

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

Númeru 71 - Payares 2009 3€

XIXÓN DE SIDRE

CUMPLE COLES MEYORES
ESPEUTATIVES

SIDROCOLE

EL COLEXU PINZALES
VISITA'L LLAGAR JR

VILLAVICIOSA
SIDRERA
ESPECIAL

Denominación de Origen Protegida

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



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

Sidra de Asturias



Sidra Canal, S.L.

Asturvisa

Sidra J.R., S.L.

Sidra Angelón, S. L.

Llugar Castañón, S.L.

Hay una sidra 100% de Asturias



Sidra Menéndez, S.L.

Sidra Cortina Coro, S.L.

Lagar Herminio, S.L.

Sidra Acebal, S.L.

Sidra Ortizón, S.L.

Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen



XIXÓN DE SIDRE 6

25.000 VOTELLES EN SEYES XORNAES
LOS CHIGRES VIÉRONLO ASINA
SIDRERÍA NAVA
MIGUEL ÁNGEL VALLEDOR RÚA
LO QU'OPINEN LOS SIDREROS

SIDROCOLE 22

EL COLEXU PINZALES VISITA'L LLAGAR JR

CONCURSU D'ECHAORES 26

FELIX DE LA FUENTE PROFETA EN SU
TIERRA

CONTRATAS SOMIEDO 28

REHABILITACIONES

Grupu Tastia CABUEÑES / LA LLOSA SERANTES 30

ETIMTA 32

GAITA ASTURIANA

CONCURSU SEMEYES 34

TRIVIAL SIDRERU 36

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 38

ACTUALIDÁ 40

Agospios 44

CA LA ROZA

Pa Picar... 48

VALLES DEL OSO. QUESERÍA

De chigre a chigre ... 52

VIEJO
LAS UBIÑAS
EL VARADERO
LA MANDUCA
CASA FERRERÍN
MUSS D'ANTAR
COMO TU QUIERAS
EL LLAGAR DE PALACIO VALDÉS

Especial Villaviciosa Sidera

BEDRIÑANA 72

EL TONEL

EL CATALÍN

ALA ERA

CONFITERÍA SAN FRANCISCO

PESCADOS CORTINA

L'ORBAYU. TIENDA COMESTIBLES

Platu'l mes...

CEBOLLES RELLENES

MILHOJAS DE BACALAO



NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural
L'Ynfanzón

www.sidrajr.com

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

LA SIDRA

Payares 2009

Número **71**

Edita: Espublizastur S. L.
pal Ensame Sidreru
Depósito 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
lamcider

COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU

Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

Jose Luis Acosta Fernández
Tlf.: 646 879 256
joseluisacostafernandez@gmail.com

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.




CASA *Restaurante - Sidrería*

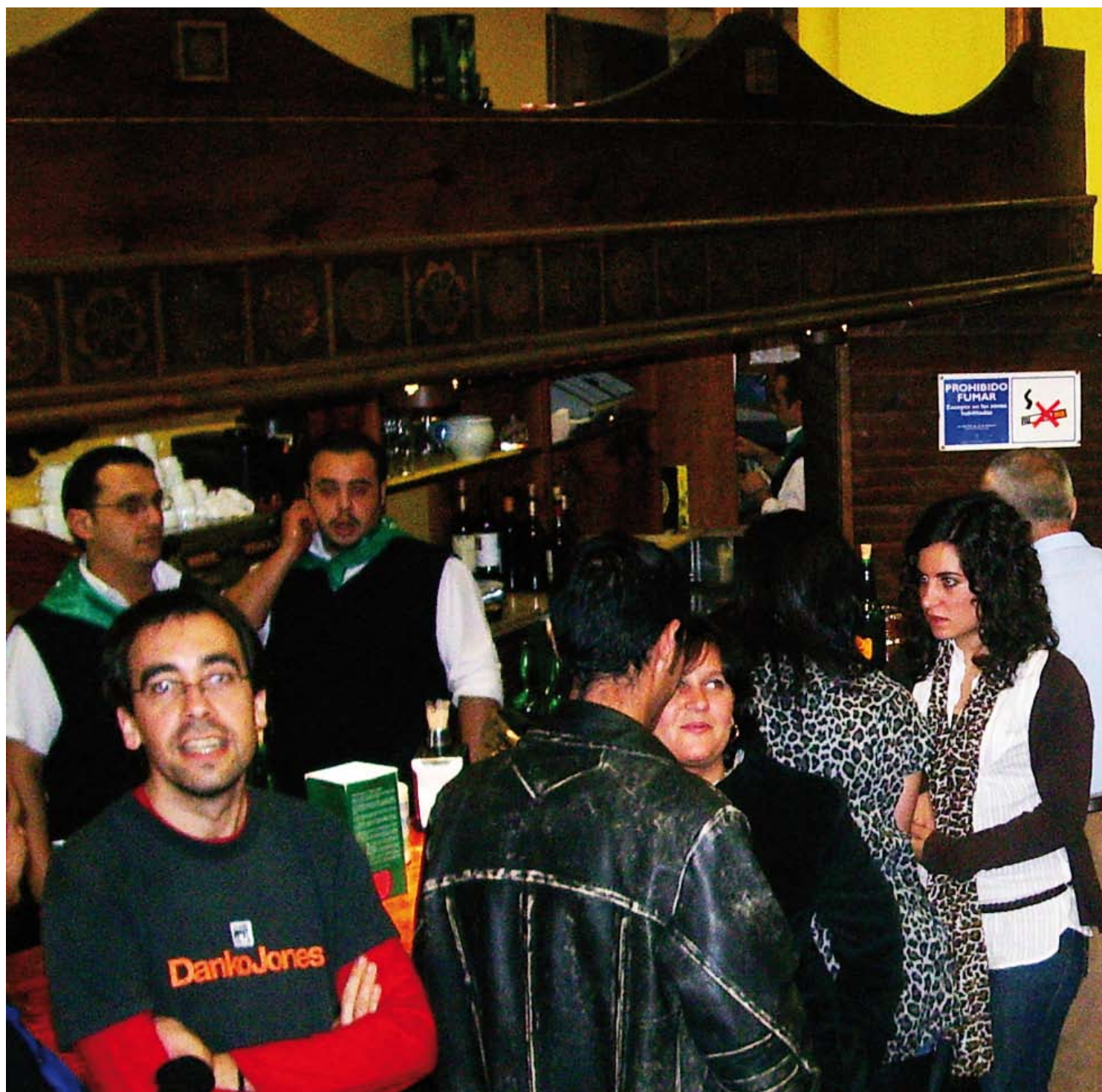
Ferino

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

gijón

25.000 botelles en seyes xornadaes

“XIXÓN DE SIDRE” CUMPLE COLES MEYORES ESPEUTATIVES



Pesía'l desafortunáu nome del eventu "Gijón de Sidras", nel más puru estilu turísticu-madrilanu, l'eventu sidreru resultó tou un ésitu, algamando una rempuesta popular que tornó a ser la gran protagonista, y que dexa afitao'l protagonismu sidreru de Xixón



La sidre inundó Xixón ente los díes 20 y 25 d'ochobre. Neses seyes xornaes celebérose la primer edición del festival "Xixón de Sidre", nel que participaron 24 chigres que sirvieron 25.000 botelles de sidre d'otros 24 llagares, cifra de récord que l'añu qu'entra va poder superase tres l'ésitu en ventes d'esti añu, según anunció l'alcaldesa de Xixón, Paz Fernández Felgueroso.



"Xixón de Sidre" dió-y enforma más vida a los chigres, con una interesante ufierta sidrera y gastronómica a los veceros.

El certamen "Xixón de Sidre", organizáu pola empresa de marketing Fenicia y promovíu pol Plan de Competitividá Turística pal turismu gastronómico del "Principado", nel que participen el Gobiernu, les Cámares de Comerci y FADE, ente otros, tenía comu oxetivu promocionar la sidre comu productu de calidá. Pa ello, celebérose un sortéu pa repartir los 24 llagares participantes ente los chigres, lo que fixo que munchos chigreros pudieran conocer palos de sidre distintos a los que suelen tener nel so establecimientu.

Al mesmu tiempu, los chigres prepararon un platu especial que servir nes seis xornaes del festival en cazuelos de dos tamaños: pequeña o grande. Estes cazuelines o

cazuelones costaríen poco más de lo que ye una botella de sidre y serviríen, al mesmu tiempu, pa promocionar la gastronomía asturiana. Asina, por 2,90 y 3,90 euros, respectivamente, los veceros podíen esfrutar de una ración pequeña de fabes con rabu de toru o con pulpu, muxones a la sidre o chipirones afogaos, ente otros. Precios mui competitivos que sirvieron pa enllenar los chigres xixoneses esi fin de selmana y pa da-yos más ambiente per selmana.

Una de les coses a les que daba más importancia "Xixón de Sidre" foi la calidá del productu y los llagares collaboraron participando con palos de mui alta calidá que nun dexaron insatisfechu a nengún chigreru. En dalgu-

XIXÓN DE SIDRE

20 AL 25 D'OCHOBRE



nos sitios namái se sirvió sidre tradicional, pero n'otros munchos también tuvo presencia la sidre de Denominación d'Orixe Protexida de los llagares que-yos tocó nel sortéu.

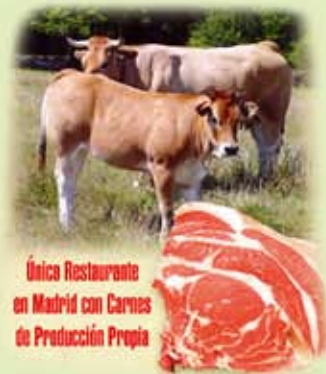
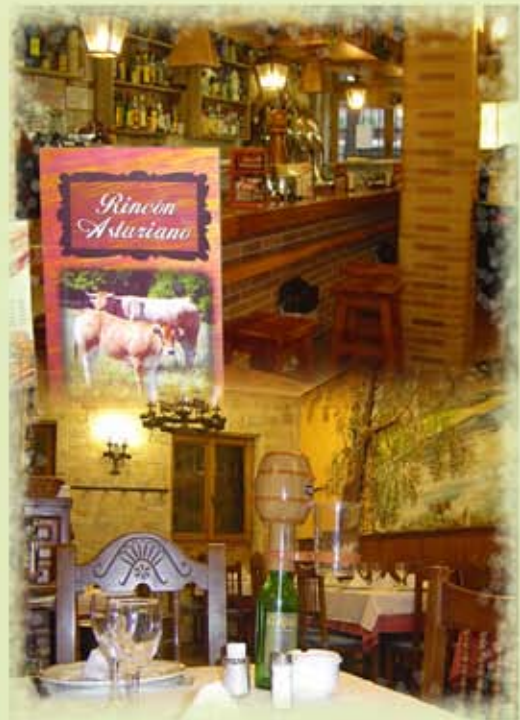
La propuesta realizada polos organizadores gustó ente los xixones, que respondieron enllenando les sidrerías participantes y consumiendo 25.000 botelles y 15.000 cazueles, según cifres oficiales, nos seyes díis del certamen. En dellos chigres, comu na Sidrería Nava, agotóse tola sidra'l día últimu del eventu, lo que demuestra cómo les previsiones iniciales quedáronse curties.

Mentes, otro de los asuntos que quería promocionase

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

XIXÓN DE SIDRE

20 AL 25 D'OCHOBRE



especialmente yeren los cantarinos de chigre, una tradición perguapa que ta perdiéndose nes sidreríes. Pa ello, dellos coros profesionales percorrieron per toles sidreríes participantes los díes del festival, dando collor a los establecimientos y animando a los veceros. Una iniciativa aplaudida por toos y que choca cola prohibición de cantar qu'esiste en munchos chigres n'Asturies, en dalgunos casos alegando problemes colos vecinos que nun existen realmente.

Trés díis depués del preslle del certamen, falláronse los ganadores de los premios istauraos nesta primer edición de "Xixón de Sidre". El gallardón al meyor equipu sidrería-llagar foi pa La Chalana y Sidre Trabanco, lo que nun ye d'extrañar porque la marisquería trabaya habitualmente con esti llagar xixonés. Mentos, el premiu al meyor llagar foi pa Sidre Acebal y el de meyor barra de chigre pa la sidrería Nava. Comu meyores escancia-dores quedaron Jorge Alberto Ramos (Los Pomares) y Miguel Ángel Valledor (Principado).

Pal añu qu'entra Xixón va volver a vivir una selmana dedicada n'esclusiva a la sidre de calidá y el so consumu nos chigres. De les primeres ocasiones hai que deprender y de xuru que van vese cambios na forma de planificar la segunda edición de "Xixón de Sidre", comu puede ser la incorporación de más establecimientos y el dar más importancia a los chigres de los barrios. Ente los veceros, la protesta más estendida yera la distancia esistente ente dalgunos de los chigres participantes, lo qu'obligaba a los clientes a facer desplazamientos llargos ente botella y botella.

Otru asuntu ye'l nome del festival utilizáu principalmente en prensa y nos cartelos pa referise al eventu, 'Gijón de sidras', una espresión totalmente ayena a los asturianos y más propia d'un turista madrilanu que d'una ciudá que quier ser referencial de la sidre y la cultura sidrera.

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

Grupo ESMALNOVA

Tel. 629 861 754

- In Situ.
- En cualquier color.
- Certificado de Garantía.

- ANTIDESLIZANTES PARA SUELOS
- ELIMINACION DE FILTRACIONES DE HUMEDAD Y MOHO EN JUNTAS
- REPARACION DE DESCONCHONES

Isidro Isidrin

Bien escanciada sabe mejor



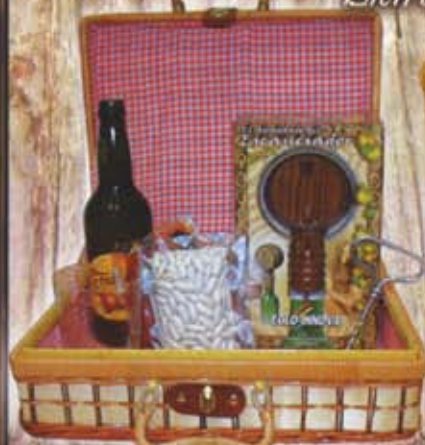
En el restaurante, en el merendero, ...
¡Ay Isidro cómo te quiero!



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

Cesta Asturiana

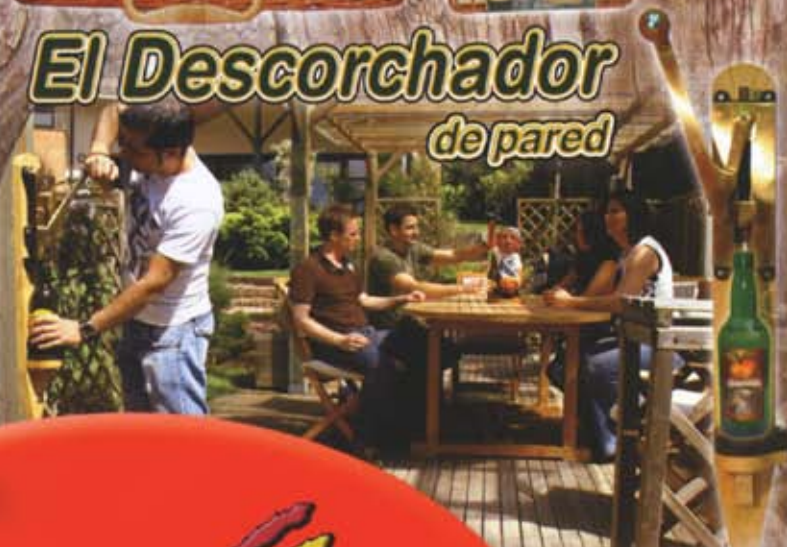
Bien escanciada sabe mejor
los regalos perfectos



INGREDIENTES:
- 4 Kg de Sidra
- Compañer (1 charizo,
1 puerca, 1 trío)
- 1 Botella de sidra
- 1 Descorchador
- 1 Vaso de sidra
- 1 Escanciador eléctrico
- 11 navajas
- 1 Sidra bien escanciada



El Descorchador de pared



El ayudante del Escanciador eléctrico



EOLO-SPORT
INDUSTRIAS, S.A.

eolo.com
radsails.com

Grupo eolo

EOLO-SPORT Industrias, S.A.

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



XIXÓN DE SIDRE

20 AL 25 D'OCHOBRE

Los chigres viéronlo asina...

MARISQUERÍA SIDRERÍA SPORTING

Juan Carlos Valdés, propietario
Avenida Pablo Iglesias, 75

Huevos escojonados
Llagar La Nozala (Porceyo - Xixón)
La Nozala y Escalada DOP



¿Por qué se encuentra la Sidrería Sporting en “Xixón de Sidre”?

Porque es una cosa innovadora, nueva, y me interesa participar en ella. Todo lo que sea fomentar la sidra es bueno para todos.

¿Cómo se notó en su establecimiento la participación en esta iniciativa?

Principalmente en que vino gente nueva o personas que hacía tiempo que no se dejaban caer en la sidrería, lo que se traduce en mucho más público. Es una buena idea porque los consumidores de sidra parece que se mueven más, lo que permite abrir la sidrería a nuevos clientes, y llama la atención de aquellas personas que no suelen parar en los chigres.

La cazuela que acompaña a la sidra lleva huevos escojonados. ¿Por qué este plato?

Porque lo teníamos en carta prácticamente desde que abrimos y pensamos que presentarlo en este certamen era una buena manera de mostrar uno de los platos que más trabajamos en la sidrería.

¿Es necesario este tipo de certámenes para promo-

cionar la sidra?

La promoción de la sidra ya se hizo en su día y lo verdaderamente importante es que cada día están saliendo palos de sidra con mucha más calidad de la que había. Eso se está notando entre los consumidores y el golpe de efecto de “Xixón de Sidre” demuestra que la sidra sigue siendo un producto valorado por los clientes.

¿Qué sidra fue la que le tocó?

La Nozala y la verdad que salió muy bien. Ya habíamos trabajado con ellos de la que empezamos y, ahora, tras el sorteo, me llamó la atención la sidra tan buena que tienen. Otra de las cosas buenas de este festival es que nos permite conocer los palos de sidra que hay. Mucha gente tiene en mente dos o tres tipos de llagar y no cuenta con que hay muchos más de igual o mejor calidad.

¿Se está perdiendo la tradición de cantar en los chigres?

Aquí no se pierde porque es un sitio donde todavía dejamos cantar. Tenemos buenos cantantes que suelen parar por aquí y se suele cantar dos o tres días a la semana. En la sidrería Sporting somos muy animosos a la hora de cantar.

SIDRERÍA CASA CARMEN

Carmen Prendes, propietaria
Cai Manso, 26



Albondiguillas en salsa de queso
Sidra Fonciello (Siero)
Fonciello y Llaneza DOP

¿Qué le hizo participar en “Xixón de Sidre”?

Me pareció un tema interesante y una buena idea para fomentar más el mundo de la sidra. Además hay mucha crisis y se necesita propaganda, para que se conozca la sidrería y se mantenga el consumo de sidra.

¿Por qué escogieron albóndigas con salsa de queso?

Es un plato que está muy bueno y pensamos que podía funcionar bien en “Xixón de Sidre”. Lo elaboramos exclusivamente para el certamen y está gustando mucho, especialmente por la salsa de queso asturiano que acompaña a las albóndigas.

La sidra es una bebida a la que le están saliendo muchos competidores.

Sí, pero creo que sigue en alto. Nosotros tenemos una clientela fija y muy fiel a la casa, y el consumo de sidra continúa siendo bueno.

¿Se notó por semana un aumento de la clientela?

A pesar de la crisis que hay, que está todo más bajo, sí se notó estos días que la sidrería estaba muy animada. El hecho de tener por un poco más de dinero una cazuelina, con la que te fartuques, es algo que llamó mucho la atención y que atrajo mucha gente a la sidrería.

SIDRERÍA RESTAURANTE CASA PARDO

Pepe García, encargado
Avenida Pablo Iglesias, 69



Pulpo y setas
Sidra J. Tomás (Villaviciosa)
J. Tomás natural y Molín del Medio DOP

A usted le ha tocado la sidra J. Tomás. ¿Qué tal?

Muy bien. Está buena y los clientes habituales no han protestado. Aquí tenemos varios palos, como Hermínio, Castañón o Angones, por citar unos, y si la gente no protesta es que la sidra está buena.

¿Cree necesario fomentar que las personas acudan a los chigres y no a otros negocios?

Todo lo que se haga es bueno. Iniciativas como “Xixón de Sidre” ha ayudado a que haya más ambiente por la semana en la sidrería y siempre es mejor para el sector que los clientes acudan a los chigres antes que a otros negocios. Con la crisis se está notando mucho la bajada del ambiente por la noche. La gente ya no está en el chigre hasta las doce o la una, como antiguamente.

¿También se pierde lo de cantar en los chigres?

A mí me parece una tradición muy guapa y por eso veo bien la iniciativa de que vayan los coros por todas las sidrerías participantes para dar ambiente. Eso gusta mucho a la gente.



XIXÓN DE SIDRE

20 AL 25 D'OCHOBRE

SIDRERÍA TRÉBOLE

Natalia Iglesias, gerente
Cai Vizconde de Campogrande, 4



Chistorra con patatines
Sidra Riestra (Sariego)

¿Por qué participa la Sidrería Trébole en este evento?

Como en octubre está todo un poco parado, pensamos que era una buena idea para animar a la gente a venir por la sidrería. También por cambiar un poco, ver otros palos de sidra y probar un pincho nuevo.

¿Es una experiencia positiva para el local?

Sí, porque hemos visto a mucha gente nueva que no conocemos y que posiblemente se acerquen por primera vez por la sidrería, y eso es bueno. También hemos notado que nuestros clientes habituales que en otoño vienen sólo los fines de semana se han acercado por semana o que toda la gente que viene por el bar suele consumir sidra, lo que es importante para el fomento de la bebida.

¿Qué sidra ha estado vendiendo?

Sidra Riestra, que ya conocía de probarla en otros establecimientos, y está saliendo muy bien. Habitualmente trabajamos con Bernueces y los clientes recibieron bien el cambio.

SIDRERÍA LA GALANA

Abel González, gerente
Plaza Mayor, 10



Guiso mariner de congrio y arbeyos
Sidra Acebal (Xixón)

¿Qué se gana tomando parte en un festival como éste?

Gana Xixón y, por consiguiente, todos los establecimientos que participamos. Ganas en imagen, en publicidad y en ambiente. La ciudad también se mueve. Creo que es importante apoyar todos los eventos que la ciudad organice porque sirven para dar dinamismo a Xixón.

¿Está bien promocionada la sidra?

La sidra es un producto único en el mundo pero no lo sabemos vender lo suficiente bien. Además necesita mucho cuidado, que para servirlo correctamente implica una gran profesionalidad de los camareros. Deberíamos de potenciar muchísimo más todo el tema de la sidra.

¿Se suele cantar en La Galana?

Sí, tenemos gente joven que viene por aquí a los que les gusta cantar. Quizás sean una excepción, la gente más joven ya no escucha esas canciones y no se siente identificado con ellas. Por eso se va perdiendo la tradición. También está el cambio que dieron las sidrerías. Por ello, me parece muy buena idea que vengan coros por las sidrerías para fomentar los cantares de chigre. Los que vinieron por aquí lo hicieron muy bien e interpretaron habaneras y canciones populares muy bonitas.



Ventanas • Rotura de Puente Térmico
Cerramientos • Puertas
Mamparas • Barandillas • Bajos Comerciales
Presupuestos sin Compromiso
Fabricación e Instalación Propia

El Caleyo, 8 · 33172 Ribera de Arriba (Asturias) · Tlf./Fax 985 797 204
e-mail: aluminio@hotmail.com · www.aluminiosmiro.com

SIDRERÍA CASA FEDE

José Riestra, gerente
Cai Acacia, 5



Callos con garbanzos
Sidra Muñiz (Tiñana, Sieru)
Muñiz y Muñiz d'Escoyeta

¿Es "Xixón de Sidre" una buena manera de promover el consumo de esta bebida?

Yo considero que sí. Hacen falta iniciativas similares porque es muy importante fomentar el consumo de sidra. No sé cómo funcionarán en otros sitios, pero por aquí ya vino gente pidiendo una cerveza y la cazuelina y nosotros les dijimos que sólo podíamos servirla con sidra. Es muy importante para Asturias el defender la sidra a muerte frente a otras bebidas, aunque también las sirvamos en nuestros establecimientos. Si te duermes, al final te lleva la corriente y es necesario atraer clientes.

¿La mejora de la calidad de la sidra ayuda a atraerlos?

Sí, porque el cliente lo que demanda es sidra de calidad y si la sidra es buena, va a consumirla. Antiguamente había sidra buena y sidra mala, pero todos los llagares han evolucionado y ahora es raro el encontrar sidra que sepa a vinagre. Los llagareros miman mucho la sidra, la cuidan, y si alguna vez sale un palo malo, no dudan en cambiártelo en el mismo día.

Para terminar, ¿se canta en Casa Fedé?

Antiguamente venía un grupín los lunes a cantar, pero eran chavales jóvenes y se fueron casando y, lógicamente, cambiando sus costumbres. La gente viene corriendo, toma la botellina de sidra y se marcha. La sociedad actual ya no es como antes y eso se nota en todo. Por otro lado, me parece una iniciativa muy guapa que venga gente profesional a cantar y que le dé a la sidrería un toque tan especial.

SIDRERÍA MARISQUERÍA LA CHALANA

Juan Mesa, propietario
Cai San Xosé, 31



Patatines con pulpo
Sidra Trabanco (Llavandera)
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

¿Qué le parece la iniciativa de "Xixón de Sidre"?

Nos pareció una buena idea para fomentar las costumbres y tradiciones de la sidra, que poco a poco se pueden ir perdiendo si no se conservan. Para todos lo que vivimos de este negocio todo lo que se haga para su fomento es bueno.

¿Es una buena manera de promocionar el consumo de sidra frente a otras bebidas?

Sí, porque todo lo que no se cuida se acaba perdiendo y la gente tiene muchas alternativas donde escoger. Festivales como éste son importantes y todavía no se había hecho ninguno, por lo que es de alabar esta iniciativa. La gente, en lo que respecta a la sidra, siempre responde.

¿Ha vendido más de lo habitual?

Sí, mucho más. Se ha notado la celebración del certamen.

Para finalizar, ¿se canta en La Chalana?

No, pero no por decisión nuestra. Los vecinos suelen protestar y no es posible hacerlo. Durante estos días vinieron a cantar por la sidrería debido a la iniciativa de "Xixón de Sidre" y la verdad es que gustó mucho a nuestros clientes.



C/ Río Sella, 7. 33210-Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 40 06



Sidrería Nava

PREMIU A LA MEYOR BARRA

Pedro Pablo Cáncer Marcos, copropietario
Plaza La Serena



Fabes con pulpo
Sidra Menéndez (Fano)
Menéndez y Val D'Ornón DOP

¿Qué le llevó a participar en "Xixón de Sidre"?

Me gustó mucho la idea desde un principio, sobre todo por el hecho de que te toque un llagar por sorteo. Yo trabajo con muchos llagares, pero me gustaba el reto de trabajar con uno que no conociera para ver qué sidra le sacaba y si gustaba aquí esa sidra. También me atrajo el tema de la cazuelina, no 'cazuelita' como ponían en muchos papeles y que es algo que aquí no se dice. Creo que es un acierto que todas las sidrerías tuviéramos un precio único y el sistema de "Xixón de Sidre" en general,

por lo que si la próxima semana o cuando sea decidieran organizar otro evento así, participaríamos encantados.

¿Respondió la gente?

Sí, la gente salió de casa muy bien y se bebió un montón. De hecho, acabamos con toda la sidra que trajimos de Menéndez, la natural y la DOP. Fue muy prestoso y a la gente le gustó mucho también les fabes con pulpo.

¿Es un plato habitual en la casa?

No, se nos ocurrió hace un mes. No lo teníamos nunca y lo pusimos de menú unos cuantos sábados y domingos. Las normas del concurso te obligan a servir el plato rápido y tenía, de primeras, pensado poner unos chipirones asturianos a la plancha con un pisto de manzana, jamón y setas, pero tardamos en prepararlo y por eso apostamos por les fabes con pulpu, que están gustando mucho. Por ello, ya lo hemos incorporado a la carta y va salir de vez en cuando en menú.

¿Y qué tal la sidra?

Muy bien. Me dieron para escoger entre varias muestras de diferentes toneles, ya que yo tengo buena relación con la gente del llagar y hace años vendimos en la sidrería miles de cajas de Menéndez, y seleccioné la que más me gustó. La sidra de Menéndez es buena, como

XIXÓN DE SIDRE

20 AL 25 D'OCHOBRE

demuestra que ganara el premio a la mejor sidra en Xixón, con una puntuación de 9,30, según pude leer en LA SIDRA, y con un 10 en vasu, lo que nunca vi dar. La sidra que traje no es del mismo tonel, lo que demuestra que tiene toneles buenos pese a no llegar al nivel de la sidra del concurso. Fallaba algo de vasu, no tenía pegue y aguantaba poco. Mientras, el sabor era muy neutrín, planín y corto, pero a la gente le gustó mucho. De hecho alguno me pidió que la trajera más a menudo.

¿Cuáles son los llagares con los que suele trabajar?

Suelo tener sidra de Orizón, Roza, Zapatero, Vigón..., llagares curiosos y sidra curiosa, pero a la gente también le gusta esta sidrina suavina que tiene poco sabor, como la de Menéndez o Trabanco, por poner un ejemplo. La que suelo tener aquí es más de autor. Escojo los toneles que tengan un buen vasu, que tenga pegue, unos buenos amargos, un secante... Hay gente que no entiende mucho y les resulta fuerte, pero mis clientes poco a poco van aprendiendo a apreciar las cualidades de esta sidra.

¿Qué ganó la Sidrería Nava tomando parte en este evento?

Ganamos que vino gente del centro que no venía antes y todo lo que vendimos, muchas cajas de sidra y muchos kilos de fabes. Pero lo más importante de todo es que nos dimos a conocer entre personas que no nos conocía todavía. Además, los clientes de aquí pudieron disfrutar de algo diferente, como les cazuelines. Es un aperitivo muy bueno, barato, y la gente lo recibió muy bien. De hecho estoy pensando en ponerlo siempre en este establecimiento, a ver si triunfa.

Aparte, se llevó el premio a la mejor barra de bar. ¿Qué supone para la Sidrería Nava este premio?

Un reconocimiento a una tarea bien hecha, no sólo en estas jornadas, sino durante muchos años. Nosotros no hicimos nada especial, trabajamos como siempre y el jurado lo valoró.

¿En qué consistía exactamente el galardón a la mejor barra?

Valoraba el mejor servicio: el que mejor trató la sidra, la escanció, cambió los vasos, echó los culetes con la cadencia necesaria. En definitiva, todo lo que es el sistema de vender sidra.

¿Qué le dieron como premio?

Una placa y un diploma, que ya está puesto en el bar. La placa, de acero, muy guapa, vamos a situarla a la entrada de la sidrería junto con otra que tenemos de la Denominación de Origen. Me encantó recibir este premio porque, para mí, era el más importante de todos.



También estuvimos cerca de llevarnos al que más sidra vendió y rozamos el de mejor escanciador, lo que nos llena de orgullo.

Ya para finalizar, ¿por qué se canta cada vez menos en los chigres?

Que haya muchos bares donde no dejan cantar quizás sea la razón por la que, cada vez, la gente cante menos. Aquí se suele cantar e incluso se toca la gaita para acompañar, porque tenemos el bar insonorizado, pero la verdad es que cada vez se canta menos. Por ello, veo muy bien la iniciativa de que vayan coros cantando por los chigres. Por aquí los que vinieron lo hicieron de maravilla, en especial uno que estaba formado por 12 paisanos que cantaban como los ángeles.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



Miguel Ángel Valledor Rúa

PREMIU AL MEYOR ESCANCIADOR

Sidrería Principado
Matemáticu Pedrayes 3

Patates con tiñosu
Sidra Castañón (Quintes, Villaviciosa)
Castañón y DOP Val de Boides

¿Qué supone para usted el premio al mejor escanciador de “Xixón de Sidre” compartido con Jorge Alberto Ramos, de Los Pomares?

La verdad que esto de recibir premios no me da mucho más, pero está bien que se te tenga en cuenta entre tantos competidores. Llevo ya 26 años en esto y la clientela ya sabe el nivel que tenemos en la Sidrería Principado. Quién te tiene que valorar todos los días son los clientes. Hay que ser constante a diario.

Pero supongo que será algo que se agradece, ¿no?

Sí, claro que se agradece. Además te da un impulso y sales en el periódico, lo que propicia que te pueda conocer mucha más gente o recordar a otra tanta que sigues ahí.

¿Cómo discurrió la votación?

Unos miembros del jurado fueron bar por bar y luego hicieron una votación entre ellos. Algunos se identificaban al venir a la sidrería, pero otros no. Venían, pedían una botella y la cazuela y estaban atentos a ver como se echaba la sidra.

¿Cuándo empezó a echar sidra?

De pequeño, en el chigre por las tarde y con agua en el patio. Poco a poco vas pillando el tranquillo, aprendiendo y mejorando.

¿Qué le diría a la gente que está ahora aprendiendo a escanciar?

Pues que tenga constancia, que es lo que menos hay ahora. Hay chavales de veinte años que puede trabajar bien, pero tienen muy poca dedicación. Es un trabajo de muchas horas y hace falta que te guste para ser bueno en ello.



¿Cuántos años lleva funcionando la sidrería Principado?

Pues llevamos con este proyecto casi diez años. Antes estuve siempre en El Cartero, negocio que lo lleva mi hermano.

¿Y qué le llevó a participar en “Xixón de Sidre”?

Más que nada el tirar un poco por esta zona, que si no quedaba fuera de la actividad del festival. Al entrar Los Pomares y yo conseguimos darle más vida al barrio y ofrecer a la gente que vive por aquí la oportunidad de disfrutar de esta actividad cerca de casa.

¿Qué valoración hace del festival?

Muy buena. Todo lo que sea mover a la gente es siempre una buena idea. En este sentido, hay que agradecer a Iván de la Plata que llevara a cabo esta iniciativa, así como otras muchas que pone en marcha, como la de

XIXÓN DE SIDRE

20 AL 25 D'OCHOBRE



los pinchos. Estamos en unas semanas malas para la hostelería y estas actividades hacen que la gente acuda a los establecimientos.

¿Qué cazuela fue la que ofreció junto a la sidra de Castañón?

Patates con tiñosu, que gustó mucho a la gente. Lo hice para esta semana, pero es algo que solemos poner mucho en la sidrería.

¿Con qué llagar le tocó trabajar?

Con Castañón. Hacía dos años que no tenía nada de este llagar, pero ya había vendido más veces sidra de Castañón. La que nunca había tenido es la sidra de Denominación de Origen, la Val De Boides, porque aquí siempre vendo seleccionada, nunca DOP. Esta iniciativa está bien para que la gente pueda cambiar durante una semana y beber otra sidra diferente a la habitual.

¿Qué palos suele tener en el chigre?

Ahora mismo tenemos varios, como Piñera, Roza, Canal o Trabanco, de seleccionada. Nuestra clientela está abierta a escoger entre varios palos.

Una sidra para que sea buena, ¿qué debe tener?

La labor para que una sidra tenga buen sabor es un 50 por ciento del llagareru y el otro 50, del chigreru. Nosotros tenemos la sidra en el almacén, la batimos todos los días por la mañana para traerla y venderla por la tarde; la mantenemos siempre a una temperatura adecuada; el lavado de los vasos no lo realizamos con lavavajillas, porque el abrillantador y el detergente dejan sabores y olores en el vaso... Hay que saber en qué momentos tienes que vender la sidra y, sobre todo, echarla bien. De lo que nos traen, debemos sacar el mejor partido posible siempre.

CANDASU
LLAGAR - SIDRERIA
RESTAURANTE

Menú Diario - Tapas Variadas
Espichas - Pescados Variados - Carnes
Parrilladas de Carne, Pescado y Marisco

C/ Sierra del Suevo, 14 Nueva Gijón - 33211 GIJÓN
Teléfono: 984 398 037

comercial POCHOLO s.l.
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN:

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

ALMACÉN:

Tif. 985 741 849 · Fax 985 741 218 · 33519 LA CARRERA

EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net



La opinión de los veceros



Agustín Albuerne (Cimavilla) / Sidrería Trébole

Como idea, "Xixon de Sidre" está bien, pero lo que no entiendo es la distribución de los bares. Están muy distanciados. Por ejemplo, en Cimavilla hay tres, pero si quieres ir a alguno más tienes que desplazarte un buen cacho. Si esto fuera un recorrido por la zona de sidrerías de Cimavilla o de L'Arena, es decir, haciéndolo por barrios y con muchos más locales participando, sería mucho mejor. Otra cosa mala que veo yo es lo de dar a cada chigre un llagar por sorteo. Si cada sidrería lleva todo el año trabajando un palo de sidra, lo mejor sería que se mantuviera. No sé si tendré razón o no, pero ésa es mi opinión.

Por otro lado, creo que es muy importante promocionar la sidra en Asturias. Si vas a Galicia y pides un vino, van a dártelo gallego, un queso, lo mismo... Aquí pides una botella de agua y te la dan de a saber dónde y mira el agua mineral tan buena que hay en Asturias.

Tenemos que promocionar más todo lo asturiano y, en especial, la sidra. Me acuerdo cuando era guah.e me acuerdo que iba a buscar a mi padre por los chigres de Cimavilla y en todos los sitios había cantarinos, canciones a la que se unía toda la gente. Yo, todavía, cuando los escucho me emociono. Ahora, de hecho, no los hay en ningún lado. Los vecinos deberían protestar por otras cosas y no porque se cante hasta las 11 de la noche.



María Antonieta Laviada y Carmen Vidal (Begoña) / Sidería Tropical

Nos parece estupendo, pero hay demasiada gente y pocas sidrerías. Pese a todo hay mucha animación y está muy guapo. Lo que echamos en falta son los cantarinos de chigre. Sólo vimos a un señor del este de Europa, que iba acompañado de un saxo, que cantaba muy mal, pero nos sorprendió porque conocía nuestras canciones, lo que también hay que valorar. Sabemos que hay por ahí varios coros, pero todavía no coincidimos con ellos. Si se realiza más años vamos a repetir seguro. Las cazuelas están muy buenas, aunque algunas mejor que otras, como es normal.



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



Gustavo Pérez (La Calzada) /Sidrería La Chalana

Me está gustando mucho. Es una buena iniciativa para promocionar la sidra y mover a la gente por los chigres. En estos momentos de crisis parece que ayuda a que haya más ambiente en las sidrerías y que la gente beba más sidra. Nunca se perdió en Asturias lo de beber sidra, pero es cierto que ahora las vinaterías están subiendo y es necesario promocionar este producto tan nuestro. El tema de les cazuelines también me parece una gran idea y, aunque no he podido probar muchas, sí me han hablado muy bien de unas cuantas. Es una pena muy grande el perder los cantarinos de chigre porque ahora pasa todo lo contrario: la gente mira extrañado en vez de arrancarse a cantar con la persona o las personas que se animan.



Rocío Hernando y Silvia Díaz (El Coto) / Casa Pardo

Nosotras somos muy sidreras. Venimos a este local porque vivimos cerca, pero también aprovechamos para probar la cazuelina. Está bien que por un poco más de lo que cuesta una botella te pongan un platín así. De momento sólo hemos probado una, pero en los próximos días tenemos pensado hacer una ronda por todos los locales. "Xixón de Sidre" es una buena manera para animar a quedar con los amigos y también para conocer otros chigres y otros palos de sidra. Nos gusta mucho que se mantenga la tradición de cantar en las sidrerías y si estamos por la noche en una que no dejen cantar, no dudamos en marcharnos.

C/ Aller, nº 19 · Mieres · Tlf. 984 281 806

Yolanda Valledor Fernández
Marco Posada Fernández

NUEVA DIRECTIVA
PIENSOS · CEREALES · PATATAS Y CARBÓN
SERVICIO A DOMICILIO

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

SIDROCOLE

EL COLEXU PÚBLICU "PINZALES" VISITA'L LLAGAR JR



La única forma que tien una cultura de seguir viva ye caltener les tradiciones nes xeneraciones futures. Y nun hai cultura viva ensin conocimientu y esperiencia, asina camentamos nos y asina camienten nel Colexu Públicu Pinzales. Poro, El pasáu martes 28 d'ochobre, nun proyeutu nel que participó el colexu, l'Ensame Sidreru y el llagar JR, tolos escolinos del CP Pinzales tuvieron una xornada escolar bastante especial: Camudaron les sos aules poles instalaciones qu'el llagar JR tien nel Infanzón.

Previamente, en clas, recibieren un pocu d'información teórica, coles notes del llibrín "La Sidra, ¿cómo se fae?" que recueye les nociones básiques de la elaboración de la sidra. Ya nel llagar tuvieron la oportunidad de conocer de primer man el procesu de producción de la sidra, entugar tolo que quisieron sobre'l tema y esfrutar d'una tastia de sidre'l duernu, coyía direutamente de la prensa.

L'actividá taba enmarcá dientro la programación que'l colexu (especialmente la estaya d'infantil) desarrolló alrodiu'l tema la Seronda, nel que tamién estudiaron los frutos típicos d'Asturies nesta estación, l'esmielgáu y les fueyes de los árboles de la rodiada.

Anantes dixe "tolos escolinos", y nun m'enquivoqué. Esti

ye un colexu un pocu especial, de fechu esta escuelina ye'l caberu colexu rural del conceyu Xixón, asina que "toos" quier decir 17 escolinos, d'entre 3 y 11 años, acompañaos nesta ocasión por dos "futuros" alumnos de dos años y por delles mas que participaron na visita.

¡D'ehi saldrán mil lilitros polo menos!

Esi fue'l primer comentariu que se sintió cuando nos averamos al depósitu de manzana qu'aguardaba, ya llimpia, a ser mayada. "Non, nun van salir mil, van salir comu seis mil", esclariaba Daniel Fernández Cortina, emplegáu del llagar; "y nun son manzanes cualquiera, son seleccionaes, pa facer con elles sidra de Denominación d'Oríxen... ¿sabeis que ye eso?". Asina entamaba



una visita de más de dos horas en la que los rapachinos bombardearon a Daniel con entruques de lo más variado, mostrando un interés y, en algunos casos, un conocimiento del tema que llamaba la atención.

Desde los idiosyncrasy más básicos sobre el proceso de elaboración de la sidra hasta cuestiones técnicas, como los sistemas de control de temperatura, los extremos tipos de toneles o las diferencias de fermentación entre la prensa hidráulica y la neumática, de todo se fue hablando a lo largo del paseo.

La tormenta de entruques nunca abocó hasta que se repartieron los botellines que cada niño/a traía consigo su nombre y se les dio tiempo para preparar la sidra... bueno, probar y un decir, porque hubo que trasiego cuatro o cinco botellines... menos mal que era dulce... y por si quedaban cosas ganadas, rellenaron todos el botellín para llevar a casa... no sin antes escuchar las recomendaciones sobre la fermentación de la sidra y la conveniencia de dejar las botellas sin tapar, caso que nunca se bebieron en el día.

Como prueba de lo bien que aprovecharon la excursión, equitativamente algunos de los redacciones y dibujos que los niños hicieron los días siguientes:

Alejandro Rancoño Fuertes - 5º primaria

Fuimos al lagar JR en el Alto del Infanzón. Nos enseñaron donde almacenan las manzanas. Luego nos dijeron que ponían una manguera enorme para empujarlas donde se lavaban y pasaban a la mayadora eléctrica, que separaba las pochas, las hojas y el rabo y se mayaba. Luego tenían 3 prensas: 2 normales y una prensa neumática. Cuando se pisaban, salía la sidra dulce. Se lleva-

ba con una bomba de presión hasta los toneles o pipas y tenían de 3 tipos: de madera, de acero inoxidable y de fibra de vidrio. Algunos eran de sidra seleccionada, que es cuando todas las manzanas son de Asturias, para saber cual es la sidra seleccionada ponían pegatinas blancas y verdes.

Sobre abril y mayo es cuando se abren los toneles y se hace la espicha y normalmente llegan los proveedores de sidra. Luego, embottellan y corchan, se meten las botellas en las cajas, se llevan al camión y se reparten por las sidrerías; allí, las sirven. Nos dijeron que hacían 700.000 l en un año. Al final nos dieron sidra dulce. Fue un día muy especial.



CASA MOISÉS
sidrería
restaurante

Más de 35 años a su disposición

Amplia variedad en sidras (rotando palos):

Trabanco, Arbesú, Foncuera, 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

Yllara Glez Suárez - 4º primaria

"Vimos como cogían las manzanas y como las llevaban a las máquinas y nos explicaron que no valen todas las manzanas, solo las de sidra, y tampoco valen las que están pochadas. Después de separar las que valen para lavarlas, a la mayadora y a continuación las meten en la prensa y sale sidra del duenu. Si quieren que sea sidra normal la meten en pipas o toneles hasta que se haga y ya beber sidra!"

David Martínez Llano - 3º primaria

"Al llegar al llagar vimos como se lavan las manzanas, y las pochadas las separan. Luego entramos en un sitio donde la mayadora eléctrica cortaba las manzanas y separa los rabos. Luego la prensa aplastaba las manzanas y salía la sidra dulce, que se llevaba a las pipas y a los toneles "

Alba Fuertes Pérez -2º primaria

"Vimos donde almacenaban las manzanas y las lavaban y donde las pisaban para que la sidra dulce saliera, donde dejaban reposar la sidra, o sea, en la pipa, que se abre sobre abril o mayo. En ese tiempo se celebran las espichas y al final nos dieron un poco de sidra dulce y nos fuimos. "

José Villanueva García - 5º primaria

"Vimos como se hacía la sidra, luego nos enseñaron los toneles: de madera, de acero inoxidable y de vidrio, también nos enseñaron las máquinas, como la mayadora. Otra curiosidad de la sidra es que las manzanas no todas valen, solo las de sidra. Y ese llagar hace 700.000 litros al año. Al final nos dieron sidra dulce para probar. ¡Estaba muy requetebuena!"

Florencia de Sosa Sanchez - 4º primaria

"Nos enseñaron donde almacenaban las manzanas. Después clasifican las pochadas de las que están sanas y las meten a la mayadora. Las cortan en trocitos muy pequeños, los pasa a la prensa y sale la sidra dulce. Luego, las meten en toneles o como se llaman aquí pipas, las dejan fermentar y sobre abril o mayo, cuando está hecha, se abren los toneles, van los probadores de sidra, eliges seleccionada o normal. Después de reposar las embotellan y las corchan y luego a beber sidra."

Alba Fuertes Pérez - 2º primaria

"El día 28 de octubre fuimos al llagar JR. Vimos donde almacenan las manzanas y las lavan y donde se pisan para que la sidra dulce saliera; vimos donde dejaban reposar la sidra, en la pipa. Después se abre la pipa sobre abril o mayo. En ese tiempo se celebran las espichas."

Elena Martínez Llano - 3º Primaria

"Lo pasé muy bien. Había muchas manzanas y allí vimos como se hacía la sidra. Adentro había un olor muy dulce"

Alvaro Rancaño Fuentes - 5 años

"A mí, lo que más me gustó, fue la sidra que nos dieron, y todas manzanas que tenían allí para espachurrarlas y hacer más y más y más sidra para beberla."

Nel Dos Santos Romero - 5 años

"Lo que más me prestó y la prensa neumática, que tiene un globu xigante fuertísimo dentro que se hincha y se hincha y aplasta toda manzana contra las paredes, y fae mucho ruído. Gustóme más que la hidráulica"

Iyán



Nora



Álvaro





DESGUACES



OVIEDO

VENTA DE RECAMBIOS DE OCASION

Ctra. General, s/n · GRANDA · Siero

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

VENTA DE PIEZAS REVISADAS
Y GARANTIZADAS

SERVICIO DE GRUA

GRAN STOCK PERMANENTE DE PIEZAS



ATENCIÓN PERSONALIZADA

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

FELIX DE LA FUENTE

PROFETA EN SU TIERRA



El nivel de los echaos de sidre va medrando año ente año, siendo ca vuelta mayor el número participantes y la calidad de los mismos

El último concurso de escanciadores de la temporada 2009, celebrado en Les Arriondes el pasado 8 de Noviembre coincidiendo con la Fiesta de la Castaña, se cerró con el triunfo del parraguero **Félix De La Fuente** del Mirador de Les Arriondes con una puntuación de 79,50, seguido del polesu **Jonathan Trabanco** del Manolo Jalín y El Madreñeru de La Pola Sieru y de **Pablo Suárez** del Tierra Astur de Poniente. Con esta actuación se cierra este campeonato que hasta el último momento no tuvo ganador, alzándose la polea **Loreto García** del Madreñeru y Manolo Jalín de La Pola Sieru con dicho título, quedando en segundo lugar el escanciador **Pablo Álvarez** del Llagar La Morena de Viella, quién por segundo año consecutivo luchó por ser campeón de Asturias hasta el último momento.

Después de más de 25 concursos recorriendo la geografía asturiana, ha quedado demostrado que el escanciado de la sidra llega cada vez a más gente y cada

año se añaden nuevos lugares para la celebración de los mismos, sin ir más lejos este año ha sido el primero para Arenes de Cabrales y Urria (Teberga) aprovechando sus fiestas locales.

Llegado ya el final por este año es grato recordar a grandes campeones que se retiraron de la competición, como son **Susana Ovín** de la Sidrería La Barraca de Nava y el último campeón **Pablo Costales** de Casa Ferino de Gijón, así como agradecer a todas las localidades que albergaron este año los concursos de escanciadores al igual que a la Asociación de Llagareros de Asturias, Cajastur y demás colaboradores, que un año más apostaron por dichas competiciones llevando en alto el arte del escanciado por toda la geografía asturiana. No hay que olvidarse de los componentes del jurado que sin su colaboración y experiencia no sería posible llevar a cabo la celebración de los concursos.

Para finalizar pasamos a detallar como queda la clasi-



ficación de los diez mejores Escanciadores de Asturias 2009:

- 1.- **Loreto García** del Madreñeru y Manolo Jalín de La Pola Sieru
- 2.- **Pablo Álvarez** del Llagar La Morena de Viella (Sieru)
- 3.- **Félix de La Fuente** del Mirador de Les Arriondas
- 4.- **Jonathan Trabanco** del Madreñeru y Manolo Jalín de La Pola Sieru
- 5.- **Alberto Truchado** de la Sidrería Tierra Astur de Poniente - Xixón
- 6.- **Guillermo González** del Mesón Bemar de Uviéu.
- 7.- **Aly Moncayo** de la Sidrería La Quinta de Uviéu
- 8.- **Abraham Castellanos** del Mesón Bemar de Uviéu
- 9.- **Pablo Suárez** de la Sidrería Tierra Astur de Poniente
- 10.- **Wilkin Aquiles** de la Sidrería Nava de Xixón



Testu y Semeyes: Aly Ernesto Moncayo
mercurio35@hotmail.com

CONSTRUCCIONES **MULLOR**



**Obras y Reformas
de Albañilería y
Pintura.
Chalets**

**Casas Rurales
Cierres de Finca
etc...**

Collao (Siero)
Tlf. 615 285 255

CONTRATAS SOMIEDO

REHABILITACIONES

Albino Alonso Somiedo

Reconco. Curniana / Cornellana - Salas

629 141 815



Contratas Somiedo ye una empresa familiar y consecuente cola ñatura. Dende'l so entamu, hai venticincu años, ta trabayando con materiales ecolóxicos, agora tan de moda, como ye la piedra y la madera. Una esperiencia que-yos permite ser una empresa referente nel usu d'estos materiales n'Asturies, sobro manera nel occidente. Horros, paneres, cases d'aldea, molinos y llagares son les construcciones que más trabaya Contratas Somiedo, empresa que nes sos intervenciones usa namái madera de castañu y de carbayu, siempres de forma artesanal, un material "al que nun se-y da'l valor que merez".

Con sede en Reconco, en el concejo de Salas, Contratas Somiedo es una de las empresas más experimentadas de Asturias en el trabajo con materiales ecológicos, como la madera o la piedra. Con las manos de sus trabajadores se rehabilitaron en los últimos 25 años una gran cantidad de hórreos, paneras y casas de aldea, aunque también han trabajado con molinos y lagares, entre otras construcciones. La experiencia es un grado y las obras que llevan el sello de Contratas Somiedo son la mayor garantía para confiar en esta empresa familiar formada por tres trabajadores que es una referencia en el occidente de Asturias y que ha aguantado bien el azote que supone la crisis para las empresas de construcción.

"Últimamente era constructor cualquiera, valía todo,

pero ya se ve que ahora quedamos los de siempre, los de verdad", explica Albino Alonso Somiedo, propietario de Contratas Somiedo. Alonso Somiedo aprendió la profesión con el maestro cantero Antón el de Luerces, persona que le inculcó el amor hacia este oficio. "Así aprendí a trabajar la piedra. Luego yo, por mi cuenta, me dediqué a la madera. En ello influyó mucho que mi güelu fuera madreñeru", añade al mismo tiempo que sitúa su pasado en el pueblo de Muriellas, en el concejo de Somiedu.

Los primeros trabajos de Contratas Somiedo consistieron en la reparación de cuadras y casas de aldea. "Esto nos llevó a la conclusión de que, como teníamos que hacer tejados y trabajos de madera y en la carpintería te pedían una burrada que nos hacía salirnos del presu-



puesto, lo mejor era comprar maquinaria para trabajar la madera nosotros mismos”, comenta Alonso Somiedo. Así, de forma autodidacta, los empleados de la empresa comenzaron a trabajar la madera, lo que les permitió adentrarse en el mundo de la rehabilitación de hórreos y paneras, un sector a priori con mucho trabajo pero que se ve afectado por la desinformación que tienen los propietarios de estas construcciones tradicionales asturianas a la hora de solicitar subvenciones para rehabilitar estos viejos almacenes de grano y alimentos.

También han reformado llagares para personas particulares, entre los que Alonso Somiedo recuerda especialmente uno en San Xustu (Salas), y molinos, como uno de Teberga, concretamente en Berrueñu, cuya maquinaria fue trasladada al Museo Etnográfico de Grandas de Salime, u otro en Balmonte que ahora es casa rural. Son trabajos menos habituales que los hórreos, paneras y casa rurales, pero en los que Contratas Somiedo son igual de efectivos.

Los dos tipos de madera que trabaja esta empresa de Reconco son el castaño y el roble, rechazando de plano el pino. “Eso lo dejamos para las empresas en plan industrial”, reseña Alonso Somiedo. Desde hace once años, con el auge de las casas rurales, la empresa de la que es propietario está teniendo mucho trabajo en este campo. La gran parte de estas casas suele contar con hórreo o panera, por lo que el trabajo en este tipo de construcciones suele ir unido. “A la gente le gusta como trabajamos, utilizando vigas canteadas y lijadas, no serradas, como hacían las carpinterías. Le quitábamos l'agamu, que es la corteza del árbol, lo envejecíamos y de esta forma queda decorativamente muy bien. Además, todo es natural y ecológico, y se aprovecha mucho más la madera. Esta forma de trabajar nos ayu-

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 turismo, furgonetas y 4X4.”



Neunorte S.L.

Polígono de Proni, Calle A, s/n

33199 Meres - Siero (Asturias)

Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com

En Perlora...

CAFÉ BAR

CORRECAMINOS



El Perán. 14

Tel. 985 88 43 75



Son muchos los llagares que precisen una rehabilitación afayaiza que-yos permita recuperar la so prestanta orixinal

dó a darnos a conocer y a conseguir cerrar más obras gracias al boca a boca”, destaca Alonso Somiedo.

El contacto con la gente y el trabajo diario es una de las cosas más gratificantes para el responsable de Contratas Somiedo, quien rechaza una posible industrialización de su empresa. “A nosotros nos gusta ir a trabajar a los pueblos y comer ahí en la casa con la gente, como si fuéramos uno más. Nosotros damos presupuestos de palabra, hacemos la obra y ya está. Mis clientes ya saben que se les va a hacer un buen trabajo y que les va a costar lo que tiene que costar. Como decían antiguamente: “el real a lo oficial”, recuerda Alonso Somiedo.

Una de las cosas que más lamenta Alonso Somiedo a la hora de acometer su trabajo es la “falta de valor que se le da a la madera”. Para él, “la madera es un ser vivo, un material acogedor y caliente para la casa, y sin em-

bargo no se le valora como debiera”, asegura. Por ello reivindica su uso, junto con el de la piedra, a la hora de levantar o reconstruir una casa, dos materiales ecológicos y duraderos. Para el aislamiento térmico y acústico, fundamental para las viviendas, en Contratas Somiedo apuestan por un aislante como el poliuretano ecológico, siguiendo con su defensa a ultranza del entorno.

Una ganadería, con vacas asturianas de la montaña o casinas, es la otra faceta de esta empresa familiar amante de la naturaleza. “Hace poco vimos varias veces una osa con crías y otros dos oseznos de unos dos años mientras trabajamos en El Quintanal (Balmonte de Miranda). Eso no hay quien lo pague con dinero”, asegura Alonso Somiedo, orgulloso de su trabajo.

 Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: Ensame Sidreru





GRUPU TASTIA

Trátase d'una tastia ciega, ello ye, los tastiaores desconocen que sidre tan prebando. La sidre mércase al azar y el llugar onde se realiza la tastia ye por invitación del propiu chigre.

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

Sidrería Las Peñas

Tornamos a aconceyamos otra vegada en Las Peñas pa rializar la tastia d'esti mes y una vuelta más Rubén tratómos de maravía y preparamos la sidre pa que pudiéremos valorala. Por mor de les fiestes del prósimu mes d'avientu, y que tamos toos abondo ocupaos, vamos tomar un descansu pa reflexonar y tornar en xineru con más gracia y daqué anovación si lo vemos afayaizo. Nos volvemos a reunir otra vez

en Las Peñas para realizar la cata de este mes y una vez mas Rubén nos trato de maravilla y nos preparo la sidra para que pudiésemos valorarla.

Debido a las fiestas del próximo mes de Diciembre, y que estamos todos bastante ocupados, vamos a tomarnos un descanso para reflexionar y volver en Enero con mas ganas y alguna innovación si lo vemos conveniente.



CABUÑES
LOTE 312

7,5

VASU / VASO: 7,5
ARUME / AROMA: 7,5
SABORGOR / SABOR: 7,5

Sidre de collar doráu claru con notes verdes.

Presenta un vasu con un espalme correchu, bon aguante y un pegue qu'anque abondo duraeru ye daqué desigual y un poco gruesu. Golor d'intesidá alto mez notes frutales con verdes de campu y llixeres notes que mos remembren a fuste.

Saborguiu con bon amiestu d'ácidos y amargos d'intensidá aceptable dexa una final con llixeru secante.

Sidra de color dorado claro con notas verdes. Presenta un vaso con un espalme correcto, aguante bueno y un pegue que aunque bastante duradero es algo desigual y un poco grueso. Olor de intensidad alta mezcla notas frutales con verdes de campo y ligeras notas que nos recuerdan amaderadas. Sabor con buena mezcla de ácidos y amargos y de intensidad aceptable deja un final de ligero secante.



**LA LLOSA
SERANTES**
LLAGAR PIÑERA

7,8

VASU / VASO: 8
ARUME / AROMA: 8
SABORGOR / SABOR: 7,5

Sidre de collar doráu intensu que mez con abondoses notes verdoses.

En vasu dexa ver un bon espalme, gran aguante yun pegue abondosu y duraeru un poco gruesu. Golor de mui bona intensidá y mui prestosu, llimpiu y francu a mazana nel so puntu maurez.

Saborgor d'intensidá media, tien una entrá en boca prestosa y mui afrutida y enforma equilibrada, que dexa una sensación de secante y una final allimonada al empar.

Sidra de color dorado intenso que mezcla con abundantes notas verdosas.

En vaso deja ver un buen espalme, gran aguante y un pegue abundante y duradero un poco grueso. Olor de muy buena intensidad y muy agradable, limpio y franco a manzana en su punto de madurez.

Sabor de intensidad media, tiene una entrada en boca agradable y muy afrutada y bastante equilibrada, que deja una sensación de secante y un final alimonado a la vez.

Echaor: Rubén Menéndez

Tastiaores: M^a Jesús Cabeza, Juanjo Alonso, Javier López, Joaquín Fernández.

ETIMTA

GAITA ASTURIANA

Chus Solís

Cai Molín del Sutu, 12
La Felguera. Llangréu



Chus Solís ye ún de los pocos artesanos gaiteros profesionales qu'hai n'Asturies. Sociu y trabayador de la Escuela y Taller d'Instrumentos Musicales Tradicionales Asturianos (ETIMTA), del so taller de La Felguera salen munches de les gaites asturianas que faen alleganos la vida col so soníu. Solís explica pa LA SIDRA cuál ye'l procesu de creación d'esti instrumentu tradicional y la bona salú que vive la gaita asturiana anguaño. Un exemplu ye la llista d'espera de tres meses que tien sobre la mesa ETIMTA, empresa que tamién trabaya la docencia de la gaita nel Conservatoriu Valle de Nalón y na Escuela de Música de Noreña

La gaita asturiana tien una referencia na Escuela y Taller d'Instrumentos Musicales Tradicionales Asturianos (ETIMTA) dende hai diez años. Del taller d'esta compañía, dedicada a la construcción artesanal de gaita asturiana y a la docencia d'instrumentos tradicionales, salen munches de les gaites qu'utilicen les bandes de gaites, profesionales gaiteros, particulares y escuelas tradicionales. Toes nacíes de les manes de Chus Solís, ún de los pocos artesanos gaiteros profesionales esistentes anguaño n'Asturies.

Solís ye l'únicu responsable del taller d'esta empresa con orixenes n'Uviéu, pero asentada en La Felguera dende'l 2001, y de la que tamién ye, xunto con Nicolás Argüe-

lles, sociu. Esti gaiteru mozu de Noreña encárgase de tol procesu de creación, dende l'adquisición de les maderes hasta'l montaxe y afinación del instrumentu, un llabor que lleva'l so tiempu y que ye eminentemente artesanal aunque se trabaye con maquinaria. "Lo primero ye trabayar la madera, que puede ser boxe o granadillo y tien que secar cinco años como mínimo", explica Solís. Tres cortar la madera, el siguiente pasu ye facer cuadradillos y taladrarlos pa facer los interiores. "Nesti puntu hai que dexalos secar unos tres meses pa que la madera tire y se vuelve a taladrar", añade'l artesanu gaiteru.

Asina terminaría'l corte la madera y el taladru y daríase pasu al torneáu de la pieza por fuera. "Hai una máquina

que ye la que fai los taladros, refrixada por aire, y otra que fai los torneaos”, puntualiza Solís sobre'l procesu de construcción, que seguiría cola colocación de dellos elementos “como anielles de güesu o plata. Yá pa finir, y con toles pieces de la gaita feches, namái quedaría por facer “el montaxe final y l'afinación enantes de pasar a la venta”. El preciu d'esti instrumentu fechu poles manes espertes de Chus Solís ye de “ente 750 y 1050 euros, les gaites normales, y a partir d'ehí lo que se quiera. Ún puede personalizar la gaita al so gustu”, comenta.

El tiempu total de trabayu pa montar una gaita “ye de 25 hores llaborables, dependiendo de los modelos, lo qu'equivale a tres díis de trabayu”. Al ser por encargu, toles gaites son personalizaes al gustu del comprador, colos detalles que soliciten, como incrustaciones o plata. Eso sí, la demanda de gaites asturianas ye importante y en ETIMTA “tenemos una llista d'espera de tres meses”, comenta Solís, lo que demuestra la bona salú d'esti instrumentu tradicional del país.

Una de les causes principales d'esta demanda tan alta de gaites ye'l bon facer de Solís, autodidacta nel arte de construir gaites asturianas. “Yo deprendí a tocar la gaita con otru constructor de gaites, Vicente Prado ‘El Pravianu’, y depués recibí formación musical na Academia y Banda de Música de Noreña. Con esta base, principié a construir gaites por mi cuenta hai unos quince años, siempre de forma autodidacta. Depués, fui coincidiendo con ‘luthiers’ de los que fui deprendiendo coses y meyorando”, rellata l'artesanu gaiteru. Les clases de ‘luthería’ que s'imparten nel Conservatoriu Valle del Nalón, con talleres de construcción d'instrumentos que nun son la gaita, foron tamién una bona fonte pa deprender.

La falta d'artesanos gaiteros n'Asturies ye otra de les razones principales que Solís apunta como causa de la llista d'espera de tres meses cola que cuenta la so empresa, a lo qu'hai que xunir la recuperación de la gaita asturiana nes décadas últimes. “Pue dicise qu'esistió un ‘boom’ nos 80 cola reivindicación de lo propio y l'apaición de los gaiteros virtuosos como Xuacu Amieva, Hevia o Carlos Núñez en Galicia. Ye un ‘boom’ que nació ehí o ye lo que nos queda del ‘boom’, nun sé cómo calificalo”, comenta Solís. La xente que s'acerca al taller d'ETIMTA ye de toles edaes, dende mayores a rapazinos. Pa estos últimos, Solís prepara gaites acordies al tamañu de los gaiteros mozos, col fuelle más pequeñu pa que puedan abarcalu. A medida que van creciendo, va camudándose esta funda pa que pueda seguir utilizando la mesma gaita.

Estos pequeños gaiteros tamién pueden formase colos profesionales d'ETIMTA, yá qu'esta empresa tamién se dedica a la formación, amás de comercializar con ma-



nufactures d'otros instrumentos tradicionales, como l'acurdión o el tambor. Asina, ETIMTA xestiona escueles de música municipales, como ta faciendo agora cola Escuela de Música Tradicional de Noreña y l'Asociación de Padres del Conservatoriu Valle del Nalón, que tamién tienen una escuela de música tradicional.

Nelles un equipu de profesionales de primer orde, como Anabel Santiago, Héctor Braga, Carlos Suari o Carlos ‘Cellero’, por citar dalgunos, imparten clase. Ente les materies que se dan nestes dos escueles pue alcontrase gaita asturiana, rabil, bandurria, canción asturiana, acurdión diatónicu, tambor asturianu, baille asturianu, monólogos y xuegos tradicionales.

 Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: Luis J. Vigil (Lujó)

ESCUELA Y TALLER DE INSTRUMENTOS MUSICALES ASTURIANOS



Clases de Gaita
Construcción de Gaitas

Tlf. 985 67 71 13 · e-mail: chusolis@hotmail.com
C/ Molín del Sutu, 12 · Tlf. 655 552 197 · LA FELGUERA

III^{er} CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'ochobre



Rojo



Sidra en San Juan

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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

Sidrería

Paxaru Pintu



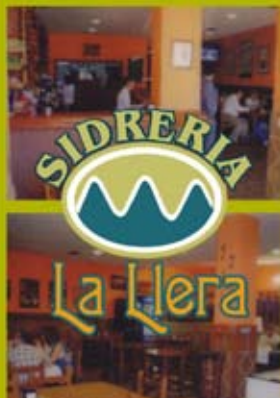
Avenida. Los Telares, nº 17 - Ávilés

Refrescando



Floreciendo los manzanos





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

Trivial Sidreru

Númeru 7



1.- ¿A qué se denomina “sidra cabezona” ?

- a) A la que ataca a la cabeza con somnolencia y pesadez.
- b) A la que incita a hablar sin mesura.
- c) A la sidra que no da la cara.

2.- ¿Y “sidra gorda”?

- a) A la sidra muy densa.
- b) A la sidra que no defecó bien y no ha terminado de fermentar.
- c) A la sidra cara y mal escanciada.

3.- ¿Qué es la “sidre del Duernu”?

- a) La sidra dulce, recogida en el momento de mayar.
- b) La sidra que hace el dueño del llagar para consumo propio.
- c) Lo último que sale del llagar.

4.- ¿Cuando se dice que la sidra tiene “dulcín”?

- a) Cuando presenta un sabor dulzón, después de fermentada.
- b) Cuando se le añade azúcar para aumentar la graduación alcohólica.
- c) La sidra nunca sabe dulce.

5.- ¿Qué es la sidra con “verdín”?

- a) La sidra hecha solo con manzana de ese color.
- b) La sidra que al ser escanciada, le sale la espuma con tonalidades verdosas.
- c) La sidra que tiene gusto a verde, por haber empleado para su fabricación, manzanas sin completa madurez.

6.- ¿Por qué se dice de una sidra que no tiene “alma”?

- a) Por ser de color apagado, sin brillo.
- b) Por contener poco alcohol y no “espaltar”.
- c) Porque no se usa para la consagración en la eucaristía.

7.- ¿Cuando se dice de una sidra que “trapia”?

- a) Cuando está espesa como un trapo.
- b) Cuando tiene floculaciones debido a impurezas.
- c) Cuando cae de la botella de manera aceitosa, como si fuese aceite.

8.- La sidra que resulta suave al paladar, por no haber acabado el proceso de fermentación se la llama...

- a) Sidre tienro.
- b) Sidre nuevo.
- c) Sidriquina.

9.- ¿Cuándo se dice que la sidra tiene “secante”?

- a) Cuando echa mucha espuma.
- b) Cuando echa poca espuma.
- c) Cuando tiene astringencia muy marcada.

10.- Y por último, ¿cuando se dice que la sidra “tien espoleta”?

- a) Cuando tiene abundante espuma, recordando a la cerveza.
- b) Cuando al descorcharla suena como un volador.
- c) Cuando tiene sabor a pólvora mojada.

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

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

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



Primer aniversariu de El Traviesu

El 10 de noviembre hizo un año que abrió sus puertas la Sidrería El Traviesu (Sahara 18. Xixón), y lo celebró con una gran espicha donde corrieron mas de 100 l de sidra.

La nota musical la puso el grupo de música tradicional asturiana La Deva, que con su música y bailes entusiasmaron a todos los presentes.

Fue tanta la afluencia de gente que anuncian su intención de seguir celebrando año a año cada nue-

vo aniversario, prometiendo muchas sorpresas.

La sidra que se repartió fue del llagar de **Estrada** donde triunfo de pleno.

No faltó tampoco Chus, padre de Mario vencedor de la última edición de OT, Mario por motivos profesionales no pudo acudir. La dirección de El Traviesu a partir de este primer año tiene pensado poner todos los meses, diferente sidra de todas las zonas. para este apartado la primera con la que están estudiando comenzar viene de Tiñana, con el objetivo de que sus clientes conozcan diferentes llagares.



Microsoft utiliza la sidre na promoción del Windows nuevu

El pueblu de Sietes foi escoyíu pol xigante informáticu Microsoft pa promocionar el Windows nuevu a nivel mundial. El nome del sistema operativu últimu d'esta empresa norteamericana, 'Windows 7', llevó al equipu de publicidá de la empresa de Bill Gates a esti pueblu de Villaviciosa y, tres comprobar que cuntaba con toles carauterístiques que queríen pa la promoción, decidió rodar dellos anuncios cola xente del llugar comu protagonistas. Y como nun podía ser d'otra manera nun pueblu de la Comarca de la Sidra, la sidra asturiana cuenta con un espaciu principal na campaña publicitaria de 'Windows 7'.

Asina, tola xente qu'utiliza'l corréu lletrónicu de Hotmail o cualquier otra ferramienta de trabayu de MSN, pue alcontrase con un banner nel que salen representaes botelles de sidra que mos tresllada a la web principal de la promoción: www.sietesunpueblodeexpertos.com. Ehí, l'usuariu tien a la so disposición dellos vidios promocionales del 'Windows 7', ún d'ellos entituláu 'Salióte bien la sidra', nel que dos paisanos sentaos nun bancu mantienen una conversación. "¿Salióte buena esti añu la sidra, Ramón", entruiga-y ún al otru, que-y respunde con un "con buena manzana, buena sidra". Amás, la bebida asturiana tien protagonismu n'otros vidios de la campaña de Microsoft.

A parte de pol nome, la compañía norteamericana apostó por Sietes por ser un pueblu pequeñu ensin acedu a la rede polos sistemes más usaos na zona urbana y porque la mayor parte de los 70 vecinos d'esti pueblu maliayu nun teníen conocimientos informáticos. Cola intención de mostrar a tol mundu que 'Windows 7' ye un sistema operativu fácil d'usar, Microsoft impartió un cursu d'una selmana a tolos vecinos de Sietes. D'igual forma, pintó cases del pueblu colos collores habituales de Windows y decoró les sos cais pa facer la promoción mundial del so productu nuevu.

Esta campaña sirve, amás, p'abrir les puertes del mundu a la sidre asturiana. Internet ye anguaño'l sistema con más repercusión xunto cola televisión, y la presencia de la bebida nesta campaña va llevar a la sidra asturiana a xente que desconoz o tien poco conocimientu

sobre ella. Precisamente, la promoción de la sidre asturiana fuera de les nuestres fronteres ye ún de los oxetivos primeros de la comunidá sidrera asturiana, lo que resulta más cenciello con camapañes de tanta repercusión como la de Microsoft.

Windows ye'l sistema operativu más utilizáu nel mundu. Cuasique'l 90 por cientu de los ordenadores usen esti programa de Microsoft, lo que denota la importancia d'esta empresa a nivel mundial. Creáu en 1985, el 'boom' del sistema Windows dióse diez años depués cola salida al mercáu del 'Windows 95' coincidiendo cola entrada de los ordenadores nos hogares y l'impulsu d'Internet. Por ello, toles iniciatives que desarrolla esta empresa, munches vegaes acusada de tratar de monopolizar el mercáu informáticu, tienen una repercusión a la que ye imposible llegar mediante otres vies publicitarias.

La sidra tien qu'aprovechar el tirón d'esta campaña p'ampliar mercáu más allá d'Asturies. La presencia de vidios nos que se fala d'esta bebida o nel que se ve a xente celebrando la llegada d'esti sistema operativu pa Sietes con sidra suponen un impulsu perimportante pa la bebida asturiana ensin comparanza con otres camapañes promocionales del productu.



Reapertura Sidrería Peñamayor

Tamos en tempos de cris, y los negocios presllen. Pero tamos tamien en tempos d'esperanza, y los negocios abren. Yolanda Fernández Robleda garra el testigu de la Sidrería Peñamayor (Cai Avilés 14. Xixón), presllada a entamos de branu, y reabre les sos puertes.

Con nueva decoración y nuevu estilu de cocina, la Sidrería Peñamayor pretende, sicasí, caltener la cliente-la "sidrera y prestosa" que la caracteriza. Nun sedrá difícil, la nuaa propietaria ye vieya conocía pela zona, y yá trabayare na mesma Peñamayor n'ocasiones anteriores.

Yolanda defínese a sigo mesma comu "sidrera desde que pude". "Con dieciseis años, en cuanto pude beber sidra, aficioneme a ella, y en quantu pude trabayar, entamé a trabayar na hostelería". Tola vida alrodiu'l mundiu la sidra nun podía llevar sinon a que tuviere la so propia sidrería. La zona, de la que ye vecina, la vercería, que yá la conocen, y el bon ambiente que siempres se respiró na Peñamayor decidiéronla a ponese al frente d'esta sidrería. El díi la inauguración, el pasáu miércoles siete d'ochobre, facíase difícil falar con ella: endemasiada xente venía a felicitala. Bona señal.

La cocina: ufierta una carta mui variada, con posibilidá d'ampliala con encargos, sobro tou en pexe y mariscu.

La Sidra: **Menendez** (la más demandada na fastera), **Trabanco y Trabanco d'Escoyeta**.



rería Peñamayor

Tamos en tiempos de
cris, y los neg

✓ *Limpiezas
y
Cierres de Fincas*

✓ *Desbroces*

✓ *Mantenimiento de
Zonas Verdes*



Traslavilla, s/n
PROAZA · ASTURIAS

Móvil

646 749 768

Fax

985 761 243



Ca La Roza

Apartamentos rurales

Pilar Tarrazo
La Roza (Sorribas, Grau)
Teléfono 606 76 44 66.
www.laroza.es



¿Cuándo empieza a funcionar Ca La Roza?

Hace tres años, en 2007. Estos negocios tardan un poco en arrancar, pero no puedo ni debo quejarme. De momento estoy contenta porque funciona bien y no he notado la crisis, sólo cambios en los tipos de estancia. Han sido estancias más cortas, lo que permite que pase por aquí más gente, algo beneficioso para este tipo de negocios porque el boca a boca nos permite darnos a conocer más.

¿La casa era suya o la adquirió?

La casa la compré. Hacía unos años que llevaba buscando una casa de piedra, antigua, para reformarla entera. Todo lo que vi no cuadraba con el presu-

puesto pequeño que tenía y, casi cuando iba a tirar la toalla, me avisaron de que vendían esta casa. No lo dudé.

Está dividida en tres partes, ¿no?

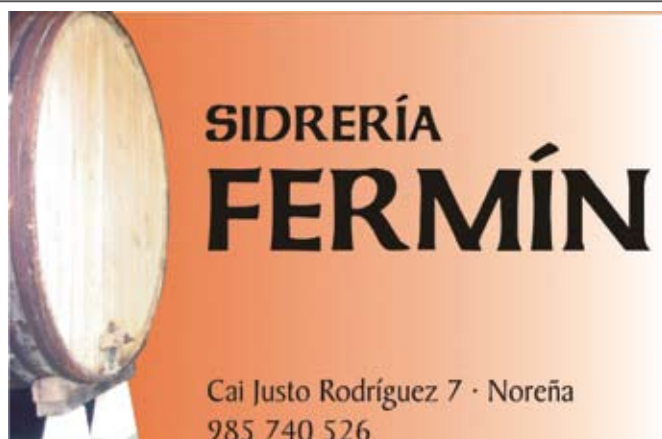
Sí, son tres apartamentos.

Los dos de arriba están preparados para cuatro personas con opción de una quinta, y el de abajo es para dos personas, con la posibilidad de introducir una tercera.

¿Qué servicios tiene cada apartamento?

Tiene todo lo necesario. Cada uno cuenta con vitrocerámica, nevera, lavavajillas, secador de pelo, peque-

Pasar unos días en Ca La Roza paga la pena namás pola xubida espectacular que lleva a Las Coruxas, na parroquia de Sorribas: una carreteruca pindia y estrecha ente vexetación que, tres percorrela, amuébamos unes vistas excelentes del conceyu Grau. Comu premiu final, tres desviamos haza l'área recreativa, alcontramos un casa de piedra reformada con tres apartamentos ideales pa pasar unos días prestosos na ñatura acompañaos, si queremos, de la nuesa mascota. Trátase de Ca La Roza.





ños electrodomésticos...

¿Qué tipo de turista viene a Ca La Roza?

Hay de todo tipo, aunque generalmente son gente de entre 20 y 50 años.

Principalmente procede de Madrid, sobre todo en verano, aunque este año estamos teniendo bastantes clientes de otras autonomías. Viene mucha gente con sus mascotas porque Ca La Roza es uno de los pocos apartamentos rurales que dejan introducir perros. Son un miembro más de la familia y se les debe permitir estar dentro de los apartamentos. En otros lugares anuncian que admiten mascotas y lo que en realidad hacen es poner unas casetas fuera.

¿Qué ofrece Grau a las personas que se acercan al concejo?

Grau está empezando a ofrecer algo, pero todavía falta mucho. Tenemos un concejo precioso que recorrer, con una cabecera sur que es todo monte, pero no hay ninguna organización que ofrezca la posibilidad de hacer rutas sencillas a caballo, por poner un ejemplo. A los clientes asturianos les suelo recomendar que va-

yan por las carreteras secundarias y terciarias a descubrir cosas, porque hay mucho que explorar.

¿Y a los visitantes de fuera?

Que disfruten de la montaña de la zona y de las playas del occidente, tan desconocidas por la mayoría de los turistas que vienen a Asturias. Por supuesto, que lo primero que vayan a ver sea Cuideiru, pero también que no se pierdan los cabos, como Cabu Peñes o Cabu Vidíu, de donde siempre vienen impresionados.

A la hora de comer, ¿qué les recomienda?

Yo en Grau recomiendo más carne que pescado y, sobre todo, cuchara: fabada, pote de berzas, fabas con almejas o con centollo... Y si tiran para el Cabu Peñes, pues entonces marisco.

¿Los turistas vienen buscando también la sidra?

Sí, y no tardan en encontrarla. Nosotros ofrecemos como bienvenida una botella de sidra, además de un bote de leche, unas mermeladas y unas mantequillas. La sidra es de Muñiz, que me la recomendó un amigo y tiene un muy buen tomar. Decidí incorporar la sidra





a este pack de bienvenida desde un primer momento porque es algo que nos caracteriza y alrededor de ella surgen conversaciones muy interesantes con los clientes. Éstos son un mar de dudas sobre cómo se hace, cómo se escancia o por qué el ritual del escanciado y el beber de un solo vaso, entre otras muchas cuestiones.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



El Lagar de Viella
RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERÍA

Ctra. La Estación, 17
33409 Viella - Siero - Asturias
Telf.: 985 794 198 - Fax: 985 791 901
www.lagardeviella.es

Confeccionamos menús "a su gusto", consulte con nosotros y le daremos presupuesto sin compromiso.

Disponemos de instalaciones dotadas de equipos para proyecciones audiovisuales.

Salón con capacidad para 200 personas.

Comedores privados de 20 a 40 personas.

Zona infantil.

Abierto todos los días de 10:00 a 00:00 h.

Cocina abierta de 12:00 a 00:00 h.



VALLES DEL OSO QUESERÍA

Xuan Carlos Villabrille Velasco
Villa Tecnológica del Sabil
Villanueva (Santu Adrianu)
www.queseriavallesdeloso.com



Los quesos asturianos nun se queden namái nes variedaes tradicionales. Existen empresas queseres que tamién apuesten por innovar y ofrecer productos nuevos y de calidá. Ye'l casu de la Quesería Valles del Oso, pioneros nel Estáu na elaboración de quesos con kéfir, un formientu natural que permite obtener productos más sanos, ensin colesterol dañín. Crema de quesu, quesu semicuráu y curáu son les opciones qu'ufierta esta emprea familiar de Villanueva a los sos veceros. "Un queso que ye igual a dengún, pero que sí se paez a munchos", asegura'l maestru queseru Xuan Carlos Villabrille Velasco.

Asturies es un referente mundial en lo que respecta a los quesos. El país cuenta con una gran variedad de quesos de fama internacional, como Cabrales, Gamónu o Afuega'l Pitu, por citar a los más conocidos de las cerca de cincuenta variedades existentes. Pero no todo queda en los quesos clásicos. En Asturias también existen queserías que producen nuevas variedades de este producto. Entre ellas se encuentra la Quesería Valles del Oso, una empresa familiar instalada en Villanueva, en el concejo de Santu Adrianu, hace poco más de un año y que es un pionera en el Estado en la utilización de un fermento natural de origen armenio: el kéfir.

LA SIDRA estuvo con el maestro quesero Xuan Carlos Villabrille para conocer de primera mano el proceso de elaboración de esta nueva modalidad de queso y

los beneficios que supone la utilización del kéfir a la hora de producir estos productos. "El kéfir es nuestro gran hecho diferencial, nuestro fermento propio. Es una cepa madre, oriunda de Armenia, muy potente y única que sólo tenemos nosotros en todo el estado. Somos pioneros en lograr quesos fermentados por kéfir", reseña Villabrille, propietario de la empresa junto a sus dos hermanos y encargado de la gestión y la producción.

"Es un proceso muy sencillo, donde la mecanización o la automatización es la justa y necesaria, por lo que puede decirse que su elaboración es manual", explica en un primer momento el maestro quesero. "El primer paso es el tanque de refrigeración, donde se estabiliza la leche en frío antes de ser procesada", comenta Villabrille. La leche utilizada es de vaca de la zona de



Salas, concretamente de la cooperativa Asturlac, y se mantiene a una temperatura entre 3,5 y 4 grados antes de someterla a tratamiento térmico. “En esta quesería trabajamos con leche cruda y pasteurizada. Todos los quesos que tengan menos de dos meses de curación hay que elaborarlos con leche pasteurizada. También tenemos una línea de leche cruda, pero siempre con leche de vaca”, puntualiza.

Tras la elaboración de unas analíticas, tal y como manda la normativa, se transmite la leche a la cuba o electrofermentadora donde se somete a tratamiento térmico. “Si trabajamos con quesos semicurados o frescos sometemos la leche a pasteurización, es decir, subirla a 72 grados durante al menos 15 segundos y luego la ampliaremos a 34-35 grados, que es nuestra temperatura de coagulación. Si trabajamos con leche cruda, para quesos de al menos dos meses de curación, subiríamos la leche de los 3,5-4 grados que está en el tanque a esos 34-35”, explica el maestro quesero.

Estas coagulaciones son siempre “mixtas láctico-enzimáticas y lentas, de al menos 24 horas”. Es en este punto cuando entra a funcionar el gran hecho diferencial de la Quesería Valles del Oso: la utilización del kéfir. “Tras este proceso, se continuaría con el desuerado, que se realiza en sábana de tela. “El suero traspasa esa tela por gravedad y en torno a 48-72 horas tenemos lo que se puede denominar requesón, crema de queso o cuajada, que es nuestra primera maduración”. Este suero, cumpliendo exigencias medioambientales, es entregado luego a un ganadero de la zona para alimento animal, ya que éste es muy completo para ellos por su carga proteica y de lactosa”.

El siguiente paso es salar a mano el producto, para después pasar al moldeado. “Empleamos el trapo como método de moldeado tradicional para el queso de curación, al igual que la denominación Afuega'l Pitu o de otras zonas de montaña central asturiana”, reseña Villabrille. Estos trapos, suministrados por Novatex, son

Valles del Oso

Quesos Asturianos Singulares

Crema de Queso Fresco con Kefir
Leche de Vaca Pasteurizada

Queso Asturiano de Pasta Blanda con Kefir
Leche de Vaca Pasteurizada

Queso Curado con Kefir
Leche de Vaca Cruda

QUESERÍA VALLES DEL OSO, S.A.L.
Villa Tecnológica del Sabil - Villanueva
33115 Sto. Adriano - ASTURIAS
Tlf. 985 76 12 82 · Fax 985 76 12 80



desechables y reciclables, de celulosa y poliéster, y absolutamente higiénicos”, explica el maestro quesero. Tras este moldeo, se deja el producto otras 48 horas escurriendo “y prensamos a mano cada pieza. Por lo tanto, hablamos que nuestro sistema de elaboración es manual y muy artesano, porque todo se hace con las manos. No hay más mecanización que el tanque de refrigeración o la cuba”, reseña el maestro quesero.

Tras el prensado, se da un golpe de frío de 24 horas en el secadero, “pieza por pieza, para que esa cuajada, muy cremosa, adquiera consistencia y solidez”, comenta Villabrille. “Es en este momento cuando se quita el trapo y comienzan las piezas a secarse”, añade. Por lo tanto, desde que se somete la leche a tratamiento térmico hasta que se suben los quesos al secadero pasa una semana aproximadamente.

En lo que respecta a las ventas, nada más se pondría al mercado la crema de queso, que es un producto de 48 horas y se envasa directamente. Los quesos de pasta blanda, semicurados, estarían en el secadero en torno a 20-25 días antes de proceder a su comercialización, y los curados, como mínimo, dos meses. Las condiciones de maduración están entre los 10 y 11 grados, con un 75-82 por ciento de humedad.

“Estos tres productos de la Quesería Valles del Oso tienen como característica principal el uso del kéfir, un fermento natural, lo que da el producto una gran personalidad gustativa y una gran diferenciación con respecto a otros productos”, resalta Viillabrille, quien añade que “el kéfir cuenta con cualidades para mejorar la flora intestinal, para la mejora del sistema inmunológico, y metaboliza la grasa en proteína durante el proceso de coagulación y rebaja los índices de colesterol malo en

el lácteo”.

Tras coger el testigo del proceso de investigación de un biólogo que tenía esta cepa de kéfir, Xuan Carlos Villabrille trabajó duramente en conseguir un sistema de trabajo y una maquinaria que se adaptase a las condiciones de esta cepa. “Hemos conseguido un producto novedoso, singular, que rompe con la línea de todos los quesos, no sólo asturianos, sino de todo el Estado. Estamos yendo despacio, tratando de colocar el producto en establecimientos de prestigio, en donde se reconozca el producto artesano, y en el sector de la alimentación. Nuestro queso no es igual a ninguno pero sí se parece a muchos”, resalta.

La capacidad de producción de esta empresa familiar está en torno a las 1.000 piezas de queso y algo menos de 3.000 unidades de crema a la semana. De momento, la aceptación está siendo buena en el mercado, lo que no quita para que desde la Quesería Valles del Oso se solicite a las administraciones “que apoyen a las queserías como la nuestra, con dificultades para darse a conocer por los costes que significan ir a ferias, sobre todo fuera de Asturias. Somos quesos de marca, no de zonas de elaboración o de zonas con una certificación de protección, ya con unos mecanismos de comercialización más claros, pero somos tan asturianos como los demás. Hacemos un producto de calidad y asturiano, y necesitamos un apoyo a nivel de difusión, de promoción. Que se nos brinde la oportunidad de acudir a eventos. Hay vida más allá de esos cinco quesos que tienen denominación de origen en Asturias”.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

....y todo perfectamente archivado

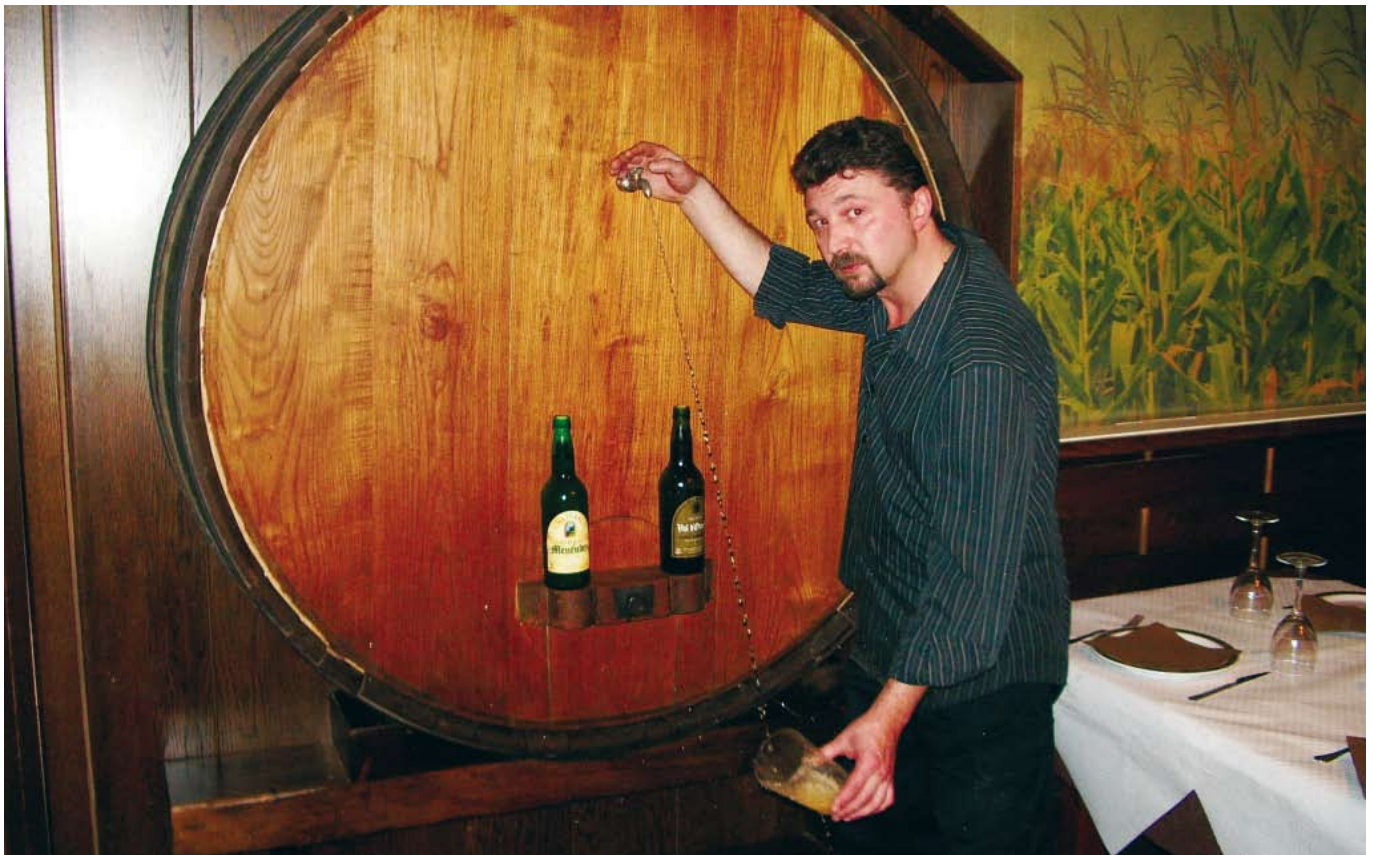


**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Paulino Viejo Hevia
Daniel Álvarez González, 20. La Felguera
www.sidreriaviejo.es



La Sidrería Viejo ye ún d'esos negocios familiares que, con trabayu y bon facer, van faciéndose un güecu ente la clientela fasta'l puntu de conseguir la so amistá. Una bona y amplia instalación en La Felguera onde poder esfrutar de los sos productos a la parrilla o del abanicu ampliu d'espiches qu'ufierta nun salón pa 70 presones.

Cuénteme brevemente la historia de la Sidrería Viejo.

Empezamos con un barín pequeño y, poco a poco, fuimos avanzando. Éste es el cuarto local que llevamos. Antes tuvimos un par de ellos en Uviéu y luego vinimos para La Felguera. Este local siempre nos gustó mucho y cuando pudimos, nos instalamos definitivamente aquí.

¿Le salió bien el cambio a este local?

Sí, muy bien. Está muy bien ubicado y la zona tiene muchas posibilidades. Estamos muy contentos con este local y tenemos unos clientes estupendos que no son clientes, son amigos.

En Sidrería Viejo trabajan de todo, desde la parrilla

hasta espichas.

Es lo bueno que tiene el mundo de la sidra, que nos podemos incluir en todo. Nos podemos comparar con la mejor cafetería o el mejor restaurante. Así, somos capaces de ofrecer unos callos magníficos o todo tipo de carnes o mariscos de calidad. Llevo 20 años en el mercado y sé qué productos hay que comprar y con qué proveedores tengo que trabajar. La experiencia es mucho en este negocio y eso el cliente lo agradece.

¿Qué es lo que más piden los clientes a la hora de comer?

Pues de todo. Es muy variado. Pueden pedir de parrilla,



un pescado o un marisco. Lo que nunca falta a la hora de comer es la sidra, porque en La Felguera lo que piden es buena sidra.

¿Qué sidra tiene en el local?

Menéndez, siempre **Menéndez**. Llevo 14 años con ellos y estoy muy contento con este llagar. Nunca me dieron ningún problema y todos los palos y todos los toneles que corcha son muy similares todo el año, y el sabor de la sidra es muy bueno. Además, Gerardo y toda su familia son muy buena gente.

¿Qué debe de tener una sidra para que sea buena?

Una sidra para que sea buena tiene que gustar a todo el mundo. Igual a una persona que no beba sidra habitualmente que alguien que lleva toda la vida bebiendo sidra. Además, influye que haya un buen escanciador y en La Felguera tenemos una gran cantidad de buenos profesionales escanciadores. No sé por qué será, pero es una realidad. Aquí tratamos de formar a los escanciadores, tenemos una gente muy válida y estamos trabajando muy bien en ese sentido.

Una de las características principales de Viejo es la celebración de espichas.

Tenemos un salón que tiene una capacidad para unas 70 personas y 10 platos diferentes de espicha que funcionan muy bien. Cuando más trabajamos espichas son los fines de semana, aunque por semana también solemos hacerlas para grupos o para empresas. No hace falta llenar el salón para disfrutar de una espicha, puesto que se puede compartir entre dos o tres grupos diferentes y pasar un momento agradable en compañía.

Para finalizar, ¿qué se puede encontrar una persona que no conozca la Sidrería Viejo en su primera visita?

Por nuestra parte, la ilusión de trabajar como el primer día, de tener un nuevo cliente que esperamos que sea un nuevo amigo. Aquí va poder disfrutar de buena sidra y de buena comida en un ambiente familiar y distendido.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

GRUPO NALÓN

Sergio: 627 51 35 24 - Alberto: 627 51 35 25
Javier: 615 21 52 14

C/ Puerto Tarna, s/n · Pola de Laviana

Rehabilitación
Albañilería y pintura en general

EL RUSO C.B.
NINI

LAS UBIÑAS

SIDRERÍA - PARRILLA

Vanessa Vázquez
Carretera xeneral
Bárzana (Quirós)



La única sidrería de Quirós y un puntu de referencia pa los cazadores

La parrilla Las Ubiñas ye un sitiu especial. Non solo por tar situáu en Bárzana, capital d'un conceyu tan guapu comu Quirós, y ofrecer a los sos veceros una gran variedá de carnes de caza de calidá y de pexe. Tamién por ser la única sidrería que ta furrulando anguañu nel conceyu quirosanu y pol pulpu tan prestosu qu'incorpora a la so carta. Una ufierta nueva que supón un soplu d'aire fresco en Quirós y que yá ye puntu de referencia pa munches peñes de cazadores qu'acuden a la zona a practicar la so afición, lo que demuestra l'alta calidá de los sos productos.

Las Ubiñas lleva funcionando desde marzo de este año. ¿Que os llevó a emprender esta aventura?

La sidrería está situada en un local que queríamos alquilar, pero como en más de un año no conseguíamos a nadie que quisiera coger el alquiler, decidimos darle uso y montar el negocio. El bar está funcionando muy bien hasta el momento y si alguien quiere hacerse cargo de él todavía puede hacerlo, ya que nosotros regentamos otro negocio.

¿Por qué cree que nadie se interesó en este proyecto en un concejo con la proyección de Quirós?

Podía pensarse que es por la crisis, pero mi opinión es que nadie se animó a cogerlo porque no sabía cómo iba a funcionar. Ahora que está en marcha y que va tan bien, esperamos que sea más sencillo encontrar a

alguien que quiera hacerse cargo de él.

¿Se nota la presencia de turistas?

Sí, sobre todo en verano. Vienen de muchos sitios. Ahora, en esta temporada, contamos con muchas peñas de caza que vienen a practicar su afición por la zona y que gustan de parar en Las Ubiñas. También tenemos muchos clientes del concejo y de otros puntos de Asturias que vienen a disfrutar del paisaje y de nuestra comida.

¿Está contenta con la promoción turística que está teniendo el concejo?

Creo que se está haciendo poco. Podía promocionarse Quirós mucho más y mejor.

Las personas que se acerquen a Las Ubiñas, ¿qué



platos van a poder disfrutar a la hora de comer?

Entre los productos que ofrecemos destaca el chuletón, que es de la zona, puesto que lo adquirimos al carnicero de Villanueva, en el concejo de Santu Adrianu. También tiene mucha demanda el pulpo, quizás nuestro plato estrella, los pescados y nuestros postres, todos caseros.

Llama la atención que el plato estrella de una parrilla situada en Quirós sea el pulpo.

Cuando abrimos y trajimos pulpo y sidra, mucha gente pensaba que aquí no iban a funcionar. Pero, a la larga, son las dos cosas que más éxito están teniendo.

¿Es Quirós poco sidrera?

Eso era lo que pensaba mucha gente, pero realmente no es así. Aquí la sidra tiene mucha salida, como se está demostrando día a día en este establecimiento, la única sidrería existente en todo el concejo.

¿Qué sidra tiene?

Tenemos sidra **Viuda de Corsino**. Es un lagar que

trabaja muy bien y la sidra gusta mucho a los clientes porque no es tan fuerte como otras. Un amigo nos la recomendó y no dudamos en traerla.

¿Escanciais en barra?

Sí, generalmente, aunque aquí la mayoría de la gente prefiere echar la sidra ella misma, a su ritmo. Por ello, tenemos varias máquinas a disposición de los clientes, aunque muchos prefieren echarla la sidra de la forma tradicional. En principio tenía las máquinas para los comedores, donde no se puede escanciar, pero la gente empezó a pedirlo para beber sidra en las dos terrazas que tenemos en el exterior del local.

¿Qué se va a encontrar la gente que se acerque a Quirós a tomar una botella y disfrutar de la comida de Las Ubiñas?

Sobre todo un trato agradable y mucho ambiente. En verano, o cuando hay un poco de buen tiempo, da gusto ver cómo está la terraza de animada.-



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

*Comidas de
Empresa
por
Encargo*

Sidrería

**Las
UBIÑAS**

Parrilla

*Menú
Especial
Fines de
Semana*

Solicite cualquiera de nuestras especialidades: Cocina Asturiana - Pulpo - Chuletón

33117 + BÁRZANA DE QUIRÓS + ASTURIAS + TLF. 985 76 84 89

EL VARADERO

BAR - RESTAURANTE

Javier Rodríguez
Baxada al puertu. Llastres



Milenta arroces de cara al mar

El Varadero, herederu del establecimientu del mesmu nome de Cimavilla (Xixón) y que dende hai un mes tien un hermanu na cai Cataluña del barriu de Pumarín, ye ún d'esos sitios nos que presta tar. Solo coles vistes al mar Cantábricu y al puertu de Llastres dende la terraza-comedor yá tenemos una escusa suficiente p'acercase hasta esti pueblu pa comer un arroz, especialidá de la casa, y tomar una botella de sidra.

Este negocio nace en otro punto pesquero emblemático de la costa asturiana.

Sí, antes estábamos en Cimavilla y decidimos abrir en Llastres en julio de 2005 por el puerto, porque estaba bien el pueblo y por las posibilidades turísticas que tenía.

Unas posibilidades que ahora se multiplican gracias a una popular serie de televisión de carácter estatal.

Sí, desde que comenzó a emitirse la serie se ha doblado el turismo que se acerca a Llastres. Se notó sobre todo este verano, pero el resto de año también viene gente a conocer el pueblo por la serie, en especial los fines de semana.

¿De qué procedencia son los turistas que vienen a El Varadero?

Son tanto de Asturias como de fuera, pero este verano notamos muchas visitas de catalanes, valencianos, murcianos y andaluces, que antes no era muy habitual. Ahora, en otoño, vienen más de Bilbao, de Santander o de León.

¿Qué recomienda a los visitantes a la hora de sentarse a comer?

Los arroces, que son nuestra gran especialidad. Tenemos arroz con bugre, con pixín y gambas, con verduras, con salchichas, paella de marisco, arroz negro... Es difícil encontrar en la zona un lugar donde te hagan 40



tipos de arroces diferentes.

¿Trabajan menús?

No, sólo a la carta, pero comer en El Varadero resulta más barato que en muchos sitios de por aquí, donde se pueden encontrar menús de 22 euros.

¿Con qué sidra tenemos la posibilidad de acompañar esos arroces?

Contamos con sidra **El Gobernador**, que funciona muy bien, tienen el llagar cerca a la hora de servir y gusta mucho a los turistas, aunque también me gustaría tener Riestra, con la que trabajamos siempre en Xixón, pero no podemos por culpa de espacio.

¿La clientela de El Varadero son exclusivamente turistas?

No, también tenemos mucha gente del pueblo que para por aquí. Éste es un local en el que se mezclan los lugareños y los visitantes.

Supongo que estará contento con toda la promoción que está recibiendo Llastres.

Con la promoción sí estoy contento, pero con lo que el Ayuntamiento hace por ello, no. Hay que dar facilidades a la gente que llega, que no tengan que llegar al pueblo y salir de estampida o con una multa de 90 euros. Es bueno que vengan, pero que marchen para no volver, no. Por ejemplo, ahora, que es cuando más gente está visitando el pueblo, quitaron aparcamientos en el muelle y en la costa. Deberían coger un prau y hacer un parking o algo. El problema del Ayuntamiento de Colunga es que quiere desviar a la gente a Colunga como sea. Si aquí los visitantes no pueden comer, lo que está más cerca es la capital del concejo y hacia allí irán.


CARPINTERÍA
Berros

- Servando Fernández Berros -

**CUBIERTAS • FORJADOS
PORCHES • ESCALERAS
PUERTAS Y VENTANAS**

La Ribera, 1 · 33312 VILLAVICIOSA
(Principado de Asturias)
Tlf. 636 184 111 - Fax 985 974 519

BAR RESTAURANTE
El Varadero



**GRAN VARIEDAD EN
ARROCES, PESCADOS Y MARISCOS
RACIONES VARIADAS**

Tlf.: 984 395 784
GIJÓN. C/ Cataluña, 26
LASTRES: Bajada al puerto

LA MANDUCA

COCINA TRADICIONAL

Mónica González
Sotu 24, Les Regueres



Cachopu y muncho más

El cartel qu'alcontramos al dexar a la izquierda la ilesia de Sotu Les Regueres yá lo diz too: 'La Manduca. Cocina tradicional'. Detrás, un edificiu reformáu dafechu nel que podemos alcontrar cocina de casa, de tola vida. Un restaurante onde poder esfrutar d'ún de los cachopos más populares de la zona –amás d'otros munchos platos tradicionales asturianos– y que ta situáu nun conceyu de gran verdor y belleza paisaxística. En definitiva, un sitiu perfeutu pa una escapada culinaria de fin de selmana.

Las instalaciones de La Manduca están realmente como nuevas. ¿Cuándo abrieron el restaurante?

Llevamos con este restaurante desde agosto de 2008. Esto antes era una casa, pero no existía ningún negocio de hostelería en ella. Nosotros la reformamos para poner en marcha La Manduca y tenemos la vivienda anexa al restaurante. La verdad que el negocio marcha muy bien y no tenemos ninguna queja

¿Qué días abre el negocio?

Los fines de semana y festivos. Abrimos los viernes por la noche, sábado y domingos enteros. Funcionamos como restaurante aunque tenemos barra y se puede

tomar algo en ella antes de entrar a comer.

Tienen un comedor amplio. ¿Celebran banquetes?

Este año hicimos muchas comuniones y bastantes bautizos. También podemos hacer comidas grandes y cenas de navidad.

¿Cuál es la especialidad de la casa?

La gente viene a comer principalmente el cachopo de ternera, que tiene mucho éxito. Destaca por su tamaño y su calidad. Sin duda es lo que más vendemos. Antes teníamos un local en Santuyanu, donde estuvimos tres años, y ya teníamos una clientela que siguió viniendo



cuando nos vinimos a Sotu. Lo bueno es que seguimos aumentándola, principalmente por el boca a boca.

¿Qué otros platos podemos encontrar en La Manduca?

Aquí trabajamos especialmente la cocina asturiana: el pote, la fabada, corderu, pitu... Cocina de casa, la de toda la vida. Es lo que viene buscando la gente que viene por aquí.

¿De dónde proceden sus clientes?

La mayor parte de nuestra clientela es de Uviéu, Llanera, Grau, Avilés y Xixón, aunque también tenemos clientes de Les Regueras. No hicimos mucha publicidad del restaurante, así que lo que mejor nos funcionó fue el boca a boca, como dije antes. Y todavía sigue funcionando.

¿Tiene menús?

Hay carta y menú especial. Éste tiene tres o cuatro primeros y tres o cuatro segundos. Suele haber cocidos, pote, pote marinero o fabada, y corderu, pitu, lenguado relleno o bacalao. El precio es de 14,50 euros, que me parece que está bastante bien.

¿Los postres son caseros?

Sí, todos son caseros, quitando la cuajada, que nos las traen. Tenemos arroz con leche, flan, tarta de queso o de chocolate...

Y de sidra, Trabanco.

Es a la que mejor calidad le vemos y la que encontramos con mejor sabor. Además es la que más pide la gente y ya la teníamos en el otro establecimiento. Tuvimos otros palos de sidra, pero no gustaron tanto como Trabanco.

¿Se escancia en el comedor?

No, en el comedor dejamos escanciadores de plástico para que la gente pueda acompañar la comida con sidra. En barra sí que escanciamos, aunque aquí trabajamos más el comedor que la barra.

¿Qué puede encontrar un visitante en La Manduca a parte de buena comida casera?

Naturaleza y paisaje, unido a un buen trato en el restaurante.



Testu y semeyes: Llucía Fernández Marqués



*Especialidad en Cachopo y
Cocina Tradicional Asturiana*
*Disponemos de Amplio Aparcamiento,
Parque Infantil y Zonas Verdes*
C' Piñera
Soto, 24 · Las Regueras · Principado de Asturias
Tlf. 985 79 95 22



Jesús Luis Villa
Carretera Xeneral 21. Cancienes
Corvera



Los veceros que s'averen a Casa Ferrerín van poder esfrutar de la cocina más tradicional colos platos más ellaboraos al mesmu tiempu. Un bon platu de cuyar, comu unes fabes, pue ser acompangáu por un pixín en salsia de boletus que nun tien un res qu'envidiar al de los meyores restaurantes asturianos; y a un preciu más qu'económicu. Menús de calidá, tratu cercanu y delicies comu los callos caseros o el bacalláu son los ingredientes d'esti establecimientu situáu en Cancienes onde nun falta la sidre con Denominación d'Orixe

La mezcla de lo tradicional y lo innovador

Casa Ferrerín es un establecimiento clásico en Cancienes.

Sí, empezó hace muchísimos años. Antes lo llevaba Manolo y yo lo cogí hará unos tres años, después de trabajar mucho tiempo para los Goya. Cuando se tiró la sidrería La Quintana, porque iban a construir, me surgió la oportunidad de coger Casa Ferrerín y aquí estoy.

¿Contento con la decisión?

Ahora está un poco peor la cosa con el tema de la crisis, pero sí, estoy contento. Tengo mucha clientela del pueblo y de fuera de él. También clientes de cuando trabajaba en otros sitios, que es de agradecer.

Casa Ferrerín tiene fama de buen sitio para comer.

¿Cuál es su especialidad?

Nuestra especialidad son los callos caseros, el bacalao y todo tipo de carnes: solomillo ibérico a la manzana, buey... Por semana tenemos menús a buen precio y los fines de semana siempre contamos con menú especial.

Dígame cómo suelen ser esos menús.

Suelen ser tres platos a escoger de primero, y de segundo, carne o pescado. Luego, el postre y el café, todo a un precio de 8 euros. El fin de semana el menú es de 14 euros, más elaborado y con mejor vino.

¿Con qué sidra cuenta en el local?

Sidra El Santu, de Canal. Tenía también la natural de Canal, pero la gente vio que El Santu era mejor sidra y empezó a venderse mucho más. Por eso me quedé sólo con la sidra con D.O. Yo ya conocía El Santu del otro sitio donde estuve trabajando y no dudé un segundo en traer esta sidra a Casa Ferrerín porque a los clientes no les importa pagar un poco más por beber una sidra de calidad. En Cancienes gusta mucho la sidra y es una pena que no haya más bares con esta bebida para poder hacer una ruta de la sidra.

¿Cómo me definiría una sidra de calidad?



Pues una sidra de calidad es la que tiene su cuerpo, la que rompe bien y la que deja un saborín a manzana. El Santu cumple perfectamente con esta descripción.

¿Se puede escanciar en el comedor de su local?

En el comedor no por problemas de espacio, sólo en barra. Para los que quieran comer con sidra les dejamos un aparato, aunque no es lo mismo que un buen escanciado. Que la sidra rompa al borde del vaso es fundamental para disfrutarla como es debido.

¿Qué es lo que van a encontrar las personas que nunca han estado en Casa Ferrerín en su primera visita?

Aquí van a encontrar comida casera. Siempre van a poder disfrutar de un buen plato de cuchara y un segundo plato más elaborado. Una mezcla entre la tradición y la cocina más innovadora. Uno de nuestros objetivos es ir sacando platos nuevos cada poco. También van a encontrar mucha cercanía, como si fueran de casa. Me gusta cuidar mucho a los clientes y tener detalles con ellos. Por ejemplo, todos los días laborables tenemos un

grupo de trabajadores de la Dupont que vienen a comer aquí. Para hacerles un guiño, les pongo de vez en cuando el nombre de cada uno de ellos a los platos que voy sacando. Así, recientemente incorporé al menú pixín en salsa de boletus y en la pizarra de la entrada puse: pixín al estilo Xuana. Hay que cuidar mucho a los clientes y si a alguno no le gusta algo del menú, no tengo problema en hacerles otra cosa.

Otra de las opciones de Casa Ferrerín es la posibilidad de echar una quiniela mientras bebe un culín.

Sí, tenemos una administración de lotería, la única de Cancienes. Ello ayuda mucho a que haya siempre ambiente en el bar, pues mucha gente viene, toma un cafetín o una botella, y echa la Primitiva.

¿Cuáles son sus expectativas de futuro?

De momento, esperar a que pase la crisis. Me gustaría poder ampliar o coger otro negocio más amplio, para seguir creciendo en la hostelería.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Servicios Forestales

Manolo

Limpiezas y Cierres de Fincas y Jardines
Podas de Todo Tipo · Albañilería · Carpintería · Pinturas

Tel.
696 72 02 10

MUSS D'ANTAR

CAFÉ - BAR

Kike Cima
Polígonu de Riañu III, nave 12. Llangréu



Un llugar pa desconectar

El Café-Bar Muss d'Antar ye un bon sitiu pa desconectar de la xornada llaboral. Situáu nun polígonu industrial, esti establecimientu ye un puntu de referencia a la salida del tayu pa tomar una botella de sidra y charrar tranquilamente. Tamién pa forrar l'estómadu, porque Muss d'Antar cuenta con una cocina casera curiosa y económica que ta abierta a cualaquier hora del díi y qu'entama bien ceo a dar almuerzos. Pela tarde-nueche, da un xiru y ambiéntase comu pub; un sitiu afayadizu pa sentir música, xugar al fútbolín y tomar daqué. ¿Puede pedise dalgo más completu?

¿Cómo surge la idea de abrir un establecimiento hostelero en medio de un polígono industrial?

Yo estaba mirando para montar un local de copas en la zona de Silvota e incluso tenía uno apalabrado, pero un día vine a tomar unas copas por La Felguera y conocí por mediación de un amigo a Javier, de la sidrería La Pomar, quien me comentó la posibilidad de coger este establecimiento. Al principio no tenía pensado ni venir a verlo, porque yo soy de Llugones y pensaba que no pintaba mucho por aquí, pero un día me acerqué a conocerlo y le vi muchas posibilidades.

¿Cómo le esta yendo?

Abrimos en febrero de 2008 y de momento estoy muy contento de cómo está resultando el negocio. Tenemos clientes del polígono, pero también de todo Llangréu, Uviéu o Llugones. En el local hay buen ambiente y las personas que vienen suelen encontrarse muy a gusto

¿Cómo está enfocado Muss d'Antar?

Es un local donde los trabajadores de la zona pueden comer o pasar un rato después de la jornada laboral. Le quise dar un toque, sin pasarme mucho, de pub por la tarde, con música amplificada y las mesas recogidas, para que la gente cuando acabe su labor pueda venir aquí a contar sus penas y alegrías y pasar ratos agrada-



bles. También hago actividades, como campeonatos de fútbol o, en su día, de dardos.

¿Qué horario tiene?

Abrimos a las siete de la mañana, para dar desayunos. A partir de la una, hasta las cuatro de la tarde, servimos comidas, después alguna merienda y, si llegan camioneros, cenas por las noches. Aquí no se le niega la comida a nadie. Si está abierto el local, hay comida seguro.

¿Tiene carta o sólo sirven menús?

Trabajamos sobre todo menús, pero también tenemos dos platos, una carne y un pescado o marisco, que cambiamos cada semana, además de platos combinados. El menú que tenemos es de buena calidad, compuesto por un entrante, un segundo plato y un tercero, además de los postres, todo casero. El precio del menú es de 8 euros, 8,60 con café. Sale bastante económico y, además, para los clientes habituales tenemos una tarjeta sin caducidad con la que cada diez menús, invitamos a una comida.

Parece una buena medida para combatir la crisis.

Sí. Además, también ofrecemos el medio menú, que consiste en escoger el plato que quieras, con postre, bebida y pan, por sólo 4,99 euros. Si hay crisis, hay crisis para todos, e intentamos ajustarnos el cinturón y apoyar

a la gente trabajadora. Por este motivo, estoy pensando en poner de cara a los diez últimos días de cada mes, cuando la gente ya está apretada, el menú completo a un precio cercano a los seis euros.

¿Se bebe sidra en su local?

No toda la que me gustaría, porque es un producto que, aparte de ser asturiano, es una bebida que incita mucho a charlar y a estar tranquilamente disfrutando. Antes tenía varios buenos bebedores, pero con el tema de la crisis ahora vienen menos por el local.

¿Con qué llagar trabaja?

Traigo **Sidra Fran**, de Llugones, que en mi opinión es muy buena, con un palo siempre muy estable.

¿Qué importancia se le da a la sidra en Muss d'Antar?

Opino que tanto la cocina, como la presencia de las camareras o mía, y la atención a la gente, es la imagen que se da de mí. Por lo tanto, en lo que respecta a la sidra, me interesa tenerla de buena calidad y servirla con un buen escanciado, dentro de nuestras posibilidades, porque me gusta que se hable bien del local.



Testu y semeyes: Lucía Fernández Marqués

CAFE - BAR

MUSS D'ANTAR

• La mejor cocina casera y las mejores copas en el Polígono de Riaño III •

• Ven a probar el mejor menú del día de Langreo y por cada 10 menús te invitamos al siguiente •

• Tenemos carta de platos combinados, tapas y pinchos calientes •

POLÍGONO DE RIAÑO 3 • TLF. 985 66 93 52

COMO TÚ QUIER@S

Gregorio González
Pintor Paulino Vicente, 10
La Felguera. Llangréu



Escomenzó como un cyber-café y va camín de convertise nun sitiu de referencia en La Felguera pa comer y tomar unes botelles de sidre. Ési ye'l Como tú quier@s, un establecimientu situáu enfrente del parque Pinín, zona verde ideal pa disfrutar del solín na terraza del chigre cuando les nubes nos dan una tregua. Y si disponemos d'un ordenador portátil, meyor que meyor, porque gracies al Wi-fi de baldre qu'ufierta'l llocal vamos poder navegar pela rede ente culete y culete.

Pa navegar ente culetes de sidre

¿Por qué el nombre Como tú quier@s?

Surgió de una forma curiosa. Cuando mi pareja y yo tuvimos la idea de montar algo le pregunté cómo íbamos a llamar al negocio y ella me contestó "como tú quier@s". A mi me pareció un nombre simpático y decidimos apostar por él.

¿Cómo fueron los inicios?

Empezamos poniendo un cyber pequeño, cerca de aquí, con un poco de barra de cafetería, donde poder pinchar algo, y hace tres años nos trasladamos al local actual. Cogimos el bajo, lo arreglamos y nuestra idea era un poco la anterior: hacer un cyber con cafetería y hamburguesería, y debido a la zona, que es mucho de sidrerías, incorporar sidra al negocio.

¿Sigue funcionando como cyber?

Ahora no. Las cosas han cambiado y la gente suele tener Internet en sus hogares y cada vez más gente usa por-

tátiles o consolas de videojuegos para jugar en red. Por eso, lo que ofrecemos actualmente es Wi-fi gratuito en el local para la gente que viene con portátiles, pero ya no contamos con sala de ordenadores.

La zona donde antes estaban instalados ahora es un comedor donde se puede tapear y beber sidra. Poco a poco hemos ido cambiando hacia ser más sidrería que otra cosa.

¿Qué sidra trabajáis?

Traemos sidra **Trabanco**, que está muy bien. El hermano de mi pareja es muy aficionado a la sidra y trabajó mucho de camarero por ahí, por lo que algo entiende, y me recomendó este llagar porque tenía una sidra muy rica y me aseguraba que, para él, era la mejor. Creo que acertamos con Trabanco, porque a la gente que para por aquí le gusta mucho.

¿Con qué se puede acompañar la sidra en Como tuú



quier@s?

Funcionamos mucho con las tapas, las cazuelas y re-vueltos, que entran muy bien con una botella de sidra. Por otro lado, también tenemos hamburguesas y realizamos celebraciones de cumpleaños.

Por lo que veo, utiliza mucho el Isidrín en su local.

Sí, es una peculiaridad de nuestro establecimiento. La gente va entrando mucho por estas máquinas, que tienen sus ventajas y desventajas. Entre sus cosas buenas está en que la gente puede ir bebiendo a su ritmo sin tener que llamar a nadie para que le eche la sidra o que un camarero le ande agobiando echándole sidra. Tenemos 15 Isidros que se utilizan sobre todo en la terraza, compuesta por 15 mesas y que tiene un muy buen ambiente siempre que hay un poco de sol. Estamos enfrente del parque Pinín, cerca de las escuelas, y cuando salen los críos del colegio muchos padres vienen aquí.

¿Qué tipo de clientela tenéis?

Es un poco especial. Al principio venía mucha gente mayor a la cafetería, aunque también teníamos mucha juventud que acudía por el cyber, además de los padres que venían con los críos. Cuando quitamos los ordenadores, quedó una mezcla de todo: bastante gente joven, mucha gente con críos y personas mayores. Es una peculiaridad de este local, en el que solo estamos dos camareros y una persona en cocina, por lo que el trato es muy cercano y familiar.

Por último, ¿qué planes de futuro tiene?

De momento consolidar lo que es el comedor, para que se nos vaya conociendo como un buen sitio para comer, y seguir creciendo poco a poco. Éste es un sitio con muy buen ambiente y la gente que se acerque va a encontrar mucha alegría.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

BURGUER? SIDRERÍA? CYBERCAFÉ?
como tú quier@s...

985 67 38 37

Horario de cocina de 13 a 16 y de 20 a cierre

C/ Pintor Paulino Vicente, 10 · LA FELGUERA · Parque el Sutu/Parque Pinín
 (Frente a los Colegios de las Dominicas y de Turiellos)



EL LLAGAR DE PALACIO VALDÉS

Luis Armando Álvarez Pérez
Entrialgo, 48
Llaviana



Una llectura a la novela 'La aldea perdida' (1903), d'Armando Palacio Valdés, val pa facese una idega de lo que ún pue encontrar nuna visita a El Llagar de Palacio Valdés. El llugar, que l'añu qu'entra va cumplir los 200 años, caltién la mesma estructura qu'agora y el mesmu sabor a vieyu que describe l'escritor d'Entrialgo na so obra. Un sitiu con hestoria nel que se pue esfrutar de bona sidra y de platos asturianos curiosos y económicos fechos al estilu tradicional, comu si fuera en casa.

El saborgor d'un llugar con hestoria

El próximo año este llagar cumple 200 años. Se dice pronto, ¿no?

Sí, el año que viene el llagar hace 200 años. En Asturias no hay otro llagar más antiguo que se dedique a lo mismo que nosotros: restaurante y llagar. En los dos últimos años no se hizo sidra, por diferentes motivos, pero el llagar está totalmente operativo.

¿Cuántos llagares centenarios funcionan en Asturias?

Que estén metidos dentro de la asociación de restaurantes centenarios debe de haber cinco o seis más.

Estamos hablando de auténticas joyas. ¿Usted cuánto llevan administrando el decano de los llagares?

Empezamos el 9 de enero de este año. Por enfermedad de la dueña, antes estuvo cerrado año y medio, pero nos parecía un sitio extraordinario y nos decidi-

mos a alquilarlo para darle vida. Ahora estamos asentándonos un poquitín y conociendo a la gente de la zona, ya que somos de Xixón y por aquí no conocíamos a nadie. El primer año es un poco de adaptación, pero estamos muy contentos de cómo marcha el negocio y, sobre todo, de la clientela que tenemos, muy fiel y amable.

¿Qué ofrece El Llagar de Palacio Valdés al visitante?

Aparte de una sidra excelente, una variedad de tapas importantes muy relacionadas con Asturias. Entre nuestras especialidades están los concejales, típicos de Llaviana y que son bacalao frito, chorizos a la sidra, lacón, tortilla de patatas, costilles... Es comida típica de toda la vida. La de casa, que es lo que la gente demanda. También hacemos platos por encargo, como caldereta de marisco, chopa amariscada, arroz con bugre o la fabada en todos sus derivados: con gochu,



con cabritu, con venáu, con almejes, con mariscu... Y si alguien ve la carta y le apatece que le hiciéramos algo, no habría ningún problema. El Llagar de Palacio Valdés es un sitio donde poder comer mucho y barato, siempre con el sabor de casa y productos caseros que adquirimos a proveedores de la zona.

¿Celebra espiches?

Sí, las hacemos todo el año sin problema ninguno. También contamos con un prau y terraza ideal para beber sidra cuando llega el buen tiempo y, ahora que viene el frío, estufas para el interior.

Pero el llagar no se queda ahí, porque también ofrece muchas actividades.

Efectivamente. Todos los viernes tenemos actuación de música en directo y estamos continuamente programando actividades para dinamizar el llagar. Así, en octubre hicimos una fiesta de la Hispanidad, donde hermanamos las dos culturas, y tenemos pensado realizar una fiesta de nochevieja. Ésta está compuesta por una cena compuesta por sopa de marisco, langostinos dos salsas, mero amariscado y cordero al horno, con tarta de turrón de postre. El precio es de 70 euros y después se puede disfrutar de un baile en el llagar.

Al no producir en estos momentos sidra propia en el llagar, ¿con qué sidra está trabajando?

Toda la sidra que tenemos es de Peñón, tanto la de

espicha como la natural. Peñón colabora muchísimo con nosotros y la verdad es que se está volcando. La sidra tiene una calidad y una garantía excelente y nunca nos dan ningún problema. Ése es uno de los principales motivos por los que no estamos mayando sidra en estos momentos, también con el objetivo de que los visitantes puedan venir y ver lo que es una prensa antigua montada, algo que en pocos sitios puede contemplarse.

Las personas que quieran probar sus fogones y la sidra y, de paso, conocer un lugar con tanta historia, ¿qué días pueden acercarse a El Llagar de Palacio Valdés?

En estos meses de invierno, hasta marzo, abrimos de jueves tarde a domingo. Luego, de marzo a setiembre, abrimos todos los días menos los lunes, que descansamos. Recomendamos que vengán a conocerlo, porque a partir de ahora vamos a celebrar los 200 años del llagar todos los días. Este llagar es algo único en Asturias.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



Multiculete

Esti mes de payares muchos asturianos pudieron disfrutar de la fiesta del Samartín de Morea, nel conceyu Ayer, onde nun faltó, comu yera d'esperar , el doráu zusmiu que da nome a esta revista, arriendes de xaréu, bona música y comu diz l'articulista del periódicu provincianu -na única llingua oficial de les dos qu'usamos n'Asturies-:

“(la fiesta) combina en la misma el aspecto lúdico-festivo con el respeto y la difusión de las distintas formas de expresión cultural del pueblo asturiano”,

citando la llingua asturiana comu una d'esos “formes d'espresión”.

Fasta equí, bárbaro.

Pero,... iqué poco dura la gayola en casa'l probe!. Nuna de les semeyes qu'acompaña'l reportaxe onde ye a vese un rapaz vistíu col paxellu⁽¹⁾ tradicional y teniendo por un aperiu de maera con dellos furacos onde reposen los vasos de sidre, lléese al pie:

“Una xanda⁽²⁾ con el multiculete preparado” ,

¡Ai güelina!... ¡¿Multiculete?!...

¡Con solo dicilo rincha nes oreyes! ¿Nun ye la sida, l'oxetivu final d'esti inventu, el facilitar el llabor del echaor n'espiches y romerías p'apurir los vasos de sidre a los secañosos veceros? Y si esi ye l'enfotu: apurir, l'aperiu utilizáu, por lóxica sidrera y haciendo usu de les neuronas en clave asturiana, nomaráse apurridor o apurrior.

(Sé qu'hai una empresa especializada en maquinaria y utensilios d'escancie que llama “raqueta de escanciar” al apurrior, y al duernu, “cubilete”, apelativos qu'a la mio manera de ver espeyen una ruina visión de marketing identitariu asturianu y poro, únicu, nun hai d'escaecese qu'unque se fai sidre en mediu mundiu, solo s'escancia equí. Pa entendenos: ye comu si los llagares arrenegaran de la botella tradicional asturiana y corcharan la sidre en botelles de cava pa dá-yos más prestixu.)

Nun me canso de dicilo: La sidre asturiano fala n'asturianu. N'Asturies, la sidre nun se cata, rediós. Cátense les vaques. La sidre espíchase, échase, escánciase, tástíase, prébase, trasiégase, córchase, bébese y méxase, pero nun se cata. La sidra fáise nel llagar, non na “bodega”, y l'únicu “caldo” que conoz tou sidreru que se precie ye'l de pita o'l de mariscu.

¡Valió yá de tantu rucanos la oreya sidrera con pallabreru foriatu!

1.- Paxellu: Prenda de vestir, en xeneral. Dizse del traxe tradicional asturianu, tantu masculín comu femenín.

2.- Xanda: Grupu xente que s'organiza pa desfilar na Fiesta del Samartín del conceyu d'Ayer.



El Llagar de Palacio Valdés



www.llagarpalaciovaldes.es

Tel. 985 61 16 95

Entralgo, 48 - Laviana

BEDRIÑANA

SIDRERÍA

Amable Bedriñana Sariego
Maliayo, 1- Villaviciosa
Tfno.- 985 89 11 52



¿Qué le llevó a montar una sidrería?

Yo venía del mundo de la noche, con una discoteca y un pub en Villaviciosa. Nunca me había metido en el mundo de la restauración, pero hace diez años me decidí a montar esta sidrería. Ahora es el único negocio que regento, junto con una cervecería irlandesa, y estoy muy contento con el cambio.

¿Y cómo van estas primeras semanas?

Nuestra cocina es muy tradicional. Funcionamos mucho con todos los pescados, que traemos de Tazones y de Llastres, y con solomillos, chuletones y, sobre todo, cachopos. Aquí tenemos cachopo de pescado y de carne, que es especial por su tamaño y lo hacemos por encargo. Éste no es individual, sino para comer entre tres o cuatro personas.

La sidrería Bedriñana es uno de los establecimientos que ofrecen a sus clientes el menú de la Comarca de la Sidra. Cuénteme en qué consiste este menú.

Consta de una ensalada mixta o pastel de cabracho

La sidrería Bedriñana ya ye un clásicu en Villaviciosa. Les sos terraces en branu sirven de puntu d'alcuentru de muncha xente y, n'iviernu, l'interior del llocal conviértese nun llugar afayaízu pa tomar bona sidre del conceyu. Una sidre que pue servir p'acompañar los cachopos famosos d'esti establecimientu o el pexe fresco de la so carta, toos procedentes de Tazones o de Llastres. Amás, los veceros que s'averen al Bedriñana van poder disfrutar del privilexu de tomar un culete escanciáu pola meyor camarera del Festival de la Mazana pasáu, Montse González. Munchos alicientes qu'inviten a dexase cayer por esti chigre maliayu.

de primeros, a escoger. Luego fabada asturiana o arroz caldoso con llámpares y, de postre, arroz con leche o biscuit de higos, además de café y sidra, por 18 euros. Es el mismo precio para todos los establecimientos.

¿Este menú es solicitado sólo por turistas o también por gente de la zona?

Tiene más salida por el verano, con los turistas. La gente suele pedir más a la carta en esta sidrería.

En verano también tiene mucho éxito la terraza que coloca en la calle.

Sí, funciona muy bien. Tengo dos toldos con capacidad para 20 mesas, la mitad para dar comidas y cenas, y la otra mitad para beber sidra. Suele estar instalada desde el 15 de junio hasta el puente del Pilar. Pagamos 700 euros al mes por toldo todos los hosteleros de esta calle solamente por ocupación de la vía pública. Esperamos poder llegar a un acuerdo el año que viene con el Ayuntamiento para consensuar un precio con el que no pagar tanto ni pagar poco.



En estos momentos está haciendo obra en un local anexo, ¿verdad?

Sí, he adquirido un local y estoy preparando allí un comedor para nueve mesas que espero tener preparado para el puente de la Constitución. Hay que intentar ir creciendo y muchos fines de semana y puentes el local se me queda pequeño.

¿Qué sidra tiene el Bedriñana?

Sidra de Villaviciosa, principalmente. Solemos tener tres o cuatro palos: Vigón, Coro, Cortina y Tomás. También tenemos Foncueva, de Sariego, como excepción.

¿Cuenta con sidra de D.O.P.

Sí, tenemos **Molín del Medio y Villacubera**. Están teniendo muy buena salida, mejor que la seleccionada. La gente ya empieza a entrar en el tema de la calidad gracias a promociones como la que se hizo recientemente en el Festival de la Manzana. Es muy bueno para que la gente sepa diferenciar entre la seleccionada y

la DOP.

En ese festival su local recibió un premio.

Sí, al de mejor camarero o camarera del concurso de la Villa, que recayó en Montse González gracias a una votación del público.

Villaviciosa es una zona muy sidrera. ¿Se nota eso entre la clientela?

Mucho, aquí todo el mundo entiende de sidra. Voy a Uviéu, a Xixón o cualquier otro lado y no veo a nadie protestar por si la sidra está fría, está caliente o está mal escanciada. Por eso, siempre trato de probar la sidra recién corchada y dar a probar a los clientes para contar con una segunda opinión a la hora de escoger la sidra con la que vamos a trabajar. Aquí es necesario cuidar la sidra, tenerla a una buena temperatura y disponer de unos buenos camareros para escanciarla.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



L'Ayalga

Decano Prendes Pando II

985 149 136

Xixón

- Desayunos dende les 8 la mañana
- Sidra Piñera, La Nozala y Alonso
- Cenes y espiches por encargu
- Organización d'actividaes gastronòmiques y culturales
- Llar social del Ensame Sidreru

Ven a conocer les nuses actividaes mientres tomes un culín

EL TONEL

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Agustín Cueto

Manuel Álvarez Miranda, 13-Villaviciosa
Tfnu.- 985 89 23 59



¿Cuándo comenzó con El Tonel?

Empezamos hace 16 años en otro local, cerca de la plaza cubierta. Yo tenía que cambiar de profesión y pasé de la parte de adelante de la barra a la parte de atrás, es decir, de cliente a hostelero.

¿Qué le llevó a realizar ese cambio?

Siempre fui un amante de la cocina y me gustó mucho la sidra y las sidrerías. Cuando la época del cubalibre y del vino yo siempre seguí tomando sidra, aunque ahora por razones de salud no pueda beber mucha.

¿Ser aficionado a la sidra es algo normal en un concejo como Villaviciosa?

Sí, aquí siempre hubo mucha afición a la sidra y presumimos de tener una calidad de sidra por encima del resto. A veces no es cierto, pero sí se presume de ello.

¿Cuánto tiempo lleva en el nuevo local?

Pues ya son ocho años. Aquí estamos mucho mejor que antes y solo la vista que tiene ya te alegra el espíritu. Tenía que cambiar de sitio por problemas de espacio y

El Restaurante-Sidrería El Tonel ye un bon sitiu pa disfrutar de la sidre en Villaviciosa. Siempre con palos de la zona, esti establecimientu familiar ufierta a los sos veceros sidre de calidá que tiende a desmarcase de esa sidre suavina que ta copando'l mercáu n'actualidá n'Asturies. Sidre con personalidá. A ello hai qu'añadir la cocina tradicional de calidá con toques d'innovación qu'ufre esti establecimientu y que nos permite disfrutar de platos como espárragos rellenos d'oriciu, callos caseros o una gran variedá de pescaos de primera calidá. Un referente hosteleru na Villa con 16 años d'esperiencia.

esta zona me gustó pese a que quedaba un poco lejos del resto de sidrerías. Por otro lado, aquí hay más aparcamiento y estoy contentísimo con el cambio.

¿Qué se puede encontrar el cliente que se acerque a El Tonel?

Un sitio muy tranquilo, salvo alguna aglomeración en algún momento puntual, y una cocina muy tradicional que está unida a técnicas nuevas. Los chavales estudian hostelería e introducimos algún plato especial, pero alternando una cosa con la otra porque en Villaviciosa la gente no demanda una cocina completamente creativa.

¿Cuál es el plato que tiene más salida?

Lo que más vendemos aquí son los espárragos rellenos de oriciu, que es nuestro plato estrella. También tiene éxito el solomillo al foie con salsa de Pedro Ximenez y los pescados al horno.

¿Todos los productos son caseros?

Una de las cosas que procuramos en El Tonel es no uti-



lizar ningún productro prefabricado. Nunca se utilizó una pastilla de Avecrem ni callos de lata o prefabricados, como sucede en algunos restaurantes. Los callos algunas veces saldrán mejor y otras peor, pero siempre son caseros. Aquí trabajamos mucho los callos desde noviembre a febrero. Algunas semanas llegamos incluso a los 30 kilos de callos.

¿Tiene menú o sólo trabaja a la carta?

Tenemos un menú un poco selectivo por semana que tiene un precio de 11 euros, que no sé si es barato o es caro, pero nunca utilizamos productos congelados y la fabada, por ejemplo, es la misma que la de la carta. Los fines de semana solemos tener esto lleno y sólo trabajamos la carta.

¿Cuenta con una clientela fiel?

Sí, tenemos muchos clientes habituales que hemos conseguido en estos años de trabajo. Son gente de la Villa o que pasan los fines de semana o el verano en la Villa, principalmente.

¿Qué sidra tiene en El Tonel?

Tenemos sidra de la zona, a veces algo de Nava, pero normalmente de Villaviciosa. En total solemos trabajar cinco o seis palos de sidra habitualmente.

¿Qué le parece la sidra que se está consumiendo ahora en Asturias?

Yo soy contrario a la sidra que se está tratando de llevar ahora. La sidra tiene que tener un componente amargo que en la actualidad no está teniendo aceptación en el mercado. Ahora lo importante es el pegue del vasu y el escanciáu, y yo creo lo contrario: lo importante es el sabor y el aroma. Pienso que debe de ser así, pero se está tendiendo a una sidra más suave. La sidra tiene que tener su personalidad. Una tiene que saber más ácida, otra más amarga, pero al menos debes de poder hablar de la sidra, como pasaba antes. La definición de una buen sidra, en mi opinión, es la ligeramente ácida con un componente amargo, lo que le da un secante que te da ganas de beber un culete más. Éste era el motivo por el que se bebía mucha más sidra antes.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

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

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

C/ CAMINO REAL 11 · COLLOTO – OVIEDO
Tlf. 985 79 48 47 - Fax 985 79 13 18
www.lagarherminio.com · llagar@lagarherminio.com

EL CATALÍN

RESTAURANTE

Jenny Berros Ceñal y Gloria Caveda de la Vallina
L'Atalaya 9. Tazones -Villaviciosa
Tlf 985897113



Nel Restaurante El Catalín corres un pelligrú: que les inmeyorables vistes te despisten de la riquísima comida que ties delante. El monte Catalín ye una atalaya d'esceición so'l pueblu Tazones y la mar... de xuro foi eso lo qu'animó a los sos antiguos poblaores a escoyer esi sitiu y ensin dulta foi tamién lo que decidió a Jenny y a Gloria a istalar ellí'l so negociu, una aventura hostelera con platos rápidos y cencielllos. Col sofitu de la xente, de les cocineras vecines y los pescaores de Tazones, el proyeutu salió alantre y pocu a pocu foi ampliando la so ufierta.

¿Qué tipo de restaurante es El Catalín?

Jenny.- Desde que se abrió hace 20 años, fue cambiando mucho. Nosotros en principio lo que abrimos fue un merendero, con platos muy sencillos; pero estamos en una zona, esta de Tazones, donde la gente viene a comer. Así que nos fuimos adaptando, y poco a poco ella, que era la que llevaba la cocina originalmente, fue haciendo cursos ,aprendiendo cosas...

Ahora tenemos hace muchos años una cocinera de aquí y es un restaurante de cocina marinera, Nosotros tenemos, como muchos en Tazones, una lancha que pesca para nosotros, pasando por la rula, claro.

Gloria.- Lo que tenemos de especial dentro de Tazones es que nosotros complementamos la oferta de pescado

y marisco con carne asturiana, pitu caleya, conejo, cordero... ampliamos muchísimo la carta para que quepan todos los gustos, porque Tazones se especializa muchísimo en pescados.

Nuestra cocina tiene mucho de pescado y marisco, pero lo mismo puedes comer una fabada, un pote asturiano, de todo... basado siempre en la cocina de aquí.

Si tuviera que decir una especialidad, lo que más fama tiene es el arroz caldoso con almejas, podríamos decir que es la especialidad ,pero tenemos también arroz con bugre, la parrillada de marisco...

Y en cuanto a sidra ¿Qué tenéis?

G.- Trabajamos siempre con la sidra de tres llagares,



Vigón, Vallina y Tomás y estamos contentas con ellas. No vamos a probar a llagares ni buscamos nuevas sensaciones, porque nos va muy bien, confiamos en estas sidras. Vamos sacando en cada momento el palo que mejor está. También tenemos normalmente una sidra de selección, pero se trabaja poco, no se mueve tanto.

¿Y sidra de mesa?

J.- Sidra de mesa tenemos, pero la verdad es que se trabaja poco y sobre todo en verano, con la gente de fuera. Los de aquí no, si quieren sidra, piden sidra.

¿Dirías que la clientela es muy exigente?

J.- Sí, por supuesto. Nuestra clientela es muy buena y muy fija. Por ser buenos son exigentes, y por ser exigentes consigues que el restaurante sea bueno. Te exigen estar siempre trabajando por la calidad.

¿Quién echa sidra?

J.- En El Catalán somos cuatro mujeres detrás de la barra, y todas escanciamos, incluso alguna hasta muy bien, aunque no se atreva a participar en concursos.

¿Tenéis problema para encontrar personal?

G.- Nuestro mayor orgullo es la estabilidad del personal, una camarera lleva 12 años, otra 10 años, la cocinera lleva

8 años, tres son hijas mías, que ya nacieron ahí... y después tres que ya son más recientes.

Un dato importante: somos diez personas trabajando y solo hay un hombre. Hay un ayudante de cocina Y este fue bastante circunstancial. En el ámbito de la hostelería, por lo menos, una mujer desarrolla más, trabajamos mejor juntas y hay mejor ambiente.

J.- Se adaptan mejor, nos echamos una mano unas a otras, si las de la cocina acaban antes ayudan en la barra o al revés. Hombres que tuvimos trabajando, buenos profesionales, no les pidas que hagan algo que se salga de su ámbito. Son muy cuadrículados. No le pidas a un cocinero que limpie los cristales o ponga un café.

Háblame un poco de vuestras instalaciones.

G.- Está el porche de entrada, con capacidad para 80 personas, que da acceso a una sidrería con 8 mesas, con una capacidad como para 40 personas, y a través de ella entras al comedor, que ahora es para no fumadores y tiene también salida independiente a la calle, que tiene doce mesas. Además tenemos dos aparcamientos que hicimos nosotras y que cubren las necesidades de aparcamiento para todo el restaurante lleno.



Testu y semeyes: Lluçia Fernández Marqués



ECOLIMPIO

ecolimpioguillermo@hotmail.com

Limpieza de Edificios, Locales, Naves y Reformas Integrales
Limpieza de Comunidades y Garajes

618 49 17 57



Alavera

Hotel Rural

Samartin del mar, 3 – Tazones
Ría de Villaviciosa

Telef. 985890838 - www.hotelalavera.es -

Especial Villaviciosa Sidrera



Una vez asentado el proyecto de El Catalán, Jenny y Gloria decidieron que era el momento de ampliar su proyecto añadiendo el alojamiento a su oferta. Al igual que en el restaurante, y por las mismas razones, decidieron mantener una plantilla fundamentalmente femenina y personalizar la casa (sin terminar de construir cuando la adquirieron) distribuyéndola totalmente a su gusto. Escogieron para ello una ubicación tranquila con buenas vistas y comunicaciones y crearon el Hotel Rural Alavera, donde una mimosa centenaria acompañada por una pequeña lancha, nos recibe a la entrada de la finca, anticipándonos el doble paisaje que rodea el hotel: verde a un lado, la ría al otro, la montaña abrazando la mar. La casa, el hotel propiamente dicho, se hace acompañar de una panera

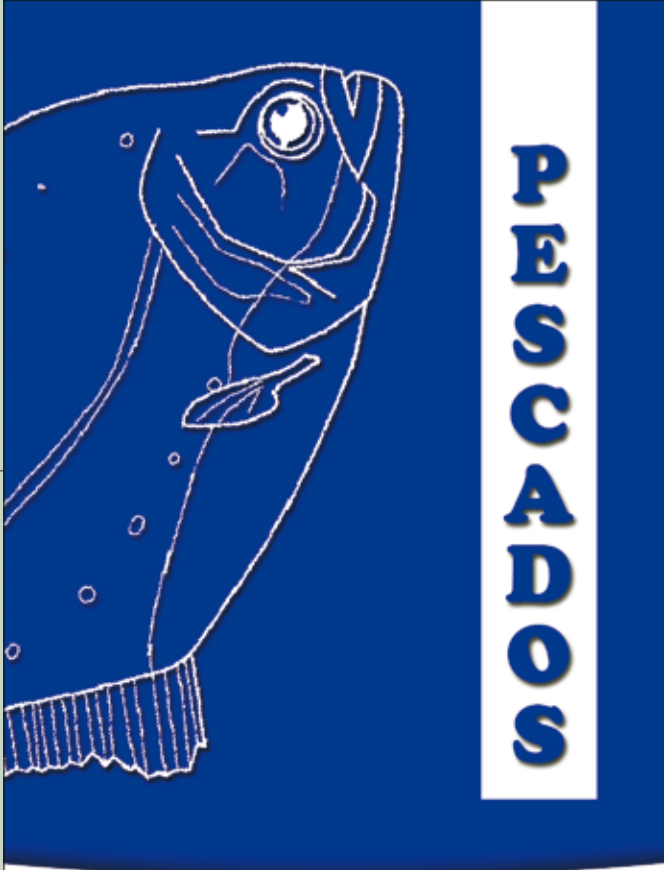
y de una finca de seis mil metros cuadrados, con parque y corral propio, que son la alegría de los visitantes más pequeños, y poblada de frutales (impresionante la plantación de kiwis, además de la pumarada y los limoneros).

Dentro, la casa dispone de once habitaciones, siete dobles en el piso superior (casi todas con balcón o terraza) una suite y tres cuádruples “Al principio solo teníamos habitaciones dobles “ nos explica Jenny, “pero según vimos la demanda de parejas que vienen con niños pequeños, que no pueden utilizar otra habitación, decidimos hacer otras tres habitaciones con literas, una de ellas con cuna, pensadas para familias”.

Por la mañana, los clientes “cargan pilas” en el comedor, donde se puede disfrutar del desayuno bufét, que

Situado dentro de la reserva natural de la Ría de Villaviciosa y a solo 6 Km de la Villa, el Hotel Alavera recibe su nombre, precisamente, de su situación: a la vera de la ría, a la vera de la montaña... pero también a la vera de la autovía que nos lleva, en un momento, a cualquier parte del centro asturiano. Un lugar estratégico donde disfrutar de la paz y del paisaje, al mismo tiempo que nos acercamos a la cultura tradicional asturiana: Alavera cuenta con un pequeño llagar y además expone en su decoración varios trajes del país.





FOMBONA



Especial Villaviciosa Sidrera

Bedriñana, 29
Teléfonos:
649 232 930 - 639 253 838
33300 Villaviciosa (ASTURIAS)

Agospios

incluye huevos, embutidos, bizcocho casero de Genita, y café.

Al acabar el día, después de alguna de las muchas visitas recomendadas, un espacioso salón para lecturas y encuentros recibe a los clientes cada atardecer, ideal para compartir las experiencias del día y descansar arropados por el silencio de los alrededores.

Pero además de todo esto, el Alavera guarda un pequeño tesoro en su sótano, al lado del comedor: un pequeño llagar en el que sus dueños hacen su propia sidra.

Por cierto, precisamente ahora están mayando. "Aunque la sidra no la vendemos, es para consumo propio. El interés que tiene es que se lo enseñamos a los clientes, para que conozcan un poco como se hace la sidra" Gloria y Jenny destacan la gran ignorancia que existe acerca del tema, pese a los avances en cuanto a recuperación que se están viendo los últimos años "Hay gente a la que interesa mucho ver el llagar y hay gente que no, básicamente no lo conocen, nunca lo habían visto; pero ni siquiera la gente de aquí. Ya sabes que el tema de la sidra hubo una temporada que se perdió, y ahora se está recuperando, que en todas las casas de pueblo casi hay un llagarín, pero sobre todo hay mucha gente joven asturiana que nunca vio un llagar" Por eso

es más importante aún su labor divulgativa, en la que la visita en directo de la instalación se complementa con explicaciones y fotos de la elaboración de la sidra, "Porque cuando vienen aquí solo ven la parte del proceso que se está desarrollando en ese momento." Además, el hotel está incluido en el plan de dinamización turística de la Comarca de la Sidra, ofreciendo la posibilidad de hacer distintas visitas a pumaradas y a las instalaciones y procesos de elaboración de productos típicos de la zona, de pequeñas y variadas empresas artesanas que forman parte del programa "Trasiegu", proyecto de La comarca de la Sidra que trata de acercar a los visitantes a la cultura de la zona.

En ese sentido, en el Hotel Alavera tienen en mente un proyecto que, aunque todavía no está desarrollado, suena francamente interesante: dar al cliente la posibilidad de mayar su propio tonel de sidra, pañando ellos mismos la manzana y guardándolo hasta que la sidra estuviera hecha, volviendo entonces al hotel para disfrutarla en una espicha. Esperamos que en un futuro puedan poner en marcha esta idea.



Testu: Lluçia Fernández Marqués.

Semeyes: Lluçia Fdez Marqués y Jenny Berros Ceñal.



muebles



VALLE

nueva exposición

Villaviciosa



Maximino Miyar, 38 Tel. 984 103 103 Fax: 985 89 36 61 (Frente al Instituto)

33300 Villaviciosa - Asturias

www.mueblesvalle.es

mueblesvalle@gmail.com

CONFITERÍA SAN FRANCISCO

EL CAPRICHU MÁS RICU DE LA VILLA

Rosana Millar Suárez
Plaza l' Ayuntamiento, 5. Villaviciosa



Villaviciosa ye un conceyu de gran tradición mazanera. Por ello, nun ye d'extrañar qu'ún de los productos estrella d'una de les confiteríes con más tradición de la Villa seya la tarta y los pasteles de mazana. Unos dulces que merecen una visita a la capital maliaya.

En pleno centro de Villaviciosa, na plaza l'Ayuntamientu o plaza'l Güevu, se encuentra la Confitería San Francisco. Éste es un establecimiento mítico de la Villa, pues lleva 18 años endulzando la vida a los maliayos con sus tartas y pasteles. Gran parte de culpa la tiene Rosana Millar, quien regenta la confitería desde hace 20 meses tras pasar muchos años trabajando como pastelera en el horno del comercio. Cuando se le pregunta cuál es uno de los productos que tiene más éxito, nombra sin dudar la tarta y los pasteles de manzana. No podía ser de otra forma en un conceyu tan manzanero como es Villaviciosa.

“La tarta de manzana gusta mucho a la gente, al igual que los pasteles de manzana, que hago a diario”, comenta Millar, quien puntualiza que la tarta sólo la hace por encargo. “No hace falta pedirla con mucha antelación. Se puede encargar el mismo día siempre que sea una hora prudencial”, explica. Cuando más salida tienen son los fines de semana y festivos, aunque por semana también hay gente que se acerca a la plaza l'Ayuntamientu para darse un gusto.

Su precio ayuda, puesto que el pastel cuesta 1,50 euros la unidad y la tarta 16 euros el kilo.



El proceso de elaboración de la tarta dura en torno a la hora y media. “En primer lugar se elabora el hojaldre y, sobre la base echamos mermelada de manzana y la manzana”, explica la propietaria de la confitería San Francisco. Para el primer paso suele tardarse una media hora, mientras que, tras añadir la mermelada y la manzana, debe mantenerse la tarta en el horno 60 minutos. Para darle una buena imagen a la tarta, al finalizar el proceso, Millar le añade gelatina y unas cerezas, “aunque también podemos completarla con merengue o almendra, según el gusto del consumidor”, puntualiza. El producto principal que se utiliza para elaborar esta tarta suele ser manzana golden, aunque Millar es del gusto de utilizar manzana de casa, principalmente reineta, cuando es época de esta fruta.

Junto con la tarta de manzana, los productos con más salida de la confitería San Francisco son el curasán y la milloja. Diariamente son muchos los maliayos que se acercan a este establecimiento para degustar estos productos. Mientras, los pasteles suelen tener más salida los fines de semana y festivos, fecha en la que Millar también elabora unas riquísimas millojas con mermelada de manzana compuestas por una capa de crema pastelera, otra de mermelada de manzana y



arriba, recubriendo, merengue requemado. Este producto, y la tarta y pasteles de manzana, son todo un éxito de ventas especialmente en los muchos certámenes relacionados con la sidra y la manzana que se realizan en Villaviciosa, puesto que la confitería se encuentra en un punto clave de las celebraciones.

En lo que respecta a la crisis, que toca a todos los sectores, la propietaria de San Francisco, afirma que “algo sí que se nota”, aunque sus consecuencias también ayudan a aumentar las ventas de la confitería de cara a los fines de semana. “Mucha gente se acostumbró a ir a comer fuera los domingos y ahora, con el tema de la crisis, parece que se queda en casa. Sin embargo, no perdonan un dulce a la hora del postre y vuelven a venderse muchos pasteles y tartas de manzana”, señala Millar. No hay mal que por bien no venga.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Especial Villaviciosa Sidrera



JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS

peluqueria
UNISEX *estética*

maxa

Estamos en el Parque · Tlf. 985 771 551
San Isidro, 16 bajo · Lugo de Llanera

PELUQUERÍA

Tratamientos Capilares
Especialistas en Salud Capilar
Precios Especiales Niños/as (Zona Infantil)

ESTÉTICA

Tratamientos Faciales y Corporales
Quiromasaje, Manicura y Pedicura
Maquillajes
Depilación Cera Caliente y Tibia
Depilación Láser

PESCADOS CORTINA

DE LA MAR A TU SIDRERÍA

Jose Enrique Llera Busto
Plaza de Abastos – Villaviciosa
Tfno.- 637 869 496

Especial Villaviciosa Sidrera



Cuando en 1958 Enrique Busta Cortina, llastrín de nacimiento y ebanista de profesión, se decidió a dedicarse al negocio del pescado, poco podía imaginarse en lo que se convertiría su proyecto. Sin embargo, sí que se veía en él el afán innovador que distingue a la empresa aún hoy en día: ante la dificultad del trabajo y la falta de instalaciones, compró un carromato de tres ruedas con el que se dedicó a la venta ambulante, comprando el pescado en Llastres, Tazones y Xixón y vendiéndolo en Colunga, L'Infiestu, Nava, Lleres, Villaviciosa ... medio siglo más tarde pescados Cortina tiene una página web a través de la cual vende pescado on-line a todo el Estado, además de repartir por las sidrerías de Asturias y vender al por menor en su puesto en el mercado de abastos de Villaviciosa.

... Y vaya puesto... las instalaciones de pescados Cortina en la Plaza de Abastos, con siete puestos para vosotros solos tienen más de acuario que de pesquería...

Bueno, siempre intentamos ir metiendo algo nuevo, innovando. Con los años, poco a poco, fuimos montando todo esto. Primero se hizo aquella cetárea, hará quince años o así, y luego fuimos poniendo estos viveros de aquí.-(la antigua cetarea ocupa un puesto entero y parece un decorado marino, los viveros

tienen buena cantidad de bugres, centollos, ñocles y andariques paseando ampliamente por sus instalaciones)-

Ahora esto ya hay más gente que lo va teniendo, pero hace quince años éramos de los pocos. Además de lo que está a la vista tenemos dos cámaras frigoríficas, fábrica propia de hielo, cortadora de pescado, desolladora de pescado, escamadores eléctricos, etc. Además de cuatro vehículos de reparto.

¿Cuáles son los pescados que más os piden en las



sidrerías?

Hombre, eso depende, cada uno vende más de una cosa, en unos sitios venden más bonito, que son más de temporada de verano, en otros más merluza y pixín. Merluza, pixín y bonito son los pescados estrella, los que más se piden; luego también la llubina, y el marisco un poco según temporada.

¿De dónde traéis el pescado?

Viene todo de por aquí, viene prácticamente todo del Cantábrico. Compramos en Llanes, en Xixón, en Avilés... luego ya traemos pescado de Vigo, de Pontevedra... Intentamos siempre que nuestros productos sean de aquí, pero cuando no lo hay, lo que hacemos es traerlo siempre del mejor sitio posible. Por ejemplo, el marisco, cuando lo permiten las vedas lo traemos todo de aquí, pero cuando no es posible, lo traemos de Irlanda, que es lo más parecido posible.

Repartís a bastantes sidrerías de la zona ¿no es así?

Sí, tenemos cuatro vehículos de reparto y lo repartimos por toda la zona, siempre que esté más o menos en un radio asequible para nosotros. Servimos en varias sidrerías en Llastres, Ribeseya, Xixón, Uviéu, la Pola, y en Villaviciosa, claro. Si está más lejos tampoco hay problema, porque hacemos un envío.

Pero no nos quedamos sólo en Asturias, mandamos pedidos a Madrid, a Alicante... cubrimos todo el terri-

torio. Tenemos una página web, www.pescadoscortina.es, que tiene un poco la historia de la empresa, información sobre los pescados, recetas... y desde la que se pueden hacer pedidos on-line. Los pedidos para España se sirven a través de SEUR, y normalmente tardan un día. Los pedidos que nos hacen por teléfono, al 985890435 o al 637869496, para Asturias, se sirven en el mismo día.

Parecéis una empresa con mucho pasado pero con la vista muy puesta en el futuro...

Vamos siempre renovándonos y cada año intentamos hacer algo nuevo, si no son los viveros es la página web, o el servicio a domicilio, el caso es ir actualizándose cada año. Para el año 2010 tenemos pensado retirar ya las bolsas de plástico y comenzar ya a usar bolsas que sean biodegradables, adaptándonos cuanto antes a la ley que va a salir en el año 1011, supongo. Hay que ir introduciendo siempre nuevas cosas, porque sino te aburres.

Para terminar, una pregunta obligatoria... ¿con qué bebida acompañarías tus pescados?

Para beber depende, pero con sidra, básicamente, o sino con Albariño. Con tinto no, no hay costumbre y son sabores muy distintos.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Cocinas • Baños • Tejados • Comunidades • Fachadas • Piedra Natural y Chapeado

C/ FONTORIA NUEVA, 37 IZDA. • LA POLA LLAVIANA • TLF. 620 803 913

CEBOLLES RELLENES

Restaurante-Sidrería Casa Marcelo

Maite Arenas Martínez
Cervantes, 25 - Villaviciosa



En pleno centro de Villaviciosa, a escasos metros de la Plaza'l Güevu, se puede disfrutar de unas cebollas rellenas de una calidad exquisita. Como si se comiesen en el mismo L'Entregu. Y no vamos muy descaminados, puesto que las manos que elaboran este plato tan típico de la gastronomía asturiana procede de esta zona de la cuenca del Nalón. Se trata de Maite Arenas, una cocinera con experiencia en restaurantes de la talla de La Conda y El Urogallo y que decidió hace seis años a aventurarse en el lugar donde estuvo una temporada viviendo en casa de sus tíos.

"De La Conda fue prácticamente de donde salieron les cebolles rellenas y allí fue donde aprendí yo de chavalina a hacerlas. En este establecimiento, el día de la fiesta de les cebolles rellenas tengo hechas más de 2.000 cebollas, por lo que es un plato que sé hacer prácticamente de memoria", relata. Son muchos los clientes de Villaviciosa y, especialmente de fuera, los que acuden a Casa Marcelo a degustar las cebollas rellenas que realiza Maite desde que se instalara en la calle Cervantes. "Nos costó un poco entrar en la Villa, porque la gente

de aquí ya tiene sus sitios definidos, suelen acudir a los establecimientos de siempre. Ahora, que estamos más asentados, nos encontramos con la crisis, que nos está haciendo mucho daño", comenta la cocinera.

Los días de semana es cuando se nota más el bajón de clientela, sobre todo a la hora de comer. "Antes trabajábamos mucho el menú del día, pero claro, al no haber obreros, que eran nuestros principales clientes, bajamos mucho el número de comidas", relata Maite. Por otra parte, el elevado número de personas procedentes de les cuenques, País Vasco o Cantabria, muchos con una segunda vivienda en la Villa, se están convirtiendo en unos de los principales clientes de Casa Marcelo, llamados especialmente por las cebollas rellenas, cachopos de carne y de pescado y los callos caseros que preparara Maite. "Es un plato al que le doy mucha dedicación", asegura.

"En Casa Marcelo todo lo que hacemos es casero. Hasta los postres son caseros. El ejemplo mejor son los callos, que me llevan mucho tiempo y que salen muy bien porque son caseros. Luego ves que en otros sitios

los dan de lata e igual tienen más gente que nosotros. Pero bueno, toda la vida trabajé así y no pienso dejar de hacerlo ahora”, explica. Los económicos menús que ofrece Casa Marcelo es una buena forma de comprobar la calidad de la comida de los fogones de Maite.

“Tenemos menú de semana y de fin de semana, por 8 y 10 euros, respectivamente. El de fin de semana es más especial y tiene platos como cabritu. Lo que nunca suele faltar en el menú son las fabes, en algunas de sus variedades”, comenta Maite. Para acompañar estos

platos se puede disfrutar de **sidra Vigón**, del concejo de Villaviciosa, como no podía ser de otra manera. “En un establecimiento en la Villa no puede faltar la sidra y pese a que estemos más orientados a las comidas, también contamos con esta bebida”, resalta Maite, embajadora culinaria de L'Entregu en el concejo maliayu.



Testu y Semeyes. Pablo Rodríguez Guardado



Ingredientes

- Cebolla
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Bonito
- Sidra
- Huevos cocidos
- Ajo
- Laurel
- Tomate
- Pimentón dulce

Preparación

En primer lugar se cogen las cebollas, que deben ser de la tierra para que sean tiernas. Se coge un ahuecador y se va vaciando toda la cebolla, hasta que quedan dos capas de la misma.

Lo que se saque de la cebollas debe picarse junto a los pimientos y se le añade bonito, de lata. Se amasa todo y van rellenándose las cebollas, para después tapar el hueco también con un poco de cebolla.

Después, con cebolla, pimientos verdes y pimientos rojos se hace un sofrito y se cuecen las cebollas ya rellenas durante tres horas junto con todos los ingredientes. Durante la cocción se le echa un vasín de sidra. Por último, antes de servir, se adorna el plato con pimientos y huevo cocido.



FIGAREDO SOLARES

MULTISERVICIOS

www.figaredosolares.es

SERVICIOS INTEGRALES DE LIMPIEZA - MANTENIMIENTO EN GENERAL

TLFS. 619 15 67 15 - 685 46 81 73 - 33300 VILLAVICIOSA



MILHOJA DE BACALAO Y MANZANA CON PURÉ DE PISTO

La Venta de Valloberu

Teresa Iglesias

Víctor García de la Concha, 6 - Villaviciosa

Especial Villaviciosa Sidrera



Ingredientes

- Manzana
- Bacalao
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Calabacín
- Tomate

Preparación

Elaboramos un puré de pisto previamente a trabajar con la manzana y el bacalao. Este puré llevará cebolla, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín y tomate.

Cuando lo tenemos hecho, ponemos en la plancha cuatro rodajas de manzana y unos 200 gramos de bacalao en punto de sal. La manzana se debe dejar tan sólo cinco minutos en la plancha, aunque algunas variedades deben de retirarse antes. El bacalao se mantendrá otros cinco minutos más.

La presentación se realiza en un plato. Se sitúa primero una rodaja de manzana y, por encima bacalao. Luego, otra rodaja, y bacalao... Así hasta conseguir cuatro alturas. Después se esparce el puré de pisto alrededor de la milhoja para adornar y realizar una mezcla de sabor y de textura que se disfrutará en la boca.



La Venta de Valloberu, no dudó en tomar la manzana como un ingrediente más para utilizar en su cocina innovadora y, sobre todo, original, de tal forma que es parte principal de muchos de los platos de su carta, dándole ese toque característico a sus creaciones culinarias.

En el caso concreto de la milloja de bacalao con puré de pisto que Iglesias nos presenta, la cocinera recomienda utilizar “una manzana que tenga un sabor un poquitín dulce, porque la idea de mezclarla con el bacalao, pescado con un sabor fuerte, es la de contrastar un poquitín el dulce de la manzana y el posible ácido que le queda al pasar por la plancha, con el punto de sal del bacalao.

Este tipo de creaciones hacen de La Venta de Valloberu un establecimiento único a la hora de disfrutar de las posibilidades de la manzana en su uso culinario. La preparación de platos con sidra es muy habitual en restaurantes y casas de comidas de Asturias, pero la incorporación de la manzana a los platos es todavía un terreno sin explorar. La Venta de Valloberu decidió tirar por ese camino y a la vista de todos están los resultados.

Las personas que se acerquen a este local también van a poder disfrutar de otras creaciones de igual sabor y

calidad. Probar pescados, “hechos a la manera tradicional con alguna novedad”, y disfrutar de unos buenos callos caseros o un excelente pote de verdura.

Otra de las características de La Venta de Valloberu es la posibilidad de disfrutar sus delicias junto con sidra de mesa o sidra de hielo, productos que parecen tener una muy buena recepción por parte de los clientes. “Hay mucha gente que ya come con sidra. Muchos por probar, pero sí que hay algunos clientes que ya toman sidra por norma. Es un mercado que va creciendo y, pese a que estamos más orientados a ser una vinatería, creemos que existe una demanda de este tipo de productos con sidra”, explica Iglesias.

La posibilidad de probar platos elaborados con manzana como ingrediente y de acompañarlos con sidra de mesa o de hielo, por lo tanto, ya es algo real en Villaviciosa. La Venta de Valloberu proporciona esta opción a los amantes de la sidra, que no pueden dejar de pasar por este establecimiento maliayu.



RESTAURANTE

LA VENTA DE VALLOBERU

Horario: 11.30 a 16.00 h. y de 19.30 a 23.30 h.

Martes descanso

Víctor García de la Concha, 6 · bajo · 33300 Villaviciosa · Tlf. 985 892 816 · 678 856 682

L'ORBAYU

TIENDA DE ALIMENTACIÓN

Ana Luisa Pérez Fernández
Magdalena, 57. Villaviciosa
Tfno.- 985 892 374



L'amabilidad nel tratu ye lo primero que llama l'atención al tar unos minutinos en Frutos L'Orbayu. Y ye que'l serviciu y el bon tratu son les dos armes coles que Ana Luisa Pérez se defende de la gran competencia que tien que soportar de les grandes y medianes superficies, de les que poco tien qu'enviadar. En L'Orbayu pue alcontrase de too, dende productos asturianos de primer calidá a alimentos ensin gluten pa celíacos, pasando por sidre que poder llevar a casa y esfrutar xunto a la familia.

Frutos L'Orbayu es uno de esos pequeños comercios que resisten como pueden la competencia desleal de los supermercados. Frente a las armas del marketing, la publicidad y los precios, que realmente no son tan diferentes, estas pequeñas tiendas tienen que combatir con sus armas: cercanía, disposición, amabilidad, horarios y adaptación a las circunstancias. Esto es lo que hace que comercios como Frutos L'Orbayu puedan subsistir y Ana Luisa Pérez lo lleva aplicando desde que abrió las puertas de su negocio en Les Caleyas hace ahora 18 años.

De primeras, Frutos L'Orbayu nació "como una tienda de frutos secos y frutería, no como tienda de alimentación. También trabajé los primeros años con regalos",

asegura, para después añadir una explicación sobre el origen del nombre: "Lo de frutos viene porque no era sólo fruta, sino algo más general, y lo de L'Orbayu porque era un nombre asturiano y yo siempre tuve la esperanza de que siempre estuviera orbayando clientes. Nada de chaparrones; que fuera un ir y venir continuo de personas".

Pronto, Ana Luisa tuvo que dar un giro al local "porque al no disponer de liquidez, me retiré de vender artículos de regalo y de cumpleaños. Fui dejando eso y me dediqué más a la alimentación, que da dinero más inmediato", explica.

Ahora, este establecimiento es un lugar donde poder encontrar de todo, desde prensa a golosinas, pasando



por aceite, sidra o embutidos. Un pequeño supermercado. Sin embargo, para ser competitivo, Ana Luisa tiene que hacer un esfuerzo muy grande y trabajar prácticamente sin descanso. “Yo abro sábados, domingos y festivos. Sólo cierro el día de año nuevo y el de Navidad”, comenta la propietaria de L’Orbayu.

Este esfuerzo tiene poca recompensa debido a la competencia de los supermercados, a los que sólo puede superar en los horarios: Frutos L’Orbayu abre de 9.30 a 14.30 horas y de 17 a 22 horas, aunque cada vez tiene más margen por el aumento de los horarios en estas superficies. “Yo cuando me metí en alimentación ya entré con la idea de que no iba a poder competir con los supermercados, por lo que aposté por lo que llamo el ‘servicio del olvido’. Esto es que, yo olvido algo, y bajo aunque sea en bata o en zapatillas a comprar lo que me falta”, explica Ana Luisa. “Hoy en día puedes tener los mismos precios en muchas cosas, pero no contamos con el mismo espacio, marketing o forma de trabajar, y eso es en lo que nos superan. Si tu siempre compras en una tienda pequeña, acabas ahorrando el mismo dinero que haciendo la compra en supermercados. Nunca da nadie da los duros a pesetas y lo que se ahorra por un sitio, se pierde por el otro”, asegura.

Para sobrevivir, entonces, sólo queda la imaginación, que a Ana Luisa le sobra. Por eso ha incorporado a su tienda de alimentación productos sin lactosa y sin gluten, especial para celíacos. “Son productos muy difíciles de encontrar y hay que buscar algo que te diferencie del resto de establecimientos. Frutos L’Orbayu tan sólo puede competir en servicio y buena atención al cliente, a parte de tener variedad de productos”, asegura.

Entre dicha variedad, los productos asturianos tienen un sitio especial en Frutos L’Orbayu, como les fabes, las manzanas –en especial, reineta –, nueces, ajos, cebollas... Y como no podía ser de otra forma, la sidra es uno de los que tienen más salida en este establecimiento maliayu. “Contamos con sidra en estuche de dos y de seis, y suelta. Siempre tengo sidra de Cortina, porque en un principio traje de varios lagares de Villaviciosa y ésta fue la que más vendí siempre. Y como no tengo espacio para tener varias, aposté por esta, de la que vendo mucho”, señala Ana Luisa. La variedad se amplía en sidra achampanada y dulce, y es que pese a no ser un establecimiento muy grande, en Frutos L’Orbayu siempre se va a encontrar todo lo que se necesite.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

CARROCERÍAS

BERNARDO SANCHEZ

Ctra. Villaviciosa - Oviedo, Km. 1,5
La Parra · Villaviciosa
Tlf. 985 89 06 32 - 985 97 67 19



Horno de Secado
Plantilla de Medición

I^{er} CONCURSU D'ENSAYU

"Emilio Trabanco Trabanco"



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

BASES DEL CONCURSU: WWW.LASIDRA.NET

III^{er} concursu semeyes "la sidra"

BASES DEL CONCURSU: WWW.LASIDRA.NET

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



www.sidrajr.com Tel. 985 33 84 37

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Maraño, 1. T. 984 83 27
28.

LA ROBESA
Santa Olaya de Niembro
Ctra Avilés-Lluanco
T. 985 881 912.

EL PANTALÁN
La Paz. Barriu Versalles
Ctra Avilés-Lluanco
T. 985 881 912.

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.

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurullós / Grullós

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Grullós
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Ángel Tarano, 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.
Ángel 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 L'ESPIGÓN
C/ Rufo Rendueles, 6.

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.

PARRILLA TORRONTÉGUI
Albardi 33491 Perlora. T. 985
8705 42
www.restaurantetorrontegui.com

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 ENTREVINEÑES.
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. 984 841 073
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

CUAÑA

POLIASTUR.
Pol. Industrial Río 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.

**HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA
INDUSTRIAL**
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.

MESÓN REGUERUAL
Pelayo 15
Llugo Llanera
Sidra Vallina



LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANGRÉU

CONFITERÍA CARLYU
Gaspar García Llaviana
Tiuya
Viuda de Palacio

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./ 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.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

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

SIDRERÍA TURIELLOS.
Alfonso Argüelles 38

DISILAN.
Molín del Sutu, 12.
T. 985 67 34 76.

Sama

SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).
Severo Ochoa, 5. T. 985 67 31 80.
Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.
Santana, 6. El Fielatu.
T. 985654065. T. 616272363.
Sidra Trabanco.

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

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

LLAVIANA

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

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

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

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

SOLIS VEGA CONTENEDORES.
Pol. Industrial El Sutu, 13.
T. 985 61 05 39.

L. LENA

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

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

MIERES

SIDRERÍA AMÉRICA.
Escuela de Capataces, 27.
T. 985 46 26 56.
Sidra Muñiz.
SIDRERÍA EL VALLE.
La Vega, 55.
T. 985 46 0482.
Panizales y Zythos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LLAGAR PANIZALES.
Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

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

EL LLAGAR DE BAIÑA.
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.

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 PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Sidra Roza

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.

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.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les
Arriñones). 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 Arriñones.
T. 985 84 15 40.
www.lagrietacanoas.com

SELLASTUR.

Descenso en canoa del Sella.
La Sala, s/n. Les Arriñones.
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 Arriñones.
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 Arriñones.
T. 985841674.
Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

Ramón del Valle, 8. Les Arriñones.
T. 985841579.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriñones.
T. 985840411.
Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.

Domingo Fresnedo, 11.
Les Arriñones
T. 985 84 02 27.

LA XUNCA

La Peruyal 26.
Les Arriñones
T. 606 103 001.

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILOÑA**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

RESTAURENTE - 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 - 5° 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 Arbesú.

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.

EL LLAGAR DE VIELLA

Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

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.

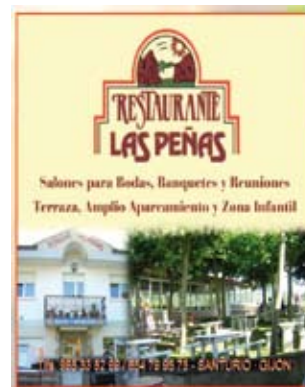
Ctra. Xeneral Santander, 7.
33199 Cualloto - Granda.
T. 985 792 010.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

Plaza Les Campes, 24.
T. 617 633 630.

SIDRERÍA EL CULETÍN.

Celleruelo, 66.
T. 985722156.
Viuda de Angelón.



SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.
Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA CHIRUKI.
Plaza Les Campes
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.
Marquesa de Canillejas, 14 bajo.
T. 984 28 14 23.
Viuda de Angelón y Práu Monga.

SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campes, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.
La Isla. T. 985722711.
Trabanco, Muñiz, Riestra,
Menéndez, Trabanco Selección
y Muñiz Selección.

SIDRERÍA PACO.
La Isla, 5. T. 985723164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GRADIA.
La Isla, 9. T. 984 083 164.
Sidra La Morena, Trabanco.

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720
954.

SIDRERÍA EL PEDREGAL.
Párroco Fernández Pedrera, 15
bajo.
T. 985 72 25 81.
Sidra Vda de Angelón.

TAPIA

SIDRERÍA LA CUBIERTA.
Travesía Dr. Enrique Alvarez.
Tapia de Casariego.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.
Avda Galicia. Edif. El Pilón.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

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

TARAMUNDI

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

UVIÉU

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

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

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 ASTURIES.
Gascona, 9. T. 985210707.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.
Pza. del Paraguas. T. 985 20
07 09.
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA NALÓN.
Fray Ceferino, 12. T. 985 22
00 25.
Sidra Orizón y Villanueva.

SIDRERÍA EL MAYU.
Ildefonso Sánchez del Río, 7.
T. 985 28 86 62.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA EL VALLE.
Manuel Pedregal, 6.
T. 985 22 99 52.
Sidra de Nava.

SIDRERÍA LA ESTACIÓN.
Indalecio Prieto, 4. T. 985 21
40 35.
Sidra Fran.

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6. T. 985220840.
T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contruices,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.
Sta. Clara. T. 985 22 01 11.
Foncueva, Zapatero,
Vda. Corsino, Trabanco.

SIDRERÍA LOS LAGOS.
Pza. Carbayón, 3. T. 985 20
06 97.
Cortina.

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

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

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

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

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

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

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

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

**SIDRERÍA LA PARROQUIA
DEL PREDICADOR.**
Alejandro Gascona, 14.
T. 984 182 732.

MESÓN BEMAR.
Av. Del Mar 88.
T. 985 293 506

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.

LA CANTINA DEL VASCO
Santorcuato 37 baxu
T. 607 977 561

TALLER DE VIDRIO MOMA
Gascona 15
T. 985 220 198

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidrerialaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

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.
Sidra Vda. de Palacios, Trabanco,
Trabanco Selección.

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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. 984 39 24 79. 608 778 545

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

VIVEROS MADIEDO.

Carmen, 16. T. 985 89 10 76.
T. 689 57 02 72.

SIDRA EL GOBERNADOR.

El Gobernador, s/n.
T. 985 89 26 16.
www.sidragobernador.es

SIDRA FRUTOS.

Barriu Friuz, 28. Quintueles.
T. 985 89 48 26.

BAR RESTAURANTE DESI-POCHI.

Quintueles - Villaviciosa.
T. 985894750.

LLAGAR CASTAÑÓN.

Santa Ana, 34. 33314 Quintes.
T. 985 89 45 76.

LAVANDERÍA INDUSTRIAL EL REBASTE.

La Barra, 54. T. 636 53 25 11.

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAUCO.**

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaucos.com

EL LAVADERO.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

Avda. Galicia, 82 - El Natahoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco, Trabanco Selección y Rocés.

BAR - RESTAURANTE EL CRUCE.

Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

Cta. AS-18 Km 20,8 - Porceyo.
T. 985 30 71 72.

LLAGAR DE BERNUECES.

Castillo Bermueces.
T. 985 33 08 37.
Sidra Bermueces.

SIDRA JR.

Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabueñes.

SIDRA CONTRUECES.

Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97. T. 985 38 55 03.

SIDRA ROCES.

Roces, s/n.
T. 985 38 86 01.

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camin de Caldones, 581.
Serantes - Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. 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 Acebal.

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

Río Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

Avd. de la Costa, 30. Xixón.
T. 985 14 09 91.

Piñera, Gobernador, Tomás, Huerces, Cabueñes, Viuda de Corsino, Frutos.

SIDRERÍA LA HUERTA.

Camín de la Frontera, 337.
Cabueñes.
T. 985 33 29 86.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA COLAS TRABANCO.

Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

CHIGRE ASTURIANU CASA JUSTO.

Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Sidra Zapatero, Trabanco y Foncueva.

SIDRERÍA 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 CORONA.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA CASA CARMEN.

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.



SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA FERINO.

Ctra. Carbonera, s/n. 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.lagareltrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA EL NUBERU.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

Juan Alvargonzález, 41.
T. 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

SAL Y CHOCOLATE

C/ Alava 4
T. 649 775 991

SID. MARISQUERÍA PONIENTE.

Av. Juan Carlos 1º - 13
T. 985 322 349 - 985 322 391

SIDRERÍA LA CAMPINA.

Veriña d'Arriba
La Campa Torres
T.

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.

SIDRERÍA DAKAR

Juan Alonso 11. T. 985 357 670 /
984 399 824.

LA POSADA DE SOMIÓ

Camín de los Nozales 318 (Pza La
Pipa) Ctra L'Infanzón. T. 985 338
137.
www.laposadadesomio.com

CASA SUNCIA

Camín de Cabueñes 971 - Somió.
T. 985 366 169.

LLAGAR DE BEGOÑA

San Bernardo 81.
T. 985 176 243 / 985 319 081.
www.ellagardebegona.com

BOMBONERÍA GLORIA

Fernández Vallín 2. T. 985 172 661.
Obrador. Cirujeda 20 T. 985 391
139. Especialidad: Bombones de
manzana y pelayinos

VASOS DE SIDRA CARMEN.

Piñera - Cenero. T. 985 16 78 22.
www.vasosdesidra.es

EOLO INNOVA

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

REST. SIDRERIA EL LLAVIANU

Donoso Cortes Tremañes 6.
T. 984 49 21 13.

SIDRERÍA ZAPICO

Río Sella 7
Tremañes. T. 985 38 40 06.

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

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

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

Elucheta 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.
Erretereria. 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, Conseyeríes 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, BIBLIOTEQUES D'ASTURIES, KIOSKOS Y LLIBRERÍES, LA SIDRA TAMIÉN SE DISTRIBÚI EN:

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, 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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

ENSAME SIDRERU
Apartáu 4152, 33200 · Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLÍOS.....
DIRECCIÓN.....
LLUGAR.....C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)

Indicamos dende que númberu quies soscribite ☐ y si quies daigún númberu 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 reutificar la información que te concierne recoyía nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias



Trabanco
GRUPO



MUÑOZ



LA NOZALA



Sopena



Sareganu



Peñón



Sidra Natural Selecciónada





SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA