

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

Númeru 74 - Febreru 2010 3€

RAFAEL ANSÓN OLIART
ASTURIES Y LA SIDRA

**DICCIONARIU
SIDRERU**

ESPECIAL
ORIENTE SIDRERU

**UN LLAGAR
NEL MUSÉU**

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



ÉSITU DEL DICCIONARIU SIDRERU 6

FERNÁN GONZALI LLECHOSA 10
AUTOR DEL DICCIONARIU SIDRERU

PUEBLU D'ASTURIES 12
UN LLAGAR NEL MUSÉU

RAFAEL ANSÓN OLIART 18
PRESIDENTE DE LA RAE DE GASTRONOMÍA

Grupu Tastia BUZNEGO / LA NOZALA ORO 22

UNIFORMIDAD CORRIÓ 24

EXIR 26

VINOS FRANCOS 28

Productu asturianu del mes 30
XATA ROXA

LLIBROS 32

ACTUALIDÁ 34

AXENDA SIDRERA 50

TRIVIAL SIDRERU 52

Echaores de Sidra 56
MANUEL MENÉNDEZ GARCÍA

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 58

Especial Oriente Sidreru 60

SIDRÓN NATURALEZA
BENIDORM
MANUEL ÁNGEL MONTE LONGO. Los Felechos
EL FORQUETU
EL TARTERU
LA RAMBLA. Fabada asturiana
LA GUÍA
EL ESTUPENDU
LA LLOSA



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

Febreru 2010

Númeru **74**

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:

Xurde Margaride



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 **Restaurante - Sidrería**

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

gijón

Ésitu del diccionariu sidreru

UNA EDICIÓN DE 3.000 EXEMPLARES REPARTÍOS DE BALDRE ENTE SOSCRITORES Y COLLABORAORES



Frente a l'aculturización que carecemos y la progresible sustitución de los términos sidreros asturianos polos vinateros españoles, esti Diccioniariu Sidreru da les claves pa que la sidre siga espresándose na so llingua, pa que la nuesa cultura sidrera alite, y pa que cuando falemos de sidre, podamos facelo con más o menos aciertu, pero siempre con propiedá.





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



Javier Rendueles García
Les Ruedes - Altu l'Infanzón

Cuéntanos que opinión te merez el diccionariu qu'acabamos de publicar

Parezme un proyectu interesante, pero lo que me paez ye que... ¿ta en castellano puesto? Lo que pasa ye que los que no entendemos mucho el asturiano, cuéstanos entendolo. Debería tar en castellano también. Fue esi el fallu que-y encontré yo al diccionariu.

Sintiéndote nun me paez que tengas munchu problema col asturiano...

Pero mucho de lo escrito no lo entiendo... ya sabes, decimos les coses a nuestra manera, pero nun tamos acostumbraos a velo escrito.

¿Crees que pues deprender daqué con esti diccionariu, o considéreste ya un espertu en materia sidrera?

Puedo aprender muchísimes coses, claro. Nadie ta sabíu de too na vida, siempre vas aprendiendo coses.

¿Qué interés pue tener esti llibru pal to tengociu?

Primero llevarelu a casa, pa dir aprendiendo algo, y pa los guajes y tal, y ya lu traeré después pa los clientes.



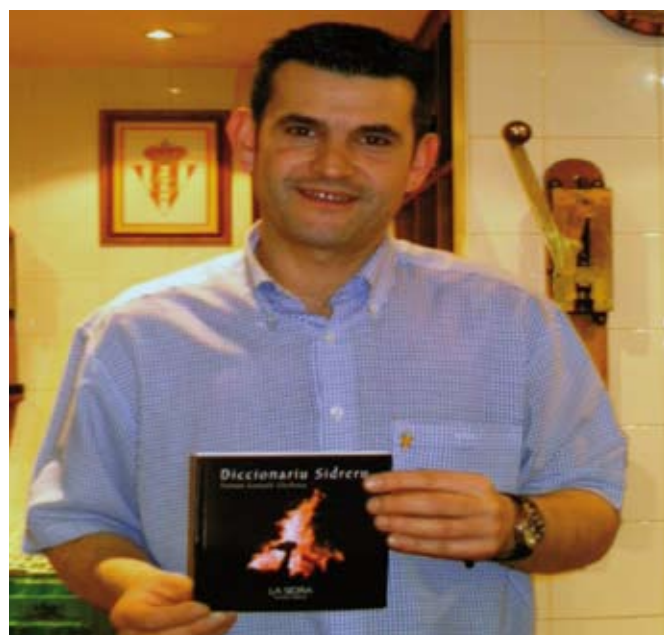
Remedios Vazquez Celeiro
El Páxaru Pintu - Avilés

Cuéntanos que opinión te merez el diccionariu qu'acabamos de publicar

Ye un proyectu guapu. Sí, ta bien, gústame, gústame la idea.

¿Crees que pues deprender daqué con esti llibru, o considéreste ya una esperta en materia sidrera?

A mi mucho, porque yo se algo pero nun se munchu. Lo mio ye más bien de la cocina. Y de sidra entiendo algo, pero de sabores y eso, y de llagares conózcolos, los que son buenos, pero de la fabricación y de cómo ye un llagar y eso, puedo aprender. Hai muchas coses que nun les conozco.



Alfredo Helguera González
El Polesu - Sieru

Cuéntanos que opinión te merez el diccionariu qu'acabamos de publicar

Tolo que sea tratar un puquitín del tema de la sidra y movelo un puquiñín paezme genial.

¿Crees que pues deprender daqué con esti llibru, o considéreste ya un espertu en materia sidrera?

Yo creo que sí, si, claro que sí, siempre aprendes algo, tolos dies se aprende algo.

¿Qué usu piendse da-y?

Primero llevalu pa casa pa aprendelo bien, antes de trae-yoslo aquí pa que lo vean, y comentalu colos clientes, que hai muchas coses que nun sabemos tovía.



Fernando Fresno **El Reguerón - Uviéu**

Cuéntanos que opinión te merez el diccionariu qu'acabamos de publicar

Tovía no tuve tiempu a miralu con calma. Mirelu un puquitín solo. Pero gústame la idea, estes coses son importantes. Por supuesto, ta too mui relacionao, cola sidra. Más que la sidra, que la hai en más sitios, la forma de trabayala aquí y la cultura que tien, cómo se sal en grupu, cómo nos une ... La nuestra cultura ta muy relacionada y hay que guardar les tradiciones, la cultura de cada zona hai que mirar por ella, sinon mal asuntu.

¿Crees que pues deprender daqué con esti llibru, o considéreste ya un espertu en materia sidrera?

Home claro, como nun va valir. Hay munches coses aquí que yo nun lo se, incluso igual hai coses que creíes que les sabíes y esto pue sacate d'un error. El que crea que lo sabe todo de cualquier tema, mal va... siempre se puede sacar algo.



Esther Sanchez **Sidrería Noriega - Juan Alvargonzalez. Xixón**

Cuéntanos que opinión te merez el diccionariu qu'acabamos de publicar

Ai, ya mui guapo. Lo que tuve yo riéndome con él ...

¿Entós...?

Preguntando a los clientes, si saben lo que quier decir una cosa y otra... hai muchas coses que no les conocía, otres si, pero algunes no te suenen de nada. Pregunto, a ver, ¿Quién sabe lo que ye un...?

¿Teneislu perequí pa los clientes o vais a tenelu en casa?

Teníemoslu aquí, pero paezme que lu llevó él pa casa pa leélu, y después traémoslu otra vez.





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

Fernán Gonzali Llechosa

Autor del “Diccionariu Sidreru”



Fernán Gonzali Llechosa ye l'autor d'esti diccionariu sidreru que vien a poner igua a una nedesidá bien sentía por tolos sidreru.

Los amantes de la sidre tan de norabona, acabe d'asoleyase'l primer 'Diccionariu Sidreru'; una obra excelente de recuperación del vocabulariu del mundu de la sidre que reflexa la vinculación dende cuantayá de la llingua asturiana y la bebida tradicional d'Asturies. El so autor, Fernán Gonzali Llechosa (Xixón, 1962), articulista y collaborador de LA SIDRA, fixo un trabayu llaboriegu pa recoyer términos y espresiones sidreru, unes conocíes por toos y otru non tanto, amás de llocalismos de toles fasteres del

país, munches d'elles sacaes del simple fechu de sentiles nun chigre y profundizar nel so significáu. Nesta entrevista, Gonzali esplica lo que lu motivó a facer esi esfuerzu recopilatoriu y el significáu real que tien esta obra pa la cultura sidrera asturiana.

¿Cómo xurde la idega?

El diccionariu ye frutu del mio esmolecimientu pola perda d'identidá llingüística que d'un tiempu acá vien asoleyándose en delles fasteres del mundiu sidreru

“Esti diccionariu ye un apueste claru pola xuntura indivisible ente sidre y llingua, pa que s’use la llingua que lleva falando la sidre dende hai más de mil años”



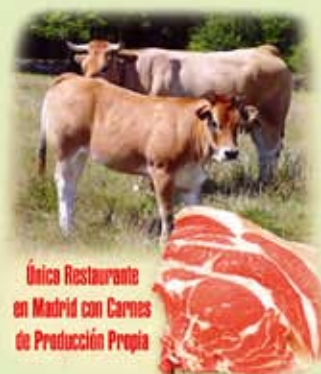
asturianu, más que nada no que cinca al usu de la llingua asturiana n’espresiones que, pali que pali, van camudándose por otre castellanes del mundiu del vinu, comu ‘bodegas’, ‘caldos’, ‘catas’, ‘mostos’ ya eso. Ye un apueste claru pola xuntura indivisible ente sidre y llingua asturiana.

Ye un llamáu a tolos amantes de la sidre a qu’utilicen la llingua que lleva falando de sidre dende hai más de mil años. Nun podemos perdelo. Deberíamos tomar bona nota de lo que se fai n’otros llugares nos

Mesón - Restaurante El Rincón Asturiano



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



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

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



que hai una llingua estremada y cómu esploten el so valir identitariu comu marca de presentación del productu.

¿Qué tal recibimientu ta teniendo esti diccionariu nel mundu de la sidre?

Perbonu. Cuido qu'esti diccionariu facía falta comu ferramienta afayaíza pa despexar delles dubies qu'a vegaes tienen los collacios sidreros coles munches aceiciones que'l pallabreru sidreru tien.

¿Foi complicáu'l trabayu d'investigación?

Comu tou trabayu de recompilación lleva daqué d'esfuerciu, muncha pacencia y daqué de suerte pa tar nel momentu afayaízu -el chigre y el llagar- colos oyíos sollertes p'apañar la pallabra naguada.

Bono, ye un trabayu de llectura de tolo que pude esbillar yá espublizao y que vien detallao na bibliografía consultada. Pero tamién hai munches pallabres inédites recoyíos de la boca de llagareros, chigreros y sidreros colos que tuve la suerte de poder falar.

¿Cuántos términos inclúi esti diccionariu?

Home nun tan tolos que son, pero sonlo tolos que tán. Andarán al rodiu de los 500. Pero dalguna quedó nel tinteru y habrá qu'enxertala pa otra edición.

Hubo dalguna pallabra que nun conociera y que descubriera mentes ellaboraba'l libru.

Sí, delles. Hai que decatase que tán recompliaes pallabres de cuasi toa Asturias, tantu del Occidente

comu del centru y l'oriente. Hai llocalismos de Xixón, Villaviciosa, Nava, Avilés, del Eo, de Llanes...

¿Cuál ye pa usté la pallabra más prestosa de les que tan incluyes nel libru?

Ye difícil escoyer una. Quiciás 'guxapu', la xarra cola que se recueye la sidre del duernu y que tamién se-y diz a una pequeña cantidá de sidre: "Vete a por un guxapu sidre". O 'moyaína', pallabra recoyida oralmente nun chigre de La Guía, en Somió (Xixón), pero que tamién sentí dicila en Llangréu.

¿Cuántu tiempu-y llevó?

Cuido que recoyer y esbillar pallabres llevaría más d'un añu, y solo pal diccionariu. Los refranes y dichos foi cosa aparte.

Llamen l'atención les semeyes tan guapes qu'illustren el libru. ¿Qué-y llevó a escoyeles?

Eso ye'l trabayu de la xente que fai la revista LA SIDRA, que son unos artistes y que son la esbilla de les meyores semeyes de los concursos entamaos pola revista.

¿Tien dalgún proyectu más en mente?

Sí. Hai más material p'amestar y quiciabes tome forma comu llibru temáticu, más completu y con dibuxos y semeyes. Pero entavía ta por encadarmar. Pondréme con ello entainando.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



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

PUEBLU D'ASTURIES

UN LLAGAR NEL MUSÉU



Davezu les coses bones suelen
tar más cerca de nós de lo
que somos a camentar.

Nel Pueblu d'Asturies
-Xixón- cuntamos con un
impresionante llagar, asitiáu,
nun contestu perafayaizu
que paga la pena averase a
conocer.



SEÑOR DE LOS MORILLAS



El Muséu del Pueblu d'Asturies es un espacio único donde poder encontrar en Xixón las construcciones asturianas más características. En una bella zona ajardinada, entre la Feria de Muestras y el Palacio de Deportes, se sitúan hórreos, paneras, chozos, una casa de campesinos, otra hidalga o una casona asturiana. En algunos casos, sirven de sede de exposiciones y, en otros, fueron realizadas para ser contempladas siguiendo modelos tradicionales, con el objetivo de que estos edificios no quedasen en el olvido. Entre todas estas construcciones no podía faltar algo tan representativo de la vida del pueblo asturiano como es un llagar y el Muséu del Pueblu d'Asturies no solo levantó un edificio idéntico al de un llagar situado en Tueru (Villaviciosa), sino que lo dotó de contenido para ofrecer al visitante un recorrido por el mundo de la sidra desde el siglo XIX hasta hoy.



“Es un edificio de planta con forma de ‘L’ que inauguramos en el año 2000. Cuando lo vimos, en Tueru, nos pareció que era el modelo perfecto para traerlo al museo. Es un llagar de muy a principios del siglo XX que tiene mucho que ver con el comienzo de la industrialización de la sidra, al tratarse de un edificio exento y de gran tamaño”, explica Juaco López Álvarez, director del Muséu del Pueblu d'Asturies. Concretamente, la producción de este llagar de Tueru que el muséu toma como referencia, era destinada a la fábrica de El Gaitero para hacer allí sidra achampanada.

Todo el edificio está hecho a semejanza del llagar del concejo maliayu, totalmente de piedra, con tejavana y el suelo de tierra pisada. “A nosotros el modelo de Tueru nos venía muy bien porque nos daba espacio para introducir en su interior dos llagares y otro tercero que tenemos localizado y nos falta añadirlo a la exposición. Éste se corresponde con uno más pequeño con dos fusos de madera, un modelo más

reciente que los otros dos”, señala López Álvarez. Mientras, las otras dos prensas son dos modelos procedentes de Llué (Colunga) y del barrio de El Toral, en Argüeru (Villaviciosa). La primera de ellas se encontraba en el museo de la primera época y es del modelo de pesa, mientras que la segunda la compró el muséu en 1993 y es de sobigañu. Ambas datan de finales del siglo XIX, aunque los modelos son muchos más antiguos. Así, el de fusu con pesa de piedra está documentado en la época romana y era utilizado tanto para sidra como para vino o aceite. “Puede decirse que era universal”, comenta el director del muséu.

Por su parte, el llagar de sobigañu “es más reciente y se generaliza sobre todo en el siglo XVIII. Hay un trabajo muy bueno de un cura de Amandi, José Antonio Caunedo Cuenllas, que hizo unas descripciones muy buenas sobre la sidra, su elaboración y la manzana en Asturias, publicadas a principios del siglo XIX, aunque fueron escritas a finales del XVIII. Caunedo Cuenllas habla de estos tres tipos de llagares y al de sobigañu

lo menciona como un lagar que se está empezando a hacer en Asturias. Él lo llama lagar de tijera", relata López Álvarez.

Completan la muestra del lagar una buena exposición de piezas relacionadas con la elaboración de la sidra y su consumo. "Encontramos desde las jarras antiguas, que eran de barro, al igual que los vasos, hasta los primeros vasos y botellas o corchos. Incluso puede contemplarse una etiqueta de sidra natural antigua, algo que no era normal en aquellos tiempos porque sólo llevaban etiqueta las sidras achampanadas", resume López Álvarez. Así, en diferentes expositores que están acompañados por un panel informativo, pueden verse piezas de todo tipo relacionados con la sidra que fueron adquiridas a anticuarios o donaciones.

En primer lugar, en un expositor titulado 'Mayar y prensar la manzana' se encuentra una foto de un lagar de Colunga, datada en 1930, donde se puede ver a diferentes hombres mayando manzana de forma manual y una explicación de cómo se realizaba todo el proceso. Continúa la muestra con diferentes *zapiques* de sidra y unos curiosos embudos de madera para echar el zumo en los toneles, barriles o pipas, antes de pasar a una zona dedicada a les *xarres* de sidra. Ahí podremos disfrutar de diferentes *xarres* de barro de una capacidad de 0,3555 litros, la más habitual en aquellos tiempos, que solían realizarse en Faro (Uviéu) o eran hechas por otros alfareros de Piloña o Cangues d'Onís. También encontramos varias muestras de cerámica esmeralda, con origen en Villar (Siero) en 1779, que era utilizada como vajilla de lujo por los campesinos.

En la siguiente vitrina se pueden contemplar recipientes más modernos, de diferentes capacidades, y los primeros vasos de sidra; para después pasar a las primeras botellas de sidra fabricadas en La Industria, situada en el concejo de Xixón, a partir de 1844. Esta innovación cambió radicalmente el mundo de la sidra, puesto que modificó la forma de consumir esta bebida, así como su transporte. Con las botellas aparecieron las embotelladoras, los corchos, las corchadoras, los sacacorchos y las primeras etiquetas. Finalmente, en el último expositor, podremos encontrar más botellas y los primeros vasos de vidrio, fabricados también en La Industria a partir de 1855, y que se caracterizaban por ser grandes y gruesos. Con el paso de los años, fueron simplificando su forma y estrechando sus paredes, cambiando así el modo de echar y servir la



sidra. En estos últimos muestrarios también podremos contemplar corchos, fotos de las primeras décadas del siglo XX o etiquetas antiguas.

En definitiva, en el Muséu del Pueblu d'Asturies podemos encontrar una exposición más que recomendable sobre el mundo de la sidra y su evolución hasta nuestros días, a la que hay que añadir otros productos relacionados con la sidra como descorchadoras, cajas de sidra o varios toneles, entre los que destaca uno hecho de una pieza de castaño enorme, *fendido* para que la madera no abra, y que procede del occidente de Asturias. Una muestra que completa un gran conjunto que puede visitarse de martes a domingo por el módico precio de 2,40 euros para los adultos y por 1,40 euros para los grupos, jubilados y menores de 16 años. La entrada es gratuita los domingos y existe la posibilidad de solicitar una visita guiada por un euro más, siempre que se forme un grupo mayor de 10 personas, avisando con antelación a los responsables del museo.

 Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes. Pablo R. Guardado y Marcos Morilla

Sidra Natural



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

SIDRERIA



ROXA

Cocina casera Espichas por encargo Menú diario

Prudencio González 83 -
Posada de Llanera - 985 77 08 35

Rafael Ansón Oliart

Presidente de la Real Academia Española de Gastronomía



“La historia de Asturias está ligada a la elaboración de sidra”

Asturies y Rafael Ansón Oliart (Donostia, 1935) tienen una relación estrecha. Pesiá nun tener raigaños n'Asturies, el presidente de la Real Academia Española de Gastronomía demuestra siempre el so aprecio y admiración a la gastronomía asturiana y a la sidre, de les qu'esfruta cuando pue en dalgunos de los munchos restaurantes asturianos de Madrid. Un amante de lo nuevo que nun duldó en compartir con LA SIDRA la so esperiència cola bébora tradicional d'Asturies y la so visión de l'actualidá sidrera.

Según tengo entendido, usted es un amante de la sidra.

Siempre disfruté mucho, desde hace más de 50 años, en mis viajes a Asturias, de la sidra natural, sobre todo escanciada en verano en los prados del Oriente

y el Occidente, desde que aprendí los secretos de su liturgia. Mantengo una estupenda relación con ella y la considero una bebida modélica que, entre otras virtudes, tiene muy poco alcohol, de cuatro a seis grados. Y cuando estoy en Madrid, acostumbro a

visitar los mejores restaurantes de la capital en donde esta bebida recibe un homenaje permanente.

Actualmente se encuentra trabajando en un libro de recetas hechas con sidra en el que participan los mejores cocineros del momento. ¿Qué me puede decir de esta publicación?

En efecto, se llamará 'La sidra en la cocina del siglo XXI' y significará un homenaje a esta bebida. Además de diferentes capítulos introductorios que analizarán su historia y sus ritos, le harán un homenaje a través de sus recetas los mejores cocineros de España, tanto los seguidores de las propuestas tradicionales como los autores de la cocina actual. En el libro estamos cuidando muy especialmente el apartado gráfico, porque la buena mesa, en primer lugar, entra por la vista.

¿Por qué escogió la sidra y no otro ingrediente?

Como decía anteriormente, es una bebida modélica, saludable y a la vez vivificante que, además, ha generado a su alrededor una cultura muy poderosa. Corre por sidrerías, tascas y tabernas de los pueblos y se escancia a través de toda una liturgia que ejemplifica el ser asturiano y a la que no todo el mundo tiene acceso. Y, por si algo faltara, es un ingrediente esencial de la cocina de siempre y de la más rabiosamente actual. De hecho, la historia de Asturias está íntimamente ligada al cultivo del manzano de sidra y a la elaboración de esta bebida, como lo demuestran los relatos del geógrafo Estrabón en el año 60 a. C.

Hace poco, durante el festival 'Xixón de sidra', hizo unas declaraciones en las que afirmaba que la sidra asturiana es una de las riquezas de Asturias y abogó por subir el precio de la bebida para generar más riqueza. ¿Cree que un ascenso en el precio del producto es una solución para aumentar el consumo?

Quizá no sea precisamente éste el momento de plantear este debate, cuando todas las bebidas atraviesan una clara crisis de ventas pero, en mi opinión, un producto de la calidad de la sidra natural debería tener una mejor consideración en el mercado lo que, evidentemente, implica un cierto ajuste de precios.

¿La creación de la DOP Sidra de Asturias es un paso hacia adelante para consolidar este producto?

Por supuesto, toda la estructura de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) significa un elemento de consolidación para cualquier producto. Y no



olvidemos que de Asturias procede el 80 por ciento de la producción nacional de sidra, que alcanza al 93 por ciento en el caso de la sidra natural. Los productos amparados por el Consejo Regulador son la sidra y la sidra natural, elaborada siguiendo las prácticas tradicionales.

¿Qué importancia le da a las nuevas variedades de sidra, como la sidra de mesa, la espumosa o la sidra de hielo?

Me parece siempre positivo como elemento enriquecedor de la cultura de la sidra, que siempre ha sido fantástica. Además, las nuevas variedades pueden permitir ampliar el espectro de su consumo a nuevos públicos y acercarla todavía más a los 'gourmets'. Últimamente, he probado una sidra 'roja', admirable.

¿Es conocida la sidra asturiana fuera de nuestras fronteras?

En determinados ámbitos goza de un cierto prestigio pero creo que, tanto desde el Gobierno de España como de la Junta del 'Principado' debería hacerse un esfuerzo para acceder al mercado internacional, sobre todo al europeo, en el caso del primero, y en otras regiones de España, en el caso del segundo. Pienso, sobre todo, en el sur, donde la sidra sigue siendo una gran desconocida.

¿Los escanciadores eléctricos son un apoyo para aumentar el consumo de sidra fuera de Asturias? ¿Cree



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





que debe de mantenerse el escanciado tradicional?

La tradición del escanciado debe mantenerse como rito para los iniciados pero, a la vez, me parece muy positiva la paulatina implantación de los escanciadores eléctricos que permiten disfrutar de la bebida y a públicos que quizá se retraigan a la hora de rellenar los culetes. Para los restaurantes asturianos en Madrid, ha sido su 'salvación'. Pueden ofrecer sidra en la mesa como cualquier otra bebida. Un éxito.

¿Es la sidra, por sí sola, un atractivo turístico que debe de rentabilizarse más?

Creo que sí y los operadores turísticos deberían fomentar las 'rutas de la sidra' en la que se visiten lagares, chigres y también restaurantes donde descubrir la calidad, por ejemplo, de una merluza o pixín a la sidra. Además, resulta divertido para los más jóvenes aprender a escanciarla siguiendo las reglas tradicionales. A mí me explicaron muy bien que el brazo que sostiene la botella ha de estar estirado por encima de la cabeza y el que sostiene el vaso estirado hacia abajo en el centro del cuerpo, que el vaso no se debe mover de ahí, lo que significa que el chorro de sidra es el que ha de buscar el vaso. Estoy seguro de que a los buenos turistas les encantará descubrir estas reglas.

¿Qué le parece la candidatura que están preparando los llagareros y la consejería de Medio Rural y Pesca para que la Unesco declare a la sidra patrimonio inmaterial de la humanidad?

Desde la Real Academia Española de Gastronomía apoyaremos esta candidatura, puesto que, como decía anteriormente, además de una bebida magnífica, la sidra es también una cultura, conservada por generaciones y generaciones de asturianos desde tiempo inmemorial y absolutamente ligada a Asturias, lo que me parece una extraordinaria singularidad. En todo caso, no será fácil conseguirlo.

¿En qué nivel situaría a la gastronomía asturiana?

Creo que se trata de una de las regiones que más ha evolucionado en España durante los últimos años. De hecho, la última edición de la Guía Repsol otorga tres soles al restaurante Casa Gerardo, de Prendes; dos soles, a Casa Fermín de Uviéu; Casa Marcial de Les Arriendes; y Real Balneario de Salinas; y un sol, para Casa Conrado y Deloya, de Uviéu; en Xixón, Casa Víctor y La Salgar; en La Pola Siero, el Asador de Abel; en Les Arriendes, El Corral del Indianu; en Pravia, El Patio de Balbona; en Castrillón, Koldo Miranda; en Ribeseya, La Huertona; en Mareo, La Solana; y en Pruvia-Llanera, La Venta del Jamón. Incluso la Guía Michelin ha distinguido por primera vez a un asturiano, Nacho Manzano, de Casa Marcial, con dos estrellas Michelin, lo que demuestra que las cosas no se están haciendo nada mal.

Siempre ha elogiado los quesos asturianos. ¿Se podría decantar por alguna variedad?

Asturies dispone de una amplia cabaña ganadera en la que el vacuno predomina sobre el ovino y el caprino. Una ganadería que es garantía de leches de calidad y, a partir de éstas, de excelentes quesos y mantequillas. Aunque la oferta es amplia y excelente y podría optar por otros muchos, me quedo con el Cabrales, milagro de las cuevas de los pastores, que conserva su tradicional elaboración; el Gamonéu, otra maravilla azul, con una impresionante calidad organoléptica; y el de La Peral, con su consistencia untuosa y su sabor un poquito picante y salado.

Para finalizar, quiero ponerle en un aprieto: ¿qué prefiere una espicha o degustar un pixín asturiano?

Sí que me pone realmente en un aprieto. Elegiremos en función del criterio del tiempo: si disponemos de poco, me tomaría una receta de pixín en un buen restaurante de Asturias; si hay un margen mayor y estoy en compañía de los amigos, nada mejor que prolongar una espicha a poder ser no lejos del mar.

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



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.

L'Ayalga. Prendes Pando 11. Xixón

Hacemos la cata este mes en la Sidrería L'Ayalga donde nos tenían preparadas dos sidras en su punto para que las probásemos en las mejores condiciones.

Facemos la tastia esti mes na Sidrería L'Ayalaga onde mos tenían preparaes dos sidres nel so puntu pa que les prebáremos nes meyores condiciones.



BUZNEGO
LOTE - 09G



NOZALA ORO
(ASTURVISA)
LOTE - 4

VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidra de color ámbar del báltico claro. Presenta un vaso con buen espalme, aguante duradero y un pegue muy fino y uniforme. Olor de media intensidad a fruta muy madura con notas de madera agradable y ligeras tendencias acéticas. Sabor igualmente de media intensidad, sidra muy fina que tiene una entrada en boca agradable y muy equilibrada, dejando un retrogusto de ligera acidez.

Sidre de collar ámbar del bálticu claru. Fai un vasu con bon espalme, aguante duraeru y un pegue perfinu y uniforme. Golor de media intensidá a fruta mui mauro con notes de fuste prestoses y llixeres tendencias acétiques. Saborgu tamién de media intensidá, sidre mui fino que tien una entrada en boca prestosa y mui equilibrada, dexando un retrogustu llixeramente acidosu.

Sidra de color rubio ceniza ligeramente opaco.

En vaso se comporta de forma excepcional y con mucha vistiosidad, espalme excelente, gran aguante y un pegue fino, uniforme y muy duradero. Olor de intensidad moderada-alta con mucha frescura y aromas muy afrutados y maduros, dejando aflorar ciertos volátiles secundarios que no enturbian la olfacción. Sabor complejo con matices iniciales ácidos que dan paso a amargos dejando una sensación final sabrosa y prolongada con una muy ligera acritud en garganta.

Sidre de collar arroxao llixeramente opaco.

En vasu compórtase de forma escepcional y con muncha vistiosidá, espalme escelente, gran aguante y un pegue finu, uniforme y mui duraeru. Golor d'intensidá moderao-alto con munchu frescor y arumes perafrutiaos y mauros, dexando aflorar dellos volátiles secundarios que nun enturbien la golifada. Saborgu complexu con matices ácidos nun entamu que dan pasu a amargos dexando una sesación final saborgorsa y prolongada con una mui llixera acritú en gargüelu.

Echaor: Salvador

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

SIDRACRUCIS

LA SIDRA

2010

De chigre en chigre

9 de llagar en llagar

Vienres 2 d'Abril

40 € autocar incluido

Teléfono de contacto: 646 87 92 56

UNIFORMIDAD CORRIOPIO

VESTIRSE Y CALZARSE PARA ECHAR SIDRA

Rosa María Corripio

Nueve de mayo - 13

Uviéu



En el pleno centro de Uviéu encontramos esta tienda especializada en ropa laboral que, aunque no se limita al sector hostelero, tiene entre nuestras sidrerías a buena parte de sus clientes habituales. ¿El motivo? ropa especialmente resistente, tejidos anti lejía y antimanchas, zapatos a prueba de sidra y de resbalones, personalización opcional de las prendas, asesoramiento y mucha variedad para elegir.

De sobra saben todos los chigreros -y demás profesionales del sector- el problema que representa el desgaste que el constante contacto con la sidra produce sobre la ropa y el calzado. Por eso, a la hora de buscar uniformes y calzados para el trabajo en las sidrerías, cada vez más frecuentemente, se recurre a tiendas especializadas en ropa laboral. En ellas, además de calzado adaptado a las necesidades de la hostelería y prendas específicas para camarer@s y cociner@s, podemos encontrar las últimas novedades y algo probablemente más importante aún: un asesoramiento personalizado y el consejo de personas que conocen a la perfección todas las tendencias y

calidades de materiales disponibles.

Para ello es importante contar con la experiencia de quien lleva ya muchos años en este tema; y eso precisamente es algo que podemos encontrar en Uniformidad Corripio. Aunque ya lleva cinco años en la calle Nueve de Mayo, los otros trece años atendiendo en su anterior tienda, que estaba situada en la esquina de Salesas, dan a Corripio una solera de más de veinte años viendo evolucionar el sector.

Cuando entramos en las actuales instalaciones de la empresa lo primero que nos llama la atención es el tipo de tienda. Acostumbrados como estamos a que en la mayoría de los negocios del sector se trabaje a través

de catálogos, sin ver las prendas directamente y bajo pedido, los pasillos de estanterías, los abundantes maniquíes mostrándonos los modelos y la ropa colgada a la vista son toda una novedad.

Rosa Corripio, la propietaria, nos explica así el motivo de este sistema de exposición. “Antes nosotros trabajábamos también a través de catálogos, encargando las prendas. pero decidimos cambiar a este sistema de venta porque no se puede dar precio de una prenda sin verla, sin tocarla; no se ve la calidad en un catálogo, y hay muchísimas calidades, distintas resistencias, hay ropa antilejía... depende del uso que se le vaya a dar y lo que el cliente esté buscando”

Por eso procuran tener en su tienda las prendas a la vista y al alcance del cliente, en un estilo de autoservicio textil que hace más fácil acertar en la elección. Por supuesto, si algo no está a la vista, lo que hay que hacer es preguntar, porque lo más probable es que puedan encargarlo.

Lo segundo en lo que nos fijamos es en el colorido y en los variados diseños de la ropa que tienen expuesta. No se trata de una selección de ropa en blanco/negro/verde sanitario. En Uniformidad Corripio se da mucha importancia a la innovación, por lo que procuran estar al día de las nuevas tendencias que aparecen en el mercado, tanto en tejidos como en diseños y colores, lo que se traduce en ropa de estilo muy actual y a la vez cómoda. Además, es posible y muy habitual en la hostelería, personalizar las prendas con el anagrama de la sidrería, ya sea bordado o serigrafado, servicio que también nos ofrecen en este establecimiento.

Aunque trabaja para diversos sectores laborales (limpieza, construcción, enseñanza, sanidad...) lo que más nos interesa a nosotros es la sección dedicada a la hostelería, más concretamente, lo que nos pueden ofrecer para trabajar con sidra. No podemos olvidar que la sidra estropea mucho tanto la ropa como el calzado. Por eso ofrecen a las sidrerías su gama de ropa especialmente resistente a la corrosión y al desgaste. Podemos encontrar pantalones antilejía, que por supuesto resisten también la sidra, tejidos especialmente resistentes a los lavados muy frecuentes e incluso ropa antimanchas, ideal lo mismo para trabajar detrás de la barra que para las cocinas.

En cuanto al calzado para las sidrerías, nos ofrecen la que ya es estrella: zapatos fabricados en material sintético, de diseño clásico, sin costuras, lavables incluso en lavadora, muy resistentes al efecto de la sidra, muy ligeros y que además protegen al camarero/a de ro-



zaduras y resbalones.

Como buenas conocedoras de las sidrerías de la zona, en Uniformidad Corripio ofrecen además un servicio de asesoramiento especial: no solo aconsejan sobre la ropa idónea teniendo en cuenta el sector y el uso que se le va a dar, sino que aconsejan en los estilos y colores más adecuados teniendo en cuenta los uniformes de los establecimientos de los alrededores “Para que no vayan todos iguales, que se distingan una sidrería de otra”

Para terminar, comentar que en estos tiempos de crisis y rebajas en Uniformidad Corripio también ponen su granito de arena y sacan a sus escaparates interesantes ofertas en ropa y calzado..



Testu y Semeyes: Lucía Fernández Marqués

SEGURIDAD CORRIPIO

Uniformes Laborales · Calzado de Seguridad
Calzado de Confort · Ropa de Agua, etc.

C/ Nueve de Mayo, 13 · 33002 OVIEDO
Tlf. 985 21 64 56 · Tlf./Fax 985 22 22 82

EXIR

DES RATIZACIÓN, DESINFECTACIÓN Y DESINFECCION

Marcelino Díaz García

Nueve de mayo - 2 - 1º A 4 · Uviéu

Tfn. 985 20 30 06



La presentación de servicios nel sector hosteleru con un nivel de calidá adecuáu ta íntimamente rellacionáu cola hixene y la salú. Sidreríes, restaurantes y hoteles tienen una importante responsabilidá de cara a los sos veceros, a los que nun pueden permitise ocasionar problemes de tipu sanitariu. Sistematizar la llimpieza y desinfección y cuntar con profesionales cualificaos y responsables que collaboren nel control y desaniciu de plagues ye fundamental na hostelería.

Exir, empresa dedicada a la desinfección, desinsectación y desratización, presta sus servicios a lo largo y ancho de la geografía asturiana, y ante nuestra pregunta de ¿qué puede ofrecer de especial Exir a sus clientes? Marcelino Díaz García, al frente de la empresa, no duda: seriedad y calidad de servicio. Ambas cosas de grandísima importancia cuando se está hablando de temas sanitarios.

Los establecimientos hosteleros no son los

únicos destinatarios de sus servicios, pero probablemente sí son el sector más influenciado por ellos, ya que, independientemente del hecho de que sean legalmente requeridos, la desinfección, desinsectación y desratización (DDD) en sidrerías son algo fundamental, a la hora de garantizar la salud de sus usuarios y también de las personas que en ellos trabajan. Y eso sin hablar de su importancia para la imagen del negocio. La aparición de insectos u otro tipo de plagas puede ser decisiva en contra

de la fama del establecimiento que las sufra.

Por eso, las empresas que, como Exir, se dedican a prestar estos servicios son en realidad importantes aliados de los hosteleros, ofreciéndoles tranquilidad y un servicio profesional bien hecho. El control de plagas puede ser entendido como una inversión, ya que, aunque sea pequeña, produce beneficios inmediatos a la empresa que lo hace adecuadamente.

Las condiciones ambientales de cocinas, almacenes y otras dependencias de los establecimientos hosteleros favorecen, a causa de las altas temperaturas ambientales y la humedad, el desarrollo y multiplicación, no solo de plagas, sino de microorganismos.

La desaparición del tradicional serrín en el suelo de las sidrerías asturianas disminuyó notablemente la incidencia de plagas, pero aún así, hoy en día el 80% de los problemas de este tipo que se presentan en nuestros chigres corresponden a infección por ratones o cucarachas: no se trata de un problema de higiene del establecimiento, ya que estos animales pueden aparecer incluso dentro de la mercancía, por lo que un control exhaustivo y periódico es imprescindible para mantener unos estándares de higiene adecuados y cumplir las normativas sanitarias.

Por otra parte, y aunque el control sanitario por parte de las autoridades varía notablemente de un Ayuntamiento a otro, en cualquier caso las revisiones son inevitables y antes o después aparece la necesidad de certificar la realización de estos procesos, así es que en muchos casos no es necesario constatar la aparición de una plaga, sino que se aplicarán los tratamientos mencionados como medida sanitaria preventiva.

Exir, empresa dedicada a los tratamientos de desinfección, desinsectación y desratización desde 1992 es, en todos estos casos, un importante aliado de los empresarios hosteleros. Su nivel de cualificación técnica les faculta para actuar como asesores siempre que aparezca una plaga o tengamos un problema de desinfección, y para darle solución rápidamente y con la mínima repercusión para el normal funcionamiento del negocio.

Cuando una plaga haga su aparición en nuestro establecimiento no tendremos que cerrar, como tenía que hacerse hace unos años, la sidrería durante unos cuantos días, para evitar así la posibilidad de



un efecto negativo causado por los productos utilizados: actualmente el uso de productos no nocivos para la salud humana permite que el tratamiento se realice en el día de descanso o incluso antes del horario de apertura, minimizando así las molestias ocasionadas a la sidrería, que puede mantener en todo momento sus horarios habituales.

Ante cualquier problema de este tipo, una llamada a Exir, una visita del especialista para evaluar el caso y presentar el presupuesto, y en aproximadamente 24/48 horas el problema estará resuelto.

Además de la desinfección/desinfectación inmediata, la empresa ofrece una especie de "garantía" o seguro, una cobertura para el problema tratado durante el plazo acordado (que normalmente es de un año) ya que Exir se compromete con el cliente a mantener durante ese tiempo los efectos del tratamiento aplicado, con las correspondientes revisiones, que podrán ser anuales, semestrales o trimestrales, y que se negociarán en cada caso acorde a las necesidades específicas del cliente y las exigencias de sanidad.



Testu y Semeyes: Lluçia Fernández Marqués

EXIR

www.exir.es · exir@exir.es

DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN

Tratamientos contra Carcoma y Termitas - Tratamiento Anti-Palomas

C/ Nueve de Mayo, 2 - 1º A4 · 33002 OVIEDO

Tlf. **985 203 006** Fax **985 203 111** Movls. **609 492 345 - 606 385 861**



VINOS FRANCOS

DISTRIBUIDOR Y EMBOTELLADOR

José Ángel Francos González

Carretera xeneral
Trevías (Valdés)



Vinos Francos ye una empresa instalada en Trevías, nel conceyu de Valdés, que s'encarga de distribuir los productos de Trabanco per tola costa occidental d'Asturies a partir de Cuideiru, zona onde'l consumu de sidre medró enforma. "Cuando entamamos a mover sidre per equí, hai más de venti años, vendíamos un 10 por ciento de lo que vendemos agora", señala'l so propietariu, José Ángel Francos. Una llabor de distribución que compaxina col embotellamientu de vinu d'El Bierzu y La Rioja nes sos instalaciones y que llueu comercializa nesta zona tan guapa d'Asturies baxo la so marca.

Vinos Francos, un negocio establecido en 1959 en Trevías, en el concejo de Valdés, es el distribuidor de Sidra Trabanco para la zona costera del occidente de Asturias, a partir de Cuideiru. Esta empresa es la que lleva la sidra de este llagar xixonés, uno de los más conocidos fuera de nuestras fronteras, a los pueblos del lugar, como Lluarca, Cuideiru o Veiga, donde muchos turistas y lugareños solicitan Trabanco a la hora de pedir una botella. Pero su labor no se acaba ahí. Vinos Francos también embotella vino de

Villafranca del Bierzo y La Rioja que distribuye como marca propia, y suministra otros productos por la zona, como vinos de Denominación de Origen, agua, refrescos, cerveza y productos asturianos.

José Ángel Francos es el propietario de esta empresa, que heredó hace 35 años. Sus principales clientes son restaurantes –"un 95 por ciento de los productos que movemos va para restauración y un 5, para alimentación", señala– aunque también cuenta con un pequeño muestrario de productos en la entrada



de sus instalaciones situadas en la carretera general, al poco de salir del pueblo en dirección a La Espina, donde muchos turistas se acercan a comprar sidra o fabes.

La sidra es uno de los principales productos con los que trabaja esta compañía de Trevías. Durante su historia, Vinos Francos trabajó con varios llagares, pero finalmente se decantó por Trabanco. “Andábamos buscando sidra para las cantinas y a través de la persona que me suministra los corchos, afincado en Siero, que también vendía a Trabanco, empezamos a trabajar con ellos”, comenta el propietario, quien recuerda que “tuvimos otros palos de sidra pero al final nos quedamos con este llagar”. “Llevamos más de 20 años con ellos y estamos muy contentos con la sidra, que siempre es muy igual, y con el servicio y trato de Emilio y Samuel”, añade.

Pese a que el occidente d'Asturies no es una zona excesivamente sidrera, “sí que se consume mucha sidra, sobre todo en verano, a partir de Semana Santa y hasta setiembre”, señala Francos. Sin embargo, el consumo de sidra cada día crece más y el dueño de la compañía nota como, año a año, se incrementan las ventas: “Cuando nosotros empezamos se vendía un 10 por ciento de lo que se vende ahora. Por el invierno, antes el consumo era nulo”. Tinéu, en lo que es el núcleo urbano, y las villas costeras como Cuideiru, Navia, L.Luarca, Veiga o Valdeparees, son los puntos donde más sidra se bebe en la actualidad.

Para Francos, la llegada del turismo a esta zona influye mucho en el consumo de sidra, pero también se percibe un mayor apego a esta bebida entre las gentes de

estas localidades, “sin llegar al nivel de Uviéu o Xixón”. Este salto se dio principalmente “en los diez últimos años, hasta llegar a las 14.000 cajas anuales que movemos en la actualidad, aproximadamente”. De Trabanco, Vinos Francos distribuye todos los productos: la sidra natural, la natural de manzana seleccionada, “que ya es el 40 por ciento de las ventas de sidra”, la Poma Áurea y Camín, ésta en verano. Y para turistas, en la exposición que tiene Vinos Francos en Trevías, los packs del llagar de Llavandera con vaso incluido.

Además de la bebida tradicional de Asturias, el punto fuerte de Vinos Francos, como su propio nombre indica, es el vino. Esta empresa de Valdés embotella vino de Villafranca del Bierzo y de La Rioja, principalmente. “Vamos a las bodegas, miramos los vinos que nos ofrecen y aquel que nos parece bueno en la relación calidad-precio lo comparamos para el año y lo traemos en cisternas a Trevías, donde lo embotellamos y lo comercializamos bajo nuestra marca”, señala el propietario de la compañía. A la hora de escoger, Francos se basa principalmente “en que guste a la gente”. Esto es, “que sea agradable al tomar y que invite a beber otro vaso más”.

Los vinos luego son distribuidos por restaurantes y establecimientos hosteleros de la zona. Pero en el vino propio no acaba el trabajo de la empresa, ya que también distribuyen vinos de denominación de origen de La Rioja, Rueda y Albariño.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

*Productu
asturianu
del mes*

XATA ROXA

CARNE D'ASTURIES

María Fernández Fernández
Distribución García Villazón, S. L.
La Pista, 13 - Mieres



Xata Roxa ye la marca baxo la que se comercializa la carne de la raza Asturiana de los Valles. Tienra, rosada y ensin grasa, la carne d'estos animales ye considerada como una de les meyores del mercáu estatal, comu muestra la so posición en Madrid, onde la marca vende ente'l 49 y el 52 % de la so producción añal. Amás, ye afayaiza p'acompañar con sidre, tanto la natural comu la de nueva espresión.
Too cien por cien asturiano y de calidá.

La Asturiana de los Valles es una raza vacuna que se distingue por la excelente calidad de su carne. Un total de 320 ganaderos trabajan en estos momentos en la cría de esta variedad de animales puros, con pedigrí, que se destina al consumo cárnico y que se comercializa bajo la marca de Xata Roxa, creada en el año 2001. Con el lema "el verde se ha hecho carne", estos ganaderos integrados en la Asociación Española de criadores de ganado vacuno de la Raza

Asturiana de los Valles (Aseava) buscan utilizar los métodos tradicionales de crianza del ganado unidos a las mejoras tecnológicas para dar "a nuestros clientes todo el sabor de la tierra en las mejores condiciones de calidad", reza la publicidad de Xata Roxa.

María Fernández, directora técnica de Xata Roxa, explica que la idea de la creación de esta marca "surge de cara a intentar revalorizar su producto a los



ganaderos, para que sea diferente y de mayor calidad. Para eso buscamos animales de raza y aprovechar los recursos naturales para producir esos animales. En Asturias tenemos mucho verde, mucha montaña, muchos puertos, y lo lógico es sacar provecho de esos recursos con los consiguientes beneficios que tienen". Así, los *xatos* son amamantados or sus madres hasta los cinco meses, y luego se les empieza a engordar "con un método con el que no buscamos que crezcan mucho en poco tiempo, sino que lo hagan de forma natural".

La ternura es la principal cualidad de la carne de la raza Asturiana de los Valles, que también destaca por ser una carne rosada, ni roja como la carne de añejo o la de buey, ni rosada clara como la de la ternera blanca. Asimismo, tampoco tiene grasa "lo que la hace muy apetecible visualmente", señala Fernández, que matiza que "sí tiene grasa entreverada, pero no de cobertura". "Todas estas cualidades hacen que sea una carne que está saliendo muy bien al mercado", añade.

Y donde tiene más éxito la marca Xata Roxa, pese a que pueda sorprender, es fuera de Asturias, en especial en Madrid. "Allí vendemos entre el 49 y el 52% de la producción, dependiendo del año. Tenemos un gran éxito", resalta la directora técnica de la marca, que tiene un próximo objetivo: "exportar esta carne a Europa, lo que ya está en estudio". Cabe destacar que la Xata Roxa no es una carne que pueda encontrarse en cualquier sitio, sino que solamente está disponible en establecimientos que ofrezcan productos de calidad. Mientras, en restauración es distribuida por García Villazón, SL, también con mucho éxito "porque es un seguro para el hostelero".

Como no podía ser de otra manera, esta carne combina perfectamente con la sidra, ya sea la natural o la de

nueva expresión. De hecho, en las ferias de productos de calidad, Xata Roxa siempre se promociona con sidra, recibiendo las alabanzas de los clientes. "En un primer momento dudamos de cómo podría casar la carne con la sidra de nueva expresión", comenta Fernández, "pero vimos que se complementan perfectamente, al igual que la sidra natural".

En el año 2009 se sacrificaron un total de 1.126.972 kilos de esta carne frente a los 1.015.000 del 2008, que en animales significa 4.737 y 4.094 canales, respectivamente. El crecimiento en el último año es, por lo tanto, del 15,70 %. Esta cifras superan con creces a las del 2003-primer año en el que salió el producto al mercado a través de unos mayoristas-, cuando se sacrificaron 514.000 kilos.

La sala de operaciones de Xata Roxa se encuentra en Llanera, donde se hace la gestión técnica y donde se encuentran los mejores ejemplares de la raza que hay en todo el Estado, mientras que la sala de despiece se encuentra en Mieres. "En Llanera está el centro de testaje, donde buscamos a los animales hijos de madre de futuro semental. Aquí les damos una alimentación homogénea y miramos cuánto crecen y las características raciales. Con eso buscamos los mejores animales para la inseminación artificial. Suelen llegar al centro 150 ejemplares al año y nos quedamos con uno, dos o con ninguno", explica.

Tal es la calidad de la raza Asturiana de los Valles que existen ejemplares en todo el Estado, en especial en zonas de trashumancia, como Extremadura. Incluso existe una lista de espera de 200 ganaderos que quieren incorporarse a la marca. "Seguimos creciendo, pero no a un nivel para dar cabida a tantos ganaderos. Preferimos asegurar la calidad", afirma Fernández.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

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.



SEIDR: Diod Gadarn yr Afallen.....

Editorial Gwasg Carreg Gwalch

Autor: John Williams- Davies

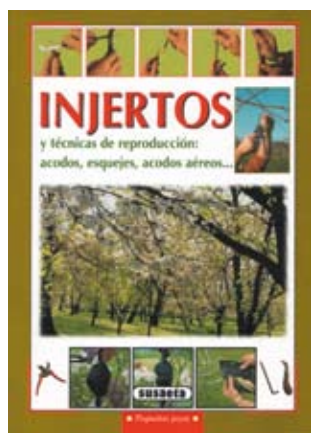
Fecha: 1986

Estudio que desarrolla lo concerniente a la elaboración tradicional de la sidra en Cymru (Gales), desde el siglo XIX a la actualidad. Cuenta con profusión de imágenes que suplen parcialmente la dificultad que para nosotros pueda representar el que esté escrito en lengua galesa.

Resulta especialmente interesante comprobar las similitudes existentes con la forma de elaborar sidra en

nuestro país, dejándonos una sana inquietud por conocer de primera mano cómo se desarrolla todo el proceso en Cymru y con el paladar deseoso de poder probar la sidra galesa.

CURIOSO



INJERTOS y técnicas de reproducción: acodos, esquejes.....

Edita. Susaeta

Autor: Adriano del Fabro

Fecha: 2000

Llibru perinteresante que desplica en qué consiste un inxertu, cuales son les principales téuniques, y les condiciones y estaciones del añu más afayaices pa rializalu, con referencias a los meyores portainxertos a utilizar.

Con abondos debuxos y semeyes, acompangaes de desplicaciones cencielles y precisas, aída enforma a la compresión y el dominiu téunicu del inxertu.

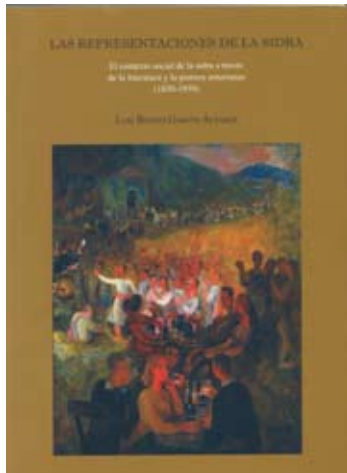
Pesia nun tratar específicamente del pumar, nel llibru apaecen recoyíes munches especificidaes respetu al mesmu, lo que fai d'elli un llibru de consulta y estudiu.

INTERESANTE



R O S

Estos llibros formen parte del fondu bibliográficu del **Cientru de Documentación Sidreru** (F.ASTXXI - LA SIDRA) y tan a dimposición d'aquelles presones que puean tar interesaes na so consulta



LAS REPRESENTACIONES DE LA SIDRA. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas (1850-

Edita. Red de Museos Etnográficos de Asturias
Autor: Luis Benito García Álvarez
Fecha: 2008

Interesantísimo en cuanto a planteamientos generales, el libro presenta notables carencias a la hora de concretarlo respecto a la sidra, con ausencias notorias en las referencias; y lo que es mucho peor, con una serie de errores y tergiversaciones respecto a la sidra asturiana que no solo denotan enormes lagunas del autor respecto a la misma, sino que, dada la

prevalencia de la que goza la letra impresa, contribuyen a generar confusión y a difundir equívocos y errores de bulto.

Merecería una reelaboración mucho más profunda y una atenta corrección de los contenidos para evitar los mencionados despropósitos.

DECEPCIONANTE



Agricultura General.....

Edita. Imprenta Real (Madrid)
Autor: Gabriel Alonso de Herrera y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense
Fecha: 1818

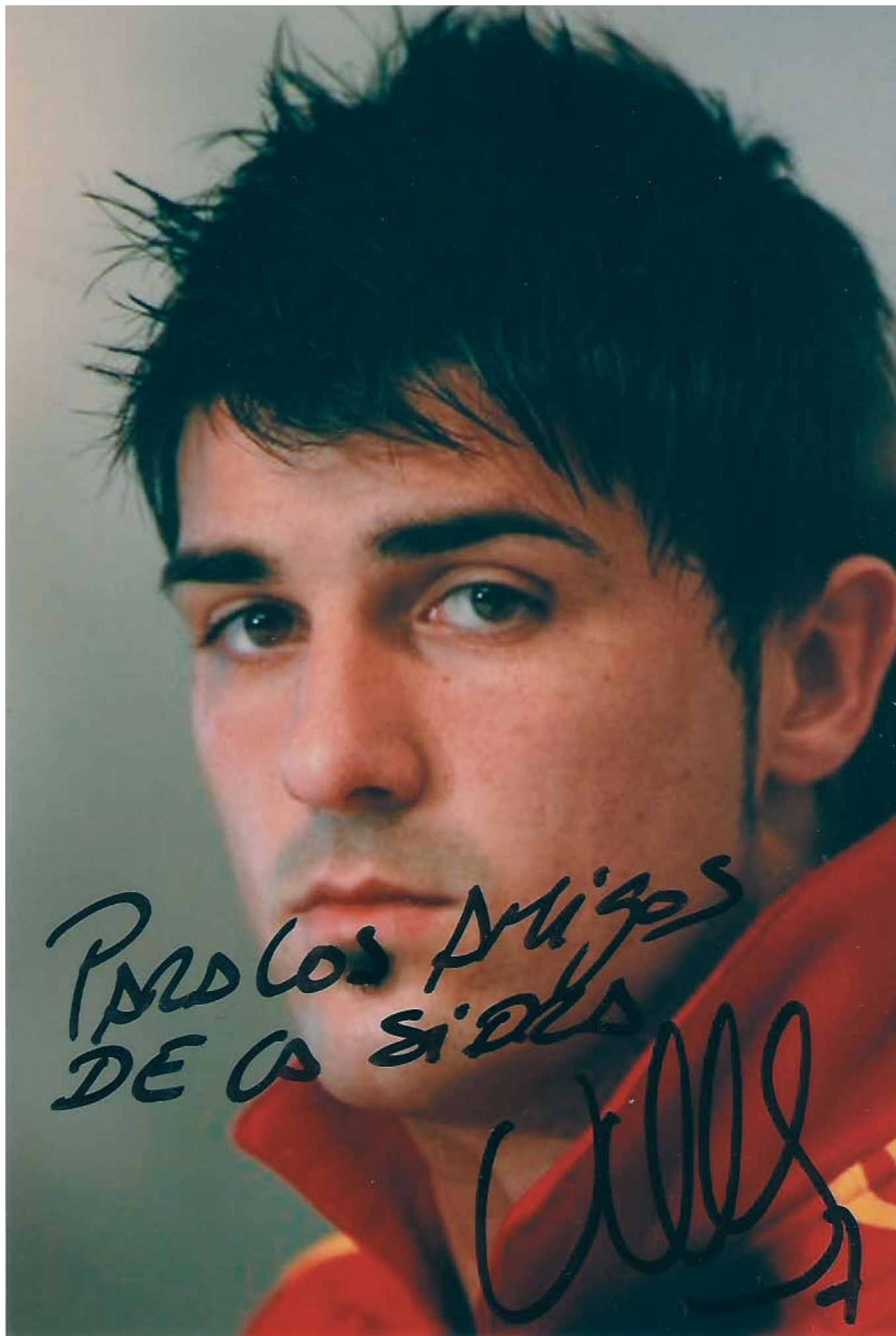
Rializada sobro'l testu orixinal de 1530, correxíu y adicionáu pola "Real Socieda Económica Matritense", a la qu'atalantamos tien d'atribuyise l'amplia referencia a la sidre asturiano qu'apaez nel tomu II de la mesma, y que da la impresión de ser una "reellaboración" de los datos fechos públicos na edición

de 1802 del "*Diccionario Universal de Agricultura..*" referenciáu en LA SIDRA nº 73.

Quedémosnos con una frase: n'Asturies "se hace la sidra más exquisita de España, y aún acaso la mejor de Europa"

DOCUMENTU HESTÓRICU





“Echo de menos la familia, la sidra y les fabes”

Ye asturianu y ún de los meyores delanteros del fútbol mundial. N'estáu de gracia y liderando durante tola temporada la tabla del 'Pichichi' en Primera División, David Villa (Tiuya, 1981) ta viviendo los meyores años de la so carrera comu demuestren los 100 goles qu'algamó nel Valencia en namái 151 partíos de Lliga defendiendo la camiseta del equipu 'ché'. Dende la distancia, l'es del Sporting nun escaez la so tierra y nun son pocos los guiños que fai a los sos paisanos comu son eses celebraciones nes que 'El Guah.e' lleva'l so brazu asemeyando echar un culín. Y ye que Villa, al contrario qu'otros estrelles del fútbol modernu, nun escaez los sos raigaños y l'esfuerzu que lu llevó a trunfar nel fútbol dende que marchó del Llangréu a los campos de Mareo pa trunfar, dalgo que demuesa cola so amibilidá pa colos medios de comunicación del país. Pesía l'axenda apretada que tien el de Tiuya, sacó tiempu p'atender a LA SIDRA y mostrar el so interés pola bébora tradicional d'Asturies.

¿Sueles tomar sidre cuandu vienes a Asturias?

Sí, nun tan de siguío comu quinxera pola mio condición profesional, pero sí qu'esfruto de la sidre.

¿Por qué celebres munchos de los tos goles asemeyando echar un culín?

Pa mandar un saludu a tolos amigos asturianos. Ye un xestu mui nuestro.

¿Qué ye lo que más echés de menos d'Asturies?

La familia, la sidre, les fabes y el paraísu natural.

En Valencia compartes vestuariu con otru asturianu declaráu, Juan Mata. ¿Soleis quedar pa esfrutar de los productos del país?

Claro que sí, dalguna vez xuntámonos pa ello, anque ensin abusar.

Villa nun pue negar el so amor a Asturias y los aficionaos asturianos la so devoción por 'El Guah.e', que ta camín de convertise nel meyor futbolista asturianu de la hestoria, siempre col permisu de Quini. Por ello, esperamos continuar viéndolu echar culletes nos estadios de tol mundiu, lo que va ser sinónimu d'éxitu pal de Tiuya y d'arguyu pa los asturianos y amantes de la sidre.



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 985 741 746 · 33186 EL BERRÓN

cpocholo@telefonica.net



La sidre y les llingües gremiales asturianas (I)

N'Asturies, al zusmiu formentáu de la mazana, llamámoslu sidra o sidre, de manera xenérica. Asina venimos faciéndolo dende más de dos mil años. El términu, milenta veces repetíu a lo llargo de la hestoria, remanez del llatín 'sicera' qu'al empar, vien del griegu 'sikera' y ésti del hebréu 'shikar'. Términos toos ellos que definen una bébora que nin ye vinu nin ye cerveza, y que coesistió con estos dende l'entamu la hestoria.

Pero tamién hai n'Asturies otres maneres de nomar la nuesa querida sidre, la mazana o'l chigre, quiciaves non tan conocíos y que, sicasí, ya nun son a usase comu antañu, más que nada por pertenecer a determinaos coleutivos gremiales que por desgracia, yá desapaecieron o tan a piques de desapaecer. Asina podemos citar ente otres: la xiriga o tamargu de los teyeros de Llanes, el varbeo, cascón o donjuan de los cesteros o goxeros de Peñamellera, el mansolea de los zapateros de Pimiango, l'ergue de los canteros de Ribeseya, el bron de los caldereros de Miranda, coles sos tres rames: el broun de los caldereros de Auvernia (Francia), el buron de los albarderos de Fornela (Lleón), el bron de San Xuan de Villapañada (Grao); el tixileiru de los cunqueiros de El Bao y Sisterna, los dos pueblos del conceyu d'Ibias, y de El Corralín y Tablao, del conceyu de Degaña, y el maconeiru de los maconeros de Degaña y tamién el falar al resve de los pescaores de Cimavilla, en Xixón. Amás, paez qu'hebio otru usáu polos ciegos asturianos, la garisma, y ainda ún más faláu polos carreteros de Llanes, polos zapateros de Noreña... estos caberos perdíos pa siempres...

Asturies bien pue dicise que ye tamién un «Paraísu de les llingües gremiales».

La xiriga o tamargu

Cualquier diccionariu que se consulte -en castellanu o n'asturianu- arreyta en primer llugar el términu xiriga con xerga y, poro, cola fala de grupu de marxinales o de determinaos oficios. Asina'l Diccionariu de la Academia de la Llingua Asturiana dá-y dos aceiciones, de mano, "falaxe especial qu'usen los miembros de un gremiu, d'un grupu", y darréu, "falaxe especial qu'usen los teyeros de Llanes". Dotramiente, Corominas, nel so Diccionario Etimológico de la lengua castellana, alluga l'orixe del términu nel francés 'jargon' o xergón, y considera'l términu 'xiriga' comu una alteración llocal moderna col que se-y da nome a la xerga de los teyeros, canteros y cesteros (maconeros n'asturianu). Por embargu, la xente vieyo al entrugá-yos pola xiriga, péta-yos más dicir 'mascuencie', 'mascuenciu', o 'vascuenciu', de xuru por definir el so componente

vascu na ellaboración del pallabreru. Comu curiosidá dicir que nel sieglu XIX y nos entamos del XX, en delles cases comerciales de Méxicu, fundaes por asturianos del oriente d'Asturies esixien a los dependientes que supieran la xiriga, pa usala ente ellos nos comercios.

Términos sidreros en xiriga:

Ardina: aguardiente, (Tamien: peñascarol).

Bayuca: chigre

Bayuqueru: chigreru

Xagarda: mazana

Xagardúa: sidre.

El bron

En Miranda, (Avilés) existen ciertos vocablos en bron, la xerga de los caldereros o "xagós", coles sos tres rames: el broun de los caldereros de Auvernia (Francia), el buron de los albarderos de Fornela (León), y el bron de San Xuan de Villapañada. Si mos decatamos qu'ente los sieglos XVIII y entamos del XX el bron taba bien vivu, de xuru s'usarien más d'una vez los términos que copiamos darréu a títulu de curiosidá:

Xarapa: sidre

Pumosa: mazana

Pumoseiro: mazanal, pumar

Tonesca de xarapa: botella de sidre

Cope de xarapa: vasu de sidre

Proix chipeno de xarapa: "Un culín".

El nome de xarapa foi bien común ente los avilesinos de primeros del sieglu pasáu. Valgan estos dos exemplos. El primeru tomáu d'un anunciu del Bar La Parra onde diz: "Hay Xarapa". El segundu unos versos de Manín de la Llosa qu'asoleya La Voz de Avilés (25-III-1915) pola mor de la fiesta de El Bollu lo que vien darréu:

"...Dicen que vien d'Uviéu
un tren botixo;
pa la fiesta del Bollu
iqué regocixo!
Dicen que traen todos
en la solapa
un llaziquín muy guapo
ivaya xarapa!..."

.. /..



Testu: Fernán Gonzali Llechosa

El IV Certame de Cancios de Chigre de La Pola Sieru contó con 19 participantes



Un total de 19 tertulias procedentes de toda Asturias participaron en el IV Certamen de Cancios de Chigre en torno a la sidra, que organiza el colectivo Amigos del Roble. La muestra tuvo lugar en varios chigres de La Pola Sieru coincidiendo con el Antroxu polesu.

Las 19 tertulias participantes en esta cuarta edición del certamen contaron con refuerzos de alto nivel, como Anabel Santiago y Bibiana Sánchez, en el caso del viernes, y de Celestino Rozada y la local María José García, el sábado.

Por otro lado, todos los representantes de las tertulias fueron recibidos el viernes en la Casa de la Cultura por representantes municipales.

El Llagarón, de Candás, gana el premio a la mejor sidrería de los VI Premios de la Crítica



La calidad de sus productos y de la sidra fueron las razones que llevaron al jurado de los VI Premios de la Crítica a otorgar al Restaurante El Llagarón, de Candás, el galardón a la mejor sidrería. Eufrasio Sánchez, Luis G. Bada, Eduardo Menéndez Riestra, Francis F. Vega y José Manuel Vilabella, fueron las personas que conformaron el jurado.

“Su secreto es una fórmula sencilla: la calidad”, recordó Luis G. Bada a la hora de otorgar el premio a este chigre de Carreño. Un galardón, sin lugar a dudas, que sirve para reconocer el esfuerzo de los propietarios de El Llagarón, especialista en pescados y mariscos. Así, entre sus platos más destacados encontramos la parrillada de marisco ‘El Llagarón’, la parrillada de pescado, el arroz con bugre, la caldereta de marisco o de pescado, la paella de marisco especial y la parrillada mixta.

Otros establecimientos premiados, en sus diferentes categorías, fueron La Salgar (Xixón), Casa Néstor (Lluanco), Balbona Pasteleros (Xixón), Del Arco (Uviéu) y el Serida.




LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

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

www.sidreriaoslagos.com
Email: sidreriaoslagos@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
hosteleriaelnaranco@gmail.com



La Sidre d'Escoyeta con Haití

L'asociación de llagareros donó 6.000 euros a UNICEF p'aidar a normalizar la vida del país caribeñu tres el terremotu



El terremotu de 7,3 graos na escala Richter qu'azotó Haití'l 12 de xineru y les sos répliques nun dexaron indiferente a naide. Esti país pequeñu del Caribe que comparte islla cola República Dominicana y que ye'l más probe del continente americanu, sufrió una desgracia natural indescriptible, con miles de muertos peles cais y la gran mayoría de les edificaciones destrozaes. La solidaridá de los ciudadanos de tol mundu nun tardó en ser efeutiva y, dende'l primer momentu, escomenzó a llegar dinero a la islla pa reconstruyir el país y aidar a la so población nestos momentos tan tristes y duros. UNICEF ye una de les munches organizaciones que trabaya nel llugar y que canaliza esi sofitu solidariu al que se sumó recientemente l'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta.

Esti colectivu, formáu por seis llagareros, donó un total de 6.000 euros a l'axencia de Naciones Xuníes que tien comu oxetivu cimeru garantizar el cumplimientu de los drechos de los neños y neñes del mundiu; perres que salieron del homenaxe que l'Asociación fixo a Luis Foncueva, "gran llagareru que morriera en xineru d'hai

dos años y que dexó un gran recuerdu ente nosotros", señaló Samuel Menéndez Trabanco, portavoz de l'Asociación y xerente del Grupo Trabanco. Nesi actu subastóse una colleición de sidre y una parte d'esi dineru foi'l que recibió'l 3 de febreru UNICEF nun actu nel Gran Hotel Jovellanos. El restante, va ser destináu a otra causa humanitaria que va dase a conocer próximamente.

"Los asturianos somos por naturaleza mui solidarios con tolos problemes que xurden nel díi a díi. Tres esta catástrofe que mos conmocionó a toos, el mundiu la sidre nun podía ser ayeno a ello y los seis llagares que conformen el colleutivu decidimos pasar a la solidaridá activa", comenta Menéndez Trabanco, que depués aseguró que "de xuru qu'a Luis Foncueva prestaría-y enforma esta decisión porque yera una persona mui humana y mui solidaria". El portavoz d'esti colleutivu tamién señaló que "esperamos que la nuesa aportación pequeña sirva pa que d'una desgracia grande'l país, que yá taba viviendo una catástrofe, pueda xorrecer llibremente y que los neños puedan tener una bona educación".



Ángel Naval, presidente d'UNICEF n'Asturies, foi l'encargáu de recoyer en presona esta aportación, que negó que fora "pequeña". "Una bolsina que ye un compuestu a base de cacagüés p'alimentar a los neños y saca-yos de la emerxencia cuesta 32 céntimos. Deben de comer tres al día, que son 90 céntimos diarios. Nun mes..., esi neñu sal de la desnutrición crónica", rellata Naval.

El presidente n'Asturies de l'axencia faló sobro lo que ta faciendo UNICEF n'Haití, una vez que yá pasó lo peor tres los terremotos. "UNICEF ta atendiendo les necesidaes de miles de neños tres les consecuencias del temblor de tierra. Diez aviones llenos de suministros d'UNICEF yá aterrizaren n'Haití y na República Dominicana. Éstos contienen tanques d'agua, xeneradores llétricos, 'kits' d'hixene, pastilles potabilizadores, sales de rehidratación oral, melicamentos, vacunes, material escolar y otros munchos más suministros necesarios p'atender les necesidaes más urxentes", destaca Naval.

UNICEF tamién ufre sobro'l terrén asistencia médica, nutrición, agua y saneamientos nuevos a más de 250.000 neños y neñes. L'organismu, amás de dar agua potable

a 440.000 presones al día y de reparar el saneamientu dañáu pol temblor, ta creando espacios seguros para 1.000 menores non acompañaos que tan recibiendo alimentu, atención psicolóxica y protección, anque l'oxetivu de UNICEF ye'l de acoyer a 200.000 neños y neñes. La cantidá de raciones d'alimentos enerxéticos, a los venti díis del terremotu, llegó a les 22.000, y el 1 de febreru principiaron de nueu les clases nos colexos que quedaron en pie. Mentres, dende esti colleutivu mundial d'aida a la infancia esperen vacunar a 600.000 rapacinos y rapacines escontra'l sarapicu, la difteria, la tosferina y el tétanos.

Según pallabres de Naval, UNICEF lleva implantada n'Haití "dende 1949 y cuenta con un equipu de 88 profesionales nel país dende enantes del terremotu, una cantidá importante que da una idega de lo que yera'l país enantes d'esta desgracia". Por últimu, el presidente de l'axencia n'Asturies garantizó que "tola ayuda recibida ta siendo directamente destinada a l'atención a la infancia n'Haití", pa depués agradecer "la solidaridá, esfuerzu, implicación y compromisu" de toles persones y asociaciones que collaboren con UNICEF.



Sidre d'Escoyeta va algamar esti añu los 1,7 millones de botelles

Los llagares esperen que la sidre d'esti añu seya de gran calidá gracies a les condiciones climátiques



Los llagares que trabayen con mazana seleicionada esperen llegar a la producción de 1,7 millones de botelles cola collecha del 2009, según asegura nun comunicáu Samuel Trabanco, portavoz de la Sidre Natural de Mazana Seleicionada y xerente del Grupo Trabanco. Esta cifra débese a un aumentu del 13 % na recoyía de mazana asturiana de les 20 variedaes coles que se fai esta sidre d'una gran calidá. L'añu pasáu, la collecha del 2008 permitió una producción de 1,5 millnes de botelles.

Sicasí, los datos d'esti añu sorprendieron a los llagareros, que contaben con una mayor producción alserañuimpar y esperabentener una mayor cantidá de mazana nes pumaraes asturianas, lo que nun impidió superar les cifres de la collecha del 2008. La falta de mazana n'Asturies a la hora d'entamar el mayáu foi la gran sorpresa de la temporada, lo que dio problemes a los productores menos previsores p'algamar la materia prima necesaria pa enllenar los sos llagares no que cinca a la producción de sidre natural. Muchos d'ellos tuvieron que tirar a última hora de mazana bretona o normanda pa poder

cumplir coles sos espeutatives de producción, una opción que los llagareros de sidra seleicionada nun puen utilizar por facer esta bébora con mazana asturiana avalao con un certificáu de garantía de calidá.

La cantidá de 1,7 millones de botelles de sidre d'escoyeta que van producise va ser abondo p'abastecer el mercáu nacional y l'internacional, nel que ca vegada la sidre asturiana tien más presencia. "Llevamos cuasi una década nel mercáu y esto permítemos axustar la producción al consumo en mercaos nacionales ya internacionales. Nesta ocasión, cuntamos con menos frutu del esperáu pero creyemos que la collecha 2009 va ser abondo pa mantener el ritmu actual de ventes", desplica Trabanco.

Nun hai mal que por bien nun venga y la falta de mazana equilibrase cola so alta calidá. Nesi sen, José Manuel Riestra, xerente de Sidra Muñiz, otru de los llagares que produz sidre con mazana seleicionao, asegura que "nun hubo tanta mazana comu s'esperaba, pero la calidá del frutu sí superó



les espeutatives xenerales. La sidre d'esta collecha apunta bones maneres, yá que nes cates primeros pue apreciase qu'ésta va ser una sidre equilibrada, una característica básica pa falar de calidá".

La bona calidá de la sidre que s'espera pa esti añu ye pol aumentu de les hores de lluz que recibió'l frutu esti branu, más de lo avezao n'Asturies. Ello lleva a que medre la concentración d'azucres na materia prima, lo que pue permitir un aumentu del grau d'alcohol de la bébora. "De toes formes, habrá qu'esperar a qu'avance la formientación de la sidre pa establecer a ciencia cierta les primeras carauterístiques de la collecha 2009", señala Trabanco.

Los llagares que participen na elaboración de sidre natural de mazana seleicionada son Trabanco, Muñiz, Foncueva, Peñón, El Gobernador y La Nozala. El productu que se fai nestos llagares con venti variedaes de mazana de sidre asturiana selleicionao ta garantizáu pol Bureau Veritas Certification, entidá que fai auditoríes sobre'l procesu d'elaboración col fin de que se cumpla'l Reglamentu d'Usu de la Sidre Natural de Calidá.

Yera de pera, la sidra... y bien ufanos que tan

De fechu l'eslogan de la nuea campaña de la sidra de pera Magners diz lliteralmente "100% fecho de pera ¿quies apóstalo?"



La sidre de pera ye anguañu un productu esóticu n'Asturies, pero non siempre foi asina. Hasta hai bien poco d'años yera un productu que se facía en dellos llagares asturianos. Malque d'escasa producción y menos apreciá que la de mazana, la sidra de pera yera una realidá asturiana que morrió entráu'l sieglu XX.

Daqué asemeyáu pasaba na fastera de Tiperary -Irlanda-, onde la marca sidrera Magners vien de recuperar esa tradición. Y ye que tres de más de setenta años de producción de sidra de mazana, la veterana marca decidió variar de fruta y prebó cola sidra de pera, garantizando que seya siempre 100% pera y 100% europea. Disponible nos mesmos tamaños y al mesmu preciu que la so sidra de mazana, la nuea variedá ta teniendo abondo ésitu mesmo en pubs qu'en restaurantes. Eso si, tamién avisen de que'l so secretu nun ye namái la calidá de los sos ingredientes, sinón la so "receta secreta de sidra de pera".



Amplíase un mes máis la exposición de Semeyes en La Galana

Énte la perbona acoyía, Abel González, xerente de La Galana, decide allargar la exposición al mes de marzu



La Galana y LA SIDRA van ampliar un mes máis la exposición del III Concurso de Semeyes de la revista qu'acueye esta sidrería xixonesa col patrocinu de Sidra JR. L'éxito que ta teniendo la muestra ente los veceros y les presones que s'averen a la Plaza Mayor pa ver la exposición va permitir qu'ésta continúe a disposición del públicu tol mes de marzu. LA SIDRA faló con Abel González, xerente de La Galana, sobre les reacciones y opiniones de los qu'esfrutaron d'esta muestra coles meyores semeyes del concursu, y del futuru d'esti certame.

La exposición de les meyores fotos del III Concurso de Semeyes LA SIDRA instalada na sidrería La Galana dende'l 22 de xineru va ser allargada nel tiempu....

Sí, visto los resultaos que ta teniendo vamos a ampliar la exposición un mes máis, fasta finales de marzu. La xente ta mui contento y ta xenerando munchu debate, nel bon sentíu. Los veceros comenten les semeyes que-yos gusten más y les que-yos presten menos y creo que ye una actividá cultural mui guapa.

¿Tolos comentarios de los clientes son positivos hacia les semeyes y la so calidá?

Los comentarios son mui favorables y por eso queremos dar más posibilidaes a la xente que nun conoza tovía la exposición pa que vengan per equí y puedan esfrutala.

¿Qué ye lo que-yos llama más l'atención de la exposición?

La variedá de la fotografía. Les presones cuando se imaxinen una semeya sobre la sidre, quiciabes porque nun ye habitual ver fotografíes sobre esta bébora, piensen nun llagar o una imaxe más xeneralista. Entós, cuando lleguen aquí, ven qu'hái un gran abanicu de posibilidaes. Eso, ensin contar les semeyes que quedaron fuera, yá qu'equí solo se ven unes poques de les más de 700 fotografíes presentaes al concursu.

Son semeyes mui artístiques, ¿non?

Sí, tenemos fotografíes mui artístiques. Otres destaquen pola so humanidá, lo qu'a la xente gusta-y



muncho.

¿Ye normal ver una esposición asina nuna sidrería?

Non y, por ello, muncha xente que vien pel chigre sorpréndese. Los veceros, sobro tou los non habituales y los turistes, interésense por ella y entrúguenmos sobro la hestoria d'esta esposición. Creo que nun hai iniciativa paecía a esti concursu fotogràficu de la sidre.

Enantes dicía que había muncho debate ente los veceros sobro les semeyes. ¿Hai alcuertu en que 'Sidra en San Xuan', de Pedro Romero Moya, ye la meyor?

Hai de tou. Pude sentir les opiniones de xente a los que-yos gusta muncho y otres presones que piensen qu'hai otres que tamién podíen ganar. Ta claro que 'Sidra en San Xuan' ye una foto guapa y que merez ganar, pero tamién otres mui bones.

¿Y ente los trabayadores de La Galana?

Tamién esiste debate. Caún tenemos la nuesa semeya

favorita.

¿Piensa La Galana seguir collaborando con esti concursu?

Gustárame na midía que podamos. Siempres que LA SIDRA cuente con nós, prestaríanos seguir collaborando col concursu porque lleva yá tres años, tien una trayectoria, y tanto la revista, comu'l patrocinador, **Sidra JR**, y nós, queremos que dure nel tiempu y se consolide. Camín d'ello lleva, porque ca añu hai más semeyes presentaes y el nivel de fotografía ye meyor.

Esta sidrería siempre gusta de colaborar coles iniciatives culturales que se faen en Xixón.

Sí, gústamos vivir la ciudá y tar vinculaos a les actividaes que se celebren. Agora vamos a colaborar con FETEN, la Feria Europea de Teatru pa Neños y Neñes, ofreciendo un tipu de menú a los grupos y presones que van a participar nelli y facilidaes pa que la xente pueda venir equí. Préstamos tar siempres na vanguardia y apostar polos eventos culturales de la ciudá.



Todo una tradición. En su sencillez.

AGUARDIENTE DE MANZANA

L'Alquitara del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GARDI

ORIGINAL
-100% NATURAL





CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

Titana, Sierra, Principado de Asturias - España
Tfno y Fax: (+34) 985 985 895
Tfno. móvil: (+34) 639 681 736
correo@caseria-sanjuan-del-obispo.com
www.caseria-sanjuan-del-obispo.com

Sidra + caltenible

Guía de bones práutiques pa los llagareros asturianos



El Cienru d'Eficiencia Enerxética de Gas Natural, en colaboración cola Axencia llocal de la Enerxía de Xixón, la Universidá d'Uviéu y dellos llagares, vien d'espublizar un estudiu con suxerencies pa meyorar la eficiencia enerxética nos llagares asturianos

El pasáu llunes 15 de febreru presentóse en Xixón la “Guía de bones práutiques nos llagares asturianos” un estudiu que desendolca dalgunes midíes práutiques fáciles d'implantar nos llagares asturianos col envís de meyorar la so eficiencia enerxética y la so caltenibilidad.

Dulce Gallego Canteli, conceyala de Mediu Ambiente del Ayuntamientu Xixón, Hilario Lopez Garcia, direutor de la Escuela Politécnica Superior d'Inxenieros de Xixón, José Javier Guerra Roman, responsable del Cienru d'eficiencia enerxética de Gas Natural, Gonzalo Espina direutor del Parque Científicu y Teunolóxicu y Jose Luis Pravia, en representación de l'Axencia llocal de la Enerxía de Xixón, foron los encargaos de desplicar a los allí aconceyaos, mayoritariamente llagareros, la emportancia d'aplicar midíes de control enerxéticu que faigan más caltenible, ecolóxica y económicamente, la producción sidrera.

L'informe, frutu del Conveniu de Collaboración que firmaren va 2 años les entidaes anantia nomaes, recueye un resume de los gastos enerxéticos n'Asturies, en xeneral, y más en particular el gastu

enerxéticu y los índices d'eficiencia enerxética nos llagares asturianos. p'algamar estos datos cuntaron col sofitu direutu de cuatro llagares, que collaboraron apurriendo datos: los Bayones, Muñiz, El Duque y Viuda de Corsino.

Del estudiu estráese la conclusión de qu'esiste un emportante potencial d'ahorru en materia d'eficiencia enerxética, ello ye, que cola aplicación de cencielles midíes podría algamase un nivel d'ahorru emportante, valoráu nun porcentaxe aprosimáu d'un 13,8% de la enerxía que se consume nel procesu d'ellaboración de la sidra; sicasí esti porcentaxe varía en función del tamañu del llagar, siendo más emportante nos llagares piqueños, que sedrien los que meyor podríen aprofitar les conclusiones recoyies nel estudiu.

Les recomendaciones ponen especial enfotu na meyora de los sistemas d'illuminación de los llagares y de la so climatización, apurriendo unes guies cencielles que permitan amenorgar los consumos.

Tamién se recueyen na Guía midíes qu'afeuten a

la maquinaria, asina comu la posibilidá d'aprofitar los residuos pa otros usos y l'usu de sistemes alternativos de producción d'enerxía.

No que cinca a la iluminación, unos niveles afayaizos de caltenimientu y midíes tan cencielles comu la zonificación del allumáu, ello ye, la implantación de sistemes de regulación de la lluz por zones, en llugar de prender toles lluces ca vegada, o el mayor aprofitamientu de la lluz ñatural, regulando la iluminación en función del aporte de lluz ñatural por ventanes o cristaleres, sedrien abondes p'amenorgar considerablemente el consumu imputable a esti conceutu.

Per otu llau, la climatización ye otu puntu emportante. El caltenimientu d'una temperatura constante y fresca nos llagares ye de vital emportancia nel procesu d'elaboración de la sidra, lo que fae que los sistemes d'enfriamientu seyan claves, sobre tou nos meses braniegos. Esto queda nidiamente espeyao nos gráficos de consumu enerxéticu de los llagares, que carecen un bultable xorrecimientu de magar los primeros meses de calor.

Asina que se buscó la forma d'aforrar enerxía nestos procesos, chequeando los puntos febles de la climatización de los llagares y les posibles midíes aplicables pa iguar estos. La zonificación, el control y la meyora del aislamientu de les instalaciones son dalgunes de les soluciones propuestas p'amenorgar el consumu de mena cenciella, fácil d'implementar en cualisquier llagar.

Esa ye precisamente la idega d'esti estudiu: que cualisquier llagareru que lu cueya pueda entendelu y ponelu fácilmente en prautica nel so llagar, notándolo rapidamente na so economía y, por supuestu, notándolo toos a la llarga nel nivel de vida, ya que menores niveles de consumu consiguen menores niveles de contaminación.

Dulce Gallego Canteli destacó la emportancia del control de consumu d'enerxía, un tema qu'ella definió comu "de moda" por ser clave nel desendolque de les comunicaciones y de la civilización actual, ya que la enerxía "ye un bien escasu y necesariu, que nos permite mantener el nivel de vida que tenemos, y que al mesmu tiempu xenera niveles de contaminación importantes. Ye



llabor de toos evitar que se produzan esos niveles de contaminación, buscando alternatives".

La conceyala de Mediu Ambiente quiso resaltar tamién la emportancia del sector sidreru na nuesa economía, non solo la d'Asturies, sinon más específicamente la de Xixón.

"La sidra" desplicó "non solo ye una seña d'identidá nos asturianos, sinon tamién un sector de producción perimportante. Tamién en Xixón, nun podemos escaecer qu'en xixón somos los mayores productores de sidra d'Asturies. Toos nos veremos beneficiaos si los llagares incorporen estes direutives a los sos sistemes productivos".

La presentacion tuvo llugar nel llagar d'El Duque, ún de los implicaos direutamente nel estudiu, y qu'arriendes d'ello tien un hestorial reconocíu d'innovación y puesta en prautica de midíes de control enerxéticu. Pente los asistentes distribuyéronse exemplares de la Guía de bones práutiques nos llagares asturianos, en versión impresa y en versión dixital (cd's). Una espicha punxo puntu final al actu.

L'Axencia Llocal de la Enerxía de Xixón, pel so llau, pon a disposición de tolos llagareros interesaos n'algamar más información nel tema, la so direición elleutrónica:

energia@igijon.com

En El Llano, Gijón... El Barrio De La Sidra

 Restaurante Familia Antonio Roncal, 1	 SIDRERIA-RESTAURANTE La Pumarada Marisquería Juan Alvargonzález, 41	 Casa César Juan Alvargonzález, 24	 SIDRERIA El TROPICAL Santa Rosalía, 13
 La Esquina Juan Alvargonzález, 30	 SIDRERIA EL LLABIEGU Ribagorza, 14	 SIDRERIA EL CARRI Santa Rosalía, 14 Bajo	 Sidrería DIZAIU Roncal, 8

GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora
www.lasidra.info

Jesús Sanz disfrutó de la sidre namás entrar n'Asturies

L'arzobiespu nuevu d'Uviéu quinxo tar nuna espicha celebrada en Colombres



Colombres, capital de Ribadeva, el conceyu más oriental del actual 'Principado', foi la primer parada del arzobiespu nuevu d'Uviéu, Jesús Sanz Montes, al entrar n'Asturies el 29 de xineru, un díi enantes de tomar posesión del cargu. Raúl Berzosa, obiespu auxiliar d'Uviéu, esperábalu na plaza de la ilesia de Santa María de Colombres xunto col párrocu Amador Galán y otros feligreses pa da-y la bienvenida a esta tierra al relixosu, que tovía caltién el cargu d'alministrador apostólico de les Diócesis d'Uesca y Chaca. Tres l'actu, nel que tamién tuvo presente l'alcalde de Ribadeva, Alejandro Reimóndez, los vecinos organizaron en comunía una espicha, onde Sanz pudo prebar sidre per primer vez nesta etapa nueva na so trayectoria profesional.

"Ta mui bona", dixo Sanz tres beber el primer culín de la espicha, escanciáu por Raúl Granda, albañil del pueblu, quien indicó al arzobispu la forma de beber la sidre. Tortilles, empanaes, embutíos, güevos cocidos o fritos de pescao, xunto con dellos dulces, foron les viandes que prepararon los vecinos pa celebrar esta espicha que Sanz nun esperaba y que nun quinxo perder. Los díis posteriores, Sanz recordó en tou momentu la hospitalidá de la xente de Colombres y eloxó a la sidre asturiano.

L'arzobiespu nuevu d'Uviéu tamién pudo prebar la bebida tradicional d'Asturies llevada a la gastronomía pela nueche, nuna cena nun hotel de la ciudá na que

participaron la mayoría de los cardenales, arzobiespos y obiespos que nun queríen perdese la toma de posesión na catedral prevista pal día siguiente, sábadu. Los 39 comensales degustaron crema de calabacín, merluza a la sidre y tarta. Ensin dulda, Sanz nun pudo tener meyor entrada n'Asturies.

Amás de conocer la sidre y la gastronomía del país, Sanz tamién tuvo tiempu nos primeros díis d'averase a la llingua asturiana. "Nestos díis dixéronme coses mui guapes en castellanu y n'asturianu", señaló l'arzobispu a la prensa. Inclusive, el relixosu natural de Madrid usó l'asturianu na parte final de la homilía de la so toma de posesión na catedral d'Uviéu cuando señaló: "Santina de Cuadonga, ayúdamos nel camín pa llegar al to fíu". Ésta cercanía al idioma del pueblu contrasta cola ausencia d'interés hacia la llingua asturiana del so predecesor, Carlos Osoro, agora arzobiespu de València, onde presume de tar depreniendo valencianu.

Pa finir los sos primeros actos nel país, el madrilanu acercóse'l domingu a Cuadonga, únicu llugar que Sanz aseguró conocer n'Asturies tres enterase de la decisión del Vaticanu de nomalu arzobiespu nuevu d'Uviéu. Ehí presidió una misa na Santa Cueva que sintieron munchos de los sos acompañantes estos díis n'Asturies. De xuru que dalgún culín más, a parte de los de Colombres, cayó nestos tres díis de celebración.

El Ensame Sidreru con la Federación Asturiana de bolos

Considera todo un ejemplo su decisión de independizarse de la española para defender mejor los intereses asturianos.



El Ensame Sidreru ha enviado un comunicado de apoyo incondicional a la decisión de la Federación Asturiana de Bolos (FAB) de independizarse de la Federación española, atendiendo a que, en palabras de Desiderio Díaz, presidente de la FAB, la española “nun mos aporta un res económicamente y xenera un trabayu escesivu”.

Desde el Ensame Sidreru se valora muy positivamente esta decisión y espera que sirva de ejemplo para otras asociaciones deportivas y sociales asturianas que en lugar de dedicar el 100% de sus esfuerzos en Asturias, se ven obligados a aportar recursos y esfuerzos a las organizacioens estatales a las que pertencen sin recibir ninguna compensación.

La decisión de independizarse de la Federación Española de Bolos fue tomada en Asamblea General Extraordinaria y contó con 28 votos a favor, 11 en contra y 11 abstenciones, y como consecuencia de ella, según explicia Díaz “la FAB va dedicar tolos sos esfuerzos a les ocho modalidaes que se xuegen n’Asturies” y el siguiente pasu va ser “dexar en suspensu tol articuláu estatutariu que seya paralelu cola española”

Oriciada 2.010

LA SIDRA celebró en Xixón su Oriciada anual, con unos impresionantes oricios de Valdréu - Valdés-



Los oricios son, por definición un producto necesariamente ligado a la sidra; y *les oriciaes* constituyen en sí mismas una exaltación gastronómica sidrera a la que los amigos y colaboradores de la revista LA SIDRA no quisieron renunciar.

Este año, los oricios vinieron del pedreru de Valdréu -Valdés- y no es que estuvieran bien, estaban mejor, todo ello con **Sidra Alonso**, y por supuesto con el mejor de los ambientes, contándoos con la colaboración de Pelayu, y de miembros del grupo de folclore “La Deva”, que animaron con la música a los comensales.

El Lagar de Viella
RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERÍA

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

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

Disponemos de instalaciones dotadas de equipos para proyecciones audiovisuales.

Salón con capacidad para 200 personas.

Comedores privados de 20 a 40 personas.

Zona infantil.

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

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

El Museo de la Sidra amplía su catálogo con una tesis del 1890



'La sidra, su origen, procedencia y aplicaciones útiles' es el nombre de la tesis doctoral que el Museo de la Sidra incorporó recientemente a su catálogo. Esta obra, escrita por Enrique Felipe Garbalena, data de 1890 y se trata de un documento de gran valor, aparte de ser el más antiguo de los que componen actualmente la biblioteca del museo.

Esta tesis doctoral, que Garbalena leyó en la Universidad Complutense de Madrid y que pertenecía a un particular, analiza las propiedades farmacológicas de la sidra y aporta datos destacados sobre su analítica. Además, plantea las propiedades de esta bebida, que el autor considera un agente terapéutico. Esta óptica diferente, alejada de una perspectiva histórica, da un valor especial al trabajo, al igual que la fecha en la que fue escrita, a finales del siglo XIX.

En ese tiempo, la conservación de la sidra era un tema de actualidad y Garbalena no duda en tratarlo en su obra. Entre las aplicaciones útiles que el autor da a la bebida tradicional del país encontramos las propiedades medicinales de algunos tipos de sidra que Garbalena califica como antiescorbútica; la de 'quina loja', usada como tónico; y la de 'genciana', con acción estomacal.

Para que todos los interesados puedan consultar esta publicación, el Museo de la Sidra va a poner a disposición del público una reproducción en las próximas fechas. El objetivo de los responsables de esta institución es la de ir aumentando progresivamente los fondos bibliográficos, en especial con publicaciones de este tipo, que ofrecen algo diferente a las obras que suelen publicarse con la sidra como tema central. En el caso concreto de 'La sidra, su origen, procedencia y aplicaciones útiles', el libro da la oportunidad de conocer documentación y datos técnicos del siglo XIX sobre la bebida tradicional asturiana, algo poco común en los estudios de la época.

Sidrocomadres

La próxima sidroquedada madrileña estará reservada solo a mujeres, para celebrar les Comadres.



'La intención de esta Sidroquedada es ampliar el ámbito territorial de la tradicional fiesta asturiana de Les Comadres, que se celebra en Asturias el jueves previo al antroxu, en este caso el día once, aunque en Madrid (no sabemos si por desconocimiento o por "razones técnicas") este año se atrasa al viernes 19.

La SidroComadres, quiere empezar a ser el referente de Les Comadres en Madrid y para ello se convocó la misma en la Sala Sport Arena del Vicente Calderón. Además de la espicha, en la que se promete el típico menú de comadres (incluyendo frixuelos y picatostes), sidra la que se quiera y "escanciadores de carne y hueso", la Sidrocomadres incluye un programa de actos bastante animado:

- Entrega del 1º Premio de la SidroComadre del año.
- Asesoras de TuperSex.
- Espectacular actuación de BOYS (varios pases a lo largo de la noche).

En cualquier caso, haciendo un poco de trampa a la tradición y por si algún hombre (no acostumbrado) se sintiera o sintiese discriminado con esta edición especial, exclusiva para mujeres, está prevista la posibilidad de aceptar grupos mixtos de hombres y mujeres, siempre y cuando ellos acudan adecuadamente vestidos de mujer.

Primer Sidre l'añu

I Certame Agroalimentariu Nacional

2, 3 y 4 d'Abril
Pueblu d'Asturies - Xixón

2010

Por 5 €, tola sidre'l mundiu

Entama:



Sofita:

LA SIDRA

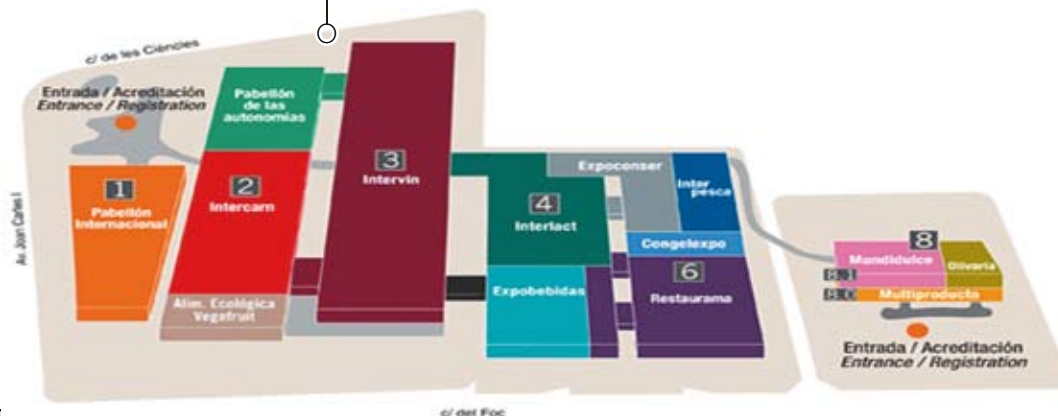


AXENDA

ESPOSICIÓN SEMEYES LA SIDRA Exposición en formatu 50 x70 de les 20 meyores semeyes presentaes na tercer edición del Concursu Semeyes, entamáu por LA SIDRA col sofitu del Llagar JR.
Fasta Abril en Sidrería La Galana (Pza Mayor. Xixón) y dempués nel Llagar el Mancu



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 insuficiente, pero aceutable presencia, cola asistencia de llagares asturianos y dalgún vascu. Barcelona. 22 al 26 de **Marzu**



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 Ñatural en collaboración cola Casa Conceyu de Nava.



ECOLIMPIO

ecolimpioguillermo@hotmail.com

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

618 49 17 57

SIDRERA

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



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



IX FESTIVAL DE LA SIDRE EN SAMA.
Eventu sidreru de primer orde, que
cuntará con una importante participación
de llagareros, y nel trescurso del cualu,
tendrá llugar el II Concursu d'Echaores.



PRIMER SIDRE L'AÑU. 1^{er} Certame Agroalimentariu
Nacional. Preba de la primer sidre del añu, que cuenta
cola participación de más de 50 llagares, ensin prieses y
namás por 5 euros, arriendes de música asturiana y d'otros
espositores. Cellerarase nel Pueblu d'Asturies - Xixón- del 2
al 4 d' **Abril**



SIDRACRUCIS 5^a Edición d'esta
impresionante celebración sidrera
entamada por LA SIDRA cola que,
conforme manda la tradición percuérrense
chigres y llagares nel Vienres Santu. 2
d' **Abril**



Trivial Sidreru

Númeru 10



1.- ¿Cuál es la mezcla ideal de manzanas para la obtención de una sidra óptima?

- a) 40 % ácidas, 30% semiácidas, 20 % amargas y 10% dulces.
- b) 40 % amargas, 30% semiácidas, 20 % ácidas y 10% dulces.
- c) 40 % ácidas, 30% amargas, 20 % dulces y 10% semiácidas.

2.- En 1980 había en Asturias 216 llagares de sidra. ¿Cuántos hay en la actualidad?

- a) Más de 300.
- b) Menos de 50.
- c) Unos 100 aproximadamente.

3.- Y cuántos llagares había censados en 1956?...

- a) 910.
- b) Ninguno
- c) Unos quinientos aproximadamente.

4.- ¿En qué zonas de Asturias se da mayor concentración de llagares?

- a) En Uviéu, Sariegu, Avilés y Llaviana.
- b) En Xixón, Villaviciosa, Siero y Nava.
- c) En Valdés y Cuideiru, por la cantidad de manzana.

5.- El conceyu con más presencia de llagares es...

- a) Xixón, con 32.
- b) Villaviciosa.
- c) Cangas de Narcea

6.- Nava, capital de la sidra, ¿cuántos llagares tiene?

- a) Doce
- b) Nueve
- c) Veintidós

7.- ¿Cuántos kilogramos de manzana de D.O. se cosecharon en la collecha del 2009?

- a) Más de tres millones.
- b) 2.218.173 kg
- c) 1.435.657 kg.

8.- Y esa cifra transformada en botellas de sidra D.O. comercializada fue de...

- a) Más de un millón de botellas
- b) Quinientas mil
- c) Dos millones.

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

- a) Turrín
- b) Fuste
- c) Serrín

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

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

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



Trabanco
GRUPO



MUÑOZ



LA NOZALA



Sopena



Sareganu



Peñón



Sidra Natural Seleccionada



E2000

Organización de Empresarios Mediadores de Seguros en Asturias

"E2000 es una organización fundada en el año 1993, formada por una amplia red de empresarios mediadores de seguros, profesionales independientes, con más de 650 oficinas en toda España. Por su capacidad de prestación de servicio a través de una infraestructura nacional de oficinas diseminadas en toda la geografía del Estado, E2000 es en la actualidad la primera y más importante red de distribución independiente de seguros de España".



**Correduría de Seguros
del Principado de Asturias, S. A.**

Registro Especial de Sociedades de Correduría de Seguros Clave J - 1007
Concertado Seguros de Responsabilidad Civil según artículo 15 Ley 9/92

C/ Alcalde García Conde, 3 - 2º centro
33001 OVIEDO
Tlf. 985 228 384 Fax 985 229 809
info@segurosprincipado.com
http://www.segurosprincipado.com



**CORREDURIA DE SEGUROS
SENEN MENENDEZ
Y JOAQUIN FERNANDEZ, S.L.**

Nº REGISTRO D.G.S. J-1.216

C/ Aurelio Delbrouck, 17
Tlf. 985 67 63 73 - Fax 985 69 79 20
33900 SAMA - LANGREO
C/ Jesús Fernández Duro, 6 - bajo
Tlf. 985 69 60 84
33930 LA FELGUERA - LANGREO



ZAR ASTUR
**CORREDURÍA DE
SEGUROS, S.L.**

Valentín Masip, 36 - bajo • 33013 Oviedo
Teléfono: 985 284 274
Fax: 985 114 199
zarastur@e2000.es



VILLAMIL
CORREDOR DE SEGUROS
SERGIO VILLAMIL GARRIDO • D.G.S.F. 1944

C/ Santa Justa, 1 - bajo
33208 GIJÓN - Asturias
Teléfono 985 16 56 42
Fax 985 99 08 49



C/ Ramón Pérez de Ayala, 15 - bajo
33600 MIERES
antoniofernandez@mediadoresdeseguros.com
Teléfono: 985 46 03 21



GAR
CORREDURIA DE SEGUROS, S. L.

Avda. Carmen Miranda, 25 - bajo
Apdo. 58 • 33120 PRAVIA - Asturias
Tlf. 985 821 931 Fax 985 822 757
C/ López Ocaña, 9 - Entlo. C
Apdo. 558 • 33401 AVILÉS - Asturias
Tlf. 985 525 747 Fax 985 562 470

www.garsl.es
mar@garsl.es



ESENIA
CORREDURIA DE SEGUROS, S.L.

C/ Covadonga, 5 - 1ºF
33002 OVIEDO
Tlf. 985 21 42 71
Fax 985 22 97 17
e-mail: esenia@e2000.es



PANTIGA
CORREDURÍA DE SEGUROS, S.L.

C/ Carreño Miranda, 11 bajo • 33400 Avilés
Tlf. 984 05 29 64 - Fax 985 56 60 78
Móvil 617 33 90 04
daniel@pantigaseguros.com



AmayaLaso

CORREDOR DE SEGUROS - Nº REGISTRO: F-12-PA

**Su correduría de Seguros en Villaviciosa
y Comarca de la Sida**

C/ Buenos Aires, 7 - bajo (El Salín)
33300 VILLAVICIOSA
Tlf./Fax: 985 893 - 435 Móvil 600 064 815
e-mail: amayalaso@telecable.es

Gerardo Rodríguez

CORREDOR DE SEGUROS

Carlos III, 3 - bajo
33204 GIJÓN
Tlf. 985 13 37 84 Fax 985 13 46 81
corredordeseguros@gerardorodriguez.com

Manuel Menéndez García

Sidrería-Restaurante El Dorado
González Besada, 11 - Uviéu



Manuel Menéndez lleva 18 años echando culinos. Ye'l tiempu que lleva trabayando n'Uviéu, cuando treslladó El Dorado de Sama a la capital, tres el derribu del edificiu onde taba esti establecimientu en Llangréu,, y se pasó a la sidre. Culín tres culín, Menéndez foi garrando un estilu y ganando la confianza de los sos veceros nuevos y vieyos. Agora, cerca de xubilase, va dar el relevu al frente del chigre a la so fía y al xenru, anque nun piensa dexar de pisar El Dorado pa echar sidre a los sos collacios.

El Dorado acaba de cumplir 50 años, pero como sidrería, y en Uviéu, lleva menos tiempo.

Procedemos de Sama de Llangréu, donde fundamos El Dorado. Hace 18 años yo me trasladé a Uviéu porque allí tiraron la casa donde teníamos el local para edificar en el solar y decidimos venirnos para aquí. Mi hermano se quedó allí y regenta en la actualidad la sidrería El Carbayu, muy conocida por sus pinchos.

¿Qué tal fue el cambio?

Bien, pero aquella época de Llangréu fue inmejorable en lo que respecta a la hostelería. Corría el dinero por la cuenca, no como hora, que todo aquello se acabó. Y para completarlo, llega esta crisis que esperamos poder

superar. Aquí en Uviéu tenemos una clientela muy fiel e incluso todavía viejos clientes de Sama vienen todavía por aquí cuando se acercan a la ciudad.

¿Cuánto tiempo lleva echando sidra?

Desde que vine a Uviéu, porque en Sama, El Dorado era solo cafetería. Antes no era sidrero, pero cuando cogí este local había aquí una sidrería y tuve que adaptarme. Aprendí sobre la marcha, escanciando en el local. No soy muy bueno echando sidra, pero tampoco me considero malo.

¿Se consume mucha sidra en Uviéu?

Sí, la sidra se vende muy bien. Tenemos sidra de Tiñana, de **Juanín**, que es un llagar pequeño, pero muy bueno.



Estoy muy contento con él.

¿Por qué se decantó por este llagar?

Trabajé con varios llagares durante estos años, pero éste fue el que mejor calidad me dio. Me convenció tanto que aquí sólo tengo un palo: Juanín. A los clientes les gusta muchos y los nuevos que no la conocen se quedan con ella tras probarla.

¿Le reclaman el escanciado esos clientes?

Muchos, en broma, me piden que no la eche, que soy muy malo y que prefieren echarla ellos. En realidad, considero que echan mejor la sidra mi hija y María, la camarera que tenemos, aunque yo tampoco lo hago mal. Y sí, los clientes reclaman el escanciado. Tengo unas máquinas en el establecimiento, pero es raro ver a alguien que no quiera que le echen la sidra a mano. Prácticamente no las uso.

¿Y qué recomienda a los visitantes de El Dorado para comer entre culín y culín?

Tenemos una especialidad nueva ahora, plato del que creo soy fundador, que es una verdura, con langosta y lubina de Cantábrico.

Luego, también tenemos otro plato muy bueno que son espárragos rellenos de centollo a la sidra. Con esta bebida también hacemos la merluza.

Pronto va a jubilarse. ¿Perderá algo El Dorado sin usted?

No, porque van a seguir en el negocio mi hija y mi yerno. Me pasaré por aquí para ver a los clientes y seguiré teniendo contacto con la sidrería, pero sin trabajar.



SIDRERÍA

Eldorado

RESTAURANTE

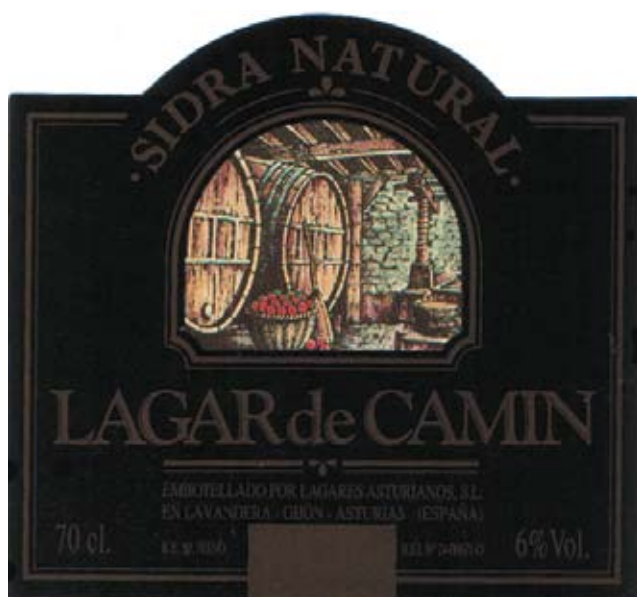
Menú del Día
Pescados
Calderetas
Carnes

González Besada, 11 · 33007 OVIEDO
Teléfono 985 08 32 69

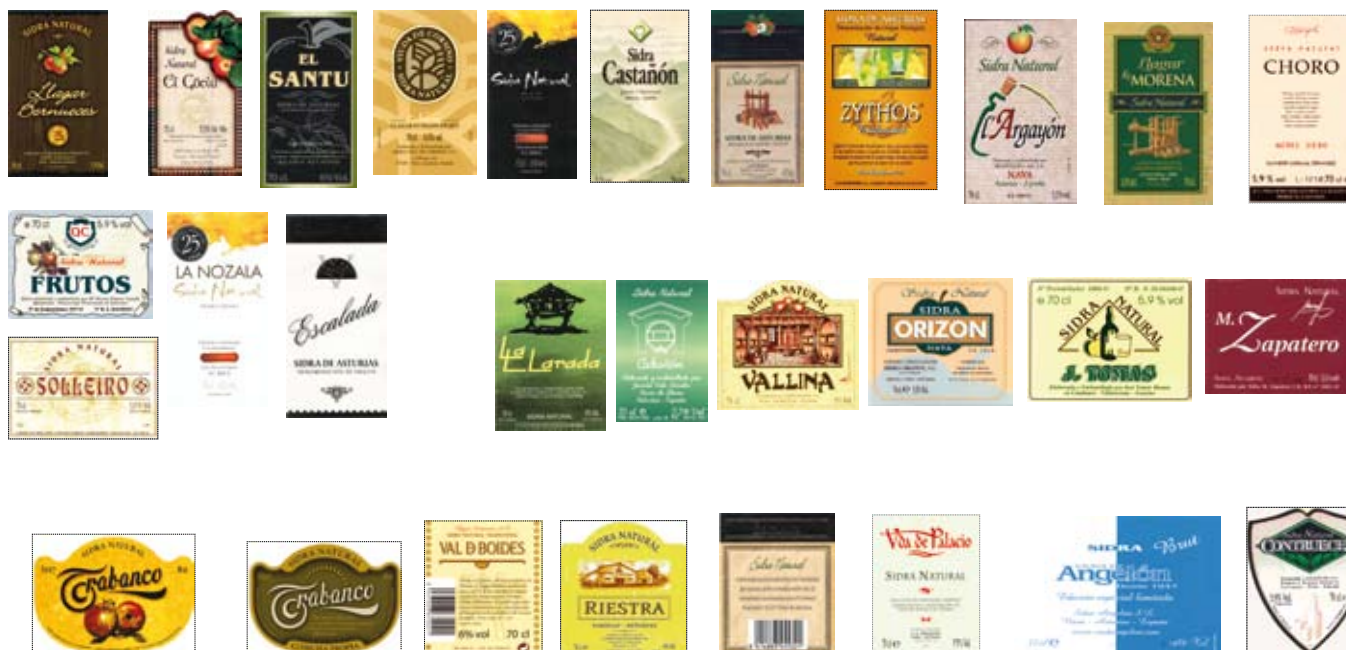
COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

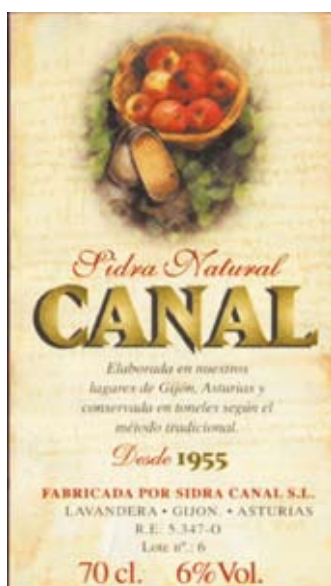
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



SIDRÓN NATURALEZA

TURISMO TRANQUILO

José Luis Álvarez López

Carretera Xeneral, Villamayor - Piloña

www.sidronnaturaleza.com

Oriente Sidreru



‘Natural y verde’ ye l’eslogan que tien Piloña. Dos pallabres que definen perfectamente lo que ye esti conceyu a mediu camín ente’l centru y l’oriente d’Asturies. P’aprovechar tou esti verdor nació hai un añu Sidrón Naturaleza, una empresa que lleva la bandera del ‘turismo tranquilu’ na zona. Senderismu y bicicletas de montaña son les opciones principales d’esti tipu d’actividá que permite a los visitantes qu’aporten a Villamayor el percorrer cinco rutes que-yos va llevar a conocer tolos requexos del conceyu. ¿A qué tan esperando pa caleyar o pedalear pelos montes de Piloña?

Piloña es un concejo asturiano que, en comparación con sus vecinos del oriente, está un paso por detrás en lo que a la recepción de turistas se refiere. Sin embargo, es una zona de una naturaleza excepcional con sitios por descubrir que sorprenden a todo aquel que se anima a recorrer sus pueblos, caminos, montes y prados. Para poner en valor todas estas excelencias de Piloña nació hace un año Sidrón Naturaleza, empresa situada en Villamayor que se dedica a la

organización de actividades y que pone especial énfasis en el ‘turismo tranquilo’. Esto es, una forma de disfrutar de la naturaleza destinada a personas adultas, como puede ser el senderismo y los paseos en bicicleta por las muchas rutas que esta empresa organiza por el concejo y en la que se puede disfrutar de sorpresas muy agradables.

“Todas las excursiones que preparamos incluyen un



monitor que va mostrar al cliente todos los encantos de la ruta elegida y que va a estar pendiente en todo momentos del grupo”, señala José Luis Álvarez, propietario de Sidrón Naturaleza, quien añade que “Piloña es un concejo que tiene 270 kilómetros cuadrados y un montón de vistas preciosas. Es el gran desconocido de esta zona de Asturias”. Por eso, Álvarez quiere colaborar con la empresa a que cambie esta dinámica y que los turistas acudan a Piloña a conocer el concejo. “El año pasado empezamos a funcionar un poco, pero éste queremos que sea el año del despegue de Sidrón Naturaleza”, entidad que tiene sus oficinas en Villamayor.

Senderismo, bicicleta de montaña, canoas, espeleología y descenso de cañones son las actividades que programa Sidrón Naturaleza en la actualidad, lo que también abre un abanico a los más aventureros que quieran hacer este tipo de deportes. Sin embargo, las actividades más novedosas con respecto a otras empresas similares asentadas en Asturias es su especialización en el denominado ‘turismo tranquilo’, basado principalmente en los paseos en bicicletas de montaña o a pie por unas rutas especiales diseñadas por la empresa.

Una de ellas es ‘Hacia la morada del hombre del Sidrón’, en el que los participantes suben hasta Cayón “el mirador de Asturias, puesto que desde ahí se puede ver el espigón de Xixón y los Picos d’Europa”, para después bajar hasta la entrada de la cueva del Sidrón. “La siguiente etapa es ir hasta Vallobal, donde hay una antigua malatería donde venían los leprosos a curarse, que es muy curioso porque en el camino

que lleva a él se pueden ver varios oratorios donde los familiares de estos enfermos se paraban a rezar por su curación”, explica Álvarez.

‘Pueblo abandonado’ es una ruta de dos horas de camino que llega hasta La Cueva, un pueblo abandonado que recibe ese nombre por una cueva que puede visitarse. “Hace 80 años igual había allí 15 familias viviendo y ahora no hay nadie. Luego, río arriba hasta llegar a un sitio que yo conozco. Estoy seguro que por ahí no ha pasado nadie en años”, señala el propietario de Sidrón Naturaleza. “El silencio es sepulcral”, añade, por lo que ha denominado esta visita, que se puede hacer conjunta con la de La Cueva, como ‘Fotografía del silencio’.

Esta empresa también ofrece adentrarse entre los árboles con ‘Sonidos y susurros en el bosque’, en concreto en una zona de hayas “preciosa”. Por último, con ‘Faldeando por paisaje protegido’ el visitante puede pasear por el Sueve “en el que se pueden ver cinco castillos o palacios medievales conectados visualmente entre sí para ayudarse en su defensa: el de Miyares, el de Cutre, el de Rubianes, el de Sebares, el de Sotiello y el de Sorribes. Nosotros llevamos al grupo a un sitio estratégico que conocemos donde se pueden ver todas estas edificaciones”, asegura.

Cinco posibilidades, por lo tanto, para hacer en bicicleta o a pie que merecen la pena, al igual que el resto del concejo de Piloña. Rutas que este año muchos turistas van a completar y que Álvarez espera que puedan servir para atraer ingleses a Piloña, verdaderos amantes de este ‘turismo tranquilo’ que pretende instalar en el concejo Sidrón Naturaleza.



BENIDORM

SIDRERÍA - HOTEL - RESTAURANTE

José Luis Álvarez López

Carretera Xeneral

Villamayor - Piloña



Pa comer, beber, durmir y esfrutar de Piloña

El Benidorm ye un establecimientu que ye un poco de tou. Asitiáu en Villamayor y con 40 años d'hesteria, nelli ún pue disfrutar d'una comida vario y de calidá, beber sidre de Foncueva ya inclusive celerbrar una espicha. Tamién ye una opción pa durmir nelli y, dende ehí, conocer los requexos qu'ofrez el conceyu de Piloña. Una combinación escelente que yá lleva hasta esti llugar a un bon númberu de turistes namoraos de la natura y gastronomía asturiana.

Llama la atención un establecimiento llamado Benidorm en Villamayor.

Este negocio lo fundaron Lola y Luis, los padres de mi mujer, Loli, en 1970 y lo llamaron Benidorm porque en aquella época esta localidad estaba en auge y les pareció un nombre apropiado para llamar la atención del turismo. Luis falleció pronto y la mujer hará unos diez años, por lo que se hicieron cargo del negocio las hijas, Loli y María Jesús, y mantuvieron el nombre.

¿Cuándo comienza usted a gestionar este estableci-

miento?

Hace un año, junto con un yerno de María Jesús, Manuel Roda Solares. Los dos gestionamos el Benidorm.

Bar, sidrería, hotel, restaurante...

Y también un puesto para echar quinielas. Tenemos un poco de todo e, incluso, llevamos comida a domicilio. Abrimos todos los días a las 7 de la mañana, excepto los sábados y domingos, que lo hacemos a los ocho y media.



¿Qué es lo que más trabaja?

Nuestra mayor clientela son obreros y, por ello, lo que más trabajamos es el restaurante con los menús del día, aunque estamos intentando hacer nueva cocina para ofrecer una carta más sofisticada de cara a los fines de semana. Tenemos el menú a 8 euros, incluido el café, por semana y todos los días suelen comer cerca de 70 comensales. El del sábado y el del domingo están a 10 y 12 euros, respectivamente, y son más sofisticados.

¿Cómo suelen ser los menús?

Siempre hay una sopa y tres platos de primero, que suele ser una fabada, un pote asturiano, lentejas o ensaladas, y de segundo, una carne como pollo asado, o carrilleras; pescado, como merluza, salmón o lengua; y algo de huevo, con chorizo o jamón.

En lo que respecta a la carta, ¿cuáles son las especialidades del Benidorm?

La bolla de quesos, que tiene mucho éxito. Es un pan al que se le saca la miga y se rellena con una variedad de quesos. Se mete al horno y se funde el queso, que sale por encima del pan, y está muy rico. También la sartén de la abuela, que son huevos tipo revuelto con patatas y verdura, huevos a la cazuela, bacalao, filete al queso... Y luego, por supuesto, la fabada y el pote asturiano, el cabrito, el cordero y el solomillo de ternera.

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

Arroz con leche, tarta de queso, de nuez o de avellana... Son todos caseros y son los mismos que damos con el menú del día.

Suelen celebrar jornadas gastronómicas cada poco tiempo.

Sí, organizamos jornadas sobre el gochu, las setas o la cocina portuguesa, que va a ser la siguiente, el fin de semana de San José. Vamos a hacer platos de bacalao y otros típicos portugueses.

¿Qué tal funciona la sidrería?

Bien, porque contamos con **Sidra Foncueva** desde hace mucho tiempo. Teníamos una muy buena relación con el dueño que ya falleció y ahora la mantenemos con su nieto. Tiene un palo bastante bueno y estamos muy contentos porque se mantiene todo el año.

¿Viene mucha gente al Benidorm a beber sidra?

Tenemos una clientela fija y, por ejemplo, hay un grupo de amigos que viene todas las mañanas a beber sidra al local, donde escanciamos y cuidamos la sidra.

También organizan espichas.

Sí, a partir de 10 euros con menú a convenir. Utilizamos también sidra de Foncueva en las espichas, para la que debe de haber como mínimo 8 o 10 personas. Vienen muchos grupos de la zona habitualmente a celebrarlas y solemos ofrecer la comida típica en estas celebraciones: chorizos a la sidra, torto con picadillo, carne, croquetas, calamares..., y sobre todo Sidra Foncueva. También tenemos una terraza en la que se puede disfrutar tranquilamente de la sidra.

Y para completar las instalaciones, también cuentan con hotel.

Son 17 habitaciones que, en invierno, funcionan básicamente con empresas de la zona. En verano, en julio y en agosto, tenemos mucha clientela que, incluso, vienen todos los veranos. También es un buen mes para nosotros setiembre, porque aquí se alojan investigadores y becarios que van a la cueva del Sidrón a trabajar.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Manuel Ángel Monte Longo

Sidrería Los Felechos

Ramón del Valle 6, Les Arriondes



Manuel Ángel Monte lleva tres años al frente de Los Felechos, una sidrería clásica en Les Arriondes de la que pronto va a ser propietario único. Tres muchos años d'esperiencia nel mundiu la sidre, y gracias a los consejos de xente esperto nesti arte, Monte encandila agora a los sos veceros con unos culinos perbien echaos. Tamién a los muchos turistas que s'averen a la capital del conceyu de Parres pa esfrutar del llugar y, cómu non, de la bábora tradicional d'Asturies.

¿Cuándo comenzó a trabajar echando sidra?

A los 16 años, cuando entré a trabajar en el Hotel Villa de Nava. Allí pude aprender a echar sidra con Aladino, que llegó a ser campeón de Asturias del concurso de escanciadores.

¿Practicaba también en casa?

Sí, lo típico de escanciar con agua, pero donde realmente aprendí fue trabajando en los sitios en los que he estado.

Años después regenta una sidrería.

Sí, llevó con Los Felechos desde hace tres años junto con un socio. Yo soy el que me encargo de trabajar la sidrería y próximamente me voy a hacer con el 100 % del establecimiento.

Los Felechos es una sidrería clásica en Les Arriondes.

Lleva abierta desde hace unos 20 años. Uno de los socios se jubiló y decidieron traspasarlo. Las cosas no están muy bien ahora en el tema económico, pero el

negocio se puede decir que está yendo bien porque tenemos una clientela fija.

¿Cómo es Los Felechos?

Es una sidrería en la que trabajamos mucho por semana el menú del día para obreros y viajeros. Sábados y domingos también contamos con menú, aunque más especial. Cuestan 8 y 12 euros, respectivamente. Siempre solemos meter fabada o un pote asturiano de primero, y de segundo, carne y pescado. Siempre tres platos a elegir. Además, tenemos una carta amplia en la que destaca la ternera asturiana: el cachopo, el solomillo y la ropa vieja, que es ternera desmenuzada con cebolla y pimienta.

¿Todo casero?

Sí, y los postres también. Tenemos arroz con leche, flan, tarta de queso y tarta de chocolate, entre otros.

¿Qué me dice de la sidra?

La sidra con la que contamos en Los Felechos es



Trabanco, tanto la natural como la seleccionada. Es la que más gusta aquí y tiene la misma sidra todo el año. En verano es cuando más sidra vendemos, en especial en la terraza que tenemos en la calle. En este periodo del año a veces también traigo sidra de **Vallina**.

¿Se bebe mucha sidra en Les Arriendes?

Hay mucha gente en Les Arriendes a la que le gusta la sidra y que bebe mucha, pero esta zona no es muy sidrera si la comparamos con Nava, por poner un ejemplo. Aún así, la gente de aquí está consumiendo sidra, en especial los jóvenes.

A Les Arriendes se acerca mucho turismo. ¿Se interesan por la sidra?

Muestran mucho interés y se dejan caer por las sidrerías. En verano, por ejemplo, tenemos un horario de cocina continuo porque la gente que viene por las canoas, cuando vuelve de bajar el río, a las cinco de la tarde, quieren comer y tomar una botella.

¿Reclaman el escanciado?

Sí, por lo típico que es. Tengo unas máquinas para el comedor, donde no escanciamos, pero en la barra y en la terraza la gente quiere que les eches los culinos, sobre todo los clientes que son del pueblo.

¿Qué consejo le daría a los jóvenes que empiezan ahora a echar sidra?

Mucha práctica y que se dejen aconsejar por alguien que sepa echar sidra de verdad, como me sucedió a mí con Aladino.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

**MENÚ DIARIO
TAPAS VARIADAS**

Ramón del Valle, 6
Tlf. 985 84 15 36
33540 ARRIONDAS
Principado de Asturias

EL FORQUETU SIDRERÍA

María Teresa Zurbano Redondo
Ramón del Valle, 2 - Les Arriondes



El Forquetu ye una sidrería heredera de Casa María Marcela, casa de comides hestórica de Les Arriondes fundada nel 1936 que vio nacer al Arenas del Sella, conxuntu de fútbol de la capital de Parres. Tres el derribu de la casa qu'abellugaba esti establecimientu, el so nietu, Alberto Almeida, quinxo continuar la trayectoria de María Marcela y nel 1998 abrió nel baxu del edificiu que se levantó nel llugar El Forquetu, chigre qu'agora tien a la so muyer, María Teresa Zurbano, y al so fíu Iván al frente. Tapes mui riques, platos combinaos y bona sidre son la so carta de presentación.

Tranquilidá, sidre y bona comida casera

El Forquetu es un establecimiento con un mucha historia.

Aunque lleva abierto desde 1998, está levantado en el mismo lugar en el que se abrió en 1936 Casa María Marcela. Era una casa de comidas y la regentaba la abuela de mi marido. Esta señora trabajó el negocio hasta la década de las 50 y la casa quedó luego cerrada. Años más tarde fue tirada y, en su lugar, en 1997, se construyó un edificio. Mi marido, Alberto Almeida Huerta, ahora ya jubilado, se hizo con el bajo y abrimos el negocio como una sidrería, El Forquetu, en julio de 1998.

¿Se parecen algo El Forquetu y Casa María Marcela?

Este local es más pequeño que el otro, que era una casa de cocina, pero el espíritu del negocio es similar, muy familiar. Ahora lo trabajamos Xamaira, una chica que lleva casi cuatro años con nosotros, David, mi hijo

Iván y yo.

Este lugar seguramente viviría un montón de historias.

Sí, muchas. Por ejemplo, aquí se reunía el equipo de fútbol y éste era el lugar donde se vestía el Arenas del Sella, fundado también aquí en 1948. Por ello, todo el bar está decorado con fotos del equipo, sobre todo de las épocas cuando jugaban mi marido y mi hijo. También tenemos un marco colgado con una imagen de la abuela de mi marido y facturas de los primeros tiempos de la casa de comidas.

¿Qué es lo que se trabaja en la cocina de El Forquetu?

Platos combinados y tapas, entras las que destacan el pulpo a la gallega y a la vinagreta, el lacón con cachelos y los escalopines. Mientras, el plato combinado que



más éxito tiene es huevos con patatas y chorizo. La cocina de El Forquetu es tradicional y tanto las tapas como los combinados se trabajan muy bien.

¿Y los postres?

Son todos caseros y variados. De ellos destacaría la tarta de queso, la tarta de almendra y el mouse de limón.

Para combinar con esta comida, ¿qué sidra tienen en el local?

La misma que cuando abrimos en el año 1998: **Sidra Vigón**. Tenemos una estrecha amistad con el llagareru porque mi hermano regentaba una sidrería y nos decidimos por ella. Además a los clientes les gusta y no tenemos pensado cambiar.

¿Se escancia en el local?

Sí, porque la gente lo pide. Llegamos a tener escanciadores eléctricos, pero los quitamos. A los forasteros les da un poco lo mismo utilizarlos, pero los de aquí no los quieren. En Les Arriendes se consume ahora



mucha más sidra de cuando abrimos, sobre todo en los meses de verano.

En esa estación también cuentan con una terraza ideal para disfrutar del buen tiempo.

El Ayuntamiento corta la calle al tráfico y ponemos fuera varias mesas, que siempre tienen mucho ambiente y es un buen lugar para beber una botella de sidra.

¿Los turistas se interesan por la cultura sidrera?

Sí, aunque vienen un poco despistados. A veces piden un vaso de sidra, pero en general suelen interesarse y preguntar sobre el escanciado y la forma de beberla.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

C/ Ramón del Valle, 2
Arriendas - Asturias
Teléfonos:
985 840 532 (Sidrería)
985 841 841 (Particular)

SIDRERÍA

El FORQUETU

*Tapas Variadas
Platos Combinados
y
Postres Caseros*

EL TARTERU

SIDRERÍA

Juan Carlos Cuervo Calleja
Marqués d'Argüelles, 3 (Muelle)
Ribesella



Dando un paséu pel muelle de Ribesella vamos dar con El Tarteru, ún de los primeros establecimientos hosteleros qu'hebio na zona'l puertu, hai 14 años. D'aquella, ésta tenía un aspeutu diferente al d'anguaño, pero los cambios y l'apertura de nuevos negocios fixo-y ganar n'ambiente y permitió a El Tarteru convertise nuna sidrería de referencia. Dende siempre con sidra Castañón, esti llocal ye un bon sitiu pa tomar una botella y comer cualisquier de los pescaos frescos colos que cuenta a disposición de los sos veceros, que tamién puen escoyer ente una de les munches ensalaes qu'ufierta la carta o los sos famosos cachopos de setes

El Tarteru es una sidrería que lleva muchos años en el muelle de Ribesella.

Abrimos en la nochevieja de hace 14 años. El bar lo hicimos completo mi mujer y yo: suelos, barra, madera... Todo fue bien e, incluso, hace seis años abrimos otra sidrería para la zona de la playa, que cerramos cuando vimos lo que venía, adelantándonos a la crisis.

¿Había tanto ambiente en la zona como en la actualidad?

No, era una época en la que no había tantos bares y la zona fuerte, sobre todo en verano, estaba para el centro del pueblo. Además, no estaba hecha la zona del bulevar y teníamos una acera de metro y medio, por lo que la terraza estaba metida prácticamente en la carretera. Ahora ha cambiado todo y en el muelle hay mucho ambiente.

Nuestra intención en la actualidad es que el ayuntamiento nos deje poner unos cenadores, aunque no acaban de aprobarnos el proyecto.

¿Cuáles son las elaboraciones principales de El Tarteru?

Las especialidades con las que empecé fueron los cachopos de setas. Yo soy muy aficionado a la setas silvestres y elaboro pastel de setas con foie y jamón, ensaladas especiales... Luego, también tiene mucho éxito la brocheta de tres solomillos –cerdo, cerdo ibérico y ternera–, los escalopines al cabrales y los revueltos.

¿Y qué me dice del pescado?

Es lo que más trabajamos en El Tarteru, sobre todo en el verano, junto con productos como las navajas y los mejillones.

También tienen fama sus croquetas.

Sí, las hacemos de varios tipos: jamón, cabrales, boletus y chipirón en su tinta.

¿La clientela suya es del pueblo o se compone principalmente de personas que vienen de paso?



Yo vivo del pueblo. Por el verano es normal que haya mucho turista, pero yo abro todo el año y lo que me interesa es la gente de Ribesella. Cuidar de ella es esencial para el negocio y tengo la fortuna de ser conocido en el pueblo al haber jugado al fútbol en el Ribadesella y ser de familia pescadora, de donde viene el nombre de la sidrería, de la tartera, la pota.

¿Tiene clientela fija entre los turistas?

Sí, hay gente que repite todos los años y también tenemos clientela fija de fin de semana. Lo que es viernes, sábado y domingo, llenamos siempre. Por contra, notamos un bajón por semana, ya que antes a las 11 de la noche todavía tenías a gente y ahora a las 10 ya no hay nadie. El frío de este invierno también está dejando en casa a los clientes.

¿Qué sidra ofrece en El Tarteru?

Castañón, con la que llevo 14 años. Cuando estuve buscando la sidra para el establecimiento probé la de muchos llagares. A Castañón llegué gracias a un amigo que me comentó sobre la calidad de esta sidra

de Quintes, me desplazé allí a conocerla y conecté muy bien con Julián, que no me falló nunca. Soy de los pocos que venden Castañón por el oriente de Asturias y tengo sólo la natural por falta de espacio en el local.

¿Ustedes escancian en el local y en la terraza?

Sí, porque no me gustan nada los aparatos. Estoy en contra de ellos totalmente y, tanto en la sidrería como en la terraza, tenemos camareros que saben echar bien la sidra, lo que es básico.

¿Se consume mucha sidra en Ribesella?

Sí, de siempre. De la zona del oriente, Ribesella es donde más tradición hay, porque en Llanes hace años sólo se bebía en la Puerta del Sol y el Rompeolas. No se puede comparar el consumo de sidra en Ribesella con les cuenques o Xixón, pero aquí siempre hubo sidrerías.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



El Tarteru

en El Muelle

C/ Marqueses de Argüelles, s/n
Tlf. 985 85 76 39
Ribadesella - Asturias



Especialidades:
 Croquetas Chipirón en Tinta
 Croquetas Boletus
 Champiñones Envueltos
 Cachopo de Setas
 Carnes - Pescados
 Tapas Variadas

FABADA ASTURIANA

Sidrería Restaurante La Rambla

Ángeles Rosete Arminio y Mercedes Patiño Echevarría
Torre (Ribesella)



Un platu asturianu ellaboráu con bones fabes y ingredientes de calidá que nun dexa indiferentes a los munchos visitantes d'esta sidrería riosellana

Muy cerca de la capital del concejo de Ribesella, en Torre, está uno de esos establecimientos históricos de la hostelería asturiana: La Rambla. Antiguo bar-tienda inaugurado en 1909, son muchas las personas que se han acercado a este lugar a comer alguna de sus especialidades en todos estos años. Desde julio del año pasado, Ángeles Rosete lleva las riendas del negocio, que no ha perdido el espíritu ni la calidad de antes. Una buena prueba es su fabada asturiana, que entra tanto por la vista como por el gusto.

Mercedes Patiño es la cocinera de La Rambla, la artista en elaborar esta fabada que atrae a asturianos y turistas a esta sidrería-restaurant situada a un lado de la carretera general. "Lleva los ingredientes de toda fabada asturiana que se precie y alguna cosina más, el secreto personal que utilizamos todo los cocineros y que nunca decimos", señala Patiño. Pero no solo hace falta un toque especial para conseguir ese sabroso

sabor que tiene la fabada de La Rambla, sino también productos de calidad, como los que se utilizan en la cocina de Patiño. Chorizo y morcillas caseras y lacón y tocino de calidad son indispensables para lograr los resultados que alcanza esta profesional tras las tres horas de cocción de estos ingredientes junto con las fabes.

"Es cierto que les fabes saben mejor de un día para otro, porque el caldo espesa más", señala Patiño, "por eso aquí las hacemos de un día para otro". Y es que es norma en La Rambla la presencia de la fabada diariamente, tanto en el menú del día como en la carta. "En el menú del día presentamos la fabada en una sopera, mientras que en la de la carta la sacamos en una cazuela de barro. Éstas son fabes más grandes y mejores", señala la cocinera.

La fabada asturiana es, por lo tanto, el plato estrella de La Rambla, aunque no la única delicia que las personas

que se acerquen a Torre pueden disfrutar. “Aquí ofrecemos pescados, todo tipo de carne, caza y tapas. Todo casero”, explica Patiño, cocinera llanisca con mucha experiencia que llegó a esta sidrería-restaurant de la mano de Rosete. “Todo lo que sé lo aprendí en casa. Luego, cuando vas trabajando en diferentes sitios, vas cogiendo un poco de cada lado, pero la base es la de casa”, añade.

El pulpo, el hígado encebollado, el hígado al ajillo y los pantrucos son las tapas con más salida de La Rambla,

que suelen ser acompañadas, como no podía ser de otra forma, por sidra. **Buznego** y **Vigón** son los dos palos que ofrece esta sidrería “ya que eran los dos que tenían anteriormente aquí y como gustaba a los clientes, decidimos seguir con estos dos llagares. Son dos tipos de sidra con cualidades diferentes, y unos apuestan por una y otros por la otra”, relata Rosete, quien anima a los lectores de LA SIDRA a acercarse a su local y probar cualquiera de sus tapas y, sobre todo, la excelente fabada que se hace en sus fogones.



Ingredientes

- Fabes
- Chorizo
- Morcilla
- Tocino
- Lacón
- Cebolla
- Ajo
- Perejil
- Pimentón

Preparación

Un día antes se dejan a remojo las fabes para que ablanden. Cuando llega el momento de elaborar la fabada, se lavan las fabes y se echan en agua fría.

Se le añade una cebolla muy picada, ajo y perejil, y luego los chorizos, las morcillas, el tocino, un poco de lacón, pimentón, azafrán y una gotina de aceite. Lo dejamos cocer a fuego lento durante unas tres horas.

La presentación se realiza en una cazuela de barro junto con el compango.



Bar Restaurante
La Rambla
sidrería

Especialidad
en
Fabada

Torre - Ribadesella - Asturias
Tlf. 985 86 05 67

LA GUÍA

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Manuel Tres Palacios González
Palacio Valdés, 4
Ribesella



La Guía tien dende'l branu pasáu, otra cara. Esti históricu establecimientu hosteleru de 80 años de vida vivió una reforma profunda tres pasar a les manes de Manuel Tres Palacios y José González, conocíos na villa por ser los propietarios de La Parrilla, y agora ye un restaurante-sidrería que cuenta con un comedor prestosu y ampliu que pue aprobechase en branu comu terraza onde comer cualisquier de los pescaos "de Primera División" o tapes de les munches que conformen la so carta, na que tamién destaca la fabada. Y cómu non, sidra de Foncueva cola que poder acompañar estes delicies.

La Guía es una sidrería riosellana que vio pasar varias generaciones.

Sí, porque lleva abierta 80 años por lo menos. Es una sidrería de toda la vida y desde el verano pasado yo y un socio, José González González, que también tenemos La Parrilla, decidimos coger las riendas de este establecimiento. Este ya llevaba unos ocho meses cerrado.

El local parece nuevo.

Hicimos una reforma profunda de todo el local. Los baños son nuevos, se pintó, se mejoró el patio y el comedor del fondo se modificó con puertas plegables para cerrarlo en invierno y tener un comedor más amplio, y en verano poder abrirlo para utilizarlo como te-

rraza y seguir dando comidas ahí. Por otra parte, mantenemos la otra terraza.

¿Es La Guía un complemento a La Parrilla?

Sí, porque nos pareció que era absurdo hacernos la competencia entre los dos locales. En La Parrilla se trabajan las carnes y en La Guía estamos más orientados al pescado a la plancha. Tenemos pescados de Primera División, pixín de cuchara y más variedad de tapas de calidad, porque este local es sidrería. Eso no quita para que también se pueda comer una carne o un arroz en La Guía, puesto que tenemos bastante variedad en la carta.

¿Cuáles son las especialidades de este restaurante-



sidrería?

Fritos de pixín y de merluza, merluza de pinchu, pulpín del pedreru, croquetas caseras y calamares frescos son algunas de nuestras especialidades. Luego también tenemos un pixín de cuchara muy rico con congrio y andariques, y una fabada hecha con fabes de aquí que merece la pena probar.

¿Qué sidra tiene en el local?

Sidra **Foncueva**, tanto aquí como en La Parrilla. Llevamos trabajando con ella muchos años y la verdad es que es una sidra muy rica. Los clientes siempre la elogiaron y Foncueva es un llagar que destaca por cuidar mucha la sidra.

¿Hay un aumento en el consumo de sidra en Ribesella?

Tampoco lo puedo asegurar mucho, porque llevamos poco tiempo con La Guía y La Parrilla, aunque es un

local en el que también hay sidra, está más orientado a restaurante. Pero por lo que estoy viendo aquí y lo que veo fuera, sí que noto un aumento del consumo. Ahora se bebe más sidra que antes. A la gente le gusta salir a tomar una ronda de sidra y acompañarlo con una tapina.

¿Escancia en todo el local?

Sí, echamos sidra tanto en la barra como en la terraza y el comedor siempre que podemos. En momentos de mucho apuro, hago uso de las máquinas, aunque siempre intentamos servir a mano.

¿La Guía vive de la gente del pueblo o del turista?

De la gente del pueblo, aunque es inevitable que paren por aquí muchos turistas, ya que en verano Ribesella está siempre a tope. El pueblo es precioso y se vende por sí solo. En invierno, el cliente es principalmente de la zona, que viene a la sidrería, a la que invito a todos los asturianos, a tomar un poco de sidra y acompañarla con un pescadín o con unas tapinas.



EL ESTUPENDU SIDRERÍA

Jorge Rosete Blanco
La Vega, 31- Posada de Llanes



Posada de Llanes tien dende'l xunetu pasáu una alternativa hostelera nueva. Jorge Rosete y Adri Pinilla abrieron El Estupendu, una sidrería onde pue bebesse sidre de Vigón y acompaña la coles munches tapes caseres y les carnes a la chapa qu'ufierta esti llocal. Calamares, croquetes, bocartinos o muxones, xunto col solomillo de güe, l'entrecot y el cachopu son los platos con más ésitu ente los sos veceros, que pronto tamién van poder escoyer pescaos a la plancha. Los propietarios yá lo avisen. Quién venga a El Estupendu debe tener en cuenta que de xuru van volver a facer un viaxe a Posada pa esfrutar de la so cocina.

¿Cómo nace El Estupendu?

Estábamos sin trabajo y este local, que llevaba cerrado más de diez años, se alquilaba, así que no nos lo pensamos más y decidimos abrir El Estupendu. Hicimos una reforma y abrimos finalmente el 20 de julio del año pasado.

¿Contaba antes con experiencia en la hostelería?

Sí, yo trabajé 30 años en la hostelería, siempre como camarero.

¿Está contento con su decisión en estos tiempos de crisis que estamos viviendo?

La verdad es que sí. Estamos teniendo trabajo, que es lo más importante. Es cierto que la cosa está un poco parada por semana, pero los fines de semana están siendo muy buenos y tenemos muchos clientes de los pueblos de alrededor. Nuestra intención es que nos vayan conociendo poco a poco.

¿Qué se puede hacer en El Estupendu?

Pasarlo bien, tomar sidra y comer buenas tapas y buena carne. Queremos con el tiempo meter pescado y adquirir una plancha. Ésa es nuestra intención.

¿Cuáles son las tapas que tienen más éxito entre sus clientes?

Las croquetas, los calamares, los bocartinos, los mejillones y las almejas. Les tapines son caseras y son todas obra de Adri.

¿Y entre las carnes?

El entrecot y el solomillo de buey, que son de gran calidad. También el cachopo de la casa tiene mucha salida.

¿Con qué sidra se puede acompañar estas tapas y carnes?

Con sidra de Vigón. Es un llagar que mantiene siempre



el mismo palo y son muy serios.

¿Qué debe de tener una buena sidra?

Pues sencillamente eso. Mantener el mismo palu todo el año.

Da igual que sea la mejor sidra del mundo o no, pero que cuando haga otro viaje la sidra sea de igual calidad. Que nadie me proteste por la sidra. Con Vigón tengo este problema resuelto.

¿Se escancia en todo el local?

Sí, en la barra y en las mesas. Aquí no tenemos ni máquinas ni tapones de plástico. Echamos la sidra nosotros que, por otro lado, es lo que exigen siempre nuestros clientes.

¿Qué le diría a los lectores de LA SIDRA para que se acercaran a Posada de Llanes a conocer El Estupendu?

Que vengan y prueben, que seguro que les va a gustar

El Estupendu. Nuestro lema es 'si aún no nos conoces, estás de suerte', porque una vez que nos conocen no salen de aquí. En El Estupendu van a encontrar calidad y buen ambiente.

¿Cómo es su clientela?

Gente del pueblo, principalmente, y mucha gente que viene de paso. También tenemos muchos amigos de fuera que vienen a vernos porque les gusta y repiten. En julio y agosto pararon por aquí muchas personas que en Navidad o en alguno de los puentes volvieron. Eso, para nosotros, es muy interesante.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



El Estupendu sidrería

C/ La Vega, 31 - bajo · 33594 Posada de Llanes (Asturias) · Tif. 985 40 78 55

LA LLOSA SIDRERÍA

Esther Martínez Chu-wa
Cai Nemesio Sobrino, 5 - Llanes



La Llosa ye un llugar en Llanes onde se mezclen los sabores d'Asturies con otros non tan típicos de la nuesa tierra. Asina, los veceros d'esta sidrería céntrica de la villa del oriente asturianu puen esfrutar d'una fabada asturiana fecha de la forma más tradicional o unes oreyes a la plancha, platu habitual en Castiella.

Una variedá que da un toque diferente a esti establecimientu que tamién dispón de una terraza tranquila onde poder preobar les delicies de los sos fogones y saborguiar sidre del llagar xixonés Trabanco.

Variedá de sabores en Llanes

¿Cuándo abre sus puertas La Llosa?

Hace 4 años. Nostros venimos de Madrid y yo siempre tuve mucha conexión con Asturias porque mis padres son de aquí, de Vidiagu, y mis abuelos de Mieres. Siempre vine mucho por aquí y cuando tuve la oportunidad de volver para quedarme, no me lo pensé. Reformamos este local y abrimos La Llosa.

¿Qué tal fue el retorno?

Muy bien. El negocio está yendo bien pese a que en invierno bajan mucho las ventas. Se está notando la crisis, aunque en verano hubo mucho movimiento y se trabajó muy bien.

¿A eso ayuda la terraza?

Sí, porque en verano esto se pone muy guapo y da gusto estar fuera. Solemos poner nueve mesas y se puede comer fuera al mismo precio que dentro. Además, los clientes aprovechan para disfrutar de la sidra y el buen tiempo a la par.

¿Qué más ofrece La Llosa al visitante?

La Llosa ofrece menús caseros y tapas, algunas de ellas no típicas de Asturias, para dar un toque diferente. Es el caso de las orejas a la plancha. También hacemos caracoles, navajas a la plancha, carrilleras y bollas, una especie de morcilla sin tripa y con harina de maíz. Éstas sólo las tenemos los fines de semana de invierno. Toda la comida es casera.



¿Qué precio tiene el menú del día casero?

Diez euros y casi siempre lleva fabada, que la hacemos muy rica. La aprendí a hacer de mi madre, que la hace de lujo. Si no hay fabada, suele haber fabes con almejas o fabes con jabalí. El menú, además, suele componerse de tres primeros, tres segundos y postre. Éstos también son caseros.

¿Su clientela es principalmente de Llanes o vive de los turistas?

De Llanes. Tenemos muchos clientes de aquí que somos ya casi como una familia. No nos podemos quejar de ellos. En verano sí que hay mucha gente de paso, por estar donde estamos situados. Muchos de ellos repiten todos los años.

Hablabamos antes de que la terraza era perfecta para disfrutar del buen tiempo y de la sidra ¿Con qué llagar trabaja?

Con **Trabanco**. Nos sirvieron muy bien desde que empezamos, tienen muy buena sidra y además gusta a la gente. Por eso somos fieles a Trabanco. Además, hay gente, incluso de fuera, que vienen preguntando por la sidra de este llagar, lo que es una buena muestra de la popularidad que ha alcanzado esta sidra. En La Llosa,

de momento, sólo trabajamos la sidra natural de las muchas opciones que ofrece el llagar.

¿Se puede escanciar en la terraza?

Sí. Contamos con camareros para echar la sidra a los clientes en la terraza, en la barra y en el comedor. No tenemos máquinas y, a no ser que nos lo pidan, no ofrecemos el 'pitorro'.

¿Se consume mucha sidra en Llanes?

Mucha. A los turistas les gusta mucho la sidra y los habitantes de Llanes también se tiran a ella. En La Llosa trabajamos muy bien la sidra. Antes esta zona no era muy sidrera y ahora la gente se acerca a las sidrerías, tanto gente joven como más adulta.

¿Qué planes de futuro tiene?

De momento, mantenernos. Con el tiempo queremos ampliar y hacer una terraza, pero no tenemos prisa.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



Especialidades:
Bollas y Oreja a la Plancha
Tapas Variadas

Pza. Parres Sobrino, 5 - bajo
Tif. 985 40 33 23 · LLANES

CAMARERA. Se busca chica para bar, imprescindible que sepa echar sidra. Zona Villaviciosa. Llamar de 19-21 horas al Tel. 695100146 o CV con foto a: losmaswins@hotmail.com.

CAMARERO escanciador de sidra se precisa para sidrería en La Pola Llena. Jornada completa. Tel. 655093779 a partir de las 14 h

APRENDIZ. Joven de 18 años, se ofrece para trabajar como camarero o ayudante. Sabiendo echar sidra. Disponibilidad inmediata. Tel. 678348419

CAMARERA extra se ofrece para fines de semana. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 660875976

CAMARERA. Chica se ofrece para trabajar. Con experiencia. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 652470051

CAMARERA. Señora de 43 años se ofrece como camarera sabiendo escanciar sidras y con experiencia, en Xixón. Tel. 699929401

CAMARERO profesional y escanciador de sidra, desea trabajar en Xixón, La Pola Sieru, Piedras Blancas, Avilés o alrededores. Personas trabajadora, honesta. Tel. 610460198

CAMARERO y escanciador de sidra, se ofrece para trabajar en Xixón o alrededores, persona seria y trabajadora. Tel. 618069376

CAMARERO, escanciador de sidra profesional. Trabajador, serio, honesto, se ofrece para Xixón o alrededores, poseo vehículo. Tel. 637424575

CAMARERO. Chico de 18 años, con experiencia en el sector necesita trabajar. La Pola Llena y alrededores. Se escanciar sidra y tratar a los clientes. Experiencia de 1 año. Tel. 618405416

CAMARERO. Chico de 26 años, se ofrece para trabajar como extra los fines de semana. Para restaurante de Avilés. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 666600500

ECHADOR de sidra, serio y responsable, de 33 años, con 15 años de experiencia, sabiendo trabajar en barra y comedor, se ofrece como extra o fijo. Tel. 672658984 E-mail: pablo-astur@hotmail.com

ESCANCIADORA de sidra, se ofrece para trabajar fines de semana. Gran experiencia escanciando y detrás de la barra. Domino el inglés. Responsable y seria, de 46 años. Xixón. Tel. 657136931

HOSTELERÍA. Se venden enfriadores, nuevos, ideales para sidra. Precio a convenir. Enviar sms. Tel. 685469031, de 9 a 18 horas.

SIDRA de casa, cambio por monedas y billetes antiguos desde la república I hasta Rey Juan Carlos. Tel. 984499127 y 628471028

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 y botellas de sidra. 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

LLAGAR con triturador de manzana. Dos barricas de 200 litros. Dos barriles de 100 litros y un molino eléctrico trifásico. Tel. 985326165

LLAGAR de madera y 15 sacos de manzana. Malladora eléctrica. 400 €. Tel. 985891563.

BARRICAS de sidra de fibra (2), una de 100 litros y otra de 50 y se regalan garrafones de cristal de 16 litros, precio 100 € negociables. Tel. 659086523

BARRICAS de sidra. Vendo

2 de 130 litros cada una. Tel. 985771780

BARRILES de acero inox., con llave. Vendo 2 para sidra dulce. Tel. 648185030

BOTELLAS de sidra natural y achampanada vacías. Separadas en cajas de 12 unidades. Para recoger en Uviéu. Precio económico. Tel. 629807935

BOTELLAS de sidra, se compran vacías. Tel. 619902503

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

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

CAJAS de plástico. Vendo 15 para botellas de sidra. Apilables. Con botellas incluidas. A 6 €/udad. Negociable. Tel. 985217654

DEPÓSITOS de acero inoxidable. Compro de 5.000 litros. Con camisa de refrigeración para sidra. Tel. 646145611

LLAGAR de sidra, capacidad de 5 sacos, sistema de prensado por gato hidráulico. Construcción fuerte en U de 100 milímetros y madera de roble. Muy poco uso. Tel. 656875782

PIPES (4) de roble, de sidra, tres de 200 l y una de 100 l. Todo 150 €. Tel. 670637141

SIDRA casera, muy buena. Vendo. Tel. 985388306

SIDRA de casa embotellada. Muy buena. Se vende. Tel. 610033037.

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

SIDRA de casa, se vende barata. Tel. 628471028

VINAGRE de sidra casero. Se venden unos 200 litros. Tel. 985426466

TEMPORERO. Chico se ofrece para trabajar en la recogida de manzanas. Tel. 677509888

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriénu. 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.
Muñiz

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

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

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Avda. Tartere, 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 848819.

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.
Carretera General, 15.
T. 985 85 60 36.
El Gobernador, Cortina.

HOTEL ENTREVINE.
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 Llavana
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 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-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.

LA BOCA'L FRALE

Vital Aza 12 - La Pola
T. 985 493 984
Cortina, Villacubera

SIDRERÍA LA SIERRA

Robledo, 23 - La Pola
T. 985 49 39 14
Trabanco

SIDRERÍA-REST. EL REUNDO

Campumanes
T. 985 496 397
Peñón y Vallina

MIERES**SIDRERÍA AMÉRICA.**

Escuela de Capataces, 27.
T. 985 46 26 56.
Sidra Muñiz.

SIDRERÍA EL VALLE.

La Vega, 55.
T. 985 46 0482.
Panizales y Zythos.

SIDRERÍA EL RINCONÍN.

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

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

SIDRERÍA VIGIL.

Ayer. Mieres.
T. 985460821.
Sidra Cortina.

BAR ARDURA.

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

RESTAURANTE - SIDRERÍA NARCEA.

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

SIDRERÍA RAÚL.

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

SIDRERÍA LARPI.

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

SIDRERÍA CHUCHU.

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

SIDRERÍA CASA LUBEIRO.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

BAR MIGUEL.

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

EL LLAGAR DE BAIÑA.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

LA BURAKA.

La Vega, 19.
www.buraka.as

SIDRERÍA ASGAYA.

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

BABYLON.

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

SIDRERÍA PLATAS.

Ctra Xeneral, 41. Uxu.
T. 650 387 198.

SIDRERÍA LA XAGOSA.

Polígonu Gonzalín, 31
T. 985 446 687 - 985 460 513.
Muñiz, Cortina

SIDRERÍA BAROLAYA.

Fonte les Xanes, 1-3
T. 985 461 787.
Viuda de Palacios

BAR MIÑERA

Rozaes de la Peña 5
626 12 22 01
Buznego

SIDRERÍA LA BELLOTA

Les Llanes 38 - Santa Cruz
T. 985 421 391
Panizales, El Santu

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.

EL MOLÍN DEL NORA

Polígono de la Barreda, 4, Noreña
T. 655 568 600
elmolindelnora@yahoo.es

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 Fresneda, 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.

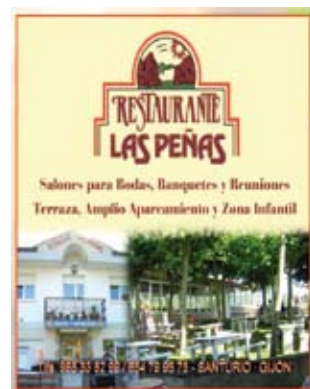
Celleruelo, 66.
T. 985722156.
Viuda de Angelón.

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 Campos
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 CAMPOS.

Plaza Les Campos, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

La Isla. T. 985722711.
Trabanco, Trabanco Selección
Cortina, El Gobernador

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985723164.
Sidra Foncueva, J.R
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GRADIA.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

Avda Galicia. Edif, El Pílon.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIÉU**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA TRASIEGO.

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

SIDRERÍA NIZA.

Jovellanos, 1. T. 985 21 97 10.
“Buena Sidra”.

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

Gascona, 7. T. 985204412.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL DUERNU

Francisco Bances Cándano 2
T. 984 088 561
Sidra Trabanco, Cortina y
Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

MATER Asturias.

Gascona, 4. T. 985 22 17 70.
La Nozala.

EL RINCÓN DE GASCONA.

Gascona, 3. T. 984 182 986.
Cortina, Fran, Trabanco
Selección.

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

Gascona, 19. T. 985 228 888.
Corsino y Viuda de Angelón.

SIDRERÍA ASTURIES.

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

SIDRERÍA**EL MATEIN DEL PARAGUAS.**

Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA NALÓN.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA LA ESTACIÓN.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

Pza. Carbayón, 3. T. 985 20
06 97.
Cortina.

SIDRERÍA MIGUEL.

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

YANTAR DE CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Víctor 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.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

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

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

SIDRERÍA**EL LLAGAR DE COLLOTO.**

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

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

Víctor 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.

CANTARRANES

Foncalada, 13 - Argüeru
www.cantarranes.com

XIXÓN
SIDRERÍA EL SAUCO.

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

EL LAVADERU.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - RESTAURANTE EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n.T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

SIDRERÍA NORIEGA.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA LA TROPICAL.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

SIDRERÍA LA TURRIANA.

Electra, 22.
T. 984 291 892.T. 985 155 614.
Sidra Acebal.

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

Avd. de la Costa, 30. Xixón.
T. 985 14 09 91.
Piñera, Gobernador, Tomás, Huerces, Cabueñes, Viuda de Corsino, Frutos.

SIDRERÍA LA HUERTA.

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

SIDRERÍA COLAS TRABANCO.

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

CHIGRE ASTURIANU CASA JUSTO.

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

Rosario, 14. Cimadevilla.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA RESTAURANTE ROMÁN.

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

SIDRERÍA
RESTAURANTE VALENTÍN.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola,66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

SIDRERÍA COROÑA.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA CASA CARMEN.

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA FERINO.

Ctra. Carbonera, s/n. Rocés.
T. 985 38 04 71.

SIDRERÍA SPORTING.

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



SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA EL PILU.

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

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.

Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

LLAGAR DE CASTIELLO.

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

LA VOLANTA.

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

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE LA BOMBILLA.

Caldones. T. 985136121.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.

Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.

Eleuterio Quintanilla, 69.
T. 985094005
Trabanco, Trabanco Selección.

LES TAYAES.

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

CASA JULIO.

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

PARRILLA EL CHARRUA.

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

SIDRERÍA RESTAURANTE CABAÑAQUINTA.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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

Prendes Pando, 11. T. 985399444.
Alonso. Piñera, La Nozala Oro

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA GIGIA.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

SIDRERÍA CASA MINO BARQUERA

Rodríguez San Pedro, 45.
T. 984 39 31 02.

LAGAR EL TROLE.

Cabueñes. T. 985 36 19 50.
www.lagareltrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA EL NUBERU.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

Juan Alvargonzález, 41.
T. 985151962.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN.

Lluanco, 16 baxo.
El Piloñu, Fanjul

SIDRERÍA LA NUEVA FUEYA.

Marqués de Urquijo 12.
T. 984 491 244
Trabanco. Castañón

SIDRERÍA VIVI.

Jovellanos 1
T. 984 391 224

SIDRERÍA SANTA ANA.

C/ Santa Ana 17
T. 615 978 429
Piñera

SAL Y CHOCOLATE

C/ Alava 4
T. 649 775 991

SID. MARISQUERÍA PONIENTE.

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

SIDRERÍA LA CAMPINA.

Veriña d' Arriba. La Campa Torres

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.elllagardebegona.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. SIDRERIA 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@restauranteelneru.com

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

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

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

Elorrabi Baserría, Osiñaga 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.
Errenteria. 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, Conseyeríes del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, La Sidra también se distribuye en:

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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



Contacto y pedidos

elmolindelnora@yahoo.es
655 568 600



¿Préstate la sidra?

Buscamos colaboradores

652 59 49 83
lasidraldebalu@yahoo.es

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 nuestos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensamé Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

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