

LA SIDRA



Espublicación del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 80 - Agostu 2010

3€

VI TOUR DEL LLAGAR

JR, ALONSO, ESTRADA,
ROZA, EL PILOÑU

ESCALANTE

XI FESTIVAL DE LA SIDRA

100 AÑOS
DE SIDRA PEÑÓN

ESPECIAL
XIXÓN
SIDRERU III

¿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

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Llosa Serantes



Mª Carmen
Trabanco Camín



Sidra
de Asturias
www.sidradeasturias.es

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 Carrasqu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Dales la vuelta



Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



VI TOUR DEL LLAGAR	8
JR, ALONSO, ESTRADA, ROZA, EL PILOÑU	
EDUARDO VÁZQUEZ COTO	14
DELEGÁU EUROPEU DE LA SIDRA	
XI FIESTA DE LA SIDRA EN ESCALANTE	16
LLAGAR SOMARROZA	24
IV CONCURSU SEMEYES	26
SIDRA ESTRADA	28
100 AÑOS DE SIDRA PEÑÓN	30
LLIBROS	36
ACTUALIDÁ	38
AXENDA SIDRERA	52
Opinión	54
Los sabios de la Sidra. Inaciu Hevia Llavona	
Especial de chigre a chigre	56
Jamín	
El Rápido	
Vallovín	
Platu'l mes	62
Bacalao al otoñal (la Terraza de Viesques)	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	64
Xixón Sidreru I	66
Zapico	
El Güelu	
El Asador de Montiana	
La Perdiz	
Casa Carmen	
A Feira do Pulpo	



LA SIDRA

Agostu 2010

Númeru **80**

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
jose-luis-acosta-fernandez@gmail.com

Collaboraores

Abel Martínez González, Alberto del Pozo, Germán Busque, Inaciu Hevia Llavona, Manolo Armayor Rodríguez, Nora Marqués, Pablo R. Guardado, Roberto González Quevedo, Xuacu Fernandi Güerta, Alejandro Riesco Rocés, Manuel G. Busto, Daniel Pedrayes, Xuan Armayor Armayor., Eduardo Vázquez Coto

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



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 7.000 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 7.000 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la ueb principal de LA SIDRA pa recibir información global sobro 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 noticies 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.

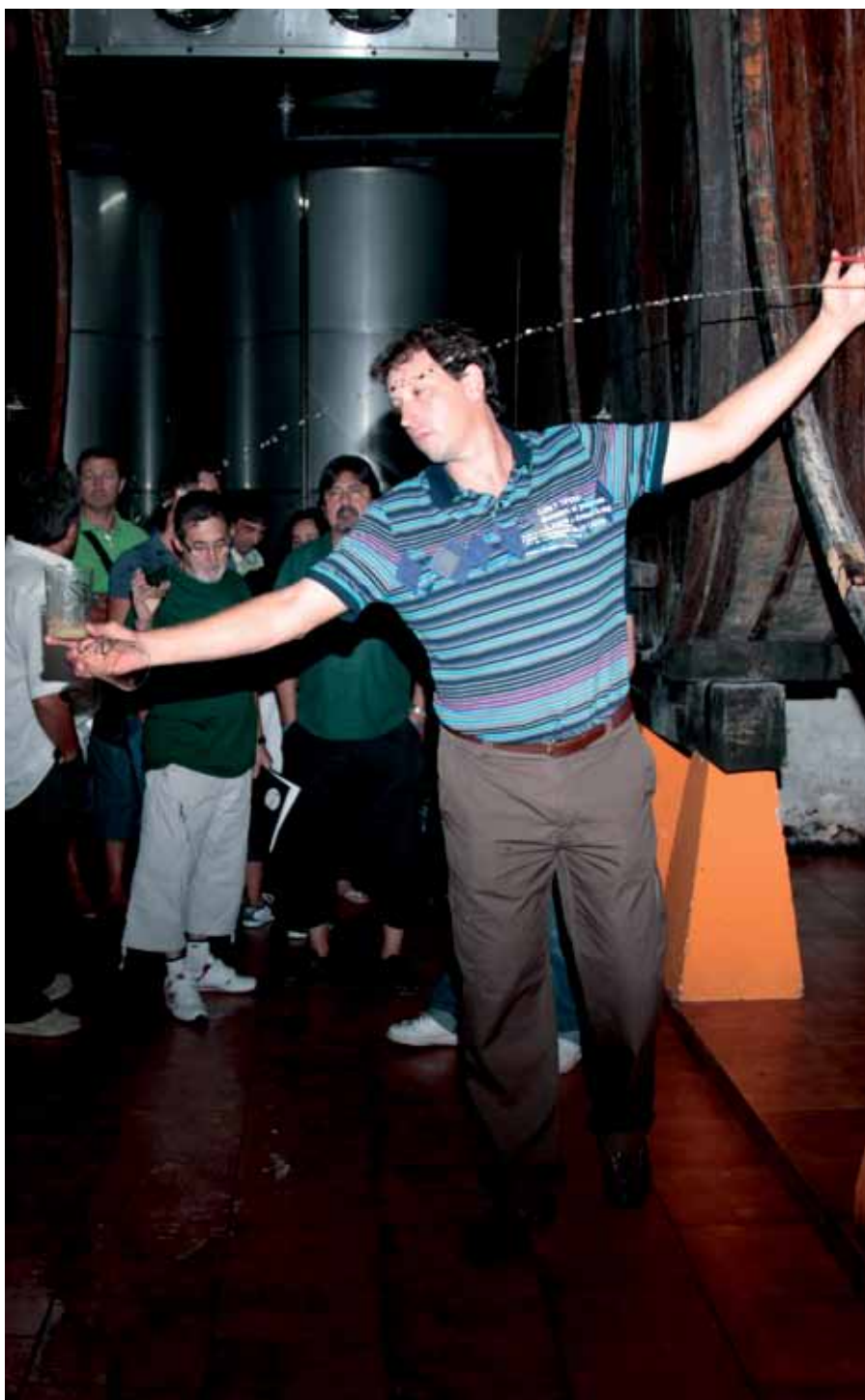
VI TOUR DEL LLAGAR

JR, Alonso, Estrada, Roza, El Piloñu.

Seis ediciones ya del Tour más sidrero. En esta ocasión le tocó el turno a los llagares **JR, Alonso, Estrada, Roza y Piloñu**. El primero de Xixón y los cuatro siguientes de Nava. Nunca me cansaré de agradecer a los productores participantes su inestimable ayuda en este tipo de iniciativas.

Se está mejor en casa –y mucho mejor en la playa, que el siete de agosto lució un sol radiante- que abriendo un llagar un sábado a un grupo de personas.

O no... Eso pensaron al menos Juanjo (JR), Xune (Alonso), Joaquín (Estrada), Juan Roza (Roza) o Luis de Sidra Piloñu.





Empezamos el recorrido en el Altu L'Infanzón, Xixón, en el llagar de sidra **JR**. Allí estaba su gerente, Juanjo, para darnos a probar varios palos de sidra natural **JR** y **L'Ynfanzón** D.O.P. Antes toca algo de "teórica" en la que Juanjo nos muestra algunas peculiaridades del proceso productivo de su llagar. Después de unos culinios de diferentes palos, con sus correspondientes explicaciones, nos despedimos y ponemos rumbo a Nava.

Ovín, Nava. No es necesario entrar en la villa naveta para llegar a este pequeño llagar, **Alonso**. Pasando la fábrica de agua de Fuensanta, encontramos este bello paraje natural, y en medio, sidra Alonso. El llagar Alonso es un llagar pequeño y antiguo, que guarda el encanto de lugares pasados. En él esperaba la primera espicha y Xune, su gerente. Fue una espicha de las de siempre, con huevos, empanada, chorizo...ah, y algo de marisco, aunque no demasiado, no sea que se nos enfaden los puristas. No obstante, debo recalcar que las espichas se adaptan a los tiempos, como se adapta cualquier circunstancia del devenir diario. En fin, un saludo a los que creen que debemos comer como hace doscientos años.

Todas las espichas tienen un buen comienzo. El hambre aprieta y nos ponemos a comer sin más, apenas hablando. A medida que llenamos la panza y tomamos culinios empiezan las animadas charlas y las tonadas de nuestro gaitero oficial **Pelayu Cuaya**, genio y figura.

Tocaba foto oficial del Tour y nadie mejor que **Lujó Semeyes** y que **Eloy** (vocal de Sidroastur) con sus magníficas cámaras reflex. Podéis juzgar vosotros mismos el resultado de su trabajo en las imágenes





Los “esforzados de la ruta”, a la salida de la primera espicha en el Llagar Alonso

de este artículo.

Después de la foto, nos despedimos de Xune y ponemos rumbo al siguiente llagar, Estrada.

El llagar **Estrada** es conocido por su imponente oso disecado al lado de la barra. Impresiona a extraños. No es para menos. Joaquín nos estaba esperando para mostrarnos algunos secretos –los confesables al menos– del proceso productivo. Se veían trazos de buen hacer: toneles con apuntes de tiza blanca del tipo de manzana o temperatura. Otro buen detalle: la gran colección de botellas de sidra natural a la en-

VI TOUR DEL LLAGAR

JR, Alonso, Estrada, Roza, El Piloñu

trada del llagar. Sin duda alguna, un llagar de los de “toda la vida”.

Después de visitar el llagar toca “barra”, donde la mayoría de participantes tomamos sidra y café (puristas de la sidra, os vuelvo a pedir perdón). La experiencia nos demostró que la mayoría de la gente agradece una infusión o café después de la primera espicha.

Juan Roza, de sidra **Roza** es todo un artesano del buen hacer sidrero. Mención especial para este productor que salvo una parada del Tour en el último momento. Nos dio a beber de tres toneles distintos y nos explicó las diferentes virtudes de cada uno. El primero nos supo especialmente bien, y es que la sidra era buena y el entorno espectacular: un llagar centenario que apenas da muestras del paso del tiempo. Sidra Roza debuta con la organización del Tour como etapa, y esperamos verle más veces.

Estábamos muy cerca de **Sidra Piloñu**, donde nos esperaba Luis, su gerente. Piloñu fue el primer llagar



NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

También comercializamos llantas de aluminio de ocasión, disponemos de carcasas de turismos, furgonetas y 4X4."

Neunorte S.L.

Polígono de 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





que introdujo la sidra sin alcohol, **iSidra**. En los próximos números se publicará un artículo que no tendrá desperdicio sobre las particularidades legales y técnicas del nacimiento de esta sidra pionera, interesante iniciativa en el mundo de la sidra.

Última espicha y folixa al final del camino. Bueno, no es del todo cierto. En realidad hubo una “prórroga” en Xixón, que “jugamos” los más inquietos. **El Otru Mallu y La Volanta**.

Aspectos a considerar

A pesar de lo que algunos puedan pensar prima el buen ambiente en este tipo de eventos. Como dijo en cierta ocasión un participante “Es difícil emborracharse con tanta comida”. Nada más lejos de nuestra intención que organizar un “barra libre” donde lo que

prima es enfilarse. El Tour del Llagar, El Sidracrucis y La Primer Mayada del Año tienen un aspecto lúdico –evidentemente– pero también cultural. Es muy difícil en otras circunstancias ver tantos llagares en tan poco tiempo, de ahí el nombre de Tour. César, un participante que ya estuvo en el Sidracrucis, afirmó “muy enriquecedor, animo a la gente a participar”.

¿Qué tiene en común un participante de un Tour con otro? Pues que les encanta la sidra, y el que participa en un Tour o Sidracrucis suele repetir. El mayor porcentaje de asistentes es asturiano –que es el que más suele apreciar estas visitas– y de fuera de Asturias en menor número. ¿Cuál es la reacción de los visitantes de fuera? Sorpresa, grata sorpresa ante el silencio y el tamaño de los toneles, y es que los llagares imponen. Si alguien no ha visitado jamás un llagar se nota. Mira con ojos muy abiertos los toneles y el largo pasillo de grifos a la vez que guarda un respetuoso silencio. Y después, a degustar el rico néctar, aunque sea en varias veces –no seamos excesivamente duros con los neófitos–.

La sensación de un debutante es de disfrute, maravilla y divertimento, algo que contar a sus amigos y familiares.

El Tour tuvo repercusión en prensa y radio: RPA, Punto Radio, La Voz de Asturias y El Comercio. Facebook

VI TOUR DEL LLAGAR

JR, Alonso, Estrada, Roza, El Piloñu



hace volar los eventos, haciéndolos casi universales.

Respecto al papel de las instituciones. ¿Hasta qué punto debería la administración apoyar este tipo de iniciativas? En el País Vasco, por ejemplo, se organizan visitas a llagares subvencionadas por los Ayuntamientos. Quizá las instituciones asturianas no valoran suficientemente los efectos económicos que tendría la promoción de la cultura sidrea asturiana.

La próxima cita, **Primer Mayada y Espicha**, la tercera semana de octubre. Los participantes podrán mayar sidra, beber sidra dulce, llevársela a casa y, por supuesto, participar de una espicha con gaitero incluido.

Y al final, ¿Cómo ha sido el Tour? Divertido, enriquecedor, pantagruélico...Yo añado un adjetivo más...Inolvidable.



Testu: Jose Luis Acosta Fernández
Semeyes: J. Eloy. Lujó Semeyes



AGRADECIMIENTOS

Sidra JR (Xixón)

Sidra Alonso (Ovín, Nava)

Sidra Estrada (Quintana, Nava)

Sidra Roza (Nava)

Sidra Piloñu (Nava)

Y a todos los participantes del VI Tour del Llagar



Eduardo Vázquez Coto

DELEGÁU EUROPÉU DE LA REVISTA LA SIDRA



Eduardo Vázquez Coto es un joven asturiano que como tantos vive fuera de su tierra. Ya de joven, con 19 años, decidió buscarse la vida en Londres y mejorar el idioma durante el año que allí pasó. Más tarde regresó a Asturias donde estudió empresariales en la Escuela Jovellanos de Xixón además de haber realizado paralelamente cursos de gestión financiera.

A comienzos del año 2007 trabaja para la Cámara Oficial de Comercio Española en Alemania y a finales del mismo año comienza su andadura como analista de Banca Global para el Banco Santander en la ciudad financiera de Frankfurt, donde vive actualmente.

Desde siempre, a pesar de la distancia, ha tenido muy presente Asturias en su vida y colabora con la asociación "Compromiso Asturias XXI" buscando becas para jóvenes universitarios en Alemania o participando en cursos en los que colabora la asociación.

Ahora por esa misma inquietud y por qué no decirlo, por su pasión por nuestra bebida tradicional, colabora con LA SIDRA cubriendo noticias y eventos en Europa.

¿Qué tal se desenvuelve un asturiano en Alemania?

Pues no es tan duro. A pesar de unos inviernos más fríos y con más nieve el clima no es tan diferente, incluso diría que aquí llueve menos. Vivo en una región sidrera, algo que la une de alguna manera a mi tierra y Frankfurt se puede decir que es la capital en cuanto a este producto se refiere. Vamos, que en cierto modo estoy como en casa.

¿Pero la sidra no sabe igual, no?

No, sin despreciar la de aquí que bebo asiduamente lo cierto es que puestos a elegir me quedo con la nuestra. La sidra alemana se toma reposada, como si fuera una cerveza. El sabor es similar, con bastante acidez aunque carece de la vitalidad de la nuestra

y el escanciado marca también una gran diferencia.

¿Siendo una región sidrera, la gente allí conoce nuestra tierra al ser una de las regiones que destacan en lo referido a este producto?

Pues la gente del sector sí que conoce nuestra tierra y nuestra sidra, todo hay que decirlo que desde época bastante reciente. Para ello ha ayudado mucho SICER. Son muchos los que o bien han participado o bien han ido a verlo y es un evento que les ha marcado de lleno, algo que no pierden ocasión de recordar y que mencionan en sus páginas webs o en revistas gastronómicas.

Sin embargo es algo que no ha llegado a la sociedad. Poca gente sabe que en el norte del estado español

hay una región sidrera, algunos saben del País Vasco, pero en general no hay demasiada información. Supongo que pasa igual al revés, podría contar con los dedos de mi mano los amigos que tienen idea de que en esta parte de Alemania se consume sidra y creo que me sobrarían dedos.

¿Crees que hay potencial en Alemania para vender Asturias y nuestros productos?

Por supuesto. Lo alemán es gente enamorada de la naturaleza, de los deportes al aire libre, de los productos BIO, de lo auténtico. Asturias tiene mucho que ofrecer en este sentido. El inconveniente es la dificultad para obtener información cuando no la buscas, es decir, para crear una demanda primero hay que tener conocimiento de la misma existencia de las cosas. Si ni siquiera sé que existe Asturias, es imposible que demande realizar un viaje allí o consumir algunos de sus productos que tampoco conozco. Por otra parte se ha hecho poco o nada para mejorar la comunicación. Aquí en Alemania las comunicaciones son un punto muy fuerte y desde Frankfurt te plantas en New York en poco más de 8 horas por 400€ y para llegar a Asturias se necesita un mínimo de 7 horas y no existe ninguna alternativa con precios inferiores a 350€. ¿Entiendes la diferencia?

¿Qué es lo que recomendarías?

Existen ya productos con una larga trayectoria y desarrollo como puede ser la sidra a los que les queda mucho camino por recorrer en otros mercados sabiendo como llegar y como moverse en ellos.

Asturias tiene que saber analizar qué es lo que sabe hacer, conocer sus fuertes y a partir de ese punto sacarles el mayor rendimiento sin ponerse límites geográficos.

Asturias es una comunidad pequeña que por suerte todavía respira algo de industria, pero tendría mucho que decir en cuanto al sector agrario y ganadero, en cuanto a las explotaciones forestales, algo que se ha dejado de lado y prácticamente ningún joven se plantea como plan de futuro.

Los problemas, pues entre otros son la falta de formación que abunda en estos sectores, como por desgracia con los idiomas, el saber desenvolverse con otras culturas, la falta de información en cuanto a eventos y programas en otros países que puedan ser de interés para nuestras exportaciones y donde se debería estar presente...etc..



¿Por último, qué nos vas a traer a la revista?

Pues espero que un montón de cosas. Por una parte trabajaremos en conocer mejor la cultura de la sidra en otras regiones, sus características, fiestas, eventos...

Por otra parte, pues también nos gustaría de alguna manera hacer patria por centro-europa y ayudar a participar en las actividades que existen en estas regiones llevando siempre nuestra bebida por bandera.

Como adelanto, en breve organizaremos una cata de diferentes sidras de Asturias en un local de un sumiller especializado en sidra cerca de Frankfurt.



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



XI FESTIVAL DE LA SIDRA

DE ESCALANTE



Escalante pisa fuerte en el mundo de la sidra, y su Festival va poco a poco constituyéndose en referencia obligada en el mundo sidrero.

El proceso de recuperación de la cultura de la sidra en esta parte de la Asturias histórica -hoy Cantabria- resulta admirable.



PATASTUR

Lista para freír

Pol. El Fabar 4 nave 3
 Recta de Peñaflores
 33820 - Grado
 Tfn/fax 985 75 48 20

EL REY DE LA PATATA

Entera
 Bastón
 Brava
 Panadera
 Patatín...

Tuvo lugar el pasado día 31 de julio en el pueblo tresmeranu de Escalante el XI Día de la Sidra, organizado por la Asociación Pomológica de Escalante. Mucha gente acudió un año más a esta histórica localidad de la Asturias de Trespina atraídos por el lema de la fiesta: “Compra un vasu sidra y bebi cuanto puedas”.





TALLERES ESCALANTE

Representante de **forsa** para Cantabria
AUTOMATISMOS



PVC
Hierro

Forja Artística



Estructuras Metálicas
Carpintería de Aluminio
Cerramientos y Automatismos

Tlf./Fax 942 677 826 · Móvil 619 132 848 - 659 742 683

talleres.escalante@gmail.com

C/ Altamira, s/n · 39795 ESCALANTE (Cantabria)

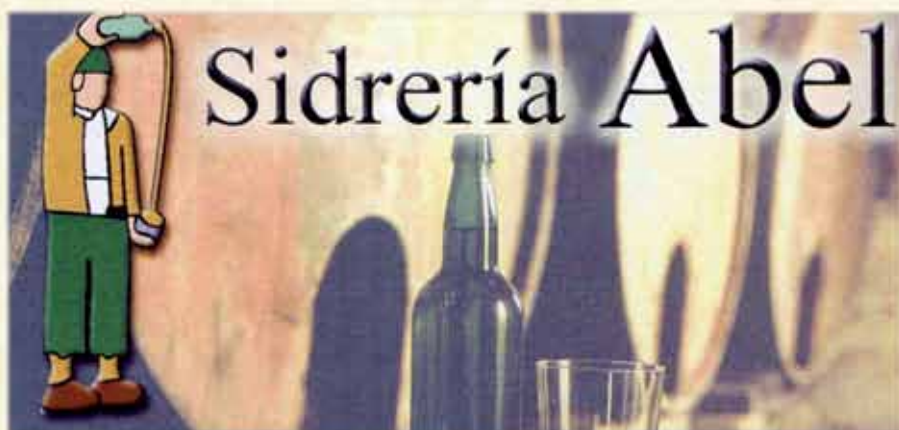
XI FESTIVAL DE LA SIDRA

DE ESCALANTE



La fiesta comenzó a las 12 horas con la presentación y actuación del Coro Virgen de la Cama. Luego del escanciado del primer "Culín d'Honor" comenzó la degustación para todo el público en la plaza principal donde se encuentra el Ayuntamiento de Escalante. A las 14 horas cerraron los puestos de sidra para dar paso a las diferentes comidas organizadas por los bares y restaurantes de la localidad. El buen tiempo apoyó un hermoso día para comer al aire libre. A las 17 horas comenzó un espectáculo infantil e música y teatro en el escenario principal con la actuación del grupo Virigaña. Y a las 19 horas volvió a comenzar la degustación de toda la sidra expuesta hasta que no quede ni una gota. Las actuaciones musicales con música de la región y música caribeña dieron cierre a una jornada completa dedicada totalmente a la bebida patria de las Asturias: la sidra. Escalante se encuentra en la ribera de una amplia ría

donde están las marismas de Santoña. Esta villa se conocía desde antiguo como El Puerto (Portus Victoria) siendo un importante puerto ya desde época romana. En el siglo VIII toda Tresmiera pertenece al Reino de Asturias y en esta época se funda el Monasterio de Santa María del Puerto que va a ser el origen de una capitalidad política y eclesiástica en esta Asturias de Tresmiera. El Cartulario de este monasterio hace múltiples menciones a los reyes de Asturias y en él se habla de la existencia en Escalante de otro monasterio. Tresmiera pertenecía al obispado asturiano de Valpuesta pero luego de la apropiación por los condes de Castilla y la posterior anexión al Reino de Pamplona en 1035 hace que toda la Asturias de Tresmiera pase a pertenecer al obispado de Nájera mientras que las Asturias de Santiyana siguen perteneciendo al obispado de Uviéu. En el siglo XIII el señorío de Escalante pertenecía a Diego López



ESPECIALIDADES

**Ibéricos, Jamón cortado a cuchillo,
Navajas y Anchoas de San Vicente,
Sardinas a la plancha y Mejillones al vapor.**



C/ Generalísimo, s/n · Tlf. 942 711 555
39540 · San Vicente de La Barquera
CANTABRIA

XI FESTIVAL DE LA SIDRA

DE ESCALANTE



El XI Festival de la Sidra de Escalante contó con una nutrida presencia llangreana, de La Mudrera, que devolvieron así la reciente visita de sidreros de Escalante a la elebración de su *Concursu de Sidre Casero*

de Haro, Señor de Bizkaia, que edifica un castillo en Montefanu para proteger Escalante. En 1346 los señores de Haro conceden una carta puebla a Escalante comprometiéndose a defenderla y respetar sus usos. En el siglo XV el señorío de Escalante pasó para los Ladrón de Guevara y contra ellos pleitearán los vecinos para librarse del señorío y así pertenecer a la Merindad civil de Asturias de Tresmiera. Se cree que la nao Santa María se construyó en los astilleros de Escalante. Muchos vecinos de este pueblo hicieron las Américas, entre ellos misioneros, y por ello hay tantos lugares en América que llevan el nombre de Escalante.

Escalante destaca por su arquitectura tradicional, una de las principales casones es en la actualidad el Ayuntamiento, y también por su robusta iglesia barroca, por la ermita románica de San Román y por los conventos de San Sebastián y San Xuan donde se encuentra la Virgen de la Cama, que hace fiesta el 22 de agosto.

Las tradiciones asturianas parece que renacen en

Escalante a través de la sidra, desde hace once años, con la adopción de todo el ritual cultural de tipo asturiano: desde el vaso de sidra hasta la forma de las botellas, típicamente asturiano todo y también el escanciado a la asturiana, el chorizo a la sidra, el juego de la rana, y hasta el vocabulario asturiano, intentando así potenciar toda una nueva industria a través de esta bebida.

En este XI Día de la Sidra en Escalante participaron un total de 26 llagares, la mayoría de ellos de Asturias de Uviéu (Castiello de Bernueces, Buznego, Cabañón, Cabueñes, Castañón, Estrada, Fanjul, L'Argayón, Menéndez) y también de Asturias de Santiyana (El Muro, Las Anxanas, Somarroza, Ti Sidru) y de Asturias de Tresmiera (Ciscaju, El Diezmo, La Escalantina, Villa de Escalante, Virgen de la Cama), además participaron otros llagares sidreros procedentes de Galicia, Gipuzkoa y Bretaña. La fiesta fue todo un éxito de asistencia.



Testu: Xaviel Vilareyo
Semeyes: Avelino Sanchez



los gallos

Posada - Restaurante



C/ Ramón y Cajal, 3 · 39795 Escalante (Cantabria)

Tlf. **942 677 668** - Fax **942 677 951**

www.posadalosgallos.es

LLAGAR SOMARROZA

Jesús Gómez Solórzano

Llagar Somarroza

Barrio Llosacampo, 28 D - Renedo de Piélagos (Cantabria)



¿Dónde se encuentra el Llagar de Somarroza?

El lagar está situado en la ribera del Pas, a unos 10 km. de su desembocadura y del parque natural de las Dunas de Liencres. Renedo es la capital del Ayuntamiento de Piélagos que cuenta con 12 pueblos y más de 20.000 habitantes, situado en el centro de Cantabria.

¿Cuándo comenzó a funcionar?

Hace unos 10 años, elaborando sidra para autoconsumo. Poco a poco la producción fue aumentando hasta las 12.000 botellas que se han elaborado en la última cosecha, aunque el año que viene se pretende aumentar la producción significativamente, siem-

pre conservando nuestro hacer artesano y utilizando exclusivamente manzanas de aquí. En la actualidad, somos el único lagar autorizado que elabora sidra en Cantabria.

Na actual Cantabria, nel territoriu hestóricu de l'Asturies de Tresmiera, tovía se fai sidre comu antañu. Ye'l casu del Llagar de Somarroza, en Renedo de Piélagos, que de la mano del so propietariu, Jesús Gómez Solórzano, y del so fíu, Jesús Gómez Prieto, produz 12.000 botelles añales con mazana de pumarada propia completada con otres traídes del valle del Llébana. Una sidre que bien merez una preba pa conocer "les cualidaes escelentes" d'esta bébora que pretende recuperar el sabor pasáu d'una tierra común.

pre conservando nuestro hacer artesano y utilizando exclusivamente manzanas de aquí. En la actualidad, somos el único lagar autorizado que elabora sidra en Cantabria.

Esa zona de Cantabria, la histórica Asturies de Tresmiera, es un territorio de gran tradición sidrera.

Por las referencias que existen, la elaboración de sidra natural fue una actividad económica muy extendida por la actual Cantabria en el pasado, ya que el microclima y la fertilidad del suelo son excelentes para el cultivo del manzano. Se sabe que hubo fábricas muy importantes en Guarnizo, Santander y Peñacastillo.



En la actualidad los lagares que existen son escasos y elaboran sidra para consumo propio.

Usted me decía antes que utilizaba manzana autóctona para la elaboración de su sidra. ¿Es toda de pomarada propia?

En los últimos años bajamos manzana del valle de Llébana, ya que nuestra plantación es aún joven y no produce toda la manzana necesaria. Disponemos en nuestra pomarada de más de 600 manzanos de distintas variedades sidreras: Coloradona, Durona, De la Riega, Callaos, Solarina, Raxao, Blanquina, Clara, Llimón Montés, Meana, Perico, Teórica, Torancesa, Mai-las...

¿Utiliza técnicas modernas o tradicionales?

El lagar de Somarroza es una pequeña empresa familiar, en la que, las instalaciones, los materiales y las condiciones higienico-sanitarias son de última actualidad, pero el proceso de elaboración, se hace conforme a la técnica transmitida de generación en generación. Conseguimos así una sidra de excelentes cualidades y recuperamos para los consumidores el sabor natural de antaño.

¿Cómo comercializan la sidra que elaboran?

La comercialización de la sidra la hacemos nosotros mismos y, poco a poco, la vamos introduciendo en muchos pueblos donde hasta ahora era imposible tomar sidra. De esta forma, pretendemos recuperar el hábito sidrero. Aprovechamos las ferias y fiestas de

los pueblos en donde hay mercados de productos artesanales para ir con nuestra casetuca y dar a conocer el producto. Siempre hemos pensado que la sidra en Cantabria tiene mucho futuro, pues no tiene que ser distinto al de Vascongadas o Asturias.

Los lectores de LA SIDRA que quieran probar su sidra, ¿dónde pueden encontrarla?

Hoy en día se puede adquirir nuestra sidra en numerosos comercios, bares y sidrerías de lugares como Castro, Santiyana, Torrelavega, Potes, San Vicente, Reinosa, Liencres, La Hermida, Espinama, Bustio, Pesués, Boo, Santander, Barcenilla, Cartes, Villaescusa, Maliaño, Comillas, Abiada, Unquera y Renedo. Un buen sitio para degustar nuestra sidra en el occidente es la Sidrería Abel, situada en San Vicente de la Barquera, y de paso recomendamos probar su excelente cocina.

IV CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes de xunetu



Espitando.

BULNES

sidrería - parrilla

c/ El Fondín, 8 · Tlf. 985 772 017
Posada de Llanera



El aireo de la sidra.



Ye nuestra

el Asador de Miguel

Menú Diario y Especial Fin de Semana · Comidas a La Carta

C/ Jesús F. Duro, nº 6 bajo · 33930 La Felguera · Tlfno. 985 67 33 93

*Parrissadas
todos los días*

SIDRA ESTRADA

Quintana - Nava

Desde 1940 el llagar Estrada simboliza uno de los productores de sidra natural más representativos de Asturias. El suegro de la actual gerente, Elena González Calleja, fue el fundador de este llagar de Nava. Posteriormente su hijo Julio se hizo cargo de la dirección del negocio. Fue Julio -consumado cazador- el que de forma accidental adjudicó toda la leyenda que rodea al llagar: su última pieza luce sobre un tonel detrás de la barra de la sidrería. De este modo el oso tiene una doble vertiente: sirve de homenaje al antiguo propietario –murió poco después de cazarlo-, y marca una identidad que para sí quisieran

otras entidades, profesional. Esto es el tiempo que antigüedad de las

cualesquiera sea su gremio

ocurrió hace 15 años, que es tiene el oso disecado y la del diseño fundamental etiquetas.



Elena lleva la dirección de la sidrería-restaurant, y su hijo Sergio la del llagar. Sidra Estrada tiene una capacidad mediana, pero distribuye la bebida natural por toda Asturias. Aunque el llagar tiene maquinaria moderna, la producción es artesanal, de este modo no existe una cifra exacta de litros.

Es decir, depende de las toneladas de manzanas que proporcione la cosecha. Como buen llagar de Nava reconforta ver como los asturianos o turistas se acercan en coche a comprar una caja o más, y es que no hay mejor sidra para casa como la comprada en el propio llagar.

Amplia, bulliciosa y familiar es la sidrería-restaurant, y su atmósfera evoca chigres de otras épocas. Lucía y Sergio -hijos de Julio- aparecen en un cartel echando un culín cada uno desde un tonel diferente, a temprana edad. El encanto del lugar es innegable. Las espichas del llagar-sidrería son famosas, no es para menos. Abundantes, variadas y con una buena relación calidad/precio, muy de agradecer en estos tiempos que corren. Este servicio tiene un mínimo de 25 y un máximo de 180 personas. Es justo, ya que un número menor desaprovecharía el magnífico llagar-comedor de Estrada. Como suele ser habitual en los llagares que además tienen sidrería, el horario de verano -15 de julio a 15 de septiembre- es más generoso que el del resto del año. La sidrería abre a partir de las siete de la tarde, excepto los fines de semana, de 12 de la mañana a cierre. La sabiduría popular ya ha dedicado estrofas a este rincón inolvidable, sirvan como ejemplo los versos de Celín Hevia, que datan de 1975.

**Es un lugar excelente
que les puede complacer
pues tiene un gran ambiente
y sidra de buen beber**

[...]

**Sigan todos mi consejo
y hagan una parada
pues lo mejor del concejo
lo tiene el llagar de Estrada**



Testu y Semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

sidra natural



ESTRADA

**Desde 1940 en las
mejores sidrerías**

**SIDRERÍA RESTAURANTE
ESPICHAS**

WWW.SIDRERIAESTRADA.COM

985 71 62 92

QUINTANA 40 • NAVA

100 años de Sidra Peñón



Llagar carreñanu d'obligada
conocencia y referencia clara
de la sidre con calter, el Llagar
de Peñón supo actualizase ensin
perder un res del so espíritu
tradicional, marcando pautas
na calidá de la nuesa bébora
patria. ¡Que cien años nun son ná
cuandu de faer sidre se trata!



LIMPIEZAS Xenia

Limpiezas Integrales y Servicios XENIA, S.L.

Camino Fábrica de Loza, 7
33212 GIJÓN - (Asturias)

☎ 985 323 876 - 646 610 433

www.limpiezasxenia.es

- Limpiezas generales y de obra.
- Comunidades.
- Mantenimientos garajes.
- Oficinas.
- Limpieza de patios con máquina.
- Limpiezas de cristales.
- Abrillantados.

CONSTRUCCIONES



SURANCO®

C/ Covadonga, s/n bajos
33690 Lugo de Llanera
obras@suranco.com

Tlfs. 984 28 90 90

984 11 29 61

Fax 984 28 90 96

El Llagar de Sidra Peñón se encuentra en Albandi, en la antigua carretera de Xixón a Candás.

Fue en 1910 cuando D. Francisco González Prendes, que tenía casería y llagar para consumo propio, decide darle un nuevo impulso y crear Sidra Peñón para comercializar su producción. Este emprendedor era el bisabuelo de Silverio, Mauel y Juan, tres hermanos llagareros que continúan hoy la tradición de su antepasado y de su padre, Miguel González, que fue quien dio el auge definitivo al llagar. Llagarero de reconocido prestigio, obtuvo en 1976 la Orden del Mérito Agrícola y en 1990 el primer premio “Llagarero de Oro” en el I^{er} Certamen de Sidra de Xixón



Juan, Silverio, Luis Suarez, Manolo Luisito Suarez antes de ir al Milán

En los orígenes el llagar estaba contiguo a la casería, donde todavía se puede ver parte de la estructura. Su comienzo fue con varios toneles de entre 2.000 y 3.000 litros cada uno de los cuales se conservan algunos. Es en el año 1948 cuando se amplía y se hacen las naves que están al lado de la carretera, es cuando se industrializa la producción, aunque ante-

riormente nos cuenta Juan que la sidra se llevaba en un carro de vacas, con abundante paja para proteger las botellas, a Raíces, a Román de la Pomarada, Arnado, a casa Gil; allí se descargaba el carro y las botellas se ponían en una especie de cajas grandes o tableros de “a cien”. Si aunque cueste creerlo eran “cajes de cien botelles”. Cuando se llevaba la sidra a



Miguel y Silverio en la Casa del Pueblo en Madrid.

Casa de Maria Quilo había que esperar a que bajase la marea, para poder pasar con el carro.

Las manzanas de aquí daban una sidra muy fuerte, teníamos algo de la pumarada pero la mayoría se compraba a los vecinos, variedades como la "ley de Evaristo", que era muy pequeña y colorada, de la zona de Perlora, "Lin, Rilova, Tiernina, Llandrue-la". Esta última era una manzana tardía que tenía la particularidad que duraba mucho tiempo, eran pequeñas, de color amarillo blanquecino. Juan recuerda que en el hórreo se guardaban algunas para el consumo que él degustaba hasta muy tarde y fuera de temporada. Había también otra manzana que se

denominaba de Carrió, quizá fuese por el topónimo del lugar que queda cerca de aquí. Todas aquellas variedades, aquellos pomares, lo autóctono, se perdió con la industrialización, cuando llegó la Térmica de Aboño, ¿quizá fue la lluvia ácida?

Hubo que empezar a traer manzana de Quirós, Teberga, de la zona de Aller. Se traían en un Ford 4, de Castiello Bernueces "trajimos una vez 80 toneladas, de una finca que tenía a su vez más de 70 variedades de manzanas". Después compramos un Ford-8 y empezamos a llevar sidra hasta Madrid. Se puede ver en una de las fotos antiguas a Miguel, mi padre, con Silverio en la Casa del Pueblo en Madrid; para



JONUAR
CONFITEROS
www.jonuar.com



**SABOR Y
TRADICIÓN
EN TODA
ASTURIAS**



Antigua espicha en La Parra en Avilés.

llegar hasta allí fue todo una odisea con un sinfín de pinchazos por aquellas carreteras.

Nuestra sidra siempre tuvo una característica muy apreciada, era por la materia prima, hacía una sidra muy fuerte, muy hecha, de alto grado alcohólico. Cuando hacíamos una llagarada, al dar el corte, era costumbre no poner los tableros hasta el día siguiente, los duernos y tinos eran de madera; quizá todas estas costumbres hacían que nuestra sidra no fuese tan clara y tuviera más color y sabor. Fue durante los comienzos de los años 80 cuando se empezaron a poner las tuberías y los tinos de acero inoxidable. La tendencia actual es que se va a un mayor consumo de sidra, creemos que en Asturias todavía no hemos tocado techo en este aspecto, aunque en la crisis actual sí vemos que se concentra más el consumo durante los fines de semana. Ahora no hay la alegría que había antes, ese consumo de diario, los jóvenes y las mujeres se han incorporado a los sidreros y con ellos otras tendencias en gustos y sidras más suaves en este tiempo de verano con consumo de sidras muy frías, quizá demasiado para apreciar una buena sidra.

Del llagar recuerdo que antes venían a probar sidra en ayunas, así mandaba la tradición. Corripio, que tenía una sidrería muy famosa ya desaparecida en

la actual calle Pedro Duro, en Xixón, con Víctor y Escandón, también Luis Canal (con antigua sidrería que desapareció hace años en la Carretera de la Costa), Rubiera, con el cual el que escribe este artículo tuvo el gusto de compartir como miembros del jurado de la sidra del Festival de Nava allá en los comienzos de los años ochenta. Juan saca de su cartera una foto y nos dice “esta foto no me desprendo yo de ella por nada del mundo, en ella se puede ver a Juan, Silverio, el famoso futbolista Luis Suárez, antes de irse a jugar al Milán y a Manolo. Como se puede ver no existía todavía el bar asador Torrontegui, por la carretera pasaba solo el coche de Albo y jugábamos al fútbol en la carretera con unos tapinos de portería”.

Servimos a muchas sidrerías famosas algunas ya desaparecidas, otros todavía siguen como clientes como la antigua Casa Gilo de Arnao, que cuando venía a probar la sidra con la mujer, tenía que bajar mi padre con la xarré y el caballo a la estación para luego subirlos al llagar, siempre venían cargados de chorizos y otras viandas para hacer más llevadera la prueba. Cuando se les llevaba la sidra exigían que la sidra fuera del día que se corchaba y el camión tenía que ir cubierto con el toldo, en lo cual insistía mucho la señora. Otro cliente era Luis de la Sidrería el Ferroviario de Uviéu, al que servimos durante más de 50 años y todavía son clientes. Alvarín de Avilés,



Antiguos toneles en desuso.

el Cubano, La Parra de Candás, La Parra de Avilés y otros muchos que aunque más recientes siguen fieles a la casa desde hace muchos años. A todos ellos queremos expresarles nuestro más sincero agradecimiento porque su confianza y fidelidad es nuestra mejor recompensa.

Después de estos cien años de historia Sidra Peñón cuenta con el relevo de su quinta generación, ilusionada en las labores sidreras y que sabrá dar continuidad al menos a otros cien años más.



Testu y Semeyes: Manuel Gutiérrez Busto






LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CARBAYEN, 2 - 33001 - OVIEDO

985 20 06 97

www.sidraloslagos.com

Email: sidraloslagos@gmail.com



hostelería del naranco
grupo los lagos

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

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



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.



ASTURIAS LITOGRAFIADA. El comercio y la industria en imágenes, 1900 - 1970

Autor: M^a del Mar Díaz González
Edición: Ediciones Trea S.L.
Data: 2004

Carauterístiques Téuniques. 17 x 24 cm. Rústica. 192 páxines. 38 páxine interiores cuatricomái
ISBN. - 84-8168-109-1

Perinteresante trabayu sobro la litografía asturiana, que mereció'l Premiu Alfredo Quirós Fernández (2002-2003).

No que cinca a la sidre, cuenta con un apartáu específicu "Las fábricas de sidras y destilados", asina comu interesantes reproducciones d'etiquetes de sidre axamapanao. La so llectura déxamos con ga-

nes d'un trabayu más específicu y fonderu respetu a la litografía sidreru, col oxetu de la recuperación, y espardimientu del nuesu padrimoniú sidreru

PERINTERESANTE PERU DAQUÉ ESCASU NO QUE CINCA A LA SIDRE



SICER. II Muestra Internacional de la Sidra de Calidad / Second international Exhibitio of Qualiti Cider.....

Edita. Sicer
Fecha: 2009

Características Técnicas. 11 x 21 cm. Rústica. 156 páginas

Propiamente más que un libro se trata de un cuaderno para anotación de las catas de las diferentes sidras presentes en la muestra que aparece en el título.

Más allá de lo que pueda ser considerado sidra de calidad o no, el cuaderno en cuestión aporta por un lado la dignificación de la sidra

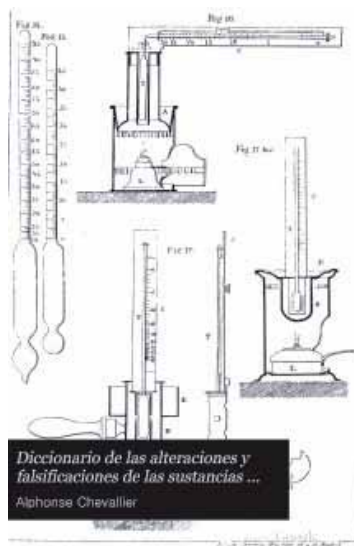
en sí misma, y el conocimiento de las diferentes sidras existentes en el mundo, así como direcciones de los llagares participantes y características principales de cada una de las sidras allí expuestas.

INTERESANTE



R O S

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



DICCIONARIO DE LAS ALTERACIONES Y FALSIFICACIONES DE LAS SUSTANCIAS alimenticias, medicamentosas y comerciales (Tomo II).....

Autor. A. Chevallier
Traductor: Ramón Rúiz Gómez
Fecha: 1855

Características Técnicas. 22 x 29cm. Cuatricomía. Rústica. 448 páginas
Imprime.- Manuel Álvarez. Madrid

Curioso tratado que pone en evidencia como ya a en el siglo XIX la alteración de los productos alimentarios suponían una importante preocupación, dándose en el libro explicaciones sobre los mecanismos empleados para tales alteraciones y falsificaciones, así como el método adecuado para

identificarlas convenientemente. En lo que respecta a la sidra, aparecen una veintena de referencias, algunas de las cuales a día de hoy pueden resultar curiosas, pero otras son de la mayor actualidad.

CURIOSIDAD



CON TASTU A SIDRA Llibru de recetes ellaboraas con sidra.....

Autor: Lluís Nel Estrada
Semeyes: Xurde Margaride
Edita. Espublizastur. LA SIDRA .
Data: 2007

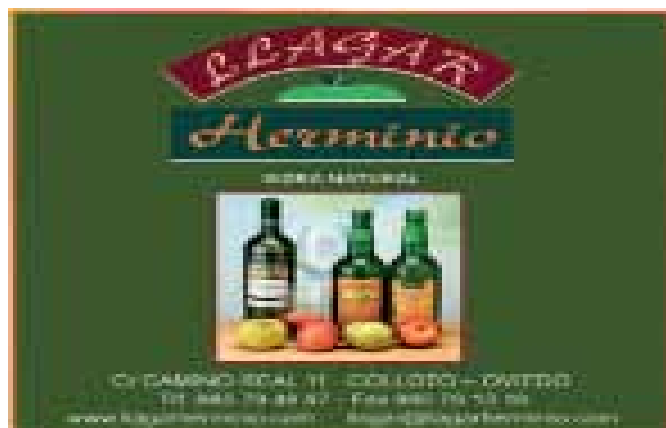
Carauterístiques Téuniques. 21 x 19 cm. Cuatricomía Rústica. 84 páxines
ISBN.- 978-84-93-59-83-2-7

Na mesma llinia que'l míticu "Con Tastu a Sidra" col que l'autor escomenzó a dignificar la presencia de la sidre na cocina asturiana, esti llibru supón un pasu más na esploración y nel espardimientu de les bondaes culinaries de la nuesa bébora patria.

Les recetes tan escrites nun llingua-xe biena fayaizu que lu fain mui útil na práutica.

Per otu llau les semeyes de Xurde Margaride resulten suxerentes y animen a prebar suerte

GUAPU



“Muncha xente avérase a Xixón namái pola Fiesta de la Sidre”

Rosabel Berrocal ye, otra vuelta, responsable de la organización del alcuentru xixonés cola bébora tradicional d'Asturies que va celébrase ente'l 27 y 29 d'agostu nel entornu de la Plaza Mayor



Xixón va celébrar el so alcuentru tradicional cola sidre del 27 al 29 d'agostu. Un añu más, xixoneses y visitantes van salir a la cai pa llevar el brazu y batir un récor nuevu d'escanciáu simultáneu, canciar en comuña na Plaza Mayor o prebar la sidre de los 20 llugares que van reunise na ciudá nel díi grande de la folixa, el domingu 29 d'agostu. Trátase de la XIX Fiesta de la Sidre Natural, eventu que, dende 1996, lleva la direición de Rosabel Berrocal García y que ta consideráu comu'l más importante del país xunto colos de Nava y Villaviciosa. Tres díis de sidre y folixa que tan marcaos en colloráu nel calendariu de tollos sidreros.

La Fiesta de la Sidra Natural de Xixón vive su decimonovena edición. ¿Qué novedades se van a encontrar los xixoneses y visitantes?

Todas y ninguna. La Fiesta está muy consolidada y todas las actividades que tiene ahora mismo están demandadas por un públicu que está esperando por ellas. Disponemos de un espaciu y un tiempu muy

ajustados, pero ello no quita para que este añu contemos por primera vez con una actividá de bailes por pareyes que se va a facer en la Plaza Mayor el sábadu a las 13 hores con el nome de 'Muestra de baile tradicional por pareyes del Conceyu de Xixón'.

Pese a que todavía no se ha presentado el programa, ¿se mantiene la misma estructura que en anteriores ediciones?

Sí, mantenemos la misma estructura de tres bloques. El viernes, primer día de la fiesta, está dedicáu al mercadín de la sidra y la manzana, que dura dos jornadas, y al récor de escanciado simultáneu de sidra. En este primer día también tenemos el concursu de escanciadores, que cuenta una aceptación muy grande y que es de los de más prestigu del Campeonatu d'Escanciadores.

Luego, el sábadu, tenemos por la mañana la muestra de baile y, por la tarde, los 'cancios' de chigre, una actividá que mueve muchísima gente. Finalmente, el



domingo tendremos la prueba de sidra natural en la que estarán presentes 20 llagareros. También realizaremos en esta jornada la entrega del *Tonel d'Oru* a una personalidad vinculada al mundo de la sidra y un homenaje a **Sidra Peñón** en su centenario. Estos dos reconocimientos irán acompañados del *Eloxo d'Oru*, fallado por un jurado compuesto por profesionales, y el premio del público a la mejor sidra de la Fiesta.

¿Existen muchas peticiones para formar parte del jurado popular?

El primer año que lo formamos estuvimos justos para llegar a las 25 personas que demandamos. El año pasado ya hubo 50 solicitudes y éste, antes de sacar el cartel promocional, ya teníamos varias peticiones para formar parte de este jurado.

¿Es Xixón una ciudad participativa?

Sí. Esta ciudad tiene la peculiaridad de que es crítica, que no es lo mismo que ser criticaona, y al mismo tiempo, muy participativa. Si algo le gusta a los xixonenses, ivaya si participan! Todas las actividades, incluido las

visitas a los llagares, tienen una acogida enorme.

¿Qué es lo más complicado que se encuentra usted a la hora de la organización de este evento?

La primera dificultad de la Fiesta de la Sidra es que se hace en la calle y la ciudad de Xixón tiene la característica de que está en constante movimiento. Algo que me sucede todos los años cuando planifico cómo van a estar ubicadas las cosas es que tengo que modificar el primer proyecto que realizo tras visitar el espacio un mes o 15 días antes de la Fiesta. Otra dificultad es la cantidad de pequeños detalles que tiene la Fiesta y de los que debemos estar continuamente pendientes.

¿La Fiesta de la Sidra tiene atractivo turístico?

Sí, mucha gente se acerca a Xixón exclusivamente por la Fiesta. De hecho, conozco a una serie de personas que vienen desde Inglaterra todos los años para participar en este evento y gente de León y de otras zonas limítrofes que nos llaman para confirmar las fechas de celebración y el horario del récord de escanciado con el objetivo de venir a participar.

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

 Familia Antonio I Roncal, 1	 La Pumarada Marisquería Juan Alvargonzález, 41	 Casa César Juan Alvargonzález, 24	 SIDRERÍA EL TROPICAL Santa Rosalía, 13
 La Esquina Juan Alvargonzález, 30	 SIDRERÍA EL LLABIEGU Ribagoriza, 14	 SIDRERÍA EL CARRII Santa Rosalía, 14 Bajo	 SIDRERÍA DIVA Roncal, 8

GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora www.lasidra.info

Les espiches dan el saltu del campu a les ciudaes

Una gran cantidá d'establecimientos hosteleros de les urbes asturianas organicen esta celebración tradicional que ca vuelta cuenta con mayor demanda



Tradicionalmente, les presones que queríen entamar una espicha pa celebrar eventos de cualesquier tipu teníen qu'acudir a un llagar, istalación que dende siempre foi el llugar afayaizu pa esta folixa alreol de la sidre. La situación natural de los llagares, fuera de les fasteres urbanes, facía necesariu'l desplazamientu a les presones que vivíen en villes y ciudaes p'aportar a estos llugares pa esfrutar a modo de la sidre de tonel y les viandes típiques d'esta celebración, pero la proliferación d'establecimientos hosteleros nos años caberos qu'acondicionen estancias pa la organización d'espiches nes propies urbes permite a los aficionaos a la bébora tradicional d'Asturies vivir estes folixes ensin la necesidá de garrar un vehículu.

Xixón, Uviéu y Avilés, les tres ciudaes con mayor po-

blación d'Asturies, tan enllenes d'exemplos de sidrerías qu'incorporaren a lo so ufierta la organización d'espiches, coles ventaxes qu'ello conlleva pa los sos habitantes.

Dalgunes yá veníen trabayando con esti tipu celebraciones, pero la mayor parte d'elles trabayen les espiches de poco tiempu p'acá principalmente por dos xides: los controles d'alcoholemia que faen peligrosos los desplazamientos a los llagares y una mayor demanda de los veceros, n'especial les xeneraciones más moces, qu'incorporaron a la sidre a la so llista de preferencies a la hora de festexar. Asina, ente la llista llarga d'establecimentu hosteleros qu'entamen espiches en llocales asitiaos dientru'l cascu urbanu atopamos, ente otros, a **La Estancia**, **El Rincón de Toni**, **El Otru Mallu**, **Tírate al Matu** y **El**



Llavianu, en Xixón; **El Tayuelu**, n'Uviéu; y **Casa Lin**, n'Avilés.

En dellos de casos, trátense de negocios nuevos que dende un entamu adaptaron dalguna de los sos espacios pa estes espiches, comu ye'l casu d'El Otru Mallu; otros yá contaben con un llocal disponible qu'acondicionaron comu si fora un llagar pa dedicalo exclusivamente a les espiches, comu fixeron los responsables del centenariu Casa Lin; y nuna tercer situación tan aquellos qu'apostaron pola celebración d'espiches dedicando parte de les sos instalaciones pa estes folixes sidreres, comu ye'l casu de La Estancia. Pero en toles situaciones hai un factor común que foi destacáu polos chigreros colos que contactó LA SIDRA pa pulsar la so opinión sobre esta situación nueva que vive'l mundiu sidreru: la ca

vuelta mayor demanda qu'hai ente'l públicu pa la celebración d'espiches.

“Equí organízense tou tipu d'eventos, comu puen ser cumpleaños, despidies de solteros, cenes d'empresa, xornaes previes a la celebración d'una boda...”, señala Roberto Onís, d'El Tayuelu. Cualisquier escusa ye bona pa la celebración d'una espicha, comu demuesa'l fechu de la necesidá de reservar con tiempu en munches sidreries pa entamar una folixa sidrera. “Los meses de xunetu y agostu son los mas floxos, pero'l restu l'añu hai que reservar con un mes d'antelación porque nun tenemos espaciu pa más espiches les fines de selmana”, despliega José Ángel Artime 'Josepín', encargáu de Casa Lin, establecimientu qu'hai tres años peracondicionó de forma bien afayaiza un baxu con una capacidá pa

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



180 presones comu un llagar.

Gran parte del ésitu d'estos establecimientos, a parte de la consolidación de la sidre comu bébora de preferencia ente la población, tan los precios económicos d'esti tipu celledraciones. Asina, podemos alcontrar menús d'espicha dende los 18 euros qu'inclúin tola sidre que se quiera o se seya a beber y la comida típica: güevos cocíos, tortiella, llacón, chorizu a la sidre, embutíos...

Xeneralmente, tolos establecimientos caltienen la tradición d'organizar les espiches de pie, anque anguañu tamién tienen enforma demanda aquellos qu'incorporen otros productos, comu mariscu, qu'obliguen a tar sentáu. Por ello, les sidreríes ufren a los veceros dellos tipos de menú, dende'l más básicu a otros más completos con alimentos más caros.

La sidre d'estes espiches ye mayoritariamente de tonel, anque en dellos de sitios tamién ufren la posibilidá de contar con sidre de botella, comu asocede n'El Tayuelu uvieín. **Menéndez, Buznego, Viuda**

de Corsino o Trabanco son los palos que trabayen dalgunos d'estes sidreríes qu'apostaron por esti modelu de negociu, yá seya "pola ilusión que me facía poder entamar espiches nel mio llocal", comu señala Elena Madueño, de La Estancia, o "pola aceptación tan grande que tien ente la xente mozo y tou tipu de clientela", en pallabres de Javier González, d'El Llavianu.

Seya comu fuere, lo cierto ye que nos años caberos les espiches tan tornando a tener la importancia d'antáñu anque en condiciones distintes.

Lo que nun camuda son les ganas de folixa, la decoración con toneles y elementos vieyos de llagar y la música asturiana, darréu que la mayor parte d'ellos incorpora gaiteros o fillos musicales con protagonismu pa la música folk del país. Lo importante ye caltener esta tradición y aprofitar les posibilidaes d'esti tipu d'espicha que pue servir, nun momentu dau, d'alternativa a les de los llagares, sedes por escelencia pa la organización d'estes folixes alreñor d'un tonel de sidre.

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Sidra Fanjul consolídase comu espaciu pa espiches

El comedor nuevu del llagar de Tiñana ye un sitiu afayadizu pa esti tipu de celebración alreduro de la sidre, comu certifica l'alta demanda que tien



En Tiñana, Sieru, alcuéntrase ún de los llagares más activos del nuesu territoriu, **Sidra Fanjul**. Aparte d'ún de los productores de sidre más valoraos d'Asturies, ye tamién un llugar pa visitar al que un bon númberu de turistes acuden pa conocer de primer mano les sos instalaciones –con guía– y una esposición interesante d'oxetos tradicionales na que destaca una colleición de nueve botelles de sidre que pertenecieron a indianos y que tienen el nome de la familia grabáu nelles. A toes estes opciones qu'ufierta Fanjul, hai qu'amestar dende'l mes de payares, la posibilidá d'entamar espiches nel comedor nuevu habilitáu nel llagar, celebraciones que tan teniendo una demanda alta.

“La sala qu'adaptamos pa les espiches ye onde taba la bodega antigua”, relata Carlos Manuel González Ballesteros, propietariu de Sidra Fanjul. Esta sala, “con una capacidá pa unes 85 persones”, destaca pola bóveda de lladriyu de la década de los 30 que la convierten nun llugar únicu n'Asturies ideal pa la celebración d'espiches. Grupos d'amigos, estudiantes y turistes son los principales demandantes d'esti serviciu.

La organización d'eventos nun ye dalgo nuevo pa Sidra Fanjul, llagar que yá lleva 5 años trabayando con axencies de viaxes pa la visita de turistes a les sos instalaciones en Tiñana. Éstes, en munches ocasiones, incluyíen una espicha tres l'avezáu percorríu per toles estancias del llagar onde se-yos desplicaba a los visitantes el funcionamientu d'un llagar y el mou d'elaboración de la sidre asturiano, amás de da-yos la posibilidá de prebar la bébora direutamente de los

toneles. L'éxitu d'estes visites llevó a los responsables de Sidra Fanjul a apostar pola reforma de la bodega antigua pa entamar espiches y ampliar la so posibilidá de negociu a los asturianos que busquen cèlebrar esti tipu de folixa alreduro de la nuesa bébora tradicional nun llagar con unes instalaciones modernes onde disponer de productos y sidre de primer calidá.

Otru de los atractivos de Sidra Fanjul ye'l preciu que tien esti serviciu d'espicha pa grupos. El llagar ufre dos alternativas distintes que los veceros puen variar según los sos gustos. Asina, nun primer llugar, alcontramos un menú de 20 euros qu'inclúi pastel de tiñosu, embutíos y quesos asturianos, tortiella, chorizu a la sidre, güevos cocíos, llacón cocíu, escalopinos al Cabrales, pan de chapata, agua y café de pota, amás de la sidre escelente d'esti llagar. P'aquellos que quierán un menú más curiosu, Fanjul propón, por un preciu de 29,50 euros, ún compuestu por chorizu caseru, cecina de Tarabico, 'tayaes de mariu nun veas', tabla de quesos asturianos y dulce, 'el rollu que tien Isabel', tortiella, llacón cocíu, costielles al fornu, pan de chapata, postre caseru, café de pota y bebés.

Les espiches de Fanjul nun se queden namái en comida y sidre, darréu que los visitantes tamién puen esfrutar d'actuaciones nel llocal, comu espectáculos de maxa o música en direutu, ente los que destaca la posibilidá de contratar a una pareya de gaita y tambor. Delles alternativas que convierten a esti llagar nun referente nel país pa la celebración d'espiches.

La xixonesa Cafetería Cambridge incorpora sidre a la so ufierta

Menéndez ye'l llagar escoyíu polos responsables d'esti establecimientu hosteleru conocíu polos sos pinchos y pol ambiente que se vive na so terraza



D'izquierda a drecha: Antonio Pena Trigo, encargáu, y Gabi Terrones Díaz, camareru.

El xorrecimientu del consumu de la sidre n'Asturies ta permitiendo'l pasu de la nuesa bébora tradicional de los chigres a otru tipu d'establecimientos hosteleros, comu puen ser les cafeteríes. Ye'l casu de la Cafetería Cambridge, asitiada na avenía Constitución, que dende xunu incorpora la sidre a la so ufierta variada.

“La idega de vender sidre na nuesa cafetería xurdió pa completar la ufierta qu'ofrecemos na nuesa terraza”, desplica Antonio Pena Trigo, encargáu del Cambridge. Una terraza que destaca pol so ambiente a toles hores del dí y qu'agora llama l'atención de los peatones pola presencia de los famosos 'Isidros' echando culetes a los sos veceros. “A la xente gusta-y muncho

la sidre y tamos vendiendo munches botelles”, confirma Pena, qu'anuncia que, pese a que nun primer momentu taba pensao servir sidre namái na terraza, tamién pue disfrutase d'esta bébora nel interior del establecimientu.

Otru motivu pal éxitu de la venta de sidre nel Cambridge tan na eleición del llagar. “Tenemos sidre de **Menéndez**. Foi'l primer llagar col que falamos y nun mos costó decidimos pola calidá que tien la so sidre”, asegura l'encargáu d'esta cafetería conocía en tou Xixón “polos nuegos pinchos, el so ambiente y l'amabilidá nel tratu”. Una llista a la qu'agora se suma la posibilidá de tomar una botella de sidre d'un llagar de primera.



La sidrería El Forno acoge una nueva Mesa de Cata de la sidra de Manzana Seleccionada



Severino Cueva, Joaquín Fernández y José Sánchez nun momentu de la tastia

El Forno, una de las sidrerías de mayor tradición en La Pola Sieru, viene de acoger una nueva Mesa de Cata de la sidra de Manzana Seleccionada.

Esta es la tercera Mesa de Cata de la cosecha 2009, tras las celebradas en las sidrerías Casa Justo (Xixón) y Casa Moisés (Avilés). Y como avanzaban los catadores en la primera prueba, celebrada de manera extraordinaria en el mes de abril, el nivel demostrado por la sidra va en aumento.

En la cata celebrada en El Forno, el 62% de las sidras presentadas a calificación superaron el corte. Un porcentaje nada desdeñable, si tenemos en cuenta que sólo la sidra que supera el Notable, como nota media, obtiene la contra-etiqueta de calidad que distingue a la Manzana Seleccionada.

“En general, las sidras presentadas a calificación demostraron un buen nivel. Es habitual que sea así a medida que avanza el verano, ya que la sidra va alcanzando su punto óptimo de maduración y va de-

mostrando sus virtudes en cuanto a vaso, aroma y sabor”, explica Maximino Villarrica, presidente de la Mesa de Cata de la sidra de Manzana Seleccionada.

Factores de una sidra de calidad

Severino Cueva, de la sidrería Villaviciosa (Uviéu); José Antonio S. Teja, de El Yantar de Campomanes (Uviéu); Sindo Martínez, de La Figar (Nava); José Cuesta, de Casa Justo (Xixón); Joaquín Fernández y Maximino Villarrica valoraron en la cata celebrada en El Forno la calidad de las sidras presentadas a esta calificación.

Para ello, varios son los factores que tuvieron en cuenta:

- El aspecto visual. La sidra debe tener un aspecto limpio, transparente.
- El comportamiento en vaso. La sidra debe espalmar, es decir, debe desaparecer en poco tiempo y por completo la espuma que se genera con el es-



Sindó Martínez y Maximino Villarrica prebando y tomando notes respetivamente

canciado y debe presentar un buen pegue y aguan-te. Los expertos nos dan una clave para valorar el pegue: cuanto más fina sea la espuma que queda en las paredes del vaso, mejor es la calidad de la sidra.

- El aroma: se buscan aromas limpios, equilibrados.
- Y, por último, el sabor. La nota de cata de la sidra de Manzana Seleccionada habla de un sabor franco, seco, equilibrado entre la acidez y el amargor y, por último, ligera o moderadamente astringente.

Todos estos son los factores que cada catador tiene en cuenta antes de emitir su veredicto sobre la sidra que está calificando. Sólo la que obtiene una nota media superior a Notable podrá superar esta prueba que, por esta razón, es altamente exigente y “supone una garantía de calidad para el cliente final. En nuestras Mesas de Cata, no sólo descartamos que la sidra tenga defectos, sino que exigimos que presente una calidad lo suficientemente elevada como para satisfacer los paladares más exigentes”, explica Samuel M. Trabanco, presidente de la sidra de Manzana Seleccionada.

“El mejor atributo de esta sidra es su capacidad para poner de acuerdo a catadores, chigeros y consumidores. Todos ellos coinciden en que la sidra de Manzana Seleccionada es una apuesta segura, porque es un producto que muestra siempre una calidad elevada. Como se suele decir, “es una sidra que siempre está buena”, explica José Manuel Riestra, gerente de Sidra Muñiz.

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?

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



muñiz



LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu

El fosu del Llagar de Lolina, causa de debate en Nava

La oposición reclama la conservación d'esti elementu que'l gobiernu de Conceyu pretende cubrir con una tarima de madera de quita y pon



La situación del fosu del Llagar de Pin o de Lolina, que recibe también el nombre de Sorribes y que funciona como centro cultural y social, es causa de debate en Nava. El gobierno municipal navetu tiene la intención de proceder al cubrimiento del fosu, elemento del llagar que alberga la presa, “con una tarima de madera que se pueda retirar según las necesidades del recinto”, explicaron a LA SIDRA desde la Casa Conceyu, una medida que no acaba de gustar a la oposición.

Tanto el Partido Popular como Asturianistes por Nava mostraron su disconformidad con esta medida que plantea el gobiernu municipal del PSOE, que se desmarca de cualquier tipo de debate en este sentido. De hecho el PSOE acaba de rechazar una moción presentada por el PP en un Pleno extraordinario convocado a instancias de la oposición. Los concejales contrarios al cubrimiento reclaman la conservación del fosu del Llagar de Lolina al mismo tiempo que demandan la dotación de contenidos a la instalación y que funcione como complemento del Muséu la Sidre. El Llagar de Lolina fue reformado recientemente como ‘llagar imagen’ y cuenta con elementos singulares de especial protección. La intención municipal, según declaró el alcalde, Claudio Escobio, a los medios de comunicación asturianos, es la de tapar el fosu con el objetivo de ampliar los metros útiles del local

y aumentar la seguridad del centro cultural y social. Ello no supondría la desaparición del fosu, en estos momentos sin uso, pero sí impediría su observación a los visitantes.

José María Osoro, portavoz municipal del PP, cree que esta medida no es la adecuada “para un elemento singular de un llagar con una estructura y características especiales” y critica el uso que se le está dando a la estancia en la actualidad. “En ella se han celebrado hasta torneos de mus y se han vendido bebidas alcohólicas, perjudicando a los hosteleros”, asegura Osoro, quien reclama que el recinto se utilice como “complemento al Muséu la Sidre” y no para otros menesteres que nada tienen que ver con el uso de un llagar que funciona como centro sociocultural.

La revista LA SIDRA, tras conocer las intenciones del gobierno municipal, realizó un comunicado público en el que tachó de error “la propuesta del Conceyu de Nava de cubrir el fosu del Llagar de Lolina” y reclamó “la conservación de tolos elementos d'esti recintu pola so importancia grande”. En ese sentido, desde esta publicación se considera que “n'Asturies yá son munchos los exemplos de mala xestión d'ellements del nuesu padrimoniu etnográfico y Nava, un conceyu que vive alreduro de la sidre, nun pue tapar d'esta manera'l fosu d'esti llagar históricu”.

Un tren turísticu de Feve va acercar la producción de sidre a los viaxeros

‘El Tren de la sidre’ va nagurase'l 25 setiembre y va combinar les vías estreches con desplazamientos n'autobús pela Comarca la Sidre



El tren turísticu númberu 13 de Feve va tar dedicáu a la sidre, comu bien espeya'l nome col que bautizó la compañía ferroviaria de vía estrecha al ‘Estrella del Cantábrico’ que va facer cuatro servicios dende Xixón la postrer fin de selmana de setiembre y la primera d'ochobre. Trátase del ‘Tren de la sidre’, convói que va llegar fasta Nava cola intención de percorrer delles fasteres de la Comarca la Sidre onde los viaxeros van poder conocer cómo ye la producción d'esta bébora, amás d'otros atractivos de la fastera, comu'l prerrománicu, playes, paisaxes y gastronomía.

El viaxe va intercalar el desplazamientu en tren con rutes pela fastera n'autobus pa visitar el Muséu la Sidre, el monasteriu de Valdediós, un llagar tradicional,

una quesería, Villaviciosa o Tazones, ente otres opciones. El so preciu va ser de 54 euros y inclúi'l billete de tren, comida típica asturiana y les visites. Una ufierta completa que, va contar con cuatro salides: el 25 y el 26 de setiembre, y el 2 y 3 d'ochobre.

El tren ‘Estrella del Cantábrico’ encargáu de facer esta ruta dispón de capacidá pa 120 persones y ta compuestu por dos coches-salón y un coche-café, tando ún d'ellos completamente adaptáu pa persones con movilidad reducida. Col ‘Tren de la sidre’, Feve completa la so ufierta de trenes turísticos asturianos que, hasta agora, taba compuesta pol ‘Itinerariu la Biosfera’ y el ‘Itinerariu del Altu Ayer, amás del ‘Tren Cantábrico’.

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

ARBEJIL, S.L.
INSTALACIONES Y SERVICIOS
INTEGRALES EN CONSTRUCCIÓN
Móvil 629 77 42 69
arbijil@telecable.es
Tel.: 985 096 252 - Fax 984 199 084

Quesu ‘Fusión de sidre’

La quesería d’Agrovaldés, especializada nel Afuega’l Pitu, apuesta por esti productu que sal de combinar lleche de vaca y sidre enantes de facer la cuayada



El quesu de sidre de Rebollín anunciáu por Germán Cantera Fernández, xerente de la cooperativa Agrovaldés, nes fueyes de LA SIDRA nel mes d’avientu, yá ye una realidá. Dende primeros d’esti mes el Rebollín Fusión de Sidre yá ta disponible nos puntos de venta direutos d’Agrovaldés y en comercios comu El Corte Inglés, dalgunos Supercor asturianos y na charcutería avilesina El Caudal, llistáu que va ampliase de forma progresiva esti branu. “La repuesta del públicu dende la so entrada nel mercáu ta siendo bona”, destaca Cantera, quien ye optimista sobre’l futuru d’esti quesu.

El Rebollín Fusión de Sidre ye’l primer quesu de sidre que s’ellabora meciendo lleche de vaca y la bébora tradicional d’Asturies enantes de facer la cuayada, “puesto que’l restu de quesos de sidra del mercáu reciben un bañu de sidre depués de la so ellaboración”, comenta Cristina Gzález Guardado, responsable de la Quesería Artesanal Agrovaldés -Rebollín-. Ello permite dar con un productu novedosu que ta dando muncho que falar dende que saliera a la venta.

“Ye un productu que profundiza nos raigaños d’Asturies, fusionando per primer vegada dos de les materies primes más representatives del campu de nueso: la lleche de les vaques que pasten nes montañes del Principáu y la sidre natural, frutu del prensáu

de la mazana; dos alimentos nutritivos y complementarios”, aseguren dende esta empresa. Una combinación especial que los investigadores d’Agrovaldés dieron con ella tres meses de trabayu y delles pruebes. “Entamamos a trabayar con esta variedá de quesu a finales del añu pasáu con cantidaes pequeñes de lleche y sidre hasta dar cola fórmula que nos permitió crear esti Rebollín Fusión de Sidre tan sabrosu”, explica González.

El productu final d’esti quesu de sidre ufre “una combinación elegante en boca, conxugando un sabor sutil con recuerdos llixeros de mazana, acompañáu del carácter llácticu y mantecosu de la lleche de vaca”, señalen dende la quesería. El Rebollín Fusión de Sidre tamién ye “tienru y sedosu” al tautu y cuenta con un aroma con “toques florales y frutales, resultáu de l’armonización y integración cola sidre”. Unes carauterístiques que faen d’esti quesu, que tien como ingredientes lleche pasterizada de vaca, sidre natural, cloruro cálcicu, fermentos llácticos, cuayu y sal, una de les revelaciones d’esti 2010.

La Quesería Artesanal Agrovaldés comercializa el Rebollín Fusión de Sidre en dos tamaños: el normal (450-500 gramos) y el grande (900 gramos). En dambos formatos, la empresa de La Espina ufierta la opción individual y el pack de nueve unidaes.

Gascona yá tien en marcha'l so décimu certame de pintura sidrera

Los veceros de les sos sidrerías van poder esfrutar de les creaciones fasta'l 16 de setiembre, fecha nel que se va conocer el fallu del xuráu



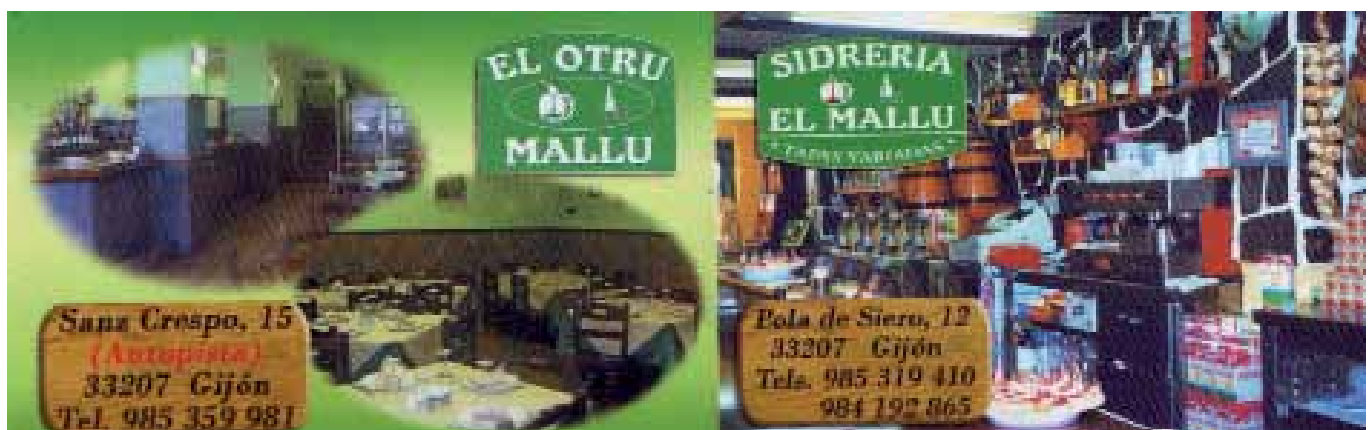
Más d'un centenar de cuadros participen nel X Certame de Pintura de Gascona 'El Bulevar de la Sidra' que principiú'l 7 d'agostu y que va tar a la vista de los veceros de la cai más sidrera d'Uviéu fasta'l 16 de setiembre. Como ye vezu, les creaciones col tema la sidre como motivu levantaron una gran espectación ente los veceros de los chigres de Gascona, onde tan espuestos, y el debate sobro cuáles son los favoritos pa llevase'l concursu repítese ca poco nes barres d'estes sidrerías.

La novedá principal d'esti añu ta nel concursu infantil, qu'aumentó en participación. Nesta ocasión, esti divídese en dos categorías: hasta los 6 años, y de 6 a 14 años. Mentos, los mayores, presentaron cerca de cien creaciones que destaquen pola so calidá y variedá. Toos estos cuadros peleen pol premiu de 2.000 euros

que va llevar el ganador y pol áccesit de 300 euros.

El fallu del concursu va tener llugar el 16 de setiembre, fecha na que tamién va celebrase'l concursu tradicional d'escanciadores de Gascona. El xuráu encargáu de nomar a los meyores cuadros en toles categorías ta compuestu por José Suárez Arias-Cachero, conceyal de Cultura; Alfonso Granda, direutor de la Escuela d'Artes y Oficios d'Uviéu; Lidia Santamaría la directora del Museo Baroja; Favila, pintor; Juan Martínez, en representación de la galería Cervantes 6; y la ganadora del añu pasado, María Quinta.

Otra manera, el coleutivu qu'acueye a les sidrerías de Gascona presentó esti mes el Certame del Quesu Cabrales que va celebrase nel mes d'ochobre. Otra actividá que vien a confirmar la vitalidá d'esta cai uvieína que lleva la sidre nel so apellíu.



AXENDA

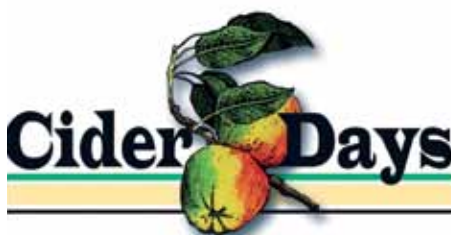
IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA.
Cuarta convocatoria d'esti concursu que
cunta col sofitu del llagar JR, y nel que pue
participase fasta con cinco semeyes; les ba-
ses en www.lasidra.as **Payares**



XIX FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN. Na postrer
selmana del mes d'agostu, esta nuea edición dela
Fiesta de la Sidre de Xixón ye esperada con afoguín
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. **Setiembre**



CYDER DAYS 2010. Festival
sidreru en Massachusetss Un
pocu a desamán, pero válidu
comu una referencia de la
muncha presencia de la sidre
a nivel mundial. **Setiembre**



II FERIA Y PREBA DEL CABRALES.
Sidre y quesu Cabrales en perbona
xuntanza nel míticu bulevar sidreru
de Gascona, que permitira esfrutar
del meyor Cabrales coles meyores
sidres. **Setiembre**

**EL LAGAR
de Viella**
RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERÍA

Ctra. La Estación, 17
33408 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

ESPOSICIÓN DE PINTURA DE GASCONA. Exposición de los cuadros presentaos al concursu, nos chigres de Gascona **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 exposición itinerante de les 21 Semeeyes seleccionaes na edición pasada del Concursu Semeeyes tará na **Sidrería Zapico. Xunetu**



SIDROCOLE. Entamáu por LA SIDRA- Ensame Sidreru- Por un dí camudamos a los escolinos les aules poles instalaciones d'un llagar, pa que conozan de primer mano comu se fai la bébora del so país, pa que participen na ellaboración y pa qu'escomiencen a esfrutala aina, con bona sidre'l duernu. **Payares**



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



Los sabios de la sidra

Inaciu Hevia Llavona

Dábase cuenta nel N° 79 de La Sidra, de la triste despaición de Pepe Roza, hestóricu maestru llagareru navetu.

Por eses mesmes feches, y venceyáu con esto, espublizaba el diariu La Nueva España, na so edición del 18-VII-2010, un interesante artículu de José A. Ordóñez nel que daba cuenta del cambiu xeneracional que se vien dando nos llagares asturianos.

Siempre hubo estos cambios xeneracionales, como el que efeutivamente se ta dando agora, pero habría que señalar la gran diferencia de esti con tolos anteriores: el actual coincide y tá marcáu por unos cambios teunolóxicos, unos adelantos nos procesos de fabricación y una diversificación de productos, tan radicales como nun se tien dao fasta agora na milenaria cultura sidrera asturiana.

Llagareros emblemáticos como Pepe Roza, Alfredo Ordóñez, Manolo Zapatero, Roberto Rubiera, Julio Estrada, Pedro Sánchez, Luis Foncueva, entre otros muchos sabios, incluso incluíramos tamién chigreros y entendíos como Luis Canal, etc...

Ellos fueron los que ficieren espoxigar los sos llagares y chigras, los que aguantaren aquellos años fastidiosos de lo que podría llamase "l'imperiu del cuba-libre", y otros munchísimos torques pa cola nuesa bebida, a base de trabayu constante y entregáu.

Pero non solo eso. Tresmitieren a los sos descendientes, qu'anguaño lleven esos llagares, el saber

de los vieyos, les formes de trabayar ancestrales y la triba de sidre qu'ellos queríen facer.

Esos descendientes son los qu'anguaño sofiten una modernización teunolóxica valiente y una diversificación productiva inédita n'Asturies, ente D.O. , Sidre d'Escoyeta, sidre de mesa, d'aguya, sidre de xelu, etc...

Evidentemente, esti ye'l camín. Si modernizamos una sidre ya de por sí con gran calidá, casi de xuru que vamos tener más calidá.

Pero cuidáu. Hay que seguir teniendo la personalidá propia que tuvimos fasta agora. Qu'estes nueves xeneraciones de llagareros, que miren a un futuru de bones perspeutives, non escaezan los sos ancestros porque fueren los artífices primeros d'esa calidá. Que miren p'allantre, pero ensin desdexar una pequeña güeyada p'atrás, porque tamién hay que saber de onde venimos pa saber a onde vamos.

Eses xeneraciones de sabios que van quedando p'atrás, pero que tienen que seguir tando presentes nel llagar, son tamién garantía de bon facer y del caltenimientu d'unes señes d'identidá, d'una hestoria y d'una memoria imprescindible pa sofitar el xorrecimientu futuru de la sidre asturiano.

Non podemos finar ensin sulliñar y sofitar con tou el puxu posible l'afortunáu enfotu de la Asociación de Llagareros por investigar y valorizar la tradición sidrera asturiana cola so propuesta pa enxertala dientru del Padrimoni Inmaterial de la Humanidá de la UNESCO.



II CONCURSU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO

Bases:
www.lasidra.as

sofita:

entama:

Trabanco
GRUPO

LA SIDRA

JAMÍN SIDRERÍA

Benjamín Cordero González
La Lila, 25
Uviéu



La sidrería Jamín abrió sus puertas a principios de este año.

Concretamente el 11 de febrero, aunque este local ya lleva funcionando diecinueve años. En primer lugar fue la sidrería Acebal y posteriormente, estos últimos cinco años, la sidrería Juan Carlos.

¿Tenía experiencia previa en la hostelería?

Sí, ya llevo 28 años trabajando en el sector hostelero. Estuve en restaurantes, como El Raitán en sus años, y en sidrerías, siempre como camarero. Éste es mi primer proyecto propio y escogí una sidrería porque empecé muy joven a tratar la sidra y siempre me gustó.

¿Qué tal están siendo estos primeros meses?

En tiempos de crisis se va aguantando. Llevamos poco tiempo y mucha gente todavía no nos conoce, pero ya tenemos una clientela fija y vamos creciendo.

¿La zona de Uviéu en la que se encuentra Jamín es de

Dende'l mes de febreru Uviéu cuenta con una sidrería que supón un chorrú d'aire frescu nos chigres de la ciudá. Trátase de Jamín, qu'ufre a los sos veceros sidre de JR, llagar con poca presencia n'Uviéu, y de Juanín –tamién ufierta L'Ynfanzón, DOP d'esti productor xixonés, y Trabanco de mazana d'escoyeta–, amás de productos comu'l pulpu de pedreru y les caces de gochu. Ente otros especialidaes d'esta sidrería tamién alcontramos el bacalláu, los calamares frescos, les paelles de tou tipo y los postres caseros como l'arroz con lleche, el flan, los frixuelos y la tarta de quesu.

ambiente sidrero?

En la actualidad por aquí están funcionando cuatro sidrerías. No somos una zona como Gascona, donde hay más movimiento, pero sí un punto de la ciudad muy agradable para disfrutar de la sidra. Con el tiempo, espero que las calles de La Lila y de Los Avellanos sea una zona reconocida por los sidreros uvieínos para tomar sidra.

¿Qué es lo que más se trabaja en el Jamín?

Respecto a comidas, trabajamos mucho el pulpo de pedreru, las paellas de todo tipo y el calamar fresco, además del bacalao: con verduras, al ajoarriero, al pil pil... También contamos con menú del día y una amplia variedad de tapas para picar.

¿Cuenta con pescados frescos?

Sí, siempre suelo tener, sobre todo en la temporada de invierno, según lo que haya en el mercado. Unos días traigo merluza, otros chopo, que podemos preparar al



horno, a la plancha o la espalda... También trabajo bastante el marisco, como las navajas y las zamburiñas, y en lo que respecta a la carne, el entrecot y las manos de cerdo, un plato que hoy en día no es muy habitual encontrar por Uviéu.

¿Cuál es el precio del menú del día y de qué se compone?

Cuesta 8,50 euros de lunes a viernes y 12 los fines de semana. Estos menús están compuestos por dos primeros y dos segundos. También incluye postre. Ahora en verano tenemos nuestra jornada de descanso los domingos, puesto que mucha gente se marcha de la ciudad los fines de semana, pero a partir de setiembre volvemos a cerrar los martes, como es habitual.

¿Qué tipos de postre tiene el Jamín?

Siempre postre casero. Los que más hacemos son el flan, el arroz con leche, los frixuelos y la tarta de queso.

¿Con qué sidra cuenta en su local?

Aquí trabajamos sidra **JR**, que en Uviéu sólo la tengo

yo, aunque a veces deja algún viaje por aquí, y **Juanín**. Son los dos palos que tengo de sidra natural y que voy alternando. También cuento con sidra de Denominación de Origen Protegida, **L'Ynfanzón**, de JR; y de manzana seleccionada, en concreto de **Trabanco**.

¿Qué tal las ventas de estos cuatro palos?

Bien, porque son todas buenas sidras. JR es la más novedosa para los clientes, puesto que, salvo las personas entendidas en sidra, en Uviéu poca gente conoce este llagar y está sorprendiendo por su calidad.

¿Se cuida la sidra en el Jamín?

Totalmente, tanto en lo que es el tema del frío, el tratamiento y el escanciado, para lo que tengo un camarero especializado. Se le da un buen trato. Vender sidra no es sólo recibirla y escanciarla.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

*Si quieres tomar
un culín, ven a
disfrutar de
nuestras especialidades*

Jamín
sidrería
restaurante

C/ La Lila, 25 - bajo
33002 · Oviedo

Tlf. 985 22 39 37

EL RÁPIDO

BAR-SIDRERÍA

Carmen Negrila
Carretera xeneral, s/n
Llastres



Na entrada a Llastres atopamos el bar-sidrería **El Rápido**, un clásicu d'esti pueblu marineru que dende Selmana Santa ta dirixíu por Carmen Negrila, cocinera rumana que tuvo'l privilexu de deprender los secretos de la cocina del nuesu país nel Palaciu de Lluces de la mano d'un profesional comu Fernando Martín. Ente les sos especialidaes destaca l'arroz con bugre, anque la fabada, les fabes con amasueles, los garbanzos con bacalláu, el pixín y tolos mariscos del Cantábricu nun se queden atrás. Nestos meses de bon tiempu, El Rápido tamién destaca pol so merenderu onde xente del pueblu y visitantes reúnen pa degustar estos manxares en compañía d'una botella de sidre de **Buznego**.

¿Cuándo se hizo con las riendas de El Rápido?

Nosotros empezamos aquí antes de Semana Santa. Decidimos darle a este local más vida de lo que tenía, para lo que hicimos una amplia reforma del mismo, y creo que lo estamos consiguiendo. Yo soy extranjera, de Rumanía, pero ya llevo en Llastres junto con mi familia diez años. En este tiempo he tenido la de suerte de trabajar durante cinco años en el Palacio de Lluces como cocinera junto con Fernando Martín, profesional que cuenta con una estrella Michelin y del que he aprendido mucho.

¿Cómo se animó a hacerse con esta sidrería?

Yo estaba muy contenta junto con Fernando Martín, pero siempre he preferido trabajar para mí misma. Por eso me hice con las riendas de El Rápido junto con la ayuda de mi hija.

Tras el traspaso, decidió mantener el nombre del chigre. ¿Por qué?

Porque es un establecimiento que lleva aquí desde el año 1964 y la gente lo vincula con el nombre de 'El Rápido'. Es un clásico en el pueblo.

¿Qué tal se trabaja El Rápido?

En Semana Santa lo trabajamos muy bien porque, al ser nuevos, la gente quería conocer cómo funcionábamos, y en verano estamos a tope gracias al turismo. Lo más complicado es el invierno, pero soy optimista.

¿Qué tipo de cocina trabaja usted?

Cocina asturiana, que he aprendido desde mi llegada a Asturias. Cuento con el título de aquí y solamente trabajo este tipo de cocina.



¿Cuál es su especialidad?

El arroz con bogavante, aunque también gustan mucho otros platos como la fabada asturiana, fabes con bacalao, garbanzos con bacalao, rape, marisco del Cantábrico... Tenemos una gran variedad de opciones asturianas para que nuestros clientes puedan escoger.

¿Tiene menú del día?

Sí, a un coste de 9 euros por semana y, los sábados y domingos, a 12 o 14 euros, dependiendo de los productos que disponga en ese momento. En verano suelo incrementar un poco el precio, puesto que ofrecemos más variedad.

¿Son los postres caseros?

Sí, son caseros. Entre ellos recomendaría la tarta de queso, el arroz con leche y el flan.

En El Rápido cuenta con sidra de Buznego, ¿por qué este llagar?

Yo no entiendo mucho de sidra, pero nos decidimos por Buznego por el trato que nos dio su vendedor y por su sabor. Es una sidra que se vende muy bien.

¿Escancia en todo el local?

En el bar sí, pero en el comedor no, salvo que no tengamos mucha apuro en ese momento. En ese caso, el camarero sale fuera a escanciar el culín para después entregárselo al cliente.

También cuenta con un coqueto merendero. ¿Tiene mucha demanda?

Sí, sobre todo en verano. Durante estos meses, los clientes prefieren comer ahí junto con una botella de sidra antes que en el comedor.

el BAR • SIDRERIA
RÁPIDO

Ctra. General, s/n
Tlfs. 985 850 905 - 637 151 838
33330 Lastres (Asturias)
sidreriaelrapido@hotmail.es

Comida Asturiana Casera
Especialidad:
Arroz con Bogavante

VALLOVÍN

RESTAURANTE-SIDRERÍA

Juan Carlos Rodríguez Cueto
Vázquez de Mella, 46
Uviéu



Con una decoración “afayaiza”, comu siñalen los propios veceros d'esta sidrería, Vallovín yá ye un sitiu de referencia pa tomar sidre n'Uviéu. El mimu col que se trata la sidre de Trabanco y L'Argayón nesti chigre ye valoráu por una clientela que tamién acude atrayía pola cocina tradicional asturiana que sal de los fogones de María Jesús Valdés Novoa. La caldereta de cabritu, el bacalláu de la casa y el pulpu son les especialidaes del Vallovín, onde tamién destaquen productos típicos de les sidrerías como les parroches, el llacón o los güevos cocíos, ente otros munchos.

Lleva poco tiempo al frente del Vallovín.

Sí, cinco meses, concretamente desde Semana Santa, aunque yo llevo toda la vida en el sector hostelero y llegué a regentar una sidrería hace algo más de diez años en Tudela Veguín.

¿Cómo surgió la oportunidad de embarcarse en este nuevo proyecto?

Fue por un casual. Yo conozco al dueño del local y un día me comentó la posibilidad de coger este establecimiento, que nunca había funcionado como sidrería. Vine a verlo, hablé con mi mujer para ver si a ella le apetecía hacerse cargo de la cocina y nos decidimos a dar el paso.

A pesar de los tiempos de crisis en los que andamos...

Sí, porque yo soy de los que piensan que nunca llovió que no escampara. Opino que es mejor aventurarse cuando la cosa está mal, porque ir de bien a mal es

mucho peor. De momento tengo la suerte de que el negocio está yendo bien, incluso en estos meses en los que la gente marcha de vacaciones.

Una de las primeras cosas que llama la atención del Vallovín es su cuidada decoración.

Cuando cogimos el local modificamos algunas cosas del local y ha gustado mucho a la gente. Muchos clientes me dicen que es una sidrería *afayaiza* y es verdad, la Vallovín es una sidrería muy acogedora.

¿Su clientela es del barrio?

Somos una sidrería de barrio y, claro está, la mayoría de nuestros clientes son de la zona, aunque también viene mucha gente del centro y de otros puntos de la ciudad. Pese a ser una sidrería de barrio, nosotros nos desmarcamos de una tónica muy habitual en muchos establecimientos de este tipo que es el no tratar de forma adecuada a la sidra. Hoy por hoy todo el mundo toma sidra y, de hecho, se consume mucho más que



hace unos años, pero a la sidra hay que saber tratarla para que el cliente pueda disfrutarla en unas condiciones óptimas. Es un producto que da mucho que hacer, pero me gusta la sidra y desde un primer momento aposté por poner una sidrería.

¿Qué se debe de hacer para tratar bien a la sidra?

Algo muy importante es la temperatura, pero también comprobar siempre el producto y moverlo antes de abrir, además de otros pequeños detalles que son básicos para disfrutar de todas las características de la sidra. Muy pocos establecimientos en esta zona de Uviéu cuidan esos detalles.

También es importante el escanciado.

Sí, y es algo que trato de inculcar diariamente a mis camareros. Escanciamos en todo el local y en la terraza, aunque también dispongo de escanciadores eléctricos por si me lo solicita algún cliente.

¿Con qué llagares trabaja?

Con **Trabanco** y **L'Argayón**, tanto su sidra natural

como la seleccionada. Tengo L'Argayón por amistad y por la calidad de su sidra, mientras que apuesto también por Trabanco porque es la sidra más conocida y gusta a todo el mundo.

¿Y para acompañar con la sidra?

Tenemos una cocina tradicional, basada en platos asturianos de toda la vida, como la *parrocha*, el *llacón*, el pollo al ajillo o los *güevos cocíos*, un producto típico de sidrería que ahora hay en muy poco sitios y que aquí tienen un gran éxito. Luego, también tenemos una serie de platos de carne, pescado, paellas y arroces para aquellos que quieran un producto más elaborado.

¿Cuáles son las especialidades de la casa?

La caldereta de cabritu y el bacalao de la casa. También vendemos muy bien el pulpo a la gallega. A la semana podemos llegar a sacar más de 14 kilos de pulpo.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado





BACALAO AL OTOÑAL

Restaurante La Terraza de Viesques

María José Mayordomo García
Compositor Facundo de la Viña, 16 - Xixón



Un bacalláu ellaboráu al fornu que destaca pol toque especial que-y da l'ayu y los pimientos verdes y colloraos. Trátase d'un platu mui recomendable p'acompañar cola sidre de espresión nueva qu'ufierta esti llocal xixonés.

La gran mayoría de la población considera a Viesques un barrio de nueva construcción. Comercios, sidrerías y restaurantes se han incorporado a la vida de la zona, pero lo cierto es que Viesques ya existía de antes y en sus calles ya se encontraban negocios con años de experiencia a su espalda. Un buen ejemplo de establecimiento hostelero con tradición en el barrio es **La Terraza de Viesques**, un restaurante que abrió sus puertas hace 15 años y que sabe conjugar tradición y modernidad como pocos en Xixón. Un buen ejemplo es su bacalao al otoñal, una obra de arte que sale de los fogones de María José Mayordomo García y que destaca por el toque que le da el ajo y los pimientos verdes y rojos al pescado, además del chorro de sidra que se le echa cuando está a punto de sacarse del horno.

"Lo llamamos 'al otoñal' sin ningún motivo especial. Era un nombre que nos parecía adecuado y llamativo para

este plato", explica Emilio Gutiérrez Fernández, propietario de La Terraza de Viesques. Su elaboración no resulta complicada y lleva tan sólo unos 20 minutos, lo que se tarda en preparar la ajada más los 12 ó 14 minutos que tarda en hacerse el bacalao en el horno a una temperatura de 212 grados. Con un precio de 18,90 euros, este plato es uno de los más demandados de la amplia carta que ofrece La Terraza de Viesques.

Esta forma de preparar el bacalao no es la única, puesto que el local de Viesques también lo elabora 'a la Terraza', con una salsa amariscada, y a la salsa verde. Todos igual de sabrosos. También los pescados a la plancha o al horno, que suelen trabajar como sugerencias con aquellos productos de temporada, caso del bonito en la actualidad, y como picoteo especialmente en los meses invernales. Así, podemos encontrar unos riquísimos calamares frescos, unos chipirones de potera o unos ta-

cos de bonito al otoñal, por citar unos pocos.

La carne a la piedra es el otro producto estrella que se trabaja en este establecimiento hostelero, pionero en Xixón en ofrecer esta modalidad de preparar y servir la carne. La importancia que le da La Terraza de Viesques a las carnes es tal que se ha especializado en cuatro variedades de gran calidad: buey Skare y de la raza angus, la ternera asturiana y el magret de pato.

En La Terraza de Viesques tenemos sidra de nueva expresión: **Españar** y **Villacubera**, o las espumosas **Urrie-**

llu y Valle, Ballina y Fernández Brut. “Llevamos unos años con la sidra de nueva expresión y la verdad es que funcionan poquito, menos que las brut. En verano tienen más salida, porque la gente demanda bebidas más frías, pero todavía ganan la partida los vinos blancos”, explica Gutiérrez, quien augura más éxito a este tipo de sidra en el exterior que en Asturias. “Es una bebida que pega muy bien con platos muy suaves, como puede ser nuestro bacalao a la otoñal”, añade el propietario de La Terraza de Viesques, quien anima a todo el mundo a degustarla junto a su plato estrella.



Ingredientes

- 250 gramos de lomo de bacalao
- Dos dientes de ajo
- 150 gramos de cebolla
- 100 gramos de pimiento verde
- 100 gramos de pimiento rojo

Preparación

En primer lugar se pocha el ajo, la cebolla y los pimientos. Una vez efectuado este paso, se mete al horno el bacalao, en una cazuela de barro, cubierto por la ajada durante 12 o 14 minutos y a una temperatura de 212 grados.

En el momento que está a punto de terminar de hacerse el bacalao, éste se riega con un poco de sidra natural para darle el último toque. El tiempo total de elaboración son 20 minutos.

- Menú de la Casa
- Menús Gastronómicos
Fines de Semanas
- Especialidad en
Carnes a la Piedra



Viesques - Gijón
Compositor Facundo de la Viña, s/n
Tlf. 985 33 98 75
www.latterazadeviesques.com

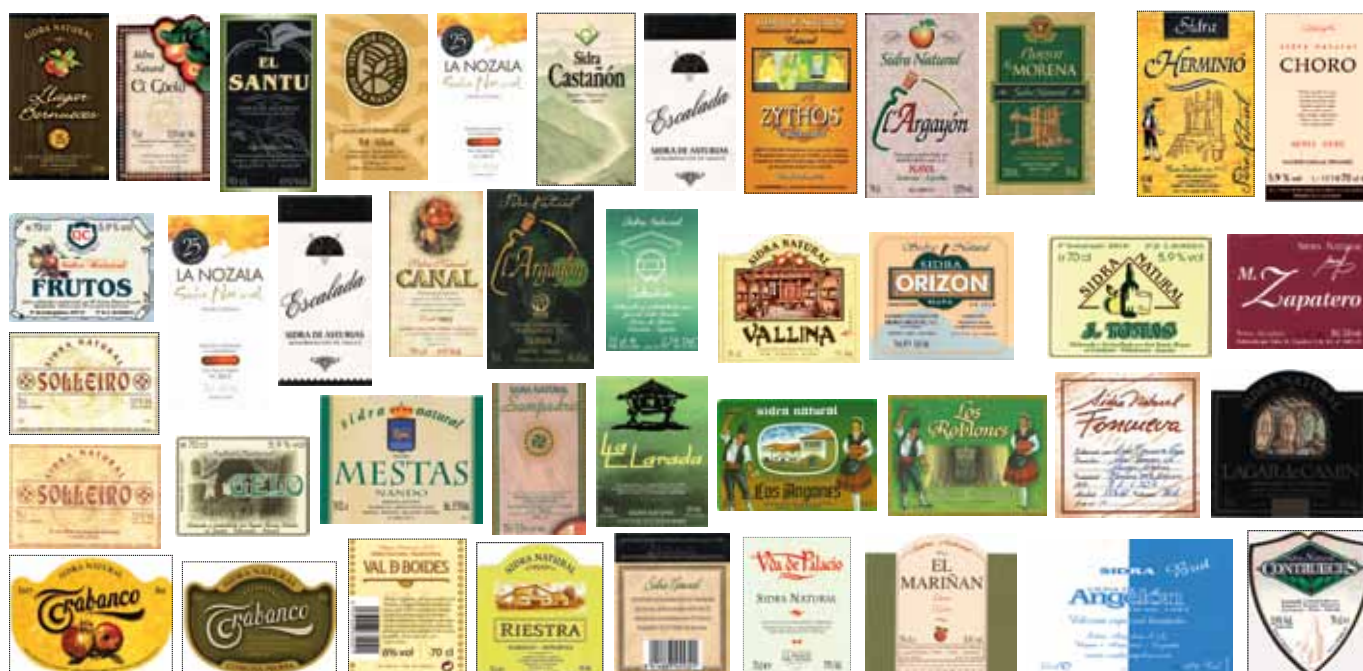
COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De balde pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





COTE B

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR:
AURELIO PEREZ FORCELLEDO
Alc. 5.9% Vol. NAVA - ASTURIAS (ESPAÑA) 70 cl.e
R.E.: 1983-0

ETIQUETES ENTREGAES



ZAPICO

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Arturo Suárez Zapico
Río Sella, nº 7. Contrueces.
Xixón



El propietariu de “Casa Zapico” amuésumos les sos impresiones dempués d’un añu de furrulamientu d’una sidrería que da bona amuesa del so ésitu pesia la cris. El pasáu 29 de xunetu “Casa Zapico” celebró’l so primer aniversariu

Miércoles 29 de julio, sidrería abarrotada en su primer aniversario, la gente se agolpa dentro y fuera del local. Tu proyecto hostelero es un éxito...

Es un orgullo. La gente ha respondido muy bien. Después de un año la afluencia de veceros ha sido abundante.

¿De dónde viene el cliente de “Casa Zapico”?

Fundamentalmente del barrio, Contrueces, aunque también viene gente de otros barrios y del centro. Además se acercan jóvenes del albergue de aquí al lado, muchos de ellos son peregrinos que van al Xacobeo.

¿Crees que los gijoneses se están quedando más en los barrios y van cada vez menos al centro?

Sin duda alguna. Los habitantes de Contrueces por ejemplo no suelen, en general, acercarse por el centro los días de semana. Prefieren quedarse por el ba-

rrío haciendo la “ronda” de chigres. Ya ves que en Contrueces hay unos cuantos.

¿A qué crees que se debe esto?

En primer lugar al tema económico, y en segundo a la comodidad. No sé que pesará más en la balanza, pero te puedo poner una muestra: aquí un cacharro te vale -aproximadamente- 3.50 €, mientras que en el centro te puede costar más de 6 €. Por otro lado, en Contrueces -como en el centro- tenemos sidrerías, cafeterías, bares y pubs. A veces tengo la impresión de que el centro de Xixón se está vaciando algo.

En agosto vas a acoger la exposición de Semeyes de La Sidra ¿Qué me puedes decir al respecto?

Bueno, la espero impaciente. Me parecen muy acertadas este tipo de iniciativas, que deberían ser más frecuentes. Se está demostrando que la sidra es mucho más que “beber unos culinos”, hay toda una cul-



tura a su alrededor.

¿Es necesario que una sidrería nueva invierta en publicidad?

Desde luego que sí. Más ahora en estos tiempos que corren. Yo he invertido en radio, televisión, prensa general y especializada. Para mí es un principio básico: cuanto más te anuncies más visitas tendrás. Eso se puede percibir con un simple vistazo a la concurrencia. Después de una determinada inversión en publicidad, acabas por ver caras nuevas.

Un año de sidra Canal y El Santu D.O.P. ¿Es parte del éxito de "Casa Zapico"?

No lo dudes. Yo creo que esta sidra (Canal) se vende sola. Ya la vendía bien antes de este negocio -La Esquina, Xixón- y sigue la tendencia creciente. Lo de El Santu va cada vez mejor. Recuerdo lo que costaba vender antes una sidra de D.O.P. En estos momentos la gente la pide directamente, no es necesario ofrecerla.

Tengo que resaltar algo muy positivo y poco común. Tus camareros escancian en el comedor.

Tienes razón. Es poco común y no debería de ser así. Con los tiempos que corren quitas la tele, el espacio de fumadores, entonces ¿Qué le queda al cliente? Como mínimo, mantener el escanciado natural en la barra y en el comedor.

Tu carta parece una biblia...

¿Lo dices por el tamaño? (Risas) Procuero ofrecer el máximo número de platos posible dentro de una calidad alta. Eso incluye el menú: cuatro primeros, cuatro segundos y postre. No descuido la carta de vinos,



e intento brindar una selección variada.

¿Consideras que tu negocio es más restaurante que sidrería?

No, creo que una sidrería-restaurante debe ser más lo primero que lo segundo. Además es una forma de distinguirse de un restaurante convencional. Una sidrería es algo muy exclusivo que se debe ensalzar. Huelga decir que tampoco se debe descuidar el segundo aspecto, ofreciendo calidad en el servicio y en la materia prima, así como en la elaboración de los platos. Para mí una sidrería es un restaurante singular, con la particularidad de la sidra, que la hace muy diferente.

¿Se nota la crisis en algún aspecto determinado?

Yo donde lo noto particularmente en el servicio. En los tiempos de bonanza tenías que escoger al primer candidato que te llegaba para trabajar, ahora no, te quedas con el más profesional y eficiente. Puede decirse que la crisis "mejora" el servicio.

Eso que dices es revelador...

Si lo piensas tiene mucho sentido. La hostelería nunca tuvo demasiada demanda hasta ahora, con esta grave recesión. No es lo mismo tener un candidato por puesto (y gracias) que cinco. La crisis es, en cierta manera, una selección natural para aquellos que ofrecen el mejor producto o servicio.



Testu y semeyes: Jose Lus Acosta Fernández

EL GÜELU

RESTAURANTE-SIDRERÍA-PARRILLA

María Begoña Paleo Berrocal
Andalucía, 13
Xixón



Dende hai nueve meses, **El Güelu** cuenta con una nueva propietaria. María Begoña Paleo dio'l saltu dende la cocina d'esti chigre xixonés a la dirección ensin dexar de lláu los fogones, pa delicia de tolos veceros de la sidrería. Asina, puen esfrutar d'una ensalada, creación de la cocinera, con quesu manchegu a la plancha; d'especialidades comu'l salteáu de chipirones, amasueles y gambes o l'arroz con bugre. La ufierta en sidre nu queda atrás: **Menéndez, Val d'Ornón, La Nozala, Escalada y Cabueñes**

¿Cuánto lleva al frente de El Güelu?

Unos nueve meses. Yo entré a trabajar aquí como cocinera y el dueño anterior, Faustino, estaba interesado en traspasar. A mí me parecía una buena idea hacerme con las riendas de la sidrería porque estaba a gusto en el barrio y la gente aquí es muy agradable, así que definitivamente me decidí a coger el traspaso.

¿Está contenta con esa decisión?

Sí, muy contenta. Tengo una clientela agradable y seria, y me siento integrada en esta zona de Xixón a medio camino entre Pumarín y El Llano. A ello ayuda que haya estado varios años trabajando en el Barriu la Sidra.

¿Cómo es la cocina de El Güelu?

Es cocina tradicional, que es la que siempre trabajé. Se

puede decir que en esta sidrería hacemos cocina 'de la güela'. No tengo nada en contra de la cocina moderna, pero no es mi estilo.

¿Cuáles son las especialidades de la casa?

Tenemos unas cuantas, a destacar la ensalada de la casa, que lleva lechuga juliana y cuatro trozos de manzana, de tomate, de cebolla y de queso manchego. Todo ello se pasa por la plancha y se le añaden frutos secos y miel. También trabajamos mucho el salteado de chipirones con almejas y gambas; el revuelto especial; y el arroz con bugre, entre otros.

El arroz con bugre está incluido en un menú especial. Hábleme de él.

Es un menú que lleva gambón a la plancha, arroz con



bugre y postre de la casa. Es bastante económico, puesto que su precio es de 30 euros para dos personas, con bebida incluida.

¿También cuenta con menú del día?

Sí, excepto los jueves, cuando descansamos, tiene un precio de 7 euros, y los fines de semana es de 11. Es un menú con mucho éxito, en especial los domingos, y considero que los precios son bastante bajos. Hay que tener en cuenta que el obrero hoy en día está en paro y la gente que tiene trabajo suele contar con algún parado en la familia, por eso tratamos de poner precios asequibles para todos los bolsillos.

¿Cómo se componen los menús?

Son dos primeros, dos segundos y dos terceros, además de pan, postre, bebida y café. Mientras, los fines de semana tengo dos primeros, tres segundos y tres terceros. Son platos más curiosos que los que realizamos por semana.

El Güelu también cuenta con parrilla. ¿Cuándo está activa?

Los fines de semana, en concreto los viernes y sábados por la noche, y algún domingo al mediodía. En ve-

rano se trabaja menos la parrilla, pero para el invierno cuento con encenderla todos los días.

Con la sidra, El Güelu ofrece varias ofertas.

Sí, damos varias posibilidades para acompañar la botellas de sidra con una ración de diferentes productos. Así, por poner un ejemplo, tengo los llámpares junto a una botella de sidra por 9,50 euros; el jamón con tomate, por 12 euros; arroz con llámpares, por 12; o picadillo al Cabrales, por 10. La gente suele aprovechar las ofertas porque es una buena opción en estos tiempos de crisis.

¿Qué palos trabaja?

Menéndez, y su DOP, **Val d'Ornón**; **La Nozala**, y la DOP **Escalada**; y **Cabueñes**. Tenemos cinco palos porque antes sólo tenía Menéndez y la gente solicitaba variedad de sidra, por lo que quise incorporar otras sidras.

¿Se le da importancia al escanciado en El Güelu?

Sí, mis clientes entienden de sidra y lo exigen. En El Güelu se escancia en todo el local excepto en los dos comedores.



EL ASADOR DE MONTIANA

PARRILLA-RESTAURANTE-MERENDERU

Orlando Rodrigo Pérez
Montiana s/n
Xixón



Situáu en plena fastera rural del oeste de Xixón, el **Asador de Montiana** ufierta dende pexe y mariscu del Cantábricu a asaos na parrilla de lleña y especialidaes comu les fabes con rabu de toru o el pulpu amariscáu. Tamién cuenta con un merenderu mui tranquilu onde poder tomar unos culinos de **Menéndez y Fonciello**.

Cuénteme la historia de El Asador de Montiana.

La historia del asador es muy larga, ya estaba antes de que se hicieran los pisos en Montiana para los ingenieros de Uninsa. Tuvo varios nombres, como Casa Caché, El Mirador y, por último, El Asador de Montiana, que mantuvimos cuando llegamos aquí hace dos años y medio. Era un restaurante ya conocido y creímos que era conveniente seguir con ese mismo nombre.

¿Cómo se decidieron por este establecimiento?

Nosotros llevamos toda la vida en la hostelería, con varios negocios, y regentábamos en aquellos momentos el Bar Echegaray, en El Llano, muy cerca del Barriu La Sidra. Nuestra clientela nos animaba a coger algo más

grande y así surgió la opción de hacernos con un establecimiento como El Asador de Montiana, que es inmensamente más grande que el de El Llano.

¿Qué tal ha sido el cambio?

De momento no tenemos queja. El restaurante era y es conocido y, por ejemplo, un sábado de noche, que es, junto al viernes, cuando encendemos la parrilla, es muy complicado encontrar mesa si no se reserva. La parrilla, que es de leña, es lo que más se demanda junto con los menús diarios, que atraen a muchos trabajadores de la fábrica y de empresas de Tremañes. También tenemos muchos clientes de Montiana, y de Puau, San Andrés o Serín, puesto que estamos en medio de todo.



¿Cuáles son los productos que trabaja más?

Los asados de todo tipo, ya sean de caza mayor o de caza menor. También el pescado y el marisco del Cantábrico, aunque en este sentido es necesario encargar ciertos productos como el besugo o la chopa.

¿Y las especialidades de la casa?

El pulpo amariscado, les llámpares y el rabu de toru. También tiene mucho éxito el chipirón fresco que hacemos al estilo asador. En El Asador de Montiana apostamos por la cocina casera. Nuestros platos son bajos en sal y también ofrecemos cocina especial para celíacos.

Antes me decía que también tenía mucha demanda el menú del día. ¿Qué coste tiene?

Ocho euros, de lunes a sábado. Los domingos tenemos un menú especial que asciende a 12 euros, aunque a los obreros de la fábrica que comen aquí a diario les mantenemos el mismo precio que por semana. El menú diario son dos primeros y dos segundos, mientras que el especial está formado por un entrante, dos o tres primeros y dos o tres segundos, depende del día. Ambos incluyen postre casero y café.

¿Qué postre nos recomienda?

La tarta de queso, que tiene un éxito enorme. La hace mi mujer y es una barbaridad la demanda que tiene.

¿Cuáles son los palos que ofrece a sus clientes?

En El Asador de Montiana trabajamos dos palos diferentes. Uno es **Menéndez**, que cuenta con una sidra muy buena. La del año pasado fue extraordinaria y éste también nos está ofreciendo una sidra de mucha calidad. El otro palo que tenemos es **Fonciello**, que cuenta con una sidra que me gusta mucho porque tiene más picos de acidez. Yo siempre me decanto por aquella sidra que destaca; que tiene fuerza.

¿Se consume mucha sidra en Montiana?

Sí, sobre todo los meses de verano gracias al merendero que tenemos en la parte de atrás, que atrae a mucha gente, y que es una buena opción para disfrutar de una botella de sidra, al igual que nuestra terraza. Como no trabajamos como sidrería al uso, puesto que no escanciamos, en invierno su consumo baja, aunque muchas personas demandan comer con sidra en cualquiera de nuestros dos comedores, para lo que les damos el taponín.

El Asador de Montiana

Restaurante · Parrilla · Merendero



Tlf. 985 322 649 · Montiana · Gijón

ESPECIALIDADES

Chipirones estilo Asador

Llámpares

Fabes con Rabo de Toro

Toda Clase de Carnes y Pescados

Durante Viernes y Sábados disfrute de nuestra Parrilla

LA PERDIZ

RESTAURANTE-SIDRERÍA

Javier Méndez Fernández
Barriu La Perdiz, s/n - Roces (Xixón)
www.restaurantelaperdiz.com



La Perdiz ye ún d'esos establecimientos de Xixón de siempre. Nes manes de Javier Méndez Fernández, propietariu tamién de Casa Pardo, esti restaurán de Roces ye un llugar escelente pa celebrar cualisquier eventu nos sos tres salones pa banquetes, amás de llugar de referencia pa comer pexe y mariscu del Cantábricu, especialidá d'esta casa que tamién cuenta con parrilla y asador de corderos. Con un aparcamientu ampliu y un entornu natural mui afayaizu, La Perdiz tamién cuenta con sidre de calidá como la de Castañón, la natural y su DOP, Val de Boides.

La Perdiz es un establecimiento con muchos años de historia. ¿Cuándo se hace usted con sus riendas?

En marzo de 2007. Antes, La Perdiz, que abrió sus puertas en torno al año 1970, tuvo dos propietarios. Estoy muy contento por el desarrollo del negocio en estos tres años que llevo al frente, lo que me permite mantener mucha ilusión y muchas ganas.

También es propietario de Casa Pardo, en Pablo Iglesias. ¿Por qué decidió coger este local?

Por buscar nuevos horizontes. Casa Pardo es un negocio que, por espacio, queda limitado para organizar eventos como comuniones o bautizos que, en La Perdiz, sí se pueden llevar a cabo. Son dos negocios totalmente diferentes: La Perdiz está orientada para la organización de todo tipo de celebraciones, como bodas o comuniones, mientras que Casa Pardo es un lugar pensado para disfrutar de su carta y de sus mariscos.

¿Con qué instalaciones cuenta La Perdiz?

Tenemos tres comedores independientes con una ca-

pacidad total de 400 a 500 personas. Uno de ellos cuenta con un aforo de 200 comensales, otro para unos 150 y, el tercero, para 80. Aparte, tenemos la sidrería, que también dispone de un amplio comedor para 80 personas. Las instalaciones de La Perdiz se completan con un aparcamiento, un parque infantil, una parrilla y un asador de corderos.

¿Qué se va a encontrar el cliente que acuda a este restaurante?

Una buena cocina y gastronomía, así como productos con una excelente relación calidad-precio y un buen entorno natural.

¿Cuáles son las especialidades de La Perdiz?

Los mariscos y pescados del Cantábrico. Trabajamos todo tipo de mariscos y pescados, ya sean como parrilladas, calderetas o junto con arroces.

¿Cuenta con menú del día?

Sí. Es una opción que tiene mucha demanda en La Per-



diz, puesto que estamos muy cerca de polígono de Rocés Tiene un precio de 8 euros por semana, los sábados y los domingos se incrementa hasta los 12 y 15 euros, respectivamente. Estos menús llevan normalmente tres primeros, tres segundos y tres terceros, además de postres caseros.

¿Qué postres nos recomendaría?

La milhoja de arroz con leche, el biscuit de higos, el tocinillo de cielo y la leche merengada.

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

Normalmente, tenemos sidra solo de **Castañón**, tanto su sidra natural como su Denominación de Origen, **Val de Boides**. La DOP de Castañón tiene una calidad excelente que se nota tanto en la vista como en la boca.

¿Esta DOP tiene mucha demanda?

No nos podemos quejar de las ventas que tenemos de la sidra de Denominación de Origen. Tanto la sidra natural de Castañón como su DOP tienen mucha demanda a pesar de las crisis.

¿Por qué se decantó por la sidra de Castañón?

Porque tenemos una relación comercial con ellos de hace muchos años y estamos muy a gusto con su servicio. Además, mantiene una línea regular siempre, sin altibajos en calidad de la sidra.

¿Qué tal acompaña la sidra con los pescados y los mariscos?

Perfecto. El acompañante idóneo para un buen pescado y un buen marisco es un buen palo de sidra.

¿Se escancia en todo el local?

Sólo en la sidrería, aunque es posible beber sidra en los salones para banquetes sin problema ninguno con la ayuda de una maquinina o de un taponín de plástico.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

Restaurante - Marisquería - Asador



La Perdiz

Salones para Comuniones

Comidas de Empresa

Bodas - Reuniones

Selecta Carta - Cetárea Propia

Asador de Cordero - Parrilla

Terraza de Verano

Zona Infantil - Amplio Aparcamiento

Información y Reservas: 985 168 086

Barrio de la Perdiz · Rocés · GIJÓN

www.restaurantelaperdiz.com



**Desde siempre y como siempre
los Mariscos y Pescados
del Cantábrico, en Gijón,
tienen un nombre propio.**

Avda. Pablo Iglesias, 69

Tlfs. 985 363 739 - 985 374 305

33204 · GIJÓN (Principado de Asturias)

De chigre
a chigre



CASA CARMEN

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Carmen Prendes Suárez
Manso, 26
Xixón



Nel barriu L'Arena (Xixón) hai una sidrería especial, **Casa Carmen**. La colleición de cuadros que decora les sos parés faila diferente y la calidá y variedá de los sos plantos excelente. El cachopu, los chipirones y los tortos con gules son platos estrella y la sidra de **Tomás y Piñera** l'acompañamientu perfectu.

Casa Carmen lleva 8 años echando culetes a sus clientes. ¿Cómo se decidió a montar esta sidrería?

Yo tenía ganas de empezar a trabajar una sidrería y finalmente me decidí por este local, en el que también se vendía sidra, aunque estaba más enfocado a los vinos. Anteriormente había trabajado en otros sitios como cocinera, aunque el proyecto de Casa Carmen era el primero propio.

¿Está contenta con la experiencia?

Sí. La crisis nos está afectando un poco en estos momentos, pero estoy contenta de cómo me ha ido estos ocho años con Casa Carmen.

L'Arena es un barrio con mucho movimiento y am-

biente...

Pero ha bajado bastante. Esto suele ser por modas y en la actualidad, sobre todo los meses de verano, el ambiente se mueve por la zona del Ayuntamiento. En invierno ganamos más gente gracias a los partidos de El Molinón, pero el barriu L'Arena ya no es lo que era antes pese a que todavía quedan muchas sidrerías abiertas.

La suya destaca especialmente por su decoración.

Está formada por cuadros de mi propia colección que dan un toque diferente al local. Antes ofrecía las paredes de la sidrería para que expusieran artistas aficionados y pudieran vender sus cuadros sin ningún tipo de comisión para nosotros, pero de un tiempo para



acá dejé de hacerlo porque igual no le parecía bien a la gente que tiene negocios relativos a la venta de arte.

¿Qué tipo de cocina ofrece Casa Carmen?

Una cocina de calidad basada en la tradición asturiana. No hago creaciones modernas, no son mi estilo y mis clientes demandan otro tipo de cocina.

¿Cuál es el plato que más se vende?

El cachopo, porque es de un tamaño un poco fuera de lo común y está muy bueno. Los clientes suelen compartirlo entre dos y tiene mucha aceptación. Otros productos que destacan por su éxito son los chipirones y los tortos con gules.

¿Trabaja mucho el picoteo?

Sí, muchas personas que vienen aquí apuestan por el tapeo. Se sientan, disfrutan de una botella de sidra y escogen alguna tapa de nuestra carta variada.

¿Y el menú del día?

También. Ofrecemos un menú del día por 8 euros – en agosto abrimos también los lunes, nuestro día de descanso el resto del año –, mientras que los sábados pasa a ser de 11 euros y, los domingos, de 13. Nuestro menú del día está formado por tres platos únicos.



¿Qué sidra vende Casa Carmen?

Sidra de **Tomás** y de **Piñera**. Escogimos estos dos llagares porque nos gusta su sidra, que es muy buena.

¿Se cuida el escanciado en esta sidrería?

Sí, porque es algo que la gente nos demanda. La mayor parte de nuestros clientes locales reclaman una sidra bien echada, por todo lo que aporta un buen escanciado a esta bebida.

¿Se sigue bebiendo mucha sidra en L'Arena?

Yo creo que sí, todavía quedan muchas sidrerías en el barrio. L'Arena siempre tuvo mucha tradición y la gente siempre ha hecho rutas por los chigres del barrio pese a que ha bajado el ambiente en esta zona.

¿Están afectándole las obras de la Avd. de Castilla?

Mucho, porque, aunque no estamos en la misma avenida, sí que ha quitado mucho aparcamiento y causado muchas molestias. Luego es posible quede muy bien, pero nos está perjudicando a todos los negocios de la zona.



A FEIRA DO PULPO

COCINA GALLEGA

José Manuel García Rodríguez
Doctor Aquilino Hurlé, 20
Xixón



A Feira do Pulpo ye, dende hai una década, un establecimentu onde munchos asturianos acuden pa esfrutar de la gastronomía del país vecín. Rexentáu por “un gallegu d’El Llano”, comu bien diz J. Manuel García Rguez, esti llocal xixonés destaca pol so pulpu y por una carta varioa na que, amás de productos típicos de Galicia, tamién podemos alcontrar platos asturianos y d’otros llugares. Pa beber, xunta los vinos gallegos más conocíos, como’l Ribeiro o l’Albariño, A Feira do Pulpo ufre sidre d’El Gaitero y la espumosa de Zarracina.

¿Cuánto tiempo lleva realizando las mejores y más sabrosas creaciones de la cocina gallega en Xixón?

Diez años. Comenzamos como una pulpería típica y nos fuimos especializando en la cocina gallega y en otro tipo de creaciones más allá de la gastronomía de Galicia. Nuestro objetivo es ofrecer a los clientes una cocina con platos de todos los lados. Así, en nuestra carta se puede encontrar los callos con bacalao, el calamarín de potera de Xixón o el pulpo amariscado.

El barriu L’Arena es una zona donde se concentran una cantidad considerable de restaurantes gallegos.

Sí, siempre ha habido mucha tradición en el barrio de bares gallegos que funcionaban muy bien. Nosotros

llegamos hace una década y estamos muy contentos de cómo nos está yendo todo. Somos un equipo de gente que llevamos muchos años trabajando juntos y que tratamos de hacer bien las cosas.

¿Gusta la comida gallega a los asturianos?

Sí, mucho. A la hora de montar un negocio en Asturias las mejores opciones que hay son una sidrería, un restaurante italiano o una pulpería. Yo por tradición, puesto que aunque nací en Xixón tengo familia gallega, me decidí por lo gallego.

¿Qué se va a encontrar una persona que se acerque a A Feira do Pulpo?



Buen ambiente y un buen trato, además de los mejores productos que se pueden conseguir en el mercado.

Sus clientes, ¿se decantan más por los productos típicos gallegos o prueba un poco de todo?

Prueba un poco de todo. Nuestros clientes se fían mucho de nosotros y, cuando sacamos alguna novedad, el mayor deseo que tienen es de probarla. Claro está que los productos gallegos son la base y es lo que más se vende, pero eso no quita para que dejen de probar otro tipo de productos que elaboramos aquí.

¿Qué es lo que más se demanda?

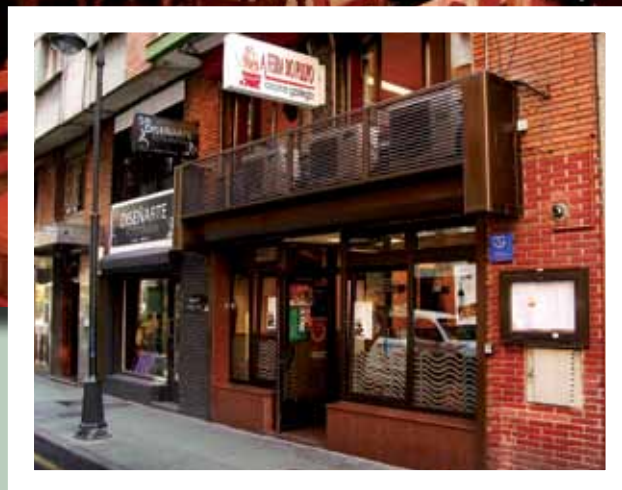
El pulpo, sin lugar a dudas.

¿Cuáles son los últimos platos de su carta?

La zamburiña a la plancha, el pulpo a la chapa y el crujiente de langostino. Son tres platos que están muy buenos y que están teniendo mucho éxito.

¿A Feira do Pulpo tiene sidra?

No tenemos sidra natural porque el local no es adecuado para trabajar esta bebida ni tenemos un alma-



cén suficientemente grande en el que depositar las cajas. La gente que viene aquí se decanta por los vinos de Galicia, como el vino turbio de toda la vida y las Denominaciones de Origen gallegas, aunque también damos la posibilidad de beber sidra en nuestro local. Así, contamos con la sidra de El Gaitero que se asemeja a una cerveza por la forma de la botella y la achampanada de Zarracina. La sidra de El Gaitero está entrando poco a poco, aunque sus ventas todavía no son elevadas.

¿Qué proyectos tiene de cara al futuro?

Seguir aquí, sortear la crisis y, si surgiera la posibilidad, crecer hacia los lados. No tengo en mente marchar a un local de mayor tamaño.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Arroz con Pulpo
(Previa encargo)

Pulpo Amariscado
(Previa encargo)

Vieiras a la Gallega

Pulpo a la Chapa

Zamburiñas a la Plancha

A'FEIRA DO PULPO

cocina gallega o príncipe das queimadas

Dr. Aquilino Hurlé, 20 · Gijón · Tlf. 984 29 36 57

www.afeiradopulpo.com

Callos de Bacalao

Calamar de Gijón
en su Tinta

Solomillo de Abvestruz al Px

Repostería Casera
(Se preparan raciones para llevar)

CAMARERO/A se necesita, con experiencia. Sabiendo echar sidra. Para la zona de la Calzada (Xixón). Tel. 608231948

CAMARERO/A, se precisa para sidrería en Xixón. Experiencia en sidra y comedor. Tel. 664502390 Llamar de 10 a 20 horas

HOSTELERÍA. Sidrería Uviéu, precisa personal chico/chica con experiencia en escanciar sidra imprescindible, incorporación inmediata, preferiblemente Uviéu o alrededores. Tel. 638794328

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

CAMARERA de 32 años, experiencia laboral 5 años. Escancio sidra, busco trabajo por quedar en el paro, seria y responsable. Aller, Tel. 637323304

CAMARERA extra se ofrece para fines de semana o por semana media jornada por las mañanas. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 660875976

CAMARERA. Chica joven, seria y responsable, se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra. Preferiblemente zonas de Sieru. Tel. 654026900

CAMARERO con experiencia en sala, menú, carta, bandeja.. Escanciando sidra. Tengo 37 años. Seriedad. Cumplimiento. Fines de semana. Coche propio. Disponibilidad. Tel. 622164234

CAMARERO sidra, cocina.. Chico responsable busca empleo. Tel. 656409202

CAMARERO se ofrece para trabajar, escanciador de sidra. Experiencia. Zona de Llangréu. Tel. 620737185

CAMARERO y escanciador de sidra profesional se ofrece para trabajar a media jornada, fines de semana, dar descansos, por horas.. Persona seria. Trabajadora. Honesta. Zona Xixón. Tel. 610460198

CAMARERO. Chico de 28 años responsable, con ganas de trabajar y que sabe escanciar sidra se ofrece para trabajar de camarero

en Xixón. Disponibilidad horaria. Tel. 664115363

CAMARERO. Chico joven, sabiendo escanciar sidra, se ofrece para trabajar. Tel. 609551567

CAMARERO. Persona seria, escanciador de sidra, busca empleo. Experiencia en barra, sala y terraza. Hablo inglés. Tel. 609547843

CAMARERO. Se ofrece chico para trabajar como ayudante o aprendiz. Sabiendo escanciar sidra. Zona de Uviéu. Tel. 666115160

COCINA, camarero. Ayudante de cocina y camarero de 27 años se ofrece para trabajar en Uviéu y Lugones. Experiencia en escanciar sidra. Disponibilidad completa. Incorporación inmediata. Tel. 606866174.

ECHADOR de sidra de Uviéu busca trabajo a media jornada o extras. Tel. 605067092

HOSTELERÍA. Chica de 35 años busca trabajo, buena escanciadora de sidra. Tel. 645808072, a partir de las 15 h.

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

BARRICAS y botellas para hacer sidra. Tel. 985837458

BARRILES (2) con grifo, para sidra. Tel. 689048501

BARRILES de acero inox de 30 y 50 litros. Ideales para conservar vino y sidra dulce. Precio muy económico. Tel. 626138782

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

BOTELLAS de sidra vacías. Vendo alrededor de 100 unidades. A 0,15 €/unidad. Tel. 627758220

BOTELLAS de sidra vacías. Vendo botellas. Dispongo de unas 200 unidades. A 0,20 €/unidad. Tel. 606961642

BOTELLAS de sidra. A punto para embotellar. Tel. 985583440

BOTELLAS de sidra. Se venden. Tel. 677111843

BOTELLAS Totalmente limpias por dentro y por fuera. Sin

etiqueta. Dispongo de unas 200 cajas. 2 €/caja. Tel. 653861171.

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

CAJAS de plástico de sidra, con botellas, a 5 €/unidad. Tel. 615591102

DEPÓSITO de acero inox. 1.000 litros. Especial para sidra. Tel. 647722782

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

ENFRIADOR de sidra. Vendo. Tel. 617343675

LLAGAR de sidra completo. Vendo. Tel. 600351048

LLAGAR de sidra de madera de roble y molino para picar la manzana, se venden por 900 euros, Tel. 669444995 y 985843007

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

PIPAS para sidra de madera. Vendo, usadas sólo una vez. Tel. 985834299

PRENSA y molino de sidra. Se regala máquina de corchar, dos pipas y garrafrones. Todo en 1.500 €. Aller. Tel. 985485081 y 985373082

SIDRA casera, se vende. Tel. 616312820

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

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

SIDRA. Recojo a domicilio. Que no sea apta para beber. Tel. 609883807

SIDRA. Vendo botellas vacías. A 0,22 €/unidad. Tel. 655823837

TONALES de madera. Para sidra. En buen estado. Ideales para ornamentación de bodegas, llagares... Se venden. Tel. 659208335.

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciríeñu. 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

CASA TILA. SIDRERÍA CASA COMIDES
Doctor Ramón y Cajal 6
T. 984 089 203 / 649 061 628
Trabanco

SIDRERÍA LA CANTINA
La Estación 5. Villalegre
T. 985 578 786
Los Angones, Cortina
www.lacantinadevillalegre.com

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.
Cabanquinta. T. 985 49 41 39.
Sidra Palacio.

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurullós / Grullós
.
LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Grullós
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

CARREÑO

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

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

CASTRILLÓN

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

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

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

COLUNGA

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

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

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

CASA FERRERÍN.
Mesón de Furacu
Primer de Mayo Nº3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

CUAÑA

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

GOZÓN

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

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'l Sutu
T. 985 67 38 37
Sidra Trabanco

Sama**SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).**

Severo Ochoa, 5. T. 985 67 31 80.
Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.

Santana, 6. El Fielatu.
T. 985654065. T. 616272363.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.

Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23 63.
Sidra Trabanco.

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

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

SOLIS VEGA CONTENEDORES.

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

LES REGUERES**LA MANDUCA**

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

L. LENA**SIDRERÍA EL LLERÓN.**

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

LA BODEGUINA.

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

LA BOCA'L FRALE

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

SIDRERÍA-REST. EL 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 Arrioides). 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 Arrioides.
T. 985841674.
Angones

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILONA

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

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

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA 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 Peñauillán s/n
T. 670 433 412

CASA CARLINOS
San Antonio 3
T. 984 83 32 68
Cortina, Angelón y Herminio

QUIRÓS

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

RIOSIA

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

SIERU

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

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

EL LLAGAR 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.
coesmastur@terra.es

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

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

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

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



SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campes
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA LA GRADIA.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

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.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contruences,
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 Guisasola, 2.
T. 985 24 46 24.
L'Argayón. Arbesú.

YANTAR DE CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»**LA CANTINA DEL VASCO.**

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

SIDRERÍA AZUL.

L'Argañosa, 130.
T. 985 25 49 52.

LLAGAR HERMINIO.

Camin Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puertu Tarna 11
Tfn 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidreriaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camin Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camin Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Llانةza D.O.

SIDRERÍA**EL LLAGAR DE COLLOTO.**

Camin 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. Puertu
Arbesú, Viuda de Corsino, Peñón
y Roza
www.casachema.com

SIDRERÍA REST. EL MAYU

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

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

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

Riañu, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

Pza. El Güevu, 29.
T. 985 89 27 96 / 629 927 447
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.

Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAUCO.

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

EL LAVADERU.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camin de Caldones, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurru. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA NORIEGA.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

Riu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

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

SIDRERÍA LA HUERTA.

Camin de la Frontera, 337.
Cabueñes.
T. 985 33 29 86.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA COLAS

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

CHIGRE ASTURIANU

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA

RESTAURANTE ROMÁN.

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

SIDRERÍA

RESTAURANTE VALENTÍN.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

SIDRERÍA 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

Camin de la Ería 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

LA BOLERA ASADOR-REST

Av. Xardín Botánico 355
La Guía

SIDRERÍA-REST. ARGENTA

Ezcúrdia 194
T. 984 49 22 19
Menéndez, Trabanco

SID-REST. LOS CAMPINOS

Cuadonga 8
www.sidrerieloscampinos.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 Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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



SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.

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

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

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

SIDRERÍA EL PILU.

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

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.

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

LLAGAR DE CASTIELLO.

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

LA VOLANTA.

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

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 XIXÓN**SIDRERÍA L'AYALGA**

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA GIGIA.

Oscar Olabarria, 8. T. 985 34 87 13.
Nozala, Fanjul.

SIDRERÍA LES RUEDES.

Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

LLAGAR L'ALBÁ.

Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

LAGAR EL TROLE.

Cabueñes. T. 985 36 19 50.
www.lagareltrole.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.

Lluana, 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 - Somió.
T. 985 366 169.

LLAGAR DE BEGOÑA

San Bernardo 81.
T. 985 176 243 / 985 319 081.
www.elllagardebegona.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 Campgrande 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'Infestu 21
Menéndez

69.G RESTAURAN ERÓTICU

Carretera Ciales 112
Les Quintanes

TWIST VEGETAL

San Bernardo 18
T. 984 190894 / 984 190951
Gelo

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

Juan Alonso 11
T. 985 35 76 70 / 984 39 98 24
Arbesú, Trabanco

SIDRERÍA CIFUENTES

Avelino González Mallada 54
T. 984 39 50 58
Piñera
www.sidreriacifuentes.com

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

Marqués de Casa Valdés 21
T. 985 13 40 04 / 985 33 01 07
Menéndez y Castañón
www.sidreriacifuentes.com

CASA ARTURO. MERENDERU

Profesor Pérez Pimentel 73 La Guía
T. 985 36 13 60 / 985 36 28 51
JR, Buznego, La Nozala
www.casaarturogijon.com

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

Doctor Castelo, 48. T. 914 09 25 22.
info@lahoja.es

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

Trujillos 4, 9. T. 915 22 62 34.
rcasaparrondo@yahoo.es

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

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

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

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

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserría. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

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

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserría. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.

Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.

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

BALEIO.

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

BEREZIARTUA.

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

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

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

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, 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,

LA SIDRA



¿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, PETRITTEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

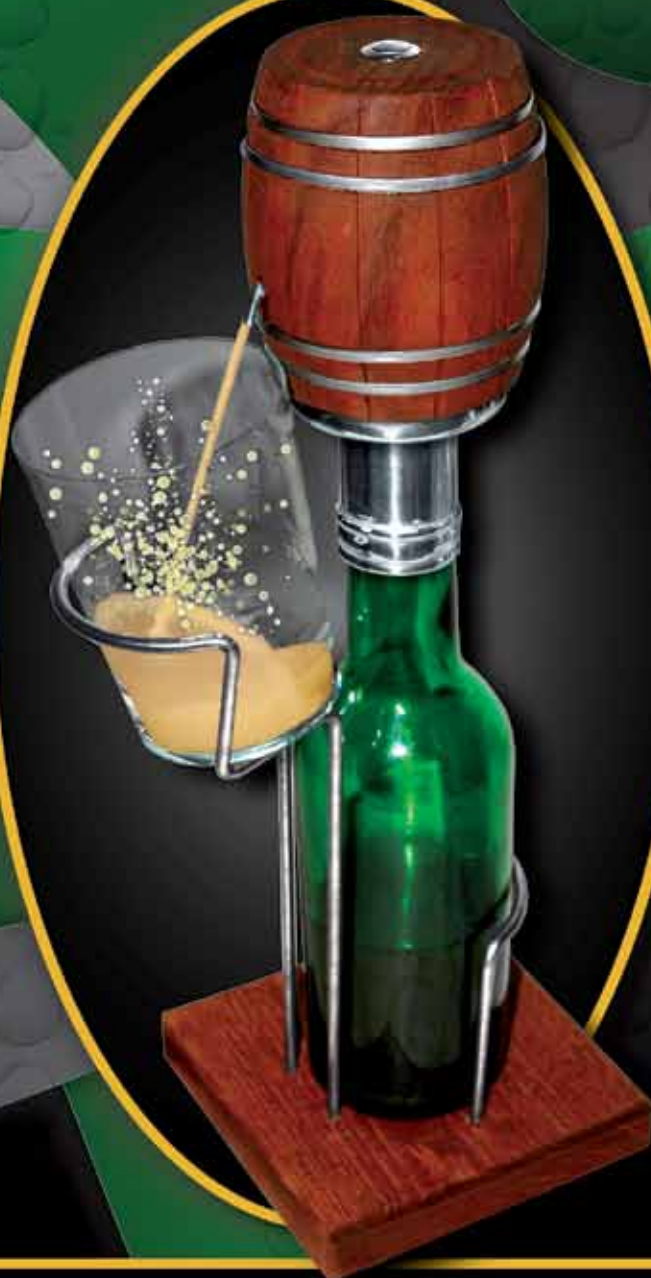
A CORUÑA: LOS MOLINOS. **ALICANTE:** NARCEA

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

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

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