

# LA SIDRA

Espublicación del ensame sidreru

[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

Númeru 82 - Ochobre 2010

3€

**LLAGAR  
TRABANCO-SARIEGU**  
NUEVES INSTALACIONES

**XIXÓN DE SIDRE**  
MÁS Y MEJOR

**SIDRA MUÑIZ**  
75 AÑOS DE BON  
FACER



## ¿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](http://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.





**LLAGAR TRABANCO - SARIEGU** 6

**XIXÓN DE SIDRE** 16

**GRAN ESPICHA DE J.T. ALTU L'INFANZÓN<** 26

**IV CONCURSU SEMEYES** 28

**SIDRA MUÑIZ. 75 AÑOS** 30

**LLIBROS** 36

**ACTUALIDÁ** 38

**AXENDA SIDRERA** 54

**Productu asturianu del mes** 58

COASA. Productos artesanos asturianos

**CAMPO VALLE** 60

**COLLEICIÓN D'ETIQUETES** 62

**Fútbol y Sidre** 64

Asociación de ex-jugadores del CONDA C. F.

**Xixón Sidreru IV** 68

El Llabiegu  
La TeneríaAsturias  
El Parquín  
Casa Aurelio  
San Justo





**NATURALMENTE, NUESTRA**

*Sidra Natural*  
**L'Ynfanzón**

[www.sidrajr.com](http://www.sidrajr.com)

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

# LA SIDRA

**Ochobre 2010**

Número **82**

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](mailto:lujosemeyes@gmail.com) )



## Redaición

Llucía Fernández Marqués  
[llucia@lasidra.as](mailto:llucia@lasidra.as)  
Tlf.: 652 59 49 83

## Direutor Creativu de Publicidá

Luis Alberto González Zazo  
Tlf.: 618 44 50 00  
[puzzlepublicidad@yahoo.es](mailto:puzzlepublicidad@yahoo.es)

## Direutor Eventos y Promociones

Jose Luis Acosta Fernández  
Tlf.: 646 879 256  
[jlacosta@lasidra.as](mailto:jlacosta@lasidra.as)

## 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,

## Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto  
[eduardocoto@lasidra.as](mailto:eduardocoto@lasidra.as)

## Semeyes

Archivu Ensame Sidreru, Anzu Fernández, Germán Busque, Jose Luis Acosta, Avelino Sánchez, J. Eloy, Lujó Semeyes, Cesar Fernández.

[info@lasidra.as](mailto:info@lasidra.as)



**CASA Ferino** Restaurante - Sidrería

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

**gijón**

# IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

Plazu: 1/11/2010

Bases ya información

[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

[infolasidra@gmail.com](mailto: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](http://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 9.000 fans!

**FACEBOOK**  
([www.facebook.com/lasidrainfo](http://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 9.000 fans!



**WEBSITE**  
([www.lasidra.as](http://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](http://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**  
([info@lasidra.as](mailto:info@lasidra.as))

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**  
([info@lasidra.as](mailto:info@lasidra.as))

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](http://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](http://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.



# NUEVAS INSTALACIONES NA COMARCA LA SIDRE

## Llagar Trabanco-Sariegu.



D'izquierda a drecha: Francisco González Buendía, Conseyeru de Mediu Ambiente, Aurelio Martín, Conseyeru de Mediu Rural y Pesca, Vicente Álvarez Areces, Pr Francisco Javier Parajón, Alcalde de Sariegu. Emilio Martínez, Direutor de la nuea planta de Grupo Trabanco en Sariegu

Un eventu emotivu qu'axuntó a unes 400 presones y que contó cola presencia del Presidente del 'Principado', sirvió pa presentar en sociedá'l nuevu llagar que Trabanco naguró en La Carcavá. Con elli aumenta en 1,55 millones de lltros la so capacidá total.



Presidente del "Principado". Samuel M. Trabanco, xerente de Grupo Trabanco.

## ¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco  
GRUPO

MUÑIZ

Peñón

LA NOZALA  
Sidra Natural

Sareganu



El Grupo Trabanco va a ver la campaña próxima a los 6 millones de litros de producción tres naugar, el pasáu 30 de setiembre unes instalaciones modernas en La Carcavá que van ser el complementu perfectu a les que tien, dende hai 85 años, en Llavandera. Trátase d'un llugar de 11.000 metros cuadraos, de los que 3.700 tan destinaos a la zona d'elaboración de sidre natural y brut, la planta de corcháu y etiquetáu, una sala de preba, un llugar tradicional y una tienda especializada nel mundiu de la sidre y na cultura gastronómica del país.







CÉSAR FERNÁNDEZ

Aspeutu del llagar momentos enantes d'entamar la naguración oficial

Naide nun quinxo perdese la cita. Autoridaes, productores, collecheros y persones vinculaes col mundu de la sidre acudieron a la llamada del Grupo Trabanco pa conocer de primer mano les instalaciones nueves que'l llagar xixonés ta acabante de construyir en La Carcavá, na Comarca la Sidre. En total foron 400 los invitaos presentes en Sariego que pudieron disfrutar d'un eventu espectacular que contó cola asistencia y participación de Vicente Álvarez Areces, Presidente del 'Principado', que destacó l'apueste de la empresa de Llavandera pola calidá y la so presencia fuera de les nuses llendes, que va poder incrementase gracias

al aumentu de producción que permiten estes instalaciones tan modernes.

En total, la compañía de Llavandera va incrementar en 1,55 millones de llitros la so capacidá, polo que na campaña próxima va tar cerca de producir 6 millones de llitros de sidre, lo que refuerza la posición de Trabanco como ún de los principales llagares del país. "Les instalaciones qu'inauguramos güei suponen una apuesta firme pol nuesu crecimentu en mercaos nacionales y internacionales. Vamos aumentar notablemente la nuesa capacidá de producción y vamos facelo manteniendo la calidá que llevó a Grupo Tra-

**Bar La Carcabada**

Menú del Día · Pincheos por Encargo

Especialidades: Lacón Relleno · Chosco de Tineo · Tablas de Embutidos (también para llevar)

La Carcabada, s/n · 33518 Sariego (Asturias) · Tlf. 636 019 256

¡Como en Casa!





banco a la posición qu'ocupa actualmente nel sector de la sidre. La calidá ye la nuesa razón de ser dende hai 85 años y esti nuevu llagar de Sariegu va contribuir a impulsar esta apuesta pol saber facer", aseguró Samuel M. Trabanco, xerente de la compañía.

La seleición del conceyu de Sariegu pa esta planta nueva del llagar xixonés nun foi casual. Yera deséu de Samuel dende hai tiempu poner un pie na Comarca la Sidre poles condiciones tan bones pa la elaboración de sidre qu'ofrez la zona y finalmente La Carcavá foi'l llugar escoyíu pa la instalación del llagar nuevu de Trabanco. "Dende'l puntu de vista de la elaboración de sidre, Sariegu ye una zona totalmente distinta a Xixón. Les temperatures son más moderaes en Llavandera y, por ello, la sidre que facemos ehí alcanza'l so puntu afayadizu de maduración en primavera y entamos del branu. La sidre que vamos facer en Sariegu tarda más en madurar porque la temperatura media d'esta zona ye inferior. Esto va permitinos contar con una sidre d'excepción tamién na parte final de la temporada", añadió Samuel.

El total de la inversión fecha nesta planta nueva del Grupo Trabanco foi de 2,85 millones d'euros, una cantidá superior a la presupuestada nun primer momentu y pa la que contó con una sovención de 840.000 euros de la Consejería de Mediu Rural y Pesca, amás del sofitu del Institutu de Desendolcu Económicu del "Principado" d'Asturies (IDEPA), del Ministeriu

d'Industria, Turismu y Comerci, del Ministeriu del Mediu Ambiente, Mediu Rural y Marín, asina como del Fondu Européu Agrícola de Desendolcu Rural (FEADER). Les instalaciones de Trabanco en La Carcavá cuenten con una superficie de 11.000 metros cuadraos, de los que más de 3.700 distribúyense ente la zona d'elaboración de la sidre natural y brut, una planta d'embotelláu y etiquetáu que tien una capacidá de 60.000 botelles diaries, una llagar tradicional y una tienda especializada nel mundu la sidre y na cultura gastronómica d'Asturies, la primera cola que va contar esti grupu xixonés. Samuel M. Trabanco encargóse personalmente de mostrar de primer mano a les autoridaes cá una de les partes que conformen esta planta nueva de la so empresa a les autoridaes presentes na inauguración del llagar enantes de principiar l'actu que contó con una asistencia amplia de llagareros, prebadores y representantes del mundu de la sidre d'Asturies y d'otres fasteres con tradición, comu Euskadi o l'Estáu francés.

Vicente Álvarez Areces, presidente del 'Principado', encabezó'l grupu d'autoridaes nel que tamién tuvieron presentes Aurelio Martín, conseyeru de Mediu Rural y Pesca; Francisco González Buendía, conseyeru de Mediu Ambiente, Ordenación del Territoriu y Infraestructures; amás de los alcaldes de Sariegu, Francisco Javier Parajón; de Cabranes y presidente de la Mancomunidá de la Comarca la Sidre, Alejan-

dro Vega; de Nava y presidente de la Fundación de la Sidre, Claudio Escobio; de Colunga, Rogelio Pando; de Bimenes, Emilio González; de Villaviciosa, Manuel Busto; y de Xixón, Paz Fernández Felgueroso. Tampoco se perdieron la cita Severino García Vigón, presidente de la Federación Asturiana d'Empresarios (FADE); José María Osoro, presidente de l'Asociación de Llagareros d'Asturies; Miguel Ángel Naredo, xerente de la Fundación Comarca la Sidre Turismu; Koldo Osoro, direutor xerente del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Alimentario (Serida); y José Ramón Pérez Ornia, direutor xeneral de la Radiotelevisión del Principáu d'Asturies, ente otros munches cares conocíos.

L'actu central de la inauguración fexose nel llagar tradicional, que taba abarrotáu de xente esperando l'ainiciu del mesmu. Tres apagar les lluces, l'eventu entamó con un repasu a los 85 años d'hestoria de Sidra Trabanco, con música de pianu de fondu y proyeiciones d'imaxes antigües nos toneles situaos a los llaos de la tarima onde diben a producirse les intervenciones de les autoridaes. Una presentación qu'emocionó a Samuel, que nun esperaba esi detalle.

Tres esti ainiciu emotivu, el xerente del Grupo Trabanco tomó la pallabra p'agradecer a tolos invitaos la so presencia y destacar la importancia que supón la planta de Sariegu pa la so empresa nel so oxetivu de "aumentar la capacidá de negociu". La planta de La Carcavá, que va xenerar siete empregos fixos y seis eventuales, tamién va servir pa revitalizar el conceyu de Sariegu, que pa Samuel pue ser "la gran pumrada d'Asturies y la mayor zona de producción de mazana d'Europa". Nesti sen, el de Llavandera animó al Gobiernu d'Asturies y a los productores de la zona a apostar pola mazana poles condiciones qu'ofrez tola Comarca la Sidre, puesto que, namái en Sariegu, "hai cerca de 500 hectárees tractorables hábiles pa plantar mazana" y se podríen llegar a producir "entre 6 y 8 millones de kilos al añu".

Samuel tamién fixo una defensa de la xente del campu y señaló que "los asturianos tenemos que remar siempre na mesma direición". Pa finalizar, Trabanco tuvo un recuerdu pa "los que yá morrieron" y agradeció tola ayuda que siempre recibió de los sos familiares, n'especial del so pa y de los sos tíos.

El conseyeru de Mediu Rural y Pesca foi'l segundu n'intervenir y tamién defendió dafechu a la xente del



El presidente del "Principado" tuvo pallabres emponderando a LA SIDRA

campu asturianu. "Pocos seutores fixeron un esfuerzu como'l primariu", afirmó Martín en referencia al avance que tuvo esti seutor nos 15 años últimos, dalgo que munches veces el restu de la sociedá nun valora suficientemente y que ta basáu "nel esfuerzu, la inversión y el sacrificiu personal". Pa ello, punxo l'exemplu del Grupo Trabanco, cola so inversión en Sariegu, y de tolos colleutivos de llagareros en xeneral, cifrando la inversión nel añu últimu en meyores nes sos instalaciones en "13 millones d'euros", de les que un terciu son perres aportaes pola consejería que dirixe.







Martín destacó que n'Asturies "esisten 700 empreses dientru del seutor agroalimentariu, na so mayoría de pequeñu o medianu tamañu, que creen 9.000 emplegos", dalgo qu'ayuda "a fixar población y riqueza nel mediu rural". Tamién fixo referencia a la sidre "como elementu d'identidá de los asturianos" y recordó la so incidencia na cultura asturiana y na llingua, amás del so pesu na economía. "Por ello, el 'Principado' tien un doble compromisu cola sidre", finalizó.

Mentes, l'alcalde llocal, Francisco Javier Parajón, mostróse percontentu pola presencia nel conceyu del Grupo Trabanco y señaló que "güei ye un díi feliz ya importante pa Sariegu". El primer edil tuvo pallabres d'agradecimientu pa los responsables del llagar xixonés, a los que felicitó "pola so trayectoria, afán de superación, actitú y la decisión d'ampliar la so empresa nesti territoriu de la Comarca la Sidre y, en concreto, en Sariegu" y tamién deseó que la so implantación sirva "pa poder fixar población nel conceyu".

Tres estes pallabres, David Fernández Prada, presentador del actu, dio'l turnu a Vicente Álvarez Areces, que principió la so intervención destacando la importancia de la sidre pal país, un productu "que xune a tolos asturianos", y fixo referencia a "la presentación emocionante que pudimos presenciar sobre la historia del Grupo Trabanco, un proyeutu de 85 años que tien un futuru impresionante". El presidente del 'Principado' allabó l'apuesta pola calidá del llagar de Llavandera y señaló que la manera de que "la sidre trespase fronteres ye con calidá", poniendo a Samuel como exemplu cola so presencia en tol Estáu y en puntos como Miami, Rusia o Asia. Nel so llargu discursu, más cercanu al d'un actu elleutoral qu'al de la naguración d'un llagar, tamién destacó les meyores teunolóxiques nel mundu de la sidre, productu al que calificó como "símbolu del seutor agroalimentariu d'Asturies".

L'himnu d'Asturies interpretáu por un tercetu dio pasu a la espicha, coordinada por Yolanda M. Trabanco, con sidre del llagar y pinchéu de caráuter innovador que tomaben como referencies ingredientes tradicionales d'Asturies que fixeron les delicies de los presentes. Una velada na que compañeros de profesión y vieyos amigos pudieron falar nun ambiente más qu'agradable que tuvo a la sidre como principal protagonista de toles tertulies.

Dende yá, les instalaciones de Trabanco en La Carcavá entamen a furrular pa preparar el mayáu de la



mazana de cara a la sidre que vamos poder disfrutar l'añu qu'entra. Ello nun quita pa que toles persones interesaes puedan acudir a conocer el llagar de Sariegu de la empresa xixonesa, pa lo que deberán llamar al teléfonu 652 974 996. Trabanco, que quier qu'esta instalación sía un focu d'atracción de turistas y profesionales del seutor, ufierta visites guíes, la posibilidá de celerar espiches y eventos gastronómicos nel llagar tradicional, y una tienda onde mercar productos especializaos. Amás, tamién dispón d'una sala de preba onde ta prevista la celeración de xornaes de degustación.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

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





# ‘Xixón de Sidre’ enllenó los chigres

## PARTICIPAREN 33 CHIGRES COLOS SOS CORRESPONDIENTES LLAGARES



LUJÓ SEMEYES

Del 18 al 24 d'ochobre Xixón tornó a salir de casa pa tomar sidre. Los chigres de la ciudá acoyeron el 'Xixón de Sidra', certame que, tres l'ésitu del añu anterior, vivió una segunda edición ampliada al amestar nueve sidrerías más –y polo tanto otros tantos llagares– pa llegar a un total de 33 establecimientos onde poder beber sidre acompañada por una cazuelina o cazuelona a un preciu módicu. Una iniciativa que, otra vuelta, foi un ésitu total al aumentar el consumu de sidre de forma considerable a lo llargo de tola selmana y enllenar los establecimientos de clientes con una especial incidencia nos díis llaborables, xornaes nes

que los chigres tan notando especialmente les consecuencias de la crisis económica.

La segunda edición del 'Xixón de Sidre' tuvo marcada, amás de pola ampliación del númberu de chigres y llagares, pol cambiu nel nome del certame na so versión castellana: del 'Gijón de Sidras' orixinal, que nun prestó a la xente por ser una espresión foriata y que foi criticáu dende LA SIDRA, pasóse a una forma más asturiana como 'Gijón de Sidra / Xixón de Sidra'. Un aciertu por parte de la organización del eventu, la empresa de marketing gourmet Fenicia, qu'apostó pol mesmu formatu del añu anterior consistente

# LA SIDRA

Necesitamos **VENDEDOR/A** de publicidad para esta revista,  
**CON PREDISPOSICIÓN** gestión programada y apoyo constante.  
Interesados/as contactar con el Sr. Glez. Zazo al Tlf. **684 628 059**





n'ufiertar pol mesmu preciu en tolos chigres una botella de sidre del llagar que tocara nesi establecimentu por sortéu xunto con una cazuela. Asina, por 3,90 euros podía disfrutase d'una cazuelona, mentes que'l preciu de la cazuelina yera de 2,90 euros.

La variedá foi la nota destacada ente los platos escoyíos polos chigres pa participar nel concursu. Asina, nel menú de 'Xixón de Sidre' atopamos dende unes 'llámpares atravesaes' a una 'carrillera con arbeyos', ensin escaecer un platu de temporada comu los 'callos' o un 'arroz melosu con berberechos'. Creaciones pa tolos gustos que taben especialmente pensaes pa servise d'una manera rápida y pa comer na barra ente culete y culete. Inclusive, en munches ocasiones, los veceros pudieron esfrutales acompañaes de cancios de chigre, puesto que, al igual que l'añu anterior, dellos coros de la ciudá, como Cimavilla, Amanecer, Noega y Cantábrico, pasaron per tolos chigres pa recuperar una tradición perguapa que nun debe perdese.

Tres la finalización del certame, la organización del mesmu fixo la entrega de los cuatro galardones de 'Xixón de Sidre' -al peslle d'esti númberu de LA SIDRA tovía nun se conocíen los ganadores-: a la sidre más prestosa, al meyor escanciador, a la meyor barra de chigre y al meyor equipu sidrería-llagar. Unos premios honoríficos que na primer edición foron pa Sidra Acebal, Jorge Alberto Ramos (Los Pomares) y Miguel Ángel Valledor (Principado), la sidrería Nava y La Chalana-Trabanco, respetivamente.

La llista de 33 chigres participantes nesta edición de 'Xixón de Sidra' tuvo compuesta por Bobes, Cabranes, Casa Carmen, Casa El Cartero, Casa Fede, Casa Justo, Centenario, Chaflán, El Llagar de Begoña, El Otru Mallu, El Saúco, El Tendido, El Traviesu, Guaniquey, Kierche, La Chalana, La Galana, La Montera Picon, La Nueva Caleyá, La Tropical, La Volanta, Los Campinos, Los Pomares, Nacho, Nava, Puente Romano, Román, Sporting, Texu, Tino el Roxu, Trébole, Tropical y Uría 'La Casa Redonda'. Mentos, los llagares que tomaron parte nel certame foron Acebal, Arbesú, Bernueces, Cabueñes, Canal, Castañón, Contrueces, El Cabañón, El Gobernador, Estrada, Fonciello, Foncueva, Fran, Frutos, Herminio, J. Tomás, L'Argayón, La Nozala, M. Vigón, M. Zapatero, Menéndez, Muñiz, Orizón, Peñón, Piñera, Riestra, Roza, Solleiro, Trabanco, Vallina, Viuda de Angelón, Viuda de Corsino y Viuda de Palacio.

**La MONTERA Picon**

CHIPIRONES AL ESTILO MONTERA

c/ Saavedra, 4-5 · 984 490 210

**Kierche**

RESTAURANTE - SIDRERÍA

ARROZ CON LLÁMPARES

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





**Alberto Casielles Rodríguez**  
**SIDRERÍA EL TRAVIESU**  
**'Llámpace a través'**  
 Sidra Cabueñes (Xixón)

L'añu pasáu llegamos un poco tarde a la convocatoria y yá taben toles places coyíes. Somos mui aficionaos a la sidre, participamos en toles actividaes que se celebren alreor d'esta bébora, y por eso quinximos formar par-

te d'esta segunda edición de 'Xixón de Sidre'. El platu que preparamos foi 'llámpace a través'. Escoyimos esta cazuela porque ye un platu que tien bastante salida y que gusta a la xente. Tenémoslu siempre na carta y muncha xente vien a comelos. No que respecta a la sidre, tocámos Cabueñes y nun tenemos queja del llagareru. 'Xixón de Sidre' ta mui bien pa que la xente empiece a darse cuenta de lo que ye la sidre n'Asturies que, por desgracia, ta entamando a perdese un poquiñín con aspectos como la falta d'escanciadores.



**Rufo González Junquera**  
**SIDRERÍA NACHO**  
**'Setas silvestres con chipirones'**  
 Sidra Vallina (Peón, Villaviciosa)

Esti ye'l primer añu que participamos. Ye un certame que tien una bona acoyía y que sirve pa que los clientes puedan conocer les sidrerías de Xixón y los llagares que participen. La Sidrería Nacho, al ser conocida dende siempre pol tema de les setes, escoyimos un platu relacionáu: un chipirón rellenu y un salteáu de setes. Ye un platu específicu pal certame pero que vamos incorporar a la carta. De sidre tenemos Vallina, non mui conocida nesta zona pero que ta gustando muncho a los veceros.





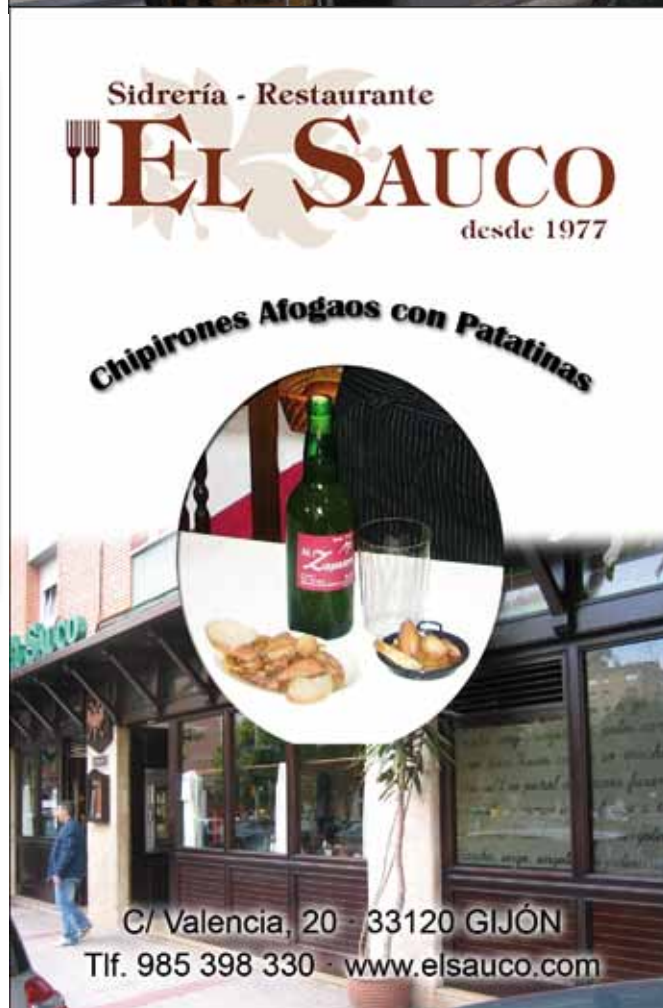
**Joaquín González Fernández,**  
**SIDRERÍA KIERCHE**  
**'Arroz con llámpares'**  
Sidra Piñera (Deva, Xixón)

Esti certame ye importante porque mueve muncha xente pela selmana, que ye cuando menos se vende. Amás vien xente d'otros puntos de la ciudá, como Cimavilla o El Llano, que normalmente queden peles sidrerías de la so zona. El platu que preparamos ye la primer vez que lo facemos y ta gustando muncho a los clientes. La sidre, de Piñera, ta mui bien y tamos mui contentos con ella, anque'l formatu del sortéu del llagar nun me presta muncho.



**Alfonso Fernández Casanova y Mauricio Mata Parajón**  
**SIDRERÍA TROPICAL 'Calamarín frescu en tinta con patatines'**  
Sidra Estrada (Nava)

Repetimos nel certame porque foi un ésitu. Nun se gana dineru, pero sí xente, porque muncha xente prueba'l platu, gusta-y y llueu torna otu dí a la sidrería a cenar. Sobro manera nótese muncho l'aumentu d'ambiente per selmana. De sidre tenemos Estrada, que los nuestos clientes más sidreros señalen que ta mui bien. El sortéu de llagares ye un arma de doble filu, pero por una selmana que cambies de palu nun pasa nada.







**Pedro Pablo Cáncer Marcos**  
**SIDRERÍA NAVA**  
**‘Verdines, andariques, gambes y amasueles’**  
 Sidra Trabanco (Llavandera, Xixón). Natural y d’Escoyeta.

L’año pasáu ganemos el premiu a la meyor barra de chigre y esti añu vamos tratar de repetir premiu o, sinón, algamar el de meyor escanciador, anque nun zarramos

la posibilidá de conseguir dalgún de los dos restantes. Nesta ocasión decidimos ofrecer unes verdines con mariscu, un platu que ta mui buenu, y con sidre más. Nun lo tenemos en carta, pero yá lo metiéramos en dalgún menú y gustó muncho a la xente. De sidre tocomos Trabanco, una sidre que gusta muncho a la xente y que se vende ensin problemes. Amás, de la d’escoyeta, contamos cola sidre que ganó’l premiu nel festival de Xixón. Esti certame favorez una mayor presencia de clientes nos chigres,



**Pedro Soriano, Alan Torres y Ezequiel Sierra**  
**SIDRERÍA LA MONTERA PICONA**  
**‘Chipirones al estilo Montera’**  
 Viuda de Angelón (Nava). y Prau Monga DOP.

A la nuesa clientela gusta-y muncho esti certame, por eso decidimos volver a participar nesta segunda edición. Amás, vien muncha xente col ‘mapita’ pa facer la ruta entera, la mayoría non habituales nel chigre, y eso da muncho ambiente a la sidrería. El platu que seleccionamos son unos chipirones afogaos que tenemos en carta col nome de ‘cazuela Montera Picon’. El sortéu de llagares ta mui bien porque gracias a él les marques pequeñes pueden llegar a sidrerías grandes.

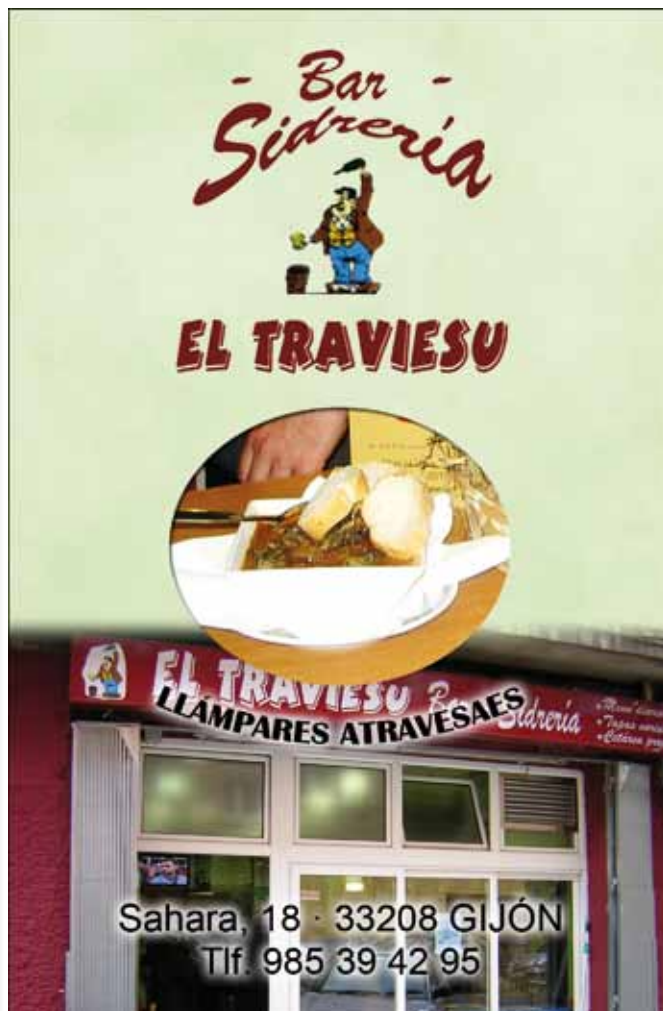




**Susana Payo López**  
**SIDRERÍA LA VOLANTA**  
**'Calamares frescos en su tinta'**

Sidra Fonciello (Fonciello, Sieru). Fonciello y Llana-za DOP.

'Xixón de Sidra' ye un eventu que ta mui bien porque nó-tase l'afluencia de xente, n'especial los díis de selmana. El problema ye'l fin de selmana, porque ente los clientes habituales y los que vienen pol tema del certame, tenemos a los camareros saturaos y la cocina atascada. Por ello, creo que sería meyor que 'Xixón de Sidra' entamara'l llunes y finara'l xueves, pero tampoco tenemos queixa porque ye una iniciativa que ta mui bien. Tolo que se faiga alreduro de la sidre pa fomentar el so consumu ye bono. Esti añu escoyimos como cazuela unos calamares frescos de potera en su tinta, con patatina panadera. Ye un platu qu'entra mui bien cola sidre. Yá l'añu pasáu punximos chipirones afogaos, que tuvieron mucho éxitu, y quería un platu que fora bien cola sidre. Esti platu lo metemos a veces nos menús, pero nun lo tenemos en carta. De sidre tocónos Fonciello, un llagar que yá conocimos porque tuvimos sidre d'ellos en dalguna ocasión. Una cosa mui guapa que tamién tien 'Xixón de Sidre' ye los cantarinos de chigre. Yá tuvieron per equí dalgunos coros y dio muncha animación a la sidrería, pero col asuntu que nun se pue cantar nos bares... Ye una pena, porque tamos perdiéndolo too. Principiamos quitando'l serrín del suelu y agora yá nin canciar.







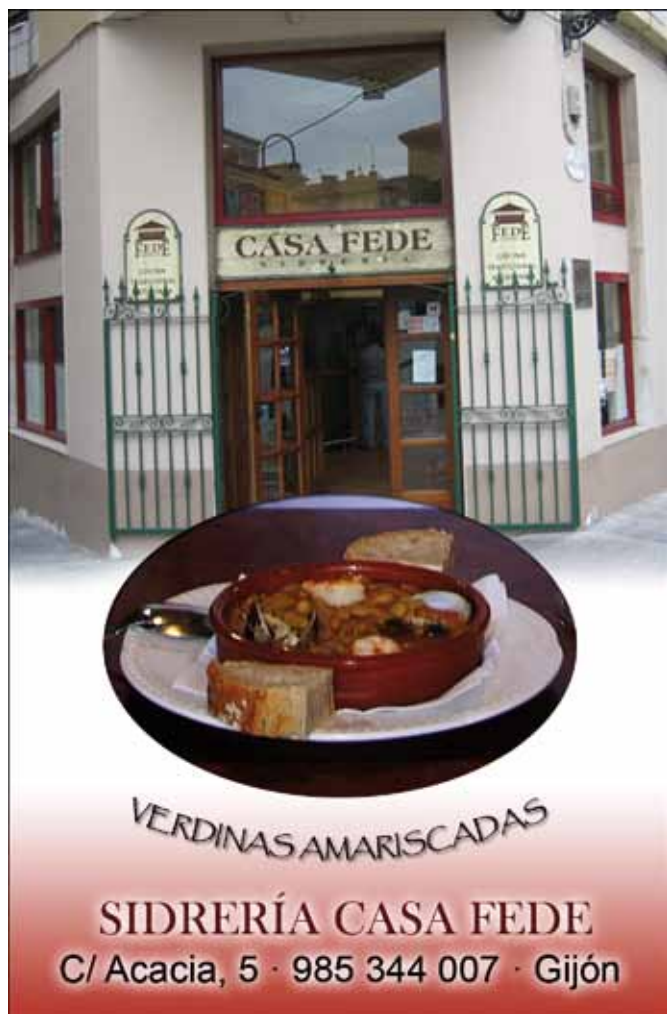
**Ricardo Villa Casañez**  
**EL LLAGAR DE BEGOÑA**  
**‘Llámpares’**

Sidra J. Tomás (Villaviciosa). Natural y Molín del Medio DOP.

Ye'l primer añu que participamos porque l'añu pasáu pi-llomos en mediu del nuesu periodu vacacional. . A nós préstanos participar en tolo que sea referente a la sidre

y yá planificamos les vacaciones pa poder participar en 'Xixon de Sidre'. Tamos mui contentos pola rempuesta de la xente, aunque tamién dalgo preocupaos por si tendremos bastantes llámpares pa terminar la selmana. No que respeta a la sidre, tocómos J. Tomás, que ta mui rica, presenta mui bien en vasu, fai bon vasu, y déxase beber mui bien.

El sistema de sortéu creo que ta mui bien. Dalgo que tamién presta son los cantarinos, qu'hai tiempu que nun se ven polos chigres.



**Saúl López Lorenzo**  
**SIDRERÍA EL SAÚCO**  
**‘Chipirones afogaos con patatinas’**  
 Sidra M. Zapatero (Nava).

Debutamos esti añu en 'Xixon de Sidra' y apostamos por unos chipirones encebollaos con patatines. Ye un platu que sal munchu na carta, aunque suel ponese solu con setes, pero con patates ta mui ricu tamién. Esti certame ta mui bien pol ambiente que se vive na sidrería, pues amás de la xente del barriu xube muncha xente del centru. La sidre que tamos vendiendo coles cazueles ye la de M. Zapatero, que ta mui bona y ta teniendo muncha aceptación ente los nuevos veceros. Toi d'alcuertu col sortéu de llagares porque asina nun hai piquilles y amás los chigres pueden conocer palos nuevos.



**Sandra Crespo Palacio**  
**SIDRERÍA PUENTE ROMANO**  
**'Callos'**

Sidra Bernueces (Castiello Bernueces, Xixón)

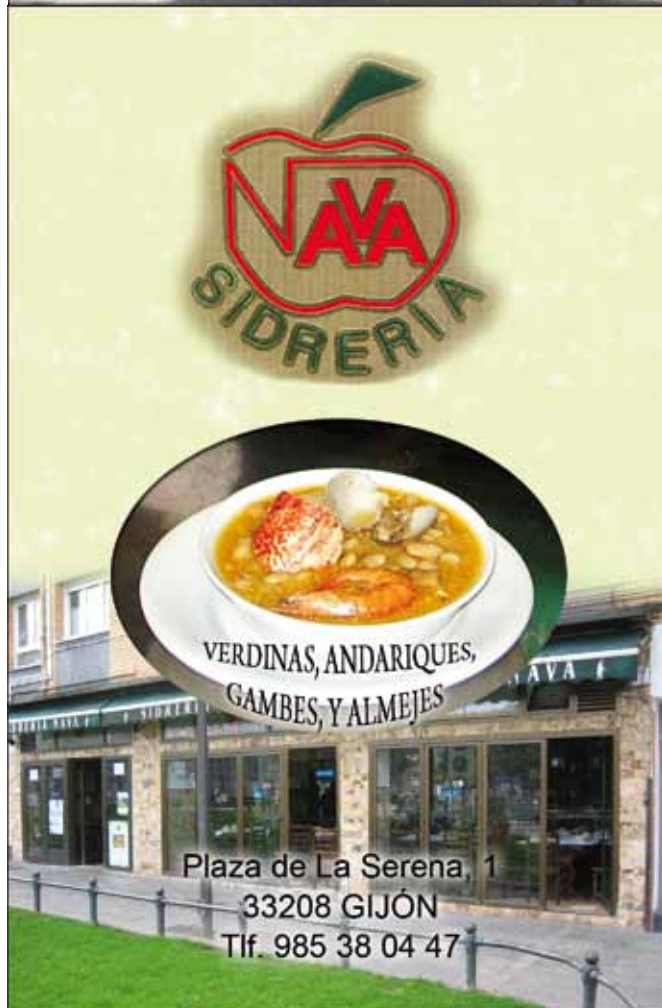
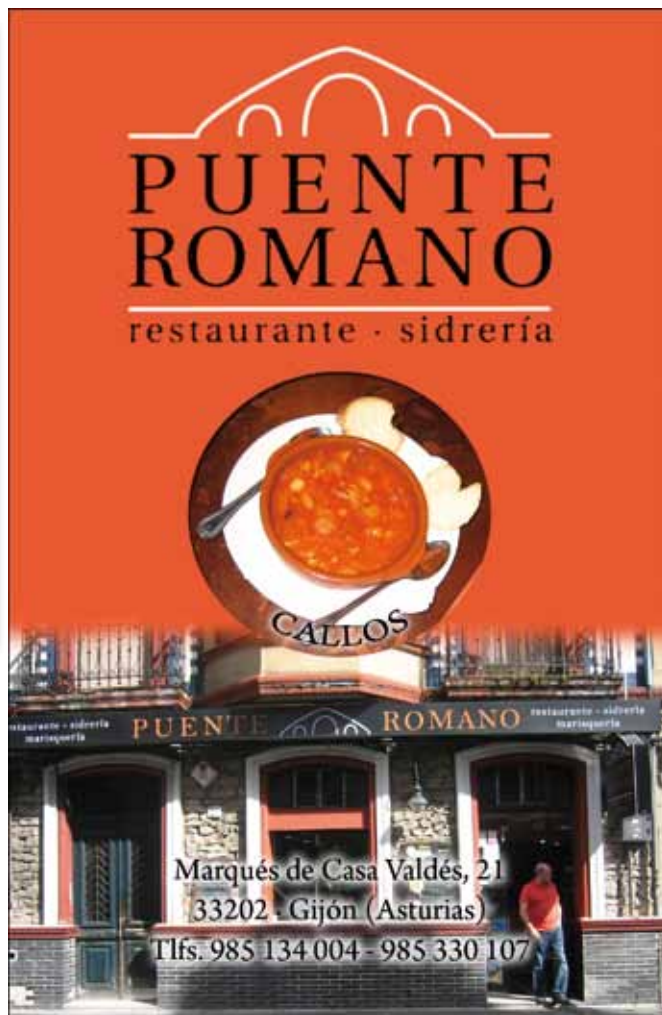
L'añu pasáu participamos con llámpares y esti añu decidímonos por callos, una de les especialidaes de los mios güelos. Equí facemos cocina casera y los callos tan gustando muncho a los clientes non habituales. Amás ye un platu que pega mui bien cola sidre y que nun para de salir. Nesta ocasión tocámos Sidra Bernueces y ta mui buena. 'Xixón de Sidre' paezme perfeuto porque ye una bona ocasión de prebar sidre diferente y conocer otros sitios.



**José Riestra Martínez**  
**SIDRERÍA CASA FEDE**  
**'Verdinas amariscadas'**

Sidra Riestra (Sariegu).

La bona esperiencia del añu pasáu foi lo que mos fixo repetir. Funcionó mui bien y la xente participó, polo que mantener el formatu del certame paezme correutu. Naquella ocasión tomamos parte con garbanzos con callos y agora con verdines amariscaes porque pensamos que nesta época presta más el pote qu'otra cosa. Siempre facemos platos que nun tenemos na carta pa ofrecer novedaes. Llueu, si estos gusten, podemos servirlos por encargu a quien lo solicite. De sidre tenemos Riestra y tamos contentos con ella. Ye bona sidre.







**Alberto Barredo Valiente**  
Piloña, residente en Xixón  
**Sidrería Tropical**

Esti certame tendríen que repetilu y non celledralo una vegada al año. Tres 'Xixón de Sidra' añales sería estupendo. Yo soi bebedor de sidre y préstame muncho l'ambiente de sidre que se vive estos díis en Xixón. En dellos sitios vas a tomar una botella y échente una cancionina, lo que me recuerda al ambiente antiguu de les sidrerías, que yá nun lo hai. La cazuela del Tropical, calamarín frescu en tinta con patatines, préstome muncho. Nesta sidrería paro dalguna vegada y aproveché'l 'Xixón de Sidra' pa comer una cazuelina, aunque yo muévome más pola sidre. Soi un poco especial pa cola sidre y voi aquellos sitios que tienen la de los llagares que me presen. Estrada, que ye la que tan vendiendo nesta sidrería, paezme que nun ta nada mal.



**Margarita Gandullo Recio**  
Begoña  
**Sidrería Casa Fede**

'Xixón de Sidre' ye una iniciativa estupenda porque faite salir y conocer más sidrerías, amás de prebar estes tapes que tan mui bien. Con elles yá casi comes y los chigres ofrecen una gran variedá d'elles. Les verdines amariscaes que comí agora sorprendiéronme pol so sabor. Yá tuvi en delles sidrerías pela zona de la Plaza Mayor y agora cuento con parar peles de la zona de Begoña. Inclusive, esti certame permitiome conocer una sidre que desconocía y que ta mui rica: Sidra Riestra, precisamente la de Casa Fede. Yo salgo muncho pela zona de la Casa Conceyu, pero siempre bebes de los mesmos llagares, y por ello agradezco conocer otros nuevos. A Casa Fede suelo venir tolos fines de selmana, pero col tema del festival tamién vengo agora por selmana. Toles sidrerías tienen muncha xente tolos díis gracias a 'Xixón de Sidra'.

**Agustina Rodríguez Medio y José Prieto Solís**  
L'Arena  
**Sidrería Nacho**

'Xixón de Sidra' paeznos que ta mui bien. Yo -por ella- soi de Nava y dende diempres la sidre, l'ambiente de chigre y los cancios prestáronme muncho. Ye una pena que se pierda la tradición de cantar nos chigres. Nun creo que sía pol tema la xente, porque siempre que se toma sidre hai ambiente de canciu, pero los empresarios nun dexen polos vecinos. Teniendo en cuenta la tradición, creo que debería permitise hasta una hora prudencial, como les diez. Ta tamién mui bien el tema de les cazuelas, porque a la sidre hai qu'acompañala. Tovía nun fuimos de ruta pelos chigres y la primer cazuelina ye la del Nacho, pero vamos visitar delles sidrerías. Por exemplu, vamos dir a El Centenario a beber sidre d'Orizón.



**Mari Laviada López y Ángel Casas López 'Pichi'**  
Cimavilla y La Calzada  
**Sidrería Puente Romano**

Tolo que seya movida ye precioso, y si ye con sidre, meyor. 'Xixón de Sidra' ye dalgo mui guapo y anima muncho. Vien xente de fuera y Xixón tien un bon ambientu tola selmana. Nosotros anduvimos dos o tres chigres, pero vamos percorrer dalgún más. Nel Puente Romano somos asiduos y tamos encantaos colos callos y la sidre que tan poniendo estos díis. La sidre de Bernueces ye mui diferente a la que solemos tomar equí normalmente. Al primer culín notes que ye dalgo más dulce, pero llueu entren solos. Que los chigres tengan sidre non habitual estos díis ye una idega perbona porque da pie pa conocer llagares nuevos. Enantes cuando dibes de chigres, parabes naquel que servía nesi momentu un bon palu. Agora ye toda más o menos igual. Ye una pena que se pierda canciar nos chigres, porque hubo un tiempu nel qu'estilábase muncho.





**Magdalena Fernández González**

Avilés

**Sidrería La Montera Piconá**

Esti certame ye una idega mui bona. Lo que más me presta na vida ye la sidre, polo tanto toi encantada con 'Xixón de Sidra'. Tamién ye una bona iniciativa que los chigres tengan una sidre diferente a la habitual pa que la xente compare les sidres qu'hai. Soi clienta habitual en La Montera Piconá y la cazuelina que tan poniendo, chipirones al estilu Montera, ta mui rica. No que respecta a la sidre, que ye Viuda de Angelón, ta mui bona pero paezme un poco suave. Yo toi más avezada a la de Menéndez. Tengo pensao dir a dalguna sidrería más, pero tampoco puedo visitar munches porque tengo que conducir pa tornar a Avilés. Ye necesario recuperar les tradiciones como los cantarinos y la comida de tola vida.



**Jesús Vicente Redruello**

Llavandera

**Sidrería La Volanta**

Esto ta mui bien. Taba lleendo tovía nel periódicu que 'Xixón de Sidra' tenía que ser una actividá más repetitiva y toi d'alcuerdu. La calidá de los pinchos ye de notable y la sidre ta mui rica. A La Volanta venimos en dalguna ocasión, pero non normalmente. Nesta ocasión acercámonos pol 'Xixón de Sidra' pa preparar los sos calamares frescos en tinta y tan mui ricos. De momento, percorrimos casi la metá de los chigres que participen porque ye una actividá que nos presta, llama muncho a la xente y tolos chigres tienen mui bon ambiente. Inclusive, permite prácticamente evitar la xinta porque con unes cazueles al mediudí ya tas servíu. Hai que destacar tamién la calidá de la sidre que tan sirviendo los llagares.



Galería Semeyes en:

[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)



# Gran espicha de J.R. Altu L'Infanzón



Juan José entamó una espicha de les d'enantes, de les que cuasi que yá nun se ven.

Juan José Tomás ya había decidido realizar un espicha de las de antes para festejar el triunfo conseguido en al Fiesta de la Sidre de Xixón, al obtener su sidra el Premiu Popular a la meyor sidre, y de hecho ya había comenzado a realizar la oportuna convocatoria de la misma. Pero los triunfos se le acumulan, y al poco de obtener esta importante distinción, su sidra **L'Ynfanzón** se alzaba también con el premio a la Meyor Sidre d'Asturies en Villaviciosa, un galardón de los más considerados, sino el que más, en el mundo sidrero.

Con estos referentes la espicha de celebración no solamente estaba ampliamente justificada, sino que era muy esperada en el mundo sidrero, de tal forma que en la misma se congregaron la práctica totalidad de personalidades del ámbito de la sidra, siendo de destacar la abundante presencia de llagareros, poniendo de manifiesto, una vez más, que las lógicas diferencias y la sana competencia existente en el sector en ningún momento empañaron la satis-

facción de todos por la celebración de unos premios que, lógicamente, todos consideran bien habidos y bien ganados por este joven llagareru que poco a poco va marcando su impronta en el mundo sidrero asturiano.

La espicha resultó todo un éxito, de las antiguas, con sidra y comida *a fartar*, música del país y como no podía ser de otra manera, un ambiente estupendo entre todos los asistentes

## Semeyes de la Fiesta de la Sidre de Xixón

Coincidiendo con la espicha, LA SIDRA presentó una exposición de fotografías de la reciente Fiesta de la Sidre de Xixón, proyectándolas en el mismo llagar, con un interesante acompañaamiento musical, del que son autores "Lujó Semeyes" y César Fernández, colaboradores habituales de LA SIDRA, y que fue seguido con mucho interés por los asistentes a la espicha, siendo muchos los que solicitaron una copia del mismo, algo que pueden conseguir los interesados dirigiéndose a: [info@lasidra.as](mailto:info@lasidra.as)

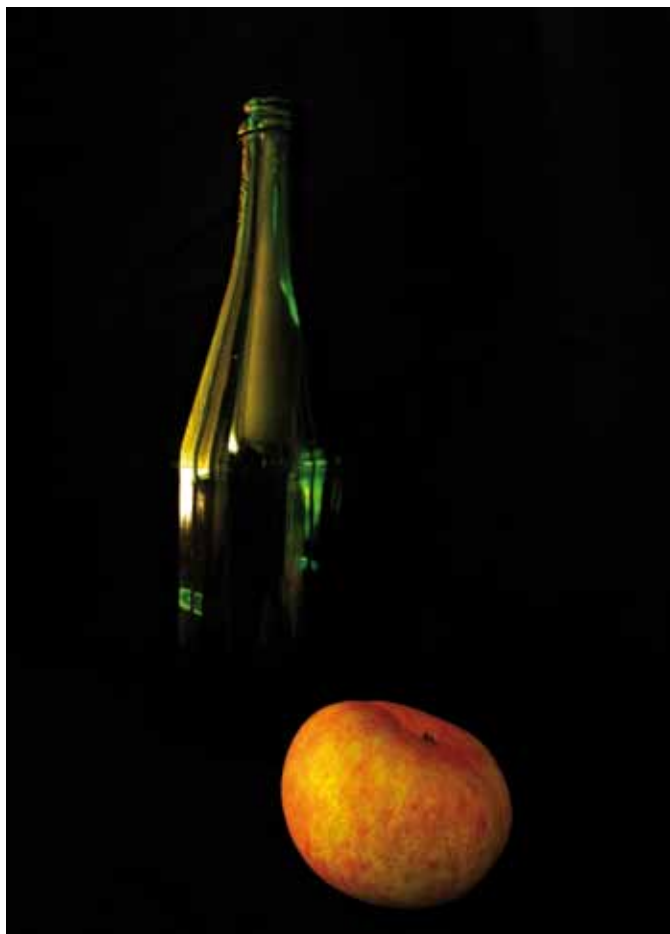


Galería Semeyes en:  
[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)



# IV CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'ochobre



**Amistad de Otoño  
Amistanza de Seronda**



**Escanciando**



Baila para mi  
Bailla pa min



**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@casamoses.com



# 75 AÑOS DE Sidra Muñiz



Aspeutu del llagar nos años 80

Camín del centenariu, el llagar Muñiz sigue siendo un exemplu de lo que ye xuncir la tradición y la modernidá, pa facer la sidre de siempre, cola meyor de les calidaes.



# 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](http://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](mailto:cpocholo@telefonica.net)





El Llagar de sidra Muñiz esta situado a la entrada de Tiñana en el margen izquierdo de la carretera, en el Concejo de Sieru, es lugar famoso e histórico por sus numerosos llagares, pertenece a una zona del interior a unos 12km de Uviéu, poblado de numerosos pomares.



Manuel Riestra, pá y fiu

D. José Muñiz Gutiérrez que así se llamaba el fundador, había tenido un bar en Colloto donde casó en primeras nupcias, su esposa falleció al poco y caso en Limanes, en el verano del año 1934 comienza la construcción del llagar donde aún permanece, edificación de piedra, posteriormente hizo una vivienda anexa, hoy integrada en el llagar. La familia estaba emparentada en la zona, su padre regentaba un llagar, Sidra Cornelio, de ahí sus conocimientos en la materia. Él estuvo cumpliendo el servicio militar en Tetuán y parece que entre algunas cosas de allí y el bar de Colloto reunió lo suficiente para la edificación, que contrató con un cuñado.

Con José Muñiz empezó a trabajar en el llagar D. Ma-

nuel Riestra Folgueras, que poco a poco se fue haciendo con el llagar ya que Manuel tenía una sidrería en Uviéu, primero donde estuvo el bar Transporte y actualmente una de las sidrerías más antiguas en la calle la Lila, "la Sidrería Muñiz, que regenta un nieto". Manuel Riestra coge en alquiler el llagar sobre el año 1975, al fallecimiento de Muñiz se lo adquiere a su viuda. Al comienzo el llagar tenía una capacidad de 25.000 L., las pipas eran pequeñas y estaban en dos hileras. Uno de los hijos de Manuel Riestra, Manolo ya enredaba con su padre por el llagar, hoy es el alma de Sidra Muñiz. Realiza estudios de magisterio, pero le tira más la sidra y el aprendizaje que obtuvo de su padre que la enseñanza a los guajes. En el año 1992



A la derecha José Muñiz, (fundaor del llagar), acompañáu del pá de Manuel Riestra Folgueras

es elegido Presidente de la Asociación de Llagareros; su hermano Javier, como Ingeniero Agrónomo y su hermana Covadonga en labores de Administración, confeccionan un tándem completo formando una empresa familiar, como muchas en el mundo de la sidra.

Con la compra del llagar se amplía este, se introduce nueva maquinaria, tonelería de más capacidad, se incorporan los terrenos que Manuel Riestra tiene de casería propia en la zona; actualmente son cinco hectáreas de producción de manzana y otras siete en plantón con variedades asturianas donde predo-

minan, raxao, durona de Tresali, regona, de la riega, entre otras. Llama la atención que, a pesar de que estamos en año par y por lo tanto de vecería, veo que las pomaradas están cargadas de manzanas, algunos están apuntalados para que no se rompan las ramas. Manolo me dice "eso es cosa de mi hermano Javier, el éxito de que funcione esa primera fase en el proceso productivo, el de la materia prima, es cosa de él".

Hablando sobre otras épocas Manolo me comenta que el producto es "el mismo que hace cuarenta años, en aquellos tiempos se optimizaba más la re-

**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





Manuel Riestra y Señora cola fía de José Muñiz fundador del llagar y el mariu Lalo.

cogida buscando el punto de maduración, el trabajo era más físico, se concentraba en la recogida y en el prensado, hoy en día se dedica más tiempo al seguimiento del producto en todas sus fases fermentativas. “El frío es uno de los aspectos más positivos, antes se partía de que la edificación debía de estar en un lugar fresco, hoy en día todos los llagares poseen sistemas de frío industrial; cuando me refiero al frío es sobre el fruto no sobre el mosto”.

“El llagar tiene actualmente una capacidad de 750.000L. Incidimos en la busca de buena materia prima, apostamos por plantaciones propias, manzana autóctona y la zona que como dije antes, es fría. Con respecto a la sidra conservamos una línea de estabilidad respecto a la homogeneidad de los “palos de sidra”. Le hago una observación, yo llevo tomando muchos años sidra Muñiz, siempre tuvo un color pálido, brillante, suave. Manolo me dice “las variedades de manzana son determinantes en el color así como en las cualidades organolépticas posteriores. Tampoco veo muy claro actualmente con nuestras variedades autóctonas el hacer sidra univarietal, es una moda que está en los vinos y también llega a la sidra, pero creo que es difícil con lo que tenemos actualmente”.

Otro de los productos de este llagar es la Sidra de Nueva Expresión o sidra de Mesa, su marca se deno-

mina MEREDAL. “Con respecto a la Sidra de Nueva Expresión es un producto que tiene poco futuro, si solo nos implicamos unos pocos y modestos productores, es un producto para vender fuera, para ampliar el mercado junto con otros productos, como hacen los gallegos con sus productos y el Xacobeo o los Productos de Andalucía, etc. Es un producto para copar mercados distintos”.

Otro de los productos estrella de este llagar es la **Sidra de Selección**. “Nosotros tenemos con la Sidra de Selección un criterio distinto a la sidra D.O.P., partimos de más variedades de manzana, así completamos un abanico mayor, respecto al producto lo valoramos como tal, como producto final, como producto a gusto del consumo, no porque tenga unas condiciones legales o de certificación. Nosotros también sometemos la Sidra de Selección a controles de certificación autónomos, pero vamos más al producto final. Consideramos que es positivo que existan distintas marcas de calidad, es bueno como competencia, te hace mejorar, yo no estoy con el pensamiento del producto único”.

Sidra Muñiz tiene otros productos, aunque la base es la sidra tradicional de escanciado, tienen vinagres, aperitivos de manzana, gelatinas, todo a nivel muy testimonial, que marcan una investigación y la gestión óptima de los recursos.



Dentro de las anécdotas recuerdo una del propio Muñiz, sobre el dicho de que la sidra mezcla mal. Él decía que la sidra había que mearla de vez en cuando y cuando esta no llevaba el curso normal, se tomaba una copa de Tío Pepe y ayudaba muchísimo en dejar espacio para seguir tomando sidra.

Estos 75 años cumplidos sin alterar el nombre de Sidra Muñiz han dado para mucho. Han editado unos C.D. sobre canciones asturianas, donde colabora Luís Estrada con dos canciones, uno sobre la Sidra Muñiz y otra sobre el Llagar Muñiz, también se han sacado varios palos de sidra con distintas etiquetas, una con el texto en asturiano de Llábana, otras dos de un cuadro pintado por un autor asturiano M.G. Díaz, otro de L.Barceli y dos con temas fotográficos de Osoro. “Es una manera de dejar constancia de nuestro quehacer, así como un recuerdo hacia nuestros clientes.”

Agradecer a Pepe, nieto de Muñiz, (Sidrería Muñiz de Uviéu), a Manuel Riestra, padre e hijo, Javier y Cova-



donga sobre su hacer en pro de la sidra, en la recopilación histórica de esta pequeña parte que conforma nuestro patrimonio cultural en Asturias.



Testu y Semeyes: Manuel Gutiérrez Busto




# L O S

# L A G O S

# R E V O L U C I O N

## SIDRERIA

## RESTAURANTE

PLAZA DEL CARBAYON, 3 - 33001 - OVIEDO

985 20 06 97

www.sidrerialoslagos.com

Email: sidrerinaloslagos@gmail.com



**hostelería  
del naranco**  
grupo los lagos

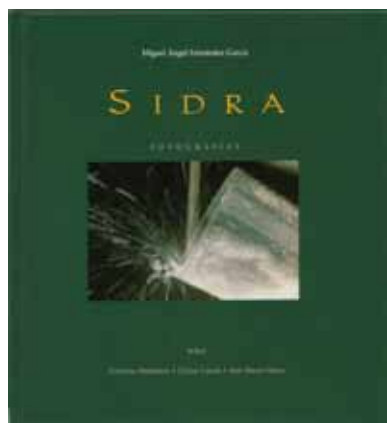
Centro Asturiano de Oviedo  
Ctra de Ules, s/n  
33194 Oviedo  
Telf: 985 29 48 64  
Movil 646 60 22 22  
hosteleriadelnaranco@gmail.com





# 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.



## SIDRA. Fotografías.....

**Fotos:** Miguel Ángel Fernández Gcía  
**Testos:** Ceferino Montañés, Carlos Cuesta, José María Osoro  
**Edita:** Ediciones Trabe. ALA  
**Data:** 2004

**Carauterístiques Téuniques.** 19 x 21 cm. Rústica. 80 páxines. Cuatricomía  
**ISBN.-** 84-8053-333-1

Guapu llibru de semeyes, qu'esplora les posibilidaes del mundiu la sidre nel campu la fotografía, delles de vegaes enfocaó más a lo artísticu y otres a lo periodísticu.

El llibru va acompañáu d'unos curtios testos de los autores enriba reseños, non demasiaó fonderos, pero cencielllos de lleer, qu'apaecen

en castellán y n'inglés, con coscente desdexamientu de la llingua asturiana.

**PRESTOSU**



## SAGARDOAREN HIZTEGIA.....

**Autores:** Miel joxe Astarbe, Urkiri Salaberria  
**Ilustraciones:** Antton Olariaga  
**Edita:.** Sagardoetxea  
**Fecha:** 2008  
**Dep. L.-.** SS-693-2008

**Características Técnicas.** 15 x 21 cm. Rústica. 520 páginas. Cuatricomía.  
**Idioma.** Euskera

Diccionario en euskera sobre el *pumar*, la manzana, el *llagar*, y la sidra que, aparte del lógico interés como diccionario, presenta unas afortunadas ilustraciones de carácter didáctico que ayudan a la mejor comprensión del texto y a la interiorización de los conceptos

sin mayor dificultad.

**INTERESANTE**



# 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



## FESTIVALES DE LA MANZANA 1960 -2007.....

**Autor.** Adolfo J. Sánchez de la Venta

**Fecha:** 2009

**Características Técnicas.** 21 x 21 cm . Rústica. 204 pág.

**Dep. Legal.-** AS-4.304/09

Testimonio gráfico de los Festivales de la Manzana en Villaviciosa realizados entre 1960 y 2007, que recoge también cómo se creó dicho festival, la Salve a la Santina, la Relación nominal de las reinas, la Exposición de Manzana Selecta, la Hermandad de Defensores de la Manzana y de la Sidra, junto con su Juramento de los Caballeros de dicha hermandad, el concurso de

Escanciadores y los Matasellos de los Festivales.

Interesante tanto desde el punto de vista histórico como socio-lógico, pone de manifiesto el arduo camino andando por la villa maliaya en su reivindicación como capital manzanera.

**RECOPILATORIO**



## PRODUCCIÓN ECOLÓGICA AGRO-GANADERA Y ALTERNATIVAS DE DIVERSIFICACIÓN.....

**Autores:** Antonio Martínez, Rafael Celaya, Carmen Oliván, Pedro Castro y Koldo Osoro

**Edita.** SERIDA .

**Data:** 2010

**Características Técnicas.** 17 x 24 cm. Fresao. 70 páxines.

**Depositu Legal.-** AS-3126-10

Centráu básicamente na produición ganadera ecolóxica, esti llibru tien l'importante valir de tratar con seriedá, anque non tan a fondu comu sedría deseable, los sistemes d'aprofitamientu mistos ganaeros y frutícoles, mui concretamente, y polo que mos afeuta, l'ovín de carne

y el pumar de sidre.

Afondar nesta custión y ver de saca-y el másimu rendimientu a la esplotación tradicional que siempres xunció ganadería y mazana pue marcar el futuru de la mazana asturiana de sidre.

**DIVULGATIVU**





# José Luis Riestra ganó'l Certame de Pintura del Bulevar de la Sidra

‘Churri, chumichurri, costilla y sidra’ ye'l nome del cuadru ganador de la décima edición del concursu de Gascona, que contó con una alta participación



La calle Gascona volvió a lucir sus mejores galas el pasado 16 de setiembre, en plenas fiestas de San Mateo, para acoger el fallo del jurado del X Certame de Pintura Bulevar de la Sidra, concursu que adornó los chigres de esta afamada vía uvieña de cuadros de temática sidrera durante todo el veranu, para disfrute de los clientes habituales y de los turistas que acuden a diario a esta zona de la ciudad para disfrutar de la bebida tradicional de Asturias. La edición de este año destacó por la alta participación de pintores en todas las categorías, en especial en la infantil gracias a la división de ésta en dos: una dedicada a los más pequeños, hasta los 6 años, y otra para los niños y niñas hasta los 14 años. En total se presentaron cerca de cien creaciones de autores de diversas procedencias, aunque finalmente el primer premio se fue para Avilés gracias a la obra ‘Churri, chumichurri, costilla y sidra’, del pintor mierense José Luis Riestra.

Este original lienzo de 100x81 cm que estuvo expuesto en la sidrería Asturias era, desde el principio, una de las obras favoritas del público, por lo que no sor-

prendió el veredicto final del jurado, que en esta ocasión estaba formado por Lidia Santamarina, directora del Museo Barjola, en representación de la consejería de Cultura y Turismo; Alfonso Granda, director de la Escuela de Artes y Oficios; el pintor Favila; María Quintas Viyella, ganadora del concurso de 2009; Juan Martínez Descalzo, del Espacio de Arte Cervantes 16; Eugenia Vizcaíno, crítica de Arte; y Francisco A. Colunga, presidente de la Asociación de Sidrerías de Gascona. De esta forma, José Luis Riestra recibió de manos de Quintas el primer premio compuesto por un cheque de 2.000 euros.

Riestra no fue el único adulto premiado en el Certame de Pintura Bulevar de la Sidra, puesto que la xixonesa Noemí García López se llevó el accésit con su obra ‘De sidras’, por la que recibió un premio económico de 300 euros de la mano de Granda. Este cuadro, un óleo sobre lienzo de un tamaño de 62,5x83,5 cm, también destaca por su originalidad, puesto que la acción se desarrolla en la parte superior del mismo, quedando el resto difuminado.



En las dos categorías restantes, la juvenil y la infantil, el primer premio fue para Ana Díez Llaneza y Nidia García López, respectivamente. La uvieíña Díez presentó a concurso la obra 'El Fruto', en el que se podían ver unas manzanas en primer plano, mientras que la pequeña Nidia, de San Esteban, fue la mejor de los participantes de su edad gracias a una creación en el que predominaba el azul oscuro con una destacada manzana roja en la parte central.

Todos ellos recibieron el premio a última hora de la tarde en una concurrida calle Gascona que momentos antes había vivido el XII Concurso d'Echaores de Sidre, del que informamos en el número anterior de LA SIDRA. Para María Lavilla, coordinadora de eventos de Gascona, el Certame de Pintura del Bulevar de la Sidra fue todo éxito: "No podemos dejar de hacer una valoración muy positiva. Una vez más, crecimos en el número de participantes, llegando incluso a presentarse cuadros de diferentes puntos de España, como Madrid, Pamplona o Galicia".

El nivel de los cuadros a concurso también fue alto, "similar al de años anteriores", aunque el objetivo principal del colectivo que integra a las sidrerías de Gas-

cona, más allá de contar con pintores de renombre en el certamen -que los hay-, es insertar "una actividad cultural en un espacio de ocio, con total naturalidad". Es decir, "mirar un cuadro tomando un culín. Tomar un culín mirando una obra de arte", afirma Lavilla.

Como único dato negativo encontramos un descenso en la venta de cuadros, algo que los organizadores vinculan a la crisis económica y que no desluzca para nada un concurso con solera y mucho futuro por delante. "Estamos muy satisfechos con el interés que año tras año sigue generando esta actividad y nos damos cuenta, por la opinión de nuestros clientes, que aumenta, año a año, el número de visitantes a la exposición en los locales del Bulevar de la Sidra", señala la coordinadora de eventos de Gascona, que ya se encuentra preparando la próxima actividad que vivirá la calle más sidrera de Uviéu. Serán las III Jornadas del Cabrales en Gascona, que se desarrollarán entre los días 14 y 17 de octubre y en las que habrá degustación gratuita de queso, platos elaborados con Cabrales e importantes premios para todos los visitantes, además de, como no podía ser de otra forma, mucha sidra.





# Los responsables de les colleiciones de mazana del Estáu aconceyáronse nel Serida

L'alcuentru, que contó cola presencia de Juan Fajardo del CRF-INEA, buscó poner aspeutos en común pa entamar un proyeutu coordináu



Juan Fajardo y Enrique Dapena

Los responsables de les colleiciones de pumar esistentes nel Estáu español dieron un pasu alantre'l pasáu 22 de setiembre al aconceyase per primer vegada pa intercambiar esperiencies y entamar un proyeutu común coordináu que permita “conservar la mayor diversidá posible y recuperar aquellos variedaes que tán perdiéndose nel campu d'ii ente d'ii, al igual qu'ocurre con otros munchos cultivos y races ganaderes”, según confirmó'l coordinador estatal del Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF), Juan Fajardo, entidá perteneciente al Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Agroalimentaria (INIA). Esti alcuentru, que tuvo'l so xerme nuna serie d'aconceyamientos temáticos celebraos en setiembre del 2009 nos que participó Enrique Dapena, responsable del Programa de Investigación de Fruticultura del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Alimentario (Serida), tuvo al propiu Serida comu anfitrión, que cedió les sos instalaciones de Villaviciosa pa la ocasión.

Los investigadores llegaron al centru asitiáu nes afueres de la villa maliaya a primer hora de la mañana pa entamar un aconceyamientu que tenía previsto un descansu al meudí p'atender a la prensa del país, que se mostró mui interesada por esti alcuentru tan importante nel que namái hubo les ausencies de los responsables de les colleiciones de pumar d'Euskadi, Catalunya y Islas Canarias, por imposibilidá d'asistir nesa fecha. Asina, na primer reunión de la rede estatal de colleiciones de recursos xenéticos de mazana participaron los representantes de les comunidaes autónomes d'Asturies, Aragón, Castilla y Lleón, Galicia y Navarra, amás de Fajardo en representación del CRF-INIA como coordinador.

Nun primer momentu, los participantes nel aconceyamientu espunxeron el llabor que vienen faciendo nes sos colleiciones, col fin d'intercambiar metodoloxía, y especificaron l'estáu d'estes no que cinca a



carauterización y documentación. Los asistentes pudieron conocer in situ la colleición del Serida, la mayor del Estáu con más de 800 entraes –de les que 550 son asturianos; 515, de sidre–, continuó la segunda parte del aconceyamientu, onde punxéronse les bases “p’ainiciar un procesu pa preparar un posible proyeutu común coordináu”, según confirmó Dapena. El responsable de la colleición de pumar del Serida amosóse satisfechu del resultáu final del aconceyamientu y anunció que la intención de los cabezaleiros de les otres colleiciones ye continuar con esti tipu d’alcuentros y estabilizalos con una reunión añal.

Pesia que la comunicación ente los investigadores d’estes plantaciones ye dalgo avezao, la puesta en marcha d’esti proyeutu coordináu va servir pa da-y puxu al trabayu que desendolquen anguañu ca una d’elles de forma individual. “Va permitimos conocer el material del que disponemos, documentalolo bien y utilizalo de la meyor manera posible. Tamién a conservar de la forma más eficiente toles colleiciones qu’hai n’España”, aseguró Fajardo, qu’añadió “que l’espíritu ye mui positivu y de collaboración, comu demuestra

la rempuesta que tuvo la convocatoria”.

Tolos avances que se consigan nesi camín valdrán pa conservar la mayor diversidá posible d’esti árbol frutal, que ye l’oxetivu final d’esti proyeutu coordináu pol Centro de Recursos Fitogenéticos y nel que’l Serida ye una parte perimportante. “Queremos frenar la perda de diversidá, que ye enorme, con un altu valor económicu, pero tamién cultural. Hai munches práutiques tradicionales que tan rellacionaes con esta diversidá”, esplicó Fajardo. Otra manera, el coordinador estatal de recursos fitoxenéticos aseguró que “nun pretendemos facer museos vivos, sinón colleiciones que puedan utilizase pa programes de meyora xenética. Ello ye, ver d’utilizar xenes d’adaptación o de resistencia a enfermedaes d’eses variedaes y cruzalos a lo meyor con especies de mayor rendimientu o de mayor calidá de pumar”.

Pa finar, Fajardo destacó la importancia de la coordinación nel mundu científicu y calificó l’aconceyamientu celebráu en Villaviciosa comu “pernecesariu”. “Yera importante aconceyar toos pa falar y p’afitar les prioridaes pal futuru”, destacó.





# Nueva escena sidrera alemana

Presentación del libro “Hessens Apfelweine - Das Stöffche und seine Macher” (La Sidra en Hessen – Sidra y sus elaboradores) de los autores Konstantin Kalveram y Michael Rühl

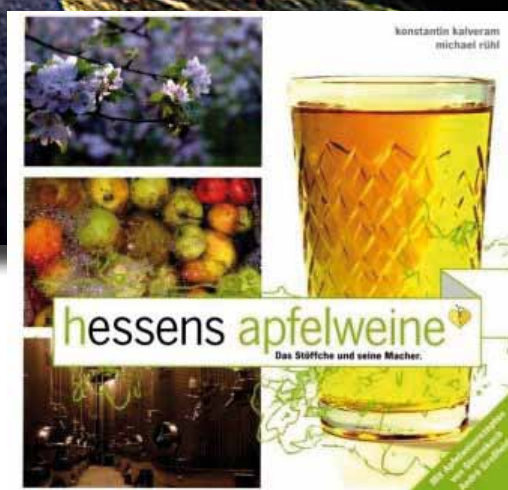


Konstantin Kalveram y Michael Rühl, autores de “Hessen Apfelweine”.

La Apfelwein Szene, se denomina al conjunto de lugares, restaurantes, escritores y periodistas que se mueven entorno a este producto en Frankfurt. Un producto con el que la ciudad se identifica y lleva siendo una de sus señas de identidad desde hace siglos.

En otros tiempos eran varios los pueblos que producían y vendían esta sidra en mercados y tabernas, pueblos que a día de hoy se han convertido en barrios de la cosmopolita ciudad de Frankfurt.

Uno de los barrios que más se identifica con el Apfelwein es Sachsenhausen, a las orillas del río Meno. Allí me encuentro con Konstantin Kalveram y Michael Rühl. Ambos son los creadores de uno de los últimos libros más importantes de la escena sidrera de Hessen, “Hessens Apfelweine”



Entramos en una sidrería de suelos y paredes de madera con bastantes años a sus espaldas. Los clientes que allí están son también de edad en sintonía con el local y se giran a mirarnos sorprendidos.

-Esta es la imagen que tiene mucha gente actualmente del mundo del Apfelwein -, me dice Konstantin, -Una bebida de otros tiempos en locales de otros tiempos-.

La sidra lleva en la vida de Konstantin desde bien





Eduardo Vázquez Coto acompañáu por Konstantin Kalveram y Michael Rühl.

niño siendo una bebida que formaba parte de la vida cotidiana en su casa. Con los años y con su afición por la misma comenzó a despertar su espíritu crítico con alguna sidra que encontró en locales alejados de los más conocidos de la ciudad, con un sabor demasiado fuerte a lo que estaba hasta entonces acostumbrado y a veces excesiva acidez volátil, lo que es considerado un defecto en lo que debería ser un Apfelwein tradicional.

Se decidió en 2005 a ir más allá y tomar nota de estas diferencias entre la sidra de determinados lugares y poco a poco recopilar historia, procesos de elaboración y gustos del Apfelwein recorriendo la región. Al poco tiempo se le unió en el proyecto Michael Rühl, que además de ejercer como fotógrafo también es un apasionado de la sidra.

Tomaron primeramente la decisión de visitar lagares tradicionales, todavía con gran parte del proceso de trabajo manual. Echando la vista atrás fue una decisión acertada, ya que los grandes no tardaron en ponerse en contacto con la editorial del libro para que fueran tenidos en cuenta y estar recogidos en el mismo.

Tardaron poco tiempo en constatar que de región a región, de negocio a negocio y dependiendo de la filosofía de cada lagarero, la variedad de sidra que hay en Hessen es increíble. Conocieron así sidras suaves, afrutadas, ácidas y secas, espumosas, licores, monovarietales, el llamado Sherry de sidra y un largo etc que coloca a Hessen no como una de las regiones con mayor producción o consumo, pero sí con una mayor gama de productos derivados de la manzana.

Puedo asegurar que son dos personas que se han

tomado el mundo de la sidra muy en serio. El tratar la sidra al mismo nivel que se puede tratar el vino es algo que todavía no está del todo extendido, pero ambos se han metido de lleno en la complejidad y riqueza que ofrece esta bebida por otro lado ajeno a la mayoría de personas.

No en vano, la traducción literal de Apfelwein en alemán es Apfel= manzana, Wein= vino; Vino de manzana.

Con este libro han buscado por primera vez detallar y aflorar su riqueza como producto. Hasta ese momento, todos los libros publicados relativos a esta bebida se puede decir que olían a viejo. Una de las cosas que más destaca del libro es el apartado de análisis y cata sensorial, que aportan al lector un conocimiento previo de cómo descubrir cada nueva sidra.

Sin duda un libro muy recomendable para quien quiera ponerse al día y conocer mejor la bebida nacional de Frankfurt.

La próxima cita será con unas botellas de sidra asturiana, que ninguno ha tenido todavía la suerte de probar, pero la charla ha despertado su interés por la misma. Comentamos entre risas y el sopor de varios vasos de Apfelwein, que hay algo que seguro Hessen y Asturias tienen en común, dentro de sus fronteras son los más quienes piensan que su región es la capital de la sidra a nivel mundial y pocos los que se dan cuenta, que en realidad son los menos los que la conocen fuera de sus respectivos países.



Testu y semeyes: Eduardo Vázquez Coto



# Tarde Vasca en la sidrería Buchwald - Frankfurt



Jörg Stier nun intre de la so intervención

El pasado 7 de octubre la revista LA SIDRA ha estado presente en la sidrería Buchwald en el barrio de Bornheim, Frankfurt, donde nos juntamos unas 30 personas para asistir a la llamada Baskische Abend (tarde vasca).

El evento estaba organizado por la asociación de amigos del euskera y por Jörg Stier, un lagarero muy conocido en la escena sidrera de Hessen desde hace muchos años y autor de varios libros sobre historia y curiosidades de esta bebida y que tampoco es ningún desconocido en Asturias ya que participó en algunas de las charlas de la última edición de Sicer en Xixon.

Sus lazos sin embargo son mucho más fuertes con el País Vasco y se nota en sus palabras esa pasión con aquella tierra, a veces quizás exacerbada con algunas afirmaciones exageradas en cuanto a orígenes y tradición de la sidra, probablemente debido a sus viajes anuales a Euskadi y al misticismo y toque de leyenda con el que por aquellas tierras acostumbran a envolver sus productos y su historia por todo el

mundo.

El evento consistió en una cena regada con sidra del Sr. Stier llamada *Zezena* y que según él mismo, elabora "a la manera vasca". Entre plato y plato, pudimos oír textos de literatura vasca de la boca de sus autores, allí desplazados coincidiendo con la feria del libro en Frankfurt.

En el acto en cuestión cabe destacar, la intervención del propio Stier con un repaso por Europa y sus regiones sidreras donde países como Bretaña, Inglaterra, Euskadi y Asturias salieron a relucir con sus tradiciones y usos.

LA SIDRA estará en poco tiempo en el lagar del Sr. Stier para probar sus más de 15 variedades de sidra y hablar más tranquilamente de sus viajes e historias relacionadas con este mundo sidrero durante las últimas dos décadas y que ha marcado a toda una generación en este sector.



Testu y semeyes: Eduardo Vázquez Coto

# LA SIDRA n'Alemaña

La nueva revista, y con ella la sidre asturiano, apaez nel "Journal Frankfurt", la revista más importante d'actualidá, restaurantes y actividades en Frankfurt (Alemaña).



La revista recueye, nun artículu sobro la próxima feria sidrera Apfelwin im Römer, l'importante llabor del dellegáu européu de LA SIDRA, diciendo espresamente:

"Eduardo Coto, espatriáu asturianu, emplegáu de banca y apasionáu de la sidre, amás d'escribir pa la revista del norte d'España, LA SIDRA. El so oxetivu, llevar una representación de "Sidre" al Apefelwein im Römer. La sidre ye una variante de Apfelwein potente en tola so amplitú. Pal arte de servila xúbese'l brazu un metru penriba'l costazu cola sidre cayendo de la botella nel so carauterísticu vasu, dexando que fluya la so acidez. Oxetivu: la sidre borboya se liquino nel vasu y da-y puxu al so saborgu".

# Tastia de Sidre Alemana

El prosimu sábadu 30 d'ochobre, a les 12 del meudí, LA SIDRA rializará una tastia guiada de Sidre Alemana en L'Ayalga (Prendes Pando 11. Xixón) na que podrán prebase un total de 4 variedaes estreames de sidre alemana.

La tastia tará dirixía por Eduardo Coto, dellegáu européu de LA SIDRA, y cuenta cola collaboración de Jens Becker de Apfelweinhandlung, Andreas Schneider de Obsthof am Steinberg y Jörg Stier col Llagar Jörg Stier.

Les sidres a tastiar sedrán:

1. Sachsenhäuser Theobald's de Hessische Wirsthaus Kelterer
2. Schöner von Boskoop. (Llagar Rôte-Pumpe)
3. Goldpärme. (Llagar Weidmann und Groh)
4. 2009 Bohnapfel Cuvée de Schneider

El preciu de la tastia sedrá de diez euros, ochu pa socios y colaboradores, y darase un vasu alemán de sidre a caún de los participantes.

## Tastia Guiá de Sidre Alemana

### CATA GUIADA DE SIDRA ALEMANA

30 d'ochobre

12 hores

L'Ayalga

(Prendes pando 11 - Xixón)

### SIDRES:

1. Sachsenhäuser Theobald's  
de Hessische Wirsthaus  
Kelterer

2. Schöner von Boskoop.  
(Llagar Rôte-Pumpe)

3. Goldpärme. (Llagar Weidmann und Groh)

4. 2009 BOHNAPFEL CUVEE DE  
SCHNEIDER

*¡Regalu de vasu  
alemán de sidre!*

10 €. 8€ Soscritores y colaboradores

Entama:

LA SIDRA

www.lasidra.as  
info@lasidra.as



# Sidrocole

**LA SIDRA.** Ensame Sidreru entama de nueu col sidrocole, una iniciativa pensada pa que los neños y neñes asturianos conozan de primera man la cultura de la sidre asturiano y participen activamente d'ella.



El **Sidrocole** ye una actividá que tien por oxetu dar a los escolinos d'Infantil y Primaria de los colexos asturianos la posibilidá de conocer in situ los llagares, les sos instalaciones y carauterístiques, asina comu'l procesu d'elaboración de la sidre dende un entamu, ya incluso mayar ellos mesmos y prebar la sidre'l duernu, averándolos asina a la conocencia de la cultura asturiana de la sidre.

La esperiencia entamó nel añu 2009 col colexu C.P. Pinzales (Xixón) y el Llagar J.R Altu l'Infanzón, con resultaos perpositivos, talo comu pue vese en LA SIDRA Nb. 71, de tala miente que pal presente añu'l númberu de colexos interesaos na esperiencia medró enforma..

La visita guiada del grupu escolinos faise na fecha de mayáu (ente ochobre y avientu), onde s'atiende a les despicaciones del llagareru y/o l'enólogo del llagar visitáu, sobro'l procesu d'elaboración de la sidre, les carauterístiques del llagar y de la sidre que fain, viendo en vivo lo que se-yos ta despicando. Dem-

pués puen prebar la sidre del duernu y apúrrese-yos un botellín con ella.

Polo xeneral procúrase que la visita coincida cola víspera del tradicional magüestu escolar, pa que puean llevar sidre'l duernu pal mesmu.

Previamente a la visita rialízase un trabayu escolar en collaboración colos docentes del centru, entregándose-yos a los escolinos un manual nel que se despliquen les custiones básiques sobro tol procesu sidreru, dende la pumarada y les variedaes de mazana fasta les estremaes tribes de sidre, pasando per toles etapes de la producción, de tala miente que cuandu aporten al llagar los términos resulten-yos conocíos.

Darréu, los neños puen trabayar el tema con dibuxos y muriales, afayando'l nivel a les posibilidaes de ca cursu.

Pa más información o pa participar nel programa:

[infolasidra@gmail.com](mailto:infolasidra@gmail.com).

# Promoción de la sidra nes fiestes de Logroño



Los pasaos 18 y 19 de setiembre, y con motivu de les fiestes de San Mateo, desendolcáronse en Logroño delles actividaes de promoción de la sidra, la gastronomía ya'l turismu d'Asturies, entamaes pol Centru Asturianu de La Riosa como acostinamientu de la comuña asturiana a les fiestes de la ciudá.

Esta ye una iniciativa que se vien faciendo en colaboración col Ayuntamientu logroñín dende hai yá seis años, y na que la sidra pue acompangase con productos tradicionales de la gastronomía asturia-

na como son el quesu de Cabrales, los chorizos a la sidra, el paté de centollu ya los frixuelos, a la vez que tamién s'ufierta información d'interés turísticu música de gaita y bailes populares d'Asturies.

Pero la estrella siempre foi la sidra del llagar El Gobernador, de Villaviciosa, de la que'l Centru Asturianu reserva pa estes fiestes unes 200 caxes tolos años, y que la xente de Logroño consume por culinos, botelles y caxes nuna fiesta de típicu calter asturianu que se celebra nel Parque Primeru de Mayu.



Testu y semeyes: Donatu Xuaquín Villoria Tablado



# Facebook ¡LA SIDRA a por los 10.000 amigos!!

La impresionante progresión de la página de LA SIDRA en facebook nos coloca ya con 9.000 amigos a la cabeza de las páginas asturianas en general, y de la sidra en concreto.

Búscanos en: [www.facebook.com/lasidrainfo](http://www.facebook.com/lasidrainfo)



La progresión de LA SIDRA en facebook sigue manteniendo una progresión fabulosa, con 9.000 amigos que intercambian a través de sus páginas sus experiencias, opiniones e información diversa sobre la sidra, poniendo en evidencia el interés que despierta nuestra bebida patria, e incluso cómo hace de nexo de unión entre los muchísimos asturianos que lamentablemente se ven obligados a vivir fuera de nuestros lares.

Ahora mismo, y con esos 9.000 amigos en facebook, la página de LA SIDRA está por delante de la mayoría de páginas asturianas (por poner un ejemplo La Nue-

va España ronda los 2.000), y cuenta con un nivel de intervenciones diarias más que importante. Todo ello supone un auténtico acicate no solo para nuestra revista, sino para todos esos amigos, para continuar desarrollando nuestra actividad y para seguir acercando la realidad de la sidra a tantísimas personas que la conocen, y a muchísimas otras que están interesadas en conocerla.

Esperamos que en los próximos meses podamos anunciar esos 10.000 amigos que ahora anunciamos, y que podamos seguir encontrándonos para disfrutar de la sidra, en facebook y en el *chigre*.



**BANDA GAITES VILLA Y CONDADO DE NOREÑA**

[www.aFmnorena.blogspot.com](http://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



asturianos  
100%

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](http://www.ruralvia.com/asturias)

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte



# “Les condiciones de Sariegu pa la producción de mazana son esceicionales”

Francisco Foncueva Vega llevó'l primer premiu n'Agropec con mazanes de les sos pumaraes d'El Fondón y del conceyu de Piloña



**Francisco Foncueva Vega, nació en El Fondón (San Román, Sariegu), nun pudo tener una meyor primer participación n'Agropec. Presentó a concursu 18 variedades de mazana que produz nes sos pumaraes d'El Fondón y del conceyu de Piloña y llevó un primer premiu inesperáu ya illusionante. De familia vinculada a la sidre dende siempre -la so güela, Guadalupe Vega Vigón, fundó'l llagar que más tarde llevaría'l so pa, Luis Foncueva Sopeña y el so hermanu, Luis Foncueva Vega; y los sos tíos tuvieron al frente de Sidra Orizón y de los llagares yá esapaecíos El Sareganu y La Vizcaína-, Foncueva nun se dedica profesionalmente a les pumaraes, anque considérase un namoráu d'elles.**

## **¿En qué modalidad concursó en Agropec?**

Yo participé en el concurso al mejor lote de manzana. Llevé 18 variedades de manzana, 13 de las pomaradas que tengo en El Fondón y 5 de la de Piloña. Al jurado les gustaron mis manzanas, con la sorpresa de que me llevé el primer premio.

## **¿En qué se fija el jurado para dar su veredicto?**

El concurso tiene tres aspectos. El primero es la variedad de manzana, con calidad, que es lo más importante que ellos buscan. Luego está la igualdad de manzana, es decir, que estén todas muy igualadas y, por último, la presentación.

## **¿Cuántas manzanas presentó a concurso?**

En cada lote de manzana hay que incluir 24 piezas.

En total, llevaría unas 550 manzanas.

### ¿Hubo mucha participación?

Se presentaron a concurso 36 personas, por lo que para mí ganar fue toda una sorpresa. Que me dieran el primer premio me prestó muchísimo porque no es algo a lo que me dedique profesionalmente.

### ¿Entonces tiene estas pomaradas por afición?

Sí, aunque por mí estaría siempre con las pomaradas porque es algo que me encanta y a lo que tengo mucha afición. Yo profesionalmente me dedico a la cría del pitu caleya, animales que sirvo a diez restaurantes de la guía Michelin, entre ellos el de Nacho Manzano, cocinero que cuenta con dos estrellas.

### ¿Cómo reaccionó tras conocer la noticia de que sus manzanas eran las mejores de todas las participantes en el concurso de Agropec?

Con mucha alegría. Fui de miércoles a dejar las manzanas al recinto ferial y me olvidé del tema. Yo pensaba "cómo voy a ganar yo aquí con todo el nivel que hay", pero de repente, el sábado, me llamaron por teléfono para decirme que si podía pasar por Agropec, que tenía aquí el primer premio: Un *pumar* con una incrustación en cristal de Swarovski, trofeo que aprecio muchísimo, además de un diploma y unos 500 euros.

### La manzana procedía de las dos zonas en las que tiene plantado manzanos. ¿Qué superficie tienen sus fincas?

Sí, de las de Sariegu y de la de Piloña. En total, tengo plantadas cerca de tres hectáreas, dos en El Fondón y una en Piloña.

En lo que respecta al número de árboles, cuento con 400 de pie franco y unos 550-600 de eje vertical en cada hectárea, número que fue disminuyendo porque fueron comidos por los ratones.

### ¿Le causan muchos daños los ratones?

Hace siete años estuve a punto de dejar el tema de la manzana por culpa de su acción. Me tenían aburrido porque era llegar a la pomarada y ver cómo un pomar que ayer estaba bien se caía si lo tocabas. Pusimos miles de inventos y trampas para acabar con ellos, pero sólo tuvimos resultados gracias a la ayuda de un señorín mayor que me sugirió el tema



Pumar colos raigaños rucaos polos mures.

del carburo, ahora prohibido. Me explicó que en la pomarada, cuando diera con un agujero grande, metiera el tubo con el tractor arrancado y que vería salir el humo a medio kilómetro. Y fue exacto. El carburo iba por debajo y minaba todos los ratones que había. De esta forma, se acabó con el 90 por ciento de los ratones que había en ese momento en la pomarada. En la zona de Sariegu siempre hubo muchos ratones, y todavía sigue habiéndolos, pero ya están controlados.

**Sidra Natural**



TIÑANA - SIERO  
ASTURIAS  
Tel. 985 74 07 24  
Fax: 985 74 45 47  
[www.sidrafonciello.com](http://www.sidrafonciello.com)

**SIDRERIA**  
**ROXTU**

Cocina casera    Espichas por encargo    Menú diario

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



# Concurso de escanciadores en Azuqueca de Henares



Alejandro Sanz, ganador del concurso



Entrega del premio a Miguel Navarro, segundo clasificado



En septiembre de este año se ha realizado en Azuqueca de Henares (Guadalajara) un concurso de escanciadores muy popular que se realiza desde hace años coincidiendo con las fiestas del pueblo.

El jurado de ese concurso está compuesto en su totalidad por miembros del Centro Asturiano de Alcalá de Henares al que acompaña el grupo de gaitas Na Llene. Al finalizar el concurso, ya entrada la madrugada, la sidra (que llega desde Villavi-

ciosa) protagoniza esa noche festiva.

Como puede verse, el estilo de algunos de los participantes no es muy ortodoxo, pero lo que queda fuera de duda es la capacidad que tiene la sidra para integrar a propios y extraños.

El ganador del concurso fue Alejandro Sanz (que pese al nombre no tiene nada que ver con el popular cantante), y el segundo clasificado fue Miguel Navarro.



Semeyes: Mayte Madariaga Prendes

# Variedaes preseleicionaes de pumar de sidre

El SERIDA amosó al Comité Téunicu del Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixe Protexía “Sidre d'Asturies” delles variedaes de pumar de sidre preseleicionaes



LA CIDR

El Comité Téunicu del Conseyu Regulador de Denominación d'Orixe Protexía “Sidre d'Asturies” visitó les instalaciones del SERIDA en Villaviciosa pa ver in situ dalgunas de les variedaes preseleicionaes de pumar de sidre.

Estes variedaes, allugaes nos llaneros espermentales del SERIDA, provienen, per una parte, del programa de prospeición, evaluación y seleición de variedaes llocales tradicionales (incorporaes en 1998-99 tres la prospeición efectuada nos años 1995-97) y, per otra, de dellos de los llogros del programa de meyora xenética.

Ente les variedaes preseleicionaes atópense dalgunes que respunden a los perfiles teunolóxicos más demandaos caberamente pol Conseyu Regulador pa la elaboración de sidre comu son les de tipu amargosu.

El Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixe Protexida “Sidre d'Asturies” punxo en marcha a primeros d'añu un Comité Téunicu pa potenciar y cor-

dinar la comunicación y tresferencia d'información ente los axentes seutoriales participantes na producción de mazana y na elaboración de sidres calidables.

Esti Comité Téunicu ta constituyíu por téunicos y espertos del seutor productor de mazana y elaborador de sidre, que tamién cuenta con asesoramentu por parte de responsables de l'Alministración central española y del SERIDA.

Nel Programa d'Investigación en Fruticultura del SERIDA que dirixe'l doctor Enrique Dapena desendólquense ente otros llínes de trabayu la rellativa a la prospeición, carauterización, evaluación y seleición de variedaes llocales tradicionales de pumar según el desendolcu de nueves variedaes resistentes y que cunten con un eleváu valor agronómicu, teunolóxicu y sensorial.

Frutu d'esti intensu trabayu, son les variedaes amosaes al Comité Téunicu del Conseyu Regulador de la DOP “Sidre d'Asturies”.



# 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](http://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 DE MICRORRELATOS SIDREROS. Nuea convocatoria d'esti concursu en modalidaes asturianu / español. **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**



# SIDRERA

SIDRA & BLOGUES. Tercer edición d'esti eventu que xunce les actividaes de calter cultural cola nuesa bébora patria **Febreru**



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, Caberu mes que s'afayen na **Sidrería Zapico**, y que continuará na **Sidrería El Polesu** los meses vinientes. **Ochobre / Payares**



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**



SOVENCIONES A PUMARAES. Del "Principado" pa la plantación de pumaraes y que d'avezu suelen apaecer les bases a finales d'añu y la convocatoria pa primeros del siguiente. **Avientu**





# Pumaraes sostenibles

Investigadores del grupo europeo de trabajo “Verger Durable” visitaron el SERIDA de Villaviciosa los días 20 y 21 de octubre



Los investigadores probaron una plantilla desarrollada por el grupo para evaluar la sostenibilidad de las plantaciones frutales. El SERIDA recibió en sus instalaciones de Villaviciosa la visita de cuatro investigadores franceses y uno belga, en representación del grupo de trabajo “Verger Durable” del que también forma parte el Dr. Enrique Dapena, responsable del Programa de Fruticultura del SERIDA.

Verger Durable, que se podría traducir como Plantación sostenible, es el nombre de un grupo de trabajo europeo focalizado en la evaluación y el desarrollo

de sistemas sostenibles de producción frutal.

Según explicó Dapena, durante la reunión los investigadores visitaron las parcelas de manzano del SERIDA y otras pumaraes de Asturias donde probaron una plantilla desarrollada por este grupo para evaluar el nivel de sostenibilidad de los diferentes tipos de plantación.

Finalmente, los investigadores discutieron los resultados de la aplicación de dicha plantilla y procederán próximamente a compararlos con los de otros países europeos.

**El Llavianu**  
 Restaurante • Sidrería  
 Espichas para Grupos • Comidas de Empresa  
[www.sidreriaellavianu.com](http://www.sidreriaellavianu.com)  
 Especialidades: Cabritu con patatinos de Laviana  
 Carnes rojas asturianas  
 Pescados del Cantabrico  
 C/ Donoso Cortés, 6  
 33204 GIJÓN  
 Telef. 984 49 21 13

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



# II CONCURSU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO

Bases:  
[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

sofita:

entama:

**Trabanco**  
GRUPO

LA SIDRA



*Productu  
asturianu  
del mes*



# COASA

## PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

**Marino González Fernández**  
**Ctra AS-17, Km.29,8 - Fonciello (Sieru)**  
**Teléfonu 985 794 649 -**  
**[www.coasa.es](http://www.coasa.es) y [www.catagourmet.com](http://www.catagourmet.com)**



L'esfuerzu de COASA, empresa especializada en productos artesanos asturianos, y el so apueste pola calidá y la garantía del productu y de serviciu, aidó a la introducción de la faba del país, baxo la Indicación Xeográfica Protexida 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales. La so marca Finca Vadinia, presentada baxo'l sellu CATA Gourmet que lleven los productos de COASA, tien una presencia ca vuelta mayor en comercios y restauración.

La faba asturiana es sinónimo de garantía y calidad. Cocineros de prestigio de todo el mundo lo saben y por ello apuestan por esta variedad de judía, producida bajo la Denominación Específica 'Faba Asturiana' e inscrita como Indicación Geográfica Protegida 'Faba Asturiana', para sus creaciones. Un indicativo claro del prestigio de este producto que ha situado a empresas como COASA en mercados tan competitivos como el europeo y el americano, e incluso a las puertas del asiático, donde en estos momentos está

tratando de introducir su producto.

COASA es una sociedad anónima con sede en Fonciello (Sieru) que dio sus primeros pasos como cooperativa de productores artesanos asturianos en el año 1987. El objetivo con el que nació en un primer momento fue el de vender y comercializar los productos de sus socios dentro del territorio asturiano, pero el éxito de su propuesta hizo que, poco a poco, diera el salto al mercado estatal y, a partir del 2000,



al internacional. Estados Unidos, República Dominicana, Puerto Rico, Francia, Alemania y Singapur son algunos de los países en los que esta empresa distribuye productos artesanales del país tales como mermeladas ecológicas, miel, quesos artesanales o embutidos, entre otros, a los que hay que sumar, como no podía ser de otra forma, la siempre excelente 'Faba Asturiana'. Esta se presenta bajo la marca Finca Vadinia, comercializada bajo el sello CATA Gourmet que identifica todos los productos de COASA. Una garantía de calidad y de servicio, aspectos que caracterizan a esta empresa de productos artesanales y ecológicos asturianos.

La marca Finca Vadinia toma su nombre de las fincas de COASA donde se produce y selecciona la faba asturiana siguiendo las premisas marcadas por el Consejo Regulador de Denominación Específica 'Faba de Asturias'.

Con todo ello, la empresa asturiana consigue certificar plenamente la procedencia de su producción, garantizando así mismo la calidad del producto. Una calidad que ha colocado a Finca Vadinia como un referente tanto para el pequeño consumidor, gracias a su presencia en comercios especializados en delicatessen, como para hosteleros. Es en el campo de la restauración precisamente donde ahora COASA está poniendo su máximo esfuerzo a nivel estatal, ofreciendo a los responsables de cocina de estos establecimientos nuevos envases de 'Faba Asturiana'

de 5 y 10 kilos, profesionalidad y un buen servicio. Una labor de promoción importante en el ámbito de la restauración que ha dado muchos frutos en el extranjero, donde la 'Faba Asturiana' es capaz de competir con otros tipos de judías gracias a su excelente calidad.

La faba del país comercializada bajo la marca 'Faba asturiana' corresponde a la especie *Phaseolus vulgaris*, de la variedad tradicional Granxa Asturiana, cultivadas siguiendo técnicas tradicionales. Su recolección se realiza en tiempos marcados por el Consejo Regulador, con el objetivo de obtener el grano en el nivel óptimo de maduración, para después proceder a realizar el desgranado, limpieza y envasado. Sólo cuando se cumplen todas las condiciones exigidas por el Consejo Regulador, los productores que integran la marca 'Faba Asturiana' recibirán la contraetiqueta que certifica su procedencia y garantiza su calidad.



# CAMPO VALLE

## JAMONES



**Belén Rodríguez Villa**  
**Campu la Carrera, 5 - La Felguera (Llangréu)**  
**[www.jamonescampovalle.es](http://www.jamonescampovalle.es)**



María Belén Rodríguez. Hija y nietos de fundador.

Jamones Campo Valle ye una empresa que consiguió facese con un güecu nel mercáu con productos de saborgu incuestionable y calidá baxo les marques 'Campo Valle' y 'Valle de Tarna'. Namái con estes dos cualidaes pue esplicase cómo una pequeña empresa nacida en La Felguera cuente, 40 años depués, con una planta de 3.200 m<sup>2</sup> nel Campu la Carrera respetuosa col mediu ambiente y una amplia gama de productos con los xamones curaos comu estrella. Completen la ufierta d'esta compañía llangreana los desgüesaos y derivaos del gochu comu la panceta, el llacón y la paleta.

Elegir Jamones Campo Valle es elegir garantía. Más de 40 años de trabajo con productos derivados del cerdo así lo certifican, puesto que sus elaboraciones son sinónimo de calidad y buen sabor. Sólo así puede explicarse el crecimiento gradual de esta empresa familiar hasta situarse en mercados tan competitivos como el español y el portugués con las marcas registradas 'Campo Valle' y 'Valle de Tarna'.

Los primeros pasos de Jamones Campo Valle se dieron en la localidad de La Felguera a finales de los años 60. Estos primeros tiempos fueron duros, pero el esfuerzo de Aladino Rodríguez Rodríguez y Loli Villa Arbesú,

sus fundadores, y la calidad del producto hizo progresar el negocio hasta el punto de que, a principio de los 70, sus responsables se vieran en la obligación de trasladarse a un recinto mayor. Así, Jamones Campo Valle abrió una planta de 320 metros cuadrados en Campu la Carrera, instalaciones que se han ido ampliando y mejorando en todos estos años hasta ocupar una extensión de 3.200 metros cuadrados en la actualidad. Este paso hacia adelante de la empresa no le ha impedido perder el espíritu familiar con el que nació, puesto que Belén Rodríguez Villa, hija de Aladino y Loli, ocupa la dirección de la misma y varios nietos de los fundado-

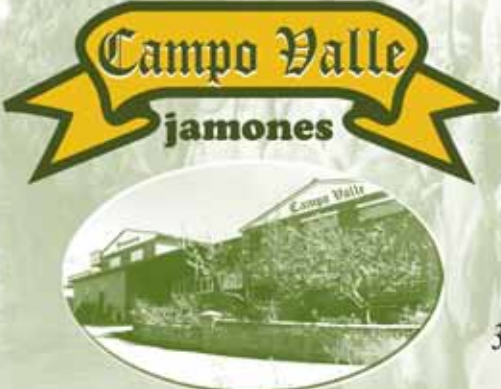


res también desempeñan su labor profesional en ella. En sus instalaciones, Jamones Campo Valle realiza el proceso completo de elaboración al natural. Éste se inicia con la salazón de la materia prima que la compañía llangreana adquiere en diversos mataderos del país. El siguiente paso es trasladarla a los secaderos de atmósfera controlada, donde son mantenidos durante cerca de seis meses. Una vez pasado todo este tiempo, los más pequeños son comercializados a primer precio, mientras que el resto terminan el ciclo de curación en las bodegas de maduración al natural. En último lugar, los jamones curados son trasladados a una sala donde los trabajadores de la empresa los preparan para su venta como piezas enteras. Mientras, para los centros de jamón existe una línea de deshuese, prensa de moldear, corte con guillotina, envasado al vacío, túnel de retráctil, pesaje y control de salida.

La especialidad de la casa son los productos de jamón curado por su gran calidad y sabor. Jamones Campo Valle cuenta con tres variedades con el objetivo de ofrecer al cliente el producto más cercano a su gusto. Así, en el catálogo de la empresa llangreana encontramos el respaldado, un jamón grande y graso al

que, tras la salazón y el lavado, se le respalda la piel en forma de 'V' para, curarlo durante 13 ó 14 meses; el ahumado, con el sabor peculiar que otorga la leña de roble; y el de media curación, un jamón de primer precio. La oferta de la compañía asturiana se completa con los deshuesados, centros, medios, enteros, cuartos..., con piel o sin ella, y otros productos del cerdo, como la paleta -curada, para cocer y en trozos, entre otras opciones-, la panceta y el lacón -entero, con o sin vacío-. Todos con la garantía de una marca que lleva más de 40 años llevando sabor y productos de primera a los restauradores y consumidores de toda la cornisa cantábrica, la meseta y Portugal.

Pero la elaboración de los mejores productos del cerdo no es la única fijación de Jamones Campo Valle, puesto que el cuidado del medio ambiente es, desde sus inicios, uno de sus principios. Así, la planta de Campu la Carrera destaca por respetar el entorno y estar integrada en el paisaje. No generan malos olores, aguas residuales, ruidos, basura ni humos. Incluso, al estar completamente rodeadas de árboles, evita cualquier contacto visual desde el exterior.



**mas de 30 años elaborando  
jamón con total garantía**

**Fábrica, Secaderos y Oficinas:**  
 Campo de La Carrera, n.º 5 - Tel. 985 69 80 86 - Fax 985 69 97 97  
 33930 La Felguera - Principado de Asturias - E-mail: [campovalle@fade.es](mailto:campovalle@fade.es)



# COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

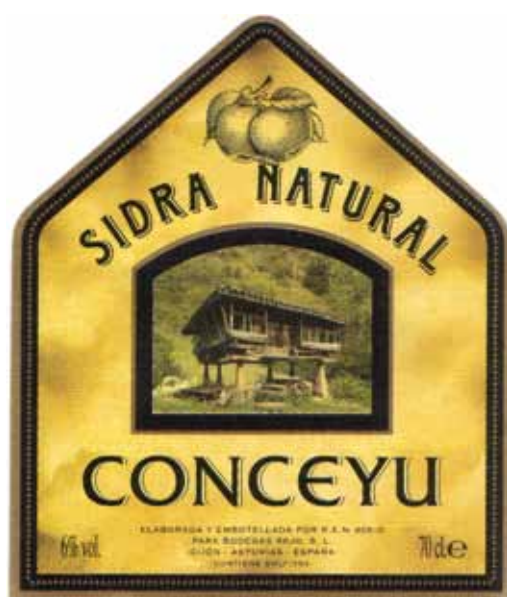
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES





## ETIQUETES ENTREGAES





*Fútbol y  
sidre*

# Asociación de ex-jugadores del CONDAL C.F.



Espicha de l'Asociación d'Es-xugaores del Condal C. F. na Sidrería Fermín de Noreña



**TALLERES**  
**metuval** S.L.

**MECANIZACIÓN, TUBERÍA INDUSTRIAL Y VÁLVULAS**

**Mecanización, reparaciones diversas, válvulas, etc.**

**Soldadura: TIG, MIG, ARCO, SEMI · Instalación de tubería industrial**

**Pol. Ind. LA BARREDA - Ctra. N. 634 Santander, km. 10 · Tlf./Fax 985 74 16 36 · 33180 NOREÑA**





Jose Manuel Flórez Riesgo, Presidente de la asociación de ex-jugadores



Esta Asociación fue creada en el año 1996 por un grupo de exjugadores del Condal, que tuvieron la ocurrencia de organizar una fiesta en homenaje a jugadores de la etapa iniciada en el año 1941.

De tal forma cuajó la idea que se decidieron a seguir con la misma de forma continuada y así crear una Asociación de Exjugadores.

Los fines de la Asociación, según los estatutos, se fijaron así:

- Agrupación de ex -jugadores, a fin de organizar charlas, reuniones sociales y de cultura deportiva
- Organizar homenajes a ex -jugadores

## De Larriba CAFÉ

Tostadas • Sandwiches  
Gran Variedad de Pinchos  
Cócteles y Cafés Especiales

C/ Justo Rodríguez, 13 • 33180 ASTURIAS  
Tlf. 984 182 959

## VIJACONS NOREÑA S.L.

*Reformas - Interiorismo*

*Construcción en general*

C/ La Reguera C, nº14  
33180 NOREÑA  
Tlf. Oficina: 658 78 09 17  
Movls. 659 47 20 36 / 655 63 94 52



## EXCAVACIONES SUÁREZ

- Guillermo Suárez Fernández -



Venta de Soto, 14  
Bendición • 33937 SIERO  
Tlf. 985 741 024 Móvil 661 759 245  
[www.excavacionessuarez.es](http://www.excavacionessuarez.es)





Tapicería de Turismos y Vehículos Industriales

**J. L. Ainsua Cué**



Evaristo Valle, 18 (Pumarín) · 33011 OVIEDO  
Tlf. 985 28 15 76



## Fútbol y sidre



Luis García Huergo ( Presidente de Condal C.F. )

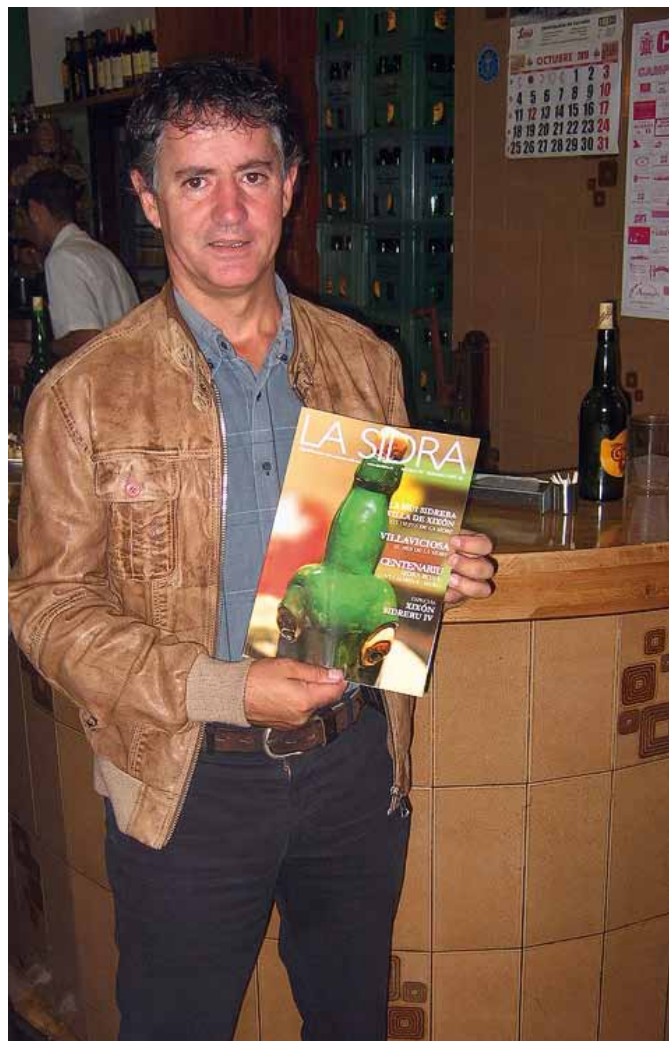
- Apoyo al Condal C.F., a través de asesoramiento, participación de órganos directivos y otras que potencien el desarrollo del fútbol a todos los niveles de la localidad.
- Fomentar y promocionar la práctica del fútbol, fútbol-sala, entre los asociados, a nivel de veteranos.

La Asociación celebra dos asambleas anualmente, una en abril que determina que exjugadores van a ser homenajeados en la fiesta de Mayo, en la que la participación es multitudinaria y en la que además de imponer la insignia de oro del CONDAL, se celebra una espicha, donde corre la sidra de L'Argayóin y se confraterniza sanamente., y otra el día 12 de Octubre, día del socio, donde se juega un partido de fútbol entre veteranos del Condal y otro equipo de veteranos de Asturias y se reparte el bollo y el vino, finalizando con un pincheo entre los participantes.

Asimismo esta Asociación tiene ante sí el logro de conseguir del Ayuntamiento un local social, prometido públicamente, y conseguir entre otras cosas fortalecer la Asociación con la incorporación de nuevos exjugadores.







Berto (es-xugaor del Rial Uviéu, con LA SIDRA )



# Bar JEROMO

Tlf. 985 74 29 82  
PAÑEDA VIEJA - SIERO

# Bar LA PLAZA

ESPECIALIDAD EN CALLOS Y COMIDA CASERA

Hay Callos todo el año  
de cocina de carbón

c/ Ramona Rodríguez Bustelo, 9  
33180 NOREÑA (Asturias)  
Tlf. 985 740 044

# Avícola **ULISES**

POLADURA (Anes) SIERO

Tlf. 985 744 915



*De chigre  
a chigre*



# EL LLABIEGU

## SIDRERÍA- RESTAURANTE

José Ulises García Rico  
Ribagorza, 14, esquina Roncal.  
Barriu La Sidra. Xixón



Dicen muchos que esto de la hostelería te tiene que gustar, que no es un trabajo cualquiera. Oyendo hablar a Ulises se tiene la impresión de que así es, que el trabajo bien hecho comienza en la pasión que le pongas a éste. Ulises compensa la dureza de esta profesión con aplicación y mimo. Aquí queda el testimonio de este enamorado de los fogones.

### Háblame de tu trayectoria hasta hoy...

Soy natural de Fonsagrada, Lugo, aunque a los siete años me vine a Asturias. Después me fui a vivir a Mallorca, donde empecé a trabajar a los 17 años de pinche de cocina, si bien fui escalando posiciones, hasta acabar como cocinero en diversos restaurantes y hoteles. Regresé a Asturias para trabajar en El Conde -El Coto, Xixón-, corría el año 87. Después estuve en Xeitosa, la Parrilla Antonio I, el restaurante de El Corte Inglés, donde estuve 3 años, la parrilla Muñó, La Habana, ahí ejercí como jefe de cocina durante dos años. Posteriormente trabajé en La Pomarada año y medio. A partir de ahí empecé a ir por libre: Los Fresnos en

El Llano, y ahora El Llabiegu.

### Entonces conoces bien El Llano...

Si. Ya llevo unos cuantos años. Desde luego, estoy muy contento en este barrio, al que considero una zona privilegiada para los hosteleros.

### ¿Por qué?

Por diversos motivos. En primer lugar los hosteleros tienden a dar muestras de una gran profesionalidad. Después los vecinos "sienten los colores" por así decirlo, ya que les gusta ver los locales de su barrio llenos y apoyan con acciones tal fin. Existe una fuerte



“conciencia de barrio”. Por otro lado El Llano de por sí, ya tiene mucho movimiento de gente.

### ¿Qué me puedes decir de El Barrio De La Sidra?

Me parece una gran idea. Cuando me propusieron entrar en la asociación no dudé un instante. La unión hace la fuerza y si somos unos cuantos mucho mejor. Además con unos vecinos así es mucho más fácil prosperar, por todo lo que te comenté antes.

### Hablemos ahora de sidra, ¿qué marcas ofreces a los clientes?

**Menéndez, Val d’Ornón DOP, Peñón y Fonciello**, aunque suelo tener algún palo rotando. La primera la escogí porque es una sidra muy regular que gusta a todo el mundo. Por Val d’Ornón -DOP de Menéndez- hay que apostar, como señas de calidad. Pasa lo mismo que con un vino Rioja, si tienes reserva, conviene ofrecer también un gran reserva. Peñón me gusta porque es una sidra de bebedor de sidra, más contundente, supongo que será por sus manzanas, de pomares situados en lugares más altos. Finalmente Fonciello de línea más regular, que tenemos todos los socios de El Barrio De La Sidra. Mi política respecto a la sidra es clara. Por un lado apostar por marcas regulares que satisfagan a un gran público, por otro ofrecer algo de los pequeños llagares, buscados por muchos aficionados a la sidra.

### ¿Y la cocina? ¿Qué especialidades ofreces?

Antes te diré una de mis citas favoritas: “la cocina es

la amante perfecta”, ya que te da todo lo que le pides. Si me siento mal, los fogones liberan y me permiten crear platos estupendos. ¿Mis especialidades? Desde mis inicios, siempre me encantó el pescado en salsa. Tiene cierta fama en El Llabiegu el “Tiñosu con patats”. También me gusta mucho la chopra, ya que este pescado de roca da mucho juego, y permite múltiples variantes de preparación. Los arroces también me gusta cocinarlos, ya que admiten casi cualquier maridaje, por ejemplo el “arroz al caldero”, “arroz negro” o “arroz con bugre”.

### Finalizamos la entrevista, ¿algo que quieras destacar?

Una pequeña reivindicación. Creo que el Ayuntamiento no estuvo a la altura en el pasado aniversario. De nuevo, se volvió a formar un caos de tráfico en los cruces de Roncal, con Alvargonzález. El Barrio De La Sidra no pide dinero ni trato especial, sólo un mínimo de sentido común, como es cortar el tráfico en un acto multitudinario. En otras ciudades como Oviedo no pasa esto. Estoy seguro que esta misma asociación llevada al casco antiguo de esta ciudad gozaría de mejor trato por parte de la administración. Estimo que a estas alturas El Barrio De La Sidra es un estandarte de El Llano y de Xixón



Testu y semeyes: José Luis Acosta Fernández



*De chigre  
a chigre* 

# LA TENERÍA

## SIDRERÍA-RESTAURANTE

Ángel Fueyo Fernández y Moisés Cuesta García  
Flórez Estrada, 41  
Noreña



Ángel Fueyo y Moisés Cuesta encabezan este proyecto que toma el relevo del establecimiento centenario Casa Nicasio y que destaca por su variedad de sidre y buena comida. Los cachopos y el pexe a la espalda son los platos estrella. Nun falta'l maricu y comu tamos en Noreña, los callos. En La Tenería vamos poder escoyer sidre de Quelo, Herminio, y la so DOP, Zythos.

### ¿Cuándo abre sus puertas esta sidrería-restaurant?

La Tenería fue inaugurada este año, por lo que llevamos relativamente poco tiempo funcionando. Está regentada por mí y por Moisés, y está situada donde antes se encontraba Casa Nicasio, un establecimiento que contaba con 100 años de vida.

### ¿Cuál es el origen del nombre La Tenería?

Es un nombre que escogimos porque el padre de Moisés tenía una fábrica de curtir pieles que tenía esa denominación y nos pareció adecuado para la sidrería.

### ¿Qué instalaciones tiene su establecimiento?

Disponemos de 17 mesas entre lo que es la sidrería y

el comedor, espacios donde nuestros clientes pueden disfrutar de buena sidra y un buen ambiente.

### ¿Qué tipo de cocina se trabaja en La Tenería?

Somos establecimiento que trabaja la cocina tradicional, pero sin descartar aspectos de la cocina moderna. Se puede decir que es una mezcla de ambas.

### ¿Cuál es la especialidad de la casa?

Los cachopos y los pescados a la espalda, además de nuestros mariscos, que traemos los fines de semana según la disponibilidad del mercado para disfrute de nuestros clientes. Ahora que estamos en temporada



también están teniendo mucha aceptación los callos.

#### ¿Trabajan el menú del día?

Sí, a un precio de 8 euros. Éste se compone de una entrada, dos primeros, dos segundos y un postre. Los fines de semana trabajamos solamente la carta.

#### ¿Son todos los postres de su carta caseros?

En su mayoría, sí. Los postres caseros que tienen más demanda entre nuestros clientes son la tarta de queso, los frixuelos y el flan de chocolate y nueces.

#### ¿Qué sidra se puede beber en su local?

Tenemos tres palos: **Quelo**, **Herminio** y su Denominación de Origen Protegida, **Zythos**. Escogimos estos llagares porque nos gustó su sidra y por la buena relación que tenemos con sus responsables.

#### ¿Qué importancia dais al escanciado en La Teneía?

Lo consideramos vital para disfrutar de la sidra. Por



ello, echamos sidra de la forma tradicional en todo el local, incluido el comedor.

#### Para terminar, ¿qué transmitiría a los lectores de LA SIDRA que todavía no conocen La Teneía?

Que vengan a conocernos porque van a encontrar buen ambiente, buena sidra y buena comida. La Teneía destaca por la excelente relación calidad-precio de sus productos.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado





# EL PARQUÍN

## SIDRERÍA

Isidro Martínez Fernández  
El Carmen, 4  
Villaviciosa



Villaviciosa cuenta con una opción nueva pa esfrutar de la cocina tradicional y la bona sidre. El Parquín abres les sos puertes y sosprende con esalaes comu la de bacalláu o la tibia de pulpu. Bon ambiente y bona comida a precios económicos nuna sidrería moderna que cuenta con dellos palos de sidre en rotación.

### ¿Cuándo se produjo la inauguración de El Parquín?

El pasado 23 de julio, por lo que llevamos poco tiempo. Somos tres socios al frente de este negocio -Lumi, Yali y yo- y estamos contentos de como está funcionando la sidrería.

### El local en el que se encuentra su negocio es el mismo que acogió a la sidrería El Cañu. ¿Ha cambiado mucho?

Hemos modificado la decoración y creo que hemos ganado en amplitud después de hacer unas pequeñas modificaciones. Nuestro objetivo es que los clientes que vengan a El Parquín se encuentren a gusto.

### ¿Qué se van a encontrar las personas que se acercan a su establecimiento?

Una sidrería que trabaja la cocina tradicional y que

cuenta con una gran variedad de tapas y raciones a precios accesibles para todo el mundo.

La gastronomía asturiana es muy riva y variada y tratamos de ofrecer en nuestra carta sus platos principales.

### ¿Cuáles son las especialidades de la casa?

No nos gusta hablar de especialidades, puesto que no queremos centrarnos en unos pocos platos, pero sí podría destacar que están teniendo una muy buena acogida nuestros tortos, especialmente los de picadillo y Cabrales, y los de gamba y gula. También están gustando mucho nuestras ensaladas, con algunas de sabor sorprendente como la de bacalao o la tibia de pulpo.

### ¿Trabajan sólo carta o también cuentan con menú del



día?

También tenemos menú del día, a un precio de 10 euros tanto por semana como los fines de semana. Éste se compone de tres primeros y tres segundos a escoger.

**Otro aspecto en el que destaca El Parquín son los postres, todos caseros. ¿Cuáles me recomendaría?**

Están muy buenos los frixuelos, tanto con fresa, nata y chocolate, como con turrón, nata y chocolate.

**¿Qué sidra tiene en el local?**

Siempre contamos con una amplia variedad para que nuestros clientes puedan escoger: tres palos de sidra natural y uno de Denominación de Origen Protegida. De momento estamos rotando palos para conocer la sidra de varios llagares y ver cuáles tienen mayor aceptación entre nuestros clientes. Nuestra idea es, con el tiempo, quedarnos con unos palos fijos.

**¿Se le da importancia al escanciado en El Parquín?**

Sí, porque a los clientes les gusta beber la sidra bien

echada y nuestro objetivo es satisfacer la demanda del cliente. Por ello, también hemos incorporado unos nuevos escanciadores eléctricos, porque hay personas a las que les gusta comer o cenar con sidra e ir bebiendo tranquilamente a su ritmo.

**¿Son exigentes los maliayos con la sidra?**

Generalmente sí, porque es una villa con mucha tradición sidrera. Debemos cuidar mucho los palos que traemos, ofrecer la sidra a la temperatura adecuada y echar bien la sidra.

**¿Es caro disfrutar de sidra y buena comida en El Parquín?**

Para nada. El Parquín destaca, además de por su amplia variedad de palos y de raciones típicas asturianas, por tener una buena relación calidad-precio. Una persona puede cenar bien y beber buena sidra en este local por un precio de 15 euros.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

**Restaurante  
Sidrería**

**Asturias**

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

***Especialidad en  
pescados y mariscos***





# CASA AURELIO

## BAR - RESTAURANTE

Esperanza Menéndez Díaz y  
Laureano Menéndez González  
Pruvia d'Abaxo, 91 (Ctra Uviéu-Xixón, Km. 10)  
Llanera



Casa Aurelio ye un bar-restaurán con más de 50 años que destaca poles sos instalaciones y pola so comida basada na tradición. Les carnes, siempre de xata asturiana, y los platos de cuyar son los protagonistas principales de la carta d'esti establecimientu col permisu de los callos que, cuandu entama la temporada, centren les peticiones de los clientes. Una delicia pa esfrutar con una botella de Fran..

### ¿Cuándo se inaugura Casa Aurelio?

Casa Aurelio abre sus puertas en el año 1954 y en la actualidad nos encontramos al frente del negocio la segunda generación. El matrimonio Aurelio Díaz y Carmen Díaz Fernández fue el que inició este proyecto hostelero que continúa su hija Ana María Díaz Díaz junto conmigo, su hijo político, y nuestra hija, Esperanza. Mi mujer lleva todo la vida en el restaurante, pero nosotros realmente cogimos las riendas de Casa Aurelio hace unos 30 años.

### ¿Cómo ha cambiado el bar-restaurant en estos más de 50 años?

El restaurante se mantiene en su sitio original pero, lógicamente ha sufrido cambios. La última reforma la tuvimos hace tres años y en la actualidad nuestras instalaciones están compuestas por el bar, un comedor

pequeño con una capacidad para algo más de 30 personas y otro grande para unos 80 comensales.

### ¿Casa Aurelio es un negocio enfocado más a restaurante?

Sí, contamos con una cocina dividida en dos sectores: una zona donde se mueve lo que es la repostería, y luego lo que es la cocina. En Casa Aurelio hacemos platos de carácter tradicional, sin olvidar algún toque de nueva cocina, pero por lo que nosotros destacamos, sin duda, es por hacer comida de siempre.

### ¿Qué productos trabajan más?

Principalmente las carnes, siempre de ternera asturiana, como el cachopo, el entrecot o la chuleta, y, ahora que empieza la temporada, los callos. Desde el 19 de octubre, es el plato más demandado en nuestro restaurante. Tampoco podemos olvidar la cuchara, pues



hacemos mucho potaje y fabada.

#### ¿Cuenta con menú del día?

Sí, a un precio de 8,50 euros durante de la semana. Los fines de semana, mientras, lo tenemos a 14 euros. Cabe señalar que nosotros cerramos los domingos por descanso, salvo días puntuales, como puede ser el día de la madre. Los menús diarios se componen de dos primeros y dos segundos, más tres o cuatro postres a elegir.

#### Uno de los aspectos que destacan de su restaurante son sus dos comedores. ¿Celebran banquetes en ellos?

Hacemos comidas de empresa, reuniones, bautizos, comuniones e incluso alguna boda en su día, pero no nos dedicamos expresamente a ello.

#### Al estar situados en una carretera general, ¿su clientela es fija o más bien de paso?

Más bien fija. Nuestros clientes son gente trabajadora del entorno y clientes que vienen exclusivamente

a comer, principalmente de carta. Los trabajadores que vienen a diario, mientras, se decantan más por el menú.

#### ¿Qué sidra tiene en el local?

**Sidra Fran.** Escogimos este llagar porque nos gusta su sidra y nos tratan muy bien. Nosotros no somos una sidrería como tal, pero sí tengo muchos clientes que demandan sidra. Por ello, cuento con enfriadores especiales para ofrecer el producto en su temperatura ideal.

#### ¿Escancian en todo el local?

En lo que es el bar, sí pero en los comedores ofrecemos escanciadores eléctricos. Nosotros tratamos de cuidar el escanciado porque es como debe beberse la sidra tradicional..



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

## Bar Restaurante

# CASA

# AURELIO

Teléfono 985 26 27 73 · PRUVIA, LLANERA - OVIEDO



# SAN JUSTO

## RESTAURANTE

José Ignacio González Nava  
San Esteban de Les Cruces, 3  
Uviéu



El restaurante San Justo va sumar a la so ufierta amplia la posibilidá d'entamar espiches. Pa ello ta tresnando un llagar con sidre de tonel de Cortina que sirva de puntu d'alcuentru pa los sidreros de magar el mes de payares. Ye pa eses feches cuando los responsables d'esti llocal de San Esteban esperen nagurar esta zona nueva col yá tradicional amagüestu que se celebra nel pueblu. Una posibilidá más qu'ufre esti establecimientu especializáu en banquetes que lleva más de venti años dando satisfaiciones a los sos veceros.

### **El restaurante San Justo es un establecimiento clásico de Uviéu.**

Lo iniciaron José Manuel y Feliciano, mi padre y mi madre, que vinieron a este pueblo a vivir en el año 1973. Mi padre empezó haciendo sidra con el llagar El Torneru, muy conocido aquí, y con las ganancias compraron la finca donde levantaron el restaurante San Justo, que abrió sus puertas en 1983. El restaurante siguió siempre una línea comercial de menús concertados y banquetes, trabajando también la carta y los menús del día.

### **Una línea comercial que les ha traído mucho éxito y a la que pronto van a incorporar un llagar.**

En un primer momento no trabajamos la sidra, pero las generaciones cambian, evolucionamos, y los que regimos el negocio –mi madre Feliciano, mi hermano Javier y yo, junto con Alejandro Martínez– decidimos abrir un campo nuevo con la incorporación de un llagar. Éste no será para la producción de sidra, sino para la celebra-

ción de espichas: comida en mesa, alterne de la gente en el sitio y sidra en el tonel.

### **¿Cómo va ser ese llagar?**

Es una zona a pie de calle y de terraza, y que es totalmente independiente del restaurante. En total son 147 metros cuadrados que corresponden a una parte del negocio que estaba desocupado.

### **¿Cuándo esperan inaugurarlos?**

Para mediados de noviembre, porque hemos hablado con la Comisión de Festejos de San Esteban para inaugurarlos con el ya tradicional amagüestu. Pronto concretaremos la fecha.

### **En el restaurante cuenta con sidra de Cortina. ¿Va trabajar también con sidra de tonel de este llagar en su nueva instalación?**

Sí, voy a tener sidra de tonel. No pienso cambiar de lla-



gar porque la gente de **Cortina Coro** se porta muy bien conmigo y me trae muy buena sidra. La idea que tengo es colocar un sistema de frío para poder dormir la sidra, que ésta no fermente y esté así siempre tierna.

**¿Cuál es el precio aproximado que va tener una espicha en San Justo?**

Eso irá a razón de lo que quiera gastar cada uno, aunque nuestra intención es que la gente pueda comer a partir de los 15 euros. La idea que tenemos es bien concertar un precio por persona o bien coger grupos de gente que quieran alquilar el local para celebrar su espicha.

**Aparte del llagar que está ahora en construcción, ¿con qué otras instalaciones cuenta San Justo?**

Tenemos el bar, un comedor adyacente al bar, un comedor grande y un tercero en la planta superior de la casa con unas vistas maravillosas. En la planta baja podemos celebrar banquetes de 250 personas; mientras que la capacidad de los otros dos comedores es de 80 y 100 comensales, respectivamente.

**En lo que respecta al restaurante, ¿qué tipo de comida ofrecen?**

Mucha cuchara, comida sobre plancha, carnes al horno... Todo sin preelaborados. No tenemos especialidades, puesto que nuestro objetivo es ofrecer una carta base y sobre esa base trabajar la cocina. Lo que solemos hacer es traer una semana chipirones de potera de Villaviciosa o unos centollos, por poner un ejemplo, y elaborar sobre esa mercancía; no tener una elaboración básica y no salirnos de ahí.

**¿Entonces trabajan mucho las sugerencias?**

Sí, en San Justo apostamos por tener una carta y, luego, sugerencias, que cambiamos cada semana. Nuestra idea es trabajar con precios populares para la gente popular, que por una cantidad módica nuestros clientes puedan marcharse contentos tras disfrutar de buena comida, ya sea de menú, tapas o productos de parrilla.



Testu y semeyes: Pablo R. Guardado

|                                                                                                                     |  |                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><i>Menú del Día</i></p> <p><i>Servicio de Carta</i></p> <p><i>Banquetes</i></p> <p><i>Comidas de Empresa</i></p> |  | <p><i>Tarroza Cubierta</i></p> <p><i>Sábados Cena Baile</i></p> <p><i>de Octubre a Junio</i></p> <p><i>Tlf. 985 22 67 43</i></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



**CAMARERA** se necesita para mesón en Xixón. Que sepa echar sidra. Vehículo propio. Tel. 664017359

**CAMARERO** que sepa escanciar sidra, se precisa para parrilla-sidrería en Xixón. Tel. 656772780

**CAMARERA** con experiencia en escanciar sidra, llevar bandeja y en barra. Tel. 622405971

**CAMARERA** con experiencia y curso de escanciadora de sidra, busca empleo en Uviéu. Tel. 651096980

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

**CAMARERA.** Busco trabajo, tengo 23 años, experiencia en barra, comedor, terraza y escanciado de sidra. Si se precisa, se envía curriculum por correo electrónico. Tel. 673393885. Email: chuswing@hotmail.com

**CAMARERA.** Señora de 43 años, con mucha experiencia escanciando sidra, se ofrece para trabajar. Tel. 699929401

**CAMARERO** con experiencia. Barra, comedor y sidra. Buenos informes. Tel. 689793254

**CAMARERO** echador de sidra profesional, se ofrece con buenos informes. Para Xixón. Tel. 647224821

**CAMARERO.** Extra, para fines de semana o días sueltos. Buena presencia. Vehículo propio. Sabiendo escanciar sidra. Disponibilidad inmediata. Tel. 669326204. Javier

**CAMARERO** se ofrece para fines de semana. Comedor, echandoci sidra.. Persona seria, responsable. Disponibilidad, coche propio. Tel. 622164234

**CAMARERO.** Busco trabajo. Mucha experiencia en barra-comedor. Se echar muy bien la sidra. Soy joven. Tel. 618082680

**CAMARERO.** Chico con buena presencia se ofrece como camarero, cafetería, escanciar sidra. Experiencia. Tel. 664626535

**CAMARERO.** Chico de 35 años se ofrece para camarero, ex-

periencia, escancio sidra, carta de recomendación. Xixón. Tel. 692230393

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

**BOTELLAS** de champan, con cajas de sidra. Tel. 647487959

**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

**ESCANCIADOR** manzana de sidra, se acabó el salpicar y derramar la mitad de la sidra, servirás la sidra como recién salida del tonel. Descubrirás la forma más divertida de beber sidra. Precio 50 Euros. Varias unidades. Tel. 687468739

**BARRILES** de 60 litros. Se venden. Cada uno para sidra. Tel. 661977284

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

**LLAGAR** de sidra pequeño y maquina de picar manzana. Se venden. Tel. 985345468 y 685373291

**LLAGAR** de sidra, pipas, molino.. Etc. Se vende. Tel. 680475303

**AGROVECO.** Todo para la sidra. Barricas, corchadoras, corchos, molinos, etc... Tel. 622861125

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

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

**BIDONES** (3) de cerveza de 50 L de acero inoxidable, ideales para sidra dulce, 50 € la unidad. Tel. 626130038

**BIDONES** de acero inox. Se vende para sidra. Zona de Avilés. Tel. 692432234

**BIDONES** de cerveza de acero inox., de 30 y 50 litros, ideales para sidra dulce. Los de 30 litros (30 euros), los de 50 litros (50

euros). Tel. 649345662

**BOTELLAS** de champang. Para embotellar sidra. 0,30 €/unidad. Tel. 660218393 Llanera

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

**BOTELLAS** de sidra sueltas. Se venden. Limpías. Tel. 985345468 y 685373291

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

**BOTELLAS** de sidra vacías, vendo a 0,18 euros la unidad. Tel. 655823837

**BOTELLAS** de sidra vacías. 300 de champagne variadas. Por 36 €. Tel. 606185885

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

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

**BOTELLAS** de sidra. Vendo 110 botellas y 3 cajas. 30 €. Tel. 646662763

**BOTELLAS** 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** vacías para sidra natural. Almacenadas en cajas de plástico, 12 unidades por caja. 0,15€ por botella. Tel. 629807935

**CAJAS** de plástico y botellas limpias para sidra, vendo a 4 €. Tel. 985345468 y 666379813

**CAJAS** de sidra, con botellas, vacías, vendo. Tel. 607954196

**DEPÓSITO** de 1.000 litros. Inoxidable. Especial para sidra. Tel. 647722782

**LLAGAR** de sidra. Capacidad 220 kg. Bandejas y esquineras de acero inox. De 5 mm. Madera de roble y cerezo. Y molino de acero inox. 2 pipas de 200 litros, 2 pipas de 100 litros, 600 botellas de sidra. Todo en perfecto estado. Precio 1.200 €. Tel. 985698383 y 651910589

**MANZANA** de sidra en el árbol. Muy económica. Vendo en el conchejo de Aller. Tel. 622125457

**AMIEVA**

**QUESERÍA LA COLLADA.**  
Ciriéñu. 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. Marañoñ, 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 / Grulllos

**LA FRESA. CASA DE COMIDAS**  
Gurulllos / Grulllos  
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**

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

**CASTRILLÓN**  
Piedras Blancas

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

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

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

**COLUNGA**

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

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

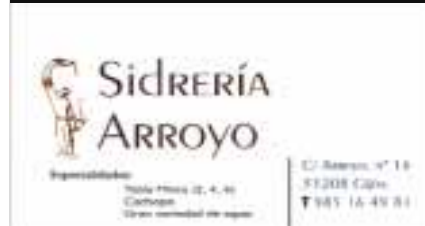
**EL ESTUPENDU**  
La Vega 31  
Posada de Llanes  
T. 985 407 855.  
Sidra Vigón

**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.

**SIDRERÍA EL ESPANTAYU**

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

**LLANGRÉU****La Felguera****SIDRERÍA ALONSO.**

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

**SIDRERÍA EL LEONÉS.**

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

**SIDRERÍA EL DESCANSO.**

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

**REST. SIDRERÍA OLIMAR.**

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

**SIDRERÍA LA FAYA.**

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

**SIDRERÍA EL GAUCHO.**

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

**SIDRERÍA EL YANTAR  
D'ALDEA.**

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

**SIDRERÍA L'ALDEA.**

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

**SIDRERÍA-RESTAURANTE  
EL PARQUE.**

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

**SIDRERÍA -RESTAURANTE  
CASA OLIVO.**

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

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

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

**SIDRERÍA MELLID.**

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

**SIDRERÍA EL ESCONDITE.**

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

**SID. EL ASADOR DE MIGUEL.**

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

**SIDRERÍA CASA GOYO**

Pintor Paulino Vicente 10  
Parque'l Sutu  
T. 985 67 38 37  
Sidra Trabanco

**SIDRERÍA MUÑAS**

C/ Jesús A Braga, 6  
T. 985683754 - 684616233  
Sidra Vda. Angelón - Prau Monga

**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  
Ç

**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.

**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 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-sola Fuente.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 Barrada, 4, Noreña  
T. 655 568 600  
elmolindelnora@yahoo.es

**ONÍS****CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento.  
Benia  
T. 985 844 154.

## PARRES

### SIDRERÍA EL FORQUETU.

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

### SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.  
T. 985 84 00 75.

### CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.  
T. 985 84 00 37.

### HOTEL - RESTAURANTE - BAR LA GUINDAL.

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

### SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

### SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.

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

### SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

### SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

### SIDRA BASILIO.

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

### LA XUNCA

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

## PIÉLAGOS

### SIDRA SOMARROZA.

Renado de Piélagos 39470.  
Cantabria.  
T. 652937219.

## PILONA

### SIDRERÍA LA PÉRGOLA.

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

### SIDRERÍA BENIDORM.

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

## RIBESEYA

### SIDRERÍA

#### LA TERRAZA DE COJIMAR.

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

### SIDRERÍA EL CUETU.

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

### RESTAURANTE - SIDRERÍA CASA ABELARDO.

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

### RESTAURANTE - SIDRERÍA EL PESQUERO.

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

### SIDRERÍA EL TARTERO.

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. Culloto.  
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 QUESO.

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 Campes, 24.  
T. 617 633 630.

### SIDRERÍA EL CULETÍN.

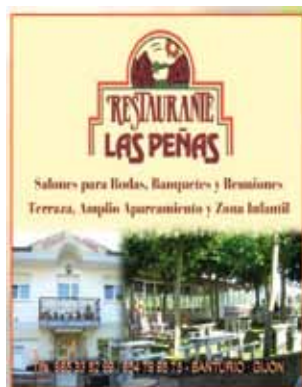
Celleruelo, 66.  
T. 985722156.  
Viuda de Angelón.

### SIDRERÍA KARTING POLA.

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

### SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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





**SIDRERÍA CHIRUKI.**

Plaza Les 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 CAMPOS.**

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, J.R.  
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.

**RESTAURANTE LA COCCINEA**

Plaza Mayor 4. La Fresneda  
T. 985 26 65 62  
Sidra Quelo

**TAPIA****SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

**MESÓN EL PUERTO.**

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

**SIDRERÍA LA TERRAZA.**

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

**TARAMUNDI****LLAGAR SOLLEIRO.**

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

**UVIÉU****SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

**SIDRERÍA LA FESORIA.**

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

**SIDRERÍA GRAN VÍA**

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

**LA SIDRERÍA.**

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

**SIDRERÍA EL FERROVIARIO.**

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

**SIDRERÍA NIZA.**

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

**SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.**

Gascona, 2. T. 985210341.

**SIDRERÍA LA PUMARADA.**

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

**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

Gascona, 1. T. 985203411.  
Sidra Trabanco.

**SIDRERÍA VILLAVICIOSA.**

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

**SIDRERÍA EL DUERNU**

Francisco Bances Cándano 2  
T. 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.

**SIDRERÍA EL VALLE.**

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

**SIDRERÍA EL OVETENSE.**

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

**SIDRERÍA MARCELINO.**

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

**SIDRERÍA LOS LAGOS.**

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

**SIDRERÍA MIGUEL.**

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

**YANTAR DE CAMPOMANES.**

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

**SIDRERÍA LA ZAPICA.**

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

**SIDRERÍA LA NOCEDA.**

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

**SIDRERÍA EL TAYUELU.**

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

**SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.**

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

**CAFÉ - BAR LA TIRANA.**

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

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

Gascona, 15.  
T. 985 22 01 98.

**LLAGAR HERMINIO.**

Camín Real, 11.  
T. 985 79 48 47.

**LA QUINTA, SID. RESTAURANTE**

Puerto Tarna 11  
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,  
www.sidreriaquinta.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  
Buznego, 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.**

Molín del Mediu. Candanal, 33.  
T. 985894119.

**SIDRA VIGÓN.**

33316 Tornón. Onón.  
T. 985891786.

**SIDRERÍA CAMPOMANES.**

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

**SIDRERÍA LA OLIVA.**

Eloísa Fernández, 6.  
T. 985 89 26 23.

**SIDRERÍA EL ESCORIAL.**

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

**SIDRA EL GOBERNADOR.**

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

**SIDRA FRUTOS.**

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

**LLAGAR CASTAÑÓN.**

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

**XIXÓN****SIDRERÍA EL SAUCO.**

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

**EL LAVADERU.**

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

**EL MARIÑAN.**

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

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

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

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

**BAR - REST. EL CRUCE.**  
Cabueñes. T. 985 37 11 30.  
Sidra Piñera.

**SIDRA TRABANCO.**  
Lavandera, s/n. T. 985 136969.

**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.**  
Lavandera - Llinares.  
T. 985 137757

**LLAGAR SIDRA PIÑERA.**  
Camín de Caldone, 581.  
Serantes- Deva.  
T. 985 33 50 54.

**SIDRERÍA LAS PEÑAS.**  
Santuriu. T. 985 338299.  
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.**  
Lavandera, s/n.  
T. 985 136462.  
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. 985 140238.  
Estrada, Cortina, Villacubera,  
Vda. de Angelón.

**SIDRERÍA MAYADOR.**  
Río 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 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

**SID-REST. LOS CAMPINOS**  
Cuadonga 8  
www.sidreriaoscampinos.com  
Herminio, 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. 985 354639  
L'Argayón.

**SIDRERÍA CABRANES.**  
Avda. Pablo Iglesias, 23.  
T. 985 131487  
Sidra Peñón.

**SIDRERÍA SIMANCAS.**  
Avda. Pablo Iglesias, 57.  
T. 985 369238.  
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.**

Pol 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.  
Menéndez

**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.**

Tránsitu 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 LA MONTERA PICONA.**

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

**LA POSADA DE SOMIÓ**

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

**LLAGAR DE BEGOÑA**

San Bernardo 81.  
T. 985 176 243 / 985 319 081.  
www.ellagardebegona.com

**BOMBONERÍA GLORIA**

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

**EOLO INNOVA**

Avda. de los Campones par Gi-2.  
Tremañes. T. 985 30 70 07.

**REST. SIDRERIA EL LLAVIANU**

Donoso Cortes 6. El Coto  
T. 984 49 21 13.  
www.sidreriaellavianu.com

**SIDRERÍA ZAPICO**

Río Sella 7  
Tremañes. T. 985 38 40 06.

**SIDRERÍA CASA CARMEN**

Cai Manso 26

**SIDRERÍA NAVA**

Plaza La Serena

**SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI**

L'Infiestu 21  
Menéndez

**69.G RESTAURAN ERÓTICU**

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 PUENTE ROMANO**

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

**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 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

**EL ALLERANU. CASA JAVI**

Cienfuegos 32  
T. 984492197  
Menéndez y Val d'Ornón

**EL BALCÓN DEL MAR. RESTAURANTE**

Barrio de Portuarios s/n  
T. 659 43 78 03  
Piñera

**SIDRERÍA-REST. RIO ASTUR**

Río d'Oru 3  
T. 985 14 86 17  
Castañón, Peñón, Valdeboides, Peñón  
Selección

**SIDRERÍA-REST. ASTURIAS.**

Doctor Hurlé 36  
T. 985 374 516  
Cortina, Villacubera

**BODEGAS ANCHÓN**

Manuel Junquera 30.  
T. 985 36 71 67 / 985 09 72 80  
Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

**SIDRERÍA BOBES**

Reconquista 9  
T. 984 49 02 15 / 984 49 03 97  
J. Tomás, Arsenio, Trabanco

## 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@restaurantelneru.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.

d'Escoyeta

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,



*¿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, comunicámeste 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, rogámeste 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