

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.es

Número 83 - Payares 2010

3€



POLÉMICA

IMAGEN
INTERNACIONAL DE
LA SIDRA ASTURIANA

SIDROCOLE '10

MASTER CLASS

“SIDRE D’ASTURIES

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?



Sidra Ordoño, S.L.



Sidra Angelita, S.L.



Sidra Tron, S.L.



Sidra Mielindio, S.L.



Sidra Canal, S.L.



Astorvino



Sidra J.R., S.L.



MP Carmen
Wolfram Carreira



Sidra
Asturiana

Denominación de Origen Protegida

Val de Bidasoa



Unger Castejón, S.L.

Villacabada



**Sidra Cortina
Coca, S.L.**

Trobas



Unger Herrero, S.L.

Uztategi



Mintegui Larra, S.L.

El Cometa



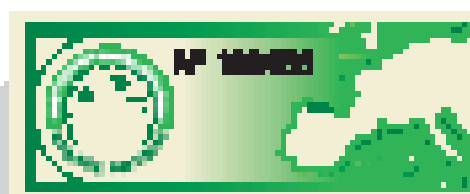
Sidra Arotz, S.L.

Dales la vuelta

Melón del Muro



José Tomás Méndez



Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



POLÉMICA SOBRE LA IMAGEN INTERNACIONAL DE LA SIDRA 8

SIDROCOLE '10 14

MASTER CLASS DOP "SIDRE D'ASTURIES" 20

48.000 BOTELLES EN XIXÓN DE SIDRE 28

IV CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA" 30

LOS FUEYOS. LA SIDRA MÁS ESOTÉRICA 32

LLIBROS 38

ACTUALIDÁ 40

AXENDA SIDRERA 54

Productu asturianu del mes 66
LOLI. Frutería · Charcutería

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 68

De Chigre a Chigre 70
La Caleyá
La Nueva Caleyá

Fútbol y Sidre 72
Asociación de ex-jugadores del CONDA C. F.



LA SIDRA

Payares 2010

Númeru **83**

Edita: Espublizastur S. L.
pal Ensame Sidreru
Depósitu Llegal: AS-03324-2003

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Lujó Semeyes
(lujosemeyes@gmail.com)



Redaición

Llucía Fernández Marqués
llucia@lasidra.as
Tlf.: 652 59 49 83

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

Jose Luis Acosta Fernández
Tlf.: 646 879 256
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

Semeyes

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

info@lasidra.as



II CONCURSU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO

Bases:
www.lasidra.as

sofita:

entama:

Trabanco
GRUPO

LA SIDRA

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Yá somos más de 9.000 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Ya somos más de 9.000 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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

WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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



MAIL
(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)

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



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

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

Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

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

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

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



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

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

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

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

Polémica sobre la imagen internacional de la sidra



La proyección internacional de la sidra asturiana y su cultura milenaria ha sido un objetivo siempre presente para la revista LA SIDRA. Una y otra vez hemos reiterado no solo la exigencia de que dentro de nuestro país cambie la situación de dejadez para con nuestra bebida patria, sino también la necesidad de que traspase, e incluso lidere el panorama sidrero, si no a nivel internacional sí al menos europeo.

En esa línea, y gracias a la reciente colaboración de nuestro activo delegado para Europa, Eduardo V. Coto, LA SIDRA ha conseguido abrir la caja de los truenos y destapar miserias entorno a lo que es la promoción y presencia a nivel internacional de nuestra sidra.

Eduardo v. Coto, joven asturiano emigrado a Alemania, donde trabaja en el sector financiero en la ciudad de Frankfurt, colabora desde hace meses con nosotros con artículos y ambiciosos proyectos de promoción de nuestra sidra, sobre todo en Alemania, y nos informa de muchas curiosidades y novedades referidas a esta bebida, ya sea la nuestra o de otros países. Fruto de esa actividad, ha venido denunciando el desconocimiento existente a nivel internacional de

la sidra asturiana, mientras que no ocurre lo mismo con la sidra vasca; poniendo en público conocimiento cómo prestigiosos medios de comunicación internacional omiten la existencia de nuestra sidra, defienden el supuesto origen vasco de la tecnología del prensado de la manzana y llegan a poner la sidra vasca como referencia sidrera a nivel del Estado español, caso concreto del diario británico "The Guardian", el "Michigan Apple Comittee", organismo que vela por la manzana en Michigan (EEUU), o la web de la Asociación de Llagareros de Hesse (Alemania).

Pues bien, después de mucho clamar en el desierto de este país de autistas en el que nos quieren convertir, nuestras voces despertaron la atención del presidente del PAS, Xuan Xosé Sánchez Vicente, quien acertadamente subió a su Blog unos artículos con algunos de los textos de Eduardo V. Coto, y a través del cual llegan a filtrarse a la prensa diaria asturiana que descubre sorprendida una realidad que hasta la fecha se ha intentado ocultar. El tema ha generado un importante debate social y ha obligado a posicionarse a muchos -no a todos, ni a los principales- responsables de esta situación.

Lamentablemente la visión provinciana que han dado los medios de comunicación de este hecho (la inexistente proyección internacional de nuestra bebida y el liderazgo vasco) ha desviado la atención hacia un supuesto agravio comparativo y ha evitado profundizar en el problema real. Se han limitado a informarnos de cual es la realidad sidrera vasca en contraposición con la asturiana, para marcar aún más si es posible lo absurdo de las informaciones y han generado una polémica casi diríamos que de enfrentamiento con “los vascos”, quienes de alguna forma se habrían “apropiado” de nuestra sidra (“La Sidra ya no es asturiana”. LNE 11/11/2010).

En el mismo sentido y fruto de esta polémica, el presidente de la Asociación de Llagareros Asturianos ha escrito un interesantísimo artículo, que se reproduce a continuación, en el que facilitan una referencias históricas que debieran ser de obligado conocimiento para la sociedad asturiana. Un artículo muy interesante pero que, como el resto de lo hasta ahora aparecido, hurta a los asturianos del verdadero problema existente, lo que en términos reales supone alejarnos de la solución del problema y continuar dando vueltas a un debate absurdo asturianos/vascos.

No. Hablemos con claridad. El problema no reside en que la sidra vasca haya conseguido una referencialidad internacional que podemos considerar más o menos sobredimensionada. No, el problema reside en cómo es posible que la sidra asturiana y su cultura, con su vitalidad única en el mundo, no ha conseguido superar las fronteras del desconocimiento internacional, cuanto menos el necesario liderazgo que le correspondería a ese nivel.

Con la claridad que nos caracteriza desde LA SIDRA queremos denunciar una vez más que la causa es bien sencilla: Asturias no tiene ni peso ni poder político. El “Principado”, ese ente autonómico que dicen que nos representa a los asturianos, no solo no defiende nuestros legítimos intereses y derechos, sino que ve como un peligro y una amenaza cualquier tipo de expresión de la identidad asturiana; y la sidra, como elemento identitario asturiano de primer orden, no solo no recibe el trato que legítimamente le corresponde, sino que es discriminada una y mil veces por el propio “Principado” que, sir ir más lejos y para su vergüenza, continúa realizando sus celebraciones y actos oficiales con VINO ESPAÑOL en público desprecio a nuestra sidra y al vino de Cangas, que tampoco parece estar a su



nivel. ¿Cómo va la sidra asturiana a traspasar fronteras cuando ni siquiera somos capaces de que aquellos que dicen representarnos dejen de avergonzarse de ella?

Por eso la sidra vasca consigue esa presencia internacional, porque tienen un gobierno propio que se enorgullece de sus señas de identidad, y por eso la sidra asturiana está como está, porque no tenemos un gobierno propio, tenemos un “Principado”.

Estas son las verdades que todos sabemos, pero que se callan. Estas son las verdades que se quieren ocultar y que por reflejarlas pública y abiertamente hacen que muchas de nuestras actividades en pro de la sidra y de nuestra cultura sidrera no reciban el tratamiento que se merecen y que al Ensame Sidreru y a LA SIDRA se le nieguen en muchas ocasiones apoyos y ayudas para proyectos que prestigian y potencian nuestra bebida a nivel nacional e internacional. Pero son las verdades a las que necesariamente tenemos que hacer frente, porque solo asumiéndolas podremos superarlas.



Testu: Marcos Abel Fernandi
Semeyes: Lujó





Les grandes referencies hestóriques sobro la tradición sidrera n' Asturias

José María Osoro. Presidente de l'Asociación de llagareros d'Asturies

Periódicamente apaecen polémiques ya informaciones alrodiu de la nuesa sidre, el so grau de reconocencia internacional y les consabíes comparances con otres fasteres de producción sidreres. Dende l'ámbitu sidreru estes cuestiones tómense con un amiestu d'esmolición y cierta perplexidá, másime cuandu se consideren los fuertes llazos d'amistanza y coperación existentes colos llagareros de munches d'esos fasteres en supuestu bracéu por absurdos primacies difícilmente mensurables. ¿Imaxina daquién esti tipu de dialéutica ente Rioja, Xerez y Ribera del Dueru o Burdeos?, ¿cuales d'esos zones ye la patria del vinu?, ¿qué vinu ye meyor?... Ciertu ye que la pasión qu'espresen munchos consumidores asturianos, defensores de la sidre, damos bona amuesa de lo qu'el nuesu productu ye pa toos ellos: una auténtica seña d'identidá, un productu totémicu y crisol d'asturianía. El nuesu colleutivu estima'l respaldu y el sofitu que recibe la sidre y cuantu l'arrodia, ensin dulda, la clave del ésitu d'una bébora tres la cual hai munches families, esfueros y esmoliciones, una tradición secular que sigue gociando de bona salú gracies a miles de cotidianos xestos de compromisu.

Ensin ánimu d'alimentar dengún discutiniu y cola única intención de defender llexítimamente la nuesa sidre, ientá nun sé de qué, nin de quién!, dexo apurir delles cites y fechos hestóricos que considero estenen dalgunes de les duldes que llexen estos díes nel aire. Duldes qu'apruen dacuando y puen ser consecuencia d'una escasa bibliografía sidrera asturiana, más abundosa en tópicos y costumismu qu'en respuestas encontaes sobro cuestiones básiques.

Ye recurrente mentar la famosa cita d'Estrabón (40 a. de C.), el conocíu xeógrafu de Amasia que documentaba conquistes y andances del

Imperiu romanu, que al referise a los usos y a les costumes de los ástures señala: «Zytho etiam utuntur, vini parum habent» (tamién consumen «zytho», pos tienen pocu vinu). Si a esti testimoniu amestamos el de Plinio aludiendo a la bayura y variedá de les mazanes, podemos deducir, nesa direcció apunten dellos investigadores, qu'el «zytho» sedría'l precursor de l'actual sidre. Siquier asina lo considera A. Pannier, al afirmar que «enantes de Marcial, España y la Celtiberia producíen una gran cantidá de mazanes y, poro, fabricaben sidre, aunque lo denominaren col nome que los romanos aplicaben indistintamente a toles bébores lleldaes». Aina asina, lo prudente ye tomar esta vía con tolos precuros.

La hestórica bayura y la diversidá de mazanes sidreres n'Asturies son un de los argumentos más elocuentes a la hora documentar y xustificar l'espardimientu del cultivu al restu del Arcu Atlánticu. La existencia de más de 2.500 variedaes de mazana, d'acordies con espertos, y la certidume de disponer anguañu d'unes 500 variedaes autóctones, convenientemente clasificaes y estudiaes, nel Bancu Nacional de Xermoplasma con sede nes instalaciones del Serida (Villaviciosa), encontien una clara primacía nel asuntu. De la mesma, ye de xusticia reconocer l'importante papel desendolcáu poles flotes vasques, les sos antigües llínies de cabotaxe qu'enxareyaben puertos del País Vasco coles correspondientes ciudaes y viles bretones y normandes. Dichu fluxu comercial foi fundamental pa la esportación de llantones de pumar, dando orixe a variedaes rebautizaes qu'agora gocien de carta de natura francesa.

Tornando a la secuencia hestórica y tomando comu referencia los primeros testimonios inequívocos d'actividá o comerciu sidreru, convien

invocar a autores y espublizaciones de reconocía solvencia, primero que dexamos llevar por “gurús” de la gastronomía, más próximos a la cultura del «curtia y pega» o al siempre tentador «poderosu caballeru ye don Dineru». Asina procede invocar al documentu que munchos consideren inicial nel periplu sidreru asturianu: l’acta fundacional del monesteriu de Santa María La Real de Obona (Tinéu), nel añu 780, onde s’ordena que, si fuera posible, «sicere si potest esse», déase sidre a los siervos que van a la serna. De magar d’esa fecha son numerosos los documentos esistentes y de los que tenemos certera noticia qu’afiguraben transacciones, testamentos, donaciones, compraventes, ecétera, que’l so oxetu yera la sidre, mazanes, pumaraes o llagares. Ente ellos podemos destacar el Pactu Monásticu de San Vicente, de 25 de ayares de 781, y el Testamentu de Fakilu, el documentu más antiguu del Archivu Catedraliciu d’Uviéu, de 8 de xunetu de 793.

Nel casu del País Vascu, Severu d’Aguirre de Miramón y Elósegui, noble, inxenieru de montes y llagareru vascu, na so obra «Fabricación de la sidre nes Provincies Vascongaes y el so meyora-mientu» (1882), afirma: «El documentu de fecha más remota, de que tenemos noticia, ye’l diploma del rei don Sancho’l Mayor de Navarra, de 17 d’abril de 1014, pol cual otorga una donación al monesteriu de Leire, entós catedral de Pamplona: d’esta donación fai méritu nel Diccionariu Xeográficu Hestóricu d’España, escritu pola Real Academia. Traducíu’l diploma no bastante a esti asuntu diz lo que sigue: “Damos y ufier-tamos nos términos de Hernani a la vera la mar un monesteriu que se diz de San Sebastián coles tierres, mazanales, pesqueres marítimes, ecétera”». El mesmu puntu de referencia hestóricu que señala José Uría Irastorza na so obra «La sidre» (1987). Más apocayá Antxon Agui-

rre Sorondo, nel so llibru «La sidre. Sagardoa» (1996), recueye: «Paez ser qu’Asturies y Euskal Herria fueron los llugares de la Península onde s’empecipió la esplotación masiva de el pumar». Nel mesmu capítulu da cuenta del asientu llegal d’una donación de «pomamares» na villa de Estavillo, incluyía nel Cartulariu de San Millán de la Cogolla y datada nel 871. El mesmu autor documenta’l primer testimoniu alusivu a sidre vasco, con fecha de 14 de febreru de 1342, emitíu dende Burgos por Alfonso XI, amparando «el drechu de los vecinos de Mondragón pa vender llibremente vinu y sidre d’acarretu, na so casa y ensin cargues impositives».

A los hestoriaores queda’l resolver esti tipu de cuestiones y por ello confío refundie más lluz al respetive la próxima espublización de la tesis doctoral del investigador llavianés Luis Benito García, al igual que seguro va asoceder con otros trabayos del mesmu autor que vien impulsando l’Asociación de Llagareros d’Asturies.

Yá pa rematar con estos apuntes sidreros y fuxendo de cualisquier triba de xovinismu o autocomplacencia, creo oportunu citar dos testimonios recién d’espertos estranxeros, llibres de tou barruntu, que sopesen la importancia de la nuesa sidre y la so cultura. La reconocía escritora francesa Maguelonne Toussaint-Samat afirma nel so llibru «Historia natural y moral de l’alimentación», refiriéndose a la sidre: «... Pero la mejor de toes, dende va quince sieglos, sigue siendo la sidre española de les Asturies». Pela so parte, Dave Matthews, espertu en sidre, presidente de l’Asociación Galesa d’Ellaboradores de Sidre y Perada, afirma nel llibru «Cider»: «Asturies ye un pintorescu país ensin esplotar, con montes, mariña y la cultura sidrera más fuerte de cualquier llugar del mundiu».





La sidra, algo más que la honrilla herida

David M. Rivas.

Profesor Titular de Estructura Económica.
Universidad Autónoma de Madrid. Autor de “La
Sidra Asturiana. Bebida, ritual y símbolo”

Como se venía temiendo, y ante la pasividad general de administración y empresas asturianas, la *guerra de la sidra* se recrudece y, una vez más, los vascos nos toman la delantera. De repente, como si esto fuera sorprendente, el asturiano medio se duele en su honrilla y echa las manos a la cabeza y la *llingua a pacer*. Evidentemente que hay una cuestión de honor herido, un honor herido, además, por quienes no tienen una cultura sidrera tan fuerte y arraigada, producen muy poca sidra y, en general, es de peor calidad.

Pero aquí no vamos a hablar de la honrilla ni de las bondades de nuestra sidra, sino de algo mucho más pedestre. ¿Nadie se ha parado a pensar lo que significa económicamente la aparición de un sector productivo en un medio como *The New York Times*? Se trata de millones de euros. De millones, sí de millones. Porque la sidra, la vasca en este caso, funciona como escaparate de toda una estructura económica y, al final, de un país.

Los empresarios vascos, muy apoyados por la administración, están consiguiendo una imagen de calidad y diferencialidad. Poco importa que sus vetustos llagares procedan de Villaviciosa o que sus viejos y carcomidos toneles procedan de Nava, desde donde partieron por la ignorancia de los *llagareros* y por la desidia de los gobernantes, que permitieron tal expolio patrimonial.

En una economía globalizada donde todo se uniformiza sólo es posible sobrevivir si encontramos nuestra ventaja competitiva, la cual, en el caso de productos asociados al territorio, es la diferencialidad. Actualmente, un americano medio sabe que el País Vasco produce sidra, en un área europea en la que él veía cultura vinícola exclusivamente. Además es el producto elabora-

do por un pueblo con fuertes raíces, una lengua ancestral y unas costumbres peculiares. Esa es la ventaja para competir, la misma que tendría Asturias si su empresariado fuera menos ignorante y sus gobernantes menos cavernícolas.

En la actualidad, en los mercados de calidad, ya no se venden productos sino imágenes. Hay un método de valoración para estas situaciones que, aún sin entrar en profundidades, nos habla de esto: el *método de los precios hedónicos*. Su base se encuentra en que cuando pagamos por una mercancía o por un servicio estamos satisfaciendo un complejo conjunto de necesidades. La sidra no sólo se compra para quitar la sed, que para eso mejor es el agua, sino para compartir, para sentirse identificado, para cantar en torno a unas botellas. Algunas destilerías pequeñas de Escocia suelen tener el mismo whisky con dos etiquetas diferentes, una en inglés y otra en gaélico escocés. Después de comprobar la reacción de los visitantes, ante la enorme demanda de las etiquetadas en escocés, conforme a los principios del mercado, subieron el precio de estas botellas. El whisky es el mismo pero el producto no. Hay un valor añadido: en esa botella y con esa lengua, el visitante está comprando la niebla, las leyendas, los castillos y las gaitas de Escocia.

Somiedo ha conseguido colar sus productos en circuitos de calidad porque supo vender una imagen. Cada vez que alguien compra miel o embutidos somedanos cree estar salvando el último baluarte del oso pardo. En el precio de un chorizo de jabalí somedano, bastante por encima de la media, van los *teitos*, los lagos y, sobre todo, el oso. Saber esto es lo que hace que el empresariado vasco, emprendedor y que arriesga dinero en operaciones de *lobby* de largo

alcance, sea tan diferente del nuestro. Y eso es lo que hace que su gobierno se convierta en vehículo de ese trabajo, incardinándolo en su política económica general, la cual descansa, en muchos casos, sobre su gran ventaja competitiva, la diferencialidad. Mientras tanto, nuestros gobiernos, presos de una incomprensible *asturfobia* no sólo no apoyan, sino que, en ocasiones, obstaculizan, como sucedió hace unos meses con una empresa vinícola de Cangas del Narcea, por emplear el asturiano en la etiqueta.

Una empresa asturiana acaba de sacar al mercado botellas de sidra gasificada, un producto muy orientado a la exportación. Pues bien, la etiqueta pone que se trata de *spanish cider*, porque lo de *asturian cider* les debió parecer muy localista. Pues resulta que esa denominación va a potenciar el mercado general de la sidra *española* y resulta en paralelo que la sidra *española* reconocida mundialmente va a ser la vasca. Ahí está una empresa asturiana reforzando el complejo

comercial agroalimentario vasco. Estaría sucediendo como con aquella película *Vicky Cristina Barcelona*, de tanto orgullo para los ovetenses y para su alcalde: ya se han dado casos de turistas preguntando por Oviedo en las oficinas turísticas de Cataluña. De nuevo presupuestos públicos asturianos para potenciar, en este caso turísticamente, a otra comunidad, también otra comunidad que vende muy bien su diferencialidad.

Cuando hablamos de productos que compiten en el mercado, lo de la honrilla está bien para la gente de la calle. Pero los empresarios, que están para ganar dinero y generar riqueza, protegen su honor sabiendo competir, arriesgando e innovando. Y los gobernantes, que están para contribuir al bienestar de la ciudadanía, protegen el suyo facilitando el desarrollo de las ventajas competitivas del país. La honrilla de los *sidreros* ya la salvamos nosotros mismos tomando sidra en el *chigre*.

L'alderique n'internet

The Guardian - Spain's top 10 cider houses

<http://www.guardian.co.uk/travel/2010/apr/14/spain-top-10-cider-houses>

The new york Times - A Cider a Day Enlivens Autumn

<http://www.nytimes.com/2010/11/17/dining/17pour.html>

San Francisco Chronicle - A Basque cider for summer

http://www.sfgate.com/cgi-bin/blogs/wine/detail?entry_id=45192

La Sidra - En defensa de la sidre asturiano

http://www.lasidra.as/index.php?option=com_content&view=article&id=305:en-defensa-de-la-sidre-asturiano

La Sidra - Algo más que la horilla herida

http://www.lasidra.as/index.php?option=com_content&view=article&id=306:la-sidra-algo-mas-que-la-honrilla-herida

LNE - La sidra ya no es asturiana

<http://www.lne.es/mar-campo/2010/11/15/sidra-asturiana/992912.html>

LNE - La sidra es asturiana

<http://www.lne.es/asturias/2010/11/12/sidra-asturiana/993293.html>

LNE - En defensa de la sidra asturiana

<http://www.lne.es/mar-campo/2010/11/20/defensa->



[sidra-asturiana/996076.html](http://www.lne.es/mar-campo/2010/11/21/sidra-sacar-genio-botella/996076.html)

LNE - La sidra tiene que sacar el genio de la botella

<http://www.lne.es/mar-campo/2010/11/21/sidra-sacar-genio-botella/996070.html>

ABC - La sidra se levanta en armas

<http://www.abc.es/20101112/local-asturias/sidra-201011120959.html>

EITB - Los vascos inventaron la sidra, según The Guardian

<http://www.eitb.com/noticias/sociedad/detalle/539912/los-vascos-inventaron-sidra-the-guardian/>

El Comercio - La sidra se levanta en armas

<http://www.elcomerciodigital.com/v/20101112/sociedad/sidra-levanta-armas-20101112.html>

El Comercio - Qué falta a nuestra sidra para que sea internacional?

<http://www.elcomerciodigital.com/v/20101114/opinion-articulos/falta-para-nuestra-sidra-20101114.html>

Sidrocole '10

VISITES A LLAGARES PA QUE LOS ESCOLINOS
CONOZAN COMU SE FAI LA SIDRA.





PAVIRECO
con los pies en el suelo

Pavimentos y Revestimientos Continuos, S.L.

Ramón J. Rodríguez Fuente
647 904 370

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





“El futuru del mundiu pinga del aliendu de los neños que van a escuela”. Asina diz el llibru del Talmud, y asina camentamos nós: el futuru de la nuesa cultura pasa pol conocimientu que d’ella tenga la reciella. Y siguiendo coles frases célebres, diz Galileo Galilei que “nun hai meyor conocimientu que’l conocimientu d’un mesmu” Xuntando les dos idegues, el futuru de la cultura asturiana ta’n facer que los escolinos se conozan meyor al traviés del mayor conocimientu de los sos raigaños. Poro, un añu más, l’Ensame Sidreru fae lo posible p’averar a los colexos el mundiu de la sidra.





Sidrería

ESPECIALIDAD EN:

El Paneru



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

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





Nel 2009 l'Ensame Sidreru entamaba cola primer edición del Sidrocole, una actividá cola que se pretendía averar el mundiu de la sidra y la so cultura a los más piqueños, dando-yos a los escolinos d'estremaes edaes la oportunidá de conocer de primer man el so procesu de producción, al traviés d'una visita guiada a un llagar. Énte l'ésitu que la iniciativa tuvo l'añu pasáu, la esperiencia repitióse esti añu, ampliando la ufierta a tolos colexos que quisieren apuntase.

El llagar escoyíu pal Sidrocole'10 foi el de Trabanco, y na visita a les sos instalaciones ufiertáronse-yos a los escolinos detallaes y desplicaciones so'l procesu de producción de la sidra, dende la escoyeta de la mazana dica'l so consumu.

A los neños y neñes del Colexu Públicu Pinzales, una escuela rural que yá participó l'añu pasáu nel proyeutu, nun-yos algamó coles desplicaciones y tuvieron milenta entrugues que face-y a Débora, la nuesa guía, que tuvo la pacencia de dir retrucando a toes y cauna de les duldes que diben surdiendo, dende les más cencielles, comu la capacidá de caún de los toneles y prenses que los neños diben viendo, dica les más enrevesaes, comu la plantegada por David, de cinco años, qu'entrugaba pol orixe del dolzor de la sidre acabante de mayar "Si nun echais azúcar" y porqué llueu "la sidra de los mayores ya no sabe dulce, ¿cómo quitáis lo dulce?". Tres d'una rápida

desplicación so los zucres de la fruta y los procesos de formientu, siguió la visita.

Lo primero que llamó l'atención a los visitantes fo'l grandor de los depósitos que se ven dende'l aparcamientu del restaurante Trabanco, onde los posó l'autobús, y que nun primer intre tracamundiaron con descomanaes pipes de sidra. Lluéu yá mos desplicaron qu'en realidá son depósitos pa la mazana mayao, con una capacidá de cerca de 30.000 kilos de mazana, a los que la magaya pasa anantia de dir a parar a les prenses. Anantes de mayales, les manzanes pasen por un procesu de llaváu y escoyeta nel que se retiren toles que nun sean afayaices pa la producción de sidra.

La organización cuasique vertical del llagar Trabanco permite que la mazana mayada pase directamente d'estos depósitos a les prenses allugaes xusto nel nivel inferior del llagar, al que baxamos peles escaleres exteriores, una braera aventura pa los más piqueños de la espedición (nun escaezamos que nel colexu hay neños y neñes d'ente 3 y 12 años).

Les prenses que viemos equí son toes de maera, lo mesmo que les pipes que mos enseñaron, lo que dió a los más espabilaos del colexu la oportunidá d'amosar los conocimientos alquiríos y entrugar si nun teníen otres d'estremaos materiales, o incluso si teníen prenses neumátiques. Asina que la escursión ampliósse un nivel más y baxemos toos a la cabera



nave, a ver les prenses metálicas.

Pero anantes d'eso, toos pudieron prebar la sidre'l duernu, ya incluso dellos de los escolinos, los más previsores, pudieron llevar una botellina d'ello pa en casa. El veredictu foi unánime: riquísimo. Los escolinos aprovecharon la ocasión pa pedir una tastia de "sidra dulce seleccionada", por ver si ya se notaba la diferencia...

Puestos a restolar per tolos llaos, alcontraron unos bidoninos metálicos mui amañosos, tamién cola marca Trabanco, y por supuestu tuvieron d'informase de la so utilidá: especialmente diseñaos pal tresporte de sidra a grandes distancias, úsense xeneralmente pa mandar la sidra a México, Arxentina o los Estaos Xuníos, aunque'l so cómodu diseñu fae que de xemes en cuando s'utilizen equí pa espiches piquiñines, escondiéndolos tres d'una tapa de tonel.

Sicasí, la parte qu'ensin llugar a duldes más impresionó a los visitantes foi la de enllenáu y corcháu de botelles, yá que, acordies a les sos propies pallabres, nun contaben con ver tanta "teunoloxía" nun llugar de sidra. Asina que, arriendes de conocer el procesu de producción de la sidra, los escolinos pudieron comprobar cómo la modernización echa un gabitu a la tradición.

L'Ensame Sidreru organiza Sidrocoles tolos años, tanto pa colexos como pa istitutos, y malque la meyor fecha pa ello ye na temporada de mayao, ye posible facer escursiones a estremaos llagares tamién n'otres feches. Aquellos cientos educativos que tean interesaos en participar nel proyeutu "Sidrocole" puen ponese en contautu cola nuesa organización nel teléfonu 652 59 49 83 o al traviés del mail llucia@lasidra.as



NUTECO, S.A.

NUEVA TECNICA
CONSTRUCCION
TRATAMIENTOS TÉCNICOS DEL HORMIGÓN

www.nuteco.net
nuteco@nuteco.flonet.es



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

Pa demostrar que la visita al Llagar no fue solo un die prestosu, sinon que realmente valió pa que los escolinos deprendieren daqué, quinximos poner a preba los conocimientos adquirios polos estudiantes. Asina que, al traviés de les sos pallabres y/o de los sos debuxos, caún cuntómos a la so manera comu vivió la esperiendcia del Sidrocole'10

Jose Villanueva García - 6º primaria

El día 19 de noviembre fuimos al Llagar Trabanco, vimos muchas cosas, como los toneles. Los tenían clasificados, a la derecha los de 40.000 l, a la izquierda 30.000 y de frente de 18.000 aproximadamente. También vimos unos toneles de sidra que los mandaban a otros países.

Bebimos sidra dulce. Luego bajamos a otro llagar de Trabanco que era más moderno. Al final fuimos a un sitio donde metían las botellas vacías, las llenaban de sidra, pasaban por un sitio que los embotellaban y les ponían etiquetas, luego pasaban por una máquina que las metía en cajas. Después merendamos y nos despedimos de todos los que había en el llagar y nos fuimos al Colegio Público Pinzales. Lo pasé muy bien.

Flor de Sosa Sánchez - 4º primaria

El viernes 19 de Noviembre fuimos al llagar Trabanco. Me lo pasé muy bien. Bueno, os lo voy a contar, lo que me pareció raro y lo que nos contaron. Primero nos contaron la elaboración, etc... cómo metían las manzanas en la prensa y sale la sidra dulce... mmmmm, sidra dulce, que delicia... bueno, a lo que iba. Después, esperan a que fermente. Fermentada no es dulce, pero está rica igual, bueno, no es que la pruebe, no penséis mal. Bueno, me lo pasé muy bien, a ver si vamos de nuevo.

Elena Martínez Llano - 4º primaria

El viernes 19 de noviembre los alumnos del CP Pinzales fuimos al llagar Trabanco y nos explicaron mucho acerca de la sidra, la tutora que tuvimos se llama Dévora. Vimos muchas cosas, la trituradora, los toneles donde guardan la sidra y eran enormes y había una pequeña puertecita en los toneles, por ahí los trabajadores que había allí se metían para limpiarlos por dentro. Más tarde Verónica nos dio un croasan; en el autobús yo fui con Irene, a la vuelta y a la venida, y estábamos contándonos chistes y cosas de esas.

Alejandro Rancaño Fuertes - 6º primaria

El viernes 19 de noviembre de 2010 los alumnos del C.P. Pinzales fuimos de visita al Llagar Trabanco. La monitora se llamaba Débora.

Fuimos por la carretera para llegar a los maceadores. Débora nos dijo que tenían unas compuertas verdes y pasan una selección manual y luego a la trituradora que después pasa la magaya a las prensas o llagares. Después se prensa y sale la sidra dulce. Cuando ya está la sidra dulce, se bombea mediante una bomba a presión. Hay dos tipos de prensas, tradicionales y de acero inoxidable. Después se lleva a los toneles de castaño, de acero inoxidable o fibra. En los meses de abril y mayo la sidra está fermentada y se hacen las espichas.



Alba Espina Álvarez. 4 años



David Trabanco Díaz. 5 años

Yolanda Menéndez

Coordinadora de visitas de Casa Trabanco



¿Qué te parece este tipo de iniciativa?

Nos encanta recibir a los niños en visitas guiadas con el cole, sus ganas de descubrir cosas nuevas hace que sean muy preguntones y participativos. Se dejan sorprender muy fácilmente y luego es muy agradable que te reconozcan cuando estás en el chigre, y ellos nos presentan a sus padres, eso es que están atentos y muestran mucho interés, absorben como esponjas lo comentado y procuramos que la visita sea un poco interactiva e interesante para ellos.

Además de colegios, ¿realizáis otro tipo de visitas al llagar?

Sí. Empezamos con los colegios, pero más tarde empezamos a ofrecer las visitas a nuestros clientes de forma gratuita, si celebraban una espicha o una comida en nuestro restaurante, pero viendo la demanda que esta actividad tenía, no nos ha quedado más remedio que darle un giro más y especializarnos un poco en esta actividad. Mucha gente que acude a nuestra casa motivados simplemente por el hecho de conocer un llagar por dentro.

A día de hoy realizamos visitas guiadas con degustación de sidra y quesos asturianos con una duración de una hora aproximadamente, con un coste de 10 euros por persona; además pertenecemos a la guía de actividades gastronómicas de paquetes regalo tipo Smartboox y La vida es Bella, siendo el único llagar que ofrece este servicio en Asturias.

Este paquete en concreto ofrece no solo la visita guiada y la degustación de quesos y sidra en el propio llagar, si no que, pensado sobre todo para los tu-

ristas que visitan Asturias, se complementa con un cursillo exprés de escanciado y una cata sencilla de sidra en la que se denominan las virtudes y defectos de sidra. Además hacemos una introducción de lo que supone en Asturias esta bebida y su participación popular, cómo pedir un culin en chigre, expresiones típicas etc...

Viendo que es algo que gusta y mucho a nuestro visitante, algunos hoteles se han puesto en contacto con nosotros, como los apartamentos rurales La Boz. Y ahora mismo se están ofreciendo paquetes de alojamiento + visita a un llagar en muchos puntos de Asturias.

Estamos en contacto con touroperadores dedicados a promocionar mediante sus canales de venta este tipo de productos en agencias de viaje. Y la Sociedad Mixta de Turismo ya nos tiene en cuenta para ese proyecto tan bonito que tiene pensado desarrollar el próximo año en Xixón relacionado con el mundo de la sidra.

Así que las visitas guiadas a Sidra Trabanco llegan a muchísima más gente que hace años, algo que considerábamos imprescindible en una ciudad sidrera, y una comunidad que se define fuera de nuestras fronteras como la mayor productora de sidra del mundo, aunque no todos lo recojan en sus artículos. Bien es sabido que la sidra es seña de identidad de nuestra cultura, y quien nos visita quiere adentrarse en ese mundo tan fantástico y descubrir los pormenores de nuestra bebida más autóctona; nosotros simplemente le damos la oportunidad de iniciarse desde el nacimiento de la mazana hasta el consumo en botella.

Master Class DOP “Sidre d’Asturies”



Nel Llagar d'El Gobernaor, recibíomos Francisco Martínez Sopeña, que mos presentó les sos estremaes sidre de Denominación d'Orixe Protexía: Sopeña natural y

El Consejo Regulador de la D.O.P. "Sidre d'Asturies" convocó a los medios de comunicación para mostrar los procesos de control, elaboración y tastia que sigue la sidra.



y Español de nueva expresión.



Debo confesar cierta expectación cuando me llamó el responsable de comunicación del consejo regulador, David Fernández Prada. Me emplazó el pasado jueves 28 de octubre para un “Master Class con experiencia en Denominación de Origen”. Este enunciado se traduce en una jornada intensiva para conocer a fondo los entresijos de la elaboración de la Sidra de Asturias, que incluía visitas al SERIDA, a llagares, comida y entrega de diploma. Como la experiencia fue importante y enriquecedora, he decidido plasmarlo en el papel desde una crónica personal, escrita en primera persona.





Debo confesar cierta expectación cuando me llamó el responsable de comunicación del consejo regulador, David Fernández Prada. Me emplazó el pasado jueves 28 de octubre para un “Master Class con experiencia en denominación de origen”. Este enunciado se traduce en una jornada intensiva para conocer a fondo los entresijos de la elaboración de la Sidra de Asturias, que incluía visitas al SERIDA, a llagares, comida y entrega de diploma. Como la experiencia fue importante y enriquecedora, he decidido plasmarlo en el papel desde una crónica personal, escrita en pri-

mera persona.

El día empezaba en el SERIDA, en el que se citaron profesionales de prensa, radio y televisión. TPA, RPA, La SER, La Nueva España, El Comercio y La Voz de Asturias se encontraron en la entrada de este servicio regional. Como prensa especializada acudí yo en representación de la revista La Sidra.

Prevía presentación de todos los medios, nos dirigimos a la sala de catas del SERIDA. Era la primera vez que se habría esta sala a periodistas. De esta pequeña



AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

“LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES”

ANTONI GAUDÍ





CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

Beba con moderación. Es su responsabilidad. 4º

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



habitación con puestos individuales para cada cataador se da el visto bueno a las diferentes muestras de los llagares adscritos al Consejo Regulador. Es la fase organoléptica.

Fue muy interesante comprobar de primera mano los defectos que eliminan a una sidra del proceso de selección. Se nos dieron a probar seis sidras diferentes con problemas de acidez volátil alta, pegamento o picado alílico entre otros. Todos comentados por David, Adolfo Villaverde -técnico del Consejo Regulador- y Reyes Ceñal, gerente del consejo. Me gustaría comentar algún detalle que puede que choque a alguno de los lectores. En estas catas no se valora el pegue -espuma muy fina de aspecto grasiento que se adhiere a las paredes del vaso- por considerarla “muy subjetiva” según Adolfo, ya que hay una gran variedad de opiniones al respecto sobre lo que es un buen pegue o no lo es. El segundo detalle es que las catas se realizan en copa, no en vaso de sidra. “Para captar mejor los aromas” según David. El tercer aspecto es que se utiliza un escanciador hidráulico y no un echador profesional el que escancia la sidra. De todos modos, la sidra cae en el vaso por gravedad.

También recibimos información teórica sobre aspectos visuales. Se nos mostró un vaso con un defecto de espalme irregular: la espuma no desaparecía. En muchos chigres este defecto se suele paliar pasando un trozo de tocino por el corcho.

Aproximadamente el 85% de las sidras analizadas en las catas pasan este control, que es posterior a diversos análisis químicos. Además, se supervisan la carga y descarga de manzanas, las pumaradas, el prensado y el mayado. Según Reyes Ceñal, “había un control genérico para los tres productos certificados: sidra de escanciar, sidra de nueva expresión y sidra espumosa. Ahora los controles se van adaptando a cada uno de esos productos”.

Ya en las plantaciones del SERIDA, pudimos observar dos variedades de manzana nuevas que se añadirán al catálogo de manzanas para la elaboración de sidra con Denominación de Origen. María Dolores Vázquez y Enrique Dapena nos hablaron sobre esos tipos de manzana, seleccionadas para aportar los componentes amargos tan necesarios para elaborar una buena sidra.

Después de esta interesante exposición, los participantes del curso emprendimos rumbo al llagar El Gaitero, donde nos esperaba María Cardín, gerente administrativa y comercial de esta empresa. En las instalaciones de este famoso llagar pudimos ver el proceso productivo al completo de la sidra espumosa Valle, Ballina y Fernández (segunda fermentación en botella) y de la sidra espumosa Urriellu (método grand vas). En el primer caso el embotellado es manual. En el segundo el proceso finaliza en una cadena, por lo que la producción es mucho mayor.



A la fin del Master Class, los participantes recibimos el diploma acreditativo.

La visita a este llagar de Villaviciosa finalizó con una cata de Valle, Ballina y Fernández espumosa, Urriellu espumosa y Valle, Ballina y Fernández sidra natural. Se entregó a los presentes un dossier en el que se explicaba el proceso productivo, además de unas notas de cata visuales, olfativas y gustativas. Nos despedimos de María Cardín para dirigirnos a El Gobernador.

Allí nos esperaba Francisco Martínez Sopeña, y sus diferentes sidras de Denominación de Origen Protegida, Sopeña natural y España de nueva expresión. Cabe destacar el premio logrado por esta última, en The Royal Bath & West Show, prestigioso festival agroalimentario del sur de Inglaterra. Francisco nos dio a probar sidra de diferentes toneles, para comprobar las diferencias entre la sidra de mesa y la de escanciar. Aprovechando que es época de mayado, no perdimos la ocasión de beber rica sidra del duerno.

Llegó la hora de la siguiente visita. Tino Cortina nos esperaba en el llagar que lleva su apellido. Cortina tie-

ne un horario de visitas guiadas al llagar y coincidimos con una de ellas. El llagarero nos explicó algunos detalles y diferencias de la sidra natural Villacubera DOP y Villacubera nueva expresión DOP, esta última elaborada únicamente manzana 100% regona, lo que la convierte en una sidra única al darle una clasificación como sidra monovarietal, algo muy peculiar.

Víctor Escalada, Presidente del Consejo Regulador nos esperaba en el restaurante Amandi para acompañarnos en la comida. Como no podía ser de otra forma, seguimos degustando sidras DOP. Se añadieron Escalada nueva expresión y Pomar Aurea (brut), de los llagares La Nozala y Trabanco respectivamente.

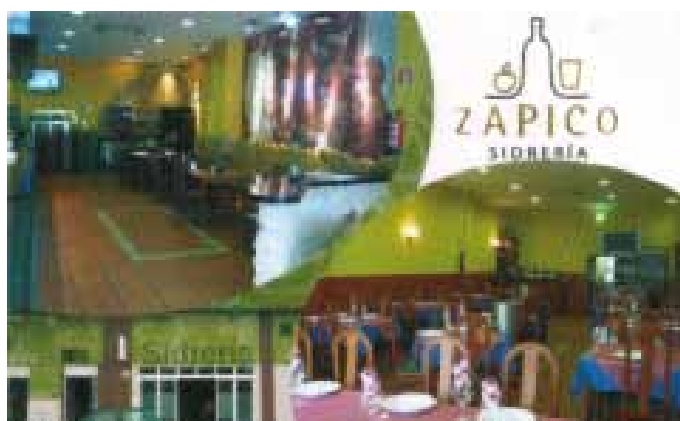
La actividad finalizó con la entrega de diplomas acreditativos por parte del presidente a cada uno de los profesionales participantes.



Testu y semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



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





La opinión: buenas vibraciones

Iba a titular mi apartado de opinión “Viento en popa”, pero decidí echarme atrás para no pecar de excesivo optimismo. Da mala suerte.

Con actividades como estas, el SERIDA y el Consejo Regulador de la Sidra de Asturias caminan de la mano y con paso firme y decidido en buena dirección. Desde un plano personal, a todos nos gusta que nos traten con distinción, y que además nos entreguen un bonito diploma. No obstante, hay que abstraerse de estos elementos subjetivos. La visita ha sido intensa, enriquecedora e interesante. Los asistentes pudimos comprobar los exhaustivos controles que el Consejo Regulador establece para obtener una sidra controlada y de calidad.

Cada vez son más los productores que apuestan por la Denominación de Origen Protegida, y la producción aumenta año a año. Además como dijo Víctor Escalada durante la comida “con estos eventos ya estamos al nivel del vino”. Eso es decir mucho, pero es que tiene razón. Puso como ejemplo la presentación de la cosecha 2010 en la finca La Figar, en las afueras de Xixón. El impresionante lugar, las celebridades que asistieron y la dimensión del evento no dejaron lugar a dudas: Se camina en la buena dirección.

Jose Luis Acosta Fernández



**Montaje de todo tipo
de Cierres**

Presupuestos sin Compromiso



**Vallas • Portones
Portillas • Rejas • etc...**

CIERRES EMI

Tlf. 627 079 877

e-mail: emimaru_7@hotmail.com



48.000 botelles en Xixón de Sidre

LA EDICIÓN SEGUNDA DEL 'XIXÓN DE SIDRE' FOI OTRA VUELTA UN ÉSITU DE PARTICIPACIÓN,



Les persones que s'averaron a les sidreríes de Xixón pa esfrutar ente'l 18 y el 24 d'ochobre de la edición segunda del certame **'Xixón de Sidre'** consumieron un total de 48.000 botelles de sidre. Una cantidá espectacular que superó les meyores espectatives de los organizadores, chigreros y llagareros y que suponxo un 38 por cientu más que l'añu anterior, anque tamién hai que tener en cuenta que nesta ocasión el númberu de chigres foi de 33, nueve más qu'en 2009. Estes cifres nun faen más que confirmar l'ésitu espectacular d'esta iniciativa sidrera entamada pola empresa Fenicia que yá tien confirmada la so continuidá pal añu qu'entra.

Como yá comentamos nel númberu anterior de LA SIDRA, los xixoneses y visitantes nun duldaron en salir a la cai pa facer rutes poles sidreríes participantes con 'Sidromapa' en mano. Con esta ferramienta tan útil los interesaos podíen conocer qué cazueles preparaben en caún de los chigres y la sidre que teníen a la venta xunto con estes pequeños delicies representativas de la gastronomía asturiana. Los chipirones, les llámpares o'l pulpu, preparaos de delles maneres, yeren dalgunos de les opciones que podíen escoyer los sidreros xunto con una botella de sidre por un preciu redució de 2,90 euros, si se decantaben por una cazuelina, y de 3,90 euros si preferíen una cazuelona. Una escusa perfeuta p'alternar nunos tiempos onde la xente tiende a tar más en casa, n'especial los díis

llaborables, como se demostró n'afluencia de xente nes sidreríes de llunes a xueves, lo qu'agradecieron enforma los chigreros. Tal foi l'asistencia de veceros a los establecimientos participantes en **'Xixón de Sidre'** que dalgunos tuvieron que mercar más material al vese a metá de la selmana ensin productu pa ellaborar la cazuela de cara al fin de selmana.

Un duru trabayu de siete díis de duración que merecía un reconocimientu. Asina, el llunes 25 d'Ochobre, Fenicia entregó los cuatro galardones d'esta edición segunda de **'Xixón de Sidre'** na Casa Conceyu de Xixón nun actu nel que tuvo presente l'alcaldesa de la ciudá, Paz Fernández Felgueroso. Los dos premios qu'otorga'l xuráu del certame, el de meyor escanciador y profesional de barra, y el de meyor barra de chigre, foron pa **Noé Cisneros** de la sidrería Bobes, y pa la **Sidrería El Saúco**, respetivamente. Esti xuráu, cuyos miembros presentábense siempre nes sidreríes identificándose, escepto unos pocos qu'acudíen d'incógnitu, tuvieron en cuenta l'actitú y estilu de Cisneros a la hora d'echar sidre los sos veceros, asina como la entrega, el bon serviciu y amabilidá de los integrantes del equipu d'El Saúco a la hora de fallar estos premios en forma de diploma que van llucir les paredes d'estos dos chigres.

Mentes, el galardón al meyor equipu sidrería-llagar, que tenía en cuenta les ventes feches a lo llargo de toda selmana foi pa **El Otru Mallu** y **Sidra Muñiz**. Les



210 caxes de sidre consumíes nel llocal xunto colos ocho sacos d'oreyes de gochu, que la cocina d'esti chigre de la cai Sanz Crespo fixo a la gallega, son una bona mostra del éxitu de la proposta de 'Xixón de Sidre'. Por último, anque non menos importante, entregóse'l premiu a la sidre máis prestosa, por votación popular. **Sidra Menéndez**, ún de los llagares con máis nome del panorama sidreru, foi la que máis gustó a los xixoneses y visitantes que percorrieron les 33 sidrerías d'esta edición segunda del certame.

La llista de chigres participantes en 'Xixón de Sidre' 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 Chalanta, La Galana, La Montera Picon, La Nueva Caleyá, La Tropical, La Volanta, Los Campinos, Los Pomaes, Nacho, Nava, Puente Romano, Román, Sporting, Texu, Tino el Roxu, Trébole, Tropical y Uría 'La Casa Redonda'. Mentres, los llagares que suministraron sidre a estes sidrerías foron Acebal, Arbesú, Bernueces, Cabueñes, Canal, Castañón, Contrabes, 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.

Otru componente d'esti eventu, que pa munchos veceros debería tener más ediciones nel añu, foron los cantarinos de chigre, una tradición que los sidreros traten de mantener pese a la oposición de munchos chigreros y vecinos. Nesta ocasión cuatro coros de la ciudá, Cimavilla, Amanecer, Noega y Cantábrico, acudieron a toles sidrerías p'amenizar los culinos y les cazueles y animar a toles persones pa qu'arranquen a echar un cantarín. Como tien que ser.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: Lujó Semeyes

La SIDRERÍA Ferrería

*Tanto si te gusta
la cocina casera,
como si prefieres
una cocina creativa,
ven a conocernos...*

¡¡ No te arrepentirás!!

Llaviada, 10 · 33011 La Corredoria
Tlf. 984 186 734



¡Felices Fiestas!

La SIDRERÍA - RESTAURANTE

Menú del Día

Menú fin de Semana

Comidas de Empresa

Banquetes

Llaviada, 5 · 33011 La Corredoria
Tlf. 985 110 174

IV CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

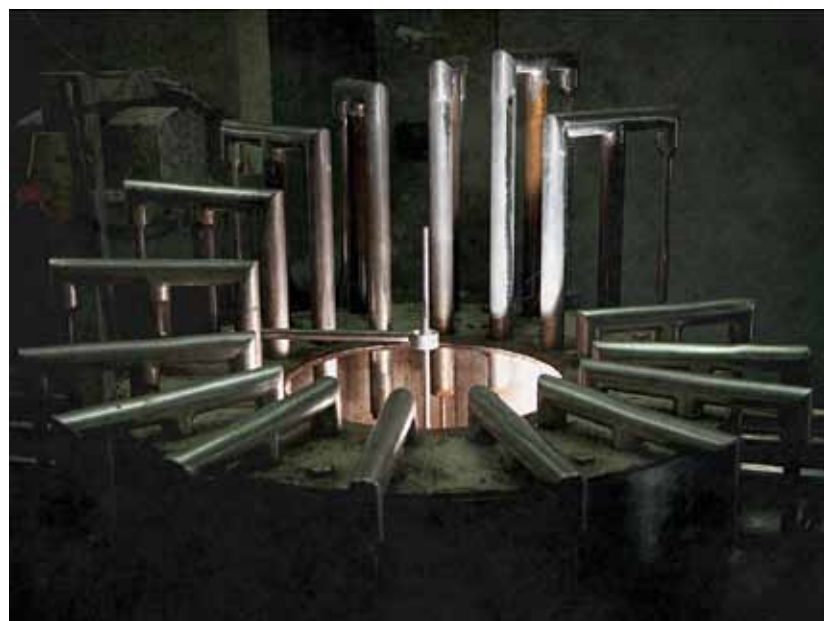
Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'ochobre



**La manifestación de las manzanas.
El manifestamientu de les mazanes.**



Juegos Xueos



Otros tiempos



restaurante

Más de 35 años a su disposición

Amplia variedad en sidras (rotando palos):

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

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

LA SIDRA MÁS ESOTÉRICA

Los Fueyos - L.lena



Casona de Los Fueyos en la actualidad, al fondo se puede ver la pumarada

Pendiente comu ta de facer la hestoria de los llagares asturianos, esta referencia al llagar de Los Fueyos en L.lena ye una preciada indicación na que se fai preciso afondar.



NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

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



Neunorte S.L.

Polígono de Pruni, Calle A, s/n

33199 Meres - Siero (Asturias)

Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com



**comercial
POCHOLO S.L.**
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN:

Pacita Vigil (La Guaxia) - Tlf./Fax: 985 725 219 - 33510 POLA DE SIERO

ALMACÉN:

Tlf. 985 741 849 - Fax 985 741 218 - 33519 LA CARRERA

EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net



El Palacio Casona de los Fueyos es la casa señorial de los Fernández Cabo, cuyo linaje proviene del capitán Pablo Fernández de Cabo que sirvió al Gran Capitán en las campañas de Italia. El Emperador Carlos I le dio libertad para que pusiese en su escudo las armas que más gustase, pero los Fernández Cabo son y desearon ser ellos mismos con su blasón. En 1690 ya aparecen como moradores de Los Fueyos (L.lena) Diego Fdez. Cabo y su esposa D^a María Bernaldo de Quirós, siendo posiblemente estos los promotores de la edificación.





Elvira y su nieto con una ampliación enmarcada de la etiqueta de Los Fueyos

En ese remoto lugar entre Llena y Quirós cerca de la aldea Iglesia se encuentran hoy en día dos casonas que antes fueron una sola heredad con el nombre de Los Fueyos. Dña. Elvira, moradora de la casa, con más de 83 años, cuenta y rememora algunas escenas de la Casería de antaño. Sus padres fueron ya caseros de allí, recuerda cómo de niña hacían sidra, “una prensa con una enorme piedra y la gran viga estaban instaladas en la casa noble, hoy en día rehabilitada” donde consta el escudo nobiliario, había numerosos toneles y botellas que estaban en la casa que ac-

tualmente ocupan. Esta pieza de la casería conserva ese halo esotérico de misterio, fue adquirida por separado a mitad del siglo pasado, la casona, “no tenía habitaciones, todos los espacios eran grandes y abiertos, en los dinteles como podréis observar se ven inscripciones, cruces y signos, en la entrada una celosía; cuando rehabilitamos tuvimos que excavar y dentro de la casa había restos humanos, huesos, rosarios de cintura, por lo que suponemos que en el origen fue monasterio y esos espacios abiertos dan pie a pensar, por los objetos encontrados, que tam-

FORESTAL VENTORRO, S.L.



Compra-venta palets usados y
Fabricación de palets nuevos

forestalventorro@telefonica.net · www.maderasnavelgas.com

POL. LLAMES, 7 · VIELLA · SIERO

TLF. 985 806 350 MÓVIL 678 943 417



Detalle de cruz flanqueada por dos rosetas, siguiendo la más pura tradición asturiana

bién fue lagar”.

Elvira recuerda que su abuelo fue escribiente y guardaba en un baúl los escritos y documentos del cual era depositario.. Existía al lado, un horno de pan, unas caballerizas y una entrada a un chamizo de donde se sacaba el carbón para el horno y para el consumo propio.

Sobre la otra casona que en su día perteneció a la misma propiedad, nos comenta que fue comprado todo el terreno por las Minas de la Soterraña, teniendo su auge en los años 60-70. Las minas explotaban cinabrio, para extraer el mercurio; la industria minera, acabo con todo rastro y vestigio de la producción de sidra a la que se refiere la etiqueta que conserva Elvirade la “Sidra Superior Champagnada”, por lo que se supone que eran sidras espumosas quizá introducido el proceso de elaboración por alguno de aquellos monjes. La marca El Pomar todavía existe en la actualidad registrada por la Fábrica de Nava Sidra La Pomar, antiguamente Grusifas e incluso esa marca está presente como marca propia registrada en México por la industria de ese país.

Fue esta sidra premiada en todas las exposiciones que se presentó y en la Exposición Universal de París del año 1900 recibió la única medalla de oro para las sidras españolas. La etiqueta, a usanza de la época,



contiene las letras y los motivos en dorado,

Elvira comenta que probablemente existirán dos o tres ejemplares que representan auténticas joyas del coleccionismo. La lucidez a los años de Elvira nos permite rescatar algunos recuerdos para constatar el origen y funcionamiento de la industria originaria de sidra en los Fueyos y que la llegada de la minería acabó por desgracia sin dejar vestigio alguno de esta actividad, aunque en los prados colindantes todavía se ven abundantes pumares.



Testu y Semeyes: Manuel Gutiérrez Busto



La Casa del Parque Restaurante

Av. Torcuato Fernández Miranda, 42
33203 Gijón (Asturias)



Cocina Tradicional Asturiana desde 1986.

Especialidades:



Arroz con Almejas Caldoso, Fabes con Centollo, Callos Caseros,

Lechazo, Entrecot de Ternera Asturiana al Cabrales,

Pescados del Cantábrico al Horno, Fideuá de Marisco con Bugre y Repostería Casera.

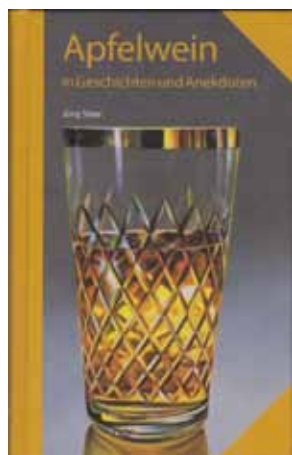
Cuidada Selección de Vinos.

Disponemos de Sidra de Nueva Expresión y Brut.

Tlf. 985 37 24 97 · www.lacasadelparque.es

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.



APFELWEIN .in Geschichten und Anekdoten

Autor: Jörg Stier
Edita: Cocon Verlag
Data: 2006
Idioma: alemán

Carauterístiques Téuniques.
 18,5 x 110,5 cm. Rústica. 146 páxines.
ISBN.-. 978-3-937774-29-9

Un llibru que quiciás aide a los abondosos bebeores de cerveza alemanes a pasase a la sidre, tan lligada a Frankfurt.

Nelli podremos alcontrar hestories y pasatos alrodiu l'*Apfelwein* (sidre alemana) a lo llargo los tiempos dende l'anicu de la so elaboración n'Europa fasta antiguos cancios o dichos tradicionales de Frankfurt,

escritos nel dialeutu llocal "Babbel" (curiosa semeyanza na denominación col "bable").

Delles de les hestoties puen ser polémiques, comu'l supuestu aniciu vascu na elaboración de la sidre y el so espardimientu per Europa.

CURIOSU



DE SIDRA Y SIDRERÍAS por Xixón.....

Autor: Serxu Solares
Semeyes: Alejandro Zapico y Pedro Timón
Edita: Asturservicios. La Productora
Fecha: 2006
ISBN.-. 84-922632-6-1

Características Técnicas. 16 x 22 cm. Rústica. 160 páginas. Cuatricomía.

Primer intento que conocemos de crear una guía de sidrerías en la que aparezca información sistematizada de cada una de ellas.

De alguna manera constituye una reivindicación del chigre, como parte fundamental de la cultura

sidrera asturiana, dentro de un marco general al que complementa y define.

PRECURSOR

SIDRERIA

YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

C/. Rafael Suárez, 7 • Villalegre - AVILES
 Tfños. 985 57 08 26 / Fax. 985 57 90 19

ESMALTAMOS BAÑERAS Y AZULEJOS SIN OBRAS

Grupo ESMALNOVA

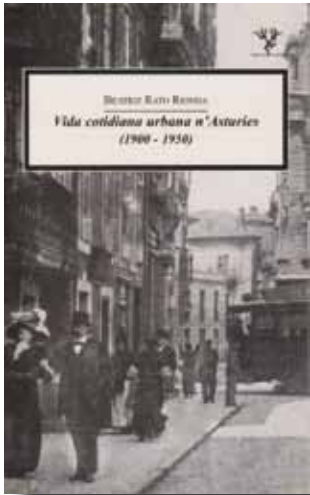
Tel. 629 861 754

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

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

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



VIDA COTIDIANA URBANA N'ASTURIES (1900-1950).....

Autor. Beatriz Rato Rionda
Edita: vtp editorial
Fecha: 2001
ISBN:- 84-89880-49-2

Características Técnicas. 13 x 21 cm . Rústica. 152 pág.
Dep. Legal.- AS-4.304/09

Como su propio título indica, se trata de una descripción de lo que fue la vida cotidiana en las ciudades asturianas en la primer mitad del siglo XX, y en la que, como no podía ser de otra manera, también aparece la sidra como un referente obligado.

Más que por lo que propiamente aporta respecto a la sidra, este li-

bro apunta una línea de investigación para ella, que hasta la fecha, aún no ha sido explorada, y que a buen seguro daría resultados más que interesantes.

ORIENTATIVO



FLORA ESPAÑOLA O HISTORIA DE LAS PLANTAS QUE SE CRÍAN EN ESPAÑA (Tomo V).....

Autor: José Quer y Martínez
Edita. D. Joaquín Ibarra .
Data: 1784

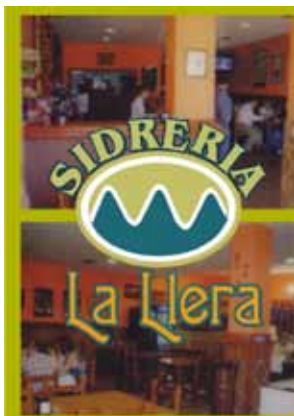
Carauterístiques Téuniques. 17 x 24 cm. 600 páxines.

Con poques pero perinteresantes referencias a la sidre: "La mayor parte de aquellos que beben la sidra, son más fuertes y robustos, y de mejor color que aquellos que beben vino"

O esta otra referencia a la sidre n'Asturies: "...solo en Vizcaya y Navarra se hace este apreciable y especial licor. En las Asturias de

Oviedo es con más particularidad precioso, y de mucha estimación en la Villa de Villaviciosa..."

INTERESANTE



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



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

Primer Mayada y Espicha 2010

Organizada por LA SIDRA tendrá lugar el próximo 4 de diciembre a partir de las 13 horas en el Llagar Sidra Frutos



El próximo sábado 4 de diciembre se celebrará en el **llagar Sidra Frutos** una nueva edición de La Primer Mayada y Espicha.

En ella los asistentes podrán degustar varios palos de distintos toneles, pudiendo encontrarse tanto con sidra que prácticamente está iniciando su fermentación, como con otras que ya la han finalizado por completo o se encuentran en fases intermedias, de forma que se puedan apreciar las diferentes fases por las que pasa la sidra hasta encontrarse en su punto óptimo.

Según Gustavo Costales, gerente del llagar, “es una situación ideal para percibir la diferencia entre ácidos y amargos”. “Como será una sidra sin trasegar, los participantes podrán degustar un tipo de sidra más refrescante en boca, debido a la acidez fija, o con más cuerpo, debido a la materia tánica si es un

tipo de manzana amarga.

Podrá probarse sidra en pleno proceso de fermentación maloláctica, la cual, explica Frutos, “tiene lugar después de la tumultuosa –o alcohólica– y se encarga de transformar el azúcar y el ácido málico en ácido láctico”.

Existen otras cualidades de cata que Gustavo señalará; “el color es otro elemento de diferenciación, así como el aroma”.

Después de la demostración de Frutos, la primera mayada continuará con una espicha en las nuevas instalaciones del llagar de Quintueles. Como es habitual, la velada se amenizará con música del país.

Por otra parte, el número de plazas es necesariamente limitado, y se procederá por riguroso orden de inscripción

1er Mayada y Espicha 2010

LLAGAR DE FRUTOS
(QUINTUelos - VILLAVICIOSA)

4

d'Aventura / Diciembre.
13 horas



LA SIDRA
www.lasidra.as

25 € / 22 € Soscritores y colaboradores

Contautu: info@lasidra.as / Tfnu.-652 594 983

Places llimitaes, per rigurosu orde d'inscripción / Plazas limitadas, por riguroso orden de inscripción

Finalizáu'l plazu pa la presentación al IV Concursu Semeyes

El xuráu aconceyará nel Llagar El Mancu de Xixón, y el públicu podrá ver les semeyes presentaes y asistir a tol procesu de deliberaciones



Esti 1 de payares finó'l plazu pa participar na IV edición del Concursu Semeyes, siendo de destacar la importante participación y la significativa meyor de calidá nes obres presentaes cola “profesionalización” de la convocatoria.

Más de 160 fotógrafos, con un total de 744 semeyes, participaren nesta IV edición del Concursu Semeyes, que ve asina cómo les mayores desixencies nes bases d'esta convocatoria, en cuantes a formatu y definición, nun supunxeron mayor torga pa la presentación al concursu, y sí una meyor apreciable en cuantes a la calidá de les obres.

Comu yá vien siendo avezao en pasaes ediciones, la participación foi mayoritariamente asturiana, si bien hai obres presentaes de tol Estáu, d'Europa y d'América Ilatina, apuntando comu curiosidá que per primer vegada cuéntase con participación rusa.

De les semeyes presentaes, llama l'atención les es-

tremaes perspeutives coles que se ve la sidre y la mazana, según les referencies culturales de los autores, aparte del componente artísticu con que se trata en caún de los casos.

El xuráu tará compuestu polos fotoperiodistes Xurde Margaride, Luis Sevilla, Ángel González, Juan Carlos Tuero (Fotógrafu d'Estudiu y es presidente de la Asociación de Fotoperiodistes Asturianos) y José Ramón Navarro (Direutor del estudiu academia “La General Fotógrafos”)

Esti añu, y comu novedá, el procesu de deliberación sedrá públicu, celebrándose nel **Llagar El Mancu** de Xixón.

D'esta miente, podrá asistise al mesmu, ver les semeyes participantes, que sedrán proyeutaes, y conocer pasu a pasu, el procesu de clasificación y los premios concedíos, quedando entá por confirmar la fecha y el llugar nel que s'aconceyará'l xuráu, pero que sedrá anunciáu con tiempu en: www.lasidra.as

II Concursu de Microrrelatos Sidreros



LA SIDRA collabora nesti concursu de microrrelatos, qu'entama'l xixonés Barriu de La Sidra y la Fundación Asturias XXI, col padrocinu del Llagar Fonciello y la Caxa Llaboral, afitándose un premiu pa les obres presentaes n'asturianu y otru n'español.

Esti añu, el II Concursu de Microrrelatos Sidreros presenta la novedá de cuntar con dos modalidaes estremes, una pa relatos n'asturianu y otra pa relatos n'español, dambos dotaos con un premiu afayaizu (500 € más llote de llibros relacionaos cola sidre) gracies al padrocinu del Llagar Fonciello y la Caxa Llaboral.

Arriendes d'ellos, y de los convocantes (Barriu La Sidra y Fundación Asturias XXI), tamién collabora la Conceyalía de Cultura Tradicional de Xixón, LA SIDRA ya Innovastur

Les obres presentaes podrán tener una extensión máxima de 50 llinies, en formatu TNR 12 y tendrán d'unviase a: microrrelatosidra@gmail.com enantes del 17 de marzu de 2010.

Segundo aniversario Sidrería El Traviesu



El pasado jueves 11 de noviembre, a las ocho de la tarde se celebró el segundo aniversario de la sidrería El Traviesu. La celebración reunió multitud de veceros y clientes del chigre del Llano. Fue un momento especial, ya que además de conmemorar el segundo año de actividad del chigre, se inauguró un llagarín para espichas. Mario, el ganador asturiano de operación triunfo de 2009 se pasó por allí para tomar un culín. También hizo acto de presencia el guionista y actor mieroense Maxi Rodríguez, protagonista de "Carne de Gallina". El dúo los Jimaguas puso el toque musical, cantando "La rumba de la sidra" entre otras canciones. En la foto podemos ver a Alberto, José Carlos, Eduardo y los integrantes del dúo Los Jimaguas, además de los ya citados Mario y Maxi Rodríguez.

Tartas de
Manzana

Bombones de
Sidra

doncafé

GUINDAS®

cafeteria panaderia confiteria

C/ Jaime
Truyols
Santonja, 5
33011 OVIEDO
Tlf. 984 18 71 08

Máxima (El Güelu)

Presentada en la Feria de Biocultura (Madrid) la primera Sidra Espumosa Ecológica



Durante los días 4 al 7 de noviembre tuvo lugar en Madrid la Feria de Biocultura, la más importante de las ferias de productos ecológicos de España. Este año correspondió a Asturias ser la protagonista en dos aspectos, el primero por ser la referencia Autonómica y por otro lado al presentar tres productos muy novedosos, la fabada ecológica envasada, Ila terne-ta ecológica asturiana con la que el chef JosAntonio Campoviejo del Corral de indiano (estrella Michelin) realizó una elaboración magistral de varios platos, y la primera Sidra Espumosa Ecológica, presentada por el llagar **El Güelu**.

Francisco García Cofiño elaborador, productor y llagarero de Sidra El Güelu, disertó sobre las dificultades y características de su nuevo producto, sumándose a la innovación tecnológica y de productos de sidra de los que Asturias es un referente a nivel no solo nacional, sino también internacional, teniendo una acogida extraordinaria por parte de los más de 70 medios de comunicación que estaban acreditados en la Feria y que el día anterior tuvieron la oportunidad, en la cena de presentación, de interesarse por esta novedad en el mundo de la sidra.

Manuel Busto, colaborador habitual de LA SIDRA, hizo

la presentación de la primera y única sidra ecológica elaborada en España, con el siguiente discurso:

Francisco García Cofiño se crió en los montes del Sueve en el macizo central de Asturias con su abuelo -"güelu"- del que cuidaba como hijo propio. El güelu compró una finca en Llanera donde hace 14 años plantó unos tres mil árboles y fue edificando una nave que utilizaría como llagar de sidra. Actualmente son ya 16.000 árboles de manzano autóctono donde predominan las variedades asturianas como regona, raxao, tresali, verdiaoona; estas son variedades ácidas-amar-gas que dan a la sidra ese buqué tan característico de la sidra asturiana que sin ser ácida sí guarda un equilibrio entre lo ácido, lo agrio, lo amargo y lo dulce y que se nota en que es sidra seca, cualidad que es apreciada por los buenos catadores.

Con la inestimable colaboración de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, desde lo financiero hasta lo tecnológico van consolidando Sidra El Güelu. Hace ocho años se empieza a producir una modesta cantidad de sidra ecológica, unas 2.500 botellas, al margen de la sidra tradicional y, hoy en día llegamos hasta las 30.000 botellas de sidra ecológica. ¿Por qué lo ecológico?. Aquellos años de infancia en



los montes del Suevo dejaron huella en Francisco, la vivencia en la naturaleza hace que busque sistemas de producción sostenible, que los productos sean más naturales, que no lleven pesticidas, ni abonos ó productos sintéticos o manipulados genéticamente. Se busca la calidad ante la cantidad, de ahí la exigua y artesanal producción. Dentro de la normativa de la C.E. seguimos el ejemplo de países como Francia e Inglaterra con una gran tradición en productos con Indicación Geográfica, Denominaciones de Origen Protegidas, productos Biológicos, sidra bio que está presente en numerosas marcas comerciales.

Siguiendo con la cronología, hace cuatro años, se empieza a investigar en Sidra el Güelo, con la sidra espumosa, llamada vulgarmente sidra champanizada. Se parte de la base de la sidra tradicional de escanciado, con la trazabilidad desde el origen de las manzanas como productos ecológicos. Esta sidra después de una primera fermentación en tonel durante unos seis meses, se embotella y se somete a una segunda fermentación, nutriendose de sus propias levaduras naturales ,creando su propio carbónico endógeno. Se coloca en los pupitres y durante un año de crianza y removido, se completa el método champenoise, realizándose un degüelle, que por la premura de presentar este producto en esta Feria de Biocultura se realizó hace menos de un mes, de una forma artesanal para el corchado definitivo y posterior comercialización.

Las numerosas pruebas, la paciencia, la inversión en el proceso de investigación, la apuesta por elaborar un nuevo producto, el máximo de esfuerzo y empeño en este producto, lo ha hecho acreedor de su propio

nombre, Sidra Máxima.

Consiguiendo de esta manera una sidra con estas notorias características.

Fase visual:

Color.- Amarillo dorado con tonos pajizos.

Limpidez.- Buena teniendo en cuenta su método artesanal y la ausencia de filtros

Burbuja.- Fina, persistente en toda la amplitud de la copa.

Fase Olfativa: Aromas limpios. afrutados, flor y piel de manzana con un fondo de cítricos.

Fase Gustativa. Suave, fino, agradable, amplio en boca. Seco, con equilibrada acidez en picos. Fondo de fruta, aazanas entre heno.

Esta cosecha corresponde al año 2008. Se han embotellado exclusivamente 1.000 botellas. Presentamos hoy la primera y por lo tanto única sidra espumosa ecológica de España. Es una primicia que algunos pocos podremos degustar. Estos son comienzos modestos pero esperamos que debe ir creciendo, puliendo y afinándose en su elaboración. Toda la producción ha sido adquirida para comercializarla fuera del estado.

Agradecer las ayudas y el apoyo incondicional de nuestro Consejero de Medio Rural Aurelio Martín, así como de aquellas personas de la consejería, de la Agencia Regional COPAE de Asturias, y de las personalidades, profesionales, prensa, clientes y amigos presentes en este acto.

Apfelweinhandlung

El comercio de la sidra



Cerca de la transitada calle Bergerstraße en Frankfurt, encontramos un pequeño local de no más de seis metros cuadrados. En él se agrupan estanterías y pequeñas cajas de madera donde se expone sidra de toda la región, una mesa con 4 bancos entorno a ella y pequeños vasos en el centro de la misma sirven para catas y degustaciones, y lo completan utensilios, jarras, objetos y libros relacionados con el Apfelwein (sidra alemana)

Allí me recibe su responsable y ya compañero de largas charlas sobre la sidra y lo que gira en torno a ella, Jens Becker, y su local se llama Apfelweinhandlung ("El comercio de la sidra"). Es desde 2009 la primera tienda especializada en sidra de Alemania.

Podemos hablar de lo que algunos denominan "monocultivo comercial", ya que a diferencia de otros pequeños comercios con variedad de productos a la venta, el 95% de lo que hay en la pequeña tienda son botellas de diferentes variedades de un solo producto que es el Apfelwein.

Es un lugar donde se puede probar toda la gama de sidra que vende, escuchar historias de la misma en Hessen y Frankfurt, entender las diferencias y características de cada una de ellas, de las manzanas que

se han utilizado y recibir un consejo de cuáles acompañan a tal o cual comida. En resumidas cuentas, un lugar imprescindible para descubrir algo más de la bebida de la región más allá de las sidrerías clásicas.

LA SIDRA: -Hola Jens, ¿ cómo ha surgido este proyecto, cómo ha nacido?

JB: -Pues si tengo que empezar desde el principio, tendríamos que remontarnos a la niñez. Mi padre hacía sidra en casa y esa etapa de mi vida no puedo separarla de los olores y sabores de la manzana, del zumo recién prensado y luego el olor característico de la sidra ya fermentada.

Ya de mayor, fui a casarme con mi mujer cuya familia es responsable de uno de los locales con más historia y tradición entorno a la sidra, por lo que se me hizo imposible tenerla alejada de mi vida.

Durante muchos años mi trabajo estuvo ligado al marketing y la publicidad y llegó un momento en el que decidí que ambos aspectos, marketing y sidra, deberían juntarse. Al sector de la sidra le falta impulso en cuanto a imagen se refiere y creo que ahora es un buen momento para trabajar por este camino. "Hay un espacio vacío y quiero cubrirlo".

Mieres de Pinchu

Éxito de su sexta edición



La VI edición del concurso gastronómico «Mieres de Pinchu» ha conseguido una excelente respuesta social, no solo por el número de establecimientos participantes y la calidad de los pinchos que han ofrecido, sino también y sobre todo por la cantidad de público que se acercó a disfrutar del evento, y que abarrotaron durante todo el fin de semana los establecimientos participantes para degustar los pinchos, dejando fuera de toda duda que a estas alturas ya puede considerarse referencial en Mieres.

Otro aspecto a destacar es la cada vez mayor implicación de la hostelería mierense en este concurso, demostrando una vez más el carácter dinámico de la misma, y su disposición a continuar innovando.

Este año los ganadores han repetido el podio de la pasada edición, si bien en distintas posiciones. Casa Genio triunfó con su pincho “Merluza en salsa verde con berberechos”. La Tasquina, ganadora en la edición anterior, quedó en segundo lugar con su “Placer carnal” y el Café Consistorial quedó en tercer lugar con el “Pote de Castañas”. Así mismo, el premio especial al pincho más asturiano fue para Turón, para el Restaurante Batur, con su “Casadiella de Samartín”

La gala de entrega de premios comenzó con un homenaje en forma de vídeo para los 25 bares, sidrerías y restaurantes que participaron en la VI edición de “Mieres de Pinchu”, que también recibieron un diploma conmemorativo. Por su parte Dolores Olavarrieta, presidenta de la Unión de Comerciantes del Caudal destacó el alto nivel de los participantes y la importante respuesta de los consumidores y el director de la Escuela de Hostelería, Luis Alberto Martínez, destacó la limpieza y organización de todos los participantes.



“Esta colleición ye una forma de promocionar daqué tan asturiano comu ye la sidre”

Toni Argüelles tien recopilaes na so casa de Les Portielles más de 200 botelles, ente elles les primeres que salieron con etiqueta



Na casa de José Antonio Argüelles Martínez ‘Toni’ (Llaviana, 1950) en Les Portielles hai una ayalga que non tol mundu conoz y que ye digna de mención. Trátase d’una colleición de botelles de sidre con más de 200 exemplares que Toni reunió nestos años col sofitu de dellos collacios tres xuntar, nun primer momentu, les primeres botelles etiquetaes por tolos llagares d’Asturies. Una compilación que ye l’arguyu de Toni, que nun piensa desprenderse d’ella por munches perres que-y pongan enriba la mesa. “Nun quiero vendela”, afirma.

Su colleición es muy especial y única en Asturias.

La comencé cuando empezaron a salir las etiquetas para las botellas de sidra y, con la ayuda de un amigo, Marcos, de la sidrería La Campurra, fui juntando 8 o 10 botellas. Fue en ese momento cuando me dije que era

bueno juntarlas todas y comenzamos a ir de un lado para otro buscando aquellas botellas que no tenía. Realizamos una lista con todas las que ya habíamos conseguido y cuando dábamos con una nueva, la cogíamos. Nos pareció una buena forma para promocionar algo tan nuestro como la sidra. Somos asturianos y tenemos que defender lo nuestro.

¿Acudían a los llagares o iban por los chigres en busca de botellas para completar la colleición?

En algunas ocasiones íbamos directamente al llagar, aunque muchas veces las comprábamos en los chigres. Por ejemplo, una vez en Lluanco estaba en un asidrería y nos dieron sidra de un llagar que no tenía. Entonces, le comenté al chigru lo de la colleición y me pidió 500 pesetas por ella. Tuve que comprarla porque a saber cuando iba a volver por allí y no quería arriesgarme a quedarme sin ella.

¿La recolección de las botellas la hizo solo o contó con más ayuda que la de Marcos, de La Campurra?

Además de Marcos fue clave también el apoyo de mi amigo Mamel y, de forma puntual, de otros amigos



míos. Por ejemplo, Mamel me trajo muchas botellas de la zona de Tinéu, porque en ese momento estaba trabajando por ahí, y Marcos, que tenía confianza con todos los llagareros, me consiguió otra muchas. En otras ocasiones, para conseguir hacerme con ellas, tenía que encargárselas a conocidos, como hice en una ocasión con un señor que iba todos los fines de semana a la zona de Colunga, donde había un llagar del que todavía no tenía su botella.

Una labor complicada que consiguió llevar a buen puerto. ¿Cuántas botellas tiene en su colección?

Pues no sabría decirle de forma exacta, pero el número de botellas de la colección supera las 200. Cuento con las botellas de todos los llagares, con su respectiva etiqueta, que salieron cuando se obligó a identificar las botellas con ellas, además de las de DOP, las de nueva expresión y otras procedentes de Cantabria y el País Vasco. Mi objetivo al empezar la colección era contar con todas la que salieron en su día, que creo recordar eran 94. El resto, me gusta tenerlas para completar la colección y siempre trato de sumarle aquellas botellas de sidra que veo nuevas.

Algunas de esas botellas son casi imposible de conseguir puesto que los llagares ya cerraron sus puertas.

Sí, puede que desaparecieran ya unos 30 desde que

comencé la colección, como Enrique el de Bimenes, Llana, Joselín de L'Entregu o Graciano, de La Güeria Carroceda.

¿Cuál es la que más le ha costado conseguir?

Me ha costado conseguir varias, en especial las de la zona de Tineú, Miranda y por ahí, como La Dorada. También la de Benjamín, de Proaza, o la de un llagar en Cangues d'Onís, arriba del todo, que para hacerme con ella tuve que pagarle una comida a dos amigos.

¿Le han llegado ofertas económicas por la colección?

Sí, algunas bastantes importantes, pero no la quiero vender. Si algún día me hiciera falta dinero, podría llegar a pensarlo, pero no tengo intención de desprenderme de ella.

¿Muchas personas se ponen en contacto con usted para ver sus botellas?

Tengo muchos amigos que se acercan hasta Les Portieilles para conocerla porque es una colección muy guapa de ver. Existe la posibilidad de mostrarla en público, pero no me convence mucho la idea sacarla de aquí porque si me rompen una botella de éstas que ya no se pueden comprar, ¿dónde voy yo a conseguir otra? El Conceyu de Llaviana ya me solicitó este año la colección para mostrarla durante el Festival de la Sidra



Investigadores europeos del grupu 'Verger Durable' visitaron les instalaciones del SERIDA

Los espertos aplicaron un métodu d'evaluación a les plantaciones del organismu nun pasu p'algamar l'oxetivu de desendolcar un sistema de cultivu frutal caltenible



Enrique Dapena de la Fuente, responsable del Programa de Fruticultura del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), fue el anfitrión de una reunión del grupo europeo de trabajo 'Verger Durable' -término que podría traducirse como 'Plantación Sostenible'- que tuvo lugar en las instalaciones del organismo en Villaviciosa los días 20 y 21 de octubre. A ella acudieron cuatro investigadores franceses y uno belga que mostraron su satisfacción por los avances dados en estas dos intensivas jornadas de trabajo, que también les sirvió para llevarse una grata impresión de la labor desarrollada en Asturias en lo que respecta al modelo sostenible para las *pumaraes*. El objetivo final de este grupo es desarrollar un sistema de plantación frutal sostenible que sirva de modelo para futuras plantaciones. Pero, ¿qué es una plantación sostenible? Sencillamen-

te aquella que produce fruto de calidad satisfactoria y en cantidades suficientes de la manera más respetuosa posible con el medio ambiente. Esto es, con el menor consumo energético posible y con un uso de fertilizantes controlado. Un modelo, el sostenible, que también tiene que mirar por el aspecto económico, puesto que estas plantaciones, desde el punto de vista del productor, deben ser rentables y ofrecer una actividad satisfactoria, según explicó Dapena en un descanso de la primera jornada de la reunión.

El grupo europeo de trabajo 'Verger Durable' está formado por investigadores de Asturias, Francia, Bélgica y Suiza que llevan dos años y medio trabajando conjuntamente para obtener este sistema de plantación frutal sostenible. La reunión celebrada en Villaviciosa es la primera que se realiza este año y a ella acudieron una representación de los organismos integrantes

de este proyecto para “ver los sistemas de plantación que hemos desarrollado aquí en Asturias, comparativamente también con el sistema tradicional”, explicó Dapena. Así, durante los dos días de estancia en nuestro país, los investigadores de ‘Verger Durable’ conocieron “algunas de las plantaciones frutales y de las parcelas experimentales que nosotros hemos puesto en marcha precisamente para desarrollar sistemas de protección sostenibles”, en las que pudieron aplicar un método de evaluación con el que ver qué elementos, desde el punto de vista de la sostenibilidad, son más importantes. De esta forma, estos expertos pueden “comparar entre sí diferentes modelos de plantación y conocer cuáles son los más eficaces desde ese punto de vista de la sostenibilidad”.

Hasta hace unos años, “no existían criterios claros de medición de los factores medioambientales y ahora lo que estamos intentando es integrar esos factores medioambientales y medirlos, porque no es lo mismo producir una fruta utilizando mucha energía o utilizando poca, ya que a día de hoy sabemos que un gasto excesivo conlleva problemas a nivel de cambio climático”, añade Dapena, responsable de un equipo que desde hace años ha apostado por un modelo “semi-intensivo o semi-extensivo”. En el caso concreto del manzano de sidra, Dapena explica que “no estamos utilizando los portainjertos más débiles, sino que nos hemos ido a un modelo de producción intermedio. Si lo comparamos con el sistema tradicional, las nuevas plantaciones no son tan extensivas como las tradicionales, pero tampoco tan intensiva como ciertas plantaciones frutales de, por ejemplo, manzana de mesa que podemos encontrar en Aragón o en Catalunya, o en otros países”.

Este sistema intermedio por el que ha apostado el SE-RIDA es valorado por otros grupos de investigación europeos como una opción interesante y es lo que ha llevado a los miembros de ‘Verger Durable’ a visitar Asturias y conocerlos de primera mano. “En otros países la dinámica era ir a modelos muy intensivos no exentos de dificultades y problemas, y ahora está habiendo como un retorno por el que se encuentran explorando vías hacia modelos más sostenibles” como puede ser el semi-intensivo o semi-extensivo del SE-RIDA. Incluso, entre el 10 y 13 de diciembre, está prevista una visita de productores franceses e italianos a las plantaciones del organismo asturiano “porque les interesa como modelo”, explica Dapena.

Días antes, entre el 6 y el 7 de diciembre, se celebrará una nueva reunión de ‘Verger Durable’ en una localidad del departamento francés de Vendée donde un



grupo más amplio de investigadores continuará trabajando en un programa de evaluación y consensuando qué factores tendrán más peso en ese programa. Entre los que más se están destacando, según palabras de Dapena, están el consumo de energía; la cantidad de agua y fertilizantes utilizados o no utilizados; la facilidad en cuanto al trabajo y el mantenimiento de las parcelas; y el mantenimiento de la biodiversidad. Un protocolo de evaluación de sostenibilidad de las plantaciones en el que se ha avanzado mucho en la reunión celebrada en Villaviciosa, tras la que los expertos de este grupo europeo también se han mostrado sorprendidos “por la parte relacionada con el tema varietal y por todo lo que había en Asturias en torno a la manzana y la sidra”, destacó Dapena.



ECOLIMPIO

618 49 17 57

Limpieza de Edificios, Locales, Naves y Reformas Integrales

Limpieza de Comunidades y Garajes

Ésitu de la Tastia de Sidre Alemana

Con esti actu LA SIDRA entama una dinámica de tasties guíaes coles que se quier meyorar la conocencia y les carauterístiques de les estremaes sidres



La tastia cellebrada'l pasáu sábadu 30 d'ochobre, aconceyó a un total de 18 presones que pudieron conocer y esfrutar de la sidre alemana baxo les indicaciones d'Eduardo Coto, quien tamién espunxo la hestoria y la situación d'anguaño de la sidre n'Alemaña y más concretamente en Frankfurt.

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

Les sidres prebaes foron:

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

Éstes sosprendieron enforma a los participantes, darréu que se trata de sidre ensin formientación maloláctica con un saborgu chocante nun primer términu al que pocu a pocu va faciéndose ún. L'ausencia d'ácidos, el predominiu d'amargos, l'arume frutal de

les más d'elles... foron delles de les carauterístiques destacaes polos participantes, sabeores de la universalidá de la sidre, pero ensin conocimientu espresu de les otres sidres esistentes.

Pa finar y comu contrapuntu asturianu a esta sidre alemana, tastiósse tamién sidre de mesa d'Escalada, y sidre d'Alonso.

Una esperiencia bien afayaiza que yá anunciamos que va repetise aina con otra tastia, nesti casu de Sidre Inglesa, que dirixirá l'avezáu collaboraor de LA SIDRA, Manuel Busto. La fecha comunicaráse per esti mediu y pol grupu corréu de lasidra (info@lasidra.as) y comu siempre recordar a tol mundiu que'l númberu places ye necesariamente llimitáu, y que se sigue un rigurosu orde d'iscrición.



Galería Semeyes en:

www.lasidra.as

La manzana y la sidra: Bioprocesos, tecnologías de elaboración y control

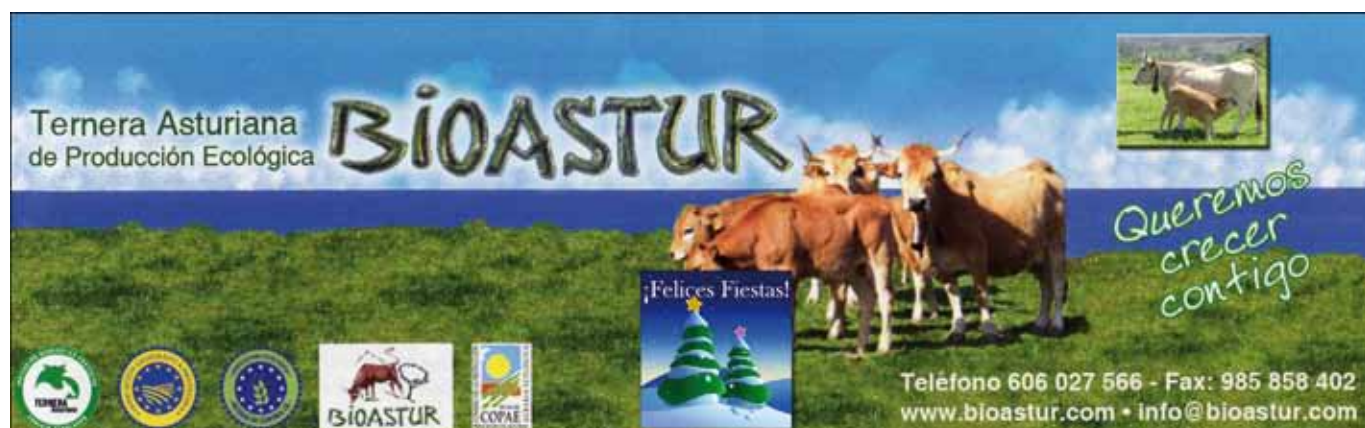


El SERIDA, la Consejería de Medio Rural y Pesca y la Universidad de Uviéu organizaron la presentación del libro “La manzana y la sidra: Bioprocesos, tecnologías de elaboración y control”. El acto tuvo lugar el pasado viernes 12 de noviembre en el salón de actos del Edificio Administrativos de Servicios Múltiples (EASMU) en Uviéu. La obra ha sido editada por el Dr. Domingo Blanco Gomis, catedrático de Química Analítica de la Universidad de Uviéu y el Dr. Juan José Mangas Alonso, responsable del Departamento de Investigación del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA). Esta obra explica la síntesis de las moléculas más relevantes desde el punto de vista tecnológico, sensorial y nutricional y examina el proceso de maduración del fruto.

También se analizan los procesos bioquímicos y la microbiótica implicada en la transformación del mosto de manzana en sidra, así como aspectos tecnológicos del proceso de elaboración, desde la fase pre-fermentativa hasta la maduración y estabilización de la sidra. El libro supone un repaso a los aspectos tecnológicos e instrumentales modernos del control de calidad y la evaluación sensorial.

Uno de los capítulos más divulgativos del libro es el dedicado a la producción de sidra artesana.

Presentaron el acto los autores del libro, Domingo y Juan José, así como el presidente del Consejo Regulador de la DOP Víctor Escalada, el rector de la Universidad de Uviéu, Vicente Gotor y el consejero de Medio Rural y Pesca, Aurelio Martín.



Éxito de la primera cata de sidras espumosas con D.O

La temporada ha sido especialmente activa para la Denominación de Origen, que también participó en un evento turístico-gastronómico en Londres y en una cena benéfica en Xixón



Cata de sidras espumosas con D.O. en el marco de "Burbujas 2010"

La Sidra con Denominación de Origen ha cambiado el paso. Su nivel de actividad se ha multiplicado en los últimos meses, con el objetivo de consolidar aún más su presencia tanto en los establecimientos de hostelería como en las casas, donde se está incrementando su consumo.

En días pasados se celebró, por primera vez en la historia, una cata de las sidras espumosas amparadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sidra de Asturias.

La cata tuvo lugar en el marco de "Burbujas 2010", con notable éxito de público y crítica. Para la mayoría de los asistentes fue una auténtica sorpresa comprobar el alto nivel de sidras espumosas que existen en la actualidad, así como conocer de primera mano los exhaustivos controles a los que son sometidas para poder llevar la contraetiqueta "Sidra de Asturias".

Este sello garantiza que la manzana con la que se elabora la sidra es asturiana, algo que en un año como este de vecería cobra especial valor.

En la cata, organizada para hosteleros de Asturias, Cantabria, León y Galicia, se degustaron las marcas

Valle, Ballina y Fernández, (El Gaitero) Poma Aurea (Grupo Trabanco) y **Urriellu** (Industrial Zarracina).

Burbujas 2010 ha reunido en Somió Park de Xixón más de 70 referencias diferentes de sidras, cavas y champagnes, siendo el evento más importante de bebidas espumosas del norte del Estado.

Además, la sidra con Denominación de Origen ha participado en una presentación de la Ruta de la Plata en Londres, siendo el producto seleccionado para representar a las poblaciones asturianas que pertenecen a esta importante asociación de ciudades. En el instituto Cervantes se sirvió Sidra de Asturias con Denominación de Origen, tanto en su vertiente espumosa como de nueva expresión.

Y para rematar una temporada especialmente activa, la Denominación de Origen colaboró con la Asociación Gijonesa de la Caridad en la cena organizada por la Asociación de Escritores Noveles, que se celebra en el Hotel Abba de Xixón. La donación consiste en varios lotes de sidra que se subastarán tras la cena, justo después de la entrega del Premio Luis Adaro de Relato Corto, que este año se falla en su cuarta edición.

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Agüetes e les sabores y extractos
Traspases y manipulaciones
Cálculo y pagos
Maneja
Cartera
Bolsa
Fondo de inversión

y más perfectamente atendidos



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.cajarural.com/asturias

Nada mejor que los bancos para ayudarte

L'amariega, una variedá amarga nueva pa la sidre de Denominación d'Orixe

El Comité Téunicu del Conseyu Regulador visitó les instalaciones del SERIDA en Villaviciosa pa conocer en presona esta mazana y otre preselleicionaes



La escasez de variedaes amargues pa la elaboración de sidre de Denominación d'Orixe Protexía va ser satisfecha aína gracies a una variedá de mazana cola que vien trabayando'l Programa d'Investigación en Fruticultura del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA). Trátase de l'amariega, un frutu amargu que tien el so orixe nel 'Programa de prospección, evaluación y selección de variedades locales tradicionales' y na que'l Comité Téunicu del Conseyu Regulador tien puestes munches esperances. Por ello, los sos miembros tuvieron presentes el 22 d'ochobre nes instalaciones del SERIDA, onde Enrique Dapena de la Fuente ya investigadores integrantes del so equipu presentaron esta variedá y otre preselleicionaes que pronto podríen incluyise nel catálogu de mazanes de la DOP 'Sidre d'Asturies'.

L'amariega ye una variedá incorporada pol SERIDA ente los años 1995 y 1997. Ésta destaca, amás de pol so saborgu amargu, pol so nivel de producción precoz y la so maduración serondiega, ente finales d'ochobre y primeros de payares. Tamién tien otros aspeutos fa-

vorables comu la regularidá y la resistencia, lo que la convierte nuna variedá mui apatecible pa la elaboración de sidre de DOP. "Pa dientru ún añu o de dos yá podrá tar a disposición de los productores", destacó Dapena, responsable del Programa de Investigación de Fruticultura del SERIDA.

Ente los aspeutos que pudieron comprobar de primer mano los miembros del Comité Téunicu, nel que tan representaos collecheros, viveristes, llagareros, enólogos de los llagares y espertos, destacó la resistencia d'esta variedá "darréu que l'árbol nun recibió dengún tratamientu y ta sanu dafechu", aseguró Dapena. Esta variedá que se presume tan importante pa la elaboración de sidre de DOP forma parte d'una preselleición de 25 variedaes "de les que 12 destaquen daqué más", señaló Dapena, anque ésta de saborgu amargu ye la que ta más cerca de ser una realidá pa los productores. Namái otra variedá del SERIDA, anque nesti casu procedente de los materiales del Programa de Meyora Xenética (1989-2001) ta próxima a amestase al catálogu de la DOP 'Sidra d'Asturies'. Trátase de la *raxina 16*,



una mazana dulce, aunque llixeramente amarga, na que tamién tan puestes munches espeutatives.

La raxina sal del primer cruzamientu que fixo'l SERIDA nel añu 1989 ente raxao y florina, y carauterízase pola so baxa sensibilidá al fueu bacterianu y la so resistencia al moteáu y al pulgón cenicientu. Tamién destaca por tener una producción regular, minimizando l'alternancia de colleches. Xunta ella, existen dos variedaes que los investigadores del SERIDA ven tamién con posibilidaes: la *raxina 8*, un poco más temprana que la 16, y la *raxina 30*, con un toque ácidu. Dos tipos de mazana que'l Comité Téunicu del Conseyu Regulador, qu'entamó a trabayar conxuntamente col SERIDA a primeros d'añu, yá tien en mente pa un futuru próximu.

"La razón de la nuesa visita a les instalaciones del SERIDA ye pa falar de variedaes nueves de mazana pa ellaborar sidre de Denominación d'Orixe. Ésta ye la primer visita práutica depués de delles reuniones nel que pudimos conocer sobro'l papel estes variedaes que güei podemos ver, tocar y prebar", desplicó Reyes Ceñal Rodríguez, xerente del Conseyu Regulador de la DOP 'Sidre d'Asturies'. Asina, ella y los miembros restantes del Comité Téunicu pudieron ver "básicamente lo que son los cruzamientos de variedaes del grupu teunolóxicu amargu, dulce y nalgunos casos tamién ácidu,

pa la meyora xenética respeuto a enfermedaes, pero la prioridá del Conseyu Regulador ye'l disponer a mediu plazu de variedaes amargues, sobro manera, y dalguna dulce", amestó.

En realidá, l'oxetivu cimeru yera conocer bien la variedá amariega, la más cercana en tar a disposición de los productores, una mazana "que ye mui interesante pa ellaborar sidre de Denominación d'Orixe" porque "dientro de les variedaes actuales nun hai denguna con esi nivel d'amargor que llamamos ácidu tánicu, fenoles", aseguró Ceñal, quien tamién destacó les posibilidaes de los tres tipos de raxina: "Tan nun nivel de desendolcu mui óptimu y los resultaos de les investigaciones son perpositivos".

Ceñal tamién recordó que les variedaes dulces y amargues "de maduración serondiega" son una necesidá pal Conseyu Regulador. Por ello, van proceder a llantar estes variedaes preselleccionaes "en llanteros experimentales a mayor nivel y entamar a ellaborar sidre con Denominación d'Orixe", aunque, de momento, el pasu siguiente va ser la cèlebración d'una reunión nueva colos investigadores del SERIDA, prevista pal mes de payares, pa seguir tratando estos temes.

Sidra Natural

Fonciello

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

SIDRERIA

ROXTU

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

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

Vasos de sidra de autor

El arte y la defensa del medio rural son aliados a través del vaso de sidra.



Esta interesante iniciativa, promovida por el Colectivo de Vega en Defensa del Medio Rural, pone a la venta una serie limitada de 500 vasos de sidra grabados con diseños de artistas de la talla de Pelayo Ortega, Alejandro Mieres, Melquiades Álvarez, Francisco Fresno, Mabel Álvarez, Reyes Díaz, Carlos Acuña, Josefina Junco y Alejandro Ortega.

Cada uno de los nueve vasos de sidra de la serie está firmado por uno de estos artistas, que han plasmado en un formato tan original su genio artístico para ponerlo al servicio de la causa de la defensa del medio rural contra la especulación urbanística en Xixón.

Y han querido apoyar esta causa con su arte y con su presencia en el acto de presentación de la colección de vasos, que tuvo lugar el pasado 19 de noviembre en el Muséu del Pueblu d'Asturies en Xixón. También acudieron al acto otros artistas como Pablo Maojo y Miguel Mingotes que se sumarán con sus diseños a esta iniciativa, ampliando así la serie de

vasos de sidra.

Según palabras de Carmen Suárez, portavoz del Colectivo e Defensa del Medio Rural, estos artistas han brindado su apoyo de forma desinteresada y generosa a esta iniciativa que tiene como objeto la obtención de recursos económicos necesarios para hacer frente a la defensa legal, recursos, alegaciones, etc., que dicho Colectivo lleva a cabo desde hace años en su lucha para frenar los planes urbanísticos que amenazan el medio rural en Xixón.

En el llagar del Muséu del Pueblu d'Asturies se dieron cita vecinos de Vega, Rocés, San Andrés de los Tacones, Porceyo, Santuriu, Somió y otras parroquias afectadas así como sindicalistas y miembros e partidos políticos que vienen apoyando a los vecinos en sus reivindicaciones.

Los vasos tienen un precio de 10 € la unidad y pueden adquirirse por unidades a través del Colectivo (info @defensarural.org) o en la Librería Cornión.

Amagüestu y espicha en Logroño



El díi 13 de payares esfrutóse en Logroño de fiesta asturiana, y por partía doble, pos el Cientru Asturianu de La Rioja ccelebró un gran amagüestu popular y una tradicional espicha cola que se-y ponía'l remate a les actividaes del añu 2010.

Entamó la folixa con un amagüestu na plaza Primeru de Mayu, al que taben convidaos tolos asturianos y logroñeses que s'acercaren fasta'l parque pa xintar unes castañes asaes acompañaes d'una bona sidra del duernu.

Darréu, na sé del Cientru Asturianu remató-se

l'actividá añal con una espicha na que pudieron tastiase los productos que davezu s'ufierten p'acompañar la sidra natural asturiana, y ente los que nun puen escaecese los güevos cocíos, la tortiella, el quesu Cabrales, el chorizu a la sidra y dellos otros platos d'anguañu comu les cocretes feches con quesu y sidra.

Ún de los momentos más prestosos foi cuando, ente culín y culín, proyeutóse un videu coles actividaes entamaes a lo llargo l'añu y nel que pudo vese la bona acoyida que la sidra tien ente la xente rioxano, a la que'l Cientru Asturianu puxa por acerca-y los nuegos vezos, la nuesa comida ya la nuesa bébora.



Testu y semeyes: Donatu Xuaquín Villoria Tablado




LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CARBAYON, 1 - TORO - OVIEDO
985 29 06 97

www.sidreriaoslagos.com
Email: sidreriaoslagos@gmail.com



hostelería del naranco
grupo los lagos

Centro Asturiano de Oviedo
Cta de Ulla, s/n
33194 Oviedo
Telf: 985 29 48 64
Móvil 646 60 22 22
hosteleriaelnaranco@gmail.com



Palombina sidrera



Nosti Construcciones S.L., es una empresa asturiana dedicada a la construcción, cada año llegando las fechas de navidad, tenemos la costumbre de agradecer a nuestros clientes y amigos la confianza depositada en nosotros con un pequeño detalle. Detalle que tiene que cumplir cuatro condiciones, ha de ser original, útil, perdurable y económico para así poder llegar a más gente.

Como somos asturianos compartíamos la afición de reunirnos en torno a nuestra bebida por excelencia "La sidra", así que se nos ocurrió hacer algo relacionado con la misma y pensamos estos originales echadores de sidra.

Pero la sorpresa para nosotros viene cada vez que regalamos algún echador de sidra pues muy pocas personas saben para lo que sirve, así que cuando lo sacamos en cualquier lugar alrededor de una botellina de sidra, comienza como un juego de adivinanza hasta ver quien acierta y pocas veces alguien logra descubrir su uso, una vez que les explicamos lo útil que es todos quieren el regalo. Claro está que el que no acierta, paga la botella y así nos hemos tomado unas cuantas botellas gratis.

Amagüestu de Gascona

Comu manda la tradición



El Bulevar de la Sidra entamó por quintu año consecutivu un estupendu amagüestu, la tradicional fiesta de la seronda, nel que por dos euros apurriase un cucuruchu de castañes amagostaes y un vasu de sidre'l duernu.

Comu ye avezao nes actividaes entamaes por esta asociación carbayona d'hosteleros, la rempuesta foi masiva, con una mañanina fresca al empar que sole-yera, que permitió dar cuenta de 1.200 Kg. de castañes, que s'amagostaron na cai, en dos faroles, de 50 y 100 Kg. respetivamente. Entamaron el so llabor a primeros hores de la mañán y asina y too cuasi-que nun daben p'atender a tolos participantes qu'elli s'axuntaron, y que xeneró llargues coles ente los participantes.

Nesti amagüestu de Gascona pudieron vese munches pareyes con neños, dellos turistas que nun daben créitu a loque taben viendo; música asturiana, bon ambiente...y sidre y castañes, comu tien que ser.



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

C/ Ricardo Montes, 44
33012 · OVIEDO

C/ Armon, 6
33790 · Puerto de Vega

GASTUR

Francisco Méndez García

*¡Felices
Fiestas!*



Tlf. 626 084 183

instalaciones_gastur@hotmail.com

AXENDA

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

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



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



CONCURSU 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**

 Ribagorza, 14	 Juan Alvargonzález, 41	 Juan Alvargonzález, 24	 Juan Alvargonzález, 30
 Roncal, 1	 Valencia, 20	 Roncal, 9	



Colabora: **ASTURIAS XXI FUNDACIÓN**

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 Convocarás 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 dí camudamos a los escolinos les aules poles instalaciones d'un llagar, pa que conozan de primer mano comu se fai la bébora del so país, pa que participen na 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**

San Lázaro, 9 bajo · Oviedo
Tlf. 985 205 806

C.C. Caudalia, local 72 · Mieres
Tlf. 985 427 144

General Elorza, 47 · Oviedo
Tlf. 985 223 215

Cortijo Bajo, 2 · La Corredoria
Tlf. 984 280 585

Prótesis Capilares
Señora - Caballero

Cata de sidra espumosa en Alemania

Próximamente LA SIDRA realizará en Frankfurt una Cata Guiada de Sidra Asturiana de Mesa



LA SIDRA ha participado en una cata ciega realizada en Frankfurt con 27 variedades de sidra espumosa, entre las que se encontraba **Poma Aurea**, del Ilagar Trabanco, como representación asturiana.

De un margen de 25 puntos como máximo podemos destacar **Döhne Boskoop**, **Döhne Apfelschaumwein Brut**, **Herrenberger Apfelschumwein Amüs Gäu**, **Apfelwalzer Trocken de Dieter Walz** y **Schneider Bohnapfel** que alcanzaron puntuaciones entre los 18 y 25 puntos.

En cuanto a la representación asturiana, pese a lo chocante que resultó para los paladares alemanes acostumbrados a su propia sidra, cabe destacar que, si bien no destacó, sí que obtuvo una buena acep-

tación.

Los criterios de valoración fueron similares a los que se suelen utilizar en los de la DOP en Asturias, y fueron especificados previamente a la realización de la cata, siendo de destacar el grado de homogeneidad entre el jurado, no existiendo diferencias de criterio significativas.

Por otra parte, LA SIDRA organizará próximamente una cata guiada de sidra de mesa asturiana, en la que participarán personalidades representativas del mundo de la sidra alemana, y en la que podrán degustar sidra **Zapica** (Buznego), **Escalada** (Asturvisa), **Tareco** (San Juan del Obispo) y **Villacubera** (Cortina).



Sidrería El TRUS



Menú Diario · Menú Festivo
Reuniones de Empresa
Celebraciones · Cumpleaños, etc...



AVDA. BIMENES · Tlf. 637 37 53 84 · BLIMEA

Loli

Frutería · Charcutería

María Dolores González Laurés
Jose Manuel Bobes, 10 · Lugo Llanera
Tfn. 985.77.17.47 y 696.75.06.74
www.frutaslolaures.com



La calidá de los productos frescos ta nel so orixe, non solo no que cinca a la so procedencia xeográfica, sinon tamién pol pricuru col que les frutes y verdures son cultivaes. N'Asturies, arriendes de cuntar col clima y la tierra afayaizos pa la mayoría de los cultivos, la cultura del minifundiu, tan enraigonada, asegura un curiau bien estremáu del que pue ufiertar la producción masiva. Eso tienlo bien claro Loli, asina que, siempres que seya posible, busca ufiertar a los sos veceros productos d'Asturies.

¿Cuál es la historia de tu frutería?

La frutería Loli comenzó su andadura en Lugo de Llanera nada menos que hace veintidós años. Mi objetivo en un principio, que por suerte lo he podido mantener a lo largo de todo este tiempo, era el de ofrecer a los vecinos de Llanera un amplio abanico de frutas y verduras, siendo precisamente la variedad y alta calidad del género los elementos diferenciadores de mi establecimiento.

Tengo entendido que una de las especialidades más

importantes de la Frutería Loli son los productos asturianos ¿hay para esto algún motivo especial?

Efectivamente, la fruta de origen asturiano ocupa el lugar más destacado en mi establecimiento. El cuidado y esmero con el que en Asturias tratamos los productos de la tierra supera con creces la media, no debemos de olvidar que procedemos de la cultura del minifundio, y el trato que el pequeño agricultor otorga a la tierra es especial sin duda, nada que ver con la explotación industrial a lo que desgraciadamente nos tienen acos-



tumbrados.

A diario ofrezco todo tipo de fruta y verdura, tanto de origen asturiano como de diversa procedencia, así como conservas seleccionadas. Los proveedores son variados, en función del producto. Acudo todos los días a MERCASTURIAS, y desde MERCAMADRID recibo género que aquí no se encuentra, procedente de cualquier rincón del mundo; una de las excepciones, pero no la única, es la de las naranjas y mandarinas, que recibo directamente desde Sueca (Valencia), especialmente seleccionadas en origen.

¿Tan importante es la procedencia de los productos?

Respecto a tu pregunta sobre la importancia del origen, no dudes que es vital. Cada fruta, cada verdura, necesita unas condiciones especiales, las propiedades de la tierra allá donde se cultiva, la temperatura así como el propio conocimiento de los agricultores transmitido de generación en generación. Es cierto que con la tecnología actual todos estos elementos se intentan reproducir, pero no deja de ser un producto con un acabado final de "laboratorio", desde luego nada que ver.

¿Tus clientes valoran el cuidado que pones en el origen de los productos?

Mi clientes valoran la calidad y entienden que mis precios quizás no sean competitivos respecto a la oferta que pueden encontrar en los establecimientos del área, pero nunca los cuestionan, reconocen el porqué.

Si tuvieras que decidirte por uno ¿cuál dirías que es el producto estrella?

La manzana sin duda es el producto asturiano considerado "estrella", y la variedad garciasol es la más exitosa y de excelsa calidad; el tomate asturiano tampoco tiene que envidiar al raft. Por otra parte la producción de kiwis asturianos iguala a los de fuera de nuestras fronteras, sin embargo es una lástima que no seamos capaces de explotar en la región las inmejorables condiciones que tenemos, óptimas para el cultivo de verduras y hortalizas, ya que se pueden contar con los dedos de la mano los agricultores con una infraestructura a media o gran escala, motivo por el cual no se puede competir con el mercado exterior.

También hacéis cestas especiales ¿Son sólo para Navidad o se usan como regalo todo el año?

Cada día la *cesta de fruta* se utiliza más como elemento de regalo. El propio cliente selecciona a la carta el contenido, jugando siempre con la temporada en la que nos hallemos (frutas y verduras de temporada, conservas, vino, cava,) aportando yo mis conocimientos en la materia así como creatividad y una gran dosis de cariño, a fin de que cada una de ellas sea un objeto de regalo único.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Frutería Loly

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



LA CALEYA

LA NUEVA CALEYA

SIDRERÍAS

Anita Canteli
La CaleyA. Arroyo 6 · Xixón
La Nueva CaleyA. La Pola Sieru 3, · Xixón



Decíase enantes que nun hai sidra bona, si nun tá bien batía. Fasta los años 90 pa separtiar el carbónicu de la sidra, los llagareros una vez cargaos los camiones, guetaben aquellos caleyes más cerca y con más baches pa “marear la sidra” y cuandu tornaben los camiones echábase un güeyu a la sidra y, a veces, mandábase dir otra vez a paseala pela caleya si nun taba bien batía. Cola modernidá desaparecieron los caleyes y los baches y apaecieron los batidores en los llagares asturianos.

Testu qu’apaez na carta de La CaleyA

¿Cuánto tiempo llevas como hostelera de la sidra?

Empecé hace cinco años con La CaleyA. Posteriormente me hice con La Nueva CaleyA. Antes de estas sidrerías tenía negocios de disco-bares.

¿Por qué ese nombre?

Para hacer un homenaje a las viejas caleyas en las que los camiones batían la sidra. Ahora ya existen máquinas para eso, pero a muchas personas le choca esta antigua práctica para “elaborar” sidra, por lo que el nombre me

pareció en su día llamativo y adecuado. Además quiso hacer un guiño a la cultura tradicional asturiana, tan unida a la sidra.

Si no te hiciese esta pregunta esto no se podría considerar una entrevista, ¿todo el personal de tus sidrerías está compuesto por mujeres?

Enteramente. Y no es casualidad. Yo creo que el carácter natural de las mujeres, más afable que el de los hombres en general, es más adecuado para profesiones con



trato al público. Las chicas que he tenido hasta ahora se implican en el proyecto y de este modo es más fácil trabajar. Llegado el caso podría contratar a algún hombre puntualmente, pero mi política es esta. Actualmente en La Caleyá y en La Nueva Caleyá trabajan ocho chicas: Sandra, Cris, Ana, "Galle", Noe, Vane, Yosú y Cris.

Recientemente has participado en "Xixón de sidra", ¿qué tal la experiencia?

Francamente buena. Desde un punto de vista económico, se dobló la caja. Desde un punto de vista de promoción de la sidra, pues también fue un éxito. Se habló de sidra y Xixón estuvo en boca de todos. Se vendieron muchas cajas en una época tradicionalmente mala para el consumo. He hablado con otros propietarios y me consta que la experiencia fue parecida.

¿Me puedes señalar alguna diferencia entre La Caleyá y La Nueva Caleyá?

Los clientes de La Caleyá son más jóvenes, me imagino que el motivo será esta pequeña ruta que tenemos por aquí: Tomás, Galastur, Arroyo y Caleyá, por la que para mucha juventud. La Nueva Caleyá es más restaurante, y está más cerca del centro.

Estoy mirando tu carta y no es la habitual de un chigre, ¿qué me puedes decir de ella?

Intentamos ofrecer algo diferente. Si bien tenemos los típicos calamares y croquetas –por ponerte un ejemplo de los chigres, tratamos de ponerle un poco de inventiva y gracia. Te puedo nombrar "la ensalada templada de queso de Chiva, pipes, pases y reducción de Módena con Biruébanu (frambuesa)", "los fritos de queso con mermelada de tomate casera" o "cascabeleros (trigue-



ros) con xamón ibérico y pimientos en cama de provolone". En el apartado de ensaladas, intentamos ofrecer platos templados y agridulces. Tiene mucho éxito "el plato de la mina" compuesto de picadillo, setas, cabrales y tortos de maíz". Gracias a nuestro trabajo un año quedamos finalistas en el concurso de pinchos de Xixón. En carnes nos gusta trabajar con el cerdo ibérico, el buey y la caza cuando es temporada.

En cuestión de sidra, ¿qué palos ofreces?

Trabanco y Menéndez. Ambas son sidras muy estables y regulares, además yo siempre he pensado que en El Llano estas marcas siempre han funcionado muy bien.

Creo que realizaste hace años un taller de cocina de cine en La Caleyá...

Así es. Consistía en ver una película de cocina relacionada con la mujer. Se proyectó en la sidrería "Como agua para chocolate". Después pudimos ver el corto "Cuscus" de Melania Fraga, directora del proyecto. La idea era ver una película mientras se olía el aroma de la preparación de los platos, para después comerlos. Fue una actividad muy interesante que pensamos repetir. Tenemos intención de organizar alguna cena con el comité anti-sidra y de promover algo con el tema del escanciado, todo relacionado con contenidos sociales.



Testu y semeyes: José Luis Acosta Fernández

*Fútbol y
sidre*

50 aniversario del Club Deportivo Grujoan



El Sr. José Rivera Pérez, presidente del Grujoan toma un culete en el acto de celebración del 50 aniversario





Fotografía histórica en la que aparece el mítico Celso Martínez Mielgo 1974

La **Sidrería Río La Lata** fue el lugar escogido por este club deportivo para celebrar sus 50 años de fructífera existencia a lo largo de los cuales han desarrollado una encomiable labor, referencial sin lugar a dudas para cualquier club deportivo y en general para cualquier colectivo que se plantee unos objetivos medianamente serios.

El estupendo ambiente ofrecido por la sidrería, y la mejor disposición de los miembros del club hicieron que ese día se pudiera disfrutar no solo de una buena sidra y buena comida, sino y sobre todo, de un excelente ambiente en esta celebración, donde todo parece indicar que tendrán motivos para seguir celebrando aniversarios como el presente.

El C.D. GRUJOAN existe desde de 11 de Enero de 1960. Fue fundador y Presidente de nuestro CLUB D. LUIS OLIVER NICUESA.

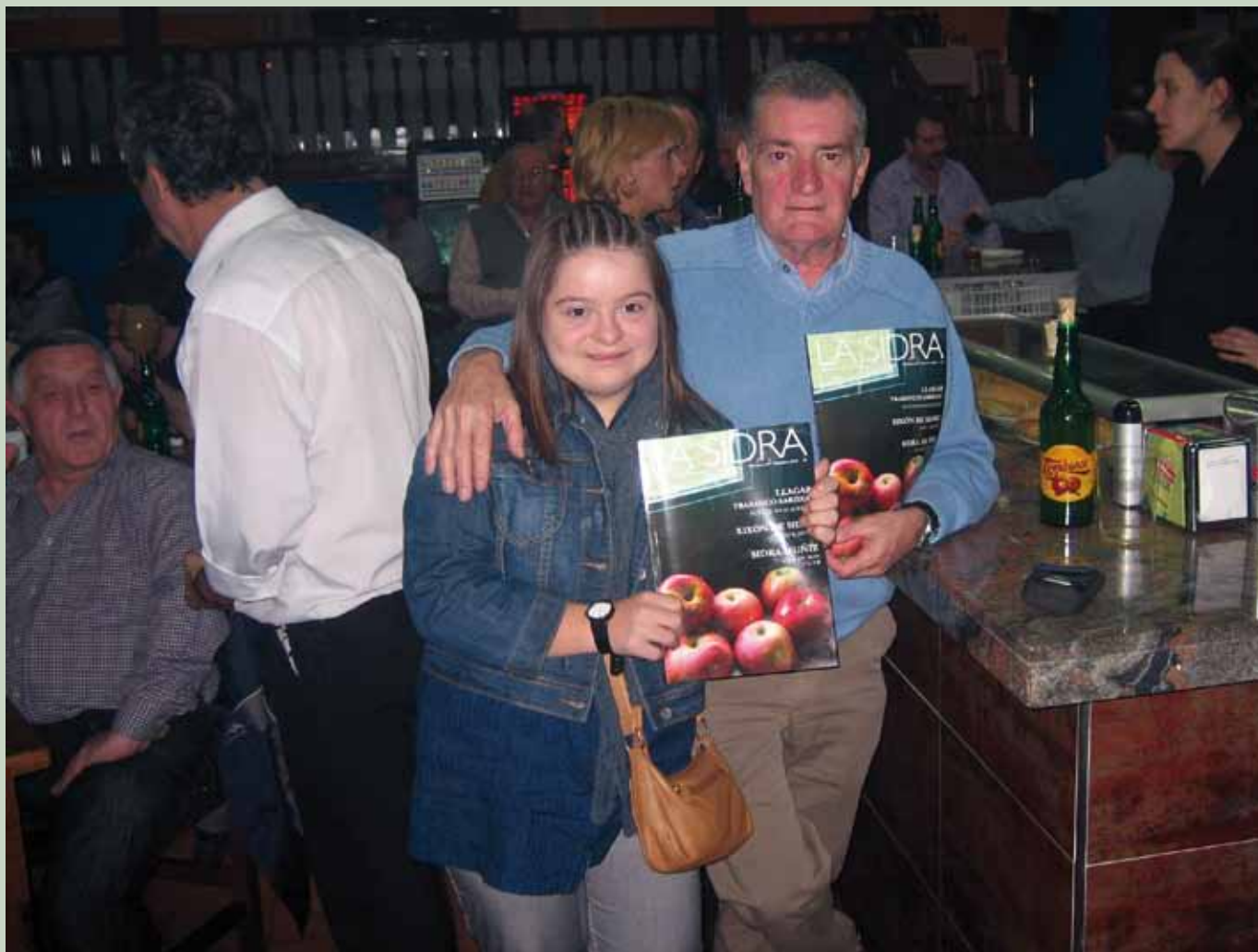
Corría el año 1957 cuando un grupo de vecinos comandados por D. Luis Oliver forman un equipo de



C/ LA LILA, 16 BAJO • TLFs. 985 103 259 • 985 106 654



Fútbol y sidre



Ana Rodríguez acompañada del ex presidente Sr. Fco. Javier Glez. Roiz, en un momento de la celebración.

juveniles, él fue nombrado Presidente, a la vez que entrenador de dicho equipo, cuya sede social era por aquellos tiempos su propio domicilio.

Allá por el año 1960, se inscribe en la Real Federación Asturiana de Fútbol con el nombre de GRUJOAN (Grupo José Antonio) jugando en el campo de la Molinera.

Durante varios años deambula por diversos terrenos de juego (Prau Ferreros, La Florida, Posada de Llanera, Colloto, Mirasol), hasta que en 1980 se construye sobre una escombrera en terrenos de Pando el campo de fútbol "Las Torres", denominado así por la cercanía con unas viviendas que llevan dicho nombre.





RAÚL SÁNCHEZ

TALLER DE TAPICERÍA

Tapicería y Decoración en General

C/ Torner, 5 · 33420 LUGONES (Asturias)

Tlf. 985 262 896 - 609 586 753

Fijo Móvil 984 106 969 - Fax 985 268 205

tapiraul@tapiraul.es





Morena

Transportes

C/ Mariscal Solís, 1 · Oviedo

Teléfonos:

608 470 475

696 604 386

985 250 240



Fútbol y sidre



Estupendo ambiente de celebración del 50 aniversario en la Sidrería Río La Lata

En el año 1992, recibe la MEDALLA DE ORO AL MÉRITO DEPORTIVO, motivo por el cual el campo es ampliado y remodelado pasando a llamarse "LUIS OLIVER".

Durante más de 40 años ha estado viviendo por y para el fútbol, siendo incontables las horas de dedicación y esfuerzo para hacer prosperar al Club. Llegado el año 2000 deja el Club en manos del actual presidente D. FCO. JAVIER GONZALEZ ROIZ, por enfermedad. A pesar de dejar la presidencia en ningún momento ha dejado de preocuparse por el Club al que siempre ha seguido muy de cerca. Con el

nuevo presidente se le hace un partido homenaje y a partir de ahí, el club formaliza el trofeo LUIS OLIVER, del que se llevan jugadas varias ediciones.

A partir de la temporada 1999-2000, el Club es des-terrado, la mal llamada "vía rápida" que une Oviedo y Gijón, pasa por en medio del Campo LUIS OLIVER, los equipos son repartidos la primera temporada entre los terrenos de juego del "Díaz Vega" en la Corredoria y los del "Nuevo Campo" en Cerdeño, después jugarían sólo en el Díaz Vega.

En Noviembre de la temporada 2004-2005, se inaugura el Nuevo campo "Luis Oliver", situado en el





complejo deportivo “Los Castaños”, posteriormente este campo sufre una remodelación muy importante contando hoy con unas instalaciones realmente buenas.

A partir de la temporada 2009-1010 Francisco Javier González Roiz deja la presidencia del club que pasa al actual presidente D. Jose Rivera Pérez, siendo vicepresidentes los Sres. Jesús Alberto González Fernández , Javier Rodríguez Rodrigo.

En esa temporada el club firma un trato de colaboración y filialidad con el Covadonga, que entrena en el campo del Rabanal sito en el mismo complejo deportivo “Los Castaños”.

El club cuenta en la actualidad con los siguientes equipos.

- Futbol 8 de tercera
- Futbol 8 de segunda
- 2 infantiles en tercera
- 2 cadetes en tercera
- 1 juvenil en tercera
- 1 juvenil en segunda
- 1 regional en segunda



Menú Diario y
Fin de Semana
Zona WI-FI

Plza. del Ayuntamiento, 8-11 · 33009 Oviedo
Teléfono: 984 188 969

 EL RINCON
DE ADI

Pinchos
Menú del Día
Tapas y Raciones
Platos Combinados

Martes Día de Descanso



C/ Carpio, 7 - Oviedo
Teléfono 984 183 509



Colaboración C.D. Covadonga y C.D. Grujoan



El C.D. Covadonga y el C.D. Grujoan han firmado un contrato de colaboración por el cual pasan a ser filiales del Cova a partir de la temporada 2009/2010.

¿Qué significa ser filiales?

A efectos deportivos somos el mismo Club.

¿Qué nos diferencia?

Diferente junta directiva, diferentes colores, diferente domicilio social.

¿Podrán jugar el Cova y el Grujoan en la misma categoría?

Si, aunque nunca podrán coincidir primera. Ahora el Juvenil B Covadonga coincide con el Juvenil del Grujoan en segunda y podrán seguir coincidiendo, pero sólo uno podrá subir a primera.

joan en segunda y podrán seguir coincidiendo, pero sólo uno podrá subir a primera.

¿Los socios del Covadonga podrán ver los partidos del Grujoan?

Si y viceversa, también los del Grujoan podrán acceder al Rabanal.

¿Un jugador del Cova puede jugar una temporada con el Grujoan y volver con nosotros la siguiente jornada?

Si, se puede cambiar de equipo cuantas veces sea necesario y seguro que sucederá con frecuencia.

¿Podrá un jugador del Cova jugar un solo partido con el Grujoan y volver la siguiente jornada con el Covadonga?

Si, aunque sea un solo partido, es como si un jugador del Alevín A juega un partido con el Alevín C. A efectos deportivos somos el mismo Club.

¿Es interesante esta nueva situación para nuestro club?

La junta directiva opina que esto beneficia de forma considerable a los dos equipos y por ello a dado este importante paso.

Además el Covadonga se compromete con el Grujoan a colaborar en la coordinación de los equipos, formación de las plantillas y distribución de los entrenadores.





Todos debemos hacer un esfuerzo para que el C.D.Grujoan también crezca, ya que si ellos crecen, nosotros también crecemos.

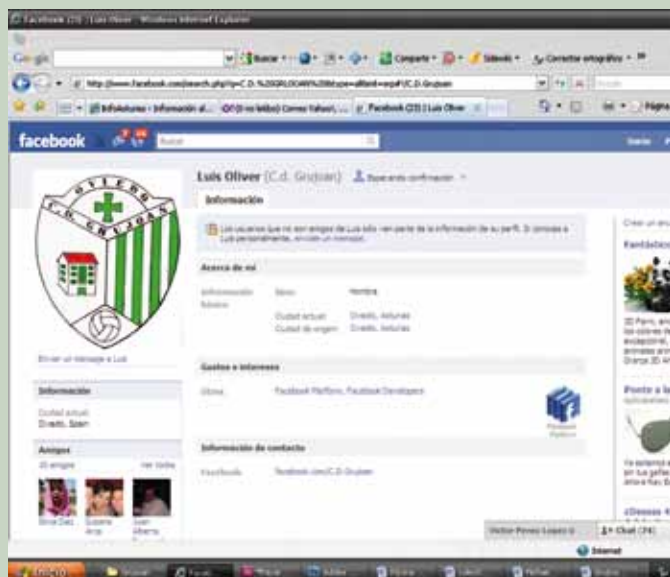
Debemos dar la bienvenida al C.D. Covadonga a nuestro vecinos, hacerlos partícipes de nuestros éxitos y acogerlos en nuestra familia.

Esperamos que esta unión sea duradera en el tiempo y que todos nos sintamos beneficiados del convenio firmado por ambos presidentes.

¡MUCHO GURU! ¡AUPA COVA!



Fútbol y sidre El “Guru” ya está en Facebook



El C.D. Grujoan ha creado un Grupo en Facebook a través del cual se podrá participar más activamente en el día a día del club, realizando comentarios y propuestas principalmente sobre temas relacionados sobre el club y sus miembros, siendo un lugar de encuentro más que interesante para continuar con el contacto día a día entre sus socios, colaboradores, simpatizante, y en general, amigos.

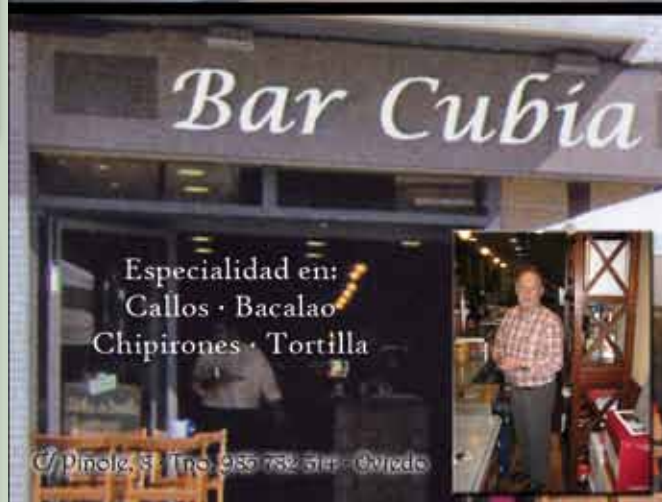
Para pertenecer del Grupo (C.D. GRUJOAN "Luis Oliver"), lo único que se necesita es registrarse en Facebook y enviar una solicitud de amistad, contando de antemano con que todas ellas serán aceptadas, lógicamente siempre que se guarden las formas debidas.

Así mismo, y para facilitar el registro de todos los simpatizantes, en la página web del Grujoan se ha creado un enlace directo en la página de inicio, de tal forma que pulsando sobre el escudo del Guru que se encuentra encima del contador de visitas se entra directamente en el grupo de Facebook.

La directiva esta ilusionada con este grupo y espera que esta iniciativa tenga la debida aceptación ya que, según han comentado, son muchos los padres que venían pidiendo algo parecido, para poder intercambiar opiniones, y seguir manteniendo el contacto con el club en el día a día.

Lotería de Navidad





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, echandositra.. 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. Limpas para embotellar. 0,25 céntimos/unidad. Tel. 985420018

BOTELLAS de sidra sueltas. Se venden. Limpas. 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
Gurullos / Grullos

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullos / Grullos
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurullos 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

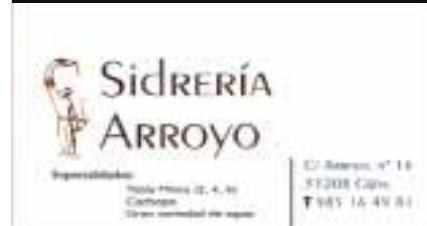
EL ESTUPENDU
La Vega 31
Posada de Llanes
T. 985 407 855.
Sidra Vigón

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.

Polígonu 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

Rozas 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.

LLAGAR EL PILOÑU

Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696 308 745
Sidra El Piloñu, Isidra sin alcohol

NOREÑA**SIDRERÍA PACO.**

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

SIDRERÍA FERMÍN.

Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985740526.
Sidra Trabanco.

CASA EL SASTRE.

Fray Ramón, 27. T. 985741252.
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

HOTEL CRISTINA.

Les cabañes, s/n. T. 985 74 47.

EL MOLÍN DEL NORA

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.

Ramón del Valle, 4 (Les Arriónes). 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 Arriónes.
T. 985841674.
Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

LA XUNCA

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

CAFE BAR NEYCAR

Ramón del Valle, 6
33540- Les Arriónes
T. 985 849 778

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.

Renado de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILOÑA

SIDRERÍA LA PÉRGOLA.

Ctra General, s/n. Sevaes.
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 TARTERU.

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

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

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

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

SIDRERÍA REST. LA GUÍA

Palacio Valdés, 4.
T. 985 858 422.
Foncueva

SIDRERÍA REST. LA RAMBLA

Torre. Ribeseya T. 985 860 567
Sidra Buznego y Vigón

PRAVIA

RESTAURANTE

LA SALA DEL BUEN YANTAR.

Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA

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

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.

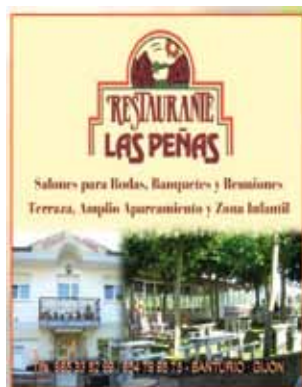
Plaza Les Campes, 24.
T. 617 633 630.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campos
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPESES.

Plaza Les Campos, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA LA GRADIA.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

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. 985200412.
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.

Camin 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.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

SIDRERÍA**EL LLAGAR DE COLLOTO.**

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

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN

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

SIDRERÍA REST. AZPIAZU

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

Riañu, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA LA TORRE.

Cabanilles, 29. T. 985890149.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloisa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAUCO.**

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

EL LAVADERU.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, 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.

Llavandera - Llinares.
T. 985 137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurru. 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.

Llavandera, 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 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. Cimedevilla.
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 Guillhou, 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.

Pola de Sieru, 12. T. 985319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE PARRILLA TÍRATE AL MATU

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

EL PANERU

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

RESTAURANTE LA BOMBILLA.

Caldones. T. 985136121.
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.

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA GIGIA.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

LAGAR EL TROLE.

Cabueñes. T. 985 36 19 50.
www.lagareltrole.com
info@eltrole.com

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

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

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

Elucheta Vaserria - Oztaran Bailara.
Urnieta. T. 943 556 981.

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

Elorrabi Baserria, Osinaga Auzoa, 13.
Hernani. T. 943 336 990.

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserria. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

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

SIDRA BEGUIRISTAIN.

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

LLAGAREROS VASCOS

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



LA SIDRA

¿Préstate la sidra?

Buscamos colaboradores

652 59 49 83
lasidraldebalu@yahoo.es

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

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

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 soscríbite ☐ y si quies dalgún númberu atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu (678 50 64 90) o per e-mail :
lasidrainfo@yahoo.es

Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyda nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



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

¡acertarás de pleno!

Más sofisticado, más silencioso y desarrollado íntegramente en Asturias



Lo hacemos fácil, lo hacemos mejor.

www.eolo.com | www.eoloinnova.com



SIDRA NATURAL

Rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA