

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

Númeru 78 - Xunu 2010

3€

EL CORZU

VELEA DE LOS
COLLECHEROS

III ANIVERSARIO
DEL BARRIO DE
LA SIDRA

FESTIVAL DE LA
SIDRA DE PIEDRAS
BLANCAS

III CERTAME
DE LA SIDRE DE
SOTRONDIU



ESPECIAL
XIXÓN
SIDRERU I

¿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.



EL CORZU, LA VELEA DE LOS COLLECHEROS	6
III CERTAME DE LA SIDRE DE SOTRONDIU	14
III ANIVERSARIO DEL BARRIO DE LA SIDRA	18
FESTIVAL DE LA SIDRA DE PIEDRAS BLANCAS	24
Opinión	28
¿QUE TIENE QUE VER EL FMI L Y LA SIDRA?	
NUTECO	30
TRATAMIENTOS TÉCNICOS DEL HORMIGÓN	
NAVELGAS-EL VENTORRO	32
FABRICACIÓN Y RECICLAJE DE PALETS	
LLIBROS	34
ACTUALIDAD	36
AXENDA SIDRERA	56
Productu asturianu del mes	58
BIOASTUR XATA ASTURIANA ECOLÓXICA	
Especial de chigre a dhigre	60
El Espantallu	
La Fustariega	
Mori	
La Caverna	
El Bailache	
Panadería San Pelayo	
Casería la Madera	
PANADERÍA SAN PELAYO	70
PAN COMO EL DE ANTES	
CASERÍA LA MADERA	72
REPOSTERÍA TRADICIONAL Y ARTESANA	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	74
Xixón Sidreru I	76
Carcedo 76	
El Paneru	
Cabañaquinta	
Tírate al matu	
La Huerta	



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

Xunu 2010

Númeru **78**

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:

Lujó Semeyes
(lujosemeyes@gmail.com)



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

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

Semeyes

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



Casa Ferino Restaurant - Sidrería

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

gijón

El corzu, la velea de los collecheros

**ESTI ANIMAL YE'L CAUSANTE DE DAÑOS
MILLONARIOS EN PUMARAES QUE
S'INDEMNICEN TARDE O QUEDEN PA PRAU**



Esti mamíferu estendíu per toa Asturies nun dexa dormir a responsables de viveros y collecheros de mazana de sidre polos daños continuos que causan sos pumaraes y que nun se recuperen íntegramente. Na antigua Asturies de Santillana, el venáu amiéstase a l'aición del corzu a la hora d'estrozar les plantaciones.



La sobrepoblación de corzos n'Asturies ye un auténticu quebraderu de cabeza pa responsables de viveros y productores de mazana de sidre. Los daños millonarios que producen estos mamíferos cobrense tarde y mal, o simplemente nun se cobren pola pasividá de los cotos de caza y de les alministraciones. Un problema qu'esta llevando a munchos productores a camentar en llevar les sos plantaciones fuera d'Asturies o a dexar l'actividá, coles consecuencias que tendríen estes decisiones pa la mazana de sidre autóctono.



Pablo González, collecheru y llagareru de Lamasón (llagar El Marullu), con un de los pumares estrozaos polos venaos

Los corzos se han convertido recientemente en un problema grave para los cosecheros de manzana asturianos. En los últimos años, los ataques de estos mamíferos a las pomaradas han ido creciendo, provocando daños millonarios a sus propietarios que hacen imposible amortizar la inversión y el tiempo gastado en el cuidado de sus plantaciones. Las indemnizaciones no cubren el total de las pérdidas y suelen cobrarse tarde y mal –en ocasiones, nunca–, por lo que muchas personas que dedican su esfuerzo a la producción de manzana de sidra se están

planteando cerrar el negocio o llevar sus plantaciones a territorios fuera de Asturias, como puede ser Lleón.

Una de las personas afectadas por este problema es José Madieto Victorero, ex miembro del Consejo Regulador DOP 'Sidra de Asturias', en el que actualmente desempeña funciones de asesor técnico, y propietario de Viveros Madieto, empresa maliaya con terrenos incluidos en el coto de caza El Portal, que se encuentra desesperado por los ataques con-



Tueru de pumar descorteyáu polos corzos (cotesía d'AACOMASI)

tinuos de corzos y la actitud pasiva del Principado en este tema. “La administración no nos escucha. Pasa olímpicamente de todo”, comenta Madiedo, quien ha tratado de ponerse en contacto en diversas ocasiones con la Consejería de Mediu Ambiente, Ordenación del Territoriu y Infraestructures sin éxito.

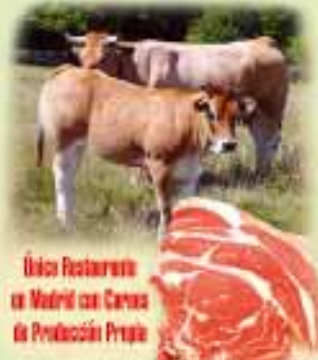
En el último año, Viveros Madiedo ha perdido 20.085 euros por culpa de la acción de los corzos. Una cantidad de la que sólo recuperará 8.000 euros tras llegar a un acuerdo, en un acto de conciliación –“para no llegar a juicio”– con los responsables del coto de caza que incluye los terrenos privados de su empresa “sin recibir compensación económica alguna”. La sobrepoblación de corzos existente en la zona de Villaviciosa, y en toda Asturias, han hecho que los daños de este año fueran cuantiosos, pero el problema con estos animales no es nuevo. En el 2007, los daños fueron de 12.000 euros y la indemnización de 6.000 euros, mientras que un año después, las pérdidas fueron de 11.000 euros, de los que tan sólo recuperó 5.000. “Es incongruente que el ‘Principado’ apoye la Denominación de Origen y luego no haga nada en estos casos”, asegura Madiedo.

La mala situación económica de los cotos de caza impide que las indemnizaciones por los daños causados por los corzos, principal enemigo de las pomaradas junto al ratón-topo, se acerquen a su coste real ante el silencio del Principado, al que, según la opinión de muchos productores, le conviene que existan las sociedades de cazadores para ahorrarse el pago de las pérdidas provocadas por estos anima-

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



Los viveristas son unos de los principales perjudicados por esta situación.

les. Particularmente, Madiedo considera que “esto es una guerra perdida porque nadie toma medidas ni pone soluciones” y recuerda que el año pasado los guardas mataron 14 corzos dentro de su finca.

El abandono del campo, la protección excesiva de estos animales y la menor presencia de especies como los zorros, que atacaban a las crías, son las causas principales que provocaron la proliferación de corzos y, por consiguiente, el aumento de los daños a las plantaciones. Debido a la protección que tienen estos animales, su población podría multiplicarse en los próximos años, por lo que los productores reclaman que se abatan más corzos para controlar su número y reducir el número de ataques a los manzanos.

En el caso de Viveros Madiedo, el tener vallada toda la finca no es la solución, puesto que los jabalíes suelen romper la malla cinegética, espacio que aprovechan los corzos para entrar. Una vez en la finca, éstos comen los brotes de los injertos, hiriendo mortalmente a las plantas destinadas a dar manzana de sidra en un futuro. Un problema que afecta especialmente a Villaviciosa, pero que se repite en toda Asturias, y en la comunidad autónoma vecina, Cantabria, donde también se planta manzana de sidra. Es el caso de Lamasón, en el territorio histórico de la Asturias de Santillana, donde los venados se juntan a los corzos para acabar con los manzanos de los productores.

Pablo González Ruiz, propietario de la sidrería El Marullu y de seis hectáreas de manzano en la zona repartidas en cinco pomaradas, es uno de los afectados y, al igual que Madiedo, se encuentra desesperado por las continuas pérdidas producidas por estos animales. Sin ayudas autonómicas a la plantación de manzana de sidra, González ha tenido que realizar un importante esfuerzo en su objetivo de elaborar sidra ecológica, “aunque no la tengo catalogada como tal”, de sus propios manzanos. Este año, contaba con producir 12.000 litros y la esperanza de llegar a los 30.000, pero finalmente se ha quedado en 4.000 por los daños causados por los animales. Un esfuerzo que, sin duda, no compensa, puesto que las indemnizaciones no cubren el total de las pérdidas.

“El que más daño me está haciendo es el venado, ya que derrota el árbol entero”, comenta González. Estos animales golpean al manzano continuamente para hacer caer la manzana, causando importantes destrozos en ellos, hasta llegar a romperlos. A la acción del venado se junta también la de los corzos, “que pacen toda la hoja, los despuntes y provocan la entrada del chacro. Dejan el árbol inservible”, añade. Y es que los árboles de González afectados por estos mamíferos pese a tener 10 años no levantan 1,5 metros del suelo.

Los jabalíes y los arrendajos son otros animales que

también tienen su repercusión en los manzanos de esta zona occidental de la comunidad autónoma cántabra, en especial el pájaro al comer las primeras variedades de manzana, en verde totalmente, sobre el mes de agosto. Entre la acción de las cuatro especies, González cuantifica en miles los kilos de manzana que ha perdido. “Este año hemos recogido 3.000 kilos, cuando en condiciones normales podríamos haber llegado a los 50.000. Sin embargo, los guardas tan sólo me han cuantificado una pérdida de 1.300 kilos, que es lo que cobraré”, relata este productor.

El propietario de El Marullu dice sentirse “desilusionado” al encontrarse sólo ante esta situación en una zona donde los emprendedores en sacar adelante manzana de sidra son escasos. “No se apoya nada la producción de sidra, no hay subvenciones y encima tenemos que sufrir los ataques de estos animales, ante los que estamos indefensos”, señala. Sabe que hacer la guerra por su cuenta, escopeta en mano, no es la solución, “pero a veces dan ganas de tomar este tipo de medidas”.

El problema de los corzos también está marcado en rojo en la agenda de la Agrupación Asturiana de Collecheros de Mazana de Sidra Sociadá Cooperativa (Aacomasi), que lleva años haciéndole llegar al Gobierno del ‘Principado’ el problema que supone para los productores de manzano las poblaciones de esta especie. “Desde Mediu Rural entienden perfectamente esta problemática. También hemos solicitado reunirnos con la Consejería de Mediu Ambiente y estamos a la espera de poder exponerles nuestro punto de vista”, aseguran desde la cooperativa a LA SIDRA.

Aacomasi entiende que el asunto de los ataques “es un problema gordo” para sus asociados con plantaciones jóvenes que se ha agravado de forma exponencial en los últimos años. “El coto responsable dilata en el tiempo el pago o incluso se niega a hacerlo y el pequeño productor, en muchas ocasiones, hace la vista gorda para no ir a juicio”, añaden. Así se explica que entre los asociados de Aacomasi sólo se produzcan unas seis denuncias al año. En este sentido, desde la cooperativa se echa de menos una intervención más enérgica de la administración frente a los incumplimientos de sus obligaciones por parte de los colectivos de cazadores.

¿Soluciones a esta situación? El colectivo de co-



Estremaes tribes de zarros pa pumaraes (xentileza d'AACOMASI)



LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CARBAYON, 3 - 33011 - OVIEDO

985 20 06 97

www.sidrerialoslagos.com

Email: sidrerialoslagos@gmail.com



hostelería del naranco
grupo los lagos

Centro Asturiano de Oviedo
Ctra de Ules, s/n
33194 Oviedo

Tel: 985 29 48 64
Móvil 646 60 22 22
hosteleriadelnaranco@gmail.com









Detalle de comu queden los pumares pacíos polos corzos (xentileza d'AACOMASI)

secheros de manzana de sidra opina que sería importante “la existencia de una norma que obligara a efectuar los pagos por las pérdidas causadas por los corzos en tres meses siguiendo la tabla del sistema de compensación de daños actual”, que considera apropiada. También el control de la población de estos mamíferos que tantos quebraderos de cabeza están creando a sus asociados.

LA SIDRA ha querido ponerse en contacto con las administraciones asturianas y cántabras para conocer su opinión con respecto a las numerosas re-

clamaciones del sector. Así, desde el gabinete de la viceconsejería de Mediu Ambiente, a la pregunta sobre qué está haciendo el ‘Principado’ para resolver el problema, aseguraron que “se están dando facilidades a las Sociedades de Cazadores que lo solicitan para que puedan controlar las poblaciones de corzos en aquellas zonas en que se producen daños graves y reiterativos ocasionados por el animal. Como ejemplo se autorizaron controles poblacionales por daños causados a pumaradas en los Cotos Regionales de Caza número 091, ‘El Portal’, y 115, ‘Llanera’;



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



SIDRERIA
ROXA

Cocina casera **Espichas por encargo** **Menú diario**

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

y por daños ocasionados en cultivos de alto valor como son los de la faba de la Granja en cotos como el número 078, 'Navia' y 067, 'Taramundi y San Tirso de Abres'".

De igual manera, el 'Principado' apunta que está solicitando a las Sociedades de Cazadores "censos más precisos de las poblaciones de corzo, ya que es una especie que ha aumentado sus poblaciones y su área de distribución hasta encontrarse en casi la totalidad de Asturias". Con estos estudios, el Gobierno pretende "conocer mejor las poblaciones de corzo para poder realizar un aprovechamiento cinegético de la especie acorde con su densidad y con los daños ocasionados en la agricultura". Desde la administración señalan que se permite su captura "en las modalidades de rececho y batida, no existiendo una protección excesiva de la especie, ya que como en otras especies cinegéticas se pueden cazar tanto machos como hembras, siendo la caza de estas últimas muy importante para poder regular la población de esta especie".

En el momento del cierre de este número de la revista, desde la viceconsejería de Mediu Ambiente no se había respondido a otras cuestiones planteadas relativas a los problemas de los productores para cobrar las indemnizaciones por parte de los cotos.

Por su parte, desde Cantabria afirman conocer la problemática y destacaron que en su territorio "se organizan batidas controladas para tratar de contener a la población de venados", aunque también apuntan "que el número de productores de sidra en nuestra región es muy pequeño". Desde la Consejería de Desarrollo Rural, Ganadería, Pesca y Biodiversidad se reconoce la existencia de una "sobrepoblación de venados", animal principal causante de daños en las pomaradas más orientales de Cantabria, pero considera que el programa de batidas del área de Biodiversidad, responsable del asunto, son correctas. Mientras, en el caso del pago de las indemnizaciones, señalan que "los plazos de la administración regional han ganado en agilidad en los últimos años".

Lo cierto, tras escuchar todas las versiones, es que la moral de los responsables de viveros y productores de manzana de sidra afectados por los ataques de estos animales está bajo mínimos, puesto que todo su esfuerzo se desvanece. Los daños continúan y el dinero de las indemnizaciones no llegan a cubrir ni los gastos ni el empeño en sacar adelante unas producciones que, en un futuro, podrían llevarse a otros territorios o, incluso, cerrar directamente, como medita Pablo González, una de los pocas personas que se dedican a la elaboración de sidra en la Asturias de Santillana pese a la ausencia de subvenciones directas.

El esfuerzo conjunto de todos -administración, cazadores y productores- debería ayudar a superar este problema por el bien de la manzana autóctona y de la sidra.



Testu: Pablor R. Guardado
Semeyes.- PRG, El Marullu, Aacomasi

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

La lluvia nun pudo cola folixa sidrera

Sotrondiu vivió la so tercer edición del Certame de la Sidre que foi, otra vuelta, un ésitu de participación



Especialidad en Tablas
Zamoranos (carne y pescado)
Menú del Día
Carnes a la Brasa

C/ Manuel Vigil, 11 - L'Entregu
allablegestor@telefonica.net



**Sidrería
el
Zamorano**



Tel. 653 67 12 17

La cuenca'l Nalón esfrutó'l pasáu 15 de mayu d'otra xornada festiva alreolior de la sidre. Nesta ocasión, Sotrandiu foi la capital sidrera d'Asturies al celebrar el so tercer certame alreolior de la nuesa bébora tradicional, qu'axuntó a cientos de presones na plaza de Ramón y Cajal pesia l'agua que cayó de forma intermitente



Exclusivas
O. FONSETA



Sama de Langreo

*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

Un total de 2.446 litros de sidre consumiéronse nel III Certame de la Sidre de Sotrandiu, que resultó un esitu pesia la menacia continua de lluvia. Lles ganas de diversión y de prebar la sidre de los 13 llagares participantes nesta xornada sidrera de los sotrondinos y los munchos visitantes foron más fuertes que les inclemencias meteorolóxicas. Orizón foi destacada como la mejor sidra pol xuráu profesional, mentes que'l públicu apostó por Los Angeles.



Sotrandiu vivió'l pasáu 15 de mayu la tercer edición del Certame de la Sidre, eventu entamáu pola Sociedá de Festexos San Martín de Tours que resultó un ésitu pesia les inclemencias meteorolóxicas, con agua pela mañana y menacia de lluvia a lo llargo de la xornada.

“Lo peor foi'l tiempu, pero la xornada tuvo bastante bien. Pela tarde acudió muncha xente y tamos mui satisfechos de cómo trescurrió tou”, esplicó José Luis Alonso Rozada, presidente de la sociedá de festexos organizadora del eventu.

L'actividá principió al meudía cola apertura del certame

a cargu del alcalde de Samartín del Rei Aureliu, Ignacio Fernández, y de la conceyala de Cultura, Gema Suárez. Tres l'actu institucional, los brazos alzarónse pa entamar a echar los primeros culinos. Pa esfrutalos namás teníen que mercar el vasu conmemorativu de la edición d'esti añu, que taba decoráu con un debuxu cola silueta del quioscu música de Sotrandiu.

Los asistentes al certame pudieron escoyer ente la sidre de 13 llagares, “munchos d'ellos ensin presencia na cuenca'l Nalón; poro, hai qu'agradecer la so presencia equí”, resaltó Alonso. Los llagares que llevaron la so pro-

MESÓN LA MINA

Chuletón LA MINA · Excelentes Pescados
Especialidad en Jamón Ibérico y Serrano
Amplia selección de Tapas Variadas · Los jueves Fabes con Almejes

Avda. Libertad, 15 · Tlf. 985 60 00 32 · Pola de Laviana





ducción a Sotrandiu nesta edición foron **Arbesú, Vallina, Alonso, Viuda de Angelón, Zapatero, Orizón, Roza, Fonciello, Los Roblones, Los Angones, Menéndez, Cabueñes y Cortina**. Trece palos diferentes que dexaron un bon sabor de boca ente los participantes.

Como ye vezu nestos eventos, la sidre de los llagares presentes en Sotrandiu foi calificada por un xuráu profesional "competente y sidreru". Nesta ocasión, **Orizón** se llevó la meyor valoración nuna preba a ciegues, a una distancia percurtia de Zapatero y Vallina. Mentos, na votación popular, el diploma foi pa **Los Angones**, llagar preferiu del públicu xunto a Fonciello. "Por ca vasu vendíu, dábamos a la persona un papelín pa la votación", esplicó el presidente de San Martín de Tours, que destacó la igualdá esistente nes votaciones.

L'actividá pela mañana taba previstu que finase a les 14 hores, anque finalmente tuvo escanciándose sidre hasta les 14.30 hores. Nesti tiempu, la música acompañó a les persones presentes na plaza gracies a la participación de la Banda de Música de Samartín y de dellos intérpretes de canción asturiana. Tamién hubo espaciu pal humor con un xéneru tan asturianu como ye'l monólogu. Les actuaciones continuaron pela tarde, con repartu de sidre ente les 18 y les 20 hores, anque'l protagonismu foi pa los profesionales del escanciáu, cola celebración del II Concursu d'Escanciadores de Sidre de Sotrandiu, puntuable pal Campeonatu d'Asturies.

El ganador nesta ocasión foi **Félix de la Fuente** (El Mirador, Les Arriendes), qu'ofreció un gran nivel, al igual que los 32 participantes restantes. **Pablo Álvarez, Loreto García, Pablo Suárez, Aly Moncayo, Guillermo González y Salvador Ondo** foron los siguientes clasificaos, mentes que'l trunfu nel concursu llocal foi pa **Aurelio Prieto** (Casa Pachín), siguiu por Raúl Sierra.

"Organizar esti certamen conlléva muncho sacrificiu, pero tenemos ánimos de continuar celebrando esti eventu sidreru. Nos sentimos mui respaldaos polos llagares y esperamos contar cola so presencia l'añu qu'entra en Sotrandiu", destacó Alonso, que tamién quinxo destacar la collaboración de la Sociedá de Festexos y Cultura San Pedro. La presencia de xente mozo nel certame ye otru de los motivos qu'animen a continuar con esti proyeutu que pretende impulsar esti productu autóctonu "nuna zona tan sidrera como ésta. La mocedá ta mui apegada a la sidre, como se demostró nel festival, un productu más saludable que los cubates", resaltó'l presidente de San Martín de Tours. Una de les meyores folixes sidreres del país tornará l'añu qu'entra.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: J. Eloy

El Bar Mercau

*Pinchos Fríos y Calientes
Tapas Variadas
Comidas y Cenas*



¡Ven a visitarnos!!

Prau La Hueria, s/n · Laviana (Asturias)

Tlfn. 985 60 13 79

Sidrería - Bar



**Buena Sidra
Menú del Día**

*C/ La Libertad
El Nalón · Lada
Tlfn. 985 68 06 66*

III aniversario del Barrio de La Sidra



Impresionante celebración del Barriu La Sidra qu'indesplicablemente nun cuntó con autorización municipal pa cortar el tráficu demientes eses hores de folixa.



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


Parrilla Antonio
 Roncal, 1


La Pumarada
 Marisquería
 Juan Alvargonzález, 41


Casa César
 Juan Alvargonzález, 24


SIDRERÍA EL TROPICAL
 Santa Rosalía, 13


La Esquina
 Juan Alvargonzález, 30


SIDRERÍA EL LLABIEGU
 Ribagorza, 14


SIDRERÍA EL CARRU
 Santa Rosalía, 14 Bajo


Sidrería Diverzu
 Roncal, 8



GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora  www.lasidra.info

III aniversario del Barrio de La Sidra



Y ya van tres años. No es exagerado afirmar que parece casi milagroso. El Barrio De La Sidra celebró su tercer aniversario pese a la crisis y las dificultades propias de una sociedad de tales características. Muchas cosas han pasado desde la inauguración del barrio en abril de 2007. Altas, bajas, incertidumbre, preocupación por la crisis...Pero la sociedad aguanta estoica todos los envites, después de tres años. A pesar de la recesión, el cartel de este año fue el más completo de todos. **Luis Javier Del Valle**, gastrónomo colaborador de múltiples publicaciones, se encargó del pregón del aniversario. Un discurso valiente y esclarecedor el de Javier, mostrando la realidad de la hostelería asturiana y dando ánimos para tales iniciativas. Previamente, el que suscribe había presentado el acto, agradeciendo a los asistentes y colaboradores su inestimable participación. Aprovecho para mostrar en estas líneas mi agradecimiento a las entidades colaboradoras: Sidra Los Angones, Sidra Menéndez, Sidra Trabanco, Innova Digital, Fundación Asturias XXI y revista La Sidra. Destacar el patrocinio de sidra Fonciello por tercer año consecutivo. No me olvido de los principales protagonistas, los socios de El Barrio De La Sidra: **La Pomarada, Parrilla Antonio I, La Esquina, Casa César, El Llabiegu y El Majuelo.**

Después del pregón de Javier Del Valle, Pelayu Cua-ya, gaitero oficial de la revista La Sidra se encargó de tocar el himno de Asturias para todo el público presente. El chupinazo lo puso el pregonero, al tomar el primer culín del acto, escanciado por el presidente de la asociación José Manuel Roque Pizarro, de la sidrería La Pomarada. Una vez tomado el culín, no podía faltar el grito de batalla entonado por Javier:

¡Qué corra la sidra!

Entonces sí, se pudieron abrir las pipas habilitadas para la ocasión. Los echadores, un lujo. Los Angones llevaron a toda su artillería pesada: Arsenio, Xurde, Sergio y el gaitero del llagar Juanjo. Se parapetaron en Casa César con un frenético ritmo de escanciado de la pipa Los Angones. Estuvieron seguidos muy de cerca por Manolín, el robot echador, que deleitó a grandes y pequeños con sus escanciados mecánicos. Memorable el comentario de Xurde (Los Angones) "Para que Manolín parezca un echador de verdad le hace falta barriga, yo le pondría un cojín debajo de la ropa". Algo de razón tiene.

Hubo seis gaiteros, los cuatro gaiteros oficiales del Barrio De La Sidra, Pelayu y Juanjo de Los Angones, uno por cada sidrería de la asociación, si bien se repartieron por grupos hasta el final de la velada.

El acto fue multitudinario, con los problemas de todos los años, debido a que las autoridades se niegan empecinadamente a cortar el tráfico, provocando los consabidos atascos. Todo parecía indicar que este año sería diferente pero no. Me consta que en Gascona empezaron igual y ahora la calle está peatonalizada. Paciencia...



Testu: y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



Antonio Robles García
El Llano

Casa César

Güei hai un ambiente mui bono nel barriu. Esta fiesta ta mui bien. Teníen que facela más a menudo. Sirve pa xuntar a la xente y presta ver l'armonía qu'hai. Yo paró muncho peles sidreríes del Barriu la Sidre y siempre lo paso mui bien.

Güei más, pol ambiente y pola música. La sidre que tan dando ye bona sidre, aunque nestos tiempos ye raro qu'una sidre sía mala. Estos eventos tamién son importantes pa promocionar la sidre, que tien que competir col Rioja. La sidre asturiana ye lo meyor qu'hai.



Adrián González García y collacies
El Llano

El Majuelo

Ye la primer vegada que vengo a la espicha-aniversariu del Barriu la Sidre y la verdá ye que ta mui bien. Teníen que repetila siempre. Falta un poco más d'ambiente pa esta zona, porque paez que la xente ta más pa la cai Juan Alvargonzález, pero da igual. Tamos pasándolo bien igual.

Esta cita ta mui bien pa promocionar el barriu y la sidre. Si por mi fuera, facía una espicha como ésta tolos meses. La sidre ye un productu mui de nuesu y hai que defendela a muerte.



Adrián en una sidrería. En la sidrería de la Sidre.

AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GARDI



CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

ORIGINAL
**100%
NATURAL**



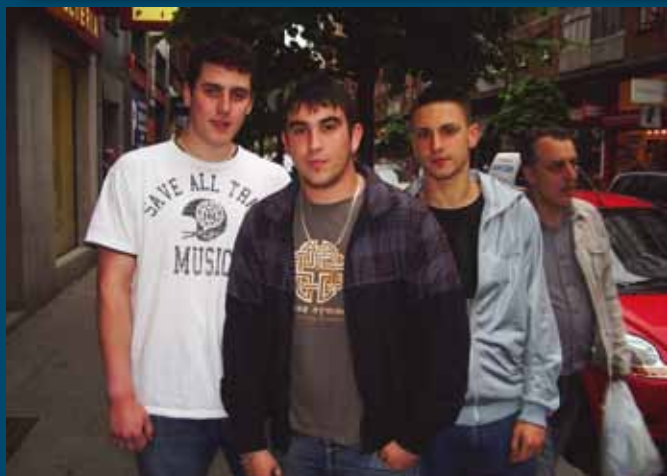
Titara, Sierra, Principado de Asturias - España • Tlfo y fax: (+34) 985 885 895 • Tlfo. móvil: (+34) 639 681 736 • correo@caseriasanjuandelobispo.com • www.caseriasanjuandelobispo.com



**Lidia Fernández Noval y collacies
Roces y El Llano**

El Llabiegu

Esta folixa ta mui bien. La sidre ye de baldre y nun se pue pidir más. La única pena ye que seya de xueves y non de sábadu, pa poder essfrutala más. Solemos venir mui a menudo per equí a tomar unes botelles y somos asidues a la espicha-aniversariu de les sidreríes del barriu. La sidre ta meyor nunos sitios que n'otros, pero en xeneral ta bona. Tamién mos encanten los pinchos y l'ambiente, mui asturianu too. Esti barriu prestamos muncho y güei, más. La xente tira muncho pa Cimavilla pa beber sidre, pero equí tase perbien.



**Alejandro Menéndez Álvarez y collacios
El Llano**

La Pumarada

Vengo muncho pel Barriu la Sidre, especialmente col mío pa. Esti ye'l segundu añu qu'asisto a la espicha d'aniversariu, puesto que yá tuvi l'añu pasáu, y ye dalgo mui prestoso. Ye una folixa que ta mui bien.

Amás, en La Pumarada pude conocer a 'Manolín', el robot qu'echa sidre, y ta mui graciosu. La sidre que probé ta coyonudo y l'ambiente que se ta viviendo ye mui bonu, con muncha xente de fuera del barriu.



**Alicia Mesa Mesa
El Polígonu de Pumarín**

La Esquina

Esto ta mui guapo. Yá ye'l tercer añu que vengo, anque casi siempre m'entero de casualidá. Por exemplu, l'añu pasáu venía paseando y di con ello. Esti añu non, lleilo nun chigre del Barriu la Sidre y equí toi. Presta venir, tomar un culín pequeñín, comer un pinchín y tar coles amigues. Amás, a mí gústame muncho la marcha, asina que nun hai escusa.

Esti barriu ye mui guapu y siempre hai muncho ambiente.



**Lalo Rodríguez Díaz
La Pola Llaviana**

Parrilla Antonio I

Esta espicha ta mui bien. Ye una folixa mui orixinal; auténtica asturiana. Sal tol barriu a beber sidre y hai un ambiente mui guapu, con gaita y too.

Yo vivo en La Pola, pero vengo equí tolos xueves a la movida, a tomar sidre. Sabía que güei yera la espicha, asina que nun podía faltar. Tola sidre que probé hasta'l momentu taba mui rica. La sidre ye mui importante pa Xixón y p'Asturies. Hai que defendela a pechu y espada. Ye dalgo de nueso.

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

FESTIVAL DE LA SIDRA DE PIEDRAS BLANCAS



CONSTRUCCIONES
METALICAS
CAS TRILLÓN

METALISTERIA Y FORJA TLF: 98 550 73 74

C/ Alfredo Sousa, 22 · Piedras Blancas · adm@comecas.e.telefonica.net · Tlfs. 985 50 73 74 - 639 82 38 99

“De culete en culete”





SIDRERIA EL REITAN

Tapas variadas
Comidas y Cenas por encargo
ABRIMOS TODOS LOS DÍAS

C/ La Libertad, 23
Tlf. 657 06 88 91
PIEDRAS BLANCAS



**CONSTRUCCIONES
Y TRANSPORTES**

**ESPECIALISTAS EN TEJADOS
Y CANALONES DE ZINC
Y COBRE**



Auda. José Fernandín, 16 - 1ºD
Tlf. y Fax 985 53 06 10
Móvil 606 442 799 / 619 42 08 73
PIEDRAS BLANCAS



III FESTIVAL DE CULETE EN CULETE

Dientru los actos entamaos pol Festival de Culete en Culete tuvo especial relevancia el concursu d'escanciaores, puntuable pal Campionatu d'Asturies, nel que quedó campeón el sierense Jonathan Trabanco García.

“De culete en culete... y echo otru por que me toca”. Esi bien a ser el lema d'esti festival sidreru castrillonense que vien celebrándose dende l'añu 2008 con notable ésitu de participación y bon ambiente.

Na so tercer edición, el Festival destacó especialmente pol so abondosu y variáu acompañamientu musical.

La xornada inaugural corrió a cargu de la Banda Gaites de Castrillón y del grupu Son Habana; el díi 21 correspondió a Dark la Eme Jazz Trio y a Colmena mover l'ambiente, y Chitlins con carne y Rafa Kas Trio foron los encargaos d'animar la nueche del sábadu, una de les más concurries del Festival d'esti añu. Electro Groove y Anabel Santiago echó el pres-

MESÓN ROSARIO

C/ Ramiro I, 13 · Tlf. 984 83 00 81
33450 Piedras Blancas (Asturias)



Ile musical el domingu a mediudíe, poniendo'l broche d'oru a la serie de conciertos.

Especial interés y seguimientu por parte de los aficionaos sidreros tuvo'l concursu d'escanciaores, cuyos resultaos son valibles pa clasificase nel Campeonatu d'escanciadores d'Asturies y nel que la meyor puntuación correspondió a los culetes servíos por **Jonathan Trabanco García**, dando'l relevu a Pablo Alvarez, ganador de la anterior edición del concursu nesti mesmu Festival.

A lo llargo d'estos cuatro díes los seis establecimientos (ún menos que los del añu pasáu) participantes - **Sidrería el Reitán, El Lllantar de Toni, Bar Caprichos, Bar Sidrería La Oficina, Bar La Braña, y Casa Prendes**- ufiertaron a los asistentes del recintu ferial, allugáu al par de la piscina municipal de Piedres Blanques, sidra asgaya y otros productos gastronómicos colos que l'acompañar. La carpa abrió tolos díes de seyes de la tardi a altes hores de la madrugada, a esceición del domingu, dii en que la folixa entamó yá pela mañana.



Testu: Lluçía Fernández Marqués
Semeyes: Ensame Sidreru



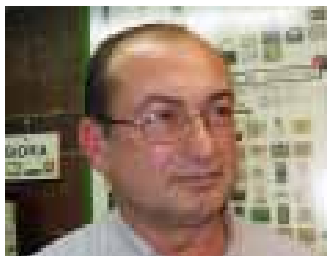
ELIGE

Tu Viaje

AV-110-AS

C/ Doctor Graiño, 25 - bajo · 33401 Avilés (ASTURIAS)
Tlf. 985 56 56 58 (Receptivo) 985 56 56 02 (Ventas) Fax 985 56 56 08

www.eligetuviaje.es



Recorte. ¿Que tiene que ver el Fondo Monetario Internacional y la sidra?

¿Cómo puede influir en el día a día de un sidrero el Fondo Monetario Internacional, la economía global? ¿Cómo la sidra puede ser un recurso ante tanto interés desmesurado?, ¿Cómo realizar propuestas correctoras económicas y políticas que no sean discriminatorias?

¿Qué carajo tiene que ver todo esto con la sidra?. He comprobado que para que un sidrero, pueda seguir manteniendo su poder adquisitivo y tomar al cabo del día varias botellas de sidra sin mermar su calidad de vida, eso del tijeretazo se podría haber hecho de otra forma. Los que habitualmente bebemos sidra, jubilados de la Camocha, de HUNOSA, ENSIDESA,, trabajadores de estas empresas, empleados de la Administración, local, autonómica, estatal, funcionarios, al margen de los currantes habituales del Alimerka, comercio, construcción, etc. y empezando por los primeros, que se les impone una congelación de la pensión después de haber cotizado durante 35 años para llegar al 100%, mientras que los señores diputados y senadores con siete años sentados en el escaño son acreedores de una pensión vitalicia y no de miseria como muchas. No voy a hablar del "curón" ese que estuvo 15 años en Cajasur y después de quebrarla se marcha con una pensión millonaria o el del BBVA que se jubila con ochentaitantos millones de euros, para estos no hay máximos. Solución: que los primeros estén 35 años en el escaño para ser iguales y no pensionistas de primera o segunda división y los segundos que cobren hasta el máximo de pensión y los otros millones los declaren como patrimonio y coticen por lo que tienen, como los demás.

También hablamos de esos otros trabajadores de la Administración o currantes habituales, a los que mensualmente nos retienen en concepto de IRPF entre el 14 y el 20% del salario, incluidas extras etc. mientras a otros que son más bebedores de cavas y champagnes, estos que suelen poner los huevos en distintos cestos para que no se rompan todos, esos que para crear una SICAV (fondo de inversión) deben de crearla con un mínimo de un millón de euros, entre varios amigos, (no puede estar a nombre de uno solo) para invertir lo que les sobra, pero de los beneficios obtenidos, solo se les retiene en concepto de impuesto el misero 1%. Para el que toma sidra le restan el 18%, para los del champán el 1%. Además podéis comprobar en cualquiera de los periódicos a nivel nacional la cantidad de SICAV que proliferan anunciando convocatoria de junta de accionistas; cada día salen en prensa 14 ó 15 de las cuales 5 ó 6 siempre están convocadas por la misma administradora, o consejera no delegada, que al final debe ser un caballo blanco. Solución: que coticen como los demás, si el currante cotiza el 15 ellos que tienen más el 20. Pongamos un

ejemplo más simple y entendible. Los cosecheros de manzana como mínimo deben de poseer un terreno, plantar los manzanos, esperar a la cosecha, en definitiva tener algo para vender, al menos las manzanas. Si éstos van a una entidad bancaria a pedir un seguro para asegurar sus cosechas de manzana, al margen de los intereses, para el seguro, necesitan un aval o tener alguna propiedad, el banco siempre trabaja sobre seguro, tienes que tener para que te den. ¡Que gran hipocresía la de los señores causantes de la crisis! Hoy en día, con el beneplácito de los legisladores, que también son los que redactan la letra pequeña, no hace falta tener acciones en propiedad para especular en bolsa, se emite una opción de compra, se hace un seguro sobre lo que no se tiene, se apuesta que va a ir a peor y "voilà" se especula a lo grande. Es como si algunos vamos por los llagares diciendo que va a haber muy mala cosecha de manzana pero nosotros, que no tenemos la manzana, les aseguramos un precio, por medio de un seguro y después según venga la cosecha, vendemos lo que no teníamos o no compramos lo que habíamos quedado, solo pagamos el seguro del riesgo. Sí, ya se que es un poco complicado explicar el funcionamiento del sistema, pero de eso es de lo que se trata, de que no lo entiendan nada más que ellos). Este es el doble rasero que existe en esta sociedad, esta es la hipocresía del que hace la ley hace la trampa, no son las mismas medidas ni rigen las mismas normas, si las normas fuesen para todos iguales no habría tijeretazos, ni recortes. Así cuando llevas en el bolso 2,5 euros para la botella de sidra, cuando sales de casa al llegar a la sidrería, y siempre según lo que digan los gurús del mercado, no sabes si te va a dar para tomarla o vas a tener que ir a por más perres a casa.

Si en todas las recepciones oficiales, tanto del Palacio Real, como los actos protocolarios de la Presidencia Europea, de los fastos en las numerosas embajadas, de inauguraciones etc, en lugar de vinos españoles, del cava, del champagne se pasase a la sidra, con un coste menor por botella, nos ahorraríamos mucho. Esos que deciden meter la tijera, esos que especulan, lo tengo bien claro, esos no beben sidra, por eso piensan de esa manera, por eso lo único que saben parir son desigualdades. La sidra es bebida social, equitativa, igualitaria, para compartir los seis culetes de la botella, para compartir varias botellas, la compañía, la conversación, la alegría, la pena, hasta el "escote", "pon dos", estas las pago yo.

Si esos señores, por llamarlos de alguna manera, del Fondo Monetario Internacional bebiesen sidra, aunque creo que igual no saben ni que existe, compartirían esos atributos que tiene esta bebida y no nos harían tanto la puñeta.



Dr. Castellanos

URÓLOGO

¿Padece problemas de Próstata?

Nuevo tratamiento de la H.P.B.

(Hiperplasia Benigna de Próstata)



(Vaporización Fotoselectiva de la Próstata con Laser Última Generación)

Estancia Hospitalaria menor de 24 h., Ausencia de sangrado.
Sin complicaciones de impotencia ni de incontinencia.



C/ José Cueto, 4 - 1ºD - AVILÉS
Cita Previa Tlfn.: 985 560 292

NUTECO

TRATAMIENTOS TÉCNICOS DEL HORMIGÓN

Marcos Jiménez González

Oficina: avenida del Cristo, 1 - Uviéu

Almacén: cai Peña Redonda, nave R9 (Polígonu Industrial Silvota) - Llanera



Munchos llagares y sidrerías d'Asturies cuentan con pavimientos industriales y decorativos de Nuteco. La garantía de los sos productos y la so profesionalidá, amás de la esperiencia que da mediu sieglu d'actividá, permitieron a esta empresa con oficines n'Uviéu y almacén en Llanera consolidase comu una empresa puntera nun mercáu tan competitivu como ésti, onde los precios baxos y los materiales de calidá baxa tan a la orde del díi. Nuteco nun entra nesi xuegu, ufiertando calidá a los sos clientes, comu demuesa'l fechu de ser el distribuidor oficial p'Asturies y Castiella y Lleón d'una marca del prestixu de Copsa.

Con medio siglu de experiencia en el tratamiento técnico del hormigón Nuteco se ha convertido en una de las empresas punteras en la instalación de pavimentos industriales, campo principal que abarca esta firma propiedad de María del Carmen Alonso Flórez, aunque no el único. Fundada en Uviéu por su esposo Faustino González Gutiérrez, ya fallecido, los primeros pasos de esta compañía estuvieron orientados al trabajo con aditivos para el hormigón con el objetivo de hacerlo más impermeable, más trabajable y con unas resistencias iniciales más grandes. "Con el paso de los años nos especializamos en la reparación del hormigón y los refuerzos de estructura, además de

los pavimentos industriales continuos, sin juntas", explica su gerente, Marcos Jiménez González.

La implantación de la normativa impuesta por Sanidad que exige que los pavimentos en la industria alimentaria fueran continuos, de fácil limpieza y sin juntas, para evitar la acumulación de bacterias en ellas, hizo que Nuteco apostara por la comercialización de este tipo de suelos, con mucho acierto, puesto que hubo una especial demanda de éstos en la industria cárnica y queserías, además de llagares. Con el paso de los años, la firma uviéina con sede también en Llanera desde hace 18 años, se consolidó en un mercado que, al principio, ofrecía pavimento gris, rojo o verde,

autonivelante o antideslizante, y que en la actualidad pone a disposición del cliente una amplia gama de posibilidades decorativas que cuenta con una demanda elevada.

Así, Nuteco ofrece pavimentos industriales decorativos “en los que mezclamos áridos seleccionados de distintos colores escogidos por el dueño de la propiedad y que finalmente sellamos con una retina transparente para consolidar el sistema y permitir la visión de los mismos”, señala Jiménez. Los responsables del Ilagar Viuda de Palacio y de la empresa Crivencar fueron los primeros en apostar por este pavimentos industrial-decorativo. “Son antideslizantes y antiácido, para evitar la acción de la sidra”, añade el gerente.

La experiencia de esta empresa en la instalación de pavimentos industriales y decorativos, tanto para lagares y sidrerías, es amplia. La calidad de sus productos y su profesionalidad han hecho que muchos responsables de este tipo de negocios hayan apostado por Nuteco para instalar este tipo de pavimentos en sus locales, ya sean de nueva construcción o por reformas, como es el caso de **Viuda de Palacio**, el **Llagar de Quelo**, **Fonciello**, **L'Argayón** o **Fanjul**. Mientras, entre las sidrerías, la empresa uviéina ha trabajado para **La Pomarada** (Uviéu), **Tierra Astur**, **La Galana** (Xixón), **El Tizón** (Uviéu), **El Capricho de Titi** (Uviéu), **Peñamea**, **La Chalana**, **El Fornu** (La Pola Sieru), **Las Cuevas** (El Berrón) y **Benido** (El Berrón).

Los pavimentos decorativos también son muy demandados por establecimientos comerciales, como es el caso del Centro Comercial Los Prados, donde se ha ejecutado un pavimento continuo. Las posibilidades de estos pavimentos permiten que éste se incorpore como parte integrante del diseño y colorido de cualquier espacio interior, destacando, por su originalidad, la posibilidad de realizar un montaje fotográfico, algo ideal para tiendas, y el mundo del microcemento, tan de moda en la actualidad.

Otros de sus puntos fuertes son las reparaciones de estructurales de hormigón, con participación en la espectacular reforma del Santiago Bernabéu y, en la actualidad, en las obras de mejora de El Molinón. Las impermeabilizaciones especiales, tanto en interiores como en exteriores, es otro de los campos que también trabaja Nuteco, empresa que en estos momentos está desarrollando la impermeabilización y el pavimento del nuevo helipuerto del Hospital Universitario Central d'Asturies mediante el sistema Copsalastic 920, de Copsa. Nuteco es la distribuidora oficial de



Copsa para Asturias y Castilla y León, firma que se dedica a la fabricación de las últimas tecnologías en el campo de morteros especiales, productos químicos para la construcción y resinas para pavimentos.

 Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: P. R. G. y Nuteco



NUTECO, S.A.

NUEVA TECNICA CONSTRUCCION

TRATAMIENTOS TÉCNICOS DEL HORMIGÓN

www.nuteco.net
nuteco@nuteco.flcnet.es

Avda. del Cristo, 1 - Apdo. 406 · 33006 OVIEDO · Tlfs. 985 24 40 90 - 985 23 32 40 Fax 985 27 27 54
C/ Peña Redonda, Nave R-9, Pol. de Silvota · 33192 LLANERA · Tlf. 985 26 55 05 Fax 984 18 60 13

NAVELGAS-EL VENTORRO

FABRICACIÓN Y RECICLAJE DE PALETS

Ana Menéndez Fernández

Maderas Navelgas: Pol. industrial de Forcayao, p.29 -

Navelgas - Tinéu

Forestal El Ventorro: Pol. Industrial de Llames, nave 27 - Viella (Sieru)



Maderas Navelgas y Forestal El Ventorro son dos empresas hermanas dirixíes por dos hermanos que supieron abrir mercáu col oxetivu del consolidar el llabor cola que nació la empresa de Navelgas hai ya 30 años: la fabricación de palets, caxones y embalaxes. El Ventorro, mentes, cuenta con 5 años de vida y dedícase a la recuperación y venta de palets usaos, un nichu de mercáu que cuenta ca vegada con más demanda. La rialización de tratamientos fitosanitarios a la madera en Tinéu y la rapidez nel serviciu y atención de pidíos son dos de les virtúes principales d'esta empresa que trabaya con tolos modelos de palets qu'hai anguaño nel mercáu.

Ana y Raúl Menéndez Fernández son hermanos y los administradores únicos de Forestal El Ventorro y Maderas Navelgas, respectivamente, empresas que tuvieron su origen en Navelgas hace 30 años de la mano de su padre, Ricardo Menéndez García. La primera, con sólo 5 años de vida, es la consecuencia de la evolución del mercado y se trata de un buen ejemplo de cómo un empresario debe de adaptarse a él para seguir creciendo y, sobre todo, subsistir, mientras que la segunda es la continuidad a una labor bien hecha desde los inicios de esta empresa familiar. Maderas Navelgas está situada en el polígono de Forcayao, cerca del monte de donde sacan la madera para la fabricación de sus productos de extraordinaria calidad: palets, caxones y embalajes.

“Es una cadena. Tenemos el monte, de donde se obtiene la madera, y luego se traslada a la nave, donde pasa por el serradero, se realizan los tratamientos fitosanitarios para evitar la presencia de un hongo de cara a la exportación, y se elaboran los productos”, explica Ana. La tarea principal de esta fábrica del concejo de Tinéu es, sobre todo la producción de palets, en todo tipo de modelos. Así, Maderas Navelgas trabaja el europeo, el 1x1,20, el 1x1, con listón y sin él, segunda, tercera, color... “El 90 por ciento de lo que hacemos es palet nuevo, todo por encargo, con empresas que en su día ya empezaron a realizar pedidos a mi padre”, afirma Ana, con las cementeras y tiendas de alimentación como mejores clientes.



Pese a que la crisis no parece haber afectado mucho al mercado de los palets, Ana y Raúl sí notaron una mayor demanda del palet usado “por su menor coste”. “Todas las empresas con las que trabajábamos compraban palets nuevos, pero también nos pedían palet usado, en menor cantidad y generalmente ‘mini-palets’ o europeo fuerte”, añade Ana. Ello provocó la decisión de los dos hermanos de aprovechar la coyuntura y de abrir las puertas de Forestal El Ventorro, en el polígono industrial de Llames (Viella), para trabajar la recuperación, compra y venta de palets. De ello hace ya cinco años, un tiempo que ha venido a confirmar el acierto de Ana y Raúl.

Situado en el concejo de Siero, en el epicentro comercial de Asturias, son muchas las empresas que acuden a El Ventorro a comprar o vender sus palets usados. Los supermercados y las grandes superficies son los principales vendedores del palet usado a la empresa de Viella, mientras que los compradores no tienen un perfil determinado. “Nosotros vamos a recogerlos, seleccionamos aquellos que haya que reparar y, luego, los servimos a aquellas empresas o personas que nos

soliciten palets usados, que entregamos siempre en unas condiciones óptimas”, explica su administradora única, quien añade que “hay un porcentaje alto de palets que son recuperables”.

Los palets inservibles, como los que tienen rota su tabla transversal, van para Coxersa, aunque pronto pueden tener otro destino cuando salga adelante un proyecto de Raúl, administrador único de Maderas Navelgas, y otros socios más en el polígono de La Curiscada (Tinéu). Éste sería la elaboración de pellets para calderas de biomasa, lo que dice mucha de la conciencia medioambiental de estas dos empresas especializadas en el trabajo con palets y que también destaca por su celeridad en el servicio. “Si algo nos hace destacar con respecto a otras compañías del sector es el tratamiento fitosanitario que hacemos a los productos que fabricamos en Tinéu para eliminar un hongo, los precios y la capacidad para atender los pedidos de formas especialmente rápida, en muchas ocasiones en el mismo día”, asegura Ana.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: P. R. G. y Maderas Navelgas

FORESTAL VENTORRO, S.L.



Compra-venta palets usados y Fabricación de palets nuevos

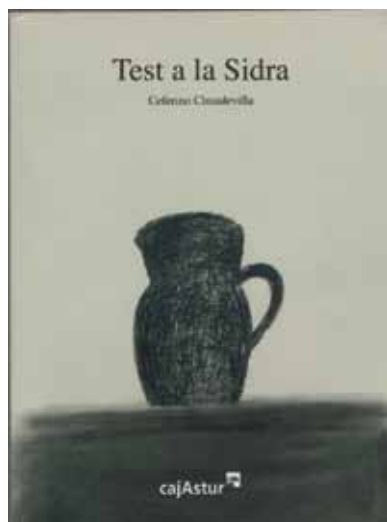
forestalventorro@telefonica.net • www.maderasnavelgas.com

POL. LLAMES, 7 · VIELLA · SIERO

TLF. 985 806 350 MÓVIL 678 943 417

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.



TEST A LA SIDRA

Edición cajAstur
Autor: Ceferino Cimadevila
Semeyes: Jose María Osoro
Portada: Migel Galano
Data: 2010

Carauterístiques Téuniques.
15,5 x 21 cm. Portada cuatrico-
mía. Semeyes a collar Rústica.
152 páxines
ISBN: -. 978-84-7925-332-5

D'oxetu pedagóxicu, pesia que yá l'entítulu lleva a tracamundiu (nun ye un test "A" la sidre, sinon "Sobro" la sidre), y ellaboráu de mena asemeyada al *Trivial Sidreru* de LA SIDRA, pero con interesantes notes desplicatories de les rempuestes, y con abondes semeyes ente lo artísticu y lo divulgativu, esti llibru

facilita l'averamientu a la sidre, dende una pespeutiva xenérica, que nun llega a superar ciertu *retrogustu* provincianu, que llimita parcialmente la so utilidá.

ORIENTATIVU



BRETAÑA

Edita. MICHELÍN mapas y guías
Autor: Varios Autores
Fecha: 2001

Características Técnicas. 12,5x
18 cm. Cuatricomía. Rústica. 529
páginas
ISBN. 13 978-2-06-712496-7

Estupenda guía de Michelin sobre Bretaña, que como no podía ser de otro modo contiene múltiples referencias (27 en total) a la sidra, a las sidrerías, al museo de la sidra, a fiestas de la sidra, a rutas sidreras... todo perfectamente explicado y referenciado, de tal forma que sería perfectamente posible organizar

una visita exclusivamente sidrera a Bretaña.

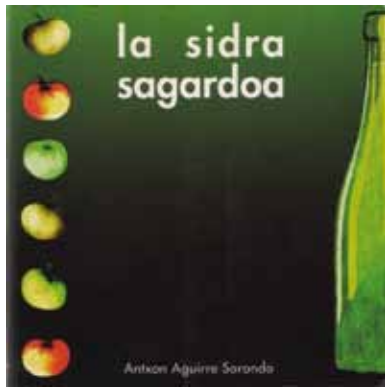
Da qué pensar que siendo Asturias un país mucho más sidrero que Bretaña, la mayoría de las guías asturianas no incidan tanto en tal aspecto.

GUÍA DE VIAJES



R O S

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



LA SIDRA SAGARDOA

Edita. R&B Ediciones
Autor: Antxon Aguirre Sorond
Recetario: M. Berasategui, David de Jorge y Andoni Luis Aduriz
Fecha: 1996

Características Técnicas. 21 x 21cm. Portada cuatricomía. fotos a color Rústica. 196 páginas
ISBN. - 84-88947-46-1

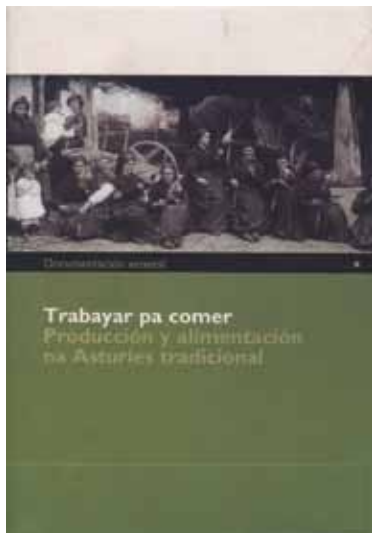
Imprescindible para conocer y entender el proceso de recuperación y reelaboración de la cultura sidrera vasca en las últimas décadas tras la quiebra de los 50.

Un libro muy completo en el que prácticamente se adelantaba cual iba a ser el proceso a seguir por la sidra vasca en los últimos decenios.

ayudándonos a su mejor comprensión.

Incluye un peculiar recetario no de platos elaborados con sidra, si no para comer con la sidra y una guía de sidrerías, que puede resultarnos muy útil

INTERESANTE



TRABAYAR PA COMER. Producción y alimentación na Asturias tradicional.....

Autor: Vicente Fernández, Xicu Fernández, y otros 10 autores
Edita. Fundación Municipal de Cultura. Conceyu Xixon.
Data: 2002

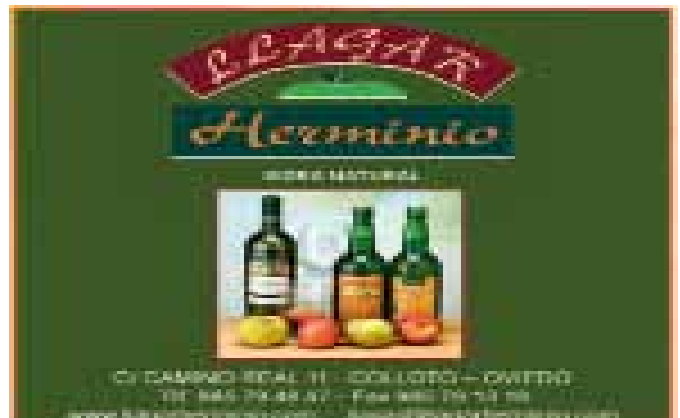
Carauterístiques Téuniques. 27 x 19cm. Portada cuatricomía. semeyes a collar Rústica. 152 páxines
ISBN. - 84-87741-24-1

Llibru perafayaizu, que tien el valor añadiu de tar fechu n'asturianu, d'especial interés antropolóxicu.

La Sidre apaéz nel separtáu *Les bebíes*, con un tratu correchu, pero que nun-y fai xusticia en cuantes al so papel na Asturias tradicional, con ausencia de separtáu específicu pal

llagar (si hai pal molín por exemplu) pa la mayaera o la espicha (sí que lu hai pa la esfoyaza o'l magüestu...), lo que nun dexa de ser espresión d'una insuficiente valoración del papel de la nuesa bébora patria na sociedá tradicional asturiana.

INCOMPLETU



1^{er} Premio en Bath and West Show

La denominación de origen Sidre d'Asturies gana el primer premio en el concurso internacional de Bath and West Show en Inglaterra



Este año la Sidra de Nueva Expresión que representa al Consejo Regulador anualmente en sus actos, ha sido premiada como la mejor en el concurso de sidras Internacionales.

En esta ocasión la marca proveedora que está detrás de esta sidra es España, de Martínez Sopeña Hermanos.

Hay que destacar que en los últimos años este tipo de sidras han ido evolucionando hasta lograr una calidad extraordinaria, además de ser unas estupendas acompañantes para nuestros platos. Por ello, si es habitual que estas sidras se puedan degustar en los restaurantes de Uviéu, Xixón o Villaviciosa, además de otras localidades.

Para los consumidores que tengan curiosidad, también pueden acceder a este producto en COALLA GOURMET, en la calle Munuza de Xixón.

El Centru Asturianu de Menorca aconceya a doscientos presones na so espicha añal.



Los asturianos tamos perdayuri, y ellí onde mos xuntamos unos cuantos, la sidre entama ceo n'apaecer. Una amuesa d'ello ye la espicha que, de magar el dos mil cinco, entamen añalmente los asturianos desplaazaos a Menorca.

Nesta quinta edición de la celebración, que tuvo llugar el 30 de mayu nel recintu ferial d'Es Mercadal, aconceyáronse más de doscientos presones a comer, baillar y beber sidre.

Cola entrada, que costaba 10 euros pa los socios y 15 euros pa los non socios, incluyía dos botelles de sidra por presona y la comida que los miembros del Centru Asturianu de Menorca prepararon pa la ocasión: fabada, chorizos a la sidre, huevos cocíos con pimentón, empanaes, o bollos preñaos, una bona fartura pa colos más de quinientos llitros de sidra que se consumieron na xornada festiva. Natividad Quirós, una de les organizaes, destacó'l bon ambiente y l'asistencia de xente de perestremaes edaes "Aconcéyense equí tres o cuatro xeneraciones d'emigrantes asturianos" declaró.

Xuacu Amieva foi l'encargáu d'animar musicalmente la folixa.

IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA



Plazu: 1/11/2010

Bases ya información

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

Entama:

Sofita:

LA SIDRA



“La semeya ganaora tien de tener calidá téunica y tresmitir l’espíritu de la sidre”

Xurde Margaride, fotógrafu ‘freelance’, repite otra vuelta comu presidente del xuráu del Concursu de Semeyes de LA SIDRA qu’esti añu va vivir la so cuarta edición tres l’ésitu de los años anteriores



La cuarta edición del Concursu de Semeyes de LA SIDRA yá ta equí. Tres l’ésitu de los años anteriores, la revista líder del sector sidreru torna a convocar esti concursu que l’añu pasáu contó cola participación de más de 700 fotografíes procedentes de dellos puntos

del planeta. Xurde Margaride Gordaliza, periodista ‘freelance’ que trabaya como fotoperiodista pa dellos medios de comunicación asturianos, ente ellos LA SIDRA, va repetir como presidente del xuráu responsable de la difícil tarea d’escoyer la meyor semeya del concursu.

Llega una nueva edición del Concursu de Semeyes de LA SIDRA. ¿Ye esti un eventu consolidáu?
Sí, depués de tres años con un nivel escelente, el Concursu de Semeyes de LA SIDRA yá tien un nome importante. Son muchos los aficionaos a la fotografía qu'esperen la llegada de la convocatoria pa unviar les sos creaciones.

¿Qué repercusión tien esti concursu nel mundu fotograficu n'Asturies?

Los profesionales asturianos xeneralmente nun tan mui pendientes de concursos. El trabayu diariu quita muncho tiempu. Afortunadamente, esti concursu nun pasa desapercibíu y nél participen dellos fotógrafos profesionales.

¿Esta iniciativa pue servir pa que los profesionales de la fotografía y los aficionaos s'averen al mundu sidreru y la cultura asturiana?

Pue ser, pero xeneralmente la sidre nos presta más bebelu que fotografiala.

L'añu pasáu hubo más de 700 semeyes en concursu. ¿S'espera superar esa cifra esti añu?

Esperamos contar polo menos con una cifra similar. L'añu pasáu la participación foi la mayor de toes y la dinámica nos dice qu'esti añu vamos volver a superar esa cifra. A ello ayuda que'l concursu sía ca edición más conocíu fuera d'Asturies, como demuestra'l fechu de que participen munches persones de países tan llonxanos como Australia.

¿Les semeyes a concursu son de calidá?

Hai de too, dende semeyes feches col móvil hasta fotografíes d'estudiu que s'esmolecen por algamar una toma bona. Xeneralmente, participen un bon númberu de semeyes d'una calidá mui alta.

¿Quién forma'l xuráu?

Profesionales de la fotografía, foto d'estudiu y fotoperiodistes.

¿Cómo trabaya esti xuráu pa escoyer les meyores semeyes?

En primer llugar, se numeren les semeyes ensin nomes pa que sían anónimes pal xuráu. Depués, los miembros del mesmu dan a les 20 meyores semeyes 20 votos, del 1 al 20. La semeya que sume más puntos ye la ganaora.

¿Qué requisitos debe tener una semeya pa tar ente les finalistes y llevase'l premiu?

Tener non solo calidá téunica -bon focu y bona iluminación-, sinón tresmitir l'espíritu de la sidre.

¿Qué conseyu daría a la xente que quiera participar nesta edición nueva del Concursu de Semeyes de LA SIDRA?

Principalmente, que traten de mostrar dalgo distinto, orixinal, del mundu de la sidre.



**SUÁREZ RODRÍGUEZ
SERVICIOS LEGALES**

**ASESORÍA LABORAL, FISCAL,
CONTABLE Y JURÍDICA**

*Manuel Amor Durán - Economista
Damián Suárez Rodríguez - Abogado*

**Avenida del Coto, 12 bajo · El Entrego
Tlf. 985 66 34 94 Fax 985 65 41 61**



*"Un añu más Pan del Nalón celebra con
toda la familia sidrera, visitantes y amigos,
el festival de la sidre de Llivia"*

**SOCIEDAD ANÓNIMA LABORAL
CIUDAD INDUSTRIAL VALNALÓN**

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

“Munchos clientes interésense por conseguir una reproducción”

Javier Argüelles, propietariu d'El Mancu, muestra la so satisfacción pola acoyía que tuvo ente los sos veceros l'amuesa de les meyores obres del III Concursu de Semeyes LA SIDRA que s'espón nesti llagar.



Tres l'ésitu collecháu na sidrería La Galana, la esposición de les meyores fotografíes del III Concursu de Semeyes de LA SIDRA da'l saltu a la zona rural xixonesa pa instalase nel Llagar El Mancu. Distribuíos peles paredes de tolos comedores del restaurante de Cabueñes, los clientes d'esti establecimientu pueden contemplar estes obres d'arte mentes disfruten de la so excelente comida y de la sidre de JR y L'Ynfanzón, la Denominación d'Orixe Protexida d'esti llagar xixonés. LA SIDRA faló con Javier Argüelles Rendueles, propietariu d'El Mancu, sobro'l recibimientu que tuvo ente los sos clientes esta esposición que va allargase, de momento, tol mes de xunu.

¿Cómo surge la opción de acoger esta exposición con las mejores fotografías del III Concursu de Semeyes de LA SIDRA?

Juan, del Llagar JR, nos ofreció la posibilidad de exponerla en nuestras instalaciones y nos pareció una excelente idea.

Las fotografías se han situado en los distintos comedores de El Mancu. ¿Por qué esta distribución?

Pensamos que de esta manera la exposición iba a lucir mucho más. Por ello, nos vimos obligados a retirar nuestra decoración habitual. De esta forma, nuestros clientes pueden disfrutar mejor de estas obras de arte.

¿Qué tal han recibido sus clientes esta exposición?

Muy bien. Está gustando mucho y hay una buena cantidad de ellos que se interesan por conseguir alguna reproducción de las fotografías expuestas.

¿Qué es lo que más les llama la atención?

Les llama la atención especialmente el hecho de encontrarse con una exposición fotográfica en un restaurante.



¿Existe un debate entre sus clientes habituales sobre cuál es la mejor fotografía?

Sí, en El Mancu existe un debate continuo sobre si ésta o la otra merecía haberse llevado el primer premio del concurso. Hay opiniones para todo los gustos entre nuestra clientela.

¿Qué le ha parecido la calidad de las fotografías participantes?

Hay una calidad muy alta en todas las fotografías, tanto a nivel técnico como artístico.

¿Cree que es una buena opción utilizar una sidrería para mostrar una exposición?

Sí, es una buena idea porque los clientes encuentran otro aliciente más para acudir al establecimiento y da un carácter especial a la sidrería.

En lo que respecta a las fotografías de carácter sidrero del concurso de la revista LA SIDRA, nos gustaría repe-

tir todos los años.

¿Volveremos entonces a ver la exposición de las mejores fotografías del IV Concurso de Semeyes de LA SIDRA en El Mancu?

A nosotros nos encantaría volver a acoger una muestra como ésta, con fotografías sidreras de tan alto nivel.

¿Qué opina de este tipo de concursos culturales para promocionar un producto tan nuestro como la sidra?

Están muy bien y creo que son muy necesarios. Incluso, creo que son muy útiles para promocionar la sidra fuera de Asturias, como se hace con otros muchos productos nuestros que tiene, al igual que nuestra bebida tradicional, mucha calidad.

¿Hasta cuándo va a poder disfrutarse en El Mancu de esta exposición?

En principio, durante todo el mes de junio, aunque no nos importaría prolongarla un tiempo más.



CASA MOISÉS

Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

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

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

“Yeren munchos años cola mesma fórmula y agradeciósse'l cambiu”

Roberto Onís señaló que los XII Alcuentros cola Sidre d'El Tayuelu, qu'esti añu tuvo dedicáu a la cocina de diez comunidaes, “foron mui satisfactorios”. Diez llagares tomaron parte nesta edición de les xornaes.



El 6 de xunu finalizaron los XII Alcuentros cola Sidre d'El Tayuelu, sidrería uvieña situada na cai de l'Argañosa, tres un mes d'una actividá especial nesti establecimientu provocada pola presencia d'una gran cantidá de clientes atraídos pola fórmula nueva pensada polos sos propietarios pa esta edición: ca tres díis se presentaba un menú típicu d'una comunidá autónoma y se servía sidre d'un de los diez llagares participantes. Asina, Galicia (Sidra Roza) col so caldu gallegu, la merluza a la gallega, el solomillu con crema de quesu de tetilla y les fixoas foi'l primer menú en sorprender a los clientes d'El Tayuelu, pa llueu dar pasu al d'Euskadi (Cortina) y a los de la Comunitat Valenciana (Argayón), Asturias (Vallina), Andalucía (Orizón), Castilla y Lleón (Viuda de Corsino), Islas Canarias (Panizales), La Rioja (Güelu), Extremadura (Estrada) y Catalunya (Trabanco). Roberto Onís Criado, ún de los propietarios de la sidrería uvieña, fixo una valoración a LA SIDRA de los alcuentros d'esti añu.

¿Qué tal resultaron los XII Encuentros con la Sidra de El Tayuelu?

Las jornadas de este año fueron muy buenas y muy bonitas. Profesionalmente fueron excepcionales porque, aunque nos costó mucho trabayarlas, fue muy satisfactorio. Presentamos la comida de diez comunidades diferentes elaborando un menú especial que correspondía con un llagar elegido por sorteo. La sidra también tuvo mucho éxito.

En esta edición hubo un cambio radical con respecto a las once anteriores.

Hasta este año siempre nos habíamos dedicado a la cocina tradicional asturiana.

Este año surgió la idea de dedicarla, por primera vez, a la cocina española, tan variada, y escogimos diez comunidades autónomas para elaborar los menús según las posibilidades para encontrar los productos y nuestros gustos. Así, pusimos platos que nunca habíamos hecho aquí y nuestros clientes quedaron encantados. Eran muchos años utilizando la misma fórmula y se agradecía un cambio.



¿Qué cocinas tuvieron un hueco en su programación?

Las más conocidas, principalmente. La vasca, la valenciana, la gallega, la riojana, la canaria...

¿Cuál fue la que más gustó?

Posiblemente, la vasca. Es una cocina muy rica y donde hay mucho entre lo que escoger para el menú. Éste consistió en los productos típicos que utilizan en una espicha de sidra vasca: tortilla de bacalao, un chuletón de carne de origen vasco y, de postre, goxua, una crema muy rica. También tuvo mucho éxito la valenciana y la andaluza, con sus espetos, el pescadito y las coquinas. De hecho, los espetos los hemos introducido en nuestra carta dado el éxito que han tenido.

¿Hay más productos que se han incorporado a la carta después de los Encuentros?

Aparte de los espetos, las puntillas, que es un chopito pequeño. Éste producto se trabaja bastante en Asturias, pero los espetos son novedoso aquí.

¿Cómo hacían para confeccionar los menús?

Como íbamos cambiando de comunidad y de menú cada tres días, un tiempo antes íbamos pensando que posibilidades teníamos para su confección, porque dependía mucho de los productos que hubieran en el mercado. Por ejemplo, nos costó mucho conseguir la butifarra para el menú catalán, aunque al final dimos con ella y pudimos incorporarla al mismo.

¿Este nuevo formato atrajo a su sidrería mucha gente nueva?

Sí, pese a que no lo publicitamos demasiado, seguramente por la novedad de ofrecer un menú de cada comunidad.

Curiosamente, notamos la presencia de muchas personas de fuera residentes en Asturias que venían a comer platos típicos de su tierra. En especial, tuvimos muchos canarios por aquí.

¿El año próximo espera repetir esta experiencia?

En principio sí, e intentaremos hacerlo mejor. Podríamos repetir algunas comunidades que gustaron de forma especial e incorporar las que faltan, pero todavía tenemos que estudiarlo.

La base de estos encuentros es, sin duda, la sidra.

¿Qué tal respondieron los llagares?

Muy bien. La sidra, en general, estuvo muy rica. Las que más gustaron aquí fueron **Viuda de Corsino** y **Orión**. Siempre pretendemos que los llagares traigan sidra nuevo.

¿Qué palos va encontrar el cliente que se acerque a El Tayuelu un día normal?

Nosotros siempre tenemos a la venta cuatro o cinco palos. De sidra DOP contamos con Villacubera, de Cortina, que es fija, al igual que la natural de este llagar. El resto, vamos rotándolos siempre.



“Ofrecemos elaboraciones que combinan lo tradicional con cosas nuevas”

J. Óscar Menéndez, uno de los cocineros de Las Peñas, habla con LA SIDRA sobre la espectacular espicha que prepararon en la presentación de la cosecha 2009 de la Sidre d'Escoyeta.



El 27 d'abril, el Xardín Botánicu Atlánticu de Xixón acoyó la celebración de la presentación de la collecha 2009 de la Sidre d'Escoyeta que faen los llagares Trabanco, Foncueva, Muñiz, El Gobernador, La Nozala y Peñón. Una cita na que acompañó'l bon tiempu y na que la sidre foi la gran protagonista d'un eventu nel que tamién tuvo un éxitu especial el catering y la decoración preparada pol restaurante Las Peñas. Tolos presentes destacaron la gran calidá de los productos d'esti restaurante con más de 38 años de vida y dende LA SIDRA quinximos conocer el llabor de los responsables de la elaboración d'esta espicha. J. Óscar Menéndez, cocinero de Las Peñas xunto a María Marcos y César Fonseca, atendimos nes instalaciones espectaculares que tien el restaurante de L'Aldea (Santurriu).

El catering de la presentación de la cosecha 2009 de la sidra de selección fue todo un éxito.

Según comenta la gente que estuvo presente, así fue. Nosotros trabajamos mucho que estuvo servicios cuando nos lo solicita la gente, en especial llagares cuando celebran algún acto. Lo realizamos desde siempre.

¿Qué ofrecen en estas espichas?

Ofrecemos una serie de productos que mezclan lo tradicional con cosas nuevas. Así, hacemos tortillas, porque una espicha sin tortilla no es una espicha; empanadas; embutidos... En concreto, en la que preparamos para los llagareros de la sidra de manzana seleccionada, ofrecimos unas tablas de embutido de Mangalica, una especie de cerdo que habita en Hungría que es muy parecida a la de pata negra, y tuvieron una gran aceptación. Luego, también hicimos un salpicón, pulpo amarriscado a la mínima expresión y callos. Mientras, para los postres pusimos unos dátiles con queso filadelfia y unos chupitos fríos, obra del otro cocinero, César Fonseca, formados por una especie de ensalada, un poco



de yogur y bonito. Este contraste entre lo tradicional y lo innovador tuvo muchos elogios de los presentes.

¿A partir de qué precios se pueden encargar estas espichas?

Tenemos unos menús hechos a partir de los 15 o 20 euros y en vista de lo que quieran los clientes, se pueden cambiar algunas cosas por otras, o combinar dos menús diferentes. También ofrecemos la posibilidad de transportar la comida hasta el lugar de la celebración o, incluso, la de llevar camareros para echar sidra.

La decoración en el Xardín Botánicu Atlántico también fue espectacular.

Llevamos un paxu decorado con manzanas que tenía en su interior una botella de cada uno de los seis llagares de sidra de manzana seleccionada. La gente quedó encantada con él. Cuando nos encargan organizar algo tratamos de trabajar siempre lo mejor y, en el aspecto decorativo, siempre hacemos uso de los servicios de la Floristería Raíces, Tere, su propietaria, hace unas crea-

ciones magníficas y en esta ocasión, no se quedó atrás.

El pulpo amariscado es un plato suyo que ha saltado fronteras.

En Semana Santa vino un equipo de la BBC de Londres a grabar cómo se hacía este plato para un documental gastronómico sobre Asturias. Quedamos asustados, porque nos visitó con anterioridad un señor inglés que no hablaba nada de español para probar varios platos asturianos y al mes nos llamaron por teléfono para decirnos que querían grabar cómo se hacía el pulpo amariscado, paso por paso. Estuvieron una mañana entera grabando su proceso de la elaboración, además del de la fabada, y el programa se va a emitir a nivel mundial.

La gente que se acerque a Las Peñas ¿Qué sidra va poder disfrutar?

Tenemos durante todo el año **Trabanco**, la natural y la de selección; y **Piñera** y su DOP, Llosa Serantes. Mientras, por temporadas, solemos traer también **Herminio** y **El Piloñu**.

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

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

Trabanco ufierta la posibilidá de celebrar bodes nel so llagar

“Ye daqué diferente y mui divertío”, desplica la xerente de Casa Trabanco, Yolanda Menéndez, que tamién vien entamando bautizos de sidre ente los sos toneles



La mayoría de la xente califica'l díi de la so boda como'l más feliz de la so vida. Alquirit un compromisu tan importante cola presona amada acompañada de familiares y collacios veníos, en muchos casos, de sitios llonxanos ye daqué mui especial que nun s'escaez por muncho tiempu que pase. Ye un díi únicu que merez una celebración acordies cola circunstancia. En Casa Trabanco sábenlo bien y, por ello, ufierta a los sos veceros la posibilidá de contrayer matrimoniu nun sitiu soñáu pa los amantes de la sidre: un llagar con una tradición cuasi centenaria. ¿A quién nun-y prestaría?

“Esta idega xurde pa dar rempuesta a les peticiones que mos facien ca vegada más pareyes que celebren el so banquete de boda en Trabanco y queríen, tamién, celebrar la ceremonia nel llagar”, desplica Yolanda Menéndez, xerente de Casa Trabanco, que define esti tipu d'eventu comu “daqué totalmente diferente y divertío y, precisamente por eso, tien ca vegada más aceptación”. Estes ceremonies cellébreense na parte más tradicional del llagar y la so demanda ta siendo mayor gracies a qu'esta posibilidá qu'ufierta Casa Trabanco ta siendo conocida polos novios que tienen ente los sos planes contrayer matrimoniu.

En munches ocasiones, la opción de casase nel llagar de Casa Trabanco utilízase pa celebrar una ceremonia

alternativa posterior a la oficial na ilesia o na Casa Conceyu col oxetivu d'organizar un eventu orixinal y divertíu a los sos invitados al mesmu tiempu que se disfruta de la siempre escelente sidre de Trabanco. D'una manera o otra, los toneles vieyos del llagar de Llavandera son un sitiu escelente pa vivir una xornada única en compañía de los más cercanos.

Casa Trabanco, establecimientu hosteleru que nos sos 27 años de vida llogró consolidase comu un referente de la cocina asturiana hasta'l puntu d'algamar el títulu de 'Meyor sidrería d'Asturies 2008' qu'otorga'l Colexu de Críticos Gastronómicos d'Asturies, ufierta tamién otru tipu novedosu de celebración comu ye'l denomináu 'bautizu de sidre'. Nesti casu, la sidrería de Llavandera ufre la posibilidá d'utilizar la bébora tradicional d'Asturies en sustitución de l'agua na ceremonia del bautismu d'una criatura. “Ye otra de les opciones que tan teniendo una acoyía grande, pola orixinalidá que supón bautizar a un neñu utilizando sidre”, apunta Yolanda Menéndez. Dos posibilidaes que, de xuru, van tar na mente de los amantes de la sidre asturiana pa entamar bodes y bautizos futuros. D'otra miente, esta opción de contrayer matrimoniu nel llagar qu'ufre agora Casa Trabanco recuerda la boda de Guti, de la sidrería maliaya La Ballera, celebrada hai años dientro d'un túnel de sidre.

IV Concursu d'echaores en Salamanca

Contó con 40 participantes



Entrega Premios (Alcaldesa, El Consul d'Asturies, Presidente del Centru)

Dentro de las jornadas de promoción de gastronomía, cultura, folklore y turismo asturiano celebradas del 14 al 17 de mayo en Salamanca, tuvo lugar el IV Concursu d'Echore, que tiene la peculiaridad de ser para personas nativas de Salamanca, no pudiendo participar ni asturianos ni profesionales, ya que lo que se pretende es enseñar el ritual del escanciado y consumo de sidra a los ciudadanos de Salamanca.

El éxito del concurso queda reflejado en el elevado número de participantes: 40.

Este concurso es organizado por el Centru Asturianu de Salamanca, patrocinado por El Conseyu de Comunidaes Asturianas del "Principado" y sidra Los Angones.

ESMALTAMOS BAÑERAS Y AZULEJOS SIN OBRAS

Grupo ESMALNOVA

Tel. 629 861 754

- In Situ.
- En cualquier color.
- Certificado de Garantía.

- ANTIDESLIZANTES PARA SUELOS
- ELIMINACION DE FILTRACIONES DE HUMEDAD Y MOHO EN JUNTAS
- REPARACION DE DESCONCHONES



Sidrería de referencia en el centro de Gijón



Especialidad en Bacalao y Carne a la Piedra

Pescados del Cantábrico

Marisco con vivero propio

GRAN TERRAZA DE VERANO

Covadonga, 8 • Gijón / Xixón
Teléfono de reservas:
984 29 35 23 • 984 19 29 85

1^{er} Romería de primavera en Ciañu

La Primer Amuesa de Cantares en Chigre cuntó cola participación de les corales Santa Apolonia y Jose León Delestal



L'Ayuntamientu de Llangréu, en collaboración cola Asociación de vecinos S. Antonio de Ciañu, el Club d'Atletismu Lagueyu y la Escuela de Música Tradicional del AMPA del Conservatoriu Valle del Nalón entamaron esta primer fiesta de primavera que tuvo llugar en Ciañu'l domingu 30 de mayu.

La Romería coincidió cola primer carrera de Montaña Valle del Samuño Memorial Marcos Hernández y presentó una montonera actos que, dende primer hora de la mañana'l domingu, llevaron folixa y cultura tradicional per too Ciañu. A les 9:30 hores, nel parque Ciañu, tuvo llugar la salida la carrera, dempués Alborada de gaita y tambor con desfile de cabezudos y xigantes y disparu de volaores. A les 11:30h talleres de baille a lo suelto colos monitores de l'Andecha Folclor d'Uviéu, y de xuegos tradicionales pa neños/es colos monitores d'ESPOR[A]. Dempués de recibir a los

vencedores de la carrera tuvo llugar la **1^a Amuesa de Cantares en Chigre** coles Corales Santa Apolonia de Pañeda y José León Delestal.

A les 14:00h, y pa rematar los actos de la mañana, tuvo llugar la entrega Premios de la 1er Carrera Valle del Samuño Memorial Marcos Hernández. Yá de tardi, a les 17.30h, el parque de Ciañu acoyó la ROMERÍA DE PRIMAVERA DE CIAÑU coles actuaciones de: Coru del IES de la Quintana, Profesores de la Escuela de Música Tradicional del AMPA del Conservatoriu "Valle del Nalón" (Anabel Santiago, Chus Solís, Héctor Braga, Pepín de Muñalen, Elías García, Chema Fombona y Pelayo Fernández) y l'"Ensame de Música Tradicional Llangréu".

Día del Bollu en Logroño

A diferencia de lo que suel pasar n'Asturies, el bollu acompañóse con una botellina sidra



El sábadu 29 de mayu la comuña asturiana de La Rioxa celebró'l Día del Bollu nel parque logroñés de Primeru de Mayu, onde se repartieron los bollos anque, a diferencia d'Asturies, equí nun s'acompañaron con vinu, sinón con sidra.

Nuna tierra de bona bébora ya de bona comida, como ye La Rioxa, la particularidá d'acompañar los bollos con sidra natural d'Asturies fai que'l festexu seya una de les actividaes foriates que meyor acueye la xente rioxano.

Los cabezaleros de les instituciones que tuvieron nesta xinta popular foron el Conseyeru de Pre-

sidencia del Gobiernu de La Rioxa, Emilio del Rió, que como sociu collaciú del Centru Asturianu tuvo acompañáu pola so muyer y collaboró nel repartu del bollu y la sidra; el cabezaleru del conceyu de Cordovín, Bruno Benés Cañas, y el conceyal del Ayuntamientu de Logroño Jesús Ruiz Tutor.

L'ésitu del Día del Bollu fizo que la folixa y el repartu de botelles ya culinos de sidra llegare fasta la medianueche, con un continuu arribar de xente hasta'l remate de la xornada.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado



Convocatoria del X Certame de pintura "Gascona, el Bulevar de la Sidra"

Les bases podrán recoyese en cualquiera de los establecimientos pertenecientes a l'Asociación Bulevar de Gascona



Ganaores de la edición 2009

Dientru les sos abondes actividades vinculaes a la cultura de la sidre, l'Asociación Gascona Bulevar de La Sidra vien de convocar el so certamen de pintura sidrera, concursu que vincula arte y sidra ufiertando la posibilidá de contemplar la nuesa bebida dende perspeutives estremaes. Esta ye la décima edición d'esti concursu, al que na pasada convocatoria con-

currieron más de cien obres, siendo la pintora uvieina María Quintas Villeya la ganaora del Certamen nel 2.009.

La téunica pictórica a utilizar pa participar nesti certamen ye dafechamente llibre, col únicu requisitu de que los trabayos midan entre trenta y cien centímetros y tengan comu tema esclusivu la Sidra, en cua-



ARBEJIL, S.L.

INSTALACIONES Y SERVICIOS
INTEGRALES EN CONSTRUCCIÓN

Móvil 629 77 42 89

arbijil@telecable.es

Tel.: 985 096 252 - Fax 984 199 084



lisquier de les sos vertientes y variedaes. El plazu de presentación d'orixinales tará abiertu del 8/7 al 30/7 del 2010.

Representantes del mundiu cultural y artísticu, xunto con un miembru de l'Asociación Gascona Boulevard de la Sidra, sedrán los encargaos de facer una previa selección de les obres, escoyendo pente les presentaes aquelles que pol so valir artísticu consideren les más afaices pa ser espuestes. D'entre estes obres preselecionaes el mesmu xuráu concederá los premios d'esti certamen, que se fadrán públicos y s'entregarán el día 16 de setiembre a les ocho y media de la tardi nun actu públicu que se cèlebrará na mesma cai Gascona.

Los premios consisten en 2000 € y un accésit de 300 € pa la categoría d'adultos (mayores de catorce años). Arriendes d'ello, como ya se vien faciendo dende l'año 2005, entregaránse además dos premios pa la categoría infantil, que tará contemplada en dos estayes: de 3 a 6 años y de 6 a 14 años, siendo imprescindible indicar la edá.

Arriendes de la so importante dotación económica, esti certamen ye un importante escaparate pa los artistes, ya que les obres seleccionaes sedrán espuestes al públicu entre los díes siete d'agostu y 17 de setiembre nos establecimientos pertenecientes a l'Asociación del Bulevar de Gascona, siendo posible la so compra por parte del públicu, siendo asina que se yos pide a los autores qu'espeyen el valor de la so obra na ficha d'inscripción pa facilitar asina la so posible venta na esposición que se fadrá nos establecimientos de l'asociación.

LA SANTINA

GERIÁTRICO



Urbanización Jardín de La Maruca, 30 bajo

33401 Avilés · ASTURIAS

Teléfono: 985 56 16 50

Móvil: 607 11 89 78

Valdesoto con la sidra

Doce llugares participaron el pasado 30 de mayo en la quinta edición del Festival “Valdesoto con la sidra”, que se consolida como una de las primeras citas del verano sidrero en el concejo.



Esta fiesta nació en el año 2006, con la idea de juntar la sidra de unos cuantos llugares de la zona y comida típica asturiana, para pasar una jornada festiva. La idea cuajó perfectamente y la participación fue creciendo año tras año desde entonces, siendo cada vez más los llugares participantes – doce, este año- y más numerosa la gente que se acerca hasta Valdesoto para disfrutar de la sidra.

Este año ‘Valdesoto con la sidra’ se celebró en la localidad de los Hórreos de Negales, continuando así con su costumbre de cambiar su ubicación de año en año, consiguiendo con esta itinerancia involucrar a los vecinos de las distintas localidades de Valdesoto en la organización de la iniciativa. De este modo, se consigue contar con gente dispuesta a colaborar cada año, sin cargar con el trabajo siempre a los

mismos y, por otra parte, permite disfrutar de distintos emplazamientos que hacen mantener siempre la novedad en el Festival, haciendo que cada año sea distinto y dando a conocer a los visitantes distintas localidades valdesotenses. Este año los organizadores, de la asociación “Todos Juntos Podemos” compartieron el trabajo con la Asociación de Festejos Las Angustias de Negales

La idea en la que se basa el Festival, sin embargo, sigue siendo la misma que en sus inicios: a partir de las doce del mediodía y hasta las tres de la tarde, por el precio del vaso, 2,50 euros, se pudo probar toda la sidra que se deseara. Este año se consiguió un notable éxito de asistencia, repartiéndose aproximadamente mil lilitros de sidra, de doce llugares distintos, elegidos entre los que abastecen a los estableci-



mientos hosteleros de la parroquia: **Alonso, Buznego, Estrada, L'Argayón, Fonciello, Muñiz, Juanin, La Morena, Menéndez, Viuda de Palacio, Herminio y Riestra.** Como ya viene siendo habitual, los asistentes acudieron a la cita con su comida, convirtiendo la celebración en una romería tradicional.

En su quinta edición, el encargado de leer el pregón con el que se abrió el festival en los Hórreos de Negales fue el pluscampeón de piragüismo Manuel Busto, quién demostró así una vez más su vinculación con la cultura asturiana y, más concretamente, con el mundo de la sidra. El deportista, acompañado por los organizadores del evento, Jose Enrique Hevia y Celso Rocés, aprovechó la ocasión para recordar la importancia que tuvo la cultura de la sidra en su carrera deportiva y en su vida. Según resaltó Busto, «es una cultura de sacrificio, que me permitió consagrarme en el deporte, asumiendo muchos condicionantes que eso conlleva»

 Semeyes: J. Eloy

I CONCURSO DE CARROZAS ROMERÍA DE SANTANA GRAU

LUNES 26 DE JULIO

PREMIOS:

-I Premio, mejor carroza,

600 €

Mejor carroza local (Grau)

600 €



 **Ilmo. Ayuntamiento
de Grado**
Concejalía de Cultura

Bases concurso

www.ayto-grado.es

Casa Moisés, en Avilés, acoge la segunda Mesa de Cata de la sidra de Manzana Seleccionada



La sidrería Casa Moisés (c/ de la Muralla, 4 - Avilés) se acaba de estrenar como sede de las Mesas de Cata de la sidra de Manzana Seleccionada.

Elaborada por **Sidra Trabanco, Muñiz, La Nozala, Peñón y Foncueva** con manzanas 100% asturianas, la sidra de Manzana Seleccionada (Sidre d'Escoyeta) debe superar una serie de auditorías y controles para obtener la contra-etiqueta de garantía de calidad que la distingue de otras sidras existentes en el mercado.

El último de estos controles es una exigente Mesa de Cata, en la que reconocidos catadores examinan la sidra presentada a calificación. Sólo la que supera el Notable, como nota media, obtiene el certificado de garantía de calidad.

Habitualmente, las Mesas de Cata se celebran en sidrerías que destacan por el cuidado en la selección, en la conservación y en el servicio de la sidra, para garantizar la calidad del producto en el momento del consumo. Por todas estas cualidades, Casa Moisés fue la sidrería elegida para celebrar la segunda Mesa de Cata de la actual cosecha 2009.

En esta ocasión, el Comité de Cata, presidido por Maximino Villarrica, estaba compuesto por **José Cuesta** (Casa Justo), **Severino Cueva** (sidrería Villaviciosa), **Sindo Martínez** (sidrería La Figar), **Orlando Valledor** (sidrería El Cartero), **José Antonio Sánchez Teja** (sidrería El Yantar de Campomanes) y **Joaquín Fernández**.

En una cata ciega, se examinaron las sidras presenta-



das a calificación, prestando atención a los aspectos visual, olfativo y gustativo. El porcentaje de toneles que superaron el Notable fue elevado ya que, según Maximino Villarrica, “lo esperado es que las sidras vayan alcanzando su punto óptimo de maduración a medida que se acercan los meses de verano”.

¿Qué es la sidra de Manzana Seleccionada?

La sidra de Manzana Seleccionada es un producto autóctono, elaborado con tan sólo 20 variedades de manzana asturiana de sidra y avalado por un certificado de garantía de calidad. Para ello, la entidad internacional Bureau Veritas Certification realiza diversas auditorías durante todo el proceso de producción, con el fin de certificar que se cumplen todos los requisitos del Reglamento de Uso de la Sidra Natural de Calidad.

Además de estas auditorías, un jurado independiente compuesto por reconocidos catadores de sidra analiza las muestras presentadas a calificación en las Mesas de Cata que se celebran desde el principio de la cosecha hasta el mes de septiembre. Sólo la sidra que obtiene el Notable como nota media sale al mercado con la contraetiqueta de calidad que distingue a la sidra de Manzana Seleccionada.

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



Sólo con una **cuidada selección** de las mejores manzanas asturianas, con los más rigurosos controles de calidad y con una exigente Mesa de Cata podemos conseguir que la **sidra de Manzana Seleccionada** supere su principal reto: engancharte a la **sidra de etiqueta**



muñiz



LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu

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. **Xunu**

DÍA DE LA SIDRA DE ESCALANTE. Na antigua Asturies 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

XIX FISTA DE LA SIDRE DE XIXÓN. Na postrer selmana del mes, con un programa atarraquitáu d'actividaes sidreres. **Agostu**



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



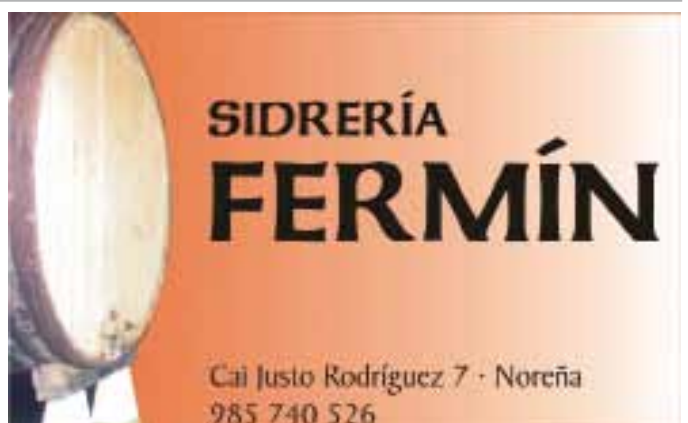
FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA, onde, amás de poder prebar la meyor sidre del momemtnu tendrá llugar la cèlebración del más antiguu concursu d'echaores de sidre. **Xunetu**



TOUR DEL LLAGAR. Entamáu por LA SIDRA- Ensame Sidreru- constitúi xunto col Sidracruzis 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 **Xunu**



CARMÍN DE LA POLA. Referencia folixera de primer orde, que tien na sidre la so máxima espresión, **Xunetu**



*Productu
asturianu
del mes*

BIOASTUR

XATA ASTURIANA ECOLÓXICA

Carretera Xeneral - Poo de Llanes
www.bioastur.com



Anguañu, tol mundiu conoz les cualidaes de la carne de xata asturiana de les races asturiana de los valles y asturiana de la montaña. Nos años caberos, estes vaques autóctones son les favorites de ganaderos y públicu qu'apuesten por unes carnes saborgoses y tienres como la d'estos animales. Ye'l casu de los ganaderos que conformen la cooperativa Bioastur, nel oriente d'Asturies, especializaos na xata asturiana de producción ecolóxica. Una carne bien valorao fuera de les nubes fronteres, con presencia en Madrid y otros puntos del Estáu, como Guadalajara, València o Ciudad Real.

Bioastur es una cooperativa de ganaderos con sede en Poo de Llanes que está formada por pequeñas explotaciones familiares que se han especializado en la ternera asturiana de producción ecológica. "Nos dimos cuenta que nuestra forma de hacer las cosas y de entender la ganadería se adapta perfectamente a la producción ecológica y a los gustos actuales del consumidor preocupado por su salud y la conservación de la naturaleza", aseguran desde la cooperativa, razones que les han llevado a seguir este camino.

De esta forma, estos ganaderos pretenden además mantener su forma de vida tradicional basada en las tradiciones y en el aprovechamiento de los prados y

pastos de montaña de la sierra del Cuera y su entorno adaptándolos, al mismo tiempo, a las nuevas formas de producción y gustos de los consumidores. Asimismo, están concienciados en el cuidado del entorno de la costa oriental asturiana, donde viven unos animales que cuentan con una carne sabrosa que "evoca, con su sabor y succulencia sobresalientes, los paisajes de mar y montaña del oriente asturiano".

Las explotaciones de Bioastur están diseminadas por todo el oriente del país, desde el río Deva, en el límite con la comunidad autónoma de Cantabria, al este; hasta el río Sella, al oeste; y Cabrales, al interior, aunque la mayoría se ubican en el concejo de Llanes. Así, los pueblos



en los que están presentes ganaderías de Bioastur son Porrúa, Parres, La Borbolla, San Roque, Piedra, Posada de Llanes, Pría, Colombres, Arenas de Cabrales, Purón y Pielasierra.

Bioastur trabaja exclusivamente las dos razas autóctonas asturianas: la asturiana de los valles y la asturiana de la montaña, también conocida como casina. Las primeras se encuentran en las zonas bajas, cercanas al mar, y cuentan con una gran aptitud cárnica, mientras que las casinas se sitúan en zonas de montaña. De tamaño más pequeño que otras razas cárnica, su carne cuenta con una calidad excelente. Todos estos animales son criados por los ganaderos de la cooperativa junto a sus madres con una alimentación basada en los productos naturales, como avala el Consejo de Producción Agraria Ecológica del Principáu d'Asturies (COPAE).

Así, las vacas son alimentadas con pastos naturales, forrajes y piensos ecológicos, obtenidos principalmente en la propia explotación. Durante los seis primeros meses de vida, la leche materna y el pasto es la única alimentación de estos animales, mientras que, tras el destete, solamente pastan en los prados. Es en los tres meses previos al sacrificio cuando se incorpora a la die-

ta de las vacas cereales, leguminosas ecológicas y heno de prado. De esta forma, se consigue el engrasamiento mínimo que permite que la carne recobre la ternura y sabor propia de estas razas.

El objetivo de este tipo de producción ecológica "es obtener alimentos sanos y de máxima calidad de forma sostenible y respetuosa con el medio ambiente y el bienestar animal, fomentando la conservación de la diversidad genética al criar animales de razas autóctonas, una de las cuales está aún declarada en peligro de extinción", señalan desde la cooperativa en referencia a la asturiana de la montaña.

La carne de Bioastur se distribuye por todo el Estado Español, con puntos de venta en las grandes ciudades asturianas y en Madrid, Guadalajara, València y Ciudad Real. Su éxito fuera de Asturias es importante, con una gran presencia tanto en carnicerías como en restauración gracias al aval que supone la marca Ternera Asturiana, de prestigio internacional.

 Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: Bioastur

Ternera Asturiana de Producción Ecológica **BIOASTUR**

Queremos crecer contigo







Teléfono 606 027 566 - Fax: 985 858 402
www.bioastur.com • info@bioastur.com

EL ESPANTAYU

SIDRERÍA

José Manuel Suárez García y Manuel Moreno
Adán
Martínez Vigil, 1
Lluggones



Lluggones ye una población de gran tradición sidrera con abondos chigres, ente los que destaca **El Espantayu**. Con una decoración especial, ente la modernidá y la tradición, y un ambiente únicu, esta sidrería ye una opción escelente pa esfrutar de cocina tradicional asturiana, yá seya na mesa, coles sos suxerencies o los sos menús abundantes y económicos, o na barra, con ofertes especiales pa picar daqué xunta una botella de sidre. Y ye que presta tomar un culín nun llugar onde se curia la sidre de verdá y onde podemos escoyer ente seyes palos diferentes.

Lo primero que llama la atención al llegar a El Espantayu es su decoración. ¿Cuándo abre sus puertas esta sidrería?

El Espantayu abrió hace 11 años, pero nosotros entramos en noviembre de 2009. Ésta fue una de las primeras sidrerías con aires renovados que hay en Lluggones, en la que también se introducen componentes tradicionales y rústicos.

Es un establecimiento muy moderno pero que

apuesta especialmente por la cocina tradicional.

Sí, principalmente trabajamos la cocina tradicional, lo más casera posible. Tratamos de adaptarnos a los gustos de nuestro público y tenemos la característica de jugar con la mezcla de sabores.

¿Cuáles son las especialidades de la casa?

No contamos con especialidades al uso, aunque trabajamos más las carnes. Ello no quita para que tengamos pescados y mariscos de calidad. También conta-



mos con una carta amplia y variada, con espacio para el picoteo, a la que hay que añadir nuestras sugerencias diarias, puesto que solemos hacer platos innovadores que vamos cambiando todos los días, como puede ser un cachopo de merluza o un chuletón de buey a la piedra. En El Espantayu también ofrecemos la posibilidad de degustar burrín guisado, similar al lechazo, un plato especial que sólo elaboramos por encargo.

¿Trabajan el menú del día?

Sí, y también el menú de cena. Los dos tienen un precio de 7,80 euros, que también lo ofrecemos para llevar a casa por sólo 5,50 euros. Los dos menús, que son diferentes, están compuestos por tres primeros platos a elegir, tres segundos, postre, pan y bebida. Los fines de semana, el menú para llevar cuesta 10 euros, mientras que si se quiere consumir aquí el precio es de 16. Éste cuenta con platos más elaborados, entre los que destacan nuestros arroces.

Para los que quieran disfrutar de la barra, El Espantayu tiene ofertas a la hora de beber sidra y picar algo.

Es una opción más que ofrecemos y que está teniendo mucho éxito, tanto por semana como los sábados y domingos. Se puede pedir una botella de sidra con chorizos a la sidra, quesos asturianos variados o chipirones a la plancha, entre otros, con precios que oscilan entre los 5 y los 12 euros. Estas ofertas se van rotando y no siempre se incluyen los mismos productos.

Otra de las características de esta casa es que cuenta con una gran variedad de palos de sidra. ¿Por qué?

Apostamos por contar con varios palos porque la gente lo demanda y este es un local en el que mimamos mucho la sidra. Al igual que una vinoteca tiene 20 vinos, nosotros creemos que una sidrería también debe ofrecer variedad a sus clientes. Por ello, en El Espantayu traemos seis palos diferentes: **Trabanco, Cortina, Llaneza, Villacubera** (DOP de Cortina), **Trabanco seleccionada** y **iSidra**, la sidra sin alcohol.

¿Qué importancia dais al escanciado?

Bastante. Tratamos de cuidarlo mucho porque es básico para disfrutar de la sidra. Si una sidra es buena y no está bien escanciada, pierde todas sus cualidades. En El Espantayu tratamos de mimar tanto a la sidra como al cliente, que también puede disfrutar en nuestra terraza de sidra bien escanciada durante estos meses de verano.

A la gente de fuera de Llugones, ¿qué les diría para que se acercasen a su establecimiento?

Que se animaran a venir porque en El Espantayu van a encontrar una decoración y un ambiente especial, además de buenos productos y sidra de calidad.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

LA FUSTARIEGA

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Yolanda Granda Granda
Verdiciu, s/n
Gozón



Na carretera que va d'Avilés al Cabu Peñes, en Verdiciu, ta **La Fustariega**; un establecimientu onde turistes y presones de tolos puntos d'Asturies acuden a esfrutar de la so cocina tradicional na que la fabada y el pexe'l Cantábricu son protagonistas principales. A estos productos hai d'amestar los munchos que componen la carta de esti restaurante, como la paella de mariscu, los arroces y los xamones de DOP que pueden acompañase con sidre de **Vigón** y, en rotación, de **Peñón**, **Fonciello** o **Vallina**.

La Fustariega cuenta con unas instalaciones excelentes.

Anteriormente era una nave de vacas... Lo abrimos el 7 de mayo de 1998. A mí siempre me gustó la hostelería y antes teníamos un chiringuito en la playa de Verdiciu. Mi padre, que llevaba la ganadería, se jubiló, vimos la posibilidad y entre mi madre, Pilar Granda Fernández, y yo nos decidimos a abrir el negocio. En concreto, La Fustariega cuenta con la sidrería, con un comedor amplio, y dos comedores pequeños para unos 40 comensales cada uno. Además, tenemos una terraza ideal para disfrutar de la sidra con el buen tiempo.

¿Qué tal el cambio de pasar a un chiringuito de playa a una sidrería-restaurant?

Pues muy bien. A pesar de ser algo distinto, puesto que allí sólo hacíamos bocadillos y servíamos refrescos y

helados, y a que una sidrería-restaurant demanda más sacrificio, nos adaptamos perfectamente. Ahora damos un montón de comidas y estamos muy contentas.

¿Qué tipo de cocina tiene La Fustariega?

Cocina tradicional asturiana: potes, guisos, pescados a la plancha, al horno o calderetas... También tiene mucha salida la paella de marisco, arroces y los embutidos, con jamón de tres DOP. En carnes, apostamos por la asturiana, y ofrecemos solomillos, chuletones, entrecot... Al contar con mucho turista en nuestra clientela, que se acercan después de visitar el Cabu Peñes, los productos que más se venden son los pescados del Cantábrico y la fabada, aunque sea verano.

¿Trabaja el menú del día?



Sí, a un precio de 8 euros, de lunes a viernes, y de 18, sábados y domingos. Aunque la gente que viene a visitarnos, generalmente empresarios de la zona por semana y familias procedentes de toda Asturias, los fines de semana, suele tirar más por nuestra extensa carta.

¿La barra funciona bien?

Sí, muy bien, aunque bajó algo desde que entró la normativa sobre el tabaco, que nosotros cumplimos a rajatabla, algo que no hace casi nadie. Esperemos que tras la reforma que van a realizar ahora, se obligue a todo el mundo el cumplirla.

¿Qué sidra tiene La Fustariega?

Generalmente trabajamos con **Vigón**, pero ahora también tengo **Peñón** y **Fonciello**, palos que voy rotando junto con **Vallina**. Escogimos Vigón porque la probé cuando vino por aquí el dueño, Miguel, que me pareció un hombre muy amable, y su sidra nos gustó mucho. Además, tuvo una buena aceptación entre los clientes, al igual que la del resto de llagares que solemos traer.

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

Que sea dulcina. En esta zona no hay mucho entendido

de sidra y lo que busca el cliente es que tenga buen sabor y que esté a una temperatura idónea. Esto es algo que cuidamos mucho en La Fustariega, donde dejamos la sidra reposar y la mantenemos en una cámara a la temperatura ideal, pues ésta es básica para disfrutar de una botella de sidra. Luego hay que saber echar bien la sidra, de lo que también nos encargamos.

¿Se escancia en todo el local?

En los comedores pequeños normalmente no, porque lo suelos no son para ello, y damos el taponín. A lo mejor, por semana, si no hay mucha gente, sí lo hacemos, pero un domingo nos resulta imposible. En el resto del local, escanciamos de la manera tradicional.

¿Cómo animaría a las personas que no conozcan esta sidrería-restaurant para que visiten La Fustariega?

Les diría que se acercase a Verdiciu, que es una zona muy guapa, en especial por el verano. Aquí contamos con un prau que es ideal para los críos y podrán disfrutar de productos muy frescos. Por último, quería aprovechar estas páginas para dar las gracias a mis empleados, que llevan conmigo bastante tiempo, así como a mi marido, Fran, y a mi madre por su apoyo y colaboración.

Especialidades: Pescados y Mariscos del Cantábrico Paella de Marisco Caldereta Repollo con Almejas		Ctra. Avilés - Faro de Peñas 33448 - Verdicio Sozón (Asturias) Teléfonos: 985 87 81 03 - 985 87 82 48 684 62 41 62
---	--	---

MORI

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Jesús Antoral Llaca
La Collatrás/La Collada de Atrás, 7 - Sieru



Cerca de la llende ente'l conceyu xixonés y el de Sieru, alcuéntrase'l **restorán-sidrería Mori**, un establecimientu con per bona comida casera, "como la que fai un ama de casa", asegura'l cocineru Jesús Antoral Llaca. Unos menús abundantes y económicos, y platos riquísimos comu'l pote, la fabada, el cabritu, la merluza al hoxaldre, el llinguáu rellenu o les croquetes caseres variaes convierten a esti llocal de La Collatrás nun sitiu de visita obligao pa los amantes del bon comer y de la bona sidre.

Comida de primera nel entornu más verde

¿Cuándo abre sus puertas El Mori?

Empezamos hace siete años y estamos muy contentos de la evolución que ha tenido el restaurante, ya que está yendo cada vez a más. A veces tenemos más clientes de los que se pueden atender a pesar de contar con tres comedores de unos 40, 100 y 30 comensales cada uno.

¿El Mori funciona básicamente como restaurante?

Así es, por eso nuestro horario. Abrimos de lunes a jueves de 10 a 16.30 horas, al igual que los domingos. Los viernes y sábados damos cenas, por lo que ampliamos los horarios, que es de 10 a 24 horas. En el Mori también organizamos banquetes, comuniones e incluso bodas de pequeño tamaño. Para ello contamos con el come-

dor de la planta de arriba, con una amplia capacidad.

¿Su clientela es de la zona?

Sí, además de mucha gente de Xixón y de Uviéu. También contamos con muchos clientes de las casas rurales existentes por aquí que suelen venir recomendados por los propietarios de estos establecimientos.

¿Qué tipo de cocina ofrece?

Cocina tradicional asturiana, la que hace un ama de casa. Contamos con una gran variedad de platos: pote, fabada, cabritu, paletilla de corderu, lenguado relleno, fritos de merluza, ensalada de salmón y diferentes tipos de croquetas caseras: de jamón, de queso, de setes, ...



¿Hay algún plato que sea especialmente demandado?

Mucha gente viene a comer el pote y la fabada, aunque todos los platos tienen su demanda. También solicitan mucho la merluza al hojaldre, el lenguado relleno y el cabritu a pesar de que estamos fuera de la zona de Llaviana, pues ofrecemos un cabritu de primera calidad.

¿Trabaja el menú del día?

Sí, tenemos carta y menú diario. Su precio es de 8 euros y está formado por dos o tres primeros, que pueden ser sopa, fabada, menestra, espagueti o pastel de cabracho; y dos o tres segundos, carne o pescado. El sábado, su precio aumenta a 12 euros e incorpora un entrante, mientras que el domingo contamos con un menú especial a 18 euros: tres o cuatro entrantes; tres o cuatro segundos, que pueden ser menestra, sopa, pote o ensaladilla; y de terceros, carnes o pescados como lenguado relleno, cachopo, escalope, escalopines, merluza a la romana...

¿Qué postres destacados ofrece el Mori?

Tenemos varios que gustan mucho a nuestros clientes como la tarta de bizcocho, la de chocolate, la de la gülla, el mousse de arroz con leche, el arroz con leche, flan, flan de café, de turrón, de chocolate... Todos caseros sal-

vo el yogur, que alguna vez también elaboramos.

¿Y la sidra?

Contamos con sidra de **J. Tomás** o **Fonciello**. Solemos tener un palo u otro, generalmente Fonciello, aunque hay ocasiones en los que mantenemos los dos. Escogimos estos dos llagares porque tienen una sidra fresquina, que se deja beber y que gusta a la gente. No es una sidra fuerte.

¿Escancian en todo el local?

Solamente en la barra. En el comedor se puede beber sidra con el tapón de plástico.

Un buen sitio para beber sidra es la tranquila terraza del Mori.

Sí, y también para picar algo porque en nuestra carta también ofrecemos 'picoteo' como calamares, croquetas o fritos de pescado.

 Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



*De chigre
a chigre* 

LA CAVERNA

RESTAURANTE - PARRILLA

Carmen Villanueva Álvarez
La Caverna - Gurullos 42 - Candamo
985 82 81 12



Xugos, paxos y ferramientes, pente otros preseos asturianos recuperaos, decoren los impecables comedores d'esti restaurant, que caltienen al mesmu tiempu un estilu lluminosu y modernu. Lo mesmu pasa na comida: productos asturianos y cocina tradicional con un toque innovador mul presonal. Esta mezcla de lo moderno colo tradicional algama incluso a la sidre
¿Quiesla normal o en sangría?

¿Cuál es la historia de La Caverna?

Cogimos el restaurant hará en setiembre cuatro años. No está como cuando lo cogimos, lo redecoramos completamente, esta parte -el comedor donde estamos - no existía era una terraza abierta, todo esto fue hecho nuevo: cambiamos totalmente la carta, lo hicimos todo a gusto nuestro, tanto en cocina como en la decoración. Quisimos hacer de esto una prolongación de nuestra casa, aunque al final esto es más grande de lo que en principio pensábamos, yo pensaba en algo que fuera una especie de prolongación de nuestro comedor.

La decoración llama la atención ¿Quién es el respon-

sable?

Fue a cargo nuestro, todos los artículos etnográficos que ves son restaurados por nosotros. Siempre me gustó mucho recuperar cosas, los xugos, las maletas... todo fue recogido y restaurado por nosotros.

¿Qué sidra servís?

Tenemos la sidra de **Muñiz**.

Cuando íbamos a abrir estuvimos barajando qué sidra traer, así que como tenemos varios amigos que son bebedores de sidra, trajimos sidra de varios palos, de varias casas, se probó, y entre todos decidimos que la que más nos gustaba era Muñiz y la escogimos, y está gustando a los clientes.



¿Mimais mucho la sidra?

Tenemos un enfriador, que es específico para la sidra y que controla la temperatura, siempre a trece grados, solo para la sidra. A la hora de echarla, en los comedores se usan escanciadores, por el suelo, que es de madera. En la barra echamos nosotros, echa el cliente o ponemos escanciadores, como cada uno quiera, hay para todos los gustos.

En el verano se mueve mucho la sidra, sobre todo en la zona de terraza, y también la sangría de sidra, que tiene mucho éxito.

¿Nos chivas la receta?

Lo que no te voy a decir es el porcentaje, pero lleva refresco de naranja, refresco de limón, vermouth, brandy, azúcar, manzana, hielo y limón. Y por supuesto sidra, siempre en las mismas proporciones, no va a ojo. Gusta mucho.

¿Y para acompañar la sidra, qué me recomiendas?

Unas croquetas de jamón ibérico, unas delicias de queso Camembert con mermelada de frutos rojos, exquisita, unos chipirones muy ricos, un jamón ibérico muy bueno, quesos asturianos. Son casi todos productos de aquí. Procuramos tener muchos productos asturianos y de la zona, el queso de La Peral, que está aquí al lado,



el afuega'l pitu de Grau, la carne de Somiéu, los embutidos son de Somiéu, procuramos que las cosas sean de lo más cerca de casa posible. Eso la gente también lo valora mucho. Tortos de maíz con picadillo de chorizo... todo de por aquí. Cocina tradicional asturiana con un toque moderno, un toque un poco innovador, con alguna cosa nueva. Predomina la carne, todo tipo de carne, por el tema de la parrilla.

Aunque los productos sean de aquí, los platos no suenan muy típicos...

No, no son de casa. Siempre me gustó mucho aprender, siempre tuve muchos libros, vi muchos programas, pero una vez aquí tuve que hacer mucho más, a la fuerza, para ponerme al día y poder ofrecer platos distintos. Así que hago cocina tradicional asturiana con un toque innovador, con toques modernos, un poco original.

Para acabar, coméntanos qué instalaciones tenéis.

Disponemos de tres comedores distintos, dos son para no fumadores. Tenemos el de barra, que es el de fumadores, después uno pequeño privado y este que es el que mira a la zona infantil, con la zona de terraza.



Testu y Semeyes: Llucía Fernández Marqués

EL BAILACHE

PARRILLA-SIDRERÍA

Andrés Fdez Granda y Maria Belén Pérez
Carretera Grao/ Tabaza, Km 5,
615 85 85 51 / 985 75 09 93



Al par del ríu Cubia y con un bon prau nel qu'esfrutar de los díis más soleyeros,alcontramos la sidrería parrilla **El Bailache**. Va solo dos meses y mediu qu'Andrés y Belén abrieron les sos puertas, pero en realidá esta parrilla-sidrería ya tien solera: cuarenta años de vida tien esti establecimientu, nel que se da la mesma importancia a la calidá de la comida que al curiáu de la sidra. La mayor novedá d'esta reapertura ye la recuperación de la parrilla.

¿Cómo os definís, como un restaurante que sirve sidra o una sidrería que

Andrés- Las dos cosas, damos igual de importancia a las dos cosas.

Belén- Sí, porque aunque servimos muchas comidas también tenemos mucha gente que viene solo a tomar sidra, sobre todo gente joven, y en el verano, en el merendero.

¿Vuestra clientela es de gente de paso o más bien de por aquí?

A- Nuestros clientes son prácticamente todo gente de la zona, vecinos, gente de los pueblos de alrededor...

¿Con qué sidra trabajáis?

A - Tenemos sidra de dos marcas, **Trabanco** y **Muñiz**; Trabanco lo tenemos por ser muy comercial, la que todo el mundo conoce y por tanto se pide. Y Muñiz porque nos gusta a nosotros y porque también hay bastante gente que la pide. Más o menos salen de las dos igual.

¿Tenéis sidra con Denominación de Origen?

A- Lo que tenemos es sidra de Selección, pero no sale mucho, la gente no te lo pide.

B- En realidad, sobre todo la gente joven, lo que te pide es una caja de sidra y no te pregunta de qué marca es, les vale la que quieras.



¿Y cómo la cuidáis?

B- La tenemos fresquina, en el enfriadero, y luego para echarla aquí la suele echar el cliente, a su ritmo, porque prefieren ir bebiéndola a su aire, pero los que quieran se lo echamos nosotros. Tenemos escanciadores automáticos para quien los quiera, sobre todo para los comedores, pero a veces hasta se los llevan para echar la sidra en el merendero.

Acabáis de reabrir la parrilla ¿es esa la especialidad de la casa?

A- Como novedad, la parrilla, que ya la tuvieron en su época, pero luego la quitaron y ahora la recuperamos.

B- Bueno, eso y también caza, porque vienen por aquí muchos cazadores que paran a comer en El Bailache. En general lo que tenemos es comida tradicional asturiana, y también servimos menús.

Si yo te pregunto con qué me recomiendas acompañar unas botellas de sidra ¿tú que me sugerirías?

B- Unas tapas de embutidos, quesos, tenemos mucha variedad de quesos asturianos, Cabrales, queso afuega'l pitu, picón, La Peral... procuramos tener siempre una buena tabla de quesos asturianos.

Para terminar, coméntanos un poco que instalaciones tenéis

A- Además del bar, que es la sidrería más propiamente dicha, tenemos un comedor pequeño, con una capacidad de 36 personas, y el comedor de abajo, con sitio para 76, merendero, zona infantil con columpios, abajo está la terraza cubierta.... En el exterior tenemos un sitio muy grande, con prado, ideal para venir con niños.



Testu y Semeyes: Lucía Fernández Marqués

El Bailache RESTAURANTE - PARRILLA

Menú del día

Menú fin de semana

Cumpleaños



COCINA DE CAZA

AMPLIA ZONA DE APARCAMIENTO

ZONA AJARDINADA

CTRA GRADO - TABAZA KM 3

A LA DERECHA, JUNTO AL RIO

615 85 85 51/98575009 93

PANADERÍA SAN PELAYO

PAN COMO EL DE ANTES

**Jose Luis González Cañedo
y Perfecta García González**
San Pelayu - Grau



En cualquier sidrería pedimos una sidra de bon palu, y esperamos que mos pongan, por exemplu, un pexe frescu del Cantábricu o un quesu asturianu con Denominación d'Orixe ¿por qué díbemos a querer acompangalo con un pan de mala calidá?. Na panadería San Pelayo lleven cerca d'un sieglu prendiendo el so fornu de lleña 363 díes al añu pa que podamos esfrutar d'un pan fechu como anantes, en fornu de lleña y ensin más ingredientes que los precisos: agua, sal, formientu y fariña.

Estamos en una panadería con historia ¿no es así?

La panadería San Pelayo es la antigua panadería El Gorbizu, que se inauguró en 1915. Llevamos casi cien años. Yo sigo la trayectoria de mi abuelo, prácticamente hago el pan igual, bueno no amaso con las manos pero la idea es la misma, hacer pan cocido en horno de leña sin ningún tipo de producto químico. Actualmente hay para añadir en panadería, entre emulgentes, mejorantes, voluminantes, como 250 productos. Yo hago pan con agua, levadura, sal y harina, nada más. Yo trabajo con harina, no con productos químicos. Esa es mi filosofía de vida y siempre voy a seguir así.

¿Por qué das tanta importancia a los ingredientes de

tu pan?

Soy un firme defensor de los productos naturales. Todo lo que trabajamos aquí puede gustar o no, pero no lleva nada. En panadería se está abusando mucho de productos que no son todo lo buenos y saludables que deberían ser.

Hay algunos que son directamente perjudiciales para la salud. Lo digo con conocimiento de causa, estudié biológicas, sé de lo que hablo.

¿Crees que la gente sabe esto, que valora el pan natural?

En bastantes casos sí, en muchos casos lo que les importa es el precio. No sé si el dinero compensa la salud...



además en sidrerías da otra imagen, otro sabor, yo creo que en hostelería el tener un buen pan hace una diferencia importante, y en el coste total de una comida, el del pan es insignificante.

¿Trabajáis con sidrerías?

Sí, con el tremendo boom de las sidrerías, e inclusive de llagares, que hay en Asturias ahora mismo, que ahora es la bebida de moda, después del derrumbe masivo de las bebidas blancas, la gente sale a las sidrerías a tomar unas tapas y entonces es cuando se nota la diferencia. Aunque el pan tenga un cierto aspecto secundario yo creo que tendría que estar más potenciado, cuando comes una tosta de jamón con queso y el pan es bueno, entra mucho mejor. Hay sitios en los que deja bastante que desear.

Nosotros servimos en varios concejos de Asturias, llevándoles hogazas de trigo, de centeno...y otro tipo de producto que son las famosas tostas que se hacen ahora. Hacen un buen maridaje, estas tostas hechas con pan natural de leña con la sidra, no tiene nada que ver.

¿Qué zona repartís?

Fundamentalmente el centro, Uviéu, Xixón, incluso Avilés. Además vamos a bastantes ferias.

¿Y repartís todos los días?

Trabajamos todos los días del año, excepto en navidad y año nuevo, incluyendo los domingos.

Llevamos para Uviéu y Grau todos los días de la semana, y tenemos también un puesto de pan en el Mercado del Sur en Xixón, que vamos todos los días menos los domingos.

¿Qué productos tenéis?

Pan de hogaza de trigo, de centeno, boroñas de maíz, que siempre intento conseguir de Asturias, también trabajo con escanda y tengo escanda propia. Me importa mucho no engañar a nadie, que no haya ningún tipo de fraude, horno de leña y productos sin componentes químicos...

Hacemos bastantes productos aparte, como coletas hechas con manteca de casa, azúcar y huevo, rollos de picadillo con panceta, empanadas de carne y de bonito, bollos preñaos...

Productos que pueden ser interesantes cara a espichas. Trabajamos en repostería una serie de productos que hacemos nosotros sin aditivos: magdalenas, rosquillas de anís, casadiellas...

Algo que quieras añadir...

Me gustaría pedir que se cuide más el pan y se haga pan de calidad, y no solo en lo que es el gusto, sino en la fabricación, en los componentes que se usan...



Testu y semeyes: Lluvia Fernández Marqués



PANADERÍA San Pelayo

Horno de leña
Producto natural sin aditivos

San Pelayo - Telf.: 98 575 01 71
GRADO (ASTURIAS)



CASERÍA LA MADERA

REPOSTERÍA TRADICIONAL Y ARTESANA

Juan Blanco Cueva

Km 13.3, Carretera Carbonera - San Pedro, La Figarona (Anes, Sieru)
www.caserialamadera.es



Casería La Madera ye una empresa familiar con presencia en toda Península Ibérica que fabrica y comercializa los sos propios productos lácteos. Julio Blanco y la so familia son los propietarios d'esta firma especializada nos productos ecológicos. Amás atiende la so propia ganadería onde produz la lleche pa ellaborar los sos postres. Inclusive, Casería La Madera produz mazana ecolóxica que vende a **Sidra Fanjul**.

¿Cuándo nace la Casería La Madera?

Se gesta a finales de los años 80 y legalmente en 1990 con el objeto de transformar la leche que producimos y elaborar otros productos netamente asturianos.

¿Por qué ese nombre?

Nuestro nombre se compone de dos partes: 'Casería' por ser la unidad básica de la explotación agraria tradicional de Asturias y 'La Madera', pueblo de mi padre, Higinio, donde teníamos la ganadería hace 20 años y donde estaba la primera sede de nuestra industria. Ahora nos hemos trasladado al lugar de nacimiento de mi madre, Carmen, pero mantenemos el nombre.

¿A qué se dedica su empresa?

Casería La Madera es una industria agroalimentaria que produce leche de vaca ecológica y la transforma en distintos postres hechos a base de leche: yogur –

natural, con fresas o con avellanas-, arroz con leche, natillas de huevo y flan de queso. Pero también hacemos otro tipo de postres como tarta de avellana, de manzana o brazo de gitano. Además somos productores en nuestras fincas de manzana ecológica para sidra que vendemos a **Sidra Fanjul**, de Tiñana.

¿Son todos sus productos ecológicos?

El yogur, en sus tres sabores, el arroz con leche y las natillas están certificados como de producción ecológica ya que todos sus ingredientes cumplen los requisitos de estar producidos bajo sus premisas. Éstas son, básicamente, no utilizar productos químicos de síntesis en ningún momento de la producción de las materias primas o de la elaboración de los productos.

Hábleme más profundamente de esas premisas ne-



cesarias para la elaboración ecológica.

Como apuntaba anteriormente, son productos hechos a base de materias primas obtenidas siguiendo los ciclos naturales de forma integrada en el ecosistema donde se producen, sin forzar al suelo, las plantas o los animales; evitando abonos químicos, insecticidas o herbicidas, antibióticos... Así, lo que trabajamos es leche, arroz o azúcar de gran calidad, totalmente naturales. A partir de ellos se elaboran productos sanos, seguros, de forma tradicional en instalaciones modernas con todas las garantías.

¿Cuál es el producto que tiene más éxito?

Sin duda el arroz con leche, porque lo hacemos siguiendo la receta familiar, revolviéndolo suavemente durante casi dos horas mientras cuece, para que el grano de arroz absorba la leche hasta conseguir su peculiar textura. Luego agregamos el azúcar, el limón y la canela para darle su sabor definitivo. El flan de queso también es un producto que tiene mucha aceptación porque tiene una textura fina y compacta con un suave sabor a queso.

¿Tiene en mente algún producto nuevo?

En estas fechas estamos a punto de sacar al mercado un nuevo producto: queso azul de producción ecológica, similar a un Gamonéu. Lo hacemos en colaboración con una quesería, **Tierra de Tinéu**, dirigida por Alberto Pérez. Creemos que será un éxito pues es el primero de estas características en España.

¿Vuestros productos son ideales para el postre de una comida bañada por una botella de sidra?

Claro, qué menú hay más asturiano que fabada, arroz con leche y sidra. También el queso azul está estupendo con una botella de sidra ecológica hecha con las manzanas de nuestra explotación.



Una empresa familiar, ¿tiene problemas para encontrar un hueco en un mercado tan competitivo?

Lo cierto es que hemos logrado ocupar un nicho de mercado, el del producto artesanal, ecológico, donde la competencia que tenemos son productores similares a nosotros, no grandes corporaciones a las que no podemos batir en precios o servicios, pero sí en el tipo de producto. De hecho, la aceptación es muy buena y nuestras ventas crecen año tras año.

¿Dónde podemos encontrar sus productos?

Distribuimos a nivel nacional a través del Gran Consumo. Nuestros principales clientes son Alcampo y El Corte Inglés (Hipercor y Supercor). Gracias a ellos nuestros productos se pueden encontrar en 200 puntos de venta de toda España y Portugal. También tenemos presencia local a través de una distribuidora asturiana llamada Deliss que atiende a hostelería y comercio tradicional.

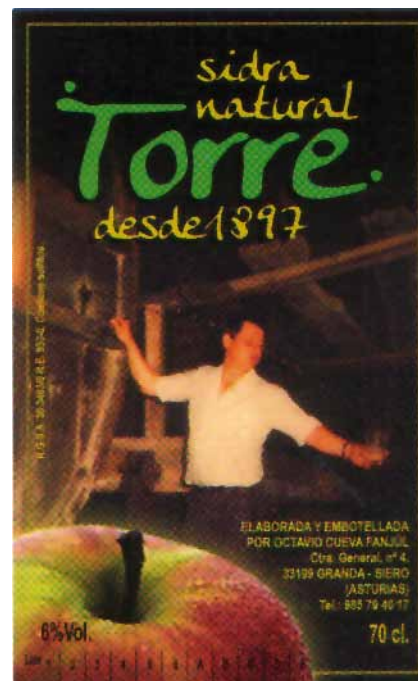


Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

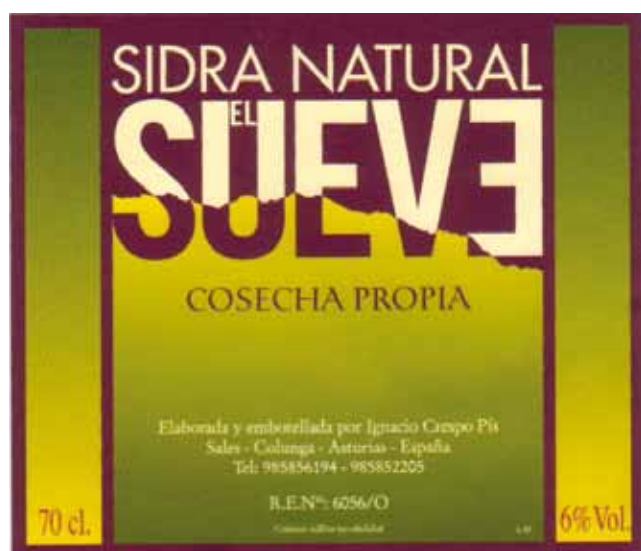
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



CARCEDO

PARRILLA

Ati Carcedo Alonso
Velázquez, 9 - Xixón



Montevil, ún de los barrios más nuevos de Xixón, tien dende hai un añu un establecimientu que llama l'atención inclusive dende l'esterior. Ye la Parrilla Carcedo, sidrería con una decoración prestosa, basada na mitoloxía y los motivos asturianos, qu'invita a pasar al so interior, onde'l cliente va alcontrar muriales co la firma de l'artista Denise. La cocina de la Parrilla Carcedo nun queda atrás y nesti establecimientu pue esfrutase de parrillaes económiqes con carnes de calidá, una carta con platos innovadores y menús diarios basaos na cocina tradicional asturiana. Amás, cuenta con un entornu verde envidiable onde poder beber con tranquilidá una botella de sidre de Trabanco, natural o d'Escoyeta.

La Parrilla Carcedo cuenta con un año de vida, pero los inicios no fueron fáciles.

Sí, estuvimos un año para cumplir todos los permisos necesarios. El anterior propietario tuvo problemas con los vecinos por la salida de humos, pero nosotros lo hemos solucionado tras una gran obra de ingeniería y pasar seis inspecciones. Cuando nos hicimos con el local sabíamos que íbamos a tener muchos problemas para abrir, pero este sitio es ideal para el negocio que tenía en mente. Finalmente inauguramos la Parrilla Carcedo en abril del año pasado y estoy muy contenta.

Lo primero que destaca de este local es su decoración, tanto la externa como la interna, basada en la mitología y los motivos asturianos.

Yo viví muchos años en Lleón y siempre añoré mucho Asturias, por lo que a la hora de decorar el local me decanté por estos motivos. Pese a estar algo visto, cogí un trasgu con un plato en la mano como mascota, que los

niños llaman Gus, y adorné el interior con dibujos que me hizo una pintora, Denise, que es una gran artista.

¿Qué tipo de cocina ofrece en su establecimiento?

En Parrilla Carcedo tenemos dos estilos. Para el menú, apostamos por una cocina tradicional, mientras que en la carta contamos con platos más especiales y decorados. Por ello, entre fogones tenemos dos profesionales: una cocinera que es experta en platos tradicionales y que hace una fabada buenísima y un cocinero que se dedica más a la cocina innovadora.

¿Cómo es el menú?

El menú del día cuesta 9 euros y está formado por tres primeros, algo de cuchara y una ensaladina; y tres segundos, que suelen ser carne, pescado o huevo, como un revuelto. Tenemos una tarjetas especiales para clientes habituales, los que vienen todos los días, que vamos entregando cuando nos visitan y que se pueden



canjear por un descuento del 50 por ciento en el precio del menú de lunes a viernes, por lo que éste sale a 4,50 euros. De esta forma pretendemos premiar su fidelidad. Por otro lado, el menú de fin de semana, más elaborado, cuesta 15 euros.

Supongo que lo que más se trabaja en su negocio es la parrilla.

Sí, entre los productos de la carta, las parrilladas es lo que más sale. Lo principal en una parrilla debe ser la carne y nosotros cuidamos que ésta sea de primera calidad. Es en lo que más empeño puse desde el principio, junto con la sidra. También tratamos que nuestras elaboraciones sean económicas, puesto que estamos en un barrio popular. Así, la parrillada normal, para tres o cuatro personas, cuesta 25 euros y lleva churrasco, costilla de cerdo y chorizo criollo. Luego, hay otra de 36 euros, que lleva chuletas de cordero, y la 'Carcedo', la especial, que solamente lleva secreto ibérico, cordero y entrecot de buey. Cuesta 50 euros y es especial no por la cantidad, sino por la calidad. Todas las parrilladas llevan patatas y pimientos.

¿Qué otras elaboraciones son características de la

Parrilla Carcedo?

Los clientes piden mucho el solomillo de cerdo relleno. También tienen demanda productos que he traído de Lleón, donde tuve negocios hosteleros durante siete años, como los embutidos, la matachana y el picadillo

¿Qué palos de sidra tiene?

Única y exclusivamente sidra de **Trabanco**, la natural y la de selección. Siempre me gustó mucho su sidra y yo buscaba un palo para todos los gustos, más dulcina. Trabanco lo que tiene es eso, que gusta a todo el mundo. Además trabajan muy bien y nunca me han fallado.

La Parrilla Carcedo tiene un entorno perfecto para disfrutar de la sidra.

Sí, porque contamos con terraza y todo este verde del parque de enfrente, donde pueden jugar los críos. Además, escanciamos en la terraza, al igual que en todo el local.

Y los lunes y martes, además, cuentan con una oferta muy atractiva.

Como son dos días bastante flojos, pensamos que hacer una oferta era una buena manera de atraer a la gente. Consiste en que, cada tres botellas de sidra, damos una ración que vamos cambiando cada día, como pueden ser unos chipirones fritos, patatas ali-oli o mejillones. El resto de días, sacamos pinchos de forma habitual.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

PARRILLA CARCEDO

www.parrillacarcedo.com

Velázquez, 9 · 33211 Montevil · GIJÓN

e-mail: aticarcedo@parrillacarcedo.com

EL PANERU

SIDRERÍA

José Manuel Álvarez Lanas
Alejandro Farnesio, 3
Xixón



La Calzada ye un bon sitiu pa percorrer de chigre en chigre. Son muchas les sidreríes coles que cuenta esti popular barriu xixonés, ente les que destaca **El Paneru**. Una parada nesti establecimientu que mos ufre sidre de **Menéndez** y su DOP, **Val D'Ornón**, permítemos conocer la so carta amplia y variada na que destaquen les fabes, el mariscu, el pexe y les parrillaes, amás de los postres caseros, cola tarta de sidre al frente. En definitiva, una sidrería completa y con unos precios al algame de tolos bolsos que ye perfecta pa esfrutar d'una botella y una bona comida.

¿Cuándo se inaugura El Paneru?

Hace 13 años. Antes, aquí había una sidrería y nos decidimos a coger un traspaso. Con el tiempo hemos ido creciendo hasta poder ampliar el local y hacer un comedor donde organizar celebraciones, cumpleaños, cenas de empresas o banquetes pequeños.

¿Qué ofrece esta sidrería al cliente?

Nosotros funcionamos como sidrería y restaurante.

Las personas que se acercan a El Paneru pueden escoger un menú, o un pescado o una carne en nuestra carta. Somos un poco anti-crisis, puesto que tratamos de ofrecer precios económicos y comida variada y de primera calidad basada en la cocina casera. El Paneru es una sidrería de La Calzada, un barrio popular, y este modelo es lo que aquí hace falta.

¿Cuáles son los productos que más se trabaja en su



establecimiento?

El marisco, el pescado a la plancha, la parrillada, la fabada, el pote y los postres, puesto que las cocineras tienen muy buena mano con ellos. Por semana, trabajamos mucho el menú obrero a la hora de comer, mientras que por la tarde los clientes demandan bastante picoteo junto a una botella de sidra. Tenemos una carta variada con productos que van desde el pulpo al calamar fresco.

Cuenta con menús para celebraciones.

Sí, ofrecemos dos menús basados en tres o cuatro platos, que están muy bien y son económicos. Estos menús están orientados hacia la cenas de empresas, bautizos o cualquier celebración que no pase de 45 personas.

Me destacaba antes los postres de El Paneru. ¿Cuál nos recomienda?

Está riquísima la tarta de fresa, que hacemos en temporada, el arroz con leche y el flan, que lo hacemos tipo la güela. También gusta mucho la tarta de sidra, que está basada en manzana cocida con sidra, y que

tiene un sabor dulce. Va acompañada con nata y es ideal para después de un buen chuletón.

¿Qué palos de sidra tiene?

Tenemos **Menéndez** y su DOP, **Val d'Ornón**. La gente se tira más a la sidra normal, pero la DOP también tiene su mercado entre la gente que se lo puede permitir.

¿Por qué escogió Menéndez?

Porque siempre se portaron muy bien conmigo. Ya los conocía de otro local, lo que nos sirvió para coger amistad, y nos ayudaron bastante cuando abrí. Esas son cosas que se valoran y, además, Menéndez es un llagar que cuenta con una sidra muy buena.

¿Qué cualidad debe de tener una sidra para ser buena?

Que guste a la gente. Yo no podría decir cuál es una sidra buena y cuál una mala. Entiendo que la buena es la que gusta al paladar.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



Sidrería El Paneru

ESPECIALIDAD EN:

Calderetas, Parrilladas, Mariscos del Cantábrico, etc. • Tapas Variadas

C/ Alejandro Farnesio, 3 • Tlf. 985 32 05 05 • 33213 GNÓN



De chigre
a chigre

CABAÑAQUINTA

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Julio González y Ana Belén González Menéndez
María Dolores, 26 - Xixón



Con más de cien años de vida, el CabañaQuinta ye ún de los clásicos de Xixón. Reconvirtió en sidrería nos 70 depués de que Manuel González González se fixera col llocal, los sos fíos Julio y Ana Belén son los encargaos de llevar agora esti restaurán que destaca sobro manera polos sos menús diarios y por productos como'l cachopu Lolo, l'arroz con bugre o'l so pexe y mariscu. Delicies que puen acompañase de sidre Trabanco, natural y d'escoyeta, y de Riestra. El CabañaQuinta completa la so ufierta con un hotel, el Doña María, que cuenta con dos estrelles y 20 cuartos equipaos d'afechu y con Wi-Fi a disposición de los sos güéspedes.

El CabañaQuinta tiene una historia centenaria.

Sí, puesto que su inauguración tuvo lugar en 1906 como un barín de barrio. Nuestro padre, Manuel González González, se hizo con la propiedad en la década de los 70, lo reformó completamente y decidió mantener el nombre, para posteriormente realizar el hotel. En la actualidad, tras tres reformas, seguimos con los negocios sus hijos.

¿Cómo se distribuye el local en la actualidad?

Antes de que lo cogiera nuestra familia, el local era muy pequeño, pero se fue ampliando. En la actualidad contamos con un comedor grande en la sidrería, unas mesas en la parte de arriba, y otro comedor en el piso superior. A ello hay que sumar el hotel.

¿Qué ofrece el CabañaQuinta a sus clientes?

Mariscos, arroces, pescados... Un poco de todo, siempre basado en la cocina casera asturiana.

¿Algún plato se trabaja de forma especial?

Generalmente trabajamos mucho el cachopo Lolo, todos los pescados y el arroz con bugre. El cachopo Lolo es el nombre que le puso mi padre, porque el se llama Manolo, y lleva un salsa de setas.

El CabañaQuinta es un sitio de referencia en Xixón para comer el menú del día.

Sí, solemos dar muchos menús del día, en especial por semana. Ofrecemos dos tipos de menús, el básico y el ejecutivo. El primero tiene un precio de 7,50 euros y lleva platos como la sopa de cocido, garbanzos con bacalao y espinacas... Es un primero, dos segundos y dos terceros. El ejecutivo es igual, aunque lleva platos más elaborados, como sopa de pescado, arroz caldoso o entrecot, y tiene un coste de 12 euros. Los sábados y domingos tenemos un menú único a 12 y 14 euros, respectivamente. También contamos con una carta variada que incluyen todas nuestras especialidades, ma-



riscos, arroces, pescados, productos a la parrilla y tapas para picar.

¿Los postres son caseros?

Todos caseros, incluidos los que damos con los menús. Entre ellos destaca la tarta de tres chocolates, la de queso y chocolate blanco, el arroz con leche, el flan...

El CabañaQuinta está entre los barrios de Contrueces y El Llano. ¿La clientela es de la zona?

Tenemos una clientela de toda la vida, especialmente de la zona, aunque también ahora captamos mucha gente de Montevíl, barrio que está creciendo mucho, y de todo Xixón.

¿Qué sidra puede disfrutarse en este establecimiento?

Contamos con sidra de Trabanco, la natural y la seleccionada, y de Riestra. Apostamos por estos tres palos por la demanda, puesto que es la sidra que los clientes te piden. Nosotros llevamos toda la vida con ellos.

¿Tiene una demanda especial la sidra seleccionada?

Hay mucha gente que sólo toma este tipo de sidra, aunque hay un porcentaje de consumidores a los que todavía les cuesta entrar y siguen apostando por la natural, principalmente por el precio.

¿Escancian en todo el local?

En lo que es la sidrería, sí, pero en los comedores, no. Por ello, ponemos a disposición de los clientes que quieran comer con sidra los aparatinos electrónicos.

Las personas que no conozcan el CabañaQuinta, ¿qué se van a encontrar?

Un sitio con buen ambiente, en el que van a estar como en su casa y en donde van a poder comer bien.

Y si quieren, también dormir. Cuénteme qué características tiene el hotel que regentan.

Se llama Doña María, tiene dos estrellas y fue inaugurado en 2001. Cuenta con 20 habitaciones con baño, televisión, secador de pelo, hilo musical, aire acondicionado y Wi-Fi. Su recepción está pegada a la sidrería.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



Habitaciones con Baño, Secador,
TV, Aire Acondicionado, WI-FI
Tlfs. 985 14 01 17 - 985 14 01 50

CARRETERA CARBONERA, 28 · GIJÓN

Menú Ejecutivo · Comuniones
Menú Empresas · Salones Privados
Tlf. 985 39 14 34

Sidrería - Restaurante
CabañaQuinta

*De chigre
a chigre*

TÍRATE AL MATU

RESTAURANTE - PARRILLA

Ángel Manuel Martínez Suárez
Camín del Cementeriu, 40 - Xove (Xixón)



La **Casa Tírate al Matu** ye un establecimentu de Xove d'instalaciones modernes que caltién un sabor centenariu. Pue comprobase na so comida tradicional "con golor a pucheru" y nos sos productos de parrilla "con golor a lleña", como rellata Ángel Manuel Martínez Suárez, el so propietariu, que considera que "lo que güel bien, sabe meyor". La parrilla ye lo que más se trabaya nesti restaurante que ye un fixu nel Festival de la Sardina de Candás, nel que cuenta con un palmarés envidiable, y que ta acabante d'acondicionar un llocal na parte baxa pa ccelebrar espiches con sidre de tonel de Trabanco.

Parrilla y muncho más nun establecimentu centenariu

Lo primero que llama la atención de la Casa Tírate al Matu es su nombre. ¿Cuál es su origen?

La Casa Tírate al Matu es un bar de más de cien años y hay varias versiones. Hay algunos que dicen que es porque se despedía aquí el duelo camino del cementerio; otros, que el antiguo propietario tenía una vaca que embestía y había que tirase al matu; que algunos después de beber caían al matu...

¿Usted cuándo se hizo con este establecimiento?

Hace 23 años. Antes, era un bar-tienda. Nosotros, cuando lo cogimos, pusimos una parrilla y lo orientamos más a dar comidas. Con el tiempo fuimos creciendo y actualmente tenemos de todo, aunque lo que más se trabaja sigue siendo la parrilla. Ahora el local es totalmente nuevo, ya que estuvimos dos años haciendo reformas y en poco se parece a la Casa Tírate al Matu original. Las nuevas instalaciones se inauguraron en enero de 2008 y del local anterior sólo queda una pared de piedra.



**Decía antes que lo que más se trabaja es la parrilla.
¿Qué precios tienen las parrilladas?**

La más básica, de dos, que comen tres o cuatro personas cuesta 38 euros y lleva siete carnes: pollo, pincho moruno, costilla de ternera, costilla de cerdo, matachana...

¿Qué otros productos se trabajan en la Casa Tírate al Matu?

A parte de las carnes, tenemos mariscos y pescados. Sale muy bien el bacalao a la parrilla, los pescados al horno o a la plancha, y el que ponemos con medio bugre y una salsa amariscada. También tiene mucha aceptación el pote. Todo lo que hacemos en Tírate al Matu es tradicional, con olor a puchero. Y la parrilla, con olor a leña. Los olores son muy importantes. Si huele bien, sabe mejor.

También ofrece un menú asturiano.

Consiste en tres platos únicos: fabada asturiana, escalopines de ternera al Cabrales y arroz con leche, acompañados de una botella de sidra. Este menú lo tenemos todo los días del año y es demandado tanto por gente de aquí como de fuera. Su precio es de 16 euros.

¿Su clientela es del barrio?

Mucha gente del barrio para por aquí, pero a Casa Tírate al Matu viene gente de todo Xixón y, de forma especial, de Carreño, puesto que mi familia es originaria de allí. Participamos todos los años en el Festival de la Sardina de Candás y en las cinco últimas ediciones nos hemos llevado cuatro sardinas de oro y una de bronce.

¿Qué sidra ofrece en su establecimiento?

Las dos de **Trabanco** y **Escalada**, la DOP de La Nozala. También tengo sidra de tonel de Trabanco para la celebración de espichas en un local amplio que hemos habilitado en el piso de abajo.

¿Cuál es el mínimo de personas para poder celebrar una espicha en Tírate al Matu?

El mínimo son 15 personas. Ofrecemos seis menús diferentes de espicha que van de los 18 a los 45 euros. Todos incluyen los productos típicos de las espichas: empanada, huevos cocidos, chorizos, fritures, un poco de queso...



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Restaurante - Sidrería

"Casa tírate al matu"

PARRILLA DE LEÑA

Avda. del Cerillero, s/n · Jove, 33209, Gijón (Asturias)

Tlf/Fax 985 322 521 · e-mail: casatiratealmatu@hotmail.es



"Ye otra cosa"

*De chigre
a chigre*



LA HUERTA

RESTAURANTE - MERENDERU

Vicente San Juan Vázquez
Camín de la Frontera, 337
Cabueñes (Xixón)



En Cabueñes, encontramos **La Huerta** un restaurante-merenderu tranquilu y familiar ideal pa pasar una xornada afayaiza colos más cercanos. Con una cocina tradicional de primer nivel, La Huerta ufre comu especialidaes el bacalláu con pistu, el cachopu de xata, les cebolles rellenes y los callos caseros. Amás, esti establecimientu xixonés ufierta la posibilidá d'organizar espiches nes sos instalaciones con sidre de **Menéndez** a unos precios más qu'económicos.

¿Cuándo se inaugura La Huerta?

El 18 de noviembre de 2005. Antes aquí estaba el pub La Moto, donde paraba mucha juventud. El local era de propiedad familiar y el chaval que estaba trabajando el pub decidió marchar, quedando esto vacío. Como era una pena que esto estuviera abandonado, decidimos abrir un pequeño merenderucu que fue creciendo hasta ser lo que es ahora La Huerta+.

¿El local funciona sólo como merendero?

No, también damos comidas, que es nuestro fuerte, y cenas. Tenemos carnes, pescados y una carta amplia

de picoteo. También damos el menú del día, con platos más especiales los sábados y domingos. Trabajamos la cocina casera tradicional; la de toda la vida.

¿Cuáles son las especialidades de la casa?

El bacalao con pisto, el cachopo de ternera, les cebolles rellenes y los callos caseros, en temporada. Son platos que salen mucho. Además contamos con postres caseros como el arroz con leche, el flan, la tarta de flan de queso, la tarta de frixuelos y, de vez en cuando, alguna elaboración novedosa, como la tarta de nata y fresas o de manzana, para que la gente no repita.



¿Qué coste tiene el menú del día que ofrecen?

El menú de semana -el lunes cerramos por descanso- cuesta 8 euros. Está compuesto por dos primeros y dos segundos, postre, vino o agua, al igual que los del sábado y domingo, que llevan platos más elaborados. Así, el sábado el menú cuesta 10,50 euros y el domingo, 15. Los primeros platos siempre suelen ser uno de cuchara y otro ligero, y los segundos, carne o pescado.

En un merendero no podía faltar el picoteo...

Claro, tenemos mucha variedad de tapas, desde calamares y croquetes hasta chipirones o tortilla. Solemos cuidar mucho el contar con una oferta amplia para todos los gustos. Tenemos también una buena sidra, que es la de **Menéndez**.

¿Sólo trabaja un palo?

Sí, la natural de ese llagar. Nos decidimos por Menéndez porque tiene una buena sidra. No queríamos traer una sidra floja.

¿Se escancia en todo el local?

Al ser un merendero, solemos servir la sidra para que la

gente salga fuera a beberla a su ritmo. Si alguien quiere tomar una botella en la barra se le escancia, como es lógico, pero en el comedor ofrecemos la opción del taponín o de los escanciadores eléctricos.

Además de dar comidas y cenas, La Huerta también organiza espichas.

Tenemos celebrado espichas aquí de 80 personas. Se pueden hacer dentro o en la terraza por 18 o 20 euros por persona con los productos típicos de las espichas: calamares, croquetes, gambes a la gabardina, tortilla, pollo al ajillo...

¿Con qué instalaciones cuenta La Huerta?

Tenemos lo que es el bar, con varias mesas y un comedor, una terraza y, en la parte de atrás, un prau con porterías para que los guah.es jueguen al fútbol y los padres puedan picar algo con una botella de sidra. Además, éste está vallado, para que no haya peligro de que vayan para el aparcamiento, ya que la única forma de salir del prau es por la zona de las mesas.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

RESTAURANTE

La Huerta

Comida Tradicional Casera
Tapas Variadas
MENÚ DIARIO - ESPECIAL FESTIVOS
Comidas a la Carta

Camino de La Frontera, 337 - CABUEÑES - GIJÓN - Tlf. 985 33 29 66

MERENDERO

CAMARERA/O se busca para restaurante en Xixón. Que sepa echar sidra. Experiencia.

En verano para dar descansos y a partir de septiembre para más jornada. Tel. 664502390

CAMARERA se ofrece fines de semana, mucha experiencia escanciando sidra. Soy de Xixón, dispongo de vehículo propio para desplazarme. 44 años, responsable y seria. Tel. 657136931

CAMARERA. Chica seria y responsable, se ofrece para trabajar los fines de semana. Barra, comedor y escanciar sidra. Tel. 645660968

CAMARERO con experiencia y sabiendo escanciar sidra, se ofrece para trabajar. Responsable y buena presencia. Tel. 634693051

CAMARERO con más de 15 años de experiencia: banquetes, bodas, sabiendo echar sidra... Se ofrece como fijo o extra. Disponibilidad inmediata. Tel. 627100425

CAMARERO de 50 años se ofrece para trabajar en sidrerías en Xixón. Muchos años de experiencia en barra, mesas y escanciado de sidra. Incorporación inmediata. Tel. 985092331

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

CAMARERO, escanciador de sidra profesional. Se ofrece para Xixón. Media jornada o jornada completa, según convenio, serio, trabajador, responsable. Tel. 610460198

CAMARERO. Joven serio y responsable, busca trabajo. Escanciar sidra y alto sentido de la amabilidad. Buena presencia. Disponibilidad horaria noches y fines de semana. Tel. 672851376

CAMARERO. Se ofrece buen echador de sidra, para trabajar en Uviéu. Buena presencia. Tel. 645384809

HOSTELERÍA. Chica seria y responsable, busca trabajo, sabiendo echar sidra, servir mesas, etc., sin problemas de horarios. Tel. 691179036

HOSTELERÍA. Me ofrezco para trabajar, 26 años, 3 años en bar familiar. Me defiende echando sidra. Zona de Llangréu, Sama o La Felguera. Tel. 634605071

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

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

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

BARRICAS de sidra. Vendo dos de 200 litros por 100 € las dos o cada barrica. 125 €. En buen estado. Tel. 666009867

BARRICAS. Vendo 3 de sidra. De 200, 125 y 100 litros. Tel. 985453838

BOTELLAS de sidra natural. 0,20 € cada una. Siero. Tel. 985743694 y 609517419

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. Se venden. Tel. 677111843

BOTELLAS de sidra. Vendo. También toneles de madera en buen estado para exposición, ornamentación... Como para unos 6.000 litros. También llagar de madera de 2 husillos con retardadora y motor eléctrico. Tel. 659208335

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

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

CAJAS de sidra de plástico con

o sin botellas. Villaviciosa. Tel. 985891001

CAJAS de sidra, con botellas. Precio 6 € unidad. Tel. 615591102

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

LLAGAR de sidra. Vendo para restaurar. Además de para hacer sidra, también es ideal para adornar. Se puede ver en Villaviciosa. Precio a convenir. Tel. 985890311

LLAGAR de sidra grande, con picadora eléctrica, prensa, duerna de acero inox., barricas, botellas.. Todo en perfecto estado.

Precio a negociar. Uviéu. Tel. 630606950

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, muy buena. Vendo. Tel. 985388306

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

SIDRA natural seleccionada se vende en Xixón. Tel. 685856683 y 985393806

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

SIDRA. Vendo botellas (vacías), unas 20 cajas. Tel. 985290475

SIDRA. Vendo cajas de plástico. Con o sin botellas. Tel. 985891001 Villaviciosa

MIERES Particular vende finca. Con manzanales y huerta. Tiene 12.383,10 m2. Está totalmente atendida.

Tiene cuadra, caseta de aperos y fin de semana. Precio muy interesante, 21.000 €. Tel. 649846774

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

SACOS de polipropileno, ideales para manzana, 0,20€/u. Tel. 635477745

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriéñu. 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. Marañoñ, 1. T. 984 83 27 28.

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

AYER

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

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

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

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

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

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurullós / Gurullós

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Gurullós
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
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 Tarano, 5. T. 985 849 477.

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

CARREÑO

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

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

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.

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 REGUERAR
Pelayo 15
Llugo Llanera
Sidra Vallina



LLANGRÉU

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.

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-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.

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

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.
Polígono Gonzalín, 31
T. 985 446 687 - 985 460 513.
Muñiz, Cortina

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

BAR MIÑERA
Rozaes de la Peña 5
626 12 22 01
Buznego

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

MORCÍN

SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.
Otura. 33161 La Foz.
info@casarural-solafuente.com

NAVA

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

SIDRERÍA PEÑA MAYOR.
Avda. Bimenes, 6.
T. 985 71 64 83.

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.
La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.
La Barraca, 7. T. 985716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.
La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Sidra Roza

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12. T. 985716455.

SIDRA ALONSO.
Oméu, s/n (Ovin).
T. 985717428.

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

SIDRA VIUDA DE CORSINO.
La Riega, s/n. T. 985716067.

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985716943.

NOREÑA

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

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

HOTEL CRISTINA.
Les cabanes, s/n. T. 985 74 47.

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

ONÍS

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

PARRES

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

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

HOTEL - RESTAURANTE - BAR LA GUINDAL.
El Texu, s/n. Castañera.
T. 985 841 236.

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

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑU.
Ramón del Valle, 5. Les
Arriendes.
T. 985841674.
Angones

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

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

SIDRA BASILIO.
Domingo Fresno, 11.
Les Arriendes
T. 985 84 02 27.

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

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILOÑA

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

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

RIBESEYA

SIDRERÍA LA TERRAZA DE COJIMAR.
Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

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

RESTAURANTE - SIDRERÍA CASA ABELARDO.
Manuel Caso de la Villa, 20.
T. 985 86 08 39.
Buznego, La Zapica.
www.casaabelardo.es

RESTAURANTE - SIDRERÍA EL PESQUERO.
Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznego, La Zapica.

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de Arguelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA CARROCÉU.
El muelle. T. 985 86 14 19.
Sidra Cortina.

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

SIDRERÍA LA PORTIELLA.
Tereñes. T. 985858363.
Sidra JR. Alto Infanzón.

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

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

SIDRERÍA REST. LA GUÍA
Palacio Valdés, 4.
T. 985 858 422.
Foncueva

SIDRERÍA REST. LA RAMBLA
Torre. Ribeseya
T. 985 860 567
Sidra Buznego y Vigón

PRAVIA

RESTAURANTE LA SALA DEL BUEN YANTAR.
Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

SIDRERÍA PARRILLA LAS UBIÑAS
Ctra Xeneral. Bárzana
T. 985 76 84 89

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

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

EL LLAGAR DEVIELLA
Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 792922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985263944.

SIDRA ARBESÚ.
Santa Marina, s/n.
T. 985742390.

SIDRA FONCIELLO.
Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO
Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

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

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

AGRÍCOLA DE SIERO.
La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

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

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.
Plaza Les Campes, 24.
T. 617 633 630.

SIDRERÍA EL CULETÍN.
Celleruelo, 66.
T. 985722156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.
Plaza Les Campes
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

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

SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campes, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.
La Isla. T. 985722711.
Trabanco, Trabanco Selección
Cortina, El Gobernador

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

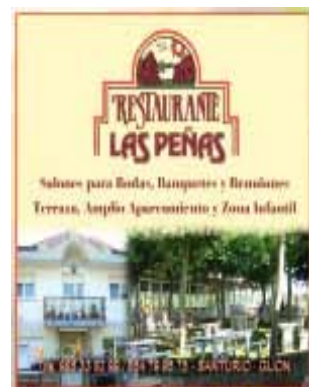
SIDRERÍA LA GRADIA.
La Isla, 9. T. 984 083 164.
Sidra La Morena.

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

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

TAPIA

SIDRERÍA LA CUBIERTA.
Travesía Dr. Enrique Alvarez.
Tapia de Casariego.



T. 985 47 10 16.
Solleiro.

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

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

TARAMUNDI

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

UVIEÚ

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

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

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.
Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.
Gascona, 3. T. 984 182 986.
Cortina, Fran, Trabanco
Selección.

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA 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 2006 97.
Cortina.

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

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

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

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

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

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.
Tapas y pinchos variados.
Teodoro Cuesta, 17.
T. 985 78 29 84.

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

LA CANTINA DEL VASCO.
Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

SIDRERÍA AZUL.
L'Argañosa, 130.
T. 985 25 49 52.

LLAGAR HERMINIO.
Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidreriaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.
Camín Real, 12.

T. 985 98 57 27
Sidra Quelo.

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

**SIDRERÍA
EL LLAGAR DE COLLOTO.**
Camín Real, 53. T. 985 79 22.
Sidra Vda. de Palacios, Trabanco,
Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL DORADO
González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN
Emilio Alarcos Llorach, 4
T. 985 111 625
Vigón

SIDRERÍA REST. AZPIAZU
Javir Grossi, 2
Viuda de Palacio, Fran, Ramos del
Valle

CHEMA. CASA DE COMIDAS
L'Arquera. Puertu
Arbesú, Viuda de Corsino, Peñón
y Roza
www.casachema.com

SIDRERÍA REST. EL MAYU
Ildefonso Sánchez del Río 7
T. 985 288 662
Menéndez, Val d'Ornón, Trabanco

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

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

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

SIDRERÍA LA OLIVA.
Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

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

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

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

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

XIXÓN

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

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

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

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

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

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

BAR - REST. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LLAGAR EL MANCU
Camín de la Ería 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

LA BOLERA ASADOR-REST
Av. Xardín Botánicu 355
La Guía

SIDRERÍA-REST. ARGENTA
Ezcurdia 194
T. 984 49 22 19
Menéndez, Trabanco

SID-REST. LOS CAMPINOS
Cuadonga 8
www.sidreriaoscampinos.com
Hermínio, Menéndez, Castañón

SIDRERÍA-REST. NACHO
Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA JAVI
Cienfuegos 21
Menéndez

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

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

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**
Ctra. Carbonera, s/n. Rocés.
T. 985 38 04 71.

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

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

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

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

**SIDRERÍA LA RUTA DE LA
PLATA.**
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

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

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

**SIDRERÍA LLAGAR
CASA SEGUNDO.**
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

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

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

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

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.
Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.



RESTAURANTE LA BOMBILLA.
Caldones. T. 985 136 121.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.
Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.
Eleuterio Quintanilla, 69.
T. 985 094 005
Trabanco, Trabanco Selección.

LES TAYAES.
Cra. Carbonera, 50.
T. 984 394 083.
JR.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. T. 985 165 280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

PARRILLA EL CHARRUA.
C/ Bégica, 2. T. 985 380 014.
Trabanco.

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

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

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

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

RED MUNICIPAL DE BIBLIOTECAS DEL AYUNTAMIENTO DE XIXÓN

SIDRERÍA L'AYALGA
Prendes Pando, 11. T. 985 399 444.
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.

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. 985 15 19 62.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.
Saavedra, 3 y 5
T. 984 49 02 10
Menéndez, Val d'Ornón, Rocés

ELÍAS NORIEGA.
Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

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 TRÉBOLE
Vizconde de Campogrande 4

SIDRERÍA NAVA
Plaza La Serena

SIDRERÍA PRINCIPADO
Matemático Pedrayes 3

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

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI
L'Infistu 21
Menéndez

69.G RESTAURAN ERÓTICU
Carretera Ciales 112
Les Quintanes

TWIST VEGETAL

San Bernardo 18
T. 984 190894 / 984 190951
Gelo

MADRID

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

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

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

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

PAÍS VASCU

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

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

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

SIDRA ELORRABI.
Elorrabi Baserría, Osiñaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

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

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

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

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

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

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

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

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

Aparte de colaboradores, suscriptores, 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 número quies soscribite ☐ y si quies dalgún número 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