

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 81 - Setiembre 2010 3€

LA MUI SIDRERA
VILLA DE XIXÓN
XIX FIESTA DE LA SIDRE

VILLAVICIOSA
EL MES DE LA SIDRE

CENTENARIU
SIDRA ROZA.
SANTA MARINA - SIERU

ESPECIAL
XIXÓN
SIDRERU IV

¿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 Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Dales la vuelta



Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN	6
LA MUI SIDRERA VILLA DE XIXÓN	
CENTENARIU DE SIDRA PEÑON	
DÍ DEL ESCANCIAOR	
7.293 CULINOS BATEN EL RÉCORD	
AL ALTU LA LLEVA	
UN CULÍN PA ENTAMAR Y TONEL D'ORU	
DÍ DE LA SIDRE	
ELOXU D'ORU Y PREMIU'L PÚBLICU	
SUMANDO TRIUNFOS	
TRIPLETE DEL GRUPO TRABANCO	
JOSE MANUEL SÁNCHEZ BLANCO "EL MOYÁU"	
VILLAVICIOSA	36
XIII FIESTA DE LA SIDRE	
V CONCURSU DE LA SIDRE CASERO	
XXVI CONCURSU DE SIDRE	
IV CONCURSU SEMEYES	42
SIDRA ROZA. SANTAMARINA - SIERU	44
LLIBROS	48
ACTUALIDÁ	50
AXENDA SIDRERA	68
Opinión	70
Costumbres en Europa de la sidra en el verano.	
Manuel Gutiérrez Busto	
Sidre y artesanía	72
MARIA ÁNGELES GARCÍA SAZ	
Productu asturianu del mes	74
Finca el Ribeiro. Faba Asturiana	
MARISCOS JOSÉ RAMÓN	76
Agospios	78
L'Observatoriu. Apartamentos rurales	
Especial de chigre a chigre	82
La Coccinea	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	84
Xixón Sidreru IV	86
El Balcón del Mar	
Río Astur	
Asturias	
Bodegas Anchón	
Bobes	



LA SIDRA

Setiembre 2010

Número **81**

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)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

Abel Martínez González, Alberto del Pozo, Germán Busque, Inaciu Hevia Llavona, Manolo Armayor Rodríguez, Nora Marqués, 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, Anzu Fernández, Germán Busque, Jose Luis Acosta, Avelino Sánchez, J. Eloy, Lujó Semeyes, Cesar Fernández



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
<http://www.flickr.com/lasidra/>

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
<http://www.flickr.com/lasidra/>

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.

LA MUI SIDRERA VILLA DE XIXÓN

XIX FIESTA DE LA SIDRE



Anque paeza imposible, la Fiesta de la Sidre de Xixón sigue superándose añu ente añu, especialmente pola descomanada participación popular de la que gocia. Un añu más, Xixón pue presumir de ser l'auténtica capital sidrera mundial.



CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA



VAL D' BOIDES

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
DE MANZANA
ACOGIDAS
A LA D.O.
«SIDRA DE
ASTURIAS»

"PREMIO DEL PÚBLICO
EN EL XVI FESTIVAL DE
LA SIDRA NATURAL
DE GIJÓN"

Llagar Castañón, S.L.
Quintes

(Villaviciosa), Asturias
España

La Fiesta de la Sidre de Xixón felicitó a Sidra Peñón nel so centenariu



La Fiesta de la Sidre quinxo felicitar al llagar de Peñón nel so centenariu de tala miente que, dientru la so programación, l'alcaldesa de Xixón fexo entrega d'una placa conmemorativa a Arturo González Cortés, quinta xeneración familiar del llagar d'Albandi, y demientres los tres díis que duró l'eventu pue afirmase que les felicitaciones foren costantes, siendo en bona midía protagonistas d'esta XIX fiesta sidrera.

Sidra Peñón entamó en 1910, de la mano de Francisco González, pero tovieren de pasar 38 años fasta qu'entamara'l so xorrecimientu cola construcción de la primer nave "grande" y 43 años dempués, en 1991, Miguel González, la segunda xeneración familiar, recoyó el Primer Tonel d'Oru que concedía la Fiesta de la Sidre de Xixón.

Agora mesmo, Arturo González, de 18 años, ye la quinta xeneración d'esti llagar y prepárase pa tomar el relevu nel camín cuandu'l tiempu-y lo marque. Metantu y non, Sidra Peñón seguirá dándonos perbonos



momentos, xunciendo de la forma qu'ellos supieron y saben facer, los avances científicos y teunolóxicos con una tradición, qu'agora mesmo yá puen presumir de ser centenaria.



neurocrea

Fundación Adriana Fernández
rehabilitación de daño **cerebral**

Camino de los Rosales, 664 - 33203 SOMIÓ (GIJÓN)
Tlf. 985 16 60 53 · www.neurocrea.com

Neuropsicología - **T**erapia **O**cupacional - **T**erapia **F**amiliar
Fisioterapia - **V**aloraciones - **L**ogopedia



Unidad de Internamiento Terapéutico
Centro de Día - Unidad de Respiro
Centro Ambulatorio de Rehabilitación

REHABILITACIÓN INTEGRAL DEL DAÑO CEREBRAL ADQUIRIDO

Berto y Berta tornaron a salir de la so mazana pa compartir con xixoneses, asturianos y amantes de la sidre en xeneral, la sidre de venti llagares asturianos que punxeron lo meyor de la so bébora pa esfrute de los miles y miles de sidreros que s'averaron a Xixón ente'l 27 y el 29 de setiembre.

La popular pareya de trasgos, presentes dende va catorce años comu imaxe pública d'esti eventu, de xuru tarán más que satisfechos con esta XIX Fiesta de la Sidre de Xixón que superó, si yera posible, ediciones anteriores y esta vegada el Nuberu aparcó la ñube pa tomar unos culinos con nós.



XURDE MARGARIDE

Xixón sabe a sidre, la **Fiesta de la Sidre** enllena Xixón de saborgu y arume a sidre. La nuesa bébora patria, adueñase de la ciudá y aposienta nel so mesmu coral: l'Ayuntamientu y los Xardinos de la Reina, pa rememorar a propios y estraños qu'esta ye la so folixa.

Munchu más qu'una "Fiesta d'Interés Turísticu Rexonal" y qu'una actividá de rellenu p'allargar el branu xixonés acullá de la Feria Muestras. La **Fiesta de la Sidre** tien una entidá propia que sobropasa a la mesma sidre que-y da'l nome y la xustificación. Ye una fiesta asturiana, nel sentíu estrictu del términu, una folixa onde lo as-

turiano espresase con tantu puxu comu normalidá, y onde la participación popular ye'l meyor de los programes posibles.

Esti añu batióse de nueu'l récord mundial d'echaos nel pedreru de Castrillón, rebutilzáu agora comu playa Poniente. Milenta de presones entonaron al tiempu los Cancios de Chigre, prebóse la sidre de venti llagares que punxeron de baldre pa tolos asistentes lo meyor de los sos toneles, y quien entá nun conociere un llagar per dientru tuvo la oportunidá de visitar cuatro.

Pero vaigamos con un pocu n'orde.

VIENTRES 27

DÍ L'ESCANCIAOR

La Fiesta entamó cola esperada apertura del **Mercaín de la Sidre y la Mazana**, que cuntó cola participación de venticincu artesanos que, asitiaos nos Xardinos de la Reina caltuvieron abierto tolos díis que duró la **Fiesta de la Sidre** dica les doce la nueche, y que constitúin por síg mesmu un importante reclamu pa los asistentes, sosprendiendo siempres coles sos novedoses propuestes.



Al pocu tiempu, entamaron a salir los buses sidreros con destín a les visites guíaes al Llagar de Trabanco y de La Nozala (el sábadu tocaríen les visites al Llagar de Menéndez y de Castiello). Actividá que xunce componentes didáuticos y gastronómicos, darréu qu'amás de presentar les instalaciones de los llagares y comentar les sos carauterístiques y el procesu d'elaboración de la sidre, finen con una espicha más qu'afayaiza,

Esti añu los llagares participantes fueron **Trabanco, La Nozala, Menéndez y Castiello**.



Certra. Langreo - Autopista
Tlf. 985 792 894 - 985 794 718
BOBES - SIERO
(Asturias)




Crrtra. del Naranco, s/n
Tlf. 985 297 907
OVIEDO
(Asturias)



RESTAURANTE - PARRILLA
Buenos Aires

VIENTRES 27 DÍ L'ESCANCIAOR

Félix de la Fuente repite trunfu en Xixón y tensa la clasificación xeneral



LUJÓ SEMEYES

El parragués **Félix de la Fuente** (Sidrería El Mirador. Les Arriondes) paez tene-y tomada la midía a la preba xixonesa, y con esti nueu trunfu na Fiesta de la Sidre de Xixón, tensa entá más la clasificación xeneral del Concursu d'Echaos d'Asturies, colocándose per delantre de l'actual campiona, **Loreto García** y asitiándose nel tercer puestu, a 12 puntos del cabezaleru (**Pablo González**) y a tan solo 8 del segundu clasificáu, **Wilkin Aquiles**.

El **Concursu d'Echaos del Festival de la Sidre de Xixón** afitase dí ente dí comu la preba más relevante del calendariu, non solo pol prestixu que-y apurre la perimportante participación de echaos, y la calidá de los mesmos, sinon tamién porque'l seguimientu popular a la mesma ye ensin dubia el mayor de tolos concursos que se rialicen.

De la calidá de la competición y de lo reñío de la mesma nun hai que ver más que la clasificación: **Félix de la Fuente** trunfó con 80,20 puntos, siguiu d'**Alberto Truchado** (79,50), **Nekane Martínez**, (78,80), **Aly Mucayo** (78,60) y **Pablo Álvarez**, (78,50). Ello ye, namás 1'70 puntos de diferendia ente'l primer y el quintu cla-

sificáu.

Na categoría xuvenil, de menores de 16 años, la carbayona **Sandra Martínez** tamién revalidó'l so entítulu de campiona algamáu l'año pasáu.

Na categoría llocal (Echaos de Xixón) el primer llugar foi pa **Christian Aquiles**.

Acabante de celebrase esti concursu de Xixón, a falta de diez concursos pa que fine'l circuitu y con 16 yá disputaos, la clasificación ta comu vien darréu:

- Pablo Álvarez, 100 puntos.
- Wilkin Aquiles Bautista, 96 puntos (+4).
- Félix de la Fuente, 88 puntos (+12).
- Loreto García (actual campiona d'Asturies), 74 puntos (+26).



Auténtica Sangría de Sidra en Cantabria



- Ma. del Pilar Riestra -

Ingredientes: botella de sidra Trabanco,
botella pequeña de Trina de Manzana,
cuatro sobres de azúcar,
media manzana cortada en trozos, hielo y ...

Parrilla El Fogón

Bº Villa, s/n

Tlf. 942 719 714

Pechón · Cantabria



- Carlos y Pilar -

VIENTRES 27

DÍ L'ESCANCIAOR

7.293 culinos baten



XURDE MARGARIDE

Costó, esti añu el Récord Mundial d'Echáu simultaniu féxose de rogar, y anque s'entamó a bon ritmu -escomenzaba a les siete, pero yá dende les cinco había xente facendo cola- a la fin foi preciso esperar dos hores y quartu (una hora más de lo previsto) pa revalidar esti récord... ello asina, ca vuelta ta más xeneralizao acudir al pedreru del Castrillón en plan

merenderu, con mesa, sielles, tortiella, ensaladilla, filetes empanaos...

Manfredo Álvarez y Tino Pañeda diéronlo too pa caltener a la xente entretenío mentes s'entamaba y non col echáu d'esi culín simultaniu, cuntando pa ello col sofitu incansable de la Banda Gaites Noega que nun dieron parao en tol tiempu..



el récord



La sidre púnxolo **Peñón** -perbona sidre por cierto- que cumplió abundantemente col compromisu d'aportar les 7.239 botelles del récord del añu pasáu más una pa esti añu (en rialidá aportó 8.000 botelles).

Nel sable de Castrillón el meyor de los ambientes posibles, anque ente toa esa marexada humana pudo vese cuasique de too, munchu turista despistáu que nun sabía qué facía ellí ente toa esa xente "armao" con botelles, dalgún desfasáu que nun fexo la tardi con una caxa sidre, y comu nun podía ser menos, tamién hebíu sitiu pa la reivindicación, porque los vecinos d'El Muselín tamién quinxeron dexase ver, vistíos con camisetes y una pancarta: "Échamos un culín, pero nun mos echés d'El Muselín".

Por cierto, Paz Fernández, l'alcaldesa xixonesa, tamién tuvo ellí.



Testu: Eduardo Vázquez Coto

Sidra Natural
FRUTOS
desde 1935

Quintueles - VILLAVICIOSA
Tel. 985 89 48 26

2º puesto en el
Festival de la Sidra de Nava 2010

SÁBADU 28

CANCIOS DE CHIGRE

¡Al altu la lleva!



Una Plaza Mayor apinada de xente, participó canciando al altu la lleva nel impresionante conciertu del Orfeón de Xixón, qu'interpretó un total de 23 cancios "de chigre" acompañaos poles voces más o menos entonaes de miles de presones. Tantu asina que'l direutor del Orfeón, Carlos José Martínez, dedicó'l primer aplausu de la nuechi al públicu por ser "el coru más grande del mundiu"

Por un eurú podía mercase'l programa cola lletra del popular cancioneru (eso sí, castellanizao fasta l'absurdu) o siguir direutamente les lletres al traviés de les pantalles xigantes colingaes a dambos llaos del escenariu, nun karaoke bien afayaizu, del que fueron precusores l'añu pasáu'l grupu **Zapica**.

En tou casu, pa los más de los asistentes nun fexu falta recurrir nin al karaoke nin al programa, porque los

Alonso
Sidra natural fecho en Nava

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

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

Móvil 629 77 42 69
arbejilsl@telecable.es

Tel.: 985 096 252 · Fax 984 199 084



cancios escoyíos esti añu -del cancioneru de Torner la mayoría- yeren perconocíos: “Chalaneru”, “campanines de mi aldea”, “Nun hai carretera ensin barru”.... ya indesplicablemente tamién “Y nos dieron las 10” de Joaquín Sabina que nun se sabe qué pinta nunos cancios de chigre. ¡Menos mal que nun-yos dio por trayemos a “La Pantoja”!.

El conciertu, qu’entamó a les 9 la nuechi y que duró hora y media, zarró con ‘Xixón del Alma’ y ‘Asturies Patria Quería’, pero lo cierto ye que la música siguió pelos chigres, y nel espíritu de les miles de presones que participaren nel multitudinariu coru.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Semeyes



DOMINGU 29 DÍ DE LA SIDRE

Un culín pa entamar y Manolo “El Moyau” Tonel d’Oru



LUJO SEMEYES

La xornada entamó bien ceo cola «Ufierta'l primer culín», actu emblemáticu col que s'abre la degustación de baldre de sidre na Plaza Mayor. Esti añu l'honor correspondió-y a **Gerardo Menéndez García**, qu'echó esti primer culín en representación de Sidra Menéndez, ganaora del Premiu Eloxu d'Oru y del Premiu'l Públicu nel 2009.

Premiu «Tonel d'Oru»

Dende que s'entamó en 1.990 a entregar el “Tonel

d'Oru”, enxamás nun tuvo más sentiu'l nome d'esti premiu, porque falar de Manolo “El Moyáu”, **Jose Manuel Sánchez Blanco**, ye falar de toneles.

Toneleru autodidacta, de 83 años d'edá, qu'entama formalmente con esta actividá a los 16 años y de cuyes manes salieron la imensa mayoría de los toneles qu'esisten nos llagares asturianos y tamién vascos, onde fueren a parar munchos d'ellos y qu'anguaño son de los sos principales compraeros.

Pasatos pa contar tien tolos del mundiu, comu'l so



entamu comu toneleru, a los 13 años pa iguar un tonel que-y cayera xubiéndolu al carru, o los 144 toneles de 20.000 llitros que foi a costruyir en namás 14 meses.

Los toneles más grandes que fexo foron pa **Sidra Saizar** en Gipuzkoa, y pal Llagar de Peñón, con una capacidá de 48.000 llitros, y tien usao maera de carbayu, y fasta d'ocalitu, anque elli tienlo bin nidio: la meyor maera ye la de castañal.

Dende LA SIDRA queremos amestamos a les munches felicitaciones que de xuru tien recibíes estos díis.



DOMINGU 29

DÍ DE LA SIDRE

El más prestosu, les meyores presentaes y el más novedosu

XURDE MAERGARIDE



Viandas y Saberes y **Oleum** repitieron premiu 'A les mercancíes meyor presentaes' y 'Al puestu más prestosu' respetivamente y Nemoralia 'Al productu más novedosu'.

El Mercáu de la Sidre y la Manzana. asitiáu a lo llargo de los Xardinos de la Reina, constitúise ca vuelta más nun elementu imprescindible d'esta fiesta sidrera, xunciendo perfectamente gastronomía y arte a partes iguales, colo que la eleición del xuráu ca vuelta

se fai más enguedeyada por mor de la muncha calidá de los puestos presentaos. Tanto ye asina qu'esti añu decidióse dar, por primer vegada dende que se celebra'l concursu, el nome de los puestos finalistes de ca categoría.

Ello asina, el puestu de **Viandas y Saberes** algamó'l premiu 'A les mercancíes meyor presentaes', quedando per delante de la **Confitería Colón** y la **Confitería Collada**. El premiu 'Al puestu más prestosu'



foi pa **Oleum**, quedando per detrás **Confitería Colón** y **Viandas y Saberes**. Y **Nemoralia**, cola so orixinal bisutería elaborada con maera de pumar algamó'l premiu 'Al productu más novedosu', frente a la **Hela-dería Islandia** que tamién impresionó coles sos ma-

zanes rellenes de bonitu, la **Confitería Colón** col so *manzapán* (repárese na "n") y **Mieles y Licores Vayú** cola so sidre d'estremaos saborgos, qu'a puntu tuvo de costa-y un disgustu a dalgún purista del mundiu la sidre.

Premiu a la "Etiqueta más Guapina"



J. Eloy

Una novedá interesante esti añu foi la entrega del diploma a la "Etiqueta más Guapina", rializada por **Sidrastur**, grupu de colleicionistes d'etiquetes de sidre y qu'esti añu foi otorgada al llagar **Los Angones**.

El colleicionismu d'etiquetes de sidre ye una actividá que ca vuelta tien más seguidores dientru y fuera'l nuesu país, y nel que l'asociación Sidrastur ye un elementu referencial poles sos iniciatives nesti campu.



DOMINGU 29 DÍ DE LA SIDRE

“Eloxo d’Oru” pa Camín y “Premiu’l Públicu” pa J.R.



LUJO SEMEYES



AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

“LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES”

ANTONI GAUDÍ



ORIGINAL
100% NATURAL



Tiliana, Siero, Principado de Asturias - España • Tfno y Fax: (+34) 985 985 895 • Tfno. móvil: (+34) 639 681 736 • correo@caseriasanjuandelobispo.com • www.caseriasanjuandelobispo.com



La entrega del “Eloxo d’Oru” y el “Premiu’l Públicu” son, ensin dubia dala, los momentos estelares de la Fiesta de la Sidre xixonesa pa tou sidreru que se precie. L’interés y l’atención cola que se siguen estos gallardones diz muncho y bono de cómo esta fiesta sabe conxugar aspeutos folixeros col interés propiamente sidreru.

Nesta decimonovena edición de la Fiesta, l’“Eloxo d’Oru” foi pa **Sidra Camín**, que yá algamara tala distinción nel 2002 y nel 2007, mentes que’l “Premiu’l Públicu” foi pa **Sidra J.R. Alto Infanzón**. Emilio Menéndez Trabanco, xerente de Sidra Camín, y Juan José Tomás Pidal, xerente de Sidra J.R., recoyeron

estes distinciones.

Nes sos declaraciones, dambos premiaos coincidieron en demandar un mayor esfuerciu y sofitu pa esta fiesta, centralizando esfuerzos, a lo que Juan José Tomás amestaba la reflexón de que daqué ta fallando cuando’l númberu de llagares participantes llegó a ser de 34 y nesta edición namás tovieren presentes venti.

Nesti sen, paez ser que pal añu que vien, ta camentándose en facer dellos cambios na Fiesta de la Sidre, tantu no que cinca a los horarios comu al mesmu desendolque de la fiesta, dando-y un mayor puxu a la participación popular.





Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

Resume

«Eloxo d'Oru» a la mejor sidre del festival

Sidra Camín (Llavandera, Xixón). trunfadora también en el 2002 y en el 2007

Premiu Popular a la mejor sidre del festival:

Sidra JR (Altu L'Infanzón, Xixón).

«Tonel d'Oru»:

José Manuel Sánchez «El Moyáu»

«Etiqueta más Guapina»:

Llagar Los Angones

Mercaín de la Sidra

Mercancías mejor presentaes: Viandas y Saberes,

Puestu más prestosu: Oleum

Productu más novedosu: Nemoralia

Concursu d'echaores en categoría xeneral

1º Félix de la Fuente (80,20)

2º Alberto Truchado (79,50)

3º Nekane Martínez (78,80)

Concursu d'echaores en categoría llocal

1º Christian Aquiles

Concursu d'echaores categoría xuvenil

1º Sandra Martínez

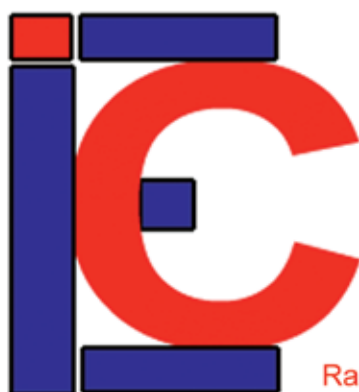
Llagares participantes nel festival: Menéndez, Tomás, Huerces, Canal, Vallina, Trabanco, Piñera, Acebal, Cabueñes, Camín, Castañón, Castiello, La Nozala, Bernueces, Los Angones, Peñón, Los Gemelos, J.R., Arbesú y El Gobernador.

Númeru de botelles consumíes: 50.000

Récord mundial de escanciáu simultaniu: 7.293 escanciadores frente a los 7.239 del añu pasáu. El récord vien batiéndose los postreros doce años.



J. Eloy



Casetel

I.E.C., S.L.

Instalaciones Eléctricas (Instalador Autorizado nº00241)

Reparaciones y Mantenimientos · Calefacción Eléctrica por Acumulación

Comunicaciones (Instalador Autorizado nº7050) · Redes Informáticas

Detección y Protección contra Incendios (Instalador Autorizado nº000132)

Detección CO · Porteros Automáticos · Video Porteros · Emisores Técnicas

Adecuación y Reformas de Locales y Viviendas

Ramón y Cajal, 44 · MIERES (Asturias) · Tlfs. 985 46 09 28 - 609 85 29 43

SIDRA J.R. PREMIU'L PÚBLICU

Sumando triunfos



Acabantes de ganar el Premiu'l Públicu na Fiesta de la Sidre de Xixón, LA SIDRA apallabré una entrevista con Juan José Tomás Pidal, xerente del Llagar J.R. Alto Infanzón, pa conocer la so opinión al respetu, pero nesti mediu tiempu, al trunfu xixonés hebíu d'amestase-y el de Villaviciosa, colo que toviemos de camudar l'enfoque de la entrevista. El llagar J.R. va amestando trunfos y Juan José Tomás tien la culpa d'ello.

Ante todo felicitarte. Dos victorias seguidas tienen mucho mérito...

Gracias. Es una gran satisfacción por el trabajo y esfuerzo realizado.

¿Desde cuándo elaboras sidra?

Desde los dieciséis años. Amador, el antiguo gerente de JR fue mi mentor. En 2004 falleció y yo recogí el testigo.

Centrémonos primero en el Festival de Sidra de Xixón ¿Te hizo ilusión ganar la cata del jurado popular?

Muchísima. El jurado popular quizás no tenga la experiencia y el conocimiento de los jurados oficiales, pero saben lo que les gusta y eso es suficiente. Además este tipo de jurado está libre de influencias comerciales o de cualquier otro tipo. De hecho, me hizo más ilusión ganar este premio que el de Villaviciosa.

¿No te alegraste de ganar en Villaviciosa?

Claro que sí. Pero no sé si viste mi reacción: no me lo creía. Incredulidad primero y alegría después.

Efectivamente, te avisamos personalmente en Villaviciosa, de que habías ganado, y tu primera reacción fue de incredulidad ¿Por qué?

Al igual que muchos compañeros, fui a Villaviciosa sin ninguna esperanza de victoria. De ahí mi reacción. Hay ciertas sensaciones sobre el jurado conocidas por todos. Este tipo de jurados busca la sidra ganadora, no es la sidra la que les busca a ellos. Me explico. Los miembros del jurado hablan previamente de un palo que ha salido muy bueno para posteriormente votarlo en la cata final. De este modo puede decirse que ya hay un ganador previo al concurso. Debo señalar que no todos los miembros del jurado actúan así, algunos son imparciales.



Pero tú ganaste ¿Habían probado tu sidra previamente?

No. Lleva poco tiempo corchada, y está en el llagar esperando su reparto.

Entonces ¿Cómo crees que has ganado?

Porque, a pesar de lo que te dije, un buen palo tiene oportunidades de ganar, aunque no entre en este sistema oculto. La cata es ciega y esto dificulta buscar el palo del que todos han hablado previamente. Además, como te dije antes, hay miembros del jurado imparciales.

A pesar de todo esto ¿Cualquier sidra puede ganar?

Sí, cualquier palo de buena sidra puede ganar, pero lo injusto radica en que no tiene las mismas posibilidades que el palo que algunos miembros del jurado comentan entre sí. No se puede jugar con el esfuerzo e ilusión de la gente, si un llagar participa en un certamen tiene que tener de antemano las mismas posibilidades de ganar que el resto.

Técnicamente hablando ¿Qué factores pueden inclinar la balanza hacia el lado ganador?

Como tú dices, técnicamente hablando son estos: vaso, aroma, color y sabor. En el vaso existen unas características de pegue, aguante y espalme más o menos fijas. En el aroma se busca básicamente que sea franco y limpio. Si pasamos al color vemos algunos factores más personales: al jurado le puede gustar más pajizo, o puede apreciar un color más oscuro, por ponerte un ejemplo. Es el sabor el que genera la mayor controversia, cuando se busca el equilibrio entre ácidos y amargos, ya que a algunos miembros del jurado les puede gustar más ácido o más amargo.

Volviendo al Festival de Xixón ¿Hay algún aspecto que mejorar del mismo después de 20 años?

Todo es mejorable. Este festival marca la diferencia con los demás en afluencia de gente y poder mediático. Recuerdo cuando participaban más de treinta llagares

y ahora somos 20 justos. Sería interesante reflexionar sobre esto. El mayor problema lo veo en el consumo indiscriminado de alcohol de algunas personas, sobre todo por la tarde. No obstante, debo puntualizar que este problema existe en todo el territorio y con todas las fiestas, no solo con las vinculadas a la sidra. San Fermines, Descenso del Sella o día de los fuegos en Xixón son algunos ejemplos. En cualquier caso las mejoras implicarían retoques, no cambios drásticos. Es el Teatro Jovellanos como organizador, el que debe aportar propuestas y nosotros debatirlas.

¿Crees que cobrando algún tipo de entrada se atajaría el problema del abuso de alcohol?

Puede ser, quizás con una pulsera a un precio simbólico. Es un problema complicado que requiere reflexión y consenso entre la organización y los llagareros.

Ahora hablemos del certamen de Villaviciosa, ¿Consideras significativo el hecho de que haya ganado una sidra de Xixón?

No tiene especial relevancia. En toda Asturias se hace muy buena sidra.

¿Y el que haya ganado una de DOP, L'Ynfazón?

Significa que da un margen de progreso a esta sidra de calidad y que se está consolidando en el mercado.

¿Querías resaltar algo en particular para finalizar la entrevista?

Vuelvo a insistir en el tema de los jurados. Se debe acabar con los rumores previos a las catas de sidras ganadoras. Cada jurado debe encontrarse las virtudes de todas y cada una de las marcas participantes, y valorarlas con ecuanimidad. Ir buscando un palo del que todos han oído hablar previamente no es equitativo ni justo, aunque lo hayan probado, y discrimina al resto de llagares.



Testu: José Luis Acosta Fernández

SIDRA CAMÍN
ELOXU D'ORU

Triplete del Grupo Trabanco



LUJÓ SEMEYES

Emilio M. Trabanco. Xerente de Sidra Camín, interviniendo nel intre de recoyer el gallardón.



Al algamar l'Eloxo d'Oru en Xixón, el Grupo Trabanco consigue la máxima reconocencia nes tres prebes más importantes de la temporada fasta la fecha: la Preba de Gascona (onde consiguí'l duplete algamando'l premiu'l xuráu y el del público), el Festival de la Sidre de Nava y la Fiesta de la Sidre de Xixón, una riestra de premios qu'amás tienen especial sinificancia cuandu va unos meses que finó so má lo que en pallabres del xerente de Sidra Camín, Emilio M. Trabanco supunxo "un aliciente y pa nós ye un motivu de recuerdu costante".

Esta ye la tercer vegada que Sidra Camín algama l'Eloxo d'Oru (les otres foron en 2002 y 2007), lo qu'amestaes a les otres tres algames por Sidra Trabanco (1996, 2000 y 2005) dan un estupendu palmarés a la sidre d'esti llagar de Llavandera (Xixón)

Sidra Camín ye la segunda marca del Grupo Trabanco. Yera un llagar, tamién de Llavandera, que mercó'l Grupo va unos 25 años y del qu'usen el nome, aunque'l productu sal del mesmu llagar pa les dos marques.

Trátase d'una producción empobinada exclusivamente a tiendes d'alimentación, polo que nun pue atopase n'hostelería, pero ensin que por ello puea falase d'una marca de segunda calidá, talo comu demostró de nueu na Fiesta de la Sidre de Xixón.

Anguañu Sidra Camín corcha alrodiu les 800.000 botelles, poco si consideramos que la marca Trabanco corcha alrodiu de 4 millones de botelles, pero que ye un 40% más qu'hai unos años, lo qu'espeya tanto la progresión d'esta marca, comu'l xorrecimientu del mercáu de la sidre nel seutor d'alimentación daqué qu'Emilio M. Trabanco, atribúi non tanto a un cambi de comportamientu del consumidor comu a la situa-

ción de cris na que mos afayamos y que fai que la xente consuma más sidre en casa. De fechu apunta qu'a diferencia de lo qu'asocede agora, hai unos 15 años cuasique nun se mercaba sidre nes tiendes d'alimentación, pudiendo incluso atopase una decena de marques estremaes de sidre en dalguna gran superficie, daqué imposible nun va munchu tiempu.

Emilio M. Trabanco, qu'allabó la calidá de la sidre presentao na Fiesta de la Sidre, afirmando que polo menos había 12 palos bonos, de los cualos cinc u seyes yeren perbonos, pudiendo tener ganao cualisquiera d'ellos. Atribúi la calidá de la so sidre a la esperiencia (son la tercer xeneración del llagar), al aciertu colos avances teunolóxicos y a un firme apuesta pola mazana, de tala miente que d'hai 12 años p'acá lleven llantaos 65.000 pumares y escoyendo variedaes de mazana.

Ello asina, aunque esti nun ye añu de mazana pola vercería, y la collecha nun paez que vaiga ser mui allá, Emilio M. Trabanco amuésese confiáu porque camienta que, asina y con ello, va a poder cuntar con un 40-60 % de mazana propio.

Pero hai más proyeutos, a finales d'esti mes el Grupo Trabanco nagurará'l Llagar Trabanco-Sariegu, nes instalaciones de Sidre Pachu, que se han remodelado totalmente. Sidra Pachu yera propiedá d'un collaborar de Trabanco que dexó'l llagar, y decidieron facese con elli porque consideren qu'esa ye una fastera interesante onde poder facer sidre perbono, pola so climatoloxía.

En resume: sacántenes de la llamentable perda familiar, esti ta siendo un perbón añu pal Grupo Trabanco, y pa los amantes de la sidre, que de xuru van tener que seguir agradeciendo-y dalguna qu'otra alegría a esti llagar xixonés.

JOSÉ MANUEL SANCHEZ BLANCO

TONEL D'ORU

“El matrimoniu de la madera y l'acieru ye perbonu pa la sidre”



Setenta años dedicaos a la construcción de toneles son muchos años, más si tenemos en cuenta la gran cantidad de producción que tuvo'l so taller de Venta les Ranes, lo que propició que la inmensa mayoría de los llagares importantes d'Asturies tuvieren delles de les sos creaciones nes sos instalaciones. Y tovía n'activu, porque los toneles que salieron de les manes de José Manuel Sánchez Blanco (Arroes, 1927) “duren 200 años”, comu bien afirma él. Manolo ‘El Moyáu’, nome col que lu conoz tol mundiu y comu quier que lu llamen, tien un puestu prioritariu na historia de la sidre asturiana y el seutor nun quinxo dexar pasar la oportunidá d'homenaxealu na Fiesta de la Sidre de Xixón otorgando-y el ‘Tonel d'oru’ d'esta edición. Díis enantes de la entrega d'esti premiu, ‘El Moyáu’ recibió a LA SIDRA y faló de la so esperiencia na elaboración de toneles.



Semeya de 1963 na qu'apaez Manolo "El Moyáu" y Manolín, de **Sidra Contrueces**, que yá nun ta con nós.

¿Por qué le apodan 'El Moyáu'?

El nombre de 'El Moyáu' viene porque nací en La Moyada, en la casa La Moyada (Arroes). De ahí nació ese mote: "ahí vien moyáin pa la escuela", decíen.

Lleva toda la vida realizando toneles de sidra y va a recibir, en el transcurso de la Fiesta de la Sidre de Xixón un reconocimiento del sector.

Me van a poner una condecoración que es un tonel de oro y no sé cómo será, aunque supongo que no será tan grande como éstos que están por aquí. Es un reconocimiento del mundo de la sidra hacia mi persona porque yo soy el que hice más toneles de gran capacidad en España. He realizado toneles que empiezan por los 5.000 litros y terminan por 45.000 y los 50.000. Los más grandes tienen 48.000 y uno está en San Sebastián, hecho para **Saizar**, que tuvo que ser transportado por Burgos porque no podía pasar bajo varios puentes, y otro lo tiene **Arsenio Angones. Peñón** también cuenta con uno realizado por mí de una cantidad aproximada.

¿Qué supone para usted este galardón?

Me causa mucha alegría porque se trata de un premio muy importante que me otorga el propio mundo de la sidra. Gracias a Dios me lo reconocen en vida porque después de morir yá nun tien chiste (risas). En estos últimos años he sido reconocido varias veces por varias instituciones y organismos, como los madereros asturianos, por el consumo de madera de castaño que tuve; por el Centro Asturiano de Madrid; por la Caja Rural de Asturias; y por el Ayuntamiento d'Úviéu, que me nombró el artesano mayor de Asturias. Estos galardones son un orgullo para mí.

¿Cómo empezó a realizar toneles?

Yo traigo sangre tonelera de mi abuelo materno, Manuel Blanco Caicoya. Aunque murió tres años antes

de que yo naciera, dejó toneles hechos en su casa, donde tenía una botellina y un llagar, una prensa que en aquellos tiempos se llamaba moderna y que hizo Talleres Cofrán, de Xixón. Mi abuelo trabajaba para los demás sidrerinos que había por aquí en aquellos tiempos, como **Buznego**, **Acebal** de Cabueñes y **San Pedro**, entre otros. Yo crecí viendo las herramientas manuales tuyas en casa, aunque mis comienzos fueron un poco a lo bobo.

A los 13 años fue la primer labor que hice yo en un tonel, más en concreto en una pipa. Iba por agua coles vaques en carru a una fuente en un tiempo que había una sequía en La Moyada y, tras llenar la pipa tuve que realizar una operación para cargarla de nuevo en el carro que consistía en hacerla rodar unos 20 metros al estar éste más bajo que el talud de la fuente. En aquella ocasión, la pipa escapóseme, cayó a la carretera y desfondóse. Cayó-y la cabeza. Lo primero que pensé fue en qué lío me había metido, sin pipa y sin agua. Entonces fui a casa, quité las piezas de la cabezuela que había saltado, volví a ponerlas e hice dos nuevas en el tallerucu de mi padre y de mi güelu para sustituir a dos que se habían roto. Mi padre vio que había arreglado la pipa y me mandó de nuevo a por agua.

En ese momento comenzó esta larga trayectoria como tonelero que todavía se mantiene.

Sí, de ahí partió todo. Después fue cuando hice los primeros toneles para **Frutos** y para **Falín y Tuya**, una sidra ya desaparecida que comenzó a trabajar en Arroes y que luego tuvieron la bodega en L'Arena y en la calle Feijoo de Xixón. Tenía yo 16 años. Tras el arreglo que hice a la pipa con la que iba a la fuente, la gente de la zona se enteró de que había un chavalacu que sabía arreglar toneles y los paisanos empezaron a llamame para ver si podía arreglar sus toneles viejos. Contaba yo con 14 ó 15 años y llevaba conmigo un paisanu de



40 como ayudante (risas). Así empecé, poco a poco.

¿Pronto llegaron nuevos encargos?

Siguieron poco a poco. Los toneles es un mercado que se mueve poco, especialmente ahora que está saturado. Yo llené los llagares de toneles y el que menos tiene puede contar con 15 o 20 míos. El que más tiene es **Menéndez**, que cuenta con 40 hechos por mí y está saturado. No va a hacer más porque los que hice yo duran 200 años. Mientras, de otros que no fueron hechos por mí quedan muchos menos porque tuve la habilidad (o la suerte de que un ángel me alumbrara) de no emplear madera de aquí, de Villaviciosa. Los castaños eran maduros y la madera estaba dañada. Tenía los poros muy abiertos y perecía a los 10 ó 15 años. Un día vino un señor de Lluarca en moto por aquí, Gonzalo García Álvarez, que se enteró que yo hacía toneles y me ofreció madera del occidente. Esa madera era más nueva que la que había en Villaviciosa. Fue todo una casualidad y gracias a esa madera pude hacer toneles que todavía duran y que van a aguantar muchos años más, como demuestran los 14 ó 15 míos que tiene **Frutos** de 15.000 litros, todos de una tanda, y que están sanos pese a que los hice cuando tenía 16 años. Ahora yo tengo 83. Sólo hay que echar cuentas.

¿Cuándo hizo su último tonel?

El último que se hizo en el taller fue el año pasado, para una exposición en San Sebastián. Tuvimos que ir a armarlo allí cuatro obreros, los dos trabajadores del taller y otros dos contratados para la ocasión. Últimamente no hacemos toneles porque no nos los piden, pero sí me encargan uno no tengo ningún problema

en hacerlo. Un tonel cuesta mucho dinero y la gente no nos lo encarga porque ya los tiene.

¿Siempre utilizó madera de castaño?

Sí, porque es la madera ideal para la sidra. El roble es para los toneles de vino.

¿Resulta mucho más difícil hacer uno de gran tamaño que otro pequeño?

Para realizar un tonel pequeño hay fábricas, donde los hacen como churros, pero estos grandes necesitan de un trabajo artesano. Costaría más el montaje de la fábrica que hacerlos.

¿Qué le parecen los toneles más modernos que se han ido incorporando a los llagares?

Los toneles de acero inoxidable y plástico van muy bien, sobre todo si se combinan con la madera. El matrimonio de los dos elementos es muy bueno porque la madera es excelente para hacer la sidra primera hasta el mes de junio, todo más julio. En esas fechas tiene que estar todo corchado o quitado del tonel. Se ponen en depósitos de acero inoxidable, que van herméticamente cerrados y no tienen porosidad, y se mantienen ahí otros seis u ocho meses guapamente. Hay algunos que también lo hacen directamente en acero, pero ahí ya tiene que entrar la figura del enólogo. La madera trabaja muy bien ella sola y hace la sidrina muy guapa hasta julio, no más. La sidra de los depósitos de acero inoxidable es sidra buena, pero diferente a la que se hace en toneles de madera. No son ni mejor ni peor, pero tienen un sabor diferente.

Además de toneles, ¿qué más realiza en su taller?

Tenemos otras actividades como el arreglo de hórreos, cierres artesanales, tejados de madera... Son trabajos todos artesanales, aunque pronto voy a dejar esta actividad. En la actualidad tengo dos obreros asalariados y, cuando hay algún encargo importante, como la construcción de un tonel, tiro de ayudantes.

¿Cuál es la creación que recuerda con más cariño?

Es difícil decantarse, pero entre los toneles recuerdo con cariño está el que dejé en San Sebastián, que fue uno de los que más dinero me dio y que, además, es el último que hice. Se trató de algo muy especial porque lo armamos delante de la fachada del Ayuntamiento el día de Santiago con la presencia de todas las autoridades y la televisión. El tonel tenía una capacidad de 10.000 litros y se armó desde las 11 de la mañana a las 6 de la tarde. Su destino final era un museo de la zona e iba a llenarse de sidra. Como anécdota, el tonel tiene una capacidad para unos 10.000 litros aunque, por volumen, aparenta más. La petición de los miembros de la comisión de festejos, que son los que organizan la espicha del día de la fiesta, era que su capacidad fuera algo menor puesto que como mucho se beberían 2.000 litros en la celebración, por lo que ideé un departamento que contuviese 2.000 o 3.000 litros y así no perder la sidra.

¿Sabe cuál es la cifra exacta de toneles que ha realizado en todos estos años?

He hecho muchísimos. Tengo todas las fichas guardadas, pero nunca las he contado. Podría decir que son miles los que han salido de este taller.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

PINTURAS

VÉRTIGO



Verticales

Canalones

Humedades

Aislamientos

Pisos - Fachadas

Pequeñas Reformas

Testu y semejes: Jose Luis Acosta Fernández

Tlf. 689 08 00 77

VILLAVICIOSA

XIII FIESTA DE LA SIDRE

Sidre asgaya na villa Maliaya



La Banda Gaites Villaviciosa - El Gaiteru naguró la Fiesta la Sidre.

La XIII edición de la Fiesta la Sidre de Villaviciosa, celebrada na Plaza'l Güevu, batió tolos récoros de participación, con más de 10.000 presones según los entamaores, que pudieren prebar les más de 6.500 botelles de sidre aportaes pelos 12 llagareros malia-yos: **Buznego, Castañón, Coro, Cortina, El Gobernador, El Traviesu, Frutos, Los Gemelos, M. Busto, J. Tomás, Vallina, Vigón**

La Banda Gaites Villaviciosa-El Gaiteru abrió de forma impresionante'l festival, mentes Aladino Ardura, ganaor del concursu d'echaes del añu pasáu, echaba'l primer culín a les autoridades.

La novedá foi la entrega por parte del Grupu Astur de Colleicionismu Sidreru "Sidrastur" de la "Etiqueta más guapina de 2010", que recayó en **Sidra El Gobernador**.

Trunfu d'Alberto Truchado

Foron 44 los participantes nel campionatu d'echaes,

pesia que nesta ocasión nun hebio premios en metálicu, namás trofeos y cena pa los primeros. Reñiu y disputáu fasta la final, el trunfador foi **Alberto Truchado** (Tierra Astur de Cualloto), mentes que'l segundu foi pa **Félix Lafuente** (El Mirador. Les Arriondes) y el terceru **Henry González** (El Traviesu. Xixón). per otru llau **Lola Alonso**, de "El Galeón" foi la meyor echaora de Villaviciosa.

Cortina. Meyor sidre por votación popular

Sidra Cortina foi escoyía polos asistentes a la Fiesta de la Sidre comu la meyor de los doce palos presentaos, nun apretáu concursu nel que la participación popular foi perimportante.

Ye de ver cómo ca vegada los concursos populares de sidre van faciéndose más participativos y aportando un mayor interés a estes celebraciones. La cultura sidrera permite que se faigan perbones apreciaciones, y el fechu de participar na eleición obliga a poner munchu más pricuru a la hora de prebar la sidre.



VILLAVICIOSA

V CONCURSU DE LA SIDRE CASERO

Trunfu de Juan Pérez

(Valdebárcena - Villaviciosa)



Dos millares de persones esfrutaron na Plaza'l Güevu de la quinta edición d'esti orixinal certame sidreru que ganó Juan Pérez, vecín de Valdebárcena

La cita añal de Villaviciosa cola sidre casero tornó a ser un ésitu de públicu y de participación, yá que los organizaosres tuvieron que volver a llimitar el númberu de llagareros por falta d'espaci. Nesta ocasión foron 69 les presones que llevaron a la Plaza'l Güevu de la capital maliaya la sidre fecho nos sos llagarinos caseros y unes 2.000 les que que s'averaron a la zona onde taben istalaos los stands pa prebar la bébora d'estos vecinos del conceyu, ente elles la del ganador d'esta edición, **Juan Pérez**, vecín de Valdebárcena.

na. Unes cifres que demuestren el bon recibimientu que tien na Villa'l so Festival de la Sidre Casero, que cumplió'l so quintu añu de vida.

L'Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana ye la organizadora d'esti certame que nació na sidrería La Ballera de la mano de Agustín Rodríguez 'Guti', Francisco Menéndez 'Paco', Óscar Flórez y Laudino Riva. "Nuna conversación na sidrería salió'l tema de la sidre casero y toos tábemos d'alcuertu en que facía falta daqué pa promocionar esti tipu de sidre que ta perdiéndose, porque ye la xente mayor quién la caltién y la xente mozo yá nun se preocupa por facela", recuerda Flórez, ayalguero de l'Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana, colleutivu que nació pa poner en marcha esti eventu nel que colaboren más de mediu centenar de presones na so organización. Cincu años más tarde, l'oxetivu de revitalizar la producción de sidre casero ta cumpliéndose "porque la fiesta motiva a la xente a facer sidre y nos postreros últimos atopamos un númberu mayor de mozos ente los participantes", señala.

Les condiciones pa participar nun son complicaes y el problema únicu ye'l llímite de concursantes por falta d'espaci, yá que nunca se pue sobrepasar la barrera de los 70. El primer añu foron 65 los llagareros, mentes que nesta ocasión el númberu ascendió a los 69. Toos ellos deben presentar dos caxes de sidre pa la preba de baldre y cinco botelles más pal concursu, que se celebra nun primer momentu en cuatro chigres de Villaviciosa. "Ca sidrería escueye a cinco presones ensin vinculación profesional cola sidre, véceros del chigre, pa facer la preba de 17 sidres participantes. Estes presones deben de selleicionar les tres meyores, que son les que pasen a la final", desplica Flórez. Polo tanto, son 12 les que participen na eliminatoria definitiva que se celebra na Plaza'l Güevu con un xuráu de cinco persones formáu por una presona non profesional escoyía por ca ún de los cuatro chigres -que nun participara na preba anterior- y otra pola organización.

Esti momentu de la Fiesta, que principia colos sonos d'una gaita, ye siguío por una cantidá importante de xente dende la plaza. Guti, presidente de l'Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana, foi l'encargáu nesta ocasión d'escanciar los culinos de les sidres finalistes a los miembros del xuráu. La igualdá foi la nota predominante ente toes estes bébores, anque finalmente'l primer premiu foi pa la sidre de Juan Pérez, vecín de Valdebárcena. D'esta forma, Pérez llevó los 400 euros de premiu y los 10.000 corchos presonalizaos col so nome pa corchar les sos producciones próximes, amás de una cena, un troféu y un diploma.

La segunda sidre con más puntuación foi la d'**Enrique Pedrayes**, de La Madalena, vecín que ganó una máquina d'escanciar, 200 euros, troféu y una cena; mentes qu'**Emilio Yeguas**, de Pueyes, quedó terceru y recibió 100 euros, troféu y una cena. **Rocío Rubiera**, vecina de Piñón, foi la primer muyer y cuarta clasificada total, polo que recibió un troféu y una cena, al igual que'l restu finalistes.

Los premios foron celebraos a lo grande cola preba de sidre de tolos participantes na Fiesta. En total repartiéronse unos 10.000 culetes ente tolos asistentes con una satisfacción xeneral ente ellos pola calidá de la bébora. "A la xente presta-y venir y buscar similitúes ente esta sidre fecho en casa y la que faen los llagares comerciales. Tuien bon vasu, bona presencia y bon saborgu", esplica Flórez. Munches persones tamién acuden pa buscar la sidre qu'elaboren persones conocés y, de pasu, aprovechen pa ver vecinos del conceyu colos qu'hái tiempu que nun tienen conta-



tu. El casu ye pasar una xornada afayaiza y esfrutar de la sidre.

Tres la celebración d'esta quinta edición de la Fiesta de la Sidre Casero de Villaviciosa, l'Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana yá piensa na sesta ensin escaecer aspiraciones mayores pa los años venideros. "Esti añu'l concursu foi un ésitu total y el nuesu deséu ye que pronto esti eventu pase a celebrase tamién en tolos conceyos de la Mancomunidá de la Sidre. Lo ideal sedría un concursu en ca conceyu y llueu otru final", apunta Flórez, optimista d'algamar esti oxetivu pronto pa seguir contribuyendo a que nun muerra la costume tan de nueso de mayar pa en casa.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: J. Eloy.

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

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

VILLAVICIOSA

XXVI CONCURSU DE SIDRE

L'Ynfanzón gana el XXVI concurso de sidra de Villaviciosa



La seriedá del actu, y l'interés col que foi seguíu tol procesu de seleición, amuesa la muncha categoría del Concurso de Sidre de Villaviciosa

Seguíu con un interés cuasique reverencial por más d'un centenar de presones, sintiendo restallar la sidre con cá culín, esta XXVI edición del Concurso de Sidre de Villaviciosa, tornó a dexar espeyao la muncha categoría del mesmu, tanto pola so antigüedá, comu pol númberu llagares que participen n'elli (31 esti

añu).

Nesta ocasión, el trunfu foi mui disputáu, con un empate final, y a la fin foi pal llagar J.R. Alto Infanzón, cola so sidre "L'Ynfazón", que reafirma asina'l reciente trunfu na Fiesta de la Sidre de Xixón -Premiu'l Públicu- y que se mos amuesa comu ún de los llagares con más puxu agora mesmo.



Después de un desempate en la ronda final, L'Ynfanzón, la sidra DOP del llagar JR se hizo con la victoria en el XXVI Concurso de Sidra de Villaviciosa el pasado 14 de septiembre en el llagar Cortina, situado en Amandi, Villaviciosa. Este concurso compite en importancia con el de Nava, si bien en este último hay un solo ganador, por los tres premios de la localidad naveta. El llagar ubicado en Xixón, se hizo con el premio después de un proceso de selección de 31 marcas diferentes. La fase final estuvo compuesta por seis sidras. Este concurso de sidra elaborada es un certamen abierto al que pueden presentarse llagareños de toda Asturias. Juan José Tomás Pidal, gerente del llagar JR, recogió el premio a la mejor sidra.

Según Maximino Villarrica, presidente del jurado del concurso, las botellas presentadas eran de gran calidad, incluso más que las del concurso de Nava ya que la sidra está más hecha.

Este mismo llagar también resultó triunfador en el Festival de la Sidra de Xixón, donde consiguió el galardón a la mejor sidra del jurado popular.

L'Ynfanzón es una de las 25 marcas que elaboran sidra con Denominación de Origen, y se une a la lista de sidras del Consejo Regulador que consiguen premio. El lote galardonado en Villaviciosa está compuesto por 25.000 botellas y empezará a comercializarse a partir de septiembre. El llagar J.R. está situado en L'Altu L'Infanzón -Xixón- y fue fundado hace ahora cien años. Su producción anual ronda las 600.000 botellas, apostando claramente por la manzana autóctona y la certificación de la Denominación de Origen.



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

JONATHAN

Tractores con remolque y cuba

Tractores con desbrozadoras

de brazo de cadena

Tractores de cadena



Tractores con toda clase de aperos

Tractores con trituradoras

Desbrozadoras

de mano

Excavadoras



TODA CLASE DE EXCAVACIONES

Naredo - Cabranes

Tlfs. 639 165 410 · 699 179 360

IV CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes de xunetu



Saboreando el triunfo.



Sidre 4

Xurde





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

CENTENARIU Y MUERTE D'UN LLAGAR
EMBLEMÁTICU

Sidra Roza

Santa Marina-Sieru



El llagar de Roza (La Marina. Siero) cumple'l centenariu'l mesmu añu que se ve obligáu a presllar acosáu pola inracional presión de l'Alministración del "Principado", insensible ante la hestoria ya incapaz de dar soluciones en cuentes de problemes.



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 Proni, Calle A, s/n

33199 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



Siempre resulta triste hacerse eco del cierre de un llagar, como es el caso de Sidra Roza, de Santa Marina.

Lucas Riera, la tercera generación de este centenario llagar, repasa su historia y nos da las claves del fin de su actividad.



El llagar lo fundó mi abuelo Francisco de la Roza, con una nave pequeña a la que se adosó otra. No tenemos conocimiento de que anteriormente se hubiese producido sidra, empezó él solo. El mayor tonel tenía siete pipas unos 3.150 litros, las otras barricas eran menores.

Francisco e la Peña, que estaba emparentado con la familia Arbesú falleció hace medio siglo y tras un

reparto de la herencia, parte de los toneles fueron al llagar de Arbesú, lo que paralizó durante un año el de Roza. Mi hermano José Manuel que algo ayudaba a mi tío fue el que me animó a seguir, él trabajaba en montajes y se fue a Ponferrada, con lo que traje unos toneles de Nava y sin una peseta pero mucha ilusión seguí la tradición. Lo que es la solera del llagar estaba en malas condiciones y perdía entre los tablo-



Lucas Riera y Manuel Busto en un momento de la entrevista

nes, por lo que había que “mofar” entre las rendijas y juntas de la solera con esparto y sacos. Recuerdo de mi abuelo que le gustaba mucho la sidra y cuando era el tiempo de mayar, después de cenar me decía “vamos al llagar a dar un apretón”, esa era la disculpa para que pudiese tomar unos culetes; de aquella los toneles había que llenarlos a calderaos .

La manzana era de aquí, nuestra, de algunos vecinos y también de Tiñana y de Hevia, después de tener yo el llagar empecé a traer algo de Galicia.

Sobre el año 1964, que fue aproximadamente cuan-

do cogí el llagar, la manzana, tenía que pagarla cuando empezaba a vender la sidra y a veces a la temporada siguiente. La gente se portaba muy bien. En esa época la caja de sidra la ponía a 27 pesetas en el bar, recuerdo que a los dos o tres años tuve un buen encargo y vendí un tonel entero de 2.500 litros para El Ferral en León, que era donde estaba el campamento de reclutas; aquello tuve que ponerlo algo más barato pues iba a granel, en tonel, saldría a unas 2,8 pts.

Con respecto a la sidra de antes, cuando traje los toneles de Nava, tuve uno que me daba mucho sa-



JONUAR
CONFITEROS
www.jonuar.com



**SABOR Y
TRADICIÓN
EN TODA
ASTURIAS**

Recta Peñaflor s/n 33820. Grado. Principado de Asturias • T. 985 75 09 46 • F. 985 75 46 12 • info@jonuar.com



Antigua espicha en La Perna en Avilés.

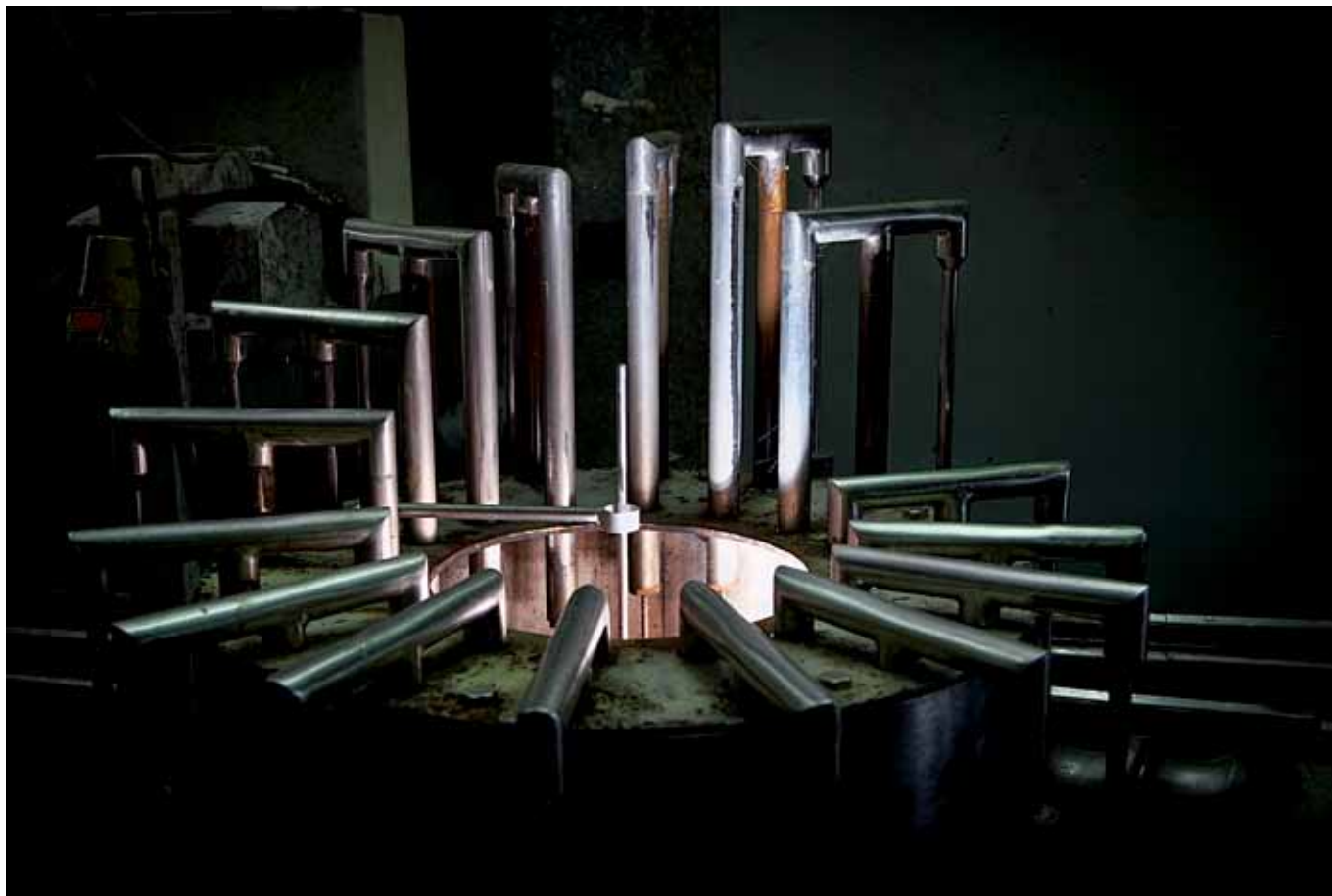
bor a madera, cansado me metí un día dentro de él con una radial y lo cepillé entero; quedó tan bien que nunca volvió a dar más problemas. El limpiarlos era una tarea muy dura, se traía el agua del río y había que aguantarla en el tonel parte de ella, iba a base de calderaos, eso hacía que la sidra antes fuese muy dispar, a pesar que era 100% natural, con fermentación natural y no se conocía nada de los sulfitos. Había sidra muy buena, regular, mala, con sabor a manzana, con tasto, etc. no como algunas marcas de ahora que saben casi igual, las sidras de antes tenían su propia personalidad, esto las hacía diferentes y la que no valía era para vinagre o para la champanera.

Vendí mucho para un almacén de L'Entregu, al lado de Concheso, en la sidrería Concheso había siempre buenos cantarines, por allí paraba Chus Pedro de Nuberu.

Vendí pipas de sidra dulce, de mosto, en Casa Miguela, allí quedaba hasta que la vendían después de que fermentase, coincidiendo con las espichas de Semana Santa. Miguela era la dueña y ejercía de tal pues siempre estaba al lado de la caja.

Por este llagar pasaron muchos clientes de las sidrerías que a su vez traían a algunos amigos clientes, entendidos en la materia, para probar la sidra. Recuerdo que siempre les preparaba alguna a los entendidos, para recordarme de los palos tenía las botellas con sidra a determinadas alturas del gollete. Algunos dirimían cual era de uno u otro palo, otros no tenían ni idea de sidra, no acertaban una, aunque había que dar la razón, pues lo importante era seguir vendiendo, lo mismo que hoy en día lo importante es que te lo paguen.

Después de estos cien años Lucas Riera deja de producir sidra, podríamos decir que lo jubilan forzosamente, instado por las continuas inspecciones sanitarias que le obligan a realizar varias reformas, incluso la de poner una depuradora de agua. Con una edad y obligado a hacer una fuerte inversión decide dejar de mayar. Esta decisión tomada con pena por él y por su nieto, que llevaba la ilusión de la sidra, y que reconoce que alguna lágrima le costó, hace que se acaben en esta fecha tan emblemática esta marca con cien años de historia. Todavía quedan algunas cajas en la sidrería Asturias en Sevilla, allí durante



años sirvió sidra, que a su vez estaba presente en la caseta del Centro Asturiano en numerosas Ferias de Abril sevillanas. Las últimas botellas las tomamos en la sidrería la Belmontina en Uviéu, frente al patio de los Reyes Asturianos, contiguo a la Catedral, como si estos convidados de piedra testificasen el paso inexorable de los años.

Me cabe reflexionar y se me ocurre, si en cien años, adie se murió ni hubo problemas sanitarios con sidra Roza, ¿por qué no pudo haber seguido al menos otros cien más?. Seguiremos planteándonos la disyuntiva entre lo natural y lo legal. Existen una serie de productos, tanto para la sidra como para otras bebidas que su adición a estas está permitida por la ley y por tanto son legales. Nunca dudaré, ni yo ni la mayoría de bebedores de sidra, que las medidas adoptadas por las autoridades sanitarias sean para preservar y garantizar nuestra salud, aunque pido que debemos de buscar el equilibrio en lo industrial,



sin perder lo artesanal.

Nuestra más sincera felicitación a Sidra Roza de Santa Marina, Sieru y en especial a Lucas por haber llegado a los cien años de Sidra Roza .



Testu : Manuel Gutiérrez Busto
Semeyes: César Fernández




L O S L A G O S

S I D R E R I A R E S T A U R A N T E

PLAZA DEL CARBAYON, 3 - 33001 - OVIEDO
985 20 06 97

www.sidrerialoslagos.com
Email: sidrerialoslagos@gmail.com



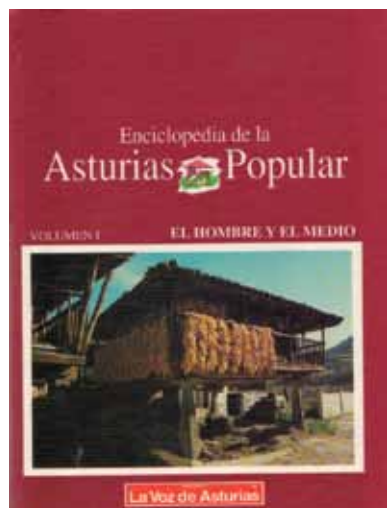
**hostelería
del naranco**
grupo los lagos

Centro Asturiano de Oviedo
Ctra de Ules, s/n
33194 Oviedo
Telf: 985 29 48 64
Movil 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 POPULAR. Enciclopedia (volumen I).....

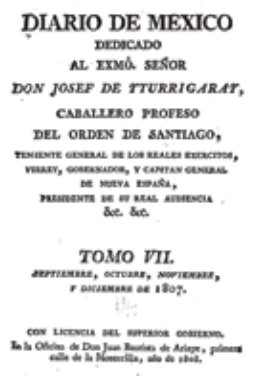
Coordinación: José Antonio Mases
Editorial: La Voz de Asturias
Data: 1994

Carauterístiques Téuniques. 21 x 28 cm. Rústica. 224 páxines. Cuatrimomía
Dep. llegal.-. AS-330-94

Cuenta con un capítulu específicu dedicáu a la sidre (pax. 117-128), del que ye autor el Doctor n'Antropoloxía Roberto González Quevedo, y nel que sintetiza de forma perafayaiza les carauterístiques principales de la cultura asturiana de la sidra, coles llóxiques restricciones a les qu'obligal pocu espaciu. Permite un averamientu rápidu a la

sidre asturiana y la so cultura y ye un testu de referencia pa cualisquiera que quiera afondar nel so conocimientu.

INICIÁTICU



DIARIO DE MÉXICO (Tomo VII).....

Edita. Impr. de Doña María Fernández Jáuregui.
Fecha: 1807

Características Técnicas. 11 x 21 cm. Rústica. 520 páginas.

Recoge un peculiar debate entre un asturiano y un vasco sobre la elaboración de la sidra, especialmente curioso no solo porque tenga lugar en Méjico a comienzos del siglo XIX, sino porque el elaborador vasco reconoce que elabora la sidra de acuerdo a la forma asturiana, al entender que es superior.

En el fondo, y a falta de un estudio más completo, el problema reside en que en un caso se defiende la sidra "champanizada" y en el otro la sidra "natural".

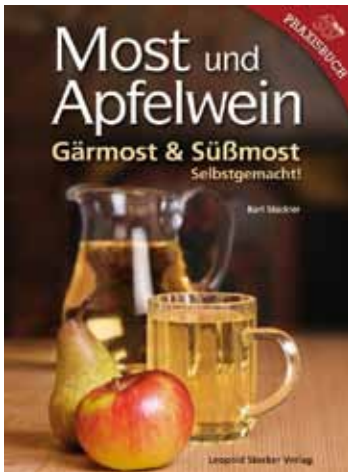
Así mismo se aportan datos interesantes sobre la sidra en general, tales como su mezcla con aguardiente.

CURIOSO



R O S

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



MOST UND APFELWEIN: GÄRMOST UND SÜSSMOST SELBSTGEMACHT.....

Autor. Karl Stückler
Editorial: Stocker
Fecha: 2009
Idioma: Alemán

Características Técnicas. 222,4 x 16,8 x 1,4 cm . Rústica. 147 pág.
ISBN-10.- 3702012311
ISBN-13.- 978-3702012311

Libro para principiantes en la elaboración de mosto y sidra. Su autor es Karl Stückler, profesor en la Escuela de Agricultura de Warth en Austria de asignaturas relacionadas con la fruticultura. Describe qué se debe saber, cómo hacerlo y cómo conseguir hacer sidra (apfelwein) que no solo le guste al orgulloso elaborador sino

también a muchas más personas. Aporta conocimientos imprescindibles para quien quiera llevar su afición sidrera un poco más allá del papel de consumidor.

PRECURSOR



EL VINAGRE DE SIDRA

Autor: Marc Ams
Edita. Ediciones CEDEL .
Data: 1985

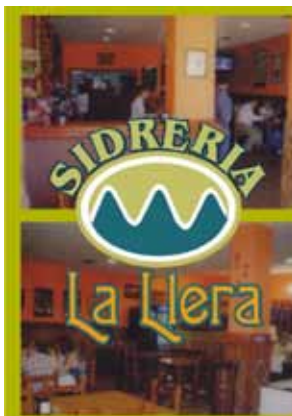
Carauterístiques Téuniques. 16 x 11,5 cm. Fresao. 160 páxines.
ISBN.- 84-352-0584-3

Mui interesante trabayu sobro les aplicaciones terapéutiques de la sidre, planteaes dende una perspeutiva naturista propia de los 80, y que mos ufierta una riestra perinteresante d'aplicaciones terapéutiques práutiques d'esti deriváu de la sidre, qu'entá güei nun tien algamada la reconocencia que merez, tanto

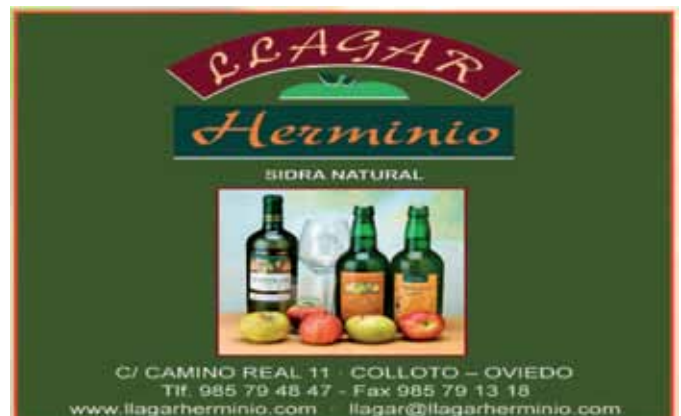
nel planu gastronómicu comu de la salú.

Un llibru de consulta col qu'escomenzar a ver el vinagre de sidre dende otra perspeutiva.

DIVULGATIVU



SIDRERIA
La Llera
c/ El Cruce, 1
Tel. 985 770 575
Posada de Llanera



C/ CAMINO REAL 11 · COLLOTO - OVIEDO
Tlf. 985 79 48 47 - Fax 985 79 13 18
www.lagarherminio.com - llagar@lagarherminio.com

Nava entrega a Trabanco 85.000 contraetiquetes

Estos identificativos tienen comu destín les botelles que contienen la sidre que resultó califícao como la meyor d'Asturies nel recién festival sidreru navetu



L'alcalde navetu fexo entrega a Samuel M. Trabanco les contraetiquetes acreitatives

Sidra Trabanco yá cuenta col honor de llevar en 85.000 botelles la contraetiqueta que califica la so sidre comu la meyor ellaborada n'Asturies. Nun actu celebráu'l pasáu 20 d'agostu nel Muséu la Sidre de Nava, Claudio Escobio, alcalde de la villa, fixo la entrega simbólica de la primer contraetiqueta que, dende la xornada siguiente, diben a llucir les botelles que contienen los 60.000 lilitros de sidre del tonel cuya bébora foi calificada comu la meyor del país nel pasáu Festival de la Sidre de Nava. Un premiu que'l llugar xixonés llevó en delles ocasiones, anque ésta ye la primer vegada na que va poder llucir esta contraetiqueta, darréu que'l conceyu navetu istauró esta figura l'año pasáu, edición na que l'honor de ser la meyor sidre correspondió a La Nozala.

Presonalidaes, miembros del xuráu y profesionales de la sidre acudieron a esti actu que sorprendió a un bon puñáu de turistes que s'alcontraben nesi momentu nel muséu navetu afondando nos sos conocimientos sobro'l mundiu de la sidre asturiana. Escobio foi l'encargáu de conducir la entrega simbólica de les 85.000 contraetiquetes a Samuel M. Trabanco, xerente del Grupo Trabanco, que se mostraba feliz por esti reconocimientu tan importante. L'alcalde de Nava y presidente de la Fundación de la Sidre recordó que "estrenamos esta iniciativa l'año pasáu y l'acoyía foi esceicional. Trátase d'una reconocencia singular al llagar ganador y a la calidá de la sidre presentada a concursu. Amás, permite al consumidor reconocer fácilmente la sidre ganadora nel Festival de Nava, un

concurso que, d'esta forma, consolida'l so prestixu nel seutor".

De siguío, Trabanco garró la pallabra pa felicitar al Conceyu de Nava pola iniciativa d'entregar esti identificativu a la sidre ganadora de la preba oficial del festival navetu, de gran utilidá "pa que los consumidores identifiquen a la sidre vencedora", y anunció que dende esi mesmu díi yá diba etiquetar les botelles de sidre del tonel ganador -correspondiente a la sidre d'escoyeta del llagar de Llavandera- y que la xornada siguiente yá taríen nos chigres a disposición de los sos veceros. La intención del llagar xixonés ye que dengún de los sos veceros quede sin poder esfrutar de la 'meyor sidre ellaborada n'Asturies', polo que hasta nos puntos más llonxanos les botelles de Trabanco van llucir les contraetiquetes del Festival de la Sidre de Nava. "Vamos distribuyir estes botelles en Madrid, el Llevant y Canarias. La costa de Florida, onde tamos ganando mercáu, va tener tamién una pequeña partida d'esta sidre", una noticia que foi bien recibida por Escobio, que destacó la importancia que tien pal conceyu esta manera de "llevar el nome de Nava y de la sidre per tol mundiu".

El xerente del Grupo Trabanco tamién señaló que la entrega de les contraetiquetes ye "presonalmente gratificante porque significa'l reconocimientu d'un llabor grande a lo llargo de tol añu". Nesi sen, Trabanco recordó "l'esfuerzu y les hores de sueñu de munches nueches perdíes por pensar nel viaxe que mos queda por facer, los meses d'iviernu, o pel momentu que vamos a trasegar, en primavera". Amás, nun escaeció la importancia que tuvo pa tola familia Trabanco'l gallardón de meyor sidre ellaborada n'Asturies pocos díis depués del fallecimientu d'Alicia Trabanco. "Dedicamos esti reconocimientu a la nuesa ma. Ye la meyor manera d'homenaxeala y de caltener vivu'l so recuerdu. Ella foi, y va seguir siendo, una grandísima referencia pa toos nós", señaló.

Pa finar, Trabanco animó a tolos amantes de la bébora tradicional d'Asturies a qu'esfrutaren de la sidre ganadora d'un concursu "que tuvo más que reñu". "Pudi prebar dalgunas de les finalistes y yeren mui bones. Tanto nós, comu Foncueva o Frutos, que foron les siguientes clasificaes, pudieron llevar el gallardón. Nestos concursos siempre hai que tener un poquiñín de suerte", amestó.

Tres les intervenciones llegó'l momentu de la entrega de la contraetiqueta, que corrió a cargu d'Escobio en compañía de José María Osoro, presidente de



l'Asociación de Llagareros d'Asturies; Benjamín Fernández Queipo, conceyal de Festexos y Asociaciones; y Maximino Villarrica, presidente del xuráu encargáu de la preba oficial del Festival de la Sidre de Nava d'esti añu. De siguío, Trabanco procedió a echar el primer culín de la sidre ganadora y tolos presentes pudieron conocer de primer mano les cualidaes escelentes de la considerada meyor sidre d'Asturies. Una sidre que, dende'l 21 d'agostu, ta disponible en chigres y establecimientos hosteleros d'Asturies y de delles partes del mundiu.

REFORMAS Y CONSTRUCCIONES

Somos Profesionales
20 años de experiencia

AGUSTÍN

Trabajos de Albañilería en General · Reparaciones de Cubiertas y Tejados

Instalación de Canalones en Aluminio y Cobre

Instalación de Pladur · Fontanería en General · Monocapa, Cotegrán y Áridos

Toda clase de Impermeabilizaciones: Terrazas, Piscinas, etc.

Tlfs.: 618 846 639 - 665 72 11 28

XII Concursu d'Echaores de Sidre en Gascona

Importante participación, con 44 participantes, bona presencia de públicu y un concursu mui apretáu en cuantes a puntuaciones, con trunfu final de Pablo Álvarez na categoría xeneral



El Bulevar de la Sidre uvién tornó a ser protagonista de l'actualidá sidrera cola celebración del XII Concursu d'Echaores nel que participaron 44 concursantes, una cifra curiosa que da idega del interés que despierta esta convocatoria.

La precisión cola que s'echen los culinos, y el ca vuelta más ellaboráu estilu a la hora de facelo, fae que resulte más abegoso al xuráu determnitar quien son los ganaores y que les diferencies de puntuación ente los echaores seyan mui piqueños, dependiendo en munches ocasiones de décimes.

Na categoría xeneral el ganaor foi **Pablo Álvarez**, del

llagar La Morena de Viella, Sieru, que lleva una temporada ascendente de cabezaleru de la llista del certame asturianu, pero que tendrá qu'esperar fasta'l Festival de la Castaña en Les Arriendes (nel mes de payares) pa ver si ye a proclamase campión d'echaores d'Asturies.

A nivel llocal, el primer puestu foi p'**Alberto Álvarez**, de la sidrería carbayona "Juan Carlos", **Sandra Martínez** ganó'l premiu a la echaora más moza, y **Pedro Mengue**, de la sidrería Villaviciosa consiguió'l premiu especial de la cai Gascona, reserváu a los echaores de les sidrerías que formen parte d'esti bulevar sidreru.

Mojitos de Sidra

El Bulevar de la Sidre uvién tornó a ser protagonista de l'actualidá sidrera cola celebración del XII Concursu d'Echaores nel que participaron 44 concursantes, una cifra curiosa que da idega del interés que despierta esta convocatoria.



Prevese una permala collecha de mazana pa esti añu

Ello supondrá un aumentu de les importaciones, el xorrecimientu del preciu de la mazana asturiana y mui probatiblemente, un incrementu del preciu de la botella sidre.



Esti nun ye añu de collechona, pero ye que les previsiones son desastroses en cuantes a la producción de mazana asturiana, lo que va acarretar per un llau, un aumentu del preciu del productu asturianu y tamién la importación masivo de mazana francesa, alemana, eslovena, checa...

P'Acomasi, l'Asociación de Collecheros de Mazana qu'acueye a bona parte de les pumaraes asturianas más significatives, les importaciones masives de mazana -inevitables p'abastecer los llagares- suponen la mayor menacia a la supervivencia de les pumaraes asturianas amestando que, si bien la mazana importao ye enforma más barato, la calidá ye munchu pior.

Per otu llau, esta falta de mazana supondrá una xuba del preciu de la mazana asturiana nunos tres o cuatro céntimos, algamando los 24 céntimos por kilu, y nel casu de mazana destináu a Sidre con D.O o a Sidre d'Escoyeta, d'unos dos céntimos, de tala miente que pasará de 34 a 36 céntimos, según previ-

siones del xerente d'Acomasi, Jorge García.

El censu de pumares acabante de facer, espeya que n'Asturies cuntamos con 10.000 hectáries de pumares, que teóricamente produciríen ente 35 y 40 toneles añales por hectárea (llamentablemente la rialidá ye mui otra), pero que por mor de la vecería y les males condiciones climátiques, nesta ocasión nun algamará nin el 50%.

La especulación urbanística, especialmente intensa na costa asturiana, que provoca la perda xeneralizada de terrenes dedicaos a pumaraes (Xixón o Llanes, son casos paradigmáticos), l'avieyamientu de les pumaraes y la falta de renovación xeneracional nel campu asturianu, presenten un panorama pocu esperanzador en cuantes a que se llegue a un autoabastecimientu de mazana pa sidre, anque dende Acomasi estímase que les espeutatives son bones si s'apliquen téuniques modernes yá esperimentaes n'otros países con bonos resultaos.

Sidre y llagares tradicionales asturianos

Interesante conferencia de Inaciu Hevia Llavona en la Fundación Cardín na qu'afirmó que los asturianos llevamos bebiendo sidre dende hai más de 2.000 años y llamentó la mala conservación y falta de proteición de los llagares tradicionales.



Col entítulu “Sidre y llagares tradicionales”, l’etnógrafu Inaciu Hevia Llavona impartió una perinteresante conferencia nos llocales de la Fundación Cardín en Villaviciosa. Na so ponencia abordó los orixes hestóricos de la nuesa bébora patria, los instrumentos pa la so ellaboración y l’estáu nel que s’afayen los llagares tradicionales, que calificó comu d’estremu abandonu, llamentando la falta de proteición oficial y comentando’l fechu conocíu de que vien xente del País Vascu pa mercalos, rehabilitalos y colocalos en museos... nos más de los casos dando a entender que son propios.

Comu exemplu de los meyor conservaos citó’l de la Casa Cultura de Gráu, al que calificó de “imponente”, llagares en Cabranes, y qu’entá siguen n’activu, con más de dos sieglos a cuestas, dos en Oles (Villaviciosa), ún en Peñamellera y otru en Cabranes, llagares que dan munchu más trabayu que los d’anguaño d’acieru inosidable, pero que los sos propietarios nun quien perder la tradición, cumpliendo cola obligada tresmisión xeneracional del conocimientu qu’afortunadamente permite sobrevivir a la cultura asturiana frente a l’aculturización a la que ta sometía la nuesa sociedá.

Inaciu Hevia Llavona, entamó desplicando que la primer referencia a la sidre asturiano ye del sieglu I

enantes de la nuesa era, na obra del xeógrafu griegu Estrabón que recoyía que los ástures bebíen “cythos” porque teníen pocu vinu. Esclariando les xides poles qu’esi cythos yera necesariamente sidre y non cerveza; en llatín la cerveza tenía una terminoloxía propia, amás d’esa supuesta cerveza nun quedaron nin resclavos arqueolóxicos, etnográficos nin documentales, mentes que de los pumares y la sidre les referencies son múltiples dende los primeros documentos colos que se cuenta, y el so puxu a lo llargo la hestoria fasta anguaño ye evidente.

El conferenciante fexo un repasu de les carauterístiques de la ellaboración de sidre, los istrumentos emplegaos, les llabores a rializar, la evolución de los mesmos y tamién, comu non, los cacíos pa bebela: la puchera, la zapica, les xarres, el vasu varilláu, el vasu de sidre d’anguaño...

A la fin, una conferencia na que se xunció perfectamente l’interés del tema, l’axilidá de la información, y el calter llúdicu de la mesma, con una interesante participación de los asistentes, que comentaren la so esperiencia presonal nesi campu, y qu’entrugaron por aquellos custiones que yeren de más interés. Charra que, comu nun podía dexar de ser, continuó a la fin de la conferencia delante una botella sidre.

Alcuentru Européu de la sidre

Celebraríase n'Uviéu dientru los proyeutos que plantea la candidatura de la ciudá a la capitalidá cultural europea.



Ta previsto que l'alcuentru tuviere llugar coincidiendo cola Feria de l'Ascensión, y la cita aconceyaría a enólogos, industriales, científicos, llagareros y distribuidores de los estremaos países productores d'Europa, conxugando'l saber tradicional cola presencia de científicos y enólogos de reconocíu prestixu.

El proyeutu, ellaboráu cara a la candidatura d'Uviéu a la capitalidá cultural europea, paez tar enforma avanzáu, cuntando con un presuestu de 50.000 € y la collaboración de l'Asociación d'Hostelería d'Asturies, l'Asociación de Llagareros, el Bulevar de la Sidra de Gascona y otres instituciones y empreses.

Los actos finaríen con una gran tastia popular que se cèlebrará na cai Gascona y na Llosa de la Renfe.

Lo cierto ye qu'Uviéu, siendo comu ye la capital del país, nun cuenta con dengún eventu sidreru entamáu dende la Casa Conceyu, anque ye cierto que les iniciatives particulares caltienen una importante actividá cultural vinculada a la sidre (Gascona, El Tayuelu...), colo que la so presencia caltiense nun nivel aceptable. Por embargu y por exemplu, nesti San Matéu hebíu fiestes del vinu y de la cerveza, pero non de la sidre, y eso hai qu'igualu.

Bizkaia producirá 200.000 litros de sidra



A finales de setiembre y primeros de octubre comienzan en Bizkaia a recolectar la manzana para elaborar la sidra. Este año, las expectativas son buenas, tanto por la calidad como por la cantidad. El vicepresidente de la Asociación de Sidreros de Bizkaia, Aitor Intxaurreaga, es optimista "hay bastante manzana porque las condiciones climáticas también han acompañado.

Los once productores de sidra existentes en Bizkaia elaborarán unos 200.000 litros de sidra, que esperan sea de buena calidad, para lo que consideran que lo importante es que en las manzanas "predominen las ácidas y amargas y en porcentaje más pequeño las dulces", y que "la limpieza de la bodega, la maquinaria sea la idónea y que los medios técnicos de la bodega como los sistemas de refrigeración funcionen a la perfección".

Museumuferfest. Festival gloCal en Frankfurt

La Sidra ha estado presente en uno de los mayores festivales callejeros de Europa y visitado algunos de los stands relacionados con la escena del "Apfelwein" (Sidra), la bebida con la que se identifica la ciudad.



Voy andando por Neue Kräme, calle que une el Zeil, en el centro de Frankfurt, con Römer y la plaza más famosa de Frankfurt. Unos metros más allá el río Main y allí mismo otro río, pero humano, de miles de personas que andan en una dirección y otra, también olas humanas ya sea llegando a esta orilla o haciendo cola intentando pasar el antiguo puente peatonal de acero que comunica con el barrio de Sachsenhausen.

Estamos en el Museumuferfest, la mayor fiesta callejera de Europa. Más de 3 millones de personas pasan por la misma durante los 3 días de duración entre cientos de tiendas, stands regionales, puestos con comidas de un sinfín de países y carpas para conciertos con una oferta de actividades que desborda lo ima-



ginable.

También cómo no, nos hemos encontrado con muchos puestos de la bebida por excelencia de Frankfurt, el Apfelwein (sidra) o como dirían en dialecto local Ebbelwoi, Äpple o Stöfsche...

Entre ellos estaba el stand de Frankfurter Spielbetrieb



con toda la variedad de camisetas, pins, postales y libros relacionados con Frankfurt y el Apfelwein. Estaban al pie del cañón Konstatin Kalveram que junto con Michael Rühl publicaron en 2008 el libro "Essen Apfelweine" de gran aceptación y calidad retratando la actual escena sidrera regional.

Más tarde dimos con Stefan Hübner y Susanne Schlerf, una agradable pareja que han montado su negocio partiendo de un coche Smart y un remolque adaptado y caracterizado para llevarlo a cuestras allá donde les reclamen. Con este invento venden uno de los productos más clásicos de Frankfurt y ligado a la sidra local que es el "Handkäse", un queso de la región con fuerte olor que no deja indiferente y que se come de una manera curiosa, servido en una pequeña bandeja con vinagre, cebolla bien picada y comino. No es casualidad que lo llamen Handkäs mit musik (Queso artesano con música) ya que después de probarlo, el abrir la boca puede tumbar literalmente a la persona que tienes enfrente. Pero un par de tragos de sidra local minimizan el efecto secundario de esta especialidad, por suerte para los que te rodean.

Allí hemos probado Pomolo Apfel-Secco, del llagar Pomolo Obstweine, un espumoso seco, así como un derivado de sidra mezclada con grosella que da lugar al Hochstädter Rosé del llagar Höhl también espumoso, dulce y afrutado.

A unos 200 m nos encontramos con Possmann, la mayor compañía sidrera de la región y presente en todos

los eventos y ferias relacionados con este sector en Alemania. La sidra ofrecida no me era desconocida, como no lo sería a cualquiera que haya pasado unos días en Frankfurt y haya pedido un vaso de sidra en cualquier bar o restaurante de la zona, ya que es más probable que sea esta la que se vaya a encontrar en una gran parte de los locales de la ciudad.

Nos ha llamado sin embargo la atención la sidra dulce que ofrecían exprimida "in situ" ante la atenta mirada de críos y mayores que *nagüen* esperando por un vaso de tan decilioso néctar.

Seguimos andando todavía con el gusto de la sidra en la boca, y entre el bullicio de la gente y la música de los escenarios oímos a lo lejos una gaita. Sólo aquellos que han pasado por la emigración (como es mi caso) o que han estado un largo periodo de tiempo fuera de nuestra patria saben lo que significa el sonido de una gaita en tierra ajena.

Aceleramos el paso y el sonido se va haciendo más claro...y allí nos encontramos a una pareja, él con la gaita y ella con pandereta. Una treintena de personas los rodean y llego a entender entre los más cercanos comentarios sueltos:

- ¿Escoceses?
- No, es el stand de España, pero ahí pone "Asturien" (como llaman los alemanes a Asturias)
- Qué curioso....una gaita...

Terminan las últimas notas y me acerco a ellos; -De Xixón - me responden cuando les pregunto. Sonríen y sienten quizás en nuestros ojos la mirada de quienes quieren y recuerdan su tierra.

Han venido para acompañar al pequeño stand de Asturias que está a sus espaldas, dentro de la Oficina de Turismo Española en Frankfurt.

Mientras hablamos, los espectadores se van marchando y son muchos los que miran con curiosidad los trajes de ambos y la montera piconica de él.

Me dice:

- ¿Quieres que toque alguna en especial?

Creo que el momento de duda duró medio segundo y sin pensarlo dije:

- Soy de Llaviana, supongo que conoces "El chalaneru"

Sonrió y miró a su pareja; metió aire al fuelle...y el roncón dio paso al "himno" Llavianés.

Primero se paró una pareja, luego un grupo de jóvenes y poco a poco, el joven gaitero y su panderetera estaban rodeados de ojos curiosos y de oídos atentos al sonido de la gaita.

Miraban no sólo a ellos, sino también el stand y el nombre que lo encabezaba "Asturien, natur paradise". Seguro que esta noche, alguno se sentará delante de su ordenador y comenzará a teclear "Asturi..."

Quizás en otras ediciones, a la gaita le pudieran acompañar unas botellas de sidra y así, además de deleitar el oído, muchos puedan deleitar el gusto.



Testu y semeyes: Eduardo Vázquez Coto

Tastia de sidre en Frankfurt

Conforme anunciáremos nel anterior número, LA SIDRA ta entamando a llevar la nuesa bébora patria per Europa, de la man del nuesu dellegáu Eduardo Vázquez, que nesta ocasión entamó una tastia de sidre asturiano n'Alemaña



D'izquierda a drecha: Eric Borgelet, Eduardo Vázquez y Andreas Schneider

“Obsthof am Steinberg”, pela rodiada de Frankfurt, ye'l llocal que rexenta Andreas Schneider y onde produz les sos más de 20 variedaes estremaes de sidre.

Ellí tuvo llugar una pequeña tastia entamada por Eduardo Vázquez, dellegáu de la revista LA SIDRA n'Alemaña

Na mesma tuvieron presentes el llagareru **Eric Borgelet**, una de les figures más influyentes nel mundu de la sidre francesa, y **Andreas Schneider**, que de la mano de LA SIDRA nun fai muncho tuvo n'Asturies conociendo más sobro la sidre asturiano y la nuesa cultura sidrera, amás de la escritora **Ingrid Schick** qu'anguaño trabaya nun llibru sobro l'actualidá de la sidre n'Alemaña y onde probatiblemente -y por qué nun dicilo, gracias a el nuesu llabor- va incluyir delles notes dedicaes a Asturias. Tamién tuvo presente el periodista y presentador de la cadena de televisión rexonal alemana HR, **Reinhard Schall**.

Les sidres asturianas representaes fueron Sidra Natural **Trabanco d'Escoyeta**, Sidre Brut **Poma Aurea** de Trabanco y **Villacubera** de Cortina 100% mazana

Regona. El restu de sidre procedía de Francia, Alemaña y Xapón.

La representación asturiana tuvo bien bona aceptación ente los presentes, los más de los cualos teníen escasas referencies de la mesma.

Llegaos al escanciáu de la sidre, nun fueron pocos los veceros qu'ellí s'atopaben esfrutando de la sidre de Schneider nel so llocal y que s'averaron a ver la nuesa inconfundible manera de servir la sidre. Llóxicamente aprovechemos p'abrir delles botelles más y asina pudieren tamién probala amás de responder a les entrugues al respetive sobro la mesma y sobro la nuesa tierra, llamentablemente desconocía pa los más d'ellos.

Per otru llau, y frutu de les xestiones rializaes por LA SIDRA, la oficina de turismu española en Frankfurt púnxomos en contautu col actual becariu de la Cámara de Comerci d'Uviéu, al que tamos bien agraecíos, y que gustosamente facilitómos llibrinos con hestoria, recetas y presentación de productos asturianos, editaos n'alemán y que se repartieron ente los presentes.

La Sidre con D.O.P. tuvo na Vuelta Ciclista

La sidre d'Asturies con Denominación d'Orixe Protexía foi protagonista de la salida de la decimosesta etapa de la Vuelta a España.



Pel puestu de la sidre con D.O "Sidre d'Asturies" pasaron a tomar un culín corredores, direutores d'equipu, integrantes de la caravana, o figures tan relevantes como'l cantante David Bisbal, el que s'amosó tan prestosu comu siempre y afalagó la Sidre d'Asturies con Denominación d'Orixe.

Bisbal rializó una visita rescampliu na que nun quinxo perder la oportunidá de tomar un culín de la collecha 2009, que consideró bien bona y frutu d'una excelente tierra comu ye Asturies.

Nel puestu de "Sidre d'Asturies" pudieron tastiase les trés variedaes de sidre qu'ampara'l Conseyu Regulador: natural, de nueva espresión y esplumosa.

Tou ello asocedió nel patiu interior de Llaboral Ciudá de la Cultura, onde echaos profesionales ensinaron a los ciclistes l'arte del escanciáu, esplicaron-yos les virtúes de la nuesa sidre con Denominación d'Orixe y presentáron-yos les nueves formes de consumu, comu ye la sidre de nueva espresión, penerada y esclarificada.

La Denominación d'Orixe Sidre d'Asturies continua'l so camín imparable qu'escomenzó fai agora siete años, atopándose nel meyor momentu de la so historia, con 25 llagares iscritos, un aumentu cada vez mayor de les contraetiquetes emitíes, asina comu una proyeición internacional que s'afiguró na consecución de premios de calter internacional.



De la Sidrería Bulnes (Posada de Llanera) unviénmos esta semeya pa que podamos comprobar qu'échen la sidre a dos manes, drecha ya izquierda, y asina nun hebía controversies tontes.

Pues unviamos les semeyes que te paezan simpátiques a:

infolasidra@gmail.com

Indicando ónde son y con un comentarín al respetu

Muerre Salvador Carbajal, llagareru que llevó les riendes de Sidra Choro

Pichi, como yera conocíu, encargóse dende 1957 del llagar fundáu 16 años enantes en Meres (Sieru) pol so pa y situólu ente los más conocíos d'Asturies



Salvador Carbajal Fernández, "Pichi".

El pasáu 21 d'agostu, el mundiu la sidre recibió la mur-nia noticia de la perda d'un de los llagareros más que-ríos del conceyu de Sieru. Salvador Carbajal Fernán-dez (Meres, 1934), xerente de Sidre Choro demientres la segunda metá del sieglu XX, morría a los 76 años dexando atrás toa una vida de duru trabayu nel lla-gar pa conseguir asitiar la so sidre ente les meyores d'Asturies, comu demuestra la so fuerte presencia na fastera central del país y na cuenca del Nalón.

Pichi, comu yera conocíu ente los sos allegaos, coyó les riendes de Sidre Choro nel añu 1957. Tomaba asina'l relevu del so padre, Salvador Carbajal Fanjul 'Choro', el que 'mayara' na casa familiar dende 1941, siendo'l so llagar ún de los puntos d'alcuentru favoritos de los vecinos de Meres y contorna. "La primer actividá de los mios güelos yera montar tenderetes peles rome-ríes pa vender sidre que, nun primer momentu, nun yera de casa. Col tiempu, escomenzaron a faer sidre y esta actividá foi predominando sobro la otra", desplica Salvador Carbajal Carcedo, fíu del fináu y xerente del llagar fasta'l pieslle del mesmu por decisión propia nel añu 2004.

Foi nesos entamos de Sidra Choro cuandu la casa familiar escomenzó a ser frecuentada polos vecinos, "n'aquellos tiempos el vezu nesta fastera yera dir be-ber sidre a los llagares y, equí, había chigre ya inclusi-ve fasta bolera", rellata Salva. Llueu, el chigre foi tres-pasáu y Pichi centróse namás na ellaboración d'una sidre con muncha demanda en tola fastera central y, especialmente, na cuenca'l Nalón. Yeren tiempos bien

aballadores, onde la maquinaria yera mínima y tol tra-bayu yera manual. "Anantes llavaben les botelles una por una con escobuques y l'apaición d'una máquina que yera a llavar 3.000 nuna hora foi toa una revolu-ción", recuerda'l fíu de Pichi, "coles máquinas nun díi faíes el trabayu de toa una selmana. Anantes el llagar demandaba una dedicación esclusiva".

Tol esfuerzu del so padre llevó a Sidra Choro llegar a producir unos 500.000 lilitros na década de los 60 con mazana trayía de pumaraes de fuera, darréu que l'asitiada na finca de los Carbajal yera de mazana de mesa. En total, el llagar cuntaba -y ainda caltién nuna sala de gran tamañu- con 35 espectaculares toneles d'una capacidá ente los 10.000 lilitros y una cantidá llixeramente perriba los 20.000. En 1994, tres déca-des de dedicación a la sidre, Pichi atopó relevu nos so fíos Salva y Julio, anque Carbajal Fernández tuvo emprestando la so esperiencia nel llagar fasta los pos-treros díes del mesmu, tiempu nel que Salva púnxose al frente'l negociu familiar en solitariu.

El fallecimientu de Pichi foi bien llamentáu polos sos compañeru d'oficiu, ente los que yera bien apreciáu. José María Osoro, presidente de l'Asociación de Lla-gareros d'Asturies, señaló en conociendo la so muerte que "Salvador siempre foi una presona bien quería nel seutor, especialmente en Meres, una zona de tradi-ción sidrera. Amás, asitió al so llagar ente los meyores, puesto que va una década Sidre Choro tenía bastante dimensión y yera bien conocíu en toa Asturies".

Les Semeyes del VI Tour del Llagar

LA SIDRA entregó-yos a los llagares collaboraores una semeya rializada por Lujó Semeyes en tamañu 70 x 100.

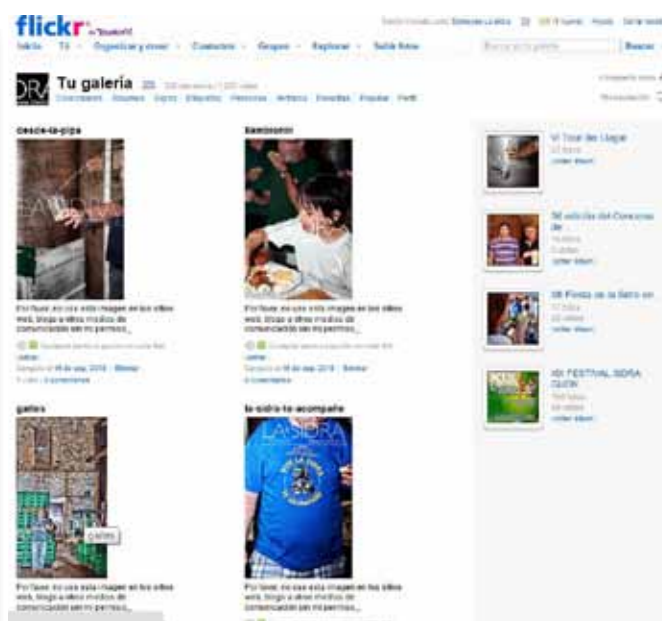
Los llagares de **JR, Alonso, Estrada, Roza** y **El Piloñu**, recibieron una semeya tamañu 70 x 100 rializada demientres el VI Tour del Llagar por Luis José Vigil-Escalera Quintanal "Lujó Semeyes", fotógrafu collaboraor de LA SIDRA, quien-yos fexo entrega del detalle acompangáu de José Luis Acosta Fernández (Direutor d'Eventos y Promociones de LA SIDRA).

Una vuelta más, LA SIDRA quier faer públicu'l so agradecimientu pola so collaboración a estos llagares en concreto, pero tamién al restu de llagares y presones que dñi ente dñi aiden a faer rialidá esti proyeutu sidreru.



Grupu Semeyes LA SIDRA: Más de 3.000 visitas en 6 días

Álbumes de eventos sidreros en www.flickr.com/lasidra



Desde hace dos meses LA SIDRA dispone un grupo propio, dentro de flickr (la mayor galería de fotos del mundo), el Grupo Semeyes La Sidra que podéis consultar en :

<http://www.flickr.com/groups/1375454@N25/>

Este grupo está abierto tanto a los colaboradores de la revista, como de todos aquellos aficionados que deseen mostrar sus fotos relacionadas con el mundo de la sidra, desde la manzana, la producción en el llagar, su distribución o consumo, cualquier aspecto, paisajista, testimonial o social.

En este momento cuenta con 26 personas adheridas y 354 imágenes, que se pueden consultar y degustar libremente. Recordamos que las fotos tienen dere-

chos de autor, siendo simplemente para su disfrute personal en pantalla

Por otra parte, desde el pasado día 11 de septiembre, La Sidra posee también una cuenta en flickr para sus colaboradores, donde ya se pueden contemplar 238 fotografías agrupadas temáticamente por álbumes de los eventos que se han cubierto. Su éxito ha sido espectacular y en tan solo seis días se habían superado las 3000 visitas, sin contar las de los colaboradores.

La dirección donde se puede ver la galería es:

<http://www.flickr.com/lasidra/>

Al igual que en el grupo las imágenes se hayan protegidas bajo los derechos de autor



**BANDA GAITES VILLA Y CONDADO
DE NOREÑA**

www.aFmnorena.blogspot.com
emtnorena@yahoo.es

985677113

Todo tipo de celebraciones, fiestas, eventos

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

La Sidre d'Escoyeta entrega 6.000 euros al proyeutu de Kike Figaredo en Camboya

Los llagareros donen al relixosu parte del dineru recaudáu pol homenaxe a Luis Foncueva, perres que van servir pa llevar agua al pobláu de Taken



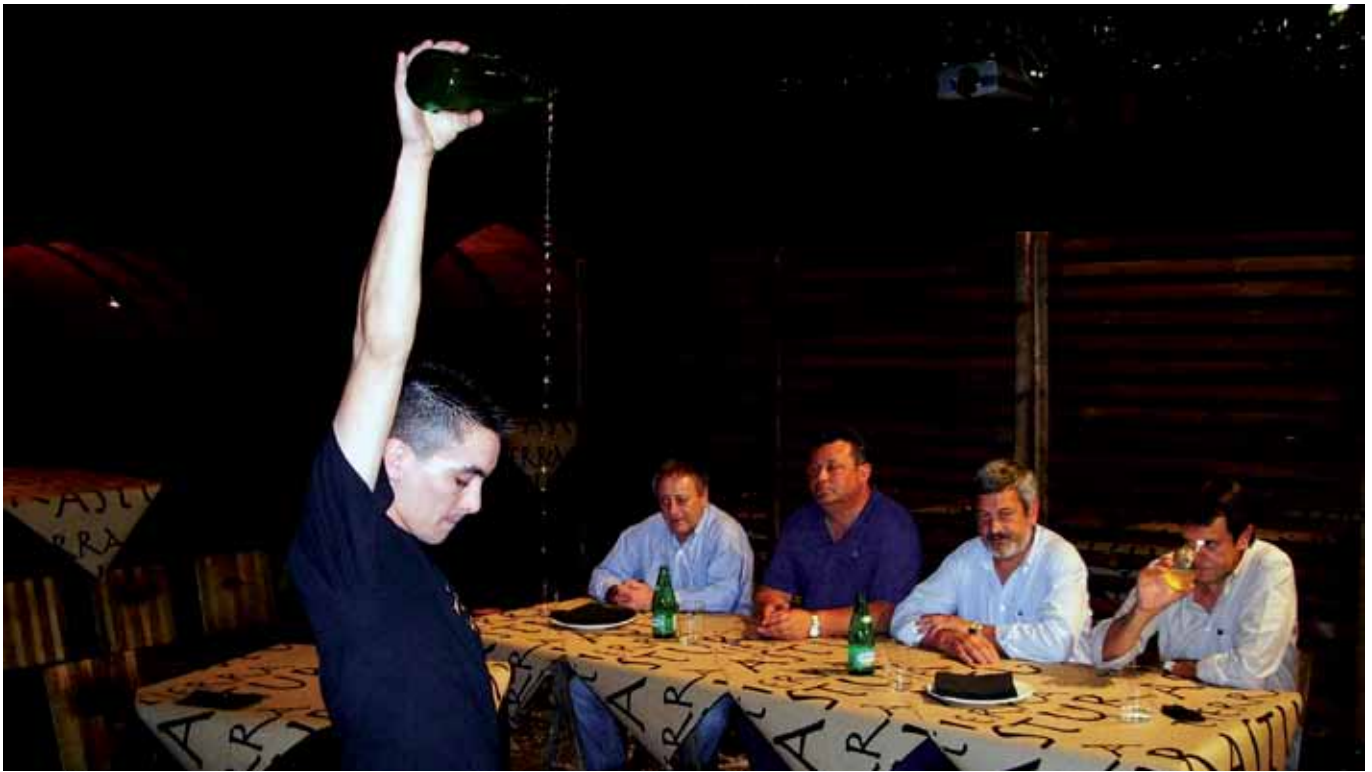
El llabor de Kike Figaredo y la ONG SAUCE en Camboya recibió'l 20 de setiembre una aida de 6.000 euros por parte de l'Asociación de Llagareros de Sidre d'Escoyeta –formada por Sidra **Trabanco**, **Foncueva**, **Muñiz**, **La Nozala** y **Peñón**–, cantidá que correspuende a la metá de los fondos obteníos pola venta de los 2.000 estuches conmemorativos del 'Homenaxe a un llagareru illustre: Luis Foncueva' tres la so muerte. Ensin dulda, la meyor mena de recordar a esti profesional de la sidre, que mos dexó hai daqué más de dos años, y de sofitar el trabayu d'estos cooperantes nun país que cuenta tovía con munches carencies.

Los neños d'Haití foron los primeros receptores de les aides de los llagareros de mazana d'escoyeta, acullá pel mes de febreru, al traviés d'UNICEF, entidá que tamién recibía 6.000 euros de l'Asociación. Yeren tiempos complicaos pal país caribeñu que, poco enantes, sufría la catástrofe d'un terremotu de 7.3 graos na escala Richter –y les consiguientes répliques–, causando muertes y estrozos graves.

El donativu pa la obra de Figaredo taba previstu den-

de hai varios meses, pero'l colleutivu quería entregar el xequé en presona al xesuíta, polo qu'esperó a la so visita al país, lo que los llagareros tamién fixeron coincidir cola mesa de preba cabera de la collecha de sidre d'escoyeta 2009, que taba prevista pa esti mes na sidrería Tierra Astur de Culloto. "D'esta forma queremos agradecer el gran llabor humanu que ta desarrollando Kike Figaredo nesa parte del mundiu", señaló Samuel Trabanco, presidente de los llagareros y xerente del Grupo Trabanco, pa llueu añadir "que realmente falten presones que trabayen pola humanidá, polos países y la xente necesitao".

Trabanco, que taba acompañáu tamién por Cele Foncueva, fíu de Luis y xerente de Sidra Foncueva, recordó la figura de llagareru y destacó la intención dende un primer momentu de los sos compañeros d'homenaxealu "con dalgo que realmente fixera un bien a la sociedá, comu elli querría". Asina, xurdió la idega "de facer una edición llimitada de la sidra cabera que Luis fabricó", estuches que subastáronse per Internet cola intención de recaudar dineru pa entregalu



a una asociación. “Siempre se pensó na de Kike Figaredo, pero otra desgracia comu'l terremotu d'Haití llevamos a entregar tamién parte d'esi dineru a UNICEF” p'aidar el so llabor colos neños y neñes d'esi país.

Figaredo quinxo agradecer, nun primer momentu, a los llagareros “que vos acordeis de Camboya, de la xente d'acullá y de lo que tamos intentando facer”, pa depués afirmar que-y enllena d'arguyu'l xestu de l'Asociación de llagareros “que cuida que la sidre furrule bien, sepa bien y que la mazana seya rica, al igual que nós tratamos de facer un trabayu popular pero de calidá”. Tres estes pallabres, y otres de cariñu a la figura de Foncueva, el xesuítu desplicó a los presentes, ente los que s'alcontraben llagareros y chigreros, el destín de los 6.000 euros del donativu. “Ye un proyeutu d'agua pa toos. Esto ye que tamos rehabilitando un ríu y un pequeñu banzáu pa que tengamos agua pa la collecha y tener güerta. Asina, la xente del campu va poder tener unos ingresos suficientes pa nun tener que dir a la ciudá”, desplicó el relixosu, qu'espera cellerar con sidre la fin de les obres. En concreto, esta actuación tien llugar nel pobláu de Tahen, na provincia camboyana de Battambang, onde Figaredo ye prefeutu apostólicu.

L'últimu en tomar la pallabra foi Cele Foncueva, que

dio les gracies “a Kike Figaredo pola so presencia y a tolos compañeros de la sidre d'escoyeta por esta iniciativa que tuvieron nel so díi cuando'l mio pa, por desgracia, nos dexó. Pienso qu'él sentiríase argoyosu que de dalguna mena podamos facer esta aportación pa que xente que tea unes necesidaes pueda sentise un poco meyor”.

Enantes del actu d'entrega del cheque de 6.000 euros al relixosu xixonés tuvo llugar nel mesmu recintu -la sidrería Tierra Astur de Cualloto- la cabera mesa de preba de Sidre d'Escoyeta de la collecha del 2009. A ella presentáronse sidre de cuatro toneles de dalgunos de los cinco llagares que formen parte de l'Asociación y toos algamaron el notable del xuráu formáu por profesionales y espertos del mundu de la sidre, nota necesaria pa poder corchar esa bébora baxo'l sellu de Sidre de mazana d'Escoyeta. Sindó Martínez (La Figar, de Nava) foi nesta ocasión el presidente de la mesa de preba, que tuvo compuesta por Severino Cueva (Villaviciosa, de Gascona n'Uviéu), Joaquín Fernández (independiente) y José Antonio Sánchez Teja (El Yantar de Campomanes, d'Uviéu). Jorge García, de l'Agrupación Asturiana de Collecheros de Mazana de Sidre (AACOMASI), fixo'l llabor de llevar acta de la mesa de preba.

Sidra Natural



Fonciello

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

SIDRERIA

ROXTU

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

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

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 cincü semeyes; les bases en www.lasidra.as **Payares**

PRIMER MAYADA Y ESPICHA. Entamada por LA SIDRA-Ensame Sidreru. Mayar la mazana, prebar los tinos del llagar, y esfutar d'una espicha con música'l país y bon ambiente. ¿problema? númeru llimitáu de places. Hai qu'andar sollertes. **Payares.**



ALCUENTRU EUROPEU DE LA SIDRE. Tovía un proyeutu del Aytu d'Uviéu al que diremos considerando un fechu. **¿L'Ascensión?**



CONCURSU D'ECHAORES DE LES ARRIONDES. Coincidiendo col Festival de la Castaña y onde se decidirá'l campionatu d'Asturies. **Payares**



DE CULÍN EN CULIN. Orixinal propuesta de la Sidre con D.O.P qu'entama una Ruta de la Sidre d'Asturies con premios pa los participantes y pal echaor que más se lluzca nella. **Ochobre**

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



GAITEROS TODOS LOS JUEVES

Colabora



SIDRERA

ANIVERSARIU D'EL TRAVIESU. Segundu aniversariu d'esta sidrería referencial nel panorama xixonés **Payares**



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



ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA, Demientres el mes de setiembre y ochobre sta esposición itinerante de les 21 Semeys seleccionaes na edición pasada del Concursu Semeys tará na **Sidrería Zapico. Setiembre / Ochobre**



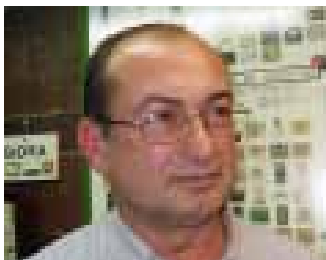
SIDROCOLE. Entamáu por LA SIDRA- Ensame Sidreru- Por un díi camudamos a los escolinos les aules poles instalaciones d'un llagar, pa que conozan de primer mano comu se fai la bébora del so país, pa que participen na so elaboración y pa qu'escomiencen a esfrutala aina, con bona sidre'l duernu. **Payares**



XIXÓN DE SIDRE. Segunda edición d'esta guapa esperiencia que tornó a convertir a Xixón en capital mundial de la sidre y al chibre comu centru d'actividá social y gastronómica. **Ochobre**

www.lasidra.as

¡Si yes sidreru, esta ye la to ueb!



Costumbres en Europa de la sidra en el verano

Manuel Gutiérrez Busto

Retomo un artículo de hace tiempo sobre el consumo de la famosa sidra Irlandesa Magnners y la campaña publicitaria que con un gran despliegue de medios se hizo en Barcelona hace un par de años con el eslogan, o mejor dicho, mensaje desvirtuador para una sidra de "sírvasse con mucho hielo" "muy fría". Desconozco el resultado económico a medio o largo plazo, tengo la certeza de que se vendió mucho en poco tiempo y como solemos decir "para de contar".

En Galicia también están promocionando una sidra gasificada en plan novedoso con un nombre celta que lleva el mismo eslogan en el mensaje "servir con mucho hielo". Tiene una buena cualidad que es una sidra seca, eso dice la botella. Es cualidad a tener en cuenta por el bebedor exigente, aunque al probarla no resalte este carácter.

En Alemania es costumbre del verano el tomar el apfelwein o sidra rebajada con agua muy fría "mineralwasser". Los alemanes tienen unas aguas minerales excelentes, aunque creo que es mejor no mezclar las dos bebidas, para que cada una de ellas conserve sus propiedades. Podemos ver una escena de la película "Cabaret" donde la juventud alemana toma la sidra en los vasos "geripptes" que son rallados como las botellas de anís para que no resbalen, estos jóvenes en pie con los vasos levantados cantan "el mañana nos pertenece" en reunión veraniega y en pleno mitin hitleriano. En las zonas de Frankfurt y Hessen con un clima continental y temperaturas elevadas en verano se aplaca la sed, con sidra aguada.

Los franceses comercializan algunas "sidras" con un 2% de grado alcohólico, aunque la baja graduación

no es sinónimo de que la bebida esté aguada, pues la sidra y el mosto contienen muchos elementos sólidos, levaduras, pectinas, etc. que dan consistencia al líquido, pero es como si le faltase algo y se debe a que tanto en este país como en Inglaterra en el proceso de fabricación, y en determinadas regiones, en el prensado se le añade agua a la magalla, se moja para que siga escurriendo una especie de pitarra de sidra.

Concluyendo, como podemos comprobar en otras comunidades de España y Europa la sidra es común en el verano y también la adición de agua para posibilitar una mayor ingestión de líquido y de esta manera cumplir la sana función de la rehidratación ante el calor a fin de mantener el equilibrio de líquidos en nuestro cuerpo. Asturias, que es un paraíso, no solo en el verano, y no es zona demasiado calurosa, sí tenemos la suficiente calidad, cantidad y disponibilidad de tener un producto natural, que no necesitamos desvirtuar con añadidos, que tiene el justo grado alcohólico para tomar el suficiente líquido sin embriagarnos y saciar la sed, sin necesidad de añadir hielo, que el hielo va por fuera de las botellas y lo de dentro es solo sidra. Es un producto neto y que solo debemos rebajar un par de grados la temperatura de la botella en el verano para que los últimos culetes no se nos calienten demasiado, aunque para esto, lo mejor es beber la sidra con varios amigos y acabar la botella de cada ronda. Invitaros a todos a aprovechar el eslogan de otra película "la sidra es para el verano", perdón, era de esta otra manera "las bicicletas son para el verano".



II CONCURSU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO

Bases:
www.lasidra.as

sofita:

entama:

Trabanco
GRUPO

LA SIDRA



*Sidre y
Artesanía*

MARÍA ÁNGELES GARCÍA SAZ

REPUJADO DE ESTAÑO Y PLATA

¿Cómo empezaste en este oficio?

En parte por casualidad pero también por afición. Hace años acudí a una feria y me animé viendo los puestos. Empecé poco a poco y ahora me dedico a ello profesionalmente. De esto hace ya ocho años.

¿Cuál es tu especialización?

El repujado, con estaño o plata. Esta técnica es muy básica, se da la vuelta a la lámina del material a trabajar, y se coloca sobre un cristal, para posteriormente trabajar con útiles el estaño o plata, o sea, repujar, darle relieve.

Si colocamos sobre un periódico la lámina lograremos el efecto deseado, que se puede calibrar dando más o menos vueltas al papel, siempre teniendo cuidado de que no se rompa. Para lograr más relieve yo utilizo una gamuza, que se puede doblar tantas veces como sea posible y un difumino con el que acabamos el resalte. Estos "accidentes" provocados sobre la superficie se refuerzan rellenando por detrás con cera fundida. La obra final se puede recortar y pegar donde más guste, madera, piedra, hierro, etc.



¿Cuáles son los temas más encargados para tus obras?

Motivos celtas y asturianos por supuesto, aunque nos encargan de todo. Hace cinco años se nos ocurrió adornar algo asturiano (como por ejemplo un vaso de sidra) con un adorno de estaño asturiano o celta. Después de todo este tiempo y de la gran demanda que crece día a día de este tipo de encargos, podemos afirmar que la idea fue buena.

¿Qué colectivos demandan tus obras?

Grupos de fútbol, corales, asociaciones, peñas...

¿Y qué tipo de encargos te mandan?

Trofeos, motivos decorativos, botellas de sidra, vasos de sidra, medallas, pulseras, regalos personalizados, detalles de boda...

En todos estos años te habrán encargado cosas muy curiosas ¿Me puedes poner un ejemplo?

Claro. Hubo un encargo que me pareció bonito, y fue el de un señor que nos mandó hacer todos los escudos de los concejos de Asturias en estaño. Fue trabajoso pero satisfactorio, y es que los escudos conllevan un gran esfuerzo. Ahora mismo estoy trabajando en algo muy particular: una silla de montar mejicana con una galana y con motivos aztecas alrededor. Es una forma de unir las dos culturas, mejicana y astur. Otros trabajos curiosos fueron La Cruz de Los Angeles y el dios azteca de la primavera Xipe Totec para el museo del oro de Tineo. Te puedo hablar además de un abanico muy complicado de hacer encargado por una señora de Madrid, con todos los elementos de estaño.

¿Es necesaria la inventiva para este trabajo? ¿O ya está todo establecido?

Aunque la técnica de dar relieve y acabado a los trabajos es muy artesana y se pierde en el tiempo, a mí personalmente me gusta innovar. Por ejemplo, ahora mismo estoy probando una flor del agua sobre una base de nácar para un collar. Soy amiga de añadirle mucha imaginación a los encargos, algo, por otro lado, necesario en cualquier obra de arte. Puedo ir a ferias de Madrid por ejemplo, fijarme en otras tareas y añadir mi toque particular.

¿Me puedo aventurar a decir que el mayor número de trabajos que te encargan tiene que ver con trisques?

Has acertado plenamente. El Trisquel, la flor del agua y el solar son los más pedidos. También es demandado el hilo de la vida, que es un símbolo que representa la eternidad, ya que como ves no tiene principio ni fin. El nudo o lazo celta representa también el infinito en el tiempo. Como no podía ser de otro modo, también recibimos muchas peticiones de la cruz de la victoria. Volviendo al tema celta, últimamente trabajamos mucho el símbolo de la triqueta, que representa las tres fuerzas del universo: tierra, agua y fuego. En objetos, las estrellas son las botellas y vasos de sidra con motivos celtas sin duda alguna.

¿Has recibido encargos del exterior?

Pues sí, Argentina, Méjico, Francia, Estados Unidos...



El repujado: un arte milenario

Este tipo de trabajo artesano se puede llevar a cabo en metal, aluminio, estaño, plata, metal dorado y piedras.

El arte del repujado es milenario, de forma que existen piezas de arte de la era pre-cristiana. El pueblo Celta de los Hallstatt (700-500 A.C), quienes destacaron principalmente por el descubrimiento y utilización del hierro, ya utilizaban sístulas de bronce repujado en sus intercambios comerciales con los etruscos. Las técnicas son las mismas que se usaban entonces, consiste en dar forma y volumen a un diseño previamente trazado en una lámina de metal.

Todo es hecho a mano y no se usa ninguna clase de maquinaria.

Un arte que permite enriquecer cualquier pieza por más sencilla que sea, dándole un toque personal y creativo.

El arte del repujado ha evolucionado y se ha difundido cada vez más, convirtiéndose en un trabajo de gran magnificencia que nace de las manos de expertos artesanos que con mucha habilidad y creatividad logran convertir una lámina de metal, en una verdadera obra de arte.

El repujado en estaño es una actividad artesanal, meticulosa y detallista. La riquísima simbología celta, así como la cultura ancestral asturiana, da juego a esta antigua labor artesana, que se pierde en la noche de los tiempos.

M^a Angeles García Saz

Repujados en Estaño y Plata

Totalmente hechos a mano · Trabajos Personalizados

Cuadros, cajas, botellas, portafotos, etc. · Lámparas, muebles, etc.

C/ La Belga, 4 · Celles - Siero (Asturias) · Tlfs. 985 724 298 - 661 279 531



SE HACEN
ENCARGOS



FINCA EL RIBEIRO

FABA ASTURIANA

José Carlos Rubio Fernández
El Ribeiro (Samartín de Lluña)
Cuideiru



El Valle de las Lluñas ye una zona perfeuta pa la plantación de fabes de calidá primera. Por esti motivu, José Carlos Rubio Fernández nun duldó n'escoyer esti emplazamientu pa poner en marcha'l so proyeutu de desendolcar una plantación d'esti alimentu tan típicu d'Asturies baxo la marca 'Faba Asturiana', controlada pol Conseyu Regulador que garantiza les cualidaes d'esti productu. L'es-xugaor del Uviéu ente los años 1976 y 1982, llicenciáu en Ciencies Químiques, trabaya agora'l segundu añu de producción de Finca El Ribeiro, marca cola que comercializa estes fabes que tan bien acompanguen a la sidre.

¿Por qué decidió dedicarse a la plantación de fabes?

Es un poco fruto de muchas cosas. Surge de mis problemas para seguir haciendo deporte, de la búsqueda de algo distinto a nuestro trabajo habitual, del atractivo del Valle de las Lluñas, de la amistad con la familia Cueto y sobre todo de intentar valorizar el valle y emprender la aventura de poner en marcha algo que añada valor al campo.

¿Con qué objetivos nace?

Los objetivos iniciales son dos y muy básicos. El primero, y prioritario, producir una faba de calidad siguiendo los estándares marcados por el Consejo Regulador y, segundo, el aprendizaje de toda y cada una de las

fases necesarias para llegar hasta al envasado final del producto.

¿Se dedica solo al cultivo de fabes o también trabaja en su distribución?

Nuestro objetivo es trabajar los dos. En mi modesta opinión no pueden separarse. La cosecha, con los avances actuales, tendrá sus altibajos pero se pueden asegurar unos niveles de producción. La distribución, diríamos, es otro cantar. La veo más complicada y es donde debemos trabajar tanto para defender la denominación de origen 'Faba Asturiana' de "productos intrusos" como para buscar nuevos mercados y dar a conocer la excelencia del producto.



¿Qué características tiene ese producto y la plantación que usted trabaja?

La semilla utilizada fue faba de la variedad Andecha, traída de la plantación de Tino en Argüelles (Sieru). La plantación la efectuó de acuerdo con la dirección técnica del Consejo. En cuanto a la cata que se realizó, se catalogó con calidad 19 y categoría excelente, con bajo contenido en harinosidad, bajos índice de dureza y superficie de piel y alto índice de mantecosidad.

¿Qué presencia tiene en el mercado Finca El Ribeiro?

Nuestra presencia en el mercado en estos momentos es testimonial. A plena producción la finca producirá unos 2.500 kilos y en la actualidad sólo se planta la quinta parte de la finca. Mi idea inicial es sacar el producto sólo en la zona de Cuideiru. Pienso en la necesidad de agrupar y comercializar todos los productos autóctonos de la zona de Cuideiru, Valle de las Lluñas, etc., para dar mayor valor añadido a todos ellos.

Fuera de nuestras fronteras, ¿qué peso tiene la 'Faba Asturiana'?

Conozco proyectos muy interesantes en Londres y Bruselas que pueden suponer oportunidades de venta de nuestra 'Faba Asturiana' siempre que sepamos "venderla", que no es fácil dado que debe conjugarse producto, cocina, hábitos y/o formas de consumo. En caso contrario, el consumo fuera de nuestras fronteras estará ligado a los asturianos presentes en la zona y ello hace muy restringido el número de consumidores. Es preciso investigar nuevos mercados, nuevas formas de comercialización y en general nuevas maneras de llegar al consumidor potencial.

¿Qué importancia tiene la figura del Conseyu Regulador de Denominación Específica 'Faba Asturiana'?

Para nosotros fue y es fundamental su aportación. Sin su ayuda no habiéramos podido en el primer año sacar el producto al mercado. Además creo a todas luces en su necesidad y en el mucho valor que aporta al producto. Debería de adquirir más protagonismo y tener un mayor respaldo de toda la sociedad asturiana.

¿Afecta la presencia de fabes de fuera a la 'Faba Asturiana'?

Entiendo que es muy difícil parar la competencia desleal aprovechando el tirón de la faba asturiana. Veo hasta normal que fabas de afuera se aprovechen y no dudo que sean de calidad, diferente por supuesto, pero la 'Faba Asturiana', con su Denominación de Origen, tiene sus nichos de mercado en donde nunca podrán competir. Tenemos que potenciar éstos y ampliarlos. Siempre irán detrás y el valor sentimental que no aparece en las analíticas nunca lo podrán incorporar.

¿La 'Faba Asturiana' es el mejor complemento que hay con una botella de sidra?

La sidra y la faba es un maridaje que se mantiene en el tiempo y creo que los nuevos hábitos de consumo o de servir la sidra, más en los restaurantes que en las sidrerías, ha fortalecido esta alianza y seguro ha aumentado el número de consumidores de sidra. Si la fabada ya aporta de por sí un valor, el hecho de acompañarla con sidra es diferenciador y único. Da a la comida todo un plus de asturianía incorporando a la mesa los dos productos más tradicionales del campo asturiano. Han nacido el uno para el otro y ya se sabe: "lo que el de arriba une que no vengán los de abajo a separarlo".

¿Cuáles son los planes de futuro que tiene Finca El Ribeiro?

A corto plazo poner en el mercado la cosecha actual con la misma calidad que el pasado año. Mientras, ya a medio plazo, tener a plena producción la plantación en 2011. En este sentido, me gustaría agradecer a todos aquellos que de alguna u otra forma nos han echado una mano para sacar adelante esta primera cosecha: Luis, de Pramaro; Ramón, Víctor y Ester, de San Cosme; Tino, de Argüelles; las técnicas del Conseyu; Soledad y Paula; y mis amigos de la Minipeña.

MARISCOS JOSÉ RAMÓN

LA CALIDÁ NEL MARISCU'L CANTÁBRICU

Muelle del Rendiello s/n
El Musel - Xixón



Mariscos José Ramón préciase de cuntar colos meyores mariscos del Cantábricu, alquiríos direutamente y tresportaos a los sos modernos viveros dotaos cola teunoloxía más avanzada en tratamientu y conservación del agua, onde proporcionen al mariscu les meyores condiciones de conservación.

La so presencia diaria nes rules más importantes del seutor, permite-yos contar col pexe de mayor calidá y frescor qu'ufre tola costa cantábrica.

Constituida en los años ochenta con el objetivo primordial de ofrecer calidad, Mariscos José Ramón considera que sus valores se basan principalmente en "el respeto, sacrificio y preocupación por el cliente" fruto de lo cual ha sido la importante progresión en las ventas, en los parámetros económicos y en la fidelidad de sus clientes, que son quienes, en último término, saben juzgar ese compromiso de mejora y calidad.

Actualmente, la actividad de la empresa es la distri-

bución de pescados, mariscos y moluscos, si bien recientemente han iniciado una nueva actividad: la depuración del molusco, reflejo de su espíritu innovador y traducción del constante compromiso por contribuir al éxito de los restauradores asturianos con respecto a la adquisición de pescados y mariscos.

Así mismo, Mariscos José Ramón cuenta con una red de transporte propia, 9 vehículos dotados de los medios necesarios para no romper la cadena de frío, con lo que facilita el servicio y la atención diaria a sus



clientes, así como una plantilla de cuya profesionalidad presume.

Balsas de Marisco

La calidad y el tratamiento de las aguas es una parte esencial en el proceso productivo de cualquier empresa que desarrolle una actividad de cetárea de marisco.

Que el marisco se encuentre en una condiciones de hábitat similares a las del medio natural solo se consigue con unas modernas instalaciones, que además eviten la entrada de posibles elementos contaminantes.

Por eso Mariscos José Ramón ofrece calidad y riguroso cumplimiento de las normativas sanitarias, de tal forma que el agua que entra en sus balsas es sometida a diferentes tratamientos (filtrado y esterilización) para que, al final del proceso, se haya eliminado de forma satisfactoria toda la carga microbiana y los

productos sean aptos para el consumo humano.

Solo así puede conseguirse que el marisco viva en las mejores condiciones y no se pierda en ningún momento su calidad y frescura natural.

Pero su principal especialidad son los moluscos, entendiendo que ofrecen la mayor variedad y la mejor relación calidad / precio en productos tan especiales y delicados como es la *amasuela*.

Los bivalvos son adquiridos por profesionales del sector y transportados a su depuradora de moluscos que funciona en circuito cerrado y en la que se controlan todos los parámetros físico-químicos que intervienen en el proceso de depuración.

Estas instalaciones permiten asegurar una venta continuada en periodos de escasez y vedas, abasteciendo en todo momento con sus clientes.



MARISCOS JOSÉ RAMÓN

Muelle del Rendiello - El Musel

33212 GIJÓN (Principado de Asturias)

Tlf. 985 30 08 55 Fax 985 30 08 75








L'Observatoriu

Apartamentos rurales

Faustino García de la Cuesta
Muñás de Riba
(Valdés)

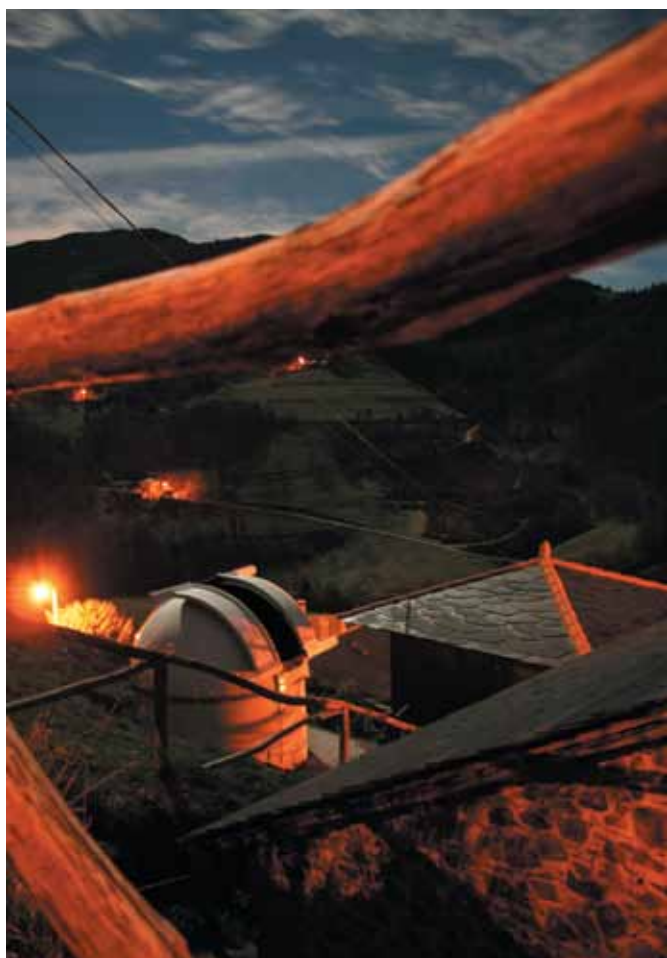


Una escapada a un entorno rural permite, sobre todo a las personas que gastan su vida en urbes –cada vez más gente–, poder respirar oxígeno, ganar en tranquilidad y, quizás lo más deseado por todos, poder contemplar un cielo estrellado, algo que la iluminación artificial de las ciudades impide disfrutar. Cualquier casa de aldea o apartamento rural de la amplia oferta con la que cuenta Asturias ofrece estas ventajas, aunque ninguna permite contemplar las estrellas tan de cerca como L'Observatoriu, complejo turístico situado en Muñás de Riba, en el interior del concejo de Valdés.

El nombre de los tres apartamentos que conforman este complejo –Arcturus, Altair y Vega–, y el del propio recinto, L'Observatoriu, permiten intuir al visitante

qué es lo que se puede encontrar en este punto del occidente asturiano: un entorno rural impresionante y un observatorio a disposición de los turistas y aficionados a la astronomía con el que poder realizar un viaje por el cielo. Con el nombre de La Vara, este observatorio equipado con un telescopio Meade de 10", permite a las personas que se hospeden en el complejo contemplar las estrellas: éstos tienen la posibilidad de disfrutar de una visita guiada de cerca de media hora de duración y observación gratuita. Sin duda, la mejor forma de vivir unas vacaciones galácticas. Aquellos que no quieran hacer uso de los apartamentos también pueden disfrutar del telescopio por un precio de 6 euros, por sesión; una visita con observación, por 2 euros; o un curso de fin de semana por 15 euros, entre otras tarifas.

Nun hai cosa más guapa qu'una nueche estrellada, lo que ye, amás, sinónimu d'un tiempu bonu. Si a esto-y amestamos la posibilidá d'esfrutar del cielu asturianu de cerca y nun entornu magníficu comu'l del conceyu Valdés sólo podemos falar d'un sitiu: L'Observatoriu. Ésti ye'l nome d'un complexu turísticu asitiáu en Muñás de Riba y qu'ufre la posibilidá d'usar el telescopiu del observatoriu de La Vara baxo les indicaciones y consejos d'un espertu comu Faustino García de la Cuesta. El siguiente pasu ye suañar coles estrelles en Arcturus, Altair o Vega, los tres apartamentos reformaos y perfectamente acondicionaos d'esti mirador del cielu.





Este complejo turístico también destaca por la calidad de los tres apartamentos rurales que lo conforman. Todos cuentan con una cama matrimonial y otra auxiliar, y están equipados con calefacción, agua caliente, televisión con DVD, vitrocerámica, frigorífico, lavadora y menaje completo. “Son antiguas casas de piedra, propiedad de la familia, respetando en lo posible la casa tradicional pero acondicionadas con las exigencias de la vida actual”, comenta Faustino García, propietario,

¿Y por qué el nombre de estas tres estrellas para designar a cada uno de los apartamentos? “Ya teníamos la obra casi lista y dar el nombre de estrellas a los apartamentos era ideal dado el carácter de la oferta cultural que añadimos al complejo”, explica en primer lugar García. Su forma de escoger, muy sencilla: simple observación. “Mirando al cielo, observé que, al oeste, orientada con el apartamento que da más hacia esa dirección, brillaba con fuerza Arcturus. Casi encima del tejado contiguo, otra estrella brillaba como pidiendo un lugar: Altair. Muy alta en el cielo, también brillaba Vega, cerca del tejado del otro apartamento”, continúa el propietario de L’Observatoriu. A ello, hay que añadir que una de las personas que levantó estas viviendas, abuelo de la es-

posa de García, tenía el nombre de Arturo, por lo que no podía ser más adecuado el bautizar así un apartamento.

Los dos edificios en los que se sitúan estos apartamentos están rodeados por un jardín muy bien cuidado, el observatorio La Vara y un hórreo. A todo este entorno hay que sumarle la gran cantidad de gatos que viven en la zona y que son todo un aliciente para los más pequeños –en los apartamentos se permite la entrada de mascotas– y las posibilidades que ofrece al turista la situación de este complejo turístico: en pleno concejo de Valdés, con rápido acceso a todas las maravillas del occidente asturiano y con buena comunicación por carretera con el centro de Asturias.

Así, y entre las muchas recomendaciones que García suele hacer a sus clientes, el visitante puede disfrutar de la parroquia de Muñás, situado en un valle de gran belleza; la capital del concejo, L.luarca; Trevías; Cuideiru; las playas de la zona; el área recreativa de La Trapa, ideal para realizar parrillas; o el campo de golf de L.luarca, para los aficionados a este deporte. Otra alternativa son las rutas que oferta la zona, como la de las Hoces del Esva, Los Llugarinos, San Antón de Concieiro o la Cascada de Oneta, además de los muchos museos que se pueden visitar, entre los que destacan el Aula del Mar del Cepesma, el Museo Rural Etnográfico, el Museo del Oro de Navelgas o el Museo Vaqueiro de Naraval.

No se quedan ahí las posibilidades que ofrece este complejo turístico, puesto que también existe la posibilidad de disfrutar de algunas de las actividades que prepara García para un mayor disfrute de los visitantes. Entre ellas, destacan una excursión por los alrededores para reconocer la flora y plantas medicinales de la zona; unas jornadas micológicas, en el mes de octubre, que incluyen la recolección y degustación de setas; un taller de tapices de alto lizo y un fin de semana antiestrés





que incluye una sesión de masaje con aromaterapia. Una multitud de opciones, por lo tanto, entre las que poder escoger para el día. Por la noche, toca el turno del descanso y de una larga mirada a las estrellas desde L'Observatoriu. El mejor mirador del cielo del occidente asturiano está en Valdés.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



Apartamentos Rurales

ooo
:|:|:

Apartamentos Arcturus, Altair y Vega.
Calefacción, agua caliente, vitrocerámica, frigorífico, TV-DVD, lavadora, parking, etc. completamente equipados. 80 Euros/noche. ABIERTO TODO EL AÑO. SE PERMITEN ANIMALES.

L'Observatoriu

Observatorio:
Cursos, Charlas, Observaciones, Talleres, Sesiones y Visitas Guiadas.

Todo para pasarlo bien

www.elobservatoriu.com
Reservas:
info@elobservatoriu.com

Contacto:
665 945 126 - 985 477 301
MIDAS - VALDÉS

LA COCCINEA

RESTAURANTE

Juan Moreira Doncel
Plaza Mayor, 4
Urbanización La Fresneda (Sieru)



Dende hai 7 años, los vecinos de la Urbanización La Fresneda cuentan con un establecimientu hosteleru onde poder tomar una botella sidre y comer cocina tradicional de primer nivel. Trátase de La Coccinea. La paella de mariscu ye'l platu con más renome del restaurán, anque ente les sos especialidaes tamién alcuéntrense los potes, los callos y el calamar frescu.

¿Cuánto tiempo lleva abierto La Coccinea?

La Coccinea cumplió siete años este pasado mes de agosto. Este local antes funcionaba como sidrería y nosotros le vimos oportunidad y realizamos un traspaso. Al principio costó un poco sacar adelante el negocio, pero la gente de la urbanización nos fue conociendo y ahora estamos muy bien.

¿Por qué escogieron esta urbanización para implantar su negocio?

Siempre nos gustó este lugar y, pese a que somos de Uviéu, no dudamos en dar el paso cuando tuvimos la opción de abrir aquí La Coccinea.

Pese a que sirven sidra y tienen bar, La Coccinea está más orientado a restaurante.

Sí, aprovechamos todas las opciones que tiene un establecimiento hostelero, como echar sidra o servir

vino, entre otros, pero nuestro punto fuerte es la cocina. Servimos un tipo de comida tradicional, tanto para comer en el restaurante como para llevar para casa. Trabajamos muy bien las comidas por semana, cuando las cenas flojean un poco. Los fines de semana tenemos mucha gente tanto al mediodía como por la noche. Una peculiaridad que tiene La Coccinea es que la gran mayoría de nuestra clientela es de la urbanización, por lo que tratamos siempre de variar nuestra oferta culinaria con productos siempre frescos.

¿Cuáles son las especialidades de la casa?

La paella de marisco, potes, callos y calamar fresco.

¿Trabajan sólo carta o también cuentan con menú del día?

Tenemos carta, menú del día y especial de fin de semana, y también tapeo, que tiene especial demanda en



la terraza. Ponemos a disposición de nuestros clientes un total de ocho mesas que se aprovechan los fines de semana para aquellas personas que quieran comer o cenar allí al aire libre, cobijados bajo una sombrilla si lo desean, con una botella de sidra.

¿Cómo es el menú del día que ofrecen?

Está formado por dos primeros y dos segundos que, como conocemos los gustos de la gente que para por aquí, puede ampliarse a un plato más. Su precio por semana es de 9 euros y, sábados y domingos, de 14 porque es especial. Estos menús destacan por la gran variedad de postres que ofrecemos a los clientes, unos diez de forma diaria.

¿Todos caseros?

Sí, prácticamente todos. Entre ellos destacaría los frixuelos, la tarta de tiramisú, la tarta de galleta o la tarta de remolacha.

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

Tenemos sólo **Sidra Quelo**. Son vecinos y ya nos conocíamos de antes, por lo que apostamos por traer su sidra al restaurante. Estamos muy contentos con

ellos porque funcionan muy bien.

¿Tiene un peso importante la sidra en La Coccinea?

Este local, antes de llegar nosotros, siempre estuvo enfocado como sidrería, por lo que la gente estaba acostumbrada a tomar la sidra aquí. En La Coccinea paran varios grupos de gente que bebe sidra y que son entendidos en la materia, por lo que nos reclaman siempre el escanciado y nosotros tratamos de cuidarlo.

¿Escancian en todo el local?

Sólo en el bar. En el comedor y en la terraza ofrecemos aparatos eléctricos.

Para finalizar, ¿por qué escogieron el nombre de La Coccinea para su restaurante?

La Coccinea es el nombre que tiene una planta silvestre y nos pareció muy curioso para el restaurante por la similitud que tiene con la palabra 'cocina'.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado



COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



EL BALCÓN DEL MAR

RESTAURANTE

Ángel Antuña Iban y Joan Gris Rabasseda
Portuarios, s/n
Xixón



El Cántabriu y el Mediterraneu xúnense en Xixón nun barriu con nome venceyáu a la mar. Ye en Portuarios, en **El Balcón del Mar**, onde la cocina tradicional asturiana va de la mano de la del Llevant gracies al bon facer nos fogones del cocineru barcelonés Joan Gris. Herederu d'un clásicu comu La Panoya, esti establecimientu hosteleru rexentáu por Ángel Antuña ye un sitiu perfectu pa esfrutar del pexe'l Cantábricu y de los fechos a la sal o a la chapa, al igual que los arroces o les verduras. Y p'acompañar, qué meyor qu'una sidre de calidá como la de Piñera.

¿Cuándo empezó a funcionar El Balcón del Mar?

Abrimos hace un año tras sumar una importante experiencia profesional tanto Joan Gris, el jefe de cocina, como yo. Él ha trabajado en hoteles y restaurantes de la costa del Llevant, y yo en Xixón en bares, restaurantes y cafeterías. Yo hice mis estudios en la Escuela de Hostelería y mi objetivo era continuar la labor hecha por mis padres en un local antiguo, el bar La Panoya, donde estuvimos 30 años. En El Balcón del Mar tratamos de hacer una continuación de la cocina tradicional que se elaboraba en casa de mis padres junto con la aportación de la cocina mediterránea que trae Joan.

¿Qué productos destacan en la elaboración de esa fusión cántabriu-mediterránea?

En cuanto a la cocina tradicional destacan los pescados

del Cantábricu, que vienen directamente del barco. No pasan ni por la pescadería ni por la *rula*, puesto que tenemos un suministrador con dos barcos en propiedad que nos surte. De la cocina mediterránea sobresalen los arroces, los pescados a la sal, los chipirones y las ensaladas. Quien venga a El Balcón del Mar encontrará una mezcla de los dos mares.

Están situados en el barrio de Portuarios, en la zona oeste de la ciudad.

Sí y una de las intenciones nuestras al principio era dar un toque diferente a la hostelería en esta zona, ofreciendo un toque de modernidad, pero respetando la tradición.

¿Resulta complicado atraer gente hasta Portuarios?

En un poco complicado por la lejanía, y los controles de alcoholemia también nos restan clientes, pero eso no



quita para que tengamos gente en el restaurante. El 60 por ciento de nuestros clientes lo eran también de La Panoya, un 30 por ciento del barrio de Pescadores y también de Portuarios, donde nos encontramos.

¿Cuáles pueden considerarse las especialidades de la casa?

La dorada a la sal, la chopa amariscada, el plato de calamar, que va todo a la plancha; y en invierno, especialmente, los callos y los potes.

¿Cuentan con menú?

Sí, menú del día, festivo y los especiales para días concretos. Trabajamos muy bien para clubes deportivos, para los que ofrecemos un menú por 10 euros. Todos los menús son muy ajustados y todos los productos van emplatados, a excepción de los potes. En lo que respecta al diario, solemos ofrecer cuatro primeros y cuatro segundos, y cinco o seis postres caseros que vamos variando. Su precio es de 8 euros, por semana, y de 12, los domingos, durante los meses de invierno. El sábado el precio fluctúa entre los dos anteriores.

¿Qué sidra trabajan en El Balcón del Mar?

Piñera, porque llevo más de 15 años trabajando con ellos y no quiero otra. Es un llagar pequeño, de Deva, que ofrece muy buen servicio y del que nunca tuve ninguna queja ni ningún palo malo. De vez en cuando tenemos la Llosa de Serantes, su DOP. Sólo escanciamos en el bar si nos lo pide un cliente, aunque no es la norma porque no tenemos el local acondicionado para ello. Por eso ofrecemos unos buenos escanciadores eléctricos artesanos.

En su local también hay sitio para espichas.

Sí, en la terraza, que la tenemos atechada. La espicha suele tener un precio que varía entre los 15, que es la básica, y los 35. También organizamos banquetes, tanto en el interior como en el exterior, llegando a celebrar alguno que superó las 100 personas.

**El Balcón
del Mar**



Cocina Tradicional
Ángel Antuña Ibán
(Maitre)

Barrio de Portuarios s/n 33212 - Gijón
Tel- 659 43 78 03

RÍO ASTUR

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Ríu d'Oru, 3.
Xixón



Originalidad y excelencia, a partes iguales, son las dos cualidades fundamentales que Río Astur reúne para lograr un toque de distinción. La originalidad se ve en sus platos, atípicos en la mayoría de las sidrerías. De este modo podemos disfrutar de una gran variedad de tostas – irresistible la tosta de dulce de cebolla con virutas de jamón ibérico-, así como los calamares frescos en tinta, el bacalao con salsa suave de piquillos y melocotón o el famoso solomillo al foie.

Pero hay más facetas a destacar. Una de ellas es la decoración. El local es moderno con decoración rústica. No hacen mala pareja estas dos particularidades, porque el diseño se hizo con mimo y detalle. Esto se puede observar en los cálidos tonos que adornan paredes y techo. No todo lo vanguardista es acogedor, pero este no es el caso. Río Astur tiene toques de sidrería moderna, pero se deja querer por veceros incondicionales, trotamundos de chigre que buscan tal o cual lote de una determinada sidra.

El menú del día vale 8 € los días laborables y 12 € los días festivos. El local tiene 250 m2 repartidos en dos plantas.

Castañón y Peñón, Valdeboides y Peñón Selección, en sus variantes DOP y selección respectivamente, son las cuatro posibilidades de esta sidrería para tomar un culín. Es buena señal que una sidrería tenga más de un palo para probar, sobre todo si es con su versión de sidra de calidad. En Río Astur son amigos



de la rotación de palos, si bien mantienen a Castañón desde que se abrió el negocio, allá por 1986.

La antigüedad del local desvela la conveniencia de que los negocios –incluidos los de corte más tradicional– se adapten a los tiempos.

Otro detalle que muestra la predisposición de un restaurante a hacer las cosas bien es la promoción. Cada mes en Río Astur se hacen jornadas gastronómicas. Las últimas han sido las del buey, el arroz con bogavante y el lechazo.

Para la cocina, virtudes varias. Elección de una buena materia prima, armonización de contrastes, calibración dietética y una esmerada presentación. Es la cocina clásica la que pone base a todo, y los sucesivos ensayos la culminación de cada proyecto culinario. Así, algunos platos son famosos y hijos de la car-



ta. Me refiero a la torta mencionada anteriormente y el solomillo al foie, este último el más solicitado. Si hablamos de la carta, el genial chef Gordon Ramsay, presentador de “Pesadilla en la cocina” y ganador de doce Estrellas Michelin asentaría satisfecho al verla. “Sencillez y claridad en la carta” dice el bueno de Ramsey en sus programas. Y así es: Río Astur muestra dos cartas, una de tapeo y otra para platos y menú. Sencillo y claro.



Testu y semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

Restaurante

Sidrería

Marisquería

C/ Río de Oro, 3

33209 Gijón – Asturias

Tlf. 985 14 86 17

ASTURIAS

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Anabella Arenas Martínez y Juan Manuel
Lamelas Laurín
Doctor Aquilino Urlé, 36. Xixón



2748 raciones servidas de ventrisca en la temporada del bonito 2010. Más de 35 bonitos de 14 kilos o más cocinados. 840 botellas escanciadas el día grande de Xixón. 23 años de sidrería en el barrio de L'arena. Estas son algunas de las estadísticas que muestran orgullosos Juan Manuel y Anabella, propietarios de esta famosa sidrería.

¿Cuándo comenzasteis vuestra andadura como hosteleros de la sidra?

Juan Manuel: El uno de julio de 1983 empezamos a rodar con la sidrería Asturias en Xixón. Previamente había ayudado a mi padre en el antiguo chigre Asturias, de la plaza Requejo en Mieres.

¿Siempre habéis estado vinculados al mundo de la sidra?

J. M.: Siempre no, en el año 1975 venimos a Xixón, donde trabajé en los astilleros durante nueve años.

Y después os hicisteis cargo de la sidrería...

Anabella: Así es. Llegamos hace 23 años y aquí seguimos, muy contentos y orgullosos de nuestro negocio.

¿Cómo es el cliente de la sidrería Asturias?

A.: Clientes del barrio de toda la vida, aunque también

hay mucha gente joven. Tenemos habituales desde hace más de veinte años, cuando abrimos. Además vienen muchos turistas que tienen piso en L'Arena. Por otro lado, como somos especialistas en pescado a veces nos encontramos con degustadores o sibaritas que han oído hablar de nuestros platos.

Como estáis en el centro de Xixón supongo que tendréis muchas despedidas de soltero...

J. M.: Aciertas plenamente. Admitimos despedidas de como mucho, 22 personas. Suelen venir de Madrid, País Vasco o Galicia.

Restaurante-Sidrería Asturias ¿Más restaurante o más sidrería?

A.: Por un estrecho margen y sin olvidarnos de la importancia de la sidra, gana restaurante. Cuidamos mucho la cocina, y la elaboración de los platos. Como somos especialistas en pescados, algunos clientes piden



vino blanco. No obstante, la sidra está casi omnipresente: en la barra y en la mayoría de las mesas.

¿Echáis sidra en los comedores?

J. M.: Así es. En nuestros dos comedores escanciamos la sidra al estilo tradicional. Y por supuesto en la barra. Imprescindible disfrutar de un culín bien echado, ya sea con el pincho o con la comida.

¿Qué palos tenéis?

A.: **Cortina** de sidra natural y **Villacubera** de D.O.P. Dos palos muy regulares que tenemos desde que abrimos el local. Hace años metimos alguno más, pero finalmente nos decidimos por esta marca de Villaviciosa.

Tenéis en vuestro perímetro unas cuantas sidrerías. ¿Los veceros hacen "ruta" de chigres por L'Arena?

J. M.: Si son jóvenes en general sí. Depende de la edad, quizás la gente de mediana edad es más amiga de no moverse demasiado.

¿Cuáles son las especialidades de este Restaurante-Sidrería?

A.: Pescado y marisco. Te menciono la ventrisca, que es nuestro plato más famoso. Servimos también piezas de virrey, chopa, besugo o pixín. En el invierno son conocidos nuestros callos.

Me imagino el día grande de Xixón, y me asalta esta duda ¿Cuántas cajas de sidra vendisteis?

J. M.: Alrededor de 70 cajas, lo que supone 840 botellas. Ese día no damos abasto. El día grande nos ponemos -incluidos mi mujer y yo- a trabajar once personas. Barra, mesas y terraza, todo a tope.

¿Habéis notado la crisis?

A.: Este año no. Yo creo que la gente recoge algo más pronto por semana. No obstante, estamos como otros años el fin de semana, con mucha afluencia.

¿Es Xixón una ciudad sidrera?

J.M.: Desde luego. Aquí se vive la sidra intensamente. La gastronomía, la forma de salir, el turismo... Muchos aspectos están orientados en esa dirección, la sidra. Hay que añadir que la sidra casa perfectamente con el carácter de los xixonese, abiertos y acostumbrados a recibir visitas de fuera.



Testu y semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

**Restaurante
Sidrería**

Asturias

C/ Doctor Hurlé, 36
Tlf. 985 374 516
33203 Gijón

*Especialidad en
pescados y mariscos*

BODEGAS ANCHÓN

RESTAURANTE-SIDRERÍA

Manuel Junquera 309
El Coto - Xixón



Establecido desde el año 1973 es un referente en el barrio de El Coto, en Xixón. Punto de reunión de sus vecinos y visitantes, ha ido evolucionando, adaptándose a los tiempos. Siempre integrado en su vida social, patrocinando los equipos de fútbol y participando en las actividades sociales del barrio.

Regentado en segunda generación, sin perder el trato cordial y atento a sus clientes. Sus esfuerzos se han centrado, durante estos 37 años, en ofrecer a sus clientes y amigos un espacio acogedor y productos de calidad, tanto en su elaborada carta, como en la variedad de sus vinos.

Y, cómo no podía faltar la sidra. En sus palos de **Canal**, **Acebal** y sus respectivos DOP **El Santu** y **El carrascu**. Aquí se trata a la sidra con el mayor cariño

y esmero, disponiendo de un exclusivo y novedoso botellero que refrigera y mantiene las botellas en la temperatura ideal de servicio, de manera natural, mediante la precipitación en el expositor de agua fría. Como los abuelos metían en la fuente las botellas durante la romería. El escanciado tradicional, como mandan los cánones lo realizan estos profesionales atentos siempre a los requerimientos del cliente.

En todo momento no falta un pinchín, que saben hacerlos bien, como vemos en el trofeo que exponen orgullosos en su estantería "El premio del campeonato de tapas 2010". Y que son una delicia entre culín y culín.

Calidad, precio y servicio, son el estandarte de este establecimiento, que cuenta con una selecta carta



de carnes, pescados y mariscos, que salen de los fogones con una presentación impecable y un precio asequible. Donde destacan platos como: "Cortada de buey", "Milhojas de solomillo al queso" y "Turnedó al gusto", así como varias carnes, que se pueden acompañar de diferentes salsas como el Cabrales, mar y monte, al Oporto y otras. Sus cazuelas de pescado, el pixín con bugre o la merluza amariscada, sin olvidar las calderetas, arroces y parrilladas, ni su amplia gama de entrantes y ensaladas como "La templada de pulpo", "Ibéricas y foie" o la "Ensalada de quesos asturianos". Hacen que los comensales queden gratamente complacidos.

En su menú diario ofertan dos entrantes, dos primeros platos y dos segundos, que buscan siempre el equilibrio en la alimentación, intercalando variedad de recetas de nuestra extensa cultura gastronómica, incluyendo sabrosos postres caseros, al precio de 7 €.

Los fines de semana siempre son especiales, así su menú festivo, cobra relevancia la elaboración y selección de productos, con un económico coste de 9 € los sábados y 12 € los domingos, presentando durante las noches sus sugerencias donde la cuidada cocina es la auténtica protagonista.

Y para los más inquietos, disponen también de gran variedad de tapas, y nos llama la atención el corte a mano de una jugosa ración de jamón ibérico de recibo de primera calidad.

El ambiente distendido, el trato amable y cordial, hacen de este cálido espacio el lugar ideal escogido por muchos clientes para sus celebraciones y comidas de empresa, que previamente han seleccionado los menús, ajustándolos a sus gustos y presupuestos.



Testu y semeyes: Jose Luis Acosta Fernández

Bodegas

Anchón

*Menú del día
 Tapas Variadas
 Celebraciones
 Encargos*

Manuel Junquera, 30 - GIJÓN
Tlfs. 985 36 71 67 - 985 09 72 80

BOBES

SIDRERÍA

Juan Mesa
Reconquista, 9
Xixón



La **sidrería Bobes** tornó nel mes de xunu aalcontrase col so público. Con nueva dirección, en manes de Juan Mesa, y tres una etapa baxo'l nome d'El Mayuelu, esta sidrería espera algamar los éxitos colos que contó esti chigre, dalgo que ta consiguiendo. Ente otras cuestións gracias a una sidre de llagares de calidá como **Arsenio** y **Tomás**, amás de la sidre d'escoyeta de Trabanco.

¿Cuándo fue la inauguración de este proyecto hostelero?

La sidrería Bobes abrió sus puertas al público el 15 de junio del 2010 en un local histórico en la zona de El Coto. Cambió de nombre con su anterior dueño pasando a llamarse El Mayuelu. A mí me gustó la idea de recuperar su nombre original, por la tradición y buena fama que tuvo siempre la sidrería Bobes aquí en Xixón.

¿Cómo les ha recibido el público?

La apertura de nuevo de la sidrería ha tenido una gran acogida por la gente de la zona pese a ser temporada de vacaciones, en la que se tiende a ir a la playa y a merenderos donde poder tomar el sol. Además, otras

muchas personas de otras zonas de la ciudad se han desplazado a conocer este local por la buena fama adquirida pese al poco tiempo que llevamos abiertos al público.

Se puede decir entonces que han ganado clientela de otros barrios de la ciudad.

Efectivamente. La clientela no es mayoritariamente del barrio, puesto que tenemos el placer de ser visitados por gente de todo Xixón e incluso de localidades cercanas que vienen recomendados por nuestra cocina y buen servicio.

¿Cómo es esa cocina?

Una cocina tradicional basada principalmente en la



calidad de los productos y siempre pensando en todo tipo de clientes y gustos, pudiendo encontrar desde una clásica carta de tapeo a platos más elaborados de carnes y pescados. Para este otoño tenemos como objetivo poner un vivero para poder ofrecer a nuestros clientes mariscos del Cantábrico, uno de los manjares más sabrosos de nuestra tierra.

¿Cuáles son las especialidades de la casa?

Tenemos la carne a la piedra, los espárragos rellenos, nuestra cazuela de pulpo, la merluza a la cazuela y el pixín en salsa de oricios, por destacar algunos platos de nuestra amplia carta que se elabora siempre con dedicación y cariño para obtener el disfrute de aquel que guste probarlo.

¿Qué sidra tiene en el local?

Tenemos varios palos. En lo que es la sidra en natural trabajamos con **Tomás** y **Arsenio**, mientras que de la manzana seleccionada apostamos por **Trabanco**.

¿Por qué escogió estos llagares?

Por la calidad de su sidra y la elaboración tradicional y cuidada de las mismas.

¿Se le da importancia al escanciado en la sidrería Bobes?

Sí, creo que es algo primordial para el disfrute de la sidra por lo que los camareros la escancian en todo el local.

¿Qué le diría a las personas que no conocen todavía su local para que se animen a conocerlo?

Que si les gusta el buen comer y la buena sidra acompañada de un buen escanciado en un ambiente agradable y distendido, no pueden dejar de pasarse por la sidrería Bobes.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

Sidrería BOBES

C/ Reconquista, 9
esquina Campo Sagrado
Tlf. 984 49 02 15
984 49 03 97
33205 · Gijón (Asturias)

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

CAMARERO/A se necesita, con experiencia y sabiendo echar sidra. Para hora de comidas y fines de semana. En la zona de Sieru (El Berrón). Tel. 655973608

PERSONAL, se necesita para sidrería en La Pola de Llena: cocinero/a, ayudante de cocina y camarero escanciador de sidra. Interesados enviar curriculum a: arojmimg@gmail.com o contactar para entrevista en el Tel. 645951461, a partir de las 16:00 horas.

CAMARERA de 43 años con mucha experiencia se ofrece como camarera, escanciadora de sidra profesional. Xixón. Tel. 985369463

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

CAMARERA se ofrece. Manejo bandeja, escancie de sidra, mucha experiencia en hostelería general. Total disponibilidad y buena presencia. 31 años. Española. Uviéu. Tel. 666787120

CAMARERA, escanciadora de sidra, para barra, terraza, carta y comedor. Se ofrece para trabajar de domingos a jueves de 9 a 17 h., y viernes y sábados jornada completa. Tel. 616870258

CAMARERA. Echador de sidra con experiencia en barra y comedor se ofrece para fines de semana o fijo. Serio, trabajador y responsable. Tel. 672658984 o email: pablo-astur@hotmail.com

CAMARERO escanciador de sidra, se ofrece chico para trabajar, con experiencia. Tel. 620737185

CAMARERO y escanciador de sidra. Se ofrece. Con experiencia. Alrededores de Llangréu. Tel. 620737185

CAMARERO, ayudante o escanciador de sidra. Chaval de 19 años, se ofrece para trabajar. Tel. 634852475

CAMARERO. Chico con buena

presencia se ofrece como camarero, cafetería, escanciar sidra. Experiencia. Tel. 664626535

CAMARERO. Echador de sidra profesional, responsable, 13 años en la profesión, jefe de camareros 3 años, recientemente trabajé en Xixón. Tel. 671824891

HOSTELERÍA. Busco empleo relacionado en Uviéu. No sé escanciar sidra pero tengo conocimientos de vinos, de cocina y amplia experiencia en el trato con el público. Carezco de vehículo propio. Tel. 657117433

DEPÓSITO acero inoxidable, con grifo y patas. 50 l. Ideal sidra dulce o vino, etc. Impecable. Un solo uso. 150 €. Zona Uviéu. Mando fotos. Tel. 647369068

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

BARRICA de madera para sidra. Vendo de 80 litros. Seminueva. 40 €. Tel. 616391335 llamar a partir de las 19 horas.

BARRICAS y botellas de sidra vacías. Vendo. Tel. 985694544

BARRILES de acero inox., con llave. Vendo 2 para sidra dulce. Tel. 648185030

BARRILES de cerveza de aluminio. 30 litros. Para sidra. Vendo a 25 €/unidad. Tel. 985742701 mañanas

BIDONES (6) de 30 litros, de acero inox. Para sidra. A 20 €/unidad. Nuevos. Tel. 684618179

BOTELLAS de sidra natural. Limpias para embotellar. 0,25 céntimos/unidad. Tel. 985420018

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

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

BOTELLAS de sidra. Se venden. Tel. 677111843

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

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

LLAGAR de sidra, molino y barrica. Se venden. Tel. 985492828

LLAGAR de sidra. Se vende. Tel. 616220414

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

LLAGAR. Vendo con 1 pipa y gato hidráulico. Vendo. Tel. 665962781

LLAGAR da acero inoxidable y madera, molinillo eléctrico de acero inox. Buen estado. Precio 500 €. Regalo dos pipas de madera, botellas y garrafones. Tel. 696433948

LLAGAR de sidra, molino y barrica. Se venden. Tel. 985492828

LLAGAR de sidra. Se vende. Tel. 616220414

LLAGAR, con capacidad de 8 kg de manzanas. Muy buen estado. Tel. 652202061

LLAGAR. se vende llagar de 100 litros y prensa eléctrica. Completamente nuevo. Todo 550 €. Tel. 985300815 y 984394651

LLAGAR. Vendo uno grande y otro pequeño. Buen estado. Tel. 639079423

MANZANA de sidra, natural. Corvera. Tel. 985515196

MANZANA para sidra. Tel. 985797194

MANZANA. Se vende para sidra. Tel. 985446281 Mieres

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

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 cajas vacías. Con botellas limpias. 7 €/unidad. Tel. 985731155

DEVA. Alquilo casa de aldea 3 hab., 2 baños, llagar, hórreo, cuadra.. Tel. 650971234

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA 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
Gurulllos / Gurulllos

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurulllos / Gurulllos
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

SIDRERÍA ACEBÉU.
Constantino Gzález Soto.
T. 639 73 19 98.
Sidra Trabanco y Trabanco
Selección.

BODEGÓN DEL DOBRA.
Ctra El Pontón s/n.
T. 985 848565.
Orizón, Cabanón

SIDRERÍA EL CORCHU.
Angel Tarano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

SIDRERÍA LAS CUBAS.
Aenida 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

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

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

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

COLUNGA

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

HOTEL ENTREVINEÑES.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 8567 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.

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985 850905 / 637 151 838
sidreriaelrapido@hotmail.es
Buznego

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

MESÓN DE FURACU
Primero de Mayo Nº3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

CUAÑA

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

GOZÓN

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

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-Villavicosa.

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

SIDRERÍA DON PACO

La Vega 33
T. 985 46 41 81.
Viuda de Palacio

SIDRERÍA EL RETIRO

Avilés 1
T. 985 46 64 58
Cortina, Villacubera

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 Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

HOTEL - RESTAURANTE - BAR LA GUINDAL.

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

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.

Ramón del Valle, 5. Les Arriendes.
T. 985841674.
Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

LA XUNCA

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

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILOÑA**SIDRERÍA LA PÉRGOLA.**

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

SIDRERÍA BENIDORM.

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

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

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

SIDRERÍA EL CUETU.

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

RESTAURANTE - SIDRERÍA CASA ABELARDO.

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

RESTAURANTE - SIDRERÍA EL PESQUERO.

Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznego, La Zapica.

SIDRERÍA EL TARTERU.

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

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

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

SIDRERÍA LA 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 Sieru.

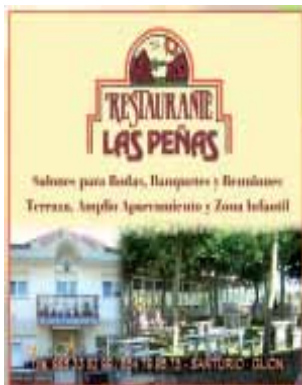
La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

SIDRERÍA FONTEVILLORIA.

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

SIDRERÍA FRAN.

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



SIDRERÍA LA TERRAZA.

Plaza Les Campos, 24.
T. 617 633 630.

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campos
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPE.

Plaza Les Campos, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA LA GRADIA.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA 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. 659 27 67 81
Sidra Trabanco, Cortina y
Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA NALÓN.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERIA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

Pza. Carbayón, 3. T. 985 2006 97.
Cortina.

SIDRERÍA MIGUEL.

Manuel Cueto 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.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

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

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

SIDRERÍA**EL LLAGAR DE COLLOTO.**

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

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN

Emilio Alarcos Llorach, 4
T. 985 111 625
escalada , La Nozala , Cortina y
Orizon

SIDRERÍA REST. AZPIAZU

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

SIDRERÍA VALLOVÍN

Vázquez de Mella 46
T. 985 25 63 39
Trabanco, L'Argayón

SIDRERÍA JAMÍN

La Lila 25
T. 985 22 39 37
J.R., L'Ynfanzón, Juanín, Trabanco

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

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

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

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 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.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

SIDRERÍA NORIEGA.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

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

SIDRERÍA LA HUERTA.

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

SIDRERÍA COLAS

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

CHIGRE ASTURIANU

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL 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

Camín 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

Ezcudía 194
T. 984 49 22 19
Menéndez, Trabanco

SID-REST. LOS CAMPINOS

Cuadonga 8
www.sidreriaoscampinos.com
Hermínio, Menéndez, Castañón

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa 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 Sieru, 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 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 SANTA ANA.

C/ Santa Ana 17
T. 615 978 429
Piñera

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

ELÍAS NORIEGA.

Menéndez Pelayo, 3.
T. 985 332 078.

LA POSADA DE SOMIÓ

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

BOLO 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 NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infiestu 21
Menéndez

69.G RESTAURAN ERÓTICO

Carretera Ciales 112
Les Quintanes

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

RESTAURANTE LA TERRAZA DE VIESQUES

Compositor Facundo de la Viña 16
T. 985 33 98 75
www.lateraza de Viesques.com
España, Villacubera, Urriellu, Valle Ballina y Fernández.

RESTAURANTE SIDRERÍA EL GÜELU

Andalucía 15
T. 984 290 900
Menéndez, Val d'Ornón, La Nozala,
Escalada, Cabueñes

EL ASADOR DE MONTIANA

Montiana
T. 985 322 649
Menéndez, Fonciello

LA PERDIZ. REST. SIDRERÍA

Barriu La Perdiz - Rocés.
T. 985 168 086
www.restaurantelaperdiz.com
Castañón, Val de Boides

CASA PARDO. RESTAURANTE

Avda. Pablo Iglesias 69
T. 985 363 739 / 985 374 305
Castañón, Val de Boides

A FEIRA DO PULPO

Doctor Aquilino Hurlé 20
T. 984 29 36 57
www.afeiradopulpo.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 Vaserria - Otzaran Bailara.
Urnieta. T. 943 556 981.

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

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

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

LLAGAREROS VASCOS

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

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.

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

ENSAME SIDRERU
Apartáu 4152 - 33200 - Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....
DIRECCIÓN.....
LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)

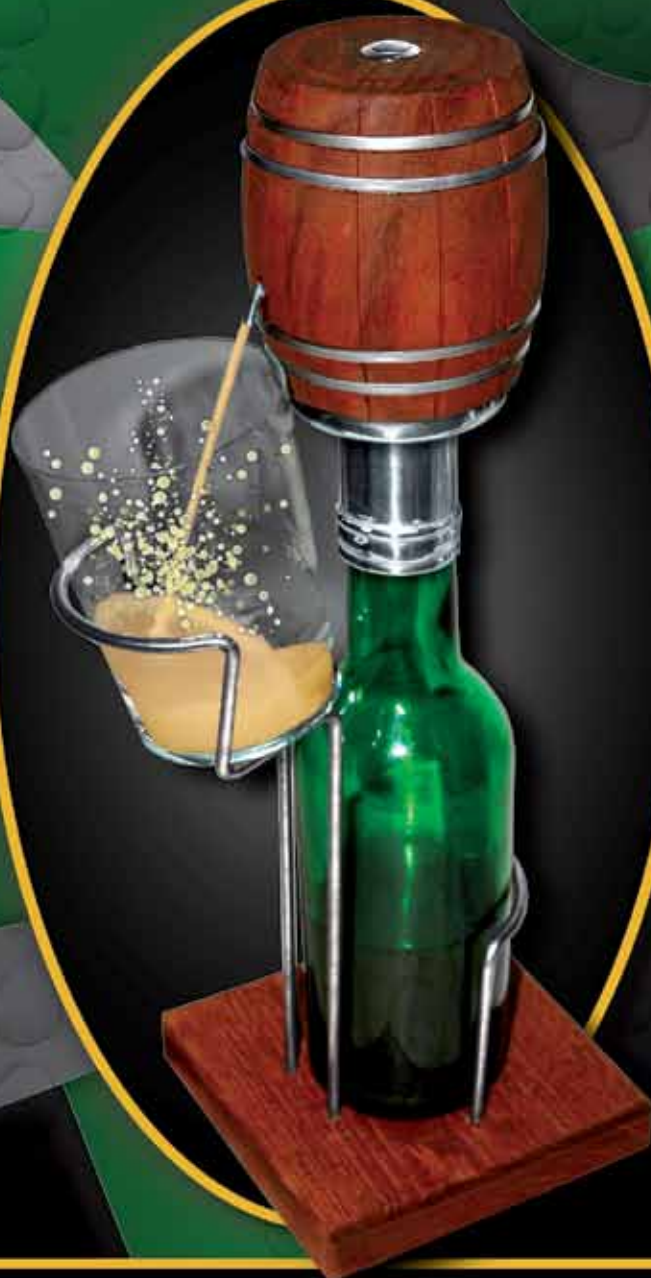
Indicamos dende que númberu quies soscríbete ☐ y si quies dalgún númberu atrasáu.

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