

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 79 - Xunetu 2010 3€

NAVA

EL FESTIVAL DE
LA SIDRE MÁS
INTERNACIONAL

INUNDACIÓN
SIDRERA EN
ILLAVIANA

SIDRE D'ASTURIÉS

COLLECHA 2009

ORIZÓN

LLAGAR CENTENARIU

ESPECIAL
XIXÓN
SIDRERU II

¿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



M^a 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.

Dales la vuelta

Molín del Medio



José Tomás Meana



Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



NAVA	8
EL FESTIVAL DE LA SIDRE MÁS INTERNACIONAL	
INUNDACIÓN SIDRERA EN LLAVIANA	14
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA. 2009	18
100 AÑOS DE LLAGAR ORIZÓN	24
PAVIRECO	32
PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS CONTINUOS	
LLIBROS	32
ACTUALIDAD	34
AXENDA SIDRERA	54
Especial Quesu Gamonéu	56
Gamonéu. Un quesu con caráuter	
Quesería d'Onao	
Sobrecueva	
Vega de Ario	
La Casina de Cebia	
L. Javier del Valle	
Especial de chigre a dhigre	68
Casa Carlinos	
Casa Tila	
La Cantina	
La Mundina	
BENFER	76
MATADERU Y SALA DE DESPIECE	
CARNICERÍA ROSI	78
XATA ASTURIANA	
Productu asturianu del mes	80
PATASTUR	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	82
Xixón Sidreru I	84
Larriba	
Kierche	
Dakar	
Casa Fede	
Cifuentes	
Puente Romana	
Casa Arturo	



NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural

L'Ynfanzón

www.sidrajr.com

ALTO INFANZÓN

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

LA SIDRA

Xunetu 2010

Númeru **79**

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, Inaciu Hevia Llavona, Manolo Armayor Rodríguez, Nora Marqués, Roberto González Quevedo, Xuacu Fernandi Güerta, Alejandro Riesco Rocés, Manuel G. Busto, Daniel Pedrayes, Xuan Armayor Armayor.

Semeyes

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



CASA Ferino Restaurante - Sidrería

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

gijón

IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

Plazu: 1/11/2010

Bases ya información

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

Entama:

Sofita:

LA SIDRA



LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

Comu seguir a LA SIDRA al traviés del to ordenaor / *Como seguir a LA SIDRA a traves de tu ordenador*



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de contino anuncios sidreres pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.

¡Yá somos más de 6.000 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA se encuentra también en Facebook, de tal manera que los fans de la revista cuentan con un espacio para charlar. Además, LA SIDRA envía de forma continua anuncios sidreros para que todo el mundo pueda estar al tanto de la actualidad sidrera.

¡Ya somos más de 6.000 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la ueb principal de LA SIDRA pa recibir información global sobre la sidre, l'actualidá sidrera y les nuses iniciatives y convocatories.

Bibliografía sidrera, tasties, concursos, tienda de productos sidreros...

WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la web principal de LA SIDRA para recibir información global sobre la sidra, la actualidad sidrera y nuestras iniciativas y convocatorias.

Bibliografía sidrera, catas, concursos, tienda de productos sidreros...



MAIL
(infolasidra@gmail.com)

Corréu activáu de contino, pa contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de noticias LA SIDRA y recibir información sidrera de mena presonalizada.

MAIL
(infolasidra@gmail.com)

Correo activado de forma continua para contactar directamente con nosotros, y la posibilidad de apuntarse al grupo de noticias LA SIDRA y recibir información sidrera de forma personalizada.



REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualisquier parte'l mundiu.

Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Las ediciones de la revista LA SIDRA estan disponibles on line para que puedas disfrutarlas desde cualquier parte del mundo.

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



FLICKR
(**Grupu Semeyes La Sidra**)

Espaciu habilitáu pa que tolos amantes de la sidre y de la fotografía puean compartir les sos semeyes y les sos esperiencias nestes dos guapes artes.

FLICKR
(**Grupu Semeyes La Sidra**)

Espacio habilitado para que todos los amantes de la sidra y de la fotografía puedan compartir sus fotografías y sus experiencias en estas dos bellas artes.

NAVA

EL FESTIVAL DE LA SIDRE
MÁS INTERNACIONAL



“Esti añu notóse la llegada de muncha xente estranxero, n’especial el sábadu”. Benjamín Fenández, Conceyal de Festexos, mostróse mui satisfechu del desendolque del **XXXIII Festival de la Sidre de Nava**, un certame que sigue medrando y qu’atrae a xente de toles nacionalidaes a la Comarca la Sidre.



COSES PA LA GÜERTA

**MAQUINARIA
HUERTA & JARDÍN**

 **ZENOAH**

 **SNAPPER**

Ctra. Gijón - Siero
Km. 6 - N° 3802
33391 Vega · Gijón (Asturias)

Tlf. 985 15 35 01
Móvil 616 02 95 34

www.agrisagijon.com
agrisagijon@gmail.com



La fiesta sidrera que Nava entama en xunetu pa tolos navetos, asturianos y visitantes vivió la so edición más internacional. Muncha xente estranxero averóse a la Comarca la Sidre pa conocer in situ'l Festival de la Sidre de Nava, eventu que, gracias al trabayu de toos estos años y a les facilidaes qu'aporten medios como Internet pa esparder informarción, fixo que la villa naveta viviese una folixa multitudinaria cola sidre como protagonista. Nesta edición repartiéronse más de 5.000 lilitros de baldre.



Los díis 9, 10 y 11 de xunetu, el mundu sidreru tornó a fixar la so mirada hacia Nava. La villa naveta acoyía la cèlebración del XXXIII Festival de la Sidre, eventu qu'atraxo a miles de visitantes durante'l fin de selmana, munchos d'ellos procedentes de fuera de les fronteres del Estáu. "El sábadu tuvimos muncha xente peles nueses cais pa disfrutar de les actividaes del festival, cola curiosidá de qu'esti añu notóse la llegada de munchos estranxeros", aseguró Benjamín Fernández Queipo, Conceyal de Festexos y Asociaciones, que tamién se mostró mui satisfechu del desarrollu del certame. "Tamos mui contentos de cómo salió esta edición del Festival. La verdá ye que tuvo mui bien", añadió.

El deporte, la música, l'artesanía y, sobre tou, la si-

dre, foron los protagonistas del Festival de la Sidre de Nava más internacional, qu'esti añu cumplía 41 años. Anque los actos centrales de la cèlebración foron el vienres, sábadu y domingu, les actividaes alredu del festival principiaron el 29 de xunu col entamu de les tiraes clasificatorias del III Campeonatu de Bolos Festival de la Sidre por pareyes, competición que compartió protagonismu nestos díis previos colos Cancios de Chigre qu'acoyeron delles sidrerías de Nava'l sábadu 2 de xunetu.

El vienres, primer díi del certame, la folixa nocturna con Los Berrones y la orquesta Manhattan sirvió de calentamientu pa la xornada con más tirón del festival. Comu ye vezu, miles de persones averáronse a Nava, en coche particular o nos trenes especiales que




Feve dispón pa la ocasión y que se conocen col nome de 'Sidrotrenes', pa disfrutar de la final del Concursu a la Meyor Sidre d'Asturies y, tamién, prebar de baldre la bébora que presentaron esti añu nueve llagares locales. En total, durante tol festival repartiéronse más de 5.000 lilitros de sidre de baldre.

Pero'l momentu más esperáu polos navetos y visitantes foi la llectura del pregón por parte de Carme Ruiz-Tilve, cronista oficial d'Uviéu, que precede al chupinazu tradicional que da entamu a la 'Ruta la sidre' peles cais de Nava. L'ambiente que se vivió durante la ruta foi espectacular y la música de les orquestes La Noche y Última Legión acompañó estos momentos de fervor sidreru.

Pesia que la fiesta allargóse hasta bien entrada la madrugada, muchos quitaron hores de suañu pa vivir otu de los momentos más esperaos del Festival: la celebración del XVII Concursu d'Echadores de Sidre d'Asturies y XXIII Concursu Internacional d'Echadores de Sidre de Nava. Nesta edición tomaron parte 34 escanciadores "que mostraron un nivel mui altu, comunos tienen avezaos", comenta Fernández, quien destacó l'alta participación de públicu.

El desendolque de la competición tornó a demostrar lo fuertes que tan los echadores de sidre nacíos fuera d'Asturies fasta'l puntu de que'l ganador y los dos siguientes clasificaos foran llatioamericanos. **Wilky Cristian Bautista Mendoza** (El Otru Mallu y El Traviesu, Xixón), de 30 años y natural de la República Dominicana, foi'l mejor escanciador de los presentes baxo los soportales de la Casa Conceyu, mentes que'l so paisanu, **Henri González** (El Traviesu, Xixón) foi segundu y el colombianu **Jasón Franco** (El Madreñeru y Manolo Jalín, La Pola Siero), terceru. El premiu pal mejor escanciador llocal llevólu **Susana Ovín** (La Barraca), cuarta clasificada na xeneral, siguía de **Saúl Moro** (La Panera).

El V Festival del Tortu, otra preba de sidre y l'actuación de los arxentinos Ráfaga completaron les actividaes del domingu y del Festival de la Sidre de Nava, aunque'l llunes tovía hubo tiempo pa la xinta na plaza Najosa y el Festival de los Neños y Neñes. Agora toca preparar la edición próxima d'un festival que sigue medrando y que yá atraviesa fronteras.

 Testu: Pablor R. Guardado
Semeyes: J. Eloy



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



Trabanco, meyor sidre fecho n'Asturies nel Festival de Nava

El llagar de Llavandera algama esti premiu y suma asina'l so segundu gran gallardón d'esta temporada tres ganar en Gascona la Preba oficial y la popular.



La sidre de Trabanco continúa namorando a consumidores y profesionales del mundiu de la sidre. Tres llevar el premiu oficial y popular de la Preba de Gascona, el llagar de Llavandera tornó a repetir éxitu nel festival más popular de los que se celebren n'Asturies: el de Nava. Asina, el xuráu encargáu d'escoyer el ganador del Concursu a la Meyor Sidre d'Asturies ente los siete finalistes de los 38 llagares participantes, decantose pola sidre de los xixonese, que dedicaron el trunfu a la memoria d'Alicia Trabanco, madre de Samuel M. Trabanco, xerente del Grupo Trabanco, y fía d'Emilio Trabanco Trabanco, fundador del llagar, tres el so fallecimientu a finales de xunu. "Queremos dedicar esti reconocimientu a la nuesa ma, porque creyemos que ye la meyor manera d'homenaxeala y de caltener vivu'l so recuerdu. Ella foi, y va siguir siendo, una grandísima referencia para toos nós", señaló Samuel tres recibir el

premiu.

Maximino Villarrica, presidente del xuráu, fixo énfasis nes cualidaes "escelentes" de les siete sidres que pasaron el corte pa la final y señaló de la ganadora "que destacó ente les demás". El nivel altu de toles finalistes foi mui comentáu por tolos presentes, que coincidieron en calificar la sidre d'esti añu como espectacular.

Pa Samuel M. Trabanco, algamar esti premiu ye sinónimu de felicidá porque "el Festival de Nava ye una de les citas más destacaes del calendariu sidreru n'Asturies. Xunto cola Preba de la sidre de Gascona, el festival de Xixón y el concursu de Villaviciosa, ye ún de los certámenes que cualisquier llagar quier tener nel so palmarés". Por ello, continúa Samuel, "ye una satisfacción grande pa nós que Sidra Trabanco fora escoyía la 'Meyor Sidre elaborada n'Asturies' nesti festival".

El xerente del Grupo Trabanco considera "que les si-



Sidra Frutos, segundu clasificáu

Los de Quintueles consiguieron un subcampionatu meritoriu que ye un reconocimientu a un bon trabayu

dres que pasaron a la final taben mui iguales, según comentaben posteriormente los responsables de prebar la sidre. Nun dexa de ser una gran noticia que la competición tea tan equilibrada, yá que la puesta nel mercáu de sidres con una calidá elevada beneficia a tol seutor”.

Nesti sen, Samuel opina que “siempre ye un reconocimientu a tener en cuenta qu’un xuráu, compuesto por prebadores con esperiencia y prestixu, considere la sidre qu’ellabores comu la meyor ente les que se presentaren a un certame. Nel casu de nueso, la reconocencia ye duple, yá que veníamos de ganar en Gascona. Consiguir un gallardón nuevu en Nava, namái dos meses depués, indicamos que tamos nel bon camín y demuestra una regularidá que ye ca vegada más valorada pol consumidor”.

Ente los planes de Trabanco pa feches próximes ta la intención de facer el triplete nel Festival de la Sidre de Xixón que va celebrase’l caberu fin de selmana d’agostu, xera que, de nueu, nun tornará a ser fácil. “Comu certame de referencia que ye, el primer premiu tará mui reñíu. Ye d’esperar que les sidres que se presenten a concursu muestren toes una calidá mui elevao y, neses circunstancies, algamar el trunfu sedrá difícil. De toes formes, vamos trabayar pa repetir los primeros puestos qu’algamamos dellos años, l’últimu nel 2007, y llograr asina el tercer gran premiu de la temporada”, afirma Samuel.

El segundu premiu del Concurso a la Meyor Sidra Natural d’Asturies y Nava viaxó pa Quintueles. La sidre de **Frutos** foi la segunda meyor puntuada ente los siete finalistes que pasaron el corte ente los 38 llugares participantes, dalgo que llenó d’arguyu al so xerente, Gustavo Costales Palacio. “Tar na final del concursu más importante d’Asturies xunto col de Villaviciosa ye una xera mui difícil y, pa nós, conseguir un segundu puestu ye daqué mui importante”, señaló’l responsable d’esti llugar de tamañu medianu.

Pa Costales, el subcampionatu supón un reconocimientu a un trabayu duru porque pa obtener una sidre de calidá “hai qu’escoyer bien el frutu cuando’l mayáu, facer bien el trasiegu y tar mui pendiente de detalles pequeños col que los llagareros rompémosnos la tiesta”. Tou esti esfuerzu d’estos profesionales ye’l que mos permite llueu disfrutar d’una sidre qu’esti añu “ye la meyor de les campañes últimes”, considera’l xerente de Frutos. L’equilibraú de los componentes ácidos y amargos, ensin restos de dulces, tres el fríu que mos acompañó nel tiempu de formientación, ye lo que mos permite contar con una sidre de tan alta calidá.

El tercer clasificáu del certame de Nava foi pa **Sidra Foncueva**, de Sariegu, mientras que la meyor sidre llocal foi pa **Sidra Novalín**. Agora, los llagareros tienen la vista puesta nel festival prósimu d’importancia que va celebrase n’Asturies, el de Xixón, qu’acueye la Plaza Mayor de la ciudá’l fin de selmana caberu del mes d’agostu.

Sidra Natural
Fonciello

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

SIDRERIA
ROXU

Cocina casera
Espichas por encargo
Menú diario

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

Inundación sidrera en Laviana

El Nuberu nun foi quien a desanicar el V Festival de La Sidre en Laviana... sicasí, retrasolu un pocu...





VISSION
boutique



**VESTIMOS TODAS
LAS EDADES
ESPECIALIDAD EN
TRAJES DE BODA**

C/ Eladio García Jove, 3
Tif. 985 610 882
Pola de Laviana

Llaviana ye ún de los conceyos onde la tradición sidrera se caltién con más rixu.

Tierra de llagarinos caseros y espiches tradicionales, por eso, el Festival de la Sidre de Llaviana cuenta con una perimportante rempuesta popular, porque ye tierra de beber y vivir la sidre.



NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

"En nuestra instalación de Meres disponemos de un gran surtido de medidas y marcas de neumáticos para la venta a mayoristas y minoristas

También comercializamos llantas de aluminio de ocasión, disponemos de carcasas de furgonetas, 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

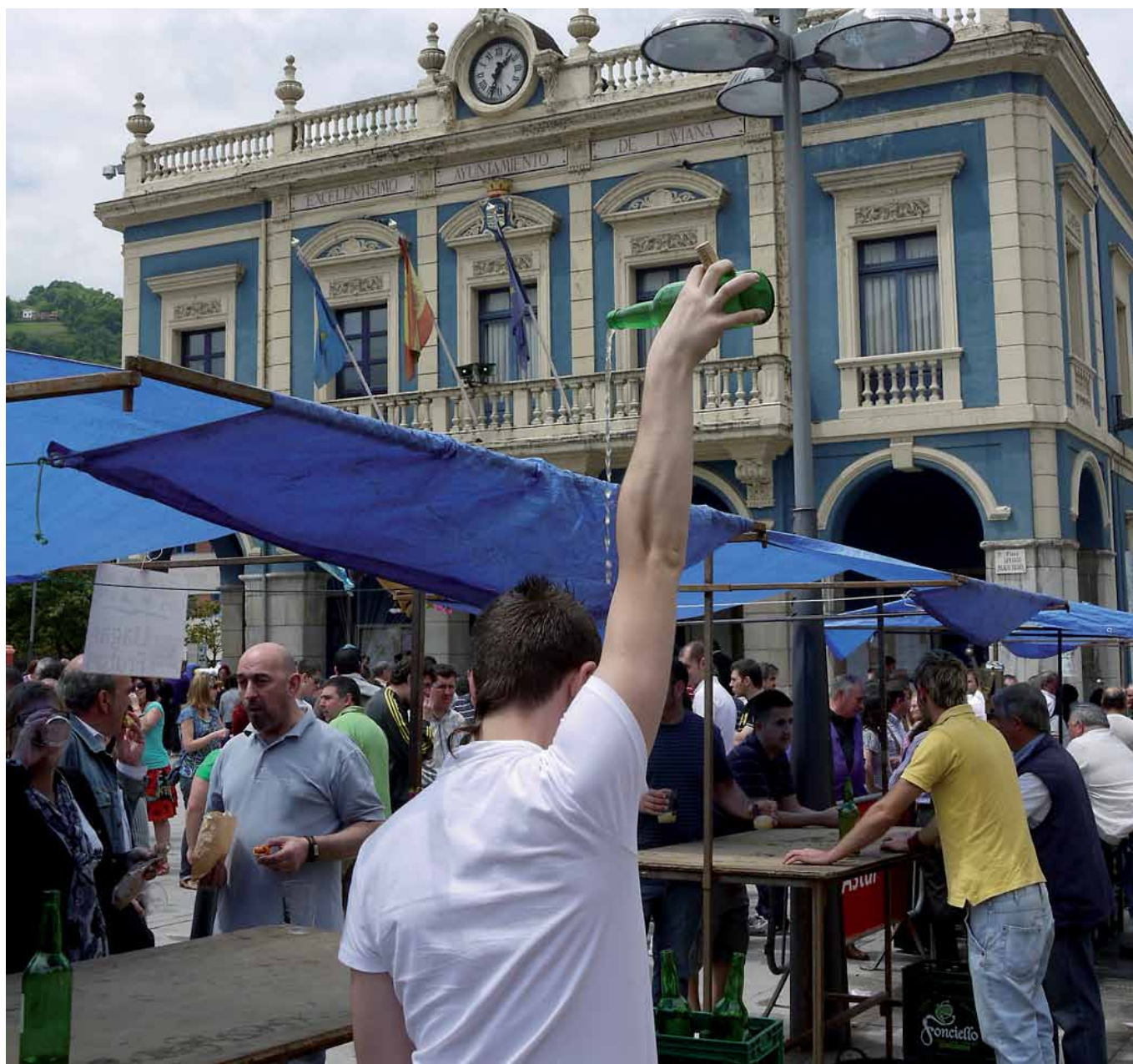
EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net



Esti añu en Llaviana toviemos que naguar un pocu pola sidre: la metereoloxía aconseyaba aplazar la folixa, baxu sería menacia de pasala per agua si se celledraba nos díes doce y trece, comu se camentaba facer nun entamu. Pero nun foi muncho lo qu'hebio d'esperar, una selmana dempués de la fecha anicialmente prevista pa la so celledración, el V Festival de la Sidre de Llaviana inundó les cais. Esti añu foron cuasi que venti los llagares qu'apurrieron la so sidre pa participar nun festival que, pesía ser rellativamente nuevu, yá tien un renome emportante pente los grandes de la sidre, gracias a la so bona situación y l'alta participación de llagares y asistentes.



Arriendes de la sidre gratis, que se repartió nos puestos istalaos na Plaza Palacio Valdés (pagando namás que'l preciu'l vasu conmemorativu, como vien siendo vezu nestos casos) el Festival de la Sidre de Llaviana valió d'esculpa pa una riestra d'actividaes y conciertos que se celledraron nel so alrodiu. Entamando el sábadu con un orixinal espectáculu de cai, col suxerente nome de

“Sidroterapia”, que tuvo la so continuación na tardi'l domingu con “El gran amnesia”, y siguiendo cola actuación nuecherniega del grupu de folk Duerna. El Mercáu Tradicional del domingu, entamáu por un grupu d'hosteleros de l'Avenía la Llibertá, nos alrodios del cine Maxi, estendió la folixa per tola Pola, y l'actuación, al meudí del domingu, de Tante Blanco (es-componente de Los Berro-



nes), Noemí y Rafa, presentaos por Susi Moro, punxo'l preslle musical al Festival.

Nun podemos escaecer que, demientres tou esti tiempu, dellos restaurantes y sidreríes de La Pola tuvieron pendientes de que los asistentes cumplieren cola parte gastronómica inseparable del xenerosu consumu de sidre, ufiertándonos les sos especialidaes y menús pensaos a costafecha pa la ocasión. Nueve restaurantes del conceyu participaron d'estes xornaes gastronómiques, nes qu'abondaben los platos ellaboraaos con sidre y otros cenciellamente venceyaos a ella pola tradición asturiana, comu l'arroz con llechi o la fabada. La propuesta tuvo perbona acoyía y lo mesmo llavianeses que visitantes aprofitaron el descansu nes degustaciones del meudíi pa esfrutar d'estos menús.

Mención especial dientru les actividades del Festival merez el concursu que premió la meyor sidre casero de la fastera, que ca añu busca la meyor sidre fecho en casa polos llagareros quíxoles, demostrando que Llaviana ye ún de los conceyos con tradición sidrera más fuerte, non solo nel so consumu sinon tamién na so ellaboración. Los miembros del colleutivu "La Pegarata" foron los encargaos d'escoyer la meyor d'ente toles botelles que se presentaron dende los llagares caseros. Comu bien afitaba ún de los participantes del concursu "Por dalgo tamos na tierra de les espiches..."

 Testu: Lluiciá Fernández Marqués
Semeyes: J. Eloy

El Bailache

RESTAURANTE - PARRILLA

Menú del día
Menú fin de semana
Cumpleaños



COCINA DE CAZA
AMPLIA ZONA DE APARCAMIENTO
ZONA AJARDINADA

CTRA GRADO - TAMEZA KM 3

A LA DERECHA, JUNTO AL RIO

615 85 85 51/98575009 93



EL SECRETO DE **SONO**:



El **ESTIMULADOR DE POTENCIA**, el estimulador de potencia integrado, actúa como un absorbidor de golpes o shock absorber, y el **SISTEMA MULTIVIBRACION**, este sistema multivibración, situado en la parte delantera del zapato, asegura un confort tan igual en todos los modelos de **SONO**.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

COSECHA 2009



La Volanta

Sidrería - Marisquería

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

Esti añu la presentación de la collecha 2009 de la DOP Sidre d'Asturies vinculose a la rialización d'unes xornaes gastronómiques que la tovieren comu protagonista



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



Restaurante
Familia Antonio
Roncal, 1

SIDRERIA-RESTAURANTE

La Pumarada
Marisquería

Juan Alvargonzález, 41

Casa César

Juan Alvargonzález, 24

SIDRERIA
LA TROPICAL

Santa Rosalía, 13

La Esquina

Juan Alvargonzález, 30

SIDRERIA
EL LLABIEGU

Ribagorza, 14

SIDRERIA
EL CARRI

Santa Rosalía, 14 Bejo

SIDRERIA
Orxatu

Roncal, 8



GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora



www.lasidra.info

Xornaes Gastronómiques de la Collecha DOP Sidra d'Asturies



El pasado 30 de junio tuvo lugar en la parroquia xixonesa de Somió la presentación de la cosecha 2009. La finca La Riega fue el lugar elegido para el acto. Víctor Manuel Escalada, presidente del Consejo Regulador comenzó facilitando los datos de la cosecha. Escalada recalcó los 2.218.173 Kg. de manzana procedentes de los 260 cosecheros inscritos en la D.O.P., que manejan 520 hectáreas de pomaradas, para elaborar 1.679.215 litros de sidra. Sobre las notas de cata, el presidente dijo: "Una sidra muy equilibrada entre los gustos dulces, ácidos y amargos y con mayor graduación". Además destacó que "el mejor manejo de las pomaradas" hace posible "avanzar en los mostos y descubrir nuevos aromas". Asimismo, reclamó al gobierno de Asturias un mayor apoyo al Consejo Regulador de la D.O.P. Sidra de Asturias.

Por su parte, Aurelio Martín, Consejero de Medio Rural y Pesca, afirmó que "este será un buen año y estamos presentando la mejor cosecha de los últimos quince años". "En los seis primeros meses de este año se han sacado al mercado 550.000 botellas y en todo el año la previsión es que sean 1.680.000 botellas", prosiguió el consejero, quien también señaló que las recientes inundaciones "no afectaron a las pomaradas". El consejero expresó su preocupación por la cosecha de maíz, "esencial para el sector ganadero de leche".

Después de las intervenciones de autoridades y directivas del Consejo Regulador, se procedió a la entrega de distinciones, cinco en total. La primera de ellas fue para la sidra espumosa Valle Ballina y Fernández a la que se le concedió el Broche de Plata Sidra Espumosa. A continuación, el Broche de Plata Sidra Natural de mesa recayó en la marca **Escalada**. El Broche de Plata Sidra Natural Tradicional se lo llevó también la marca **Escalada**. **José Luis Rubiera** fue el encargado de recoger el Broche de Plata Productor de Manzana. El actor **Gonzalo de Castro** recogió el Broche de Plata Embajador de la Sidra de Asturias. El célebre actor de la serie "Doctor Mateo" expresó su satisfacción por "llevar a Asturias con su paisaje, sus gentes y sus costumbres por todos los hogares de España". A la hora de echar un culín, Gonzalo señaló "escancio muy mal, no acabo de romper la sidra en el vaso, pero prometo que voy a mejorar".

Este salón de sidra ofreció a todos los invitados menús armonizados con las sidras de la cosecha D.O.P. en jornadas de mañana y tarde, el pasado miércoles 30 de junio. Fueron los llamados "Show Room" y "Área del Gusto", además del "Show Cooking". El acontecimiento finalizó a las nueve y media de la noche. Otro evento tuvo lugar a la par que el detallado en estas líneas. Treinta sidrerías y restaurantes de Xixón participaron en las denominadas Jornadas Gastronómicas de la cosecha D.O.P. de sidra de Asturias. Los menús oscilaron entre 13 y 30 euros. Estas jornadas empezaron el día de la presentación, el 30 de junio y finalizaron el 4 de julio.

La gentileza del "Doctor Mateo"

En realidad es un magnífico actor llamado Gonzalo de Castro, que está poniendo de moda Asturias -y

muy especialmente Lastres- gracias a la serie de Antena 3 de los domingos. Gonzalo no dudó un instante en posar con un ejemplar de La Sidra, a pesar de los agobios de una celebridad de su altura. El actor afirmó en su ponencia que “es muy probable que la serie continúe al menos un año más”. Que así sea.

Características técnicas de la cosecha 2009

En la actualidad, son 23 las marcas inscritas en la Denominación de Origen, 260 productores de manzana de DOP y 530 hectáreas inscritas en el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias.

Para la cosecha 2009 se utilizaron 2.278.173 Kg. de manzana y se elaboraron 1.679.215 litros de sidra.

Los servicios de control del Consejo Regulador realizan anualmente un millar de controles, desde inspecciones de plantaciones, la entrega de manzana hasta los lagares para certificar la calidad de la materia prima, trasiegos de depósitos, mezclas, calificaciones analíticas y catas ciegas, embotellados y etiquetados de cada una de las botellas de Denominación de Origen.

La sidra con D.O.P cosecha 2009 ha sido calificada como muy buena debido a las siguientes razones:

Cosecha

La cosecha 2009 en las plantaciones de manzano acogidas a la D.O.P. Sidra de Asturias destacó durante sus inicios por la intensidad de su floración, siendo posiblemente la mayor de los últimos 15 años. Esta floración hacía presagiar una cosecha muy productiva durante el período de elaboración. Estas grandes cosechas de manzanas, comúnmente denominadas “cosechonas”, eran frecuentes hace más de 10 años coincidiendo con los años impares o “veceros” y precedían a otras cosechas con muy baja productividad. Sin embargo, la puesta en producción de nuevas plantaciones con variedades menos “veceras”, junto con unas prácticas y actuaciones de manejo cada vez más profesionales por parte de los cosecheros inscritos en la D.O.P., han permitido atenuar esta alternancia a favor de cosechas más compensadas y mantenidas en el tiempo.

Durante el periodo de cuajado y maduración del fruto, los servicios técnicos del Consejo Regulador pu-



dieron constatar que esta gran floración no se tradujo en un desarrollo equivalente del fruto. Este hecho podría estar relacionado con dos factores:

- Por un lado, las especiales condiciones climáticas que acompañaron al cuajado de algunas variedades acogidas a la D.O.P.
- Por otro lado, las reducidas precipitaciones





durante el periodo estival que limitaron el crecimiento de la manzana.

Estas circunstancias permitieron estimar la producción de manzana de la cosecha 2009 entorno al 65%-70% del potencial productivo de las plantaciones acogidas.

Cabe reseñar que se constataron diferencias significativas en relación a los periodos de maduración de las variedades de manzana de sidra acogidas a la D.O.P. durante el periodo de cosecha 2009, en comparación a años anteriores. No obstante, la manzana ha llegado a un estado de maduración adecuado durante la 2009. Cabe destacar que se constató un retraso en la maduración de algunas variedades tempranas (De la Riega, Solarina,...) en contraposición con el adelanto en la maduración de algunas variedades tardías (Regona, Raxao,...).

Climatología

Las temperaturas se mantuvieron en niveles adecuados desde el mes de noviembre hasta el comienzo de la campaña de elaboración, lo que permitió desarrollar correctamente las labores de mayado, evitando de esta forma el peligro de una fermentación demasiado temprana. La climatología acompañó también durante el periodo de fermentación y maduración,

si bien las bajas temperaturas se mantuvieron hasta bien entrada la primavera. Esta circunstancia ha retrasado considerablemente el estado de maduración de las sidras acogidas a la D.O.P., condicionando la presencia de azúcares residuales en parte de los productos objeto de seguimiento de este Consejo Regulador.

Las variedades de manzana entregadas durante el año 2009 se caracterizaron, en líneas generales, por tener un calibre menor que en la cosecha 2008 como consecuencia de las particularidades ambientales anteriormente descritas. Esta circunstancia no ha ido en detrimento de la calidad del fruto, que presentó una concentración adecuada en azúcares y polifenoles, que aportarán cuerpo y estabilidad a las sidras de 2009.

Pruebas previas en los llagares

Durante la fermentación, y ya en los trasiegos, las sidras han afinado rápidamente, siendo las "borras" bien calificadas lo que perfila como buen indicador del producto final. Sin embargo, las bajas temperaturas mantenidas hasta finales de la primavera han propiciado la conservación en las sidras de algunos dulces provenientes de azúcares residuales pendientes de asimilación y que irán desapareciendo en el periodo final de maduración de estas sidras y antes de su puesta en el mercado.



Catas de Sidras D.O.P.

Las catas de calificación de las sidras de esta cosecha han presentado algunos problemas mayores que en la anterior cosecha del 2008. Durante el presente periodo de calificación de sidras 2009 hubo un aumento de las sidras que resultaron emplazadas por nuestro panel de cata, principalmente por la presencia de azúcares residuales fruto de fermentaciones no finalizadas, y que, por lo tanto, no han recibido la certificación oficial de Sidra de Asturias. Sin embargo, en catas más recientes parece que esta tendencia está remitiendo, esperándose que ésta sea la tónica general para el resto de la sidra de la cosecha 2009.

Sidras D.O.P. en la actualidad

Este año las sidras D.O.P. se perfilan como sidras de gran potencial, si bien las bajas temperaturas las han mantenido hasta fechas recientes bastante tiernas, esperamos que alcancen su momento óptimo en el periodo de agosto/septiembre.

A pesar de que el clima no ha acompañado y la coyuntura económica tampoco, los datos de entrega de tirillas del Consejo Regulador hasta la fecha son muy satisfactorios. Entre enero y junio de 2010 se ha superado la entrega de medio millón de contra etiquetas.



Testu: Jose Luis Acosta Fernández
Semeyes: J. Eloy, JL Acosta

Cambio de Aceite · Filtros · Alineación de Dirección · Amortiguadores · Tubos de Escape · Pastillas de Frenos

SERVICIO RÁPIDO DE AUTOMÓVILES

NEUMATICOS
ANGEL



VIALIDER
Pasión por su vehículo.

www.neumaticosangel.com

www.vialider.es

Pol. Mora Garay
C/ Marie Curie, 28 · GIJÓN



MICHELIN

kléber

BF Goodrich

Tlf. 985 31 54 00
Fax 985 30 01 98

100 años de Sidra Orizón



Con cien años al costazu, Llagar Orizón perafita la so voluntá y compromisu de seguir faciendo la sidre de tola vida, ensin químico nin amestaos arrenegando de camudar en "fábrica de sidre" y apostando por respetar y caltener el "ciclu de la sidre"



Orizón es una aldea del concejo de Nava, para llegar desde Uviéu, se entra en Nava y después de pasar la sidrería La Barraca, nos adentramos por una carretera comarcal a la izquierda que va a San Román, Sariego, sobre unos dos Km. Llegamos a Orizón, allí nos recibe José Luis Vigón que nos informa sobre estos cien años de sidra.



Pedro, Emilio y José Luis, tres de los hermanos Ilagareros de Sidra Orizón

D. Emilio González Díaz y D^a Josefina Fernández, tuvieron un día a bien asarse, estableciéndose en Orizón. Por transmisión hereditaria, comenzaron con un llagar, también había tienda bar, cuadra para ganado, que sirvió para ir ampliando el llagar y haciendo honor al lugar crearon la razón social sidra Orizón, Comenzaron con una producción de unas doscientas pipas de sidra, una prensa de sobigañu. Esta familia tuvo una hija, Carmen, abuela de José Luis, mujer enérgica, luchadora y emprendedora, Los avatares de la vida hacen que emparenten como primos

segundos con sidra El Sareganu, Foncueva y Roza. Vemos como dentro de la historia de la sidra en Asturias son habituales las relaciones de parentesco entre los productores.

A pesar de tener pomarada propia, la materia prima era al principio toda de la zona, ya que estamos en una zona muy manzanera, con manzanos autóctonos. Una de las cualidades de la de antes con respecto a la sidra de ahora es que estaban sin tratar con herbicidas, fertilizantes ni abonos químicos, para



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

que de verdad sea una sidra natural. Sobre finales de los años setenta se cerró el bar tienda, a pesar de que era un lugar de paso y parada obligatoria de la gente que venía de la playa de retorno a la cuenca sobre todo del Nalón, aquí había merendero, bolera y sidra. El padre de José Luis, Ernesto Vigón Novalín, era un hombre recto, itenia que serlo!... , fuimos doce hermanos, entonces cuando embotellábamos o se realizaban labores de la sidra a todos nos organizaba el trabajo y ivaya si mandaba!, también recuerdo que era persona muy religiosa, siempre había algún santo en los toneles. En todas las ampliaciones del llugar, como se ve en la foto se remataba con una imagen en este caso la Virgen de Covadonga, mi padre siempre decía, la sidra es la manzana y “algo más”.

Sobre el bar recuerdo en la época de Semana Santa, que es cuando empiezan las espichas, concretamente en Pascua, que había una tradición “Les corbates de Pascua”. Se cocían castañas enteras sin pelar, que solían ser mayucas y de la gueta, con huevos, los huevos quedaban marrones y te ponías las manos perdidas al pelarlos, además los parroquianos que venían a tomar sidra te exigían que les pusiese el detalle que era un huevo y varias castañas, lo que no tengo mucho conocimiento es de por qué se denominaba a esto “corbates”.(Esta expresión se ha recogido en otras partes de Asturias haciendo referencia a las castañas cocidas, en la zona de Llanera y en Faro, Llimanes) .

Por la mañana se sacaban unas cajas de sidra para que templasen al sol, en la época de la siega se po-

CARNICERÍA

Caicoya

Especialidad en Carne Asturiana
Embutidos de Elaboración Propia sin Gluten
Callos Caseros

Plaza de Abastos
c/ Lantero, 1
Tlf. 985 663 135
L'Entregu



nían entre la hierba fresca a la sombra y se bebía a morro, el frescor que producía era muy agradable, también había clientes en el bar que, de gūaje al echarles la sidra, no te lo consentían pues bebían la sidra a morro.

Es en los años ochenta cuando se empieza a industrializar el llagar, o mejor dicho a modernizar, aunque nosotros seguimos haciendo la sidra igual que en los comienzos, lo único extra es que hemos introducido medios físicos como el frío, la fibra o el acero inoxidable en los depósitos, no utilizamos químicos ni añadidos. Sí partimos de una mayor higiene, de un mejor control térmico, estas son nuestras apuestas. En aquellos años de los ochenta llegaron a la sidra procedentes del vino los enólogos y con ellos otros productos, podemos decir que con ellos se empezaron a hacer fábricas de sidra.

La palabra natural es un concepto muy amplio, quizá hoy en día algo desvirtuado. Cuando entras en el llagar, notas la humedad, el olor característico, esos aromas de levaduras, estas condiciones son un gran aval para la calidad de nuestra sidra. Nosotros vivimos la sidra desde la floración del manzano, el cuajado, la cosecha, esto se llena de gente, pequeños cosecheros de los alrededores que nos traen la manzana, vivimos y no nos damos cuenta del ciclo de la sidra, constantemente se está rotando, acaba uno y empieza otro, son procesos muy vivos, nada es igual. Tu echas la misma sidra en dos toneles y siendo lo mismo sale distinto. Esta zona de Nava es muy fría, en marzo y abril con temperaturas de 5º, en las otras zonas sidreras como Villaviciosa o la costa de Xixón las temperaturas son mucho más altas, esto es un microclima muy bueno para la sidra.



D. Emilio González Díaz y D.ª Josefina Fernández entamaron col llagar

Novalín era el apellido de mi padre, pero era intrínseco a una manera de ser, nuestra sidra de Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias la denominamos en su honor como Novalín. Sobre la D.O.P. tardamos un poco en entrar, teníamos algo de miedo, sobre todo desconocíamos la burocracia que podría traer, pero actualmente valoramos como muy positiva esta decisión, sobre todo para el mercado exterior de Asturias, hemos tenido ya un pedido de Alemania.

Al preguntarle por el futuro de la sidra José Luis dice "me gustaría vivir el futuro", ante mi sorpresa por la contestación dice: no sé muy bien como expresarlo, la sidra es algo que sigue, siempre habrá gente que la beba, "es una bebida perfecta", por su sabor, porque es de temporada, es natural, tiene un grado alcohólico muy adecuado ¿Quién puede competir con la sidra?, bueno quizá alguna cerveza de esas alemanas!

¿Cómo es que los lagareros sois tan desastres, a la hora de recoger y tener datos, de guardar lo antiguo que pueda constituir algo patrimonial? José Luis dice que la sidra es de por sí muy comunicativa, nosotros todo lo basamos en la tradición y en la transmisión oral, quizá no aportemos muchas cosas, pero también me gustaría saber por qué, solo son 22 variedades de manzana en la D.O. porque esas, qué va a pasar después; se perderán decenas de variedades. Por qué se experimenta con pipas de 200 L. y no de 20.000 L?.

Haciendo una reflexión, en este último aspecto, se adolece de la suficiente implicación de la Universidad en desarrollar técnicas, investigación hacia el sector de los productos derivados de la manzana y la sidra. La Consejería es un ente cambiante, algunas veces en cuatro años, que es un mandato político, las personas responsables varían varias veces, lo que no da una continuidad, un seguimiento. Todos estos inconvenientes, hacen que una serie de recursos no se transformen en una productividad industrial, pero esto es una reflexión muy particular del autor del reportaje.

De todas maneras, gracias a José Luis Vigón y a Sidra Orizón por esos cien años de sidra, gracias por esa transmisión oral que hoy en día queda impresa. Esperemos que cada vez esté más cerca ese futuro que le gustaría vivir a nuestro amigo José Luis.



Testu y Semeyes: José Manuel Busto



LIBRERIA

LAGOS

TRVGOZ

SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CHARRATERO, 3 - 33011 - OVIEDO

985 20 06 97

www.sidrerialagos.com

Email: sidrerialagos@gmail.com



hostelería del naranco
grupo los lagos

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





PAVIRECO

PAVIMENTOS Y REVESTIMIENTOS CONTINUOS

Ramón José Rodríguez Fuente

Manuel de Falla, 13 - Uviéu

www.pavireco.es



Pavireco ye una empresa especializada nos pavimentos y revestimientos continuos, actividá única a la que se dedica esta firma uvieína. Ello permite a los sos profesionales tener una dedicación plena a esta actividá y cuntar colos avances últimos del seutor. Hixénicos, ensin xuntes, impermeables y antideslizantes, estos pavimentos son los más demandaos por llagares y sidrerías anguañu, negocios onde tamién puen facer un llabor decorativu gracias a les munches combinaciones qu'ufre'l cuarzu collar.

La presencia de pavimentos continuos en sidrerías y lagares es algo más que habitual en estos últimos tiempos. Las ventajas que presentan estos suelos, como la facilidad de su limpieza, la durabilidad o su naturaleza antideslizante, han hecho que los propietarios de estos negocios se decantaran por ellos tanto para las cocinas, donde es obligatorio, como en el resto de estancias de cada local. De ello da buena cuenta Pavireco, una empresa asturiana dedicada única y exclusivamente a la instalación de este tipo de pavimentos que ofrece a sus clientes una gran variedad de combinaciones y posibilidades tanto en su modalidad industrial como

en la decorativa.

Pavimentos y Revestimientos Continuos es el nombre completo de esta compañía que nació en Uviéu hace algo menos de tres años de la mano de Ramón José Rodríguez Fuente, que contaba con años de experiencia en el sector, al igual que sus trabajadores. A los pocos meses de comenzar sus actividad entró con fuerza la crisis económica que actualmente todavía padecemos, aunque Pavireco supo capear el temporal gracias a su buen hacer y a los contactos que fue haciendo Rodríguez durante su vida laboral.

En la actualidad, Pavireco cuenta con un equipo de

tres personas y varios colaboradores, según el volumen de trabajo de cada momento, especializados en la instalación de pavimentos y revestimientos continuos. “Abarcamos todos los sectores, tanto el industrial como el comercio, el ocio y la hostelería. Por las características que tienen nuestros pavimentos, están especialmente recomendados para el sector agroalimentario porque son continuos –no llevan juntas–, antideslizantes, impermeables e higiénicos”, comenta el propietario de Pavireco, firma que desarrolla el 90 por ciento de sus trabajos en Asturias, con alguna salida a Castilla y León o, incluso, a Francia, donde realizó una instalación a una compañía asturiana.

Los pavimentos que ofrece esta empresa ovetense son “resinas sintéticas, principalmente resinas epoxi, pero también se utilizan otras como las de poliuretano o metacrilato”, comenta Rodríguez antes de apuntar “que el 80 por ciento del mercado lo ocupan las epoxi”. Este tipo de resina es “muy versátil” y es derivada del petróleo “lamentablemente”, explica el socio único de Pavireco, quien espera que los avances tecnológicos permitan depender menos de esta materia prima en la confección de resinas en un futuro próximo en aras a mejorar el medio ambiente. “Ya no se utilizan tantos disolventes como antiguamente –en la industria agroalimentaria ya está prohibido su utilización– y todos deseamos que en el futuro haya nuevos desarrollos que utilicen productos más verdes, como pueden ser resinas derivadas de productos naturales”, apunta Rodríguez.

La empresa que dirige cuenta en la actualidad con una importante cartera de clientes gracias a estos tres años de trabajos, lo que le permite seguir creciendo “puesto que los clientes que están satisfechos repiten y, a través de ellos, llegan otros nuevos tras ver lo que hemos hecho en estos establecimientos”, relata el propietario, quien generalmente rehúsa en participar en concursos públicos y apuesta completamente por trabajar con clientes particulares. “La prueba de que la gente está satisfecha con nuestra labor es que, tras realizar un trabajo, siempre nos vuelven a llamar”, afirma.

Pavireco es un nombre especialmente conocido en el sector de la sidra, puesto que ha trabajado para diferentes llagares, sidrerías y restaurantes. “Es un suelo que se usa mucho en cocinas y en las barras, zona tradicional de escanciado. También en aquellos puntos en los que se resbala o hay filtraciones en las juntas, puesto que los suelos que ofrecemos se pueden aplicar



Pavimentu en llagar de Sariegu



Pavimentu en cocina sidrería de Xixón

sobre la superficie existente, sin obras”, explica Rodríguez. Para este tipo de establecimientos, el propietario de Pavireco recomienda “el pavimento cuarzo color, que es más bonito y no tan industrial como el monocolor, y permite combinar los colores con el ambiente, por ejemplo en tonos verdosos en relación con el tema de las manzanas. Este tipo de pavimentos ofrece las mismas prestaciones que el resto y son estéticamente más vistosos”. Sin duda la mejor opción para el suelo de un llagar o una sidrería.



PAVIRECO
con los pies en el suelo

Pavimentos y Revestimientos Continuos, S.L.

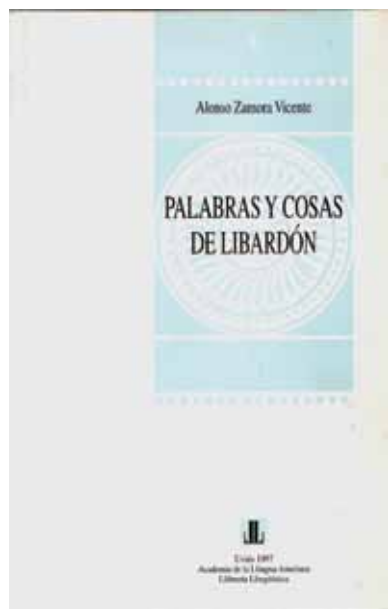
C/ Manuel de Falla, 13 bajo
33011 Oviedo
Tif. 984 106 307
pavireco@pavireco.es
www.pavireco.es



Ramón J. Rodríguez Fuente
647 904 370

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.



PALABRAS Y COSAS DE LIBARDÓN

Edición: Llibrería Llingüística. ALA
Autor: Alonso Zamora Vicente
Ilustraciones: Alonso Zamora Vicente
Data: 1997

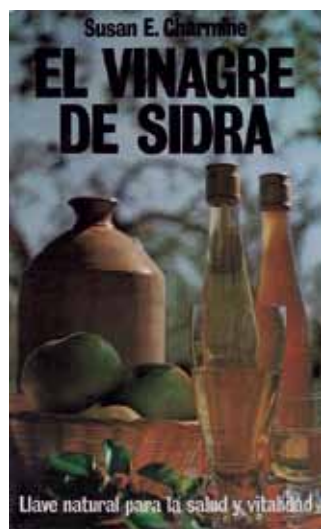
Características Técnicas.
13,5 x 21 cm. Rústica. 596 pá-
ginas
ISBN. - 84-8168-109-1

Reedición del orixinal editáu pola Universidá de Granada en 1953, el prestixu del autor yá dexa perafitao l'interés d'esti llibru nel tarrén filolóxicu y etnográfico.

No que cinca a la sidre, dicir que cuenta con un capítulu dedicáu espresamente al llagar, onde a lo llargo de 31 páxines va faciendo un perinteresante estudiu de los

preseos propios del mesmu, acompañaos con desplicaciones de la so función ya ilustraciones de muchos d'ellos.

PERINTERESANTE FILOLÓXICA Y ETNOGRÁFICAMENTE



EL VINAGRE DE SIDRA. Llave natural para la salud y vitalidad

Edita. Edaf
Autor: Susan E. Charmine.
Fecha: 1981

Características Técnicas. 12,5x
18 cm. Rústica. 103 páginas
ISBN. 84-7166-741-X

Original aportación sobre las interesantes usos terapéuticos del vinagre de sidra, el siempre olvidado hermano menor de la sidra pese a sus evidentes cualidades gastronómicas, y su cada vez más revelante papel en el ámbito de la salud, tal como este libro viene a recordarnos.

Por otra parte, el libro contiene una serie de recetas en las que el vinagre de sidra interviene de forma principal, que pueden resultar muy útiles.

INTERESANTE



R O S

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



SIDRA Y MANZANA DE ASTURIAS

Edita. Editorial Prensa Asturiana
Director: José A. Fidalgo Sánchez
Fecha: 1996

Características Técnicas. 22 x 29cm. Cuatricomía. Rústica. 454 páginas
ISBN. - 84-87657-58-3

Uno de los trabajos más completos sobre la sidra asturiana que existen en la actualidad, abordándola desde múltiples facetas, histórica, etnográfica, lingüística, sociológica, científica, por diferentes autores especialistas en sus respectivos campos...

Aparte de todo ello, el hecho de haberse editado en fascículos acompañando al periódico de mayor di-

fusión en nuestro país, ha permitido una divulgación social importantísima. y ha contribuido notablemente al conocimiento y reconocimiento de la sidra y de la cultura asturiana tejida a su alrededor.

REFERENCIAL



GUÍA SIDRERA 07-08. Cider Guide 07-08

Autor: Grupu Tastia LA SIDRA
Edita. LA SIDRA . Ensamu Sidreru
Data: 2007

Características Técnicas. 11 x 20,5 cm. Cuatricomía Rústica. 120 páxines
ISBN. - 978-84-935983-0-3

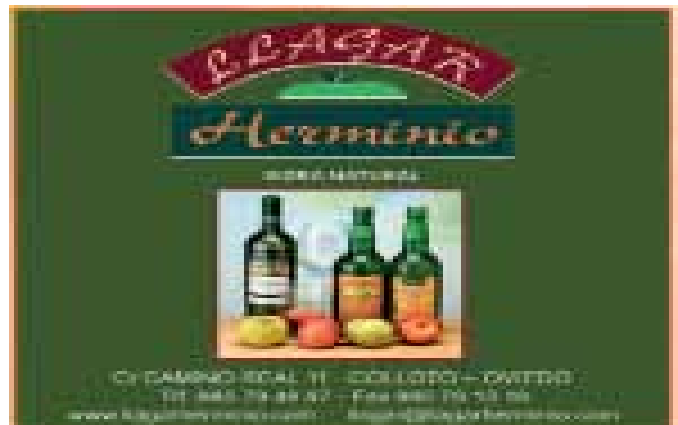
Interesantísimu trabayu rializáu pol Grupu Tastia de la revista LA SIDRA qu'analiza una a una toles sidres esistentes nesi añu nel mercáu asturianu dende l'aspeutu visual, golfativu y gustativu.

Tremendu esfuerzu d'esti Grupu Tastia pa definir de forma precisa y comprensible les carauterístiques de los estremaos palos de sidre

analizaos, daqué pa lo que nun esisten precedentes previos.

Arriendes d'ello, ca sidre va acompañada d'una piqueña analítica química y el llibru, arriendes de tar n'asturianu, tien les tornes al español y al inglés

PIONERU



Premiada la producción galesa



La asociación Galesa de la Sidra y la Perada -WPCS, en inglés- recibió el pasado mes de junio el IX premio "Fundación de la Sidra" por "su capacidad para mantener y fomentar una producción artesanal, incentivando los perfiles de la sidra tradicional, por su esmero por mantener el acervo cultural asociado a la recuperación de variedades autóctonas, creando un banco genético, y por su apuesta por la investigación y la innovación".

El acta elaborada por los miembros del jurado recoge los valores que han llevado a esta Fundación a hacerse con el trofeo. La candidatura galesa quedó por delante de las Bodegas Copa de Oro de Puebla, México. El premio está dotado con 6.000 euros y una obra diseñada por el escultor Pablo Maojo. Dave Matthews, el gerente de WPCS fue el encargado de recoger el trofeo.

Concursu de sidre casero en Caldones



El Concursu de Sidre Casero cèlebráu en Caldones coincidiendo coles sos fiestes del Carme resultó un ésitu tantu de participación (28 llagareros) como de calidá de les sidres presentaes, lo que fecho que les puntuaciones algamaes por toes elles tovieran perigualaes.

A la fin el Primer Premiu llevolu Coqui Villar, de Garbelles (Sidre El Barréu), el segundu foi pa Benjamín Trabanco, de Llinares, y el terceru pa Llorían García, tamién de Garbelles, collación esta que, en viendo los resultaos, paez ser la mapa de la sidre de Caldones.

DICCIONARIU SIDRERU

12 €

10 € SOSCRIPTORES

Pidela en lasidraldebalu@yahoo.es



LA SIDRA



TOUR del LLAGAR



VISTA GUIADA A 5 LLAGARES, DOS ESPICHES,
AUTOCAR, MÚSICA Y XARÉU

7
d'Agostu



PLACES LLIMITAES - INFOLASIDRA@GMAIL.COM

652594983

Asturies yá dispón de la so cartografía del pumar

L'estudiu -fechu pol INDUROT, y llimitáu al actual "Principado"- conclúi que'l país cuenta con más de 10.000 hectáries cultivaes y que Villaviciosa ye'l conceyu con más pumaraes.

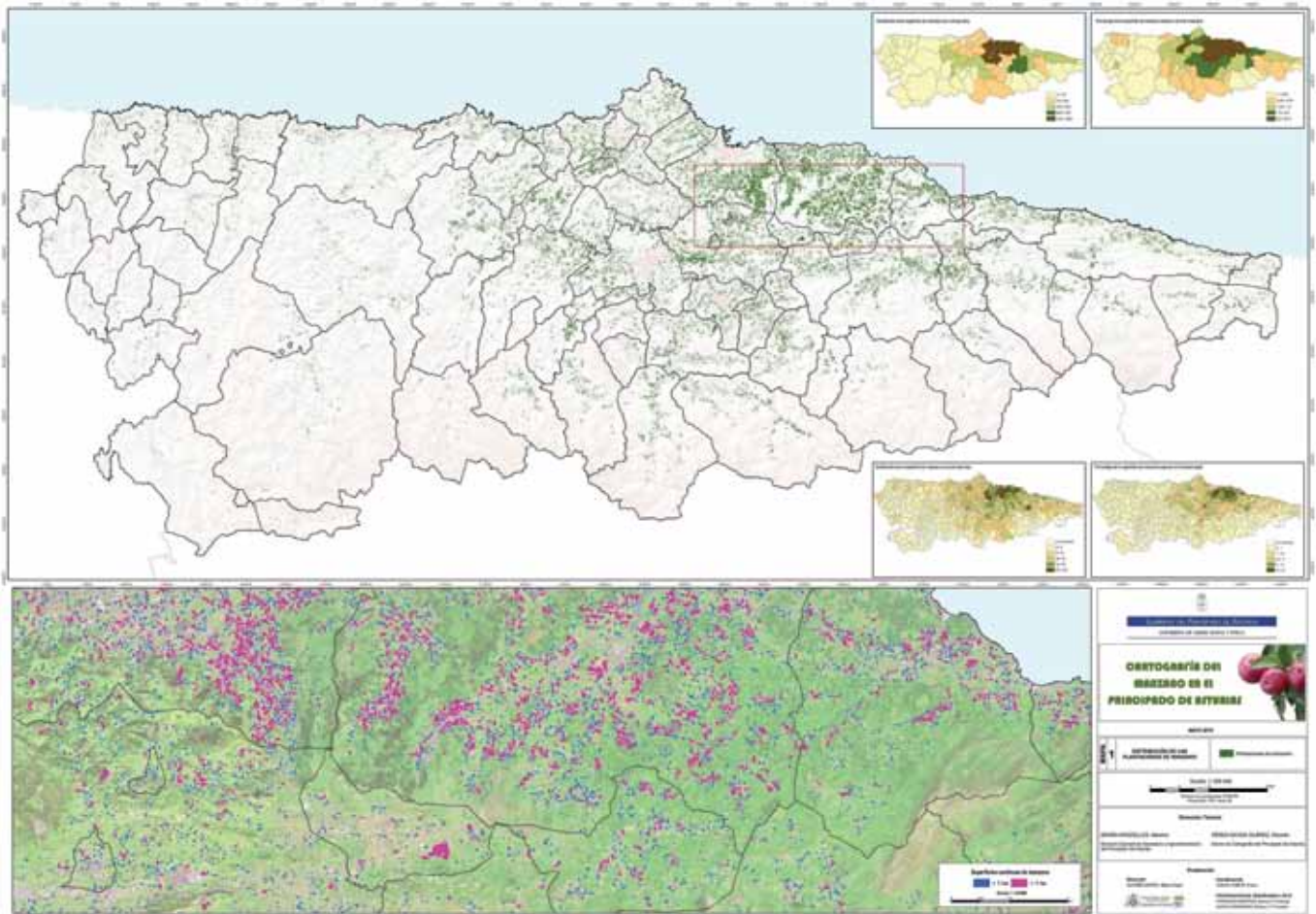


Una de las demandas más solicitadas por el sector sidrero, la elaboración de una cartografía de las plantaciones de manzano en Asturias, ya es una realidad, si bien lamentablemente limitada al territorio del actual "Principado". El Institutu de Recursos Naturales y Ordenación del Territoriu (INDUROT), centru propio de la Universidá d'Uviéu que se dedica a la investigación, al asesoramiento técnico sobre los aspectos relacionados con la ordenación del territorio, los recursos naturales y el medio ambiente en general, y a la actividad docente de tercer ciclo, dio a conocer a mediados de junio los resultados del estudio en el que estuvo trabajando durante cinco meses por encargo de la Consejería de Mediu Rural y Pesca. De él se desprende que en Asturias existen actualmente 10.324,50 hectáreas ocupadas por plantaciones de manzano, siendo Villaviciosa, con 2.232,34 hectáreas, el concejo asturiano con mayor superficie cultivada.

Este laborioso e importantísimo trabajo fue realizado por cuatro personas del INDUROT en tareas de dirección, coordinación y producción, que contaron con la colaboración y asesoramiento del resto de personal

de esta institución. Además han participado activamente en la ejecución y dirección técnica del proyecto técnicos del Serviciu de Modernización y Fomentu Asociativu de la Direición Xeneral de Ganadería y Agroalimentación del Principáu d'Asturies y del Área d'Información y Xestión Cartográfica del Centru de Cartografía del Principáu d'Asturies. "Desde su planteamiento inicial, el objetivo final del proyecto era generar una base cartográfica que constituyera una base sólida a partir de la cual los agentes implicados en la producción de manzana en Asturias pudieran avanzar en la gestión del cultivo", explican Miguel Ángel Álvarez García, director del INDUROT, y Arturo Colina Vuelta, Coordinador del Área de trabajo de Ordenación del Territorio del INDUROT.

De esta forma, Mediu Rural pretendía contar con un registro de las explotaciones de manzana, al igual que ya existe uno de las ganaderas, adelantándose así en el tiempo a una posible normativa en este sentido que afectaría a todas las explotaciones agrícolas. El método escogido por el INDUROT para hacer realidad esta vieja aspiración del sector sidrero se basó en la



fotointerpretación de la última edición de ortofotografías del territorio asturiano elaboradas por el Gobierno d'Asturies en colaboración con el Instituto Geográfico Nacional a través del convenio firmado por ambas entidades en el marco del denominado 'Plan Nacional de Ortofotografía Aérea (PNOA)' en 2006-2007.

El uso de estas ortofotografías presentaba varias ventajas para el equipo de Álvarez y Colina, puesto que "se trata de una fuente relativamente reciente. Además presenta una resolución muy alta, ya que el tamaño de píxel es de tan sólo 0,25 metros. Por último, se trata de una fuente para la que está prevista su actualización periódica. De hecho ya se han ejecutado los trabajos iniciales para la producción de la serie de 2009", apuntan. Ésta no fue la única fuente utilizada para la elaboración de este censo, puesto que el INDUROT también hizo uso del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) "que constituye un sistema de referencia que permite la identificación única

de las parcelas agrícolas en el territorio asturiano". De este modo, al considerar el recinto SIGPAC como unidad mínima de fotointerpretación, cada polígono fotointerpretado puede ser identificado a través de esta base de datos.

Para la fotointerpretación de las imágenes, los expertos del INDUROT se basaron en varias fuentes cartográficas disponibles: la Cartografía Temática Ambiental del Principáu d'Asturies (CTAPA), la base de datos geográficos del Sistema de Información sobre Ocupación del Suelo de España (SIOSE), el propio Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC) y la relación de fincas subvencionadas por la Consejería de Mediu Rural y Pesca para el fomento de nuevas plantaciones de manzano de sidra. Cabe señalar que el CTAPA, pese a estar elaborado entre 1989 y 2001, fue una fuente muy útil para estos profesionales para interpretar las coberturas del suelo del territorio asturiano

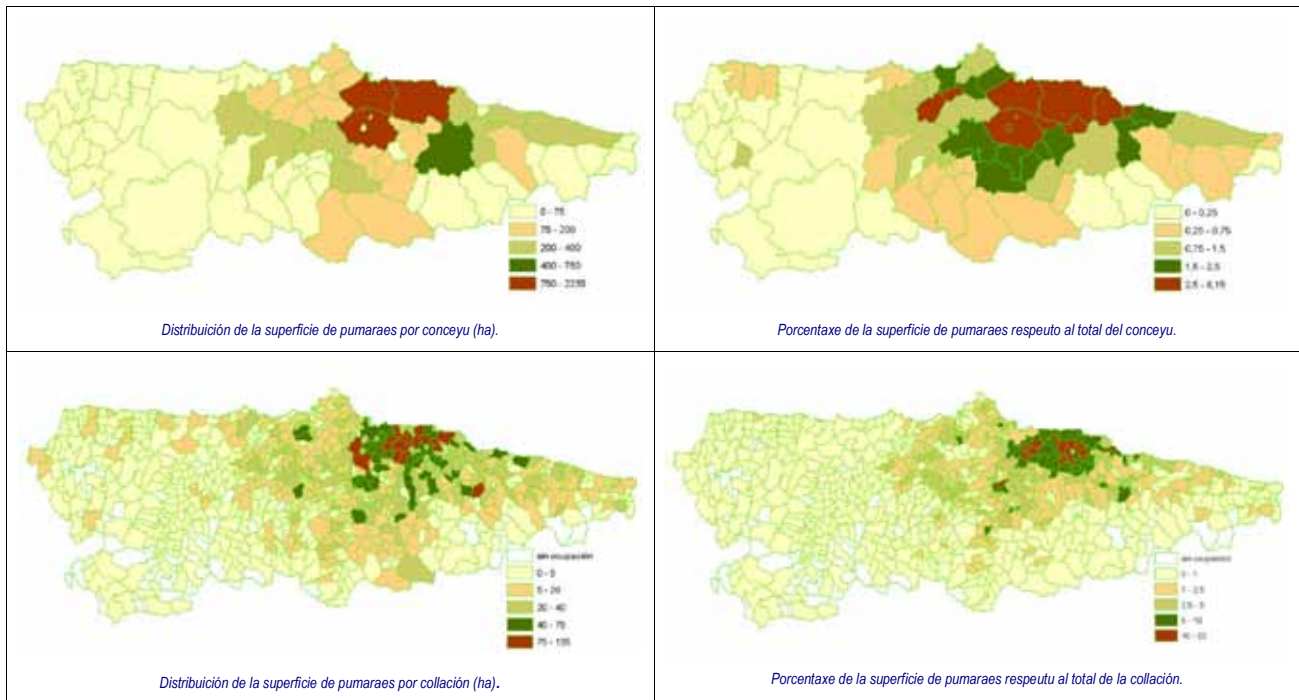


Más de 35 años a su disposición

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@casamoises.com



y se utilizó, principalmente, como cartografía auxiliar para la consulta de atributos.

Toda esta información a la que se acogieron desde el INDUROT sirvió de partida para desarrollar una metodología sencilla que permitió “obtener resultados fiables y detallados sobre la extensión y distribución del manzano” en Asturias, aseguran Álvarez y Colina. Así, el producto final fue “una base de datos geográfica, 1:5.000, con la identificación precisa de los recintos SI-GPAC en los que se ha fotointerpretado el uso de plantaciones de manzano”, añaden.

El trabajo de campo también fue necesario para alcanzar el objetivo propuesto desde un principio. Así, primero se desarrolló una fase previa en la que se realizaron una veintena de visitas para establecer los criterios necesarios para la identificación de las dos tipologías de cultivo, el tradicional y en eje, en función de las características físicas de cada grupo, así como la diferenciación del manzano con otros cultivos leñosos. Posteriormente se llevó a cabo una fase de resolución de dudas y control de calidad en la fotointerpretación en la que, junto con personal del Serviciu de Modernización y Fomentu Asociativu de la Consejería de Mediu Rural y Pesca, se visitaron 300 recintos diferentes.

Los resultados finales de este estudio cartográfico nos permiten conocer que en Asturias hay 10.324,50 hectáreas y que en la totalidad de los 78 concejos asturianos existen plantaciones de manzano. Villaviciosa (2.232,34 hectáreas), Xixón (1128,24), Siero (757,69) y Piloña (406,73) son los concejos que cuenta con un número mayor de superficie cultivada, mientras que Degaña (1), Yernes y Tameza (1,60), Vilanova d'Ozcos (1,98) y Eilao (2,36) son los que menos tienen. Cabe señalar que esta clasificación también registra el número de recintos existentes en cada concejo –Villaviciosa vuelve a destacar con 9.236–, las hectáreas de cultivo en eje y tradicional o el porcentaje de ocupación con respecto a la superficie total de todo el territorio municipal.

En esta última categoría, Villaviciosa se sitúa de nuevo al frente, con un 8,15 por ciento, seguida de Xixón (6,16), Caravia (4,97) y Noreña (4,58). En lo relativo a parroquias, donde hay un mayor peso de pomaradas

es Santurriu (21,575 por ciento) seguido de las también xixonesas Fano (20,576) y Vega (14,209), y de la maliaya Tornón (13,750). El estudio también incluye una tabla que recoge las superficies de manzanos/frutales inventariados en las diferentes fuentes cartográficas disponibles y los subvencionados entre los años 2007 y 2010.

Sobre los resultados, tanto Álvarez como Colina aseguran que no han encontrado datos sorprendentes puesto que “más o menos las cifras y la distribución confirman la imagen que la mayor parte de los asturianos tenemos sobre las pomaradas”, para después asegurar que “quizá llame la atención la importancia porcentual que las superficies de este cultivo tienen en algunos concejos grandes como Villaviciosa o Xixón, en los que el manzano ocupa más del 8 y el 6 por ciento de la superficie municipal”. En este sentido, los dos expertos destacan que estos dos concejos son también los que presentan una mayor superficie de nuevas plantaciones –en eje vertical–, lo que los hace ser los más dinámicos junto con algunos otros de la cuenca minera central.

La cartografía del manzano permitirá funciones de un Sistema de Información Geográfica (SIG), gracias al cual, “creemos que el sector dispone de una herramienta muy sólida para avanzar en la gestión de la producción”, apuntan los miembros del INDUROT. Sin embargo, “resulta imprescindible incorporar al sistema las variables que permiten caracterizar la capacidad y características productivas de las plantaciones”, añaden.

El estudio, que contó “con un importante volumen de trabajo para los objetivos temporales que nos habíamos marcado, ya que fue necesario fotointerpretar más de 100.000 recintos, como la mayor dificultad” a la hora de afrontarlo, no ha podido determinar, por la metodología utilizada, aspectos como las variedades de manzana, el estado sanitario o la capacidad productiva de la plantación. La incorporación de estas características requiere de un reconocimiento y análisis ‘in situ’ de las plantaciones y la base de datos cartográfica que acaba de completarse permitirá ir incorporando estas variables, una labor que Mediu Rural y Pesca realizará próximamente.

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a tus saldos y extractos
Trasposos y transferencias
Cobros y pagos
Nóminas
Cartera
Bolsa
Fondos de inversión

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

El SERIDA investiga el aprovechamiento mixto de carne de ovino y manzana

Esta alternativa que el organismo está desarrollando en su finca de La Mata está siendo seguida muy de cerca por los profesionales del sector



Las posibilidades del aprovechamiento mixto de la carne de ovino con el manzano de sidra es objeto de estudio por parte del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) desde hace prácticamente cinco años. Un equipo de cuatro investigadores de diferentes áreas del SERIDA se encarga de valorar las ventajas e inconvenientes que tiene este tipo de explotación en un proyecto financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) y que se está desarrollando íntegramente en Asturias, concretamente en la finca de La Mata (Grau). Pese a que todavía es pronto para sacar conclusiones, la expectativas puestas en este tipo de aprovechamiento mixto de carácter ecológico son grandes y muchos ganaderos y fruticultores se están interesando en la evolución de este proyecto.

Así se demostró en el día de campo sobre producción ecológica-ganadera y alternativas de diversificación que tuvo lugar en las instalaciones del SERIDA en La Mata el pasado 17 de junio y que contó con la participación de más de 150 profesionales pese a que las continuas lluvias que azotaron el país las primeras semanas de junio todavía coleaban. Desde las 11 a las 14.30 ho-

ras, los investigadores del SERIDA pusieron al servicio de ganaderos y fruticultores los resultados productivos y económicos que consiguieron a partir de diferentes estudios sobre cebos de terneros, producción de carne ovina, aprovechamiento conjunto de ovino y manzano de sidra y producción ecológica de forrajes. “En primer lugar se celebró una charla en la que les informamos de los resultados de los estudios, siempre desde un punto de vista práctico. Después, fuimos recorriendo la finca realizando cinco paradas para debatir in situ sobre los temas de estudio”, explica Antonio Martínez Martínez, jefe del departamento Tecnológico del SERIDA y uno de los investigadores que está trabajando en el proyecto de aprovechamiento mixto de la carne de ovino y manzana de sidra. La celebración de esta jornada en La Mata tenía, por lo tanto, un “doble objetivo: dar a conocer la información que tenemos en todas estas propuestas y, en segundo, debatir y acercar a los profesionales las producciones ecológicas”, señala Martínez.

La propuesta de realizar un aprovechamiento mixto de la carne de ovino y la manzana de sidra tuvo un buen recibimiento entre los profesionales, con mayor



presencia de ganaderos. Esta opción permite reducir los costes de limpieza de hierba en las pomaradas y, aunque en un principio implica gastos en la explotación, a la larga resulta beneficioso, según los datos que manejan hasta el momento los investigadores del SERIDA. “A esta reducción de costes se une la producción de carne de animal ovino, que es el que mejor se puede adaptar a este planteamiento”, apunta el jefe del departamento Tecnológico.

Este proyecto de diversificación tiene sus ventajas e inconvenientes. Así, como datos positivos encontramos “un aprovechamiento más eficaz de lo que hay”, puesto que a la producción de manzana de sidra hay que añadir los beneficios que nos aporte la venta de carne de cordero. También “una reducción de los costes de producción, la entrada de ingresos desde un primer momento en la explotación gracias a la venta de corderos y todos los beneficios que aporta toda diversificación”, enumera Martínez. Otro efecto positivo que produce esta explotación mixta está en una menor presencia de roedores, tan dañinos para las pequeñas pomaradas. Las ovejas mantienen la altura de la hierba en 5 o 6 centímetros, lo que es positivo para frenar la acción de estos animales.

En el lado contrario, encontramos un “sobrecoste de la inversión”, puesto que hay que proteger a los árboles de los animales y cerrar las parcelas, y una merma en el crecimiento de los manzanos al estar obligados a podar las ramas más bajas, lo que provoca una menor actividad fotosintética. Esta acción en los árboles puede provocar un retraso en su crecimiento de un año

y medio cuando éstos tienen cinco años, “aunque la previsión de desarrollo es que se vaya igualando con el paso del tiempo”, asegura el investigador.

La intención de los expertos del SERIDA, que ya contaron con producción de manzana en el cuarto año, es dar proyección a este sistema en un futuro cercano. Para conocer los resultados finales de su investigación todavía hacen falta un par de años, pero los estudios seguidos hasta ahora sitúan el punto de corte para hacer rentable la explotación en ocho toneladas de manzana, esto es, que los beneficios por los corderos y la reducción de los costes de limpieza de la pomarada equivalen a un pérdida de ocho toneladas por hectárea en una producción adulta. “Si se pierden menos de ocho toneladas, la explotación mixta es rentable. Superar esa cifra, supondrían pérdidas”, afirma Martínez. Este planteamiento “novedoso, entre comillas, ya que es un aprovechamiento que se hizo toda la vida”, puede ser una buena alternativa para las producciones ecológicas que el SERIDA trata de fomentar con actividades como las desarrolladas en La Mata. Las expectativas que se han puesto en este tipo de explotación mixta de carne de ovino y manzana de sidra son máximas y muchos profesionales del sector ya se han interesado por las posibilidades que ofrece. Los resultados que den las diferentes parcelas situadas en La Mata servirán de empujón a ganaderos y fruticultores para que apuesten por este modelo de producción que servirá para aumentar el número de hectáreas cultivadas con manzanos de sidra para la elaboración de nuestra bebida tradicional.

El Llavianu
 Restaurante • Sidrería
 Espaldas para Grupos - Comidas de Empresa
www.sidreriaellavianu.com
 Especialidades: Cabrito con patatinos de Llaviana
 Carnes rojas, asturianas
 Pescados del Cantábrico
 C/ Sancho Cabrita, 10
 33201 GIJÓN Tlf: 984 49 21 13

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

Gran Espicha en el Barrio de La Sidra

El barrio más sidrero de Xixón celebra durante los meses de junio a septiembre una gigantesca espicha semanal el último jueves de cada mes, de asistencia obligada para los amantes de la sidra.



Durante los meses de junio a septiembre, se celebrará en El Barrio de La Sidra una gigantesca espicha el último jueves de cada mes. En total más de seis pipas se abrirán para la ocasión. Las sidrerías de Casa César, La Esquina, La Pomarada, El Llabiegu, Parrilla Antonio I y El Majuelo regalarán más de 500 litros de sidra de las marcas Los Angones, Trabanco y Menéndez. Así se hizo el pasado 24 de Junio, con la colaboración de los animados mozos de Los Angones escanciando "Los Cojohonudos". José Luis Roque Pizarro, presidente de la asociación se muestra satisfecho con la propuesta: "En El Barrio estamos muy satisfechos, empezamos fuerte con el Aniversario en mayo y ahora los veceros están respondiendo con las espichas de fin de mes". José Luis habla del siguiente evento del verano "ofreceremos unas jornadas de bonito del 8 al 11 de Julio". Sobre la razón de las espichas el presidente es claro "el buen tiem-

po invita a abrir pipas para disfrutar de la bebida que mejor entra con el calor; me refiero naturalmente a la sidra". Los gaiteros seguirán tocando piezas por los chigres antes citados. "Seguimos apostando por la cultura y el folklore asturiano. Ese fue nuestro compromiso inicial, cuando se creó la sociedad".

La sidre de llutu por Pepe Roza

Muerre ún de los grandes y hestóricos mayestros llagareros de Nava

Camín de Villabona, en Nava, yera vezu topase con Pepe Roza, yá fuere sentáu nel prau, cabruñando, segando cola gadaña o delante'l so llagar, el vieyu, el que guarda hestories de munches xeneraciones y el secretu d'una sidra que formienta en silenciu.

Morrió Jose Antonio de la Roza Fernández (pa toos, Pepe Roza), un home de llagar, de sidre, de vida en pumaraes; d'elli díxose que "pensaba y suañaba en clave sidrera" y, pesia les traiciones del cuerpu, l'amor pola sidre siguió con elli fasta'l caberu aliendu.

Patriarca y símbolu de la prestixosa Sidra Roza, falleció'l pasáu catorce de xunetu, a la edá d'ochenta años na so casa de Villabona, namái unos díes dempués de la cèlebración del Festival de la Sidre de Nava, nel que tantos años tuvo presente y del qu'esti añu nun pudo esfrutar polos sos problemes de salú.

Con elli Nava y el mundiu la sidre pierde un llagareru de la vieya escuela, amante de les coses bien feches y fiel a una herencia na que la escoyeta de la meyor manzana asturiana, la ellaboración artesanal, y la xilancia constante de la nos toneles yeren les claves del ésitu. Destacó siempre, -ensin querelo, pues el so caráuter yera más bien humilde, ayenu a homenaxes y protagonismos que siempre refugó-, por ser un firme defensor de la sidre natural asturiana y de la so cultura, desixente consigo mesmu y cola so sidre, Pepe nun tenía reparos en compartir los sos conocimientos con quien-y lo pidiere, lo que-y fizo ganar el respetu de los sos compañeros de profesión.

Pero nun dexa llibre'l so puestu, yá que demientres estos años el so conseyu foi preparando a los sos sucesores, los sos sobrinos Juan y Fernando Roza que güei ocúpense del bon furrulamentu de la Sidra Roza y del caltenimientu de las bones práctiques deprendies col so tíu.



Semeya de l'ALA

Una capiella ardiente recibió nel tanatoriu de Nava a les munches visites que quinxeron despedir a Pepe Roza el mesmu dí de la so muerte, al igual que fueron abondes les presones que quinxeron acompañalu na so despedida, que tuvo llugar el dí 15 a les 6 de la tardi, na ilesia de San Bartolomé. En cualisquier casu, el meyor homenaxe y la meyor despedida que pue facese-y a Pepe Roza ye sentase ensin prieses a esfrutar d'unes botellas de Sidra Roza, nel so honor.

AUTOMOVILES FEIJOO

- Reparación en General del Automóvil.
- Todas las Marcas.
- Pague sus Reparaciones con la Tarjeta: **ASTURTIENDAS**



- Vehículos de Ocasión. Km 0.
- Financiación a su Medida. Garantizados.



Balmes, 4 - Teléfono 984 190 493 - GIJON

C/ Feijoo, 30 - Teléfono 985 371 324 - 33204 GIJON

La sidrería La Chalana faise col “primer bonitu del Cantábricu”

Fixo la ufierta más alta na puya d'arranque de la costera del bonitu, p'asegurase les pieces más cotizaes de la temporada



El grupu La Chalana, con sidrerías en Xixón, Avilés y Granda-Sieru, marcó tou un récord al faese col “primer bonitu del Cantábricu”.

El grupu de sidrerías allegó a la puya d'arranque de la costera del bonitu, celebrada n'Avilés, con un oxetivu claru: faese colos primeros exemplares. ¿El motivu? Desvelábalu Javier Suárez minutos dempués de rematada la puya. “Esti ye'l más guapu de la mariña asturiana y el primeru de tol Cantábricu. Queríemos aseguramos de que los nuegos veceros podríen esfrutalu”, asegura Suárez.

L'oxetivu de La Chalana ye celebrar unes xornaes gastronómiques pa tastiar el bonitu de temporada, acompañáu polos estremaos palos de sidra escoyíos nes sos sidrerías. Ente ellos, atópense los postreros llotos de Sidre d'Escoyeta de Trabanco, los qu'acaben de superar el notable nes últimes Meses

de Tastia celebraes n'Avilés y La Pola Sieru.

Un preciu récord

Al traviés del mayorista Gani Cabanelas, La Chalana batió tolos records y pulverizó les previsiones más optimistes al algamar un preciu superior a los 54 euros el Kg. Bien satisfecha taba la tripulación del Nuberu, de Cuideiru, ún de los primeros barcos n'aventurase a la costera del bonitu y el responsable de treslladar hasta puertu los exemplares adquiríos pola sidrería La Chalana nuna puya de récord.

Anque esta nun ye la primer vegada qu'esta sidrería supera toles marques. Ello ye que yá se fixeron nel so díi col campanu de los ríos asturianos, que dempués supieron aprovechar nunes arrogantes xornaes gastronómiques del salmón nes sos sidrerías-marisquerías d'Avilés, Xixón y Granda - Sieru.



OBRAS GENERALES DEL NORTE Y REHABILITACIONES S.L.

Especialistas en tejados y trabajos verticales

- **Tejados y Trabajos Verticales**
- **Rehabilitaciones**
 - Fachadas y aleros
- **Impermeabilizaciones**
 - Tegola, tela asfáltica, butilo y pvc
- **Pinturas**
 - Fachadas y patios de luces
- **Canalones**
 - Limpieza, colocación y cambio de bajantes
- **Rehabilitación de portales**

**GARANTÍA FIRMADA POR CONTRATO
EXPERIENCIA DEMOSTRABLE**

C/ Foncalada, 1 - 1º, Of. 3 · Tlf. 984 112 846
obrasgeneralesdelnorte@hotmail.com
www.obrasgeneralesdelnorte.com

684 61 59 97 / 99

**TRABAJAMOS
EN TODA
ASTURIAS**



El llagareru alemán Schneider visita Asturias

LA SIDRA ejerció de anfitriona en su visita a nuestro país, acercándole a la realidad de nuestra sidra y cultura



El pasado día 16 de julio ha estado por nuestras tierras Andreas Schneider, productor de sidra alemán en Nieder Erlenbach a escasos 13 km. de Frankfurt en el estado de Hessen, Land que lidera el consumo de sidra en Alemania con una media de 10 l. de sidra por persona y año, aunque si nos centramos en Frankfurt la cifra asciende a 50 l., cifra similar al consumo medio de Asturias pero corto si lo comparamos con el consumo de la principal ciudad consumidora de sidra que es Xixón, con sus 60 l. de sidra por persona y año de media.

Andreas Schneider en su visita ha podido conocer in situ parte de la realidad en cuanto a cultura y producción de nuestra sidra asturiana.

El día comenzó en Uviéu donde pudo reunirse con

José María Osoro, presidente de la asociación de llagareros de Asturias y con Luis Benito García, historiador autor de «Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra en la literatura y la pintura asturianas contemporáneas (1850-1936)» y pudo así conocer los principales datos de nuestra bebida en cuanto a tamaño de la producción, explotaciones, consumo interno como externo y un largo etc, así como poder explicar las características de la sidra producida en Hessen.

Ya en la tarde hemos tenido la suerte de poder visitar las instalaciones que Samuel Trabanco tiene en Llavandera, Xixón, degustar su sidra y también hablar más detalladamente del producto en si mismo.


Andreas Schneider agradeció sobremanera las indi-



caciones en cuanto a la cata de la misma y los factores más importantes que se tienen en cuenta a la hora de juzgar la calidad de una sidra en Asturias. A pesar de que ha estado en otra ocasión en Xixón y ya conocía nuestro característico escanciado, no fue hasta este día, cuando alguien con los conocimientos e historia sidrera pegada a sus carnes como es Samuel, le ha podido explicar el porqué del escanciado y como aparte del olor y sabor de la sidra, factores comunes a la cata de sidra en Alemania, en Asturias también se tiene en cuenta el concepto romper-espalme, observar la cantidad de carbónico producida y el comportamiento en vaso.

En ambos casos, tanto con Jose María Osoro como con Samuel Trabanco hemos podido hablar de proyectos de interés para nuestro mundo sidrero, ya que en Alemania existen ferias internacionales y eventos relacionados con la sidra donde hasta ahora han participado regiones y países como Normandía, Canadá, Suiza o Austria y hasta la fecha no han tenido presencia asturiana, algo que podría cambiar y así facilitar una mayor presencia en el mercado centro-europeo.

Y que mejor lugar para terminar el día y así no desmerecer nuestra fama de buenos anfitriones que en el restaurante Tierra-Astur de Xixón, degustando la maravillosa carne de una parrillada y probando sidra servida en zapica y también aprovechar para mostrar la gran variedad de quesos y otros productos que junto a la sidra son también marca de identidad de Asturias.

 Texto: Eduardo Coto
Semeyes: Lujó

10º Certame de Pintura de Gascona



L'Asociación de Sidrerías de la cai Gascona d'Uviéu tien convocáu, per décimu añu, el so certame pictóricu cola tema de la sidre como motivu. El plazu de presentación de cuadros va finir el viernes 30 de xunetu.

L'Asociación convocante va premiar al trabayu escoyíu por un grupu d'espertos n'arte con 2.000 euros. Va concedese coles mesmes un acésit de 300 euros y dos premios infantiles.

Les obres escoyíes pol xuráu van ser espuestes nes sidrerías de la cai Gascona ente'l 7 d'agostu y el 17 de setiembre. Un díi enantes, el 16 de setiembre, va dase a conocer el fallu del xuráu y va facer entrega de los premios n'actu públicu a cèlebrar en dicha cai.

Nesta importante iniciativa cultural de l'Asociación de Sidrerías de la cai Gascona, n'anteriores ediciones participaron más de 100 pintores, emplegando estremaes téuniques pictóriques.

La Mudrera celebra'l so III Concurso de la Sidra de casa



Dempués d'un añu llargu y duru, en La Mudrera y nel marcu de les sos fiestes, les de San José Obrero, tornó a facese'l yá tradicional Concurso de la Sidra de Casa.

Un añu llargu y duru onde, como siempre, el trabayu de la xente de La Mudrera, pero tamién del Rozáu o Les Peñes o El Carbayu o La Segá o La Casona o... fizo algamar meyores perimportantes pala vida d'esta zona asiada na fastera rural de Llangréu.

L'emburríe de los rapazos de la Sociedá de Festeyos y a esperiecia y el bon facer de los paisanos y paisanes permitió algamar un fechu históricu: el Centru Social, una antigua Casa del Pueblu fecha pola UGT nos años trenta, torna otra vegada a ser de quién la fizo, del pueblu. La ilusión de la xente y la collaboración desinteresao de la familia del que fora dueñu de la construcción, Antonio "El Gordo", fizo'l restu. Agora queda otru pasu, quiciaves igual de complicáu que tolo anterior, refacer el Centru y da-y conteníu y vida.

Nun queda ehí la cosa, el práu les fiestes tamién pasó a formar parte del padrimoniu de la Sociedá y por estensión de los cuasi 500 socios que ya tién. El siguiente proyeutu, que yá ta en marcha y que la xente que pasó poles fiestes pudo güeyar, ye la bolera que va permitir recuperar un xuegu tradicional y con tra-

dición na zona, de fechu, La Mudrera nun va muchos años cuntó con varies boleres y peñes nel pueblu.

Baxo un sol de xusticia y dende los díes 9 al 11 de xunetu foron les fiestes, la cuarta edición dende que se recuperasen acullá nel añu 2007 y dempués de más de cuarenta años ensin celebraciones.

Nun faltaren les actividaes habituales y qu'añu tres añu van xuntado a ca vegada más vecinos, familiares y foriatos. Al corderu a l'estaca pa cuasi 200 persones, a la extraordinaria actuación de los mozos y moces del Teatru Carbayín, a los pasucáis coles gaites, a la toná con xente del nivel del Che de Cabaños o Hector Braga, al concursu de tortielles, a la misa del domingu o a les folixes de les nueches, esti añu apurriose a la riestra d'actividaes programaes competiciones de parchís y tute y xuegos pa los neños. Mención especial, pola cantidá y calidá de los participantes, merez el Torneu de Bolos que xuntó a cuatro peñes. De xuru, que nel prósimu añu les fiestes seguirán xorreciendo en calidá y cantidá d'actividaes.

Y n'esto llegaron les siete y media pasaes del sábadu 10, dempués de repartir costielles, criollos y un, inmeyorable, corderu a l'estaca, dempués pasalo pipa comiendo un incomparable arroz con llechi, dempués



de reposar con café, chupito y toná. Dempués de too eso y de fallar el Concurso les Tortielles entamó la tercer edición del Concurso de la Sidra de Casa.

Cuasi dos hores de preba onde la xente tastió lo meyor de 15 llagares de la zona que presentaron la sidra al Concurso. La dinámica, la de siempre y la participación meyor que nunca. La xente mercó más vasos y votó muncho más qu'antiores ediciones.

Los minutos cayíen y la xente diba dando vueltes pe'l pueblu picando dalgún pinchu de les tortielles del Concurso y pasando de llagar en llagar, culete a culete. A la hora entamar yá había el run-run avezául comentando cualos yeren los meyores palos, "aquello ye suave", "esi, pa muyeres", "aquel meyor pa vinagre"...

Nesti mecanismu yá engrasáu onde la xente merca'l vasu, tastia la sidre y vota'l meyor palu, esti añu la Comisión plantegó dar un brinco. Nun hai dubia que la sidra amás de bébora tradicional d'Asturies, tamién ye fechu y una manifestación cultural fundamente arriagao equí pero tamién fuera. Nesta edición buscose a esa otra xente que, como nós, comparte la cultu-



ra de la sidra. Dende La Mudrera, dende Tiuya, fuimos más p'allá d'Unquera a por sidra de l'actual Cantabria y atopámosla nun pueblu nomáu Escalante. Asitiáu ente Laredo y Santoña, ehí en tierra de anchoes, tenemos un bon garrapiellu de rapazos que viven por y pala manzana. El Festival de la Sidra d'Escalante, que faen a final de xunetu,, ta marcáu con una cruz bien gorda nel calendariu de tou sidreru o sidrera.

La xente esfrutó cola sidra d'Asturies y cola sidra d'Escalante, que traxeron tres palos dististos que los participantes probaron con curiosidá y afición. La comunión y bona sintonía ye un fechu y unos y otros aprovechamos un día perfectu regáu con muncha y bona sidra.

El tiempu pasa y la xente votaba, los comentarios y el primer escrutiniu paecía que daben favoritu a un palu, el de llagar número 15, sidra claro y suave que xunció a lo fresco de la bebida y al calor del díi ficiéron qu'esti añu el premiu fora pa otru d'esos paisanos que lleven faciendo sidra milenta de años con cuidáu y bon facer. La sidra del llagar 15 yera d'**Orlandino**, que llevó pa casa'l troféu al meyor palu y una cena nel Llagar **Trabanco**, qu'otru añu patrocinó el concursu.

Ensin sidra y colos mayores niveles de participación de la hestoria de esti Concurso zarrose un añu más esti certame únicu n'Asturies onde s'axunta sidra de casa y votación popular, convirtiéndose nun referente tanto dientru como fora d'Asturies.



Testu: Alejandro Riesco Rocas
Semeyes: J. Eloy




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

Móvil 629 77 42 69
arbijil@telecable.es

Tel.: 985 096 252 - Fax 984 199 084

Félix de la Fuente cabezaleru na tabla del Campionatu d'Escanciadores

Pablo Costales y el dominicanu Wilkyn Aquiles siguen al echador d'El Mirador de Les Arriendes na clasificación tres la celebración d'ocho prebes puntuables



El Campionatu d'Asturies d'Escanciadores avanza nesti 2010 marcáu pola igualdá y el bon nivel de tolos participantes, ente los que tan destacando aquellos echadores de sidre procedentes del otru lláu del Atlánticu.

Na última preba celebrada enantes del peslle d'esti númeru de LA SIDRA, la de Nava, los tres primeros clasificaos teníen pasaporte dominicanu y colombianu -Wilkyn Cristian Bautista Mendoza, Henri González y Jason Franco- y el venezolanu Aly E. Moncayo tamién conseguía colase ente los seis primeros. Un datu que diz muncho del interés y respetu d'estes persones qu'emigraron a Asturias hacia una tradición tan de nueso como l'escanciáu y del bon nivel qu'atesoren. Nestos momentos, a la espera de la celebración del concursu de Teberga, alcontramos a Wilkyn nel tercer puestu d'una clasificación xeneral que ta encabezada por Félix de la Fuente González, echador d'El Mirador (Les Arriendes) que finalizó nel tercer escalón del podium na edición del añu pasáu.

De la Fuente ocupa'l llideratu tres la celebración d'ocho pruebas puntuables pal Campeonatu d'Asturies: La Felguera, Tierra Astur Cualloto, Mieres, Ables, Sotron-

diu, Piedras Blancas, Mesón Bemar (Uviéu) y Nava. Ta colocáu en segunda posición Pablo Álvarez (Llagar La Morena, Viella - Sieru), mentes que l'actual campiona, Loreto García (El Madreñeru y Manolo Jalín, La Pola Sieru), caltiénse nel cuartu puestu a la espera d'atacar les primeres posiciones nos concursos próximos.

Jonathan Trabanco, compañeru de Loreto nes dos sidrerías poleses, ta colocáu nun bon quintu puestu, siguió de José Alberto Truchado, escanciador del Tierra Astur Poniente. El venezolanu Aly E. Moncayo, mui involucráu nel so proyeutu nuevu al frente de la sidrería uvieña La Cata del Milán, nun escaez el so oxetivu de finalizar esta edición del concursu ente los cinco primeros y ta clasificáu nuna sétima posición que -y da opciones a algamar les posiciones de privilexu.

Ente los diez primeros clasificaos del campionatu tamién alcontramos a Guillermo González (Mesón Bemar, Uviéu), Alberto Álvarez (Juan Carlos, Uviéu) y Pablo Suárez (El Rincón de Toni, Xixón), posiciones meritories si tenemos en cuenta l'alta participación que tan teniendo toles prebes celebraes fasta'l momentu.

Normas para el campeonato de escanciadores



Es curioso ver cómo un campeonato que lleva muchos años realizándose, como es el de escanciadores, carezca de unas normas generales por las cuales se tengan que regir los participantes en cada concurso puntuable. Es inaceptable

e inadmisibles ver que en cada concurso puedan ocurrir cosas excepcionales que no podemos esperar, pero el reglamento interno del mismo las tendría que tener escritas y pautadas para no estar, según el concurso y según el escanciador, creando normas a la ligera.

Lo más sano para todos los escanciadores sería aclarar todas las dudas que aparecen en cada uno de los concursos y llegar a un acuerdo en las normas y que todos seamos partícipes de las mismas, ya que todos debemos y queremos actuar en igualdad de condiciones.

Para terminar, conociendo a los organizadores de dicho campeonato, espero que tengan en cuenta estas observaciones, de las cuales deberían tomar nota y ser ellos mismos los que acaben con las suspicacias que se pueden presentar a favor o en contra de cualquier participante.

ALY E. MONCAYO

I Aniversario Sidrería Llavianu

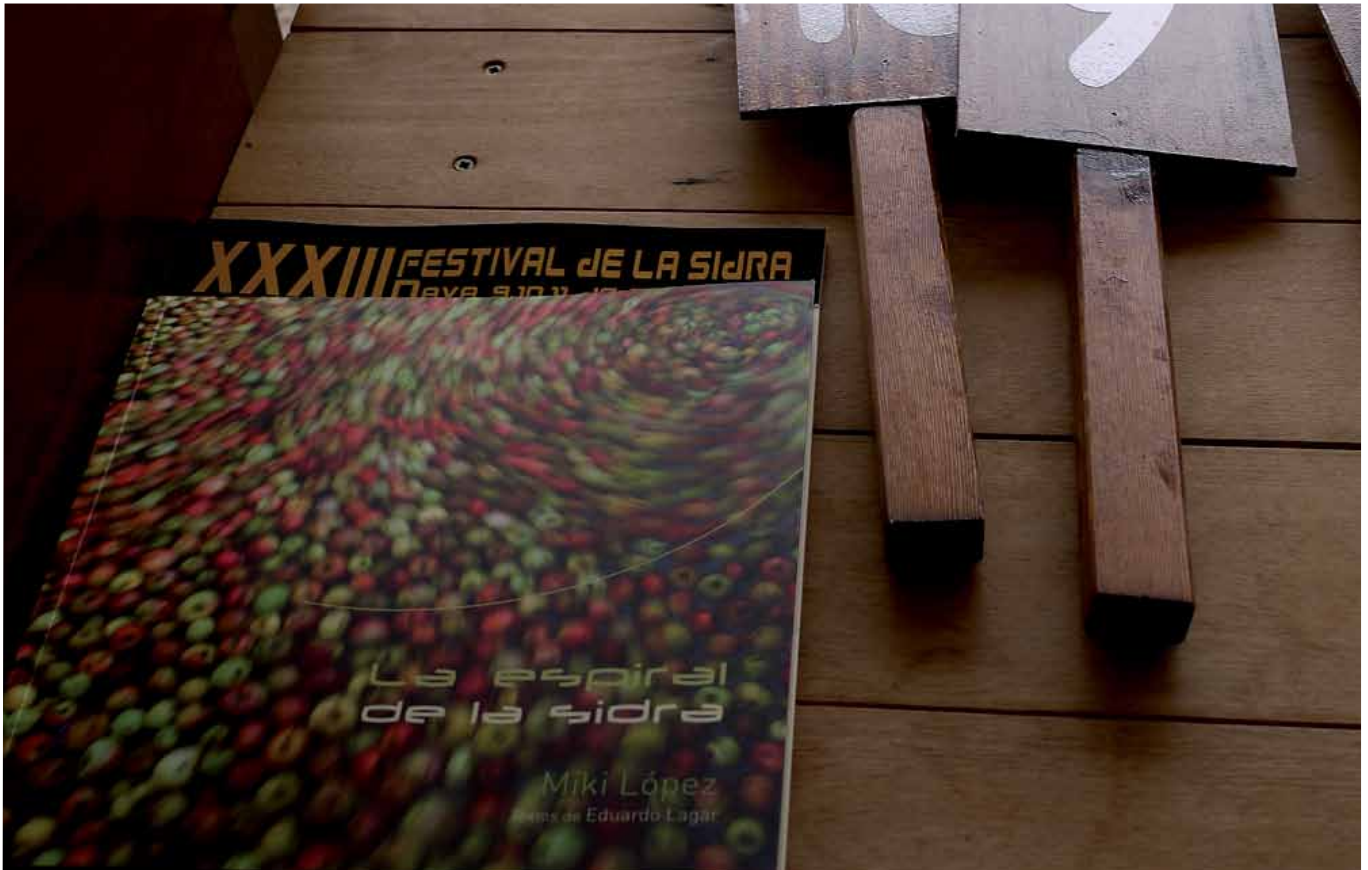


Con motivo del primer aniversario de la sidrería El Llavianu, los clientes habituales de este chigre tuvieron ocasión de disfrutar de una espicha el pasado 2 de julio. Javier González Toral, propietario de El Llavianu nos da sus impresiones. “Quise hacer una celebración con motivo de nuestro primer año en El Coto -el barrio donde está ubicada la sidrería- y decidí invitar a clientes habituales y amigos”. Javier se muestra muy contento con el balance provisional: “Estamos muy satisfechos. La gente ha respondido. Tenemos cada poco nuevos clientes además de los parroquianos habituales”. Sobre la promoción inicial para abrir un negocio tan complejo como un chigre Javier lo tiene claro: “Creo que actuamos correctamente. Con publicidad y trabajando bien: de este modo funciona el boca a boca que es lo más importante.” El Sporting de Xixón tuvo protagonismo desde el primer momento. “Creamos la peña sportinguista El Llavianu porque soy aficionado desde guaje al equipo de la ciudad. Además era una demanda de los clientes. Organizamos cuatro o cinco viajes por temporada, y se pueden apuntar personas que no pertenecen a la peña”.



La sidre en 29 semeyes

El fotógrafu Miki López espón nel Muséu de la Sidre de Nava una esposición que reinterpreta el viaxe «n'espinal» de la mazana al culete



Esta esposición, que cunta col patrociniu de La Nueva España, Caxa Rural de Asturias y de Sidra Natural Foncueva, ye resultancia de la collaboración del llagareru Cele Foncueva y la mirada artística de Miki López. Sol nome de “La Sidre n’Espiral” los visitantes a la mesma van poder rializar un viaxe visual per tol ciclu de la sidre, dende’l florecimientu de los pumares a l’alegría qu’acompaña diariamente’l so consumu nes sidrerías asturianas, pasando per toles fases entemedies d’ellaboración de la sidre.

A lo llargo de too un añu Miki López permaneció atentu a ca pasu que la sidre da nel so viaxe dende la pumarada al españíu carbónicu nel vasu, aniciando una colleición d’imaxes qu’Elías Carrocera, direutor del Muséu de la Sidre de Nava, presentaba -comu’l nome de la esposición alant- comu una espiral: «El mundiu la sidre ye una espiral, una espi-

ral maraviosa, que formada por cañes o espirees sucesives, llindiaes pola anterior, tien asintóticamente a un puntu central, la mazana». Les semeyes complétense colos testos, llenos de frescura, d’Eduardo Llagar, que tamién sigue coles sos pallabres el ciclu de la sidre dende l’árbol “Cuandu les pumaraes queden en blancu ye que llegó la primavera”, pasando pola botella “La botella sidre ye un prau de cristal, un paisaxe portátil pa llevar Asturias na palma la mano” y acabando na sidrería “Sidrería: sidre ríu, sidre ris, sidre rien”.

La esposición forma parte de la macroserie “Asturies sieglu XXI”, una colleición de más de nuevemil imaxes sobro’l cambéu de sieglu en Asturias. Arriendes d’ello, Cele Foncueva quixo convertir esti viaxe pola espiral de la sidre nun homenaxe al so padre, el sareganu Luis Foncueva Vega, fináu en 2008.



**FONTANERÍA · CALEFACCIÓN
ASPIRACIÓN CENTRALIZADA
GAS · ENERGÍA SOLAR
CALEFACCIÓN GEOTÉRMICA**

C/ Ricardo Montes, 44
33012 · OVIEDO

C/ Armon, 6
33790 · Puerto de Vega

GASTUR

Francisco Méndez García



Tlf. 626 084 183

instalaciones_gastur@hotmail.com

AXENDA

IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA. Cuarta convocatoria d'esti concursu que cuenta col sofitu del llagar JR, y nel que pue participase fasta con cinco semeyes; les bases en www.lasidra.as **Payares**

XIX FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN. Na postrer selmana del mes d'agostu, esta nueva edición dela Fiesta de la Sidre de Xixón ye esperada con afogúin por tolos sidreros asturianos. Una cita inescusable na que nun ye que se puea tar, ye qu'ahi que tar. **Agostu.**



VILLAVICIOSA SIDRERA. Festival de la Sidre y Concursu de Sidre Casero. Mes sidreru por escelencia nel conceyu Maliayu. **Agostu**



descensu sidreru en Iliberdón. Coincidiendo con San Roque -más o menos- los carrales de sidre circulen per Iliberdón repartiendo sidre y pinchéu a los asistentes.. **Agostu**



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

EL LLAGAR de Viella
RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERÍA

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

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

Disponemos de instalaciones dotadas de equipos para proyecciones audiovisuales.

Salón con capacidad para 200 personas.

Comedores privados de 20 a 40 personas.

Zona infantil.

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

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

SIDRERA

X CONCURSU PINTURA DE GASCONA. Presentación del 8 de xunu al 30 xunetu y entrega premios el 16 setiembre. **Setiembre**

PREMIU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO Convocarás en Xunu na so segunda edición y tendrá de plazu fasta payares. **Payares**

ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA, Demientres el mes d'agostu, e sta esposición itinerante de les 21 Semeeyes seleccionaes na edición pasada del Concurso Semeeyes tará na **Sidrería Zapico. Xunetu**



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

XIXÓN DE SIDRE. Anque ensin confirmar, segunda edición d'esta guapa experiencia que tornó a convertir a Xixón en capital mundial de la sidre y al chibre comu centru d'actividá social y gastronómica. **Ochobre**

Alonso
Sidra natural fecho en Nava

Chigre en La Felguera: 984181513
Llagar en Nava - 985717428
www.Sidra-Alonso.com
sidralonso@telefonica.net
Sidromovil -627976920

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



Gamonéu

UN QUESU CON CARÁUTER



El so tastu intensu, lliixeramente afumiáu, que se caltién enforma na boca, fae del Gamonéu un quesu que paez inventáu a costafecha (y probablemente asina fuera) pa tomar con sidre. La combinación de saborgos puros y llimpios d'estos dos productos dexa na boca un regustu prestosu y ganes de más.

El sabor intenso del Gamonéu es precisamente la principal seña de identidad de un queso que se sigue haciendo con métodos artesanales (adaptados, evidentemente, a las normativas sanitarias vigentes); en él destaca el toque suave de humo que le aporta el ahumado y un punto ligeramente picante. En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana.. Su aroma es igualmente fuerte, limpio y penetrante, con suaves toques de humo que aumentan durante el proceso de maduración. El ahumado es igualmente el responsable de su pecu-

liar color exterior, que comienza siendo siena tostado para adquirir posteriormente tonalidades rojizas, verdosas y azuladas. En su interior, de consistencia dura o semidura, nos encontramos con un queso blanco o blanco amarillento con leves afloraciones de *Penicillium* de tono verde-azulado irregularmente repartidas, sobremanera en los bordes.

Una de las características más conocidas del Gamonéu es la utilización de las tres leches (vaca, cabra y oveja) para su elaboración, aunque algunas de las queserías solo incorporan dos de ellas.

VARIETADES

La Denominación de Origen quesos de Gamonéu engloba dos variedades del mismo, diferenciando la producción que se elabora en las cabañas de los puertos de montaña de la elaborada en las queserías de los valles.

Gamonéu del Puerto

Elaborado en las cabañas de los puertos altos de Onís y Cangues d'Onís. La leche proviene de razas autóctonas y su elaboración es estacional, limitándose a los meses de primavera y verano.

Las vegas incluidas en esta categoría son las siguientes:

Puerto de Cangues d'Onís:

Orandi, Las Mestas, Huesera, Uberdón, Teón, Gumartini, Fana, Comeya, Enol, La Cueva, Ercina, Las Reblagas, Ceña, Tolleyu, y Rondiella.

Puerto de Onís: Soñin, Belbín, Parres, Arnaedo, Camplengo, Las Bobias, Las Fuentes, Vega Mayor y Ario.

Gamonéu del Valle

Elaborado en pequeñas queserías de las aldeas situadas en las zonas bajas de ambos concejos. De menor tamaño que el Gamonéu del puerto, su elaboración se mantiene a lo largo de todo el año.

ELABORACIÓN

La mayoría de las queserías cuenta con su propia ganadería, debidamente controlada. En ella comienza el proceso de elaboración, con el ordeñado, al amanecer y al atardecer, de las ovejas, vacas y cabras. La leche mezclada de estos dos ordeños se pasa a través del "reyu", ancestral colador elaborado con crines de caballo y vaca fuertemente trenzadas. Cerca del fuego, la leche reposa y se calienta suavemente antes de añadir el cuayu (enzima coagulante) que transforma la leche en una masa sólida y compacta, de aspecto brillante.

Una vez cuajada, se rompe con suavidad esta masa, liberando el lactosuero, hasta dejarla totalmente desmenuzada en pequeños granos. El suero obtenido, rico en proteínas, se aprovecha para fines ganaderos. Los pequeños granos de cuajada se introducen en un



"arniu" (molde de madera). Este se coloca encima de una bandeja, la "artesa", la cual recoge los restos del suero que el queso todavía libera. Doce horas más tarde, se sala el queso por una cara y se coloca cerca del fuego, sobre una fina tabla llamada presugo. A las 24 horas se le da la vuelta para salar por la otra cara.

A los 3 días del moldeado se libera el queso del arniu y se coloca en una talamera, donde se ahuma. Tras un mes en la cabaña de ahumado, los quesos son trasladados a la cueva, donde maduran al menos otras cuatro semanas. La acción de los hongos y las levaduras sobre el queso proporcionan a éste su aroma y sabor definitivos.

Las nuevas queserías de los valles elaboran el queso Gamonéu reproduciendo al máximo el método tradicional de elaboración y garantizando la presencia del producto en el mercado en cualquier estación del año. En estas queserías, el queso se elabora y ahuma igual que en el puerto y madura en unas condiciones similares de temperatura y humedad.

MARIDAJE

Su sabor fuerte y persistente hace del Gamonéu un queso ideal para acompañar con una sidra más bien suave, con toques afrutados y con un secante no demasiado acusado.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis Zazo

Limpioriente

Amelia Maria de Dios Montes

Limpieza de Comunidades y Mantenimiento

Las Rozas - Cangas de Onís · Tlfs. 985 94 72 33 - 637 76 18 51



QUESERÍA D'ONAO GAMONÉU

**Maria Belén Bulnes Teleña y Jose
Manuel Blanco Cortes**
Onao s/n Cangues d'Onís
985922073



Cuéntanos un poco la historia de vuestra quesería.

La quesería d'Onao empezó a funcionar hizo dos años en marzo. Llevábamos toda la vida produciendo leche para vender. Estábamos pensando en vender la cuota, pero nos animaron en la Consejería y en lugar de vender decidimos empezar a fabricar queso Gamonéu con nuestra leche, con su apoyo.

La verdad es que nos salió muy bien, el arranque fue con resultados espectaculares. La primer cata que nos hicieron la pasamos con una puntuación bastante buena. A los 6 meses más o menos, en octubre, en Onís nos dieron el segundo premio.

De hecho, de 18 queseros que somos, nosotros sole-

mos quedar clasificados entre el tercer y cuarto puesto en las catas.

De la qu'entamaron la so producción quesera, hai namás que dos años, na quesería d'Onao nun contaben con tener unos resultaos tan bonos. Con puntuaciones que los sitúen cuasi que siempre pente los 4 primeros clasificaos nes tasties oficiales, la calidá de los quesos fabricaos nesta quesería ta asegurada dafechu.

¿Antes hacíais quesos en casa?

Sí, pero es muy distinto hacerlo para casa que hacer grandes cantidades para vender. Aunque sea básicamente el mismo proceso, se controla todo mucho más, la temperatura, el ph, el tiempo...todo tiene que estar mucho más medido.

¿Hay mucho control?

Sí, de hecho se controla todo mucho más de lo que esperábamos, por el tema de la Denominación de

Origen. Se controla la calidad a través de catas cada tres meses y, además hacemos auditorias periódicamente para comprobar que se cumple toda la normativa; no solo se controla el proceso de elaboración, sino incluso las reses de las que obtenemos la leche. Es muy estricto.

¿Qué destacaríais del queso Gamonéu?

No sé si será por su elaboración, o por qué, pero es distinto a cualquier otro queso que encuentres en el mercado. Su sabor y sobre todo ese regusto que te deja y que pasados unos minutos continúa en boca, esa combinación de leches... no tiene nada que ver con otros quesos.

¿Creéis que es bien conocido?

Se está empezando a conocer. de hecho se dan situaciones curiosas: recientemente estuve en Málaga y en Salamanca y se conocía un monton, lo valoraban. Sin embargo en Avilés había gente que no lo conocía y que, aunque sí habían oído hablar de ello no lo habían probado nunca. Fuera de aquí, aunque no lo conozcan previamente, cuando lo prueban lo valoran muchísimo.

¿En qué formatos se vende?

Estamos trabajando con 3 formatos, de distinto tamaño, aunque la D. O está pensando en quitar el pequeño, por no ser el tradicional, y porque en cueva se deterioran más. Además tenemos la crema de queso, que está un poco de prueba. La hacemos a partir de recortes de queso de buena calidad que nos van quedando, no aprovechamos para su fabricación quesos que puedan tener una calidad inferior, y eso hace que el resultado sea una crema de Gamonéu de muy alta calidad.

¿En qué puntos de distribución podemos encontrar los quesos D'Onao?

La verdad es que ahora mismo prácticamente el 90% de la producción se vende en ferias y mercados, el resto se vende muy bien en la zona del oriente.



¿Hay suficientes ayudas institucionales a los productos autóctonos?

En un principio, lo que es para el montaje y arranque de la empresa sí que hay muchas ayudas, siendo joven y teniendo ganas interesa porque hay mucho apoyo. Luego ya... insisto en que lo que se tenía que hacer desde las administraciones es algo para parar ese fraude, para evitar que se venda como tal queso que no es propiamente Gamonéu pero que lo lleva escrito en la etiqueta, porque a la hora de la verdad lo que vende es la palabra "Gamonéu".

¿Cómo está ahora mismo el mercado?

A ver como se presenta este año, con la crisis, pero saldremos adelante porque cuando lo que se tiene es un producto de calidad no es tan difícil; al final, la calidad se impone en todo.



SOBRECUEVA

GAMONÉU

Juan Sobrecueva Dosal
Finca de Campillo - La Morra (Cangues d'Onís)



Caquesu qu'ellabora la quesería Sobrecueva ye una obra d'arte. Juan Sobrecueva ye'l propietariu y trabayaor únicu d'esta quesería que se caracteriza por ser de les más veteranes na elaboración del Gamonéu y por apostar pola calidá del productu enantes de la so producción en grandes cantidaes. Por ello, el Gamonéu del Valle con firma Sobrecueva ye especial y valoráu por espertos y consumidores. Ellaboráu con lleche de vaca, cabra y oveya de la ganadería propia, esti quesu asturianu complementase a la perfeición cola sidre "pues xuntos nacieron", afirma Sobrecueva.

¿Cuándo empieza usted a elaborar quesu de Gamonéu?
 Hace unos 25 años, aproximadamente.

¿Cuánto ha crecido su quesería en este tiempo?
 Poco, pues Sobrecueva es una quesería artesanal y elaboro un número pequeño de quesos diariamente. Además, en la quesería trabajo solamente yo.

¿Cuenta con ganadería propia?
 Sí, en nuestra quesería sólo trabajamos con leche procedente de nuestros animales.

¿Qué tipo de quesu Gamonéu elabora usted?
 De las dos variedades de Gamonéu existentes -Gamonéu del Puertu y Gamonéu del Valle- trabajo el quesu

Gamonéu del Valle. Tengo estabuladas vacas, cabras y ovejas, lo que me permite elaborar el queso con la mezcla de las tres leches durante todo el año y, así, controlar el proceso de elaboración desde el inicio, ya que el cuidado de los animales y su alimentación influyen de manera decisiva en la calidad final del queso.

¿Cómo es su jornada de trabajo?
 Comienza a las 7 de la mañana con el ordeño de los animales. Una vez finalizado éste, inicio la elaboración del queso que me ocupa toda la mañana, hasta las dos de la tarde aproximadamente. Regreso al trabajo después de un descanso, imprescindible para seguir la jornada, hacia las 16.30 horas. A lo largo de la tarde son muchas y diversas las labores que se realizan en

una explotación agropecuaria. El trabajo termina con el ordeño de la tarde, que finaliza entorno a las nueve de la noche.

Explíqueme el proceso de elaboración del queso que comercializa.

Comienza con la mezcla de la leche de los ordeños de la mañana y la de la tarde del día anterior, que se mantiene en el tanque de refrigeración. Una vez está la leche en la cuba, se procede al cuajado de la misma mediante la adición del cuajo natural, cuando la leche ha alcanzado una temperatura determinada. Conseguida la cuajada se corta ésta y se comienza muy lentamente a desuerar. El proceso de desuerado se tiene que realizar muy despacio y manualmente para no arrastrar la materia proteica de la leche.

Después de la extracción total del suero se procede al 'esmigayado', que consiste en desmenuzar la cuajada también manualmente e ir echándola en los moldes, que se dejan escurriendo hasta el día siguiente. En días sucesivos los quesos van secando, se salan, se ahúman y se cuidan hasta que llega el momento de su traslado a la cueva. Allí se suben porteándolos manualmente, sin ningún medio mecánico ni transporte animal. Su permanencia en el lugar los afina y les proporciona los hongos y las bacterias necesarias que contribuyen a darle el aspecto y sabor característico del Gamonéu. Poco a poco, van cogiendo olor, color, sabor y forma hasta convertirse, cuando esto se consigue, en pequeñas obras de arte.

¿Su queso tiene presencia en los mercados internacionales?

Aunque tuve varias veces solicitudes para exportar mi queso, no tengo producción para cubrir esta demanda.

¿Dónde puede adquirirse el Gamonéu Sobrecueva?

En Cangues d'Onís, los restaurantes El Molín y Casa



Manue- la lo ofrecen en su carta de manera habitual. También se vende en Gran Vía, carnicería y charcutería especializada en productos asturianos de calidad, y en Aquilino Sánchez, tienda especializada en quesos asturianos. Fuera de Cangues, se pueden encontrar en Uvieú y en Xixon en las tiendas de 'delicatessen' Umm... qué Rico y Coalla Gourmet, respectivamente, donde la venta es directa. También comercializan mi queso dos distribuidores, uno de ellos asturiano, Distribuciones Gallego y otro con sede en León, Sabores del Norte.

¿Es el Gamonéu un queso caro?

Siempre ha sido uno de los quesos más caros del mercado español por ser un producto escaso y de gran calidad.

¿Combina bien con la sidra?

Aunque ahora está de moda el maridaje de los quesos con vinos variopintos, el Gamonéu siempre combina de maravilla con la sidra asturiana, pues juntos nacieron y son realmente complementarios.

¿Qué expectativas tiene para el futuro de la marca 'Gamonéu' y para su quesería?

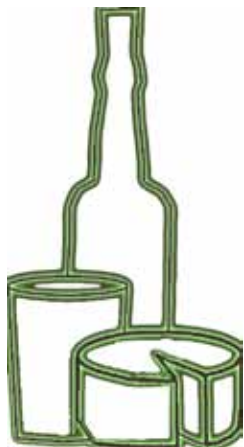
La marca Gamonéu es sobradamente conocida, aunque ahora con la existencia de dos variedades, la del Puertu y la del Valle, la gente tiene cierta confusión. Es un queso con un potencial enorme, valorado y demandado, pero siempre que las cosas se hagan bien y se mantengan siempre sus señas de identidad. Respecto al queso que yo elaboro, la producción es pequeña y no cubro siempre la demanda. Lo que a mí me interesa es seguir investigando y aprendiendo para conseguir mejorar mi queso y eso no es compatible con grandes producciones.

QUESO GAMONEU DEL VALLE

*Quesos grasos, ahumados y curados,
elaborados con leche cruda de Vaca, Cabra y Oveja*

Sobrecueva

Avda. Covadonga, 59
Cangas de Onís
Tlf. 985 84 90 32



VEGA DE ARIO

GAMONÉU

**Rosa Sánchez Gutiérrez
Benia (Onís)**



La Quesería Vega de Ario foi una empresa precursora na elaboración del quesu Gamonéu del Valle hai agora venti años. Nesti tiempu, esta sociedad pasó de mercar la lleche de cabra y de vaca pa facer el quesu a contar cola so propia ganadería y una tienda de productos asturianos na plaza de Benia. La so apuesta por ellaborar quesos de calidá foi lo que permitió a Rosa Sánchez y José Antonio Sánchez algamar esti crecimentu espectacular en tan pocu tiempu. Agora, col sofitu del so fíu, Ángel, la Quesería Vega de Ario sigue meyorando los sos quesos y ampliando mercaos.

Vega de Ario es una de las queserías más veteranas en la producción de queso de Gamonéu. (SAT).

Sí, fuimos una de las queserías precursoras en elaborar queso de Gamonéu hace ahora unos 20 años. Durante estas dos décadas hemos crecido mucho e incluso, en estos momentos, contamos con una ganadería propia de la que extraemos la leche para la elaboración de nuestros quesos.

Empezamos mi marido, José Antonio Sánchez, y yo, y ahora también se ha incorporado nuestro hijo, Ángel Sánchez, tras finalizar sus estudios, por lo que hemos conformado una Sociedad Agraria de Transformación

¿Cuántos tipos de leche se emplean en la elaboración de esta variedad de queso asturiano?

El Gamonéu del Valle que nosotros producimos lleva leche de vaca y de cabra, casi en un 50 por ciento cada una, a excepción de los tres meses en los que baja la producción de leche de las cabras, por lo que la proporción de leche de vaca es mayor. Las razas que tenemos en nuestra ganadería para la elaboración de nuestro Gamonéu son la vaca parda alpina y la cabra alpina pirenaica.

¿Por qué apuesta por las variedades pardas?

Porque tienen la proteína más alta y por lo tanto sale más cuajada.

¿Cómo es el proceso de elaboración del Gamonéu?

En primer lugar, ordeñamos a los animales e introducimos la leche en un tanque a reposar donde se mantiene a una temperatura de 3 a 4 grados. Después se calienta la leche para que cuaje y, una vez obtenida la cuajada, se desuera y moldea. A las 24 horas de moldearlo, se le da la vuelta y se sala uno de los lados, mientras que 24 horas más tarde se desmolda y se sala el resto. El siguiente paso es ahumarlo durante 10-15 días antes de llevarlo al secadero para quitarle bien la humedad. Finalmente, el queso se madura en un lugar con una humedad en torno al 95 por ciento durante dos o tres meses.

¿Cómo sabe al paladar su queso tras todo este trabajo?

Es difícil definirlo, pero tiene un sabor ahumado y un retrogusto a avellana. Su aspecto es blanco con pintas azules, aunque no tan numerosas como sucede con el Cabrales.

¿Qué tal combina la sidra con el Gamonéu?

De forma excelente. Una botella de sidra fresca y una tapa de Gamonéu pegan de forma excepcional, puesto que el Gamonéu es un queso que pide beber y qué mejor bebida que la sidra.

¿El Gamonéu tiene un buen recibimiento en los mercados?

Sí, es un queso que tiene una buena salida. La comercializadora COASA se encarga de distribuirla por varios establecimientos, como puede ser El Corte Inglés, o ferias de alimentación. También tenemos algo de presencia en el extranjero a través de CATA. Así, se ha podido probar nuestros quesos en puntos tan dispares como Finlandia o Miami.

¿Qué importancia ha tenido la creación de la DOP para el queso Gamonéu?

Ha sido una gran rampa de lanzamiento para nuestro queso, como demuestra que de 3 a 4 queserías que éramos en un principio pasáramos a las 17 actuales. Ha ayudado a mejorar la calidad del Gamonéu y a que éste sea más reconocido en Asturias y fuera de nuestro territorio. Para nuestra quesería la calidad es algo fundamental y el Gamonéu va tener futuro siempre que mantengamos esa calidad alta que siempre ha



caracterizado a este tipo de queso.

La gente que quiera comprar sus productos, ¿dónde puede acudir?

COASA distribuye nuestro queso por diversos establecimientos, aunque recomendamos a las personas interesadas que se acerquen a Benia, donde tenemos nuestra tienda propia de productos asturianos en la que ponemos a disposición de todos los interesados los productos de la Quesería Vega de Ario. Su nombre es La Plaza y está situada en la plaza de Benia.





LA CASINA DE CEBIA

GAMONÉU

Jose Ramón Concha Blanco
Cebia - Labra - Cangues d'Onís
660044464

Jose Ramón destaca la bona combinación ente Gamonéu y sidre. Tamién insiste na necesidá d'un control más estrictu pa evitar el fraude naventa de quesos Gamonéu. Elli tien la so propia ganadería, lo que-y permite controlar la totalidá del procesu de producción dende l'entamu.

Historia de la quesería

Abrimos el 2002, hace 8 años en abril que empezamos a fabricar quesos. Empezamos elaborando parte de la leche que teníamos, porque no teníamos claro como iba a salir, y si se iba a vender o no. Al ver que iba bien, poco a poco fuimos aumentando la producción, primero solo la mitad de la leche, luego más, hasta que elaboramos toda la leche de nuestra ganadería. Teníamos una cuota de leche pequeña, y para vender hoy en día leche necesitas una cuota alta, porque están los precios bajísimos. Teníamos que escoger entre aumentar nuestra cuota de leche o fabricar quesos, y decidimos poner en marcha la quesería. Más adelante añadimos a nuestra ganadería las cabras de leche.

Antes de comercializar quesos ¿teníais experiencia en su elaboración?

Sí, claro, nosotros hacíamos quesos para el consumo propio de siempre, primero arriba, en los lagos, y luego aquí, en casa. En realidad la elaboración es la misma, hacemos los quesos como se hicieron siempre, en

los la-
aun-
por
apli-
yores
giénicas
nuevos
sanitarios
El proceso
mismo.

¿El que- de Ce- pecial les?

Todos
te,

gos,
que
supuesto
cando ma-
medidas hi-
y utilizando
utensilios
y esas cosas.
que siendo el
si-
s o
b i a
o son
tienen
aunque
ción sea
probarlo se
el queso de una
alguno diferen-
la elabora-
la misma, al
diferencia
quesería a





otra, no sé porque pero siempre hay matices; a lo mejor tiene algo que ver con el lugar, la leche, los pastos... siempre se diferencian los quesos. Además hay dos variedades, nuestro queso es de la variedad del valle.

¿Es un queso conocido?

No es tan conocido como otros quesos asturiano, pero a raíz de tener la denominación de origen, se esta conociendo bastante.

Los anuncios hechos por el Consejo Regulador de la Denominación de origen ayudan a que se conozca más, pero aún se desconoce bastante. Por otra parte la elaboración es bastante escasa, hasta hace poco del Gamoneu del valle había solo 3 o 4 queserías, aunque ahora va habiendo más. En el puerto sigue habiendo solo 3, y además solo pueden producir unos pocos meses al año, así que es una producción muy limitada, por eso su precio, aunque a veces parezca alto, no lo es tanto, ya que es un queso de muy alta calidad y pequeña producción.

¿Qué significa para vosotros pertenecer a la Denominación de Origen?

Sobre todo un mayor control. Al estar dentro de la DO pasamos unas auditorías, de eso se trata de controlar la elaboración, garantizando un nivel. Esto es algo muy importante y aún debería haber más control, porque se vende mucho queso como Gamoneu sin serlo. En el mercado hay bastante fraude y eso se tenía que controlar. Si se lleva bien, la DO debería de servir para evitar el fraude. Garantiza una calidad mínima, a través de las catas, ya que si no alcanza la puntuación mínima no se puede vender como Gamoneu.

¿Cómo distribuís vuestro queso?

Nosotros vendemos normalmente todo en la zona de Cangas d'Onís, en tiendas y sidrerías, por ejemplo en el Polesu.

Vendemos mucho en sidrerías, porque el Gamoneu es un queso perfecto para acompañar con la sidra, hacen una combinación realmente buena.





Maridaje Gamonéu y sidra, derivados de la sidra

Se ha degustado un queso procedente de la **Quesería Sobrecueva**, elaborado por Juan Sobrecueva –más conocido por Campillo– en Cangues d'Onis y se ha maridado con diferentes sidras de Asturias, acogidas a la D.O. y con licores de sidra, siendo elegido el Licor de Sidra Dulce elaborado por **Sidra Fanjul** en Tiñana.

En cuanto al queso, su corteza es semiseca, de un color amarillento anaranjado con pigmentación blanca. Su pasta semidura, compacta, firme y de color blanco, con pequeños ojos y afloraciones verdes-azuladas en su interior que se fueron extendiendo nítidamente por todo él en el atemperamiento previo a su degustación. De aroma fuerte, a leche muy limpia, con penetrantes toques ahumados en sinfonía con notas de la línea de setas y hongos. Sabor intenso, aunque no fuerte, lácteos limpios marcados por notas ahumadas muy suaves y con un punto ligeramente picante. Mantecoso, poco ácido, en su punto de sal, graso al paladar y con retrogusto persistente.

El licor de sidra dulce es elaborado a base de las variedades Raxao, Regona y Duroña de Tresali, con una graduación de 25 grados, fruto de la conjunción del destilado de sidra natural y del

mosto de zumo de manzana recién mayada.

Visualmente tiene un atractivo color ambarino con reflejos cobrizos, limpio y de una capa. Su nariz es compleja, mantiene recuerdos de la sidra natural de la que se destila, de la fructosidad del mosto y de los tostados y especies de la madera por la que ha pasado ligeramente. El ataque en boca es goloso, cálido, está presente la potencia del aguardiente, pero impera la suavidad y frescura del mosto, la conjunción es buena y el retrogusto mantiene una persistencia aromática importante.

La conjunción ha sido buena, la calidez del licor, su golosidad y su potencia conjuga con la mantecosidad del queso; su ahumado y picante no se vio tapado por la frescura del licor, sino que impulsó su sabor, haciendo que cada trozo de queso demandara un sorbo de licor, el cual limpiaba perfectamente las papilas gustativas y permitía un nuevo disfrute del queso. El licor resultó ser un magnífico acompañante a un maravilloso queso, a los que acompañó un pan multicereales de corteza semidura que resaltó aún más las notas comentadas.

L. Javier del Valle. 12 de julio de 2010



II CONCURSU D'ENSAYU
EMILIO TRABANCO
TRABANCO

BASES:
www.lasidra.as

sofita:

entama:

Trabanco
GRUPO

LA SIDRA

De chigre
a chigre



CASA CARLINOS

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Mario Rubio Riesgo y Adrián Rubio Peláez
San Antonio, 3
Pravia



Pocos establecimientos hosteleros d'Asturies puen garantizar la calidá de les sos carnes comu Casa Carlinos. Esta sidrería-restaurante céntrica de Pravia cuenta con una ganadería propia d'onde salen los productos que llueu son preparaos na so cocina. Asina, podemos escoyer ente corderu, cabritu, gochu, xatu y chuletón de vaca o de güe criaos por Mario Rubio Riesgo, propietariu de la ganadería y de Casa Carlinos. Una variedá amplia de carnes tientes y xugoses que puen acompañase de la sidre d'Herminio, Cortina y Angelón nesta terraza asitiada nuna de les cais más transitaes de la villa de los seyes cuervos.

Casa Carlinos lleva abierto desde hace muchos años. ¿Cuándo se hicieron ustedes con el local?

Abrimos las puertas en octubre del 2009 con un personal nuevo, al que estamos muy agradecidos, tras realizar un traspaso. Nosotros tenemos ganadería pero nos apetecía abrir un restaurante y vimos una buena oportunidad con Casa Carlinos. Cuando nos hicimos con el negocio decidimos mantener el nombre porque tenía una tradición de más de 20 años.

¿Por qué escogieron Pravia para instalar su negocio?

Mi mujer es del concejo y yo soy de cerca, de Salas, y nos decidimos por Casa Carlinos porque me gustó de forma especial. Es una sidrería que siempre tuvo mucho movimiento y que está bien situada. Además, Pravia es una villa con mucho ambiente como se puede comprobar todos los jueves que hay mercado.

Al poseer también una ganadería, ¿se han especializado en carnes?

La carnes son un aspecto importantísimo en Casa

Carlinos. Contamos con todo tipo de carnes, todas propias de nuestra ganadería: cordero, cabrito, cerdo, ternero, chuletón de vaca y chuletón de buey auténtico.

¿Qué supone contar con carnes propias?

Supone garantizar calidad. Si alguien quiere un chuletón de buey se demuestra que es de buey. No sucede como en otros sitios en los que anuncian buey y es vaca. El último que matamos pesó 782 Kg. en canal después de muerto, y cuenta con una carne excelente.

¿Con qué otros productos completan su oferta?

Trabajamos también los pescados, aunque en menor medida. En Casa Carlinos podemos preparar cualquier pescado bajo encargo. También contamos con una amplia carta de picoteo y platos combinados, además de varios palos de sidra; y postres caseros buenísimos.

¿Qué postres destacan en su carta?

La tarta de queso, la de manzana, el requesón con miel y el flan, entre otros muchos muy sabrosos.



¿Ofrecen menú del día?

Sí, por semana a 7,50 euros –a excepción de los martes, que descansamos– y los fines de semana a 12. Éstos se componen de 3 ó 4 primeros a elegir, 3 ó 4 segundos, bebida y postres.

¿Qué sidra puede disfrutarse en este establecimiento?

Tenemos sidra de **Cortina**, **Angelón** y **Herminio**, que es la que más salida tiene de las tres. Mi idea es ofrecer una variedad amplia de palos a nuestros clientes y próximamente es posible que incorpore otro más.

¿Es Pravia una villa sidrera?

Antes era muy poco y ahora lo va siendo más. Nosotros, para fomentar el consumo de sidra, ofrecemos una tapina de queso Afuega'l Pitu de forma gratuita con cada botella.

¿Se cuida el escanciado en Casa Carlinos?

Sí, mucho. Escanciamos la sidra de forma manual siempre, salvo que el cliente nos pida la 'manzanina' para echarla a su gusto, tanto en lo que es el bar como en el comedor y en la terraza.

Recientemente se ha celebrado en Agones el festival Derrame Rock. ¿Son importantes para la hostelería de Pravia este tipo de actividades?

Son muy importantes, puesto que con el Derrame estuvimos desbordados los dos días del festival. Creo que el Ayuntamiento debería de involucrarse un poco más en la celebración de este tipo de actividades puesto que en muchas ocasiones es la hostelería la que debe tirar del carro y todo lo que sea turismo es bueno para la villa y para los negocios hosteleros de Pravia. Si por mi fuera, habría un Derrame al mes.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

SIDRERÍA - RESTAURANTE



- Especialidad en Carnes a la Piedra
- Comidas Caseras
- Menú del Día
- Menú Especial Fin de Semana

C/. SAN ANTONIO, N.º 3
Tfno. 984 83 32 68
33120 · PRAVIA
Principado de Asturias

*De chigre
a chigre* 

CASA TILA

SIDRERÍA - CASA COMIDES

José Ramón Santamarina Fernández
Doctor Ramón y Cajal, 6
Avilés



Casa Tila nació hai un añu cola intención de convertise nuna casa de comides de referencia n'Avilés y tola comarca. L'esfuerzu del so propietariu, José Ramón Santamarina, y la mano del so cocineru, Joaquín Pires, tan permitiendu que l'oxetivu col qu'abrió les puertes esti establecimientu del barriu de Carbayéu tea ca vegada más cerca, puesto que yá son munches les persones que tienen a Casa Tila ente los sos sitios preferíos pa dir a xintar o a cenar. El bacalláu, al pil pil o a la portuguesa, les carrilleres ibériques o les sartenes del probe y del ricu son dalgunos de los 'culpables' de situar a esta sidrería nel sitiu que se merez.

En agosto, Casa Tila cumple un año.

Sí, un año ya. Yo soy el único propietario pero Casa Tila no podría haber salido adelante sin la ayuda del cocinero, Joaquín Pires, y de nuestra camarera, Sara Cebey. Éste es un establecimiento pequeño, lo que no quita para que trabajemos duro para sacarlo adelante y dejar satisfechos a nuestros clientes.

¿Está este establecimiento más orientado hacia casa de comidas?

Nuestra intención es que Casa Tila sea un bar para ir a

comer y que se convierta en un referente en el Carbayéu y en todo Avilés y comarca. Tememos un menú del día que es bastante arreglado en cantidad y calidad de comida para el precio que tiene, además de una carta variada. En ella encontramos varias carnes, varios pescados y diversas raciones. Además, trabajamos también la barra, donde ofrecemos un tapeo caliente todos los días.

¿Cómo es la cocina de Casa Tila?

Es una mezcla entre la cocina tradicional asturiana y la



de autor que desarrolla Joaquín Pires.

¿Cuáles son las especialidades del local?

En carnes tenemos las carrilleras ibéricas, y el entrecot, aunque el producto que más nos caracteriza es el bacalao, a la portuguesa o al pil pil. Luego tenemos nuestras sartenes: la del pobre y la del rico. La primera lleva patatas, huevo y jamón, mientras la del rico está compuesta por patatas, huevo, langostino, gula y almejas.

En lo que respecta a las raciones, ¿cuál nos recomienda?

Tenemos muy buenos revueltos y hacemos unas parrilladas de verduras exquisitas. También los chipirones, las rabas de calamar, el picadillo y la morcilla matachana, que presentamos muy bien. En general, nuestra carta no es muy grande, pero sí muy buena.

Hábleme del menú del día que ofrecen.

En Casa Tila tenemos un menú del día por semana con postre casero y café, a un precio de 8 euros. Se compone de dos platos a escoger de primero, y dos de segundo. Para los domingos hacemos un menú festivo más elaborados que por semana, a 15 euros e incluye una botella de Rioja. Mientras, los sábados, el menú cuesta 10 euros.

¿Es necesario reservar para comer en Casa Tila?

Yo siempre aconsejo que nos llamen para reservar mesa, puesto que el local no es muy grande. Además, por encargo, realizamos todo tipo de comida, desde paellas a pescados al horno.

¿Se puede comer en la terraza?


Sí, siempre que acompañe el tiempo se puede comer y cenar en nuestra terraza.

También es un excelente sitio para beber una botella de sidra. ¿De qué llagar es la sidra que ofrece?

Nos fuimos a lo comercial, pero seguro: **Trabanco**. Nunca falla y gusta mucho a la gente. Tenemos la sidra natural de este llagar y la de manzana seleccionada, que es requerida principalmente por la gente más sidrera.

¿Cómo se escancia en Casa Tila?

De la forma tradicional, levantando el brazo. No quiero ni máquinas ni taponcitos. En Casa Tila incluso los clientes habituales levantan el brazo para echar sidra cuando nos ven apurados en la barra. Es algo nuestro y hay que cuidarlo.



Sidreria CASA TILA

**C/ Ramón y Cajal, 6 - bajo
33402 AVILÉS (Asturias)**

Tls. 984 089 203
649 061 628
e-mail: twobaldhead@hotmail.es

**Platos recién hechos
Carrillera siempre fines de semana**

*De chigre
a chigre* 

LA CANTINA

RESTAURANTE- SIDRERÍA

José Ramón Santamarina Fernández
Oliva María Murias López y Francisco López Rodríguez
La Estación, 5 - Villalegre (Avilés)
www.lacantinadevillalegre.com



La Cantina ye un establecimientu de tradición en Villalegre. Asitiada al lláu de les vías del tren dende hai 50 años, la que fuera cantina de la estación ye agora un restaurante-sidrería onde pue esfrutase d'una carta amplia y variada basada na cocina tradicional. Los callos, productu que traxo la fama a La Cantina, siguen faciéndose anguañu aunque seya branu al estilu d'Oliva María Murias, cocinera y propietaria del establecimientu xunta Francisco López, que lleva años trabayando con xamones y embutíos ibéricos de Salamanca, los otros productos estrelles del llocal. P'acompañar con ellos, ná meyor que sidre de Trabanco, natural y d'escoyeta, o d'Estrada nel chigre o na terraza.

La Cantina de Villalegre lleva aquí media vida. ¿Cuándo se hicieron ustedes con sus riendas?

Hace 18 años. Este local antes era la antigua cantina de la estación de Renfe de Villalegre. La Cantina, que calculo que tendrá por lo menos 50 años de vida, ocupaba un espacio muy pequeño que recibía a los viajeros y ferroviarios. Cuando llegamos, fuimos poco a poco ampliando el local hasta lo que es hoy.

Con su llegada, La Cantina pegó también un giro.

Sí, la función principal del local era la de atender a las personas que pasaban por la estación. Pese a todo, La Cantina tenía mucha fama por sus callos y por su carne asada. Al llegar nosotros y decidir ampliar la actividad de La Cantina, tuvimos que seguir haciendo callos y, de hecho, somos de los pocos establecimientos que

tienen callos para vender en verano.

¿Cómo es la cocina de este local?

Es cocina tradicional asturiana, antigua, como la de casa. Oliva elabora los platos tal como los aprendió de su madre. Procuramos que todo lo que haya que comprar comercial sea lo mínimo posible. En este sentido, nos gustaría destacar el orden y la limpieza de nuestra cocina, e invitamos a nuestros clientes a que la visiten para comprobarlo.

¿Qué platos recomiendan en La Cantina?

Tenemos una amplia variedad de platos muy sabrosos, como el cabrito al horno, que lo traemos exclusivamente de Salamanca, porque tenemos familia allí; los callos; la morcilla de León tipo matachana que elabora



un amigo nuestro; los chipirones, que destacan por su limpieza; el salteado de gambas y pimientos del piquillo; el pastel de cabracho; y las croquetas caseras, entre otros muchos. Ahora también estamos trabajando bastante el tema marinero, como las navajas o mejillones, porque Oliva hace una salsa muy rica, y el entrecot de buey a la piedra, que está muy de moda. En la carta llegamos a tener 89 productos diferentes.

Si le echamos un vistazo a la cálida decoración del local, en la que predomina la piedra y la madera, habría que destacar los jamones y los embutidos.

Efectivamente. Los embutidos y, en especial, los jamones, son uno de los fuertes de La Cantina, uno de los pocos sitios de Avilés donde se corta el jamón a mano. Los traigo todos de Salamanca, de la fábrica de un tío nuestro que se encarga de realizar todo el proceso, puesto que tienen matadero y secadero: Jamones y Embutidos Ibéricos López Puerto.

En lo que respecta a la sidra, ¿qué palos tienen?

Normalmente estamos trabajando con **Trabanco** y con sidra **Estrada**. Nos decantamos por Trabanco, tanto la natural como la seleccionada, porque es la más comercial, la que más reclama la gente, mientras que también

vendemos Estrada porque son una familia excelente. Tanto Sergio como su madre siempre nos han tratado maravillosamente y es una sidra que siempre habrá en esta casa porque, además, está muy buena. En ocasiones, también contamos con algún palo más, como puede ser **Angones** o **Cortina**.

¿Cuidan el escanciado en La Cantina?

Mucho. De hecho, aquí sólo se escancia de la manera tradicional. Siempre he trabajado así y no lo concibo de otra manera. En una ocasión traje máquinas para el comedor, pero me dieron muchos problemas y desde el año pasado ofrecemos el taponín para los que quieran comer con sidra en esa zona. En la sidrería y en la terraza, en los meses de verano, se puede disfrutar de la sidra de la manera tradicional.

¿Es sidrera esta zona de Avilés?

Sí, por supuesto que sí. Siempre ha venido mucha gente de Avilés hasta Villalegre para frecuentar sus sidrerías, pero con el tema de los controles de alcoholemia ha bajado bastante la afluencia. Incluso ha cerrado algún chigre cercano, lo que implica también menos visitas al perder fuerza esta zona de sidrerías.



Sidrería LA CANTINA



Menú Diario
Menú Especial Fin de Semana
Servicio a la carta
Nuestro Tapeo de siempre

La Estación, s/n - VILLALEGRE
(estación de Renfe)
Reservas: 985 578 786

De chigre
a chigre



LA MUNDINA

SIDRERÍA-PARRILLA

Rufino Recio Sanz
Naranjo de Bulnes, 24
Llugo Llanera



Carnes asturianas, pexe, cazueles, cachopos... El puntu fuerte de **La Mundina** ye la cocina. El menú del dí, variáu y económicu, suel ser la opción mayoritaria de los clientes a la hora de xintar, mentes qu'una carta amplia ye l'alternativa pa los que prefieran escoye. Les nueches de los viernes, sábados y domingo, la ufierta de La Mundina amplíase cola parrilla, onde los criollos comparten espaciu con sabrosos solomillos o entrecots. Y pa bañar toos estos productos, sidre de cuatro palos diferentes: **Trabanco**, natural y d'Escoyeta, **Viuda de Corsino** y **Fanjul**.

¿Cuándo empieza usted con este proyecto?

Hace ocho años. Yo llevo toda la vida en la hostelería, aunque en otra rama, en diversos lugares, como Valladolid, Baleares o Llanera, entre otros sitios, pero La Mundina es mi primer encuentro con una sidrería. La experiencia está siendo muy buena y estamos muy contentos de cómo está marchando el negocio.

¿La clientela de La Mundina es de la zona?

La Mundina es bastante conocida y aquí para gente de toda Llanera, Uviéu y sitios próximos. Por semana trabajamos mucho con personas de los dos polígonos cercanos, Silvota y Asipo, gracias a que contamos con un menú del día barato, mientras que el resto de días tenemos clientes de todo tipo y de todas las procedencias. Los fines de semana damos muchos menús al mediodía y por la noche la protagonista es la pa-

rrilla. El punto fuerte de La Mundina es el comedor, la cocina.

¿Qué precio tiene el menú del día?

De lunes a viernes el menú cuesta 8,50 euros y los festivos, 15,50. Se componen de tres primeros y tres segundos, a escoger, postre y bebida.

¿Cómo es la carta de La Mundina?

En La Mundina trabajamos casi todo, por no decir todo, y contamos con una carta muy extensa en la que se puede encontrar carnes, pescados, cachopos, cazuelas, tapas o productos a la parrilla, que encendemos los viernes, sábados y domingos. En ella elaboramos desde costillas y criollos hasta chuletones y todo tipo de carne de ternera de casa, asturiana, como solomillo o entrecot.



¿Qué tal funciona la parrilla?

Muy bien. Es un parrilla de madera, de leña de toda la vida, y de ella se encarga mi hijo Roberto. La trabajamos sólo de noche porque, al mediodía, la gente se decanta más por el menú.

¿Cuenta con terraza?

Sí, tenemos una terraza muy amplia que tiene unas 20 mesas y en la que escanciamos nosotros. En ella también damos comidas.

En lo que respecta a la sidra, ¿qué palos tiene en el local?

Las dos de **Trabanco**, la natural y seleccionada, **Viuda de Corsino** y **Fanjul**. Decidimos contar con esta variedad porque a la hora de consumir sidra hay mucha gente exigente a la que le gusta beber sidra del llagar que más le agrada o del que está más acostumbrado a beber en otras sidrerías. De esta forma, las personas que se acerquen a La Mundina van a poder elegir entre estos cuatro palos, que son los más demandados.

¿Qué tal sale la sidra de manzana seleccionada?

Bien, aunque menos que la normal. Tenemos clientes específicos que se decantan por esta sidra, pero la



mayoría escogen la natural.

Antes me comentaba que escanciaban en la terraza. ¿Echan sidra también en el interior del local?

En la sidrería, sí, pero para el comedor ponemos a disposición de nuestros clientes máquinas. La gente reclama siempre el escanciado porque es básico para disfrutar de la sidra.

¿Es Lugo Llanera una localidad sidrera?

Ahora más que nunca. En la vida hubo tantas sidrerías en Lugo Llanera como en la actualidad. Yo conozco esta localidad desde hace 30 años y de aquella sólo había dos negocios que vendieran sidra. En estos momentos la sidra está de moda porque es una bebida económica, para compartir, y que permite alternar por varios sitios y disfrutar de todos.



BENFER

MATADERU Y SALA DE DESPIECE

Daniel Berdasco Riesgo
Carretera Nacional 634 - La Recta (Grau)
www.benfergrado.es



Dende la compra en vivo del xatu fasta la distribución de la so carne, pasando pel mataderu frigoríficu y la sala despiece. **Benfer** controla tol procesu d'ellaboración de la carne qu'esfrutamos llueu na mesa, yá seya nel nuesu llar o nel nuesu restorán favoritu, lo que garantiza la calidá de los sos productos, ente los que tamién destaquen el so vacunu y el gochu. La empresa, con sé en Grau y mataderu en Tinéu, tamién trabaya embutíos y cuenta con una tienda d'alimentación na capital del conceyu moscón.

De una pequeña tienda de alimentación a una empresa puntera en Asturias que dispone de matadero frigorífico, sala de despiece y fábrica de embutidos y salazones, y una flota de 15 camiones frigoríficos para la distribución de carne y embutidos por todo nuestro territorio. Ésta es la historia de Benfer, un ejemplo de como con trabajo, visión comercial y una apuesta por la calidad se pueden conseguir importantes logros. "Benfer como tal comenzó en torno al año 70 de la mano de mis padres, Fernando Berdasco y Benigna Riesgo. Empezaron en

un comercio de alimentación vendiendo productos básicos, como pan y azúcar, y carne. Mi padre cogió una furgoneta, empezó a vender carne a restaurantes y ahí empezó todo", explica Daniel Berdasco Riesgo, actual regente de la empresa junto con su hermano Ángel.

Con el paso de los años, Fernando Berdasco fue aumentando su cartera de clientes, compró otra furgoneta y metió a una persona a trabajar con él "hasta el momento que decide separar la actividad mayorista de la minorista y tener un punto de venta, el comercio", re-




lata. El resultado final es una empresa, Benfer Industrias Cárnicas, con más de 50 empleados y dos factorías, en Grau y en Tinéu. “El matadero lo tenemos en Tinéu. Nosotros compramos los animales vivos y los sacrificamos ahí. Después los despiezamos y los comercializamos en fresco y en congelado”, comenta Daniel, que también apunta que “algunos despieces también los transformamos en embutidos o en salazones”.

Con sus productos, Benfer abastece mercados de hostelería, catering, carnicerías y tiendas de alimentación de toda Asturias. También de fuera de nuestras fronteras, aunque en menor medida y a través de agencias de transportes. “Nosotros trabajamos principalmente vacuno y cerdo, que sacrificamos nosotros mismos”, apunta Daniel, aunque en Benfer también tienen entre sus referencias pollo y cordero, que traen de otros mataderos. Todos ellos son productos que combinan “muy bien con la sidra, al igual que el pescado. La sidra es una bebida que no se debe beber sola y nuestra carne y embutidos la acompañan de forma perfecta”, añade.

De hecho, la bebida tradicional de Asturias se puede adquirir en la tienda que tiene Benfer en Grau, en la calle La Estación.

El vacuno de esta empresa es totalmente asturiano y cumple todos los requisitos que le permiten comercializar la ternera, principal línea de trabajo de Benfer, bajo la Indicación Geográfica Protegida ‘Ternera Asturiana’. Ello asegura la calidad de la carne, puesto que los xatos no son criados en un cebadero industrial. “Otra línea de trabajo que tenemos es la carne de vaca, puesto que hay mucha aceptación en el mercado de lo que es carne de buey. La mayor parte de la empresas que trabajan este tipo de carne la traen de fuera del Estado español, como puede ser de Dinamarca, Holanda o Reino Unido”, apunta. Estas carnes vienen muy tratadas con productos químicos “para aguantar 45, 50 o 60 días antes de llegar al consumidor final”, lo que hace perder calidad al producto.

Mientras, la carne de Benfer, controlada desde que se compra en vivo hasta que se despieza y distribuye, permite a esta empresa moscona ofrecer un producto cien por cien asturiano y de calidad garantizada. Algo que conocen bien los consumidores asturianos, que apuestan por esta empresa con sede en Grau a la hora de adquirir productos cárnicos.

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



**INDUSTRIAS
CÁRNICAS
BENFER**

LA CALIDAD EN EL PROCESO



Ctra.Nacional 634
“LA RECTA”
Peñaflor – Grado
33820 – ASTURIAS
Telf. (98) 575 23 15

www.benfergrado.es

CARNICERÍA ROSI

XATA ASTURIANA

Cristina y Paula Oliveira Mones
Ríu d'Oru, 25
Xixón



La **Carnicería Rosi** ye un negociu familiar que tien na calidá de la so carne la so baza principal pa competir nel mercáu. Con ganadería propia en Granda, esta carnicería d'El Llano ufierta a los sos clientes carne de xatu cola distinción 'Ternera Asturiana', garantía de tenrura y sabor. Nun ye l'únicu productu frescu y de calidá de la Carnicería Rosi, onde los preparaos, como les almóndigues, y el xamón al corte tienen tamién una bona salida. A ellos hai qu'amestar los platos precocinaos, cola posibilidá d'escoyer un menú por 7,50 euros los díis de selmana nel que la carne de xatu ye tamién protagonista especial.

En el barrio de El Llano, rodeada de pequeñas superficies y muy cercana a un hipermercado, con el daño que ello suele causar al pequeño comerciante, la Carnicería Rosi se mantienen en alza gracias a la calidad de su carne, procedente de la ganadería propia que tiene en Granda la familia al frente de este negocio, y que se comercializa bajo la marca 'Ternera Asturiana' al cumplir todas las exigencias del consejo regulador. Con 35 años de experiencia en el mundo cárnico, Rosi

Mones fue la encargada de levantar esta carnicería junto con su marido Tino Oliveira. Ahora, con 27 años de vida, la Carnicería Rosi es un negocio asentado que cuenta con una clientela fija en el barrio y en toda la ciudad y en el que también trabajan sus hijas Cristina y Paula Oliveira. Mientras, Tino se encarga del cuidado de los terneros cuya carne hace las delicias de los habituales de este negocio.



“Es una ganadería grande, que cuenta con unas 30 reses. Los xatinos nacen allí, los cebamos y, directamente, vienen aquí. Esto nos permite asegurar una carne de calidad que luego vendemos en la carnicería”, asegura Paula. Así, Carnicería Rosi ofrece una ternera con el sello ‘Ternera de Asturias’ que es el producto más demandado por los clientes y que no resulta caro en relación calidad-precio. “La gente confía mucho en nuestra carne. Al cebarla siempre igual y ser siempre los mismo terneros y vacas, su sabor siempre es el mismo y eso lo valoran mucho”, añade Cristina. En definitiva, una carne de xatu que “es perfecta para acompañar con una botella de sidra”, apunta Paula.

Además de la carne de xatu, en esta carnicería de El Llano también se trabaja muy bien el jamón al corte, producto estrella de la charcutería de este negocio, y algunos preparados como las albóndigas, de forma especial, los escalopes y los san jacobos. “Los elaboramos todos los días y su éxito radica en que es un producto muy fresco”, comenta Paula.

La buena trayectoria de la Carnicería Rosi desde su inicio permitió a sus propietarios iniciar hace 7 años un proyecto paralelo que todavía continúa en crecimiento: los platos precocinados. Así, tras adquirir el local situado al lado de la carnicería, Rosi comenzó a trabajar esta línea de negocio que cada día tiene más

aceptación entre la gente mayor y los jóvenes que tienen complicaciones para sacar tiempo para ponerse a cocinar. “Se vende muy bien, tanto los platos individuales como el menú del día que ofrecemos, similar al de cualquier restaurante”, explican.

Este menú cuenta con un precio de 7,50 euros de lunes a viernes, y de 8,50 euros los sábados, día en el que la carnicería sólo abre por la mañana. “Está formado por dos primeros y dos segundos a elegir, pan y postre casero, y las raciones son muy abundantes”, explica Paula.

Esta apuesta por la calidad es lo que ha permitido a este pequeño negocio de El Llano el poder sobrevivir en un mercado en el que el más grande es el que suele salir vencedor. “Lo que nosotros pretendemos es contar con calidad de carne, que la gente prefiera gastarse más en comprar un buen chuletón o unos buenos filetes. Es la única manera que tenemos de competir”, aseguran las dos hermanas. La amabilidad y el buen trato de propietarias y empleadas hacen el resto.

Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: P. R. G. y Carnicería Rosi.

**ESPECIALIDADES
EN COCINA**

Calón Asturiano

Embutidos Ibéricos

Productos Preparados

C/ Río de Oro, 25
33209 GIJÓN
Tlf. 985 380 183
(Particular) 985 148 837

*Productu
asturianu
del mes*

PATASTUR

PATATA FRESCA CORTADA

Joaquín Álvarez González
Polígonu Industrial El Fabar 4, nave 3 - Recta de Peñaflo
(Grau)



Pataques fresques recién cortaes y naturales. Ésti ye'l productu qu'ufierta **Patastur**, empresa que nació en Trubia orientada hacia la hostelería y restauración. L'ésitu inicial obligó a mudase a Grau, con unes instalaciones más modernes. Anguaño, **Patastur** comercializa 80.000 Kg. de pataques cortaes en tolos formatos -clásicu, daos, panadera, patafín, chips y enteres- amás d'otros productos frescos comu cebolles y ayos pulgaos.

¿Cuándo comienza su actividad Patastur?

En el año 2003 en un pequeño local de Trubia. En aquellos comienzos sólo disponíamos de una peladora casera y repasábamos las patatas a mano, hasta que quedaban perfectas. Era un proceso totalmente artesanal. Tres años después nos trasladamos a una nave industrial de 600 metros cuadrados en la recta de Peñaflo de Grau. Este cambio supuso la incorporación de una moderna maquinaria que agiliza el proceso de pelado, corte y envasado, pero la patata se sigue repasando a mano para lograr el resultado deseado.

¿Con qué objetivo nació la empresa?

Para satisfacer las necesidades de la hostelería en lo relativo a las patatas. Yo trabajaba como representante comercial en el sector de la alimentación y me di cuenta del elevado consumo de patata congelada que se hacía diariamente en los restaurantes. Ello me llevó a pensar en la posibilidad de desarrollar un negocio para ofrecer una patata fresca a los hosteleros, llevándola todos los días hasta sus negocios.

¿Cómo consiguieron hacerse un hueco en el mercado



con esta idea?

Simplemente ofreciendo un producto totalmente fresco con un servicio diario y un acabado final listo para su elaboración. La gran diferencia de sabor con respecto a las patatas congeladas hizo el resto.

¿Fue difícil darse a conocer?

Nos ayudó mucho el boca a boca entre los jefes de cocina, ya que no notaban ninguna diferencia entre la patata que pelaban y cortaban ellos y la nuestra. Para estos profesionales, el servicio que damos en Patastur resulta comodísimo, puesto que se ahorran mucho trabajo al tener todos los días la patata lista en el restaurante y evitan el uso de patatas congeladas, algo que el cliente valora.

¿Se dedica solamente al mundo de la hostelería?

El mercado donde situamos nuestros productos son establecimientos hosteleros y restauración, aunque también trabajamos para hospitales.

¿Tiene expectativas de ampliar mercados?

Nuestro propósito no es la cantidad, sino la calidad. Es en lo que queremos diferenciarnos. Trabajamos con productos de primera calidad y nuestro siguiente propósito es trabajar con productos plenamente asturianos. Eso es lo que nos va a diferenciar para ser únicos en el sector.

¿Sólo trabajan con patatas?

No, también hemos incorporado cebolla y ajos pelados.

Las patatas acompañan a cualquier plato. ¿Y con la sidra?

Efectivamente, las patatas van con todo y la sidra no podía ser una excepción. Una botella de sidra natural es una buenísima opción para degustar junto con nuestras patatas.

¿Le gustaría añadir algo más?

Me gustaría indicar que Patastur es la única empresa que ofrece un producto cien por cien natural, lo que es garantía de calidad.

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los suscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



ESPAÑAR



SIDRA DE ASTURIAS

ELABORADA Y EMBOTELLADA POR
MARTINEZ SOPENA HIJOS, S.A.
VILLAVICIOSA - ASTURIAS
S.E.N. 1512/0

6% vol.

75 cl.

ESPAÑAR

Es el fruto de un cuidado trabajo según los métodos tradicionales de elaboración, aplicando el máximo rigor, desde la producción de las manzanas en nuestras propias pomaradas, hasta la obtención de la sidra, pasando por un cuidado proceso fermentativo y de maduración. El resultado final es este producto, fresco e intenso, que recoge las características propias de la Sidra Natural Asturiana.

L-01



ETIQUETES ENTREGAES



Buen Ambiente

Bona Sidra

Bona Xinta



GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍAS DE LA GASCONA D' UVIÉU

ASTURIAS

LARRIBA

SIDRERÍA

José Manuel González Muñiz y
Cristina Varela Larriba
Llastres, 10 - Xixón



José Manuel González Muñiz y Cristina Varela Larriba teníen claro dende un primer momentu que na hostelería hai que curiar y tener respetu pola clientela.

Por ello curien fasta'l mínimu detalle pa que los sos veceros tean cómodos y disfruten cola comida que sal de los sos fogones que, amás de pol so saborgu, destaca por tener una presentación curiosa. Cola sidre, la cosa nun camuda y na **Sidrería Larriba** los visitantes pueden escoyer ente cuatro palos a la venta: les DOP **Zythos** y **Villacubera**, la natural de **Cortina** y **Arsenio**, llagarín de Deva que tien una sidre que ta llevando munches allabancies y ganando seguidores.

Larriba es una sidrería situada en lo que antes era Casa Cuno. Háblenme un poco de la historia del local. Efectivamente, en este local se encontraba antes Casa Cuno. Nosotros abrimos en mayo del año pasado tras una temporada sin ser utilizado como sidrería –sino como cervecería– y tras comentarnos su propietaria la posibilidad de instalar aquí nuestro negocio.

¿Qué tal les han ido las cosas desde la apertura?

Muy bien gracias a la buena respuesta de la gente de este barrio. Las personas de la zona tenían ganas de que en este local volviera a haber sidra. Contamos con muchos clientes jóvenes con hijos a los que leS gusta estar aquí por la zona verde que tenemos al estar en

frente del parque,, sin tráfico, para que los pequeños puedan jugar y sus padres estar tranquilos.

Uno de los aspectos que destacan de Larriba, a primera vista, es su decoración.

Es una decoración modernista. El local estaba reformado de cuando lo convirtieron en cervecería y nosotros tan sólo le cambiamos el sentido que tenía. Así, sustituimos el amarillo original por un verde más serio que recuerda a la manzana y colocamos cuadros relacionados con el mundo de la sidra.

Un local tan sidrero como éste, ¿qué palos ofrece?

En Larriba tenemos sidra de **Cortina** y **Arsenio**, de si-



dra natural, y la **Zythos** y **Villacubera**, la DOP de Herminio y Cortina, respectivamente.

No es habitual encontrar en una sidrería de Xixón sidra de un llagar pequeño como Arsenio.

Hoy en día hay bastantes sidrerías que tienen sidra de llagares pequeños. Es positivo que no todos los chigreros tengan sidra de las grandes marcas. Arsenio es un llagarín pequeño de Deva que tiene una sidra muy suave y muy rica que gusta mucho a las mujeres y que está ganando clientela.

¿Qué tal salida está teniendo la DOP?

La DOP cada vez está saliendo más y yo estoy vendiendo el doble de cuando empecé. Pasé de 5 cajas semanales a casi 10. La gente sigue mirando el precio, lo que es lógico, pero el que se hace a ella no cambia.

En un establecimiento tan cuidadoso como éste con la sidra el escanciado será una norma.

Sí, porque aquí no contamos con ningún artilugio, salvo algún tapón de plástico por si algún cliente nos lo demanda por el motivo que sea. Somos sidreros y consideramos que la sidra debe de ser siempre escanciada por una persona. Por eso cuido que mis profesionales sean buenos echadores de sidra. Incluso, Héctor, uno de mis empleados, participa en el *Campionatu*


d'Asturies de escanciadores. Para tener sidra y no cuidarla es mejor montar una vinatería.

¿Qué aconsejan para acompañar con una botella de sidra de cualquiera de los excelentes palos que tiene?

Nosotros no trabajamos carta, sólo el menú del día y tapeo. En este sentido, en Larriba cuidamos mucho la presentación. Nosotros somos mucho de ir de tapeo y nos disgusta el hecho de que en muchos sitios porque vas de tapeo y es barato te sirvan la comida de cualquier forma. Creemos que no debe ser así y por eso aquí cuidamos todas las presentaciones.

¿Cuál es el plato más popular de Larriba?

El semáforo. Nosotros lo presentamos con unas fuentes alargadas y en aros. Realmente, el cliente lo que ve cuando se lo ponemos en la mesa es un semáforo. Los fines de semana siempre incorporamos alguna sugerencia para que los habituales no repitan todas las semanas, como pueden ser llámpares, navajas, costillas asadas, setas o rabo de toro guisado. Estas sugerencias tienen mucho éxito.

 Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Raciones  Menú del día

C/ Lastres, 10 - bajo
33207 Gijón

Sidrería Larriba Tlf. 985 34 41 62

KIERCHE SIDRERÍA

Joaquín González Fernández
San Bernardo, 79
Xixón



Céntrica y nun entornu tranquilu, la sidrería Kierche tien tolo necesario pa pasar una xornada prestosa ensin la necesidá de garrar el coche. Asitiada dende hai 26 años na cai San Bernardo, al altor del parque Begoña, esti establecimientu xixonés ye'l meyor sitiu pa comer un tiñosu con patates –especialidá de la casa–, nel interior del llocal o na terraza, acompañáu d'una botella sidre de **Viuda de Angelón** o **Prau Monga**. Y quien quiera daqué pa picar, una carta amplia de tapes riquísimes, como'l chorizu a la sidre, el llacón y les parroches....

El día 18 de julio la sidrería Kierche cumple 26 años de existencia. Es casi media vida.

Sí, estamos a punto de cumplir 26 años desde que nos instalamos en este local, que antes era una cafetería. Estamos en un lugar bastante bueno, en el centro de Xixón y con el parque de Begoña enfrente.

Un punto de la ciudad con mucho ambiente, sobre todo ahora que el calor nos acompaña.

La terraza que tenemos ayuda mucho, además de lo que es el parque de Begoña en sí. Mucha gente coge sus botellas de sidra y aprovecha para beberlas esta zona verde, mientras que otros prefieren que les escanciamos en cualquiera de las 22 mesas de nuestra terraza.

A los clientes que vienen al Kierche para disfrutar de su cocina, ¿qué les recomienda?

Tenemos una amplia carta con muchos productos para escoger, pero nuestra especialidad es el tiñosu con patatas. Trabajamos muy bien todos los pescados, así como les carnes roxes, y contamos con muchos productos de temporadas. Por ejemplo, ahora estamos con el bonito.

¿También se puede picar algo en el Kierche?

Sí, ofrecemos varias tapas habituales en las sidrerías como croquetas, chorizo a la sidra, jamón asado, lacón, sardinas o parroches, entre muchos otros.

¿Qué precio tiene el menú del día?



El menú sale por 8,50 euros los días de la semana, y los sábados y domingos, a 12. Si el cliente prefiere comer en terraza, el coste del menú se incrementa en 2 euros. Ésta es una opción que escoge mucha gente, sobre todo los meses de verano. Los menús que ofrecemos se componen de una sopa; a la que le sigue un pote, una ensalada, un arroz o un plato como patates con pulpo; una carne o un pescado; y un postre casero.

¿Qué importancia se le da al escanciado en el Kierche?

Aquí le damos mucha importancia. No tenemos escanciadores eléctricos y echamos sidra en todo el local. Para disfrutar de la sidra es importante que ésta esté bien escanciada.

¿Qué palos ofrece a sus clientes?

Tenemos de siempre sidra de **Viuda de Angelón**. Es una sidra que gusta a todo el mundo y no hay motivo para cambiar. En estos tiempos que corren todos los llagares elaboran sidra buena, ya no es como antes, pero nosotros estamos muy contentos con Viuda de

Angelón.

También cuenta con Prau Monga, la D.O.P. de este llagar. ¿Qué tal recibimiento tiene esta sidra elaborada con manzana asturiana?

Es una sidra que se vende, aunque de forma irregular. Igual salen dos o cuatro cajas unos días y luego pasan tres días y no vendes ninguna. La gente todavía se decanta por la sidra natural y no le veo mucho futuro a la DOP. Quizás fuera de Asturias pueda tener más éxito, pero aquí todavía no acaba de entrar.

¿Qué les diría a las personas que no conozcan el Kierche para que se acerquen a esta sidrería xixonesa?

El Kierche, afortunadamente, es una sidrería que ya la conoce prácticamente todo el mundo y la gente sabe lo que se puede encontrar: buen ambiente, buena sidra y buena comida.

RESTAURANTE

c/ San Bernardo, 79
(Frente al Paseo de Begoña)
Tlf. 985 35 02 39
33201 GIJÓN

Kierche
SIDRERÍA



DAKAR

RESTAURANTE-SIDRERÍA

Marcos González Samper
Juan Alonso, 11
Xixón



El Dakar cuenta con una xerencia nueva dende mayu. Marcos González garró les riendes d'esta clásica sidrería xixonesa asitiada al llau la playa San Llorienzu, con una illusión grande que tresmite diariamente a la so clientela, una mestura ente los veceros del Dakar y xente nuevo que para per esti llocal de la cai Juan Alonso. Ente les novedaes que traxo González destaca'l bacalláu especial Dakar, con una salsa especial, y una llista llarga de postres a los qu'hai qu'amestar l'escelente pexe y carne que lu carauterizaron siempre. P'acompañar la comida, sidre d'Arbesú y Trabanco d'escoyeta, palos a los que pronto podría amestase dalgún otru.

Lleva al frente del Dakar desde primeros de mayo. ¿Cómo surge el hacerse con este restaurante-sidrería?
Llevábamos tiempo meditando la posibilidad de coger algún establecimiento y, mediante una amistad de mi mujer, nos surgió la oportunidad de hacernos con el Dakar. No lo dudamos. Yo soy nuevo en esto, pero ella cuenta con experiencia en la hostelería.

¿Cómo están yendo las cosas en este corto periodo de tiempo?

De momento, bien. Tenemos muchas ganas y esperamos que el verano venga bien y que muchos clientes se acerquen para conocernos. El Dakar se encuentra en una muy buena zona y si acompaña el tiempo todo irá bien. Aunque hay crisis, la gente no deja de salir.

¿Mantiene clientela de los anteriores dueños?

Sí, mucha clientela siguió viniendo tras el traspaso y además se han unido bastantes conocidos nuestros. Al ser jóvenes, conocemos a muchas personas que ya son

habituales en la sidrería.

¿Qué se puede encontrar el cliente en el nuevo Dakar?
Mantenemos una cocina casera como seña de identidad del Dakar, aunque hemos incorporado ciertos productos como ensaladas, alguna cazuela y sartenes. Igualmente, seguimos trabajando todo tipo de pescados, mariscos y carnes asturianas.

¿Qué especialidades ofrece?

Tenemos el bacalao especial Dakar, que tiene muy buena aceptación. Éste viene presentado en una bandeja de barro y lleva una salsa especial que no deja a nadie indiferente. Las carnes y los pescados, en general, también los trabajamos muy bien.

¿Tiene menú del día?

Todos los días. Por semana tiene un precio de 8 euros; los sábados, 10; y los domingos, 13. Estos menús se caracterizan por contar siempre con una sopa de entran-



te, que vamos variando; un segundo que normalmente es un pote y otro plato según la temporada, como puede ser una ensaladilla rusa en verano; y un tercero, carne o pescado. Además, hay que añadir el pan, el postre y el agua o el vino. Considero que se trata de menús de calidad y que tienen un precio muy económico.

También ofrece la posibilidad de que sus clientes se lleven el menú a casa.

Sí. Mantenemos el precio del menú y es un servicio que está teniendo mucho éxito, en especial entre la gente mayor. En muchas ocasiones a estas personas les puede no apetecer hacer la comida y es muy cómodo llegar y llevarse en un 'tupper' el menú que ofrecemos en el Dakar.

¿Los postres son caseros?

Todos son caseros y eso es algo que la gente agradece. Se hace todo aquí e incorporamos algunas novedades, como una copa de la casa especial para dos personas o el flan de piña, que es algo que no suele verse por ahí. También una tarta de queso excelente, arroz con leche, natillas y toda clase de tartas, entre otros.

Un sitio especial para comer junto con una botella de

sidra es la terraza que tienen en el patio interior.

Sí, es un lugar muy tranquilo e ideal para comer y pasar ahí una larga sobremesa. Incluso se puede cenar en ella si es a una hora prudencial, puesto que queremos respetar el descanso de los vecinos.

Por último, y no menos importante, ¿qué sidra se puede disfrutar en el Dakar?

Arbesú, de sidra natural, y **Trabanco**, de seleccionada. Decidí mantener la sidra del antiguo dueño para no hacer un cambio brusco y tanto la gente como nosotros estamos muy contentos con estos llagares. Escanciamos en todo el local, a excepción de la terraza, donde solemos dar un escanciador eléctrico o el tapón de plástico, aunque si la gente quiere echar la sidra puede hacerlo sin problema. Al que le gusta la sidra y es de aquí, siempre quiere la sidra escanciada, aunque para comer mucha gente solicita el escanciador para beber a su ritmo.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Especialidades:

- Pescados de Roca al Cava*
- Merluza con Salsa de Oricios*
- Pulpo Amariscado*
- Bakalao con Salsa Dakar*
- Chuletón de Carne Roxa*
- Cebollas Rellenas*

C/ Juan Alonso, 11 · 33202 GIJÓN (Asturias) · Reservas: 985 357 670 y 984 399 824

De chigre
a chigre



CASA FEDE

SIDRERÍA

José Riestra Martínez
Acacia, 5 - Xixón
www.casafede.com



Nel barriu de Cimavilla, mui cerca de la Plaza Mayor, ta **Casa Fede**. Una sidrería de caráuter familiar especializada en pexe fresco del Cantábricu. Munchos xixonese y turistas avérense a esti chigre pa tomar una botella de sidre de **L'Argayón** o de la so DOP, **Baragaño**, y escoyer dalgún platu de la so carta variada. Un bon sitiu pa ello, nestos meses de calor y bon tiempu, ye la terraza instalada nel exterior nuna zona peatonal pegada a la muralla romana. Ensin dulda, una parada obligada nestes xornaes braniegues xixonese nes que la ciudá vive un ambiente especial.

¿Es Casa Fede un negocio familiar?

Mi suegro Fede fue el que abrió la sidrería en el barrio de Cimavilla en diciembre de 1997 junto con mi mujer, Yolanda, y mi suegra, María José, por lo que se puede afirmar que somos un negocio familiar.

Esta característica ¿influye en el trato con los clientes?

Yo creo que sí. En Casa Fede buscamos que las personas que vengan a conocernos perciban que se encuentran en un negocio familiar; tratamos de estar pendientes de muchos detalles que a la gente le agrada y que en otro tipo de establecimientos no se dan.

¿Su clientela es especialmente del barrio o hasta aquí

se acercan personas de todo Xixón?

Principalmente nuestra clientela es de Xixón, aunque, por supuesto, también de Cimavilla. Igualmente, al estar donde estamos, tenemos mucho turismo, en especial en Semana Santa, los meses de verano y otras épocas vacacionales.

¿Qué se encuentran las personas que se acercan a Casa Fede?

Una cocina tradicional asturiana en lo que respecta a la comida y, en cuanto al trato, amabilidad y una amistad hacia nuestros clientes.

¿Trabajan más la carta o el menú?

Aunque por semana tenemos siempre menú, trabaja-



mos más la carta. Por ejemplo, los fines de semana sólo tenemos carta porque los clientes siempre se decantan más por un pescado o una carne asturiana. También ofrecemos las típicas tapas de toda la vida para picar algo junto con una botella de sidra.

¿Qué especialidades tiene Casa Fede?

Los pescados del Cantábrico, que elaboramos tanto al horno como a la espalda o a la cazuela. También gustan mucho los arroces, pero los platos que más nos demandan son los pescados frescos, que es lo que tenemos siempre. El marisco es por encargo, ya sean *andariques* o *bugre*, por poner un ejemplo.

Respecto al menú, ¿cómo es?

Tiene un precio de 10,80 euros y está formado por dos primeros y dos segundos, a escoger, y un postre. Lo ofrecemos de lunes a viernes, a excepción de los martes, que es nuestra jornada de descanso.

¿Son todos los postres caseros?

Sí, todos. Destacaría tres tartas que tenemos desde que abrimos: la de almendra, la María Luisa y la de queso. Muchos clientes nos piden un variado de tartas. También tenemos una mousse de chocolate y de limón, un flan y una tarta al güisqui muy ricas.

En lo que respecta a la sidra, ¿qué palos trabaja?

En Casa Fede sólo trabajamos con **L'Argayón**, de Nava, porque abrimos con ellos, siempre nos trataron muy bien y cuentan con una muy buena sidra. Tenemos la sidra natural de **L'Argayón** y su Denominación de Origen, **Baragaño**.

¿Qué tal está saliendo la DOP?

Va despacio, porque a la gente, por motivos económicos le cuesta trabajo pedirla. Los dos tipos de sidra están bien, aunque la DOP tiene un punto de acidez más bajo y la veo más adecuada para aquellas personas menos acostumbradas a beber sidra.

¿Se cuida el escanciado en Casa Fede?

Intentamos cuidarlo, aunque a veces no podemos ofrecer el servicio que nos gustaría. Por ejemplo, en la terraza no escanciamos por falta de tiempo y por las exigencias municipales. En el interior del local sí que se escancia de la manera tradicional.

¿Está aumentando el consumo de sidra?

Yo creo que sí. A pesar de la crisis, hemos notado un aumento de las ventas de sidra durante este año.

SIDRERÍA
CASA FEDE

Cocina Tradicional Asturiana · Especialidad en Pescados

C/ Acacia, 5 · 33201 GIJÓN · Tlf. 985 34 40 07 · www.casafede.com

CIFUENTES SIDRERÍA

Pilar Rodríguez Paraja
Avelino González Mallada, 54 - Xixón
www.sidreriacifuentes.com



El Coto ye un barriu mui animosu y sidreru. Muchos chigres asítiense equí y sirven de puntu de reunión pa los sos vecinos alrededor d'una botella. Ente les sos sidrerías destaca'l Cifuentes, un llocal con tradición nel barriu que tien nueva dirección dende hai tres años. Bona comida y bon ambiente ye lo que va alcontrar el cliente que lu visite onde la sidre de Piñera acompaña les especialidades de la casa: llámpares a la sidre, semáforu, cachopu especial de la casa -con setes y gambes-, fabada y mariscos.

A finales de mes celebran la ya tradicional espicha-aniversario de la sidrería. ¿Cuántos años cumplen?

Vamos a hacer 3 años y la espicha finalmente se celebrará el 22 de julio. Esta fiesta va a estar abierta a todo el mundo y vamos a vender vasos a 1 euro con el que se va a poder beber toda la sidra que se quiera. Además, ofreceremos pinchos cada poco. El Cifuentes siempre ha sido muy familiar y centro de reunión de la gente de El Coto.

¿Qué valoración hace de estos tres años?

Han sido bastante buenos. Cuando empezamos la crisis todavía no había comenzado, pero estos tres años han sido bastante estables para nosotros. En el Cifuentes contamos con una clientela fija y tenemos siempre gente para los menús, al mediodía, y para las

cenas. También los fines de semana, en los que hay que reservar previamente para poder comer.

¿Su clientela es principalmente del barrio?

En el Cifuentes para mucha gente, pero sí, principalmente personas que viven en el barrio. La sidrería tiene siempre mucho ambiente, sobre todo los fines de semana con los partidos importantes, en especial los del Sporting. Contamos con una pantalla grande con proyector y varios televisores para que, sea el sitio que sea del bar donde se encuentre el cliente, pueda seguir el encuentro.

Además, los días de partido, al estar cerca de El Molinón, muchos seguidores paran aquí antes de tirar para el campo.



¿Qué especialidades tiene la sidrería Cifuentes?

Les llámpares a la sidra, que están muy buenas; el semáforo o patatas tres salsas; el cachopo especial de la casa, que es una combinación de la ternera con setas y gambas; la fabada asturiana y los mariscos. Todos estos platos tienen una buena salida, sobre todo para celebraciones especiales, como un cumpleaños, pero en la actualidad, por la crisis, salen más los platos de picoteo como el lacón, que lo preparamos muy rico; las patata, el pollo al ajillo, o las croquetas.

Antes me decía que también trabajaba mucho el menú del día. ¿Qué precio tiene?

Entre semana cuesta 7,50 euros –cerramos los lunes– y los fines de semana, 9,5 los sábados, y 12 los domingos y festivos. Se componen de tres platos: tres primeros, tres segundos y tres terceros a escoger, café o postre. Es un menú muy completo y económico

En lo que respecta a la sidra. ¿Qué palos tiene?

Tenemos sólo **Piñera**, una sidra que está muy buena y que ya trabajaban en esta sidrería los anteriores dueños. Vendemos sólo la natural de este llagar porque sale mejor que la de Denominación de Origen Protegida y está igual de rica. La gente todavía sigue mirando la economía a la hora de pedir una botella de sidra.

¿Escancian en todo el local?

Sí, salvo que el cliente nos pida algún aparato. La cercanía que tenemos con nuestra clientela nos permite echar los culinios personalizados: para el que lo quiera grande, grande; para el que lo quiera pequeño; pequeño. La gente de Xixón de toda la vida es sidrera y requiere siempre un buen escanciado.

¿Es El Coto un barrio muy sidrero?

Sí, todo lo que hay por aquí son sidrerías. Tanto en El Coto como en todo Xixón la sidra está muy presente. Los grupos de amigos se juntan alrededor de una botella de sidra y están agradablemente de coloquio.

SIDRERIA
TAPAS-RACIONES
CIFUENTES

Avelino Gonzalez Mallada 54
teléfono 984 39 50 58

MENÚ DIARIO

**especialidad en pescados y mariscos
comidas por encargo**

Pollo al Ajillo. Costillas al Ajillo
 Escalopines al Cabrales, Pimienta
 Lacón con Cachelos
 Cachopo Especial Cifuentes
 Pulpo a la Gallega
 Chipirones Fritos. Plancha. Afogaos
 Hígado Encebollado
 Chosco con Cachelos
 Calamares
 Chorizo a la Sidra
 Pimientos Rellenos
 Gambón a la Plancha
 Gambas al Ajillo
 Mejillones Marinera, Vinagreta
 Callos
 Patatas bravas, Ali-oli, Cabrales
 Semáforo, Croquetas, Parrochas ...

EL COTO - GIJÓN

De chigre
a chigre



PUENTE ROMANO

RESTAURANTE-SIDRERÍA

José Crespo Gancedo
Marqués de Casa Valdés, 21
Xixón



El Puesto Romano ye una sidrería na que presta tomar una botella. El tratu amable de los camareros, la barra enllena pinchos y l'ambiente que se vive nella faen d'esti chigre xixonés un bon sitiu pa facer una parada nesos paseos pel Muru o pel centru la ciudá. Ente les especialidaes d'esti llocal alcontramos el pixín amariscáu y tol peixe y mariscu del Cantábricu, amás del gochín al estilu Segovia o la carne a la piedra, que bien puen acompañase de sidre de dos llugares de calidá contrastada comu **Menéndez** y **Castañón**.

Tras llevar la sidrería Dindurra durante cinco años, ¿por qué decidió hacerse con el Puesto Romano?

Porque se me presentó la oportunidad de coger esta sidrería que cuenta con una situación excepcional, en pleno corazón de Xixón, y no lo dudé ni dos segundos. La calle Dindurra no tiene el paso que tiene Marqués de Casa Valdés y, además de la clientela que ya teníamos en la anterior sidrería, ahora cogemos a una gran cantidad de turistas que se acercan hasta Xixón.

¿Cuándo empezó con esta sidrería?

Hace un año. Este negocio ya funcionaba como sidrería antes y cuando lo cogimos conseguimos relanzarlo. Sentimos la crisis, pero se puede decir que pasamos un buen invierno.

Aparte de una situación inmejorable, ¿cuáles son los puntos fuertes de el Puesto Romano?

Calidad, precio y servicio. La experiencia del Dindurra me sirvió para hacer una carta amplia y adecuada para los clientes que pueden escoger unas patatas al cabrales por 5,90 euros o una parrillada de marisco, un rey o cualquier pescado del Cantábricu, un cochinitillo o una carne a la piedra. Por lo tanto, en el Puesto Romano tenemos todo tipo de clientela, desde la juventud de Xixón a gente más selecta.

¿Cuándo se trabaja más en este establecimiento?

En invierno los fines de semana, especialmente, pero en verano se trabaja bien de lunes a lunes. Aquí no cerramos ningún día de la semana por descanso.



¿Cuáles son los platos más característicos del Puente Romano?

El pixín amariscado, que ya era la especialidad en la sidrería Dindurra. Trabajamos muchos los pescados y mariscos del Cantábrico, como el rey, el besugo, la lubina y la chopa, por nombrar unos pocos. Mientras, en carnes, están muy solicitados la carne a la piedra y el cochinillo estilo Segovia.

¿Cuenta con menú del día?

Sí, trabajamos un menú del día por semana a 10 euros; 12, los sábados; y 15, los domingos y festivos. El menú se compone de dos primeros; dos segundos, carne o pescado; postre casero; y bebida.

¿Qué postre nos recomienda?

El postre estrella del Puente Romano es la charlota de chocolate con crema inglesa. Es una especialidad que trajimos de Francia, única en Xixón, y que desde hace cinco años tiene mucho éxito entre los clientes.

En su local cuenta con un comedor privado. ¿Qué capacidad tiene?

En él entran en torno a las 20 personas. Últimamente tiene mucha demanda para las celebraciones de despedidas de soltero y destaca por su intimidad. De vez en cuando organizamos también espichas.

En lo que respecta a la sidra, ¿con qué palos cuenta?

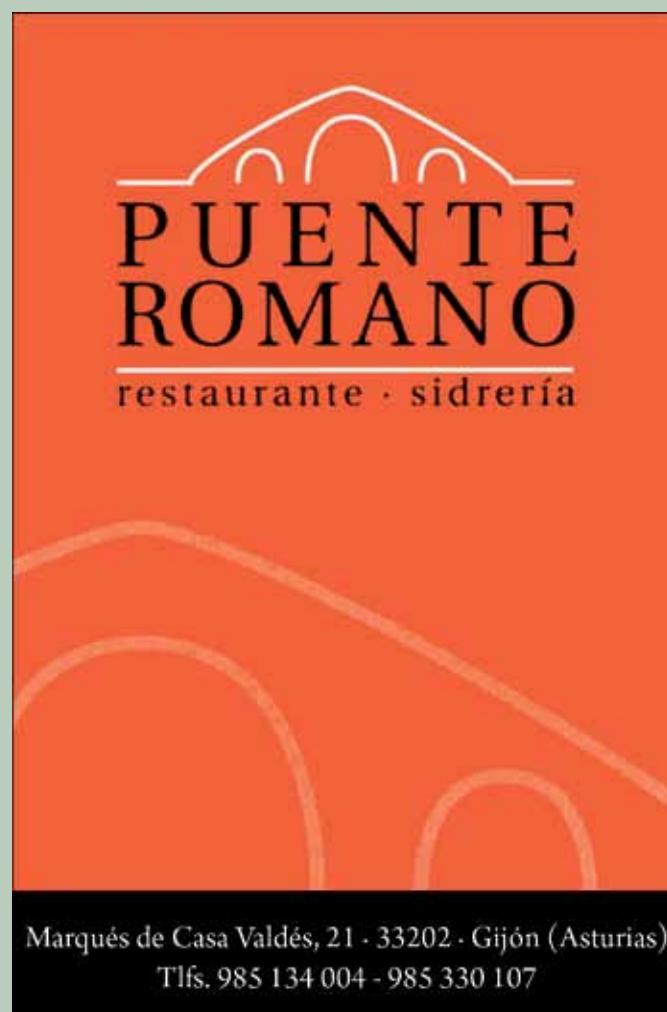
Desde el Dindurra trabajo con dos grandes llagareros como **Castañón** y **Menéndez**. Contamos con cuatro palos en el local: las dos naturales de estos llagares y sus DOP, **Val de Boides** y **Val d'Ornón**,

¿Por qué se decantó por estos dos llagares?

Porque son dos grandes sidras. Además, Menéndez fue el primero en servirme sidra cuando tenía El Rincón de Asturias en Benidorm y al llegar a Xixón no quería coger otra sidra que no fuera la de este llagar.

¿Se cuida la sidra en el Puente Romano?

La sidra es la bebida estrella de este establecimiento y la cuidamos mucho porque es un producto difícil de trabajar. No puede estar ni muy fría ni muy caliente, y no se puede tirar en el vaso. Procuero tener gente que realmente sepa escanciar, porque es importantísimo para mí el tener una buena sidra bien echada. En el Puente Romano escanciamos en todo el local.



De chigre
a chigre

CASA ARTURO

MERENDERU

Arturo Muñiz
Profesor Pérez Pimentel, 73 - La Guía (Xixón)
www.casaarturogijon.com



Casa Arturo ye un establecimientu que forma parte de la vida de tolos xixonenses. Esta casa centenaria que ta en manes de la familia Muñiz dende hai 70 años ye un merenderu tradicional que vio pasar delles xeneraciones peles sos meses y qu'anguaño tovía ye puntu de reunión de xente mozo y de families pa esfrutar alredior d'una botella de sidre. Una carta de picotéu amplia y variada basada na cocina tradicional asturiana, y la posibilidá d'escoyer por platos más ellaboraos nel comedor, faen de Casa Arturo un llugar de referencia.

Casa Arturo es un establecimiento hostelero histórico en Xixón. Hábleme de él.

Casa Arturo está situado en una casa centenaria y lleva en manos de mi familia 70 años. Es un merendero tradicional de Xixón, de los más antiguos, que se encuentra en un buen emplazamiento, bien comunicado, al lado de El Molinón y a la entrada a la ciudad-jardín de Somió. En total este merendero tiene unos 120 años.

¿Cómo fueron los inicios de Casa Arturo?

Comenzó como merendero a manos de mi padre, Arturo Muñiz, y, poco a poco, como respuesta a la aceptación de su clientela, fue ampliándose hasta llegar a ser lo que es en la actualidad. Desde un primer momento aquí se vendió sidra de la familia, del **Llagar de Viñao**.

Varias generaciones pasaron por este merendero...

Sí, este merendero vio pasar mucha gente. De hecho La Guía siempre contó con muchos merenderos, como el Rosales o El Puentín, todos desaparecidos menos Casa Arturo. Aquí se junta gente joven y familias. El merendero es muy espacioso, -3.500 metros cuadrados- y en él convive todo el mundo. Además, está bien acondicionado y cuenta con árboles tradicionales.

¿Qué cocina se trabaja en este establecimiento?

La cocina casera asturiana más tradicional. Comenzamos como un merendero tradicional, pero en estos momentos hay también un restaurante que lleva muchos años funcionando. Pese a lo mucho que ha creci-



do Casa Arturo, no hemos perdido el carácter familiar con el que nació, ya que miembros de nuestra familia estamos en la cocina, en el comedor o en la atención al público, lo que nos permite dar un trato personalizado y muy cercano.

¿Cuenta con una carta variada?

Tenemos una carta muy amplia para disfrute en el comedor en la que se puede encontrar desde la tortilla tradicional hasta croquetas o calamares. Luego, en cuanto al comedor, contamos con una serie de productos entre los que destacan los pescados, principalmente los de roca, y los productos de la tierra. Todo productos frescos y elaborados de la manera tradicional.

¿Qué platos recomienda a las personas que escojan disfrutar de las delicias de Casa Arturo en el comedor?

Ofrecemos platos innovadores como el repollo con gambas y el bugre con verduras, aunque también se pueden decantar por las almejas con arroz, la merluza negra o con arroz marinero, el bacalao con pisto asturiano, la paella de mariscos, les fabes con almejes, la perdiz con verdura o cualquier carne asturiana.

En lo que respecta a la sidra, ¿qué palos ofrece Casa

Arturo?

En la actualidad cuento con sidra de **JR**, de **Buznego** y la seleccionada de **La Nozala**. Estos tres palos son los que suelo tener habitualmente, aunque en ocasiones puedo traer alguna partida de otro llagar.

Al proceder de una familia sidrera, el cuidado de la sidra en Casa Arturo será máxima.

Tanto mi padre, como mi abuelo y mi bisabuelo se dedicaron a la sidra y esta bebida ha estado siempre con mi familia. La sidra hay que mimarla y tratarla. La tecnología nos ha permitido contar con una sidra muy buena, pero es importantísimo que la sidra cuando llega al establecimiento de venta sea bien tratada, almacenada, batida y bien escanciada. Esto es tan fundamental como una buena elaboración. Por eso en Casa Arturo cuidamos servir bien la sidra, en un vaso adecuado y a la temperatura que requiere el momento y el día.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



RESTAURANTE

CASA ARTURO

*Tocina
Casera
Asturiana*

Profesor Pérez Pimentel, 73 · LA GUÍA - GIJÓN
Tlfs. 985 36 13 60 - 985 36 28 51 · casaarturo@telecable.es www.casaarturogijon.com

CAMARERA para sidrería, imprescindible escanciar sidra y ser española. Buena presencia y con ganas de trabajar. Tel. 652585725

CAMARERO. Ofrezco trabajo de camarero que sepa echar sidra para nueva apertura de sidrería en la cuenca del Nalón. Tel. 630079704

CAMARERO/A se necesita que sepa echar sidra para restaurante en Xixón. Tel. 985166195

CAMARERO, escanciador de sidra, etc., de todo un poco, estoy al paro, urge. En zona de Mieres o alrededores, dispongo de coche. Tel. 648202988

CAMARERO de 19 años con experiencia en escanciar sidra, barra y sirviendo mesas, busca trabajo en Xixón, Uviéu o alrededores. Buena presencia y seriedad. Tel. 695464517

CAMARERO echador de sidra con experiencia en comedores, barra y manejo de bandeja, serio y responsable, vehículo propio. Tel. 677078843

CAMARERO se ofrece para trabajar en cafetería, restaurante, hotel, con experiencia. Xixón. Jornada completa o para extras fines de semana. Sabiendo echar sidra. Tel. 655196026

CAMARERO y escanciador de sidra, se ofrece para trabajar en Uviéu. Tel. 669439079

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 escanciador de sidra. Incorporación inmediata. Tel. 985092331

CAMARERO, experiencia echando sidra, busca trabajo en Xixón. Tel. 687557606

CAMARERO. Chico mayor, serio y responsable busca trabajo como camarero en sidrería, marisquería o cafetería. Experiencia en sala, barra y terraza, y como escanciador de sidra. Inglés fluido. Tel. 609547843

HOSTELERÍA. Chica se ofrece para trabajar en el sector. Sabiendo escanciar sidra. Residente en Avilés, pero posibilidad de desplazarse fuera (con alojamiento). Tel. 691179036

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

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

LLAGAR para hacer sidra. Grande. Tel. 686098117 llamar de 20 a 22 horas.

BARRICA de madera para sidra. Vendo de 80 litros. Seminueva. 40 €. Tel. 616391335

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

BARRILES de cerveza. Se venden. Ideales para sidra dulce. De 25 litros. Buen precio. Tel. 647817240

BOTELLAS de sidra vacías. Se venden a 0,18 €/unidad. Tel. 655823837.

BOTELLAS vacías. 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

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

LLAGAR de sidra con exprimidor y corchador de botellas, vendo. Tel. 676723320

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

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

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

SIDRA casera, muy buena. Vendo. Tel. 985388306

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

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

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

HOSTELERÍA. Mesas y sillas de madera de sidrería y un enfriador de sidra. Tel. 605203545



AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AYER

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

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

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

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

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurullos / Grullas

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullos / Grullas
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurullos 42
985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS CUAÑA

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 GALEGA.
La Libertad, 21. T. 984 83 95
93.

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

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

COLUNGA

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

HOTEL ENTREVIÑES.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 85
67 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cacieneas

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

GOZÓN

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

LA FUSTARIEGA
Verdiciu
T. 985 87 81 08 / 985 87 82 48
Vigón, Peñón, Fonciello, Vallina

GRAU

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

**PARRILLA SIDRERÍA EL
BAILACHE**
Carretera Grau / Tabaza Km. 5
T. 615 85 85 51 / 985 75 09 93
Trabanco, Muñiz

LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

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

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

LLANERA

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

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

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

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

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

SIDRERÍA BULNES.
Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.



SIDRERÍA EL ROXU.

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

MESÓN REGUERAL

Pelayo 15
Llugo Llanera
Sidra Vallina

SIDRERÍA EL ESPANTAYU

Martínez Vigil 1
Llugones
Trabanco, Cortina, Llanez,
Villacubera, iSidra

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 EL GAUCHO.

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

**SIDRERÍA EL YANTAR
D'ALDEA.**

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

SIDRERÍA L'ALDEA.

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

**SIDRERÍA-RESTAURANTE
EL PARQUE.**

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

**SIDRERÍA -RESTAURANTE
CASA OLIVO.**

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

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

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

SIDRERÍA MELLID.

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

SIDRERÍA EL ESCONDITE.

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

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

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

SIDRERÍA CASA GOYO

Pintor Paulino Vicente 10
Parque 1 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 REUNDU

Campumanes
T. 985 496 397
Peñón y Vallina

MIERES**SIDRERÍA AMÉRICA.**

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL RINCONÍN.

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

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

SIDRERÍA VIGIL.

Ayer. Mieres.
T. 985460821.
Sidra Cortina.

BAR ARDURA.

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

**RESTAURANTE - SIDRERÍA
NARCEA.**

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

SIDRERÍA RAÚL.

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

SIDRERÍA LARPI.

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

SIDRERÍA CHUCHU.

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

SIDRERÍA CASA LUBEIRO.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

BAR MIGUEL.

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

EL LLAGAR DE BAIÑA.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

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 cabañes, s/n. T. 985 74 47.

EL MOLÍN DEL NORA

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

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

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

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

**SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑO.**
Ramón del Valle, 5. Les
Arriendes.
T. 985841674.
Angónes

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILONA

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

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

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA 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

MESÓN LA PANERA
Ctra Antigua de Peñallán s/n
T. 670 433 412

QUIRÓS

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

RIOSA

LA TABERNA DE JOSE.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.
**RESTAURANTE - PARRILLA
L'ANTOXANA.**
Plaza l'horru, 8. T. 985 79 69 89.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

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

SIERU

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

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

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

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI
La Collatrás 7 T. 985 726 425 / 699
958 585
J. Tomás, Fonciello

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.
coemastur@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.

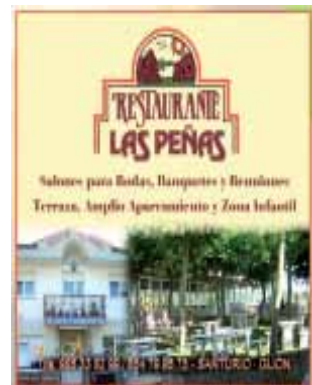
SIDRERÍA MANOLO JALÍN.
Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

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, J.R
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.

UVIÉU**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA 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.

Idefonso 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 BIBLIOTEQUES 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

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

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 18
T. 985 985 726
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
escalada , La Nozala , Cortina y
Orizon

SIDRERÍA REST. AZPIAZU

Javir Grossi, 2
Viuda de Palacio, Fran, Ramos del
Valle

CHEMA. CASA DE COMIDAS

L'Arquera. Puerto
Arbesú, Viuda de Corsino, Peñón
y Roza
www.casachema.com

SIDRERÍA REST. EL MAYU

Idefonso 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.

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.

Molin 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.

Eloisa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

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.

Cabuñes, 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.
Cabuñes .

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.

Santurii. 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 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, Cabuñes, Viuda de
Corsino, Frutos.

SIDRERÍA LA HUERTA.

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

SIDRERÍA COLAS

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

CHIGRE ASTURIANU

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA

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

SIDRERÍA

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

SIDRERÍA 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
Cabuñes
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 FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA EL PILU.

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

SIDRERÍA LLAGAR

CASA SEGUNDO.
Cabuñes.
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, Fonceillo.



PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 191 344
Trabanco

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 PARRILLA TÍRATE AL MATU

Camín del Cementeriu 40. Xove
T. 985 332 521
Trabanco, Escalada.

EL PANERU

Alejandro Farnesio 3
T. 985 32 05 05
Menéndez, Val d'Ornón

RESTAURANTE LA BOMBILLA.

Caldones. T. 985136121.
Piñera, Trabanco.

BAR DE RUBIERA.

Santa Olaya - Baldornón.
Trabanco, Menéndez.

SIDRERÍA CASA MIGUEL.

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

LES TAYAES.

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

CASA JULIO.

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

PARRILLA EL CHARRUA.

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

SIDRERÍA RESTAURANTE CABAÑAQUINTA.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA GIGIA.

Oscar 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.lagareltrolle.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA EL TRASGU FARTÓN.

Lluanco, 16 baxo.
El Piloñu, Fanjul

SIDRERÍA LA NUEVA FUEYA.

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

SIDRERÍA VIVI.

Jovellanos 1
T. 984 391 224

SIDRERÍA SANTA ANA.

C/ Santa Ana 17
T. 615 978 429
Piñera

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

ELÍAS NORIEGA.

Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

LA POSADA DE SOMIÓ

Camín de los Nozales 318 (Pza La Pipa) Ctra L'Infanzón.
T. 985 338137.
www.laposadadesomio.com

CASA SUNCIA

Camín de Cabueñes 971 - Somiό.
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'Infiestu 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. Urmieta.
T. 943 551 014.

SIDRA ELUTXETA.

Elucheta Vaserría - Otzaran Bailara.
Urmieta. T. 943 556 981.

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

Elorrabi Baserría, Osiñaga Auzaa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.

Larregain Baserría, Ereñozu Auzaa.
Hernani. T. 943 555 846.

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserría. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

Zamalbide Auzaa, Egi-Luze Baserría.
Erreterria. 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 Auzaa. 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, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

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



¿Préstate la sidra?

Buscamos colaboradores

652 59 49 83
lasidraldebalu@yahoo.es

Lujó Semeyes

www.flickr.com/lujo
www.wix.com/Lujo_semeyes/Lujo
lujosemeyes@gmail.com
696315189



GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDOZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO.
ALBACETE: CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN.
ALMERÍA: EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA.
BARCELONA: AROLA / EL DRAC / POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / ELS PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS.
CASTELLÓN: JUANITO / D'EMILIO.
CIUDAD REAL: SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA.
GUADALAJARA: EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA
MÁLAGA: SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA
LA RIOJA: LOS ABADES.
MADRID: OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS / EL HORNO DE JUAN.
NAFARROA: LA CHISTERA / RODERO. DON PABLO.
PALENCIA: VENTA ZAPATONES / LA CASA DEL ABAD / EL SEÑORÍO.
SEGOVIA: LAS CASILLAS / DI VINO / EL FOGÓN SEFARDÍ / EL CLAUSTRO DE SAN ANTONIO EL REAL.
SEVILLA: ANTONIO ROMERO / ZENIT / CASA ROBLES.
TOLEDO: CIGARRAL DE LAS MERCEDES / EL ASTURIANO / CASA ZAPICO.
ZAMORA: EL EMPALME / LA CASONA DE SANABRIA / CASA PANERO.

SIDRERÍES

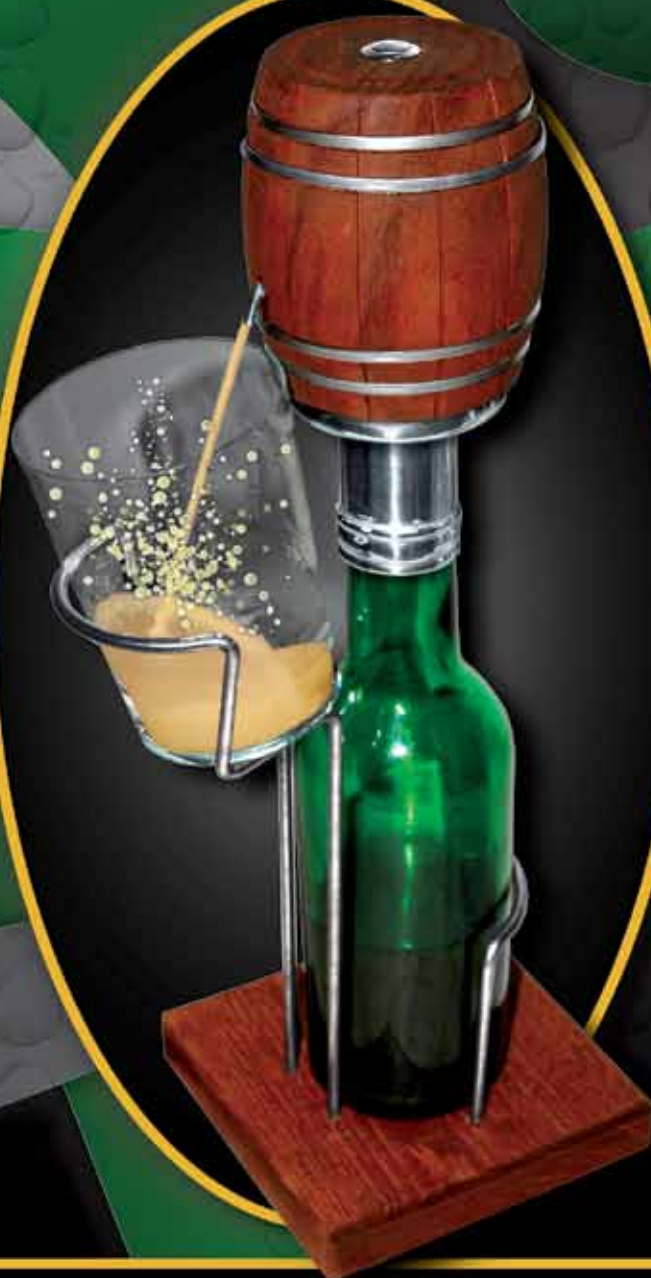
A CORUÑA: LOS MOLINOS. ALICANTE: NARCEA

/ LA CASA DE Asturias / GIJÓN / ALDAPA / FARTUQUÍN.
BADAYOZ: ASADOR CASA POLO / EL HORNO ASADOR SIDRERÍA.
BARCELONA: EL FURACU / EL LLAGAR DE GRANDA.
BURGOS: ASTUR / EL TRASGU / LA PARRILLA DE LA LLANA / EL COMPÁS DE HUELGAS.
CANTABRIA: CHUS / LA CASA DEL JAMÓN / LA SANTINA / LA ALQUITARA / LA SIDRERÍA.
CASTELLÓN: SANABRIA / LA SIDRERÍA DE.
CUENCA: LA FIGAL / CUENCA: LA FIGAL.
GUADALAJARA: CARLOS.
HUESCA: MOJÓN.
EIBISSA: Asturias.
LANZAROTE: CASA EL RUBIO.
LA RIOJA: SAN GREGORIO.
LAS PALMAS: Asturias.
LLEÓN: EL DORADO / LA SIDRERÍA / LOS CABALLOS / HERMINIO CARRAL CASTRO.
MADRID: LA POSADA / LA CREACIÓN / LA MADREÑA / LA MÁQUINA / LA PANERA / LOS VALLES MINEROS / EL GALLU LA QUINTANA / TEITU / CASA PARRONDO / CASA HORTENSIA / CASA DE ASTURIES / CASA BALTASAR / CASA MINGO / CASA PORTAL / CASA LASTRA / CARAVIA / BAR Asturias / SIDRERÍA DE LOZOYA / BALMORI / EL OSO / SIDRERÍA PALADIUM / LA SANTINA / LA FOGAZA / CARLOS TARTIERE / LA BARRICA / CAMINO / LA BURBUJA QUE RÍE / EL ESCARPÍN / EL LLAR / LA FUEYA / OVIEDO / LA PANERA / EL PIORNAL / EL ÑERU / DIEGO / BULNES / EL LLAGAR / CASA FIFO / EL LLAGARÓN / EL RINCÓN DE PELAYÍN / LA CAMOCHA.
MÁLAGA: RESTAURANTE UROGALLO / MANOLO / LA SIDRERÍA ECONDIDA.
MURCIA: LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS.
NAFARROA: LA RUNA / LA SIDRERÍA.
OURENSE: CARROLEIRO.
PALENCIA: Asturias.
PONTEVEDRA: EL ESTRIBO / LAR DA SIDRA.
SALAMANCA: MATER Asturias / LA SIDRERÍA.
SEVILLA: Asturias.
TENERIFE: MARIANO / LA SIDRERÍA.
TOLEDO: PRIMERA PLANA.
TARRAGONA: LA MURALLA.
ZAMORA: LA MANZANA VERDE.
ZARAGOZA: LA SIDRERÍA R.R.,
VALENCIA: EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.

La Sidra 12 REVISTES AL AÑO (35 euros)	NOME Y APELLIDOS.....
	DIRECCIÓN.....
	LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
	CONCEYU / PAÍS E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)
	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
	Indicamos dende que número quies soscribite <input type="checkbox"/> y si quies dalgún número atrasáu.
	Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu (678 50 64 90) o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es
ENSAME SIDRERU Apartáu 4152 - 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net	<small>Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyta nos nuestos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensamu Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias</small>

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



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

¡acertarás de pleno!

Más sofisticado, más silencioso y desarrollado íntegramente en Asturias



Lo hacemos fácil, lo hacemos mejor.

www.eolo.com | www.eoloinnova.com

SIDRA NATURAL

rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA