

LA SIDRA



Espublicación del ensame sidreru

Númeru 75 - Marzu 2010 3€

PRIMER SIDRE L'AÑU

XIXÓN. 2, 3 Y 4
D'ABRIL

I^{er} ASTURIANADA
Y SIDRE

XIXÓN
PROHIBÍO
ESCANCIAR

PREMIOS A
LOS MEYORES
ESCANCIAORES

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



PRIMER SIDRE L'AÑU	6
PROHIBÍO ESCANCIAR NA CAI	18
ORDENANCES RESTRICTIVES NEL CONCEYU XIXÓN	
NAVA REUNIÓ A LOS MEYORES ESCANCIAORES	24
UN LLAGAR NEL MUSÉU	
FERIA SIVAL ANGERS 2010	28
NO ESTAMOS SOLOS PERO SOMOS LOS QU MÁS BEBEMOS	
LA SIDRA EN MIRANDA	30
TRADICIÓN Y DESARROLLO EN ESTA PARROQUIA DE AVILÉS	
Grupe Tastia L'ARGAYÓN / PEÑÓN	36
RETEYAORES	38
ESPECIALISTAS EN TEJADOS	
DAM	40
DISEÑO, ARQUITECTURA Y MONTAJES	
SUNERGIA	42
ENERGÍAS RENOVABLES	
PALBUSA	44
RECICLAXE DE PALETS	
Productu asturianu del mes	46
GANADERÍA CELEDONIO	
LLIBROS	48
ACTUALIDÁ	50
AXENDA SIDRERA	62
TRIVIAL SIDRERU	64
Especial de chigre a dhigre	68
YUMAY	
PEÑA MAYOR	
Echaores de Sidra	72
ERNESTO FELIX PINO EXPÓSITO	
CONFITERÍA REY SILO	74
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	76



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

Marzu 2010

Númeru **75**

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:

Carlos Rodríguez

COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU

Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

Fernán Gonzáli Llechosa, Abel
Martínez González, Alberto del
Pozo, Germán Busque, Inaciu
Hevia Llavona, Manolo Armayor
Rodríguez, Nora Marqués, Ro-
berto González Quevedo, Xuacu
Fernandi Güerta, Alejandro Riesco
Roces, Manuel G. Busto, Daniel
Pedrayes, Xuan Armayor Armayor.

Semeyes

Archivu Ensame Sidreru, Pablo
Pedraz, Ana Palacio Runza, Anzu
Fernández, David Fonseca Cano,
Germán Busque, Jose Luis Acosta,
Llucía Fernández, Avelino Sán-
chez.




CASA *Restaurante - Sidrería*

Ferino

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

gijón

PRIMER SIDRE L'AÑU

2, 3 Y 4 D'ABRIL. MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

**Vienres 2 d'abril
de 5 a 10 de la nuechi**

**Sábadu 3 d'abril
de 11 a 10 de la nuechi**

**Domingu 4 d'abril
de 11 a 5 la tardi**



Los primeros días del mes de abril tendrá lugar en el Pueblu d'Asturies de Xixón, un festival sidrero que promete ser de los más importantes a nivel internacional, y que permite, por tan solo 5 €, probar la primera sidra del año de más de 60 llagares asturianos.



El Muséu del Pueblu d'Asturies acoge los próximos 2, 3 y 4 de abril el evento "Primer Sidre l'Añu" organizado por la Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA y con el que, según sus propias palabras, tratan "de recuperar y poner en valor la tradición de las espichas de Semana Santa, muy vigentes todavía en gran parte de Asturias, y que consiste en que en estas fechas los llagares –industriales o caseros- abren los toneles con la sidra nueva y las ponen a disposición del público".



Por los 5 € de entrada, en "La Primer Sidre l'Añu" va a poder probarse la primera sidra de más de 60 llagares asturianos, lo que supone "que ya sería el Festival Sidrero con mayor participación de llagares d'Asturies y del mundo". En el evento va haber mercado de productos agroalimentarios y artesanos y diferentes actividades como muestra de tonada, de bailes y músicas del país, cursos de escanciado, catas de sidra, degustación de derivados de la sidra, exposiciones, conciertos folk, deportes autóctonos...

Complementariamente con la prueba de la primera sidra del año, el certamen cuenta con la presencia de otras empresas agroalimentarias relacionadas con el mundo de la sidra, y de diferentes artistas y artesanos también relacionados con la actividad. La "Primer Sidre l'Añu" se presenta como Certamen

Agroalimentario, porque es "imprescindible reivindicar la industria sidrera dentro del campo agroalimentario, para marcar diferencias con otros productos que triplican y quintuplican el grado de alcohol de la sidra y que podrían estar sujetos a futuras restricciones en las normativas de consumo", indican desde la organización.

Además de lo que es propiamente la prueba de la sidra nueva y el Certamen Agroalimentario, hay otras actividades que complementan estas jornadas sidreras:

- **Muestra de Tonada "1^{er} Asturianada y Sidre".** Tendrá lugar tres días del evento y está confirmada la presencia de figuras consagradas y nuevos intérpretes. Todos los participantes interpretarán algún cantar relacionado con la sidra, valorándose composiciones nuevas y el uso de la llingua

asturiana. Se entregarán diferentes premios a los participantes.

- **Muestra de bailes y músicas del país.** Durante los tres días en horario de mañana y tarde a cargo de 'Andecha de Cultura Tradicional La Deva'.

- **Catas guiadas de sidra.** Por el "Grupe Tastia" de la revista LA SIDRA, en grupos pequeños y previa inscripción de los participantes.

- **Degustación de derivados de la sidra.** Posibilidad de probar, en horarios programados, y dentro del programa del Certamen, productos derivados de la sidra, como aguardiente de sidra, licores, sidra achampanada.

- **Exposición de fotografías de sidra.** Muestra de 21 fotografías seleccionadas en el III Concurso de Semeyes La Sidra, (en formato 50 x 70 cm)

- **Exposición de microrrelatos sidreros.** Las obras ganadoras del I Concurso de Microrrelatos Sidreros.

- **Exposición de colección Record Guinness de corchos de sidra.** Propiedad de Antonio Fontela, la cederá para ser expuesta durante la "Primer Sidre l'Añu".

- **Ginkana Fotográfica.** A cargo del Grupe Semeyes de LA SIDRA, y en el que podrán participar todos los asistentes que quieran previa inscripción al mismo.

- **Webcam de las jornadas.** Tolos actos van a poder seguirse en directo a través de webcam.

- **Actuación de grupos de Folk** durante las tres jornadas

- **Exhibición de deportes autóctonos.** A cargo de la Asociación Cultural El Garrapiellu.

- **Curso básico de escanciado de sidra.**

La organización del evento parte de la "Fundación Asturias XXI", fundación declarada de interés público, y que viene convocando diferentes eventos, contusos y becas, siempre vinculados a la cultura asturiana y que en esa ocasión comparte con la revista LA SIDRA.

LA SIDRA coordina eventos como La Primera Mayada y Espicha, Sidracrucis, Tour del Llagar,



Concurso Semeyes, Concurso Microrrelatos sidreros y Premiu d'Ensayu "Emilio Trabanco Trabanco". La "Primer Sidre l'Añu" cuenta con la colaboración de diferentes asociaciones como la "Andecha de Cultura Tradicional La Deva", "Sidrastur", "El Garrapiellu" o "Taremos" y el Ayuntamiento Xixón a través de su concejalía de Cultura Tradicional.

 Testu: Antón Martínez
Semeyes. Ensame Sidreru



Llucía Fernández Marqués

REDAICIÓN REVISTA LA SIDRA



Este Certamen da la oportunidad de probar, por solo cinco euros, la sidra nueva de más de sesenta llagares, disfrutando al mismo tiempo de actuaciones y actividades. Una oportunidad única.

¿Qué es lo que se pretende con este Certamen?

Bueno, las pretensiones son muchas. En primer lugar queremos fomentar el conocimiento y el aprecio de la sidra. Muy concretamente queremos ofrecer en exclusiva la primer prueba de la sidra del año, sin tra-

siegos, algo que se hacía tradicionalmente pero que estaba fuera del mercado desde hace muchos años. Queremos ofrecer la oportunidad de conocer y disfrutar de la sidra de más de 60 llagares, algo único y que normalmente no es posible realizar, puesto que



APLINOR®
Membranas Y Pavimentos Asturias S.L.

www.aplinor.com

Polígono Industrial San Claudio
C/ Cantullosu, Nave A2 · 33191 OVIEDO
Tlf. 984 109 400 Fax 901 707 557 Mov. 657 518 683
paulterente@aplinor.com



este certamen cuenta con la participación de llagares que tienen una distribución muy limitada y que no suelen estar presentes en este tipo de eventos; y todo ello en un medio tan estupendo como es el Muséu del Pueblu d'Asturies, sin olvidar que esta degustación estará complementada con muchas otras actividades que tienen interés por sí mismas, como la 1^{er} Asturianada y Sidre o los deportes tradicionales.

Por otro lado queremos reivindicar la sidra como producto agroalimentario. Esto es algo muy importante, ya que no tiene sentido que se nos quieran poner las mismas trabas que bebidas como el vino, que hasta triplican la gradación alcohólica de la sidra...

¿Qué tiene Xixón con la sidra?

Bueno, hay que ser conscientes de que Asturias es el país más sidrero del mundo, por consumo, por calidad, por cultura, por tradición... y dentro de Asturias, Xixón es de los concejos más sidreros, eso no se puede poner en duda. Si a esto le sumamos que existen toda una serie de importantes actividades vinculadas al mundo de la sidra, como es el Festival de la Sidra, o SICER, por poner algún ejemplo, nos encontramos con que Xixón puede perfectamente postularse como capital mundial de la sidra, a poco que nos esforcemos.

¿Mundial?

Sí, claro, quizás ciudades como Frankfurt pueden servir de ejemplo por su tradición sidrera y sus festivales de la sidra, pero creo que ahora mismo estamos muy bien situados.

Hay quien dice que al realizar este Certamen en plena Semana Santa la hostelería puede verse resentida...

Hombre, es normal que tal y como está la situación económica, haya personas que teman que si la gente está en la Primer Sidre l'Añu no está consumiendo en su establecimiento, pero a poco que lo analicemos veremos que no es así. En primer lugar porque este Certamen va a traer a muchos visitantes a Xixón, dinamizando la Semana Santa y añadiéndole un nuevo atractivo. Y estamos hablando de una atracción que va a aumentar a medida que vaya siendo conocido. Y en segundo lugar porque lo que se consigue con este Certamen Agroalimentario es potenciar la sidra en todos los aspectos, profundizando en su conocimiento y fomentando su consumo responsable, lo que indudablemente repercutirá a corto y medio



plazo en beneficio de la hostelería local.

Es como la Feria de Muestras de AsturiEs, es cierto que los visitantes que comen con un bocadillo de calamares no lo están haciendo en un restaurante, pero no creo que nadie dude del interés turístico que tiene la Feria, y que todo ello revierte en beneficio de la hostelería. Pues la Primer Sidre l'Añu con muchísimo más motivo porque, como decía antes, no solo atrae sino que ayuda a difundir y popularizar nuestra bebida.

Temer que sea perjudicial para Xixón sería algo así como temer que la Feria de Abril perjudicara a la hostelería de Sevilla.

Además, en cualquier caso y para evitar este tipo de críticas, hemos tenido la precaución de finalizar las actividades temprano (a las 10 de la noche), de tal forma que no suponga una "competencia" a la hora de las cenas.



José Antonio Norniella Sánchez



“La sidre sobro la madre ye más explosivo”

José Antonio Norniella Sánchez, que trabaya como enólogu pa 45 llagares asturianos, augura una bona sidre esti añu tres analizar la sidre nuevo, tovía un poco atrasao por mor del fríu. Esti tipu de sidre nuevo, la fecho sobro la madre, va convertise en protagonista gracies al certame ‘Primer sidre l’añu’, qu’organiza la Fundación Asturias XXI y LA SIDRA nel Muséu del Pueblu d’Asturies, los díis 2, 3 y 4 d’abril col sofitu de la Conceyalía de Cultura Tradicional. Nesta entrevista, Norniella descubre les carauterístiques de la sidre nuevo

¿Cómo va ser la sidre nuevo d’esti añu?

La sidre nuevo d’esti añu ye una sidre que tovía ta un pelín atrasao porque ta comu'l tiempu: frío. El fríu ralentiza tolos procesos formientativos y la formientación maloláctica en dalgunos casos ta ensin terminar y necesita que llegue la primavera y un poco'l calor pa que la culmine. Comu norma xeneral esti añu, la sidre ta mui bien presentao y ta mui redondo, bien equilibrao d’amargos y d’ácidos. Ello fai que la previsión ye que vaya a haber una calidá de sidre notable.

¿En qué cambia esta sidre de la trasegao que solemos consumir nos chigres?

La sidre nuevo pue ser sobro la madre, que ye la que nun se mueve, la que se dexa formientar sobro les borres, y la trasegao nun dexa de ser sidre nuevo que lo que fai ye movese cola misión d’homoxenizar o mecer los tipos de sidre que se fabricaron pel añu y fundamentalmente da-y más vida, allargalo un poquiñín. Hai que tener en cuenta que les borres, cuando llega la primavera y el calor y se produz un rebrote de l’actividá bacteriana,

son un depósitu de nutrientes pa eses bacteries. Cuandu se trasiega o s'eliminén eses borres, lo que se consigue ye da-y un poco más d'estabilidad. La sidre nuevo considérase qu'escomienza a ser vieyo cuando s'entama la campaña siguiente, de magar el Pilar.

¿Qué diferencia hai ente los dos tipos de sidre nuevo?

La sidre sobre la madre ye muncho más esplosivo y tien muncha más efervescencia carbónica, porque hai que tener en cuenta que cuando se trasiega lo que se fai ye eliminar, al movelo, parte d'esa efervescencia carbónica. Los arumes que tien esta sidre son muncho más primarios, ye sidre menos complexa y más fresca. Y bono, en xeneral, ye una sidre que tien menos vida en botella. Calcúlase que la sidre sobre la madre tien una vida óptima en botella d'un mes y lo trasegao, de seyes meses. Esa ye la diferencia fundamental ente les dos.

¿Y na boca?

Na boca lo que se nota ye una sensación carbónica muncho más acentuada na sidre sobre la madre que na trasegao, lo que yá te resalta más toles cualidaes o defectos. Arriendes d'ello, na boca notes que la sidre trasegao, pa poder ser una bona sidre, tien de tener más estructura y más complexidá. Por dicilo de dalguna mena, la sidre sobre la madre suel ser una sidre más plano y la trasegao más estructurado.

¿Consumíase más sidre sobre la madre hai unes décadas qu'agora?

Sí, antiguamente abondo más, porque hai años acabábase la sidre cuando s'entamaba a mayar. Lo vieyo corchábbase y n'ochobre yá cuasi nun quedaba sidre. Col pasu'l tiempu lo que fixo la xente foi, pa dar un poco más d'estabilidad al productu, fabricar un poco más de lo que vendíen pa poder enllazar lo nuevo y lo vieyo ensin qu'hubiera dengún saltu nel productu no que ye'l gustu. Hai que tener en cuenta que saltar de sidre vieyo a nuevo ye cuasi un saltu traumáticu porque son productos diferentes. Lo que se pretende ye dir enllazando pa que'l consumidor nun note esi saltu. Güei'l consumidor práuticamente nun nota cuando ta tomando la sidre nuevo o la sidre nuevo y vieyo mecío, o la sidre vieyo.

¿Qué-y paez la iniciativa de l'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta de corchar sidre nuevo?

Comu iniciativa, paezme mui bien. El mayor problema ye que non toles sidres valen pa ser una sidre de calidá sobre la madre. El casu ye'l selleicionar y si tengo diez toneles sobre la madre y ún cumple los requisitos necesarios pa que seya sidre bono, corchalo, pero non comu norma xeneral dexar diez toneles de sidre sobre la madre y tener que corchalos. Hai que ver la evolución y siguir un criteriu de calidá. La comercialización d'esta sidre va significar tener que reeducar al consumidor



y desplica-y les diferencies qu'hai ente estes sidres, y qu'ente San Xosé y cuasi que'l branu pue acceder a esta sidre diferente.

¿Y la puesta en marcha de certames comu 'La primer sidre del añu' que va acoyer el Muséu del Pueblu d'Asturies?

Ye una mui bona iniciativa. Va tener un condicionante mui claru que ye'l fechu de qu'hebia bon tiempu, porque son iniciatives al aire llibre. Oxalá funcione y que faiga bon tiempu los tres díis de Selmana Santa pa que seya un ésitu total.

¿Un de los oxetivos ye'l de recuperar la tradición de les espiches de Selmana Santa.

Na zona de les cuenques tovía se caltién y n'otres cercanes, comu Tiñana, tovía faen espicha los llagares na época de Selmana Santa. Principia en San Xosé, nel Llagar Arbesú, que ye probablemente la macroespicha más grande qu'hai, onde se mueven unos 10.000 lilitros de sidre en tres díis, y depués continúa en llagares comu'l de Juanín, el de Quelo, el d'Herminio... En Xixón nun recuerdo tanta tradición d'esti tipu d'espiches.

¿Son importantes estes iniciatives pa fomentar el consumu de sidre?

Tolo que seya fomentar el consumu razonable de sidre y la cultura asturiana, ye bono. Les romerías y les espiches nun dexten de formar parte de lo que ye l'arraigu cultural asturianu. Amás, esti festival, por númberu de llagares que van participar, va ser una iniciativa que nun se paez a nada fecho enantes.




DISTUR

DISTRIBUCIONES TURRADO, S.L.

Tlf./Fax 985 47 55 12 Móvil 609 42 26 72 · 33789 Busto s/n - LUARCA

Jorge Espina

**ASESOR DEL CONCEYAL DE CULTURA TRADICIONAL
Y LINGUA ASTURIANA DEL CONCEYU XIXÓN**



“Ye una gran noticia que participen tantos llagares”

¿Qué lleva a la Conceyalía de Cultura Tradicional y Llingua Asturiana a sofitar ‘La Primer Sidre l’Añu’?

Entendemos que la sidre ye una de les facetes fundamentales de lo que ye la nuesa cultura tradicional y la nuesa forma d’entender Asturias dende una tradición y Asturias comu país, y por eso esti añu damos el pasu de sofitar un tema como esti, el de la primer sidre del añu.

Ye una iniciativa novedosa ya importante.

Sí que lo ye.. Ye verdá que nes cuenques mineres siempre hubo muncha tradición de les espiches en Selmana Santa y a lo meyor ye una bona manera de qu’en Xixón entamen a furrular, al igual que la primer sidre que se corchaba, recuperar un poco esa tradición...

Pola partipación de llagares, va convertise nun de los más importantes del mundu sidreru.

La verdá ye que tamos sorprendíos poles cifres importantes de participación, con más de 60 llagares. Eso ye importante, el sumar y multiplicar y non el restar y el dividir, comu ye vezu n’Asturies, y qu’un conxuntu tan ampliu de llagares tean dispuestos a participar, ye una gran noticia.

¿Va ayudar tamién a que se conoza un poco más la tradición de toma sidre nuevo?

Sí, porque la xente que ta agora de tomar sidre, polos propios procesos de la sidre, nun conocen les diferencies ente ellos. Que se recupere la primer sidre del añu

y que la xente vea la diferencia nel tastu, ye otru avance que pue algamase con esti certame.

¿Fai falta educar a les xeneraciones nueves sobro esti tipu de tradiciones alreñor de la sidre?

Considero que sí, pero más qu’a la xente más mozo, qu’entró muncho pola sidre, ye necesario dar esa información a una xeneración mediu perdía nel tema sidreru, la de les presones que tienen agora ente trenta y dalgo más de cuarenta años. Los nuegos güelos sí tienen una cultura sidrera.

La idega d’esti certame ye caltenese nel tiempu. ¿Pue convertise tamién nun reclamu turísticu pa Xixón?

Claro que sí. Pue ser un reclamu turísticu de dalgo de nuego, como ye’l tema de la sidre, y dalgo importante. Un certame asina, nun entornu museográficu y nun ambiente festivu, con actividaes como baillies, deportes tradicionales o una muestra de productos asturianos, ente otros.

¿La primer sidre l’añu’ pue llegar a ser el complementu primaveral del Festival de la Sidre d’agostu?

Hai que ver cómo funciona esti, pero yo creo qu’esi ye’l camín a seguir. Xixón ye la ciudá más importante d’Asturies y que tenga dos festivales d’esti tamañu nes feches ye daqué mui importante pa la ciudá, pal turismu y pa la sidre, yá que tolo que se faiga por fomentar el so consumu, ye importante.

Xuacu López Álvarez

DIRECTOR DEL MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES



“Ye una actividá qu’interesa muncho al Muséu”

Esta Selmana Santa'l Muséu del Pueblu d'Asturies va contar con un ambiente especial gracies a la 'Primer sidre l'añu'.

Sí, vamos acoyer esti certame y vamos ver qué tal resulta. Nós contamos con que tenga una bona aceptación porque ye una actividá que mos interesa muncho y dientro del proyecto del Muséu ta la organización d'eventos. Vamos depender muncho del tiempu, non sólo no que podamos poner nosotros na organización, pera la idega ye la de seguir con esti certame nos años próximos.

¿Ye esti eventu una bona forma pa fomentar el consumu de sidre?

Nós vémoslo como una promoción de la sidre y por eso faise coincidir nuna época na que vien xente de fuera. Amás, son unes feches nes que nun había denguna actividá rellacionada con esti productu y trátase d'entamar l'añu cola primer sidre. Prebala equí nel Muséu del Pueblu d'Asturies pa que depués la xente siga tomando y prebando sidre nos restaurantes y sidreríes de Xixón y del restu d'Asturies.

¿Qué importancia tienen estos eventos pa dar valor a la cultura asturiana?

Facer actividaes d'esti tipu tien que ver cola promoción y la difusión de la cultura asturiana, que ta adaptándose a los tiempos, porque la cultura, si dalgo la define, ye que ta evolucionando y cambiando al mesmu ritmu que

les sociedaes. La sidre ye un productu que dende hai años ta teniendo un auxe y detrás d'esti auxe cultural hai una actividá económica importantísima que da trabayu a muchos asturianos. Ye una mecedura ente la vida social, la económica y la cultural. Tolo que seya patrocina esti tipu d'eventos ye importante pal Muséu del Pueblu d'Asturies.

¿Pue la 'Primer sidre l'añu' llegar a ser un eventu referente de la vida social asturiana?

Eso va depender de cómo salga'l primer añu y en gran parte de nosotros y la Fundación Asturies XXI. Tamién del tiempu y del interés que muestren los llagareros n'organizar tou esto, amás de la repuesta de la xente. Ehí hai cuatro factores que se xunten.

La repuesta de los llagareros yá ta asegurada.

Van apostar por esti eventu. La filosofía del Muséu ye fixar estos eventos, como tamos faciendo cola romería de San Pedro qu'organizamos nel mes de xunu y ye'l tercer añu que la celebramos, o la feria de San Miguel. Hai que pensar na sociedá tradicional, esi modelu que difundimos y estudiamos en profundidá, que taba siempre camudando y adaptándose a les situaciones nueves. Lo que nun podemos facer ye un certame nacional de sidre qu'añu tres añu repita los mesmos ellementos. Ca ciertos años hai qu'innovar pa mantener l'interés y les espectatives de la xente.

I^{er} Asturianada y Sidre

CELEBRARÁSE DEMIENTRES LA PRIMER SIDRE L'AÑU



Xose M^a García "Llábana" y Llorián García entamen la I^{er} Asturianada y Sidre

¿Cómo surde esti proyeutu?

La idea orixinal foi cosa de la comisión organizadora de la "Primer Sidre l'añu. Primer Certame Agroalimentariu Nacional", Tenién en mente facer daqué que vinculara la sidre, un sector de los más dinámicos de la sociedá asturiano, cola asturianada, qu'anguaño parez qu'entama a salise de los esquemes tan repetíos nes caberes décadas. Nun entamu pretendíase organizar un concursu, al poco dímonos cuenta de que sedría muncho más granible plantegar daqué diferente.

¿Por qué descartásteis la opción del concursu?

Ye un modelu polémicu, el calter relativu que siempre tienen los criterios estéticos, produz que rara vez les decisiones del xuráu seyan aceptaes por unanimidá. Descartémos esta posibilidá porque, al marxe de la

dificultá que desixe formar un xuráu competente, ye un formatu repetíu fasta la saciedá y que centra l'atención en cuestiones que pa nos son relativamente secundaries.

¿Qué cuestiones son eses?

Nun primer llugar, damos prioridá a aquellos cantantes qu'empleguen la llingua asturiana como vehículu na so espresión artística, ye una condición que desiximos a tolos participantes. Per otu llau, tamién buscamos a xente que cante repertorios poco conocíos nel ámbitu de los concursos, o simplemente, cualesquiera qu'interprete asturianada en contestos sonoros diferentes a los habituales. Amás d'eso, prúyemos especialmente'l fomentar la composición de nuevos cantares basaos na esencia de l'asturianada.

<u>I Asturianada y Sidre</u>	2 d'Abril	3 d'Abril	4 d'Abril
Hora	17 hores	17 hores	12 hores
Cantantes	Mariluz Cristóbal Carlos Rubiera Francisco Queipo Andrea Cueli	Anabel Santiago Héctor Braga Noemí Torrado Raúl Díaz	Marisa Valle Fernando Valle Lorena Corripio José García
Músicos acompañantes	Celia González (zanfona) Llorián García (Gaita)	Héctor Braga (arpa) Llorián García (gaita)	Xaime Arias (piano) Llorián García (gaita)
Presentaciones	Xosé M ^a García "Llábana"	Xosé M ^a García "Llábana"	Xosé M ^a García "Llábana"

D'otra miente, interésamos qu'esta amuesa seya un espaciu pa xente nuevo, camentamos que'l fechu de que los rapazos/es que tean entamando puedan compartir escenariu coles figures más importantes de l'asturianda d'aguaño, ye abondo motivador pa ellos.

Seleccionar namái a cantantes que s'espresen n'asturianu... ¿nun ye eso discriminar?

Pa nada, pensamos que la asturianada ye la espresión d'una cultura que se comunica n'asturianu, el restu, son recreaciones folclorístiques altraviés de les que s'articulen ideoloxíes que refugamos dafechu.

¿Por qué esi interés na composición de nueves asturianaes?

Parezmós perimportate que se sofite la creación d'asturianaes con nuevos sonos, nuevos contestos musicales, lletres actualizaes. Pa una persona que se crió nuna casería pue dici-y muncho falar de los gües de Xuana o de dir a les andeches, pero pa daquéen que ye dafechamente criáu nun entornu urbanu, lo más

seguro ye que nun entienda nada.

¿Quier dicir eso que consideráis menos importante la tradición que les llectures contemporánes que se puedan facer sobre ella?

Non. La tradición ye fundamental, tien que conocese, pero tan importante como eso ye que l'asturianada evolucione paralelamente a la sociedá. Si nun lo fae, acabará cayendo nun espiral de repetición descontestualizada que nun tien más salida que la desaparición del xéneru. El patrimoni u tien que tar vivu y renovase, fasta la ópera del sieglu XVIII se renueva nes temporades del Campoamor...

Cambiando de terciu... ¿Cuándo y ónde se va celerbrar esta amuesa?

Va facese los díes 2, 3 y 4 d'abril nel Tendeyón del Muséu del Pueblu d'Asturies de Xixón. Los dos primeros díes entamará a les 17 hores y el domingu va ser al mediu díi.



Testu y Semeyes: Fonsu Álvarez




LOS LAGOS

SIDRERÍA RESTAURANTE

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

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



hostelería del naranco
grupo los lagos

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



Prohibió escanciar na cai

XIXÓN QUIER CONTROLAR EL CONSUMO DE SIDRE
NES TERRACES CON UNA ORDENANZA NUEVA



El borraor de la ordenanza nueva de terrazas que'l Conceyu de Xixón ta consensuando estos díis colos hosteleros trae consigo un atentáu escontra la cultura sidrera.

Ésta ye la prohibición a escanciar na vía pública ensin l'usu d'un duernu o un 'nunmeh. o das'





Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

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



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

Mercar un par de botelles nun establecimientu hosteleru y echar un culín na cuesta'l Cholo, na plaza d'Arturo Arias –conocía popularmente comu la d'El Llavaderu– o en cualisquier otru puntu de Xixón nun va ser posible de salir alantre la propuesta del Conceyu qu'apaez nel borrador de la ordenanza nueva de terraces. Un ataque a la sidre ensin precedente que va llevar a LA SIDRA a recoyer firmes escontra esta midía que paez orientada a favorecer a les vinateríes, con vía llibre pa sacar a la cai los sos productos.



“Namái pue escanciase sidre nes terraces autorizaes que tengan los sos correspondientes elementos de recoyía y proteición qu'impida tirar na vía pública los residuos derivaos del escanciáu y del consumu d'esta bébora”. Ésti ye parte del testu que recueye l'artículu 19 borraor de la Ordenanza municipal reguladora de la istalación de terraces de hostelería na vía pública del Conceyu de Xixón y que traxo consigo muncha polémica ente los consumidores de sidre, productores y hosteleros. Una normativa a la que l'equipo de gobiernu municipal pretende dar el vistu bonu n'abril siempre que, según señalen dende'l Consistoriu, hebia un consensu sobro ella, lo que llevó al Ayuntamientu a treslladala a consulta pública. El testu del borrador nun dexa mui claro fasta onde

quier llegar el Conceyu nun tema tan de nuesu y con tantu raigañu comu ye l'escanciáu. Según se desprende de les pallabres del testu, namái va poder echase sidre nel esterior de los llocales con duernos o 'nun-meh.odas', col oxetivu de nun manchar el suelu y que nun quede golor a sidre nel esterior depués de pesllar l'establecimientu hosteleru. Ello lleva a pensar na posibilidá de que quede pal recuerdu la estampa tan avezada de los branos xixoneses cola villa enllena xente disfrutando de la sidre en places y parques.

LA SIDRA, esmolecía por un ataque a una de les tradiciones más guapes y llamatives de la cultura asturiana, va entamar una recoyía de firmes pa mostrar al Conceyu de Xixón la disconformidá de la población con esta midía. Por ello, esta revista tien a disposición

de los consumidores de sidre, nos chigres collaboradores, fueyes onde firmar escontra una posible prohibición d'echar sidre na cai de nun modificase'l testu del borrador de la ordenanza que va ser lleváu a Plenu nos meses próximos.

El sofitu públicu a esta iniciativa paez que va tar aseguráu si se tien en cuenta l'ampliu apoyu que ta recibiendo'l grupu 'No a la prohibición de escanciar en la calle' de la rede social Facebook, que tien cerca de 10.000 miembros y ye ún de los más visitaos nos díis caberos polos internautes asturianos. Nun ye l'únicu



de temática sidrera nesta rede social que cuenta con siguidores en tol mundu.

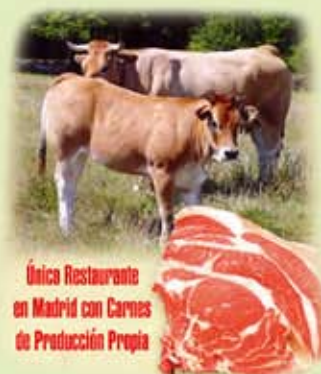
Ye importante señalar que la llegada d'esta decisión de regular el consumu de sidre na vía pública coincide cola proliferación en Xixón, y en toa Asturias, de vinaterías, establecimientos que sí puen sacar toneles, que faen l'usu de meses, o otros tipos d'instalaciones a la cai ensin dengún tipu de problema. Un exemplu claru ye la Ruta los Vinos, nel barriu d'El Carme, zona que vuelve a tar n'auxe, onde la suciedá na vía pública provocada por estos negocios ye considerable al tar el suelu enllenu papeles y de restos de comides. ¿Tien el vinu más drechos que la sidre?

 Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes. Ensame Sidreru

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

Adolfo Álvarez Charro 'Opi' y Roberto Prieto Iglesias 'Coco'

Propietarios de la sidrería El Requexu

¿Cómo vos afectaría esta norma nueva?

Nosotros na terraza yá tenemos duernos y lo que nun se podía yera beber sidre na plaza –Arturo Arias–. Lo que pasa ye que ye una zona mui frecuentada pola xente y nun vamos facer de policíes. A nós esta norma nueva nun nos cambiaría la forma de furrular nel sen de que yá nun escanciábamos na terraza precisamente pa evitar problemes y yeren los clientes los qu'echaben la sidre.

¿Ye un problema beber sidre na cai?

Non, el problema braeru ye'l botellón, polo menos no que se refier a esta plaza. Los bares d'equí, cuando llega'l branu, faen siempre llimpieza de la plaza, y recuéyense tolos vasos y botelles. Lo qu'engocha ye'l botellón y ye en temes como nesti nos que debería metese'l Conceyu de Xixón y non col escanciáu de sidre na cai, más cuando tan viéndose neños de 15 o 16 años bebiendo alcohol puru y duru.

Tamién ta'l tema la tradición y l'atracción que tien l'arte d'escanciar pal turismu.

Claro. Amás la sidre fai grupu y nun vemos bien que nuna terraza que tea enllena ún nun pueda salise un poco y echar un culín. Habrá zones nes que nun se podrá, pero hai otres qu'inviten a ello. Lo que nun se pue ye impedir a un mozu, que llueu va recoyelo tou, sentase nun bancu a echar una botella de sidre.

Ye dalgo absurdo.



Abel González Fonseca

Xerente de la Sidrería La Galana

¿Cómo recibe vusté la ordenanza nueva?

Cuando saquen una ordenanza nueva, la xente tiende a falar demasiao. De lo que se trata ye de regular un poquiñín el tema de la sidre y la propuesta del Conceyu nun ye prohibila, sinón echala d'una manera determinada: con duernos o con 'nonmechisques'. Tou esto en cuantes al serviciu en terraza. Nun sé que va pasar cuando una persona salga a la cai a beber una botella. En La Galana vamos a facilitar estos elementos que solicita l'Ayuntamiento a los clientes que quieran echar sidre, pero nun sé si como hosteleros vamos poder obligar a la xente a utilizarlos.

¿Ye importante defender l'escanciáu?

Sí. Siempre lo defendimos porque ye dalgo mui de nuestro. Por ello, equí escanciamos tanto na barra como na sala, onde yá hai muchos establecimientos que ponen directamente un escanciador llétricu. Si nun facemos por defendelo, va acabar perdiéndose. Agora muchos dicen 'cómo se va perder', pero asina entama tou y dentro venti años a lo meyor hai que dir al Muséu del Pueblu d'Asturies a ver un paisanu echando sidre. Les coses nun se pierden de güei pa mañana, sinón que van poco a poco. La lliturxia del escanciáu ye dalgo mui de nuestro y tenemos qu'evitar qu'esapaeza.

¿Los hosteleros de la sidre suelen cuidar la llimpieza de les sos terraces?

Yo creo qu'en términos xenerales, sí. Habrá escepciones, pero la mayoría sí que cuida la llimpieza. La ordenanza no que respecta a les sidrerías se pon por eso, pa qu'haya más llimpieza y pa que güela menos, pero realmente lo que güel más son otres coses y non la sidre.





Carmen Sardina García

Vecera de La Galana

¿Qué-y paez que nun se pueda escanciar na cai?

Pienso que ye una tontería. Yo soi de Palencia y m'encanta ver a la xente echando sidre na cai. L'escanciáu ye un arte.

Dicen que dexa mal golor...

¡Pero ye sidre! Peor güelen otre zones por temes como l'alcantarilláu y nun se fai nada. El turismu vien a Asturias pa beber sidre y ver cómo s'escancia. Si se llimita eso, ¿qué ye Asturias? Ye una tradición que nun se debe perder. Venir de fuera y ver eso, gusta mucho.

¿Vusté ye consumidora de sidre?

Sí, toi tovía acostumbrándome a ella. Enantes taba acostumbrada a El Gaitero, pero agora que toi pillando'l puntu a la sidre, préstame mucho. Ye una bebida mucho mejor que los 'cubalibres' y, sobre tou, mucho más sana.



José Ramón Fernández Carril

Veceru d'El Requexu

Como consumidor de sidre, ¿qué-y paez la posible prohibición d'escanciar na cai?

Lo veo un poquiñín desproporcionáu. Nun creo que se llegue a prohibir, pero nun veo bien que se plantee'l tomar medies d'esi tipu nalgo tan tradicional y nueso como la sidre.

Dalgunos de los argumentos que se tan esponiendo son la hixene y el golor que queda nes zones onde se ta consumiendo sidre.

Tamos n'Asturies y tenemos que goler a sidra y a fa-bes. El problema ye qu'hai xente que garren les botelles de sidre de los bares y les echen en cualquier llau. Los hosteleros nun ponen problemes en llimpiar y, por exemplu, los d'esta plaza siempre la dexen en condiciones. Agora, claro, los chavales y la xente que tomen sidre pelos bancos munches vegaes nun tienen consideración.

¿Fai falta dalgo más de civismu?

La xente tien que tener más procuru a la hora de consumir sidre fuera de les terrazas. Tamién echo en falta más seguridá, más policía, en munches ocasiones pa la xente que nun respeta. Pero nes terrazas, la sidre tien d'echase en suelu.





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

NAVA REUNIÓ A LOS MEYORES ESCANCIAORES DEL PAÍS



Esti añu'l númeru d'echaores de sidre que participaren nos concursos algamó los 650 y pasóse de 19 a 27 competiciones.

El Muséu la Sidre de Nava acoyó'l 9 de marzu la entrega de premios del XVI Concurso d'Escanciadores nun salón d'actos abarrotáu. Los diez meyores escanciadores del 2009 vivieron una xornada especial que recompensó la so dedicación por meyorar el so estilu y el so esfuerzu por participar na mayor parte de los concursos, compaxinándolo cola so yá de por sí dura xornada llaboral, cola fin d'algamar la victoria final. Loreto García, de les sidreríes poleses Manolo Jalín y El Madreñeru, foi la gran vencedora d'esta

edición del concursu, tres dellos años situada ente los meyores.

La edición del 2009 d'esti concursu que dio los sos primeros pasos nel 1994 gracies al enfotu de Manuel Riestra, de Sidra Muñiz, y de Luis Estrada, foi la más importante en númeru de participantes y de pruebas. De 19 competiciones pasose a 27, munches d'elles de creación nueva, comu la La Salú de Llieres (Sieru) o el d'Arenas de Cabrales, y los echaores de sidre qu'escanciaron nellos sobrepasó la barrera de

Loreto García, ganadora de la edición del 2009, llevó 500 euros, un diploma y los aplausos del público presente nel salón d'actos del Muséu de la Sidre.



los 650, polos 400 del año anterior.

L'actu d'entrega de premios tuvo dirixíu por Luis Estrada, coordinador d'honor del concursu, y nelli tamién tuvieron presentes Claudio Escobio, alcalde de Nava y presidente de la Fundación de la Sidre; José María Osoro, presidente de l'Asociación de Llagareros d'Asturies; Ismael Bayón, direutor de Caxastur del oriente d'Asturies; y Luis Miguel Álvarez, direutor xeneral de Ganadería y Agroalimentación. Toos coincidieron en destacar la importancia que

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





Loreto García, campiona 2009

tien esti concursu y el xorrecimientu que ta viviendo dende que s'aniciara hai yá 16 años.

Escobio felicitó a los participantes pol so “trabayu, costancia y habilidá”, pa depués animalos a “siguir trabayando pol escanciáu, parte fundamental de la sidre”. “Les máquines nun van ser a suplir l'arte de los echadores de sidre”, sentenció enantes de qu'Osoro tomara la pallabra pa facer un resume de lo que foi la competición nel añu 2009. Pal presidente de los llagareros, esta edición “foi un ésitu de participación y de públicu, enriba de tou nes prebes más clásiques”, como la de Nava, Xixón o Villaviciosa. Tamién destacó “la camadería ente los propios escanciadores”, “l'alta competitividá fasta'l momentu caberu” y “l'aparición de una nueva xeneración que vien a sustituyir a les navetes Susana y Laura Ovín y al xixonés Pablo Costales”, ganador de les últimes ediciones.

Bayón, pela so parte, quinxo facer referencia a l'aumentu de “los concursos, participantes y públicu” p'asegurar “que la inercia d'esti campeonatu ye mui positiva”. El responsable de Caxastur pal oriente asturianu aprovechó tamién la ocasión pa destacar la importancia que tien el certame pa fomentar na sociedá “l'escanciáu de sidre pa que permanezca y seya ca vegada más conocíu fuera d'Asturies”. Mentos, Álvarez recalcó que'l “escanciáu ye inseparable de la cultura asturiana de la sidre” y aseguró que “esti concursu ye una maravía”.

Tres estes intervenciones llegó'l turnu de la entrega de los diplomes y los premios a los diez meyores escanciadores de la edición última del concursu, actu que tuvo animáu polos comentarios humorísticos de Luis Estrada. Loreto García, como ganadora, foi la cabera en xubir a recibir los aplausos del públicu y el cheque de 500 euros. Pablo Álvarez (Llagar La Morena de Viella-Sieru) llevó 300 euros pol so segundu puestu y Félix de la Fuente (El Mirador de Les Arriendes), 200 pola tercer posición. Los

siguientes puestos foron pa Jonathan Trabanco (El Madreñeru y Manolo Jalín de La Pola Siero), José Alberto Truchado (Tierra Astur Poniente de Xixón), Guillermo González (Bemar d'Uviéu), Aly Moncayo (Uviéu), Abraham Castellanos (Bemar d'Uviéu), Pablo Suárez (Tierra Astur Poniente) y Wilky Cristian Bautista Mendoza (Nava de Xixón).

La mayoría d'ellos van repetir esti añu nun concursu que na so decimosesta edición destacó pola so emoción fasta'l final, yá que Pablo Álvarez pudo resultar ganaor d'acabar ente los cinco primeros nel concursu caberu, en Les Arriendes. Loreto García, que taba de viaxe per Xapón cuando se disputaba ésti, tuvo qu'esperar a la llegada de noticies dende la capital de Parres pa cèlebrar una posible victoria qu'al final se dio al finar l'echaor de sidre del Llagar La Morena en sesta posición.

Tres recoyer el premio, García dixo sentise “arguyosa” de recibir esti gallardón. “Nun taba nerviosa comu nos premios, anque sí tenía ganes de tener el diploma de campiona d'Asturies”, esplicó. La echadora de sidre de Manolo Jalín y El Madreñeru aseguró que “esti añu, que yera'l que menos contaba con poder ganar el campeonatu, foi'l que meyor me salió. Yera un cara o cruz y nesta ocasión salió cara per primer vez depués de munches cruces. La suerte cayó del mio lláu, la verdá”, faciendo referencia al so viaxe a Xapón que-y impidió participar en Les Arriendes.

No que respeta a esta edición nueva del campeonatu, García señaló que va salir cola intención “de dar guerra. Nun puedo dicir ná del campeonatu porque son mui bonos escanciadores y Pablo va tar ehí otra vegada. Si non se consigue, nun pasa ná. El casu ye seguir diendo a los concursos y participar, que ye lo que más me presta d'esta competición”.

TALLERES **ITO** **El Xiego**



Reparación General del Automóvil



**Box de Pintura con máquina
mezcladora Dupont**



**Máquina de
montaje y
desmontaje
de ruedas**

**Máquina
equilibradora**



**Cabina de
pintura al agua**

Pol. nuevo de Salcedo, Nave 2 · 33710 NAVIA · Tlf./Fax 985 47 32 21
e-mail: tallerestitielxiego@hotmail.com

FERIA SIVAL ANGERS 2010

**SIDRA ASTURIANA. NO ESTAMOS SOLOS,
PERO SOMOS LOS QUE MAS BEBEMOS.**

Del 12 al 14 de enero tuvo lugar en Angers, noreste de Francia, la tercera edición de esta feria especializada en el sector hortofrutícola, incluyendo como no, una amplia muestra del sector sidrícola. Esta ha sido la primera vez que acudimos a este evento, que nos ha parecido muy interesante y donde estamos seguros que repetiremos de aquí en adelante.



El Doctor Enrique Dapena con Monsieur Franck Malinowski, director general del grupo cooperativo Agrial, primer productor de sidra francés

Más de 27.000 metros cuadrados con 600 expositores que fue visitada este año por 20.000 personas, en su mayor parte, profesionales del sector. Una buena oportunidad para los sidreros y manzaneros de conocer las novedades y de paso, acercarse a esta ciudad francesa, donde merece la pena darse un paseo por el centro histórico y visitar su majestuoso castillo construido en el siglo XIII, que se encuentra en un muy buen estado de conservación.

Los expositores relacionados con nuestro sector, LA SIDRA, mostraban las últimas novedades en equipos de etiquetado y embotellado, llenadoras, prensas, mayadoras, corchos, botellas, todo tipo de maquinaria

para la producción de manzanas, laboreo, poda, tratamientos, recogida, lavado,...

La mañana del jueves 14, tuvieron lugar las jornadas sidrícolas, "Entretiens cidricoles 2010", organizadas por el IFPC (Instituto Francés de Producciones Sidrícolas). Gran expectación, en una sala repleta con un aforo de unas 300 personas.

El título de estas jornadas era: LA SIDRA - Técnicas de elaboración, características, consumo: una gran diversidad según los países. Se habló largo y tendido sobre la sidra, se dieron multitud de datos tanto de Francia como del mundo, hubo bastante debate y al final una cata de sidras de todo el mundo, desde Argentina

hasta Alemania, pasando por Canadá, Inglaterra y como no, SIDRA ASTURIANA, de la achampanada de toda la vida y de nueva expresión, ambas fueron muy bien acogidas y realmente gustaron.

El doctor Enrique Dapena, investigador del SERIDA y responsable técnico del manzano de sidra en Asturias, fue el representante español, o mejor dicho, asturiano, en estas jornadas, y realizó una breve, pero muy interesante exposición de la realidad sidrícola del Principado.

Actuó como moderador Monsieur Franck Malinowski, presidente del grupo cooperativo Agrial, el mayor productor de sidra de Francia. Toda la jornada estuvo muy animada y hubo muchas preguntas después de cada intervención.

Tras una pequeña introducción y presentación, se expusieron dos estudios muy recientes realizados en Francia: "las preferencias del consumidor de sidra francés" y "de la manzana al vaso".

Acto seguido se empezó a analizar el sector a nivel mundial. Aparte del doctor E. Dapena, también intervinieron un importante productor de sidra canadiense y Jean-Pierre Stassen, miembro del comité ejecutivo de AICV (Asociación de Industrias de CIDRES y Vinos de frutas de Europa), este último, nos hizo un repaso por el sector mundial de lo más interesante.

Voy a tratar de resumir de forma breve los datos que creo pueden resultar más interesantes para nuestros lectores, aficionados y productores.

Cada país tiene sus sidras, todas por supuesto, emplean la manzana como materia prima, pero a partir de ahí, empieza la diferencia, el proceso de producción es muy diferente, por lo cual obtenemos un producto final que es "sidra" pero... una sidra un poco extraña. Por poner un ejemplo, en Finlandia, les gusta la sidra con sabor a fresa, ¿es esto sidra? Pues sí, se ha hecho con zumo de manzana fermentado y luego se le ha añadido aroma de fresa. Las combinaciones son infinitas.

El consumo global de sidras en el mundo se sitúa en torno a los 1.500 millones de litros, de los cuales más de 800 millones son consumidos por Reino Unido; fuera de Europa, sólo se consume el 20% del total mundial. Estos datos son del 2008/2009, o sea, bastante recientes.

En Asturias se producen oficialmente unos 45 millones de litros de sidra natural y otros 20 millones de sidra gasificada; si consideramos que toda la sidra natural se bebe en el Principado (aunque algo se vende fuera, también se consume algo de sidra gasificada, compensamos lo uno con lo otro), podemos afirmar que nuestro consumo per cápita es el mayor del mundo, nos saldrían más de 45 litros por persona y año, bastante



por encima de los irlandeses, que tampoco lo hacen del todo mal, 19 litros.

Que la producción y consumo de sidra están aumentando es un hecho, especialmente en los países anglosajones. En los mercados tradicionales como Francia, España y Alemania, el consumo está disminuyendo de forma moderada, pero no su valor. Se vende menos sidra pero esta es más cara y de mayor calidad. La facturación anual aumenta, es decir, el valor en euros es mayor año tras año. Por ejemplo, en Francia, disminuye el consumo de la llamada sidra de mesa, pero la sidra de más calidad, sidra bouché, está aguantando bien (cada año suben los precios de las dos).

¿Por qué sucede todo esto?

Cada vez hay menos productores de sidra, grandes empresas controlan mayores cuotas de mercado. Estas invierten fuertes sumas en promoción e influyen de forma significativa en el consumidor. Estamos en una sociedad en la que el marketing lo es todo, nos influye en nuestra forma de vivir, en nuestros hábitos de consumo. Los grandes productores tienen estrategias muy definidas: estudian al consumidor, elaboran el producto que va a tener mayor aceptación, fijan precios y objetivos que siempre cumplen a base de invertir en promoción.

En Francia esto es fácil, aunque existen 500 transformadores, el 85 % de la producción procede de un solo elaborador, en Irlanda el 99 %. Estas empresas si disponen de márgenes suficientes para poder invertir en investigación y promoción, los demás, detrás de ellos.



Testu y Semeyes: Germán Busque



Trabajos con

Minipala

Rubén Villar Cueto

Tif.: 985 974 688 - 626 244 073 · Pando - Tornón - Villaviciosa

LA SIDRA EN MIRANDA

SU TRADICIÓN Y DESARROLLO EN ESTA PARROQUIA AVILESINA



Al fondo "Les cases del llagar" en el invierno de 1915.

Un poco de historia....

Se puede decir que había llagares en cada pueblo. Era frecuente que parte de la manzana recogida se pisara para consumo familiar, tal como se hace hoy. No obstante sabemos que en Miranda hubo un rincón que se llamaba "Les cases del Llagar" y estaban ubicadas en El Llano. En una de ellas vivió Felisa, en la otra la familia del "Canán": Emilio Campa Varela y Sabina Rodríguez López. Allí nacieron todos sus hijos: Luis, M^a Luz, Josefa, Sabino, Avelina, Emilio, Florentino, Constantino, Aurelia "Lala", y alguno más que murió al poco de nacer. Avelina, una de las hijas, recuerda que esta casa fue vendida por José Antonio Guardado Muñiz de Heros, a quien luego compraron la casa donde vive ella ahora, pero, a pesar de llevar siempre ese mote ("Les cases del llagar"), nunca supo ni a qué se debe el nombre ni mucho menos a quien pertenecía el supuesto llagar.

Suponemos que se trataría de un llagar de sidra común para el gasto y surtido de algún chigre cercano, pues llagares familiares debían de abundar, como abundan

hoy, y por cierto algunos con una producción de sidra natural inmejorable. No damos nombres para no dar pistas ya que los impuestos están siempre al acecho de cualquier tipo de iniciativa. En "Les cases del llagar" vive en una de ellas actualmente José Ramón Fernández "Pepe" y Araceli Álvarez. Otras han sido demolidas al abrir la nueva vía de penetración a Miranda.

El Llagar, del que vamos a tratar, topónimo que aún hoy se conserva, está ubicado en el barrio conocido como "La Cruz de la Foguera", un cruce de caminos cuyo significado y origen desconocemos.

Robustiano Jesús Gutiérrez López, nació en el barrio de Heros, el día 17 de noviembre de 1874. Su padre, Francisco Gutiérrez de la Campa, apodado "Francisco el Ciego", fue alcalde de Miranda durante los años 1890 a 1900, y casó con María López Fernández.

Robustiano contrajo matrimonio con Teresa Ávila López el día 18 de enero de 1902. El tenía 26 años y ella 21. Teresa había nacido en Astorga y era hija de José de Ávila García Valdés y de Juana López López. José

Ávila, del que conservamos algunos poemas en bable y castellano, había ejercido algún tiempo de calderero con Pedro de Ávila, su padre, por tierras zamoranas, y esta es la razón de que algunos de sus hijos nacieran en dicha zona.

Una vez casado, Robustiano levanta el llagar en una finca que tenía en este barrio de La Cruz de la Foguera. Primeramente se dedica a fabricar sidra natural, circunstancia que le movió a abrir allí un chigre con un salón de baile. El llagar debió de empezar a funcionar hacia 1910. La patente y el darse de alta como fabricante fue entre 1910-14. Andando el tiempo, y acaso aconsejado por algún ducho en la materia, se hace con la fórmula y levanta allí una fábrica de sidra champanada de gran renombre por entonces y casi olvidada hoy si no es por el topónimo de la casa.

Al principio, antes de echar a andar la fábrica, el llagar contaba únicamente con una tosca prensa de madera, según las hijas de Robustio: Maruja y Salud, recuerdan ver trabajar en él a "Ferroñes" (Manuel González) y un primo que residía en El Caliero, cortando la magalla o pulpa; los niños le ayudaban a prensar dando vueltas al rabil de madera. Luego, en vista del ingente trabajo para hacerlo todo a mano, Robustiano compró una prensa hidráulica con lo que se aligeró enormemente el trabajo.

La manzana se cosechaba en el mismo pueblo de Miranda, donde, por cierto, la producción no era escasa. Pero también se traía de Gozón, de Illas, de Pillarno, e incluso más tarde, como en estos pueblos muchos aldeanos tenían pequeños llagares, traían ya la sidra pisada y dispuesta para echar en las pipas a fermentar para hacer la champanada.

Venían carros y carros que esperaban la descarga en una fila que llegaba hasta el medio de Miranda. El último año se pagó el kilo de manzana a 25 céntimos, anteriormente su precio no era más de 5 o 7 céntimos el kilo, y se compraba por toneladas.

Lo pesaban y a continuación o bien se tiraba en el prado, en lo que antes había sido salón de baile o se subía a un desván habilitado para este menester y al que había que apuntalar con el fin de que soportase tanta carga. Desde él se tiraba la manzana a la tolva de la trituradora, una especie de molino, y de esta sacaban la pulpa colocándola dentro de una especie de sacos, uno encima de otro, separados por una tabla, sobre las que hacía fuerza la prensa aplastándolas sobre una plataforma firme para así obtener el jugo de la manzana.

Hacían 24 pipas diarias de sidra, una pipa por hora. Ha-



Robustiano Gutiérrez López

bía seis tinos o cubas que tenían unos 80.000 litros, 90 pipas cada tino. Los tinos se lavaban descendiendo a ellos por medio de una escalera debido a su altura: 6 u 8 metros de altura. Los residuos de la fermentación, llamados la "madre", que se sacaban del fondo del tino, se tiraban al prado. Aquel año la zona afectada quedaba totalmente quemada pero al año siguiente salía más hierba que nunca.

A la sidra, una vez filtrada, se le añadía el azúcar, el alcohol y el conservante, según una fórmula secreta que la familia conservó hasta el final, a fin de lograr la champanada. La sidra destinada al champán tiene que ser muy clara, debe tener dos años de reposo por lo menos, de lo contrario no se puede champanizar. No así la natural que se toma ya al año de fabricarse. Una vez trasugada dos veces, a fin de clarificarla, se embottaba usando también gas.

Empezó por llamarse Sidra Champanada La Cierva (Memoria Balance de la Mutualidad "Artime" Ejercicio segundo, Avilés 1916, pág. 138), y con esta denominación debió de exportarse durante algunos años, al menos hasta 1915. Los anuncios decían:

"No tiene rival La Sidra Champagne "LA CIERVA" (Consumo Universal). Cada día toma mayor incremento la exportación a América. Los avilesinos, los asturianos, los inteligentes dicen al probarla ¡¡No hay sidra tan



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





Semeya de Miranda nel sieglu XIX

buena en el mundo!! Miranda-Avilés- Asturias. Robustiano Gutiérrez”.

Al parecer este nombre ya había sido registrado por otra marca anteriormente y tuvo que ser sustituido, por lo que vino en denominarse “Sidra Champagne El “Astur”.

Las etiquetas de la nueva marca, en rojo, negro y verde rezaban:

“Sidra Champagne El “Astur” Robustiano Gutiérrez, sucesor de Ávila y Gutiérrez. Avilés (Asturias). Téngase la botella en posición horizontal. Marca registrada”.

De ello4 deducimos que Robustiano seguramente pensaba ya en sus herederos como continuadores y dueños de la marca de su boyante empresa.

Cabe destacar como nota curiosa el diseño de tarjetas para imprimir en ellas el Menú de los Restaurantes. En ellas aparece la marca de la fábrica, una botella de sidra, y un pie que dice “Fabricantes y Exportadores Ávila y Gutiérrez. Avilés”, lo que denota su buen sentido de la publicidad y el alcance que trataba de dar a esta gran industria mirandina. El valor de la botella suelta se pagaba hacia 1920 al precio de 1,50 pts. Se calcula que se facturaba cada temporada (setiembre-enero) más de un millón de pesetas de la de entonces.

Una de las metas que se propuso “El Astur” fue la exportación a ultramar y vaya si lo logró. Durante muchos años al llegar los meses de octubre y noviembre se preparaban grandes stocks a fin de que llegaran a tiempo para la Navidad pues no había Navidad sin sidra champanada. Para América usaban nombres diferentes. Manzabeitia y Compañía la exportaban bajo la denominación de La Flor de Asturias. Seara, otro intermediario natural de La Corrada (Soto del Barco), la llevaba para Cuba y Montevideo, (aún recuerdan

Salud y su hermano Robustiano las horas que pasaban pintando letras o pegando direcciones en las cajas...). De igual modo la exportación se hizo para Chile y en especial para Argentina en donde tenía un gran valedor, el Rey de la Patagonia, hasta el punto de que llegó a colocar allí a un pariente de Robustiano llamado Pepe Galán Gutiérrez. Las cajas se embarcaban en el Musel de Gijón hasta donde lo llevaban en camiones transportistas de Avilés.

Nos dice Salud Gutiérrez, otra de las hijas, que en varias ocasiones variaron el nombre según los países a los que iba destinada y a petición de los intermediarios importadores o exportadores a fin de que tuviese más impacto la propaganda.

Pero también aquí había muchos representantes no sólo en Asturias sino en toda España. Galicia y Madrid se llevaban la palma en ventas, y Robustiano tenía buen cuidado para dar cada año una vuelta por todas las regiones visitando a los representantes. En realidad, sabedor que la venta es lo esencial cuando el producto está logrado, estaba más tiempo de viaje que en casa.

A este respecto no resistimos a la tentación de reproducir unos versos de Vital Aza a propósito de la sidra enviada a un amigo con motivo de su boda, un casi “epitalamio”. Dicen así:

“Con cariñosa atención
me anuncias tu matrimonio.
Haces muy bien iqué demonio!,
apruebo tu decisión...

... y termina:

¡Adiós!, te quiere y te abraza
con su parabién sincero
tu entusiasta compañero



Robustiano Gutiérrez y algunos de sus empleados embarcando la sidra en el puerto de Xixón.

y admirador VITAL AZA.

P. D.

Adjunto mando un talón
de una caja de botellas
de sidra. Puedes con ellas
endulzar tu santa unión.
Que es la sidra gran receta
que la sangre purifica
y refresca y tonifica
y corrobora y aprieta...”.

(“Ni fu, ni fa”, Vital Aza, Barcelona 1890 págs. 55-56,
dedicado a Don Antonio C...)

No es aquí el momento de narrar otras de las muchas vicisitudes de esta empresa sidrera ubicada en Miranda, cuya fama traspasó las fronteras de Asturias llegando su exportación hasta los países americanos emulando

así a la famosa sidra de El Gaitero. Con Robustiano padre trabajaban sus hijos Robustiano, Gerardo, José Antonio (fallecido a los 22 años) y Salud.

En 1938 y desaparecidos los propietarios, la empresa fue adquirida por la firma Cima de Colloto.

José María Cima García había nacido en Colloto. A partir de 1884, después de unos años de emigrante en Cuba, regresa a su pueblo y pone en marcha esta industria de sidra champañada ofreciendo sus primeros productos y enviando a Cuba la primera remesa, pero no llegó, puesto que durante la navegación, al acercarse al trópico o por el vaivén se avivó el gas de las botellas y estallaron todas. De Cuba se extiende a Méjico, Estados Unidos, Brasil y Argentina. Obtiene un gran éxito en la Exposición Internacional de Buenos Aires de 1911, llevando el gran premio de honor, la más alta distinción de aquel certamen. El Gobierno español le concedió en 1914 la Gran Cruz del Mérito.

A la muerte de José María Cima los herederos entran en conflicto y uno de ellos, a fin de hacerle competencia al hermano se hace cargo del llagar y fábrica de sidra

TALLERES

AVELINO

Efrén Fernández García

Taller: 985 64 73 49 Móvil 686 27 55 09 · TREVÍAS - VALDÉS



champagne de Miranda, llevando finalmente toda la maquinaria para Colloto donde tenían la fábrica, menos la trituradora que aún está en poder de un particular en Miranda. Esto debió de tener lugar hacia 1950. Aún estuvo durante algún tiempo en manos de un avilesino, Fermín, que trabajó luego en maderas, pero eran épocas en la cual el azúcar valía más que la sidra, e interesaba más su venta, de modo que por esas fechas desapreció por completo esta industria de Miranda.

Aquí únicamente dejaron el sabor, el regusto de una industria que tanta gloria pudo dar y tantos puestos de trabajo pudo haber tenido, de haberla conservado hasta nuestros días y que se nos fue absurdamente del pueblo. También han quedado muchas personas que trabajaron, sobre todo mujeres, y que aún conservan vivo el recuerdo: Soledad Fernández, la hermana de Margarita la de Don Juan, América la de María Florona, Avelina la Canana (que trabajó allí más de 40 años) y su marido Paco, Covadonga, Aurelia y a veces la madre Carmen Campa "Nolán", Obdulia Mariño, Aquí trabajó medio pueblo, unos al campo y otros a la fábrica, obreros hijos llegaron a ser unos 8 pero en época de más trabajo tomaban parte en la labor más de treinta personas, Pilar y Zulima Varela, las Menudas, Leonor, Leonides la Peruya, Las Antulas... en realidad en lo más alto de la temporada trabajaba medio pueblo. Entre ellos había equipos con una misión específica para cada uno, por ejemplo Francisco Pérez se dedicaba de la carpintería fabricando las cajas para la exportación, su mujer Avelina hacía a veces de corchadora o de

alambradora para lo que usaban ya de máquinas. Floro Peña y su hijo Luis "de Benita Mariana" también de carpinteros arreglando las duelas de los barriles que eran devueltos en malas condiciones. Porque otra de las ideas de Robustiano fue distribuir por los chigres sidra champanada en estos barriles con serpentín a fin de que se pudiera servir en cañas como se hace con la cerveza. La idea fue muy bien recibida. Cuando llegaba la hora de preparar los envíos para ultramar todo el personal se dedicaba a colocar las etiquetas.

En Miranda existen ciertos vocablos sacados de la jerga de los caldereros. Si tenemos en cuenta que en aquel entonces el Bron estaba a la orden del día, con toda seguridad se usarían más de una vez los siguientes términos que copiamos a continuación a título de curiosidad:

Xarapa: sidra

Pumosa: manzana

Pumoserero: manzano

Tonesca de xarapa: botella de sidra

Cope de xarapa: vaso de sidra

Proix chipeno de xarapa: "Un culín".

El nombre de xarapa fue bastante común entre los avilesinos de primeros de siglo. Sirvan estos dos ejemplos. El primero tomado de un anuncio del Bar La Parra donde se nos dice: "Hay Xarapa". El segundo unos versos de Manín de la Llosa que recoge La Voz de Avilés (25-III-1915) y en los que saca a colación con motivo de la fiesta de El Bollo lo siguiente:

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

Hoy solo nos resta lamentarnos de que, habiendo sido Miranda un pueblo tan emprendedor, sede de tantas industrias: *texedores*, caldereros, alfareros, madreñeros, sidreros, etc., quede tan poco de toda aquella febril actividad que hubiera sido la tabla de salvación en el trabajo para muchos de nuestros jóvenes.

Del hombre que emprendió y llevó a cabo con tanto éxito la empresa sidrera champanada mirandina sólo nos queda dejar constancia aquí de ello, y agradecer su dedicación, depositando sobre su recuerdo aquellos versos que una tarde me recitó su nieto "Robus", y que se pueden leer de una capilla de ánimas cerca de Barros, camino de Llanes. Ojalá todos pudiéramos hacerlos nuestros, rezan así:

"Yo tuve lo que gasté
pero tengo lo que di,
sufro por lo que negué
y lo que guardé perdí".



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

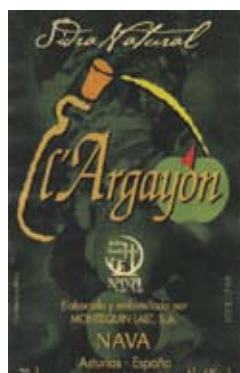
Trátase d'una tastia ciega, ello ye, los tastiaores desconocen que sidre tan prebando. La sidre mércase al azar y el llugar onde se rializa la tastia ye por invitación del propiu chigre.

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.

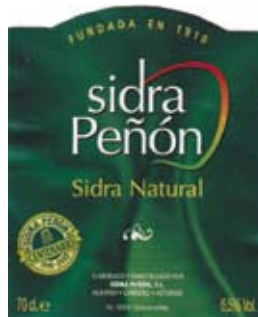
Restaurante Sidrería Las Peñas - Santurriu

Una vez finalizadas las vacaciones del Restaurante Sidrería Las Peñas, volvemos este mes para hacer allí la cata y como siempre nos esperaba Rubén con la sidra en su punto optimo.

Una vuelta finaes les vacaciones del Restaurante Sidrería Las Peñas, tornamos estimes pa facer ellí la tastia y comu siempre esperábamos Rubén cola sidre nel so puntu óptimu.



L'ARGAYÓN
LOTE - 17-09



PEÑÓN
LOTE - S 69

VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidra de color amarillo dorado intenso y ligeramente turbio.

Presenta un vaso con un espalme correcto, aguante dentro de los parámetros y un pegue casi inapreciable. Olor de media intensidad, mezcla notas florales con frutales muy maduras y notas de pera y madera agradable. Sabor de baja intensidad, tiene una entrada en boca agradable y fresca dejando un final falto de postgusto.

Sidre de collar mariellu doráu intensu y llixeramente enturbiao.

Presenta un vasu con un espalme correchu, aguante dientru los parámetros y un pegue cuasique inapreciable. Golor de media intensidad, mez notes florales con frutales mui maures y notes de pera y fuste prestoses. Saborgu de baxa intensidad, tien una entrá en boca afayaiza y fresca dexando una fin falta de postgustu.

Sidra de color ámbar con leves notas verdes y apariencia de ligera turbidez.

Presenta un vaso correcto con buen espalme, aguante aceptable y un pegue algo grueso y desigual que en ocasiones deja ligero cerco. Olor inicial ligeramente extraño que desaparece pronto para dejar aromas frutales maduros de buena intensidad. Sabor con buena intensidad y equilibrio, mezcla bien ácidos y amargos dominando ligeramente los primeros, dejando un final alimonado muy agradable y prolongado.

Sidre de collar ámbare con seles notes verdes y aseme-yando daqué enturbiao.

Presenta un vasu correchu con bon espalme, aguante aceptable y un pegue daqué gruesu y desigual que dacuandu dexa llixer cercu. Golor nun entamu llixeramente estrañu qu'esapaez aina pa dexar arumes frutales mauros de bona intensidad. Saborgu con bona intensidad y equilibriu, mez bien ácidos y amargos dominado llixeramente los primeros, dexando un final allimonáu mui prestosu y prollongáu.

Echaor: Rubén Menéndez

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

Primer SIDRE L'AÑU

I Certame Agroalimentariu nacional

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

2010

Más de 60 llagares
I Asturianada y Sidra
Deportes Tradicionales
Música y Baille del País

Entrá: 5 €, inclúi sidre

Entama

Sofita

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA



RETEYAORES

ESPECIALISTES EN TEYAOS

Moisés Noval Álvarez
Llamasanti, 6
Sariegu



Son especialistas en teyaos y el so nome yá lo dexa a les clares, Reteyaores, pero atrévense con too. Una diversificación que permitió a esta empresa con sede en Sariegu el medrar hasta ser un referente del sector n'Asturies y en tol norte peninsular en namái cuatro años de vida. Amás la empresa cuenta con un valor añadiu: usa l'asturianu na so documentación, presupuestos, factures y albaranes.

Hai empreses que, con ver el so nome, yá se pue saber o intuir a qué se dediquen. Reteyaores ye una d'elles, anque detrás d'esa denominación que se rellaciona automáticamente con profesionales especialistas en teyaos, hai muncho más. Los cuatro años de vida d'esta empresa con sede en Llamasanti, nel conceyu de Sariegu, y la esperiencia previa del so responsable na construcción, Moisés Noval Álvarez, permitió a Reteyaores diversificar el negociu y facer práuticamente tou tipu de trabayos, "anque'l nuesu fuertu sigue siendo los teyaos. Ye la nueva especialidá", remarca Noval.

"Reteyaores ye un nome asturianu que da cierta entidá y que sirve pa llamar un poco l'atención", señala Noval, que recuerda los anicios de la empresa. "Como trabayé comu asalariáu na construcción per cinco años, cuando

decidimos dar el saltu y montar un negociu propiu, yá contábemos con dellos contaotos que mos sirvieron a la hora d'entamar a trabayar", amiesta. Nun primer momentu, la empresa taba dirixía por elli y un sociu, anque pronto Noval continuó l'aventura en solitariu col sofitu de la so muyer, Olga García Caso. Y la cosa nun pue dir meyor, porque trabayu hai y Reteyaores yá tien un nome, pese a la so corta carrera, en tola metá norte de la Península Ibérica. "Salimos muncho a Soria, Burgos..., fasta Madrid pel sur y Aragón pel este. Les úniques zones que práuticamente nun trabayamos ye Galicia y el norte de Lleón, porque la mayor parte de los teyaos son de pizarra y ehí nun entramos", puntualiza Noval.

Sicasí, la compañía de Llamasanti atreve se con too tipu de construcciones. "En teyaos, trabayamos too, dende



naves a horros, pasando por cases unifamiliares o llagares”, señala'l responsable de la empresa, que yá tien fecha llabor con propietarios de dellos llagares asturianos. “Uralita, chapa, panel... No que respeuta a los materiales y les cubiertes facemos too”, añade Noval, qu'apuesta por seguir trayando en costrucciones rellacionaes col mundu la sidre.

Otru apartáu nos que Reteyaores tamién ye especialista ye en dalgo que ca vegada tien más mercáu, como son los trayayos verticales, que se faen mediante arnés. Esto evita la instalación y l'usu d'andamios, cola perda d'inconvenientes qu'ello supón. “Facemos tamién munches obres d'albañilería y alicatáu gracies a que fuimos incorporando xente de confianza que foi al par y que nun son especialistas en teyaos, lo que permite a la empresa abarcar munchu más campu”.

Una de les señes d'identidá de Reteyaores ye l'usu del asturianu na so comunicación interna y na elaboración de presupuestos, factures y albaranes, siempre que se

trabaye en territorios de fala asturiana. “Tenemos la política de ser respetuosos cola cultura asturiana y tolos documentos facémoslos n'asturianu. Enxamás alcontramos dengún problema y la xente acéptalo mui bien. Nesi sen somos los únicos que lo facemos y ye dalgo que tamién sirve pa diferenciamos y llamar l'atención”, rellata Noval, qu'espera qu'esta iniciativa “sirva pa crear escuela” y que pronto haya otres empreses que sigan el mesmu camín.

La so defensa de la cultura asturiana tamién pue vese n'otres actividaes, lloñe de la construcción, a les que ta incorporándose recientemente Reteyaores, como ye la cría del gochu astur-celta o la creación d'una pumarada de 5.000 metros cuadraos recién plantada. “Queremos ampliala y tener producción en cuatro años”, asegura Noval, un amante del mundu de la sidre.



ESPECIALISTES EN TEYAOS
TRABAYOS DE CONSTRUCCIÓN

reteyaores

Llamasanti, 6
33518 SARRIEGU · Asturias
Tlf./Fax 985 748 451
Tlfs. 696 121 778 · 697 986 298

Práu la Cerca, Rio Arriba, 85
33518 COLLAO · SIERU · Asturias
reteyaores@reteyaores.com

DAM

DISEÑO, ARQUITECTURA Y MONTAJES

**Manuel Ángel García del Valle y
María Liliana García Díaz**
Xapón, 9 baxu dcha - Xixón



Cercanía, garantía y calidá son dalgunes de les carauterístiques que definen a DAM, sigles de Diseño, Arquitectura y Montajes, una empresa familiar xixonesa con 12 años d'esperiencia nel sector de la costrución que trabaya con dellos decoraores y arquiteutos collaboraores.

Esperitos n'hostelería

La empresa xixonesa Diseño, Arquitectura y Montajes, más conocida en el ámbito por sus siglas, DAM, es una compañía con 12 años de experiencia que ejecuta todo tipo de obras al mismo tiempo que participa en su diseño y arquitectura, permitiendo al cliente el acceso a decoradores y arquitectos colaboradores de máxima confianza. "Realizamos rehabilitación de viviendas, chalés y viviendas unifamiliares de nueva construcción, bajos

comerciales, restaurantes... Cogemos cualquier tipo de proyecto sin ningún tipo de problema", señala Manuel Ángel García del Valle, encargado general de DAM.

Los clientes que se acerquen a esta empresa para realizar una obra van a encontrar todo tipo de facilidades a la hora de ejecutarla. Tras plantear sus necesidades o sus deseos, DAM gestiona con un diseñador y un arquitecto un encuentro con el fin de que éstos aconsejen a los

interesados para llegar a cumplir sus expectativas y desarrollar el proyecto de obra. Finalmente, DAM se encarga de ejecutarlo con la profesionalidad que les caracteriza. “Nuestra misión es instalar lo que cliente y el decorador o el arquitecto pactaron entre ellos”, comenta García del Valle.

No es la única forma de trabajar con la que cuenta DAM, puesto que “también se dan casos en los que los decoradores cogen obras y luego se ponen en contacto con nosotros para que les hagamos un presupuesto”, añade el encargado. La experiencia de la empresa y los muchos años que lleva García del Valle en el sector, ha permitido a DAM hacerse con un prestigio que le permite acceder a una gran cantidad de contratos a través de profesionales del ámbito u otros tan importantes como la exclusividad para ejecutar todos los locales de una franquicia de ropa de señora en todo el norte peninsular que DAM hace llave en mano.

Otro punto a favor de esta empresa familiar xixonesa es la versatilidad que muestra, capaz de ejecutar desde la construcción de una vivienda, la reforma de un local hostelero o el baño de cualquier hogar. “Estamos acostumbrados a realizar trabajos tan diferentes como rehabilitar una vivienda de una aldea, muy típica asturiana, con llagar u hórreo, a hacer una construcción totalmente moderna con materiales muy vanguardistas y totalmente de diseño”, relata María Liliana García Díaz, gerente administrativo de DAM. “En el tema de construcción y carpintería rústica lo hacemos todo”, recuerda su padre, para después añadir García Díaz que “en lo único que todavía no nos hemos metido ha sido en la obra civil, pese a que estamos cualificados”. Una opción que los responsables de DAM no descartan para un futuro próximo.

De momento, pese a la crisis, el trabajo no falta en las oficinas situadas en el barrio de Pumarín. En estos momentos, DAM se encuentra trabajando en Llastres en el restaurante El Mirador ejecutando una obra laboriosa para aprovechar un sótano que era todo peña y del que se aprovechaba solamente el 25 por ciento de su capacidad. Tras picar la piedra, DAM se está encargando de construir un local que va a servir como comedor, con todos los elementos necesarios, además de una escalera, una barra, un almacén, un baño y un ‘office’, a lo que hay que añadir la instalación del suelo del piso superior, un montacargas y la realización del hueco de la escalera. Una obra para la que utilizan la experiencia con la que cuentan con otros restaurantes, sidrerías o bares.

“También hemos hecho bodegas y trabajos para llagares y propiedades privadas de llagareros”, añade García Díaz, quien anima a todos los interesados en reformar



Casa en Castiello Bernueces - Xixón.



Casa d'aldea en La Riera- Colunga

su llagar o establecimiento, o a adaptar un bajo comercial para la hostelería o cualquier tipo de obra, a que soliciten un presupuesto sin compromiso. “Nosotros ofrecemos una garantía total. Somos gente seria que contamos con una clientela de años y una plantilla fija que es de absoluta confianza”, señalan padre e hija.

A todo ello hay que unirle la cercanía de esta empresa familiar y la intensidad que pone García del Valle en su trabajo, siempre a pie de obra, con el objetivo de velar para que los proyectos se desarrollen de una forma correcta y en el tiempo, y para solventar de forma instantánea cualquier problema que pudiera surgir. En definitiva, una empresa de absoluta confianza.

DAM, S.L.
Diseño, Arquitectura y Montajes, S.L.

C/ Japón, 9 - bajo dcha.
33210 GIJÓN
Principado de Asturias
Teléfono 985 14 86 75
Móvil 607 14 04 67

SUNERGÍA

ENERGÍAS RENOVABLES

Marcos Patallo Álvarez
Cai La Lila, 3 - 3ª B (Uviéu)
www.sunergia.es



El puxu que tan garrando les enerxíes renovables nos últimos años ye bien considerable.

La biomasa, la enerxía solar fotovoltaica o térmica y la recuperación d'ágües pluviales son términos que yá dexen de ser estraños pa la población y una realidá ca vegada más productiva y más saludable pal mediu ambiente, tan castigáu pola aición del home.

Sunergia ye una empresa asturiana moza que trabaya nel desendolque y execución d'estudios enerxéticos cola fin d'esparder esti tipu d'enerxíes verdes que puen reducir el gastu fixu de combustible en llagares, comunidaes de vecinos, empreses o instituciones.

La importancia de las energías renovables va, año a año, creciendo. La cada vez mayor conciencia ecológica y el ascenso del precio de los combustibles fósiles está llevando a un sector amplio de la población a apostar por este tipo de energías que aportan múltiples beneficios y alternativas. Dentro de este nuevo mercado que suponen las renovables encontramos la presencia de una empresa asturiana formada por gente joven con muchas ganas de aplicar nuevas energías. Su nombre es Sunergia y en poco más de 3 años ya tiene un nombre importante en el sector.

“Trabajamos todo tipo de energías renovables como pueden ser la geotermia, la biomasa, las instalaciones solares térmicas o fotovoltaicas, las recuperaciones de agua... Todo lo que se nos pueda ocurrir dentro de este campo”, señala Marcos Patallo Álvarez, administrador de Sunergia, quien puntualiza que “somos una compañía pequeña”. “Hay personas que relacionan las energías renovables con los molinos grandes que podemos ver por ahí, instalados por macroempresas, pero dentro de este tipo de energías hay muchas más opciones”, explica. El entusiasmo de los responsables de Sunergia también les lleva a “meterlos en proyec-



tos innovadores como el desarrollo de pilas de hidrógeno”, iniciativas que le da ha esta empresa uvieña un valor añadido.

Los servicios de Sunergía son válidos para toda persona, compañía o institución que quiera reducir el coste de su gasto energético o simplemente apostar por un menor daño al medio ambiente. “En lugares de mucho consumo, como puede ser un llagar, se puede ahorrar bastante el coste del gasóleo o del combustible que utilicen mediante alternativas energéticas e ideas nuevas. Simplemente se trata de elaborar un proyecto con el objetivo de abaratar esos costes fijos”, comenta Patallo.

Una función fundamental que ejerce Sunergía, en este sentido, es el asesoramiento sobre lo que se puede hacer en cada caso concreto para tener un menor gasto. “Tras asesorar, nuestro siguiente cometido es hacer un estudio de lo que puede llegar a hacer o no. En ese momento el cliente, tras analizar el estudio, puede decidir seguir adelante o no avanzar con el proyecto”, explica el administrador de la empresa. Muchas veces, el cliente puede considerar que el coste es excesivo para sus intereses, pero siempre se puede esperar a la salida de subvenciones, “que existen y son muy importantes”, para ver si con ella es viable echar a andar el proyecto.

Una de las grandes apuestas entre las energía renovables, y que también es objeto de estudio y desarrollo

para Sunergía, es la biomasa. Una palabra que cada día está más en boca de todos, pero que su definición todavía genera dudas en gran parte de la población. Patallo la define así: “Todo lo que sea orgánico se puede llegar a quemar y usar como combustible sin que perjudique al medio ambiente, que es lo que se hace con la biomasa. La biomasa no significa ‘pellet’ o madera, sino de la naturaleza regenerada a la naturaleza. Al quemar, por ejemplo, madera o magaya, los componentes que salen a la atmósfera son exactamente los mismos, o muy parecidos, a si la manzana cayera y se pudriera. Eso es lo que la naturaleza necesita para seguir trabajando, lo único que hacemos es acelerar el proceso”. Lógicamente, toda actividad humana genera huella, “lo que se trata es intentar dejar la menor posible. Eso es lo que significa sostenible en todo esto de las energías renovables”.

La magaya sobrante del mayado de la manzana podría ser utilizada para biomasa para, por ejemplo, calentar el mismo llagar con una caldera específica. “Es perfectamente posible. Haría falta hacer un estudio previo sobre el secado de la magaya y un pequeño tratamiento que, en cada caso, podría necesitar un espacio, que se tiene o no se tiene... Ese tipo de detalles son los que debemos estudiar en cada caso”, confirma Patallo. Tras ello, el paso siguiente es la ejecución, de la que también se encarga Sunergía, una empresa a tener en cuenta.



“REDESCUBRE LA ENERGÍA DE AYER APLICADA AL MUNDO DE HOY”

BIOMASA · RECUPERACIÓN DE AGUAS · SUELO RADIANTE Y/O REFRESCANTE SOLAR

C/ La Lila, 3 - 3ºB · 33002 OVIEDO (Asturias) · Tlf. 985 738 052 Fax 985 223 578 · sunergia@sunergia.es · www.sunergia.es

PALBUSA

RECICLAXE DE PALETS

Esteban Ortiz Abascal

Camín de La Xacona, 81 - Polígonu Porceyo I, 13
Xixón



La vida d'un palet ye llarga y Palbusa ayuda a que lo sía tovía más. Esta empresa, afincada en Porceyo, dedícase al reciclaxe de palets. Ello ye, a recoyer palets vieyos y deterioraos pa igualos y devolvelos a l'actividá, lo que supón una bona oportunidá pa llagareros y empresarios que quieran obtener palets reformaos a bon preciu o, simplemente, poner en condiciones los propios. Otra manera, l'actividá de Palbusa nun acaba nos palets, puesto qu'esta empresa tamién fai recoyida de residuos forestales y peligrosos.

Alargar la vida de los palets. Ésa es la principal función de Palbusa, una empresa afincada en Xixón desde hace cinco años y que cuenta con una experiencia de quince trabajando con estas plataformas utilizadas para el transporte de cargas con carretillas elevadoras que tuvieron su origen en los Estados Unidos a principios del siglo XX y que tantas facilidades aporta a las empresas para el traslado de sus productos y materiales. Una década y media de trabajo que ha permitido a esta compañía, nacida en Llanera y con sede también en Cantabria, el contar con una cartera

de clientes amplia, entre ellos un buen número de llagares, gracias a su buen trabajo.

"En Palbusa nos dedicamos a la recogida de palets y a su recuperación, o lo que es lo mismo, su reciclaje. También, cajas de madera", explica Esteban Ortiz Abascal, director comercial de la empresa. De esta forma, palets que en un principio irían a la basura, son recuperados en los talleres de Porceyo para una nueva actividad. "Esto tiene dos ventajas. Por un lado, la medioambiental, ya que se evita que un producto que vaya a medio uso acaben la basura y, por el otro,

que es más barato que un palet nuevo. Para el cliente, por lo tanto, es muy interesante”, añade Ortiz.

Con la recogida de palets, la empresa xixonesa consigue “valorizar algo que para ellos es un residuo. Lo que antes era algo para tirar, se convierte en algo que pueden vender”. Tras recogerlos en la propia compañía interesada en deshacerse de ellos, el buen trabajo de sus empleados en el taller hace que éstos vuelvan a ser útiles y reclamados por los clientes de Palbusa.

En algunas ocasiones, Palbusa también realiza la labor de reparar palets viejos que recoge a una empresa o llagar para después devolverlos en un óptimo estado de condiciones para el trabajo. Es lo que se denomina gestión del ‘poll’, un servicio completo que tiene mucho éxito. “Un cliente que tiene un centro de logística y diez centros de distribución, puede enviar a ellos sus productos sobre sus palets y nosotros nos encargamos de recogerlos en esos puntos, traerlos a nuestra nave, repararlos y devolverlos a su centro logístico. De tal manera, que el cliente no se ocupa de la logística ni de la reparación de los palets”, relata el director comercial. En aquellos casos en que un palet está roto, Palbusa lo sustituye por otro en buenas condiciones.

Los palets de madera son la mayoría de los miles que se acumulan en el interior y exterior de la nave de Porceyo, aunque Palbusa también trabaja con palets de plástico, menos utilizados por la industria. Pero la actividad de la empresa no se queda sólo en los palets, puesto que también trabaja con cajas de madera, listón y tabla. En lo que respecta a los llagares, los palets más utilizados son “el botellero y el europeo de 800x1200, con distintas calidades según las necesidades del cliente”.

El número total que mueve Palbusa al año se sitúa en los 250.000, aproximadamente, un número alto que se debe principalmente a la amplia variedad del catálogo de la compañía y a la inmediatez del servicio, generalmente al día siguiente del pedido. “Nosotros ofrecemos un tipo de palet que se ajusta exactamente a las necesidades del cliente, ya que incluso un mismo cliente puede llegar a solicitar palets de calidades distintas en función de para qué lo vaya a usar. Así, en el caso de un lagarero, si es sidra para exportación, necesitará un palet europeo de primera calidad e incluso termotratado. Mientras, para el movimiento interno dentro del lagar, con un palé mecánicamente igual de resistente aunque con más uso y peor aspec-



to, le es suficiente”, explica. Así, del palet 800x1200 europeo, que es el más estándar, Palbusa cuenta con tres calidades diferentes. En otros tipos de palets, la variedad puede ser incluso mayor.

Además de la recogida de palets, esta empresa también gestiona todo tipo de residuos que tenga el cliente. “De la que le recogemos los palets que sirven, también cogemos los inservibles. También cartón o tablas rotas, que llevamos a un punto limpio”, comenta Ortiz. Incluso, si el cliente de Palbusa genera mucho cartón, la empresa puede llegar a facilitarle un contenedor para la compactación del mismo. A estos servicios hay que añadirle la recogida de residuos forestales y su gestión, como restos de podas, cáscaras de cacao o *magaya*, que generalmente van para biomasa, así como residuos peligrosos. “La idea es solucionarle el problema al cliente”, asegura Ortiz.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Palbusa

reciclaje de
palets, s.l.



Tlf.:
985 307 827

Fax:
985 307 829

C/ Camino La Xacona, 81 · Pol. Porceyo I - 13 · 33392 La Vega - Porceyo · Gijón - Asturias

GANADERÍA CELEDONIO

DEL PASTO AL PLATO

**San Miguel. L'Infiestu
Tfn, 985 710 756**



Situada en el concejo de Piloña, la Ganadería Celedonio tiene como principal actividad la cría y comercialización de razas bovinas autóctonas; y al igual que la carnicería Celedonio (principal expendedor de sus productos) pertenece a I Consejo Regulador de la IGP (Indicación Geográfica Protegida), organismo asturiano encargado de garantizar al consumidor el origen y calidad del vacuno asturiano.

En esta ganadería se crían las razas “Asturiana de la Montaña” (casina) y “Asturiana de los Valles” (carreñana), y el cruce entre ambas; con el fin de obtener unas reses con unas características morfológicas definidas para unos fines determinados. Las características que definen una y otra raza son las siguientes:

- En la Asturiana de los valles, la apariencia vigorosa y de gran tamaño implica mucho esqueleto y buenas masas musculares.
- En la Asturiana de la montaña la conformación ósea es más simple y de menor masa muscular, por lo que se adapta mejor al terreno montañoso y por consiguiente se consigue un mejor aprovechamiento de los pastos altos. Esta raza tiene más facilidad para los partos solas, y cría mejor a sus terneros porque la calidad de su leche es más elevada.

Los cruces se hacen principalmente con vacas nodrizas Asturiana de la montaña y sementales Asturiana de los valles. El resultado son reses de menor estatura, con menor masa ósea y más masa muscular. Mediante la selección de los animales se obtiene una raza de actitud carne, con un formato corporal rectangular, rollizo y compacto, y con una conformación de muslos y nalgas tendiente a la convexidad.

La gestación sigue un proceso de reproducción natural basado en una parada de sementales propia que campea con el rebaño y sirven exclusivamente a las vacas de la explotación.

En un principio y casi durante los dos primeros meses de vida, el ternero se alimenta exclusivamente de leche, para ir, alternativa y progresivamente, sustituyéndola por la ingesta de pasto; esta etapa se prolonga hasta



casi los seis meses, época en que cesan el amamantamiento y el pasto. Comienza aquí la alimentación con cereales (maíz, soja, trigo) y paja. En esta etapa, denominada “de engorde” los tenemos permanentemente estabulados en naves abiertas y parceladas, hasta que alcanzan el peso adecuado para el sacrificio (259/350 Kg)

Una vez que el animal es sacrificado es en el propio matadero donde se procede al análisis y marcaje posterior de este por la IGP, quien determinará la calidad del mismo atendiendo a sus características morfológicas (edad, peso, grado de engrasamiento, etc...)

En carnicería Celedonio puede adquirir no solo Carne de Asturias de Calidad Controlada procedente de su propia ganadería, sino también un gran surtido de elaborados como : criollos, salchichas, pinchos morunos, hamburguesas, rollos de carne, etc... y por supuesto nuestra especialidad, picadillo y chorizos dulces y picantes, elaborados y curados al estilo tradicional. También trabajamos gran variedad de quesos asturianos y todo lo necesario para sus parrilladas de carne. Por supuesto, también tenemos sidra: la dulce de Meana y el estuche sidrero de sidra Estrada.

Somos profesionales del despiece, para particulares, de terneros, cerdos, caballos, corderos, etc

Contamos con los mejores productos y materias primas para la elaboración de *Sanmartinos* (tripas, pimentón, despiece de cerdo...) y la opción de hacerlo en nuestras instalaciones, si el cliente carece del local adecuado. Disponemos de envasadora de vacío para todo tipo de productos perecederos; y contactamos con un servicio de transporte urgente de frío para hacerle llegar nuestros productos a cualquier punto de la geografía española en menos de 24 horas.

Aquí es donde la Ganadería y carnicería Celedonio puede ofrecer sus servicios a las sidrerías asturianas, asegurando la entrega de una carne de excelente calidad y en las mejores condiciones en un plazo mínimo de tiempo, con una sola llamada a nuestro establecimiento.

Testu y Semeyes cedíes por la Ganadería y Carnicería Celedonio.

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.



EL TRUJAL. Historia, leyendas y notas sobre la manzana y la sidra en Cantabria.....

Editorial Cantabria Tradicional

Autor: Javier Tazón Ruescas

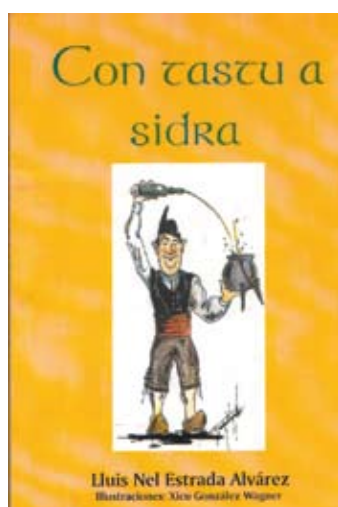
Fecha: 2007

Libro difícil de clasificar en el que se entremezclan datos históricos interesantes, con algún que otro motivo etnográfico y mayormente con leyendas y cuentos de reciente elaboración y muy discutible calidad literaria.

En cualquier caso, resultan interesantes los datos que aporta sobre la sidra en la, hasta el siglo XIX, Asturias de Santillana, que des-

piertan curiosidad y hacen que se eche de menos un estudio serio y en profundidad sobre la sidra en lo que hoy se conoce como Cantabria, y que a buen seguro deparará más de una sorpresa y por supuesto muchas satisfacciones.

PECULIAR



CON TASTUR A SIDRA.....

Edita. AYDA

Autor: Lluís Nel Estrada Álvarez

Ilustraciones: Xicu González Wagner

Fecha: 1997

Obra prima del cocineru asturianu Lluís Nel Estrada que plantea por primer vegada na hestoria gastronómica asturiana un recetariu que tien a la sidre comu principal protagonista y que supunxo l'entamu d'una nuea dómina de magar la que muchos cocineros asturianos van recuperar la tradicional presencia de la sidre na cocina y entamaron a

afondar nes munches posibilidaes gastronómiques qu'esta ufierta.

Una edición bilingüe asturianu-español, y el primer avisu de les munches otres alegríes qu'esti xoven cocineru asturianu diba damos.

REFERENCIAL



ROS

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



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LOS LAGARES ASTURIANOS

Edita. Grupo Gas Natural
Fecha: 2010

Evaluación del estado actual de los llagares, presentando alternativas para la consecución de ahorros energéticos.

Innovación, cultura energética, mantenimiento y control energético son los valores a destacar y a través de cuya aplicación se estima que la industria llagarera asturiana posee un potencial de ahorro energético próximo al 14 %, lo que supone un margen importante para los llagaderos tendente a incrementar la

rentabilidad del llagar, a la par que se reduce la emisión de gases contaminantes.

Como dato significativo, el estudio confirma que los llagares pequeños están más concienciados en términos de ahorro y eficiencia energética que el resto de llagares estudiados.

INTERESANTE Y PRÁCTICO



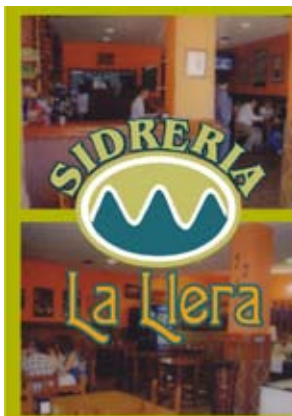
LA SIDRA su origen, procedencia y aplicaciones útiles.....

Edita. Imprenta de José Perales y Martínez
Autor: Enrique Felipe Garbalena
Fecha: 1890

Tesis del doctoráu en Farmacia del autor, y qu'una vuelta superada la ocurrencia de que la sidra tien el so aniciu nes "provincias Vascongadas" -daqué que considera "indudable"- resulta perinteresante en cuantes qu'aporta una visión estremada de la sidre, de la qu'estudia les sos propiedaes y les sos posibles aplicaciones farmacolóxiques.

Ente les aplicaciones melecinales que l'autor da a la sidre, tenemos delles sidre que Garbalena califica como antiescorbútica, la de "quina loja" usada comu tónicu y la de "xanzaina" con aición estomacal.

DOCUMENTU CIENTÍFICO



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



Primeros avances del estudiu de Luis Benito García

La sidre asturiana, y la so cultura, aspira a ser declarada pola UNESCO patrimoniu inmaterial de la humanidá.



Na semeya Luis Benito García, Elías Carrocera, Claudio Escobio, Luis Miguel Álvarez y José María Osorio

L'hestoriador Luis Benito García lleva trabayando dende'l 1 de payares en recopilar información sobre la sidre dende l'añu 1936 hasta l'actualidá. La razón ye l'ampliación de la so tesis entitulada 'Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidá, producción y consumu (1875-1936)' con un fin únicu: que la so obra sirva de base pa convencer a la UNESCO de que la sidre asturiana y la so cultura merecen la categoría de padrimoniu inmaterial de la humanidá. García tuvo la idega de la posibilidá d'algamar esi títulu pa la sidre tres participar nun congresu internacional de la UNESCO y foi escoyíu pola Asociación de Llagareros d'Asturies pa llevar el pesu de la investigación, que cuenta con una suvención de 30.000 euros del 'Principado' a través de la Fundación de la Sidra, entidá que tamién aporta fondos del Muséu.

El 4 de marzu, nel Muséu de la Sidra de Nava, sede de la Fundación de La Sidra, diéronse a conocer los primeros pasos que ta teniendo la preparación de la candidatura con una rueda de prensa na que tomaron parte l'investigador Luis Benito García, el presidente

del Muséu, Elías Carrocera, l'alcalde de Nava y presidente de la Fundación, Claudio Escobio, José María Osorio, presidente de los llagareros y Luis Miguel Álvarez, director xeneral de Ganadería y Agroalimentación. Una iniciativa que pretenden repetir ca seis meses pa que los asturianos tean al tantu de cómo marcha l'estudiu y les novedaes que vaya alcontrando García nesi tiempu, según confirmó Carrocera, persona encargada de dirixir la presentación.

Nestos poco más de cuatro meses d'investigación, el tamién autor de la obra 'Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra en la literatura y la pintura contemporánea (1850-1936)', ta recopilando una información que-y permite adelantar que "cola Guerra Civil se vivió un retrocesu que nun foi tanto como parecía. Yo pensaba que la recuperación del sector diba ser más tardíu y realmente nun foi asina". Lo que sí se tardó más en recuperar foron les espiches, "ocasiones de consumu que parten del comunitarismu agrariu de los circuitos vecinales d'ayuda mutua, que lleguen a convertise col tiempu nun nego-



ciu de munchísimu ésitu al adaptase ante l'envite de les industries culturales nuevas, como el fútbol o'l cine, pa convertise nuna d'elles calteniendo los sos rasgos d'orixinalidá tradicionales, sobro too el consumu de bona sidre". Estes industries culturales "anunciense en prensa bastante más tarde nel tiempu en comparanza cola recuperación del sector sidreru y con más modestia qu'enantes de la Guerra. Hai que tener en cuenta qu'enantes de la República yeren una cosa modernísima, braeres verbenes en torno a l'apertura d'un tonel, que podíen llegar a tener actuaciones d'orquestes de jazz o de faquires", asegura García.

Tol esfuerzu de l'hestoriador de La Pola Llaviana ta centrándose, al igual que la so tesis que pronto va espublizase, nel actual territoriu autonómicu d'Asturies. Concretar el marcu xeográficu al másimu ye sinónimu de mayores posibilidaes d'algamar el títulu de la UNESCO, tal como se fixo col tangu de tradición arxentina y uruguaya al centralu na cuenca del ríu de la Plata, y los responsables de llevar a Naciones Xuníes la sidre y la so cultura nun contemplan la opción d'ampliar l'estudiu a otros territorios.

Se consiga o non el títulu de la UNESCO, "la ellabo-

ración del trabayu yá ye un ésitu", señaló Álvarez, opinión que compartíen tolos participantes na presentación, optimistes coles posibilidaes de la sidre pa conseguir ser padrimoniu inmaterial de la humanidá. "La cultura de la sidre cumple, oxetivamente, toles condiciones que pon la UNESCO", confirma Osoro, que considera qu'esta "reconocencia" mundial pa la cultura sidrera asturiana situaría esti productu nuna privilexada estantería del escaparate mundial de bebora. Colocaríamos a la sidre nel podiu que merez". Mentos, el presidente de la Fundación, destacó que "tenemos materia y el fundamentu pa llegar a esi oxetivu d'equí a cuatro años. La sidre ye un casu mundial, con una producción de 45 millones de lilitros de sidre que bebemos el millón de persones que vivimos n'Asturies y que marca el paisaxe y el carauter d'esta tierra".

Dende la revista LA SIDRA apoyamos decididamente la candidatura de la sidre y la so cultura a ser patrimoniu inmaterial de la humanidá y nos números próximos de la publicación vamos afondar nes carauterístiques de la nuesa candidatura y nos pasos necesarios p'algamar esti entítulu tan importante.



985 47 50 30
670 30 89 26



Taller Queruas - 33785 VALDES
e-mail: juanriesgo@terra.es

- Pasos de Escalera
- Corte de Tableros
- Rechapados a Medida
- Colocación de Armarios Empotrados
- Colocación de Puertas
- Colocación de Parquets, Frisos, Tarimas y Zócalos
- Acuchillado y Barnizado de Pisos
- Reparación de Muebles Antiguos
- Tratamiento Antipolilla
- Venta de Vigas Viejas



Sidracrucis. La sidra entre lo pagano y lo litúrgico

La Semana Santa fue, que no es, en otra época tiempo de privación, de penitencia, de abstinencia, dado nuestro carácter, la picaresca, la argucia, sobre todo el ingenio, en esa época se nos despertaba aquellos que no éramos asiduos a los dos regímenes que existían, digo dos, pues uno era el nacional-catolicismo años 40-70- donde estaba regulado en esas fechas los excesos, se prohibía el canto, blasfemia, etc. el otro era el Religioso, que al margen de las anteriores prohibiciones tenía la de la abstinencia. (Abstenerse de comer carne).

Pero existía una agradable coincidencia de fechas, en Semana Santa más o menos coincide con el estado evolutivo, casi óptimo de la fermentación de la sidra, es cuando el densímetro alcanza la cifra mágica de 1000, la sidra esta para probar y si es del gusto de los probadores de la espicha, el resto se corcha, la espicha es la disculpa encubierta de la prohibición, de utilizar el ingenio de hacer del trabajo una fiesta, que la comunidad se reunía en andecha, prueben el caldo, corchen y aseguren la bebida para parte de la temporada. La espicha como fiesta va acompañada de la comida, pero las normas eran rígidas, entonces surge el huevo, ese huevo cocido, con sal y pimienta que es con lo que se empieza, el huevo no rompe la "abstinencia" de ahí sus derivados, revueltos, la consabida tortilla de bacalao, patata aunque esta última vino de América y lo mismo que el tomate por su color rojo y la patata como tubérculo por producirse bajo tierra no fueron al principio muy bien recibidos al ser identificados con lo demoníaco e infernal, pero "la fame ye muy jodida" y así la patata en la edad media salvo a muchos países del hambre.

"La Abstención" esa norma, prohibición de comer carne. En aquella época, eran pocos los que podían acceder a comprarla ante una economía de subsistencia, en cambio el que la podía comprar, también podía adquirir la "Bula", la Iglesia siempre deja resquicios "para algunos" además de proporcionarse unos ingresos extras, la bula era una cantidad proporcional a los ingresos familiares que se pagaba a la Iglesia para no ayunar ni abstenerse, como la mayoría éramos de los que no teníamos para ninguna de las dos cosas, seguíamos la dieta y la dieta para las espichas y para la sidra consistía

en los fritos de bacalao, ese pescado fosilizado en sal, que a su consumo su salinidad despierta nuestras pupilas para resaltar los sabores ácidos y amargos de la sidra y que sirve para calmar la sed. Las sardinas salones, que todavía hoy se consumen en las gigantescas panderetas de madera, las anchoas acompañadas de uno de nuestros productos básicos Regionales, el queso. El fuerte sabor del cabrales, el picante del afuega'l pitu, el ahumado con anchoas de Pria, hacen que sigamos trasegando sidra.

Las empanadas, en todas sus variedades, de bacalao, sardinas, pulpo o la más tradicional de bonito, todo aquello que la dieta religiosa imponía.

La sidra como protagonista e ingrediente principal, hace que cataloguemos todas las espichas como de primera, pero siempre hubo distinciones, así recuerdo aquellas que se hacían en el llagar de Sánchez en Nava, desde hace años sin producción, donde todo se traía por sacos, de oficios, de centollos, de nécoras, de percebes, otros de nuestros mejores productos el marisco, volvemos a la sal, a seguir ahogando la sed en sidra. Claro que para semejantes viandas había proporcionados personajes, Luis Suárez famoso futbolista, algún torero y siempre bien acompañados por actrices, cantantes, etc. gente que formaba parte de la farándula y que esos días iban al paro por las estrictas normas del consabido régimen.

Esta loa a la sidra, a la espicha, es mi pequeño homenaje a esta revista LA SIDRA, que redescubrió de una manera organizada y popular la recuperación de algunas tradiciones, que traen a nuestra Asturias a este SIDRACRUCIS jóvenes de otras regiones, siendo asiduos gente de Levante, Coruña, Madrid, Barcelona y después de varios años esta celebración se hizo internacional con gente de EEUU y otros países de Europa, esta cita obligada con la sidra y los llagares, en esa fecha del viernes-Santo, ni rompe con la liturgia, ni es del todo pagana.

Dedicado a todos los penitentes que hemos disfrutado, disfrutamos y seguiremos disfrutando del SIDRACRUCIS de la Revista la Sidra.



Testu:: Manuel Gutiérrez Busto

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

El Llagar El Piloñu acoyó la presentación del 'Diccionariu Sidreru'

Gonzali Llechosa señaló que l'usu anguaño de terminoloxía del vinu nel mundu la sidre "motivóme pa ellaborar esta obra"



Un bon númberu de profesionales y aficionaos al mundu de la sidre aconceyáronse'l 5 de marzu nel Llagar El Piloñu, en Nava, pa presenciar la presentación del 'Diccionariu Sidreru' de Fernán Gonzali Llechosa. Una obra espublizada por LA SIDRA que ta recibiendo bien d'eloxos por tolos amantes de la bebida tradicional d'Asturies. Claudio Escobio, alcalde de la villa, nun quixo perdese l'actu nel que los presentes pudieron prebar la sidre sin alcohol de la que ye precursora'l llagar navetu y que lleva'l nome de 'iSidra'.

Luis Pérez Muñiz y Rubén Pérez Llera, responsables del llagar, foron los anfitriones d'esti actu nel qu'hubo tiempu pa esfrutar d'una espicha amenizada con gaiteru y panderetera, y tamién pa la reivindicación escontra los ataques que vien sufriendo anguaño la sidre. Nel actu hubo munches cares conocíes, como Rogelio Pando, alcalde de Colunga; Julio Alonso, xerente de Sidra Alonso; Ángel García, secretariu de Sidrastur y l'encargáu de material del colectivu, José Ángel Argüelles; l'empresariu Álvaro Ablanado; y l'escritor Xavi Vilareyo.

José Luis Acosta Fernández, director d'Eventos y Promociones de LA SIDRA, foi l'encargáu d'abrir l'actu con humor al asegurar que "tamos nel únicu llagar d'Asturies nel que nun vamos tener problemes col control d'alcoholemia", pa depués agradecer la presencia de tola xente que s'averó a les instalaciones d'El Piloñu.

A continuación, Acosta dio la pallabra a l'alcalde, que destacó la importancia de que "toles tradiciones orales, como ye la de la sidre, se recopilen, porque de nun facelo, pasando 10 o 12 años, la xeneración nueva nun podría disfrutar del lléxicu de la sidre", un pallabreru que se caracteriza por utilizar l'asturianu, "la llingua nuestra". Escobio aprovechó la ocasión de felicitar a Gonzali Llechosa pol so llabor, y a LA SIDRA "pol so trabayu, "porque la sidre ye cultura y la xente tien que saber lo que ye echar un culín, la sidre del duernu, la verdina o lo que son les mazanes coles que se fai la sidre"

Tres la intervención del rexidor llocal, Acosta aprovechó la ocasión pa recalcar que'l 'Diccionariu Sidreru' "ye una obra pionera y única. Una pieza de



Espicha en Santa Bárbola (SRA)

El prósimu sábadu 27 de marzu

coleccionismu, porque ye la primer vez que se fai dalgo asina". En total, son cerca de 500 los términos y espresiones que recueye esta obra que Gonzali Llechosa pretende dir ampliando poco a poco. L'autor, na so intervención, afirmó sentise arguyosu de presentar el so trabayu "na capital de mundial de la sidre", pa depués solicitar a Escobio "que nun siga los pasos d'otros alcaldes d'otros conceyos, como ye'l casu de Xixón, que tan tratando de prohibinos escanciar sidre na cai".

Pa defender l'escanciáu, Gonzali Llechosa señaló que "un motivu tan identitariu como ye ver a un asturianu espurrir los brazos, ún al cielu y otu al suelu, ye únicu en tol mundu. Hai munchos productores de sidre en tolos continentes, pero nel únicu sitiu, pequeñu y humilde, nel que tenemos esa manera artística de servir, a un compañeru, a un amigu o a un familiar, parte de la nuesa tierra, ye dalgo que nun se puede perder y, menos, se puede prohibir". L'autor tamién aseguró que'l que "llagareros, chigrereros o amantes de la sidre tean cambiando términos de la sidre por otros del mundu del vinu foi lo que me motivó pa ellaborar esti diccionariu".



L'“Emilio Trabanco”, pa Fernán Gonzali

‘El Diccionariu de la Sidra’ del collaboraor de LA SIDRA, gana la primer edición del concursu d’ensayu que lleva’l nome del fundaor del Llagar Trabanco



Fernán Gonzali Llechosa foi'l ganador del 1^{er} Premiu d'Ensayu “Emilio Trabanco Trabanco” col so trabayu ‘Diccionariu de la sidre’, gallardón que reconoz aquelles obres d'investigación inédites rellacionaes cola cultura sidrera asturiana y qu'otorga la revista LA SIDRA y el Grupu Trabanco. La entrega d'esti premiu, que lleva'l nome del fundador del Llagar Trabanco, tuvo llugar nes instalaciones d'esta empresa de Llavandera de casi 85 años d'hesteria y contó cola presencia de delles autoridades y amantes de la sidre.

El trabayu de Gonzali, que recueye más de 500 entraes con pallabres y espresiones sidreres, foi l'escoyíu por un xuráu presidíu por David Rivas ente tolos participantes tres valorar “la importancia que tien esta obra pa la documentación y recuperación d'espresiones y dichos populares rellacionaes cola cultura de la sidre”. El “Emilio Trabanco Trabanco” d'ensayu ye un premiu dotáu con 1.250 euros y un llote de llibros valoraos en 250, amás de la espublización de la obra.

Esta edición del ‘Diccionariu de la sidre’, del que los

colaboradores y suscriptores de LA SIDRA yá pudieron conocer un avance col llibrín ‘Diccionariu sidreru’, va tener una edición de lluxu y promete ser una obra de referencia dientru la cultura de la sidre asturiana. Nun va ser l'únicu ensayu a concursu que va espublizase, puesto que la intención de la revista La Sidra ye asoleyar los meyores trabayos presentaos y crear una coleición nomada ‘Emilio Trabanco Trabanco’. ‘Sidra y romerías de Asturias. Un repasu a las tradiciones festivas asturianas’, de Esther López, va ser el primeru en salir a la lluz.

L'actu d'entrega del premiu contó cola presencia del ganaor y de Llucía Fernández, directora de La Sidra; Samuel Menéndez Trabanco, xerente del Grupu Trabanco; y David Rivas, presidente del xuráu encargáu de selleicionar al ganador ente tolos participantes. Fernández foi la presona que fixo la llabor de presentar l'eventu, nel que comentó l'enfotu de la espublización que dirixe en “aumentar el conocimientu y la difusión de los estremaos aspectos de lo que se vien nomando ‘cultura asturiana de la sidre’” y “favorecer la creación d'un corpus bibliográficu en torno al tema, enfotando



a los distintos profesionales a averase al estudiu y conocimientu d'esta cultura de la sidre”.

Fernández destacó que'l resultáu de la convocatoria foi “perbonu, tanto no que cinca a la cantidá comu a la calidá de les obres presentaes, motivu que llevó a los organizaes del certame a apostar pola creación de la colleición ‘Emilio Trabanco Trabanco’ d'ensayu. Tres esta noticia, Samuel Trabanco recordó la figura del so güelu, que da nome al premiu. “Ye, ensin dulda, una grandísima ocasión pa facer un homenaxe a esta presona” qu'entamó la saga familiar Trabanco, señaló'l xerente del Grupo Trabanco, quien tamién tuvo pallabres pa “los mios pas y los mios tíos, Vicente y Aladino, que tovía siguen pel llagar asesorando pa que la sidre seya la meyor posible”.

Trabanco dixo que'l so güelu “sentiríase güei arguyosu porque la so utopía convirtióse en realidá”, amás de “ver el so nome vinculáu a un premiu como esti”. Tamién agradeció la llabor de Gonzali “por recuperar espresiones que de xuru'l mio güelu conocía y que si nun ye por Fernán esapaeceríen”.

Pela so parte, Rivas, destacó la iniciativa del premiu

“nuna Asturias falta de sociedá civil, de ligazón ente les empreses y les entidaes culturales”, y centró la so intervención en necesidá de “salvar la nuesa cultura”, ca vegada más influenciada polos términos castellanos procedentes del mundiu vinícola. Amás, l'investigador y doctor d'Economía, qu'anguaño ta finando la so tesis doctoral n'antropoloxía sobre los ritos de reciprocidá nel mediu rural asturianu, con referencia espresa a la sidre, aprovechó la presencia de Dulce Gallego, conceyala de Mediu Ambiente, pa solicita-y que “nun prohiban escanciar na cai. Ye de sentíu común”.

Gallego, que tuvo nel actu en representación del Conceyu de Xixón, quinxo tener un detalle con Gonzali y entrego-y una figura en reconocimientu al so llabor. Mentos, l'investigador mostróse arguyosu “de ser el primeru en llevar un premiu d'ensayu d'un llagar” y dixo tar esperanzáu en que'l so trabayu “sirva pa remover les conciencies de los asturianos. Nun se pueden separar los términos de la sidre de la llingua asturiana”. L'investigador señaló que sigue trabayando col envís d'ampliar la so obra “pa facer la mio aportación particular pa evitar la perda d'esti gran patrimoniu oral”.



Restaurante



la casería

EN EL CAMPO DE LA IGLESIA



Castiello de Bernueces - Gijón · Tlf. 985 13 35 56 · www.restaurantelacaseria.com

Falleció Víctor Ramos del Valle, de Sidra Fran



Na semeya, el so fíu Javier y el so hermanu Roberto

El pasáu 19 de febreru, tres sufrir les consecuencias de dellos cáncanos, falleció a los 78 años d'edá Víctor Ramos del Valle, que fuera xerente de Sidra Fran xunto col so hermanu, Roberto Ramos del Valle. Una noticia triste pal mundiu la sidre pola perda d'un namoráu de la nuesa bébora tradicional que convirtió a esti llagar de Llugones nun referente n'Asturies.

Nació en Uvieu en febreru del añu 1932, Víctor garró les riendes del llagar xunto col so hermanu tres la muerte d'Aurora, esposa de Francisco Villanueva, tío de Víctor y fundador del llagar. Ésti inauguróse nel añu 1918 y tuvo trabayando hasta l'entamu de la Guerra, onde se dexó de producir sidre "al robanos tolos tóneles. Sacáronlos en camiones y llueu pudieron recuperase dalgunos", esplica Roberto. Tres la contienda morrió'l fundador del llagar, quedando al so cargu Aurora fasta que falleció alrodiu de 1950.

Francisco y Aurora nun tuvieron descendencia y a la so muerte el llagar pasó a manes de la hermana d'ésta y del so esposu, Víctor y María, pas de Víctor Ramos del Valle. De magar del añu 1957, Víctor y Roberto foron les presones que dirixeron el llagar hasta la so xubilación. Llueu, los fíos de Víctor, Javier y Víctor Ramos Noriega, punxéronse al frente del mesmu.

La época de Víctor y Roberto al frente de Sidra Fran foi mui estremada a l'actual. "Faciase muncho menos sidre qu'agora", señala Roberto, mui lloñe de los 870.000 litros de capacidad que tien Sidra Fran n'actualidá. "Cuandu morrió Fran faciense 150.000 lilitros añales, según me dixo tovía hai poco'l mio pá", apunta Javier.

La sidre que se facía na segunda metá del sieglu XX yera mui diferente a la qu'agora podemos beber nos

chigres. “Yera sidre un poco más ácido. Hai 30 años embotellábase una sidre más fuerte qu’agora, más fecho”, señala Javier. “Tenía que saber a vinagre”, bromea’l so tíu, pa depués afirmar “que yera lo que prestaba a los paisanos d’enantés. Agora, si das eso, naide lo quier beber”. La forma d’ellaboralo tamién camudó y el llabor de Víctor y Roberto yera más duru qu’agora, “too mecanizao”.

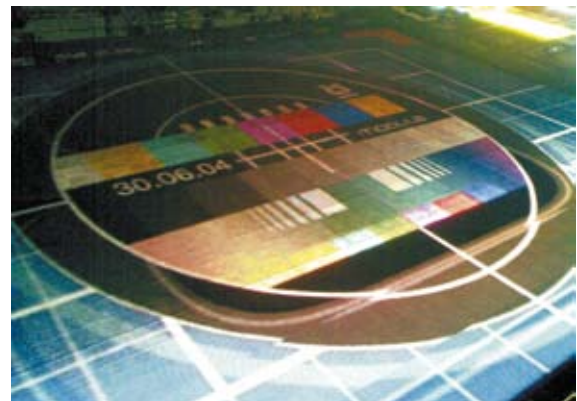
“Había que mayalo a mazu, había namái máquines de molelo y llueu apretar a manu”, recuerda Roberto, “y les prenses nun teníen la plancha d’arriba p’apretar, poro, había que desmontalo too y montalo con madera, forrando y apretando”, puntualiza’l so sobrín. “Igual había más de 10 paisanos ehí mayando”, añaden, pa tamién recordar “que les botelles había que llavales a manu, con un cepillu”. “Alcuerdome de guah.e de venir a llagar y de ver al mio pa y a Roberto llavando botelles tola selmana con una escubillera tres pasales por una máquina rotativa que namái aclaraba. Por 200 caxes teníen que tar ehí día y mediu”. A ello tamién hai que sumar el trabayu nel bar xunto con Roberto y Arcadio Cabal, cuñado, y la collaboración de les sos esposas: Manuela, Maruja y Tere.

Pero la dureza y los tiempos de descensu del consumu, cola moda’l ‘cubalibre’, nun foron quien a desmotivar a Víctor, que tamién vivió al frente de Sidra Fran l’espoxigue del sector na década de los 80. Poco dempués llegaría la cesión a los sos fíos del llagar y la so xubilación nel 1997, a la edá de 65 años, lo que nun traxo consigo la so desvinculación col mundu sidreru. “Depués de xubilase taba tolos díis pel llagar fasta qu’empezó a enfermar, nel mes de payares”, recuerden Roberto y Javier.

La muerte foi lo qu’impidió a Víctor el siguir esfrutando de la so pasión, el so llagar y la sidre, una bébora a la vinculó la so vida y que-y prestaba que fora “fino de collar, que tuviere secante y que fixera bon vasu”, comu recuerda’l so fíu. La so dedicación y el so trabayu escelente al frente de Sidra Fran siempre quedarán nel recuerdu del mundu sidreru asturianu.

Los llagareros piden cambios na nueva llei audiovisual

La norma, en proyectu, pon la sidre al mesmu nivel que les bébores destilaes



La sidre, al igual qu’otres bébores de graduación baxa, va vese perxudicada de salir alantre el proyectu de Llei Xeneral de Comunicación Audiovisual que, tres pasar pel Senáu, va votase nel Congresu los Diputaos. Ésta llei prohibe -nel artículu 18.3.d- la publicidá d’aquelles bebíes con una graduación alcohólica menor de 20 graos ente les seis de la mañana y les 20.30 hores, igualando la sidre con bébores destilaes, colo qu’ello supón. Por ello, l’Asociación de Llagareros d’Asturies solicitó a los diputaos asturianos que defendan en Madrid la postura del sector sidreru, una bebida considerada saludable pola so graduación baxa, y que se camude l’artículu de la llei que trata esti asuntu.

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

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

GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora www.lasidra.info

Seis llagares asturianos recuperen la sidre nuevo

L'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta va comercializar esta sidre corchao sobro la madre pa esta primavera



L'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta ta acabante d'anunciar una perbona noticia pa los sidreiros asturianos. Trátase de la recuperación de la comercialización de la sidre nuevo, fecha sobro la madre. Esta sidre, que destaca pol so amargor, invita a beber un culín tres otru y va ser una rialidá en feches cercanes a la Selmana Santa, según anunció Samuel Menéndez Trabanco, portavoz del colleutivu y xerente del Grupo Trabanco, tres l'actu d'entrega del I Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco qu'otorga la empresa que dirixe y la revista LA SIDRA.

Los seis llagares que conformen el colectivu -Trabanco, Muñiz, Foncueva, Peñón, El Gobernador y La Nozala- van corchar esta sidre formientada sobro la madre y ensin ser trasiegada nestes feches, lo que va permitir a los aficionaos a la sidre el disfrutar en primavera d'esta sidre amarga que yera habitual nos chigres asturianos hai unes poques décadas. "Esperamos que guste a la xente, yá que tien unes condiciones perfectes", señaló Menéndez Trabanco, que foi'l primeru en prebar esta sidre en presencia de toles persones que s'averaron al Llagar Trabanco pa presenciar la entrega del premiu d'ensayu a Fernán Gonzali Llechosa pol so 'Diccionario de la sidre'.

La idega de recuperar esta tradición asturiana de corchar la sidre nuevo nació d'un tío de Menéndez Trabanco, que propunxo la iniciativa a los sos compañeros de l'asociación. Éstos mostráronse

receptivos a la propuesta y esta primavera la vuelta a los chigres d'esta sidre amarga tan sabrosa ye una realidá. Una muestra más del del respetu d'estos seis llagares a les tradiciones sidreres del país y del so enfotu en facer una sidre asturiana de calidá.

El resultáu d'esta sidre que pronto vamos poder beber tolos asturianos pudieron comprobala tolos asistentes al actu d'entrega del I Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco, que destacaron la so calidá y el so sabor, tan novedosu pa un paladar acostumáu a la sidre más ácida que se bebe anguaño n'Asturies. L'amargor que tien esta bébora dexa un tastu prestosu, llama a tomar otru culín y, de xuru, va resultar un ésitu ente los sidreros. Les persones presentes nel llagar tamién tuvieron el privilexu de prebar la sidre d'escoyeta de la collecha 2008 que diba corchar Trabanco a primeros de marzu.

Ente les munches autoridaes qu'esfrutaron d'estes dos sidres, a parte de los responsables del Llagar, de la revista LA SIDRA y de miembros del xuráu del premiu, destacó la presencia de Dulce Gallego, conceyala de Mediu Ambiente; Jorge Espina, asesor de la Conceyalía de Cooperación, Cultura Tradicional y Política Llingüística; Miguel Rodríguez Acebedo, responsable d'actividaes del Xardín Botánicu Atlánticu; Humberto Gonzali, escritor y asesor del grupu municipal popular; y Juaco López, director del Muséu del Pueblu d'Asturies, ente otros.

Oricios en Logroño

El Centru Asturianu de La Rioja celebró el Festival Gastronómico de los Oricios



Recientemente se han podido probar en la comunidad de La Rioja dos de los productos más representativos de las mesas asturianas: la sidra y los oricios. Por tercer año consecutivo, el Centro asturiano de La Rioja celebró el sábado 27 de febrero el Festival Gastronómico de los Oricios, en el que asturianos y riojanos pudieron degustar los oricios del Cantábrico y la sidra natural de Villaviciosa.

En la fiesta también hubo espacio para el vino de Rioja, concretamente el blanco y el famoso clarete de Cordovín. Hay que señalar que entre los invitados se encontraban el Consejero de Presidencia del Gobierno de la Rioja, Emilio del Río, y el alcalde de esa localidad, Bruno Benés Cañas. Pero los verdaderos protagonistas de la jornada fueron los productos asturianos: la sidra natural del llagar El Gobernador, de Villaviciosa, que se encontraba en un excelente punto de calidad, y los oricios, de los que se pudo hacer degustación al natural, en tortilla y en dos revueltos diferentes, que permitieron disfrutar a los asistentes de una cena en el buen ambiente de la sidrería.

El festejo resultó un verdadero éxito, con gran asistencia de gente, que quedó reflejado en diversos

medios de comunicación escritos y digitales. Y si los oricios causaron sensación entre los invitados riojanos, también hay que decir que siempre les ha llamado la atención la forma tradicional que tenemos de escanciar la sidra natural, con la botella en alto; algo que no se hace con otras bebidas.

Aunque los oricios son una novedad gastronómica desconocida hasta ahora en La Rioja, la sidra natural asturiana es sobradamente conocida gracias a los esfuerzos que el Centro Asturiano ha venido realizando desde su creación, ofreciéndola en todas las actividades festivas que organiza, y en las que es invitado por las instituciones locales y festivas de la comunidad autónoma, pues es normal que todos los años se le pida ofrecer la degustación de sidra y de productos tradicionales de la cocina asturiana en algún municipio riojano.



Testu y Semeyes: Donato Joaquín Villoria Tablado

EL LLAGAR de Viella
RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERÍA

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

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

Disponemos de instalaciones dotadas de equipos para proyecciones audiovisuales.

Salón con capacidad para 200 personas.

Comedores privados de 20 a 40 personas.

Zona infantil.

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

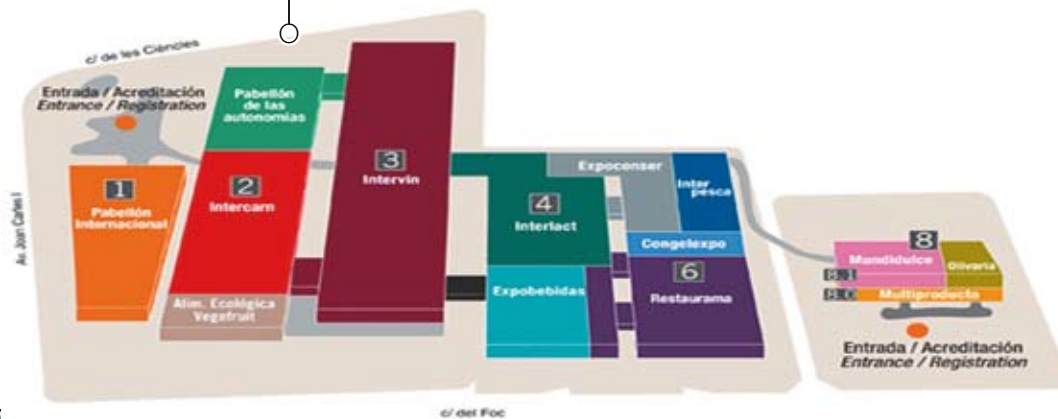
Cocina abierta de 12:00 a 00:00 h.

AXENDA

FOLIXA NA PRIMAVERA Como ye avezao nesta folixa mierense repartiránse más de 13.000 lilitros de sidre de baldre a los asistentes nel Parque San Llorienzu. **Abril**



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**



PROHIBIDO CANTAR DESENTONÁU II Certame de Cantares de Chigre que se cèlebra en Noreña a semeyanza del de La Pola Sieru **Abril**



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. **Abril**



XORNAES GASTRONÓMIQUES DE PLATOS A LA SIDRE. La villa naveta cèlebrará esti referente gastronómicu-sidreru d'asistencia obligao tanto pa los amantes de la sidre, comu del bon comer. **Mayu**



pinturaalejandro

Tlf.: 660 530 340
Gijón (Asturias)

Pintura · Papel

Impermeabilizaciones

Colocación de Parquet

Aplicación de Pintura

Trabajo Exterior

¡10 años de Garantía!

SIDRERA

FESTIVAL DEL MARISCU Y LA SIDRE. Cuarta edición d'esti certame gastronómicu que se celebra eb Carreño. **Abril**



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.



2010

Más de 60 llagares

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. Celebrarás nel Muséu del 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 11



1.- La primera sociedad empresarial asturiana fundada con la finalidad de fabricar sidra fue:

- a) Valle, Ballina y Fernández.
- b) La Asturiana, fábrica de sidra-champagne.
- c) Muñiz Gamba y Cía.

2.- Y se constituyó en el año:

- a) 1895.
- b) 1857.
- c) 1915.

3.- ¿En que ciudad tenía su sede?

- a) Xixón
- b) Mieres
- c) Avilés.

4.- ¿Cuándo se constituye la fábrica de sidra “Valle, Vallina y Fernández?”

- a) En 1899
- b) En 1896
- c) En 1934

5.- ¿En que lugar estableció su sede?

- a) En Xixón, .
- b) En Villaviciosa.
- c) En Pola L.lena

6.- ¿Cual fue la primera sociedad empresarial

sidrera del conceyu d’Avilés?

- a) Muñiz , Gamba y Cía.
- b) La Tataguya
- c) Casa Lín y asociados

7.- ¿En qué año se constituyó como sociedad empresarial avilesina?

- a) 1895
- b) 1936
- c) 1962

8.- ¿Y de cuando data la fundación de “Industrias Zarracina” para la fabricación de sidra?

- a) En 1915
- b) En 1930
- c) En 1937

9.- “La Asturiana” fue la primera fábrica de sidra champagne, que a principios del siglo XX tenía una producción de...

- a) 50.000 litros
- b) 100.000 litros
- c) 180.000 litros

10.- En L.luarca (Valdés) existió una fábrica dedicada a la fabricación y exportación de sidra, propiedad de Jaime F. Sagredo y denominada...

- a) La Luarquesa
- b) Cambaral
- c) Sidra Valdesana

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



La sidre y les llingües gremiales asturianas (y II)

En San Xuan de Villapañada, conceyu Grao, el bron aportó de la mano de los caldereros avilesinos, pero esparidióse'l so usu a otres xentes que nada nun teníen que ver col oficiu, de fechu anguañu s'alcuerden en munches cases del pueblu de pallabres en bron y ello vien pudo ser la necesidá de comunicase ente ellos pa safase de les trapaceríes del Comendaor, comu Frai Nicolás de Hortuza que pel añu 1770, allugó la forca, -nel monte de Santa Marina (Picu la Forca)-, p'axusticiar a tol que nun se dexare arrampluñar les tierres. En bron son tamién estes pallabres:

Arbeyo: enfiláu

Ardúa: aguardiente

Bayeta: Vinagre

Turuta: botella

El mansolea

Pimiangu, ye un pueblín de la costa más oriental d'Asturies, y pertenez a la collación de Colombres nel conceyu de Ribedeva. Pimiangu foi pueblu pescaor dica una traxedia na que perdieron la vida la mayor parte de los sos

varones, lo que fexo qu'encamentaos poles sos más, muyeres y fíos, camudaran col tiempu les sos profesiones, faciéndose llabriegos y zapateros nos sieglos pasaos (s. XIX y XX).

El mansolea o mascuencie mansolea ye la xíriga propia de los zapateros de Pimiangu. "Mansolea" na so propia xíriga quier dicir "home qu'entende de suela": man-solea.

Delles pallabres en mansolea:

Ardobu, -a: aguardiente. Por estensión bébora alcólica en xeneral.

Bayuca: chigre, taberna.

Bayuqueru: chigreru

Canor: vasu

Moquillarse: enfilase

Moquilista: el que-y gusta beber.

Trobar: beber

Una rudesca d'ardobu: Una copa d'aguardiente

Vérdula: mazana



Testu: Fernán Gonzali Llechosa

Diccionariu sidreru



iiImprescindible!!

12 €

10 €

soscriptores

Venta en llibrerías y establecimientos collaboraores

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."**

**Descuentos especiales en el seguro
obligatorio de Convenio Colectivo de
Hostelería para todas las entidades
colaboradoras con esta publicación***

** Consulte esta oferta con los profesionales
de la siguiente página.*



**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



ZARASTUR

**CORREDURÍA DE
SEGUROS, S.L.**

Aut. D.G.S.F.P. J-273

Concertado seguro de R. Civil y de Caución según Ley

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.

Nº Registro D.G.S.F. J-1600

Aut. Dirección General de Seguros y Fondo de Pensiones
Concertado Seguro de R. Civil y Capacidad Financiera por Ley

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

Correduría de Seguros, S.L. - Nº Registro D.G.S. J-2738

Aut. Dirección General de Seguros y Fondo de Pensiones
Concertado Seguro de R. Civil y Capacidad Financiera por Ley

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

C/ Buenos Aires, 7 - bajo (El Salin)
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

YUMAY

SIDRERÍA-MARISQUERÍA

Justo García Castrillón
Rafael Suárez, 7 - Villalegre
Avilés



El Yumay ye una sidrería-marisquería-restaurant que tien un nome más que conocíu fuera de les llendes del conceyu d'Avilés. La so bona trayectoria permitió a esti chigre de barriu'l ser, 30 años depués, ún de los establecimientos referentes de la cocina asturiana. Especializáu en pescaos y mariscos, nos sos tres comedores pue esfrutase de cualisquier platu de la so carta amplia ente culín y culín escanciáu de la forma tradicional. Y ye que'l Yumay ye un llocal onde s'apuesta tamién pola sidre, con una gran variedá de palos y con profesionales especializaos nel trabayu cola bébora tradicional d'Asturies.

El Yumay ha cambiado mucho desde que abrió sus puertas hace ya más de 30 años.

Se inauguró en 1975 como un chigre de barrio que vendía vino y sidra, y se fue especializando en el mundo de la sidra hasta la actualidad.

¿Se enfocó entonces más hacia la sidra que hacia el vino?

Sí, hoy estamos enfocados totalmente hacia la sidra, pese a que tenemos también bar. En todos los comedores servimos sidra y escanciamos de forma manual.

¿Por qué esa apuesta por la sidra?

Por tradición de Asturias y por una demanda que había aquí en esta zona. De aquella había alguna sidrería, pero no muchas. Con el paso de los años su número ya fue subiendo porque Avilés es un conceyu sidreru.

¿Con qué palos trabaja el Yumay?

Nosotros tenemos siempre **El Gobernador** y Sidra Mu-

ñiz, aunque solemos traer también otros palos de forma habitual. Así, también trabajamos con **Cortina, Roza**, la sidra de selección de **La Nozala** y la sidra sin alcohol de El Piloñu, **iSidra**.

¿No apuesta por la sidra de Denominación de Origen Protegida?

Traigo alguna vez la sidra de Cortina de Denominación de Origen, que es una sidra excelente y estoy encantado con ella, pero en el local hay más tradición de contar con la seleccionada. Ambos tipos de sidra son prácticamente iguales en calidad y el cliente que la demanda es el mismo.

¿Es importante el escanciado en su local?

Sí, como ya comenté antes, nosotros escanciamos en los tres comedores con los que cuenta el local. Considero que para el consumo de sidra es muy importante el escanciado. Lo es todo. Cuando se va perdiendo la forma del escanciado, se va perdiendo la venta de sidra



y la gente tira para otras bebidas como la cerveza o al vino. Yo sé que a veces en el comedor, cuando está lleno, nos da mucha guerra, pero toda la gente que tenemos trabajando está muy mentalizada y preparados para dedicarse profesionalmente al mundo de la sidra. Para mí, un escanciador lo es todo a la hora de trabajar la sidra.

¿Qué se puede degustar en los comedores del Yumay entre culín y culín?

El Yumay es a día de hoy, aunque todavía estamos subiendo techos, un restaurante que tiene un abanico grande en lo que se refiere a la cocina. Principalmente aquí trabajamos mariscos y pescados, aunque también tenemos una parrilla con carnes, estamos punteros en arroces y contamos con unos excelentes ibéricos, de primeras marcas. En general, trabajamos todo tipo de productos.

¿Cuáles son las especialidades de esta marisquería-restaurante?

Las parrilladas de pescado y marisco.

¿Cuenta también con menú del día?

Sí, hay un menú diario con tres precios diferentes que se adaptan a las necesidades y gustos del consumidor. Así, los días de por semana se puede comer un menú del día por 10, 15 o 20 euros. Mientras, los fines de semana, los menús que hacemos son de 15 o 20 euros.

¿Y los postres?

Tenemos una amplia gama de postres con una característica común: son todos caseros.

¿Es la cocina el punto fuerte del Yumay?

Hay muchas rutas en Villalegre que vienen exclusivamente a beber sidra, pero aquí lo que más tira es la cocina. Ése es el potencial de hoy de nuestra casa, con el acompañamiento de la sidra, a la que le damos mucho valor.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



PARKING PRIVADO

SIDRERIA



YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

www.sidreriyumay.com



"Premio UCAYC 2009 a la Iniciativa Empresarial en el sector del Turismo y la Hostelería"

C/ Rafael Suárez, 7 · Villalegre (Avilés) · Tlf. 985 57 08 26 Fax 985 57 90 19 · sidreriyumay@sidreriyumay.com

PEÑA MAYOR SIDRERÍA

Yoli Fernández Robledo
Avilés, 14 - Xixón



La sidrería Peña Mayor cuenta con nueva dirección. Ello supón aire fresco pa esti establecimientu xixonés, que nun pierde esi calter familiar y cercanu que ye la so seña d'identidá nos sos más de venti años de vida. Cola llegada al frente del chigre de Yoli Fernández, experimentada cocinera, alcontramosnos con una carta amplia y variada que pue alternase con un menú del día económicu y de calidá. Y comu nun podía ser d'otra manera nuna ciudá tan sidrera comu Xixón, tres palos de sidre bien curiosos: Menéndez y Trabanco natural y d'escoyeta.

Una cocina por descubrir en Xixón

El Peña Mayor vive una nueva etapa con usted al frente.

Sí, me decidí a coger esta sidrería en octubre. Llevo años viviendo en esta calle y siempre me gustó mucho este local, por lo que no lo dudé a la hora de dar el paso y aventurarme con la sidrería Peña Mayor.

¿Tenía experiencia en la hostelería antes?

Llevo trabajados muchos años en la hostelería, principalmente en cocina, aunque también como camarera cuando no había otro remedio. Ahora tengo el Peña Mayor en alquiler y al principio cuesta un poco, pero estoy contenta.

¿Qué se va encontrar el cliente en el nuevo Peña Mayor?

Va a encontrar una sidrería con arraigo en el barrio, pues ya lleva abierta más de 20 años y mantiene

gran parte de la clientela. Por lo tanto, el trato es muy familiar y ofrecemos cercanía con detalles como pasar los pinchos, que son muy bueno, por las mesas y no dejarlos en la barra como hacen otros establecimientos. Lo que más no está costando es la cocina, el menú del día, por no estar en una calle de paso, pero esperamos que pronto nos vayan conociendo.

¿Cómo es el menú del día?

Solemos poner, ahora en invierno, sopina y tres primeros a escoger y tres segundos, a escoger también. Procuramos que sea una pasta, una ensalada y algo caliente, para los primeros; y para el resto, un pescado, una carne y huevos o algo similar. Su precio es de 8 euros, con café. Los domingos y festivos tenemos un menú especial, de 12 euros, que siempre lleva fabada y platos más elaborados que por semana, como arroz con almejas, una paella o una ensalada especial.



¿Cuentán también con carta?

Sí, tenemos un carta muy amplia y variada. Ofrecemos mucho tapeo, carnes y pescado según el mercado.

¿Cuáles son las especialidades del Peña Mayor?

Gusta mucho el calamar en tinta y el cachopo, que lo hago con una salsa muy rica y está muy bien de precio. También tienen mucha salida el bacalao a la vizcaína y las cebollas rellenas.

¿Cuenta con postres caseros?

Sí, como la tarta de queso, el arroz con leche, las natillas y el flan.

Y para tomar una botella, ¿que nos ofrece?

Menéndez y **Trabanco** natural y seleccionada. Tenemos estos tres palos porque son sidras buenas y demandadas. Los clientes, de esta manera, pueden elegir entre la que más les guste.

¿Eran los palos que tuvo siempre esta sidrería?

El Peña Mayor los tuvo alguna vez, pero no eran los



que trabajaban antes de llegar yo. Cuando cogí el local nunca tuve dudas en contar con la sidra de Menéndez y de Trabanco.

¿Se Escancia en todo el local?

Escanciamos de continuo en la barra y en las mesas, donde utilizamos el 'nomechisques'. El cliente de Xixón de toda la vida quiere el escanciado manual.

¿Qué le parece el borrador de la ordenanza de terrazas que quiere prohibir escanciar en la calle?

Muy mal. Nos perjudica a todos, al igual que lo del tabaco. No tengo terraza y no me afecta directamente, pero me parece absurdo. Lo que sí me va a perjudicar es lo del tabaco. Un sitio de ocio es para el ocio.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



Pescadería "La Joya"

Pescados de 1ª del Cantábrico
Mariscos Vivos - Servicio de Hostelería

C/ Los Evaristos, 8
33207 GIJÓN (Asturias)
Tlf. 985 34 20 49
Móvil 658 85 49 62



Ernesto Félix Pino Expósito

Sidrería Casa Falo

La Garita, 17 - San Cristóbal (Avilés)



Pesía llevar poco más de siete meses n' Asturias, en dos etapes distintes, Ernesto Félix Pino Expósito cuenta yá con un bon dominiu del escanciáu. Procedente de Cuba, esti camareru de Casa Falo ye un apasionáu pola tradición del escanciáu y pon enfotu en siguir meyorando'l so estilu d'í a d'í, culín a culín. Inclusive, nun descarta llegar a presentase nel concursu d'escanciadores "si pudiera preparame y tener la oportunidá d' echar la sidre con corrección". Interés y ilusión por llegar a tener un bon nivel nun-y falten.

Usted es natural del municipio de Florida, en Camagüey, Cuba. ¿Cuándo llega a Asturias?

He venido en noviembre de 2009 y desde un primer momento he entrado a trabajar en Casa Falo. Antes ya había estado una temporada en Asturias, en la que he podido trabajar durante dos meses en la sidrería El Carmín, en Salinas, donde tuve la ocasión de prepararme un poco en el mundo del escanciado.

¿Le ha sorprendido la tradición del escanciado?

Para mí ha sido algo muy novedoso, pero a la vez muy bonito. Es una de las tradiciones más arraigadas que tiene Asturias y poco a poco he ido aprendiendo. Todavía me queda mucho que mejorar, pero espero que

con el transcurso del tiempo y la cantidad de culinos que tire a diario, puedo resolver algunas cosas que todavía me quedan pendientes.

¿Cómo empezó a practicar para echar sidra?

En Cuba trabajaba en la hostelería y mi familia me recomendó que, si quería venir a Asturias, tenía que aprender a echar sidra. A veces cogía botellas de ron rellenas de agua y trataba de practicar, pero el peso no es el mismo y cuando llegué aquí note la diferencia.

Con el paso del tiempo ha ido perfeccionando su estilo.

Al principio tuve ciertos problemas, pero ahora ya me veo bastante mejor. Yo siempre trato de hacerlo lo me-



jor posible y sobre todo con todo el amor del mundo. Estoy muy contento en Asturias, donde estoy con mi familia, y también con el recibimiento que me han dado los clientes de Casa Faló, al igual que mi jefe y mis compañeros.

¿Qué palos de sidra cuenta esta sidrería con excelentes vistas a Salinas?

Tenemos sidra de **Peñón, Vallina y Trabanco** seleccionada. La sidra es uno de los factores más importantes de esta casa, además de los pescados y los mariscos.

En Asturias se celebra un concurso muy prestigioso de escanciadores. ¿Lo conoce?

Todavía vi hoy una noticia sobre ese concurso en la prensa y me llamó la atención de que no había ningún zurdo escanciando. Yo tengo un compañero de trabajo que escancia con la izquierda y le comenté esa anécdota.

En él participan personas nacidas lejos de Asturias y algún caribeño. ¿Usted no se anima?

Si pudiera prepararme y tener la oportunidad de hacerlo correctamente, me haría ilusión participar y representar a Casa Faló y Avilés en el concurso. Todo lo que sea prepararme y hacer las cosas mejor de cara a los clientes, es muy importante para mí.

¿Qué le parecen las iniciativas de este tipo para fomentar el escanciado?

Muy bien. Pienso que este tema de la sidra debe de ser llevado a cabo en las escuelas de turismo de Asturias como parte de enseñanza. Me he dado cuenta que el escanciado es algo muy importante y parte de la cultura de Asturias, por lo que debe ser una temática a dar, algo que desconozco si se hace en la actualidad.



CONFITERÍA REY SILO

TRES PRODUCTOS CON LA MAZANA COMO INGREDIENTE

**Amalia Rodríguez Arango y Gloria
García Martínez**

Carmen Miranda, 15 - Pravia



Tarta de hoxaldre y compota de mazana, tarta con hoxaldre de crema y mazana y mantecáu con mazana y pases, son les tres posibilidaes que mos ufierta Rey Silo. Tres delicies que lleven como sellu esti ingrediente tan asturianu y que completa la gran variedá de productos d'esta confitería

La confitería Rey Silo, en la villa de Pravia, es un paraíso para los amantes de los dulces y los pasteles. Son muchas las variedades y productos que ofrece este establecimiento que atrae a gentes venidas de todo el concejo y de toda la zona del Baxo Nalón para degustar sus delicias. Entre ellas, destacan, como no, las elaboraciones hechas con una de las materias primas más asturianas: la manzana. Así, se puede escoger entre una tarta de hojaldre y compota de manzana, mantecado con manzana y pasas, y tarta de hojaldre con crema y manzana.

Las tres variedades tienen un éxito similar y, pese

a llevar manzana como ingrediente principal, tienen diferencias en su preparación. “La tarta de hojaldre y compota de manzana lleva crema pastelera y compota. Para su elaboración, primero se hace la masa de hojaldre para, después, dejarla reposar. Aparte, hacemos la crema pastelera, porque es un proceso frío. Sobre el molde ya con el hojaldre se extiende esta crema pastelera y, en la rejilla, la compota de manzana”, explica Gloria García Martínez, propietaria, junto a Amalia Rodríguez Arango, de la confitería que lleva el nombre del monarca asturiano que llevó la corte de Cangues d'Onís a Pravia.



Este trabajo que realizan los profesionales de Rey Silo requiere su tiempo para conseguir que el producto final tenga la mejor calidad y sabor, además de algunos trucos personales, como es rociar la manzana con un poco de ron y de azúcar. “Cuando ya está fría, se echa la compota encima de la crema y luego se echa una rejilla de hojaldre. Todo ello debe hornearse”, explica García.

La otra elaboración que lleva hojaldre es muy parecida a la anterior, con la diferencia de que se le echa una capa de crema pastelera y que la manzana está sin cocer, es decir, no es compota de manzana, sino manzana cruda”, explica. De esta forma, también se le echa ron y azúcar por encima a este ingrediente y se hornea. Su tiempo de elaboración es similar.

La tercera variedad de este abanico que nos ofrece Rey Silo es un mantecado que lleva pasas, azúcar y ron, y manzana. “Se echa el huevo y se bate bien batido. A continuación, se echa la manteca sobre el huevo y el azúcar, para seguir batiéndolo y después añadir harina y levadura antes de proceder a su elaboración en el horno”, comenta Rodríguez, quien señala que el tiempo que lleva batirlo todo de forma adecuada se acerca a la media hora.

Los precios de las tres modalidades de dulces elaborados con manzana no son caros y en este aspecto también reside parte de su gran éxito. Así, podemos disfrutar de ellos por precios que van desde los 4 euros que cuesta el mantecado pequeño a los 7 de las tartas medianas, por poner unos ejemplos. La más vendida es, sin duda el mantecado, que tiene

salida a diario, mientras que las tartas son más reclamadas para los fines de semana y festivos.

Las personas que se acerquen a Pravia para llevarse a la boca estos tres dulces también pueden aprovechar para probar cualquiera de las otras especialidades que ofrece Rey Silo. Así, las propietarias del establecimiento aconsejan especialmente la tarta de almendra, el tocinillo de cielo y el ‘flan pepito’, el postre de Pravia, que elaboran en sus dos modalidades: según la receta vieja y otra más extendida en nuestros días.

El ‘flan pepito’ “auténtico”, que Rey Silo hace a través de la receta antigua, “se elabora batiendo mantequilla y azúcar con fresas y con nata, para después añadirle vainilla”, explica Rodríguez. El siguiente paso consiste en echarlo en un molde “con mantecado cortado fino, que se prensa y se pone por arriba”. De esta forma va a la nevera un día “y al siguiente ya puede comerse con natillas”, finaliza la copropietaria de la confitería praviense.

Tanto el tradicional como el que se hace en la actualidad, son dos delicias que merecen la pena probar, al igual que cualquiera de las tres modalidades de dulces con manzana que ofrece la confitería Rey Silo y que nacen de las manos de Rodríguez y García. A ello hay que sumar la belleza natural que ofrece la histórica villa de Pravia y todo el Baxo Nalón, y que ya de por sí supone un aliciente para hacer una visita por la zona.



Testu: Pabló R. Guardado
Semeyes: Luís Alberto González

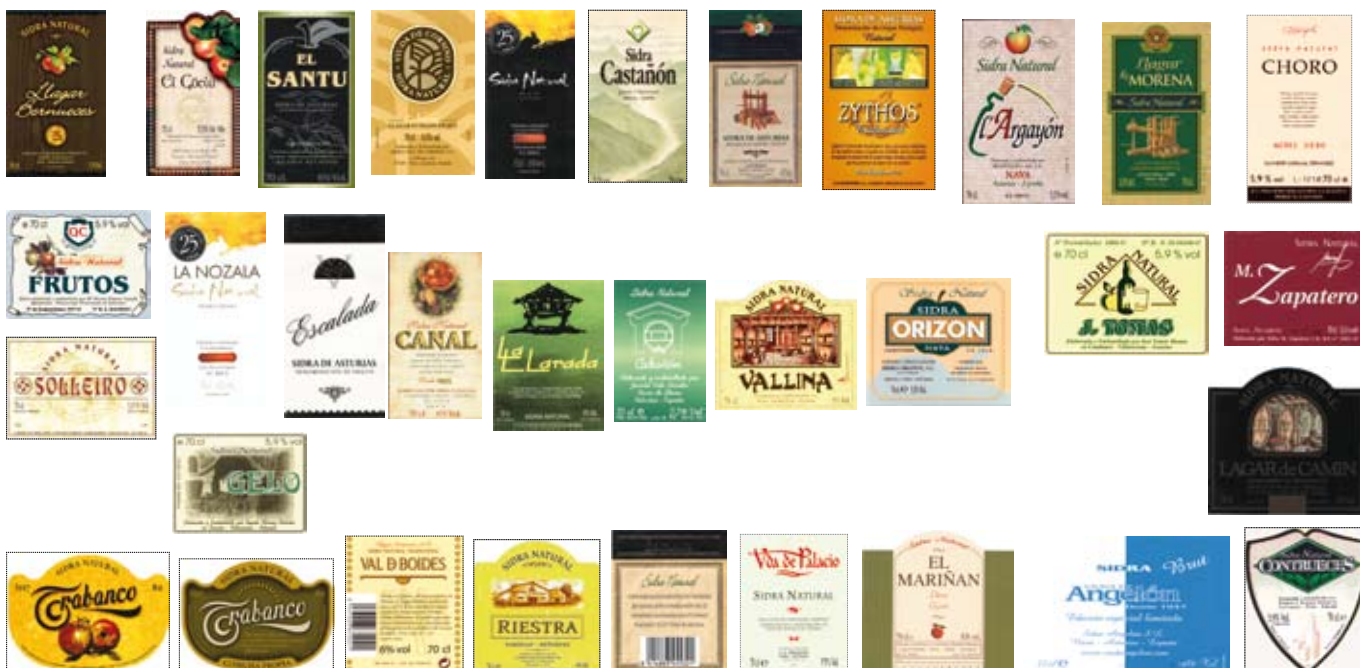
COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

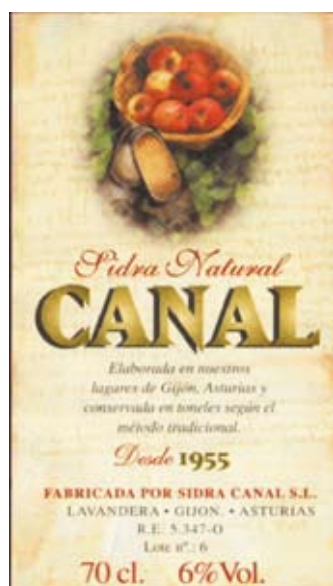
Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



CAMARERO se necesita para mesón-sidrería en Piedras Blancas. Que sepa escanciar sidra. Buena presencia y seriedad. Tel. 656848819, de 9 a 14 horas. Preguntar por Mon.

SIDRERIA de Xixón necesita ayudante de camarero para media jornada, entre 18 y 35 años, responsable, imprescindible saber echar sidra. Alta en S.S y sueldo según convenio. Tel. 985164981

CAMARERA con experiencia en barra, comedor, bandeja, echar sidra, experiencia también como ayudante de cocina para fines de semana, extras o jornada completa. Tel. 653156099 Patricia.

CAMARERA. Chica de 24 años, se ofrece para trabajar a jornada completa. Con experiencia. Sabiendo escanciar sidra. Para Uviéu. Tel. 617522633

CAMARERO escanciador de sidra se precisa para sidrería en La Pola L.lena. 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

CAMARERO 32 años, con mucha experiencia se ofrece para trabajar en Uviéu. Sabiendo escanciar sidra, con referencias. Tel. 658658757

CAMARERO con experiencia busca empleo en Xixón. Honrado y trabajador. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 663761080

CAMARERO de 20 años, se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra. Experiencia. Disponibilidad completa. Uviéu. Tel. 671876958

CAMARERO de 35 años se ofrece como extra de fin de semana.

Barra, mesas, comedor... sabiendo echar sidra. Solo para Xixón. Tel. 635763275

CAMARERO profesional y escanciador de sidra. Se ofrece para trabajar, fines de semana o fijo. Seria y trabajadora. Honesta. Xixón o alrededores. Tel. 618069376

PARA BODAS y comuniones, se decoran vasos de sidra. Pintados a mano. Con distintos motivos. Firmados por su autor. Personalizables. Precio por unidad 4 €. Encargos al Tel. 656438848.

BOTELLAS de sidra vacías. Se venden. Tel. 619326458

CAJAS de sidra (9). 30 €. Tel. 628086540

CAJAS de sidra con botellas de cava. 3 euros la caja completa. Xixón. Tel. 647487959

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

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

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

LIAGAR pequeño y dos pipas de sidra, vendo en 360 € o cambio por potra pequeña, a negociar. Tel. 629589599

LLAGAR de sidra. 0,80 ancho x 1 largo x 1,70 alto. Y mayadora eléctrica de manzana. 300 €. Tel. 679329803 y 644309156 Zona de

Llangréu

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, vacías, se venden. A 0,25 €/botella. Tel. 626570878

BOTELLAS de vino vacías. 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 vacías de sidra. Vendo 200. A 60 €. Tel. 695157983 Carlos.

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

CAJAS de sidra de plástico, con botellas vacías. 8 €. Tel. 985333667

MANZANAS hacer sidra. Compro. Tel. 699525533

MANZANOS. Compro. Tiene que ser manzana para hacer sidra. Tel. 699525533

MASERES en acero inoxidable. Ideales para la matanza o la sidra. Muy económicas. Tel. 653141055

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

SIDRA casera, garantizada. Se vende. Tel. 607835925 Morcín

SIDRA natural, hecha de manzana asturiana seleccionada, buen precio. Tel. 660252176

SIDRA, vendo 200 litros para embotellar- Precio 1 €/litro. Tel. 670637141

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

SIDRA casera, muy buena. Vendo. Tel. 985388306

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AYER

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

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Gurullós
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Ángel Tarano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n. T. 984 841 073
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

BAR RESTAURANTE EL
VARADERO
Baxada al puertu Llastres

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

CUAÑA

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

GOZÓN

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

GRAU

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

LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

SIDRERÍA LA LLOSA.
Pza Parres Sobrino, 5
T. 985403 323.
Trabanco

EL ESTUPENDU
La Vega 31
Posada de Llanes
T. 985 407 855.
Sidra Vigón

LLANERA

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

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

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA
INDUSTRIAL
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.



SIDRERÍA LA LLERA.

El Cruce, 1. T. 985 77 05 75.
Fran - El Gobernador.

SIDRERÍA LA MUNDINA.

Naranjo de Bulnes, 24.
Llugo Llanera. T. 985 77 09 83.
Sidra Trabanco, Fanjul
y Vda. de Corsino.

SIDRERÍA BULNES.

Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ROXU.

Ctra Xeneral, 83. Posada.
T. 985 770 835. T. 650 778
888.

MESÓN REGUERAL

Pelayo 15
Llugo Llanera
Sidra Vallina

LLANGRÉU**CONFITERÍA CARLYU**

Gaspar García Llaviana
Tiuya
Viuda de Palacio

La Felguera**SIDRERÍA ALONSO.**

Melquiades Álvarez, 67.
T. 985 18 15 13.
Sidra Alonso.

SIDRERÍA EL LEONÉS.

Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Pedro Duro, 14. T. 985 694104.
Viuda de Palacio.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

SIDRERÍA LA FAYA.

Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985 673
722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA LA CANCHA.

Ramón García Argüelles, 5.
T. 984 18 23 15.
Acebal.

SIDRERÍA EL GAUCHO.

Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

**SIDRERÍA 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.

Polígono 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 cabanes, 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 Fresnedo, 11.
Les Arriendes
T. 985 84 02 27.

LA XUNCA

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

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILONA**SIDRERÍA LA PÉRGOLA.**

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

SIDRERÍA BENIDORM.

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

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

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

SIDRERÍA EL CUETU.

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

RESTAURANTE - SIDRERÍA**CASA ABELARDO.**

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

RESTAURANTE - SIDRERÍA**EL PESQUERU.**

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.

SIDRERÍA REST. LA GUÍA

Palacio Valdés, 4.
T. 985 858 422.
Foncueva

SIDRERÍA REST. LA RAMBLA

Torre. Ribeseya
T. 985 860 567
Sidra Buznego y Vigón

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

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

QUIRÓS**SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS**

Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

RIOSIA**LA TABERNA DE JOSE.**

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

RESTAURANTE - PARRILLA**L'ANTOXANA.**

Plaza l'horru, 8. T. 985 79 69 89.

**SAMARTÍN DEL REI
AURELIU****SIDRERÍA EL ZAMORANO.**

Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

Avda. El Coto, 15. L'Entregu.
Sidra Foncueva.

SIERU**RESTAURANTE****SIDRERÍA LA CHALANA.**

Ctra. Estación de Viella, 10.
T. 985 98 53 41. Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985792392. T. 85792141.

EL LLAGAR DE VIELLA

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792922.

SIDRERÍA RESTAURANTE**EL LLAGAR DE QUELO.**

Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.

Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA**LA MORENA.**

Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985263944.

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina, s/n.
T. 985742390.

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA**SAN JUAN DEL OBISPO**

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

NEUNORTE.

Pol de Proni Calle A. Meres.
T. 985 93 53 61.
www.neunorte.com

COEM.

Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

AGRÍCOLA DE SIERO.

La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

SIDRERÍA FONTEVILLORIA.

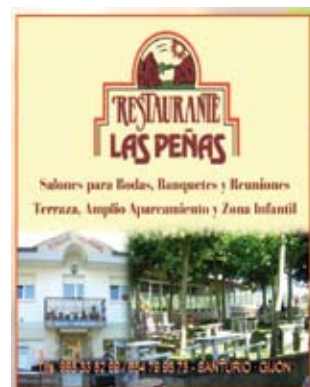
Gaspar Jovellanos, 2. Llugones.
T. 985 08 18 91.
Sidra Fran - Quelo.

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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



SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campes
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA LA GRADIA.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIÉU**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA TRASIEGO.

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

SIDRERÍA NIZA.

Jovellanos, 1. T. 985 21 97 10.
"Buena Sidra".

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

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

SIDRERÍA ASTURIAS.

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

SIDRERÍA

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

SIDRERÍA NALÓN.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA LA ESTACIÓN.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

YANTAR DE CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»****SIDRERÍA LA PARROQUIA
DEL PREDICADOR.**

Alejandro Gascona, 14.
T. 984 182 732.

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

Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidrerialaquina.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

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

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.

Cabanillas, 29. T. 985890149.

SIDRERÍA REST. CASA MARCELO

Cervantes 25

LA VENTA DE VALLOBERU

Victor García de la Concha 6

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

Maliayo, 5. T. Tel. 985 892 251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

SIDRERÍA EL GALEÓN.

Marqués de Villaviciosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.

Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

SIDRERÍA CAMPOMANES.

Campomanes, 1.
T. 984 39 24 79. 608 778 545

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

CANTARRANES

Foncalada, 13 - Argüeru
www.cantarranes.com

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAUCO.**

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

EL LAVADERO.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - RESTAURANTE EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camin de Caldone, 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 Gaiteiro.

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, Sopeña, 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. 985 13 14 87
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 36 92 38.
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. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

EL MALLU.

Pola de Siero, 12. T. 985 31 94 10.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985 35 99 81.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE LA BOMBILLA.

Caldones. T. 985 13 61 21.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.

Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.

Eleuterio Quintanilla, 69.
T. 985 09 40 05
Trabanco, Trabanco Selección.

LES TAYAES.

Cra. Carbonera, 50.
T. 984 39 40 83.
JR.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985 16 52 80.
Cortina, Nozala, Villacubera.

PARRILLA EL CHARRUA.

C/ Bélgica, 2. T. 985 38 00 14.
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. 985 39 94 44.
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. 985 15 19 62.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.

Sierra del Sueve, 14. Nueu Xixón.
T. 984 39 30 37.

SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN.

Lluanco, 16 baxo.
El Piloñu, Fanjul

SIDRERÍA LA NUEVA FUEYA.

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

SIDRERÍA VIVI.

Jovellanos 1
T. 984 391 224

SIDRERÍA SANTA ANA.

C/ Santa Ana 17
T. 615 978 429
Piñera

SAL Y CHOCOLATE

C/ Alava 4
T. 649 775 991

SID. MARISQUERÍA PONIENTE.

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

SIDRERÍA LA CAMPINA.

Veriña d'Arriba. La Campa Torres

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

Saavedra, 3 y 5
T. 984 49 02 10
Menéndez, Val d'Ornó, Rocés

ELÍAS NORIEGA.

Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

SIDRERÍA DAKAR

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

LA POSADA DE SOMIÓ

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

CASA SUNCIA

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

LLAGAR DE BEGOÑA

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

EOLO INNOVA

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

REST. 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
T. 985 17 20 32
Menéndez, Trabanco, Trabanco Selección

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.

REST. SIDRERÍA LOS CAMPINOS

Covadonga 8
T. 984 29 35 23
Castañón, Herminio, Menéndez, Val de boides, Zythos, Valdornón.

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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



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 soscríbete ☐ y si quies daigún númberu atrasáu.

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

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

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



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

¡acertarás de pleno!

Más sofisticado, más silencioso y desarrollado íntegramente en Asturias



Lo hacemos fácil, lo hacemos mejor.

www.eolo.com | www.eoloinnova.com



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA