

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

iberu 77 - N.º 1 2010

3€

SIDRE D'ESCOYETA

COLLECHA 2009

XIV FESTIVAL
DE LA SIDRE
DE LA
FELGUERA

GASCONA
¡YEMUNCHO!

ESPECIAL
SIDRA EN
GIPUZKOA

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S.L.

Ramos del Valle



Sidra Fran, S.L.

Val d'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa, S.A.

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Llosa Serantes



Mª Carmen
Trabanco Camín



Sidra
de Asturias

Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Baragaño



Montequín Laiz, S.A.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Dales la vuelta



Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



SIDRE D'ESCOYETA 2009	6
SALÓN DEL GOURMET 2010	10
XIV FESTIVAL DE LA SIDRE DE LA FELGUERA	14
GASCONA ¡YE MUNCHO!!	22
SIDRA EN GIPUZKOA APROXIMACIÓN A OTRA REALIDAD SIDRERA	28
SINERSOL ENERXÍES RENOVABLES	38
ACANTO XARDINERÍA Y PAISAXISMU	40
HOYO 19 CIENTRU DE XARDINERÍA	42
LLIBROS	44
ACTUALIDÁ	46
Grupu Tastia FRUTOS / SOLLEIRO	60
AXENDA SIDRERA	62
Productu asturianu del mes LA VEGA DE SAN JULIÁN	64
EL GÜERTU SIDRE Y PRODUCTOS ECOLÓXICOS	66
Especial de chigre a dhigre EL LLAR DE GRAO 69.G LA ROBESA AZPIAZU LA CATA DEL MILÁN ASTURIAS CHEMA EL MAYU	68
Platu'l mes BACALAO CON PULPO - Sid. Sta Clara	84
Echaores de Sidra ALBERTO BENITO EMAN	86
TWIST VEGETAL UN RESTAURANTE VEXETARIANU EN XIXÓN	88
LA CANDAMINA PRODUCTOS ESPECIALES	90
CONFITERÍA CARLY	92
PASTUR LLAMBIONAES FECHES CON MAZANA Y SIDRE	94
Agospios EL MIRADOR DE PEÑA CRESPA	96
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	100



NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural
L'Infanzón

www.sidrajr.com

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

LA SIDRA

Mayu 2010

Númeru **77**

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:

Pelayo Álvarez



COL SOFITU DE LA CONSEYERÍA DE CULTURA Y TURISMU

Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

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

Semeyes

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



CASA *Restaurante - Sidrería*

Ferino

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

gijón

Presentao la collecha 2009 de Sidre d'Escoyeta

RECUPERA LA SIDRE FECHO SOBRO LA MADRE



La Sidre d'Escoyeta d'esti añu presenta la perimportante novedá de recuperar la sidre nuevo, ello ye, la sidre corchao sobro la madre, munchu más afrutada y tienra recuperando asina una tradición que la industrialización sidrera cuasique tenía esaniciado.



Los seyes llagares que formen l'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta – Trabanco, Foncueva, Muñiz, El Gobernador, La Nozala y Peñón– presentaron el pasáu 27 d'abril la primer sidra de la collecha del 2009. Ésta tien comu novedá principal l'adelantamientu de la so salida al mercáu n'abril con sidre fecha sobre la madre, daqué que foi mui bien recibío nel mundu sidreru. Los chigres asturianos yá cuenten con esta sidre tienro que tamién tien presencia n'establecimientos de Madrid, Miami, Inglaterra y Australia.



Dulce Gallego, conceyala de Mediu Ambiente del Conceyu Xixón intervino na presentación de la Sidre d'Escoyeta.

Un espaciu tan prestosu comu'l Pabellón Boreal del Xardín Botánicu Atlánticu foi'l sitiu escoyíu pola Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta pa presentar la primer sidre de la collecha 2009. Un sitiu afayaizu acorde a la importancia d'esti productu que faen los llagares **Trabanco, Foncueva, Muñiz, El Gobernador, La Nozala y Peñón** y qu'esti añu cuenta como novedá la salida al mercáu de sidre fecho sobre la madre, ello ye, ensin trasiegar. Por ello, los responsables d'esti colleutivu adelantaron al mes d'abril la primer tastia de la Aidre d'Escoyeta, na que sólo pasen el corte les qu'obtenzan una calificación media de notable y na que participen espertos independientes

a los llagareros. Así, nesta ocasión estuvo presidida por Maximino Villarrica y compuesta por José Antonio Sánchez Teja (Yantar de Campomanes, d'Uviéu), 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 Arriendes) y Joaquín Fernández.

La presentación d'esta novena collecha aconceyó'l 27 d'abril a un bon númberu d'autoridaes y de presones vinculaes al mundiu la sidre, que nun quinxeron perder la oportunidá de prebar la primer sidre l'añu que presenten estos seis llagares. Dulce Gallego, con-

ceyala de Mediu Ambiente, foi la representante del Conceyu de Xixón, institución que cedió'l Xardín Botánicu pal actu, mentes que Claudio Escobio, alcalde de Nava, tamién tuvo na cita en representación de la Fundación de la Sidra. José María Osoro, presidente de l'Asociación de Llagareros d'Asturies, y los alcaldes de Gozón, Salvador Fernández; de Villaviciosa, Manuel Busto; y de Sariegu, Javier Parajón, foron otre de les personalidaes presentes.

L'eventu presentolui Luis Estrada y el primeru en tomar la pallabra foi Samuel Trabanco, comu portavoz de l'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta. El xerente del Grupo Trabanco desplicó nun primer momentu lo que significa la producción d'esta triba de sidre nuevo, más tienro, y destacó la calidá de "la sidre que pude prebar na mio casa y nes de los mios compañeros". Trabanco cifró en 1,7 millones el númberu de botelles de sidre d'escoyeta de la collecha 2009, frente a 1,5 millones del añu anterior -lo que supón un incrementu del 13 por cientu-, y fixo un énfasis mayor na presencia importante nel exterior d'esti productu, n'especial en Madrid, Miami, Inglaterra y Australia.

Tamién intervinieron nel actu Antonio Martínez, responsable p'Asturies, Lleón y Cantabria de Bureau Veritas Certification, entidá internacional encargada de facer auditoríes pa comprobar que se cumplen tolos requisitos del 'Reglamentu d'usu de la sidre natural de calidá' que rixe'l procesu d'ellaboración d'esti productu, y la conceyala Dulce Gallego. Martínez desplicó a los presentes el procesu de certificación que tien que pasar la sidre d'escoyeta pa salir al mercáu, mentes que Gallego calificó esta bébora de "espléndida". Otra manera, Gallego agradeció la presencia de los alcaldes d'otros conceyos y destacó comu "una bona noticia qu'asturianos, xixoneses y xente d'otros sitios puedan esfrutar d'esta sidre".

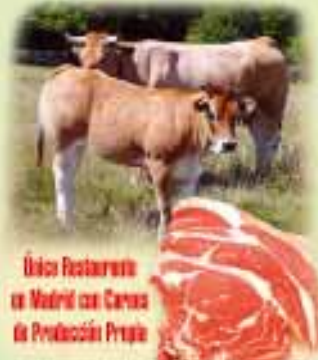
De siguío, David Foncueva (Foncueva), Víctor Escalada (La Nozala), Juan Manuel González (Peñón) y José Manuel Riestra (Muñiz), xunto con Trabanco, escanciaron los primeros culinos al públicu presente, lo que sirvió d'ainiciu a una espicha nel que'l saborgu de la sidre fecha sobro la madre foi'l tema de conversación más repetíu. Agora, esta sidre tan especial, tres munchos años lloñe del públicu, pue esfrutase estos meses nos chigres. "Ye una sidre más vivo, más xoven. Caltién los arumes de formientación y presenta un saborgu muncho más afrutáu", señala Riestra, de Sidra Muñiz, que considera esta iniciativa del colleutivu al que pertenez comu "una bona forma de dir introduciendo novedaes nel seutor".

Otra manera, la sidre d'escoyeta tuvo una presencia especial nos menús ecogastronómicos ofrecíos recientemente por seyes establecimientos hosteleros de la Comarca de la Sidre dientru les xornaes gastronómiques organizes pola Fundación de Turismo 'Comarca de la Sidra' y el movimientu internacional Slow Food. Estos menús realizáronse tomando como referencia los productos asturianos que formen parte del 'Arca del Gusto', reserva d'alimentos escoyíos por Slow Food y que cumplen les característiques de ser "sanos, xustos, llimpios y de calidá". La sidre d'escoyeta ye la variedá única de sidre que forma parte d'esti 'Arca del Gusto'.

Mesón - Restaurante
El Rincón Asturiano



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

Único Restaurante
en Madrid con Carne
de Producción Propia

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

SALÓN DEL GOURMET 2010

IFEMA (MADRID)



Conservas, ternera, queso, y por supuesto, sidra. Son algunos de los grandes atractivos que ofreció Asturias en este Salón Internacional.

Es un hecho consumado: este salón está tan abierto al público como a los profesionales, y es que la crisis obliga ampliar nuevos horizontes.

Los alimentos asturianos gozan de muy buena fama tanto en el mundo gastronómico español como en el internacional, tal y como remarcó el Premio Nacional

de Gastronomía 2003, el periodista estadounidense Gerry Dawes, durante su última visita a nuestro país. «En Asturias se producen algunos de los mejores quesos del mundo, sobre todo los azules. Lo digo no solo porque se trata de productos de altísima calidad y no copias de otros quesos sino por su proceso de elaboración absolutamente artesanal», manifestó entonces.

Estas palabras, recordaras por el consejero asturia-

no de Medio Rural y Pesca, Aurelio Martín, fueron corroboradas con las delicias presentadas al público en una degustación en la que también estuvo presente el primer cocinero asturiano con dos Estrellas Michelin, Nacho Manzano, del restaurante Casa Marcial. Para él, los resultados logrados por la gastronomía asturiana en los últimos años demuestran que «está en la cresta sin ninguna discusión» y que es un «referente gastronómico muy importante gracias a su despensa».

«Los cocineros asturianos somos unos auténticos privilegiados por cocinar en un país que cuenta con tantos productos de calidad», señaló Nacho Manzano.

Pequeñas exquisiteces como chapatita de chosco, milhojas de Cabrales y manzana, croquetas de patata ecológica y centollo, tortilla de patata con nueces y setas o solomillo de ternera asturiana demostraron que en Asturias se conjugan a la perfección los dos factores imprescindibles para una buena gastronomía: una materia prima de calidad y unos cocineros que sacan todo el partido posible a estos productos. Si Nacho Manzano acudió a Madrid como máximo exponente de los cocineros asturianos, hasta 23 empresas agroalimentarias expusieron sus productos de calidad en el recinto ferial IFEMA en un momento complicado para el sector por la crisis. De ahí que los empresarios hayan centrado sus esfuerzos en presentar lo mejor del campo asturiano a los 80.000 profesionales que acudieron al Salón del Gourmet.



La sidra estuvo presente

Los mismos llagareros que el año pasado, pero con una baja (Herminio) y una alta (Riestra). En total fueron 5 los productores presentes en la muestra: **Foncueva, Riestra, La Nozala, Cortina y Trabanco**. Raúl Riestra – del Llagar sidra Riestra- afirmó «Llevamos años intentado abrir mercado en Madrid y esta feria es una oportunidad para ello», además recalcó la importancia de «darse a conocer» fuera de Asturias.

La Nozala aprovechó el salón para presentar un dispensador que puede abrir un mercado importante. Tiene el mismo sistema de Máter Asturias –el cuélebre- pero más parecido a un grifo convencional de servicio de bebidas como la cerveza.



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández




LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CARBAYON, 3 - 33001 - OVIEDO

985 20 06 97

www.sidrerialagos.com

Email: sidrerialagos@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
hosterialdelnaranco@gmail.com




SALÓN DEL GOURMET 2010



Agrovaldés S.C.L. Quesos Rebollín

Cristina González Guardado

¿Cuántas ediciones lleváis de El Gourmet?

Esta es la 2ª edición como participantes en el Salón del Gourmet

¿Qué diferencias percibís con respecto al año anterior?

No son muchas las diferencias encontradas en cuanto al Salón, en cuanto a nosotros mismos hemos ganado experiencia respecto al año anterior haciendo las cosas mejor, además de presentar un nuevo producto.

¿Crees que es beneficioso acudir a este tipo de eventos?

Creo que sí es beneficioso para que distribuidores, hosteleros y tiendas gourmet conozcan, vean y degusten nuestros productos. Es una forma de llegar también a parte del público final y de hacer contactos comerciales de larga duración.

¿Qué utilidad le veis a este tipo de certámenes?

Dar a conocer nuestros productos al sector al que nos dirigimos, que es el sector gourmet y conseguir contactos comerciales obteniendo ventas continuadas y estables.

¿Vais a repetir en sucesivas ediciones?

Sí tenemos pensado repetir el próximo año... a ver cómo se da este...

¿Crees que Asturias está bien situada en el Salón? (Si está en buena posición, si se la ve bien, si viene mucha gente, etc)

No somos expertos en situación para el marketing pero creo que el espacio de Asturias es muy visitado y lo de la situación no depende de nosotros sino de la organización del "Principado".

¿Tienes alguna sugerencia para mejorar el certamen? ¿Crees que debe mejorarse?

Sí algunas cosas pueden mejorarse, por ejemplo el punto de encuentro internacional, deberíamos poder elegir con qué importadores podemos entrevistarnos porque te los asignan ellos y este año nos ha sucedido que alguno de ellos no se dedicaban a nuestros productos.



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

JOC

CONSTRUCCIONES

COMUNIDADES
VIVIENDAS
LOCALES **C**OMERCIALES
REHABILITACIÓN



✓ **Todo tipo de reformas en general:**

Cocinas - Baños
Pisos Completos
Carpintería de Aluminio
Parquet Flotante

✓ **Edificación**

✓ **Obra Civil**

639 74 49 93 - 600 41 26 43

C/ Buenos Aires, 9 - 2ºB · 33011 Oviedo

joc.construcciones@gmail.com - ostariz@hotmail.es

PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

XIV Festival de la Sidre

La Felguera ríndese a la sidre



Esti añu sí. El bon tiempu permitió que'l XIV Festival de la Sidre de La Felguera pudiera desendolcase con normalidá y que miles de llangreanos y visitantes averarense al parque Dolores Fernández Duro al yá tradicional eventu qu'entama la Sociedá de Festexos y Cultura San Pedro. La participación foi tala que s'escosó la sidre a lo llargo la tardi y dalgunos llagareros tuvieron que dir a por más bébora. Arbesú foi la meyor sidre según los miembros del xuráu especializáu, mentes que'l públicu se decantó pola sidre de Fonciello.



El bon tiempu
permite que miles
de presones
participen nel
decimocuartu
Festival de la Sidre

Mayu 2010 LA SIDRA

XIV Festival de la Sidre de La Felguera

El sábadu 24 d'abril, miles de persones averaronse al parque Dolores Fernández Duro de La Felguera pa esfrutar del XIV Festival de la Sidre d'esta población llangreana qu'entama ca añu la Sociedá de Festexos y Cultura San Pedro. Comu nun podía ser d'otra forma, la cita añal cola sidre en La Felguera foi un ésitu, con una participación que desbordó a los organizadores, darréu que dalgunos llagareros, los que teníen el llagar más cerca, tuvieron que garrar los camiones en busca de más sidre pa nun dexar ensin ella a la xente.

En total repartiéronse 9.000 llitros de la bébora tradicional d'Asturies.

“Esta edición del Festival de la Sidre de La Felguera foi un ésitu. Acompañó'l sol y hebíu una avalancha de xente que fixo que s'escosaren los vasos, la sidre y la comida”, desplica Salvador Fernández García, vicepresidente de la Sociedá de Festexos y Cultura San Pedro. La presencia del bon tiempu foi lo más destacáu polos participantes nel festival, puesto que l'añu pasáu la gran folixa de la sidre de La Felguera tuvo que suspenderse a la hora y media del so aniciu pola lluvia cuando yá se vendieren más de 240 vasos. “La collaboración de los hosteleros y comerciantes, al adquirilos, permitió que nun perdieramos les perres de los mil y picu vasos que teníemos preparaos na edición anterior”, comenta agradecíu Andrés Avelino Riesgo Meana, secretariu y ayalgueru del colleutivu, quien amuésase mui contentu pola rempuesta del públicu nesta decimocuarta edición del Festival de la Sidre.

L'actividá sidrera nel parque de Dolores Fernández



Residencia Geriátrica
Nuestra Señora del AMPARO
Calidad de Vida

Residencia Geriátrica
Nuestra Señora del AMPARO
Visitenos sin compromiso
Tlf. 985 65 00 15 - Tuilla (Langreo)



La calidá de la sidre
foi mui valorada
polos asistentes.
Arbesú ganó'l
premiu'l xuráu y
Fonciello'l popular.

SIDRA NATURAL

VALLINA

Fonfria, 33 · PEÓN
33314 VILLAVICIOSA
Teléfono: 985 89 40 52

pan del nalón

Tamos arroxoando

*"Un año mas Pan del Nalón celebra con
toda la familia sidrera Langreana visitantes y amigos.
el XLV festival de la sidre de La Felguera"*

**SOCIEDAD ANÓNIMA LABORAL
CIUDAD INDUSTRIAL VALNALÓN**

Teléfono 985 69 08 06 Fax 985 69 92 58
pandelnalon@fade.es - 33930 LA FELGUERA

XIV Festival de la Sidre de La Felguera

Duro principió cola inauguración, al mediudía, de les xornaes por parte de l'alcaldesa de Llangréu, María Esther Díaz García, que taba acompañada del vicepresidente de l'Asociación de Festexos de San Pedro y de María Amor López, trabayaora de la embajada d'Ecuador en Madrid que s'alcontraba en Llangréu na inauguración d'una amuesa de documentales llatioamericanos. Tres esti actu, los 13 llagares presentes nel festival entamaron a echar sidre a los más madrugadores fasta les 15 hores pa, pela tardi, tornar a dar a prebar la so sidre de 17 a 20 hores.

Pa beber unos culetes, los visitantes namái teníen que mercar el vasu conmemorativu d'esti añu, cola figura del refrixerador del Muséu de la Siderurxa, que taba a la venta al lláu de los puestos de comida con alimentos típicos d'espiches comu tortielles, empanaes o güevos cocidos, ente otros.

Nesta edición llevaron la so sidre hasta La Felguera **Arbesú, Vallina, Alonso, Fonciello, Los Angones, L'Argayón, Estrada, Orizón, Roza, El Piloñu, Viuda de Corsino, Zapatero y Angelón**. Un xuráu especializáu presidíu por Pedro Iván Castrillo y formáu por José Manuel Quintana, Juan Cascallana y Senén Riera fixo a les 13.30 la preba de sidre que dio como vencedora a la d'**Arbesú**. Mentés, el públicu decantose por **Fonciello**. Los dos llagares recibieron un diploma conmemorativu comu premiu.

Tamién hebio tiempu, pela tardi, pa la celebración del **LVII Concursu d'Escanciadores de La Felguera**, puntuable pal Campionatu d'Asturies. El certame más antiguu d'echadores de sidre tornó a llevar muncha expectación en Llangréu y foi siguíu por numerosu públicu. Los 36 participantes amosa-



ron un nivel bien altu, pero finalmente'l trunfu foi pa l'actual campeona d'Asturies: Loreto García (Manolo Jalín y El Madreñeru, La Pola Siero). El segundu puestu llevólu Félix de la Fuente (El Mirador, Les Arriendes) y el terceru, Guillermo González (Bemar, Uviéu). Cristina Villa (El Culetín) foi la más destacada ente los escanciadores llocales.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



HERBOLARIO
Raquel

**Asesoría Dietética
Osteopatía
Servicio de plataforma vibratoria
y cinturón reductor**

Dietética y Salud
C/Albéniz, Bajo Tlf.: 985 65 40 41
33940 El Entrego
Asturias



SIDRERÍA - PARRILLA



• www.restauranteelfogon.com •



- Servicio de Parrilla Diario
- Menús del Día y Fin de Semana
- Pescados y Mariscos
- Amplia Carta
- Selección de Bodega
- Celebraciones
- Local Climatizado

C/ Doctor Marañón, 22 - Tel. 985 68 32 07
LA FELGUERA

SIDRERIA LA FAYA



Especialidad en Pescados y Mariscos

Calderetas y Parrilladas

Ramón García Argüelles - 33930 La Felguera
Tlfs. 985 69 57 76 - 985 67 37 22
www.sidrerialafaya.com

XIV Festival de la Sidre de La Felguera

Salvador Fernández García
Vicepresidente de la Sociedad de Festexos y Cultura San Pedro de La Felguera

¿Qué ye lo que s'atopa'l visitante nel Festival de la Sidre de La Felguera?

Una fiesta alreduer de la sidre na que les persones que s'avere al parque Dolores Fernández Duru van poder prebar la sidre de 13 llagares previa compra d'un vasu conmemorativu. Tolos años toca un vasu distintu y nésti apaez el refrixerador del MUSI. Tamién hai pinchos pa comer, comu tortielles, empanaes, güevos... Lo clásicu de lo que ye una espicha.

¿Cuál ye l'horariu avezáu del festival y les sos actividaes?

Pela mañana, dende les 12 hasta les 3 de la tardi, y depués, dende les 5 hasta les 8. A les 5 la tardi tamién escmienza'l concursu d'escanciadores y depués cuntamos con una preba de sidre, que se desendolca pela mañana nel quioscu, al empar qu'hai una votación popular.

¿Cómo nació esti festival?

Esto ye Asturias y Llangréu ye un pueblu que ye bien sidreru. Por eso, hai 14 años, la xunta direutiva de la Sociedad de Festexos de San Pedro d'aquella dómina determinaron faer un festival de la sidre. Güei, 14 años dempués, el festival sigue celebrándose.

¿Qué ventaxa apurre esti eventu?

La principal ye que la xente pue prebar la sidre de tollos llagares, munchos d'ellos nun vienden en Llangréu poles circunstancies que seyan y sírvelos pa dase a conocer y abrir mercáu.

¿Ye la única actividá que celebren alreduer de la sidre?

Faemos una xornada espresamente de sidre pero namás pa los socios. Denominámosla 'día'l sociu'. El Festival de la Sidre ta empobináu escontra'l pueblu.



Salvador Fernández, María Esther Díaz y María Amor López, nel centru, xuntu con o

María Esther Díaz García
Alcaldesa de Llangréu

¿Qué supón pa La Felguera y Llangréu la celebración d'esti festival de la sidre?

Pa nós ye bien importante porque non solo supón la dinamización de l'actividá cultural de Llangréu. Gracias a esti eventu de Festexos de San Pedro podemos esfrutar d'un día fantásticu de tradición asturiana, porque lo que rialmente tamos equí ye tastiando la bebora típica por excelencia de Asturias, comu ye la sidre.



MECÁNICA Y ELECTRICIDAD EN GENERAL
RACING Y TUNING
VEHÍCULOS DE OCASIÓN

C/ COVADONGA, 12 (SAMA DE LANGRED) • TLF. 984 283 337 - 678 268 289



tres autoridades

L'alta participación de llagareros fai d'esti eventu ún de los más importantes del mundiu sidreru.

A los llagareros hai qu'estima-yos la so participación y que, añu tres d'añu, traigan la so meyor sidre de mena gratuita y, especialmente, nun momentu como ésti, nel que la cris apierta. Ye d'aponderamientu la so presencia equí, en Llangréu.

Son 14 años los que cumple esti festival. ¿Ye yá un festexu consolidáu na llocalidá?

Sí, el Festival de la Sidre de La Felguera ye una tradición que marca l'entamu de les fiestes de la primavera. Amás, esti certame tien un talismán especial col bon tiempu. Dalgún añu sí que llovió, aunque siempre pela tarde y en rara ocasión pela mañana. Amás, el marcu del parque Dolores F. Duru resplande. Ye'l marcu ideal.

¿Ye importante la promoción de la sidre?

Sí, porque la sidre ye un elementu de promoción d'asturianía y de tradición cultural. Ye un elementu bien curiosu p'aquellos que nun conocen la nuesa cultura y realmente engabita. Por casu, güei acompañamos la agregá cultural de la embaxá d'Ecuador n'el Estáu español que ta participando nunes actividaes de cine iberoamericano y ta gratamente sosprendía ya illusionada polo que s'atopó nel festival.

Exclusivas O. FONSETA



Sama de Llangreo

*Sidra de los más renombrados
llagares asturianos*



Denominación y Pata Negra



**También Venta Directa
para particulares**

**Torre de Abajo, 22
Tlf: 985 69 51 43
985 68 20 97**

Gascona iye muncho!



GASCONA 11^a
EL BULEVAR DE LA SIDRA



La Volanta



Sidrería - Marisquería

c/ Teodoro Cuesta, 1 (Frente Diario El Comercio)
Teléfono: 985 34 88 19 GIJÓN

El Nuberu tamién quinxo tar presente na XI Preba de la Primer Sidre de la Temporada, qu'axuntó en Gascona a miles de presones y que tornó a declarar unánimemente a **Trabanco** comu la mejor sidre.



Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

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



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

Gascona ¡ye muncho!



El domingo 9 de mayo tuvo lugar la 11 preba de la primera sidra de la temporada de la calle Gascona de Uviéu conocida popularmente como el Boulevard de la Sidra. Es prueba tradicional que reúne a los lagareros que abastecen el mencionado Boulevard, cita obligada para los ovetenses, así como para los numerosos turistas, bebedores de otras villas, de la totalidad del espectro social, jóvenes, mayores, chicos, chicas que dejan entrever por sus escotes la cercanía del verano, blancos, roxos, negros, chinos etc. El lema de la convocatoria fue el de Uviéu candidata a la capitalidad Europea del 2016.

Se pudieron probar las sidras de **Canal, Cortina, El Gobernador, Foncueva, Fran, Herminio, Juanín, La Nozala, L'Argayón, Menéndez, Muñiz, Orizón, Roza, Trabanco y Vallina.**

Representan estas sidras las zonas sidreras más importantes como Nava, Villaviciosa, Xixón y Tiñana, que pusieron a disposición del público unas mil cajas de sidra, después pasaron al concurso para la elección de la mejor sidra, por el proceso del doble ciego y a dos vueltas, el ganador fue SIDRA TRABANCO de Llavandera, que a su vez también obtuvo la mayoría de los 2.500 votos de la cata popular. La coincidencia, no es la primera vez, lo que da que pensar que el público cada vez entiende más de sidra, o puede ser que el jurado habitual, se incline mas por los gustos que demanda el mercado, que son más comerciales, sí hay que constatar al margen de esta puntualización la buena calidad de la sidra que se degusto, esto lo confirmo desde el comentario vis a vis de numerosos lagareros que se dieron cita y estos sí son los que de verdad saben.

Reseñar que nuestro amigo Cele de sidra Foncueva, que siempre anda innovando, siendo inventor de otros recursos para el sector de la sidra, nos sirvió unos culetes en su nuevo artilugio, con tecnología medico-sanitaria, que para evitar copias guarda celosamente el sistema de funcionamiento.

Así mismo, se hizo un reconocimiento público al probador Maximino Villarrica compañero que a mediados de los ochenta empezó en Nava donde llego avalado de gran prestigio a los que ya estábamos, Rubiera, Tito el Fontanero de Nava, Elías de Fulgencio Mieres y el escribiente, así recuerdo compartir numerosos certámenes de este prestigioso Festival.



Testu: Manuel G. Busto
Semeyes: J. Eloy



Sidra Trabanco repite duplete

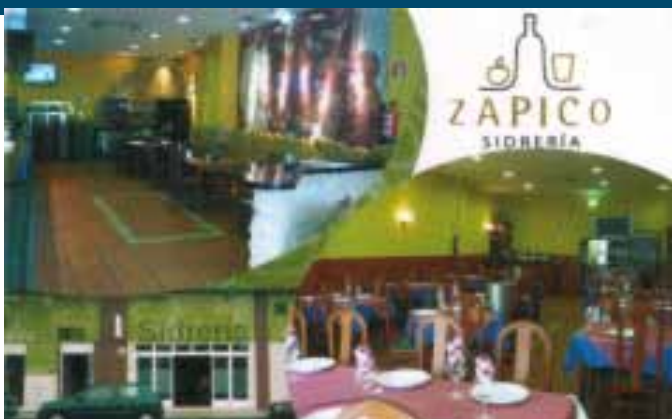
Per segundu añu consecutivu, Trabanco foi escoyía la meyor sidre l'añu, tantu pol comité d'espertos que formaben parte de la tastia oficial, comu pol públicu que s'averó esta mañana a prebar la sidre de la nuea collecha, presentada polos quince llagares qu'abastecen a los establecimientos del Bulevar de la Sidra.

"Ye un gran prestu que, per segundu añu consecutivu, el xuráu oficial y el popular escueyan Trabanco comu la meyor sidra del añu. Ye un bon entamu pa esta collecha 2009, na qu'influyó más qu'otros años el fechu de qu'ellaboremus sidra en Xixón. Sol mio puntu de vista, esto beneficiónos, una y bones n'otres fasteres d'Asturies la sidre va más atrasao y va precisar entá les prósimes selmanes p'algamar el so puntu óptimu de maduración", desplicó Samuel Menéndez Traban-

co, xerente de Grupu Trabanco, nel actu d'entrega de los dos gallardones llograos na Preba de Gascona.

El Xuráu de la tastia oficial reconoció l'altu nivel amosáu poles quince sidres presentaes a concursu. Sicasí, a xuiciu de los tastiadores de la Preba, la de Trabanco foi una sidre que destacó dende'l primer momentu.

Asina lo acota Maximino Villarrica, presidente del Xuráu. "Pesía qu'esti ye'l segundu añu qu'asocede, nun ye tan habitual que coincidan los *veredictos de los xuraos oficial y popular. Sicasí, nesta *Preba hebio una sidre que s'impunxo claramente poles sos cualidaes en vasu, arume y tastu. D'ende que la puntuación llograda fuera bien alta y que tanto los tastiadores comu'l públicu coincidan en que Trabanco presentó la meyor sidre en Gascona", apunta Villarrica.





Loreto García. La campiona d'Asturies d'Echaores del 2.009 echa un culete col nueu sistema d'escanciáu ellaboráu por Celestino Foncueva, del que diz que ye l'únicu que conoz que "nin bate nin machaca la sidre".

Menester sedrá.

Gascona ¡ye muncho!

Allí donde vayas Asturias y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a tus saldos y extractos
Traspasos 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

SIDRA EN GIPUZKOA

APROXIMACIÓN A OTRA REALIDAD SIDRERA



LA SIDRA averose a Gipuzkoa pa conocer de primera man cuala ye la rialidá de la sidre vasco, interesase pola so hestoria, presente y futuru, y comu non, pa esfrutar de la so sidre, los txots y d'una gastronomía impresionante en cantidá y calidá.



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)
 Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78
www.neunorte.com

comercial

POCHOLO s.l.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN:

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

ALMACÉN:

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

EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net

Queríamos prebar la sidre vasco, y escoyimos la fastera sidrera de Gipuzkoa pa facelo. Unai Agirre, coordinador de la Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte, abríomos les puertas de dellos llagares que son una amuesa de lo interesante del momentu que vive la sidre guipuzcoano.

Dende LA SIDRA queremos agradece-y a elli, a l'Asociación de Llagareros Guipuzcoanos. al Sagardoetxea d'Astigarraga y a los llagareros que mos recibieron, el so interés y hospitalidá.



En los últimos años, desde Asturias se sigue con sano interés el devenir de la sidra vasca, llegando en ocasiones a ser motivo de *polémica de chigre*, por eso resulta interesante aclarar que en estas líneas no se pretende pontificar sobre la sidra en Gipuzkoa, porque quien esto escribe ni sabe, ni lo pretende, sino simplemente ofrecer unas impresiones lógicamente condicionadas por mi condición de asturiano y amante de la sidra.

Los *llagares* vascos que conocimos, y por lo que nos cuentan es norma general, comparten la doble función de llagar y sidrería, un poco al estilo de llagares asturianos como el de Segundo, Corzo o Cabañón y, por lo que vemos en todos ellos su actividad esta de alguna forma marcada por el *txotx*.

El *txotx* es una adaptación a medio camino entre lo que es la prueba habitual de los toneles para ver su estado, la tradicional *espicha* asturiana, y la aportación de las sociedades gastronómicas guipuzcoanas, que ha sabido calar entre la sociedad vasca, consiguiéndose a través del mismo dar el salto que permitió la recuperación sidrera en el País Vasco tras la brutal quiebra que sufrieron en los años 50, de tal forma que en la actualidad se ha integrado plenamente en su cultura colectiva y en buena medida la dinámica sidrera vasca se desarrolla a su alrededor.

Lo cierto es que, como asturianos, el *txotx* nos provoca sensaciones encontradas, por un lado lo identificamos claramente con una *espicha*, pero observamos detalles que van llamándonos la atención.

Lo primero son los carteles explicativos de cómo se debe beber la sidra. Después, cuando escuchamos la voz de *¡Txotx!* y vemos a todo el mundo ponerse en cola vaso en mano a servirse un culete... ¡en cola!. A los puristas también puede extrañarles ver que se espicha de más de un tonel, pero ciertamente, eso también es algo habitual en Asturias, como también es habitual que en la *espicha* haya comida. Pero aquí cambia el menú. Y ya, lo que nos desconcierta plenamente es el menú. Y esa es una importante aportación de las sociedades gastronómicas guipuzcoanas al *txotx*: han creado un menú específico que resulta impresionante y que consiste prácticamente de forma homogénea en chuletón, tortilla de bacalao, queso y nueces. ¡Exquisito!!,

En cuanto a la sidra, lo cierto es que, al menos la tomada directamente del tonel, apenas guarda diferencias con la sidra asturiana. Es normal, en la actualidad los llagares vascos elaboran la sidra con la misma técnica que los asturianos, y la manzana que utilizan es en muchos casos la misma (manzana asturiana, gallega, alemana, normanda...). Sí que hemos observado una mayor presencia de manzana normanda (sidra más amarga, de color más subido de lo habitual...) y algún volátil ligeramente disparado, pero hasta en eso se ha mejorado, y no hemos encontrado aquella sidra picada que conocimos hace años.

Por otra parte, hay que ser consciente de que Bizkaia y Gipuzkoa son provincias a las que históricamente los asturianos hemos exportado sidra (desde el siglo XVII al menos), y en los últimos 40 años, la relación de los *llagareros* vascos con sus homólogos asturianos, e incluso con *collecheros*, enólogos y el mismo Serida, ha sido muy importante, y cada vez es mayor.

Así mismo, observamos que los llagares con prensa neumática también se están generalizando por aquí, lo que en última instancia redundará en una mayor homogeneidad de las sidras -lo que no es algo que haya que considerar necesariamente deseable-.

Pero estábamos en el *txotx*... Lo que más nos llama la atención es la cantidad de juventud!, la cuidadísima puesta en escena de las sidrerías, la presencia de la música y folklore vasco, el ambiente participativo, y por supuesto, la extrema amabilidad con la que



somos recibidos... estamos como en casa. De alguna manera estamos en casa,

Por otra parte, es de destacar la importante aceptación y el apoyo popular con el que cuenta la sidra en Gipuzkoa y no es difícil aventurar que si el presente de la sidra vasca es evidente muy bueno, su futuro va a ser muchísimo mejor, sobre todo teniendo en cuenta la apuesta de las administraciones vascas por potenciar la sidra como elemento identitario de primer orden.

 Testu: Marcos A. Fernandi Semeyes. Sagardoetxea



Joxe Mari Alberro Irizar

DIRECTOR DEL SAGARDOETXEA



“Pa la xente mozo vasco ye imprescindible la visita a les sidrerías na época del txotx”

Joxe Mari Alberro Irizar (Astigarraga, 1960) es el director del Sagardoetxea –palabra vasca que significa ‘la casa de la sidra’, ya que ‘sagardo’ es sidra en vasco y ‘etxea’, casa–, el museo de la sidra gipuzkoana. Natural de Astigarraga, corazón de la sidra de este país también bañado por el Cantábrico, ha estado desde siempre vinculado a esta bebida, puesto que su familia se dedicó toda la vida a la producción de sidra, y, desde hace casi 4 años, dirige este museo que ha ido aumentando progresivamente el número de visitas hasta sumar 15.000 el año pasado. Alberro habla en esta entrevista con LA SIDRA sobre los objetivos que llevó a la formación de esta institución, lo que ofrece el museo al visitante y la salud actual de la sagardoa.

¿Cuándo nace Sagardoetxea?

El Sagardoetxea Museoa nace en setiembre de 2006, después de tres años de trabajo del Consorcio Sagardun.

¿Por qué un proyecto de este tipo?

Hasta el año 2003 toda la promoción de la cultura sidrera se hacía a base de reuniones puntuales pero sin ningún seguimiento posterior. Fue entonces que, por iniciativa del Ayuntamiento de Astigarraga, se crea el Consorcio Sagardun formado por el propio ayuntamiento, grupos culturales y sagardotegis. El objetivo era muy claro: promocionar socio-culturalmente Astigarraga y las sagardotegis y crear el Sagardoetxea Museoa.

¿Qué puede encontrar el visitante en el museo?

Sagardoetxea cuenta en la actualidad con tres espacios diferenciados en los que acercarse a la historia y a la realidad de la manzana y la sidra: un manzanal, que nos permite apreciar de una forma dinámica y pedagógica la cultura de la manzana; un espacio museístico que nos permite conocer la historia, los ritos y las costumbres en torno a la sidra; y un centro de degustación y de

cata, destinado a la cata y degustación de la sagardoa. Un visita imprescindible para conocer el ritual del 'txotx' antes de ir a una sagardotegia.

¿En qué consiste este tercer espacio sobre la degustación de la sagardoa?

En el centro de degustación y de cata realizamos la iniciación al 'txotx' para todo aquel que antes de acudir a una sagardotegia (sidrería) quiera aprender el ritual y los secretos que acompañan a la degustación de la sagardoa: modo de coger el vaso, inclinación para conseguir un buen granillo o 'txinparta', visualización del tono, significado de los diferentes colores y distinción de los aromas.

¿Cuántos visitantes recibe el Sagardoetxea Museoa ?

En 2009, el Sagardoetxea atendió a 15.000 personas. El número de asistentes ha aumentado un 40 por ciento entre 2007 y 2009 y, año tras año, vemos que la afluencia de visitantes aumenta.

¿Qué tal ha venido la sidra gipuzkoana este año?

La climatología ha acompañado en las labores de las bodegas y las fermentaciones se han realizado adecuadamente, obteniéndose unos caldos aromáticos y con carácter. Hemos obtenido una sagardoa de color verde con tonalidades amarillas sin llegar a tener mucho color. Además, las características de la fermentación de esta cosecha han traído un producto franco en boca, sin resto de azúcares y una sagardoa noble en boca, con poca acidez, aromática y con un final seco.

La sidra asturiana goza de un importante auge en el consumo entre la gente joven. ¿Sucedo lo mismo con la sidra en el País Vasco?

Para la gente joven es imprescindible la visita a las sidrerías en la época del 'txotx'. Por otra parte, en las distintas fiestas populares que se celebran en el País Vasco la sagardoa es la bebida popular, pero todavía hay mucho que trabajar.

Uno de los asuntos pendientes de los llagareros asturianos es llevar la sidra más allá de nuestras fronteras. ¿Cómo está el asunto en el caso de la sidra elaborada en Gipuzkoa?

Nosotros no tenemos datos de las cantidades que se venden fuera de Euskal Herria, pero sí podemos asegurar que cada vez es mayor la presencia de sagardoa en Madrid, la costa mediterránea y en la parte central de Francia.



¿Existen publicaciones dedicadas a la promoción de este producto como sucede en Asturias con revistas como LA SIDRA?

Para nosotros es muy importante la divulgación de la cultura sidrera y nosotros mismos editamos el 'Boletín Sagardoetxea', que recoge información sobre todos los aspectos que tienen incidencia en el proceso de elaboración de la sagardoa, aspectos del mundo cultural, etc. Además, en Euskal Herria existe otra publicación especializada como 'Sagardo Nat', editada por la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, y en Sagardoetxea disponemos de un centro de documentación dedicado a la recogida, clasificación y archivo de toda la información publicada sobre el mundo de la sidra, así como libros, revistas y ediciones en papel, copias de documentos antiguos, archivo fotográfico documentado, documentos audiovisuales, etc.





Sagardoetxea. Muséu de la Sidre Vasco

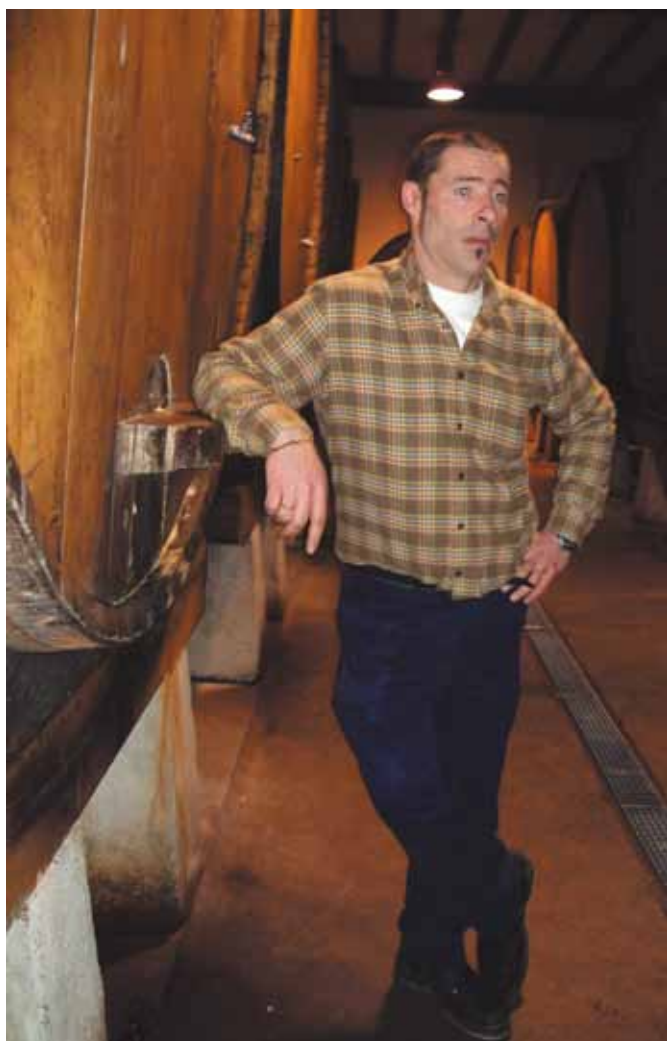
Ainize Mitxelena

Pa cualisquiera enfotáu en conocer la sidre vasco, la visita a la Sagardoetxea d'Astigarraga conviértese en visita obligada.

Esti muséu, del que ye direutor Joxe Mari Alberro (ver entrevista en páxines anteriores) permite al visitante conocer dende'l procesu d'elaboración de la sidre, entamando pola pañada de mazana con un curiosu utensiliu llamáu *kizkia*, a la hestoria y evolución de la mesma nel País Vasco, asina comu referencies a la so producción y consumu nel restu de países sidreros.

Atendíos nun entamu por Ainize Mitxelena, a la que vemos na semeya mayando nun duernu, toviemos la oportunidá de faer un recorriu afayaizu pel muséu, al empar qu'intercambiamos interesantes comentarios sobro la situación na que s'afaya anguañu la sidre vasco y más concretamente la guipuzcoano.

Más llueu toviemos ocasión de prebar unos culetes na zona de degustación y charrar col restu de presonal de la Sagardoetxea compartiendo documentación, impresiones y opiniones.



Saizar

Esteban Lertxundi

Con una producción aprosimao de 1.800.000 lilitros, Saizar ye ún de los llagares vascos de mayor producción.

Los hermanos Lertxundi son la segunda xeneración al frente d'esti llagar qu'entamó con so pá nel añu 1975.

Cuenta con dos prenses neumátiques y nuna zona del llagar puen vese seyes toneles que llegaren de Xixón hai más de venti años, concretamente proceden del llagar de Cortina, en Cabueñes.

Coméntamos Esteban Lertxundi que nos años carberos aumentó sinificativamente'l consumu de sidre y que la so marca distribúise na hostelería y tamién n'establecimientos d'alimentación.

La producción del llagar diversifícase tamién n'otros productos comu'l *sagardoz*, un escelente augardiente de sidre de más de 15 años d'estancia en pipas de carbayu... y con un saborgu impresionante.,

Altzueta. Hernani

Ibon

Asitiáu nun caseríu a les aqfueres d'Hernani alcontramos estisingular llaghar con hestoria.

Los sos propietarios, héredes de la tradición sidrera de la fastera supieron afayar y modernizar el llaghar pa poder atender a los cientos de presones, moxeda los más d'ellos, que tolos fines de selmana aporten n'autocares demientes la dómina del txotx.

Por un preciu bien afayaizu pue esfrutase d'una sidre excelente (ellí podemos prebar un tinu fechu con mazana normando, col so peculiar amargor) y d'una cena espectacular (chuletón, tortiella bacalláu, quesu...) nun ambiente atopaizu dafechu.



Ola. Irún

Iñaki Bengoetxea

Nel impresionante marcu d'una antigua ferrería del sieglu XIII restaurada, con frontón incluyíu, alcontramos esta sidrería na que se sirve direutamente al públicu la sidre producío nel llaghar. Un llaghar modestu en cuantes a producción (alrodiu los 100.000 lilitros) que dende'l so aniciu en 1999 nun apara d'anovar.

El so propietariu acaba de sacar al mercáu un novedosu envase que conserva la sidre al vacíu y con un dispensador pa servir los culetes, pensáu pa bares y pa usu domésticu, col oxetivu d'abaratir los costes de corcháu.

Pero l'actividá d'Iñaki Bengoetxea hai qu'atalantala dientru d'una conceición filosófica más amplia que la propiamente de llaghareru: el respetu a la tierra, la recuperación de la tradición, la complementariedá de la producción, la reivindicación d'una economía social, la sidre comu parte de la economía agrícola del pueblu...



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
arbejil@telecable.es

Tel.: 985 096 252 - Fax 984 199 084

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.*

¿Qué pasa cuando usted no puede trabajar?

Una enfermedad o un accidente puede obligarle
a una baja laboral y eso implica... **disminución de
ingresos y aumento en sus gastos.**

No deje que esto ocurra.

Usted se puede **asegurar** una cantidad de dinero
diaria por **baja laboral** (enfermedad y/o accidente)
para que su economía no se vea afectada.

Solicite información a los profesionales de la siguiente página



10 % DE DESCUENTO SI CONTRATA ANTES DEL PRÓXIMO 30/06/10



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

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

C/ Alcalde García Conde, 3 - 2º centro
33001 OVIEDO

Tlf. 985 228 384 Fax 985 229 809
info@segurosprincipado.com
http://www.segurosprincipado.com



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

Nº REGISTRO D.G.S. J-1.216

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



ZARASTUR

**CORREDURÍA DE
SEGUROS, S.L.**

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

Concertado seguro de R. Civil y de Caución según Ley

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



VILLAMIL

CORREDOR DE SEGUROS

SERGIO VILLAMIL GARRIDO • D.G.S.F. 1944

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



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

GB GAR

CORREDURÍA DE SEGUROS, S. L.

Socio E2000

Avda. Carmen Miranda, 25, Bajo
33120 - Pravia - Principado de Asturias
Tlf: (34) 985 821 931 // Fax: (34) 985 822 757

C/ López Ocaña, 9, Entresuelo, Edificio Maspalomas
33401 - Avilés - Principado de Asturias
Tlf: (34) 985 525 747 // Fax: (34) 985 562 470

www.garsl.es // info@garsl.es

Autorización Administrativa DSEFP 1/0615
Seguros seguros de Responsabilidad
Civil y de Caución



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
corredordeseuros@gerardorodriguez.com

SINERSOL

ENERXÍES RENOVABLES

Melania Martínez Souto

Polígonu Industrial La Central - L'Entregu

www.sinersol.com



Sinersol ye un exemplu de cómo una empresa, pa sobroviu a tiempos de crisis, tien que diversificarse. Nació cola idea de ser distribuidora de productos esclusivos d'enerxía renovables, pronto foi abarcando otru actividaes dientru'l mesmu campu fasta consolidase como un referente ente les compañíes d'esti tipu esistentes n'Asturies. Ello foi gracies a la capacidá de los bonos profesionales d'esta firma de L'Entregu que se caracteriza pola elaboración de proyectos a medida y por un bon asesoramientu

Enerxía llimpia pal llugar

La presencia de les enerxíes renovables en nuestra vida cotidiana es cada vez mayor. Los combustibles fósiles, contaminantes y no renovables, están viviendo una clara recesión pese a que su presencia todavía es mayoritaria y las enerxíes que se obtienen de fontes naturales renovables van ganando terreno poco a poco. Esto ha provocado la aparición de munches empreses en los últimos años que se dedican a este campu, entre

las que destaca una asturiana: Sinersol. Esta compañía con sede en L'Entregu nació en 2007 con la idea de ser distribuidora de productos esclusivos de enerxíes renovables en Asturies, aunque el tiempo y el mercáu ha obligáu a sus profesionales a ampliar sus horizontes.

“Cada vez fuimos aumentando nuestras actividades hasta convertirnos también en empresa instaladora, empresa mantenedora, serviciu téunicu de calderas de

biomasa, la ejecución de trabajos llave en mano a todo tipo de sectores, desde particulares a ayuntamientos, pasando por hoteles o empresas industriales, o la formación de profesionales. Todo relacionado con las energías renovables”, explica Melania Martínez Souto, directora técnica de Sinersol. La experiencia previa en el sector de los profesionales al frente de la compañía fue clave para este avance continuo de la firma en su poco tiempo de vida. Ello les ha permitido sortear la crisis –“aunque estamos afectados por ella, lógicamente”– y sobrevivir en un mercado tan competitivo en el que lo más complicado para las empresas de nueva formación es llegar a los cinco años de vida.

Sinersol trabaja principalmente para pequeños constructores e instaladores –también para particulares, aunque en menor medida–, y su ámbito de actuación es principalmente Asturias, aunque la empresa ya ha realizado algún encargo fuera de nuestras fronteras y las del Estado español. A ello, hay que unir la distribución de calderas y estufas de pellets –cilindros de madera residual con gran valor energético– en Cantabria. El trabajo con calderas y estufas de biomasa es, precisamente, uno de los principales negocios a los que se dedica Sinersol, que importa este tipo de aparatos desde varios puntos del continente, especialmente Alemania e Italia.

“Estas calderas de biomasa están teniendo bastante aceptación porque, al ser un sistema completamente renovable, en obra nueva no hace falta una instalación solar, puesto que ya se está cumpliendo con la normativa. Es respetuoso con el medio ambiente, tiene un nivel de seguridad muy bueno porque no es un material explosivo y no huele mal. Además sus consumos anuales son relativamente bajos comparado con otros combustibles. El pellet es uno de los combustibles más baratos que hay ahora en el mercado”, relata Martínez. Por ello, este tipo de calderas son ideales para edificios grandes y de alto consumo, como pueden ser edificios públicos, empresas o lagares. “Nosotros sólo trabajamos con biomasa sólida, pero sí que sería posible realizar algún estudio para utilizar la magaya en los lagares con fines energéticos”, señala la directora técnica de Sinersol, que considera que sería beneficioso la utilización de biomasa en estos negocios “al encontrarse apartados de centros urbanos”.

A pesar de que en sus inicios Sinersol trabajaba más con sistemas solares, la biomasa parece que ha llegado al mercado para quedarse y ahora es el sistema más demandado por sus clientes. Ello no es óbice para que la empresa de L’Entregu abarque alternativas como la geotermia, la aerotermia y la energía solar fotovoltaica

SINERSOL
SISTEMAS INTEGRALES DE LA ENERGÍA SOLAR



ca en sitios aislados. Además, la compañía realiza otras actividades como la formación específica en energías renovables. “No somos centro formador, sino que nos subcontratan para módulos formativos de alto nivel técnico”, explica Martínez. Una gran cantidad de servicios que hace de esta empresa una de las punteras del sector en Asturias.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



SINERSOL
SISTEMAS INTEGRALES DE LA ENERGÍA SOLAR

SOLAR TÉRMICA - SOLAR FOTOVOLTAICA - BIOMASA - GEOTERMIA - FORMACIÓN

Centro de Empresas del Nalón, 4 - Pol. Industrial La Central · 33940 El Entrego (Asturias)
Tif. 985 66 36 57 Fax 985 65 48 63 · www.sinersol.com · info@sinersol.com

ACANTO

XARDINERÍA Y PAISAXISMU

Fernando Hortelano Vazquez de Prada Valle

e-mail: 985274725@telefonica.es

Tfn 629 880292



Concepción, creación, ejecución y mantenimiento de jardines de todos los tamaños y estilos, paisajismo, limpieza de montes, recuperación de zonas verdes, plantaciones, poda y mantenimiento de pomaradas... los expertos de jardinería y paisajismo Acanto trabajan mano a mano con la naturaleza para crear entornos más agradables en los que podamos disfrutar, por ejemplo, de dar un paseo, o de tomar unos culinos.

Cada vez son más las sidrerías y llagares que son conscientes de la importancia que tiene una zona ajardinada para sus instalaciones; porque parece que la sidra entra mejor entre el verde y porque, sobre todo en estas fechas, apetece disfrutarla tranquilamente al aire libre. Pero no creamos que este es un lujo que solo se pueden permitir los establecimientos con grandes terrenos, para los demás está la opción de los jardines interiores o las terrazas con plantas.

En **Jardinería Acanto** un equipo especializado se encarga de todo lo necesario para unos y otros. Algunos conocidos restaurantes, como **El Llagar del Quesu** o la **Parrilla Buenos Aires**, por poner un par de ejemplos, son muestra de su trabajo.

El proceso de creación de un jardín comienza por su concepción; lo primero es saber qué tipo de jardín haremos, y esto se busca a partir de todos los factores que influyen en él: las características del terreno, su

situación, el paisaje circundante, los gustos y necesidades de las personas que lo van a disfrutar... en función de todos estos datos se diseña el jardín y se acuerda un presupuesto.

Una vez que se tiene claro el jardín que se quiere conseguir, la siguiente fase es la ejecución de la obra propiamente dicha, con todos los trabajos necesarios para ello; y no estamos hablando solo de colocar las plantas. Este trabajo incluye, si es necesario, el modelado del terreno, movimientos o aportes de tierra, obra civil, escalinatas, instalación de riegos... y por supuesto, la plantación.

La duración de la fase de construcción puede variar mucho en función del tamaño del terreno, sus características y la complejidad del jardín, pero podemos tomar como referencia un plazo de aproximadamente un mes para su realización, en un jardín grande.

Por supuesto, estamos hablando de plantas, no de muebles, así que no bastará con colocarlas allí y listo, sino que será necesario un periodo de asentamiento y crecimiento de las mismas que nos permitirá disfrutar del jardín en un estado más definitivo. *"El tiempo es el mejor jardinero"* nos explicaba Fernando Hortelano, Ingeniero Técnico Agrícola en **Jardinería Acanto**, y por supuesto un jardín recién hecho no tiene el mismo aspecto que uno con unos cuantos años encima...

Del mantenimiento posterior también se ocupa **Acanto**, así como de la resolución de cualquier tipo de problema que pueda surgirle a una persona en su jardín, ya sea exterior o interior.

Hay que tener en cuenta que estos últimos tienen unos condicionantes distintos, por temperatura, espacio... Tienen que utilizarse plantas adaptadas a climas cálidos y su mantenimiento es más complicado, porque depende de las personas que las cuiden habitualmente y de las condiciones mismas del local.

Además de los jardines, Acanto también se encarga de otro tipo de trabajos agrícolas y paisajísticos, como la limpieza de montes, recuperación de zonas o plantaciones. Y aquí llegamos a otro tema interesante para nosotros los sidreros: Aquellos que tengan o piensen tener una pomarada pueden contar con ellos para asesoramiento y para las labores de plantación, poda, control de plagas y mantenimiento de pomaradas.



Testu y semeyes: Lluçia Fernández Marqués



Fernando Hortelano y alguna de sus obras.

ACANTO
jardinería
paisajismo

PROYECTOS
CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO
ZONAS VERDES
RECUPERACIÓN DEL PAISAJE
CÉSPED POR TEPES
PLANTACIONES
RIEGOS

Santo Medero, 24 A · 33193 Latores · Oviedo
Tlf./Fax 985 27 47 25 Móvil 629 88 02 92
e-mail: 985274725@telefonica.net

HOYO 19

CIENTRU DE XARDINERÍA

Eugenio Alonso Alonso

Bauro 20 B

San Cucao - Llanera



El Cientru de Xardinería Hoyo 19 ye una de les poques empreses n'Asturies que faen xardinería integral. Esto supón que los profesionales al cargu d'Eugenio Alonso Alonso – presona que previamente al ainiciu de la so aventura con Hoyo 19 tuvo 18 años encargáu del mantenimientu d'un campu de golf– encarguense de la elaboración completa de la construcción d'un xardín, col beneficiu qu'ello supón y l'aforru de costes.

Las personas que han podido conocer in situ un campo de golf se vuelven para casa sorprendidas por el buen hacer de los jardineros. El cuidado de todos los detalles y el estado excelente de 'greens', calles y la vegetación en los laterales de cada hoyo son norma indispensable en cada campo de golf, por lo que su cuidado sóloamente queda a expensas de auténticos profesionales de la jardinería. Por eso, y por la experiencia de 18 años trabajando en campos de golf que le ha permitido ser una persona conocida en este sector en Asturias, Eugenio

Alonso Alonso escogió un nombre tan cercano a este deporte cuando decidió embarcarse en un proyecto propio: Centro de Jardinería Hoyo 19.

Al contrario de lo que se pueda pensar en un primer momento, Hoyo 19 no es una empresa especializada en el trabajo en campos de golf, sino que está más dirigida a particulares. "Hacemos de todo en jardines. Todo lo que se pueda imaginar en un jardín, nosotros lo realizamos: mantenimiento y construcción de jardín-césped, jardín con plantas, caminos, accesos, taludes, pérgo-



las...”, explica el propietario de Hoyo 19, empresa con seis años de vida que se atreve con todos los estilos, “desde los jardines tipo japonés a los tradicionales”.

Los jardines japoneses, por moda, son por los que más pregunta la gente en la actualidad, aunque finalmente acaban decantándose por los clásicos por su menor coste y mayor funcionalidad. “Los japoneses no son jardines para disfrutar de ellos en el sentido que lo usamos aquí en Asturias, es decir, para andar por él, correr o jugar al balón”, explica el propietario del centro de jardinería, “por lo que al final el tradicional de césped, con sus parterres, sus setos, sus árboles..., es el que se hace”.

Esta polivalencia en la elaboración de jardines fue lo que permitió a Hoyo 19 ir aumentando su cartera de clientes después de empezar prácticamente de cero realizando trabajos para conocidos y utilizando la publicidad para darse a conocer. “El trabajar para particulares ayuda mucho porque si haces bien la labor es fácil que te llamen para hacer otras, puesto que la persona que vive en un chalé suele tener amigos que también tienen chalé y pueden querer hacer algo parecido en el suyo. La mayor parte de los trabajos que tengo me salen así, más que por publicidad”, relata Alonso. Hoyo 19 se destaca por ser una de las pocas empresa que hacen jardinería integral, esto es, que se ocupan de todo, desde el jardín y las plantas hasta la construcción de un camino de piedra o madera, una pérgola o la instalación de un riego automático, con lo que se evita la llamada a electricistas, fontaneros o albañiles.

Hoyo 19 trabaja por igual el mantenimiento y construc-

ción de jardines, y no desdeña otras actividades relacionadas con la jardinería como el mantenimiento de frutales. “Nosotros nos dedicamos más a aquellos particulares que tienen algunos frutales en su finca que a grandes productores, aunque hemos llegado a podar 60 manzanales para un cliente”, señala Alonso. Las personas con pomaradas de manzanas de mesa son las que más reclaman los servicios de Hoyo 19, puesto que este fruto requiere más cuidado que la manzana de sidra “por apariencia”. También para evitar la presencia de productos químicos, “para que la manzana sea más ecológica”, puesto que a este tipo de cliente “le da igual tener un saco que cuatro al ser un producto que va consumir él y algún familiar y amigo. Lo que se pretende principalmente es que estén sin tratar”, comenta Alonso.

La llegada de la crisis económica, “que se está notando este año más que en los anteriores”, y el intrusismo en la jardinería son los principales problemas que tiene que afrontar en la actualidad empresas como Hoyo 19. “Comprar maquinaria para la jardinería y un remolque, porque vehículo a día de hoy prácticamente lo tiene todo el mundo, es barato. Por eso, muchas personas se dedican ahora a la jardinería y tiran los precios al no pagar impuestos”, señala Alonso. Para combatir estos dos problemas las armas que utiliza Hoyo 19 son el buen hacer y la seriedad en el trabajo, dos cosas que le permite ser una empresa valorada dentro del campo de la jardinería.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: P. R. G. y Hoyo 19

*Paisajismo - Piscinas
Podas - Riegos - Mantenimiento
Fitosanitarios
Limpieza y Cierres de Fincas*



SU JARDÍN,
NUESTRA RAZÓN DE SER

www.jardineriahoyo19.com



C/ El Fondín 2, 5º K - 33424 Posada de Llanera (Asturias)
Teléfono/Fax 985 771 639 · Móvil 619 476 578
eugenio.alonso@jardineriahoyo19.com

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.



UNA MIRADA SOBRE LA SIDRA.....

Edición Ayuntamientu d'Uviéu
Autores: E. Carrocera Fdez. J. Díaz-Álvarez L. B. García J.M Osoro Fdez.
Data: 2005

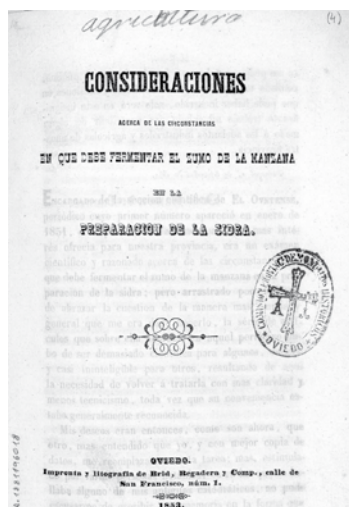
Carauterístiques Téuniques.
 17x 24 cm. Portada cuatricomía.
 Semeyes a collar Rústica. 64 páxines

Interesante trabayu divulgativu al traviés del que ye posible averase de forma abondo seria a la nuesa bébora patria, xunciendo aspeutos hestóricos, etnográfico-sociolóxicos, ya incluso téuniques que -sacántenes de los avezaos tópicos- faen d'esta obra un elementu interesante pa la concoencia del mundiu sidreru asturianu.

calter non venal de la espublización aidó enforma al so espardimientu ente seutores non específicamente interesaos nel mundiu la sidre

INTERESANTE

Per otu llau, una tirada amplia y el



CONSIDERACIONES, acerca de las circunstancias en que debe fermentar el zumo de la manzana en la preparación de la sidra.....

Imprenta. Brid, Regadera y Compañía. Uviéu
Autor: Jose Ramón de Luanco
Fecha: 1853

Características Técnicas. 12,5x 18 cm. Rústica. 32 páxines

Reelaboración de una serie de artículos publicados por el autor en *El Ovetense*, en los que según sus palabras se les pretende dotar de "más claridad y menos tecnicismos"

consejos claros y directos, adaptados a la práctica de elaboración sidrera asturiana

En un tono absolutamente didáctico, este libro constituye una guía absolutamente práctica sobre la manzana, el pumar y la sidra, con

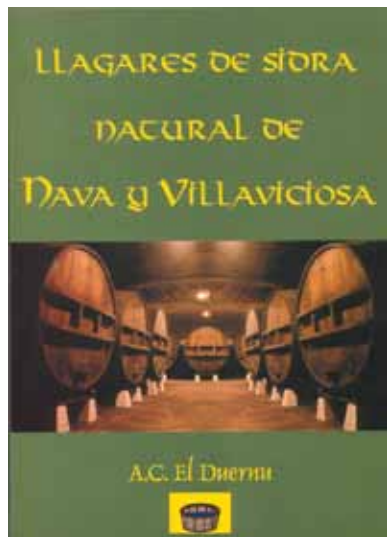
Aportando además ejemplos de elaboración de otras bebidas alcohólicas de otros países europeos.

DOCUMENTO HISTÓRICO



R O S

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



LLAGARES DE SIDRA NATURAL DE NAVA Y VILLAVICIOSA

Edita. A. C. El Duernu

Autores: G. Palomo, Raúl Vallina, X. Porta

Fotografía: Paloma Vigil Escalera

Dibujos: Garrido

Fecha: 1997

Características Técnicas. 15x 21cm. Portada cuatricomía. fotos a color Rústica. 168 páxines

Interesantísimo trabajo realizado por la Asociación Cultural El Duernu sobre los llagares industriales de los concejos de Nava y Villaviciosa, de los que recoge historia, situación y perspectivas.

Libro pionero en su especie, del que se echa en falta continuidad por el

resto de concejos sidreru asturianos, faltos de un estudio similar a este.

Por otra parte, *Llagares de sidra natural de Nava y Villaviciosa* cuenta con el valor añadido de estar escrito en lengua asturiana.

REFERENCIAL



SAGARDOETXEA.....

Edita. Sagardun

Ilustraciones: Antton Olariaga

Data: 2009

Características Técnicas. Revista 21 x 30 cm, cuatricomía, dos grapas. 12 páginas

Espublicación periódica de *Sagardoetxea* (Muséu de la sidre vasco) con contenío n'euskera y n'espagnol. Nesti número 17 cuerrespondinte al mes d'avientu de 2009 recuéyense trabayos sobro aspeutos práuticos de caltenimientu de pumares, la sidre n'Europa, retrospectiva del 2009, y consumu del apfelwein en Francfút, ente otros.

Especialmente afayaiza en cuantes

que recueye les actividaes entamaes por esti Muséu, qu'a diferencia d'otros asemeyaos, abúltamos especialmente dinámicu y participativu.

INTERESANTE



A la gueta la bona gastronomía con sidre

Un bon númeru de visitantes averáronse a Nava a esfrutar de les XXIII Xornaes de Platos a la Sidre



Munches presonas averáronse a Nava a prebar el menú de Platos a la Sidra. Na semeya **Casa Mino**.

“Foi un ésitu rotundu. Los restaurante tuvieron enllenos el sábadu y el domingu, y la villa recibió un bon númeru de visitantes atraídos poles xornaes y les actividaes que programamos”. Saúl Moro Palacio, representante de la hostelería de Nava y entamaor de les XXIII Xornaes Gastronómiques de Platos a la Sidra de la villa amosábase percontentu tres la finalización del eventu que convirtió, otra vuelta, a Nava en capital mundial de la sidre. Dende'l vienes pela nueche y fasta'l domingu, diez establecimientos hosteleros del pueblu ofrecieron un menú, con un preciu de 25 euros, formáu por dellos platos cola característica común de tar ellaboraos con sidre y mazana. Unes delicies, munches vegaes habituales de los chigres, otres feches específicamente pa les xornaes, que nun dexaron a naide indiferente.

La Panera, La Barraca, Al Pan Pan, Prida, Casa Angelón, Arbolea, Hotel Villa de Nava-Restaurante Casa Mino, La Figar, El Titi de Nava y Plaza foron les sidrerías y restaurantes que participaron nesta edición de les xornaes, les primeres que taben organizaes por Moro, que quinxo “involucrar a tola villa y a tolos seutores” na actividá, pa lo que completó un programa enllenu d'actividaes. Asina, cèlebróse una feria de stock y comerciu, un certame de quesos d'Asturies, una feria de coches d'ocasión, actuaciones musicales na plaza Manuel Uría y, inclusive, una ruta cicloturista en bicicleta de montaña pa pro-

mocionar la comarca na xornada del domingu, ente otros. La lluvia nun acompañó nin el vienes nin gran parte del sábadu, pero'l bon día que fixo'l domingu compensó “y Nava vivió un gran ambiente”.

Precisamente'l domingu foi'l día más esperáu por tolos sidreros, darréu que, a les 13 hores, entamaba na plaza Manuel Uría la preba de sidre, nel que participaron 13 llugares: **Foncueva, Zapatero, El Piloñu, Estrada, Viuda de Angelón, L'Argayón, Pomar, Cortina, Viuda de Corsino, Trabanco, Orizón, Roza y Alonso**. Ensin dulda, la meyor manera de preparase pa la xinta, onde esperaben los platos saborgosos de cualisquier de los diez restaurantes navetos de les xornaes, establecimientos que tuvieron fasta arriba nesta xornada. Cabritu con guarnición a la sidre; pimientos rellenos de carne a la sidre; delicies de güe con xamón, llámines de foie y compota de mazana; o bacalláu con pisto a la sidre foron dalgunes de les delicies que se pudieron disfrutar estos tres díis.

“La sidre va mui bien con tou y pue utilizase pa sal-sies, acompañamientos, reducciones... Yá seya la natural, la brut o la de xelu”, asegura Moro, que desea “agradecer dende la revista LA SIDRA a tolos colaboradores y participantes de los eventos, amás de la so presencia a tolos que nos visitaron”. L'añu qu'entra más y meyores platos con sidre esperemos en Nava.



Pablo Fernández Rodríguez
Propietariu de El Titi

¿Cómo han ido las Jornadas Gastronómicas de Platos a la Sidra?

Bastante bien. Ha habido más gente que el año pasado, con cerca de un 25 por ciento más de clientes. Nosotros, además, tuvimos mucha más actividad puesto que también dimos menús de la Semana de Floración del Manzano que organiza la Comarca de la Sidra.

¿Cuántos años lleva su establecimiento participando en las jornadas?

Llevamos siete colaborando con las jornadas de platos a la sidra. Los primeros años fueron un 'boom', aunque en los dos últimos las visitas flojearon. Afortunadamente, este año la tendencia ha cambiado.

¿Qué menú ofrecía Casa Titi?

Un aperitivo de bienvenida; ensalada de xarda en escabeche de sidra o 'fabes con almejes' a la sidra; lomo de merluza en salsa de sidra sobre cama de chipirones y manzana o corderu guisáu con patatines y pimientos; y crema de arroz con leche y manzana caramelizada o tarta de manzana y dulce de toffe.

¿Piensa seguir colaborando con las jornadas?

Claro. Desde el restaurante El Titi siempre participamos en todo tipo de jornadas porque es una forma de dar a conocer el pueblo y la sidra.



Eduardo Alonso Cienfuegos y Germán García Madera
Uviéu
Cientes de Casa Angelón

Hemos venido a Nava exclusivamente por las jornadas. Llegamos un poco tarde, pero hemos podido dar una vuelta por la villa, que hacía mucho que no la visitábamos. Venimos porque nos llamó la atención la publicación del periódico y visitamos un poco el certamen de quesos y la feria de stocks, que estaba bastante interesante, con la única pega de la lluvia, que deslució un poco la jornada. Luego estuvimos un poco por todas las sidrerías y nos decidimos por el menú de Casa Angelón porque era el que más nos gustaba. Es la primera vez que venimos a las jornadas y en esta sidrería está todo muy rico y el trato ha sido excelente. Es una buena excusa para pasar el día y probar algo nuevo. Es posible que, al estar tan cerca, volvamos mañana con las novias a probar nuevos platos.

Carmen Ordóñez Vigil
Propietaria de Casa Angelón

¿Qué valoración hace de las jornadas?

Este año han estado muy bien, bastante mejor que en anteriores ediciones. Ha habido muchas actividades en la villa y se ha vivido muy buen ambiente. El domingo ha sido el día de mayor actividad.

¿Qué menú han ofrecido?

Pimientos rellenos de bacalao a la sidra o ensalada Angelón; lenguado relleno a la sidra con fritos de manzana; cachopo de ternera con guarnición de manzana y cebolla confitada o paletilla de cordero a la sidra; y helado de turrón con sirope de manzana o tarta de sidra.

¿Son platos especiales para las jornadas o son habituales en su carta?

Los confeccionamos especialmente para las jornadas.

¿Cuántos años lleva participando en esta actividad?

Desde que abrimos, hace 10 años, hemos estado en todas las que se han celebrado y pensamos continuar colaborando.

¿Qué valor tienen estas jornadas de platos a la sidra?

Son importantes porque sacan a la gente de casa y se anima a consumir sidra. Además muestra a las personas que se pueden hacer muchos platos con sidra, no sólo los clásicos. Es un ingrediente que casa tanto con lo dulce como con lo salado.



Yolanda Devesa
Propietaria de La Plaza

¿Qué tal fueron las jornadas?

Bien, la verdad es que no han estado mal. Hubo bastante gente, sobre todo el sábado y el domingo, día que tuve que colocar muchas mesas en la terraza aprovechando que hacía un día excelente. La pena fue la lluvia de los dos primeros días que deslucieron las actividades programadas por los organizadores de estas jornadas.

¿Era su primer año en este evento gastronómico?

Sí, porque nosotros todavía no cumplimos el año abiertos. Es posible que repitamos otros años.

¿Qué menú plantearon para su debú en las jornadas?

Paté de manzana; tortos plaza; albóndigas de merluza a la sidra o lenguado relleno a la sidra con manzana; carrillera ibérica en salsa a la sidra o cabritu al baño de sidra; y postre de la casa.

