

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

Númeru 73 - Xineru 2010 3€



AURELIO MARTÍN

CONSEYERU DE MEDIU
RURAL Y PESCA

ESPECIAL

CAUDAL SIDRERU

**III CONCURSU
SEMEYES LA
SIDRA**

LA MAXA DE
SAN XUAN
LLEVÓ'L PREMIU

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



Hay una sidra 100% de Asturias



Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen



LA MAXA DE SAN XUAN LLEVA'L PREMIU 6

AURELIO MARTÍN GONZÁLEZ 12
CONSEYERU DE MEDIU RURAL Y PESCA

LA SIDRA 18
NA XUNTA D'ESCRITORES 2010

LLIBROS 22

Opinión 24
PALOS Y ESPICHES

ACTUALIDÁ 25

AXENDA SIDRERA 36

Agospios 38
CANTARRANES

Grupu Tastia ZAPATERO / ROZA 42

Paltu'l mes 44
SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA CON BOLETUS

Chigres pel mundiu 46
CONSTRUYENDO ASTURIES EN FUERTEVENTURA

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 48

Especial Caudal Sidreru 50

LLAR. Cocina Asturiana
CHEMA SUÁREZ GARCÍA. La Boca'l Fraile
JOSE EMILIO DELGADO FRNÁNDEZ. Bar Miñera
BAROLAYA
LA BELLOTA
ESPERANZA
CHOPA A LA SIDRE. Llagar de Baíña
LA SIERRA
NARCEA
LA XAGOSA
EL REUNDU
LA SIDRA EN MIERES

TRIVIAL SIDRERU 75



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

Xineru 2010

Númeru **73**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Maite Beistegui

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.



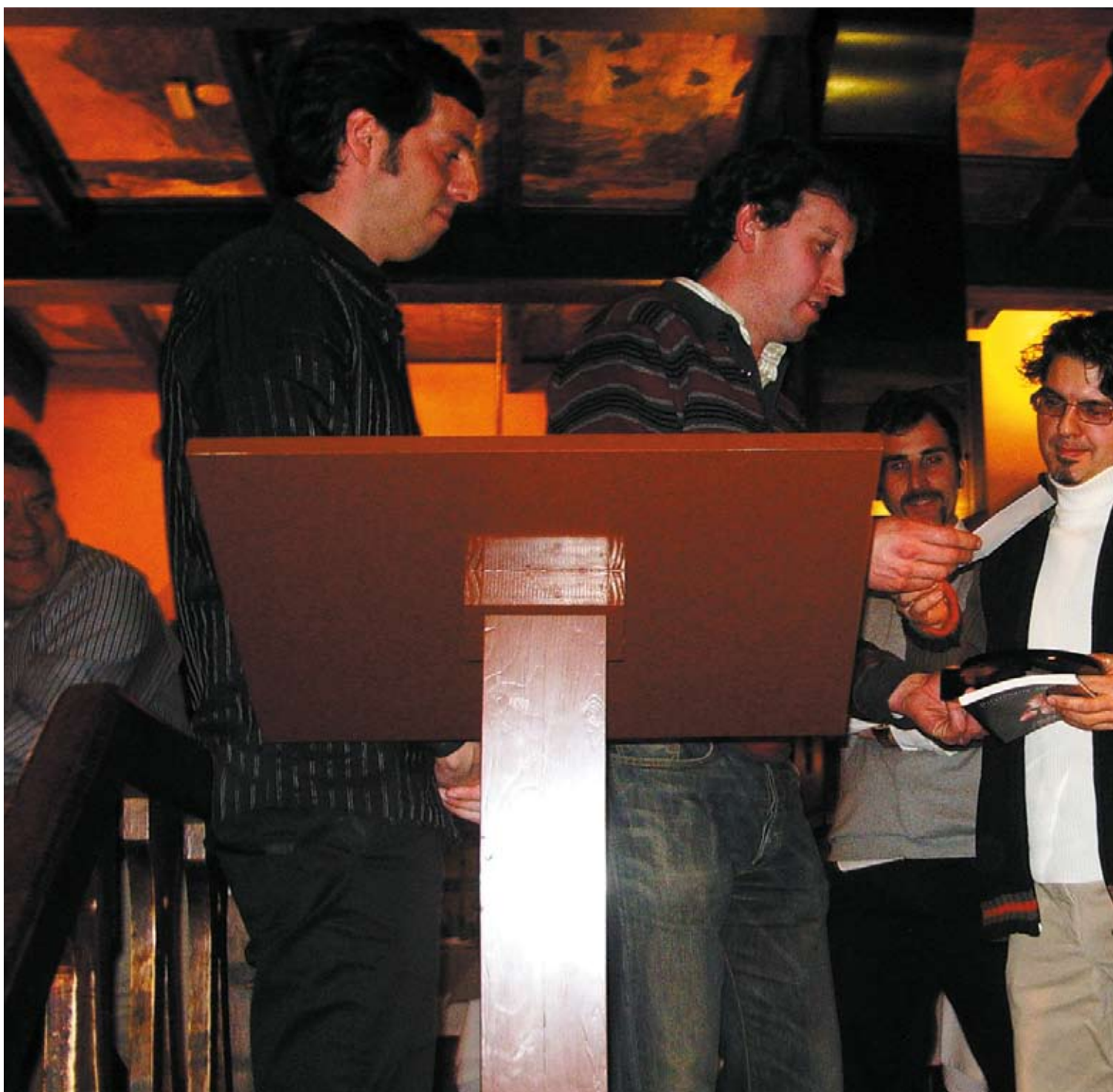
Casa Ferino Restaurant - Sidrería

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

gijón

La maxa de San Xuan lléva'l premiu

PEDRO ROMERO GANÓ'L III CONCURSU DE LA SIDRA
CON UNA SEMEYA DE LA FOGUERA D'EL NATAHOYO



El Concursu de Semeyes La Sidra sigue medrando añu ente añu. Nesta edición presentáronse a competición más de 700 semeyes, la mayoría de gran calidá, lo que dificultó sobro manera'l trabayu del xuráu. La sidrería xixonesa La Galana acoyó la entrega de premios el 22 de xineru.



Un brazu echando sidre cola foguera de la playa d'El Natahoyo al fondu. La rellación de la sidre con esa tradición tan guapa como ye la celelbración de la nueche más máxica. 'Sidra en San Xuan' foi la semeya escoyía pol xuráu, compuestu por profesionales de la fotografía, comu ganadora del Concursu de Semeyes LA SIDRA. L'autor, Pedro Romero Moya, natural del Puerto de Santa María (Cádiz), espresó d'esta mena la so primer toma de contautu con esta festividá que ca nueche del 23 de xunu fai esfrutar a tolos asturianos.



Les 20 meyores semeyes seleicionaes tarán espuestes na Sidrería La Galana (Pza Mayor. Xixón) demientres tol mes de Febreru.

El 22 de enero, seis meses y un día antes de la celebración de la nueche de San Xuan, tuvo lugar en la sidrería xixonesa La Galana la entrega de los premios del III Concursu de Semeyes LA SIDRA. 'La sidra en San Xuan' fue la foto ganadora de este certamen al que se presentaron más de 700 imágenes, con la peculiaridad de que su autor tiene acento gaditano. Pedro Romero Moya, nacido en el Puerto de Santa María y afincado en Asturias por amor, no duda en llevar su Canon EOS a todas las celebraciones que está conociendo en nuestra tierra. Fruto de su curiosidad y necesidad de inmortalizar todos los momentos que está viviendo surgió la foto que el jurado decidió premiar por su calidad y por la magia que desprende; una fotografía en la que se representa

la conexión entre la sidra y una foguera por San Xuan, en este caso la que organiza el Conceyu de Xixón en la playa de El Natahoyo.

Numerosos amantes de la sidra y aficionados a la fotografía se acercaron a La Galana para presenciar in situ la muestra con las 20 mejores fotos seleccionadas por un jurado compuesto por Xurde Margaride (La Voz de Asturias), Luis Sevilla (El Comercio), Ángel González (La Nueva España), Juan Carlos Tuero (fotógrafo de estudio y presidente de la Asociación de Fotoperiodistas Asturianos) y José Ramón Navarro (director del estudio-academia La General Fotógrafos), una exposición que va a estar a disposición del público hasta el final de febrero. Entre las 20 imágenes, en formato 50x70 cm,

tres destacadas: la del ganador y la de los dos siguientes clasificados. El segundo premio se marchó para Euskadi con la fotografía 'Refrescando', de Maite Beistegui San Idelfonso, en el que se puede ver una caja de sidra enfriando en un río. Mientras, el bronce fue para Kike Mata, de Guadalajara, con 'Manos manzanas', una imagen en la que aparecen en primer plano dos manos sosteniendo sendas manzanas.

José Luis Acosta Fernández fue el encargado de presentar el acto de entrega de premios, que contó con la presencia de Juan José Tomás Pidal, propietario de Sidra JR, empresa que patrocina el concurso; y de Abel Gon-

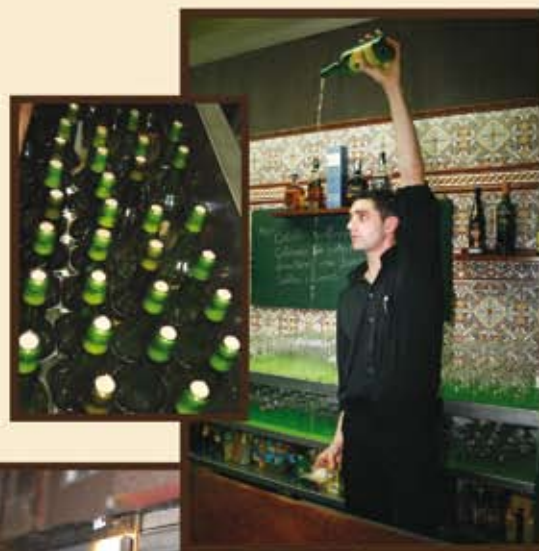


zález Fonseca, gerente de La Galana. En su intervención, Acosta agradeció el apoyo de ambos a este premio, así como al jurado por su esfuerzo y la dificultad de elegir un ganador "entre más de 700 fotografías", entre las que destacó la participación de fotógrafos de Australia, Kernow (Cornualles) y países sudamericanos.

Marcos Abel Fernández, editor de LA SIDRA, destacó la consolidación de este concurso "que sirve para reflexionar sobre la sidre, repensar sobre la so cultura y reformulala dende un puntu de vista artísticu". Fernández quiso resaltar "el nivel importante de los participantes" y la consolidación de un concurso "que sirve pa situar Asturias y la sidre asturiana nel mundiu, pues hai xente que da con Asturias gracias a estos premios".

SIDRERIA PEÑA MAYOR

- Tapas variadas
- Menú del día
- Especial fin de semana
- Pruebe nuestra riquísima cocina casera



¡NUEVA DIRECCIÓN!

C/Avilés 14, 33207 GIJÓN
Tel: 984 393 469



Pedro Romero Moya. Vencedor del III Concurso de Semeyes LA SIDRA

'La Sidra en San Xuan'. Cuénteme un poco la historia de la fotografía.

Yo soy del sur, de Cádiz, y no soy muy sidrero, pero me gusta todo lo que hay alrededor de la sidra. Me llamaba mucho la atención el tema de San Xuan y el fuego y le pedí a mis amigos de aquí que me llevaran para conocerlo. Una vez allí me hinché a hacer fotos y me quedé con ésta porque se veía el fuego de fondo y era la que más me gustaba. Tuve la suerte de que gustó al jurado porque aquí hay fotos buenisimas y podía haber ganado cualquiera.

¿Se esperaba el primer premio?

No, para nada. Además sabía que era un concurso en el que participaba mucha gente y de diferentes países.

Ésta era su primera participación en este concurso. ¿Cómo se enteró de su existencia?

Di con ello gracias a un blog de fotografía en Internet. Sabía que semeyes eran imágenes y en el año que llevo aquí en Asturias he tirado muchas fotografías en fiestas relacionadas con la sidra porque, al ser del sur, me llaman mucho la atención.

¿Tiene pensado indagar más en el mundo de la sidra?

Sí, he podido conocer la cultura de la sidra en Bretaña y en Asturias y me gustaría seguir conociendo y fotografiando todo lo que tenga que ver con la sidra. También espero volver a competir en el concurso el próximo año.

Abel González Fonseca. Gerente de la sidrería La Galana

La Galana vuelve a acoger la entrega de premios y la exposición del Concurso de Semeyes LA SIDRA.

Es el segundo año que, por decirlo de alguna manera, hacemos de anfitriones. Cedemos las instalaciones porque nos gusta colaborar con esta iniciativa de LA SIDRA, a la que llegamos gracias a la intermediación de Juan José Tomás, de Sidra JR, que es la que vendemos en el local. Creemos que es un tema muy interesante y que hay un nivel muy alto de fotografías.

¿La intención de La Galana es seguir colaborando con esta iniciativa?

Sí, porque es un tema muy interesante y nosotros siempre intentamos colaborar, en la medida que podemos, con temas de la ciudad a todos los niveles y, especialmente, con el tema de la sidra, que es nuestra bandera.

Durante todo febrero sus clientes van a poder disfrutar de las mejores imágenes en las paredes de su sidrería.

Ya el año pasado tuvimos las mejores fotografías expuestas durante más de un mes y este año volvemos a hacerlo otra vez dado el éxito.

¿Cómo reaccionan sus clientes ante la exposición?

De forma estupenda. Las fotos generan debate y animan el bar. No es habitual ver en una sidrería una exposición fotográfica y nos hace ser únicos en Xixón.

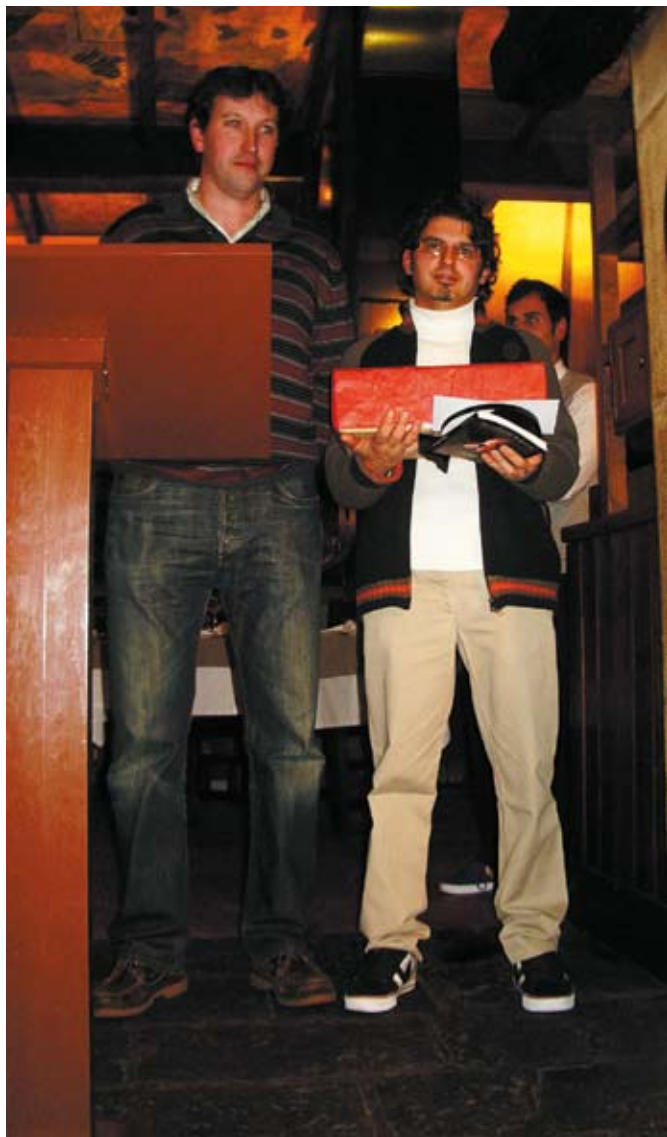
Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

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

La Muralla, 4. - 33401 Avilés - Principado de Asturias

Tfno. 985 526 000 / Fax 985 560 140 / e-mail: sidreria@casamoises.com



Juan José Tomás Pidal. Propietario de Sidra JR, Ilagar patrocinador del III Concurso de Semeyes LA SIDRA

Sidra JR lleva colaborando con este concurso desde el principio.

Sí, llevamos colaborando los tres años que tiene de vida. Fue una propuesta que nos hizo Marcos Abel en su día que nos pareció muy interesante, siempre en beneficio de la sidra. Todo lo que sea potenciar y expandir el mundo de la sidra y la cultura que hay alrededor de ella para nosotros es estupendo.

Es una iniciativa que sirve para ampliar cultura alrededor de la sidra.

Para ampliar cultura, tener conocimientos y expandir este mundo, porque el mundo de la sidra es muy rico y variado.

¿Ve una mejora de la calidad de las fotografías año a año?

Hay una mejora muy grande desde el primer concurso, en el que hubo también buenas fotografías, y éste. Las imágenes son de muy buen nivel y hay que destacar la gran cantidad de participantes. También conseguimos subir el importe de los premios. La intención de Sidra JR es seguir colaborando con esta iniciativa.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes. Xurde Margaride

NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

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



Neunorte S.L.

Polígono de Proni, Calle A, s/n

33199 Meres - Siero (Asturias)

Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com



**comercial
POCHOLO S.L.**
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN:

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

ALMACÉN:

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

EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net



Aurelio Martín González

Conseyeru de Mediu Rural y Pesca



Pal conseyeru de Mediu Rural y Pesca del "Principado" la cultura asturiana de la sidre costitúi un elementu identitariu del P weblu Asturianu

Aurelio Martín González (Xixón, 1960) ta acabante de cumplir un añu como conseyeru de Mediu Rural y Pesca. Esti políticu, perteneciente al grupu d'Izquierda Xunía, fai balance d'esti añu, que considera positivu pesia la situación de crisis cola que s'alcontró a lo so llegada a la Consejería y destaca, no que cinca al sector de la sidre, l'avance de la Denominación d'Orixe Protexía, con más d'un millón d'etiquetas entregaes nel 2009. Nesti añu tamién diéronse los primeros pasos pa preparar la candidatura de la sidre a la UNESCO como padrimoniu inmaterial de la humanidá, pa lo que Martín encargó un estudiu a la Fundación de la

Sidre sobre la hestoria d'esta bébora n'Asturies que va facer l'hestoriador llavianés Luis Benito García por decisión d'esta entidá a la que Mediu Rural otorgó una aída de 30.000 euros.

¿Cómu xurde la idea de trabayar nuna solicitú pa que la UNESCO declare la sidre padrimoniu inmaterial de la humanidá?

Naz d'una iniciativa de l'Asociación de Llagareros d'Asturies y hestoriadores de la Universidá. Los Llagareros, práuticamente na primer entrevista que tuvimos dende que yo llegué a la Consejería, treslla-

“L'entítulu de padrimoniu inmaterial de la humanidá pa la sidre sedríe la guinda al trabayu qu'encarguemos sobro la so hestoria n'Asturies”

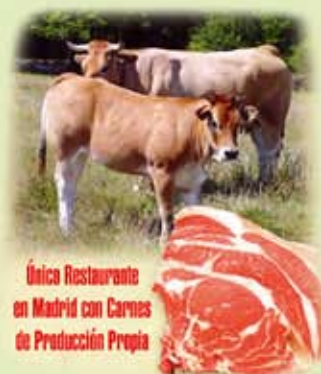


dáronmelo y paecióme una idega perinteresante. Sicasí, más importante que l'entítulu mesmu ye la ellaboración del estudiu, pa lo que la Consejería concedió una aída pluriañal a la Fundación de la Sidre de 30.000 euros, 15.000 en 2009 y otros 15.000 en 2010, pal so financiamientu. La sidre ye un elementu d'identidá de la nuesa comunidá autónoma y quiciabes nun hai un estudiu fechu d'esti altor, que va damos les variantes culturales, sociolóxiques y económiques de la sidre n'Asturies nos sieglos caberos. Paezmos que ye un elementu con valor en sigu mesmu pa conocer a los asturianos. Que si pel camín val pa prepa-

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



rar la candidatura a padrimoniu inmaterial y la solicitó a la UNESCO, meyor. Sería la guinda.

¿Cómo repercutiría n'Asturies la concesión d'esti entítulu de la UNESCO a la sidre asturiana?

Daríamos un reconocimientu a nivel estatal ya internacional. Son muchos los intentos, dende los productos franceses fasta la cocina mediterránea, y pocos los que consiguen ser padrimoniu inmaterial de la humanidá. Nun ye fácil qu'hebia esta reconocencia nel ámbitu de l'agroalimentación. Pal seutor de la sidre sedría daqué perimportante.

¿Por qué s'escoyó a Luis Benito García pa facer esti estudiu sobro la hestoria de la sidre n'Asturies?

Ye una propuesta que mos vien de l'Asociación de Llagareros y, básicamente, ellos coneutaren cola Universidá d'Uviéu pa facer l'estudiu. Sé qu'esti hestoriador ya tien trabayos nesta materia; poro, nun parte de cero. Probablemente seya más fácil y más rápido acumular una parte del trabayu que tien fechu y profundizalu nel tiempu necesariu, que va ser un añu o un añu y mediu.

¿Nun hebio dengún concursu públicu pa encargar la elaboración d'esti trabayu?

Nós damos una subvención a la Fundación de la Sidre y ye la Fundación quien llueu encárgase de decidir quién desendolca l'estudiu. El conveniu de nueso ye cola Fundación de la Sidre, que ye una entidá pública, y si esta entidá tien a bien, cola Asociación de Llagareros y con esti hestoriador, o con otres persones que puedan aidalu, facer esto, perfecho. Nós delegamos

na Fundación, de lo contrario, evidentemente, habría que facer un concursu públicu. Esti tipu d'estudios encárguense a persones que yá tienen una esperiencia acumulao, un trabayu previu o una tesis. Nun xurde por casualidá. Ésta nun foi una idega orixinal de la Consejería. La Consejería foi receptiva a la idega de l'Asociación de Llagareros y canalízalo al traviés de la Fundación de la Sidre, porque entendemos que va facer un control de seguimientu a tou esti tema.

¿Van tenese en cuenta trabayos d'otros estudiosos que cuenten con escelentes estudios na materia, comu Roberto González Quevedo o David Rivas, o la propia Academia de la Llingua Asturiana, qu'espublizó l'estudiu antropolóxicu más importante sobro la sidre?

Eso nun puedo aseguralo. Nesti casu, la Fundación de la Sidre ye quien podría respondete a esta entruga con más esactitú.

¿L'estudiu sobro la hestoria de la sidre va a ceñise al territoriu actual del "Principado", de configuración reciente, o va incluyir l'Asturies hestórica?

El trabayu va buscar la retrospectiva más nel pasáu posible, pero esti detalle del territoriu sobro'l que va a realizase l'estudiu sólo pue dicítelo la Fundación y el hestoriador.

Paez que quedaría un poco coxu l'estudio si nun s'incluyese l'Asturies de Santiyana onde la sidre tovía tien presencia güei.

Probablemente sí, pero, como conseyeru, posiblemente

fuera mui atrevíu diciendo lo que debería ser una hestoria de la sidre. Hai xente más cualificao que yo pa decilo. Yo lo que puedo facer ye potenciar una idega que me parez importante pal seutor y pal conxuntu de los asturianos.

Antes dicía que va tener más importancia l'estudiu en sí qu'algamar l'entítulu de padrimoniu inmaterial de la humanidá. ¿Qué pue aportar esta 'Hestoria de la Sidre n'Asturies' que nun fixeren otros trabayos anteriores?

Esti estudiu va ser ún de los más completos que pueda haber. Va a demostramos conocimientu d'un elementu que mos identifica comu asturianos y que tuvo una importancia enorme nes nuses rellaciones sociales, nel nusu entornu, na nuesa cultura, nel nusu cancioneru... Recopilar too eso paezme un valor en sigu mesmo. Amás, va ser un estudiu que va tar a disposición de tolos asturianos, non sólo de la xente rellacionao cola sidre. L'otro, comu ya dixi sería una guinda. Nun deberíemos centramos sólo nesi oxetivu, que sería complementariu a esti estudiu que tuvo tan bona acoyía dende'l primer momentu.

Otru anunciu que recibió'l seutor de la sidre ye la ellaboración de la cartografía de plantaciones de mazu n'Asturies. ¿Qué repercusión va tener nel mundiu de la sidre?

Esti estudiu va a permitinos saber qué tenemos, porque nun lo sabemos. Tamién va permitinos diseñar estratexes en función de los datos que mos dea. Estos datos nun son sólo necesarios pa la Consejería, sinón tamién pal seutor productor, que va da-yos muncho usu. Una reivindicación que sentí cuasi siempre enantes de llegar a esta Consejería yera que nun se sabía realmente lo qu'había, nin qué zones, nin qué carauterístiques tien, nin cuántes hectáries había de pumaraes... Pareciómos un tema realmente importante pa saber per ónde enfocar el futuru.

No que cinca al tema de la produición, ¿nun cree positivo la promoción de la figura de la mampostería?

Prefiero ser prudente nesti tema. Nesti casu tamos abriendo reflexones, en cuentas de tratar de pesllales. Ye un tema qu'hai que valorar y incorporar a la reflexón d'estratexes de futuru.

Esti añu destacó l'incrementu del númeru d'etiquetes de la Denominación de Orixen Protexía...

Yá se superó'l millón d'etiquetes, lo que supón un



La Denominación d'Orixen ye fundamental pal nusu productor de mazana y supón poner una marca de calidá, de reconocimientu pola Comisión Europea, y un valor añadíu.





incrementu superior al 20 por cientu. La perspeutiva nuesa ye que la Denominación d'Orixen nun tea sólo esti incrementu, o la que s'espera pal añu qu'entra, sinón que tea un xorrecimientu esponencial. Eso va requerir muncho consensu y buscar fórmules ente toos. Prestaríame qu'enantes de que fine esta llexislatura hubiera una apuesta más de fondo y que tuviéramos un xorrecimientu sustancialmente mayor al que tamos teniendo. Esto nun depende namás de la Consejería, darréu que ye un tema qu'hai de tratar muncho colos productores. La Denominación d'Orixen ye fundamental pal nuesu productor de mazana y supón poner una marca de calidá, de reconocimientu pola Comisión Europea, y un valor añadíu. Asturias somos una comunidá pequeña, que tenemos una orografía y una esperiencia en produición que mos permite apostar por marques de calidá y con valor añadíu. Nun tenemos nin la estensión nin la capacidá pa producir en cantidaes inimaxinables, poro, el futuru del nuesu seutor agroalimentariu ta en tener una calidá diferenciada al restu de lo qu'hai nel mercáu. Y no que cinca a la sidre, haila.

El "Principado" celebra tolos actos con un vinu español. ¿Por qué esta istitución nun sofita los

productos asturianos y sustituye esti vinu por ún de Cangas o por sidre en cualisquier de les sos presentaciones?

Recientemente mandé una carta al Presidente y a tolos consejeros, prósimamente unviarela a tolos alcaldes, y cónstame que Vicente Álvarez Areces recibióla porque me comentó que taba mui d'alcuerdu, onde solicito que na midía que cualquiera qu'entame un eventu istitucional tea en cuenta siempres, comu elementu de complicitá y de sofitu istitucional, los productos asturianos.

El 26 de payares fixo un añu al frente de la Consejería de Mediu Rural y Pesca. ¿Qué balance fai d'esti tiempu?

Nun voi decir que nun foi un añu duru y tensu. Ye complicao llegar nuna situación en cris y cola llexislatura entamada, porque nun tienes tiempu pa sentate a visualizar nada. Llegues y ties qu'incorpore a un ritmu altu de trabayu pa tratar de pilotar la Consejería. Teo la suerte de tener un equipu perbonu dende'l puntu de vista profesional y eso aídome.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Apartamentos Rurales

ooo
|||



Apartamentos Arcturus Altair y Vega.
Calefacción, agua caliente, vitrocerámica, frigorífico, TV-DVD, lavadora, parking, etc. completamente equipados
80 Euros/noche
ABIERTO TODO EL AÑO
SE PERMITEN ANIMALES

Observatorio:
Cursos, Charlas, Observaciones,
Talleres, Sesiones y
Visitas Guiadas.

Todo para pasarlo bien

www.elobservatoriu.com
Reservas:
info@elobservatoriu.com



Contacto:
665 945 126 - 985 477 301
MUDAS - VALDÉS



neurocrea

Fundación Adriana Fernández
rehabilitación de daño **cerebral**

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

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



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

REHABILITACIÓN INTEGRAL DEL DAÑO CEREBRAL ADQUIRIDO

LA SIDRA

NA XUNTA D'ESCRITORES 2010

El pasáu miércoles 13 de xineru Llucía Fernández Marqués presentó la revista La Sidra nel marcu la Xunta d'Escritores Asturianos 2.010



El Palaciu Villa Madalena, allugáu nel antigu paséu de la Siella'l Rei (Uviéu) foi el marcu escoyíu pola Xunta d'Escritores Asturianos p'aconceyar esti añu, una vegada más, a profesionales de la pallabra escrita n'asturianu alrodiu d'una mesa d'alderiques. Baxo'l suxerente llema de "Lliteratura Asturiana, Identidá y Nación" celebráronse, del once al trece de xineru, dieciseyes conferencies y presentaciones, protagonizaes por presonalidaes de la lliteratura asturiana de tantu nome comu Javier Cubero, Xaviel Vilareyo, Helena Trejo, Inaciu Galán, Esther Prieto, Dorita García o Xuan Carlos Prieto, ente otros.

Poru, foi pa nós un honor y un reconocimientu al nuestro llabor comu escritores en llingua asturiana el ser

convidaos a esta Xunta, pa falar de la Revista LA SIDRA y de la xera periodística que la so edición lleva apareyada.

Llucía Fernández Marqués, comu escritora y redautora d'esta espublización, foi la encargada de presentar el pasáu miércoles, díi trece de xineru, la nuesa revista delante d'un públicu entamáu principalmente por escritores y llectores en llingua asturiana.

Na so intervención Llucía Fernández Marqués fizo un rápidu percorríu pela hestoria del Ensame Sidreru, asociación enfotada na conservación, recuperación y espardimientu de la cultura sidrera en tolos sos aspectos, y de la espublización que ye, dende l'añu 2003, el so mediu d'espresión escrita, la revista LA

SIDRA. Resaltó especialmente la so evolución, dende aquellos revistes grapaes, de malpenes 20 páxines, dica los tres mil exemplares mensuales de la espublización que tien vusté agora nes manes; evolución esta que tuvo apareyada en tou momentu cola evolución y desendolque del mundiu de la sidra en xeneral.

La redautora de la revista LA SIDRA declaróse orgullosa del xorrecimientu d'un proyeutu que, acordies a les sos propies pallabres *"ya nació ambiciosu"*, al ser la primer espublización dedicada esclusivamente a recoyer el día a día sidreru, dando-y *"un marcu escritu a la cultura qu'arrodia na nuesa bebida, daqué que naide ficiere dica esi intre y que naide más intentó fasta que tres años dempués entamaron a surdir otres espublizaciones n' asemeyada llinia"*.

Fizo un percorriú detalláu por toles estayes de la revista, deteniéndose a desplicar cuál ye l'envís y la temática concretos de ca una d'elles, y convidó a tolos presentes que nun foren lletores avezaos de la revista a conocela, animándolos a considerala, al mesmu tiempu, una revista d'actualidá ya información y una guía de servicios cienzaos nel ocu sidreru.

Llucía Fernández destacó tamién la bona acoyida que la revista recibió dende'l primer día, tantu por parte del públicu en xeneral, comu por parte de chigeros y llagareros, agradeciendo especialmente a estos caberos la so collaboración cola revista

"El llagareru ye un sector tacháu delles vegaes d'inmovilista, pero cuyu compromisu cola cultura sidrera ta fuera de cualisquier dulda, tal comu amosaron col so sofitu a esti proyeutu dende'l so nacimientu".

Tolo contrariu pue decise de l'acoyida ya'l sofitu institucional que vien recibiendo LA SIDRA dende que s'asoleyó el primer númberu, sofitu que Llucía Fernández definió como mínimu *"Por nun decir cuasi que inesistente"*. Esta falta d'interés por parte l'alministración, desplicó, nun tien por qu'extrañar a naide

"Nun podemos escaecer que tamos falando d'una espublización que recueye, concretamente, un rasgu cultural diferencial asturianu, comu ye la sidra y qu'utiliza como llingua d'espresión mesmo l'asturiano que'l castellano. Toi cierta de qu'una espublización que recoyere los usos y variedaes del gazpachu, con testos en castellán y caló tendría meyor acoyida pente los nuestos políticos."



Como nun podía ser d'otra mena, teniendo en cuenta el ciclu al que pertenecía la charra, Llucía aprofitó la ocasión pa recalcar la emportancia del usu de la llingua asturiana na redación de la nuesa revista, solliniando lo insepartable de llingua y cultura dientro'l mundiu sidreru y lo insepartable d'entrambes, llingua y sidra, del calter asturianu.

Recalcó tamién que l'usu de la nuesa llingua nesta espublización enxamás nun dió llugar a protestes nin comentarios negativos pente los nuestos lletores y veceros, que lo aceuten comu daqué dafechamente ñatural *"lo qu'amuesa una vegada más qu'el conflictu llinguísticu nun esiste más que nel campu políticu y nel maxín interesáu de munchos asturianos de pega"*. Esta aceutación del usu de la llingua asturiana





comu daqué normal ye xeneralizada, mesmo teniendo en cuenta que la Revista LA SIDRA non solo se llee n'Asturies, sinon que cuenta con un emportante espardimientu n'otres fasteres, con soscriptores y collaboraores dende Madrid al Pais Vasco pasando por Cataluña, Galicia, Lleón o mesmo la Bretaña francesa y Normandía.

La redautora de la revista LA SIDRA nun escaeció na so presentación tampocu a los vecinos sidreros de l'Asturies de Santiyana, remembrando a los asistentes la pervivencia de la cultura sidrera nesa fastera, comu parte de la cultura asturiana qu'entá se caltién no que ye l'actual Cantabria, onde entá existen dellos llagares, pumaraes y sidrerías, siendo abondos d'ellos collaboraores avezaos de la revista.

Pa finir la so intervención, remembró a tolos asistentes a la Xunta d'Escritores asturianos que l'Ensamu Sidreru desendolca otres actividaes relacionaes cola sidra, arriendes d'asoleyar esta espublización. Den-

de les más culturales, comu son el premiu d'Ensayu "Emilio Trabanco Trabanco" y el concursu de Seme-yes "La Sidra", convocáu en comuña col llagar JR, la organización de visites de los colexos a llagares o la espublización de llibros de temática sidrera, comu el recientemente asoleyáu *Dicionariu Sidreru*, la guía de llagares o el ya míticu llibru de recetas "*Con tastu a sidre*", pasando pola celebración d'eventos de calter más folixeru-gastronómicu, comu espiches, ñoclaes y oriciaes, acompangaes por supuestu con sidra asgaya, o otros más puramente sidreros, comu'l Tour del Llagar o el Sidracrucis que se celebra ca añu en Selmana Santa.

Comu agradecimientu pola so intervención Lluía Fernández Marqués recibió de Xaviel Vilareyo, organizaor de la Xunta d'Escritores, un mapa históricu d'Asturies realizáu n'artesanía.

 Testu y Semeyes: Nora Marqués



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





DESQUACES

OVIEDO

VENTA DE RECAMBIOS DE OCASION

Ctra. General, s/n · GRANDA · Siero

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

VENTA DE PIEZAS REVISADAS
Y GARANTIZADAS

SERVICIO DE GRUA

GRAN STOCK PERMANENTE DE PIEZAS



ATENCIÓN PERSONALIZADA

Desguaces Oviedo es un Centro Autorizado de Tratamiento de Vehículos (CAT), lo que autoriza a esta empresa a tramitar la baja definitiva de los mismos.

Sus instalaciones y procedimientos están adaptados a las nuevas normativas medioambientales, asegurándose en todo momento de que los vehículos que despiezan no serán nunca un elemento contaminante o perjudicial para el entorno.

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

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

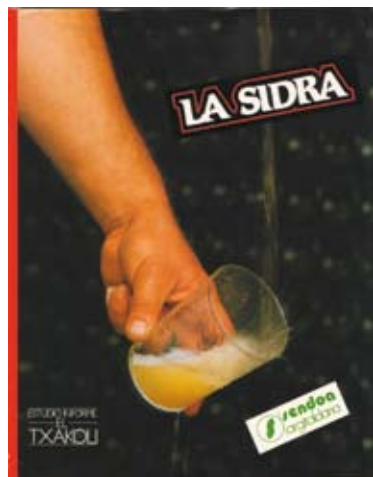
La impecable organización de sus 3.500 metros cuadrados de almacén y el sistema informatizado de control de piezas permiten una atención rápida y eficiente.

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

CONSÚLTENOS SIN COMPROMISO: 985 792 087

LIB

Estos libros forman parte del fondo bibliográfico del **Cientru de Documentación Sidreru** (F.ASTXXI - LA SIDRA) y están a disposición de aquellas personas que puedan estar interesadas en su consulta.



LA SIDRA (2 Tomos)

Editorial Sendoa
Autor: José Uría Irastorza.
Fecha: 1987

Amplio estudio sobre la sidra vasca, que abarca desde aspectos históricos y etnográficos, a formativos sobre la elaboración de la sidra y sus derivados, incluyendo incluso algunas recetas gastronómicas en las que interviene dicha bebida.

De fácil lectura, nos permite conocer la evolución de la sidra en el País Vasco, y las expectativas de la misma en el presente.

La referencia que realiza a la sidra

asturiana en el apartado "Diversidad de Sidras" es francamente desafortunada, lo que salvo extrema ignorancia del autor solo podría explicarse en "clave vasca".

Finaliza con un inesperado, "Estudio informe El Txacoli" que únicamente se justificaría como un mecanismo de simbiosis identitaria.

INTERESANTE



EL CULTIVO DEL MANZANO Variedades de sidra y mesa.....

Edita. Ediciones Madú
Autor: Manuel Coque Fuertes, M^a Belén Díaz Hernández y Juan Carlos García Rubio
Fecha: 2006

Llibru percompletu y actual sobro'l cultivu del pumar nes sos variedaes de sidre y cuchiellu. Clasificación botánica, ciclos, desixencies edáfoclimátiques, propagación y padrones, variedaes (incluyendo les mazanes con Denominación d'Orixe Protexía d'Asturies), téuniques de plantación, de frada, vecería y escláréu, caltenimientu del suelu, cucháu, riego, malures y plagues, recollei-

ción y conservación...

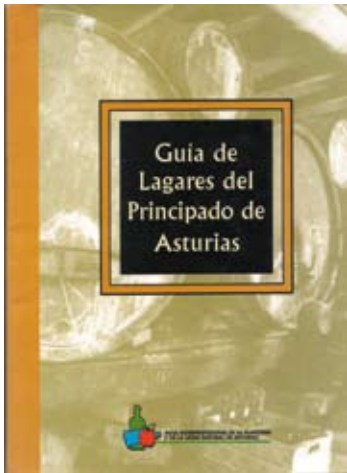
Con abondes semeyes y esquemes que faciliten la so comprensión, trátase d'un llibru d'interés pa collecheros y pal públicu en xeneral, didáuticu y de fácil remanamientu que facilita la so consulta.

IMPRESINDIBLE



ROS

Estos libros formen parte del fondu bibliográficu del **Cientru de Documentación Sidreru** (FASTXXI - LA SIDRA) y tan a disposición d'aquelles presones que puean tar interesaes na so consulta



GUÍA DE LAGARES DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS.....

Mesa Interprofesional de la Manzana y de la sidra Natural de Asturias

Fecha: 1999

Guía informativa que incluye 86 lagares asturianos sobre los que recoge historia, gerente, equipamiento, capacidad, premios, servicios, otros productos, así como mapa orientativo de situación.

El libro comienza con una interesante descripción de la manzana y la sidra asturiana, su elaboración, escanciado, manejo y mantenimiento del producto, estructura socioeconómica, relación con la gastronomía

y con el país, facilitando incluso una serie de direcciones de interés.

Aunque en alguna medida desfasado por los años pasados desde su edición, continúa siendo una guía muy útil.

Como curiosidad destacar que pese a su naturaleza y contenido, en todo el libro nada más que aparecen dos palabras en asturiano: "culete" y "culín".

REFERENCIAL



Curso completo ó Diccionario Universal de Agricultura teórica, práctica, económica, y de Medicina Rural y Veterinaria,

Edita. Imprenta Real (Madrid)

Autor: François Rozier

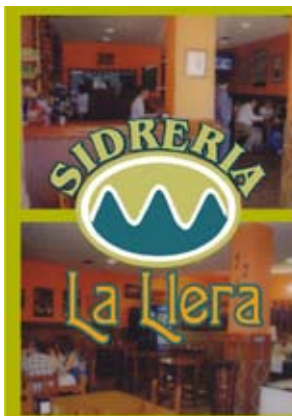
Traductor: Juan Álvarez Guerra

Fecha: 1802

Tomo dos de la traducción del "Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique, et de médecine rurale et vétérinaire; suivi d'une Méthode pour étudier l'agriculture par principes: ou Dictionnaire universel d'agriculture." qu'arriendes de les interesantísimas referencies a la sidre y la mazana inclúi na so torna al español les

aportaciones del Sr. Caunedo sobre los métodos y carauterístiques de la elaboración de la sidre n'Asturies, concretamente en Villaviciosa, con unes simpátiques referencies a la sidre de Vizcaya y d'Inglaterra.

DOCUMENTU HISTÓRICU



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



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



Palos y espiches

Fai bien poco sentí pela radio -nuna emisora de ámbetu estatal-, qu'entamaba la temporada de sidre en Gipuzkoa. Paez ser que los collacios sidreros vascos entamen a prebar la nueva sidre alrodiu'l 20 de xineru, festividá de San Sebastián. Esti santu algamó ser oficial del exércitu romanu, acabó siendo denunciáu por cristianu y un tal Dioclecianu mandó que lu mataren a flechazos. Nun morrió d'esa, foi quien a alicar y entainó a tornar ver al emperador que, fartucu de la osadía del soldáu, y, -comu probe porfiáu saca gayatu-, foi apaleáu y pola mor de tantu palu recibíu, espichola.

Y d'eso quiero falar güei. De palos y espiches.

Comu dicía más enriba esti mes de xineru abríen (espichaben) los toneles de sidre na Bella Easo. Sigún la noticia a tal actu nómenlu n'euskera "txotx", que nun dexa de ser la versión guipuzcoana de la nuesa espicha, aunque más propiamente'l términu "txotx" ye una variante fónica moderna de la palabra vasca "zotz" que quier dicir "ramina d'árbol", (lo que n'Asturies llamaríamos "garfiu"), pero que define a la pina o cuña de maera que zarra'l furacu del tonel, ye dicir, una traducción lliteral del términu asturianu "espicha" col sentíu de pina o cuña de maera.

N'Euskadi, al trabayu en común llámenlu "auzo-lan", ye l'equivalente a la nuesa "andecha". Entamábase una fiestuca al términu de les xeres d'elaboración de la sidre nel caseríu ente tolos participantes que solía dáse-y el nome de "barrikote" por ser asina conocíu per aquelles tierres el nuesu "pipote" o cascu d'ente 30 y 50 llitros de sidre.

Anguañu a les espiches n'Euskadi dizse-yos popularmente "txotx", por ser con esta espresión comu fai la llamada a beber l'encargáu de char la sidre nes "sagardotegiak" pero'l "barrikotea" o actu pol que s'empecipia y fina un pipote de 30 llitros ente una "cuadrilla de amigos" a la hora la merienda paez ser más tradicional y entovía n'usu.

Pero nun ye una espicha, tal y comu nós la entendemos, nin en calidá nin en cuantía. En calidá, porque la sidre que se bebe en xineru, -y que me perdonen los mios collacios vascos-, nun ye sidre. Ye sidre tienro, llandio, ensin facer. Los asturianos espichamos (los toneles, pipes y demás cascos, non "la espichamos" qu'eso ye otra cosa) más o menos pel mes de marzu cola llegada de la primavera. En cuantía, porque la

sidre encloyao 'per cápita' nuna espicha asturiana arreblaga perriba lo políticamente correcho. Vase a por un culín a ca bocáu y bébese d'un tragu. Nuna sagardotegi, -si escancien dende'l tonel-, bébese cuandu lo diz el chigreru, y la xente dempués d'esperar a que-y lo echen torna al so sitiu a seguir xintando dexando la sidre morrer en vasu.

Los asturianos nomamos "espicha" al palín de marres, al furacu onde s'ensierta y tamién al actu tradicional de preba de la sidre qu'acompaña l'apertura d'un tonel y que sirve de motivu pa convidar a vecinos o veceros del llagar qu'echaren un gabitru na elaboración de la sidre a una llacuada consistente en productos tradicionales presentaos nuna mesa metanes el llagar y a onde s'averen los convidaos a pañar les viandes: güevos cocíos, (col so sal y el so pimentón), tortielles, empanaes, conceyales, chorizos a la sidre, bocartes, centollu, etc.

Esti actu d'agradecimientu del dueñu'l llagar vien faciéndose n'Asturies dende peronia, pero la espicha caló tan fuerte na cultura asturiana que fuxó del ámbetu del llagar familiar y les andeches pa esparcese y aportar a otros espacios. Asina anguañu n'Asturies cellébrese bodes-espicha, cumpleaños-espicha, negocios-espicha, comuniones-espicha, promociones-espicha y fasta mitinos-espicha. Munches sidrerías ficiéron ampliaciones nos sos llocales pa facer espiches. Nuna espicha asturiana bébese, xíntase, cánciase y báillase. Pero sobretoo bébese, y bébese enforma. La espicha ye una esaltación sidrera de primer orde. Nuna espicha tase siempres de pies, cámbiase de sitiu alrodiu la mesa, que comu yá diximos ta en mediu'l llagar llendada pelos toneles, porque la espicha ye un actu comunitariu nel que too se comparte y onde se bebe cuandu a ún-y peta. Ye una folixa sidrera onde se come pa "forrar", non una comida onde hai sidre de casualidá nin onde bebes "a toque de xiblatu", llámese'l xiblatu comu se llame.

Paez ser que'l términu txiri o ziri, sedría'l más correchu pa definir la pina o cuña de maera. Por embargu "itxotx!" ye'l que se vien usando nos años caberos pa llamar a la xente a averase al tonel a beber, -guardando'l necesariu turnu d'espera ente los comensales d'una sagardotegi-, magar que'l chigreru vascu tamién llama a los veceros col términu "imojón!". Comu apunte dicir que nun paez que seya avezao usar la palabra "txotx" en denguna forma verbal, al igual que'l nuesu "espichar un tonel".



Testu: Fernán Gonzali Llechosa

Convocada beca d'investigación

La Fundación Asturias XXI asoleyó la I Convocatoria de Beca d'Investigación y Periodismu sidreru destinada a escritores n'asturianu pa facer práutiques en redaiciones de la revista La Sidra demientres un periodu másimu de 2 años con una asignación mensual de 800 €. L'oxetivu d'estes beques ciéntrase en dar puxu a la especialización práctica n'investigación y periodismu nel ámbetu de la sidre (producción, consumu, hestoria, cultura venceyada...).

La solicitú ha d'unviase a Fundación Asturias XXI. C/Decano Prendes Pando, 11. 33207 Xixón, y les bases puen atopase en www.lasidra.net

Comienza la temporada sidrera vasca

Este año, pese a que los llagares vascos han contado con menos manzana autóctona de lo habitual, los expertos aseguran que "este año es mejor la sidra" y animan a participar en los txotx que se celebran, asegurando que la mejor manera de saborearla es con un buen chuletón.

Desde la perspectiva asturiana no deja de sorprender lo temprano que inician los llagareros vascos la temporada sidrera, cuando aquí aún está la sidra a medio hacer, y como mucho es posible que esté en condiciones -y no las más óptimas por cierto- aproximadamente para Semana Santa. Eso sí, el chuletón estamos seguros que estará delicioso.

Convocáu'l Segundu Sidra & Blogues



La comunidá bloguera n'asturianu aconceyará nel Conceyu Llangréu'l 20 de febreru nel que sedrá'l II Sidra & Blogues, onde la bébora patria va xuntase a delles actividaes de calter cultural, ente les que destaca la entrega del premiu al meyor blogue n'asturianu 2009. L'alcuentru blogueru va ser na Casa de los Alberti de Ciañu y cuenta cola colaboración de les asociaciones Softastur y Xareos y la del Ayuntamientu Llangreanu.

Amás de la entrega del premiu al meyor blogue n'asturianu del añu pasáu, pesie a nun tener zarráu'l programa completu, yá s'anuncien delles charres sobro internet y la presentación de proyeutos na rede.

Los blogueros tovía tán a tiempu de participar, hasta'l 31 de xineru, na votación al meyor blogue n'asturianu na páxina www.votalmeyorblogue.webcindario.com

El I Sidra&Blogues foi n'Uviéu depués d'un manifestamientu pola oficialidá, un 24 payares de 2007.




LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CARBAYON, 3 - 33001 - OVIEDO
985 20 06 97

www.sidrerialoslagos.com
Email: sidrerialoslagos@gmail.com



hostelería del naranco
grupo los lagos

Centro Asturiano de Oviedo
Ctra de Ules, s/n
33194 Oviedo
Telf: 985 29 48 64
Movil 646 60 22 22
hosteleriadelnaranco@gmail.com



Les ventes de la sidre DOP medraron un 43 por cientu nel 2009

El númberu final d'etiquetes entregaes situóse en 1.092.000



La salú de la sidre asturiana de Denominación d'Orixe Protexía (DOP) ta meyor que nunca dende qu'escomenzó a comercializase nel 2004. En namái cinco años, esta bébora consiguió pasar de les 368.000 etiquetes a les 1.092.000 del 2009, lo que supón un incrementu del 297 por cientu. Si lo comparamos coles ventes del añu pasáu, esti aumentu foi d'un 43 por cientu, cifra más que considerable que muestra la bona aceptación de la sidre DOP ente los consumidores.

La evolución de les ventes dende'l 2004 foi medrando progresiblemente, pero nunca se dio un saltu tan grande comu'l de 2009. El primer añu de ventes de la sidre DOP zarróse con 368.000 etiquetes, pa descender en 2005 con 349.000 etiquetes. Foi l'únicu añu nel que baxó'l consumu de sidre DOP, yá qu'en 2006 yá se paso a les 513.000 y los años siguientes llegóse a les 697.000 y a les 760.000 etiquetes.

L'añu yá se presaxaba bonu, pues a 30 de payares, según los datos de la Consejería de Mediu Rural y Pesca, a través de la Dirección Xeneral de Ganadería y Agroalimentación, a los que tuvo acesu LA SIDRA, yá se superaba la barrera del millón d'etiquetes. Anguañu, la sidre DOP yá supón el 8 por cientu del total de la sidre *natural* que se fai n'Asturies, un porcentaxe que s'espera siga medrando añu ente añu.

La totalidá de collecheros que tan iscritos dientru de la DOP 'Sidre d'Asturies' situáse en 261, con un total de 531,6373 hectáries rexistraes. Mentos, el númberu de llugares que trabaya cola DOP, en toles sos variedaes, algama los 23. Na campaña cabera recoyéronse 2.218.173 kilos de los 22 tipos mazanes asturianas catalogaes que van servir pa

producir 1.679.815 lilitros de sidre DOP, cifres que superen ampliamente les del 2008 -1.266.419 y 948.191 respetivamente- y que suponen la mayor de la hestoria.

La primer campaña de la sidre asturiana de calidá certificaó foi nel 2003 con unos números altos, pero que tan lloñe de los actuales. Naquella ocasión recoyéronse 1.399.188 kilos de mazana pa facer 1.043.111 lilitros, datos que baxaron nel 2004 a los 516.859 y a los 380.900, respectivamente, pero que meyoraron nel 2005 fasta situase nos 1.280.005 y los 952.321, baxando otra vegada nel 2006 (704.254 y 537.555). La mayor collecha, ensin contar la del postrer añu, foi la de 2007, con 2.158.355 kilos de mazana y 1.626.300 lilitros de sidre DOP.

Pesia l'ausencia d'estudios y datos oxetivos, Mediu Rural y Pesca considera que n'Asturies vienen a producise unos 20 millones de lilitros de sidre natural, colos conceyos de Villaviciosa, Xixón, Siero y Nava a la cabeza en producción. La consejería yá amosó n'avientu la so satisfacción énte l'aumentu de les ventes de la sidre DOP tres conocer el pasu de la barrera del millón d'etiquetes y espera que los años próximos continúe la dinámica ascendente.

El mayor preciu d'esta sidre controlao y avalao pol Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixe Protexía Sidre d'Asturies yá nun paez un problema pa los consumidores. La calidá d'esta bébora ye superior y les presones que s'averen a los chigres ya nun dulden en solicitar dalguna de les marques de los 23 llugares que trabayen con esti tipu de sidre. Inclusive, munches sidreríes yá ufierten en primer llugar sidre DOP a los sos veceros. Los tiempos cambien y la calidá de la sidre tamién. Siempre a meyor.

La web de Sidra Fanjul, premiada polos internautes



Sidra Fanjul ta de norabona. La web nueva d'esti llagar algamó'l premiu popular na undécima edición de los gallardones a la mejor web d'Asturies, qu'organiza el diariu El Comercio. Nun hai mejor premiu que'l que dan los consumidores y, nel casu d'Internet éstos son los internautes. Por ello, esti premiu pue considerase de los de mayor importancia de los siete apartaos nos que se componen estos gallardones: mejor web, premiu a la mejor promoción d'Asturies na rede, a la mejor web institucional o empresaria, a la mejor web de microempres o autónomos, a la mejor web de deportes o cultura, al mejor espaciu personal n'Internet y a la más popular, que sal de sumar los votos de los internautes a caúna de les candidates.

La web del llagar competía na estaya de mejor web de microempres o autónomos, que finalmente foi pal restaurant xixonés La Marmita de María. Mentos, el premiu a la mejor web recayó na televisión per internet del Comerci Urbanu de Xixón. Carlos González Ballesteros, propietariu de Sidra Fanjul, considera qu'esta decisión de los internautes "supón un arguyu por venir del públicu, que mos sigue y mos sofita. Ye d'agradecer la so fidelidá".

Inclusive, el llagareru utilizó los calificativos de los

internautes pa describir la web de Sidra Fanjul. "Ye una web innovadora que los votantes d'esti premiu calificaron como clara, con una estética atractiva y bonos gráficos, cenciella, completa, de fácil accesu y con una tienda virtual qu'agradecen. Amás cuenta con información sobre les espiches y les actividaes que celebremos, como les visites al llagar", destaca González Ballesteros.

La puesta en marcha d'esta web nun trayó namái allegríes a Sidra Fanjul como esti premiu tan prestixosu, sinón que tamién facilitó les rellaciones colos sos clientes y facilitó la promoción de los sos productos. "Ta claro que nun hai que convencer a naide de la importancia y utilidá que tien n'actualidá'l contar con una páxina web. Facilita la rellación llaboral colos distribuidores, cola descarga de los documentos habituales pela web, asina como la rellación colos clientes que tan equí o lloñe d'Asturies y la promoción de los nuestos productos en tol mundu", afirma'l llagareru.

Les persones interesaes en conocer el funcionamientu d'esta web o los productos qu'ufierta Sidra Fanjul, namái tien que teclear nel so navegador www.sidra-fanjul.es. De Tiñana al mundu con un 'click' nel mur del ordenador.



Casetel

I.E.C., S.L.

Instalaciones Eléctricas (Instalador Autorizado nº00241)

Reparaciones y Mantenimientos · Calefacción Eléctrica por Acumulación

Comunicaciones (Instalador Autorizado nº7050) · Redes Informáticas

Detección y Protección contra Incendios (Instalador Autorizado nº000132)

Detección CO · Porteros Automáticos · Video Porteros · Emisores Técnicas

Adecuación y Reformas de Locales y Viviendas

Ramón y Cajal, 44 · MIERES (Asturias) · Tlfs. 985 46 09 28 - 609 85 29 43

Canaries trabaya pa comercializar sidre propio

L'oxetivu del Cabildo de Gran Canaria ye promocionar les mazanes de Valleseco

Valleseco, na islla de Gran Canaria, ye una zona verde situada nel norte que destaca poles sos pumaraes y la so actividá ganadera. Situáu a cerca de 30 kilómetros de Las Palmas, esti municipiu ta trabayando por buscar un futuru al sector agroganaderu y les autoridaes vieron na mazana y la sidre una bona posibilidá pa potenciar la economía llocal. Por ello, dende hai un añu, el serviciu d'estensión agraria del Cabildo de Gran Canaria ta trabayando xunto col Ayuntamientu pa comercializar sidre propio pal 2010.

La intención de les autoridaes canaries ye la de sacar provechu a la mazana que se da nesti municipiu, hermanáu con Sariegu dende 2002. Por ello, tan investigando p'algamar una sidre de calidá, amás de producir otros derivaos de la fruta, comu pue ser el vinagre de sidre, mermelada o llicores, ente otros. En definitiva, sacar provechu d'una de les mayores riqueces de Valleseco, hasta agora escaecía poles instituciones insulares.

La variedá que se cultiva en Valleseco mayoritariamente y cola que se ta trabayando ye la reineta de Canadá, que na islla recibe'l nome de 'manzana del país'. "La calidá de la mazana de Valleseco ye bona. Trabayamos pa llograr una sidre que tenga ente 6,5 y 7,5 graos d'alcohol", esplica Armando Rodríguez, técticu del serviciu d'estensión agraria del Cabildo. Los primeros resultaos de la investigación tan siendo bonos, lo que lleva a los espertos a ser optimistes na posibilidá d'algamar l'oxetivu d'obtener una sidre de calidá que tenga un güecu ente les preferencies de los vallesequenses y de tolos grancanarios.

La otra parte del trabayu ye crear un productu atractivu pa llegar a esi consumidor. La poca presencia de la sidre nel llugar fae que la puesta en marcha d'una campaña de promoción del productu sía vital pa garantizar el futuru de la sidre de Valleseco. La búsqueda d'una etiqueta llamativa y d'un envase afayaizu tamién son importantes y los involucraos nel proyectu nun dexen estos aspectos de lláu.

L'apueste de les autoridaes, poro, ye importante, comu demuesa la subvención de 35.000 euros qu'acaba de recibir el municipiu pa potenciar a la mazana nel valle. Parte d'esos perres van



Escultura "Ofrenda a la Manzana" en Valleseco.

tar destinaes a l'acondicionamientu d'un llocal municipal comu llagar onde ellaborar la sidre de Valleseco. Otra partida tien comu oxetivu recuperar mediu centenar de solares abandonaos pa dedicalos al cultivu de la mazana. La intención ye pasar de los 9.000 mazanos actuales a los 17.000 p'algamar una produición de 510.000 kilos de mazana.

Estos repoblamientos, que van facese nos distritos de Madrelagua, Valsendero, Zumacal y Lanzarote, van proporcionar tamién la oportunidá de cultivar otres variedaes de mazana con tipos d'acidez diferentes pa facer sidre. P'acondicionalo too, el Cabildo va contratar personal especializao.

Tamién en Tenerife

Gran Canaria nun ye la única islla canaria que



Axenda gastronómica 2010



ta viendo negociu nel tema de la sidre. Tamién el municipiu d'El Sauzal, nel norte de la islla, ta trabayando xunto con otre llocalidaes cercanes que conformen la Mancomunidad del Nordeste -Matanza, Tacoronte, la Victoria de Acentejo y Santa Úrsula- na producción de sidre propio.

Un llagar priváu de la fastera lleva dende'l 2008 ellaborando sidre, con una producción d'unos 1.000 lilitros de sidre l'añu pasáu. L'oxetivu de la Mancomunidad ye la d'avanzar na ellaboración d'esta bébora, pa lo que cuenta cola collaboración de los alumnos de la Escuela Taller Promotora Vitivinícola, p'asina crear una industria alreduer de la mazana reineta que crez nes pumaraes d'esta zona de Tenerife y consolidar un bon númeru d'emplegos.

La sidre canario paez que va tomando forma y que pronto va ser una realidá a tener en cuenta. Una bébora hermana a l'asturiana que va contar con una producción pequeña destinada principalmente a les islles. Namái queda esperar pa poder prebar esta bébora que, de xuru, va sorprendenos. Mentres, los canarios van poder siguir esfrutando de la sidre asturiana que se puede consumir na gran cantidá de sidrerías que p weblen dellos puntos de les 'islles afortunaes'.

Les sidrerías de Tierra Astur (en Gascona, Culloto y Poniente -Xixón-) vienen d'asoleyar la so axenda gastronómica pal 2010, de tala miente que los sos veceros puean conocer antemanadamente cuales son les opciones gastronómiques que se-yos van dir ufiertando.

Les sidrerías de Tierra Astur caltienen una per-importante actividá tantu nel tarrén gastronómicu comu nel folixeru y folclóricu, con actuaciones periódiques de grupos de folk, too ello enartao dientru d'un contestu sidreru, y con una dinámica perparticipativa que ta faciendo d'elles una auténtica referencia a tolos niveles.

Ello asina, esta axenda gastronómica va ser d'especial interés nel mundiu sidreru, y aprofitamos la ocasión p'alantrar les xornaes que tienen entamaes pal mes de febreru:

- 3 al 7.- Xornaes del Gochu astur-celta
- 11.- Espicha les Comadres
- 14.- Día los enamoraos
- 16.- Pote d'Antroxu
- 18.- Espicha d'Antroxu



Core: un vodka fechu con sidre

La empresa norteamericana Harvest Spirits trabaya delles bebíes alcohóliques ellaboraas de magar les mazanes



Nel p weblu de Valatie, nel Estáu de Nueva York, alcuéntrase Hudson Valley, un llugar que destaca poles sos plantaciones de mazana. Nesti valle danse venti variedaes d'esta fruta y la producción de sidre nel llugar ye tradición dende hai munchos años. El descensu del consumu d'esta bebida nos Estaos Xuníos fixo pelligrar zones paecíes a Valatie, anque les iniciatives innovadores d'empreses como Harvest Spirits permitieron subsistir a zones mazaneres tan pequeñes como esti p weblu de dalgo más de 1.500 habitantes. Nel casu concretu d'esta empresa, la solución foi la ellaboración de bebíes espirituoses fechos con sidre, como'l Vodka Core.

Esti vodka, que tien un ésitu grande nes tiendes especializaes o de 'gourmet', nun usa granu na so destilación, sinón que se fai a partir de sidre. Nel procesu pa obtener 750 ml de vodka, el conteníu d'una botella, fae falta una cantidá ellevada de sidre formientao, lo que lleva a que'l preciu d'esta bebida nun sía accesible pa tolos bolsos, situándose nos 35 dólares americanos nes tiendes de los Estaos Xuníos, país onde tamién pue alcontrase en restaurantes. N'Europa, al ser d'importación, el preciu ye superior.

Destiláu en tres vegaes y con una graduación alcohólica del 40 por cientu, esti vodka destaca pol peculiar sabor que-y aporta la mazana y pol que yá paga la pena probalu. Esta empresa estauxunidense utiliza métodos tradicionales pa ellaborar esta bebida que, según los sos productores, tien un tastu "suave y auténticu" que dexa un regustu a mazana nel paladar, fruta que "crez nel mesmu llugar onde depués se fai'l vodka", resalten.

El Vodka Core ye la xoya la corona de los productos de Harvest Spirits fechos con mazana y a los que tamién se sumen l'aguardiente de mazana o'l brandy de mazana, productu esti que Harvest Spirits tamién ellabora a partir de peres. Col 'applejack', la compañía de Valatie, pretende ofrecer un productu con un tastu "suave y satisfactoriu que recuerda a esti clásicu americanu". Na so web, Harvest Spirits destaca que la clave d'esta bebida ye una "destilación cuidadosa" en barriles de bourbon de primera calidá.

Otra manera, los brandys de peres y mazana de la empresa estauxunidense tienen un sabor secu y característicu. Nel casu concretu del de mazana, Harvest Spirits tomó como referencia pa la so ellaboración el cognac francés o *eau de vie*, y pesia ser unos de los productos más desconocíos de la firma americana, sí que ye uno de los más valoraos polos críticos.

El modelu puestu en marcha por Harvest Spirits, comandáu pol productu Vodka Core, ta siendo un ésitu destacáu, como demuestren los premios que tan recibiendo les bebides d'esta empresa y el bon recibimientu de los consumidores. Ello lleva a esta empresa norteamericana a continuar trabayando cola intención de seguir medrando y de dar un futuru meyor a la comarca de Nueva York onde s'alcuentra la firma. Les investigaciones puestes en marcha polos profesionales de la firma pa sacar al mercáu bebides alcohóliques nueves que lleven como materia prima productos de la tierra de Hudson Valley son un bon exemplu del esfuerciu que ta faciendo Harvest Spirits nesti sen.

Más sidre pa salvar una poliya británica n'estinción

La 'Mistletoe marble' precisa de los pumares pa sobrovivir

La 'Mistletoe marble', o poliya d'arfueyu marmórea, ye un insectu en pelligru d'estinción pola perda de pumaraes, el so hábitat natural. Dellos condaos del Reinu Xuniu, como Somerset, Gloucestershire, Herefordshire, Worcestershire, Warwickshire y Monmouthshire tan perdiendo plantaciones de mazanos, lo que ta afectando a esta poliya británica. Por ello, espertos en vida salvaxe tan acabante de facer una propuesta a la población: consumir más sidre británica pa que les pumaraes nun se pierdan y salvar asina a la 'Mistletoe Marble'.

Una investigación de la Butterfly Conservation y del National Trust, colectivos en defensa de les caparines y de los espacios naturales, respectivamente, descubrieron que la poliya d'arfueyu marmórea namái pervive en 14 puntos d'estos seis condaos ingleses, lo que supón una mengua importante. Les plantaciones tradicionales de mazana, onde crece l'arfueyu, tan menguando nestes zones.

“Esta poliya ye otra razón p'apoyar a los productores británicos de sidre y frenar el declive de les plantaciones tradicionales”, señala Mark Parsons, responsable de la conservación de les poliyas dentro de la Butterfly Conservation. Pa los ecoloxistes, la presencia d'esta poliya nos campos ingleses tamién ye perimportante pa mantener l'ecosistema de la zona. L'insectu poliniza les flores y sirve d'alimentu a páxaros, esperteyos y perrucuspinos.

Esti mensaxe 'SOS' foi llanzáu poco enantes de les feches navidiegues. Nel Reinu Xuniu tamién ye vezu desfrutar de les fiestes con sidre, anque'l so consumu quiciabes nun ye tan altu como hai bien d'años. La entrada d'otros productos nun mercáu ca vegada más globalizáu nun ayuda muncho al mantenimientu del so consumu, lo que provoca un descensu de les pumaraes esistentes nel territoriu británicu. La poliya d'arfueyu marmórea ye la principal víctima nesta ocasión, al ver cómo pierde el so hábitat natural.



La campaña propuesta por estos amantes de los animales parez que nun cayó en sacu rotu y la repercusión que tuvo nos medios de comunicación fai pensar na posibilidá de qu'esta iniciativa salga alantre y les plantaciones tradicionales de mazana crezcan nestos seis condaos ingleses nos próximos años, lo que sería bono nun sólo pa la poliya, sinón tamién pa la sidre. La salvación d'otros animales requiere esfuerzos grandes y complicaos, caso del osu pardu o del faisán montés n'Asturies, pero los británicos lo tienen más fácil pa mantener viva a esta especie. Namái tienen que beber más sidre qu'agora.



Mediu Rural espubliza les bases de les sovenciones a pumaraes

Tornen a quedar fuera les aides a los cierres y xube'l porcentaxe xeneral de los costes xustificables que reciben aides



El 26 d'avientu espublizóse nel BOPA la resolución del 16 d'avientu de la Conseyería de Mediu Rural y Pesca que rixe les sovenciones a les pumaraes pal 2010, con poques novedaes en rellación cola última, del 31 de marzu. Depués de dellos años sacando les aides a los pumares de sidre en primavera, la Conseyería torna a dar a conocer les bases pa les sovenciones, lo que supón una meyora pa los collecheros. Agora namái falta conocer la convocatoria pa dir quitando dulces sobre dellos aspectos de les aides.

La principal novedá de les bases ye la xubía del porcentaxe xeneral de caráuter ordinariu, que pasa d'un 35 a un 40 por ciento, lo que pa José Ángel Díaz García, técticu agrónomu de la Agrupación Asturiana de Collecheros de Mazana de Sidre (AACOMASI) Sociedá Cooperativa, "ye daqué positivo porque otros cultivos nun lleguen a estos porcentaxes. Díaz García entiende que ye una bona noticia que la espublización de les bases salgan enantes del periodu de llantación "porque esto va a favorecer a que la xente llante al ser un aliciente pa los indecisos". Otra manera, tornen a quedar fuera de les sovenciones los cierres, "pese a que son fundamentales", señala Díaz García.

Daqué importante pa los collecheros y que nun apaecen nes convocatories d'aides últimes que vien asoleyando Mediu Rural son les aides al caltenimientu, que pa Díaz García son "perimportantes porque'l pumar de sidre, inclusive en semi-intensivu, fasta'l cuartu o quintu añu nun van a cubrir gastos. Nun periodu de tres años, anque nun fueran munches perres, la sovención de 1.000 euros por hectárea aidaba a minimizar les perdes los primeros años y, sobre tou, a que les finques tuvieren llimpies y les llantaciones atendíes nel so periodu más importante, pesia que nun dean mazana nestos años". Por ello, el colleutivu de collecheros de mazana espera que nes próximes sovenciones que traten esti tema, con bases y convocatories diferentes a éstes espublizaes el 26

d'avientu, la Conseyería reconsidere la so postura.

AACOMASI tamién espera que se contemple una xubía del coste másimu ausiliable cuandu salga la convocatoria. "Ésta ye una de principales reivindicaciones de la cooperativa porque enantes taba bastante axustáu. Cuandu se facía un corrimientu de tierres o una llimpieza un poco complicada, yá te pasabas del llímite de la sovención", esplica Díaz García.

Inventos de un llagareru

En el Muséu de la Sidra pueden contemplarse algunas de las geniales invenciones de Hugo Sánchez.



Hugo Sánchez fue un llagareru navetu, allá por los años 20 del siglo pasado que, aparte de elaborar una sidra cuyo nombre ha llegado a nuestros días como expresión de sidra de calidad (iye de Sánchez!), destacó por su carácter inventor, que le llevó a idear diversos mecanismos pensados con el fin de que contribuyeran a facilitar el trabajo en el llagar.

Entre sus invenciones destaca una máquina marcadora de corchos, elaborada en colaboración de Domingo "el ferreru", que parece haber sido construida en los años cuarenta, que se encuentra en la actualidad en el Muséu de la Sidre de Nava y que, a juicio del director de dicho museo, se trata de un invento especialmente relevante puesto que supone el inicio de la personalización de la sidra, identificando a su elaborador en el corcho.

El corcho se introducía por la parte superior quedando pinzado en la parte dentada del tubo que lo hacía rotar y girar sobre una placa rectangular calentada con hornillo, con lo que el texto de la placa quedaba grabado en el corcho.

Toda una actividad inventora vinculada con el mundo de la sidra, que esperamos que en un futuro inmediato sea objeto de la necesaria investigación y estudio para que su genio no quede en el olvido.

Diseño de etiquetas sidreras

Alumnos del IES Usandizaga diseñan las etiquetas de 13 sidras de Sagardun



Puntaren puntan es un proyecto resultante de la colaboración entre el Ciclo Formativo Superior de Diseño Gráfico El IES Usandizaga de Donostia y el Museo de la Sidra de Astigarraga, Sagardoetxea, que han sabido materializar este interesante proyecto entre ambas entidades.

Merced a este proyecto los estudiantes del 2º curso del Ciclo de Diseño Gráfico analizaron las etiquetas actuales de las Sidras del Consorcio Sagardun, y propusieron un rediseño para las mismas, que entienden responde más satisfactoriamente a los requerimientos de los productores y del mercado actual, estando expuestas sus propuestas hasta el 7 de febrero en el Sagardoetxea.

El objetivo de esta iniciativa buscaba por un lado conseguir un diseño más actualizado para las etiquetas de sidra, así como hacer reflexionar a los alumnos sobre la adecuación de la imagen del producto junto a los profesionales del sector. De esta manera, componiendo con imagen, tipografía y color, trece estudiantes crearon sus propuestas de etiqueta de acabado profesional con las que entienden se consigue transmitir satisfactoriamente las cualidades propias de cada una de las sidras de los llagares del consorcio Sagardun.

El Llagar de Viella

RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERÍA

Ctra. La Estación, 17
33409 Viella - Siero - Asturias
Tel.: 985 794 198 - Fax: 985 791 901
www.llagardeviella.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.








El Muséu la Sidra va calecer con calderes de biomasa

La preba que fixo'l Conceyu Nava nun colexu resultó satisfactoria y va treslladar esta enerxía más ecolóxica al edificiu

Menos gastu y menos contaminación. Estes son les bondaes que presenten les calderes que funcionen con biomasa y que pronto va disfrutar el Muséu la Sidra tres la decisión del Conceyu de Nava d'instalales nel edificiu al comprobar los resultaos escelentes que da esti tipu d'enerxía. El colexu públicu San Bartolomé foi'l pioneru nel conceyu n'utilizar biomasa pa calentar les sos instalaciones y la esperiencia va ser tamién treslladada a la sé de la Mancomunidá la Sidre.

Estes calderes de biomasa lo que faen ye quemar restos orgánicos col fin d'algamar enerxía térmica, dalgo que contamina llixéramente menos y que permite aforrar hasta un 50 por cientu de combustible. Nel casu concretu de Nava, l'usu d'estielles ye lo que permite calentar el San Bartolomé y lo qu'en pocu tiempu, va servir de materia prima pa calentar las dos instalaciones que tien en mente'l conceyu navetu. Pa los espertos, esti tipu d'enerxía va ser el más utilizáu nos años próximos pa calentar los edificios públicos grandes que tengan un gastu enerxéticu altu.

Agroforestal Nava ye la empresa que suministra la biomasa pa que furrulen les calderes del San Bartolomé y que tamién va suministrala al muséu y a la sé de la Mancomunidá. Esta compañía instalada nel conceyu ye pionera na producción de combustible orgánicu n'Asturies y trabaya con estielles, más beneficioses qu'otros productos similares pa obtener enerxía térmica comu son los güesos d'aceitunes o pellets.

La materia p'algamar esta enerxía térmica sal de la madera de los montes de la zona resultantes de les llabores de llimpieza y mantenimientu que fai esta compañía. Les estielles, d'unos 8 centímetros de llargor, salen un 40 por cientu más barates que los combustibles fósiles, comu'l gasóleu, y ye más rentable qu'otros productos procedentes que la madera, comu'l pellet.

Una de les claves del funcionamientu bono d'estes calderes de biomasa ye la so automatización a la hora del so consumu. Otra ye la so especialización, con la selleición de dellos tipos de biomasa según el



fin que se quiera. Nel casu de buscar enerxía térmica, Agroforestal Nava ufierta estielles procedentes de lleña, mentes que si lo que se quier ye enerxía llétrica, apuéstase por boces y frades.

La utilización de biomasa pa la creación d'enerxía ye daqué que ca vegada ta teniendo más puxu. Los espertos apuesten per esti camín y anden buscando salida pa otros residuos colos que se podría conseguir enerxía, comu ye'l casu la magaya. Calcúlase qu'unos diez millones de kilos de magaya xenérense ca añu n'Asturies y parte d'estos, que nun utilicen los llagares, pue destinase a la creación de biogás. Sedría una bona salida pa estos restos del mayáu de la mazana y un pasu más pa conseguir enerxía de manera más ecolóxico y saludable.

En defensa de la culiebra surfera

Un grupu de ciudadanos fai una campaña pa protexer la imaxe corporativa d'una marca de sidre córnico.

La culiebra que ye símbolu de referencia de Cornish Rattler, una marca de sidre córnica fecha por Healey's Cider Farm, pue tener los díis contaos. Esti reptil con gafes de sol y pinta de surferu, que ganó la simpatía de munchos habitantes de Kernow y de territorios llimítrofes a esta nación celta, ta nel puntu mira d'un grupu de consumidores que denuncia l'asemeyanza d'esti dibuxu col de les 'Teenage Mutant Ninja Turtles', más conocíes n'Asturies como les 'Tortugues Ninja'. Estos consumidores consideren qu'esti paeciú llama l'atención de los menores y pue incitar a los más mozos a consumir alcohol.

La denuncia provocó la reacción de los siguios d'esta marca de sidre córnica, con un volume d'alcohol del 6 por cientu, que tan faciendo una plataforma pa defender a esta culiebra qu'en pocu tiempu ganó les simpatíes de los sos consumidores. Asina, yá esiste un grupu na rede social Facebook nel que soliciten la permanencia d'esti animal nes etiquetes y productos de marketing d'esta empresa de Cornualles. Esti grupu cuenta yá con más de 3.000 persones inscrites en sofitu a Cornish Rattler.

Los responsables de la empresa nun duldaron en defender la so 'mascota' y señalaron qu'utilicen esti dibuxu cola intención de mostrar una imaxe amable: una culiebra antroxada de surfera cola que tamién pretenden asociar la bebida con Kernow, territoriu anguaño pertenciente al Reinu Xuníu que destaca poles sos playes, perfeutes pa la práutica del surf. En tou momentu negaron que la utilización del reptil fora p'atraer a la xente mozo y recordaron que la so bebida ta destinada a persones mayores de 18 años, amás de descartar cualquier asemeyanza coles 'Tortugues Ninja'.

La historia d'esta compañía principió nel 2004. Foi



cuando salió al mercáu baxo'l nome de 'Cloudy Rattler' con unes etiquetes que mostraben a dos paisanos bebiendo sidra en xarra con un tonel detrás. Más alantre, empezó a apaecer una culiebra col nome de 'The Rattler', pa depués dar el saltu al modelu actual del reptil surferu. Les ventes d'esta empresa foron medrando col pasu de los años, hasta convertise nuna de les marques de referencia de Cornualles.

N'Asturies nun se conocen campañes de marketing tan revolucionaries nel mundu la sidre como les puestes en marcha na nación hermana por esta empresa de Penhallow. Los dos exemplos más destacaos nesti sen son les campañes de publicidá desarrollaes por Trabanco y por Eolo-Innova. El llagar destaca pola so presencia en munchos medios de comunicación y nel usu de botelles de sidra hinchables xigantes que pue vese n'espectáculos deportivos, como los partíos del Sporting n'El Molinón. Estes botelles yá son toda una referencia ente'l públicu sidreru, que rellaciona la so sola presencia con esta empresa de Llavandera.

Mentes, Eolo-Innova destacó nos últimos años cola salida nel mercáu de los escanadores llétricos, ente los que sobresalen l'Isidro y l'Isidrin. Estos aparatos cuenten cola particularidá de que tienen la forma d'un paisanu echando sidre y que'l chorru cae de la botella sobro'l vasu, como si'l muñecu tuviera de verdá echando sidre. La so orixinalidá y la variedá de modelos d'esti inventu llevó a la fama a esti 'paisanu' yá habitual nos chigres asturianos y nes cases de munchos consumidores de sidre.

¿Dalguna empresa sidrera asturiana s'atreverá a facer apuestes de marketing asemeyaes a la de Cornish Rattler? El tiempu dirá.




Vinos Francos, S.L.

Planta Embotelladora de Vinos




TLF./FAX: 985 64 70 70 TLFs.: 985 64 74 57 - 609 50 54 43 - 33780 TREVÍAS (ASTURIAS)

AXENDA

PREMIU EMILIO TRABANCO TRABANCO

Actu d'entrega del premiu que nesta primer edición algamó la obra "Diccionariu Sidreru Asturianu", del que ye autor Fernán Gonzali Llechosa. Entamáu por LA SIDRA, esti premiu cuenta col sofitu del Llagar Trabanco. **Febreru 2009**



ESPOSICIÓN SEMEYES LA SIDRA

Esposición en formatu 50 x70 de les 20 meyores semeyes presentaes na tercer edición del Concursu Semeyes LA SIDRA, entamáu por LA SIDRA col sofitu del Llagar JR. **Fasta Marzu en Sidrería La Galana** (Pza Mayor. Xixón)



CAMPIONATU D'ECHAORES 2009

Entrega premios d'esti concursu entamáu pola ALA. Esti añu la campiona foi Loreto García **Marzu**



XIX SALÓN INTERNACIONAL DEL GOURMET Madrid, alrodiu de 40.000 alimentos y bébores de calidá, ente les que s'atopará la sidre asturiano nes sos estremaes presentaciones. 4 d'**Abril**



CONCURSU DE CARTELOS PAL XXXIII FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA Convocáu pola Asociación d'Amigos de la Sidre Natural en collaboración cola Casa Conceyu de Nava.

ESMALTAMOS **BAÑERAS** Y AZULEJOS **SIN OBRAS**



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

Llagar Herminio

SIDRA NATURAL

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

SIDRERA

MICRORRELLATOS
SIDREROS Concursu
entamáu por LA SIDRA col
sofitu del Barriu La Sidra y el
Llagar Fonciello. **Fasta Mayu**



FUNDACIÓN DE LA SIDRA
Premiu 2009, Con una
dotación de 6.000 euros
y una escultura de Pablo
Maojo. **Fállase en Xineru**



IV CERTAME DE CANCIONES DE CHIGRE
Entamáu pola Asociación de Amigos del
Roble coincidiendo col Carmín, celébrase
el vienres de Comadres pelos chigres de
La Pola Sieru. **Marzu**



ALIMENTARIA. 18 edición d'esti Salón Internacional
d'Alimentación y Bébores, consideráu ún de los principales
nel ámbetu internacional, y onde la sidre cuenta con una insu-
ficiente, pero acentuable presencia, cola asistencia de llagares
asturianos y dalgún vascu.
Barcelona. 22 al 26 de **Marzu 2009**



SIDRACRUCIS 5ª Edición d'esta
impresionante celebración sidrera
entamada por LA SIDRA cola que,
conforme manda la tradición prébase la
primer sidre l'año percorriendo chigres y
llagares nel Vienres Santu. **Abril**





Cantarranes

Apartamentos rurales

María Alicia Candás García
Foncalada, 13 - Argüeru (Villaviciosa)
www.cantarranes.com



Cantarranes es una casa de gran tamaño. ¿Es de nueva construcción?

No, allí había antes una cuadra. La idea, en un principio, era restaurarla, pero estaba muy deteriorada y no había cimientos, por lo que decidimos derribarla y hacer obra nueva aprovechando la piedra. Cantarranes se podía definir como una casa grande dividida en tres apartamentos separados e independientes unos de otros, con entrada propia cada uno.

¿La cuadra y la finca pertenecían a la familia?

Sí, era de la familia. Aprovechando que habían salido las ayudas del PRODER y con la idea de diversificar negocio, porque nosotros trabajamos en la hostelería, nos decidimos a realizar la obra. Abrimos hace cinco

años y la cosa va bien, aunque se nota un poco la crisis.

¿Cuándo tienen más ocupación los apartamentos?

En invierno, los fines de semana, además de los puentes. En verano las estancias son más largas y los que vienen se quedan una semana o diez días, generalmente, para disfrutar de la zona y de toda Asturias. Cantarranes está muy bien situada y puedes coger la autovía y presentarte en cualquier punto de Asturias en poco tiempo.

¿De dónde proceden sus clientes?

Durante la temporada baja, en invierno, lo que más suelen venir son *parejines* de aquí, pero en puentes y temporada alta los que más vienen son madrileños, vascos, castellano-leoneses y gallegos. También tengo bastantes clientes ingleses, aunque últimamente vienen

Nel centru d'Asturies, n'Argüeru, ente la mar y l'autovía del Cantábricu, alcuéntrense Cantarranes, una casa de gran tamañu qu'ufierta tres tipos diferentes d'apartamentos que destaquen pola so comodidá y pola decoración esclusiva fecha pol artista Pablo Maojo pa esti establecimientu hosteleru. Un llugar afayaizu pa esfrutar de los encantos de les playes y del paisaxe de Villaviciosa, conceyu referencia del arte románicu n'Asturies y que caltién perviva la cultura de la sidre y la mazana.



la Cabierna
Sidrería - Restaurante
Llaviada, 5 Tel. 985 110 174 La Corredoria

 **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



menos que antes. Suelen aprovechar los vuelos baratos desde Londres al aeropuerto o el ferry a Santander para venir a conocer Asturias, opciones de transporte que el Gobiernu d'Asturies debería promocionar más porque es muy importante para favorecer la llegada de turistas. Todos suelen acceder a Cantarranes mediante la página de Internet y los distintos portales de apartamentos rurales que existen.

Describame los tres apartamentos.

El más grande es el que da nombre al complejo, el Cantarranes, que tiene dos habitaciones dobles, una individual, un salón con sofá-cama doble, dos baños y una cocina. En ella pueden alojarse hasta siete personas. Luego está La Barquerona, con una habitación doble, una individual, un baño y un salón-cocina bastante amplio, apartamento en el que entrarían cinco personas si contamos las dos plazas de la cama supletoria; y el Sur, que tiene una habitación doble, una cocina-salón grande y un baño, y que puede acoger cuatro personas.

¿Por qué los nombres de Cantarranes, La Barquerona y Sur?

Se llama Cantarranes porque la finca tiene ese nombre y este apartamento es el más grande y el que miraba

para ella. Mientras, al de La Barquerona le dimos esa denominación porque da a la bajada así llamada para ir al mar; y el Sur porque está situado más al sur, sin más.

Aparte del equipamiento, Cantarranes destaca también por su decoración.

Sí, contamos con una decoración exclusiva hecha por Pablo Maojo. Había visto cosas del artista que siempre me gustaron mucho y a través de unos amigos que lo conocían le propuse hacer algo en los apartamentos rurales. Él trabaja mucho con la madera y apostó por darle a la casa mucho colorido, lo que le gusta mucho a los clientes, sobre todo a los niños. También incorporó pequeños detalles que dan un ambiente especial a los apartamentos.

¿Cómo es el entorno de este complejo hotelero?

Cantarranes es una finca grande, partida en dos, con una zona ajardinada amplia donde se encuentran los apartamentos y en la que hay zonas comunes. Es un sitio tranquilo y con muy fácil acceso desde la autovía. Además está cerca de un p weblo pequeño, aunque con ambiente, restaurantes y tiendas.

Las personas que se alojan en Cantarranes para conocer Asturias, ¿qué es lo que suelen visitar?

Cuadonga y el Muséu del Xurásicu d'Asturies son los sitios que prácticamente todos mis clientes visitan, especialmente si van con niños en el caso del museo de Colunga. También les gusta callejear toda la costa y hacer turismo por Llanes, Tazones o Cuideiru. Yo les suelo aconsejar, en verano, visitar una playa tranquila como la que tenemos en el p weblo, y para todo el año, Valdediós.

¿Suelen venir también atraídos por la sidra?

Sí, claro. Todos suelen marchar con botellas de sidra para sus lugares de origen y se interesan mucho por el escanciado. Que Villaviciosa sea un concejo tan sidrero sirve para llamar la atención de clientes.





¿Qué más se puede hacer en el concejo de Villaviciosa aparte de degustar una muy buena sidra?

Pues comer muy bien, por ejemplo una fabada exquisita con compango de casa, además de pescados y mariscos de gran calidad. A los visitantes suelo recomendarles también que se acerquen a Grases, donde una familia tiene una empresa de quesos que se llama Los Caserinos que puede visitarse y que suele gustar mucho, y los talleres de azabache de Argüeru. Villaviciosa también es un concejo que cuenta con una agenda cultural muy importante, con teatro, conciertos y actividades para niños. Pero en lo que realmente es especial Villaviciosa es en su patrimonio románico. Cualquier persona a la que le guste el arte puede recorrer todos los p weblos del concejo visitando sus iglesias románicas.



Testu : Pablo R. Guardado
Semeyes: Marcos Morilla



CANTARRANES

www.cantarranes.com · info@cantarranes.com

- APARTAMENTOS RURALES -

FONCALADA · ARGÜERO · VILLAVICIOSA (ASTURIAS) · TLF. 626 28 20 47



GRUPU TASTIA

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

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

Sidrería Nava. Pza. La Serena. Xixón

Hacemos esta cata en la Sidrería Nava, donde Pedro, catador, miembro del jurado de los concursos de sidra de Nava y Villaviciosa y gran entusiasta de la sidra, nos preparó todo lo necesario para que la cata saliese perfecta. Pequeños detalles para mejorar siempre las catas de sidra: Ubicación, buena luz, la sidra en su punto de temperatura, las botellas sin identificación, vasos en perfectas condiciones, escanciado y atenciones en todo momento.

Desde el Grupu Tastia, damos las gracias al equipo de la Sidrería Nava, Pedro, Orlando, Cristian y Matiel por atendernos y que pudiésemos hacer una cata muy agradable.

Facemos esta tastia na Sidrería Nava, onde Pedro, tastiaor, miembru del xuráu de los concursos de sidre de Nava y Villaviciosa y gran entusiasta de la sidre, preparamos tolo preciso pa que la tastia saliere perfecta. Detallinos pa meyorar siempre les tasties de sidre: Asitiamientu, bona lluz, la sidre nel so puntu temperatura, les botelles ensin identificación, vasos en perfectes condiciones, escanciáu y atenciones en tou momentu.

Dende'l Grupu Tastia, damos les gracias al equipu de la Sidrería Nava, Pedro, Orlando, Cristian y Matiel por atendemos y que pudiésemos facer una tastia prestosa.



ZAPATERO
LOTE -17

VASU / VASO:

ARUME / AROMA:

SABORGOR / SABOR:



Sidra de color amarillo limón manchado con notas verdes. Presenta un vaso excelente con buen espalme, gran aguante y un pegue fino, uniforme y bastante persistente. Olor sincero y franco con buena intensidad, mezcla notas frutales y florales con ligeros tonos de madera, y que en segunda olfacción aparecen ligeras de volátil. Sabor con buena intensidad, entra en boca con buen equilibrio, deja un retrogusto persistente y agradable entre ligera acidez y sensación amarga un poco áspera.

Sidre de collar mariellu llimón mancháu con notes verdís. Presenta un vasu escelente con bon espalme, gran aguante y un pegue finu, uniforme y abondo persistente. Golor sinceru y francu con bona intensidá, mez notes frutales y florales con llixeros tonos a fuste, y qu'en segunda goligada apaecen llixeres de volátil. Saborgu con bona intensidá, entra en boca con bon equilibriu, dexa un retrogustu persistente y prestosu ente llixera acidez y sensación amarga daqué crespá.



ROZA
LOTE - 23

VASU / VASO:

ARUME / AROMA:

SABORGOR / SABOR:



Sidra de color amarillo vainilla con pinceladas verdes y ligera turbidez. Nos muestra un buen vaso con buena presencia, espalme y aguantes buenos y un pegue uniforme y bastante persistente. Olor de intensidad media con aromas frutales al principio mezclados con notas de madera y ligeros ahumados, en segunda olfacción aparecen notas acéticas leves. Sabor alimonado, entra en boca con marcada acidez, al igual que su final ácido, sidra fuerte que posiblemente esté un poco adelantada.

Sidre de collar amariellu vainiella con pincelaes verdís y llixera turbidez. Amuébamos un bon vasu con bona presencia, espalme y aguates bonos y un pegue uniforme y abondo persistente. Golor d'intensidá medio con arumes frutales al principiu mecíos con notes de fuste y llixeros afumaios, en segunda golifada apaecen notes acétiques lleves. Saborgu allimonáu, entra en boca con marcada acidez, lo mesmo que'l so final ácidu, sidre macho que posiblemente tea daqué alantada.

Echaor: Pedro

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



Mareo - La Pedrera, s/n - Tel 985 1661 95
33390 GIJÓN - ASTURIES

*Platu'l
Mes*



SECRETO IBÉRICO

a la parrilla con boletus y naranja amarga

El Mayador

Carlos Freije Marcos
Calle Río Nalón, 10. Xixón

MARIDAJE: ESCALADA DOP



Otra receta calórica para este helado mes de enero. En esta ocasión nos deleitamos con el secreto ibérico, esa jugosa pieza del cerdo que se encuentra detrás de la paletilla. La grasa intramuscular del secreto es lo que otorga a esta carne una textura y un sabor excepcionales. Los boletus, esas setas tan apreciadas por los gourmets, acompañan la carne a modo de guarnición. La naranja amarga cumple dos funciones: añade colorido al plato y contraste de sabores. Esta es la propuesta del restaurante sidrería El Mayador; un restaurante encubierto –como diría su gerente, Luis Adolfo-. A tenor de lo observado, lleva toda la razón.



Explicame lo de “restaurante encubierto”

Eso viene de la gerencia. Luis Adolfo, el propietario, considera que esta sidrería es un “restaurante encubierto”, esto quiere decir que la preparación de nuestros platos se asemeja en elaboración y en calidad de las materias primas con un restaurante de -digamos- niveles de restauración superiores a los de los chigres convencionales. Esto no se traduce en los precios, ya que, a fin de cuentas no somos un restaurante, sino una sidrería-restaurante. Además hay que tener en cuenta la zona donde estamos ubicados (Contruences, Xixón). Aquí no nos podemos exceder con los precios.

Centrémonos ahora en el plato ¿Qué me puedes decir de la preparación?

Ante todo debo resaltarte que el éxito de este plato se fundamenta en una buena materia prima. La salsa, aunque da sabor, tiene como misión fundamental la decoración del plato. La carne se debe de pasar vuelta y vuelta lo justo para que se dore. Después sólo quedaría adornar el plato con mimo. Es un plato de fácil elaboración.

aceite de perejil. Para la guarnición he añadido patatas para dar más bocado al plato. He tenido el detalle de añadir sal marina, muy crujiente, decorativa y menos nociva que la sal común.

¿Qué maridaje sería apropiado?

La sidra va bien con cualquier carne. En este caso tenemos un palo de **Escalada DOP** que ha salido muy bien.

Recomiéndame un menú para este frío invernal que tenga como segundo plato al secreto...

De primero te puedo proponer una ensalada de queso de cabra con torreznos, después puedes atacar el plato de este artículo. Puedes finalizar con una tarta casera de queso La Peral. No es tan fuerte como puede parecer, está compuesta de una mezcla de quesos frescos junto con el queso protagonista. Si te parece demasiado queso te puedes centrar en los canutillos de hojaldre rellenos de crema pastelera. Y por qué no, un buen bombón helado de La Ibense de toda la vida.

¿Y de la decoración?

He utilizado la salsa de naranja amarga, canónigos y



Testu y semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



ECOLIMPIO

ecolimpioguillermo@hotmail.com

618 49 17 57

Limpieza de Edificios, Locales, Naves y Reformas Integrales

Limpieza de Comunidades y Garajes



Construyendo Asturias en Fuerteventura



Durante las vacaciones del pasado verano en Fuerteventura y charlando con un guía turístico, nos informa que en Corralejo hay una sidrería. ¡Pues nada, antes de marchar, hay que ir a tomar unos culinos! Así, un buen día, y después de visitar las famosas dunas de arena de ese lugar preguntamos por la sidrería y nos indican que está situada en el puerto.

Nos vamos para allá y enseguida damos con ella. Se llama **La Cabaña Asturiana**; es un establecimiento de unos cien metros cuadrados, con vistas al mar y en lontananza se puede divisar la silueta de Lanzarote y de la isla de Lobos. El dueño es D. Alfredo Blanco Fernández, natural de La Collada (Sieru), lleva unos diez años con la sidrería y la gestiona directamente con su socio Manuel Rodríguez.

Nada más entrar llama la atención toda una serie de artilugios mineros: martillos, carburos, mascarillas... y hasta una gran piedra de carbón; posters de Chechu Rubiera y Alonso, todo ello combinado con madreñas y lecheras con dibujos alusivos a nuestra cultura asturiana.

Entre culín y culín de **Trabanco** y en animada charla, nos cuenta que tiene serias dificultades para llevar la sidra, pues antes la embarcaba en El Musel, y ahora lo tiene que hacer desde Galicia. ¡Una pena!



Testu y semeyes: Manuel Armayor

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**

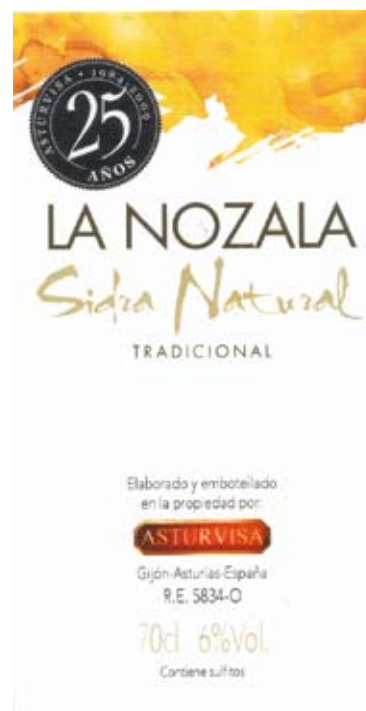
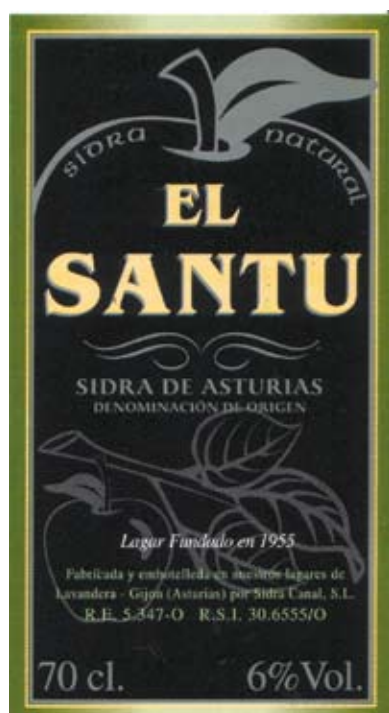
www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De balde pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



LLAR

COCINA ASTURIANA

Marisa López Pérez
Escuela de Capataces, 29
Mieres del Camín



De mariscu, de xamón y cecina, de setes al cabrales, de carne... Asina hasta 14 variedaes d'empanaes caseres ye lo qu'ofrez el Llar, un comerciu de productos asturianos que lleva 15 años dando un sabor especial a Mieres. Les empanaes son l'alimentu estrella d'esta tienda que tamién destaca polos sos callos, el pastel de cabrachu, les casadielles o les tartes, toos de producción propia, amás de los embutíos, sidra, oruxos o fabes que p weben les sos estanteríes. Solo productos con sellu asturianu.

Hablar de productos asturianos es hablar de calidad y eso es precisamente lo que se puede encontrar en el Llar, un establecimiento especializado en alimentos típicos de Asturias situado en el centro de Mieres. Sidra, fabes, embutidos, quesos, miel, orujo son algunos de los productos que se pueden encontrar en sus estanterías, aunque si por algo es conocido este local mierense es por sus elaboraciones propias, en especial las empanadas. El Llar ofrece hasta 14 variedades diferentes de este alimento que hace las delicias de los asturianos y de gentes venidas de otros lugares con la intención de probarlas.

El Llar es una tienda más que conocida por los

mierenses por el alto nivel de sus productos. Con sólo abrir la puerta, el cliente ya queda embriagado con el olor que se desprende desde el obrador situado en la parte de atrás del local y que incita a decantarse por alguna de sus especialidades. Una excelente alternativa para los interesados en matar el hambre a cualquier momento del día y que ha ido asentándose gracias al esfuerzo de su propietaria, Marisa López. "Hace 15 años trabajaba en una cafetería y quedé en el paro. Siempre me había gustado la cocina y dada la situación, estuve dándole vueltas para montar un negocio en Mieres de algo que no hubiera", asegura.

Finalmente, Marisa apostó por una tienda de



empanadas caseras y repostería asturiana en un local situado lejos del centro de la capital del concejo y que se le quedó pequeño en tan sólo ocho años. Tras estudiar locales más amplios y mejor situados, finalmente se decidió por uno en la calle de Escuela de Capataces que resultó ser todo un acierto. Pasó de trabajar junto con su hermano a ser seis personas en la tienda y sus empanadas adquirieron más fama todavía. Desde su nuevo obrador empezó a innovar con diferentes variedades de este producto tan asturiano y sus clientes pudieron escoger entre más de una decena de empanadas diferentes: de cecina, de jamón, de setas al cabrales, de jamón york, de tortilla o de marisco, entre otros. “Son todas caseras. Aquí guisamos nosotros la carne y las pechugas de pollo, hacemos el pisto y el bonito es bueno”, explica Marisa.

El éxito de sus empanadas llevó a la propietaria del Llar, tras el traslado, a dejar de elaborar comida preparada, con la excepción de los callos caseros y el pastel de cabracho, de gran éxito entre la clientela. Sin embargo, Marisa es consciente de que no puede estancarse y no deja de sorprender a sus habituales con innovaciones cada poco tiempo. Para ella “es una manera de incentivar el consumo y de llamar la atención de los clientes”.

Pero no sólo hay empanadas, callos y pastel de cabracho en el Llar. Les casadielles son otros de los productos propios que se elaboran por decenas en el obrador del local, al igual que las tartas de almendra, de manzana, de avellana, de queso o de arroz con leche. Siempre mirando a Asturias.

Productos típicos
asturianos
Comidas y postres
caseros
Empanadas y
bollería fina
«Trabajamos por encargo»

LLAR
COCINA + ASTURIANA

C/ Escuela de Capataces, 29 - bajo
Tlf. 985 45 01 46
Mieres del Camín · Asturias

Maderas y Leñas
Isidro
Isidro García Quitana
**Compra-venta de
madera y leña**
**La Mina, 46 - La Ara
RIOSIA - Asturias**
Teléfono 639 98 68 66



El hecho de que el Llar esté especializado en los productos de la tierra supone un valor añadido para este establecimiento, con poca competencia en el sector, ya que las grandes y medianas superficies, la bestia negra del pequeño comercio, nunca ha apostado por los alimentos específicos asturianos, salvo contadas excepciones. En estos supermercados, los productos asturianos se mezclan entre los demás y pasan generalmente desapercibidos. En el Llar, mientras, los clientes tienen a su alcance muchos de estos alimentos, inaccesibles en estos comercios en la mayoría de las ocasiones.

Por ello, muchos emigrantes asturianos apuestan por esta tienda para llevarse a sus países de adopción los productos de su tierra natal cuando visitan Asturias. “Compran principalmente sidra y orujos. Incluso hay un par de señoras de Francia que vienen todos los años y que igual se gasta 400 euros en cada visita en lacón, chorizos, fabes y otros productos de la tienda”,

asegura.

La sidra que puede adquirirse en el Llar es de Trabanco, en cualquiera de los diversos ‘packs’ que pone a la venta este llagar xixonés. “Tenemos el de seis y el de dos con un vaso, y luego botellas sueltas. Siempre trabajé con Trabanco y es una sidra que gusta mucho a todo el mundo”, relata Marisa. Los turistas, también buenos clientes del Llar, son los que más apuestan por este producto para llevárselo a sus casas.

Aunque la intención de Marisa es la de ampliar el negocio en un futuro, de momento va a continuar con su obrador de la calle de Escuela de Capataces, donde van a seguir saliendo esas sabrosas empanadas que son el producto estrella del Llar. La última innovación de esta tienda ha sido la empanada de jamón y cecina. ¿Cuál será la siguiente?



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

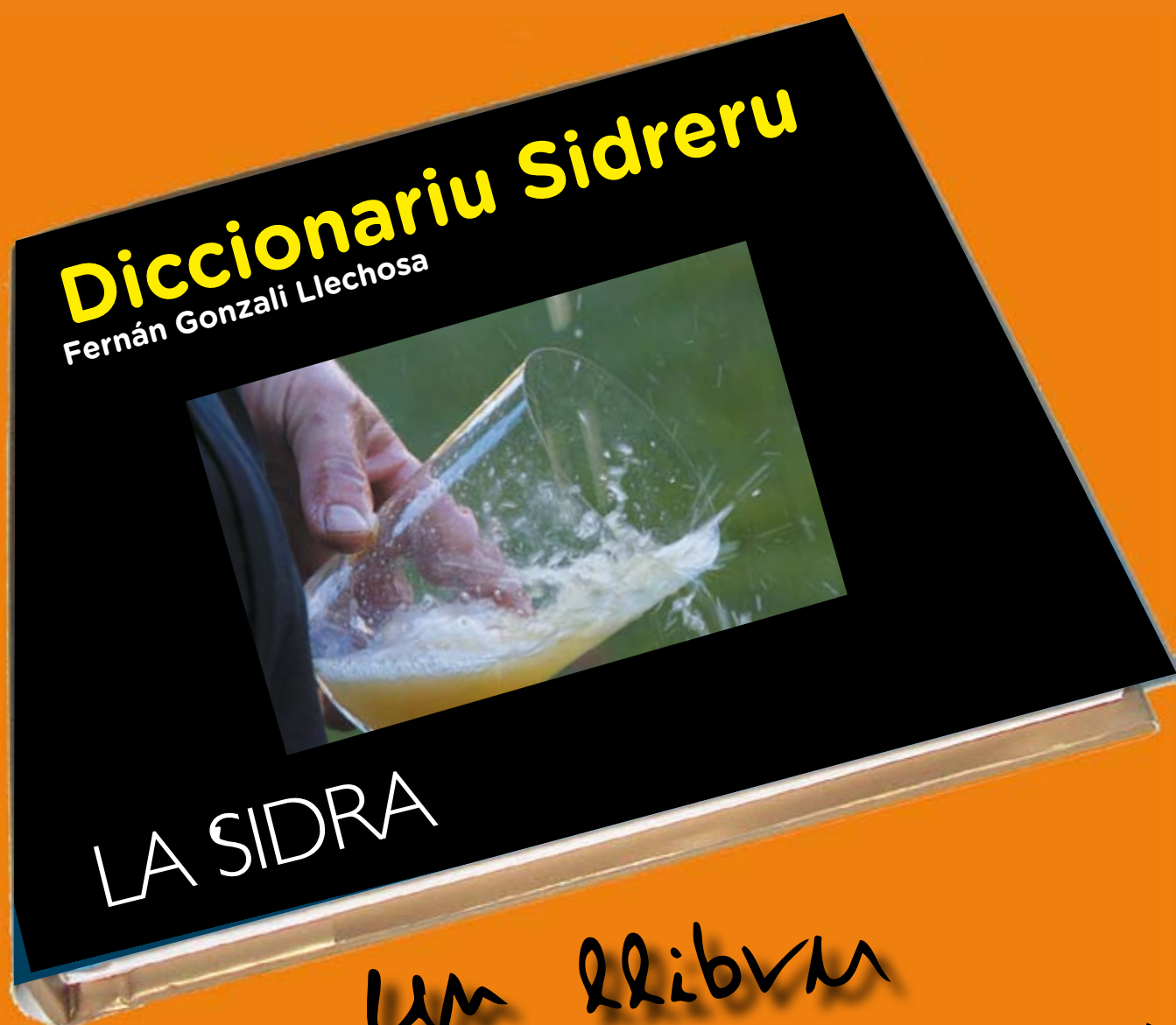
Carnicería - Charcutería

Beniños

Embutidos Caseros
Sin Colorantes ni Conservantes
Ganadería Propia

C/ Gijón, 16 · Tlf. 985 463 338 · Mieres
San Andrés, s/n · Turón





un llibru
imprescindible!!

**De regalu pa soscritores,
collaboraadores, y al
mercar la revista**

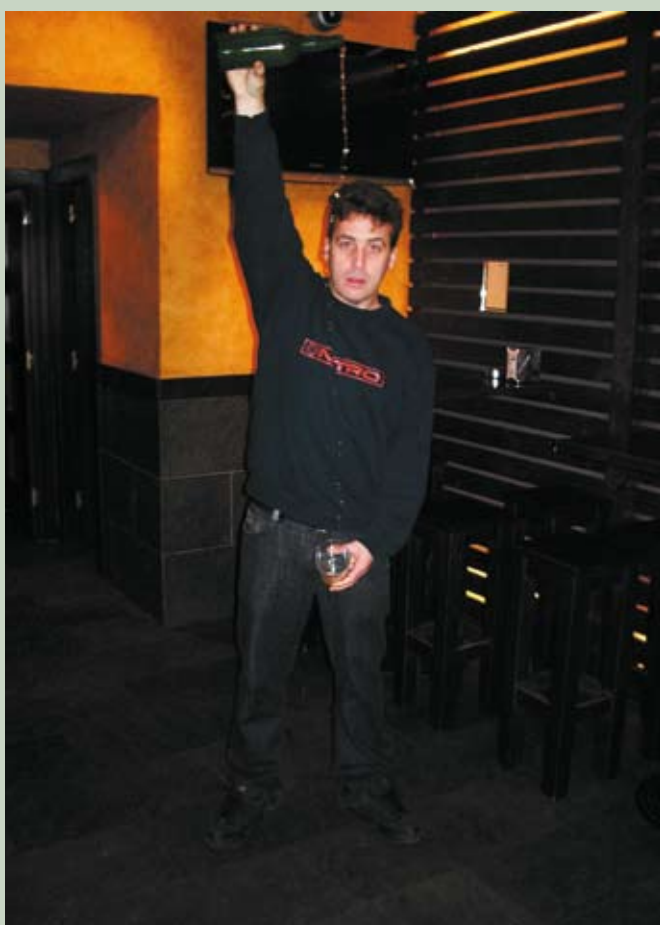


Chema Suárez García

La Boca'l Fraile

Vital Aza 12, La Pola L.lena

Caudal Sidreru



Chema Suárez García nun lleva munchu tiempu escanciando, namái tres años, pero a base d'echar y echar sidre nel so negociu algamó un dominiu bien curiosu d'esti arte, siempre vinculáu a la bébora tradicional d'Asturies. La práutica nel chigre ye'l so secretu pa conseguir esta evolución y una visita a La Boca'l Fraile, sidrería-restaurant de La Pola L.lena que destaca pol so pexe, fresco y de calidá, sirve pa comprobar el so bon facer.

¿Cuándo decide usted abrir esta sidrería-restaurant y ponerse detrás de la barra a echar sidra?

Hace justo ahora tres años. En este local había antes un restaurante llamado La Chumina que llevaba aquí toda la vida y que permanecía cerrado un año y pico. Transcurrido ese tiempo, nos decidimos a coger el local, hacer reforma y darle una vuelta al establecimiento.

¿Cómo es La Boca'l Fraile?

Es una sidrería-restaurant que está en un local que se divide en dos partes: un bar con varias mesas y un comedor para unas 30 personas. Nuestra intención era aprovechar estas instalaciones para ofrecer un espacio diferente en La Pola L.lena donde dar calidad, con un

menú más curioso y no tan de batalla. La verdad es que hasta ahora nos está yendo muy bien.

¿Es la sidra un elemento importante de este establecimiento?

Sí, claro. En un principio nos planteamos funcionar sólo con vinos, pero estamos donde estamos. Además, la sidra y el vino son compatibles y en Asturias no puede faltar la bebida tradicional.

¿Qué palos tiene en el local?

Tenemos **sidra Cortina** y su denominación de origen, **Villacubera**. Las dos van muy bien. En La Pola L.lena, por lo que tenía entendido, la sidra DOP no salía mucho,



pero nosotros estamos trabajándola muy bien. Muchos clientes ya te la piden directamente.

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

Simplemente debe de gustar. Yo soy de la opinión de que lo fundamental para que una sidra tenga buen sabor es la temperatura, por eso tratamos de cuidar ese aspecto en La Boca'l Fraile.

¿Cuándo empezó a echar sidra?

Hasta que abrí el local no había echado sidra en ningún sitio, solamente en lo típico, fiestas o encuentros con los amigos. No me considero un profesional escanciando sidra, pero poco a poco vamos mejorando. Siempre a base de echar y echar.

¿Sus clientes le reclaman el escanciado?

Sí, la gente prefiere que le echés tú la sidra a tener que utilizar una máquina. Es parte de la esencia del chigre. Además, las máquinas no hablan y los clientes buscan también la relación con nosotros y que estemos un poco pendientes de echarles la sidra.

¿Con qué recomienda acompañar una botella de sidra en su restaurante?

Tenemos una carta de tapas y otra más seria, con carnes y pescado. Lo que más vendemos es pescado, porque en La Pola L.lena hay pocos sitios que lo vendan. Trabajamos con una pescadería de Mieres, llamada El Curro, y solemos traer los mejores ejemplares que haya del día. Tiene muy buena salida el besugo, pero también solemos elaborar mucha merluza y pixín.

Para terminar, ¿qué le recomendaría a la gente que empieza ahora a echar sidra?

Paciencia. Nada más. Al principio cuesta un poco, pero lo que deben de hacer las personas que comienzan en este mundo es echar, echar y echar sidra.

la boca'l fraile

restaurante

fabadas y arroces

menús para empresas

menú diario y de fin de semana

cocina tradicional y vanguardista

pescados y mariscos del cantábrico

c/ vital aza, 12 · pola de lena · tlf. 985 493 984



José Emilio Delgado Fernández

Bar Miñera

Rozaes de la Peña, 5 - Mieres



Rozaes de la Peña ye un p weblo pequeñu mui cercanu a Mieres del Camín que merez una visita poles sos vistes de la capital del conceyu. Tres xubir el camín pindiu que lleva a la población, qué meyor que facer una parada nel bar del p weblo, el Miñera, pa tomar una botella sidre bien echada por José Emilo Delgado. Con 12 años d'esperiencia nel mundiu la sidre, dende hai cincuenta esti bar que ye'l centru de reunión de los vecinos y nel que nunca falta l'ambiente.

¿Cuándo comenzó usted a echar sidra?

Hace unos 12 años, cuando empecé a trabajar en una parrilla en Lada. Luego estuve trabajando en otros sitios hasta que abrí el Bar Miñera.

¿Cómo fueron esos inicios como escanciador?

Antes no tenía ninguna experiencia y tan sólo escanciaba en casa o cuando iba a alguna fiesta con los amigos. No tenía ningún estilo y me preparé un poco echando agua en la bañera de casa. Una vez que empiezas a trabajar, te metes de lleno en esto y vas mejorando poco a poco a base de echar sidra.

Ahora continúa echando sidra pero en un negocio propio en Rozaes de la Peña. ¿Cómo se decidió a poner en marcha el Bar Miñera?

Abrí este local hace cinco años. Antes era un Hogar Parroquial, que servía como centro de reuniones. Un chaval lo llevaba también como bar y me decidí a cogerlo yo. Hacía 40 años que no se reformaba, así que hice obra y lo cambié entero.

¿Es el único bar del p weblo?

Sí. Antes había otro, pero cerró hace más 20 años. El Miñera es, desde que abrí, el lugar donde se celebran las tertulias y donde se hacen reuniones vecinales para organizar las fiestas del p weblo, por poner un ejemplo. Los vecinos vienen aquí, toman algo y conversan, lo que hace que siempre haya un muy buen ambiente, sobre todo por la tarde-noche.

También hace las veces de tienda.

Tras cerrar la única tienda que teníamos en el p weblo nos encontramos con el problema de no tener donde ir para comprar algo que nos fuera urgente en ese momento. Por eso, en el Miñera tengo productos imperecederos, como sal o aceite, que se pueden comprar por la mañana, a partir de las 10.30 horas, y a última hora de la noche, menos los martes, que es el día de descanso.

Rozaes de la Peña es un p weblo muy guapo y tranquilo que supongo que se disfrutara mucho cuando llegue el buen tiempo.

Sí, la gente sale a la calle cuando hay un poco de sol y hay siempre muy buen ambiente. Antes teníamos una



terrazza en la que hicimos un parque para los críos, que era algo necesario en el p weblo, y ahora estamos mirando para hacer una nueva terraza detrás del bar.

Sería un buen sitio para beber una botella. ¿Qué sidra tiene en el Miñera?

Buznego, porque cuando se expusieron aquí en la fiesta de la plaza San Xuan me gustó mucho. Cuando cogí el bar fui a hablar con ellos para traer la sidra al Miñera y estoy muy contento por el trato y por la calidad de la bebida.

¿Cómo debe ser para usted una buena sidra?

Pienso que una sidra lo que no debe de darte es amargor en la boca. De todas formas, me gustan todos los palos de sidra.

¿Le reclaman sus clientes el escanciado?

Sí, porque a la gente le gusta beber una sidra bien echada. Algunos jóvenes prefieren echarla ellos, pero en general, y salvo que esté muy apurado en un momento dado, siempre la echo yo.

¿Participó usted en algún concurso de escanciadores?

No, aunque me parecen una buena iniciativa. Creo que deberían de darle más impulso a estos concursos, ya que los pocos que pude ver me parecieron muy pobres. Deberían tener una mejor organización porque a la gente le gusta ver estas pr webas.

¿Siguen les cuenques siendo tan sidreras?

Sí, incluso pienso que la sidra está volviendo más que antes. Hubo una temporada en el que estuvieron de moda los vinos y las vinaterías, pero cuando bajo en el día de descanso a Mieres vuelvo a ver mucho movimiento en las sidrerías. La sidra es lo mejor y llama a la compañía.



BAROLAYA

SIDRERÍA - RESTAURANTE

José Francisco Mortera Cortina
 Fonte les Xanes, 1-3
 Mieres del Camín



La sidrería-restaurant Barolaya ye ún d'esos sitios onde presta echar un culín.

Nesti chigre de Mieres el cuidáu de la sidre ye lo más importante y los sos veceros sábenlo y valórenlo. "Ye dalgo de nueso y hai que defendelo", asegura'l so propietariu, José Francisco Mortera, que reivindica l'escanciáu de la sidre comu dalgo más qu'importante pa esfrutar d'una botella. Pexe y mariscu, sobro manera, son les recomendaciones de Mortera a la hora d'acompañar la bébora tradicional nesti establecimientu onde la cocina lleva consigo la etiqueta de casera.

Lo primero que llama la atención de esta sidrería es su nombre. ¿Qué significado tiene?

La historia de este nombre nace en el momento de abrir esta sidrería-restaurant, que fue cuando se me ocurrió unir la palabra bar con el nombre de la mi nena, Olaya. Entonces surgió Barolaya, que me pareció bueno para denominar el negocio.

¿Cuándo abrió las puertas este establecimiento?

Hace tres años. Antes de abrir el Barolaya ya había tenido un negocio en alquiler y había trabajado en varias sidrerías y restaurantes, y ya tenía ganas de echar el ancla en un local. Cuando me surgió la posibilidad de coger éste me decidí por él por sus buenas características. Estamos al lado del parque, una

zona muy guapa, y en una calle peatonal ideal para que jueguen los guah.es y disfrutar cuando llega el buen tiempo.

¿Qué es lo que ofrece el Barolaya a los clientes?

Sobre todo un buen servicio y atención al cliente, que es lo que la gente busca cuando sale de casa. Por supuesto, también una buena cocina y, ante todo y lo que más intento defender, una buena sidra. Creo que últimamente la sidra está un poco abandonada, que no se cuida lo suficiente en muchos lugares. La aparición de los escanciadores eléctricos es una de las razones por las que hago esta afirmación. Yo soy de los que defienden que un paisanu echando sidra continuamente no hay aparato que lo iguale. En



nuestras mesas tenemos manteles de tela, lo que no impide que en todo el comedor se pueda beber sidra escanciada por alguno de nuestros camareros, que siempre están pendientes de que nunca falte un culín.

¿Qué palo trabaja en su sidrería?

Yo trabajo con la sidra de **Viuda de Palacio**. Está rica y la gente disfruta con ella. Mientras este llagar siga haciendo esta sidra, que estoy seguro de que va a ser así, vamos a seguir trabajando con ellos.

¿Sigue siendo la cuenca del Caudal una zona sidrera?

Sí, por supuesto que sí. En les dos cuenques sigue bebiéndose mucha sidra.

¿Con qué nos recomienda acompañar una botella de sidra en su establecimiento?

La sidra va con todo, carne o pescado, y especialmente con un buen marisco. En Barolaya apostamos por una comida casera, desde cocidos a pescados y mariscos del Cantábrico, que son los de más calidad.

¿Cuáles es el plato estrella del Barolaya?

Es difícil nombrar alguno. Quizás puedan ser los chipirones ibéricos, que llamamos nosotros, la cazuelina

de gula con salsa de oricios o los pescados a la plancha. Tenemos una gran variedad de productos.

¿Y de postre?

Hay varios entre los que escoger, todos ellos caseros, como la tartina de frixuelos, que está deliciosa, o la tarta de queso Cabrales.

¿Trabajan sólo a la carta?

No, también tenemos menús diarios y, el fin de semana, uno especial. Los dos tienen el mismo sistema, con un precio de 10 y 20 euros, respectivamente: un par de entradas, dos cocidos, una carne o un pescado, y tres postres, a escoger. El café está incluido en el precio. También contamos con una carta de tapas para los que quieran picar algo, que para algo somos una sidrería.

A la gente de fuera de Mieres que no conozcan el Barolaya, ¿cómo le animaría a que viniese a la sidrería?

Simplemente le diría que si quiere tomar sidra de verdad y como tiene que ser, pa que-yos preste, que venga aquí a tomar un culín. La sidra es algo nuestro y hay que defenderla.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

SIDRERÍA · RESTAURANTE

Barolaya

C/ Fuente les Xanes, 1 y 3 B
Tlf. 985 46 17 87 · Mieres del Camino

LA BELLOTA

MESÓN - SIDRERÍA

Faustino Fernández Flórez
Les Llanes 38 - Santa Cruz (Mieres)



El mesón-sidrería La Bellota alcuéntrase nun p weblu mui tranquilu, Santa Cruz, situáu cerca de la carretera que tira pa Morea y el puertu San Isidro. Con una terraza amplia que fai les delicies de los más pequeños y de los sos pas cuando llega'l bon tiempu, esti establecimientu ye un llugar afayaizu pa disfrutar d'una botella de sidre y de la comida casera que sal de la so cocina, a la que pronto va incorporase una parrilla y un asador. Va ser un pasu más nel crecimentu d'esta sidrería que yá ye bien conocida por esquiadores y cazadores.

Tranquilidá, sidre y bona comida casera

¿Cómo surgió la idea de abrir esta sidrería?

Nosotros teníamos un bar justo enfrente de lo que ahora es La Bellota y hace dos años mi mujer y yo miramos lo que es esta esquina. Nos decidimos a comprarla e hicimos la obra. Ella pensó el nombre y yo lo que podíamos hacer y finalmente nació el Mesón-Sidrería La Bellota.

Se trata de una casa de dos plantas y cuenta con un entorno muy tranquilo en el que destaca una gran terraza.

Tiene 200 metros cuadrados y está muy bien para el verano, porque da mucho el sol. Es un espacio ideal para que los niños puedan jugar mientras los mayores disfrutan de la sidra y pican algo. De hecho, el comedor, que tiene capacidad para 35 comensales, suele estar vacío en verano porque está toda la gente fuera.

¿Cuántos bares más hay en el p weblo?

Hay cinco más, pero no es un problema porque la gente del p weblo suele parar en todos los bares. No somos competencia. La diferencia puede estar en la gente que viene de fuera a cenar o a tomar algo. Nosotros tenemos muchos visitantes gracias a las estaciones de esquí y a la caza. Solemos hacer muchas cenas para peñas de caza.

¿La comida es casera?

Sí, casera total. Cocina mi mujer y en algunas ocasiones le ayuda mi madre, quien le ha ensañado varios trucos de la cocina de toda la vida. Incluso, muchos productos son propios, nuestros de casa.

¿Cuáles son los platos que más salen de su cocina?

Principalmente los callos, el picadillo casero, el cabritu a la caldereta o el bacalao al ajo arriero, aunque no son los únicos que destacan. También trabajamos mucho las tapas.



Veo que tiene solo menú por semana, ¿de qué se compone?

Consiste en dos primeros, dos segundos, el postre, café, pan y bebida por un precio de siete euros. Los fines de semana sólo trabajamos a la carta y los lunes cerramos por descanso.

¿Los postres también son caseros?

Sí, quitando las tartas heladas. Los postres más especiales son los frixuelos rellenos de chocolate y nata, el flan y el arroz con leche.

¿Con qué sidra trabaja?

Panizales y **El Santu**, la DOP de Canal, que está buenísima. Es la que está gustando más a la gente en estos momentos. Tampoco la tengo muy cara, sólo 20 céntimos más que la normal, porque hay que mirar por la clientela, y está teniendo mucho éxito. La de Panizales es más suave y gusta más a la juventud, mientras que la otra es solicitada principalmente por la gente más sidrera porque tiene más personalidad.

¿Por qué escogieron estos dos palos?

La de Panizales porque los conozco, ya que mi hermano y yo les vendimos manzana hace ya años, y además son de Mieres y hay que apostar por lo de aquí. Mientras, El Santu es un palo que ya había trabajado antes y tiene un sabor que me encanta.

¿Cuenta con algún plan para el futuro?

Sí, queremos incorporar una parrilla y un asador para completar la oferta de La Bellota. Esperamos poder instalarla en los próximos meses. La parrilla ya la tuvimos unos días durante las fiestas y ahora vamos a hacer obra para contar con ella de forma definitiva.

¿Qué le lleva a instalar esta parrilla y el asador?

Nada en especial. Siempre tuve ilusión en tener algo de parrilla y sidrería. Siempre trabajé solo, pero ahora que está mi mujer aquí, me decidí a dar el paso.



Testu: Pablo R. Guardado

Semeyes: Pablo R. Guardado y La Bellota

Mesón - Sidrería

Disfruta de nuestra
Terraza

La Bellota

Caldereta de Cabritu · Bacalao del Ajoarriero · Callos Caseros · Picadillo Casero
Tapas Variadas · Comidas de Empresa y Reuniones de Amigos por Encargo

C/ Las Llanas, 38 · Tlf. 985 421 391 · Santa Cruz de Mieres (Lunes cerrado por descanso)

ESPERANZA

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Esperanza Sevillano Quiñonero
Conde Guadalhorce, 13 - Morea/Moreda



El bar d'Esperanza ye más qu'una sidrería. Nella pue alcontrase sidre de calidá comu la de Muñiz y una cocina tradicional qu'atrae a xente de fuera de Morea, pero sobre manera diversión a retorcer. Munches vegaes son los propios clientes los qu'animen la sidrería colos sos cantarinos y otres los eventos qu'organicen los propietarios, como un karaoke, conciertos folk o xornaes gastronómico-culturales. Un sitiu nel que ye imposible aburrise y que llama a ser visitáu ca pocu tiempu.

Sidre, cocina tradicional y muncha diversión

La Esperanza es una de la sidrerías veteranas de Morea. Llevamos 18 años en la hostelería, pero en este local solamente cincuenta. Primero estuvimos en la calle general de alquiler y cuando nos surgió la posibilidad de comprar este bajo, aquí nos venimos. Estamos muy contentos con la nueva ubicación.

¿Cómo es el local nuevo?

Es amplio, aunque algunas veces se queda pequeño. Tiene lo que es el bar y luego un comedor.

¿Qué ambiente se encuentra el cliente que llega a la sidrería Esperanza?

Un ambiente muy bueno, muy familiar, y gente muy agradable. Se junta la gente joven y la mayor y en muchas ocasiones están aquí los padres, los hijos, los tíos y los abuelos.

Suena muy bien.

Es muy agradable porque muchas veces los clientes se arrancan a cantar una asturianada o se puede escuchar música folk o rock en disco. A veces tenemos karaoke

y hasta actuaciones de miembros de grupos asturianos, como puede ser algún componente de La Bandina. Todavía el otro día estuvo aquí Cellerero con sus monólogos en la I Jornada Gastronómica-Cultural que organizamos, en los que hice platos muy asturianos: tortos de maíz con morcilla y güevos escalfaos, tostes de boroña... Si hay mucha gente, contamos con un sistema de video gracias al cual se pueden seguir las actuaciones desde la televisión en el bar. Hacemos un poco de todo con el objetivo de animar a la gente y organizamos cada poco jornadas gastronómicas o espichas.

¿La clientela es básicamente del p weblo?

El 80 por ciento sí, aunque también vienen esquiadores que repiten todos los años, muchos de ellos gallegos y portugueses, y gente de paso que viene a probar nuestra cocina.

¿Cómo es la cocina de Esperanza?

Es cocina tradicional. A veces me hacen sugerencias y voy innovando algo, pero básicamente es todo tradicio-



nal y cuchara al mediodía: potes, fabada...

¿Qué es lo que más triunfa entre sus clientes?

El pote es un plato que sale mucho, pero también la fabada o tapas como el pulpo con setas y gambas, los güevos esgociaos o las setas al cabrales o a la plancha con jamón. También tenemos una cetárea de mariscos y trabajamos mucho el centollo y arroz con bugre.

¿Cuenta con menú del día?

Tenemos uno diario de 8 euros y otro el fin de semana, sábado y domingo, por 12 euros. Son dos primeros, dos segundos, y de postre flan, tarta, fruta... El fin de semana son platos más curiosos como garbanzos con langostinos, fabada o fabes con almejas. Aunque cocine de la manera tradicional, tengo muchos clientes que vienen todos los fines de semana y suelo innovar y poner algo más moderno para ellos. Suelo estudiar libros para conocer cosas nuevas y si me gustan, hacerlas.

En lo que respecta a la sidra, ¿qué palos teneis?

Contamos con **Sidra Muñiz**, de Tiñana, desde toda la vida. Muñiz mantiene el mismo palo todo el año, funciona

bien, son buena gente y es lo que piden los clientes.

¿Morea es sidrera?

Sí, mucho. En este p weblo hubo muchas sidrerías desde siempre. Ahora hay vinotecas y la gente puede ir allí a tomar un vino de Rueda o un Albariño, pero al final siempre acaban en las sidrerías bebiendo sidra. En Morea funciona la sidra.

¿Cuál va a ser la próxima actividad que tienen preparada para la sidrería?

Carnaval. El año pasado decoramos el bar y con un grupo de gente que para mucho por aquí, que son casi 40, nos disfrazamos de indios y vaqueros como si fuera esto el oeste americano. Para la ocasión, hicimos una jornada de cocina mexicana y estadounidense con chili y muchas cosas a la barbacoa. Este año tenemos pensado hacerlo de romanos y galos, con un menú con pasta y otros alimentos que ya se nos ocurrirán.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

 **Sidrería
Esperanza** 
PRODUCTOS TÍPICOS

- COCINA Y POSTRES CASEROS -

Conde Guadalhorce, 13 bajo · 33670 Moreda · Tlf. 985 483 300 · sidreriaesperanza@hotmail.com

CHOPA

A LA SIDRE

Llagar de Baiña

Mariví Martínez Martínez

Baiña (Mieres)



Un platu saborgosu, bien presentáu y que destaca pola calidá del so protagonista principal: la chopa

Baiña es una población pequeña del concejo de Mieres muy conocida en Asturias por la celebración en verano, coincidiendo con las fiestas patronales de San Bartolomé, de uno de los festivales de música con más nombre entre les nueches celtas, el 'Más o menos celta'. Una gran cantidad de personas se acerca a esta localidad en el mes de agosto para bailar y disfrutar de la música en una noche más que animosa, pero el festival no es la única razón que lleva a los vecinos de otras poblaciones de la cuenca del Caudal y de otros puntos de la geografía asturiana a desplazarse a Baiña. El Llagar de Baiña, abierto en 1998, es la otra excusa que lleva a tanta gente al lugar, especialmente gracias a la excelente chopa a la sidra que ofrece este establecimiento.

Este plato tan típico de la cocina asturiana gana enteros en el Llagar de Baiña tanto por la alta calidad del pescado como por su sabor y presentación. A la magnífica chopa le acompaña una salsa que dota al plato de un color llamativo que invita a probar el pescado en

ese mismo momento. Su sabor no se queda atrás, con ese regusto a sidra que tanto gusta en Asturias y que puede disfrutarse por tan sólo 18 euros.

La cocinera Mariví Martínez es la encargada de realizar este plato según la receta de María Antonia Bobela Antón, quien ya preparaba la chopa de esa manera cuando se encontraba en su anterior establecimiento hostelero, el Bodegón Los Pilares, en Uviéu, y que sigue haciéndola en la actualidad en los fogones de el Llagar de Baiña junto a Mariví. En total ya son 20 los años en los que los clientes de María Antonia y de Francisco Sánchez Pérez, el otro propietario del local, llevan haciéndonos disfrutar de este pescado que cuenta con tantos seguidores.

La sidra que utilizan estas artistas de la cocina para elaborar el plato es de Trabanco, la misma que se sirve en el chigre del llagar, donde también puede beberse Zythos. Para darle un toque todavía más auténtico, las encargadas de la elaboración de la chopa también in-

cluyen manzana frita en el plato, principalmente Golden, un ingrediente que acompaña muy bien a este pescado y que tien un buen sabor.

La chopa a la sidra es el único plato bañado con la bebida tradicional que se elabora en el Llagar de Baiña, que también destaca por la calidad de sus pescados, entre los que se puede escoger lubina, merluza o rey, entre otros. Sin embargo, el gran punto fuerte de este establecimiento hostelero es su parrilla, donde pueden degustarse todo tipo de alimentos elaborado en su punto.

“La parrilla es fundamental aquí y los clientes solicitan mucho el chuletón de buey, la chuleta de ternera y el solomillo”, comenta Sánchez Pérez. Carne o pescado, las dos opciones son válidas para hacer un viaje a Baiña y conocer las delicias que ofrecen los fogones del llagar que lleva el nombre del p weblo.



Testu y Semeyes. Pablo Rodríguez Guardado



Ingredientes

- Una chopa
- Sidra
- Tomate
- Cebolla
- Patata
- Manzana
- Ajo
- Harina

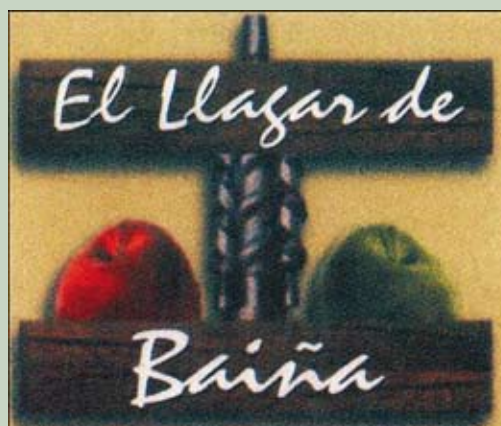
Preparación

En primer lugar se coge la chopa, se reboza en harina y se fríe.

Cuando se pasa a la sartén, se le echa un poquito de sidra y se deja que cuezca un poco. El siguiente paso es echarle un poco de salsa marinera y de sofrito que ya hemos hecho con antelación. También debe añadirse unas patatas panadera y un poco de tomate, para después dejar que se haga la chopa.

Cuando veamos que está en su punto, se sitúa en el plato y freímos un poco de manzana. El tiempo de cocción del pescado es de unos 10 minutos.

Para la presentación, se echa la salsa sobre la chopa y colocamos encima la manzana.



Tlfs. 985 446 127 - 985 446 521
33600 Baiña · MIERES



Parrilla · Menú del día
Banquetes y Comidas de empresa

LA SIERRA

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Tino Díaz Ordóñez
Robledo, 23-La Pola L.lena



La Sierra ye una de les sidreríes más animaes de La Pola. Toles nueches de los fines de selmana son varios los grupos de xente, xeneralmente mozo, que s'averen a esti llocal de la cai Robledo a picar daqué con una botellina de sidre y a disfrutar del bon ambiente que se vive nel llocal. Mentres, al meudía, los menús fechos pola cocinera Margarita Fernández basaos na cocina tradicional asturiana son los protagonistas. Como platu estrella, "el pote asturianu", señala Tino Díaz, encargáu del llocal, "n'especial el que se fai con castañes cuando se celebren les xornaes en La Pola".

El mejor ambiente en La Pola

¿Qué ofrece La Sierra a sus clientes?

Sidra y cocina típica asturiana, casera y abundante. Contamos con una amplia variedad de tapas y con un menú diario a 7,50 euros que los fines de semana está a 14 euros. Por semana son tres primeros platos y tres segundos a escoger, postre y bebida, y los festivos son a escoger entre dos platos más elaborados. Generalmente suele ser, de primero, sopa de marisco y pote asturiano, y de segundo, caldereta de corderu y un pescado.

El pote asturiano es el plato más reclamado de La Sierra, ¿no es así?

Sí, a mucha gente le gusta el pote asturiano que se hace aquí. Cuando coincide que lo hay en el menú, son muchos los clientes que se acercan a probarlo. En las jornadas del castañu de L.lena también trabajamos el pote, aunque con castañas, y también tiene una gran aceptación.

Entre la carta de tapas, ¿qué es lo que tiene más éxito?

Las patatas tres salsas, que salen con las patatas y las salsas separadas para que la gente se sirva lo que quiera, son un plato obligado en todas las mesas. Los chipirones o los mejillones también se venden mucho, aunque la realidad es que va un poco por días.

¿Y qué sugiere para el postre?

Frixuelos, flanes y tartas de la güela. Todos ellos y los restantes de la carta, caseros.

¿Cuánto tiempo lleva La Sierra funcionando?

Cerca de seis años. El local ha ido adaptándose en lo que respecta a mobiliario y decoración, y creciendo poco a poco hasta hacerse con un nombre en La Pola.

¿Es un problema su situación, un tanto alejado del centro de La Pola?

No, porque la gente sigue viniendo igual. Hay sitio para



aparcar y, de cara al verano, contamos con dos terrazas bastante amplias con las que triplicamos el aforo. Le dan mucho ambiente a la sidrería.

Parece un lugar ideal para disfrutar de una botella de sidra.

Lo es y cuando hay buen tiempo solemos tenerlas llenas de gente que vienen a tomar sidra en compañía.

¿Qué sidra tiene La Sierra?

Trabanco, la normal y la seleccionada. La gente, por precio se tira mucho a la natural de toda la vida y reclama culetes más pequeños, para estirar un poco más las botellas. Se nota la crisis que estamos sufriendo todos.

¿Por qué Trabanco?

Fue la que siempre tuvieron aquí y es la que más le suele gustar a la gente. Además trabajan muy bien y no tenemos intención de cambiar de llagar.

¿Se puede escanciar en la terraza?

No, porque no nos deja el Ayuntamiento. Para ello,

ponemos a disposición de los clientes máquinas eléctricas. No me gustan mucho, ya que exigen un mantenimiento y considero que hacen que se consuma menos sidra, pero es la mejor opción para situaciones como ésta.

¿Cómo es su clientela?

Tenemos una serie de clientes que son asiduos a la sidrería y luego muchos grupos de gente joven que se acercan al local, especialmente los fines de semana. A veces se pueden llegar a juntar en la sidrería uno de 15 personas y otro de 20, lo que hace que La Sierra esté siempre muy animado.

Creo que cuando hay partido de fútbol televisado el local está a reventar.

Sí, siempre se juntan muchos aficionados y los que estamos aquí lo pasamos muy bien. En La Sierra nunca falta el buen ambiente.



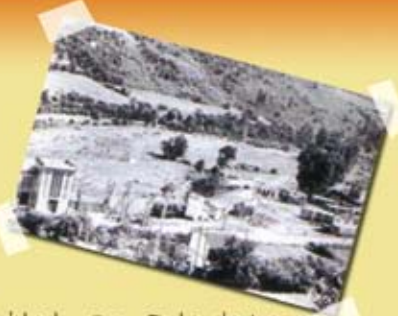
Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Sidreria
Restaurante

La Sierra

Tlf. 985 49 39 14





Robledo, 23 · Pola de Lena
enfrente l' mercáu (a otu llau l'autovía)

NARCEA

SIDRERÍA - RESTAURANTE

David Gómez Fernández
Oñón, 1
Mieres del Camín



Enfrente de la plaza d'El Requexu, en plenu coral de Mieres, ta un clásicu de la hostelería llocal: el Narcea. Esti restaurante-sidrería, que tien nel centollu y los embutíos ibéricos los sos estandartes, llama l'atención pola so distribución del llocal, dalgo que fai especial esti establecimientu. Les meses en forma de 'tren', con separaciones pa ganar intimidá, una barra llarga y un comedor ampliu dan un toque diferente al Narcea, llugar de parada obligada pa tomar una botella de sidre neses xornaes de gran ambiente que vive El Requexu.

El Narcea es un clásico en Mieres.

Este local lleva funcionando aquí más de 40 años y es más que conocido por todos los mieresenses, por lo que sí puede considerarse un clásico. Lo cogimos en traspaso hace nueve años y estamos muy contentos pese a que notamos un bajón por el tema de la crisis.

¿Contaba antes con experiencia en la hostelería?

Nosotros somos de Mieres de toda la vida y siempre tuvimos negocios aquí. Hubo un tiempo en el que decidimos marchar a Xixón a llevar otros negocios y hace nueve años, cuando tuvimos la opción de coger el Narcea, volvimos definitivamente.

Una de las cosas que llama la atención del Narcea es la distribución del local.

Es un barín hecho al estilo rústico de unos 300 metros

cuadrados en el que destaca lo que llamamos el 'tren', con mesas separadas, con el objetivo de que los clientes tengan más intimidad. No es todo un andar, como en otras sidrerías. También tenemos un comedor para 34 comensales en el que hacemos comidas de empresa o comuniones pequeñas.

¿Cuál es la seña de identidad de la Sidrería Narcea?

El centollo, aunque también somos conocidos por los embutidos ibéricos.

El restaurante-sidrería cuenta con una carta amplia.

¿Qué otras delicias tienen éxito entre sus clientes?

La merluza a la sidra y todo el tema de parrilla y mariscos vivos.

¿Se consume mucho marisco en Mieres?



Sí, pero menos que antes. El consumo de marisco bajó bastante y subió el tema de las tapas. Esto es debido en gran parte a la situación económica en la que nos encontramos.

¿Trabaja el menú del día?

Sí y lo tenemos a 8,50 euros con tres primeros, tres segundos, postre, pan y vino. Los festivos sube a 11 euros y es más cuidado. Todos los menús son caseros, con comida de la de antes, como pueden ser los callos caseros, que vendemos mucho, o los potes.

El Narcea está justo enfrente d'El Requexu, una situación envidiable.

Sí. Nos encontramos en un sitio muy bueno y los fines de semana, sobre todo en verano, esta zona está en pleno auge. La llaman la catedral de la sidra.

¿Qué palo tienen en este local?

Tenemos **Sidra Muñiz** desde que abrimos. Tuvimos algún otro palo de sidra, pero la gente tira por Muñiz. Es una sidra que gusta bastante y si el cliente la solicita

hay que mantenerla a la venta.

¿Qué características debe de tener una buena sidra?

Debe tener un buen aroma, además de abrir bien, espalmar bien y dejar un saborín a sidra en la boca. Aquí gusta Muñiz porque da un sabor más afrutado, a manzana.

¿Se escancia en todo el local?

Sí, a excepción del comedor. Allí dejamos a disposición de nuestros clientes escanciadores eléctricos.

¿Qué opinión le merecen los escanciadores eléctricos?

Es una cosa que salió nueva ahora y que la gente lo pide, pero más que nada por razones de economía. No es lo mismo echar tú mismo la sidra que te la anden echando, porque a veces parece que te están apurando a beber sidra.



RESTAURANTE SIDRERÍA Narcea

Especialidad en Mariscos Vivos y Embutidos Ibéricos
Menú Diario

C/ Oñón, 1 · Tífs. 985 45 22 45 - 985 45 15 65 · MIERES



LA XAGOSA

SIDRERÍA - PARRILLA

José Antonio Gómez Domínguez
Polígonu Gonzalín, 31 - Mieres



La Xagosa, un establecimiento que revolucionó Mieres nel 2001 al convertise na única parrilla cercana a la ciudá, vuelve a ser lo qu'era. Tres unos años de baxón, José Antonio Gómez, ún de los socios fundadores d'esta sidrería, volvió a facese cargu del llocal col oxetivu de que La Xagosa repitiese éxitos pasaos. Dos años depués yá ta consiguiendo esa meta gracies a les carnes de calidá, ente les que destaca la de güe, que pueden disfrutase nel establecimientu y a la gran cantidá d'eventos que celebra nel so ampliu comedor. San Valentín, Les Comadres y Antroxu son los siguientes.

La Xagosa vuelve a ser lo que era en sus inicios.

Tuvo unos años muy bajos, pero está otra vez cogiendo el vuelo y la gente vuelve aquí a disfrutar de la parrilla. La Xagosa fue una idea que surgió hace tiempo de una conversación en la que llegamos a la conclusión de que Mieres no tenía ninguna parrilla. Nos pareció una buena idea y entre unos socios que andaban sin trabajo y yo decidimos montar esto. Al final abrimos en el 2001.

¿Y a qué se debió ese bajón después del éxito inicial?

Por motivos de trabajo no estuve en Mieres durante algunos años y los socios que quedaron al cargo del negocio no supieron mantener el éxito de La Xagosa. Por eso, como socio principal, volví hace ahora casi dos años con el objetivo de llevar yo el negocio y relanzarlo.

De momento, la cosa está yendo muy bien.

¿Gusta a los mierenses la parrilla?

La verdad es que sí. Estamos encantados con la respuesta de la gente. Aquí ofrecemos carnes de primera calidad y es lo que más se consume, pero en La Xagosa no nos quedamos solo en las carnes. También tenemos pescados, como la merluza, la lubina o la chopa.

¿Cuál es la especialidad de La Xagosa?

No sabría concretar. Lo que más suele gustar aquí es el cochinillo, el lechazo y el cabritu a la estaca, pero quizás lo más espectacular, en mi opinión, es el buey.

¿Qué precio tiene una parrillada para dos personas?



20 euros y lleva costillas de cerdo, costillas de ternera, matachana y criollo. Luego hay otras más completas y entre las que destacan las de carnes rojas, con chuletón, entrecot y solomillo de buey. También contamos con una espectacular parrilla de asados, que lleva cochinillo, lechazo y cabritu.

Veo que en su establecimiento se organizan muchas actividades. Hábleme de ellas.

Por ejemplo, todos los viernes por la noche tenemos un menú especial que vamos cambiando de mes a mes. Cuesta 10 euros y en enero está compuesto por almejas a la marinera, crema de centollos, solomillo al hojaldre, milhoja, pan y vino. Hacemos todo tipo de celebraciones, incluido bodas pequeñas, y ahora para febrero tenemos programado eventos especiales para San Valentín, Les Comadres -con presencia de 'boys' - y Antroxu.

¿Cuentan también con menú del día?

Sí, con cuatro primeros, cuatro segundos y postre, por 8,50 euros. También tenemos menú de fin de semana, por 15 euros, que lleva un entrante, dos primeros, dos segundos y postre. Los postres son todos caseros.

¿Qué sidra tiene La Xagosa?

Sidra Muñiz y Villacubera, la DOP Cortina. Muñiz es una sidra que aquí gusta muchísimo y llevo muchos años trabajando con ellos, y luego me decidí por Cortina porque me gusta tener varios tipos de sidra. Es un poco más cara, pero se vende bien.

¿El estar en un polígono industrial influye de alguna manera en la afluencia de clientes?

Es cierto que estamos algo apartados de la ciudad, pero la gente viene igual. Aparte de tener un buen aparcamiento, lo que llama a los clientes es la calidad de la comida y no tienen problema en desplazarse. Por otro lado, también contamos con muchos clientes que son trabajadores del polígono, aunque sí que notamos el bajón de personal en las empresas de la zona por el efecto de la crisis.

 Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



EL REUNDU

RESTAURANTE-SIDRERÍA

Óscar González Muñiz
El Reúndu, Campumanes - L.lena



Caudal Sidreru

Un llocal especializáu en corderu y que pronto va tener sidre propio

El Reundu ye una sidrería-restaurant con llagar que pronto va ser reformáu col oxetivu de facer la sidre necesaria p'abastecer el negociu. Una iniciativa que va servir pa dar más puxu a un establecimientu que destaca pola so comida casera y pol asador instaláu nel bar y que marca la personalidá del llocal. Nél prepárense corderos a la estaca que, los viernes y sábados, atraen a una gran cantidá d'asturianos y lleoneses a esti p weblu situáu a 500 metros de Campumanes.



El Reundu volvió a abrir las puertas después de veinte años.

Sí, estuvo cerrado durante cerca de veinte años. Antes era de mis padres y hace cuatro años decidimos remodelarlo y ampliarlo para volver a abrir sus puertas. Yo me dedicaba a la madera y siempre tenía la ilusión de volver a abrirlo. Además, siempre me ha gustado la cocina y de pequeño, con 14 años, ya cocinaba en El Reundu junto con mi madre.

¿Qué tal fue el cambio de oficio?

Bien, para mejor. Estamos incluso ampliando negocio y en la parte de arriba de la casa vamos a hacer un hotel. Estamos ahora con la obra para poder abrirlo pronto.

Sidrería-restaurante, hotel y también llagar.

Sí, tenemos un pequeño llagar que también quiero remodelar para ver si podemos hacer sidra suficiente para el consumo del bar. Espero poder tenerlo preparado para el año que viene.

¿Cómo va a llamar a la sidra de producción propia?

Como el bar y como el p weblo: Sidra El Reundu. Antes ya hacíamos sidra y un año llegamos a producir 20.000 litros. Era en una época en la que aquí se consumía mucha sidra y en las fiesta de semana santa de Campomanes, que coge toda la semana entera, tenemos vendido hasta 4.000 litros de sidra solo en espichas. Esta sidra nunca la dejábamos en el punto completo, sino un poco alegre, de esa que la echas y hace mucho vaso. Era sidra totalmente casera.

¿Cuál es la marca de identidad de la sidrería-restaurante El Reundu?

Sin lugar a dudas, el corderu a la estaca. Tenemos un asador que llama mucho la atención a la gente y todos los viernes y sábados vendemos el corderu por raciones. Por encargo, se puede pedir en cualquier día y a cualquier hora, aunque tiene que ser como mínimo para diez personas.

¿Qué más ofrece este establecimiento?





Contamos con una carta muy amplia y variada compuesta totalmente por comida casera. También tenemos un menú del día con mucho éxito entre los obreros de la variante, muchos de los cuales se dejan caer por aquí a diario. Su precio es de 9 euros y son tres primeros y tres o cuatro segundos. También contamos un menú especial de fin de semana que vale 18,50 euros y que lleva fabada, pote, fabes con almejas y sopa de marisco, y principalmente de segundo corderu al horno, cochinillo, pitu a la caldereta y bacalao.

A la hora del postre, ¿qué ofrece este establecimiento?

Tenemos una amplia variedad, aunque los postres que tienen más salida son los frixuelos, la tarta de queso, la tarta de chocolate, sobaos, borrachinos... Todos con toque asturiano.

¿Tiene miedo a perder negocio cuando se acabe la variante de Payares?

Tengo mucha gente de fin de semana y personas que no trabajan en la variante que vienen a diario, por lo que no tengo miedo a que se acabe la obra aunque sí es cierto que su presencia ayuda mucho al negocio. Estamos en torno a los cien menús diarios, a lo que hay que sumar las cenas.

¿Se acerca mucha gente de Campumanes a El Reúndu a tomar una botella?

Sí, de Campumanes y de toda la cuenca. Tenemos un grupo de clientes que vienen todos los días andando a tomar algo aunque esté nevando, puesto que nos encontramos a tan sólo 500 metros de Campumanes. También viene mucha gente de Xixón, Uviéu y Lleón.

¿Qué sidra puede degustar sus clientes?

Ofrecemos dos palos, **Peñón** y **Vallina**. Sólo tenemos sidra natural y escogimos dos tipos diferentes para que los clientes puedan escoger. Hay algunos que prefieren Peñón y otros que se decantan por Vallina.

¿Se consume mucha sidra en Campumanes?

Sí, sobre todo en verano. A la gente le gusta mucha la sidra, aunque antes se consumía mucho más. Ahora hay gente que alterna más con vino o con otras bebidas.

¿En El Reúndu organizan espichas?

Sí, generalmente una vez al mes y en febrero vamos a volver a celebrarlas de nuevo. Ofrecemos una pipa y un menú especial que lleva bacalao, empanadas, lacón... Su precio suele estar entre los 15 y los 20 euros, dependiendo del menú.



Trivial Sidreru

Númeru 9



1.- ¿Desde cuándo se cree que beben sidra los asturianos?

- a) Desde la Edad Media.
- b) Desde un siglo antes de la Era Cristiana, es decir por lo menos desde hace dos mil años.
- c) Desde el desembarco de Carlos V en Tazones.

2.- Hay mucha documentación sobre manzana y manzanos, pero escasa sobre el vocablo “sicere”. En qué documento aparece por vez primera?

- a) En el fuero de Avilés del año 1085.
- b) En el fuero d’Uviéu del año 1145.
- c) En un documento del año 780, cuando se funda el monasterio d’Oubona.

3.- Para los antiguos celtas, -y para los antiguos astures-, el manzano y la manzana eran considerados como símbolo...

- a) Del amor.
- b) De mala suerte.
- c) Del pecado.

4.- “Pumar” en lengua asturiana es el manzano y proviene del latín “poma” que designaba cualquier fruta comestible y es a su vez nombre derivado de “opimus” que en latín significa...

- a) Fecundo, abundante en la producción.
- b) Abierto, que desprende grato aroma.
- c) Sin trabajo, sin valor.

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

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

6.- En el año 1794, dentro del apartado de productos alimentarios, el puerto de Xixón envía partidas de sidra para América, Galicia, Vizcaya y Santander, siendo, según Xovellanos...

- a) El 50 % del total embarcado.
- b) El 25 % del total.
- c) El 100 %.

7.- En 1916, el escritor Benigno Santamaría, atribuye la pobreza de los pescadores asturianos a su “manía” de beber sidra escanciándola y tirando el sobrante del vaso, al tiempo que se escandaliza de que desde Llanes a Lluanco cada pescador beba (y pague)...

- a) Dos botellas diarias.
- b) Seis botellas diarias.
- c) Cuatro botellas diarias.

8.- “A pesar de que aunque Francia, Irlanda, Inglaterra, América, Suiza, Austria y Luxemburgo producen sidra, la mejor de todas desde hace quince siglos es la sidra de Asturias..”. ¿Quién dijo esto?

- a) La francesa Maguelonne Toussaint-Samat, en su obra Historia de la Alimentación.
- b) El Ilustrado Gaspar de Xovellanos.
- c) Vicente Alberto Álvarez Areces, Presidente del Principado.

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, ¿cuándo se dice que la sidra “tiene 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-B/2-C/3-A/4-A/5-C/6-C/7-B/8-A/9-C/10-A.

LA SIDRA

EN MIERES

Con ser Mieres conceyu sidreru onde los hebía, lo cierto ye que los estudios qu'hai fechos al respeutu son enforma pocos, siendo asina que'l trabayu de Pilar Fidalgo Pravia "La Sidra en Mieres" constitúi una referencia imprescindible.

El númberu 13 de "Cultures. Revista Asturiana de Cultura" monográficu dedicáu al estudiu de la cultura de la sidra y del vinu n'Asturies recueye ún de los pocos trabayos esistentes sobro la sidra nel conceyu mierense, obra de Pilar Fidalgo Pravia. Trátase d'un perinteresante llabor d'investigación qu'a lo llargo d'unes 24 páxines va describiéndonos tolo rellacionao colos llabores de la ellaboración de la sidra y los cuidados de les pumaraes nel conceyu Mieres, asina comu les carauterístiques del so consumu urbanu.

La investigación ta rializada tomando comu referencia tré de les collaciones del conceyu: Gallegos, Turón y Urbiés; dedicando-y asina mesmo un sepatáu a lo que ye propiamente'l consumu de la sidra na capital del conceyu, la Villa de Mieres, y más concretamente na ñata sidrera que ye la Plaza de Requexu.

De les tres collaciones referíes, la investigación prima la de Gallegos, por ser considerada tradicionalmente comu la fastera sidrera por demás del conceyu, y onde más se caltienen los trabayos de la economía tradicional. Ello asina, les otre dos collaciones son emplegaes col envís de poder ampliar información sobro'l tema, onde pesia'l mayor pesu de la minería, l'autora describe cómo sigue calteniéndose la cultura de la sidra con tol rixu.

Arriendes d'ello, la información recoyía na investigación refierse en tolos casos a producción de sidra en llagares familiares, d'un fusu solu y de consumu propiu, pa en casa, reservando namás un postrer sepatáu pa tratar de los llagares grandes que surtieren a los chigres del conceyu, de toos ellos namás queda anguaño n'activo'l de Panizales, na collación de Siana.

Nesti sen, recueye'l datu curiosu de que nos datos



CAFÉ - BAR

¡COMO YE LO TUYO!!

Buen ambiente - Tapas Calientes y Frías
Abierto desde las 6 de la mañana de Lunes a Domingo

¡¡VEN A CONOCÉNNOS!! C/ Pérez de Ayala, 2 · MIERES · Tlf. 984 18 71 12





ufiertaos peles rempuentes xenerales del Catastru del Marqués de la Ensenada, los vecinos informen namás de la presencia de pumares y non de llagares... por embargu, a la fin del sieglu del XIX y entamos del XX hai más d'un centenar d'ellos rexistraos en tol conceyu. El d'Espina en La peña; Antuña, Casa Lebrei, El Llobu y Martinín n'Oñón, el de Santos Velasco n'Arriondo, Les Piruanes, Benedito, el del Sacu, el d'El Caleyón del Puerto Rico y el d'El Poliar en Requexu, el de Frutos Vega en La Pasera; y el de Molleda y El Llagarón (o El Llagarón de Pepa Carlones) en La Villa.

L'estudiu escomienza describiendo les llabores propies de la pumaraes a lo llargo l'añu, siendo los principales el llantar, fradar, cuchar, sulfatiar ya inxertar; darréu desplicáse tolo rellativo al facer la sidra, dende'l pañar les mazanes per payares, llavar, escoyer y prensar nel llagar, asina comu lo rellativo a les pipes y toneles, el ferver de la sidra, el corchar, la espicha y el consumu de sidra.

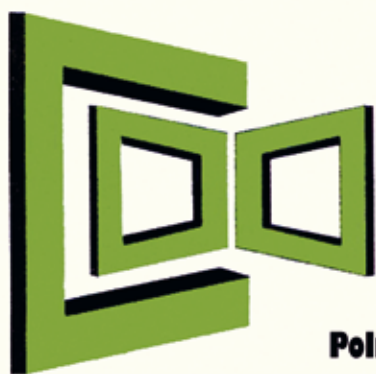
Ello asina, esti trabayu d'investigación non solo ye referencial pa cualisquier estudiosu de la nuesa cultura sidrera (en rialidá tol llibru ye una referencia obligá), sinon que resulta imprescindible cuandu de lo que se fala ye d'esa mesma cultura nel marcu concretu del conceyu Mieres.

Arriendes de too ello, l'estilu de l'autora fai que la so llectura seya bien afayaiza, y non solo documenta percorrechamente a tolos informantes nos que s'encontia la investigación, sinon qu'enartao l'estudiu fai una riestra d'aportaciones llingüístiques que dan un duple valir a esti trabayu.

¹ Pilar Fidalgo Pravia. "Cultures. Revista Asturiana de Cultura". Nb. 13. Academia de la Llingua Asturiana. Uviéu 2004. Pax 55 -78



Caudal Sidreru



CARPINTERÍA METÁLICA

VALLE DEL **C**AUDAL

HIERRO/ALUMINIO/ACERO INOXIDABLE

985 45 27 15

Polígono Industrial de Gonzalín, nave 37 • 33600 MIERES

CAMARERA. Se busca chica para bar, imprescindible que sepa dar menús y echar sidra. Imprescindible coche propio, don de gentes, buena presencia, ganas de trabajar. Zona Villaviciosa. Llamar de 19-21 horas al Tel. 695100146 o CV con foto a: losmaswins@hotmail.com.

CAMARERA para sidrería de nueva apertura en Xixón. Experiencia en sidra y comedor. Para empezar sobre el 10 de enero. Tel. 664502390 Llamar de 10 a 14 horas.

CAMARERA/O se precisa para trabajar a media jornada los fines de semana. Sabiendo echar sidra correctamente. Zona Sieru. Tel. 655973608

CAMARERO, sidrería, (imprescindible escanciar bien la sidra). Llamar antes para concertar cita, desde las 12 hasta las 2 de la tarde al Tel. 649506707

CAMARERO/A ayudante se precisa. Tel. 985164981 CAMARERO/A se necesita para sidrería en Xixón. Imprescindible contar con experiencia en sidra y comedor. Tel. 664502390

CAMARERA con experiencia demostrable en barra, menús, carta, escanciando sidra.. Busca empleo. Tel. 651670844

CAMARERA con experiencia, se ofrece para trabajar de diario o días sueltos como extra. Experiencia en echar sidra, comedor, bandeja, etc...Imprescindible seriedad. Para Xixón. Tel. 645587770

CAMARERA extra con amplia experiencia en comedores, barra, echadora de sidra.. Busca empleo. Vehículo propio. Tel. 664794099

CAMARERA para fines de semana, gran experiencia en escanciar sidra, como detrás de la barra, dispongo de vehículo para desplazarme. Responsable y seria. 47 años. Xixón. Tel. 657136931

CAMARERO con 5 años de experiencia, escanciador de sidra, comedor, barra, se ofrece para fines de semana y festivos. Tel.

609877414

CAMARERO de 26 años se ofrece para los fines de semana, experiencia en escanciado de sidra y atendiendo mesas. Tel. 666600500

CAMARERO profesional y echador de sidra, se ofrece para trabajar. Trabajador, honesto, serio, puntual y responsable. Con vehículo propio. Tel. 610460198

CAMARERO, echador de sidra o ayudante de cocina. Se ofrece chico con ganas de trabajar. Disponibilidad horaria y geográfica. Incorporación inmediata. Tel. 638076270

CAMARERO, repartidor o de lo que sea, tengo 21 años, experiencia como camarero pero no sé echar sidra pero estoy dispuesto aprender. Tel. 667809025

CAMARERO. Chico con experiencia en hostelería, sabiendo echar sidra, se ofrece para trabajar en Uviéu. Disponibilidad horaria. Tel. 628402492

CAMARERO. Chico de 29 años de Xixón busca trabajo como camarero o ayudante de cocina. Con experiencia (escanciar sidra) y ganas de trabajar. Tel. 687557606

ESCANCIADOR de sidra y camarero profesional, se ofrece siendo: persona, seria, trabajadora, responsable, puntual, honesto, poseo vehículo propio. Tel. 637424575
Sección Varios Venta

BIDÓN de pipa de sidra, con un atril especial para el de soporte que tiene en los lados para poner. 6 copas. Tel. 696520904

BOTELLAS de sidra vacías, precio económico, vendo. Tel. 645376029

CAJAS de sidra (4) de plástico verde, incluidas las botellas. 20 €. Tel. 667317475

HOSTELERÍA. Se venden enfriadores de cerveza, nuevos, ideales para sidra, marisco, etc.

Precio a convenir. Tel. 685469031, de 9 a 18 horas.

VASOS de sidra, se venden. Tel. 636905728

CORCHADORA para botellas de sidra, compro, de hierro fundido con palanca de contrapeso que funcione y este en perfecto estado. En Villaviciosa. Tel. 985399541

LLAGAR de armazón de hierro. Se vende. 1.20 x 1.20. Barricas, botellas de sidra y de champán. Precio a convenir. Tel. 699553491 y 985754058

LLAGAR de sidra de acero inoxidable y molino de picar manzana. Se venden por 1.000 €. Tel. 649148053

BOTELLAS de sidra auténticas. Vacías. Vendo 160 a 0,20 €/unidad. En Avilés. Tel. 650313026

BOTELLAS de sidra vacías. Se venden. Tel. 985464167

BOTELLAS Ideales para corchar sidra. 2 €/caja. Tel. 653861171.

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

LLAGAR de sidra pequeño de estructura de hierro cuerpo madera, forma redonda de tres patas + picadora de manzana artesanal + 3 barricas de unos 25L cada una + 2 sacos llenos de botellas + lavadora de botellas, todo 180 €. Tel. 650341500

PIPAS de sidra de 300 botellas, cada una a 50 €. Muy buen estado. Salas. Tel. 678369660

SIDRA casera, muy buena. Vendo. Tel. 985388306

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

SIDRA. Vendo de máxima calidad. Una barrica de 150 litros. Tel. 985393806

MOLINO. Vendo para moler manzana. Tel. 638918382

HOSTELERÍA. Se vende enfriador de sidra grande. Tel. 606187878

AMIEVA

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

AVILÉS

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

SIDRERÍA 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.

AYER

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

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

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

SIDRERIA VILLAVICIOSA.
Avda. Tártiere, 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 Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

BODEGÓN DEL DOBRA.
Ctra El Pontón s/n.
T. 985 848565.
El Tornín, Zapatero, Vigón,
Herminio, L'Argayón.

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

SIDRERÍA LA CUEVA.
Turismo 3.
T. 985 94 77 75.

SIDRERÍA LAS CUBAS.
Avenida Castiella 18.
T. 985 94 77 18

TIENDA BAR LA SIFONERÍA
San Pelayo 28.
T. 985 84 90 55.

SIDRERÍA CASA SAGÜES.
Cangues d'Arriba 22.
T. 985 84 94 72.

CARREÑO

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

Café Bar CORRECAMINOS.
Perán, 14. T. 985 88 43 75.

PARRILLA TORRONTGUI
Albardi 33491 Perlora. T. 985
8705 42
www.restaurantetorrontgui.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.

BAR RESTAURANTE EL
VARADERO
Baxada al puertu Llastres

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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.

LAMASÓN

Quintanilla

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

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.

MESÓN REGUERAL
Pelayo 15
Llugo Llanera
Sidra Vallina

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.

COMO TU QUIERAS
Pintor Paulino Vicente 10
Parque'l Sutu
T. 985 67 38 37
Sidra Trabanco

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.

LLAVIANA

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

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

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

LES REGUERES

LA MANDUCA
Sotu 24. T. 985 79 95 22.
Sidra Trabanco

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.
Baña.
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.

ONÍS

CASA MORENO
Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les
Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.
Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.
HOTEL - RESTAURANTE -

BAR LA GUINDAL.

El Texu, s/n. Castañera.
T. 985 841 236.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

SIDRERÍA MESÓN**EL RINCÓN DEL CASTAÑO.**

Ramón del Valle, 5. Les Arriendes.
T. 985841674.
Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

LA XUNCA

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

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILONA**SIDRERÍA LA PÉRGOLA.**

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

SIDRERÍA BENIDORM.

Ctra General, s/n. Villamayor.
T. 985707111.
Foncueva y Orizón

RIBESEYA**SIDRERÍA****LA TERRAZA DE COJIMAR.**

Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

SIDRERÍA EL CUETU.

Manuel Caso de la Villa, 42 bajo.
T. 985 86 18 99.
Sidra Menéndez.
www.parrillaelcuetu.com

RESTAURANTE - SIDRERÍA**CASA ABELARDO.**

Manuel Caso de la Villa, 20.
T. 985 86 08 39.
Buznego, La Zapica.
www.casaabelardo.es

RESTAURANTE - SIDRERÍA**EL PESQUERO.**

Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznego, La Zapica.

SIDRERÍA EL TARTERU.

Marqueses de Arguelles, s/n.
T. 98585 76 39.

Sidra Castañón.

SIDRERÍA CARROCÉU.

El muelle. T. 985 86 14 19.

Sidra Cortina.

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

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

SIDRERÍA LA PORTIELLA.

Tereñes .T. 985858363.
Sidra JR. Alto Infanzón.

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

PRAVIA**RESTAURANTE****LA SALA DEL BUEN YANTAR.**

Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

QUIRÓS**SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS**

Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

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.

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.

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 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.

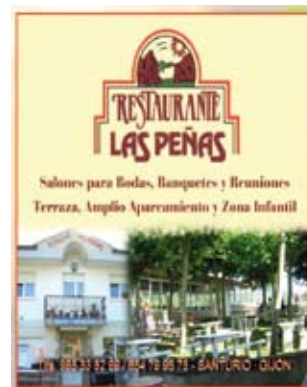
La Isla. T. 985722711.
Trabanco, Muñiz, Riestra,
Menéndez, Trabanco Selección
y Muñiz Selección.

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.

UVIEÚ

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

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

SIDRERÍA 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 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, Contrueces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

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

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

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

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

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

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

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

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

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

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

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.sidreriaquinta.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.

SIDRERÍA VETUSTA
Vetusta 68
T. 985 20 66 06

SIDRERÍA PORCÓN.
Plaza de Occidente 3
T. 985 23 70 68.

SIDRERÍA ZARANDÍN
Gascona 22
T. 692 18 17 62

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

SIDRERÍA EL BENDITU.

Pza. El Güevu, 29.
T. 985 89 27 96.
Buznego, Villacubera, Zythos.

CASA MILAGROS.
Campomanes, 1. T. 985 89 02
21.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL CAÑU.
Carmen, 4. T. 985 893 049.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL HORRU.
Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA LA TORRE.
Cabanilles, 29. T. 985890149.

SIDRERÍA REST. CASA MARCELO
Cervantes 25

LA VENTA DE VALLOBERU
Victor García de la Concha 6

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.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.
Maximino Miyar 18
Amandi
T. 985 89 19 19
www.restaurantelescorial.com

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.

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

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.

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camín de Caldone, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurru. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

Barrio San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA NORIEGA.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

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

PARRILLA ANTONIO I.

Roncal, 1 Xixón.
T. 985 15 49 73.
Sidra Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA TROPICAL.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

SIDRERÍA LA TURRIANA.

Electra, 22.
T. 984 291 892. T. 985 155 614.
Sidra 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/ Bégica, 2. T. 985380014.
Trabanco.

**SIDRERÍA RESTAURANTE
CABAÑAQUINTA.**
Ctra. Carbonera, 28.
Riestra, Frutos y Acebal.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.
San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

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

**RED MUNICIPAL
DE BIBLIOTECAS
DEL AYUNTAMIENTO
DE XIXÓN**

SIDRERÍA L'AYALGA
Prendes Pando, 11. T. 985399444.
Alonso. Piñera.

SIDRA CABUEÑES.

Camín del Barriu, 5.
Cefontes. Cabueñes.
T. 985 16 24 22. T. 669 860 598.

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.
Arroyo, 16. T. 985 16 49 81.
Val d'Ornón, Fanjul.

SIDRERÍA GIGIA.
Oscar Olabarria, 8. T. 985 34 87 13.
Nozala, Fanjul.

SIDRERÍA LES RUEDES.
Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

LLAGAR L'ALBÁ.
Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

**SIDRERÍA CASA MINO
BARQUERA**
Rodríguez San Pedro, 45.
T. 984 39 31 02.

LAGAR EL TROLE.
Cabueñes. T. 985 36 19 50.
www.lagarelrole.com
info@eltrole.com

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

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

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

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

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

SIDRERÍA VIVI.
Jovellanos 1
T. 984 391 224

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

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

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

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

REST. SIDRERÍA EL LLAVIANU
Donoso Cortes Tremañes 6.
T. 984 49 21 13.

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

SIDRERÍA CASA CARMEN
Cai Manso 26

SIDRERÍA REST. CASA PARDO
Avda. Pablo Iglesias 69

SIDRERÍA TRÉBOLE
Vizconde de Campogrande 4

SIDRERÍA NAVA
Plaza La Serena

SIDRERÍA PRINCIPADO
Matemático Pedrayes 3

SIDRERÍA PEÑA MAYOR
Avilés 14

MADRID

**RESTAURANTE LA HOJA
LA FUEYA.**
Doctor Castelo, 48. T. 914 09 25 22.
info@lahoja.es

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA PARRONDO.**
Trujillos 4, 9. T. 915 22 62 34.
rcasaparrondo@yahoo.es

**RESTAURANTE
EL RINCÓN ASTURIANO.**
Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

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

PAÍS VASCU

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

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

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

SIDRA ELORRABI.
Elorabi Baserría, Osñaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

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

SIDRA ABURUZA.
Olatza Baserría. Aduna.
T. 943 692 452.

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

SIDRA BEGUIRISTAIN.
Iturrioz Baserría. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.
Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

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

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

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

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

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, BIBLIOTQUES D'ASTURIES, KIOSKOS Y LLIBRERÍES, LA SIDRA TAMIÉN SE DISTRIBÚI EN:

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

ABURUZA, AGINAGA, ALBERRO, ALORRENEA, ALTUNA, ALTZUETA, AÑOTA, ARAETA, ARISTIZABA, ASTARBE, ASTIAZARÁN, AULIA, BALEIO, BARKAITZEGI, BEGIRISTAIN, BEREZIARTUA, BUENAVENTURA, ELOBARRI, ETXEBARRIA, EGI-LUZE, EULA, GARZIATEGI,

ARQUIVECA

El mundo del transporte en Asturias

IVECO











Granda - SIERO (Asturias)
Tel. 985 79 24 69 - Fax 985 79 43 21

IVECO

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

Indicamos dende que númberu quies soscribite ☐ y si quies dalgún númberu atrasáu.

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

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

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



Con el último escanciador eléctrico
de Eolo Innova.....

¡acertarás de pleno!

Más sofisticado, más silencioso y desarrollado íntegramente en Asturias



Lo hacemos fácil, lo hacemos mejor.

www.eolo.com | www.eoloinnova.com



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA