

LA SIDRA



Espublicación del ensame sidreru

Númeru 76 - Abril 2010

3€

SIDRACRUCIS 2010
¡IMPRESIONANTE!!

**LA SIDRA
SUSPENDE EN
ALIMENTARIA
2010**

GRAN ÉSITU DE
LA PRIMER SIDRE L'AÑU

Denominación de Origen Protegida

Sidra Natural Tradicional



Sidra Natural de Nueva Expresión



Sidra Espumosa

Sidra de Asturias



Denominación de Origen Protegida
Sidra de Asturias



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación



Ministerio de Economía, Industria y Comercio



Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Sidra de Asturias



Hay una sidra 100% de Asturias



Sidra Natural Tradicional



Con Denominación De Origen



PRIMER SIDRE L'AÑU	6
PRIMER ASTURIANADA Y SIDRE	20
SIDRACRUCIS 2010	22
LA SIDRA SUSPENDE EN ALIMENTARIA 2010	30
L'ESCANCIÁU NA CAI ENSIN TORGUES EL CONCEYU XIXÓN RECTIFICA	34
LUJÓ SEMEYES LUIS JOSÉ VIGIL-ESCALERA QUINTANAL	38
Grupu Tastia EL PILOÑU / LOS ROBLONES	42
ALULLAN PERSIANES Y PORTONES METÁLICOS	44
ALUMINIOS SECADES TODO EN ALUMINIO	46
OBRAS MENÉNDEZ FACHADAS, TEJADOS, LOCALES COMERCIALES	48
LLIBROS	50
ACTUALIDÁ	52
AXENDA SIDRERA	66
Productu asturianu del mes EL BOSQUE DE CARDES	70
Llambiotaes HORNO ASTURGALAICO CONFITERÍA DULCINEA	72
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	76
Especial Xixón Sidreru LA CHALANA CASA JAVI NACHO URÍA TROPICAL LOS CAMPINOS ARGENTA LA BOLERA EL MANCU CASA TONI Y EL RINCÓN DE TONI	50
Platu'l Mes COCHINILLO ASADO DE FUENTESAÚCO	100



NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural
L'Ynfanzón

www.sidrajr.com

SIDRA NATURAL
ALTO INFANZÓN

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

LA SIDRA

Abril 2010

Número **76**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Xurde Margaride



COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU

Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

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

Semeyes

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



CASA Ferino Restaurante - Sidrería

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

gijón

PRIMER SIDRE L'AÑU

I Certame Agroalimentariu Nacional



La 'Primer sidre l'añu' foi un gran éxitu

Más de 5.000 persones averáronse al Muséu del Pueblu d'Asturies pa esfrutar del I Certame Agroalimentariu Nacional pesia la lluvia



Festival de la Sidra
NAVA

El tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies tuvo que ser l'abellugu de la mayoría de les actividaes de la 'Primer sidre l'añu' por mor de la lluvia, pero ello nun quitó pa que los tres díis que duró'l I Certame Agroalimentariu Nacional fora una folixa continua. Más de 5.000 persones averáronse'l Vienres, Sábadu y Domingu Santu a les instalaciones museístiques pa prebar la primer sidre l'añu de los 60 llagares que nun duldaron en participar nesti eventu que va camín de convertise na actividá más importante de la Selmana Santa asturiana. Y ye que, tres l'éxitu del festival y la repuesta de la xente, l'añu qu'entra la sidre tornar a correr a la vera del ríu Piles.



Na tardi del vienres, 2 d'abril, principiaron les actividaes con entamu de la '1^{er} Asturianada y sidre', eventu con identidá propia entamáu y presentáu por Xosé María García 'Llábana', en collaboración col musicólogu Llorián García. Mari Luz Cristóbal foi la primera artista en xubir al escenariu siguíu d'una serie de figures de la canción asturiana, ente les que s'alcontraben los valores nuevos de la tonada, "una manifestación cultural d'esta tierra", en pallabres de 'Llábana'. Mentos, na barra yá s'entamaben a echar los primeros culinos y la xente averábase a los puestinos onde mercar la pulsera que, por 5 euros, permitía prebar tola sidre que se quinxera de los 60 llagares participantes, amás del

vasu conmemorativu del eventu, por 1,50 euros, o unes xarres de sidre tradicionales de cerámica feches en L.lamas del Mouro (Cangas del Narcea), por 10 euros.

Tres la barra, caxes y caxes de sidre d'Alonso, Arbesú, Arsenio, , La Nozala, Escalada, Bernueces, Hornisal, Cabañón, Cabueñes, El Duque, El Güelu, El Piloñu, iSidra, Estrada, Fonciello, Fran, Frutos, J. Tomás, La Llarada, Los Bayones, M. Zapatero, Ori-zón, Panizales, Quelo, Roza, Solleiro, Vallina, Vda. Angelón, Vda. Corsino, Angones Suárez, Basilio, Buznego, Contrueces, Crespo, El Fugitivo, El Mariñan, El Nocéu, El Traviesu, Germán, Huerces, Jua-

nín, L'Argayón, Los Angones, Los Gemelos, Riestra, La Cerezal, El Raitán, Rocés, Segundo, Valleoscuro, Tareco, San Juan del Obispo, La Morena, Corzo, Gelo, La Mangada, Fanjul, Coro, Poma Áurea (Grupo Trabanco), Somarroza, Pomar de Gredos y Carral. Llagares de tamañu pequeñu, medianu y grande que fixeron les delicies de los presentes con una sidre perbono.

Especialmente valorao polos visitantes foi la posibilidá de esfrutar de sidre de llagares poco habituales nos chigres de les ciudaes grandes, onde predominen la de los que cuentan con una producción mayor..

Mentes la sidre corría na barra y descansaben los cantantes de tonada, l'Andecha de Folklore Tradicional La Deva animaba l'ambiente cola so música y bailles. Otres alternatives pa los visitantes yeren presenciar les partíes de bolos na bolera del Muséu del Pueblu d'Asturies o los xuegos tradicionales entamaos por El Garrapiellu, que foron un gran aliciente pa los más pequeños de la casa. Tamién taba la posibilidá de dar una vueltina polos puestinos con productos fechos a partir de sidre, llibros, quesos, camisetes, xoyería tradicional o comida que s'instalaron alreol del festival, amás de delles esposiciones.

Los más sidreros optaron por participar en dalguna de les tasties guíaes por Manuel Busto que tuvieron dedicaos ca díi a un productu especial. Asina, el vienres la protagonista foi la sidre brut; el sábadu, la sidre de xelu; y el domingu, l'auguardiente de sidre. Una actividá que prestó muncho a los aficionaos a la sidre asturiana con enfotu por conocer esti tipu nuevu de productos que tán teniendo una aceptación bona nel mercáu. Mentos, los que naguaben por meyorar la so manera d'echar sidre pudieron deprender dellos trucos de la mano d'una escanciadora de primer nivel, Loreto García (sidrería Manolo Jalín y El Madreñeru, de La Pola Sieru), gran vencedora del Campeonatu d'Asturies d'Escanciadores 2009.


El domingu, 4 d'abril, xornada que tuvo mui animada por una gran cantidá de sportinguistes que decidieron pasar el díi enantes de tirar pa El Molinón pa ver l'empate del so equipu col Xerez (2-2), pesllóse'l festival a les 17 hores. Poníase asina puntu final a un eventu que, gracias al trabayu de les munches persones y llagares que collaboraron cola revista LA SIDRA y la Fundación Asturies XXI,

PRIMER SIDRE L'AÑU

I Certame Agroalimentariu Nacional



y al sofitu del Muséu del Pueblu d'Asturies y de la Conceyalía de Cultura Tradicional y Llingua Asturiana, foi tou un ésitu. Ello va permitir que, l'añu que vien, podamos tornar a esfrutar d'esti certame que, si yá nun lo ye, va convertirse nun referente de los festivales sidreros de tol mundiu en participación de llagares y de públicu.

 Testu: Pablo R. Guardado Semeys. J. Eloy

Sidra Natural



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

SIDRERIA
ROXTU

Cocina casera Espichas por encargo Menú diario

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



Busto se encargó de conducir 'les tasties guíaes' de varios productos

El investigador, Manuel G. Busto, fue otro de los invitados de excepción de la 'Primer sidre l'añu'. Este experto en sidra, que fuera probador en los certámenes de sidra de Nava y Villaviciosa en los años 80 y hasta mitad de los noventa, se encargó de dirigir las pruebas de sidra que se desarrollaron nel certamen y que fueron muy bien recibidas por los presentes.

El sábado por la mañana tuvo lugar la primera de las catas con la sidra natural tradicional de Los Angones y Los Roblones como protagonistas, mientras que por la tarde el protagonismo fue para la sidra Alonso sin trasegar. Busto indicó a los participantes aspectos por sectores como "el olor, cuáles eran positivos y negativos; el color, el comportamiento en vaso y el gusto. Digo olor y no aroma, pues aroma es el que se desprende de una sustancia y si catamos debemos de ir además, a descubrir, a 'oler', a diseccionar qué aspectos positivos y negativos encontramos".

Mientras, a última hora de la tarde se probó la sidra de hielo del Llagar Panizales donde, al no haber donde comparar, "se establecieron parámetros con la primera cosecha del otro año. La de éste es mucho más evolucionada y mejorada", aseguró Busto. Ya el domingo se probaron dos sidras Brut de las bodegas Valverán y, a última hora de la jornada, el destilado de sidra de la Casería de San Juan del Obispo "que fue un reto para mí al no estar acostumbrado a bebidas de alta graduación".

Busto, al que le hubiera gustado seleccionar las muestras y disponer de más medios, destacó que "fueron unas catas populares, muy abiertas y participativas".



Las cámaras de la BBC no quisieron perderse la 'Primer sidre l'añu'

Un equipo de la BBC, la televisión pública británica, estuvo presente en el Muséu del Pueblu d'Asturies para grabar las actividades de la 'Primer sidre l'añu'.

El histórico canal del Reino Unido, destacado productor de documentales, pasó la Semana Santa en Asturias para rodar un episodio de la popular serie de carácter gastronómico 'Hidden Spain' -la España oculta- presentado por el chef inglés Rick Stein.

Durante su estancia en Asturias, el equipo de Stein indagó en los platos tradicionales asturianos y en la importante cultura sidrera del país, no pudiendo dejar de interesarse por un evento como el de la "Primer Sidre l'añu", cuya originalidad sobrepasa las fronteras. Asimismo, y para la elaboración del mencionado documental, también visitó eventos celebrados durante la Semana Santa, como la fiesta de El Bollu de Avilés.

La 'Primer sidre l'añu' también tuvo una amplia repercusión a nivel estatal y el noticiario de La Sexta dedicó unos minutos al certamen el sábado 3 de abril en el horario de máxima audiencia.

Por su parte, también hubo presencia de los informativos de la TPA y de un equipo del programa 'Conexión Asturias', así como de diversas televisiones locales asturianas.

PRIMER SIDRE L'AÑU

I Certame Agroalimentariu Nacional

Más de 200 niños y niñas participaron en la plantación de manzanos de sidra autóctonos

La mañana del domingo fue especial para los niños y las niñas que estuvieron en la 'Primer sidre l'añu' acompañados de sus padres y familiares.

Estos pequeños tuvieron la oportunidad de plantar en un 'pebidal' manzanos de sidra autóctonos dentro de un programa de difusión pomológica de la manzana de sidra. Fue una actividad muy divertida, y aunque en un principio iba destinada a los niños, en la práctica también se animaron a participar varios adultos, como es el caso de un abuelo que realizó la plantación en representación de sus cinco nietos, en esos momentos fuera de Asturias. La experiencia sirvió a los presentes para aprender las características de una *pumarada* y cual es el proceso a seguir para plantar un *pumar*.

Para ello, los participantes buscaron entre la 'magaya' la pepita de manzana de sidra autóctona para introducir la en un semillero. Se procuró que fueran variedades de manzana de sidra asturianas que en la actualidad no se encuentran incluidas en las variedades aceptadas por la DOP, para aumentar el número de manzanales de variedades menos favorecidas y por tanto en riesgo de desaparición.

El paso siguiente consistía en tomar los datos de los pequeños para, cuando el manzano nazca, enviarles una foto de SU árbol e indicarle dónde va a ser plantado. También se les dará una dirección de Internet donde poder resolver sus dudas y obtener consejos para cuidar sus árboles.

Este programa de difusión pomológica de la manzana de sidra tiene la intención de durar en el tiempo "para fomentar la plantación de miles de manzanos de sidra de diferentes variedades por toda la geografía asturiana".

En ella también han colaborado de forma activa colegios, que la han valorado como una experiencia muy positiva, puesto que a través de ella los niños y niñas reciben "una serie de conocimientos sobre pomología y botánica, manteniendo vivo en la población el tradicional conocimiento y amor por unos árboles que hunden sus raíces en nuestra cultura, además de en nuestra tierra".

Incluso, algunos centros escolares están planteándose, a raíz de esta experiencia, la creación de 'mini.pumaradas' donde los 'escolinos' pueden seguir la evolución de sus árboles, e ir integrándoles como parte de su cultura, y por lo tanto del conjunto de valores que, en última instancia, constituyen la esencia del ser asturiano.



1.500 corchos de Récord Guinness

La 'Primer sidre l'añu' tuvo el privilegio de contar con una exposición de Récord Guinness. Detrás de la barra del evento pudieron contemplarse los 1.500 corchos de 383 llagares de sidra natural asturiana que lleva recopilando Antonio Fontela Blanco desde hace 15 años. Una colección de mérito, puesto que muchos de ellos han sido recuperados de sitios insospechados, como un 'matu' o el baño de un llagar durante unos trabajos de reforma.

Fueron muchas las personas que se interesaron por conocer el laborioso trabajo del coleccionista. Su millar y medio de corchos merecen la pena ser contemplados, en especial los más antiguos, entre los que destaca uno de 1936. "Puede que haya algunos incluso de más antigüedad, pero es difícil concretar la fecha de la que datan", explica Fontela quien, como es habitual, comenzó a recopilar corchos de manera anecdótica. "Al principio sólo me quedaba con los de las botellas que iba bebiendo, pero pronto te afionas y empiezas a buscar con más profundidad", relata.

Al igual que los componentes del grupo Sidrastur, Fontela hubiese preferido un mejor sitio para que los visitantes pudiesen contemplar los corchos con mayor detenimiento. Por ello, aconseja una ubicación que pueda ser adecuada para próximos eventos. "El llagar del Muséu de Pueblu d'Asturies me parece un buen sitio para acoger este tipo de exposiciones, puesto que, además de ser un recinto relacionado con la sidra, sus paredes podrían ser utilizadas para colgar los elementos de la muestra y carteles explicativos", apunta.

Respecto al propio festival, el uvieín señaló que "estuvo muy bien. Asistió mucha gente y hubo muy buen ambiente. Siempre hay aspectos que mejorar, pero hay que tener en cuenta que es la primer vez que se celebrara la 'Primer sidre l'añu'". Preguntado por si le gustaría participar de nuevo en el certamen de 2011 con su colección, Fontela no mostró duda alguna: "Sí, claro. Me encantaría mostrar de nuevo mi colección para que los visitantes al festival puedan volver a contemplar los corchos".



PRIMER SIDRE L'AÑU

I Certame Agroalimentariu Nacional

Sidrastur mostró parte de su extensa colección de etiquetas



El colectivo Sidrastur colaboró en la primera edición del Certamen Agroalimentario Nacional 'Primer sidre l'añu' con una muestra de su extensa colección de etiquetas de sidra que fue elogiada por los muchos curiosos que se interesaron por ella entre culín y culín. Esta asociación de coleccionistas formada legalmente el 5 de julio de 2009, aunque sus componentes ya venían trabajando juntos desde años atrás, trasladó al certamen un álbum con cerca de 1.000 etiquetas de sidra asturiana que estuvo a disposición de todos los curiosos.

La falta de un espacio cerrado donde poder exponer toda la colección de Sidrastur llevó a sus miembros a apostar por este modelo para poder estar presentes en la 'Primer sidre l'añu'. El grupo es un firme colaborador de todas las actividades que se desarrollan en torno al mundo de la sidra y en todo momento mostró su predisposición por contribuir a la consolidación del certamen. "Estamos muy satisfechos de cómo se desarrolló la 'Primer sidre l'añu'. Es un evento estupendo y estaría bien que no se perdiera", señala Miguel Ángel García Otero, secretario de Sidrastur y encargado de material del colectivo.

García Otero también destacó "la respuesta del público" y mostró su disposición para que, el año que viene, poder llevar la totalidad de la colección de Sidrastur "si disponemos de una sala adecuada para ello". Así, podríamos disfrutar de las miles de etiquetas que componen la colección creada gracias al trabajo de sus 40 miembros y a la colaboración de los lagareros asturianos y la asociación que los reúne.

Los componentes de Sidrastur comenzaron a ponerse en contacto en torno al año 2002 los domingos de rastro en El Molinón. Con el tiempo fueron trabajando de forma conjunta para conseguir etiquetas hasta lograr la creación del grupo en 2009. Todos los miércoles de 17 a 19.30 horas, aproximadamente, sus miembros se reúnen en el Atenéu La Calzada, donde el colectivo tiene su sede, mientras que los domingos, sobre las 10 horas, suelen juntarse en la sidrería Muñó.



Quesería Tierra de Tineo ubicada en Tineo creada en el 2006, el concejo de mayor producción lechera de Asturias y uno de los primeros de España, nos dedicamos a la elaboración de Queso Afuega'l Pitu, Quesos de Vaca, Quesos de Cabra y Oveja, Queso Azul de Vaca y Cabra, Quesos Ahumados, Requeson y Cremas de Queso.

La característica principal de nuestros productos son quesos suaves, cremosos y los múltiples aromas que percibes en su degustación, tienen muchas aplicaciones culinarias (en dados, fundido, a la parrilla, en ensaladas, postres...).

Nuestros productos están siendo reconocidos por varios premios recibidos por su calidad, en el Certamen anual del Afuega'l Pitu, en 2007 1º premio, en 2008 1º premio y en 2010 2º premio; el Queso Azul de Vaca y Cabra está teniendo mucha aceptación, por su calidad y diferenciación de los demás productos en el mercado.



Polígono Industrial La Curiscada, s/n
33877 El Crucero · TINEO
Tlf. 985 80 07 06 Fax 985 80 02 24
www.embutidoslaaldea.com



Eva Fernández Fernández y Manuela Fernández Huerta

Ye'l primer día que venimos y ta mui bien. Yera más o menos lo qu'esperábamus, porque yá teníamos información del festival y tábemos apuntaes a lo del Sidracrucis, pero al final nun pude dir (Eva). Lo peor ye'l día, que ta siendo mui asquerosu, porque sinón podíamos tar fuera del tendayu disfrutando más del festival. La nuesa idega ye'l tornar otru díi. Vemos mui bien que se promocióne'l tema de la sidre y la cultura y música asturiana, porque van mui xuníos. La sidre que prebamos hasta'l momentu tuvo mui bien, aunque hubo una que nun mos prestó muncho.



Miguel Ángel Cubillo Cañego

La idega d'esti festival paezme escelente. Yo soi de Cuenca y préstame muncho, cuando voi a un sitiu, conocer les tradiciones y costumes del llugar onde voi. La 'Primer sidre l'añu', pa la xente que somos de fuera, ye una perbona opción p'averanos a lo que ye la cultura asturiana. Conocí esti certame gracies a unos collacios que tengo n'Asturies, de la cuenca minera, y va yá unos cuantos años que nos devolvemos los viaxes. Nós dicimos "de Cuenca a la cuenca". La sidre, pa la xente de fuera d'Asturies, ye dalgo mui distinto. A mí lo que me sorprende ye'l fechu de que, cuando se bebe, se devuelve'l tragu a la tierra. A la tierra lo que ye de la tierra.



Javier Rodríguez Sánchez 'Pixi'

La 'Primer sidre l'añu' paeciome un festival mui prestosu. Tuvi nel Muséu del Pueblu d'Asturies el vienres y el sábadu y pasélu mui bien los dos díis. Toda iniciativa pa fomentar la sidre y la folixa astur ye mui bien recibida. Nun pudi participar en toles actividaes, pero lo que más me prestó foron les actuaciones musicales. Esti primer añu hubo muncha xente, inclusive de fuera d'Asturies, y creo que debería repetise la esperiencia l'añu qu'entra.



Ronald Montesano

Soi de Buffalo, una ciudá al ueste del estáu de New York (Estaos Xuníos), y trabayo de mayestru. Tolos años facemos intercambiu colos institutos Jovellanos y Jimena, lo que me permite conocer la cultura asturiana. Pienso qu'esti festival debe tener una vida mui llarga porque se ve que la xente ta mui entusiasmao y ta pasándolu mui bien. Ésta ye la segunda vegada que toi n'Asturies y esti añu toi aprendiendo más de la cultura sidrera. Tovía nun soi mui bon escanciador, pero ye una meta de mio selo nun futuru. En Buffalo sí se consume sidre, pero non alcohólica. Sí qu'hai variedaes con alcohol y cuando vuelva voi faceme con dalguna pa poder compararla cola sidre asturiana.

Loreto García ofreció un cursín d'escanciáu sobre el escenario del festival

La 'Primer sidre l'añu' tuvo una invitada de excepción en la tarde del sábado. Loreto García Gutiérrez (Manolo Jalín y El Madreñeru, de La Pola Sieru), vencedora del Campeonato d'Asturies d'Escanciadores 2009, ofreció un curso acelerado de escanciado sobre las tablas del escenario del festival que contó con la participación activa de unas 40 personas dispuestas a seguir sus pasos en este arte.

La ganadora de la competición del año pasado, pese a no poder participar en el último torneo de la temporada en Les Arriendes, dio las explicaciones necesarias a los presentes sobre cómo echar bien un culete. Así, García remarcó especialmente lo que no se debía de hacer y resaltó la conveniencia "de estar en postura recta, y no tiesos". Unos consejos que eran seguidos por todas las personas que quisieron mejorar su estilo con las indicaciones de esta gran echadora de sidra.

La experiencia para García fue muy positiva. "Prestome un montón poder impartir este 'minicurso' a los visitantes de la 'Primer sidre l'añu'. Simplemente di unas indicaciones sobre lo que no había que hacer, haciendo especial indicencia en la postura del brazo y del vaso", relató la campeona del campeonato nacional de escanciado.

En lo que respecta al certamen, García aseguró que "me parece una actividad muy interesante que además tuvo una buena respuesta del público pese a la lluvia y el fresco que hizo esos días".

Para la echadora de sidra del Manolo Jalín y El Madreñeru "todo lo que se haga alrededor de la sidra es importante", por lo que deseó una larga trayectoria al 'Primer sidre l'añu', donde le gustaría repetir la experiencia que vivió en esta primera edición del certamen y mostrar todos sus secretos a los visitantes que se acerquen al Muséu del Pueblu d'Asturies.

PRIMER SIDRE L'AÑU

I Certame Agroalimentariu Nacional



Eso será dentro de un año. Mientras, García volverá a ofrecernos emocionantes duelos junto a los mejores escanciadores de Asturias en las diferentes pruebas repartidas por toda la geografía asturiana. Su intención es revalidar el título que se llevó el año pasado de forma merecida en dura pugna con Pablo Álvarez (Llagar La Morena, de Viella-Sieru).

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

ARBEJIL, S.L.
INSTALACIONES Y SERVICIOS
INTEGRALES EN CONSTRUCCIÓN

Móvil 629 77 42 69
arbijil@telecable.es

Tel.: 985 096 252 - Fax 984 199 064

José Manuel Collera Portilla

Quesería Collera (Quesu Vidiago)

¿Cuándo principió la so quesería a facer Quesu Vidiago?

Nel añu 1940, tiempu nel que s'entamó a facer esta modalidad de quesu.

¿Qué característiques tien?

Ye un quesu ellaboráu con lleche de vaca dende siempre. Últimamente incorporamos tamién un quesu fechu con lleche de vaca mui curáu n'aceite d'oliva estra virxe.

¿En qué se diferencia'l Quesu Vidiago de otros quesos de la zona?

Principalmente nel que los nuestos quesos son de pasta prensada y los otros del llugar suelen ser de pasta escurría.

¿Cómo ye'l so sabor?

Ye suave y con tovía sabor a lleche. Tien un arume persistente y gusta a toos. Mentos, el quesu n'aceite ye un quesu de casi un añu un poco 'amanchegáu', con sabor fuerte.

¿Qué tal ta yendo'l certame?

El primer díi foi un tanto floxu, pero yá de sábadu notamos un aumentu de les ventes.

¿Qué-y paecen iniciatives como la 'Primer sidre l'añu'?

Alicia Peñasco Cristóbal

Amestao

¿Qué fai Amestao?

Xoyería tradicional en plata, acebache y piedras naturales. Ye tou fecho a mano, artesanal.

Ye xoyería tradicional pero con detalles mui modernos.

Sí. Hai xente que nun pasa de la mano d'acebache típica y nós nun queremos seguir esi camín. La nuesa intención ye facer cosines basaes na tradición pero amestándoles con piedras, collores...

¿Onde pue atopase los productos d'Amestao?

Hai bien poco punximos tienda na cai Cataluña, en Xixón, anque Juan, el mio compañeru, y yo yá llevamos mucho tiempo faciendo artesanía. Juan ye carpinteru, pero aplica'l trabayu de la talla al acebache.

¿Qué tal tan yendo les ventes?

La xente vien al festival a prebar la sidre y llueu aprovecha pa ver los puestinos. Nun se suel vender mucho nestos eventos, porque nun ye una feria d'artesanía como tal, pero munches persones avérense pa intere-

PRIMER SIDRE L'AÑU

I Certame Agroalimentariu Nacional



Mui bien, anque la pena foi que nun hubo bon tiempu pa poder desfrutalo meyor. La sidre ye mui asturiana, al igual que los quesos, y los dos peguen mui bien. Qui-ciabes, pal añu qu'entra, deberíen de contar con más puestos.



sase polos nuestos productos y marchen cola tarxeta de nuso. La nuesa intención ye mostrar lo que tenemos.

¿Qué sensación lleva de la 'Primer sidre l'añu'?

Una sensación mui bona. A mí prestenme mucho estos eventos y ésti especialmente porque la mio ma tomó parte na '1^{er} Asturianada y sidre'. Siempre tamos metíos nesti tipo de festivales porque tolo que sía promocionar la cultura y la llingua asturiana pareznos positivo. Amás, presta ver la reacción de la xente ante estos certámenes. Namái hai que ver la pila de xente qu'acudió a la 'Primer sidre l'añu'.

Ana Belén Blanco Bulnes Quesería D'Onao (Quesu Gamonéu)

¿Qué características tien el quesu que vende nel so puestín?

El quesu de la nuesa quesería ye Gamonéu, fechu de lleche cruda de cabra y vaca. Esta lleche afúmase con lleña de carbayu per 15 o 20 díis y la maduración pa poder vendelo tien que ser de dos meses.

¿Qué carauterístiques lu fain destacar?

Ye un sabor fuerte pero al mesmu tiempu suave. Esti tastu ye lo que lu fai especial.

**El Gamonéu ye ún de los quesos asturianos más afa-
maos fuera de les nuses llendes. ¿Por qué?**

Porque al ser de lleche cruda pue tener variaciones nel procesu d'ellaboración. Esto ye que dos quesos fechos al mesmu tiempu pueden salir diferentes, con sabores distintos.

¿Qué tal la esperiencia na 'Primer sidre l'añu'?

Mui bien. Tamos mui contentos de tar nesti festival.



La xente ye mui prestosa y ta tou mui animáu. L'añu qu'entra prestaríame tornar.

Miguel Martínez Meana Llagar Bernueces

¿Qué productos ufierta Llagar Bernueces nel so puestín de la 'Primer sidre l'añu'?

Sidre dulce y sangría de sidra, amás d'otros productos nuevos como unes sidres afrutaes con sabor tropical y a mazana verde que pueden servir como base pa cócteles. Tamos ofreciendo tasties gratuites d'estes sidres afrutaes y la rempuesta del públicu ta siendo bona.

Tamién cuenta con granizaos...

Y aguardientes de sidra y llicores de tou tipu, como d'arroz con lleche o crema de mazana. Nosotros venimos equí a promocionar coses diferentes, aunque tamién contamos con sidre natural, que ye la madre de tou.

¿Qué ye lo qué ta teniendo más ésitu?

La sangría y los granizaos. Tamién les sidres de sabor.

¿Ta contentu por cómo ta desendolcándose'l festival?

Si viniera'l sol sería meyor, porque la lluvia ye un problema. Pa otru añu, de xuru que va salir meyor.

¿Qué-y parecen iniciatives como la 'Primer sidre l'añu'?



Tolo que seya facer coses nuevas alrededor de la sidre ye bono.



C/Río Sella, 7. 33210-Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 4006





Algunas consideraciones sobre las catas del la Primer Sidra del 2010

Debemos de tener en cuenta que las muestras fueron seleccionadas por la organización no por el director de la cata y que hay que agradecer que las catas estaban bien organizadas aunque no se contaron con los medios suficientes para un mejor desarrollo; pero sí fueron unas catas populares, muy abiertas y participativas, lo que hicieron que fuesen pedagógicas para el desconocimiento de la gran parte de los bebedores, por lo que hubo que discernir entre, “catar o probar y beber o tragar”.

El sábado por la mañana tuvo lugar la primera cata de sidra tradicional de escanciado, con dos muestras de sidra, Los Angores y Los Roblones. Se indicó los distintos aspectos por sectores como el olor, cuales eran positivos y negativos, el color, el comportamiento en vaso y el gusto, digo olor y no aroma pues aroma es el que se desprende de una sustancia y si catamos debemos de ir además, a descubrir, a “oler”, a diseccionar qué aspectos positivos y negativos encontramos. También se planteo la idea de que suprimiésemos uno de los sentidos como el visual, ante el olor y el gusto para realzar el que estábamos desarrollando. Las sidras eran nuevas, una más desarrollada que otra, una con un inmejorable comportamiento en vaso y otra menos hecha pero con buenos amargos y una próspera evolución. Por la tarde se probó una sidra de Alonso que todavía no había sido trasegada, es decir sobre lías, que dejaba notar los sabores de verdín de que todavía era una sidra demasiado novel. La gente reconoció que era una sidra con carácter de la zona del interior de Nava, que no es indiferente al paladar, que sabe a algo, aunque todavía no esté.

A finales de la tarde se probó la sidra de Hielo del Lagar de Panizales, la primera sidra de hielo hecha en España, aunque no se tuvo otra para comparar y el público estaba ávido por probar un producto distinto y novedoso. Se establecieron parámetros con la primera cosecha del otro año y la de este mucho más evolucionada y mejorada, un producto denso, dulce pero no empalagoso, totalmente artesanal, con crianza en barricas de roble americano y limosín francés, un auténtico coupage, algo a lo que no estamos acostumbrados. Hubo gente que se interesó por su comercialización, por si se podría embotellar en formatos de regalo y detalle como si de una joya se tratase.

El sábado de mañana se cataron dos sidras Brut, de las bodegas Valverán con la segunda fermentación en botella; dos sidras que nos reservamos una de las diferencias entre ambas para que el público pudiese descubrirlo por él mismo. Era el grado de concentración de azúcares entre una y otra (semi y brut) hubo opiniones para todo

aunque el grupo de expertos se decantó por la sidra más seca, la burbuja en ambas era persistente, fina, el producto de una gran limpidez. Era imposible sacarle un defecto a esta sidra, algo que se comercializa poco en el mercado de Asturias y donde dirigimos nuestras explicaciones para que se valorase un producto que casi siempre va ligado a una festividad, como un apéndice de algo, que en pocas ocasiones se toma como un producto para recrearse, como bebida protagonista. También surgió la anécdota de unos visitantes de fuera de Asturias que preguntaron si el que desarrollaba la cata había publicado algo, para mí fue un elogio, pero más porque lo que estaba realizando llegaba a todos de una manera nítida y servía para aumentar conocimientos de una bebida LA SIDRA que en su diversidad es una gran desconocida.

A última hora de la mañana se cató el destilado de sidra de la Casería de San Juan del Obispo, para mí fue todo un reto pues humildemente no estaba muy puesto en bebidas de alta graduación; pero sí fuimos descubriendo, su untuosidad, su punzante olor, su ausencia de radicales alcohólicos extraños, su buen paso en boca con un postgusto a bayas a enebro. Es importante saber que es de una destilación de alquitara de una sola pasada y de una sidra que, para que llegue a su destilación ha de ser excelente, que este lagar solo y exclusivamente produce sidra de Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, que la ignorancia lleva a confundir orujos producidos de magalla de sidra frente a destilados, que no tienen comparación con este gran producto similar a los famosos calvados de Bretaña. El bagaje de estos días y de estas catas fue muy fructífero, muy divulgativo y cada vez estoy más convencido de que todo el mundo sabe mucho de sidra, pero a la hora de la verdad todo se reduce a un “a mi gústame” que es demasiado simple, versus aquellos que por primera vez y sin conocimiento del arte vísteis el Guernica en Madrid y hasta que alguien no te lleva de la mano y te va explicando, diseccionado cual cirujano los bocetos, todo lo ves como un amasijo de conceptos, colores, olores, sabores, gustos, recuerdos, etc., un auténtico lío sin orden ni concierto.

Espero que si estas jornadas se repiten se puedan desarrollar en un ambiente más cómodo, con mejores medios, con más muestras a comparar. Quizá se deba hacer de una manera menos popular más elitista, con integrantes con una mayor predisposición, con menos voracidad, no obstante nos congratulamos de haber cumplido el objetivo.



Trabanco
GRUPO



MUÑIZ



LA NOZALA



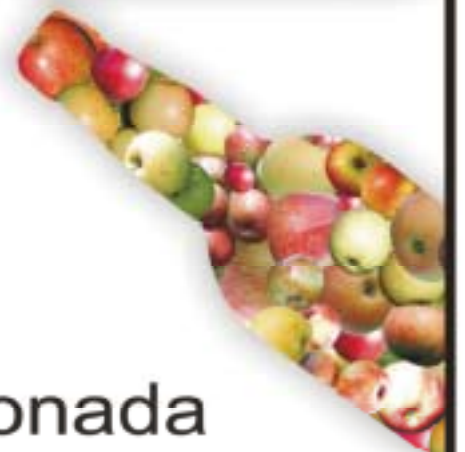
Sopena



Sareganu



Peñón



Sidra Natural Seleccionada

1^{er} Asturianada y Sidre



Marisa y Fernando Valle Roso nun momentu de l'actuación

Con motivu de l'acertada preba de la primer sidre nuevo de la collecha del añu 2009 que se fizo nel Pueblu d'Asturies los díes 2, 3 y 4 d'Abril cola presencia d'alrodiu de sesenta llagares -fechu que por cierto fue un ésitu total-, organizáronse alrodiu d'ello una riestra d'actividaes culturales de nueso, siendo una d'elles la 1^{er} Asturianada y Sidre.

L'asturianada ye una manifestación cultural cimera de la cultura del nuesu país y por mor d'ello la organización PRIMER SIDRE L'AÑU sofítola con puxu, preba d'ello ye que tuvo presente tolos díes a lo llargo del alcuentru potenciandóse la so renovación.

VIENRES DÍA 2:

Al rodiu de les cinco de la tardi, una vegada finada la presentación oficial del certame, escomencipia la primera amuesa colos siguientes cantantes: Mariluz Cris-

tobal y Celia González a la zanfona y les panderetes; Carlos Rubiera acompañandóse al pianu; Francisco Queipo, qu'estrenó l'asturiada "A prebar sidre a Garbelles", y pa pesllar, Andrés Cueli que mos trixo la fuercia de la sidre de Villaviciosa; a la gaita p alos momentos que ficiere falta Llorián García y como presentador n'asturianu Xosé María García, que tuvieron presentes nos tres díes que duró l'eventu.

SÁBADU DÍA 3:

Tamién pela tardi, con abonda xente nel tendeyón, entama la sesión col multinstrumentista Héctor Braga acompañando les sos asturianaes con arpa y gaita, y que, pa gayola de toos/es, estrenó un cantar dedicáu a la sidre entituláu "De la sangre del manzanu"; de secute, Anabel Santiago, que fizo tremar el tendeyón con "Asturies un cantar al nuesu país" con lletra del poeta



Lorena Corripio a la voz y Llorián García a la gaita.

Xuan Porta; llueu cuntemos cola savia moza de Noemí Torrado; dando acabación Raúl Díaz, un rapaz de quice años qu'ente otre coses, ablucomos con una asturiada fecha por elli pal festival entitulada "Soy de la Cuenca Minera"

DOMINGU DÍA 4:

Ye'l postrer día del certame, con sesión solo matinal. A les doce pudimos esfrutar colos hermanos Marisa y Fernando Valle Roso acompangaos al pianu por Xaime Arias; darréu Lorena Corripio, que mos sorprendió con otra asturiada nueva dedicada a la sidre "Como presta beber sidre"; y pa finar, José García, con asturianaes de puxu y una de nueva creación entitulada "Unos cuantos llagareros". Al igual qu'en díes anteriores, presentaciones siempre n'asturianu y gaita a cargu del Llorián "El gaiteru Garbelles".

Valoración de la 1^{er} Asturianada y Sidre

En primer llugar debe agradecese fundamente por parte de la organización PRIMER SIDRE L'AÑU l'enfotu de tener presente nel certame l'asturianada como un valor importante de la nuesa cultura y per otu llau'l fechu de potenciar con puxu l'asturianada cola creación de cantares con nuevos sonos y lletres, enmarcaes en nuevos contestos musicales. Pa les presones de más de cincuenta años ta ñidio que los temas tradicionales-

yos digan mucho y hai que seguir con ellos, pero la xente mozo demanda temas del mundiu actual, asina ye la forma de vida d'anguaño, que demanda permanentemente novedaes, l'asturianada nun puede escapar d'esti procesu social si quier seguir subsistiendo na sociedá actual.

Foi de muncha prestancia'l fechu d'apostar pola renovación de l'asturianada y cuntar con cantantes echando cantaraes so la sidre, falando n'asturianu, asina lo amuesa la presencia inédita de cuatro cantares de lletres nuevas n'asturianu; con ello semos optimistes y camentamos que ye posible actualizar esta forma de cantar de los nuevos bisgüelos/es a los tiempos presentes pa disfrute de les xeneraciones moxes.

Ente l'ésitu -en tolos sentíos- del certame, esperamos pal prósimu añu, que ya será la segunda edición, nun solo tea l'asturianada de forma digna, sinón tamién la presencia de munches más manifestaciones culturales de nuevo, que faigan de la PRIMER SIDRE L'AÑU un referente de sofitu de la nuesa llingua y cultura; pa lo que sedría dafechamente necesario cuntar col sofitu de los nuevos muérganos de gobiernu.



Testu: Xosé María García y Llorián García
Semeyes: Ensame Sidreru

LOS LAGOS
SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CARBAYON, 3 - 33001 - OVIEDO
985 20 04 97
www.sidreitaloslagos.com
Email: sidreitaloslagos@gmail.com

hostelería del naranco
grupo los lagos

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


SIDRACRUCIS 2010

CUANDU LA RIALIDÁ SUPERA LA IMAXINACIÓN



El Sidracrucis ye'l referente
llaicu de la Selmana Santa
asturiana, un fenómenu
social al que namás-y queda
xeneralizase per uquier ¡Hai
qu'esparder los Sidracrudis!

La idega ye cenciella: chigres,
llagares y sidreros, una
combinación perfecta.

Casa César

Especialista en cocina gallega
Pulpo, cachelas, lacón...

C/ Juan Alvargonzález, 24
33208 Gijón - Asturias
Tlf. 985 38 99 83 · www.lasidra.info

 **SIDRERIA · RESTAURANTE** 

**La
Pumarada**

Marisquería

C/ JUAN ALVARGONZALEZ, 41
TLF. 985 15 19 62
GIJÓN

Selmana Santa en Xixón. Vienres Santu, doce de la mañana. Un piñu de xente ocupa les cais, hai música, banderes, devoción... daquien cancia con sentimentu ¿una procesión? Quiá. Un Sidracrucis. La folixa cola que dende la revista La Sidra celebremos, lembrando a los nuevos ancestros celtas, la llegada la primavera; o ensin dir tan lloñe nel tiempu, una recuperación de les espiches d'apertura de pipes propios de la fecha, eso sí, adautada a los nuevos tiempos.



Ciento cincuenta sidregrinos, de tres años p'arriba, salieron el pasáu dos d'abril a celebrar la versión moderna de les tradicionales espiches de Selmana Santa, dexando atrás una abondosa llista d'espera que nun pudo participar por razones téuniques evidentes (intenta meter a más xente nos mesmos chigres al mesmu tiempu...). Y ye qu'el Sidracrucis ta tornándose nun fenómenu de mases, una parte ya reconocía y afitada de les celebraciones coles que reci-

bimos la primavera. Lo que va unos años yera una novedá ye, a estos altores, un eventu tan conocíu y esperáu que les primeres inscripciones ficiéronse anantes mesmo de que s'abriere el plazu oficial, un par de meses anantes, y yá hebio xente que quinxo reservar plaza pal Sidracrucis'11 aunque tovía nun ye posible.

Esti añu salimos de la Parrilla Antonio, nel xixonés Barriu La Sidra, onde al ritmu los primeros culinós

repartiéronse los cuatro equipos, que foron saliendo camín de les estremaes sidrerías de la zona. Incondicionales del Sidracrucis mecióronse colos neófitos que veníen por primer vegada, y fasta una despedía de solteros del país vecín apuntose a la folixa. El xaréu nun entardó n'entamar, que ganés habíales abondes, y pa la segunda parada ya se sentíen les cantarías. Afortunadamente l'abondancia de pinchos colos que mos recibieron permitió que la tasa



de sidrolemia subiere a un ritmu llevaeru. Sicasí, bien ceo tábemos baillando pel mediu la carretera...

A les dos, concentración na cai Alvargonzalez, corte de tráficu y semeya de grupu, anantes de subir a los autobuses camín de Nava. El viaxe, lloñe de ser aburríu, tuvo animáu enforma, sobre too pa los que cuntamos cola bona suerte de llevar a Pablo, el gaiteru oficial d'esti añu, nel nuesu autocar.

Yá nel llagar d'Estrada, fartura xenerosa y sidra a es-

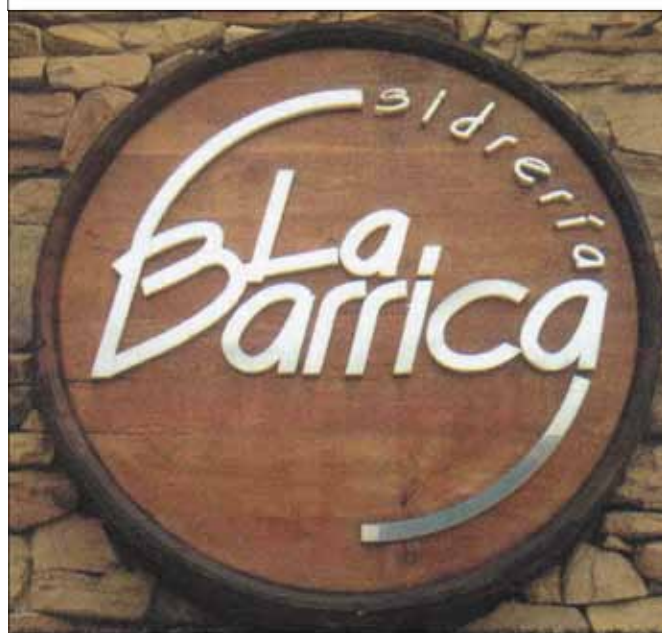
RESTAURANTE

PARRILLA



ANTONIO I

C/ Roncal, 1 bajo
33208 Gijón - Asturias
Tlf. 985 15 49 73



C/ Camino Real, 26
33010 Colloto - Oviedo
Tlf. 985 79 28 69 · reservas@labarrica.cc





bardiar. Xaréu y más xaréu. La fastera'l Nalón fizose notar pol númeru de vegaes que se canció el Chalaneru y l'ambiente yera tan bonu que costó convencer a los devotos sidreru p'abandonar el llagar, ya cerca les seyes de la tardi. Menos mal que nun dibemos pa casa, sinon pal Camín Real De la Sidra, en Culloto, onde continuemos el nuesu percorríu peles sidrerías. Y d'equí si que costó salir: hubo que traer a los nuesos sidregreiros pocu menos que pela fuerzia dica l'autocar, onde los más formales ya entamaben a perder la pacencia, pa empobinar de vuelta pa Xixón. Pa rematala, entrada triunfal na Primer Sidre l'Añu, y espicha na bolera del Pueblu d'Asturies. Hai que decir que cerca de la metá de les places de los autocares tornaron vacies: nun petaba colar pa casa, y ya puestos la mayoría quinximos estirar la folixa unes hores más...

En resume, comida abondo, sidre la que pudimos beber, cancios y muncho xaréu ¿qué más pue pedise?

El Calderu
Sidrería Parrilla



Avda. Pepín Rodríguez, 1 bajo
Tlf. 985 985 443 • COLLOTO



SIDRERÍA - RESTAURANTE - PARRILLA
EL TONEL

Zona infantil

Camino Real, 18 Tel.: 985 98 57 26
COLLOTO (ASTURIAS)
www.sidreriaeltonel.com



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

Restaurante
Familla Antonio
Roncal, 1

SIDERERÍA-RESTAURANTE
La Pumarada
Marisquería
Juan Alvargonzález, 41

Casa César
Juan Alvargonzález, 24

GAITEROS
EL TROPICAL
Santa Rosalía, 13

La Esquina
Juan Alvargonzález, 30

SIDERERÍA
EL LLABIÉGU
Ribagorza, 14

SIDERERÍA
EL GARRI
Santa Rosalía, 14 Bajo

SIDERERÍA
Divañu
Roncal, 8



GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora  www.lasidra.info

LLAGARES Y SIDRERÍES PARTICIPANTES

Barriu la sidra

- Parrilla Antonio I
- La Pomarada
- Casa César
- La Esquina
- Vibañu
- La Tropical
- El Carru
- El Llabiegu

Llagar Estrada (Espicha)

Camino Real de la sidra

- Casa Fausto
- Los Balcones
- Llagar Herminio
- El Calderu
- El Tonel
- La Barrica
- La Estatua
- El llagar de Colloto

Muséu del Pueblu d'Asturies (Espicha final)

Dende la revista LA SIDRA queremos agradecer a les sidrerías y llagares participantes el bon tratu recibíu, el pricurru que punxeron n'echar la sidra correchamente (Isidrín nun ye bien recibíu nel Sidracrucis) y la calidá y cantidá de los pincheos que mos ufiertaron. Mención especial merecen, al mió entender, los pinchos especiales d'El Tonel (Cualloto) y los minitortos con picadillo del La Esquina (Barriu la Sidra).


Tamién queremos aprovechar la ocasión pa facer un convite: teniendo en cuenta l'ésitu del Sidracrucis en toles sos ediciones, l'Ensame Sidreru anima a otres asociaciones a entamar el prósimu añu el so propiu Sidracrucis, aidando asina a esparder esta tradición pelos requexos de la xeografía asturiana, a ver si d'equí a unos años nos cruzamos los estremaos Sidracrucis al saludu de "Xermanín"... la idega ye cenciella: chigres, llagares y sidreru, una combinación perfecta.



sidrería

CASA
FAUSTO

Fundada en Faro en 1948



Camino Real, 101 · 33010 Colloto - Oviedo
Tif. 985 79 35 33

La sidra suspende en Alimentaria 2010

DISMINUYE SU PRESENCIA EN EL FESTIVAL INTERNACIONAL Y SE ALEJA CADA VEZ MÁS DE GENERAR UNA "INTERSIDRA"



Alimentaria es una de las más importantes ferias agroalimentarias mundiales, a la que LA SIDRA viene asistiendo en los últimos años para conocer la evolución del sector agroalimentario y más concretamente del sector sidrero.

Este año Alimentaria se ha reinventado, ha aprovechado la crisis mundial para redefinirse y profundizar en los aspectos más profesionales de la misma, algo que sin duda ha sabido lograr.

Lamentablemente la presencia de la sidra en la misma ha disminuido de forma absoluta, de tal manera que si en la edición anterior (2008) abogábamos desde estas páginas por generar una "Intersidra" con pabellón propio, hoy el objetivo parece más lejano que nunca.



Mayador y El Gaitero mantienen la dignidad de la presencia asturiana en Alimentaria 2010 con propuestas valientes e interesantes

En la pasada edición de Alimentaria (2008) desde LA SIDRA lanzábamos la propuesta de que, puesto que dicho festival agroalimentario se encuentra estructurado básicamente a través de salones específicos, tales como pueden ser Intervin, Intercarn, Interlact... y la presencia de la sidra era bastante significativa (solo de Asturias participaron los stands sidreros de Denominación d'Orixe Sidre d'Asturies, Llagar Cortina, El Gaitero, Mayador, y El Sidru, y dentro del del Principado, Trabanco, Hermino, Pomar y San Juan del Obispo), lo que procedía lógicamente era crear una **Intersidra**, un salón propio donde toda la sidra presente en Alimentaria compartiera un mismo espacio, de tal forma que se viera reflejada su propia entidad e identidad, presentándose de forma unitaria y consiguiendo por lo tanto transmitir una imagen potente y por lo tanto incrementando su capacidad de incidencia social y económica.

Decíamos esto y añadíamos a continuación que el necesario liderazgo que tendría que dinamizar este proceso debiera ser asumido desde Asturias, por lo menos a nivel estatal, o de lo contrario habría que comenzar a prepararse para que el proceso fuera

liderado por otros, en clara referencia a la industria sidrera vasca, que pese a su menor entidad y tradición que la asturiana, a diferencia de nuestro caso, si que cuenta con un gobierno propio que sabe apostar por la identidad que aporta la sidra, y por lo tanto partiría de una posición de clara ventaja respecto a nuestra realidad.

Sin embargo Alimentaria 2010 ha llegado y en este tiempo alguien ha dejado de hacer los deberes, o lo que es peor, incluso cabe la posibilidad de que nunca haya considerado que fueran deberes suyos, y no solo no se ha avanzado hacia tan evidente objetivo, sino que muy al contrario, la presencia asturiana se ha visto reducida prácticamente al mínimo posible, con la única asistencia del Llagar Trabanco en el stand del "Principado", y eso sí, con la de los llagares de Mayador y El Gaitero, cuya presencia y propuestas han mantenido la dignidad de la presencia asturiana en los stands de bebidas en esta edición de Alimentaria.

En lo que respecta al caso vasco, solo hemos detectado la presencia de Saizar y de la Asociación de Llagareros de Guipuzcoa, más o menos como el año anterior...



A diferencia de la debacle sidrera asturiana (en relación a la anterior convocatoria de 2008), y al estancamiento / mantenimiento de la oferta sidrera vasca, lo que sí se ha podido comprobar en esta edición es la enorme potencialidad de las nuevas sidras irlandesa y sueca, e incluso galesa, presente en el pabellón de las naciones de Alimentaria, que con una imagen joven, dinámica y agresiva parecen dispuestas a pelearse por el enorme mercado cervecero sin presentar ningún tipo de complejos ni torpes tópicos y apriorismos a los que desgraciadamente tanto se recurre en nuestro país (“la sidra ya ha tocado techo en Asturias”).

Hoy por hoy, y a falta de un replanteamiento político por parte de los países sidreros con gobierno propio, o una reformulación comercial de las empresas sidreras de aquellos países que carecemos de poder político, la única esperanza que parece presentarnos cara a la potenciación empresarial, a una dignificación de la sidra y a la creación de esa imprescindible **Intersidra**, es que precisamente sean esas nuevas sidras las que asuman la necesidad de dicho liderazgo, de tal forma que la presencia de la sidra deje de estar dispersa en el pabellón **Expobebidas**, y ocupe el espacio propio al que legíticamente tiene derecho a aspirar.

Curiosamente, y como contrapunto a este triste panorama, en Alimentaria hemos podido comprobar la excelente receptividad del público a la sidra asturiana, tanto propiamente a la sidra como a la sidra achampanada, y mismamente a los nuevos productos sidreros ofrecidos por Mayador -que curiosamente no potencia especialmente su comercialización en Asturias- y que van totalmente en línea con las nuevas propuestas sidreras que parecen imponerse a nivel europeo, y a cuyo mercado debiéramos intentar acceder desde Asturias.

En otro orden de cosas, la presencia asturiana este año también ha sido más que discreta en la presente edición, muy por debajo también de la anterior, transmitiéndose una imagen lamentablemente poco dinámica de nuestras industrias agroalimentarias en concreto y de nuestro país en general.

Del stand del “Principado” nos limitaremos a señalar tan solo que, si bien en esta edición mejoró el diseño y la presentación del mismo, el lugar donde estaba situado era tan distante y de tan difícil acceso que para lograr llegar a él había que tener la firme voluntad de hacerlo y a ser posible recurrir a un plano para orientarse.

La improvisación y la falta de criterios políticos y económicos parecen ser la causa de tan desafortunada presencia. Nada nuevo, reseñar simplemente lo triste que resulta tener que explicar a todos cuantos nos identifiquen como asturianos, que una cosa es Asturias y otra el “Principado”, y que obviamente muy poco tiene que ver una cosa con otra.





Obras y Reformas

Cierres Metálicos • Cerrajería • Puertas
Portones Automáticos y Verjas • Persianas
Bajos Comerciales



Camino de Poncarral - Brisas, nave 3
33438 Prendes • CARREÑO

Tlf. 985 16 97 25 Fax 984 10 26 87

Móvil 625 07 71 15

e-mail: norcierre@telecable.es



L'escanciáu na cai, ensin torgues

XIXÓN RECTIFICA Y DEXA FUERA DE LA NORMA NUEVA LOS ARTÍCULOS RESPEUTU A LA SIDRE



El Plenu municipal del 9 d'abril dio lluz verde a la ordenanza de terrazas nueva del Conceyu de Xixón, na que finalmente nun se fai referencia a la sidre. Nun entamu, l'artículu 19 del borraor presentáu pol equipu de gobiernu prohibía l'escanciáu ensin elementos de recoyía y proteición



CASA MOISÉS

Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):
Trabanco, Arbesú, Foncueva, Fran, Peñón, Castañón, Zapatero, Roza

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

L'escanciáu na cai nun va prohibise en Xixón. El clamor popular y la refuga de los hosteleros al artículu 19 del borraor de la ordenanza nueva de terraces del Conceyu llevó a los responsables municipales a retiralu del testu final que foi aprebáu en Plenu por unanimidá'l 9 d'abril. Una midía que foi perbien recibía pol mundu sidreru y polos aficionaos a la bébora tradicional d'Asturies que nun van alcontrar torgues pa siguir esfrutando de la sidre nestos meses de primavera y branu nes cais y places de Cimavilla, Ciales, El Llano o L'Arena.



Finalmente los xixoneseos y visitantes que s'averen a la ciudá nun van tener torgues pa escanciar llibremente na cai.

El Conceyu de Xixón dio marcha atrás a les midíes restrictives qu'incorporará al borraor de la ordenanza nueva de terraces que'l Plenu municipal aprebó por unanimidá'l 9 d'abril y nun habrá artículos que prohiban el consumu de sidre nes terraces, anque'l reglamentu va ser más estrictu no rellativu a caltener llimpia la vía pública en tou momentu. D'esta miente pónse fin a una polémica que nun foi bien recibía pola mayor parte de la población xixonesa y que fixo llevar la voz de la xente rellacionao col mundu sidreru asturianu.

Nun primer momentu, el borraor del testu de la ordenanza nueva de terraces incluyía un artículu que señalaba que "namái pue escanciase sidre nes terraces autorizaes que tean 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". Tres dellos alcuentros ente hosteleros y representantes municipales a la gueta d'un consensu sobro la regulación nueva, dalgo que yera oxetivu primordial pal Conceyu dende un primer momentu, dellos artículos foron modificaos y otros esborriaos, comu'l rellativu a la sidre. La refuga popular a la midía propuesta nun primer momentu foi clave a la hora de la decisión final de los grupos políticos

con representación nel Consistoriu y finalmente nun se distingue ente bébores na obligación de los hosteleros de caltener llimpia la vía pública.

Ye importante destacar el consensu ente los grupos municipales no que respeta a esta ordenanza, dalgo non mui común na Casa Conceyu xixonese. El reglamentu nuevu va permitir la permanencia de terrazas na cai tol añu, a diferencia de l'anterior ordenanza, que marcaba namái una temporada pa la istalación d'esti elementu que supón un bona cantidá d'ingresos pa los hosteleros. L'horariu de les terrazas va allargase



fasta les 24.00 hores, de domingu a xueves, y fasta la una de la madrugada viernes, sábadu y festivos. Nos meses de branu, l'horariu amplíase fasta les 1.30 y 2.30 hores, respetivamente.

El Conceyu de Xixón abre agora un periodu d'información pública d'un mes pa la presentación d'altriques y, tres la contestación d'éstes, aprepará definitivamente la norma. Un reglamentu que nun va imponer finalmente midíes prohibicionistes a la tradición del escanciáu gracias a la rempuesta unánime del mundiu la sidre.

NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

"En nuestra instalación de Meres disponemos de un gran surtido de medidas y marcas de neumáticos para la venta a mayoristas y minoristas. También comercializamos llantas de aluminio de ocasión, disponemos de carcasas de furgamos, furgonetas y 4X4."

Neunorte S.L.

Polígono de Pruni, Calle A, s/n
33190 Meres - Siero (Asturias)

Tel. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com

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

EXPOSICIÓN:

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

ALMACÉN:

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

EXPOSICIÓN:

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

cpochole@telefonica.net



Luis José Vigil-Escalera Quintanal LUJÓ SEMEYES



Especializáu en retratar paisaxes onde l'agua ye protagonista, Luis José Vigil-Escalera Quintanal (La Felguera, 1963) tamién ta enfotáu na etnografía del país y la sidre. Por ello nun duldó en dexase cayer pela 'Primer sidre l'añu' cola intención d'averase un poco más a la cultura sidrera, una materia que quier trabayar cola so cámara nos meses próximos. Lujó Semeyes ye'l so nomatu, una firma que pronto va ser conocida por tolos aficionaos a la bébora tradicional d'Asturies.

“La sidre nun ye un tema mui tratáu polos fotógrafos asturianos”

¿Por qué Lujó Semeyes?

Semeyes ye por fotografía, porque hai muncha xente que-yos da por poner 'fotografías' o 'fotógrafu' na firma. Tamos n'Asturies y lo lóxico ye firmar con 'semeyes' o 'asemeyador'. Mentos, Lujó ye l'abreviatura de Luis y José. Ye la mio firma, una especie de nomatu.

¿La fotografía ye la so profesión o una afición?

Yo realmente soi enfermeru en Villoria (Llaviana). La fotografía ye una afición mía d'hai munchos años. De chavalín yá tenía una cámara corriente y nel añu 88 merqué una 'réflex' y principié a trabayar un poquiñín con ella. Nesi tiempu formé parte del grupu de fotografía F15 de Sama col qu'entamé a facer llaboratoriu, pero al poco d'entrar yo disolvióse y pasé a la diapositiva porque nun me prestaba'l reveláu comercial de la zona y la 'diapo' cuidábenla más. Trabayé esti formatu hasta'l 94 porque, al nacer el mio guah.e, los sos güelos queríen más el papel que la diapositiva.

¿Cuándo pasó al dixital?

Nel añu 98. Yera una dixital piquiñina peor de les que trae agora cualisquier móvil y usábala como apoyu. Poco depués, yá garré una 'bridge' de Olympus y tiré con ella hasta'l 2007 que merqué una 'réflex' dixital. Anguañu trabayo con una Fuji S5 'réflex', que ye una cámara mui especial porque, al contrario que la mayoría, cuenta con dos sensores: ún pa captar la lluz y otru pa captar solombres. Con ella puedo llegar a facer pequeños trabayos puntuales col oxetivu de meyorar l'equipu, pero siempre como 'hobby'.

Tuvo na 'Primer sidre l'añu' haciendo semeyes. ¿Qué ye lo que buscaba?

Nestos momentos toi trabayando nun tema que nomo 'Xente d'Asturies', tratando de buscar un estilu, que les semeyes tuyes seyan tuyes; que dalguien que les vea pueda identificalos contigo. Na 'Primer sidre l'añu' prestábame escomenzar a trabayar el tema de sidre y integrar la sidre no que faigo comu



dalgo fundamental de la cultura asturiana. Quería buscar un puntu de vista un poco distintu, retratar lo que ye la sidre y el so entornu.

¿Quedó contentu colos resultaos?

Sí, aunque téunicamente podía meyorase dalguna semeya. Principalmente pasé pol certame pa vivir l'ambiente y garrar idegues. Como toma de contuatu cola sidre, foi una mui bona esperiencia.

¿Hubo dalguna semeya que fixera y que-y prestara enforma?

Sí, un grupu d'elles que fixi'l sábadu de nueche a mou de preba con una téunica que consiste en colocar 'flashes' fuera de la cámara: sitúeslos y disparalos a distancia. Yera la primer vegada qu'utilizaba esa téunica y tiré semeyes de cómo escanciaben un culín dende abaxo, dende'l puntu de vista del vasu, y

vese caer la sidre gota a gota, non el chorru. También prestóme dalguna que tiré d'ambiente con lluz llateral.

¿Cuala ye la so especialidá na fotografía?

Paisaxes y daqué d'etnografía astur: bandes de gaites, dalgún mercáu astur y otres actividaes rellacionaes. No que cinca a la sidre, tengo dalgunes idegues dende hai tiempu. Ye un tema que nun se trata muncho, dalgo que nun entiendo porque ye un tema que da munchu xuegu. El fotógrafu tiende munches vegaes a pasar de lo que tien cerca y por eso ye raro ver a un asturianu tirar una semeya a daquien escanciando, cosa que nun pasa colos que vienen de fuera. Esto repítese nel tema de los árboles, arboledes y sebes.

¿Pue adelantamos dalgo del so proyeutu cola si-





dre?

Tengo tres llinies de trabayu en mente. La primera ye 'Mares de sidre', cola intención d'integrar sidre y mar; la segunda, 'La sidre tien madre', que sería tola historia de los llagares y la producción de la sidre; y la tercera, 'Qué tien esti culín', nel que se vería lo que ye'l trabayu nes sidrerías. Tamién me prestaba seguir a un grupu de persones, similar al Grupu Tastia de LA SIDRA, que saliese a sidrerías de pueblu col oxetivu de captar esi ambiente tan especial que nun tienen los chigres comerciales.

¿Tien dalgún otru trabayu en mente?

Sí, tengo un proyeutu a llargu plazu qu'empezamos esti mes con un grupu d'inmigrantes de Llangréu gracias a la colaboración d'una ONG. Trátase de ver un poquiñín el pasu que dio esta xente, qué vieron equí, qué dexaron allá y qué esputatives tien de cara'l futuru. Tamién a xente asturiano que marchare fuera y tornara pa que mos cuente la so historia. Queremos reunir non más de 50 semeyes grandes pa facer una esposición pa escolares, una más sería depués y un llibru.

¿Qué debe de tener una persona pa dedicase a la fotografía?

Lo primero, tien que gusta-y. La fotografía nun ye garrar y tirar una semeya. Tien que ver munches semeyes d'otres persones, entrar en foros d'Internet y

pedir conseyu a xente que yá sabe.

Vusté yá conoz el concursu de semeyes de LA SIDRA. ¿Qué-y paez esta iniciativa?

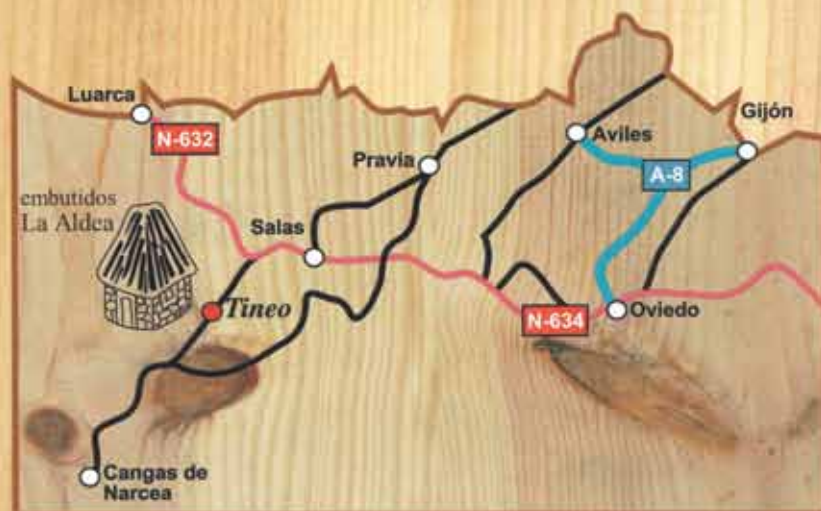
Ye una iniciativa bien guapa. Creo que ye importante busca-y un puntu a esti concursu nel que les semeyes que s'escueyan tengan una calidá artística alta. Ello nun quier dicir que tenga que ser téunicamente perfectes, yá qu'artísticu pue ser el momentu en sí y non depende de sí la cámara ye bona o non. Les semeyes deben tener dalgo que les distingan. Tamién considero importante la divulgación en publicaciones de les meyores semeyes del concursu.

¿Forma parte de dalgún grupu de fotografía n'actualidá?

Sí, del grupu Asemeyando, que somos 7 collacios de toa Asturias que mos xuntamos alreduro de les fotografíes. A la xente que quiera ponese en contautu con nós pue llocalizanos a través de la web asemeyando.es.

¿Pue decimos dalguna otra web onde poder ver los sos trabayos?

Tolos interesaos en conocer les mio semeyes pueden entrar na mio páxina en Flickr: www.flickr.com/lujo.



Polígono Industrial La Curiscada, s/n 33877 - El Crucero - TINEO
 Telf.: 985 80 07 06 / Fax: 985 80 02 24
www.embutido:laaldea.com



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 propriu 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 Mayador - Contrueces · Xixón

Hacemos esta cata en la Sidrería Mayador, en la calle Río Nalón (Contrueces) por invitación de Adolfo que nos tenía preparada la sidra sin ninguna identificación y a temperatura correcta para la cata. Puri se encargó de atendernos con un buen escanciado, cambiu de vasos constante y pendiente en todo momento de que no nos faltara nada y nos sintiéramos cómodos. Les agradecemos el interés y el trato que nos dispensaron.

Facemos esta tastia na Sidrería Mayador, na cai Ríu Nalón (Contrueces) por invitación d'Adolfo que mos tenía preparao la sidre ensin identificación dala y a temperatura correcha pa la tasía. Puri encargose d'atendemos con un bon escanciáu, cambiú de vasos constante y pendiente en tou momentu de que nun mos fatara ná y mos afayáremos. Agradecémos-yos l'interés y el tratú que mos dieren.



EL PILOÑU
LOTE - 118

VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidra de color dorado oscuro con notas anaranjadas. Presenta un vaso correcto, con espalme aceptable, buen aguante y un pegue ligeramente escaso.

Olor de intensidad media, no muy franco inicialmente que mezcla notas frutales y amaderadas. Sabor con entrada en boca suave y poca intensidad, bastante equilibrada, deja un final muy sencillo.

Sidre de collar doráu escuru con notes anaranxaes. Presenta un vasu correchu, con espalme aceutable, bon aguante y un pegue llixeramente escasu.

Golor d'intensidá medio, non mui francu nun entamu que mez notes frutales y afustiaes. Saborgu con entrá en boca suave y poca intensidá, abondo equillibrada, dexa un final mui cenciellu.

LOS ROBLONES
LOTE - 1



VASU / VASO:



ARUME / AROMA:



SABORGOR / SABOR:



Sidra de color amarillo limón con tonos verdes, ligeramente turbio.

El vaso se muestra correcto dentro de los parámetros, con espalme y aguante aceptables y un pegue casi inapreciable.

Olor franco y de buena intensidad muy fresco a cítricos y verdes de campo. Sabor de marcada intensidad con predominio de los ácidos, entra en boca con frescura y deja un final alimonado muy aromático y persistente.

Sidre de collar mariellu llimón con tonos verdes, daqué tomao.

El vasu amuébase correchu dientru los parámetros, con espalme y aguante aceutables y un pegue cuasique inapreciable.

Golor francu y de bona intensidá mui frescu a cítricos y verdes de campu. Saborgu de marcada intensidá con predominiu de los ácidos, entra en boca con frescor y dexa un final allimonáu mui arumáticu y persistente.

Echaor: Puri

Tastiaadores: Eva Menéndez, M^º Jesús Cabeza, Javier López, Manuel Armayor, Ángel Solares, Juanjo Alonso, Joaquín Fernández.

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

ALULLAN

PERSIANES Y PORTONES METÁLICOS

José Manuel Llaneza Fernández

Marie Curie, 48 - Polígono Industrial Mora-Garay (Xixón)

www.alullan.es



Con un catálogo ampliu y una esperiencia de 22 años, Alullan ye una empresa referente n'Asturies na fabricación, instalación y caltenimientu de persianes y portones metálicos. Establecimientos hosteleros y comercios de toa triba son veceros potenciales d'esta firma xixonesa especializada nes persianes metáliques de seguridá alta que tamién trabaja enforma con constructores y promotores na elaboración de cierres y portones. Toos cola garantía máxima y fecho dende cero nes sos instalaciones en Xixón.

“Seriedad, calidad y buen hacer en los servicios prestados” son las bases sobre las que José Manuel Llaneza Fernández ha asentado la empresa de la que es gerente desde hace 18 años, Alullan, situada en el polígono industrial xixonés de Mora-Garay, siguiendo la enseñanzas de su padre, Manuel Llaneza Díaz, fundador del negocio en 1978 bajo el nombre de Transformados del Aluminio. “El enfoque de cuando empezó a funcionar la empresa es diferente al actual

porque empezamos fabricando accesorios para persianeros de toda España, lo que ahora viene a ser nuestra competencia”, explica Llaneza Fernández, quien tuvo que coger las riendas de Transformados del Aluminio cuando falleció su progenitor.

El camino no fue fácil, pero con esfuerzo y seriedad Llaneza Fernández consiguió que la empresa pasara de fabricar accesorios para otras compañías a ser

fabricante e instalador de todo tipo de persianas y portones metálicos, además de encargarse de su mantenimiento. Un paso adelante en el futuro del negocio que trajo también consigo la modificación del nombre, hace diez años, a Alullan, “que es la unión de Aluminios Llaneza”.

“Los productos que trabajamos son muy variados. Realizamos persianas de seguridad para todo tipo de escaparates, locales comerciales o negocios hosteleros, y fabricados para garajes y chalets: portones, correderas, batientes, automatismos...”, relata Llaneza Fernández. Así, comenta que en su catálogo se pueden encontrar “portones de correderas en todo tipo de materiales de acabado: en panel sandwich, en cuarterones, en lacados con pintura poliéster al horno, de imitación de madera... En persianas tenemos toda la gama, entre las que destacan las de aluminio extrusionado, que son las que dan mayor seguridad, enfocadas para joyerías y banca, con todos sus acabados, anodizadas en colores... Nuestro catálogo es amplísimo”.

En Alullan “hacemos el producto desde cero hasta acabarlo e instalarlo”, añade el gerente. Además, la propia empresa se encarga de su mantenimiento, con una garantía de producto para todos los fabricados de dos años. Los principales clientes de Alullan son constructores y promotores, así como el público general o ayuntamientos. La empresa xixonesa, a parte de trabajos excelentes, también ofrece un buen asesoramiento, ofreciendo a sus clientes las mejores opciones para sus necesidades.

El ámbito de actuación de Alullan, con el tiempo, se redujo a Asturias y a las provincias limítrofes, aunque todavía sigue fabricando el producto para otros instaladores de cualquier punto del Estado. Algo que se mantiene de los inicios de la empresa bajo el nombre de Transformados del Aluminio, cuando se basaba en la fabricación de piezas y accesorios para persianas.

Llaneza Fernández, un declarado amante de la bebida tradicional de Asturias, también cuenta con mucha experiencia en el trabajo con sidrerías. Alullan ha fabricado e instalado el cierre de seguridad de varios chigres, establecimientos que ofrecen un amplio abanico de posibilidades a la hora de seleccionar las persianas metálicas. De esta manera, los dueños de estos negocios pueden escoger entre una gran variedad de cierres según las necesidades o preferencias que quieran para su sidrería.

En negocios, al trabajar mucho las persianas metá-



licas de seguridad, el gran fuerte de Alullan son, sin embargo, los comercios que reclaman precisamente una especial protección, como joyerías o bancos. “Nosotros estamos preparados para ofrecer productos que son sinónimos de máxima seguridad para los negocios de nuestros clientes”, señala Llaneza Fernández, que también destaca las ventas de cierres para viviendas unifamiliares y portones para garajes, “el 90 por ciento de ellos automáticos”, entre los que predominan los seccionales de techo. Este último tipo de negocio ha aumentando especialmente en estos años, “en los que hemos notado una demanda alta de seguridad, de portones y persianas fiables”.

Preguntado por las ventajas que ofrece la empresa con respecto a la competencia, su gerente no duda en afirmar la importancia que tiene “fabricar el producto desde el primer momento, algo de lo que otras empresas no puede presumir”. Ello permite asegurar su calidad pieza a pieza, lo que da garantía de que resultado final va a ser excelente.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



Persianas de Aluminio Extrusionado
Venta de Accesorios para su fabricación
Fabricamos también a medida
Motores y Automatismos
Portones Seccionales
Carpintería Metálica
Forja Artística
Instalaciones Comerciales
Sistemas Patentados
Anodizado y Lacado del Aluminio

Polígono Mora Garay
C/ Marie Curie, 48
Tlf. 985 30 01 78
Fax 985 30 83 23
33211 GIJÓN (Asturias)
alullan@alullan.es
www.alullan.es

ALUMINIOS SECADES

TODO EN ALUMINIO

Alfredo y Manuel José Secades Pérez
 Polígono Promogrande, 10 - Granda (Siero)
www.aluminiossecades.es



Pese a la competencia con otros materiales, l'aluminiu sigue siendo'l favoritu pa la instalación y reforma de ventanes. La so durabilidad y les opciones múltiples qu'ufierta n'acabaos –los de madera que tan disponibles anguañu son espectaculares – faenlu especialmente afayaizu pa chigres y pa culisquier negociu y vivienda. Con 40 años d'esperiencia nel sector, y con una sensibilidá especial col mediu ambiente, Aluminios Secades ye una empresa líder nel trabayu con esti material

Aluminios Secades es un ejemplo de empresa familiar que, con trabajo y dedicación, consigue hacerse un hueco entre las punteras del sector, en este caso, el trabajo con aluminio. Fundada en el año 1965 por Alfredo Secades Muñiz en Uviéu, sus primeros pasos los dio con “el metal, como el hierro o el acero inoxidable, puesto que de aquella no había tanto trabajo con el aluminio como ahora”, señala Alfredo Secades Pérez, gerente de la empresa junto con su hermano, Manuel José. Eran trabajos, principalmente para particulares, como cambiar una puerta o las ventanas, hacer una

barandilla o un pasamanos.

Con el paso del tiempo, Aluminios Secades fue haciéndose un nombre y ampliando mercado, lo que, unido al 'boom' del aluminio a finales de los 70, le permitió dar el salto en el año 1995 al polígono industrial de Promogrande –también denominado Perogran tras la fusión con los polígonos de Les Peñes y La Roza–, en el concejo de Siero. Así, la amplitud de la nueva nave favoreció el aumento de la producción y se pasó de 4 empleados a los 12 actuales, dos aspectos que favorecieron la consolidación definitiva de la



sociedad. Hoy, Aluminios Secades trabaja todo tipo de elementos realizados en aluminio y es una de las empresas punteras del sector en Asturias.

El trabajo de Aluminios Secades es, principalmente, con particulares, aunque también tienen muchos encargos de constructores, en especial en el concejo de Siero. El ámbito de actuación de esta empresa experta en carpintería metálica es Asturias y León, aunque no rechazan trabajos en puntos más lejanos, llegando incluso a cruzar el charco para trabajar en México. “El 99 por ciento de lo que fabricamos son ventanas, aunque también hacemos mamparas de baño o de división de locales hosteleros y oficinas, puertas, barandillas... Todo en aluminio. Además, cubrimos todo el proceso: desde la fabricación hasta la instalación”, explica Alfredo Secades.

La empresa asentada en Granda tiene experiencia en el trabajo con sidrerías, donde, por el contacto con la sidra, sus gerentes recomiendan la utilización del aluminio frente a la madera, “más vistosa, pero menos duradera”. En este sentido, Alfredo y Manuel José cuentan con una amplia variedad de acabados nuevos en aluminio que imitan la madera de manera excelente y que también están siendo muy utilizados en casas rurales. “El efecto es similar y la durabilidad

mucho mayor”, aseguran. De igual manera, Aluminios Secades ha trabajado mucho mamparas de visión para chigres, así como la carpintería metálica de muchos establecimientos hosteleros. Además, apuntan, el aluminio es un material “que facilita su limpieza con respecto a otros materiales”.

Con respecto a la competencia con el policloruro de vinilo o PVC, Alfredo Secades reconoce que existe aunque no resulta un problema para su trabajo. “Las dos ventanas dan un buen cierre y un aislamiento bueno y su diferencia está en el material. En la promoción de casas nuevas la mayoría de las ventanas son de aluminio”, asegura.

Preguntados por las ventajas de ser una empresa de pequeño tamaño, Alfredo Secades no tiene duda: “el trato que ofrecemos al cliente es muy familiar, por lo que te adaptas mucho más a sus necesidades, y el trabajo es mucho más artesanal al no producir cientos de ventanas”. Además, Aluminios Secades cuenta con los sellos de calidad de la ISO 9001 y los de medio ambiente. En este sentido, la empresa se muestra muy sensibilizada y traslada todo sus escombros y residuos a Cogersa para que sean tratados de una manera adecuada.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



ALUMINIOS
SECADES S.L.

Fábrica: Pol. Promogrande, Parcela 10 · Granda (Siero)
Tlf. 985 985 296 · www.aluminiossecades.es

TODO EN ALUMINIO
Ventanas
Puertas
Terrazas
Mamparas



OBRAS MENÉNDEZ

FACHADAS, TEJADOS, LOCALES COMERCIALES, CONSTRUCCIONES.

Rafael García Moreno

Avda. Torrelavega N° 22 - 1°C

33010 Uviéu (Asturies)

www.obrasmenendez.es

Tfn - 985 38 28 97 / 608 78 1539



“Trabajando pronto y bien, como Menéndez no hay quién”

Con un lema tan contundente como claro, Obras Menendez se nos ofrece como una empresa capaz de afrontar prácticamente cualquier tipo de obra, abarcando tanto interiores como exteriores, desde una pequeña reforma a la rehabilitación completa de una fachada o a la construcción de una casa. En el menor plazo posible se comprometen a dejar cualquier establecimiento como nuevo.

Más de treinta años de experiencia en el sector aseguran que se cumpla el slogan con el que se presenta esta empresa. Tienen tan claro la calidad y el acabado impecable de sus obras que todos sus trabajos están garantizados. Además, se comprometen a realizar la obra en el tiempo mínimo, algo de vital importancia cuando estamos hablando, por ejemplo, de la rehabilitación de un local que tiene que abrir sus puertas al

público. Ellos se encargan de todo, no solo de la construcción, sino de la fontanería, pintura, electricidad y todos los acabados. Su gama de servicios, como se puede comprobar echando un vistazo a la próxima página, es amplísima.

Desde sus tres sedes en Asturias (Xixón, Uviéu y Mieres) ofrecen sus servicios, no solo en Asturias, sino en todo el Estado.

•REPARACIÓN DE GOTERAS
LOCALES COMERCIALES:

- GRES
- MARMOL
- FONTANERÍA
- ELECTRICIDAD
- ESCAYOLA
- ESCAPARATES
- TABIQUES
- YESO



- PLADUR
- FACHADAS
- REPARACIÓN
- PINTURA
- HUMEDADES

TEJADOS Y CUBIERTAS:

- TODO TIPO DE TEJA
- COLOCACIÓN DE CANALONES
- TELA ASFÁLTICA
- TÉGOLA • CINC
- COBRE
- LACADO
- GALVANIZADO
- P.V.C.
- LIMPIEZA DE CANALONES



• LADRILLO VISTO
TRABAJOS VERTICALES

GARAJES:

- ASFALTADO

- HORMIGÓN PULIDO
- PINTURA
- CONSTRUCCIONES:
- CHALETS
- VIVIENDAS UNIFAMILIARES



PISOS Y COMUNIDADES:

- COCINAS
- BAÑOS
- TERRAZAS
- CERÁMICAS
- GRES
- FONTANERÍA
- ELECTRICIDAD
- PINTURA
- HUMEDADES
- ESCAYOLA
- VENTANAS DE ALUMINIO
- PUERTAS



Avda. de Torrelavega, 22 - 1º C
33010 Oviedo
C/ Oñón, 13 - 3º B
33600 Mieres
C/ Juan Alvargonzález, 9 - 2º Izq.
33209 Gijón
Tlfs. 985 219 267 / 985 382 897
Móv. 608 781 539
E-mail: info@obrasmenendez.es
www.obrasmenendez.es



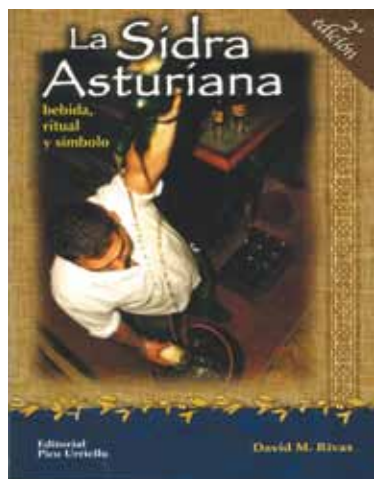
OBRAS MENÉNDEZ

" Y NO OLVIDES QUE TRABAJANDO PRONTO Y BIEN,
COMO MENÉNDEZ NO HAY QUIÉN "

Fachadas
Cubiertas
Reformas de Pisos
Trabajos Verticales
Terrazas
Cocinas y Baños
Bajos Comerciales
Pintura en General
Impermeabilizaciones
Toda clase de Reformas

LIB

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



LA SIDRA ASTURIANA, bebida, ritual y símbolo.....

Editorial Picu Urriellu
Autor: David M. Rivas
Fecha: 2004 (Segunda edición)

Característiques Téuniques. 15x 21 cm. Portada cuatricomía son solapes. Rústica. 222 páxines

Llibru de llectura obligada pa tou aquelli que quiera conocer y/o afondar na cultura sidrera asturiana. El pumar, la mazana, el llagar, la espicha, el chigre, el magüestu.. la sidre comu llienda, hestoria y economía d'Asturies, too ello escrito con un estilu amable y desenfadáu qu'aída a la llectura, y que combina perfectamente la información col entretenimientu.

Interesante pa los que conocen de sidre y de la so cultura, ya imprescindible pa quien quiera conocela, que toparán referencies certes, y escatafinos del calter asturianu que probablemente atalanten meyor dempués de lloor el llibru.

IMPRESINDIBLE DAFECHU



LA SIDRA, LA PERADA, y otras bebidas económicas.....

Edita. De Bailly-Bailliere e hijos
Autor: Don J. P. y A.
Fecha: 1901

Características Técnicas. Revista 15 x 21 cm. Rústica. 144 páginas

Más de un siglo después de su publicación, este libro sigue siendo una referencia obligada para todo aquel que esté interesado en la elaboración de la sidra, la perada "y otras bebidas económicas", tal como reza su título.

este libro sigue siendo de plena actualidad, y su lectura atenta quizás permitiera retomar alguna práctica en los llagares y estudiar nuevas posibilidades en cuanto a la diversificación de productos.

Sin demasiadas complicaciones en su redacción, y con un lenguaje práctico y comprensible, que prescinde de tecnicismos inútiles,

REFERENCIAL

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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

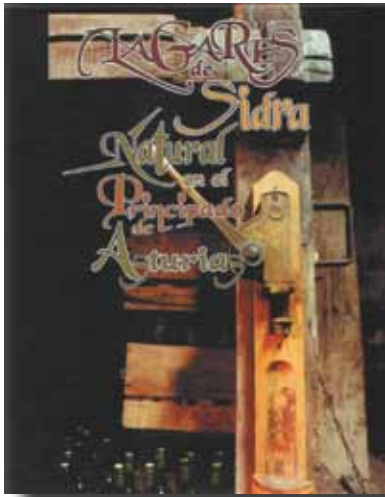


Sidrería Paxapu Pintu

Ávenida. Los Telares, nº 17 - Ávilés

R O S

Estos libros 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



LAGARES DE SIDRA NATURAL EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS.....

Edita. El Comercio
Idea original: Joaquín Pérez
Fecha: 2002

Interesante iniciativa de El Comercio en la que se recogen con un sistema de fichas, los datos más significativos de los llagares en funcionamiento en Asturias (localización, equipamiento, producción,...) vinculándolos a la etiqueta de su sidra que se entregaba como "cromos" para pegar en dichas fichas, lo que en muchos casos supuso un impulso importantísimo a la gran actividad del coleccionismo de etiquetas

Características Técnicas. 17,5x 25cm. Fichas independientes con sistema de anillas.

de sidra actualmente existente en Asturias.
Con un impacto social importante merced a la capacidad de incidencia de este medio de comunicación, con esta publicación se consiguió en buena medida acercar los llagares a la sociedad asturiana.

INTERESANTE Y PRÁCTICO



LA SIDRA. Temas españoles.....

Edita. Publicaciones españolas
Autor: Pedro Pascual
Fecha: 1958

Númeru 357 d'una colleición tan amplia qu'inclúi entítulos que van dende "Vista, suerte y al toro", a "La cultura del gof", o este de "La Sidra" esta revista ye fiel reflexu de la España de la so dómina.

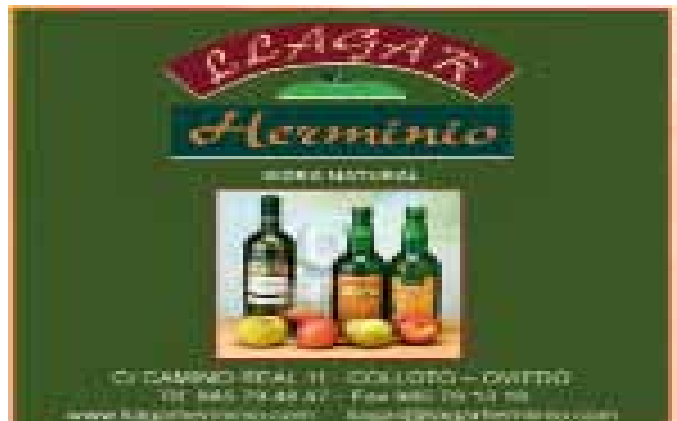
Interesante en quantu que xunce ellementos informativos, etnográficos, científicos ya incluso lliterarios, ye de munchu valir a la hora de valorar la evolución de la

Características Técnicas. Revista 17 x 24,5 cm con una única grapa. 32 páginas

sidre nel estáu español nos 50 años caberos.

Un datu: d'aquella había 709 "fábricas de sidra natural" en Asturias, 158 en Guipuzcoa, 68 en Vizcaya, una en La Coruña, una en Madrid, y una en Valencia.

INTERESANTE



Asturies premia a la sidre galesa

La Fundación de la Sidra falló'l so gallardón añal, que foi pa The Welsh Perry and Cider Society, cooperativa formada por 35 llagareros.



“Teniendo en cuenta los méritos relacionaos cola so capacidá por caltener y dar puxu a una producción artesanal, incentivando los perfiles de la sidre tradicional; el so enfotu por caltener los raigaños culturales asociaos a la conservación y recuperanza de variedaes de mazana autóctones, aniciando un bancu xenéticu; el so apueste pola investigación, anovación y fomentu del mundiu la sidre, el Plenu del Patronatu alcuerta por unanimidá conceder el Premiu Fundación de la Sidre 2009 a The Welsh Perry and Cider Society (WPCS)”. Asina foi cómo la Fundación de la Sidre anunció'l pasáu 19 de marzu la entidá que finalmente llevó esti premiu que vive la so edición novena y al que tamién aspiraba Bodegas Copa de Oro, de San Pedro de Cholula, nel estáu mexicanu de Puebla.

La sé central de la Caxa Rural d'Asturies fo'l llugar onde s'aconceyó'l xuráu y el patronatu de la Fundación de la Sidra, que decidió por unanimidá l'otorgar el premiu, dotáu en 6.000 euros y una obra alegórica diseñada pol escultor Pablo Maojo, a esti coleutivu galés que tien por nome 'Asociación de Perada y Sidre del País de Gales

(Cymru)'. Claudio Escobio, presidente de la Fundación y alcalde de Nava, dirixó l'aconceyamientu del patronatu, del que tamién formen parte los alcaldes d'otros conceyos de la Comarca de la Sidre y colleutivos como l'Asociación de Sidre Asturiana, la Asociación Empresarial d'Hostelería del Principáu d'Asturies o la Caxa Rural d'Asturies. Por parte del Gobiernu del “Principado” tuvieron presentes Luis Miguel Álvarez Morales, direutor xeneral de Ganadería y Agroalimentación, y José Luis Vega Álvarez, direutor xeneral de Patrimoniu Cultural, agora tamién responsable de Turismu, mentes que José María Pérez, conceyal de Promoción Económica y Innovación Tecnolóxica, participó en representación del Conceyu de Xixón.

La decisión del patronatu nun foi complicada, tal como demuesa'l sofitu unánime a la candidatura de The Welsh Perry and Cider Society, “una cooperativa moza formada por 35 llagareros qu'axuntáronse nel 2001 pa promocionar y poner en valor la sidre nel País de Gales”, señaló Claudio Escobio, que tamién destacó'l trabayu d'esta asociación “en variedaes autóctones p'algamar una De-



nominación d'Orixe". La candidatura del colleutivu galés al premiu foi propuesta pola Asociación de Llagareros d'Asturies, mentes que foi la propia empresa mexicana la que se presentó al certame.

The Welsh Perry and Cider Society ye una cooperativa fundada por 4 llagareros nel 2001. Nueve años más tarde, el so númberu de miembros llegó fasta los 35, desendolcando un importante llabor tantu na investigación comu na promoción de la sidre galesa. Asina WPCS creó nel 2005 una pumarada importante de variedaes autóctones pa asegurar la supervivencia d'estes especies y un muséu sobro la pumarada, la sidre y la sidre de pera galesa en Llanarth (Sir Fynwy) que cuenta con un bancu xenéticu perimportante de dellos tipos d'árboles frutales del país.

WPCS fai usu d'una páxina web (www.welshcider.co.uk) que ye una fonte d'información valiosa pa tolos productores de sidre y visitantes, y asesora de baldre a tolos productores de sidre nuevos que lo soliciten. Tamién organiza delles xornaes, alcuentros y un festival que, añu ente añu, sigue medrando y yá ye un referente ente'l mundu de la sidre: el Welsh Cider and Perry Festival. Esti añu la so celebración ta prevista ente'l 28 y el 31 de mayu alreñor de The Clytha Arms, establecimientu situáu cerca de Y Fenni, nel que la sidre artesano y la música y comida tradicional van de la mano. D'esta miente, WPCS pretende promocionar la sidre en Cymru comu alternativa al vinu de mesa y la cerveza.

Gracies a la so actividá nestos años, esta cooperativa consiguió que la producción de sidre galesa pasara d'unos pocos miles de lilitros añales a mediu millón. A ello tamién hai que xunir una meyor distribución del productu col oxetivu d'entrar nel mercáu británicu y dar un saltu internacional nun futuru.

No que cinca al otru candidatu, la bodega mexicana Copa de Oro, Escobio tamién valoró la so importancia "por desarrollar un productu que nun ye típicu en Méxicu, onde nun hai cultura sidrera, pero que nun-y impidió contar con 100 años de vida". En fecha tovía ensin confirmar va celebrase la entrega de la edición 2009 d'esti premiu "col que la Fundación de la Sidra pretende poner en valor a tola xente que ta trabayando na promoción de la sidre a nivel internacional, yá seya d'Asturies o de fuera", al que s'espera qu'acuda una representación de la cooperativa galesa.

Mesón - Restaurante El Rincón Asturiano



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



Únicu Restaurante
en Madrid con Cerveza
de Producción Propia

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

“La cultura de la sidre necesita una defensa”, asegura García

L'hestoriador xustifica asina la candidatura de la sidre a ser padrimoni inmaterial de la humanidá de la UNESCO



El historiador llavianés Luis Benito García continúa trabajando en la ampliación hasta nuestros días de su tesis doctoral ‘Sidra y manzana en Asturias. Sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)’ en su intención de convencer a la UNESCO de que esta bebida y su cultura, tan arraigada a Asturias, tiene la categoría suficiente como para ser declarada patrimonio inmaterial de la humanidad. “Esta cultura, en tiempos de globalización y homogeneización de hábitos, necesita una defensa”, señala para justificar el estudio García, quien considera que las posibilidades para alcanzar este título son muchas “porque se da en un marco geográfico delimitado, lo que no pasa con otras candidaturas, y es una cultura que ha evolucionado y que ha creado en torno al consumo de la sidra formas peculiares de sociabilidad, de cultura material y todo un entramado cultural”.

La elaboración de este estudio, encargado a García por la Asociación de Llagareros d’Asturies tras recibir

el apoyo de la Fundación de la Sidra y la Consejería de Mediu Rural y Pesca, que aporta una subvención a la entidad con sede en Nava de 30.000 euros, comenzó el 1 de noviembre de 2009 y tiene que fecha límite el 31 de octubre de 2011. “Con la época que estamos estudiando ahora se completa un corpus bastante coherente con la época dorada del despegue sidrero, con la industrialización regional a partir de la Restauración; después, cierto retroceso que al parecer no fue tanto con la Guerra Civil y cómo se reconstruye toda esta cultura sidrera. También cómo ocasiones de consumo que parten del comunitarismo agrario de los circuitos vecinales de ayuda mutua llegan a convertirse con el tiempo en un negocio de muchísimo éxito al adaptarse al envite de las industrias culturales nuevas, como el fútbol o el cine, con la conversión en una de ellas manteniendo sus rasgos de originalidad tradicionales, sobretudo el consumo de buena sidra.

Todo ello nos lleva a pensar que merece este recono-



cimiento”, afirma el historiador.

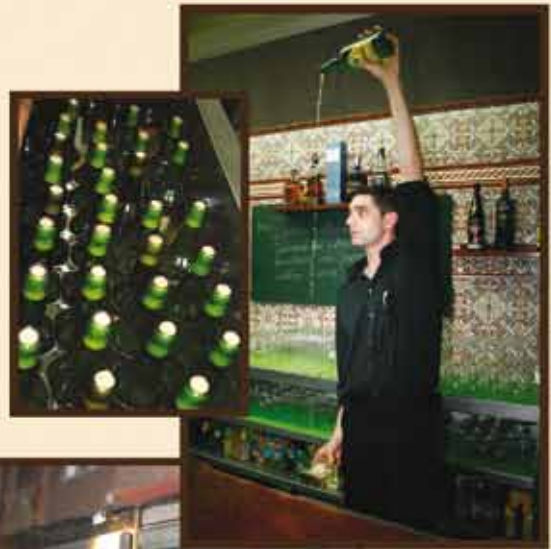
El documento final en el que está trabajando García y que completará la tesis del investigador, analizará “la competencia de las nuevas bebidas y refrescos, cómo éstos afectan a la sidra, cómo se recupera y se asienta en la región, y cómo tendría posibilidades evidentes de exportarse si se explicara el ritual de la sidra; porque cuando la gente conoce la cultura de la sidra, se engancha. Las virtudes del producto están ahí, pero hay muchos productos con muchas virtudes, entonces hay que dar esa pátina de explicar la cultura sidrera”, asegura García.

El llavianés, que se muestra muy involucrado en el proyecto, es optimista en la consecución del título de la UNESCO “porque cumplimos los dos requisitos fundamentales: es una cultura coherente y viva, y que se da en un lugar localizado, lo que es muy importante a la hora de presentar una candidatura. Por ejemplo, el flamenco no lo consigue por ser una cultura más dispersa”. Que el vocabulario de la sidra sea popular, elaborado por gente del pueblo y que, desde el pueblo se amplíe a toda la sociedad asturiana, “es también otra ventaja” a la hora de presentar la cultura de la sidra a un título, el de patrimonio inmaterial de la humanidad, que sería una gran noticia para Asturias y para toda la comunidad sidrera.

SIDRERIA PEÑA MAYOR



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



¡NUEVA DIRECCIÓN!

**C/Avilés 14 , 33207 GIJÓN
Tel: 985 17 20 32**

Presentación en el Llagar Peñón del IV Festival del Marisco.

El centenario Llagar de Peñón, acogió en la noche del lunes 19 la presentación del tercer Festival del marisco, que este año alcanza su cuarta edición.



Más de un centenar de personas, vecinos del concejo en su mayoría, pudieron disfrutar la tarde del pasado lunes 19 de una generosa muestra de algunos de los productos que durante los días 22, 23, 24 y 25 se ofrecerán en el muelle de Candás, en el marco del IV Festival del Marisco y la sidra. Acompañados de música del país y en un ambiente de lo más animado, los asistentes tuvieron a su disposición, entre otros platos, centollos, andaricas, paté de marisco y toda la sidra que quisieron.

Entre los asistentes a la presentación destacaron los empresarios representantes de los nueve establecimientos participantes en estas jornadas Gastronómicas: El Varadero, El Muelle, Doménico, La Fonte, El Llagarón, Portalón de Santolaya, la sidrería El Pescador, la marisquería El Paseín y el hotel El Puerto, dando muestras de una camaradería y de un trabajo en equipo que no siempre se ve en la hostelería y que es sin duda una de las claves de la buena organización del Festival.

Ellos son los responsables del éxito que, año tras año (y con este ya vamos por el cuarto) está teniendo esta iniciativa, que convertirá durante cuatro días al muelle de Candás, nuevamente, en la capital asturiana del marisco y la sidra.

Gracias al empeño de este grupo de hosteleros, el Festival del Marisco de Candás es ya un evento consolidado, que atrae anualmente a buen número de turistas a la localidad carreñense, sirviendo de escaparate para la hostelería candasina y para los productos más emblemáticos de la costa asturiana.

Con la intención de maximizar el impacto turístico de las jornadas, las fechas de celebración del certamen se han hecho coincidir, una vez más, con la festividad de Castilla y León. Esto se hace para permitir que acudan visitantes desde las tierras vecinas, ya que se conoce el gran número de visitantes que desde estas comunidades acudieron en anteriores ediciones. Y es que una vez que se ha probado la combinación de sidra, marisco y paisaje candasín, resulta difícil no repetir.

En la presentación, la portavoz de la Asociación de hosteleros de Carreño, Ana García Fernández, hizo hincapié en «el esfuerzo» que ha conllevado la iniciativa. También intervino en la presentación Rosa Cortés, portavoz de los lagares de Peñón, donde tuvo lugar el acto, quien aprovechó la oportunidad para insistir en la buena combinación entre el marisco y la sidra. El llagar de Peñón, como recordó en su intervención el alcalde de Carreño, Ángel Riego, es actualmente la empresa más antigua del concejo, celebrándose este año su centenario.

Como en los años anteriores, 2007, 2008 y 2009 el Festival del marisco tendrá lugar en la explanada del muelle de Candás, donde, de acuerdo con las declaraciones hechas por los hosteleros, se espera servir, entre otros productos del mar, más de cinco mil centollos y se echarán un mínimo de mil cajas de sidra. Por supuesto no solo habrá centollo, además se podrán degustar dentro del menú acciones de andarica, pulpo, mejillones, gambas, percebes, navajas, calamares, empanadas y postres; para quienes lo quieran todo no quieren renunciar a nada, se contará con el Paxu especial de marisco, una selección de todos los productos ofrecidos, acompañados de las correspondientes botellas de sidra.

Además, como novedad, esta edición se preparará una gran paella (se supone que de marisco) el domingo al mediodía, con la que se cerrarán los actos del festival.

Por supuesto, como en anteriores ediciones, la música y el baile del país no faltarán para animar las Jornadas. Para completar el conjunto y que no falte de nada, las predicciones climáticas prometen buen tiempo para acompañar el fin de semana, así que el éxito está prácticamente garantizado.

Sidra Peñón

Albardi (Carreño)
Tel.: 985 870 228

LA SIDRA raspa los 5.000 collacios en Facebook

La presencia de la espublización na rede social más popular medra dí a dí y espera algamar aína los 5.000 amigos



L'usu de les redes sociales ye ca vegada mayor ente la población mundial. Millones d'usuarios de toles naciones utilicen esti mediu d'espresión pa comunicase colos collacios, alcontrar a los compañeros d'escola a los que perdieron el rastru a la hora de dar el saltu al istitutu o aquellos que deseen mostrar una quexa o la so devoción a un artista, un equipu de fútbol, una comida o una bébora. Anguañu, estes redes sociales tamién son aprovechaes por empresas, publicaciones o entidaes pa caltener un contautu más direutu colos sos siguidores o pa ufiertar información de primera mano con namái un 'click' del ratón. LA SIDRA nun quinxo perder la oportunidá de tar más cerca de los sos llectores y, por eso, dende hai unos meses caltién abiertu un perfil na rede más popular, Facebook, onde yá raspamos los 5.000 collacios.

La gran parte d'ellos son asturianos, aunque tamién hai muncha representación de fuera de les nueses llendes, onde LA SIDRA cuenta con una gran cantidá de llectores, especialmente en Madrid, que tamién pue denominase la 'Asturies del exterior' pola gran cantidá de xente asturiano que tuvo que buscarse la vida ehí ante la falta d'oportunidaes n'Asturies, y nel País Vasco, onde l'afición pola sidre ye importante. Dalgunos son mozos, otros moxes, tan alreñor de la cuarentena o yá tan bien metíos na cincuentena, pero toos coinciden nel so amor pola sidre asturiana y la

so simpatía pola revista LA SIDRA, espublización que, pese a contar con una tirada de 3.000 exemplares, lo que la convierte na más importante del sector, cuenta con una audiencia mui superior al tar a disposición de los veceros de tolos nuestos chigres collaboradores.

La presencia de la sidre en Facebook nun se resume namái a la nuesa publicación, puesto que son varios los grupos d'usuarios que tienen rellación cola bébora tradicional d'Asturies. Dalgunos son reivindicativos, como'l que rezaba 'No a la prohibición de escanciar en la calle' cuando'l Conceyu de Xixón planteó la posibilidá de restrinxir l'escanciáu na vía pública, o 'LA SIDRA ASTURIANA PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD', y otros de chancia, dalgo mui típicu del carácter asturiano, como 'La sidra no es un cacharro! Bébela de un trago (...)' o 'Ahorra agua; ¡BEBE SIDRA!'.

Con casi 5.000 collacios nestos momentos, l'oxetivu de LA SIDRA ye'l d'algamar nos meses próximos la cifra de los 5.000. Éstos serien unos numeros más que considerables teniendo en cuenta que grupos de más difusión, como'l de 'GIJÓN SER DEPORTIVOS' o el de 'Tiempo Añadido RPA' anden polos 1.200 y 4.900, respectivamente. Los que quieran ser collacios de nuesto namái tienen que guetar na web de Facebook por 'La Sidra'. ¡Tamos esperando pola to petición d'amistá!



PROYECTOS Y SERVICIOS DE INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA/INDUSTRIAL

- **Proyectos de Naves Industriales.**
- **Proyecto de Naves Ganaderas e Industrias Agroalimentarias.**
- **Direcciones de Obra.**
- **Licencias de Actividad.**
- **Estudios de Impacto Ambiental.**
- **Proyectos Eléctricos.**
- **Proyectos y Memorias de Instalaciones de Calefacción, Climatización, Ventilación y Frío.**
- **Proyectos de Instalaciones de almacenamiento de GLP y Gasóleo.**



- **Trabajos Topográficos y de Catastro.**
- **Mediciones de fincas.**
- **Estudios, Tasaciones e Informes Periciales.**
- **Fichas Reducidas y Reformas de Vehículos.**
- **Formación.**

POLÍGONO INDUSTRIAL LA CURISCADA, PARC. 79 TINEO

CONTACTO:

☎ 661 858 450 / 647 646 143

✉ comercial@previntec.es

La mesa de tastia de Sidre d'Escoyeta califica 12 toneles

Casa Justo foi'l llugar escoyíu pa examinar la sidre fecha sobro la madre que presentaron los seyes llagares de l'asociación



El 12 d'abril tuvo llugar na sidrería Casa Justo, nel barriu xixonés de Ciales, la primer mesa de tastia de la collecha 2009 de sidre de mazana d'escoyeta, onde 8 chigreros y espertos na bébora tradicional d'Asturies calificaron con notable a 12 de los 22 toneles presentaos polos seyes llagares de l'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta: **Trabanco, Foncueva, Muñiz, El Gobernador, La Nozala y Peñón**. Ésta ye la primer vegada, dende que s'entamó a producir sidre de mazana d'escoyeta, que la mesa de tastia se fai nel mes d'abril y con sidre formientao sobro la madre, ello ye, ensin trasiegar.

Samuel Trabanco, portavoz de l'Asociación y xerente del Grupo Trabanco, anunciare esta novedá en febreru na entrega del I Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco a Fernán Gonzali Llechosa, organizáu pola revista LA SIDRA en collaboración con esi llagar, y los resultaos d'esta mesa de tastia nun puen ser más esperanzadores. Más de la metá de la sidre de los toneles presentaos foron calificaos con una nota superior al 7 pola mesa de tastia presidía por Maximino Villarrica, que taba compuesta por Orlando Valledor (El Cartero, de Xixón), José Cuesta (Casa Justo, de Xixón), Severino Cueva (Villaviciosa, de Gascona-Uviéu), Sindo Martínez (La Figar, de Nava), Belisario Suárez (El Mirador, de Les Arriondes) y Joaquín Fernández.

Foi una preba llarga, d'alredior de tres hores, que

dexó una bona sensación a los componentes de la mesa. "Polo xeneral, la sidre que se presenta a la primer mesa de tastia ta tovía tienro y debe seguir evolucionando p'algamar el so puntu óptimu de maduración. Sicasí, nesta ocasión sosprendiómos el bon nivel de dellos toneles", señaló'l presidente tres tastiar la sidre de los 22 toneles presentaos.

El porcentaxe de cascós que consiguieron la contraetiqueta que certifica que la so sidre superó'l control de la mesa de tastia foi superior a otros años, lo qu'invita a pensar nuna bona calidá de la sidre de mazana d'escoyeta pa esti añu. Les primeres botelles de la collecha del 2009 van contar cola característica especial de ser sidre fecho sobro la madre, "una sidre que nun foi trasiegao. Ello fai que presente unes carauterístiques totalmente diferenciaes: ye una sidre más vivo, muncho más xoven y presenta un sabor acentuadamente afrutáu", desplicó José Manuel Riestra, xerente de Sidra Muñiz.

D'equí a setiembre, ca mes, van seguir repitiéndose les meses de tastia onde los seyes llagares d'esti colleutivu van dir presentando la sidre de los toneles que consideren afayaizos pa corchar. Los miembros de la mesa tornarán a valorar l'arume, la presencia en vasu y el saborgu d'esta sidre enantes de da-y lluz verde. Mentos, los aficionaos yá tamos deseando prebar la primer sidre d'escoyeta de la collecha 2009 que tará disponible a finales d'abril.

La Cata del Milán, sidrería nueva de referencia n'Uviéu



El xueves 1 d'abril, Xueves Santu, abría les sos puertes La Cata del Milán, establecimientu que cuenta con una direición nueva y que va tar especialmente enfocáu al mundiu la sidre. Aly Ernesto Moncayo Petit, sétimu clasificáu del Campionatu d'Asturies d'Escanciadores, ye l'encargáu d'esta sidrería asitiada nuna zona bien prestosa y tranquila d'Uviéu, na cai Emilio Alarcos 4, onde poder esfrutar d'una botella tanto na terraza comu nel interior del llocal.

Moncayo, un venezolanu enamoráu del mundiu la sidre dende que llegó a Asturias "el primeru de mayu del 2007", encara esti retu profesional tres una experiencia profesional amplia n'El Rincón de Asturias, el Mesón Bemar y na sidrería La Quinta. "Fui involucrándome nel mundiu la sidre, en chigres y nos campeonatos d'Asturies d'escanciadores, y prestome tanto que siempre tuvi en mente llevar una sidrería onde se respetasen toles circunstancies que se tienen que dar pa ofrecer una bona sidre: caltenela a una bona temperatura, saber tratála, mimala y algamar un estatus de calidá nel ambiente sidreru". El camín nun foi fácil, pero fixo realidá'l so oxetivu.

Moncayo escoyó p'abrir La Cata del Milán sidre de **Vigón** (Villaviciosa) cola intención de dir incorporando

palos nuevos progresivamente. Nesi sen, l'encargáu de la sidrería, de la que ye propietaria Patricia Morán Riestra, cuenta con incorporar sidra Escalada, Arbe-sú y la ecolóxica del llagar El Güelu. "Son unos llagares pequeños que siempre tienden a tener una sidre regular y mui rica. Lo importante nun ye tanto rotalo, sinón ufrir a los clientes una sidre en condiciones y bien tratada", esplica'l venezolanu.

La revista LA SIDRA nun quinxo faltar a la inauguración de la sidrería, que tuvo mui animada, cola presencia de munchos collacios de la direición nueva de La Cata del Milán, ente ellos José María Osoro, presidente de l'Asociación de Llagareros d'Asturies. La intención de Moncayo ye dir dando'l so toque al llocal pasu ente pasu pa lo que ta camudando la so decoración y el so aspeutu exterior, siempre enfocándolo al mundiu la sidre. Asina, pue vese na cristalera un llistáu con dellos términos sidreru, como machu, cupa, axiblatar, duernu, xarra, magaya o zapa.



AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GARDÍ



CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

ORIGINAL
100%
NATURAL



Titana, Sierra, Principáu de Asturias - España

Tlfo y Fax: (+34) 985 985 895

Tlfo móvil: (+34) 639 681 736

correo@caseriesanjuandelobispo.com

www.caseriesanjuandelobispo.com

Prohibido cantar... desentonáu

Ocho chigres noreñenses acogieron el segundo certamen de cantares de chigre

Recuperar la tradición de cantar en el chigre es el objetivo de este certamen noreñense que en su segunda edición ha conseguido un gran éxito no solo de asistencia sino de participación.

En el certamen colaboran un total de ocho establecimientos hosteleros, que cuentan para la organización con la colaboración del Ayuntamiento de Noreña, y en cada uno de ellos cantaba un *coriquín*, que según las normas al efecto debía contar entre cuatro y ocho componentes.

Los coriquinos participantes en esta segunda edición fueron: "La Pandorga" de Bimenes, que cantaron en la sidrería paco, "Santa Apolonia de Pañeda, en el bar El Güelu, "Los Malvises de Mieres" en Casa Palmira, "Los Afayaizos" de La Felguera, en el bar La Sala, "El Ventolín" de La Pola Sieru en La Cuadra d'Alfredo, "Amigos del Roble" de La Pola Sieru en El Fermín, la Coral "Santa María de Lieres" en la sidrería Casa Manolo del Hotel Cristina, y la propia Escuela de Música Tradicional de Noreña, en el Villa Condal.





SIDRERIA
YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

www.sidreriyumay.com



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



PARKING PRIVADO

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

Jornadas Gastronómicas de Platos a la Sidra

- Nava 2010 -

Aprovechando la celebración en Nava los días 14, 15 y 16 de Mayo de las "Jornadas Gastronómicas de platos a la Sidra" hemos seleccionado cuatro propuestas de los mejores platos de la zona para que vayan abriendo boca. Buen provecho.



*En un entorno Natural
En las cercanías de Peña Mayor*

RESTAURANTE "EL TITI"

Basoreu (Nava) - Tlf. 985 71 67 11
www.restauranteeltiti.com



*Lomo de Merluza en salsa
de sidra sobre cama de Champiñones
y Almejas*



*Tapas Variadas
Servicio de Restaurante
Menú del Día · Vermouth Solera*



*Tortos Plaza:
Harina de maíz y sal,
cebolla confitada con
manzana y salsa cabrales
a la sidra.*



*Plaza Manuel Uría, 11 · Tlf. 985 71 60 84
33520 NAVA (Asturias)*

RESTAURANTE - SIDRERÍA

CASA Angelón



Cachopo de ternera con
guarnición de cebolla y
manzana confitada a la sidra

Ensalada
Angelón



La Barraca, 23 · 33520 NAVA - ASTURIAS
Teléfono: 985 71 80 43

Casa Sidrería Mino Restaurante

Ctra. Oviedo - Santander · 33520 NAVA
Tel. 985 71 80 70 · Fax 985 71 80 83
hnava@mx3.redestb.es



*Pimientos rellenos de Bacalao
con puré de Manzana*



ultramarinos, licores & cha cha cha

**AL PAN, PAN y
AL VINO, VINO**

AXENDA

IV FESTIVAL DEL MARISCU en Candás, cuya presentación tuvo lugar en el llagar de Peñón, y que recogemos en esta misma revista. Cita obligada para los amantes de la sidre y el marisco, que podrán disfrutar abundantemente de dambes. **Abril**



XI PREBA DE LA PRIMER SIDRA DE LA TEMPORADA EN GASCONA. Impresionante evento sidreru col que'l Bulevar de la Sidra entama la campaña sidrera, cola sidre nuevo de los llagares colos quetrabayen davezu. Premiu a la meyor sidre, con xuráu oficial y popular. **Abril**.



V FESTIVAL DE LA SIDRE DE LLAVIANA. Postrer convocatoria sidrera del Nalón -per agora- ¡Hai que tar de toes toes! **Xunu**



III CERTAME DE LA SIDRE EN SOTRONDIU. Continuación de los festivales sidreros de la cuenca'l Nalón, que n'esti tercer añu perafítase como referencia obligada. **Mayu**



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, como del bon comer. **Mayu**

RESTAURANTE

El Llagar de Viella

*Amplios y elegantes salones · Bodas y banquetes · Terraza
Zona infantil · Amplio aparcamiento*

SIDRERÍA

Carretera Estación de Viella, 17 · Tif. 985 794 198 · Viella - Siero (Asturias)

SIDRERA

FESTIVAL DES PRODUITS AOC EN NORMANDIA. Nel departamentu Calvados, con importante presencia sidrera. **Mayu**



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



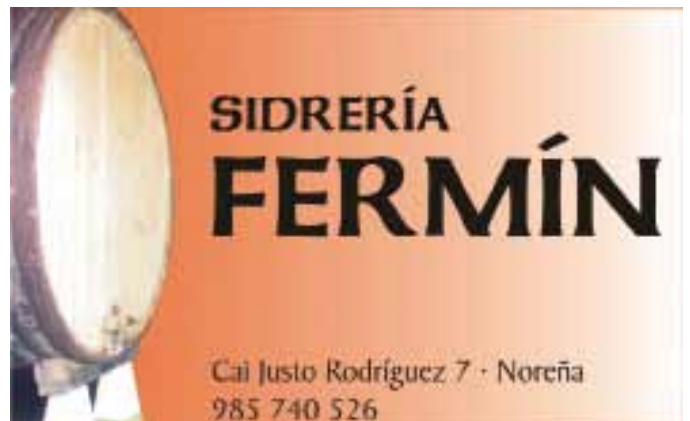
XIV FESTIVAL DE LA SIDRE EN LA FELGUERA, onde, amás de poder preparar la meyor sidre del momemtnu tendrá llugar la cèlebración del más antiguu concursu d'echaores de sidre. **Mayu**



TOUR DEL LLAGAR. Entamáu por LA SIDRA- Ensame Sidreru- costitúi xunto col Sidracrucis ún de los eventos sidreiros imprescindibles nel panorama asturianu. Visita guiada por media docena de llagares, con dos espiches, música'l país y munches ganas de pasalo bien **Xunetu**



3^{er} ANIVERSARIU DEL BARRIU LA SIDRA. Cèlebración per tolo alto d'esti nueu aniversariu del Barriu sidreru por escelencia de Xixón, enfotáu en facer de la sidre la so bandera. **Xunu**



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
SEÑEN 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 Caucción 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
CORREDURÍA 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

*Productu
asturianu
del mes*

EL BOSQUE DE CARDES

EMBUTIDOS Y CARNES

Ángel Carreño Sánchez
Cuadonga, 34
L'Infiestu



El Bosque de Cardes, empresa fabricante d'embutíos y distribuidora de carne de la zona de Piloña per toda Asturias, yá cuenta con una tienda-carnicería en L'Infiestu. Los vecinos de la capital del conceyu y visitantes tienen agora más cerca los productos escelentes d'esta marca especializada nos embutíos de gochu, xabaryl o venáu, a los qu'hai poco xunióse'l de potru con munchu ésitu ente'l públicu. Amás, la tiendina ofrez productos asturianos, ente ellos la sidre, por supuesto.

Lo que empezó como una pequeña fábrica de embutidos en Cardes, en Piloña, en 1985 ya es una marca de prestigio. El Bosque de Cardes ha evolucionado en este tiempo hasta consolidarse como una de las fábricas de embutidos con más calidad de Asturias y apuesta por seguir creciendo tal y como hasta ahora, poco a poco. Fruto del buen trabajo de la empresa de Ángel Carreño Sánchez está la apertura en marzo de una pequeña carnicería-tienda en la calle Cuadonga, la principal de L'Infiestu, donde ofrece a lugareños y visitantes todos sus productos, así como una gran cantidad de artículos de alimentación con un incon-

fundible sello asturiano.

“En El Bosque de Cardes realizamos embutidos de cerdo y de caza, ciervos y jabalíes. Al ser una empresa pequeña, con los que nosotros nos defendemos es con la calidad, ya que todo el embutido está hecho con carnes frescas”, asegura Carreño. Entre el catálogo de productos que ofrece El Bosque de Cardes está el salchichón a la pimienta de ciervo y de jabalí; los chorizos de cerdo, ciervo y jabalí; el chorizu asturiano; morcilla; longaniza picante y dulce; y el chorizo de potro, un producto que lleva trabajando desde




hace poco tiempo con mucho éxito. “Es un embutido muy suave, con el beneficio de que la carne de potro no tiene colesterol, por lo que es más sano que otros chorizos”, explica el propietario.

Además, esta empresa piloñesa también se dedica a la distribución de carne de la zona por toda Asturias, tanto a particulares como a restauradores. “Movemos mucha carne de novilla, así como de aves y animales de caza”, explica. Ahora estas carnes y todos sus embutidos también pueden adquirirse en L’Infiestu en la tienda de mismo nombre.

Así, en su carnicería sólo puede encontrarse la carne propia que distribuye la empresa, así como productos elaborados de calidad como pinchos morunos, hamburguesas, filetes al queso o unos excelentes chorizos criollos. Mientras, en las estanterías se sitúan sus embutidos y una gran variedad de productos asturianos, entre los que no podía faltar la sidra. “La razón principal de abrir esta tienda era mi deseo de estar más cerca del público, puesto que en Cardes estábamos un poco más apartados. Allí la gente compraba em-

butido y no veía los otros productos que teníamos, cosa que aquí no pasa al tenerlos todos a la vista de la gente”, señala.

Legumbres, miel, vino de Cangas, orujos, conservas, y pastas de Mon y de la Confitería Calvo, de L’Infiestu, son algunos de los productos complementarios que El Bosque de Cardes ofrece a su clientela, básicamente asturiana, “aunque en Semana Santa ya hubo una gran afluencia de turistas”, tónica que Carreño espera que se repita este verano. Los productos más solicitados por los visitantes son “les fabes, con mucha demanda del ‘pack’ completo de la fabada junto con el compango, y el embutido”. Tampoco se queda atrás la bebida tradicional de Asturias, con la posibilidad de escoger entre la sidra de Trabanco, de Los Angones y de Mestas, llagar situado en Piloña. “Son todas sidra de buena calidad que se pueden comprar en packs o sueltas, en el caso de la de Mestas”.

 Testu: Pablo R. Guardado



**EL BOSQUE
DE CARDES**

EL BOSQUE - CARDES
PILONA - ASTURIAS

CARNICERÍA

C/ Covadonga, 36 · Infiesto

Tlf. 678 50 04 48

FABRICA EN CARDES

Tlf. 985 71 06 51 Móvil 651 80 44 29

HORNO ASTURGALAICO

PAN DE SIDRE: DE NORMANDÍA A ASTURIES

Manuel Meis Otero
Alfonso I, 9 - Xixón



Con un sabor fuerte, el pan de sidre que fai l’Horno Arturgalaico siguiendo una receta normanda ye “mui recomendable pa comer con una bona fabada o un pote asturianu”, afirma Manuel Meis Otero, l’encargáu d’ellaborar esti productu de manera artesanal

Normandía es un territorio que comparte muchas similitudes con Asturias. Situado al noroeste del Estado francés y bañado por las aguas del océano Atlántico, su paisaje está formado por impresionantes playas -conocidas por el desembarco que fue clave para la victoria aliada en la Segunda Guerra Mundial- y paisajes verdes donde las pomaradas se repiten. Lógicamente, la producción de sidra en esta zona, al igual que en su vecina Breizh, es importan-

tísima, y los productos derivados de la mazana y de esta bebida son variados. Uno de los que tiene más éxito en Normandía es el pan de sidra, un producto no habitual en Asturias y que los xixonese ya pueden disfrutar gracias al ánimo innovador del Horno Asturgalaico.

Este obrador de la calle de Alfonso I, especialista en productos con sabor asturiano, con la espectacular



tarta de manzana de Mari Carmen Suárez Berros como bandera, ha adaptado esta receta normanda a Asturias y los resultados no han podido ser mejores. “ Estamos promocionándolo entre nuestros clientes y sus comentarios están siendo muy positivos”, explica Manuel Meis Otero, también propietario del Asturgalaico y responsable de la creación y elaboración del pan hecho con sidra asturiana.

“Es un pan muy recomendable para comer con todo, pero principalmente con una buena fabada o un buen potaje asturiano. Está hecho totalmente a mano, como todo lo que hacemos aquí, con un amasado muy lento y mucho reposo”, señala Meis. Su elaboración es como la del pan normal, con la diferencia de que va amasado al 50 por ciento, mitad agua y mitad sidra, lo que le confiere un sabor fuerte “que pega muy bien con estos platos”, repite su creador en clara referencia a la fabada. “También resulta muy rico para comer tostado si queda de un día para otro”, añade.

Su precio final no está establecido, puesto que en estos momentos Asturgalaico se encuentra promocionándolo para darlo a conocer entre clientes asiduos y esporádicos, aunque éste no será muy elevado. La variedad de piezas es similar al pan normal. Así, se puede comprar pan de sidra en ruche, barrina, panchonín o rosca.

La sidra que se utiliza en la elaboración de este producto es la natural, sin haber seleccionado todavía un palo como el definitivo para la elaboración del producto. “Llevamos poco tiempo haciéndolo. De momento estamos utilizando mucho sidra de Tra-



banco y estamos bastante contentos con los resultados”, resalta Meis.

El propietario del Asturgalaico, nombre que sale de la unión del origen asturiano de Suárez y el gallego de Meis, natural de Dena (Pontevedra), anima a todos los lectores de LA SIDRA a que se acerquen a su establecimiento para probar “el sabor peculiar del pan de sidra, más fuerte que el pan normal”. De paso, también podrán disfrutar de cualquiera de las otras especialidades del Asturgalaico, como la ya citada tarta de manzana, la chapata, las rosquillas de anís y las empanadas de bonito o carne, guisada por M. Carmen Suárez.

Una gran variedad de productos a los que, seguramente, se le unirán otros nuevos en próximas fechas porque, pese al duro trabajo de sacar adelante el obrador con la única ayuda de su hija -en el trabajo de cara al público- y un repartidor, Meis y Suárez siguen teniendo ilusión en ofrecer las mejores creaciones a sus clientes, siempre elaboradas de manera artesanal, sello característico de este establecimiento xixonés.

CONFITERÍA DULCINEA

MAZANES DE SIDRE MUI DULCES

Beatriz Gutiérrez Nosti
Luis Armiñón 30. Nava
Tfnu.- 985718538



La base, de nuez y almendra, trae alcordances de les tartes asturianas de siempre; el chocolate blanco da-y al conxuntu un efeutu cruxente y el rellenu de cremosu dulce de mazana da-y el toque sosprendente, un puntín ácedu, imprescindible nun postre sidreru. Impresionante, hai que probales.

Ninguna Dulcinea de Nava es igual a otra. Como las manzanas de verdad, cada una tiene un veteadu especial que la distingue del resto; pero todas esconden bajo su chocolate el sabor de nuestros pomares.

Se podría decir que es una variedad de manzana de sidra con denominación de origen, porque los ingredientes fueron elegidos para respetar la repostería tradicional asturiana, pero el resultado

es un dulce más bien innovador. "La idea era hacer una pasta muy relacionada con el mundo de la sidra, porque Nava es de lo que vive, se puede decir así que hicimos una pasta de manzana, está rellena de dulce de manzana y le dimos forma de manzana. lleva una mezcla de avellana y almendra, porque en Asturias hablando de repostería, la avellana y la almendra no pueden faltar. El resultado es muy dulce, pero con el punto de acidez de la manzana. Es



una mezcla que llama mucho la atención, no sabes lo que te vas a encontrar hasta que lo muerdes.”

Las Dulcineas de Nava son el postre oficial de la Comarca La Sidra, escogidas entre todos los postres presentados para representar la versión dulce de la comarca fuera de Asturias. Repartidas por distintos puntos del Estado español en una campaña de promoción de la gastronomía asturiana y de la Comarca de La Sidra, las Dulcineas de Nava ya tienen sus asiduos en establecimientos de Galicia y Madrid “todo ello gracias al apoyo de la Mancomunidad, del Ayuntamiento de Nava y del Museo de la Sidra, de los que recibimos mucho apoyo” aclara Beatriz.

Y las hacen en Nava, en la Confitería Dulcinea (de ahí el nombre), un establecimiento que abrió sus puertas hace cuatro años y que lo tiene todo para los amantes del dulce: cafetería, confitería y obrador, en el mismo sitio. El olor, solo con pasar por delante, ya es difícil de resistir; porque en la Confitería Dulcinea no solo hacen manzanas, todos sus pasteles y bombones son un lujo.

Cuando le preguntamos a Beatriz cual es la especialidad de la casa (aparte de las dulcineas, claro) nos habla de unas palmeras especialmente famosas... entre los ciclistas “Vienen de Gijón, de Oviedo... a diario, con la bici, solo para comer las palmeras” de chocolate blanco o negro, parecen ser ideales para reponer energías después de una buena pedaleada.



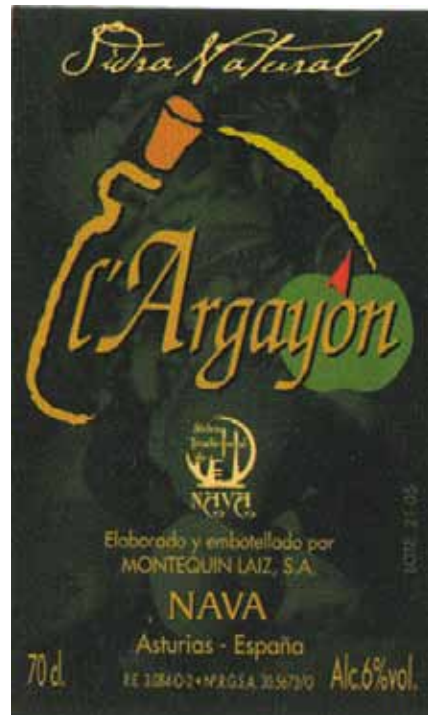
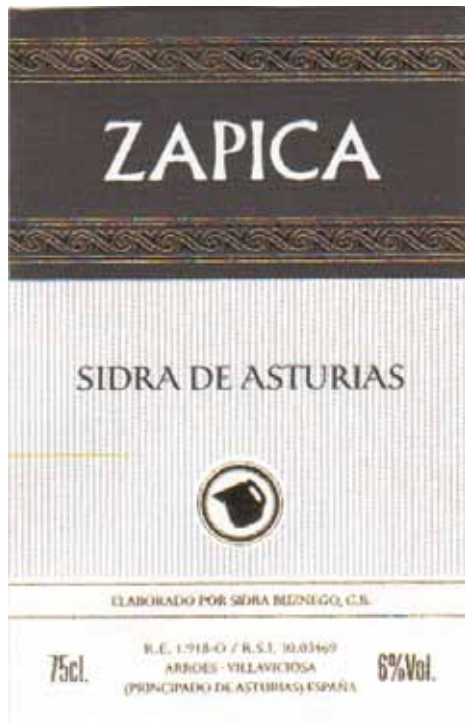
Testu y semeyes: Lluçía Fernández Marqués

An advertisement for Dulcinea pastries. The word 'Dulcinea' is written in a large, ornate, orange script font at the top. Below it is a black silhouette of a person riding a horse, holding a sword, with a windmill in the background. The background is a light orange wash. At the bottom, on a solid orange background, the text reads: 'Luis Armiñán, 30', '33520 NAVA (Asturias)', and 'Tlf. 985 71 85 38'.

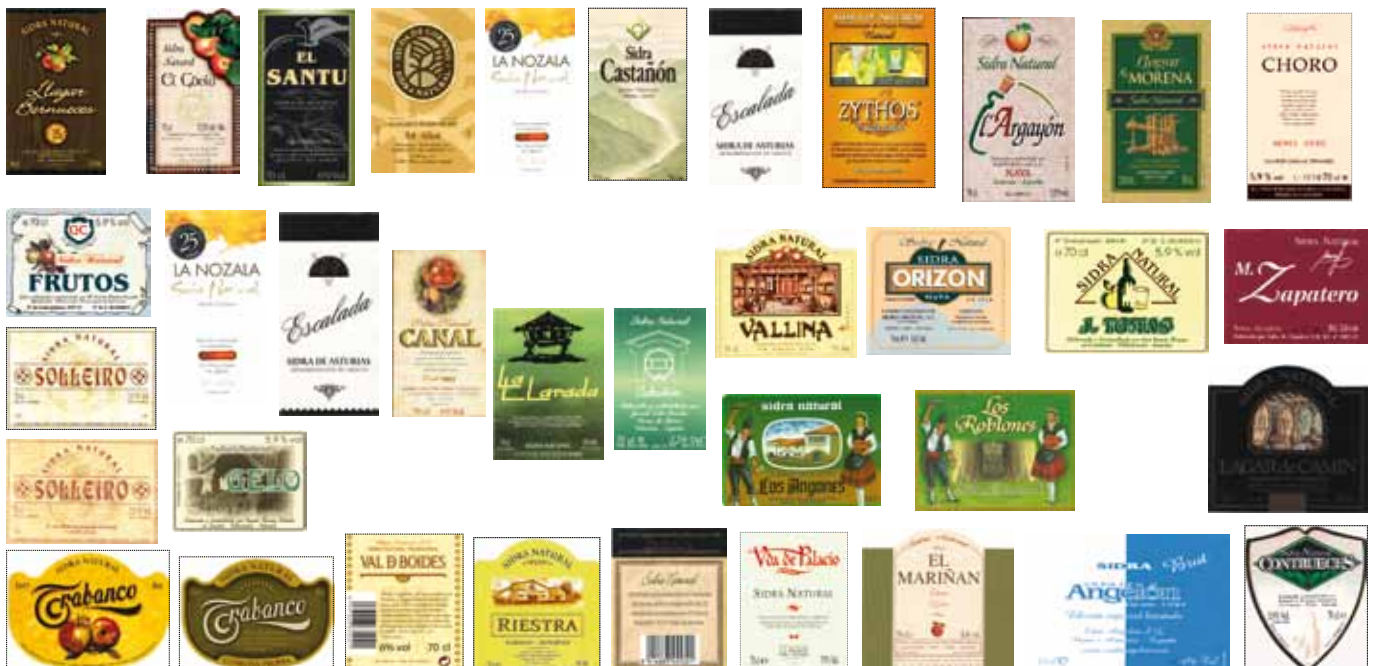
COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

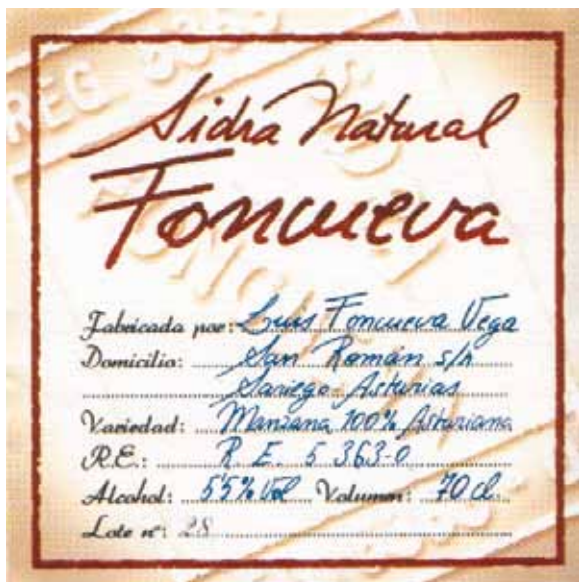
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



De chigre
a chigre



LA CHALANA

RESTAURANTE-MARISQUERÍA

Carlos Suárez Suárez
Conde de Guadalhorce, 95 - Avilés
www.lachalana.com



Carlos Suárez Suárez (propietario), Rafael Tejedor Ordieres (jefe de cocina de La Chalana Avilés) y Rafael Maldonado Talavera (gerente de La Chalana Avilés)

La Chalana ye un referente pa los amantes del pexe y el mariscu n'Asturies. La presencia de menús que faen accesibles estos productos a tolos públicos y la escelente rellación calidá-precIU qu'ufre esti restaurán-marisquería fixo posible la so rápida expansión dende Avilés, onde abrió les sos puertes hai 15 años, fasta Granda-Sieru y Xixón. "Ca menú, que va variando ca 14 díis, esfrútenlo ente 5.000 y 6.500 presones", asegura'l propietariu, Carlos Suárez, que recomienda p'acompanyalu "sidre, la meyor bébora, xunto col xampán, pa comer pescao y mariscu". Trabanco ye'l palu pol qu'apuesta La Chalana.

¿Cuándo nace La Chalana?

Precisamente ahora hace 15 años que empezamos con este proyecto. En un principio nació como un restaurante volcado nada más en el tema del marisco, pero con el paso de los años se fue transformando y, por ejemplo, ahora lo que más vendemos es el pescado. También ha cambiado mucho la calidad y el servicio que ofrecemos a nuestros clientes y, a día de hoy, somos los que más marisco y pescado vendemos en Asturias: unas 3 toneladas semanales de marisco vivo y entre 1.500 y 2.000 kilos de pescado fresco entre los tres restaurantes que tenemos en Avilés, Granda-SierU (carretera de la estación de Viella, 10) y Xixón (San Xosé, 31). Todos ellos cuentan con cetárea propia.

El primer restaurantante fue el de Avilés.

Sí. Luego abrimos uno en Rocés, en Xixón, que cerré tras una mala experiencia con un socio. A continuación

vino el de Siero y finalmente el de Xixón, esta vez en el centro de la ciudad.

¿Se puede beber sidra en La Chalana?

La sidra es precisamente la bebida que más se consume en los tres restaurantes de La Chalana, con mucha diferencia. Sólo tenemos **Trabanco**, porque nuestra filosofía siempre fue dar la mejor relación calidad-precio y la única forma de hacerlo es concentrando mucho las compras. Por eso apostamos por un solo proveedor, en este caso Trabanco, sidra que es un referente en cuanto a calidad, aparte de ser la que más se vende. Al año, en La Chalana podemos llegar a mover 20.000 cajas de sidra.

¿Qué modalidades de sidra del Grupo Trabanco tiene?

La natural y la seleccionada, aunque nosotros vendemos mucho más la natural. La gente está un poco despistada con la seleccionada y la de



Denominación de Origen y tira por la más económica. Pienso que, en este punto, los llagareros tenían que haber hecho algo más serio y más común, porque los consumidores no entienden las diferencias entre estas dos modalidades de sidra hechas con variedades asturianas.

¿Es importante el escanciado en La Chalana?

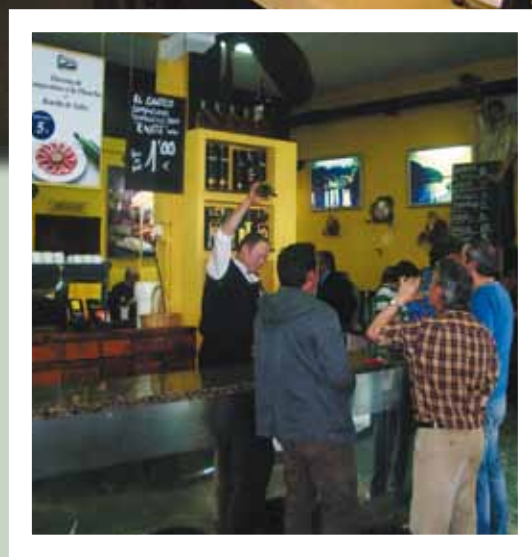
Sí, de hecho somos de los pocos restaurantes que escanciamos en todos los comedores. Bien es cierto que no somos el típico sitio al que viene el gran bebedor de sidra porque, por tamaño, no podemos personalizar el servicio y mimar la sidra como reclama este tipo de clientes, pero sí le damos una gran importancia a este producto, como demuestra el hecho de que no utilizamos escanciadores eléctricos y echamos la sidra siempre de forma manual.

¿Es la sidra el mejor acompañante del marisco y del pescado?

Yo creo que sí, junto con el champán.

¿Qué cocina van a encontrar las personas que se acerquen a cualquiera de los tres restaurantes de La Chalana?

Nosotros ofrecemos cocina producto, no elaborada. Creo que es un error por parte de muchas sidrerías el jugar a la nueva cocina. Nosotros hacemos cocina tradicional, con todo elaborado al momento –a excepción de la sopa y la salsa marinera–, ya sea a la



plancha o al horno.

¿Cuáles son las especialidades?

Cualquier tipo de pescado o de marisco, aunque también tenemos carnes o arroces.

¿La Chalana también destaca por sus menús?

Siempre apostamos por ellos para hacer accesible el restaurante al público general que no puede gastar 150 euros por cabeza cada vez que se siente a comer. En los 14 días que duran los menús, éstos los disfrutaron entre 5.000 y 6.500 personas. Su precio está entre los 35 y los 50 euros por pareja y son muy largos y abundantes porque, al ser fijos, si hay un producto que no le gusta al cliente, éste pueda tener otras alternativas.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

CASA JAVI SIDRERÍA

Francisco Javier Fernández Valiente
Cienfuegos 21 - Xixón
Tfnu.- 66781594



Nun hai falta que mos diga que ye de Xixón, les parees son un homenaxe a la ciudá, y cómu non, al Sporting. Tampoco nun hai falta entruiga-y si ye nuevu nel mundiu la sidre, basta velu echar un culín pa saber que son munchos años de práctica los qu'hai tres d'elli. Anque Casa Javi abrió va namás que diez meses, ya tien l'ambiente d'un chigre de tola vida, familiar, prestosu, acoyeor...

¿Sois muy exigentes con el trato que dais a la sidra en Casa Javi?

Creo que yo sí. Yo quiero echarla bien, que se eche bien la sidra. Luego aparte la temperatura del agua, que yo tengo el agua entre trece o catorce, que ahora que empieza el buen tiempo es como tiene que estar, un poco fresca, no demasiado fría tampoco. Porque si está muy fría la sidra muere, no espalma, pierde todo, pero un poco fría sí.

¿Qué palos teneis?

Yo llevo años trabajando en sidrerías y Gerardo **Menendez**, responde bien, a mi siempre me trajo buena sidra y llevo ya muchos años conociéndola sin que fallara.

Dices que muchos años... pero ¿no llevas solo 10 meses con la sidrería abierta?

Sí, pero antes que aquí estuve siete años y medio en la sidrería Cabranes y luego de encargado en El Alleranu.

Yo llevo sobre trece o catorce años trabajando por aquí, no solo en la sidra, sino también en la zona.

Así que puedes decir que conoces bien esto... ¿Dirías que cambió la forma de beber sidra en los últimos años?

No, desde que yo trabajo con sidra, la gente sidrera que le gusta la sidra no cambió, yo creo que la sidra es siempre igual.

Por poner un ejemplo ¿está permitido cantar?

Hasta las once de la noche, en horario legal, sí, ¿Por qué no vas a poder? Mientras no molesten a los demás, entiéndeme, que sea cantar y que no te pongas a berrar. .. Yo tengo aquí un cliente que canta muy bien, me escribió un poema y una canción, canta muy bien.

Cuéntanos un poco lo de la Peña .

Bueno, se llama Peña esportinguista Casa Javi, como

ves...empezamos porque El Sporting llama mucho, la Mareona , Xixón tiene una de las mejores aficiones futbolísticas, se crea muy buen ambiente.

¿Os juntáis aquí a ver los partidos?

Cuando juega aquí no, porque somos todos socios y vamos al Molinón, pero cuando juega fuera sí, nos juntamos aquí todos, mañana mismo que hay partido esto va a estar lleno. Un ambiente guapo, que te presta ver. Somos cuarenta en la peña.

Y de cocina ¿qué teneis?

Tenemos callos muy ricos. Cocina mi mujer Palmira Álvarez Ruiz... espera que te lo cuenta ella (viene Palmira a hablar con nosotros).

¿Qué tipo de cocina haces?

Casera completamente, el cachopo lo tenemos muy rico, que ya tiene fama, manos de cerdo, callos, matachana... Comida de casa y tradicional asturiana. Tenemos pocas cosas, pero las que tenemos, las trabajamos muy bien. Aparte de la carta, se puede pedir lo que quieras por encargos, por ejemplo una lubina... La gente ya lo sabe y lo pide por adelantado. (Volvemos con Javi)

Volviendo a la sidra ¿crees que Xixón es un importante centro sidrero o la Comarca de la Sidra tiene más peso?

Muchísimo, muy importante. Muchos dan más valor a la de Nava, a los llagares de Nava, pero aquí en Xixón hay llagares muy buenos y mucha tradición.

¿Qué piensas de Ferias, Festivales de la Sidra y eventos similares?

Me parece bien, pero los que estamos aquí, en verano lo notamos mucho, en verano trabajamos cuatro días. La Semana Negra, que la llevaron a Calzada, la Feria de Muestras... aunque la Feria por lo menos cierra a las diez y te da más vidilla, pero si duran hasta las doce, luego hasta aquí no sube nada. Yo estoy de acuerdo en potenciar la sidra, no estoy en contra porque hay que defender la sidra tradicional de Asturias, pero se nota.

¿Quizás sería interesante buscar una forma de colaboración con los hosteleros, que pudieran participar de alguna manera...

Sería una iniciativa interesante, por lo menos tener en cuenta a los chigreros, hablar con la gente que tenemos locales y ver cómo se podría compaginar las dos cosas. Además es que estamos todos en esta zona, está el Guaniquéi, el Carteru, el Alloranu, el Simancas, Pardo,

Siendo tantos en esta zona ¿no os planteáis crear algo al estilo del Barrio de La Sidra?

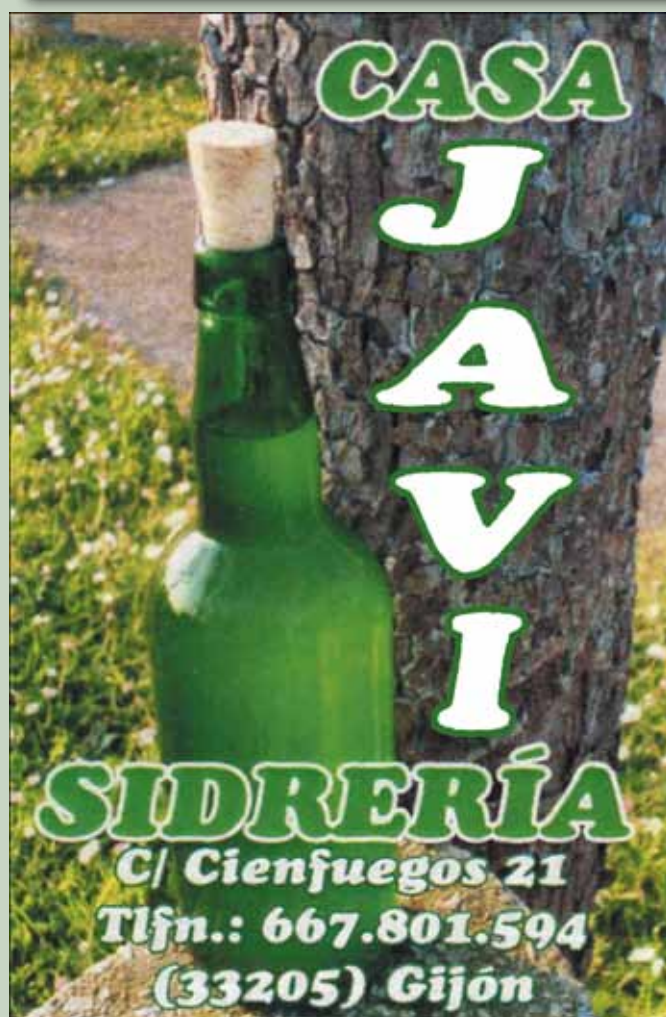
No se habló nunca, tampoco; como lo del Llano, sí podría ser interesante, pero bueno, no se planteó y yo acabo de llegar como quien dice... pero si hay muy buen ambiente entre las sidrerías. Los clientes van de una a otra, muy bien.

Para terminar, cuéntanos alguna anécdota chigrera, que siempre las hay

¿Anécdotas? Una buena un día que encontré un tanga en el baño. No es broma. Y otro día un sujetador. No fue aquí, fue cuando trabajaba en otra sidrería, pero son cosas que dices tú ¿Cómo puede ser normal? Pues sí.



Testu y semeyes: Lucía Fernández Marqués



De chigre
a chigre 

NACHO

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Rufo González Junquera
Aguado, 36
Xixón



A pocos metros de la playa San Llorienzu, restaurán Nacho sigue calteniendo la tradición de les setes que lu fixera popular ente xixonese y turistes nos tres llustros caberos. Dirixíu dende hai un añu y mediu por Rufo González Junquera, los veceros puen escoyer ente dellos platos elaboraos con esti productu tan típicu de la gastronomía asturiana: cachopu de setes, setes a la crema, salteáu... Tamién ente una gran variedá de mariscu y pexe, la otra especialidá d'esta sidrería qu'ufre a los aficionaos a la bébora tradicional d'Asturies sidre d'Acebal (natural y DOP) y Trabanco (natural y d'escoyeta)

¿Cuándo toma el mando del Nacho?

Hace año y medio. Después de que Nacho falleciera el local tuvo otros dos propietarios y luego entramos nosotros. Uno de los primeros objetivos que tuvimos a nuestra llegada fue el mantener la tradición de las setas de Nacho. Esta sidrería era conocida en toda Asturias por el tema de la setas.

¿Son las setas la especialidad de la casa?

Sí, junto con el marisco y el pescado, que lo hacemos a la espalda y al horno. Realizamos una cocina casera y contamos con cetárea propia.

¿Qué platos elaborados con setas se pueden degustar en el Nacho?

Cachopo de setas, setas a la crema, salteado de se-

tas, setas con almejas y gambas, boletus a la plancha... Tenemos una gran variedad de elaboraciones hechas con setas de primera calidad.

Su establecimiento tiene una amplia carta. ¿Qué otras elaboraciones cuentan con una buena aceptación entre sus clientes?

Además de los mariscos que trabajamos, como el centollo, el bugre o las andaricas, y los pescados frescos, como la lubina, la chopo o el rey, también destacan nuestra paella de mariscos y las carnes: chuletón de buey, las chuletas de ternera, el entrecot, el solomillo... La fabada, un plato que tenemos todos los días, es otra de las elaboraciones que cuentan con mucha aceptación.



¿Los postres también son caseros?

Sí. Tenemos todo tipo de tartas caseras, flanes y arroz con leche.

¿Sólo se puede comer a la carta en el Nacho?

También ofrecemos un menú del día muy elaborado a un precio de 9,50 euros, de lunes a viernes; de 12, los sábados; y de 15, los domingos y festivos. Éste cuenta con tres platos: un entrante, que puede ser una sopa y una ensalada; un segundo, que es un pote o una verdura; y un tercero a escoger entre una carne y un pescado.

¿Qué palos de sidra trabaja?

Acebal, natural y su Denominación de Origen Protegida (**El Carrasqu**) y **Trabanco**, **normal** y **d'Escoyeta**. Escogimos estos llagares por conocimiento propio y porque su sidra gusta mucho a nuestros clientes. Antes de nuestra llegada, esta sidrería trabajaba otros

palos.

¿Se escancia en todo el local?

En lo que es la sidrería, que cuenta con un espacio amplio y una barra muy larga, sí. Luego tenemos dos comedores, uno de ellos privado para 35 o 40 personas, en los se debe utilizar un escanciador eléctrico si se quiere comer con sidra. Los clientes que quieren que se les echen la sidra de la manera tradicional suelen solicitarnos mesa en la planta de la barra.

¿La gente reclama el escanciado?

Sí, nuestros clientes quieren que se les sirva la sidra bien, en vasos finos y a la temperatura adecuada. Por ello cuidamos contar con echadores profesionales en nuestra plantilla, algunos de los cuales participan en campeonatos de escanciadores. En el Nacho siempre tratamos de cuidar la sidra.



URÍA

SIDRERÍA

Luis y Amador Barrero Uría
Poeta Alfonso Camín, 26
Xixón



La sidrería Uría asítase al lláu del pulmón verde de Xixón: el monte Los Pericones. Un sitiu privilexiáu onde poder esfrutar de la bona sidre d'esti establecimientu, que destaca pol enfotu que ponen los sos responsables nel bon tratu d'esta bébora. Asina, nel Uría podemos esfrutar de sidre de Foncueva, Trabanco d'Escoyeta y d'un tercer palu, "el meyor que podamos conseguir nesi momentu", afirman Luis y Amador Barrero Uría. Pulpu 'a feira', calamar o ñocla a la chapa y paletines de llechal al furnu son les especialidaes con más éxitu ente la clientela del Uría, sidrería que renueva la so cocina toles selmanes

¿Cuándo abre sus puertas la Sidrería Uría-La Casa Redonda?

El 4 de agosto de 1998, con la peculiaridad de que nosotros no veníamos de la hostelería, ya que los dos éramos peluqueros, aunque en nuestra familia sí había relación con este sector y era algo que nos atraía. Ahora contamos con esta sidrería y un restaurante-cafetería en el polígono de Rocés que también lleva el nombre Uría.

La sidrería Uría es un establecimiento que contribuyó a revitalizar esta zona de Xixón.

Es cierto que cuando abrimos estábamos muy solos, en una zona prácticamente desierta. Nosotros vimos que era un sitio con mucho futuro, al lado de un parque

importante como Los Pericones, y con aparcamiento al tener en frente la piscina de El Llano. Desde el primer momento que abrimos el éxito fue muy grande y dimos vida a esta zona, porque se fueron sumando más negocios. Es un lugar que invita a salir fuera con las consumiciones.

¿Qué importancia se le da a la sidra en este establecimiento?

La máxima posible. Desde el primer día pusimos empeño en trabajarla bien y nos molestamos mucho en buscar una sidra buena para nuestros clientes. Así, conocimos llagares, probamos mucha sidra y nos quedamos con aquella que nos pareció la mejor. Creemos



que el tiempo demostró que lo más acertado es eso, cuidar mucho la sidra.

¿Al final con qué sidra se quedaron?

En su momento empezamos con **Foncueva**, marca de mucho prestigio. Somos la única sidrería que tenemos sidra de este llagar todo el año y en la actualidad contamos con otros dos palos: **Trabanco** de selección y el mejor que podemos conseguir en el momento. En estos últimos años estamos trabajando mucho con **Acebal** porque está corchando muy bien.

¿Qué es lo que buscan ustedes en una sidra?

Principalmente, un buen aroma, porque si tiene mala nariz, nosotros ya no la queremos. El aroma te dice mucho de cómo va a ser la sidra. Después, valoramos mucho que tenga un buen vasu, un buen espalme, un color amarillo pajizo... Últimamente también está valorándose mucho el pegue. Nosotros consideramos que un pegue en la sidra es la continuación de un buen espalme y una sidra con muchas cualidades. También

es importante el escanciado, en que el Uría cuenta con un nivel muy alto en el cien por cien de los camareros. Todas las noches probamos sidra con ellos y hablamos de sus cualidades para que tengan argumentos por si hay que tratar con un cliente sobre las características de la sidra que están sirviendo. Hay que destacar también que tenemos prohibido utilizar los escanciadores eléctricos en toda la sidrería, menos en el comedor.

¿Cómo es la cocina del Uría?

Tenemos una cocina que se renueva de continuo. Todas las semanas ofrecemos una serie de platos diferentes, que presentamos como sugerencias. Trabajamos lo típico de las sidrerías: carnes, pescados, mariscos... Entre nuestras elaboraciones destacan las paletillas de lechazo al horno, el calamar y la ñocla a la plancha, y últimamente trabajamos muy bien el pulpo 'a feira'. En postres es muy recomendable la tarta de queso casera con fresa. También contamos con menú del día, a 8 euros. Los sábados vale 9 y los domingos, 12.

GIJON ASTURIAS

Poeta Alfonso Camín, 26 • Telf. 985 38 33 34

restaurante uría
cafetería

Antonio Gaudí Cornet, 4
Políg. de Rocas • 33211 Gijón
Telfs.: 985 16 60 29 - 985 16 60 57

De chigre
a chigre



TROPICAL SIDRERÍA-RESTAURANTE

Mauricio Matas Parajón
Rufo Rendueles, 3 (escalera 8) - Xixón



Llega'l bon tiempu, los díis llargos, y los xixonese y visitantes avérense a la mar. Presta pasiar pel Muro y, cómu non, facer una parada pa tomar una botella. Una bona opción ye parase frente a la escalera 8, na Sidrería Tropical, onde la sidra de **Castañón** y **Trabanco d'Escoyeta** esperen a la temperatura adecuada pa ser escanciada. Y si hai fame, la elleición nun pue ser más afayaiza pola posibilidá d'esfrutar de la cocina de Carmen Rodríguez, n'especial los chipirones afogaos de la casa y el cachopu especial de xata.

Un culín en primer llinia de playa

La sidrería Tropical nació en la calle de Marqués de Casa Valdés. ¿Cuándo pasa al Muro?

En diciembre de 2007. Nosotros abrimos las puertas de la sidrería Tropical en junio de 1999 por iniciativa de dos socios, Alfonso y Arturo, en un edificio antiguo en el que antes estaba situada otra sidrería, Casa Portielles. Con los años, Alfonso Fernández quedó como propietario único y, en 2007, tuvimos que marchar de Marqués de Casa Valdés al Muro porque iban a tirar el edificio abajo para construir. Cogimos un local donde antes estaba otra sidrería que se llamaba L'aire les castañes e hicimos una profunda reforma para darle más luminosidad.

¿Qué tal el cambio?

Estamos tan sólo a 25 o 30 metros de donde estábamos antes y la clientela que iba a Marqués de Casa Valdés sigue viniendo aquí. Además, al estar en primera línea de playa, en verano estos es un 'boom'. De junio hasta bien entrado octubre se trabaja muy bien, mucho mejor que en el anterior local.

¿A qué debe su fama la Tropical?

La Tropical es una sidrería muy conocida en Xixón gracias al boca a boca y la gente ya viene a dos cosas muy concretas: los chipirones afogaos de la casa y el cachopu especial de ternera. Aquí la carne es muy buena porque el jefe es de La Pola Siera y la trae del matadero de allí. Es una carne de primera, de la raza asturiana de



los valles, y es lo que más trabajamos. Luego también tenemos una gran variedad de pescados de aquí, como la lubina, la chopo, el pixín...

¿Cuenta con menú del día?

Todos los días, formado por tres primeros y tres segundos. Tiene un precio de 9 euros, de lunes a viernes; 11, el sábado; y 13, el domingo. El fin de semana siempre tratamos que sea un menú de calidad superior al que damos por semana.

¿Cómo es la clientela de la Tropical?

Tenemos una clientela habitual todo el año y, luego, en verano, también contamos con personas asiduas procedentes de Valladolid, Salamanca o León que viven en la zona. La Tropical sirve de reunión a toda esta gente. Nuestra cocina es tradicional asturiana, de la que pasa de abuelas a hijas y de hijas a nietas, y gusta mucho a estos visitantes. También a todos los clientes de aquí.

¿Los postres son caseros?

Sí. Además, la jefa de cocina y propietaria junto con Alfonso, Carmen Rodríguez, le gusta realizar postres caseros, sobre todo de cara al fin de semana, cuando trabajamos más la carta que el menú. Carmen tiene una

mano excelente y realiza una tarta de queso especial de la casa buenísima.

¿Qué sidra podemos disfrutar en este establecimiento?


Desde que abrimos tenemos **Castañón**, de Quintes, que siempre nos mantuvo el mismo palo, y luego también la **seleccionada de Trabanco**.

¿Qué se vende más la natural o la seleccionada?

El sidreru de Xixón de toda la vida suele preferir la sidra natural antes que la seleccionada o la DOP, y no es por el hecho de que cueste más, sino porque le gusta más la de toda la vida.

¿Es importante el escanciado?

Mucho. Una sidra buena mal echada puede ser una sidra mala; sin embargo, una sidra normalina si está bien escanciada y está a buena temperatura, puede ser excelente, porque la sidra es muy caprichosa y hay que cuidarla. Aquí somos muy sidreru y la mimamos mucho. Escanciamos en todo el local menos en el comedor, aunque nos gustaría, por falta de espacio.

 Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



Sidrería Tropical

ESPECIALIDADES:

Chipirones Afogaos · Bacalao Skrey · Setas Silvestres · Chuletón Astur
Cachopo Especial Ternera Astur · Mollejes de la Pola · Llampares de Quintes

Rufo Rendueles, 3 (Frente a escalera 8) · GIJÓN
Reserva de Mesas: 985 132 768

De chigre
a chigre



LOS CAMPINOS

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Arturo Marcos Rivas
Cuadonga 8 - Xixón
www.sidreialoscampinos.com



Cola llegada del bon tiempu, la terraza de Los Campinos conviértese nun de los sitios preferidos de los xixoneses pa picar daqué y tomar unes botelles de sidre de cualisquier de los seyes palos d'esti chigre – Herminio, Castañón y Menéndez– . La tranquilidad de la cai Cuadonga, semipiatonal y nel centru la ciudá, invita a ello, aunque siempre ta la opción d'entrar a la sidrería y esfrutar d'unes modernes instalaciones con decoración asturiana. El bacalláu, preparáu de delles maneres, y la carne a la piedra son les especialidaes de Los Campinos, establecimientu qu'ufierta cerca de 400 referencias na so carta.

¿Cómo nace Los Campinos?

Los Campinos nació con la idea de ser una sidrería diferente en Xixón. Estábamos buscando algo céntrico, que pudiera ser visto por mucha gente, con la intención de hacer una decoración muy asturiana para que gente de Xixón, de Asturias y de fuera se encontrara agusto.

¿Cómo le está yendo el negocio?

Bien. Dentro de cómo está todo, no tenemos gran queja. Ya llevamos aquí camino de 7 años y, ahora, con la primavera, estamos viviendo un ascenso en la afluencia de clientes. Más que la crisis, lo que notamos fue el frío y la lluvia que trajo este invierno y que hacía que mucha gente no saliera de casa.

Una de las cosas que más sorprende de Los Campinos es su amplia carta.

Contamos con cerca de 400 referencias en la carta. Tenemos varios pescados, siempre asturianos, carnes de los valles asturianos y nuestras especialidades: el bacalao y la carne a la piedra, para que la gente haga la carne a su gusto. Además tenemos una amplia variedad de tapas porque tenemos mucha gente joven. Los Campinos es una referencia en Xixón para los jóvenes, que no tienen un poder adquisitivo muy amplio. En nuestros comedores puede haber una mesa comiendo un pescado y, en otra, croquetas. Queremos ser accesibles para todos los públicos.

Me decía que el bacalao es una de las especialidades de este establecimiento. ¿De cuántas maneras lo preparan?

De muchas formas diferentes: al pil-pil, a la vizcaína, al horno y a tres gustos, que lleva un trozo de cada sabor. La modalidad que más se vende es al horno,



que viene acompañado de patata panadera y salsa.

Los Campinos cuenta con varios menús, entre ellos uno asturiano.

Ese menú está orientado especialmente a la gente de fuera, que lo reclama mucho. Está formado por fabada, de primero, y escalopines al cabrales, de segundo. Cuesta 25,20 euros y cuenta como postre arroz con leche. También incluye sidra DOP, que puede ser **Zyθος, de Herminio; Val D'Ordón, de Menéndez; y Val de Boides, de Castañón**, además de un chupito de orujo de sidra de **Los Serranos**. Tenemos otros muchos menús, entre los que destaca uno de mariscos.

¿Y menú del día?

Sí, de tres tipos. El diario, enfocado a todo el mundo, que cuesta 9,90 euros, con dos primeros y dos segundos, a elegir. Luego, el menú ejecutivo, por 19,50 euros, formado por jamón ibérico y arroz con almejas, y el popular. Éste último está disponible de lunes a viernes, tiene un precio de 5,90 euros, y está compuesto por una ensalada mixta y huevo, chorizo y patatas.

Volviendo a la sidra, ¿cuántos palos tiene en la sidrería?

Tenemos seis palos diferentes: dos de **Herminio**, dos de **Castañón** y dos de **Menéndez**. Son la natural y la DOP de cada uno. La gente sigue tirando por la na-



tural y la DOP hay que ofrecerla porque todavía hay muchos clientes desorientados con el tema. Aún así, cada vez entran más por ella.

¿Qué importancia se le da al escanciado en Los Campinos?

Bastante importancia, porque todavía hay mucha gente que reclama el escanciado. También contamos con varios escanciadores eléctricos porque a día de hoy están a muy buen nivel y ya no baten la sidra como antes. Muchos clientes prefieren la independencia que dan estos aparatos.

La terraza es otro de los grandes atractivos de su establecimiento.

Sí, siempre es lo primero que se llena y es un buen sitio para comer y tomar unas botellas de sidra.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

ARGENTA

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Silvia Peláez Pozuelo
Ezcurdia, 194 - Xixón



Nun puntu de Xixón de muncha actividá, ente'l Grupo Covadonga y El Molinón, asítiase la sidrería-restaurant Argenta, un establecimientu especializáu na cocina asturiana al estilu más tradicional. Fabada, escalopinos al Cabrales o a la sidre y los postres más típicos son dalgunes de les opciones qu'ufierta esti establecimientu onde pue bebese sidre de **Menéndez** y **Trabanco**. Un llugar afayaizu pa esfrutar de bona cocina de la tierra, o pa tomar la 'penúltima' botella enantes de dir a ver xugar al Sporting

Cocina asturiana a lo tradicional

¿Cuándo abre sus puertas la sidrería Argenta?

A principios de abril de 2009. Antes en este local había una cafetería-restaurant y nosotros apostamos por una sidrería especializada en cocina casera asturiana. De momento, pese a la crisis, nos va muy bien.

El establecimiento está situado en un sitio un tanto apartado del centro, pero con mucha actividad.

Tenemos mucha clientela gracias a las oficinas, bancos y viviendas que hay en esta zona, además del tránsito de personas que vienen a recoger a los niños al colegio o van al Grupo Covadonga a hacer deporte. Los días de partido, al estar al lado de El Molinón, o cuando hay otro tipo de eventos cerca, como el Hípico o la Feria, también

contamos con una elevada afluencia de clientes.

Antes me decía que Argenta está especializado en cocina casera asturiana. ¿Cuáles son los platos más demandados?

Tiene mucho éxito el menú asturiano, que está formado por un consomé reina, fabada asturiana, escalopines al Cabrales y arroz con leche. Tiene un precio de 18 euros y lo piden tanto turistas como gente de aquí. También tenemos carnes asturianas de todo tipo y pescados frescos, entre los que destaca nuestro pixín. Últimamente está teniendo mucha demanda la carne a la piedra.

¿Cuenta con menú del día?

Sí, tenemos un menú diario por 9 euros, precio que los



fin de semana sube a los 15 al ser un menú mucho más elaborado. Tanto el diario como el de fin de semana se compone de tres platos, postre, pan y bebida.

¿Los postres también son caseros?

Lo son y también tienen mucho sabor asturiano. Nuestros clientes pueden escoger entre frixuelos, arroz con leche o una gran variedad de tartas: de queso, nueces, avellanas...

Otra de las características de este establecimiento, no muy habitual en sidrerías, son los desayunos.

Abrimos muy temprano y damos una gran cantidad de desayunos. Ofrecemos varios tipos de menús con cafés medianos, refrescos y zumos de naranja acompañados de cruasán o pincho, a precios muy económicos.

¿Qué sidra trabaja Argenta?

Menéndez y Trabanco. Tenemos la sidra natural de los dos llagares, la sidra de manzana seleccionada de **Trabanco** y **Val d'Ornón**, la Denominación de Origen Protegida de Menéndez.

¿Por qué estos palos?

Por variedad. Hay unos clientes que prefieren un palo a




otro y de esta forma pueden escoger.

¿Qué tal salida tienen tanto la sidra DOP como la seleccionada?

Muy buena. Hay mucha gente que solicita tanto Val d'Ornón o la seleccionada directamente aunque sean un poco más caras que la natural. Poco a poco van aumentando las ventas de estos productos.

Argenta cuenta con una terraza ideal para beber sidra.

La instalamos ahora, en abril, cuando llega el buen tiempo, y cuenta con mucho ambiente. Es un sitio perfecto para disfrutar de la sidra cuando hay sol. Para escanciar sidra en la terraza se debe utilizar el taponín o el escanciador eléctrico, al igual que en uno de los comedores. En la sidrería y en el comedor que está pegado a ella escanciamos de la manera tradicional.

 Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Restaurante - Sidrería
Argenta

Preparamos comidas por encargo · Servicio a domicilio
Desayunos especiales a partir de las 7 h. de la mañana · Domingos y festivos a partir de las 8 h.

C/ Ezcurdia, 194 · Tlf. 984 49 22 19 · 33203 GIJÓN · Asturias

LA BOLERA

ASADOR-RESTAURANTE

Francisco Álvarez Hermida 'Cuco'
Avenida Xardín Botánicu, 355
La Guía (Xixón)



Dende hai 3 años, el barriu xixonés de La Guía acueye un conceptu nuevu de restauración: una casa de carnes de vaca, al estilu de los 'steak house' americanos. El genetista Francisco Álvarez Hermida 'Cuco', con años d'esperiencia trabayando con races europees en Costa Rica, y José Hermida Sanz son los precursores d'esta idega novedosa n'Asturies que ta teniendo mucho ésitu ente'l públicu. Races como la Holstein, la Simmental o l'Aberdeen Angus, procedente de Nebraska, son dalgunes de les munches que trabaya La Bolera y que pueden acompañase con sidre de Trabanco natural y d'escoyeta.

La Bolera es un establecimiento clásico del barrio de La Guía.

Sí, lleva abierto unos 40 años, pero desde hace tres cuenta con nueva dirección y nueva directriz. Tenemos un concepto diferente de restauración con respecto a la anterior dirección y La Bolera es ahora una casa de carnes de vaca. Éste es un concepto americano, lo que se denomina un 'steak house'.

En Asturias no hay nada parecido.

Ni en Galicia, ni en Santander, ni en Bilbao... En Madrid sólo conozco un establecimiento similar que trabaje la carne de vaca como nosotros.

¿Por qué escogió un establecimiento hostelero de barrio como La Bolera para este proyecto innovador?

Vimos las condiciones del local, el aparcamiento y la ubicación, y se adaptaba a lo que buscábamos mi primo, José Hermida Sanz, el de 'El Jamonar', y yo. No pretendíamos un local de mucho tamaño.

¿Qué es lo que debe tener una carne que se deguste

en La Bolera?

Nuestro objetivo es ofrecer calidad y parecemos a las grandes marcas en cuanto a regularidad. Ninguna pieza es igual y nosotros la carne la compramos por descarte. Esto es, valoramos pieza por pieza comparándolas con la más alta que encontramos entre 800 y 1000 chuleteros, al igual que hacen los gemólogos con esa piedra preciosa. Así, hasta que damos con los 4 o 5 mejores, que seleccionamos e identificamos por grasa, color, textura...

¿Cómo elaboran las carnes?

A la brasa y con sal. Es una manera de cocinar a la que no se prestan todas las razas, porque carecen de grasa y se secan. La gente dice que las carnes hechas de esta manera saben a leña, pero son las gotas de grasa que se queman al caer en el carbón argentino que utilizamos las que dan ese sabor peculiar a todos nuestros productos.

¿Qué tipos de carnes va a encontrar el cliente cuando



coja la carta?

El cliente de la casa no quiere la carta, siempre reclama mi presencia. Tanto a ellos como a los nuevos clientes les aconsejo, según sus preferencias, entre lo que pueden escoger en ese momento. La chuleta, el carpacho, el entrecot o la picaña son las opciones principales que ofrecemos de carne de vaca.

¿Qué razas trabaja?

Ahora tenemos siempre la Holstein y la Simmental. Contamos con una trayectoria de tres años y nos quedamos con aquellas razas que más gustan a nuestra clientela. Ahora mismo está cautivando la carta el Aberdeen Angus, del estado de Nebraska (EE UU). También hemos tenido ternera rubia gallega suprema, sanabresa o retinta extremeña, entre otras, siempre con Identificación Geográfica Protegida.

¿Qué tal acompaña un producto como la sidra a la carne de vaca?

Bien, como con casi todo. La sidra no es la bebida que más vendemos, pero sí que compagina muy bien con

las carnes que ofrecemos en La Bolera. No echamos sidra en el local, salvo en algunas ocasiones en barra, y utilizamos siempre escanciadores eléctricos.

Las personas que no sean muy carnívoras y vayan de acompañante de alguien que venga a probar sus carnes, ¿cuentan con opciones diferentes en la carta?

Sí, pueden escoger entre una gran variedad de productos como calamares; pulpo, a la brasa o a la gallega; huevos rotos con gulas, gambas; ensaladas de muchos tipos... También pescado, lechazo, cochinillo o dos platos que se demandan mucho: los ajos puerros rellenos de jamón y queso bañados con una crema de caviar de oricios, y el 'yedaki', que es lo mismo que el 'tataki' japonés: lomo del atún crudo marinado en lima. Nosotros manejamos mucho la lima e incluso hacemos 'caipirinhas' como postre, que es un buen digestivo. Por semana, contamos con un menú del día de 8 euros.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



Asador Restaurante

Selección de Carnes a la Brasa



La Bolera

Avda. Jardín Botánico, 355
33203 · La Guía · Gijón
Tlfs. 984 19 34 22 · 661 28 10 89
asadorlabolera@hotmail.com

¡Cuando pruebes nuestras carnes, notarás la diferencia!

EL MANCU LLAGAR

Pedro Pablo Castro Muñiz
Camín de la Ería, 49 - Cabueñes (Xixón)
www.llagarelmancu.com



El Llagar El Mancu ye ún d'esos sitios onde presta parar a tomar una botella sidre. En Cabueñes, pegao a la N-632 en direición a Villaviciosa, non mui lloñe del camping de Deva, alcontramos esti merenderu con unes instalaciones perguapes y modernes que, cola direición nueva del establecimientu, tamién ufierta la posibilidá d'esfrutar de carnes a la parrilla y una carta mui variada, con munchos productos de temporada. Pa beber, podemos escoyer ente la natural de **JR** y su Denominación d'Orixe Protexida, **L'Ynfanzón**, dos bones opciones pa celebrar la llegada del bon tiempu nel merenderu d'El Mancu.

Ustedes están al frente de El Mancu desde hace varios años, aunque este establecimiento llevaba abierto desde la década de los 90. ¿En qué ha cambiado?

El 5 de mayo va a hacer cinco años que abrimos, con Francisco Javier Argüelles Rendueles como propietario. Hicimos varias modificaciones, aunque decidimos mantener el nombre. Así, introdujimos una parrilla, porque queríamos trabajar las carnes, algo que antes no se hacía. El Mancu estaba más enfocado a las espichas y nosotros quisimos convertirlo más en restaurante, manteniendo el merenderu.

¿Qué platos son los que más se trabajan en El Mancu?

Las carnes, tanto de buey como de ternera, de primera calidad, como el chuletón o el 'beef' argentino, así como el bacalao. Lo hacemos en todas las modalidades: con pisto, a la riojana, con tomate... También tenemos una fabada de mucho éxito y hacemos mucha cocina de temporada. Incluso celebramos varias jornadas gastronómicas propias, como la de la cocina asturiana o la del

bacalao, y participamos en las que organiza el Conceyu de Xixón.

¿Ofrece comida casera tradicional?

Sí, aunque con toques más innovadores. No es nada sofisticado, pero damos un toque distinto a la comida tradicional.

¿Trabajan sólo la carta o también tienen menú del día?

Tenemos un menú diario que trabajamos bastante bien, además de un menú especial por 18 euros los fines de semana, con productos más buenos. El precio del diario es de 8,50 euros por semana y se compone de tres primeros y tres segundos, entre los que siempre hay un plato de parrilla. Éste puede ser unes costilles, churrasco, chistorra, pluma, presa... Como tenemos mucha clientela fija, vamos cambiando para que no tenga que repetir si quiere disfrutar de algún producto de la parrilla. Asimismo, también ofrecemos un menú especial para dos personas llamado El Mancu a un precio de 40



euros. Éste se compone de embutidos ibéricos, pastel de cabracho, entrecot a la parrilla, milhojas de arroz con leche y bebida.

¿Todos los postres son caseros?

Sí. Entre ellos también destaca la tarta de queso, que hacemos con mucho éxito desde que inauguramos, y un postre que elaboramos desde hace poco: tarta de arroz con leche con helado de canela. Luego tenemos otros productos típicos, como flanes, arroz con leche, tocínillos, tarta de chocolate, de turrón...

¿Qué sidra se puede disfrutar en El Mancu?

JR y su Denominación de Origen, L'Ynfanzón. En estos años trabajamos con más llagares, pero creo la sidra de JR es la que gusta más a la gente. Este llagar tiene en la actualidad, sin duda, una de las mejores sidras del mercado.

¿Se escancia en todo el local?

Sólomente en el bar. En el comedor ofrecemos escan-

ciadores eléctricos y el 'taponín', con el que la gente puede beber a su ritmo.

¿Qué instalaciones tiene El Mancu?

El bar, un comedor que utilizamos como zona de no fumadores y otro para fumadores, donde organizamos espichas. Mientras, en la parte de arriba tenemos un salón especial para banquetes. Luego, en verano, montamos una terraza fuera para comidas que se complementa con el merenderu.

Un merenderu que es ideal para disfrutar de la sidra.

Sí, porque siempre tiene un muy buen ambiente. En primavera y en verano se reúne una gran cantidad de gente de todas las edades y es un sitio donde los niños pequeños pueden jugar con total libertad.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



llagar **EL MANCU**

PARRILLA - MERENDERO

Bacalao - Fabada - Calamares de Potera

Carnes de buey, Ternera Argentina y Cerdo Ibérico a la Parrilla

PARRILLA DE LEÑA TODOS LOS DIAS

GRAN TERRAZA DE VERANO Y MERENDERO - AMPLIO APARCAMIENTO




Cabueñes - Xixón
 ☎ 985 13 33 30 - 648 77 73 22
 www.llagarelmancu.com

*De chigre
a chigre* 

CASA TONI Y EL RINCÓN DE TONI SIDRERÍAS

Casa Toni
Antonio Rozas Álvarez
Carlos Marx 16-18
Xixón

El Rincón de Toni
Javier Vallina Valdés
L'Infiestu, 21
Xixón



Antonio Rozas Álvarez ye una de les presones con más trayectoria de la hostelería xixonesa. Natural de Cangas del Narcea, conoció comu Toni, y con 40 años d'esperiencia tres la barra, en Xixón rexentó La Torrica, Casa Toni y El Rincón de Toni. Agora caltién Casa Toni y El Rincón de Toni, ésti caberu col sofitu de Javier Vallina Valdés, dos establecimientos xixoneses onde poder esfrutar d'escelente comida asturiana tradicional y bona sidre. Nesta entrevista, Toni y Javier comentenmos les carauterístiques de cauna de les dos sidrerías.



Casa Toni y El Rincón de Toni son el producto de una vida dedicada a la hostelería.

Toni: Empecé a trabajar en Suiza en el año 69. Regresé a España diez años después y me quedé definitivamente en Xixón. Yo era de Cangas del Narcea y me gustó esta zona, por lo que me decidí a poner un negocio propio aquí. Así, empecé con la Bodega La Torrica.

Un establecimiento histórico.

Toni: Sí, estuve al frente de La Torrica durante 23 años, un negocio que fue un referente para la juventud xixonés durante mucho tiempo.

¿Cuándo abre las puertas Casa Toni?

Toni: En el año 1999, en un local cercano a donde está La Torrica, que dejé en 2003 y que sigue abierta con otro dueño. Años más tarde, también me hice con otro local, El Rincón de Toni, que adecuamos de forma completa a la hostelería y que abrimos el 23 de febrero del 2006. Este establecimiento está siendo regentado ahora por una persona de confianza que dio conmigo, en La Torrica, sus primeros pasos en la hostelería, Javier Vallina. El Rincón de Toni volvió a abrir sus puertas, tras unas modificaciones, el 17 de febrero.

¿Qué se va encontrar la gente que se acerque a Casa Toni?

Toni: Un establecimiento donde se trabaja mucho el menú diario y la comida tradicional asturiana, con sus correspondientes potes, cocidos y postres caseros, como el arroz con leche, las tartas o flanes. En definitiva, toda la comida típica de nuestra tierra Asturias.

¿En qué consiste el menú del día?



Toni: Son tres platos a escoger entre dos primeros, dos segundos y dos terceros, además del postre. Es muy completo y económico, puesto que su precio es de 7 euros. De primer plato el cliente puede encontrar sopa de marisco y ensaladilla rusa; de segundo un cocido de garbanzos junto con merluza a la cazuela o un pescado a la sidra; y de tercero, algún producto a la parrilla, un lomo a la plancha... Los fines de semana, que es más especial, son 12 euros, con fabada, cabritu o corderu, por poner un ejemplo.

¿Se trabaja mucho la parrilla?

Toni: Sí, muchísimo. Hacemos costilles, criollos, chuletas, chuletines de corderu, churrasco, solomillo de ternera o de cerdo... Mucha gente viene a Casa Toni para pedir cualquiera de estos productos a la parrilla y llevarlos a casa. También ofrecemos la posibilidad de llevar para casa el menú del día.

¿Con qué sidra se puede acompañar todos estos productos?

Toni: Con sidra de **Menéndez**. Empecé a trabajar con ellos en 1999 y, como no me gusta cambiar de proveedores mientras respondan y el material sea bueno, sigo con ellos. Hasta la fecha puedo decir que nunca cambié una caja de Menéndez. Es una sidra muy buena y gusta mucho a mis clientes.

¿Escancia en todo el local?

Toni: Sí, aunque ahora hay gente, sobre todo la juventud,



que te pide el escanciador eléctrico para beber a su ritmo.

Casa Toni cuenta con un establecimiento hermano, El Rincón de Toni, que regenta Javier Vallina. ¿En qué se diferencian los dos establecimientos?

Toni: Principalmente en que cuenta con más variedad en carta.

Javier: Aquí trabajamos mucho más los pescados y el marisco, como el centollo y el bugre. También tenemos más variedad de carnes.

¿Cuáles son las especialidades de El Rincón de Toni?

Javier: Las carnes rojas, en especial el chuletón, el pescado del Cantábrico y los mariscos en general.

En el establecimiento que regenta también organizan espichas.

Javier: Sí, utilizamos la parte final del comedor, que se puede cerrar, y ofrecemos a nuestros clientes varios menús. Los más básicos tienen un precio de 22 euros y llevan ensalada mixta, tabla de embutidos, croquetas caseras de jamón y otros productos como puede ser el pollo al ajillo, tortilla de patata, lacón con cachelos o chorizo a la sidra y postres caseros. Mientras, el más caro tendría un precio de 34 euros y, en este caso, sería para comer sentado, ya que incluye merluza amariscada y entrecot. Para celebrar estas espichas es necesario un mínimo de 20 a 25 personas.

¿Sidra de pipa o de botella?

Javier: Como quieran los clientes, aunque generalmente prefieren la pipa, que es de sidra Menéndez.

¿Sólo tienen palo de Menéndez en El Rincón de Toni?

Javier: No, también tengo sidra de JR. Además de la sidra natural de los dos llagares, también cuento con su sidra de DOP: Val d'Ornón y L'Ynfanzón, respectivamente.

¿Por qué incluir también sidra JR?

Javier: Porque JR es una sidra que tenía yo en La Galana cuando regentaba esta sidrería y siempre traté mucho con las personas de este llagar. Tiene una sidra muy buena, que a la gente le gusta mucho, al igual que la de Menéndez, que es la que trabaja siempre Toni.

¿Se vende mucho la sidre con Denominación de Origen?

Javier: Muy poco. Está también muy buena la natural y, por el precio, la gente todavía siguen consumiendo ésta por delante de la DOP.

¿Qué importancia le da al escanciado?

Javier: Mucho. Aquí no utilizamos escanciadores eléctricos, como mucho el 'taponín'. El escanciado da mucho trabajo, pero es básico para disfrutar de la sidra. Además, a la gente le gusta que le echen la sidra.

Pese a su juventud, usted también lleva mucho tiempo en la hostelería.

Javier: Sí. Yo soy de L'Infiestu, localidad donde empecé a trabajar en la hostelería, y Toni me trajo para La Torrica con 16 años. Luego estuve unos años en El Mallu y, más tarde, estuve como encargado de La Galana durante cuatro años antes de volver a trabajar aquí con Toni, donde estoy muy contento.



Volviendo a El Rincón de Toni. ¿Ofrece también menús?

Javier: Sí, a un precio de 7,80 euros. Su composición es muy similar a la de Casa Toni: dos primeros, dos segundos y dos terceros. Los fines de semana su precio es de 12,80 euros. También tengo menús especiales para días señalados, como el día del padre o de la madre, Semana Santa, etc., además de jornadas gastronómicas sobre las setas, la caza o les fabes, entre otros productos. Siempre según la temporada.

¿Los platos son tradicionales o elaborados?

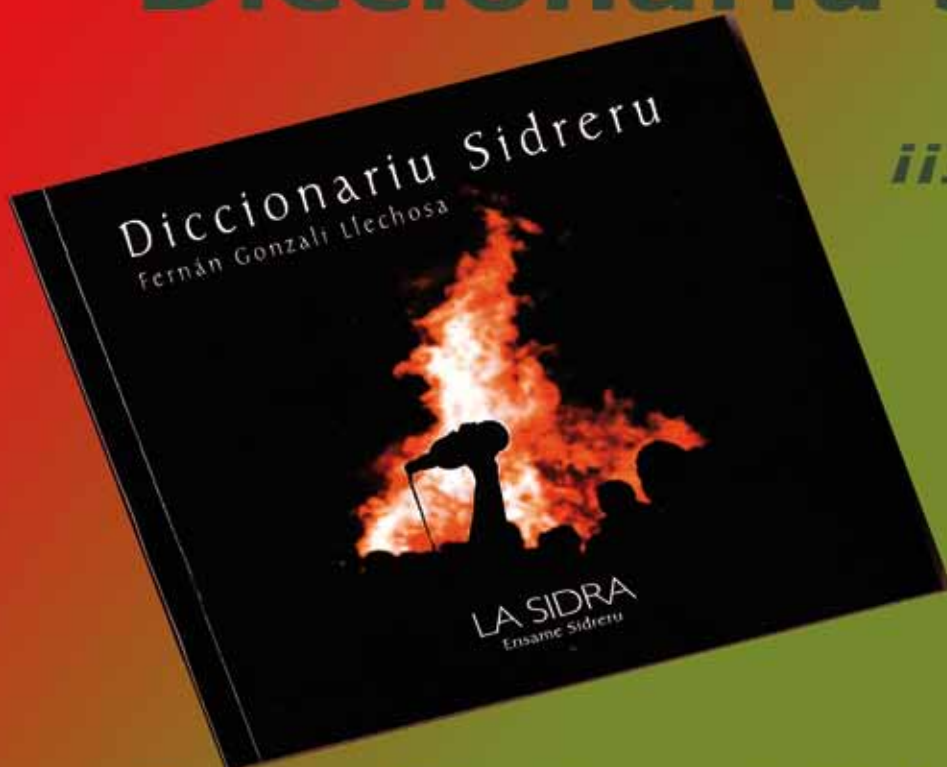
Javier: Aquí ofrecemos cocina tradicional asturiana, aunque también tenemos platos algo más elaborados debido a que nuestro cocinero, que vino conmigo de La Galana, está acostumbrado a una cocina más elaborada.

¿Cuenta con postres especiales?

-: Sí, todos son caseros. En El Rincón de Toni ofrecemos borrachinos, quesón, flan, arroz con leche, tarta de queso y gijonesa, entre otros productos.

Xixón Sidreru

Diccionariu sidreru



¡¡Imprescindible!!

12 €

10 €

soscriptores

Venta en librerías y establecimientos colaboradores



COCHINILLO

ASADO DE FUENTESAÚCO

Sidrería-Restaurante El Saúco

Víctor Dos Reis García

Valencia, 20 - Xixón



El gochín asáu ye'l platu estrella d'El Saúco, sidrería xixonesa qu'apuesta por exemplares d'una raza criada en Fuentesauco, lo que ye un seguru de tenrura y bon sabor.

Hablar de cochinillo en Asturias es hablar de la Sidrería-Restaurante El Saúco. Este establecimiento xixonés ha apostado desde sus inicios, en el año 1977, por este producto tan típico de las tierras de Fuentesauco, de donde proceden sus fundadores Pablo Juanes y Carmen Pérez, convirtiendo el local de la cai Valencia en un sitio de visita obligada para los amantes del sabor y la ternura de estos lechones que no superan los 21 días de edad y que son traídos de esta localidad zamorana. El secreto de su éxito, la apuesta por una raza de cochinitos criados en Fuentesauco y mantener la tradición a la hora de su elaboración.

El cocinero Víctor Dos Reis García es, desde hace tres años, el encargado de mantener ese sabor tan característico de los cochinitos de El Saúco que lleva a tantos grupos de personas a encargarse de un ejemplar para saborearlo en las modernas instalaciones de la sidrería xixonesa. Su elaboración no es complicada, pero sí que

exige conocer el momento exacto en el que el cochinillo se encuentra en su punto para proceder a darle un golpe de calor que churrusque la piel del lechón. "Lo primero es abrir el cochinillo para después añadirle los ingredientes e introducirlo en el horno, donde debe de hacerse lentamente a una temperatura de unos 150 grados durante dos horas", explica Dos Reis García.

La forma de servir los cochinitos asados en El Saúco también sigue la tradición. Así, el lechón se presenta entero y el camarero utiliza un plato para partirlo delante de los comensales y repartirlo. Una vez finalizado este ritual, el plato se lanza al suelo con el objetivo de que rompa. "Se hace así por tradición y para demostrar que es lechal y tiene los huesos como palillos. Un cochinillo que pase de los 21 días, que es cuando se desteta, tendría el hueso mucho más grueso y el plato se rompería al partir el lechón", explica Eduardo Juanes Pérez, propietario del establecimiento, quien resalta que "el

cochinillo debe tener 21 días, ni más ni menos". El peso de este animal suele ser de 2 a 2,5 kilos.

En El Saúco un cochinillo entero tiene el coste de 95 euros, que es ideal para un grupo de 4 a 6 personas, y para disfrutarlo es necesario hacer un encargo previo. También es posible solicitar medio cochinillo o apostar por cualquiera de las otras muchas especialidades que salen de los fogones de Dos Reis García. "Vendemos muchos arroces, como el arroz con bugre, con pixín y

langostinos o con almejas. También tiene mucho éxito la carne a la piedra y, entre los pescados, el pixín, el lenguado y el rodaballo", explica el cocinero.

Para acompañar tanto el cochinillo como estos platos, nada mejor que la sidra, que en El Saúco puede ser de **Acebal, Menéndez y su DOP, Val D'Ornón**. "Siempre que he comido cochinillo ha sido con sidra, no con vino, y compagina muy bien. La sidra va con todo", afirma Dos Reis García.



Ingredientes

- Cochinillo
- Ajo
- Aceite
- Perejil
- Orégano
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación

Se abre el cochinillo y se le echa ajo, aceite, perejil, orégano, un poco de pimienta blanca y sal.

Tras macerar el cochinillo, se introduce en el horno, donde se deja hacer lentamente a una temperatura de 150 grados, aproximadamente, por un tiempo de dos horas.

Se le da un golpe de calor para que la piel del lechón se churrusque.

El cochinillo se presenta completo en una fuente con patatas fritas y se parte con un plato para mostrar su ternura.



Sidrería · Restaurante

EL SAUCO

Sabor, Calidad, Tradición desde 1977

Llagar · Tres Comedores · Cetárea propia

Especialidad en: Cochinillo, Arroces, Pescados y Mariscos del Cantábrico

C/ Valencia, 20 · 33210 GIJÓN · Tlf. 985 398 330 · www.elsauco.com

Cocina ininterrumpida de 12h. a 24 h.

CAMARERA, se precisa que sepa echar sidra, para restaurante en Xixón. Tel. 615357070

CAMARERO con experiencia, imprescindible saber echar sidra, se precisa para sidrería en Padre Suárez (Uviéu). Llamar de 9 a 11 y de 17 a 19 h al Tel. 985200192

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

CAMARERO con experiencia se ofrece para fines de semana en restaurante o sidrerías con experiencia en escanciar sidra, edad 30 años, buena presencia, serio y responsable. Uviéu. Tel. 665494369

CAMARERO con experiencia y escanciar sidra, incorporación inmediata. Tel. 984290587

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 escanciador de sidra con mucha experiencia se ofrece para trabajar en Xixón. Tel. 689800951

CAMARERO escanciador de sidra, responsable y con experiencia, se ofrece para servicios de fin de semana o plantilla. Con 15 años de experiencia. Para bodas, banquetes o cualquier tipo de eventos. Tel. 672658984 E-mail: pablo-astur@hotmail.com

CAMARERO profesional y escanciador de sidra, se ofrece, persona seria, trabajadora, honesta y cumplidora de sus obligaciones. Fines de semana o fijo. Tel. 618069376

CAMARERO. Chico con ganas de trabajar, se ofrece como ayudante de camarero. Sabiendo escanciar sidra. Soy serio y responsable. Tel. 634907119

CAMARERO. Chico joven se ofrece

para camarero y escanciador de sidra. Tel. 669439079

CAMARERO. Chico joven, se ofrece para trabajar en Xixón. También sabiendo escanciar sidra. Tel. 692413807

CAMARERO. Chico serio y responsable, se ofrece como ayudante. Experiencia en escanciar sidra. Tel. 666005593

CAMARERO. Se ofrece chico joven con experiencia para trabajar en pub, cafetería, restaurante, sidrería para barra y/o comedor. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 626320694

CAJAS de sidra. Vendo 15. Nuevas. Con botellas del Gaitero. A 6 €/caja. Tel. 639549744

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

ESCANCIADOR de sidra eléctrico Isidrin. Totalmente nuevo. En caja y sin desprecintar. 55 €. Tel. 665944251

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

SIDRA. Máquina de cosechar sidra, 18 €. Tel. 985395634

ABRIDOR de sidra, masera vieja y escaño viejo. Compro. Tel. 985342041 y 696593513

BARRICAS de sidra. Vendo 2 de 130 litros cada una. Tel. 985771780

BARRIL de 50 litros de acero inoxidable, con grifo de acero. Vendo para vino o sidra dulce. 60 €. Uviéu. Tel. 678500414

BARRILES de acero inox. Para sidra dulce, con canilla o sin canilla. Tel. 985731155

BARRILES de acero inox., con

llave. Vendo 2 para sidra dulce. Tel. 648185030

BOMBA para trasegar (utilizada en llagar de sidra) es trifásica y está en buen estado Precio 450 euros. Tel. 616674122

BOTELLAS de sidra antiguas, con cajas de plástico. Vendo a buen precio. Tel. 985890456

BOTELLAS de sidra modelo moderno, vendo 1.000 botellas sin estrenar. 200 €. Tel. 678747964

BOTELLAS de sidra vacías, a 0,30 centi/unidad. Tel. 609953467

BOTELLAS de sidra. A 0,30 €/unidad. Tel. 985143226

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

CAJAS de sidra de plástico, con botellas vacías. 7 €. Tel. 985333667

DEPOSITOS de acero inoxidable, preparados para sidra. Con grifo y válvula. Muy económico. Tel. 677866770

LLAGAR de sidra. Se regala molino. Precio 300 €. Tel. 985676354

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

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

PIPAS de sidra de 200 y 250 l, se venden. Tel. 985615194 y 677647773

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

SIDRA de casa embotellada. Vendo. Muy buena. Tel. 610033037

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

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriñu. 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. Marañón, 1. T. 984 83 27
28.

SIDRERÍA CASA FALO
La Garita, 17 - San Cristóbal
T. 985 562 836

AYER

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

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

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

SIDRERIA VILLAVICIOSA.
Avda. Tartiere, 46. Morea.
T. 985 48 35 31.

SIDRERÍA CELEDONIO.
C/ Travesía San Isidro, 34 Bajo.
Cabanquinta. T. 985 49 41 39.
Sidra Palacio.

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurullos / Grulllos

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullos / Grulllos
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel 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.
Angel 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.

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

CASTRILLÓN
Piedras Blancas

TABERNA GALLEGA.
La Libertad, 21. T. 984 83 95
93.

SIDRERÍA CASA MARÍN.
Av. José Fernandín. T. 985 50
78 60.

MESÓN SIDRERÍA
SOLEYERU.
El Parque nº 1, Bajo.
T. 656 848819.

COLUNGA

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

HOTEL ENTREVIÑES.
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.
Puertu 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 Rio 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 - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA CASA GOYO

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 REUNDU

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, 7-3°.
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 Uria 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 cabañas, 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 CASTAÑU.**

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. Sevares.
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

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

QUIRÓS**SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS**

Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

RIOSA**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. Culloto.
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.

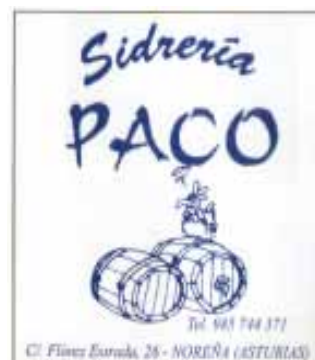
La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

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.

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA TRASIEGO.

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

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

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

YANTAR DE CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 98522971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Alejandro Gascona, 14.
T. 984 182 732.

MESÓN BEMAR.

Av. Del Mar 88.
T. 985 293 506

SIDRERÍA ALASKA.

Gaspar García Laviana, 1.
T. 985 20 30 48.

LA CANTINA DEL VASCO.

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

SIDRERÍA AZUL.

L'Argañosa, 130.
T. 985 25 49 52.

SIDRERÍA LA CASUCA.

Molín La Casuca. La Corredoria.
T. 984 088 889.
Fonciello, Menéndez, Trabanco.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,

www.sidrerialaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

SIDRERÍA EL LLAGAR DE COLLOTO.

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

SIDRERÍA VETUSTA

Vetusta 68
T. 985 20 66 06

SIDRERÍA PORCÓN.

Plaza de Occidente 3
T. 985 23 70 68.

SIDRERÍA ZARANDÍN

Gascona 22
T. 692 18 17 62

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN

Emilio Alarcos Ilorach, 4
T. 985 111 625
Vigón

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA****LA FLOR DEL PUMAR.**

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

Carmen, 4. T. 985 893 049.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL HORRU.

Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA LA TORRE.

Cabanilles, 29. T. 985890149.

SIDRERÍA REST. CASA MARCELO

Cervantes 25

LA VENTA DE VALLOBERU

Victor García de la Concha 6

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.
Maliayo, 5. T. 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.
Eloisa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

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

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

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

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

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

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

BAR - RESTAURANTE EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T. 985136969.

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camín de Caldones, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santurru. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.
Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.
Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
Rú Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

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

SIDRERÍA COLAS TRABANCO.
Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

CHIGRE ASTURIANU CASA JUSTO.
Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Sidra Zapatero, Trabanco y
Foncueva.

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

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

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

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

SIDRERÍA LOS POMARES.
Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

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



SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA FERINO.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA EL PILU.

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

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.

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

LLAGAR DE CASTIELLO.

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

LA VOLANTA.

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

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llanaez / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE LA BOMBILLA.

Caldones. T. 985136121.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.

Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.

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

LES TAYAES.

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

CASA JULIO.

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

PARRILLA EL CHARRUA.

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

SIDRERÍA RESTAURANTE CABAÑAQUINTA.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA GIGIA.

Oscar Olabarría, 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.lagareltrrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA EL NUBERU.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN.

Lluanco, 16 baxo.
El Piloñu, Fanjul

SIDRERÍA LA NUEVA FUEYA.

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

SIDRERÍA VIVI.

Jovellanos 1
T. 984 391 224

SIDRERÍA SANTA ANA.

C/ Santa Ana 17
T. 615 978 429
Piñera

SAL Y CHOCOLATE

C/ Alava 4
T. 649 775 991

SID. MARISQUERÍA PONIENTE.

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

SIDRERÍA LA CAMPINA.

Veriña d'Arriba. La Campa Torres

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

ELÍAS NORIEGA.

Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

SIDRERÍA DAKAR

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

LA POSADA DE SOMIÓ

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

CASA SUNCIA

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

LLAGAR DE BEGOÑA

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

EOLO INNOVA

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

REST. SIDRERÍA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA CASA CARMEN

Cai Manso 26

SIDRERÍA REST. CASA PARDO

Avda. Pablo Iglesias 69

SIDRERÍA TRÉBOLE

Vizconde de Campogrande 4

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA PRINCIPADO

Matemático Pedrayes 3

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, Ereñoza 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.

SIDRERÍA PEÑA MAYOR

Avilés 14
T. 985 17 20 32
Menéndez, Trabanco, Trabanco
Selección

REST. SIDRERÍA LOS CAMPINOS

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

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

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, 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, SOBRESOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

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



Contacto y pedidos

elmolindelnora@yahoo.es
655 568 600



¿Préstate la sidra?

Buscamos colaboraores

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, PETRITEGI, 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 HUELGAS.
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 ECONDIDA.
MURCIA: LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS.
NAFARROA: LA RUNA / LA SIDRERÍA.
OURENSE: CARROLEIRO.
PALENCIA: Asturias.
PONTEVEDRA: EL ESTRIBO / LAR DA SIDRA.
SALAMANCA: MATER Asturias / LA SIDRERÍA.
SEVILLA: Asturias.
TENERIFE: MARIANO / LA SIDRERÍA.
TOLEDO: PRIMERA PLANA.
TARRAGONA: LA MURALLA.
ZAMORA: LA MANZANA VERDE.
ZARAGOZA: LA SIDRERÍA R.R.,
VALENCIA: EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.

La Sidra 12 REVISTES AL AÑO (35 euros)	NOME Y APELLIDOS.....
	DIRECCIÓN.....
	LLUGAR..... C.P..... TELÉFONO.....
	CONCEYU / PAÍS E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 dígitos)
	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
	Indicamos dende que número quies soscribite <input type="checkbox"/> y si quies dalgún número atrasáu.
	Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu (652 594 983) o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es
ENSAME SIDRERU Apartáu 4152 - 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net	<small>Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar 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</small>

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