No podían faltar en ese menú los tortos plaza.

Sí, son unos tortos que han triunfado mucho desde que abrimos las puertas y llevan cabracho, cebolla y manzana confitada. El paté de manzana lo tenemos también siempre en la carta, mientras que las albóndigas solemos introducirlas de vez en cuando en el menú. El resto de platos son creaciones exclusivas para las jornadas.

¿Es importante celebrar estas actividades alrededor de la sidra?

Sí, son actividades que sirven para promocionar la sidra y que nos animan a seguir innovando con platos elaborados con este ingrediente. Además, he notado que sirven para unir un poco más a los hosteleros y vender Nava al exterior.



David Alonso Marcos, Inma Iglesias Candal y Marcos López Plaza
Xixón, A Coruña y Cartagena
Clientes del Plaza

Nos enteramos por Internet de la existencia de estas jornadas y no dudamos en acercarnos a Nava a aprovechar el día. Yo (Inma) llevé dos semanas en Uviéu, aunque ya había vivido un año con anterioridad, mientras que Marcos lleva tres meses en Asturias. La gastronomía con sidra nos ha parecido diferente, puesto que estamos acostumbrados a cocinar con otros productos como el vino. Venimos a la sidrería Plaza porque estábamos evitando el bacalao y nos gustó el menú que ofrecía. La verdad es que nos están sorprendiendo mucho los platos a la sidra y todo lo que estamos probando está muy bueno. La pena ha sido la lluvia, que ha dejado a mucha gente en sus casas. Esta iniciativa está muy bien para fomentar el turismo en zonas que igual no son tan conocidas para el público general y promocionar la sidra como producto típico de Asturias.



Jorge Pérez Suárez y María Ahumedo Mora
Nava y Colombia
Clientes de El Titi

Ella es la primera vez que viene a estas jornadas, pero yo soy asiduo. Creo que es algo que está muy bien y los platos cocinados con sidra están muy buenos. Personalmente, a mi me encantan. La sidra, aunque no soy un gran bebedor de esta bebida, les da un sabor muy rico. En esta ocasión optamos por comer 'fabes con almejes' a la sidra y merluza a la sidra, en mi caso, y ella corderu. Somos vecinos de aquí, de toda la vida, y el Titi nos encanta. Posiblemente volvamos durante las jornadas porque dentro del menú hay dos alternativas y me gustaría probar todos los platos. El cocinero del Titi es un buen cocinero y la gente es especial. Estas jornadas están muy bien para promocionar la sidra y la única pega que encontramos es el tiempo, que no está acompañando.

Primer franquicia de Mater Asturias en Madrid



Madrid Hortaleza, es el nuevo establecimiento en franquicia que se inaugurará el próximo mes de mayo en la capital del estado. Con este son ya siete los establecimientos que operan con esta marca.

La apertura de este restaurante supone un hito muy importante para Mater Asturias. “Desde que en el año 2005 abrimos la primera unidad piloto y testamos el concepto de negocio, en el entorno de la Plaza Mayor de Salamanca, siempre hemos querido estar presentes en la capital, y lo hemos hecho ahora en una ubicación excepcional”, comenta Víctor Escalada, Gerente de Mater Asturias.

El nuevo local de aproximadamente 180 m2, en una sola planta, se encuentra situado en la Avenida Barranquilla nº 17 en la madrileña zona de Hortaleza. En Mater Asturias, como local especializado en sidra, la sidra y su escanciado forman el elemento más llamativo del espacio, el cliente debe recibir la impresión de estar inmerso y participar de un mundo de sidra, los robots escanciadores en forma de “Cuélebres” son el elemento básico que define la imagen del establecimiento; la sidra fluye desde los “Cuélebres” diseminados por toda la sidrería. Un sistema de escanciado totalmente novedoso, que consiste en una tarjeta electrónica con un código de barras que, al pasarla por un lector, acciona unos automatismos en los robots escanciadores para que escancien un culín de sidra.

En la zona de barra se disfrutará del tapeo por la

gastronomía asturiana maridando con sidra, a través de los ya famosos “Cuélebres” accionados con su tarjeta escanciadora. En el amplio comedor, se podrán degustar los platos típicos de las excelencias gastronómicas de Asturias. La sidra es escanciada por innovadores sistemas incorporados en cada mesa, accionando un botón. Para llevar el control de los culinos (unidad de medida de un vaso de sidra), un dial luminoso nos va indicando el número de culines que se van tomando.

MATER ASTURIAS MADRID HORTALEZA, por las características del local y la utilización de la sidra como elemento central, es un stand permanente y representativo de la bebida asturiana en la capital del estado. MATER ASTURIAS se ha posicionado como uno de los mejores ejemplos de la cocina asturiana alcanzado gracias al excelente equipo de profesionales, y unos altos estándares de calidad tanto en producto como en servicio. La cadena evoluciona adaptándose a los cambios y necesidades del mercado, ofreciendo un concepto gastronómico basado en la autenticidad de los productos asturianos y la innovación, pues Asturias es sinónimo de excelencia en la calidad de sus productos. Esta nueva apertura forma parte de la estrategia de actuación fijada en su plan de expansión a nivel estatal.

En la actualidad, MATER ASTURIAS cuenta con 6 unidades operativas, en Logroño, Salamanca, Santillana del Mar, Uviéu, 2 y Xixón, a la que se une esta nueva apertura.

Les Xornaes del Mariscu y la Sidre llevaron a miles de visitantes a Candás

Nos cuatro díis que duró l'eventu consumiéronse 4.000 kilos de mariscu na esplanada del puertu de la villa y cerca d'un millar de caxes de sidre de Peñón



El mariscu y la sidre volvieron a xunise en Candás nel mes d'abril pa esfrute de tolos vecinos del conceyu de Carreño y visitantes. Les IV Xornaes del Mariscu y la Sidre celébráronse los díis 22, 23, 24 y 25 nuna carpa na esplanada del puertu de la villa marinera cola novedá de la presencia de muergos nel menú d'esta festividá gastronómica que cuenta con miles de visitantes, ente los que destaquen una gran cantidá de turistas lleoneses y castellanos al coincidir l'eventu col Díi de Castiella-Lleón, festividá na comunidá autónoma vecina. En total, se consumieron más de 4.000 kilos de mariscu y un millar de caxes de sidre de Peñón nos cuatros díis de duración del festival. Unes cifres que confirmen l'ésitu d'estes xornaes organizaes por nueve establecimientos hosteleros de Candás: **El Varadero, El Muelle, Doménico, La Fonte, El Llagarón, Portalón de Santolaya, El Pescador, El Paseín y El Puerto.**

Los visitantes que s'averaron a la esplanada del puertu Candás alcontraron una carpa amplia na que poder esfrutar del ampliu menú de mariscu qu'ufría la organización, amás d'una serie de meses nel este-

rior de la mesma onde aprofitar el sol qu'acompañó les cuatro xornaes del festival. Tres pasar per caxa a solicitar los alimentos y bébores deseyaes, namái había que dir a buscar a la barra'l pedíu, onde representantes de los hosteleros trabayaben por turnos. Tres d'ella, l'equipu de cocina, contratáu n'esclusiva pal eventu.

Ente los productos que se podíen escoyer y nel que destacaben, per primer añu, los muergos, taben tamién les llámpares, centollos, andariques, percebes, muxones, gambes, pulpu, empanaes y rabes, amás de postres variaos. Comu alternativa pa grupos grandes, taba una paxa de mariscu especial con sidre por 60 euros. Pa beber, lo más solicitao yera la sidre de Peñón, anque la organización tamién ufriía comu alternativa agua, refrescos y vinu Albariño.

El sábadu y domingu foron los díis de más actividá, anque'l viernes tamién se dexó cayer muncha xente de Lleón y de Castiella. "Ca xornada de fin de selmana podemos sacar más de 250 centollos", comentaron los cocineros Félix Castellano y Juan Pérez, que recomienden la sidre p'acompañar col mariscu.

“Ente culín y culín lo que meyor entra ye un bon mariscu. Onde tea la sidre, que se quiten otre bebies”, señalen.

Otra novedá d'esti eventu foi la preparación, na xornada cabera, d'una paella xigante pa mil raciones que s'encargó de cocinar Pepe Caballé. Esta iniciativa gustó muncho a les presones que s'averararon a la carpa de la esplanada del puertu de Candás el domingu a prebar estos productos de la mar y les

raciones foron mui demandaes.

L'ambiente los cuatros díis de les xornaes foi espectacular y l'animación cola música y baille del país ayudó a ello. Tamién l'amabilidad de les persones que trabayaron en barra y cocina; siendo namás de llamentar qu'Ana García Fernández, de l'Asociación d'Hosteleros de Carreño nun tuvo forma d'atender al periodista de LA SIDRA desplazáu a Candás, pa poder damos más detalles del eventu.



Fernando y María Martín de Lara, y Rubén Carracedo Granbsart

Lleón y Salamanca

Las jornadas están muy bien. Conocemos mucho Asturias y, aprovechando la festividad, decidimos acercarnos hasta aquí a pasar estos días. Nos encanta todo lo que tiene que ver con la sidra y la cultura asturiana y, una vez en Xixón, nos enteramos de que eran las Jornadas del Marisco y de la Sidra en Candás y no dudamos en acercarnos. Comimos un poco de todo y, para beber, sidra.

Aunque el Albariño también acompaña bien con el marisco, en Asturias no podíamos dejar pasar la ocasión de disfrutar de una buena botella de sidra.



José Luis Iglesias Morán y amigos

Lleón

La festividad de Castilla nos nos gusta y venimos siempre a pasar el día festivo a Asturias.

Candás nos gusta mucho y también la sidra y el marisco, por eso aprovechamos para venir a estas jornadas. Algunos venimos desde la primera edición y otros han ido incorporándose debido a las referencias que les dimos. Todo lo que hemos probado está muy bueno y la sidra acompaña muy bien al marisco.

Nunca puede faltar la sidra en nuestras visitas a Asturias. De la lista de productos que ofrecen en el festival no nos ha quedado nada por pedir.

El Llavianu
Restaurante • Sidrería
Espichas para Grupos - Comidas de Empresa
www.sidreriaellavianu.com
Especialidades: Cobiitu con patatinos de Laviana
Carne roja asturiana
Pescados del Cantábrico
C/ Benito Cortés, 6
33200 GIJÓN Telf: 984 49 21 13

La Sidrería Ferrería
Llaviana 10 • 33011 La Corredoria
984 186 734
CASA DE COMIDAS

Asturbupro

(Distribuidora oficial de GALP en Asturias)

Empresa colaboradora en el IV Festival del Marisco en Candás



La cuarta edición del Festival del Marisco de Candás no habría podido realizarse sin el apoyo de los hosteleros de la ciudad y de diversas instituciones y empresas colaboradoras. Entre ellas se encuentra Asturbupro, compañía suministradora de gas propano y butano que se encuentra muy involucrada con todas las actividades que se realizan en la Mancomunidad del Cabu Peñes y que lleva colaborando con el festival desde su segunda edición.

Asturbupro tiene su sede en la avenida del Ferrocarril donde estuvo situada la oficina donde “desde toda la vida” se distribuía el butano en Candás y se caracteriza por ser la única distribuidora de GALP en Asturias. Así, desde la capital de Carreño reparte gas por todo el municipio, Gozón, Avilés, Xixón y Uviéu, lo que le convierte en una de las empresas de referencia del sector.

Entre los diferentes servicios de Asturbupro se encuentra la instalación y mantenimiento de depósitos de propano, un tipo de gas a granel especialmente apropiado para aquellos establecimientos hosteleros que tengan un elevado consumo. Para poder disfrutarlo es necesario contar con espacio para la instalación del depósito para el gas. Esta opción también es muy recomendable en el caso de vivienda unifamiliares y de edificios comunitarios, como puede ser un colegio o instituto. Asturbupro también se encarga del gas canalizado y de la denominada ‘bombona verde’.

En la actualidad, Asturbupro presenta varias promociones entre las que destaca la campaña especial para la bombona industrial P35. Ésta incluye el alta gratis, la ausencia de fianza por los envases y la garantía del suministro aunque se supere el número de envases contratado, oferta que resulta muy beneficiosa para el sector industrial y hostelero. Mientras, para el sector doméstico y hostelero pequeño, la empresa candasina ofrece butano y propanito. Cabe señalar que Asturbupro cuenta con servicio 24 horas, atención personalizada telefónicamente e importantes descuentos para grandes consumos. El teléfono para información y pedidos es el 985 870 525.

Asturbupro, aparte de colaborar económicamente con el Festival del Marisco, también suministra el gas a la carpa y a las sidrerías participantes. “Estas iniciativas están muy bien porque atraen mucha gente a Candás, algo muy beneficioso para todos, y sirve para promocionar la sidra, que debería ser patrimonio de la humanidad”, asegura Antonio Fernández, propietario de la firma.



Introducción a la preba de sidre ñatural



El pasáu 14 mayu tuvo llugar nel Muséu de la Sidre de Nava la charra “Introducción a la preba de sidre ñatural y presentación de les sidres y derivaos en Nava”. Nel actu cuntóse cola presencia de D. José María Osoro Fernández, Presidente de l'Asociación de Llagareros d'Asturies (ALA), D. Francisco Ordoñez Vigil, llagareru y enólogo, y D. José Antonio Norniella, asesor téunicu de llagares.

L'actu foi abiertu al públicu y nel mesmu despicárense de forma didáctica los conceutos d'una ficha de tastia de sidre, arriendes de presentase la gama actual de productos ellaboraos en Nava, finándose con una tastia de los mesmos.

Sidra de Hielo Valverán



Tras un intenso trabayu de investigación, **Llagares Valverán** ha sacado un nuevo productu inspirado en las exclusivas *ice-ciders* canadienses, sidras elaboradas a partir de manzanas que se recolectan heladas y a las que han aportado la personalidad del paisaje asturiano. Procede de manzanas autóctonas seleccionadas entre las variedades de maduración tardía de la propia pomarada del llagar, y para hacernos un idea, cada botella precisa nada menos que 3 Kg. de manzana..

Este néctar, de color amarillo dorado con reflejos cobrizos, muestra en boca un gran equilibrio entre acidez y dulzor. A su paso meloso y persistente sigue un final ácido que le da el toque justo de frescura.

Este producto único cuenta con una edición limitada de 3.000 botellas, de estilizado formato y capacidad para 37,5 cl. con un PVP aproximado de 14 euros.

Respaldu a la sidre asturiano comu Padrimoniu Cultural

La Xunta Xeneral del “Principado” vien d'aprebar por unanimidá una proposición del PP sofutando la candidatura de la cultura de la sidre asturiano al Padrimoniu Inmaterial de la UNESCO, pa lo que collaboran cola Asociación de Llagareros d'Asturies.



La sidrería El Tayuelu vive sus ya tradicionales encuentros con la sidra

El establecimiento uvieín incorpora en estas jornadas, que se celebran del

6 de mayo al 6 de junio, la gastronomía típica de diez comunidades autónomas.



Los Encuentros con la Sidra de El Talyuelu, un evento ya tradicional dentro de lo que es el calendario sidrero asturiano, han venido este año más renovados que nunca.

Esta cita ineludible con la gastronomía asturiana y la sidra, que vive su decimosegunda edición, ha incorporado platos típicos de otras comunidades autónomas con el objetivo de acercar delicias de estos territorios a los clientes de esta sidrería uvieína al

mismo tiempo que se mantiene la habitual rotación de palos de sidra,

“La gente está encantadísima con esta novedad porque es algo que nunca se había hecho y, además, tiene la oportunidad de probar platos que, en gran parte de los casos, nunca se habían llevado a la boca”, relata Roberto Onís, uno de los propietarios de El Tayuelu e impulsor de estas jornadas.

Así, desde el 6 de mayo y hasta el 6 de junio, las



Argañosa, 9 33013 OVIEDO Tlf. 985 23 18 15
vivirasturias.com/eltayuelu

EL TAYUELU
SIDRERIA-PENSION
PARRILLA



personas que se acerquen a esta sidrería situada en la calle de Argañosa van a poder disfrutar de la gastronomía de diez comunidades autónomas junto a la sidra de diez llagares asturianos, combinación que fue efectuada al azar.

El listado comienza con Galicia (Sidra **Roza**; 7, 8 y 9 de mayo), para continuar con Euskadi (**Cortina**; días 10, 11 y 12), Comunitat Valenciana (**L'Argayón**; 13, 14 y 15), Asturias (**Vallina**; 16, 17 y 18), Andalucía (**Orizón**; 19, 20 y 21), Castilla y León (**Viuda de Corsino**; 22, 23 y 24), Islas Canarias (**Panizales**; 25, 26 y 27), La Rioja (**El Güelu**; 28, 29 y 30), Extremadura (**Estrada**; 31, 1 y 2 de junio) y Catalunya (**Trabanco**; 3, 4 y 5). Así, los clientes de El Tayuelu pueden disfrutar de espetos andaluces, tortilla de bacalao vasca o chopa asturiana a la sidra, por citar algunos de los platos que incorpora esta sidrería a la jornada. Los menús tienen un precio más que interesante: 20 euros, e incluyen un primer plato, un segundo, postre, sidra, café y chupito.

“Profesionalmente es muy satisfactorio sacar adelante estas jornadas porque es un reto elaborar los menús de cada comunidad autónoma. Estamos disfrutando mucho y nuestros clientes están respondiendo favorablemente”, asegura Onís, quien no dudó en darle un giro a las jornadas en su decimosegundo aniversario. “Empezamos los encuentros porque no había nada similar en toda Asturias y queríamos mostrar a nuestra clientela la sidra de diversos llagares asturianos y la gastronomía hecha con sidra”, relata. Así, el pulpo, la chopa, la lubina y el arroz a la sidra se hicieron platos populares de El Tayuelu durante estos encuentros que ahora también se abren a la cocina de otros territorios.

Llevaures asturianos

Una tesis de la bióloga Rosa Pando demuestra que les llevaures autóctonos dan lugar a sidre esplumoso de mayor calidad



La tesis en cuestión, realizada nel Serviciu Rexonal d'Investigación y Desendolcu Agroalimentariu (Serida) pola bióloga Rosa Pando ta encontada na seleición y carauterización de llevaures autóctonos de sidre destinaes a la ellaboración de bébores esplumosos de calidad, y dio comu resultáu que les llevaures presentes nes cepes de la especie autóctona “cerevisiaes” dan llugar a sidre esplumoso de mayor calidad.

La tesis foi dirixía polos doctores Amparo Queros, de la Universidá d'Uviéu y Juan José Mangas, investigador del Serida, y pa ella rializárense estudios ecolóxicos en llagares asturianos qu'utilicen estremaes teunoloxíes.

La metodoloxía de seleición de llevaures foi ellaborada teniendo en cuenta les carauterístiques y los factores teunolóxicos propios de la ellaboración de sidres esplumosos mediante'l métodu “Champanoise”.

La sidre, da pasos nel llargu camín pa ser padrimoniu inmaterial de la humanidá

la nuesa bébora tradicional cumple toles premises p'algamar la reconocencia de la UNESCO



“Entiéndese por ‘padrimoniu cultural inmaterial’ los usos, representaciones, espresiones, conocimientos y téuniques –xunto colos instrumentos, oxetos, artefactos y espacios culturales que-yos son inherentes– que les comunidaes, los grupos y en dalgunos casos los individuos reconozcan como parte integrante del so padrimoniu cultural. Esti padrimoniu cultural inmaterial, que se tresmite de xeneración en xeneración, ye recreáu constantemente poles comunidaes y grupos en función del so entornu, la so interacción cola naturaleza y so historia, infundiéndu-yos un sentimientu d’identidá y continuidá y contribuyendo asina a promover el respetu de la diversidá cultural y la creatividá humana. A los efectos de la presente Convención, va tenese en cuenta únicamente el padrimoniu cultural inmaterial que sía compatible colos instrumentos internacionales de derechos humanos esistentes y colos imperativos de respetu ente comunidaes, grupos y individuos y de desarrollu sostenible”. Esti ye l’artículu 2 de la Convención pa la Salvaguardia del Padrimoniu Cultural Inmaterial de la UNESCO de

París del 17 d’ochobre del 2003 que define esti reconocimientu que pretende la pervivencia de fechos culturales de tol mundu en recesión al igual que se fixo nel so tiempu col padrimoniu material de la humanidá. Un títulu al qu’aspira la sidre asturiana y la so cultura, candidatura na que ta trabayando anguaño l’historiador llavianés Luis Benito García por encargu de l’Asociación de Llagareros d’Asturies tres recibir el sofitu de la Fundación de la Sidre y la Consejería de Mediu Rural y Pesca.

El que la sidre asturiana cumpla toles premises marcaes p’aspirar a ser candidata a esti títulu de la UNESCO fai que les esperances puestes p’algamalu sían les másimes, anque’l camín nun ye cenciellu. El procesu pa la so concesión tien una duración de más d’un añu y entama con una fase na que’l primer pasu ye la preparación de tola documentación y el so unvíu, que tien que llegar enantes del 31 d’agostu del añu nel que se pretenda presentar.

Si la documentación entregada ye la correcha, la se-



cretaría de la UNESCO tien de tramitar la propuesta d'inscripción enantes del 1 de payares, pa depués dar de plazu hasta'l 15 de xineru pa que l'Estáu que presenta la candidatura apurra al organismu información adicional sobro la mesma. El primer esame pa la sidre llegará nel mes de mayu ante l'órganu subsidiariu de la UNESCO, que tendrá como resultaos unos informes que los miembros del Comité y, al mesmu tiempu los Estaos parte, van conocer a través de la secretaría de la UNESCO'l 1 d'agostu.

Tres esti trámite, entama la tercer fase de la carrera hacia esti entítulu, la decisiva, na que'l Comité evalúa les propuestas d'inscripción y adopta les sos decisiones. Sedría'l pasu final que confirmara a la sidre asturiana como padrimoniu inmaterial de la humanidá. El plazu últimu pa la ellaboración del estudiu de Luis Benito García ye'l 31 d'ochobre del 2011, lo que presumiblemente llevaría la presentación de la candidatura de la sidre pal 31 d'agostu de 2012 y la so concesión posible, pa setiembre de 2013.

Ello permitiría a la nuesa bébora tradicional entrar na llista conformada anguaño por 76 elementos culturales, a los qu'hai que sumar 90 obres maestres proclamaes enantes de la convención de 2003, y otros 12 que formen la llista de "salvavarda urxente" pola so situación delicada. Nel Estáu español namái cuatro fechos culturales tienen el títulu de padrimoniu inmaterial de la humanidá: La Patum de Berga; el Misteri d'Elx; los Tribunales de Regantes del Mediterráneo español; el Consejo de Hombres Buenos de la Huerta de Murcia y el Tribunal de las Aguas de la Huerta Valenciana; y el Silbo gomero.

Fiesta de la Sidre n'Alemaña



El 23 de mayu la ciudá alemana de Grevenbroich (Nordrhein-Westfalen) va vivir una xornada especial nel que la sidre y la cultura asturiana van ser protagonistas. L'Agrupación Asturiana de Grevenbroich organiza, un añu más, la Fiesta de la Sidre qu'axunta a un bon númberu d'asturianos emigrantes y d'alemanes alreod de la nuesa bébora nacional.

Les actividaes van entamar a les 14.30 hores con una misa pa depués dar pasu a la sidre, la gastronomía asturiana y al nuesu folclor. Pa les 19 hores ta prevista l'actuación de la orquesta Alto Standing, que va facer baillar a los presentes hasta bien entrada la nueche. Una folixa bien prestosa que tien como oxetivu facer más curtia la distancia ente Asturias y Alemaña.

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

 Parrilla Antonio I Roncal, 1	 La Pumarada Marisquería Juan Alvargonzález, 41	 Casa César Juan Alvargonzález, 24	 Gaiteros TROPICAL Santa Rosalía, 13
 La Esquina Juan Alvargonzález, 30	 Sidrería EL LLABIEGU Ribagorza, 14	 Sidrería EL CARRI Santa Rosalía, 14 Bajo	 Sidrería Divaño Roncal, 8

GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora www.lasidra.info

El Consejo Regulador de la DOP “Sidre d’Asturies” presenta su revista



El pasado jueves 14 de mayo tuvo lugar en el salón de actos de San Xuan de Capistrano la presentación de la revista del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) “Sidre d’Asturies”. Al acto acudieron personalidades del mundo de la sidra, la política y la gastronomía. Reyes Ceñal, gerente del Consejo Regulador empezó la ponencia dando paso al presidente, Víctor Escalada, que a su vez cedió la palabra al conseyeru de Mediu Rural, Aurelio Martín. En su ponencia el conseyeru recalcó el apoyo firme del “Principado” al Consejo Regulador y apostó por iniciativas como la de la revista del Consejo. Anteriormente, el presidente de la DOP, Víctor Escalada dijo que la sidra de Denominación “ha sido una apuesta fundamental del sector” además afirmó “buscamos la excelencia en nuestros productos y elaboramos la mejor sidra de Asturias”. A continuación se hizo entrega a “Guti” de la sidrería La Ballera -Villaviciosa- de una caricatura conmemorativa como agradecimiento por ser el primer esta-

blecimiento en colaborar con la “Sidre d’Asturies” DOP. Se aprovechó el evento para presentar “Cosecha y campaña de elaboración DOP” una exposición fotográfica que acompañará a todos los actos del Consejo. El acto finalizó con una degustación de productos de la tierra, así como de los diferentes tipos de sidras de Denominación de Origen Protegida: Natural, nueva expresión y brut.

Contenidos y distribución de la revista de la DOP Sidre d’Asturies

Esta revista se presenta con una finalidad puramente informativa donde se publican, entre otros aspectos, los datos oficiales de la Denominación de Origen en muchos casos inéditos.

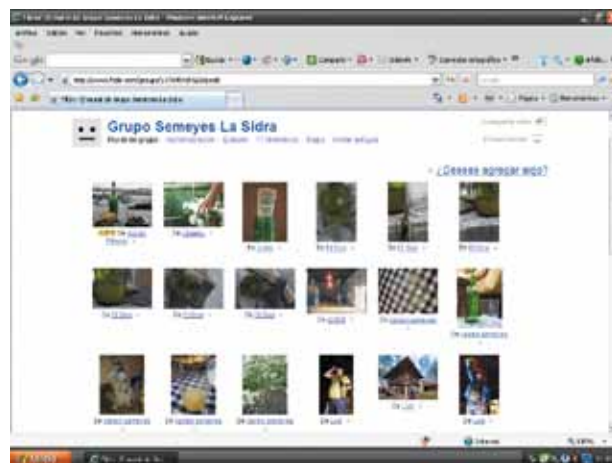
Los contenidos de la revista se estructuran en cuatro grandes apartados: Nuestros Temas, Noticias y Novedades, Gastronomía y una sección denominada Caminando por Asturias.



En sucesivas publicaciones se actualizará el listado de los establecimientos que colaboran con el Consejo Regulador ofreciendo Sidra con Denominación de Origen Asturiana, facilitando su localización.

La revista se distribuirá por instituciones, asociaciones profesionales, medios de comunicación, ayuntamientos, colaboradores, establecimientos de hostelería y turismo principalmente de Asturias y Madrid, centros asturianos, etc. La periodicidad de esta publicación es anual y tiene una tirada de 3.000 ejemplares.

Grupu Semeyes LA SIDRA



Talo comu veniemus anunciando, la revista LA SIDRA ta entamando un **Grupu Semeyes** col oxetu de trabayar dende esti campu artísticu tolo rellacionao cola sidre. Salides organizaes, cursinos, esposiciones... y sobro too compartir esperiencias.

Ello asina, acabamos dar d'alta una páxina pa semeyes en Flickr (onde les semeyes tienen rexistru d'autor).

La xente interesao, pue entrar en www.flickr.com

Dase d'alta (ye de baldre) y llueu entrar en <http://www.flickr.com/groups/1375454@N25/>

Onde pue xubir les sos semeyes.

A los pocos díis d'abrir esta páxina, el grupu yá cuenta con una ventena miembros, y tamos a la muera de convocar un primer aconceyamientu pa dir concretando actividaes y formes de furrulamientu.

Los interesaos puen contactar col grupu dirixéndose a: infolasidra@gmail.com



PARKING PRIVADO

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

www.sidreriayumay.com



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

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

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

Restaurante Sidrería Mayador - Contrueces · Xixón

FRUTOS

LOTE - 38



VASU / VASO:

ARUME / AROMA:

SABORGOR / SABOR:



Sidra de color amarillo manzanilla con tonos verdes muy limpio.

Hace un vaso muy vistoso, con buen espalme, gran aguante y un pegue muy fino y uniforme que tarda en desaparecer.

Olor con mucha intensidad y bastante complejo, mezcla aromas a hierba recién cortada con notas amaderadas a la vez que afloran otros frutales. Sabor con buena intensidad, muy equilibrada con ligero predominio amargo que va a dejarnos un final con buen secante y retrogusto afrutado.

Sidre de collar mariellu mazanilla con tonos verdes mui llimpiu.

Fai un vasu mui vistosu, con bon espalme, gran aguante y un pegue perfinu y uniforme que tarda n'esapaecer.

Golor con muncha intensidá y abondo complexu, mez arumes a herba acabante segar con notes a fuste al empar qu'afloren otros frutales. Saborgu con bona intensidá, mui equilibrada con llixeru predominiu amargu que va dexamos una final con bon secante y retrogustu afrutiáu.

SOLLEIRO

LOTE - 123



VASU / VASO:

ARUME / AROMA:

SABORGOR / SABOR:



Sidra de color ocre claro con destellos dorados.

Presenta un vaso con un espalme correcto, buen aguante y un pegue fino y uniforme.

Olor muy limpio y aromático, con muy buena intensidad y persistencia, bastante complejo, mezcla notas de caramelo con florales y otras afrutadas de manzana en su punto.

Sabor de marcada intensidad muy agradable en boca, demuestra mucho equilibrio y juventud, deja un final ligeramente amargo muy afrutado y con mucha persistencia.

Sidre de collar ocre claru con rellumos doraos.

Presenta un vasu con un espalme correchu, bon aguante y un pegue finu y uniforme.

Golor mui llimpiu y arumáticu, con perbona intensidá y persistencia, abondo complexu, mez notes de carambelu con florales y otre afrutiae de mazana nel so puntu.

Saborgu de marcada intensidá mui prestosu en boca, demuesa muncho equilibriu y xuventú, dexa una final llixeramente amargu mui afrutiáu y con muncha persistencia.

Echaor: Puri

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

Espicha en La Mudrera pa iguar un Cientru Social

El pueblu de La Mudrera foi gallardonáu en 2009 comu “Pueblu Afayaizu de Llangréu”, precisamente pol so nivel de participación vecinal.

La Mudrera, un pueblín llangreanu, al llau de Tiuya, que cuenta con unos 80 vecinos, y que nel 2009 foi gallardonáu comu “Pueblu afayaizu de Llangréu”, pola Casa Conceyu de Llangréu al valorar l'altu nivel de participación vecinal, que los llevó ente otres coses a recuperar les fiestes del pueblu, tornó a dar exemplu de colaboración entamando una espicha, popular comu un podría ser d'otra miente, na qu'arriendes de cèlebrar el mencionáu gallardón, tuvo comu oxetu iguar el so cientru social, qu'entá nun ta techáu.

El llocal en custión foi de la UXT enantes de la guerra y utilizáu comu salón de fiestes y teatru. Cuandu la guerra pasó a ser cuartel de los moros y llueu cárcele. Na posguerra cediéronlu a un particular y l'añu pasáu consiguieron de nueu que fuere un recintu vecinal.

La espicha cèlebróse con sidre y comida casero donao por vecinos y dalgún collaboraor, y aconceyó mucha xente pesia'l bastiáu que cayó, de tala miente qu'a puntu tuvo d'escosase la sidre.

Nel capítulu d'actuaciones, cuntose cola intervención d'Hector Braga, qu'encandiló al públicu, nuna llargaactuación especialmente afayaiza, na qu'invitó a participar al xoven gaiteru lyán con elli.

El prósimu 10 de xunetu cèlebrase la fiesta'l pueblu, con un concursu de sidre casero, na qu'esti añu cuenten cola participación d'unos 15 llagares de la fastera, y que de xuru yá ye un referente pa tolos amantes e la sidre.



AXENDA

IV CONCURSU D'ECHAORES TIERRA ASTUR. El más concurriu y ún de los meyor dotaos económicamente (alrodiu de los 1.500) de los Concurso d'Echaores, puntuable pal campionatu asturianu. **Xunu**

COLLECHA 2009 DENOMINACIÓN D'ORIXE PROTEXÍA "SIDRE D'ASTURIES. Esperadísima comu tolos años, esta presentación de la collecha 2009 de la sidre con D.O . que nesta sétima edición, anuncia ser perbona sdre. **Xunu**.



III CONCURSU DE SIDRE CASERO LA MUDRERA. En La Mudrera -Llanmgréu-concurso perparticipativu y popular. **Xunu**

XV FESTIVAL DE LA SIDRE CASERO DE SARIEGU. Ún de los concursos de sidre casero de mayor tradición y en bona midía referencial d'esta triba d'eventos. **Mayu**

DÍA DE LA SIDRA DE ESCALANTE. Na antigua Asturias de Santillana torna a recuperase la tradición sidrera, y n'Escalante ccelebren la más importante de les sos convocatories sidreres . **Xunetu**

EL LAGAR de Viella
RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERÍA

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

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

Disponemos de instalaciones dotadas de equipos para proyecciones audiovisuales.

Salón con capacidad para 200 personas.

Comedores privados de 20 a 40 personas.

Zona infantil.

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

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

SIDRERA

"DE CULETE EN CULETE". 3ª Edición del Festival Sidrero de Piedras Blancas, -Castrillón- qu'añu ente añu algama mayor rixu. **Mayu**



PREMIU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO Convocarase en Xunu na so segunda edición y tendrá de plazu fasta setiembre. **Xunu**



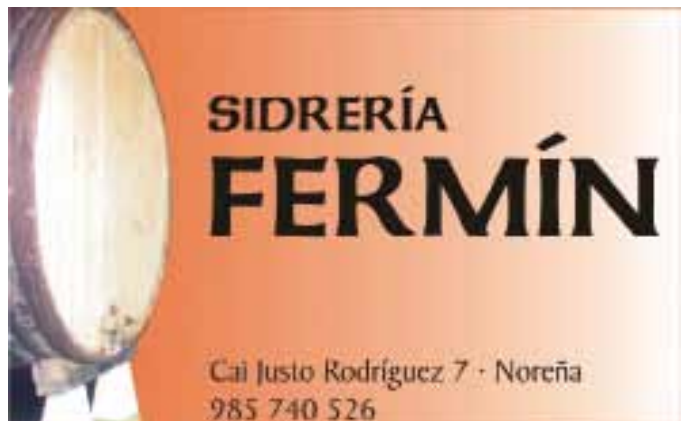
FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA, onde, amás de poder prebar la meyor sidre del momemtnu tendrá llugar la celebración del más antiguu concursu d'echaores de sidre. **Xunetu**



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



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



*Productu
asturianu
del mes*

LA VEGA DE SAN JULIÁN

EMBUTÍOS ASTURIANOS DE PRIMERA CALIDÁ

Ramón y Silvia Corte Sánchez
La Vega, 86 – Santuyano / San Julián (Bimenes)
www.lavegadesanjuan.com



Asturies ye una tierra d'embutíos escelentes, por ello La Vega de San Julián apostó dende los sos ainicios por un productu artesanal de primera calidá, lo que permitió a esta empresa yerbata consolidase nesti mercáu tan competitivu. Güei elabora siete clases de chorizos diferentes y otros embutíos fechos con carne de gochu, vaca y xabaril.

Más de 20 años de experiencia en la elaboración artesanal de embutidos ha permitido a La Vega de San Julián posicionarse en el mercado como una de las marcas referentes entre los consumidores asturianos. Esta empresa ha apostado por la venta directa y por la presencia en tiendas pequeñas de Asturias, lejos de las grandes superficies, con el objetivo de mantener la calidad con la que empezó a trabajar en 1986 de la mano de María Elena Sánchez. Ahora, desde el año 2000 sus hijos, Silvia y Ramón Corte Sánchez, dirigen esta fábrica que cuenta con un gran prestigio entre los restauradores asturianos. "Nosotros hacíamos embutido para casa. Un día de-

cidimos probar a vender nuestros productos y fuimos ganando clientes poco a poco. Costó mucho empezar porque de aquella era todo manual y, paso a paso, fuimos metiendo maquinaria y contratando personal", explica Ramón. La maquinaria que se introdujo fue la básica, puesto que el proceso de elaboración del embutido continúa haciéndose de forma artesanal. "Aquí todo lo hacemos de la manera tradicional. Así, ahumamos con madera de roble, amarramos todo a mano...", añade. Ello hace estos embutidos muy especiales.

Los productos de La Vega de San Julián se comercializan solamente en Asturias, siendo todos ellos "de máxi-



ma calidad, algo necesario en este mercado tan competitivo”, apunta Silvia. Así, en el catálogo de productos de la empresa yerbata encontramos siete clases de chorizos, morcilla, longaniza, embutido de jabalí, criollos y picadillo, además de chorizo y morcilla en lata, tocino y morcilla al vacío, fabes de la Granxa y tocino ibérico.

El que más demanda tiene de todos es el chorizo extra, “que es un chorizo que vale para todo, menos para comer en crudo: para cocidos, para freir, para hacerlo a la sidra, pa bollos...”, explica Silvia. En época de matanza, está fábrica de embutidos también realiza enlatados y envasado de chorizos proporcionados por particulares, y ‘samartinos’ a cazadores y todo tipo de personas. Éstos sólo tienen que traer la carne, puesto que la empresa yerbata se encarga de adobarla, embutirla, curarla y envasarla.

Otra de las características de los productos de La Vega de San Julián es que ninguno contiene gluten, lo que los hace ideales para personas celiacas. Asimismo, entre las siete clases de chorizos con los que trabaja, cuenta con chorizos menos curados que sueltan más grasa, especialmente indicados para cocinar a la sidra.

La bebida tradicional de Asturias, como no podía ser de otra forma, pega muy bien con este tipo de productos. Y es que no hay como picar chorizo en crudo acompañado de un poco de pan entre culín y culín. “La sidra va muy bien con todo: embutidos, carnes, cocidos, mariscos... Pero la mezcla ‘chapeau’ es la del embutido asturiano con la sidra asturiana”, aseguran Silvia y Ramón, quienes animan a todos los lectores de LA SIDRA a pasarse por el concejo de Bimenes a disfrutar de sus paisajes y, de paso, probar cualquiera de los productos de La Vega de San Julián. De lunes a viernes, de 9 a 13 horas y de 14 a 18 horas, y los sábados –excepto los meses de julio y agosto – en horario de mañana, la tienda de la fábrica está abierta al público para la venta directa de estos embutidos artesanales con sabor cien por cien asturiano.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: P. R. G. y La Vega San Julián

SAN JULIÁN, 86
TLF. 985 70 00 81
www.lavegadesanjulian.com

33527 - BIMENES
PRINCIPADO
DE ASTURIAS

EL GÜERTU

SIDRE Y PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Ana Granda Zapico
Plaza d'Abastos - Cai Balbín Busto
Villaviciosa



¿Sabemos lo que comemos? Por supuesto que non. Los más de los alimentos que mercamos nes tiendes o supermercaos son trataos con productos químicos y pesticides pa qu'aguanten más tiempu, medren más aína o tean una meyor apariencia. El saborgu o, simplemente, la salú de nueso queden nun segundu planu. Frente a ello, dende hai tiempu, tan consolidándose los productos ecológicos, naturales al cien por cien, que namái pueden alcontrase en tiendes especializaes comu El Güertu, en Villaviciosa

Los productos ecológicos están, poco a poco, encontrando su sitio en el mercado. Estos alimentos producidos de forma totalmente natural, sin la utilización de compuestos químicos, garantizan salud y un sabor totalmente diferente a los que salen de invernaderos y grandes producciones, donde lo que prima es la cantidad y el buen aspecto de los comestibles. De ello saben bien los maliayos, que desde hace año y medio pueden disfrutar de los productos ecológicos de El Güertu, tienda situada en la plaza d'Abastos de Villaviciosa que se ha especializado en la venta de

este tipo de mercancía. “Al principio costó bastante explicar a la gente los beneficios de estos alimentos, pero ahora son muchos los clientes que adquieren estos productos, muchas veces más por el propio sabor o por el hecho de que son autóctonos que porque sean ecológicos”, explica su propietaria Ana Granda Zapico.

Esa dificultad para que la gente entienda los beneficios de los productos ecológicos se debe a que “muchas personas no se lo creen. Hay que explicarles mu-



cho que llevan unos tratamientos especiales, que son sometidos a análisis y que están elaborados de forma totalmente natural. Piensan que lo de casa ya es bueno de por sí aunque se les eche pesticidas, sulfatos o demás. No nos damos cuenta de lo que comemos”, señala Granda, quien asegura que muchos de sus clientes son de fuera de Asturias. “Los catalanes, por ejemplo, vienen directamente al mostrador ecológico. Nos llevan mucha ventaja en ese sentido”, explica.

El otro problema que también encuentran estos productos es el precio, puesto que son más caros que los convencionales. “En estos tiempos de crisis miramos más el euro y claro, lo ecológico hay que pagarlo y existen alimentos en los que la diferencia es alta, sobre todo en las temporadas en las que hay productos que escasean”, señala. Mientras, la apariencia también echa atrás a muchas personas, puesto que los productos ecológicos, a diferencia de los que vemos en las estanterías de medianas y grandes superficies, no tienen ceras ni productos especiales para darles un aspecto llamativo, “pero en el sabor se nota la diferencia”, asegura la propietaria de esta tienda maliaya.

Los proveedores de El Güertu son agricultores de Villaviciosa y alrededores, zona donde cada vez se apuesta más por este tipo de cultivos. Ello no quita de que la demanda sea mayor que la oferta “sobre todo

ahora, que el tiempo no acompaña mucho”, señala. En la actualidad, los clientes que se acerquen a la Plaza d'Abastos de Villaviciosa van a poder encontrar guisantes, faba de mayo, acelga, verdura, lechuga..., además de otros alimentos como conservas, aceite o yogures. Todos naturales al cien por cien.

Al no ser temporada de manzana, Granda no oferta en estos momentos este fruto, aunque sí sidra ecológica con el nombre de **Nocéu**. “Es una sidra hecha con manzana ecológica, de aquí y natural, sin sulfatar y sin herbicidas”, explica la propietaria de El Güertu, Para ella, la sidra Nocéu es una sidra “más natural, con un sabor más parecido a la que se hace en casa”. Ello es, posiblemente, lo que hace que sus principales compradores sean personas de la zona, ya que “los turistas prefieren llevarse el típico ‘pack’ con el vaso”.

Según las previsiones de Granda, la presencia en los mercados de los productos ecológicos va a ir aumentando en los próximos años. “Ahora no puedo vivir de lo ecológico, por eso también oferto todo tipo de productos convencionales, pero es el mercado del futuro, sin duda”, sentencia. Algo que sería una nueva excelente para nuestra salud.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

EL GÜERTU

Ana Granda Zapico

Plaza de Abastos, C/ Balbín Busto, s/n · Villaviciosa (Asturias)

Tlf. 639 56 34 77 · elguertu@hotmail.com

Frutas
Verduras
Legumbres
Productos
Ecológicos

EL LLAR DE GRAO

RESTAURANTE -PARRILLA

Simón Martínez Pérez
Florez Estrada 52 - Grao
985750591



Los sidreros de Grao y la so rodiada tienen, dende'l pasáu mes de febreru, una opción nueva pa esfrutar de la sidra y de la bona comida al estilu tradicional. Trátase del **Llar de Grao**, un llocal con amplies instalaciones, pente les que se cuenta un comeor aptu pa espiches y celebraciones, a les qu'espera poder amiestar una bona terraza na qu'esfrutar de la sidra pal branu entrante.

El Llar de Grao abrió sus puertas hace escasamente cuatro meses ¿no os dio miedo la famosa crisis?

Bueno, es una aventura, una aventura arriesgada pero que, con la ilusión que tenemos y haciendo las cosas bien, dando bien de comer, va saliendo adelante.

¿Eres nuevo en el mundo de la sidra o tenías experiencia previa?

En realidad sí que tengo experiencia, llevo como 13 años metido en la hostelería, pero este es el primer negocio que abro

Defíneme el Llar de Grao, ¿es una sidrería que sirve comida o un restaurante que da sidra?

Es lo segundo, un restaurante en el que servimos sidra.

En un principio la idea era más una sidrería, pero luego fuimos tirando más hacia restaurante. Poco a poco nos iremos centrando más en la sidra, pero estamos esperando a ver como pasa el verano, como va.

¿Y se puede tomar sidra solo en la barra o también en el comedor?

Se puede tomar sidra en todo el establecimiento, lo único que aquí fuera lo escanciamos nosotros y en el comedor es cosa del cliente echar la sidra. Si quieren les damos los taponinos para que lo echen.

¿Qué sidra tenéis?

Trabanco. Tenemos la sidra normal de Trabanco, también tenemos la de pata negra, aunque la verdad es



que se pide menos. Además, la tenemos a un precio bastante económico a dos euros la botella y a dos setenta la de pata negra.

¿Tenéis Trabanco por algún motivo en especial?

El motivo es la ley de la oferta y la demanda, tú ofreces lo que la gente te pide, y generalmente lo que te piden es sidra de Trabanco. la gente va más a la sidra normal, hay algunas personas que si, que están acostumbrados a la de selección y te la piden, pero menos que la normal.

¿Qué instalaciones tenéis?

Además de esta zona para fumadores, que es la del bar, tenemos un comedor para unas ochenta personas, aunque mucha gente prefiere comer aquí, en la barra. En el comedor también tenemos celebraciones, comuniones, bautizos, podemos hacer espichas... Tenemos intención de colocar una terraza fuera, cuando el tiempo mejore, aunque es una cosa que tengo que tratar aún con el ayuntamiento, pero yo creo que hay bastante demanda en la zona de arriba de Grao; hasta

ahora la gente si quiere ir a una terraza tiene que desplazarse a otras zonas de Grao.

En cuanto a comidas ¿qué ofrecéis?

Trabajamos mucho el menú casero, bastante económico, son 8 € por semana y doce el especial del domingo, con 4 primeros y 4 segundos a elegir. Después intentamos tener una carta sencilla pero completa. Lo que más demanda la gente, sobre todo los viernes y sábados, es la parrilla, tenemos ocho platos de parrilla con mucha aceptación, sobre todo los sábados por la noche y los viernes.

Para terminar, tengo entendido que os presentáis al Festival de Pinchos ¿cual es vuestra propuesta?

Manos de gochu, la mano cocida, se escoge y se guisa, se hace una especie de frito y cuando está cuajado se pasa por harina, huevo, pan rallado... Se le pone por debajo una tosta de pan de escanda y dos salsas, una de afuega'l pitu y otra una especie de salsa española hecha únicamente de carne. Es un plato bastante elaborado con el que Intentamos salirnos un poco de la norma.



Testu y Semeyes: Lluçia Fernández Marqués



El Llar de GRAO

Especialidad:
Bacalao y Carnes a la brasa

Menú del día
Menú especial fin de semana

Florez Estrada, 52 - bajo · Grado (Asturias)
Tlfs. 985 75 05 91 - 626 61 38 13

69.G

RESTAURANTE ERÓTICU

Miguel Alonso Carricajo
Carretera Ciales, 112 (Les Quintanes) – Xixón
Tfnos.- 651 092 008 y 695 570 069



Xixón ye, dende hai años, l'epicentru de les despedíes de solteros y solteres de la metá norte del Estáu y gran parte de culpa d'ello tienla'l restaurán eróticu **69.G**. Esti establecimientu ufre una cena variada y con productos de calidá, acompañada d'un 'show' sosprendente qu'asegura diversión dende'l primer platu fasta'l postre. Perafayaizu pa la celebración de despedíes, cumpleaños o cenes d'empreses nes que poder brindar con sangría de sidre y interactuar coles otres meses nuna folixa continua

La sangría de sidre más picante

Divertido, elegante, seductor y picante. Así se define el 69.G en su página web (www.restauranteerotico69g.com), primer restaurante erótico que abrió sus puertas en Xixón hace ahora seis años y sitio de visita obligada para las personas que se acercan a Asturias a celebrar sus despedidas de solteros o solteras. Unas instalaciones modernas en el edificio del antiguo Ruldy, un menú

con productos de primera calidad, un show divertido con 'striptease' y transformismo, y un ambiente festivo son los atributos de este restaurante al que es difícil no volver cuando se repite la experiencia.

La decoración de temática romana es lo primero que llama la atención al entrar al local por el bar. Éste es el punto de encuentro de las personas que van a vivir la



experiencia '69.G' antes de entrar al restaurante, a la derecha, donde las elegantes mesas, en las que destaca el rojo y el negro, y el escenario son los puntos más llamativos. Aunque generalmente las despedidas de solteros son mayoría, también son habituales la celebración de cumpleaños, cenas de empresas o la presencia de parejas que acuden a este restaurante xixonés a pasar un rato agradable. "La gente suele venir sobre las 22 horas y van, poco a poco, pasando al restaurante para cenar", comenta Miguel Alonso Carriajo, gerente del 69.G. El espectáculo comienza a las 22.30 horas, cuando las mesas preparadas para la celebración, generalmente unas seis, ya están ocupadas. Este 'show' se basa principalmente en espectáculos de 'striptease', masculino y femenino, y transformismo, y destaca por su carácter divertido y picante. Mientras los clientes cenan, sobre el escenario del restaurante van pasando los profesionales del 69.G con diversos números hasta la llegada de los 'cacharros' o los 'chupitos', cuando todos pasan a formar parte de la fiesta hasta cerca de la 1 de la madrugada. Siempre en conjunción con la diversión bien entendida y nunca con el mal gusto.

Si el restaurante erótico 69.G le da importancia al espectáculo, la comida no podía quedarse atrás. El menú tiene un coste de 55 euros, con un primero y un segundo a escoger, y un postre. Éste incluye varias ensaladas y un salteado, bacalao al pisto, lubina al horno en su salsa, chuleta de cordero 69.G y entrecot a la plancha. Mientras, como postre, se puede elegir entre un mousse de plátano al chocolate bajo el nombre de Copa 69.G, sorbete de limón al cava, tarta de turrón con salsa de arándanos y mousse de chocolate al brandy. Todo ello bañado por vino de Rioja, Lambrusco, Caneï o una riquísima sangría de sidra, opción muy escogida por las personas que vienen desde fuera de Asturias.

"La mayoría de las despedidas son de gente de otros

sitios del norte de España, porque los de aquí suelen marchar a celebrar sus despedidas fuera de Asturias, pero tampoco es raro encontrar una mesa con gente asturiana en el restaurante", explica Alonso. La sidra es uno de los mayores reclamos que tiene el país y por eso el plan para estas personas que se acercan a Xixón a celebrar sus despedidas comienzan en el centro de la ciudad alrededor de la bebida tradicional de Asturias. "En el local, por las características del mismo y lo que vendemos, no podemos escanciar y como notamos que mucha gente se interesaba por la sidra, decidimos incorporar la sangría, que está teniendo mucho éxito", añade el gerente, que también sirve de guía a las personas que llaman para efectuar la reserva. "Muchos me preguntan por dónde pueden ir a tomar sidra o a realizar actividades y aquí tratamos de asesorarlos en lo que podamos para que tengan una celebración agradable", relata.

Efectuar una reserva es imprescindible para disfrutar de la cena y el espectáculo del 69.G. "Nosotros abrimos sólo los sábados aunque, reservando con antelación, se puede cenar cualquier día de la semana", comenta Alonso. Después sólo queda disfrutar de la comida y de un espectáculo apto para adultos de todas las edades junto a los amigos y los chicos y chicas de las otras mesas. "De 25 a 45 años es la media habitual en las cenas, aunque hemos tenido a personas de menos edad y alguna de hasta 75 años", comenta el gerente del 69.G., quien asegura que si la cena es superior a 15 personas, el restaurante, como deferencia, invita la cena al novio o novia.

Despedidas, cumpleaños o cenas de empresas. Cualquier excusa es buena para acercarse a Les Quintanes a disfrutar de una noche divertida y picante en un ambiente festivo. ¿No quiere algo distinto?



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

LA ROBESA SIDRERÍA - PARRILLA

José Francisco Gómez Teijeira
Ctra Xral Santolaya de Niembra - Gozón



La Sidrería Parrilla la Robesa abrió sus puertas hace nueve meses, el quince de enero del 2009. Sin miedo a la crisis, porque la buena calidad a precios razonables y un ambiente animado son las mejores armas contra ella y con un profundo respeto al trato tradicional a la sidra: ni escanciadores automáticos, ni tapones, ni siquiera un nomechisques. La línea de duernos que adorna el pasillo ya da ganas de tomar un culín.

¿Cómo fue que te animaste a abrir un negocio en lo más duro de la crisis?

Abrimos a mediados de enero, cuando todo el mundo hablaba de problemas, pero la verdad es que empezamos muy bien. Antes ya había aquí un bar, pero no funcionaba. Reformamos todo esto, sobre todo aquí fuera, en la terraza cubierta, y ahora la verdad es que nos da mucho juego, porque tenemos ahí la parrilla... Estoy contento porque pegamos bien con lo de la carne ibérica, que no había nadie por los alrededores que la trabajen y además tenemos buenos precios

Tenéis parque, merenderos, mucha zona exterior ¿Se nota mucho el verano?

Sí, mucha gente de fuera, se notan los veraneantes. Este año vinieron un poco más escasos de dinero pero... sí, se nota la crisis a la hora de gastar. Miran la factura con lupa. Pero para la sidra al contrario, yo creo que bajó el consumo de vino si subió el de sidra, por cuestión de precios, evidentemente. Yo si tengo que cobrar 18 € o 15 por una botella de albariño o 12 por una de rioja, tomas cuatro botellas de sidra, que aquí son ocho euros, y se nota en las facturas

¿La parrilla es vuestra especialidad?

Sí. Trabajamos carnes ibéricas, embutidos ibéricos y también pescado. La carne la traemos toda de Bejar, Salamanca. Tenemos el menú diario, siempre con pescados o carnes, luego la parrilla que te comentaba y el menú de fin de semana, con pote de berzas o fabada, o carne de caza, vamos variando según la época, pero es siempre cocina de corte tradicional.

¿Qué sidra tenéis?

Sidra tenemos de la **Viuda de Corsino** y **Trabanco Selección**. La de selección se pide bastante, lo cierto es que la gente la aprecia... aparte de que la tenemos a un precio que tampoco es muy alto, no asusta; la tenemos a dos cuarenta la extra y a dos la normal, y hay bastantes clientes que prefieren selección.

¿Cómo os aseguráis de que la sidra esté en las mejores condiciones?

Para empezar la tenemos siempre metida en el enfriador, a la temperatura adecuada. Y sobre todo escanciamos nosotros, aquí no tenemos ni isidrinis ni tapones ni nada, todo a mano. Yo llevo treinta años en esto, estuve



29 años en un restaurante y toda la vida se echó la sidra, hasta que vino la moda toda esta de los isidrinós

¿Te resultó fácil encontrar buenos echadores?

No, la verdad es que hay, no se encuentran buenos escanciadores. Ni gente que quiera ni sepa trabajar.

¿Cómo verías la creación de una escuela profesional de escanciadores de sidra?

Tendría apoyo por toda la hostelería. Es muy importante encontrar gente, enseñarlos... pero también es importante que esa persona tenga luego unas condiciones de trabajo que sean aceptables. Lo que no puedes es tener catorce horas a un chaval de veinte años echando sidra, además de trabajar fines de semana, fiestas y demás. Hay que regularizarlo. Esto hay que ponerlo como todos los trabajos. Ya que tienes que trabajar los fines de semana y festivos, por lo menos trabajar ocho horas y que el descanso semanal sea, como mínimo, de un día y medio, para que la gente quiera seguir en ello, para poder encontrar profesionales para que trabajen en ello porque quieren. Para encontrar profesionales como puede ser un calderero o un tornero o cualquier otra profesión.

Que sea un trabajo normal, con un horario y unas con-

diciones justas. Porque sino, o tiramos de la gente que viene de fuera, que vienen desesperados, o esto se acaba. Ahora mismo el ochenta por ciento de las sidrerías tiran de escanciadores automáticos o de tapón.

¿Y crees que esto influye en el consumo y la cultura de la sidra?

Totalmente. Yo si voy a cenar y me echan la sidra tomo dos o tres botellas, si la tengo que echar yo tomo una, eso está clarísimo.

Hablando de cultura sidrera ¿Aquí se puede cantar?

Si, el primero yo. Además siempre tengo música de Vicente Díaz, asturianadas, a la gente le gusta. Y aquí no molestamos a los vecinos...

Luego ponemos música por la noche los sábados, la gente se queda a tomar unas copas. Es un mixto, puedes estar tomando sidra y bailando, o cenar... Se mezcla todo, juventud, gente mayor, ponemos música bajamos un poco las luces y todo el mundo a bailar...

En invierno además en invierno, desde octubre a mayo celebramos una cena-baile mensual, así vamos sorteando la crisis.



Testu y Semeyes: Lluçia Fernández Marqués

Parrilla - Sidrería

Cochinillo - Cabrito
Cordero a la Estaca
ESPECIALIDAD: Embutidos y Carnes Ibéricas

La Robesa

Santa Eulalia de Nembro, s/n · Carretera de Avilés · Luanco

Tlf. 985 88 19 12

AZPIAZU

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Jesús Marqueta López
Javier Grossi, 2
Uviéu



Si vusté busca'l saborgu del Cantábricu en Uviéu namás tien que pasar pela sidrería-restaurant Azpiazu 'Mar de mares'. Esti establecimientu lleva los meyores mariscos y pescaos de la zona de L.luarca a les sos meses, onde tamién se pue disfrutar de sidre de **Viuda de Palacio** o de **Ramos del Valle** echada de la manera tradicional.

La sidrería Azpiazu 'Mar de mares' es un proyecto conjunto entre su esposa y usted.

Sí, mi esposa y yo nos dedicamos siempre a la hostelería, pero cada uno con un negocio. Eso nos quitaba mucho tiempo a cada uno porque un establecimiento hostelero te obliga a tener que estar siempre en el negocio y decidimos poner una sidrería-restaurant de forma conjunta. Azpiazu 'Mar de mares' abrió sus puertas en abril de 2008 y estamos muy contentos.

¿Por qué escogieron esta zona de Uviéu?

Porque está enfrente de la parcela de El Vasco en la que va a construirse, aunque ya llevamos esperando varios años. Era un local nuevo que acondicionamos y decoramos nosotros con motivos marinos.

¿Tiene mucha relación la decoración con los productos que ofrece esta sidrería-restaurant?

Sí, porque estamos enfocados especialmente a los mariscos y pescados del Cantábricu, que traemos de

L.luarca. En Azpiazu 'Mar de mares' también ofrecemos tapas y cocina tradicional, con platos de éxito como las cebollas rellenas, los chipirones en su tinta, la paella de marisco o el arroz con *bugre*.

En lo que respecta a la sidra, ¿qué palos trabaja Azpiazu 'Mar de mares'?

Viuda de Palacio y Ramos del Valle, la Denominación de Origen Protegida de Sidra Fran. Apostamos por estos dos palos porque son sidras buenas que gustan a nuestros clientes.

¿Escancian en todo el local?

Por supuesto, porque el escanciado es algo que nos parece muy importante y lo cuidamos mucho. En este local se puede beber sidra bien echada tanto en la barra como en el comedor.

¿Qué otros atractivos ofrece este establecimiento?

Una terraza muy agradable, en la que también escanciamos, y que es una maravilla cuando hace buen tiempo porque parece que estás en primera línea de playa gracias a las tonalidades de nuestra decoración.

MARQUETA

JARDINERÍA

Jesús Marqueta Azpiazu
Martínez Cachero, 10
Uviéu



Seriedá, formalidá, bonos precios y llimpieza. Éstes son les cualidaes que, xuníes al bon facer de Jesús Marqueta Azpiazu, xardineru con esperiencia pese a la so mocedá, permitieron a Jardinería Marqueta ganar una gran cartera de clientes en namái cuatro años de vida.

¿Qué trabajos hace Jardinería Marqueta?

Hacemos de todo. Desde mantenimientos, que es el trabajo al que mayoritariamente nos dedicamos todo el año, hasta obras de jardinería, podas, siembras...

¿Cuánto tiempo lleva funcionando su empresa?

Unos 4 años, aunque yo ya tengo una experiencia previa. Estuve trabajando antes en el Conceyu d'Uviéu y en otra empresa, hasta que me decidí a fundar Jardinería Marqueta.

¿Cómo fueron esos primeros pasos?

En primer lugar compré una desbrozadora y un cor-

tacésped, y me empecé buscando un poco la vida haciendo publicidad y creando, poco a poco, una cartera de clientes. Ahora tengo un empleado y unos cuantos mantenimientos más de cuando empecé. También renové la maquinaria el año pasado para ser más efectivo.

¿Cuándo se trabaja más en la jardinería?

En estos meses en los que empieza a hacer buen tiempo, aunque la lluvia que está viniendo está complicando el trabajo. Con precipitaciones la gente no hace encargos porque el jardín queda peor de como estaba, por lo que tengo mucho trabajo atrasado.

¿Es importante el boca a boca en este oficio?

Muchísimo, porque la mayoría de trabajos vienen por ese camino. Alguien ve lo que hicistes, se entera de quién es el responsable y te llama para que dejes su jardín como se encuentra otro. También es importante ser formal, aparecer a la hora, aunque llueva, dejarlo todo recogido y mantener el precio pactado.

SIDRERÍA - RESTAURANTE

AZPIAZU
mar
de
mares

C/ Javier Grossi, 2
33002 OVIEDO (Asturias)
Tlf. 984 083 133
Fax 984 184 706
azpiazumardemares@hotmail.com

JM
Jardinería Marqueta

ESPECIALISTAS EN MANTENIMIENTOS
EMPRESAS - COMUNIDADES - PARTICULARES

Jesús Marqueta Azpiazu · 637 769 730

LA CATA DEL MILÁN SIDRERÍA

Aly Ernesto Moncayo Petit
Emilio Alarcos, 4 - Uviéu



Nagurada esti 1 d'abril, La Cata del Milán yá ye un establecimientu de referencia sidrera n'Uviéu. La presencia d'Aly Moncayo al frente del negociu ye un seguru de profesionalidá, darréu qu'esti venezolanu namoráu de la sidre ye una presona conocía nos círculos sidreros pola so destacada participación nos concursos d'echaores y el so enfotu nel trabayu con esta bébora. Un bon exemplu d'ello ye la rotación de palos qu'istauró nel negociu col oxetivu de presentar a los sos veceros la meyor sidre del momentu. Una bébora de primera que pue tomase xunto con dalgunes de les especialidaes de La Cata del Milán: pexe del Cantábricu, mariscu, arroces y bife arxentín a la piedra.

¿Cuándo se pone al frente de La Cata del Milán?

Abrimos el local el primero de abril del presente año con el objetivo de vender calidad en el producto y mantener una buena sidra. Queremos cuidar mucho la sidra, mantenerla a buena temperatura y funcionar con un equipo de escanciadores de primer nivel. También contamos con una higiene y una limpieza en el local importante para que no esté muy metido el aroma de sidra y haya un ambiente para degustar unos culinos en armonía.

Esta sidrería no cuenta con un palo fijo....

Sí, queremos ir rotando los palos, siempre manteniendo una sidra de calidad sea cual sea el llagar. Próximamente vamos a contar con **Villacubera**, la DOP de Cortina; **Arbesú**; y **Orizón**, para después volver otra vez con Vi-

gón y Trabanco seleccionada, que son las que tenemos ahora en el local. Con estas rotaciones lo que queremos es garantizar que contaremos con un palo fresco, un palo del año, que al probarlo guste y haga tomar más de un culín. La gente sidrera, a la que le gusta la sidra en sí, le agrada cualquier palo siempre que tenga calidad. Los sidreros van a tomar sidra, no una determinada marca.

¿La Cata del Milán le da muchísima importancia al escanciado?

El escanciado es muy importante, por eso escanciamos en todo el local y contamos con un camarero que lleva toda la vida en el mundo de la hostelería y dos camareras que están en formación con nosotros. Les estamos enseñando qué es el arte del escanciado



y cómo se debe escanciar una botella de sidra. No queremos que vengan con vicios de otros sitios para que así puedan asimilar bien cómo tienen que echar la sidra, dónde tiene que romper, la manera de presentar el vaso al cliente, el cuidar que la etiqueta mire hacia el público para que sepa qué está bebiendo... En La Cata del Milán, aparte de tener buenos escanciadores, también formamos escanciadores.

A la hora de comer, ¿cuáles son las especialidades?

Ofrecemos parrilladas de pescados del Cantábrico, arroz con *bugre*, arroz con almejas y *andariques* y bife argentino a la piedra. Es una carne exquisita, muy blanda y con buena textura.

¿Está muy enfocada La Cata del Milán a los productos del mar?

Nuestra pretensión, aparte del bife argentino, es el de especializarnos en parrilladas de pescado y mariscos. Están teniendo mucho éxito porque nuestros clientes ven que es un producto de calidad y fresco. Próximamente, tendremos cetárea con marisco vivo.

pocas que cuentan con bife argentino.

Que yo sepa, en Uviéu sólo hay una sidrería que también trabaje esta carne. Es una especialidad que no lleva hueso; una carne totalmente blanda, de sabor fuerte. La gente que la pruebe va a salir encantada, porque es de primera calidad, no tiene nervio y no cuenta con la grasa de otras carnes.

Otro de los alicientes de la sidrería es su situación, ideal para disfrutar con tranquilidad en su terraza.

Sí, porque contamos con una terraza bastante amplia formada por 16 mesas, en las que también escanciamos, para que la gente pueda disfrutar de ella con el buen tiempo. Se encuentra situada en una plazoleta que es ideal para que los niños pueden jugar tranquilamente, ya que no pasan coches, mientras que los adultos pueden degustar un buen culete de sidra.

La sidrería de la que usted es encargado es de las



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



ASTURIAS

SIDRERÍA-RESTAURANTE

José Bernardo González Fernández
Gascona, 9 - Uviéu



José Bernardo González Fernández lleva 25 años al frente de la sidrería-restaurant Asturias, lo que lu convierte nel más veteranu de los propietarios de Gascona. Nun ye fácil aguantar un cuartu de sieglu al pie del cañón, pero l'apuesta pola calidá d'esti hosteleru uviéin nos permite disfrutar güei d'una **Sidrería Asturias** más moderna que nunca. Con unes instalaciones nueves, unes terraces espectaculares y los meyores productos, comu'l pexe y el mariscu del Cantábricu o una carne tan tienro como la de Xata Roxa asturiana,

El veteranu de Gascona

¿Cuándo nace la sidrería-restaurant Asturias?

En enero hizo 25 años que la sidrería Asturias abrió sus puertas de la mano de dos socios: Manuel Valledor García y yo. Tras el fallecimiento de Manuel quedé yo de socio único hasta que vino otro socio, Joaquín García, que estuvo conmigo hasta su jubilación. Luego se incorporó Francisco Javier Fernández y, en estos momentos, continúo yo con el negocio en solitario.

¿Es la más veterana de Gascona?

Ahora mismo sí, con el permiso de El Ferroviario, que lleva más tiempo abierto, aunque no siempre con los mismos dueños. Que la Asturias sea uno de los establecimientos clásicos de Gascona ayuda para que la afluencia de clientes sea alta, porque todos ya saben cómo trabajamos.

Pese a contar con 25 años de vida, la sidrería parece nueva.

Sí, hace cuatro años que hicimos una reforma importante. Ampliamos la cocina, porque se nos estaba quedando muy pequeña para la cantidad de comida que elaboramos, hicimos la barra más grande e incorporamos alguna mesa más. También cambiamos el suelo, especial para la sidra.

¿Por qué productos se caracteriza la sidrería Asturias?

Nosotros apostamos mucho por ofrecer calidad y pro-



ductos que otros establecimientos no tienen, como jamón de Joselito, pescados frescos y mariscos del Cantábrico –nuestra especialidad–, y buena carne de Xata Roxa asturiana. Ofrecemos cocina casera tradicional, pero tratamos de innovar un poco en nuestras elaboraciones. Eso no quita para que tengamos platos clásicos como la fabada o la merluza a la cazuela.

¿Cuenta con menú del día?

Sí, a un precio de 9,80 euros por la semana, y de 13,80 euros los sábados y domingos. Está compuesto de dos platos de entrada, dos de segundo, postres y el vino. También contamos con una carta amplia en la que incluimos tapas.

¿Destaca algún postre en esa carta?

El postre más rico que tenemos en la casa es la tarta de turrón de chocolate. Trabajamos mucho las tartas en el Asturias, todas caseras, como el resto de postres.

¿Qué tipo de cliente para en el Asturias?

Nuestra clientela es muy variada: políticos, estudiantes, gente mayor... Personas de Uviéu y también, turistas.

El estar en Gascona, una calle de referencia sidrera en Uviéu, ¿ayuda mucho a atraer clientes?

Sí. La gente que viene a Uviéu que pregunta dónde tomar sidra siempre acaba en Gascona. Es una calle muy viva donde se realizan muchas actividades, como la muestra de pintura, la preba de sidre, l'amagüestu o la espicha celta, por citar algunas.

En una sidrería de esta calle no puede faltar la buena sidra. ¿Qué palos ofrece a sus clientes?

Dos naturales, Canal y Cortina; dos de Denominación de Origen Protegida, Villacubera (Cortina) y El Santu (Canal); y la seleccionada de Trabanco. Son las sidras que personalmente más me gustan y tienen una buena aceptación entre nuestros clientes. Nosotros siempre probamos la sidra y, en función de lo que nos ofrezca cada lllagar, la cogemos o no.

¿Se escancia en todo el local?

Sí, siempre de manera tradicional. Ésa es la política del local. El escanciado forma parte de la cultura de la sidra y aquí no utilizamos manzanitas ni ningún tipo de escanciador eléctrico.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



Gascona, 9. Oviedo - Tel. 985 211 752
info@restauranteasturias.es
www.restauranteasturias.es

Nos encontramos en el bulévar de la Sidra, en la calle más popular de Oviedo, donde podemos ofrecerte dos ambientes, uno de ocio y diversión y otro más tranquilo donde poder disfrutar de nuestra Gastronomía. Disfruta de nuestras terrazas, una climatizada y otra al aire libre.



Sidrería Asturias es historia sidrera y hostelera, viva y pujante, de los últimos 25 años

CHEMA

CASA DE COMIDAS

José Luis Bernárdez Artimez
L'Arquera (Puertu) - Uviéu
www.casachema.com



En L'Arquera, casi na llende ente Uviéu y La Ribera, ta la **Casa de Comides Chema**, establecimientu de cocina tradicional asturiana onde non podemos falar d'especialidaes, porque tolos platos que salen de los fogones de Joaquín tienen una calidá escepcional. Fabada, bacalláu, los guisos y les carnes a la piedra d'animales de la zona de Balmonte (Miranda)... Un sitiu de visita obligao pola so cocina y poles sos vistes al ríu Nalón y a la Peña Avis dende la terraza, onde pue esfrutase d'una sidre d'Arbesú, Viuda de Corsino, Peñón o Roza.

Casa Chema es un local con mucha historia.

Según me cuentan los paisanos del pueblo, este establecimiento tiene entre 40 y 50 años de historia. Primero comenzó como un local de baile en el que se empezó a vender bocadillos, tortillas... Lo típico en aquel momento. El negocio fue evolucionando con el tiempo y se orientó hacia la cocina tradicional. Hace cinco años llegamos nosotros y abrimos lo que se denomina ahora Casa Chema.

¿Qué vamos a encontrar ahora en este establecimiento?

Nosotros trabajamos lo que es la cocina tradicional y nos movemos mucho con los productos de temporada. Algo que nos caracteriza es que participamos

siempre en los campeonatos de tapas y pinchos, donde presentamos platos nuevos, diferentes a lo tradicional pero sin salirse de ese tipo de cocina que es lo que nosotros vendemos y queremos representar.

¿Qué especialidades tiene Casa Chema?

Todos los platos que vendemos procuramos que sean ricos y sabrosos para el cliente, no queremos centrarnos en una o varias elaboraciones. A partir de ahí, los productos que más suelen salir de nuestra cocina es la fabada, el bacalao, los guisos y las carnes a la piedra. Toda la carne que traigo es de la zona de Balmonte (Miranda), carne que gusta mucho a la gente y tiene una gran demanda.

¿Trabaja el menú del día?



Nosotros trabajamos es un menú especial, que entre semana se compone de dos primeros y dos segundos: siempre un plato fuerte y otro más liviano, y una carne y un pescado, respectivamente. Los fines de semana tenemos un menú especial con la misma idea que por semana, aunque con tres opciones a escoger. Ahora estamos trabajando corbina, y pronto llegará el momento del chicharro, que lo preparamos en rollo. El precio de estos menús es de 18 euros, por semana, y de 22, los fines de semana.

¿Los postres también son caseros?

Sí, los elabora todos Joaquí, mi mujer y cocinera. Tenemos postres tan ricos como la tarta de chocolate con naranja amarga o la tarta de queso clásica, todas ellas individuales y personalizadas.

¿Su clientela es principalmente de la zona?

Generalmente tenemos mucha clientela de Uviéu, por proximidad. Luego también vienen personas de Xixón; Avilés; Mieres, que está aquí al lado; y la zonas montañosas, como Teberga, Proaza y Quirós. Tenemos una clientela muy diversificada y, claro está, la gente del pueblo que se acerca al bar a tomar una botella sidra.

¿Qué palos de sidra tiene en el local?

Tengo **Arbesú**, **Viuda de Corsino**, **Peñón** -natural y seleccionada- y **Roza**. Tengo esta variedad de palos porque son todas sidras que gustan a la gente y que se adaptan a todo tipo de público. Las de Peñón las tengo para el sidrero de verdad, mientras que para el bebedor esporádico tengo las de Arbesú y Viuda de Corsino porque son muy golosas, entran muy bien y dejan muy buen sabor de boca. Con Roza llevo trabajando menos tiempo, pero también es para gente más sidrera, pues tiene un sabor más ácido.

La terraza -con unas espectaculares vistas- es un buen reclamo para acercarse a L'Arquera

En la época de buen tiempo, aunque no sea en primavera o verano, sí que vendemos mucha sidra para la terraza, a lo que también influye la variedad de palos de sidra que tenemos.



EL MAYU

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Ángel Jaquete Bueno
Ildelfonso Sánchez del Río, 7 - Uviéu



Sidrería-restaurant con 15 años d'esperiencia qu'ufierta bona comida a precios económicos y sidre de llagares de la calidá de Menéndez y Trabanco.

Un menú del día caseru y variáu, bones carnes y pescaos frescos, con suxerencies especiales tolos fines de selmana, son los reclamos principales d'esti establecimientu hosteleru que tamién destaca pola so terraza, especialmente tranquila y asitiada nun sitiu ensin comparanza. A ello hai que sumar un equipu de profesionales especializaos nel cuidáu de la sidre y qu'escancien tanto nel interior de llocal como na terraza.

El Mayu es un establecimiento clásico de la zona de la plaza del Milán.

Vamos a hacer 15 años en setiembre, así que se puede decir que ya llevamos bastante tiempo aquí. De aquella era todo muy diferente a ahora porque en esta zona no había casi nada y todo estaba prácticamente en construcción.

¿Antes tenían experiencia en hostelería?

Sí, anteriormente teníamos una cafetería en la calle del

General Elorza, pero a mi cuñado Víctor, también propietario de El Mayu junto a nuestras esposas, le gustaba el tema de la sidra y nos lanzamos a la aventura.

Con un nombre muy sidrero.

Sí, El Mayu. Estábamos buscando un nombre llamativo y atípico que fuera, sobre todo, asturiano. Como el suegro de mi cuñada tenía en casa mayos antiguos de cuando ellos hacían sidra, decidimos llamarlo así y los trajimos para que formaran parte de la decoración.



El Mayu es un restaurante-sidrería. ¿Qué es lo que ofrecen a la hora de sentarse a la mesa?

Trabajamos mucho el menú del día a la hora de comer y, por la noche, la carta. El menú del día está compuesto por tres primeros y tres segundos, a un precio de 8,90 euros de lunes a viernes. El sábado lo subimos a 12 euros, y el domingo, a 13,50. Los de fin de semana son menús más llamativos y más elaborados.

¿Cómo es la carta?

Es variada y suele llevar sugerencias que añadimos, principalmente, los fines de semana con el objetivo de ofrecer algo más especial al cliente. En la carta incluimos muchas opciones para picar, además de carnes y pescados variados. Trabajamos muy bien los dos productos, aunque quizás nuestros clientes se decanten más por las carnes.

¿Los postres son caseros?

Comida y postres son todos caseros. Entre estos últimos destacan las tartas, el arroz con leche y el flan.

¿Qué palos de sidra tiene en el local?

Tenemos sidra **Menéndez** y su D.O.P, **Val d'Ornón**,

además de **Trabanco**. Llevamos muchos años trabajando con estos llagares, la gente está contenta con la sidra que nos traen y, como el que manda es el cliente, seguimos apostando por ellos.

¿Se cuida la sidra en El Mayu?

Mucho. Escanciamos en todo el local y en la terraza, con profesionales preparados para ello, y además contamos con enfriadores eléctricos especiales para mantener la sidra a la temperatura adecuada.

La terraza está instalada en un sitio inmejorable.

Es una zona ideal porque es un espacio muy abierto, sin coches, donde viene la gente a estar tranquila y en donde los niños pueden jugar sin problema ninguno. La instalamos de abril a octubre y la verdad que es un sitio muy especial en el que poder disfrutar de una botella de sidra escanciada por nuestros camareros.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Restaurante Sidrería
El Mayu

Menú del Día
Tapas - Carta

Ildefonso Sánchez del Río, 7
Tlf. 985 288 662 - OVIEDO



BACALAO CON PULPO

Teresa Cabal Rodríguez.
Sidrería Santa Clara, 8. Uviéu

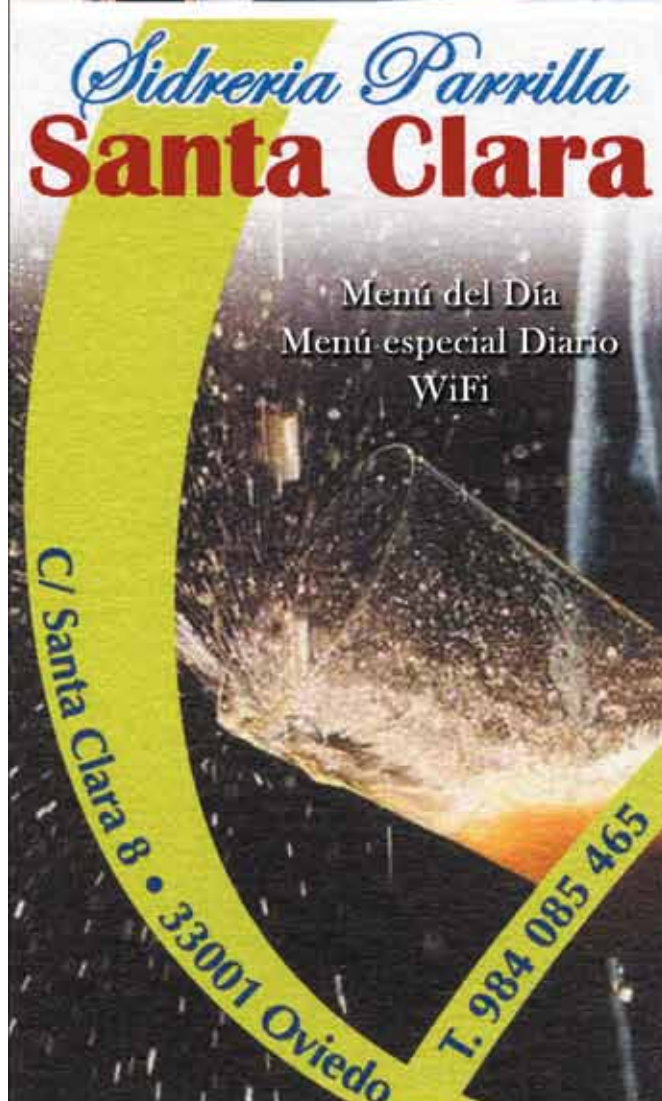


En el corazón de Uviéu, en la zona más
sidrera de la capital, encontramos a la
Sidrería Santa Clara, de costumbres, hábitos,
comidas y maneras tradicionales.

En unos tiempos en los que la cocina de diseño se va imponiendo lenta pero progresivamente y sin pausa, con su desmesurada falta de identidad y snobismo, Asturias resiste estoica con los chigres de toda la vida.

El que suscribe no puede evitar sonreír con complicidad, cuando lee en la carta del chigre que nos ocupa **“PLATOS ELABORADOS A TRAVÉS DE LA COCINA TRADICIONAL ASTURIANA”**. La receta de hoy es rotunda, llena la mirada y el olfato en sus primeras sensaciones, y colma las expectativas más exigentes cuando contemplamos el plato con posterioridad: vacío, prácticamente limpio, porque sería pecado no untar en una salsa tan exquisita.

Otra expresión clave es *“En su jugo”*, en cuanto a su elaboración, como bien recalca Teresa. Cocinado con tres salsas: la propia, que para eso existe una materia prima excepcional, marinera, y pisto. La receta tiene un rebozado que compacta el lomo de bacalao y evita que se desmigüe. Los trozos de pulpo acompañan en armonía al imponente trozo de pescado, creando un bello cuadro gastronómico de tonos mostaza. Como es un guiso muy asturiano, y esto supone *“fartucase”* un poco, conviene acompañar simplemente con una entrada, sin necesidad de primer plato: pastel de cabracho o croquetas de jamón ibérico nos sugiere Teresa ¿Y de postre? Arroz con leche, flan o tocino de cielo.



Alberto Benito Eman

Restaurante Sidrería El Llavianu
Donoso Cortés, nº 6. El Coto, Xixón.



Muy alto y con un porte de echador impecable. Alberto lleva la sidra en la sangre. Pasión y aptitud a partes iguales, han hecho de Alberto uno de los reclamos de la sidrería El Llavianu, sita en El Coto, Xixón. Impresiona ver su flexibilidad al echar un culín y su estilo elegante. Atentos al juego de muñeca. Y es que algunos tienen dotes naturales para esto del escanciado, todo un arte. Para los amantes de las cifras ahí quedan dos datos: 1.98 de altura y 2.02 de embergaltura (de brazo a brazo en cruz)

¿Cuánto hace qué escancias sidra?

Desde los 16 años. Actualmente tengo 23.

¿Me puedes hacer un recorrido de todos los chigres en los que has estado?

Claro que sí. Empecé en El Mayuelo, Dindurra, La Galana, El Puente Romano que sería el anterior al actual, El Llavianu.

¿Sólo chigres?

Únicamente sidrerías.

¿Has tenido algún mentor en todos estos años?

Sí. José San Martino, antiguo propietario de El Mayuelo

me enseñó a tastiar -catar- y a echar la sidra correctamente. Puedo decir sin temor que todo lo que aprendí sobre sidra se lo debo a él.

¿Has acudido a concursos de echadores?

No se han dado las circunstancias favorables. Tengo pensado empezar este año a competir.

Imagina que soy neófito en esto de la sidra y quiero aprender rápido, mediante un proceso intensivo ¿Cuántos meses requiere de aprendizaje y cuantas horas al día?

Te puede poner mi ejemplo. Estuve durante dos meses seguidos practicando todos los días entre 3 y cuatro



horas.

Sólo has trabajado en sidrerías, aprendizaje exhaustivo ...¿A ti te gusta mucho la sidra verdad?

Lo cierto es que me apasiona.

¿Influye tu altura para escanciar mejor?

Para echar la sidra bien no influye la altura, sino la destreza adquirida a lo largo de los años de práctica. La muñeca y el meñique son los que hacen de timón para dar más o menos impulso a la fuerza del culín. La altura no repercute, lo importante es la técnica.

¿Los vecerus te piden consejo a la hora de pedir tal o cual palo?

En ocasiones sí. Te piden ayuda para pedir una marca o palo determinados, así como consejos de batido, reposo, escanciado, etc.

¿Qué marcas de sidra servís en El Llavianu?

Buznego y su DOP, **Zapica**. Y además tenemos **Castañón** y su DOP correspondiente, que es **Valdeboides**.

¿Funcionan bien las marcas del Consejo Regulador?

Todavía recuerdo cuando casi nadie las pedía. A día de hoy todo es distinto, los veceros las piden explícitamente. Las marcas de DOP disfrutan de buena salud ahora mismo.

Ahora una pregunta de nota ¿Echáis la sidra en el co-

medor?

Espero que nos subas la nota porque la respuesta es sí (risas). Echamos sidra en el comedor, mesas y barra, no obstante, hay un porcentaje de público que prefiere servirse el mismo, por eso tenemos tapones en T y escanciadores eléctricos.

Tenéis varias especialidades culinarias. ¿Existe alguna que me quieras destacar como maridaje para alguno de vuestros palos de sidra?

Te voy a señalar dos: el pulpo amariscado y el cabritu de Llavianu con patatinos.

¿Pescado o carne para acompañar una botellina?

Indistintamente, te puede pedir uno u otro un buen culín. No creo que la sidra sea el acompañamiento idóneo de uno estos platos específicamente. Lo es de los dos.

Ahora te voy a hacer una pregunta la cual estarás harto de oír...¿Tú has jugado a Baloncesto verdad?

Aciertas. La Serena, Menéndez-Pidal.

Esto es todo, a no ser que quieras acabar tú la entrevista con alguna sugerencia...

Quería aprovechar para pedir más cultura de sidra, de este modo todos saldremos ganando, profesionales y consumidores.



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

TWIST VEGETAL

UN RESTAURANTE VEXETARIANU EN XIXÓN

Julio César Torres y Damaris Vega González
San Bernardo, 18 - Xixón



Twist Vegetal ye la única ufierta vexetariana esistente n' Asturias anguañu. Esti restaurán xixonés ufre de martes a domingu -en branu abre tolos díis- menús diarios fechos con productos naturales y frescos que sosprenden paladares y que puen acompangase con una estupenda sidra de Gelo

Xixón vuelve a contar con un restaurante vegetariano. Después de la existencia en la ciudad de varios establecimientos que cerraron finalmente sus puertas, Twist Vegetal llegó para quedarse hace ahora un año. Este proyecto de Julio César Torres y su socia Damaris Vega González, aprovechando la infraestructura del Twist Café, ya se encuentra totalmente asentado, con una clientela fija, y busca llevar sus excelentes menús elaborados con productos naturales al cien por cien a todos los ciudadanos de Asturias, donde no existe ningún establecimiento de este tipo.

El Twist Vegetal se encuentra en la planta de abajo del Twist Café, un espacio que estaba desocupado y que

fue adaptado como restaurante con una bonita decoración que incluye dos pianos y una barra repleta de botellas con las que acompañar los productos que se elaboran en la cocina de Julio César Torres, brasileño que tras 20 años en Madrid decidió cambiar de aires y empezar este proyecto en Xixón en colaboración con su socia. "Elegimos hacer un vegetariano porque no había prácticamente ninguno en toda la ciudad. Tan solo estaba el Ocle, que cerró al mismo tiempo que abríamos el Twist Vegetal. Ahora somos el único restaurante vegetariano que hay en Asturias", explica Torres.

El producto estrella de este tipo de restaurantes es la soja, con la que se puede elaborar cualquier tipo de pro-



ductos. “La soja es como el trigo y se puede hacer con ella desde aceite hasta productos que parecen carne, como croquetas, albóndigas o hamburguesas”, señala el cocinero. Así, Torres también hace referencia al seitan, “un preparado de trigo, algas, jengibre y ajo que una persona que no tenga idea de lo que es piensa que está comiendo ternera”.

Twist Vegetal, con el paso del tiempo, consiguió hacerse con una clientela fija que, incluso, acude a comer al restaurante todos los días. Gente de todo tipo y condición, desde vegetarianos militantes a personas a las que, simplemente, les gusta este tipo de comida. Tampoco hay diferencias en la edad de los clientes, con la única curiosidad de que un elevado porcentaje de los asiduos al negocio de Torres y Vega son extranjeros. Esto es debido a la diferente cultura alimenticia existente en Europa, donde proliferan más este tipo de restaurantes.

La frescura de los productos en Twist Vegetal está garantizada porque el propio Torres acude todas las mañanas al mercado a comprar los alimentos que se van a cocinar ese día. Y es que en el Twist Vegetal no hay carta, tan sólo un menú diario que varía todos los días y que está compuesto por cuatro primeros y segundos, y postre a elegir. Su precio es de 10 euros de martes a vier-

nes, y de 15 euros los sábados y domingos, además de las noches, en las que sólo se trabaja por encargo. Este menú incluye un vino de La Rioja elaborado en exclusiva para el restaurante y delicias como ensalada valenciana, rollitos de primavera, pimientos rellenos, espagueti al cabrales, arroz salvaje con champiñones o revuelto de puerros con avena, entre otros. Un producto tan natural como la sidra no podía faltar en un restaurante de este tipo, tanto para elaborar platos como para acompañar los productos que salen de la cocina de Torres. “Utilizo mucho la sidra para cocinar. Hago champiñones con sidra, alguna elaboración con cebolla y pescados, como puede ser la merluza a la sidra”, relata. También existe la opción de beber sidra de **Gelo** en el comedor escanciada por algunos de los camareros del local. Una buena excusa para tomar unos culinos y probar este tipo de comida “que seguro va a sorprender al que acuda por primera vez”, asegura el cocinero brasileño.

 Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



LA CANDAMINA

PRODUCTOS ESPECIALES PARA PALADARES EXIGENTES

Angeles Arranz Rodriguez
El Bolado s/n - Grao
Tfno.- 985751346



En su preocupación por ampliar su oferta, este año nos ofrece tres tipos de sidra: la normal, la ecológica y la de última generación. Además, en la Candamina podemos encontrar muchos más productos vinculados a la sidra: mermelada de sidra, bombones y vinagre de sidra... y también una gran variedad de productos para acompañarla; Angeles destaca la buena combinación que hace, por ejemplo, la sidra con su amplio surtido de quesos asturianos.

El esfuerzo de Angeles siempre está encaminado a estar en la vanguardia alimenticia, para lo que acude a ferias de alimentación, como la reciente Feria del Gourmet, con el único propósito de traer de ellas productos novedosos que en la villa de Grao son, de otra manera, imposibles de conseguir, satisfaciendo así las demandas culinarias de los más exigentes de

los moscones. Así se explica que podamos encontrar, por ejemplo, mermeladas de todos los sabores imaginables, incluyendo la de sidra y la de cebolla, condimentos para todos los gustos y la más variada selección de quesos asturianos a un paso de tarros de miel con oro y chocolate blanco; o sal marina negra a la menta junto a fabes de todas las variedades y bombones de todos los tipos.



El recorrido por la tienda nos hace parar en la sección de jamones (su aroma se impone incluso al de los chocolates), destacando los ibéricos de bellota como los más preciados, seguidos de los de recebo y de piezas no menos nobles, como los jamones de bodega. De estos últimos nos informa Angeles, hay que destacar uno especialmente estimado por sus clientes, y que nos invita a probar, "Sus propiedades organolépticas las aportan su punto de sal y su curación, que lo hacen saber a JAMON" con mayúsculas.

En cuanto a otros embutidos, destacamos entre los chorizos los de la casa "La Candamina", hechos con un especial pimentón de esencia, al que añaden su toque de adobo personal, consiguiendo un resultado totalmente "de la casa".

Tienen tres tipos de chorizos: extra (con el "defecto" de no tener grasa añadida) el de primera (que pasaría por un extra, dada su alta calidad) y el extra picalte. Igualmente nos recomienda probar sus morcillas caseras.

Si buscas un buen queso, además de los manchegos tiernos, curados y semicurados, tienes para escoger entre muchos de los de nuestra tierra: gamonéu,

cabrales, ovín, varé, afuega'l pitu... y junto con el queso, podemos probar un poco de sus dulces, todos ellos sin conservantes ni colorantes, de membrillo y de manzana, disponibles también sin azucar.

Especialmente orgullosa está de su bodega, donde conviven vinos clásicos, como Protos, Manuel Quintana o Dinastía Vivanco, con bodegas nuevas, como Nuntia Vini o Paco & Lola. Lo mismo encontramos en esta sección vinos tintos que blancos, albariños, vinos de Rueda, de Toro, de hielo... y por supuesto, la sidra, que traen del llagar **El Güelu**.

Para acabar, Angeles quiere aprovechar para agradecer, a través de la Revista La Sidra, la confianza y lealtad que, incluso en estas épocas de crisis, están demostrando sus clientes, así como las personas que acuden a La Candamina para demandar productos especiales y diferentes que no pueden encontrar en un supermercado o en una tienda normal.



Testu y Semeyes: Lucía Fernández Marqués



Preparados cárnicos  artesanales de Asturias

La Candamina

"Siempre a la Vanguardia en Alimentación"

TLF. 985 75 13 46

Tienda: C/ El Bolado, s/n - Grado

Fábrica de embutidos: Cuero, s/n - Candamo



CONFITERÍA CARLY

LA TARTA CARBAYU, UNA CREACIÓN CON SIDRA

Carlos San Miguel González
 Gaspar García Llaviana
 Tiuya (Llangréu)



La Confitería Carly ye una de les más populares de la cuenca'l Nalón. Los sos bollos de pascua son reclamaos por presones de tolos puntos d'Asturies y les sos creaciones propies, comu les belenites y los saturninos, nun dexen de salir del obrador de Carly. A ellos hai qu'amestar agora la tarta carbayu, dulce que lleva sidre comu ingrediente

Carly es una confitería de referencia en la cuenca del Nalón. ¿Cómo empezó todo?

Mi esposa y yo venimos de familias mineras, pero, a pesar de todo, nosotros cogimos el camino de la pastelería. Estuvimos de encargados para otras empresas pero un buen día, hace seis años, decidimos ponernos por nuestra cuenta y hasta hoy. Llegamos a Tiuya con muchas gana de trabajar y con la intención de ganar un sueldo y cubrir gastos. Lo que pasó es que nos encontramos con un pueblo que nos acogió muy bien.

¿Qué productos les han hecho conocidos?

El producto estrella de la casa son los bollos de pascua. Está mal decirlo, pero como dicen aquí, los bollos de Tiuya son únicos y nosotros seguimos manteniendo la tradición, la forma y la fórmula de antaño para hacerlos. Este año, por ejemplo, hicimos casi 5.200 roscas de hojaldre rellenas de almendra. Luego tenemos tres productos especializados y con nuestro sello, pues son creaciones mías: les belenites, dedicadas a mi mujer; los saturninos, que hago con mucho cariño porque son un homenaje a mi cuñado fallecido el año pasado con 33 años; y la tarta carbayu, la más reciente, que

recibe el nombre de la patrona de Llangréu, la Virgen del Carbayu, y a ese pueblo entrañable donde está la iglesia y que lleva su nombre.

¿Esta Pascua ha incorporado elaboraciones nuevas?

La tarta carbayu, que para nosotros es un gran reto y nos llena de satisfacción.

¿Qué tal recibimiento tuvo entre sus clientes?

Muy bien, como casi todo lo que hacemos. Cada vez se demandan más y eso es algo muy reconfortante, puesto que es una creación tuya. Recibimos encargos desde varias partes de Asturias.

¿Qué ingredientes lleva la tarta carbayu?

Es una tarta tradicional de tres frutos secos y una fruta, la del manzano, todos ingredientes de temporada de cuando se celebra la festividad de la virgen, el 8 de setiembre. El truco está en la mezcla de estos ingredientes y en la elaboración: lleva avellana tradicional, almendra y nuez, y una manzana cocida en su jugo. También un poco de sidra, yema tosta y gelatina pura de manzana.

¿Tiene algún producto más con sidra?

Sí, una tarta que denomino 'tarta de sidra'.

¿Qué sidra suele utilizar para elaborar estos dos productos?

Viuda de Palacio o Fonciello.

¿Gustan a sus clientes las elaboraciones hechas con sidra?

Hay de todo, como pasa con todos los productos, pero generalmente tienen una buena aceptación.

¿Cuál es en la actualidad el dulce más demandado de la confitería Carly?

Los saturninos y les belenites, aunque hay otros productos que tienen mucha demanda según la época del año en la que nos encontremos.

Carly aparte de una confitería es una cafetería. ¿Qué es lo que más se trabaja?

Son cosas diferentes. Lógicamente la cafetería-bar tiene más clientes, porque un pastel no se come todo los días, pero las dos tienen mucha actividad.

Este establecimiento también es la sede de la peña del futbolista del Valencia David Villa. ¿Qué le parece la temporada que está haciendo el de Tuiya?

Los números lo dicen todo: más de 20 goles en Liga, lo que le convierte en uno de los mejores delanteros del mundo y, hoy por hoy, uno de los pilares de la selección española. Pero sobre todo, es un orgullo para todos los asturianos y llangreanos del mundo. La peña se formó cuando nos instalamos aquí y David jugaba en el Zaragoza. Era paradójico que no hubiese ninguna peña de Villa en su pueblo y se lo propusimos al padre, que era cliente nuestro y con el que nos une una gran amistad, y tanto a él como a David les pareció bien. David Villa es muy grande como jugador, pero lo es mucho más como persona. Nosotros tenemos un turrón dedicado a 'El Guah.e', que elaboramos sólo en temporada, con el nombre de DV7.

Ya para terminar, ¿tiene algún pastel o elaboración en



mente de cara al futuro?

Estamos trabajando en algo que prometimos a un amigo y que no va tardar en ver la luz. Estamos un poco impacientes e ilusionados. Nuestro objetivo es ir siempre innovando día a día, respetando las tradiciones y trabajando siempre con productos naturales y de forma artesana. Poco a poco vamos consiguiéndolo siguiendo nuestro lema: 'lo bien hecho sabe bien'.



Testu y semeyes: Lluçia Fernández Marqués

PASTUR

LLAMBIONAES FECHES CON MAZANA Y SIDRE

**José Luis Pastur Sierra y Ángel
Luis González González**
Manuel Pedregal, 15 - Grau



La **Confitería-cafetería Pastur** tien ente la so variedá amplia de productos trés con sabor a mazana y sidre que nun dexen a naide indiferente. A la tradicional tarta de mazana esti establecimientu moscón amiesta la empanada de mazana y el semifrío de sidre, llambionaes con un saborgu carauterísticu que bien merecen una visita a Grau

La entrada de la **Confitería-Cafetería Pastur** ya deja bien claro al visitante que se encuentra en un paraíso de los dulces. El mostrador con los pasteles del obrador del establecimiento de la calle de Manuel Pedregal, una de las principales arterias de Grau se sitúa a la izquierda, mientras que a la derecha se puede ver una muestra de algunos de los dulces que se elaboran en la confitería. Delicias que se pueden llevar a casa o consumir en la amplia cafetería de local entre las que destacan tres productos con sabor a Asturias: la tarta de manzana, la empanada de manzana y el semifrío de sidra. Tres 'llambionaes' que bien merecen una visita a la villa de Grau. El semifrío de sidra es quizás el producto más llamativo

del tridente con sabor a manzana que ofrece Pastur por su presentación y por no ser un producto muy habitual en las confiterías asturianas. Ésta es de forma redondeada, color blanco y con la palabra Sidra escrita en su superficie "con el objetivo de adornarla y que la gente la distinga", explica José Luis Pastur, propietario y responsable de la elaboración de los productos de la confitería junto a Ángel Luis González González. "Es un crema inglesa a la que se le echa la sidra, que se hierva, y se hace un preparado con la nata, huevos y cola de pescado. Luego se le añade la sidra, la nata y al congelador", añade Pastur. El tiempo de elaboración es de una media hora, y tiene diferentes precios según tamaño: 12 euros



la de 8 raciones; 14, la de 10; y 16 la de 12.

Otra creación poco habitual son

las empanadas de manzana, que básicamente es "hojaldre con dulce de manzana por abajo, crema y manzana en gajos", señala Pastur. Para su elaboración lo primero es preparar el hojaldre, para después incorporar el resto de ingredientes en un rápido proceso de elaboración. Este producto tienen un precio único de 9 euros, para 8 o 10 raciones.

En lo que respecta a la tarta manzana, "ésta lleva pasta quebrada, un relleno de crema pastelera y la manzana por encima cubierta con gelatina, también de manzana", comenta el propietario de la confitería. "En primer lugar se amasa la pasta quebrada con huevo, azúcar, harina, mantequilla y una pizca de sal; se cubre el molde, se rellena con crema y, una vez preparada la manzana, se poner por encima para meterla al horno. Allí se cuece unos 40 minutos a 200 grados, aproximadamente", explica. Además de las tartas, la Confitería-café Pastur también elabora pasteles de manzana con un sistema de elaboración similar, a un precio de 85 céntimos. Mientras, las tartas se pueden adquirir por 10 euros, la de 10 raciones; y por 4 euros, la de 4. "Éstas tartas po-

demos hacerlas del tamaño que se quiera, siempre por encargo", apunta el confitero.

"De todos estos productos, los que más se venden son los pasteles de manzana, que los sacamos a diario. Los semifríos tienen muchas ventas especialmente en verano, pero solamente los hacemos por encargo." Para la elaboración de estas tres delicias, Pastur utiliza manzana Golden "porque aguanta mejor, aunque puede utilizarse cualquier tipo de manzana", señala. Mientras, para la sidra no apuestan por ningún palo determinado, con el único requisito de que ésta sea natural.

Los dulces con sabor a manzana suelen llevarse para casa, pero los pasteles de manzana son también muy demandados en la cafetería, especialmente a media mañana o a la hora de la merienda. Pastur también es un sitio muy frecuentado por los moscones para desayunar, puesto que abre sus puertas a las 8.30 horas, y cuenta con una terraza muy agradable al estar situada en una calle peatonal. Sin duda, es una sitio para hacer una parada dulce en las visitas a Grau y degustar estos productos hechos con manzana y sidra o, en su defecto, otras de las especialidades del Pastur, como el pastel de queso, los pedregales -típicos de la villa-, las reinosas o los carbayones, entre otros.

 Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Confitería
Pastur
Cafetería



Manuel Pedregal, 15 · Tlf. 985 75 40 11 · GRADO



Casas d'Aldea El Mirador de Peña Crespa

El Mirador de Peña Crespa contará en breve con un nuevo atractivo:
un llagar recuperado.



El Mirador
de Peña Crespa
El Pedrosu
Villaviciosa.



Situada en plena comarca de la sidra, ubicada en la Parroquia de San Xustu, tomando el desvío en el Pedrosu en dirección a Peón, el Mirador de Peña Crespa ofrece una Casa de Aldea y dos apartamentos adosados, desde cuyo corredor se puede admirar una estupenda vista de Villaviciosa y sus alrededores, llegando a divisarse el mar en días claros.

La casa grande tiene cuatro habitaciones (tres dobles y una individual, todas con baño) cocina, comedor y salón con chimenea, y se alquila completa o por habitaciones. En cuanto a los apartamentos, uno de ellos -La Casina- consta de salón-cocina (con sofá-cama para dos personas), una habitación de dos camas y un baño adaptado a minusválidos y dos habitaciones dobles más -ambas con baño completo- El otro apartamento, conocido como La Cabaña, es individual, siendo ideal para una familia; tiene salón-cocina (con sofá-cama para dos personas) y una habitación matrimonial con baño completo. Ambos apartamentos tienen acceso a una amplia terraza con magníficas vistas.

Todas las edificaciones formaban parte de una antigua casería y fueron reformadas y adaptadas, manteniendo en la medida de lo posible su estructura y estilo. Prueba de su pertenencia a una tradicional quintana asturiana es que, muy cerca de las casas, se mantiene aún una explotación ganadera que pertenecía claramente al mismo núcleo.

**DICCIONARIU
SIDRERU**

*Les pallabres de
la sidra.*

12 €

Soscritores - 10 €



De la misma manera, se mantiene un llagar de sidra en perfecto estado, con todos sus preseos (maza, duernu, toneles...) de madera, que están pensando en añadir a los atractivos del Mirador. Aún no tienen claro si lo instalarán en el comedor, donde se sirven desayunos y cenas de cocina casera, o si, en caso de no ser esto posible por su tamaño, se le buscaría otra ubicación. En cualquier caso, se trata de que los visitantes que vienen a Peña Crespa atraídos por la cercanía de la zona sidrera más renombrada de Asturias, la Comarca de la Sidra, tengan en su mismo lugar de residencia una muestra de esa misma cultura que vienen a conocer y/o a disfrutar.



"A la gente que viene de fuera les extraña mucho no encontrarse con grandes extensiones de terreno dedicadas al cultivo de la manzana, se esperan algo como los viñedos en las zonas del vino y, teniendo enfrente una pumarada, te preguntan ¿donde están las plantaciones para la sidra."

Así que hay que tener un poco de paciencia y explicarles un poco. Donde ir a beber, como pedir la sidra, como beberla. Y por supuesto como se hace. Cuando salen de Peña Crespa, además del recuerdo de las vistas, se quedan con un poco más de conocimiento sobre el mundo de la sidra, es decir, sobre la cultura asturiana. Y por lo general, repiten.



Textu y Semeyes: Lluçia Fernandez



El Mirador de Peña Crespa



C.A. Peña Crespa **AP.T.R. El Mirador de Peña Crespa**

Situadas en un entorno rural y apacible
A pocos kilómetros de las principales playas y núcleos de población
Zona exterior ajardinada con parrilla
Calefacción y chimenea

Otros servicios: masaje corporal y de pies, aplicaciones de barro

Peña Crespa · El Pedroso · San Justo · 33314 Villaviciosa (Asturias)
Tlf. 985 976 678 - 696 123 932 - 687 537 749 · www.penacrespa.com

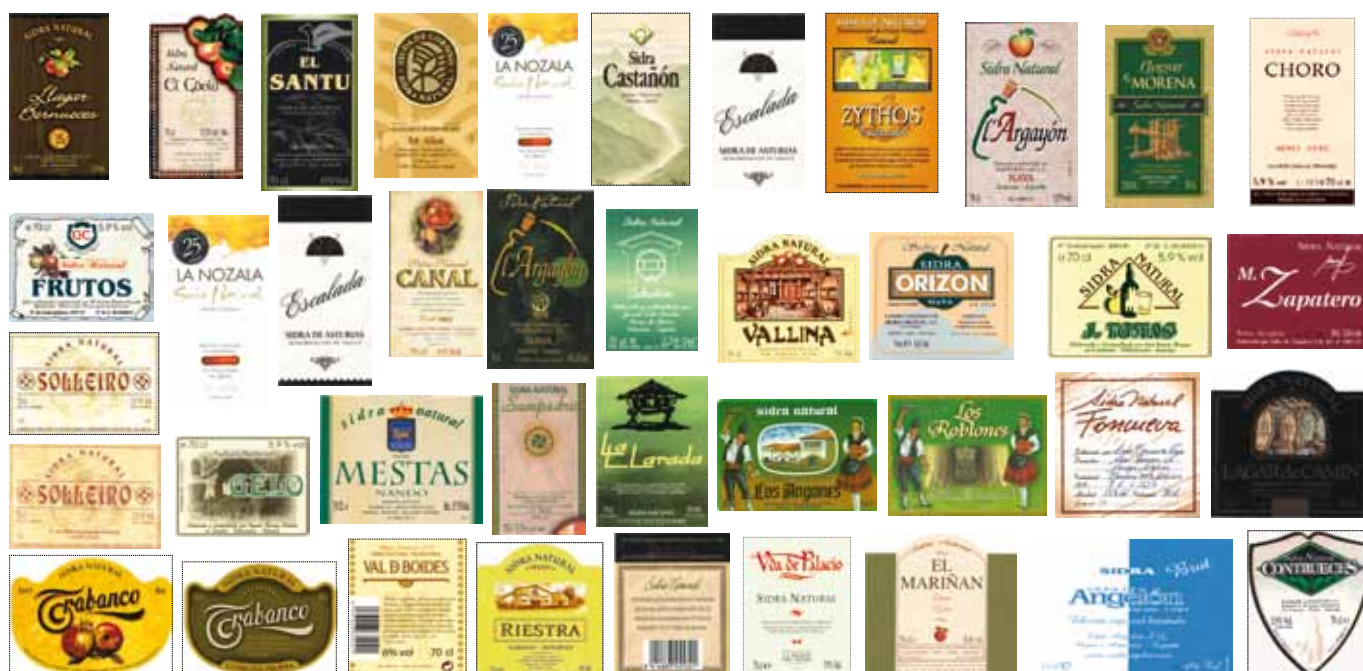
COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



CAMARERA/O, echador/a de sidra. Se necesita para sidrería en Sama de Llangréu. Tel. 985680821

CAMARERO, ayudante se necesita, media jornada, edad 18-35 años, imprescindible que sepa escanciar sidra. Tel. 985164981, de 17 a 19 h.

CAMARERA de barra, escanciadora de sidra se ofrece para terraza y carta. Desde por la mañana hasta 17 horas. Tel. 616870258

CAMARERA, buena presencia y experiencia en carta, menú, banquetes, bodas, eventos, cafetería, etc. Busco trabajo para seguir, no sólo temporada, no echo sidra. Tel. 653425196

CAMARERA extra. Chica seria y responsable se ofrece para trabajar Viernes y sábados noche. Sabiendo barra, comedor, escanciar sidra.. Uviéu. Con informes. Tel. 645660968

CAMARERA. Chica seria y responsable busca trabajo de camarera, se escanciar sidra, buen don de gentes, barra, mesas. Vivo en Avilés. Sara, Tel. 663127367

CAMARERA. Señora de 43 años, responsable y puntual, se ofrece para trabajar a media jornada, en Xixón. Con mucha experiencia en el sector y escanciando sidra. Tel. 985369463

CAMARERO de 35 años se ofrece para trabajar en Xixón los fines de semana. Barra, comedor y echando sidra. Tel. 635763275

CAMARERO echador de sidra con mucha experiencia se ofrece para trabajar en Xixón. Tel. 650892411

CAMARERO escanciador de sidra con experiencia y muchas ganas de trabajar, se busca. Tel. 664850622

CAMARERO extra fines de semana, con buena presencia, educado, buen trato con los clientes. Amplia experiencia y sabiendo escanciar sidra, vehículo propio y disponibilidad inmediata. Avilés. Tel. 669326204

CAMARERO profesional y escan-

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

CAMARERO. Chico se ofrece como ayudante de camarero. Muy trabajador y responsable. Sabe escanciar sidra. Edad 20 años. Tel. 634907119

HOSTELERÍA. Chico de Uviéu de 23 años, con experiencia en hostelería. Escanciador de sidra. Busca trabajo jornada completa o fines de semana como extra. Tel. 679089028

HOSTELERÍA. Se ofrece joven peruano para trabajo de hostelería como camarero, atención al público, escanciador de sidra, ayudante de cocina, etc. Tel. 672673237

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

ABRIDOR botellas de sidra de pared, en buen estado. Carlos. Tel. 650732828

BARRICA de sidra. Vendo de 130 litros. Tel. 985771780

BIDONES de cerveza con grifo para sidra. Tel. 950143903

BOTELLAS (250) de sidra vacías. 60 €. Carlos, Tel. 695157983

BOTELLAS de sidra El Gaitero, vacías, 0,10 €/unidad. Tel. 687892326

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

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

BOTELLAS de sidra. En cajas de plástico. Antiguas. Vendo a buen precio. Tel. 985890456

BOTELLAS de sidra. Llagar de madera de fuso con motor y reductor para 10 pipas. Toneles de madera. Tel. 659208335

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

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

BOTELLAS. Se venden 150 botellas de sidra. 20 cm., botella. Tel. 661651839

CAJAS con botellas de sidra vacías. 12 vacías. Tel. 985369537

CAJAS de sidra con botellas, a 6 €. Tel. 630433874

DEPÓSITO de acero inox. Horizontal, 2.000 litros de capacidad, nivel, apertura superior para su limpieza, 2 salidas, ideal para agua, sidra, leche... En perfecto estado. Precio a convenir. Tel. 619694054

DEPÓSITO totalmente inox. 200l litros. Ideal sidra. 200 €. Tel. 627157730

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

LLAGAR de sidra de roble y máquina de mayar, de 2ª mano, capacidad de 450 litros. Se vende en 700 €. Tel. 630440078

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 casera. Vendo a muy buen precio. Tel. 607835925

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

SIDRA natural casera. Vendo. Tel. 660252176

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurulllos / Grulllos
.
LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurulllos / Grulllos
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.
SIDRERÍA ACEBÉU.
Constantino Gzález Soto.
T. 639 73 19 98.
Sidra Trabanco y Trabanco
Selección.

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

SIDRERÍA EL CORCHU.
Angel Tárano, 5. T. 985 849 477.

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

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

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

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

CARREÑO

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

CAFÉ BAR CORRECAMINOS.
Perán, 14. T. 985 88 43 75.

PARRILLA TORRONTÉGUI
Albani 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 ENTREVINEÑES.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 85 67 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

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

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

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

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

REST. MARISQUERÍA LA RULA.
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 Río Pinto, Parc.
48.
T. 984 11 42 12.
T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

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

GRAU

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

LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

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

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

LLANERA

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

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

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA



INDUSTRIAL

Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA LA LLERA.

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

SIDRERÍA LA MUNDINA.

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

SIDRERÍA BULNES.

Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ROXU.

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

MESÓN REGUERAL

Pelayo 15
Llugo Llanera
Sidra Vallina

LLANGRÉU**CONFITERÍA CARLYU**

Gaspar García Llaviana
Tiuya
Viuda de Palacio

La Felguera**SIDRERÍA ALONSO.**

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

SIDRERÍA EL LEONÉS.

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

SIDRERÍA EL DESCANSO.

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

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

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

SIDRERÍA LA FAYA.

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

SIDRERÍA LA CANCHA.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.

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

**SIDRERÍA EL YANTAR
D'ALDEA.**

Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.

Celestino Cabeza, 30.
T. 985 67 62 08.
L'Argayón.

**SIDRERÍA-RESTAURANTE
EL PARQUE.**

Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE**CASA OLIVO.**

Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

**CENTRO SOCIAL
SOC. DE FESTEJOS SAN
PEDRO.**

Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18 14 22.

SIDRERÍA MELLID.

Norte, 56. T. 985 69 00 18.
Sidra Cortina-Villaviciosa.

SIDRERÍA EL ESCONDITE.

Inventor de la Cierva, 28.
T. 985 69 09 95.
Sidra Fonciello.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

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.**

Puerto Payares, 29. T. 985 61
12 76.
J. Tomás.

LO DE MOI.

Tejera norte nº 12. La Pola.
Servicio a domicilio.

**SOLIS VEGA
CONTENEDORES.**

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

LES REGUERES**LA MANDUCA**

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

L. LENA**SIDRERÍA EL LLERÓN.**

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

LA BODEGUINA.

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

LA BOCA'L FRALE

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

SIDRERÍA LA SIERRA

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

SIDRERÍA-REST. EL REUNDO

Campumanes
T. 985 496 397
Peñón y Vallina

MIERES**SIDRERÍA AMÉRICA.**

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL RINCONÍN.

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

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

SIDRERÍA VIGIL.

Ayer. Mieres.
T. 985460821.
Sidra Cortina.

BAR ARDURA.

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

**RESTAURANTE - SIDRERÍA
NARCEA.**

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

SIDRERÍA RAÚL.

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

SIDRERÍA LARPI.

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

SIDRERÍA CHUCHU.

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

SIDRERÍA CASA LUBEIRO.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

BAR MIGUEL.

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

EL LLAGAR DE BAIÑA.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

LA BURAKA.

La Vega, 19.
www.buraka.as

SIDRERÍA ASGAYA.

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

BABYLON.

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

SIDRERÍA PLATAS.

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.

Poligono 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

Rozas de la Peña 5
626 12 22 01
Buznego

SIDRERÍA LA BELLOTA

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

MORCÍN**SOL'AFUENTE. CASA DE
ALDEA.**

Otura. 33161 La Foz.
info@casarural-solafuente.com

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

La Barraca, 16.
T. 985 71 69 36.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PEÑA MAYOR.

Avda. Bimenes, 6.
T. 985 71 64 83.

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Sidra Roza

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12. T. 985716455.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985717428.

SIDRA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985716292.
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

La Riega, s/n. T. 985716067.

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985716943.

NOREÑA**SIDRERÍA PACO.**

Flórez Estrada, 26. T.
985742163.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA FERMÍN.

Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985740526.
Sidra Trabanco.
CASA EL SASTRE.
Fray Ramón, 27. T. 985741252.
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

HOTEL CRISTINA.

Les cabañes, s/n. T. 985 74 47.

EL MOLÍN DEL NORA

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

Ramón del Valle, 4 (Les
Arriñones). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

**HOTEL - RESTAURANTE -
BAR LA GUINDAL.**

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

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

SIDRERÍA MESÓN

EL RINCÓN DEL CASTAÑO.
Ramón del Valle, 5. Les
Arriñones.
T. 985841674.
Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

LA XUNCA

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

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renado de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILONA**SIDRERÍA LA PÉRGOLA.**

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

SIDRERÍA BENIDORM.

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

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

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

SIDRERÍA EL CUETU.

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

**RESTAURANTE - SIDRERÍA
CASA ABELARDO.**

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

**RESTAURANTE - SIDRERÍA
EL PESQUERO.**

Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznago, 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 Buznago 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

RIOSIA**LA TABERNA DE JOSE.**

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

RESTAURANTE - PARRILLA**L'ANTOXANA.**

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

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

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

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

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

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

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

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

SIDRA MUÑIZ.

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

EL LLAGAR DE VIELLA

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792922.

**SIDRERÍA RESTAURANTE
EL LLAGAR DE QUELO.**

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

LLAGAR DEL QUESU.

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

LLAGAR Y SIDRERÍA**LA MORENA.**

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

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina, s/n.
T. 985742390.

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA**SAN JUAN DEL OBISPO**

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

NEUNORTE.

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

COEM.

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

AGRÍCOLA DE SIERO.

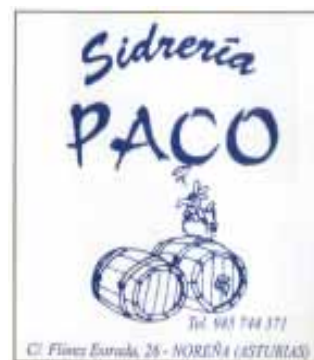
La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

SIDRERÍA FONTEVILLORIA.

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

SIDRERÍA FRAN.

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



SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campos
Sidra Menéndez, Val d’Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campos, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985723164.
Sidra Foncueva, 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.

UVIEÜ

SIDRERÍA LA TABIERNA.

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA TRASIEGO.

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA NALÓN.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERIA EL VALLE.

Manuel Pedregal, 6.
T. 985 22 99 52.

Sidra de Nava.

SIDRERÍA LA ESTACIÓN.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

YANTAR DE CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»

SIDRERÍA LA PARROQUIA

DEL PREDICADOR.
Alejandro Gascona, 14.
T. 984 182 732.

MESÓN BEMAR.

Av. Del Mar 88.
T. 985 293 506

SIDRERÍA ALASKA.

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

LA CANTINA DEL VASCO.

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

SIDRERÍA AZUL.

L’Argañosa, 130.
T. 985 25 49 52.

SIDRERÍA LA CASUCA.

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

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

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 Llorach, 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 DEVALLOBERU

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.
Molin 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.restaurantelescorial.com

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

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

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

CANTARRANES
Foncalada, 13 - Argüeru
www.cantarranes.com

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAUCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaucos.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
Riu 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 TARNÁ.
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/ Bégica, 2. T. 985380014.
Trabanco.

**SIDRERÍA RESTAURANTE
CABAÑAQUINTA.**

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

Pza. Period. Arturo Arias, 2.
Cimavilla.
T. 984 39 38 08.
Sidra Buznego.
HOTEL VILLA DE XIXÓN.
San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA GIGIA.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

**SIDRERÍA CASA MINO
BARQUERA**

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

LAGAR EL TROLE.

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

SIDRERÍA EL NUBERU.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN.

Lluanco, 16 baxo.
El Piloñu, Fanjul

SIDRERÍA LA NUEVA FUEYA.

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

SIDRERÍA VIVI.

Jovellanos 1
T. 984 391 224

SIDRERÍA SANTA ANA.

C/ Santa Ana 17
T. 615 978 429
Piñera

SAL Y CHOCOLATE

C/ Alava 4
T. 649 775 991

SID. MARISQUERÍA PONIENTE.

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

SIDRERÍA LA CAMPINA.

Veriña d'Arriba. La Campa Torres

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

ELÍAS NORIEGA.

Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

SIDRERÍA DAKAR

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

LA POSADA DE SOMIÓ

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

CASA SUNCIA

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

LLAGAR DE BEGOÑA

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

EOLO INNOVA

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

REST. SIDRERIA EL LLAVIANU

Donoso Cortes 6. El Coto
T. 984 49 21 13.
www.sidreriaellavianu.com

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 PARKONDO.**

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

**RESTAURANTE
EL RINCÓN ASTURIANO.**

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

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

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

Elorrabi Baserria, Osiñaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.

Larregain Baserria, Ereñozu Auzoa.
Hernani. T. 943 555 846.

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserria. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

Zamalbide Auzoa, Egi-Luze Baserria.
Erreterria. T. 943 523 905.

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserria. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.

Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.

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

BALEIO.

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

BEREZIARTUA.

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

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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



Contacto y pedidos

elmolindelnora@yahoo.es
655 568 600



¿Préstate la sidra?

Buscamos colaboradores

652 59 49 83
lasidraldebalu@yahoo.es

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

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

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

Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámose 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, rogámose que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



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

¡acertarás de pleno!

Más sofisticado, más silencioso y desarrollado íntegramente en Asturias



Lo hacemos fácil, lo hacemos mejor.

www.eolo.com | www.eoloinnova.com



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA