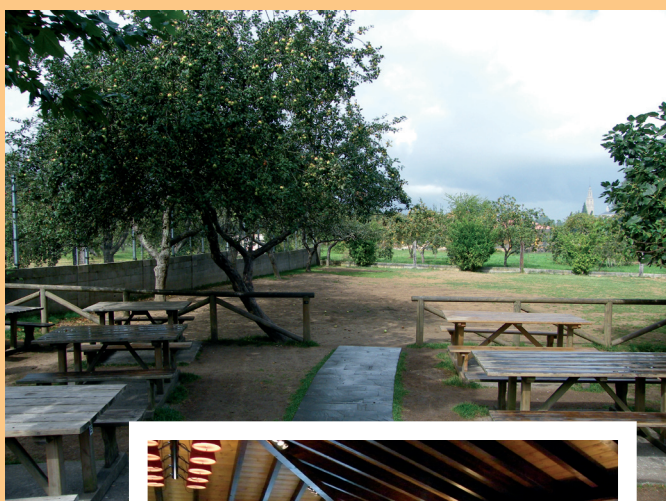
cuentados. Hubo una crisis de la sidra, casi me atrevo a decir que se la consideraba una bebida "plebeya", luego empezó a consumirla la juventud y las mujeres y todo cambió para bien, me refiero al consumo. Antes los clientes llevaban la comida, ahora la ponemos nosotros. Un merendero moderno es mucho más completo en servicios y comidas que uno de antaño.

¿Y las semejanzas?

El paisaje, las mesas y bancos de piedra de lo que es el merendero en sí. Es la misma imagen de hace décadas. Y así debe ser.

He observado que sirves dos palos de sidra. ¿Qué me puedes decir de ellos?

Te refieres a **Piñera** y a **La Llosa Serantes** de Denominación De Origen Protegida. Estamos más que contentos con esta sidra. Además, nos une una relación de amistad con los propietarios del llagar. Independientemente de eso, las dos variedades de sidra tienen una calidad



superior.

¿Se vende bien Llosa Serantes?

No nos podemos quejar, aunque está en periodo de adaptación.

Vamos a echar un vistazo al público que se pasa por El Cruce ¿Cómo es?

Es un conjunto de personas de todo tipo, aunque te puedo poner algunos ejemplos: a la hora de los menús tenemos muchos obreros (plato del día), para comidas de fin de semana todo tipo de clientes en general, y en los merenderos encontramos a parejas y familias.

¿Se acerca mucha gente al merendero?

Sí, sobre todo si hay buen tiempo. Suelen hacer meriendas cenas acompañadas por sidra.

¿Y los turistas? ¿Qué opinan de los merenderos?

Los extranjeros suelen quedarse asombrados por el hecho de comer en un prado, y también el resto de españoles.

Es todo un privilegio estar cerca de El Botánico y de La Universidad Laboral ¿Se acercan muchos visitantes por El Cruce?

Se acercan, vienen a comer o a cenar después de hacer la visita. Hemos notado muchos clientes que se acercaban después de disfrutar de "Las noches de la Laboral". No obstante, se acercan más de El Botánico.

¿Hay un "Más allá del verano" para un merendero?

Claro que sí. Hacemos bautizos, comuniones, comidas y cenas de empresas, reuniones...y un largo etcétera. Lógicamente, el verano es mejor que el resto de estaciones para cualquier merendero y para cualquier sidrería, a mi modo de ver.



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



EL CRUCE

MERENDERO - SIDRERÍA



COMIDA CASERA - ESPECIALIDAD EN TAPAS



DISTINTOS AMBIENTES



Ctra. de Deva Nº 8 · CABUEÑES - GIJÓN

Tif. 985 37 11 30

Chigres
de Xixón



VERDEMAR PARRILLA - SIDRERÍA

Gustavo Ariel Fernández Gómez, José Luis Calvo Cansado y Eladio Peláez de la Paz.
Carretera de La Providencia - Xixón



Porqué se llama Verdemar queda claro nada más ponerse en frente de la Parrilla, con la mar a un lado y los campos al otro; pero el nombre no lo pusieron los actuales propietarios, ya lleva con el desde el año 1941, cuando abrió por primera vez sus puertas. Por eso decimos que es un clásico, aunque en el último año el cambio fue radical

Hace falta valor para meterse en un proyecto de esta envergadura cuando todo el mundo hablaba de crisis...

Había que tirar para adelante y tenía muchas posibilidades este local.

Si... tiene una terraza con 14 mesas delante, la parte de la sidrería, con 8 o 9 mesas, el comedor y el merendero, con 60 mesas.

Además tenemos un parking propio bastante amplio y estamos planeando poner una zona de juegos infantiles.

¿Cómo definirías Verdemar, es una sidrería que sirve comidas o un restaurante que sirve sidra?

Es una parrilla que sirve sidra. La única parrilla que hay por esta zona.

Se nota que vosotros no sois asturianos...

- Nosotros dos somos argentinos y Eladio es de aquí.

Ah, entonces él es el entendido en sidra y vosotros en

carne...

No, Eladio es el parrillero (risas). Yo (José Luis) estoy en la cocina y él (Gustavo) es el que está encargado de lo que es salón, estar con la gente, y el otro es el parrillero.

Nos repartimos el trabajo.

¿Y haces cocina tradicional asturiana?

- Pues si, hacemos la famosa fabada y otros platos tradicionales. Luego tenemos una carta muy variada para todos los gustos, tenemos pescados, tenemos mariscos, tenemos carne, trabajamos a la brasa. Especialidades, muchas. Puede ser el chuletón a la parrilla, el pescado en la cocina... también tenemos tapas.

- Procuramos tener una carta muy amplia y para todos los bolsillos. Además tenemos un menú muy variado, ocho platos de menú, a elegir, siempre con carne y pescado, con parrilla en el menú.

- Tiene siempre una entrada, que es un fiambre, ensalada, sopas variadas. Luego un plato tradicional de coci-



En la parrilla Verdemar ofrecen gran variedad de platos cocinados con sidra

do, fabada o garbanzos o así y después ya el pescado y algo de parrilla. Procuramos darlo muy variado. (José Luis es muy modesto y no nos lo cuenta, pero en realidad sabemos de buena tinta que es especialista en cocinar platos con sidra, tanto tradicionales como originales)

¿Cómo escogisteis la sidra?

- Tenemos **sidra Herminio**. Trabajamos en más sitios con ella y nos gusta.
- Anteriormente trabajamos en más sidrerías y fuimos viendo que resultaba bien.
- Dentro de los palos que hay, es la gente misma la que te va diciendo lo que le gusta, son ellos los que van escogiendo y te van diciendo lo que puede resultar.

¿Le dais importancia a echar bien la sidra?

- Sí. En la sidrería la echamos nosotros. En el comedor, con tapón, en los exteriores al gusto del consumidor, en la sidrería a mano
- Lo tradicional es lo tradicional
- A mi los echadores estos que hay ahora no me gus-

tan. Primero porque no se necesitan, y luego porque sale muy fuerte la sidra, la bate mucho y pierde mucho sabor. La mejor manera de echar la sidra es escanciándola, y si no se puede, como mucho con el tapón.

- El escanciador eléctrico es como si la echaras con el sifón. En el comedor no la echamos porque las mesas están más cerca y la gente que no toma sidra puede molestarle que los salpique, o si cae en el suelo y se resbala, no está preparado para ello.

Para terminar, ¿Cómo se ve el mundo de la sidra cuando se viene de otro país?

- Complicado, sobre todo para echarla. Pero bien.
- Yo me crié entre ello. Mi padre es asturiano, a pesar de que vivimos en Argentina me crié entre ello, en el centro Asturiano, se tomaba sidra. Para mi es algo natural, no me tomó por sorpresa.
- Yo también, iba al Centro Asturiano de Buenos Aires... dentro de todo la tradición nosotros la tenemos de allá, no nos pareció tan raro como a alguien que no conozca nada de nada.



VERDEMAR
PARRILLA

FUEGO Aire MAR TIERRA

LOS ELEMENTOS

www.mesonparillaverdemar.es
 Alto La Providencia. Nº 2824
 33203. Gijón - Asturias
 ☎ 984 102 123

Especialistas en carnes a la brasa





LUBINA AL HORNO

LLUBINA AL FORNU

Sidrería Dakar

M^a Teresa Covadonga Gordón García (Tere).
C/ Juan Alonso 11 - Xixón



Un plato tradicional, elaborado por una cocinera con mucha experiencia, en una sidrería con historia.

Leyendo la receta puede parecer que la lubina a la sidra es un plato de elaboración extremadamente sencilla y rápida de preparar. Pero como en todo, la mano de la cocinera es la que marca la diferencia. "Puedes tener muy buen producto, pero si a la hora de prepararlo no tienes esa chispina... no te sale, no es lo mismo, todo influye."

Y es que si cada uno en la vida tiene un puesto destinado, Tere tiene muy claro que el suyo es la cocina. "Es lo que me gusta". Menos mal, porque lleva toda la vida en ello, y el resultado salta a la vista. Sus padres abrieron el primer Dakar hace más de cincuenta años, y en su cocina fue aprendiendo, un poco con su madre, un poco de manera autodidacta, el difícil arte de

sacar lo mejor de cada plato. Por supuesto, la especialidad son los platos de mar. La Sidrería Dakar está a un paso de la playa San Lorenzo, y la cercanía de la mar influyó sin duda en su estilo de cocinar.

Claro que por buena que sea la cocinera, si los ingredientes no acompañan, poco hay que hacer "Todo influye en el resultado". No es por quitarle el mérito a Tere, pero el pescado recién traído de la mar, de primerísima calidad, también ayuda. En la Sidrería Dakar podemos encontrar habitualmente chopo, merluza y rodaballo frescos, además de la lubina, claro está.

Sin embargo, la marca de la sidra, según Tere, no influye en el sabor final del plato, así que ella utiliza indistintamente **Trabanco** o **Arbesú**, los dos palos que

trabajan en la Sidrería Dakar. Lo importante es que lleve sidra, es fundamental para la receta y además, atrae al comensal


“La mayoría de la gente si pones algo de sidra entra más, lo pide más. No solo los de fuera, también la de aquí”. Comprensible.

¿Y si no nos apetece lubina a la sidra? La siguiente recomendación es el Bacalao “Hay que probarlo”. Si solo queríamos picar algo mientras tomamos un par

de botellas, entonces los chipirones y la parrochina son los más solicitados.

¿Algo más que comentar?

Pues sí, “Que la gente se anime y venga a probar, es una cocina muy tradicional y muy casera.” Así que ya saben...

 Testu y Semeyes. Lucía Fernández Marqués



Ingredientes

- Lubina
- Medio vaso de sidra
- Una manzana
- Ajo
- Cebolla
- Una pizca de harina
- Almejas
- Patata
- Caldo de pescado

Preparación

Se pican el ajo y la cebolla, esta última cortada muy menuda, para posteriormente pocharlos en un sartén con un poco de aceite

de oliva.

Después se añade una pizca de harina y el caldo de pescado y se revuelve bien.

Ya se puede echar la sidra, hasta alcanzar el volumen de salsa deseado. La cantidad depende de gustos, pero medio vaso, más o menos, es una medida adecuada.

Poner a cocer la lubina en esta salsa. El tiempo de cocción es de entre quince y veinte minutos. A media cocción se añaden las almejas y casi al final, una manzana partida en gajos.

A la hora de presentarlo, Teresa nos sugiere poner de base las patatas panadera, asomando un poco y formando una especie de estrella alrededor del plato, con el pescado y las almejas en el centro, rodeado de los gajos de manzana y espolvoreado con perejil.



Especialidades:
Pescados de Roca al Cava
Merluza con Salsa de Oricios
Pulpo Amariscado
Bakalao con Salsa Dakar
Chuletón de Carne Roxa
Cebollas Rellenas

C/ Juan Alonso, 11 · 33202 GIJÓN (Asturias) · Reservas: 985 357 670 y 984 399 824

BOMBONERÍA GLORIA

LA SIDRA MÁS LLAMBIONA

Eva María Brun
Fernández Vallín 2 - Xixón



Sorpresa, la sidra más dulce nun ye la del duernu. La trufa de manzana de la Bombonería Gloria ye, mui probatiblemente, la presentación más llambiona qu'un sidreru pue alcontrar de la nuesa fruta favorita.

Eva María Brun representa a toda una familia profundamente implicada con el mundo del chocolate: cuatro generaciones de maestros chocolateros y pasteleiros preceden a la actual.

En el presente, la familia se reparte entre el trabajo en el obrador, que lleva desde 1967 produciendo y sirviendo bombones a decenas de confiterías de Asturias, y la **Bombonería Gloria**, el sueño alcanzado de Pio Brun, donde se ofrecen directamente sus chocolates al público desde el año 2007, siendo precisamente una de las pocas bombonerías especializadas de la ciudad.

Entre sus más de cincuenta variedades de exquisitos

bombones, inevitablemente nos llaman la atención especialmente unos...

Trufas de manzana.

La idea es sencilla, trufas normales, bañadas en chocolate con leche, pero con licor de manzana en lugar del coñac.

El resultado no es un bombón de licor cualquiera: de hecho, el licor no se nota en absoluto. Es más, invito a un buen taster de sidra a probarlo a ver si lo detecta, yo ya lo hice.

Curiosamente, en estas trufas los sabores llegan uno a uno, como encadenados: primero el del chocolate,



al que luego va mezclándose un delicado sabor de manzana, suave, casi como un aroma que va filtrándose en el paladar; y finalmente la manzana en sí entrega todo su sabor en el último momento, dejando un retrogusto frutal y ganas de más.


El truco, como suele ser lo habitual, está en dar con el punto justo de cada uno de los elementos, y una sabia combinación de los mismos.

Ofrecidas sobre una botella de sidra vitrofundida, para que se sepa bien de donde viene la idea, estos



bombones son una muestra más de la conexión entre la Bombonería Gloria y la cultura asturiana. Además podemos encontrar en su tienda otros ejemplos: las pedras de Don Pelayo y los Pelayinos siguen siendo una de sus especialidades más apreciadas. Su presentación en cajas con la historia de Don Pelayo las hacen un regalo muy buscado. "Además, como están escritas en asturiano, gustan mucho" nos explica Eva.

La Bombonería Gloria participa en "Xixon Goloso", un tour que nos lleva de establecimiento en establecimiento probando las especialidades más dulces de Xixon.

 Testu y Semeyes: Nora Marqués Fernández



C/ San Bernardo, 81 - Gijón (Asturias)
Teléfono 985 31 90 81 - 985 17 62 43
www.ellagardebegona.com



TALASOTERAPIA

Centro de ocio, salud y belleza

Playa de Poniente. Dique Este - Xixón

www.talasoaponiente.com

Talasoaponiente supone la evolución histórica de las termas romanas del Campo Valdés, los baños de Isabel II o los balnearios de finales de 1800.

Progreso, consagración y mejora adaptada a los tiempos de viejos balnearios, termas, y baños turcos, este centro de bienestar se erige como un espacio para cuidarse, mimarse y disfrutar.

El edificio de vidrio y pizarra, se encuentra orientado al sur y asoma al Cantábrico, integrándose en el entorno y definiendo el perfil urbano del Poniente Xixonés. Una instalación de tres plantas que actualiza el espíritu de los antiguos balnearios y en la que se resume la vocación marinera de la ciudad.

Talasoaponiente es un centro de talasoterapia, un gran complejo deportivo y un parque lúdico acuático, creado para el bienestar, la salud y la diversión. Dotado de una completa oferta de servicios (talasoterapia, gimnasio, salas de actividades, fisioterapia, parque lúdi-

co...) para sentir los beneficios del mar por dentro y por fuera durante todo el año.

El edificio se organiza en tres áreas complementarias entre sí:

- El **área de talasoterapia**, espacio para relajarse, cuidarse y disfrutar de los efectos del medio marino.
- El **parque lúdico acuático**. Un parque acuático para niños y mayores. En el corazón del edificio, con vistas a la playa de Poniente, se puede disfrutar de todo tipo de juegos y actividades basados en el agua: toboganes, piscina hidromasaje, río contracorriente, una cueva y piscinas equipadas para el disfrute.
- **Área Sport**, Talasoaponiente es también un complejo deportivo con una gran sala fitness (420 metros cuadrados con la más moderna maquinaria) y cuatro salas de actividades donde se llevarán a cabo más de 100 actividades semanales dirigidas por personal especializado. Además, el centro ofrece cursos con actividades novedosas como el "Kinesis".





Si se buscan sensaciones diferentes en espacios personalizados, Talasoponente ofrece circuitos temáticos: Finlandés, Romano, Japonés y Sensorial. Dichos circuitos alternan una parte seca (sauna), una parte húmeda (baño de vapor), duchas de contraste de diferentes tipos y zonas de relax. El circuito sensorial, consta de una piscina con instalación de musicoterapia y cromoterapia y una zona relax para conseguir una relajación total de cuerpo y mente.

El complejo deportivo también cuenta con una piscina de nado para entrenamientos libres o para actividades acuáticas colectivas.

Sin salir del centro, ya en la planta superior, las espléndidas vistas a Cimavilla, al puerto deportivo y a la playa de Poniente nos animan a disfrutar en la terraza exterior de su restaurante con una rica oferta gastronómica (restaurante "Las Carolinas").

El **área de belleza y bienestar** complementa la oferta: un emplazamiento para sentir los beneficios del mar a través de las manos de nuestros expertos. Masajes y tratamientos para su bienestar físico y psicológico. En esta sección del centro se pueden encontrar los trata-





mientos de Hamman, peeling, bañera bioenergética, y vela, además de los servicios de estética, depilación láser y nutrición.

Talasoniente cuenta además con una **clínica de fisioterapia, "Theramar"**, que emplazada en este magnífico espacio, utiliza esencialmente el agua del mar: sodio, calcio, yodo, azufre... Elementos que, junto con la temperatura y la presión del agua, alivian el dolor y mejoran la salud: hidrocolonterapia, fisioterapia, fisioterapia acuática, quiropráctica, osteopatía...

El corazón de la clínica lo constituye un **circuito integral de talasoterapia** con banco de arcillas, masaje local descontracturante, inhalador y piscina de agua marina con máquinas de gimnasia y chorros subacuáticos.

Abonarse es práctico y sencillo:

- Abono Sport, con acceso al área sport y parque lúdico acuático.
- Abono Talaso, con acceso al conjunto de servicios: área sport, parque lúdico acuático y área de talasoterapia.

Si desea disfrutar de forma puntual de todos o de algún servicio, Talasoniente también le ofrece esa posibilidad mediante la venta de entradas con una duración de 2h 30m en la instalación.



Testu: Jose Luis Fernández Acosta Fernández y Talasoniente
Semeyes: Talasoniente

Hamman, el relax que viene de oriente

El Hamman (Hammin), también conocido como baño turco o hamam, es una modalidad de baño de vapor que incluye limpiar el cuerpo y relajarse. Este tipo de servicio le otorga singularidad al centro, ya que muy pocos espacios de bienestar lo ofrecen. Talasoniente ofrece un servicio para dos personas de una hora y media en un recinto equipado con saunas, una bañera hidromasaje, la zona de lavado y la zona de relax con tumbonas refractarias. Todo esto en un ambiente personalizado y acogedor.



Allí donde vayas Asturias y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



asturianos
100%

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

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte