

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 84 - Avientu 2010

3€

**SIDRA BRUT
ASTURIANA**

SICER '11

¿XIXÓN O MADRID?

**PRIMER MAYADA
Y ESPICHA 2011**

LLAGAR DE FRUTOS

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S.L.

Ramos del Valle



Sidra Fran, S.L.

Val d'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Llosa Serantes



Mª Carmen
Trabanco Camín



Sidra
de Asturias
www.sidradeasturias.es

Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Baragaño



Montequín Laiz, S.A.

El Carrasqu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Dales la vuelta



Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



SIDRA BRUT ASTURIANA	8
Maxima	
Prau Monga	
Poma Aurea	
Valverán	

SICER '11 ¿Xixón o Madrid?	14
La opinión de los llagareros	
El silencio del Consejero	

PRIMER MAYADA Y ESPICHA 2011"	24
--------------------------------------	----

FALLU DEL IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA	30
--	----

LLIBROS	36
----------------	----

ACTUALIDÁ	38
------------------	----

AXENDA SIDRERA	56
-----------------------	----

Productu asturianu del mes	58
Maderas Santi	

Escanciador del mes	60
Wilkin Aquiles Bautista Mendoza	

Pa picar	62
Rebollín	

COLLEICIÓN D'ETIQUETES	64
-------------------------------	----

De Chigre a Chigre	66
Pichote	
Mateo@stur	

Platu'lmes	70
Pulpu Amariscáu	
Ropavieja	



LA SIDRA

Avientu 2010

Númeru **84**

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, Inaciú 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



El Barrio de la Sidra

microrrelatos sidreros

2011

Bases del Concurso

1. Podrán participar en este concurso escritores y escritoras de cualquier nacionalidad y edad, siempre que las obras que presenten estén escritas en castellano o asturiano, sean originales e inéditas y no hayan sido premiadas con anterioridad en ningún otro concurso. Se presentará un máximo de tres microrrelatos por cada autor o autora.
2. El contenido tendrá que aludir necesariamente a algún aspecto relacionado con el mundo de la sidra, esto es: llagares, chigres, echadores, etc, en lo que se refiere a su argumento, ambientación o personajes.
3. La extensión no excederá las 50 líneas en letra de cuerpo 12 y tipo Times New Roman, pudiendo ocupar el microrrelato un máximo de dos páginas en formato folio o DIN-A4 por ambas caras. El microrrelato debe tener un título y un autor asociado, sino es así, se considerará como no válido.
4. Las obras se enviarán mediante email a esta dirección de correo electrónico: microrrelatosidra@gmail.com.
5. La extensión de los archivos debe de ser, necesariamente, de alguno de los siguientes tipos: .txt, .doc, .docx, .pdf
6. El plazo de admisión de los microrrelatos finalizará el día 17 de marzo de 2011.
7. La organización designará al jurado competente. El jurado no conocerá, en ningún caso, los nombres de los autores o autoras, tan sólo el título y el seudónimo.
8. El fallo del jurado, que será inapelable, se hará público el 31 de marzo de 2011 en un acto de entrega de premios en la parrilla Antonio I, sita en la calle Roncal, nº 1, en Gijón.
9. Premios:
 - Premio de 500 €, más un lote de libros relacionados con la sidra, para un microrrelato escrito en asturiano.
 - Premio de 500 €, más un lote de libros relacionados con la sidra, para un microrrelato escrito en castellano.
10. El jurado estará facultado para resolver toda cuestión de su competencia que se suscite.
11. Los relatos premiados, y aquellos que por su interés se seleccionen entre los relatos presentados, serán editados de la forma que considere más adecuadamente la revista La Sidra (en formato de prensa escrita o editorial y pdf) y por el portal www.lasidra.as (en formato digital), coordinadores del evento.
12. El hecho de participar en este certamen implica la plena aceptación de las presentes Bases.

ORGANIZAN:



El Barrio De La Sidra

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

PATROCINAN:



CAJA LABORAL



El Barrio De La Sidra

COLABORAN:



inovastur
Regalo promocional / Ropa laboral

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.

NAVIDAD 2010

SIDRA BRUT ASTURIANA



LA SIDRA ha querido realizar una cata sobre las distintas sidras que se elaboran en Asturias, “No están todas las que son, pero son todas las que están”. La invitación se curso a todos los elaboradores de sidras D. O. P. Sidra de Asturias como a los demás productores que elaboren por el método champanoise ó gran vas, la ausencia de alguna sidra se debe a causas ajenas a nuestra revista.

Para realizar la prueba se han tenido en cuenta las siguientes condiciones, con el fin de ser lo más objetivos:

-Las botellas deben de ser aportadas por

los elaboradores a fin de garantizar que no son compradas en sitios que no estén bien conservadas, ó que están defectuosas. Otro de los requisitos es, que el elaborador decide el lugar de la prueba, su bodega u otras instalaciones a fin de conservar las garantías de temperatura, olores etc.

-La prueba se realizó por tres catadores de reconocido prestigio, excepto en la prueba de Sidra Valverán que se realizo en el Hotel Monumental Naranco donde José Luis Acosta cubrió el reportaje.

-Se ha tratado de valorar aquellos aspectos positivos y significativos de las sidras presentadas.

Máxima

LLAGAR EL GÜELU

D. Francisco Cofiño, en su llagar El Güelu, en Pruvia, ha lanzado un nuevo producto, tan reciente como que su presentación fue el 4 de noviembre en Madrid en la Feria de Biocultura.

Es un producto de sidra espumosa, elaborado por el método champanoise, con el valor añadido de ser el primer producto ecológico elaborado en España por este método.

A pesar de tener una producción muy escasa, en parte por ser la primera cosecha que sale al mercado (durante cuatro años se desecharon muchos miles de botellas hasta perfeccionar este nuevo producto, para desgracia cuando se tenían las botellas en los tableros, estos se vinieron abajo por el peso y mermaron más la producción), en un principio se tenían adjudicadas casi todas a la exportación, un cliente en el Cairo, Egipto, demandaba sidra ecológica; aunque la mayoría se comercializan en tres restaurantes, el Corral del Indiano y La Corriquera en Asturias y en Madrid en uno de los mayores y mejores restaurantes estatales de comida vegetariana.

El producto es netamente artesanal, aunque para la presentación en la Feria de Biocultura se tuvo que adelantar el degüelle y corchado en casi seis meses, por lo que se nota una ligera opacidad, en que las lías no han precipitado bien, pero a su vez conserva el aroma, muy agudo y penetrante de piel de manzana y de regusto a cítricos.

Tiene mucha burbuja, muy fina, persistente y un buen beber aunque se le nota que si se hubiese dejado más tiempo se pulirían algunos matices. Creo que es una sidra que por su novedad, por su método y proceso artesanal quizá rudimentario irá a mejor en posteriores cosechas, Francisco Cofiño ya tiene previsto invertir en alguna maquinaria o utensilio que mejore el acabado final de esta sidra.



Práu Monga

LLAGAR VIUDA DE ANGELÓN

Esta sidra, llamada así porque la materia prima, sus manzanas, proceden de una finca ubicada en ese término, algo más allá de Orizón en la carretera que va de Nava a Sariegu; es una sidra acogida a la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias", que saldrá al mercado a finales de este mes con la denominación de Gran Reserva, pues es de la cosecha del 2006. Su producción será de 2974 botellas, con un grado alcohólico que rondará el 7,2%. Francisco nos presenta esta sidra como una gran obra de arte, cuidada con mimo durante cuatro años, esto le ha permitido que tenga una limpidez y una brillantez en el color muy acentuado, denotando que las lías han precipitado bien y ha tenido un mejor degüelle, el color es de oro viejo, en ese día de cata con un frío que se presente a través de la ventana con una ligera nevada. Al echar el líquido en copa vemos como surgen las burbujas con gran espuma y una recuperación del gas en breve tiempo, esto es una de las buenas cualidades de los productos elaborados por el método champanoise que es el de esta marca. el olor es muy afrutado, muy floral, quizás a flor de manzana. Entre los asistentes al final percibimos frutos secos, como de almendra o avellana y el secante que tiene nos sorprende a todos. Es una sidra muy seca, muy para buenos y entendidos bebedores, esta cualidad hace que se noten menos los ácidos y amargos y oculte todo resto de azúcar si hubiese quedado algo en el proceso de fermentación.

Coincidimos también en que es una sidra más de nariz, quizá por ese grado alcohólico por encima de 7%, pues es lo primero que te llega, con aromas punzantes.

En boca tiene gran amplitud, hace que percibamos sabores a mar, a yodo, a sal. Quizá por su grado alcohólico aparenta más densidad. Estamos todos de acuerdo en que se trata de una sidra de gran complejidad.

Brut Viuda de Angelón

El llagar de Vda. Angelón comenzó sobre el año 2004-05 la andadura de la sidra por el método champanoise; este fue el comienzo como un homenaje a su fundador, Alfredo Ordóñez. Se sigue manteniendo la marca aunque no es una sidra recogida en la D.O.P. La cosecha que está en el mercado y que probamos corresponde al 2008.

En el collarín de la botella vemos el nombre de "Serie Topacio" y nuestro anfitrión y amigo Francisco nos dice que la primera botella era como marrón, o como color topacio y por eso se acuñó este término.

El olor es a manzanas maduras, a manzanas asadas.

El color es un poco más pálido que la de Prau Monga, color oro, tiene menos burbuja y algo mayor.

El sabor es pronunciado a manzana a sidra natural, a compota. No es una sidra tan seca como la de Prau Monga, notándose algunos azúcares residuales enmascarados pues tiene una acidez volátil más alta que la de D.O.P. Tiene un 6% de alcohol.



De fácil beber, podríamos decir que es una sidra muy llambiona.

Poma Áurea

LLAGAR TRABANCO

Samuel Trabanco no solo es un industrial de la sidra es mucho más para la sidra de Asturias. Conocedor e impulsor de la sidra tradicional fuera de nuestro ámbito, no veía claro lo de la sidra de nueva expresión o sidra de mesa y optó por hacer una sidra BRUT. Se planteó, que como no tenía posibilidades de inversión en marketing, imagen, o encargar un proyecto para que otros lo hagan, aunque tenía experiencia en sidra champanada, la Sidra Camín, él mismo buscó un nombre que fuese atractivo, se pudiese registrar y pensó en una manzana de oro en latín, de ahí salió **Poma Aurea**. La primera cosecha fue la del 2006, pero hizo una sidra que llevase el valor añadido, ser D.O.P. de Asturias, optó también por hacer sidra elaborada por el método granvas, que permite garantizar mejor la homogeneidad del producto, tanto en el olor como en el sabor, es decir conseguir unas partidas homogéneas.

El método se llama así pues sale de una fermentación normal, que se re-fermenta o hace una segunda fermentación en un gran depósito, donde se concentran los aromas y no se pierde carbónico; exige un microfiltrado que le resta algo de aroma, él dice que “todavía estamos en pañales, hace muy pocos años que estamos en ello, nos falta seguir evolucionando. Ha habido un avance entre la primera cosecha y las dos últimas, depende de las variedades, de la pomarada, si es de la misma o de varias, esta última cosecha es de una pomarada sola y de variedades regona y raxao, tiene un grado alcohólico del 7,5%, solemos hacer entre 22 y 34 mil botellas, casi 15.000 van a EEUU, también y por distribución a Madrid y Levante. Esta que estamos probando se embotelló más o menos en junio”.

En la prueba podemos apreciar que tiene una buena recuperación, color oro muy pálido, es muy brillante, con una exquisita limpidez, de burbuja fina, quizás adolece de un poco de aguante, pero hace rosario. Aroma fresco, a levadura poco identificable. Buen paso en boca, no mucha acidez, solo tiene 0.4 de volátil, no tiene amargos, no es muy seca, y tiene un buen beber.



El Llavianu
 Restaurante • Sidrería
 Espichas para Grupos • Comidas de Empresa
www.sidreriaelllavianu.com
 Especialidades: Cabritu con patatinos de Laviana
 Carnes rojas asturianas
 Pescados del Cantábrico
 C/ Danoso Cortés, 6
 33204 GIJÓN Telf. 984 49 21 13

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

Brut Valverán

LLAGARES VALVERÁN



Llagares Valverán participó en el Encuentro de Otoño del Club de Marketing de Asturias con una degustación de la Sidra Espumosa Valverán acompañada por los quesos afuega'l pitu Rey Silo.

El evento sirvió como cada año de punto de encuentro de profesionales, expertos y personas interesadas en el mundo del marketing así como para realizar la convocatoria oficial de los Premios de Marketing de Asturias. Tras la presentación inicial con la ponencia "Branding 2.0: marketing digital y realidad aumentada" a cargo de César León (Logroño) Director de Vinomio; de Eva Newton; y también de Spiral Project, los cerca de 100 asistentes pudieron relajarse y disfrutar de una exquisita cata de la Sidra Espumosa Valverán de Grupo Masaveu a cargo de Jose Masaveu acompañada por el queso afuega'l pitu Rey Silo presentado por Pascual Cabaño.

La Sidra Espumosa Valverán, calificada como un auténtico champagne de manzana, es la única sidra española elaborada al más puro estilo del champagne o el cava, con una doble fermentación en botella y una selección única de manzanas autóctonas de la pomarada de Llagares Valverán en Sariegu.

El resultado es un producto muy especial del que se elabora una tirada limitada.



Testos: Manuel Busto
Semeyes: Lujó / Valverán



SICER'11

¿Xixón o Madrid?

ESTA FERIA DE LA SIDRA DE CALIDÁ PODRÍA DESLLOCALIZASE D'ASTURIES



Les primeres informaciones vienen apuntando que la próxima edición de SICER sedrá en Madrid, ello ye, promocionar en Madrid y dende Asturias la sidra de tol mundiu, perdiendo dafechu el nuestro puestu comu referente mundial de la bona sidra. La noticia yera:

“El conseyeru de Mediu Rural y Pesca del Gobiernu Asturianu, Aurelio Martín, ta negociando col subsecretariu del Ministeriu d'Agricultura y ex conseyeru

del cargu n'Asturies, Santiago Menéndez de Luarca, la posibilidá de “esportar” la feria de la sidra de calidá a Madrid.”

Nun taba claro si yera un casu de contra-marketing, de provincianismu, o si se trataba de face-yos un favor a les empreses sidreres del mundiu, trabayando -y posiblemente pagando- pa los demás, al tiempu que perdemos a costafecha el nuesu protagonismu. Daqué asina comu treslladar a París el Festival de

La consejería de Mediu Rural parece querer abandonar SICER, pese a calificar de "éxitos" en su momento los anteriores certámenes y propone sustituirlos por una presentación de la sidra asturiana en Madrid.



Cannes, una llocura, precisamente nesti momentu en que se debate la supremacía de la sidra asturiana na península.

Sicasí, posteriores desmentíos a la revista LA SIDRA apunten nel sen de desaniciar SICER y camudalu por una enciella presentación de la sidra asturiana en Madrid. Daqué enforma más probe, un complementu a les Sidroquedaes que ya se celledren periódicamente en Madrid.





Se nos dijo que Xixón era el escaparate perfecto para hacer de Asturias el referente mundial de la sidra de alta calidad... Ahora se propone su traslado a Madrid

La entuga agora ye ¿por qué abandonar un bon proyeutu malpenes entamaba a despuntar? ¿Acasu xunir el conceutu “sidra de calidá” a nivel internacional con Asturias nun yera una bona idega? Suponíase que SICER diba afitar a Asturias como un referente mundial no que cinca a sidra d’alta calidá, que diba a facer de Xixón la capital mundial de la sidra y que diba a ponenos nel sitiu que merecemos comu escaparate internacional de la bona sidra. Díxosemos que Xixón yera “l’escaparate perfechu”, por ser (pallabres testuales) “Una ciudá costera y cosmopolita, enclave turísticu y gastronómicu de primer orden a nivel mundial, onde se vive intensamente la cultura de la sidra” Sicasi, agora proponse que ye meyor treslledala a Madrid, comu una más de les milenta ferias alimentaries qu’ellí se celebren.

Cuestionáu poles razones d’esti cambiu tan radical, Martín desplícó qu’en primer llugar “en Sicer 2009

hubo sidres d’otros países y otre zones promocionándose n’Asturies”. Claro. Neso consistía SICER precisamente, n’englobar nuna muestra la sidra de calidá del mundiu, cola asturiana de cabeza. Si nun se supo dar a la sidra asturiana el so correspondiente protagonismu, si nun se fizo una amuesa completa de tola sidra asturiana (remembremos que muchos llagares asturianos vieron presllaes les puertes de SICER demientres otros muchos llagares de fuera d’Asturies se vieron beneficiaos d’una “manga” enforma más ancha), si nun se aprofitó el tirón de SICER p’atrayer a la prensa especializada y a los compraiores a nivel internacional, eso son torgues a iguar, non un motivu pa tirar definitivamente la toballa y abandonar un interesante proyeutu acabante d’entamar.

El conseyeru tamién apuntó a la falta de rentabilidá de la feria como motivu pal so abandonu, dando a entender que nes sos anteriores ediciones los resultaos económicos foron negativos. Faigamos pues un repasu a les declaraciones oficiales feches al respetu n’años anteriores:

2007. Dende la Direición Xeneral d’ Agroalimentación, a cargu por aquel entós de Tomasa Arce, resúmese la celebración de SICER como «un ésitu rotundu que supera toles previsiones». Tanto ye asina que l’únicu problema remarcable por aquel entós yera un problema d’ésitu, d’escasu d’ésitu “El sábadu tuvimos que cortar la entrada de visitantes de pagu, porque tábamos desbordaos” reconocía Carlos Delgado organi-



Va un añu too yeren parabienes a SICER, ¿Qué pasó d'entós p'acá?

zador de SICER.

2009. Dende'l mesmu organismu, y tres de la celebración de la segunda edición de SICER fla valoración foi: "Si SICER'07 fue un ésitu, la II Muestra Internacional de la Sidra de Calidad SICER '09 meyllora l'ésitu de la primer edición". Tamién se daba'l datu de que la feria xenerare tres millones d'euros en difusión internacional de la sidra asturiana, contribuyendo a la proyección internacional de la sidra gracias a la repercusión que tuviere nos más prestixosos medios internacionales especializaos de países como Francia, Reinu Xuníu, Austria, Alemaña, Dinamarca, Italia, Rusia o Canadá.

2010. El conseyeru de Mediu Rural y Pesca del Gobiernu Asturianu, Aurelio Martín (IU) anuncia la posible celebración de la feria SICER'11 en Madrid, considerando que la feria en Xixón ye poco rentable, ya que "tien una rellación costu-efeutividá duldosa".

En el 2009 la Consejería de Mediu Rural afirmaba que si SICER 07 fue un éxito, la edición de 2009 mejoraba la edición anterior.

Ahora, desde la misma Consejería se nos dice que no es rentable.

¿Nos mintieron antes?

¿Nos mienten ahora?





Nadie discute que haya que cambiar la estrategia de SICER, principalmente en lo que se refiere a la necesaria “cuenta de resultados”; pero también en los criterios para definir lo que es una “sidra de calidad”, que hasta la fecha solo han servido para discriminar de forma absolutamente injustificable a muchos llagares asturianos

Dende llueu, tanto la propuesta de treslladu a Madrid comu los argumentos que se dan, resulten contradictorios coles valoraciones que se fixeron de les ediciones pasaes.

En cualquier casu, y dando por cierta la falta de rentabilidá nes ediciones, resulta indesplacible que se vinieren celiendo ensin buscar un enfoque económicu plantegáu en términos de rentabilidá tanto publicitaria como económica,

En cualquier casu la solución nun ye finar con SICER y treslladar la falta de rentabilidá a Madrid, si non camudar el planteamientu de la feria de manera que se aprovechen les oportunidaes económicques que SICER ufierta, y qu'estes oportunidaes reviertan direutamente nel seutor sidreru asturianu. Si se trata de dar a conocer Asturias internacionalmente abulta más efeutivu trayer participantes y promotores internacionales que facer por treslladar la sidra asturiana a un entornu ayenu. Pero p'atrayelos ye precisu entamar una feria distinta, que se salga de lo avezao y que tenga un interés per se, comu prometía ser SICER. Que seya n' Asturias y que tenga la sidra asturiana por protagonista.

La solución podría pasar por camudar la estratexa d'organización de la feria. Pa entamar, si queremos dar un emburrión a la sidra asturiana y promocionala más que a les d'otres procedencies, el sistema podría dotar de mayor protagonismu a les sidres asturianas. Nun ye difícil, basta con facer que la estaya asturiana seya la más fuerte y llamativa de la feria, la más numerosa, con más actos y más espacios propios, poniendo a Asturias como referencia sidrera a nivel internacional, que pa eso tan los profesionales del marketing. Pa ello tendría de permitise, por supuestu, la participación de tolos llagares asturianos que lo soliciten, colos sos productos y subproductos, ufiertando una visión global de l'abluante variedá de la sidra asturiana. Desixir a los llagares asturianos la pertenencia a la DOP SDiidra d' Asturias nun tien munchu xaciu si



al mesmu tiempu nun se desixe al restu los productores la so pertenencia a la correspondiente marca de calidá reconocía na so fastera. De fechu la muestra nun tendría por qué llendase a la sidra, sinon que podría dar cabida a tolos seutores económicos que se mueven alrodiu, maquinaria, invernaderos, productos fitosanitarios, gastronomía.... La idega ye qu'el seutor sidreru asturianu seya'l centru y les demás tean un papel complementariu, aunque nel conxuntu se busque un oxetivu comercial y publicitariu común.

Per otru llau, daqué falla si con una media de 6.000 visitantes nuguando por prebar, tastiar y mercar sidra; con xente dimpuestu a pagar que nun pue entrar por falta d'espaci, con eventos nos qu'hai que llimitar l'asistencia y con un cientu d'empreses arranando por presentar los sos productos na feria, nun s'algame rentabilidá. Cenciellamente la Feria Internacional de la Sidra de Calidá tien d'enfocase dende una perspeutiva económica, que ye l'oxetivu de cualisquier feria. Quiciás el problema nesti sen seya que nes anteriores ediciones la financiación basárase exclusivamente en subvenciones, escaeciendo buscar una rentabilidá a la feria en sigo mesma.

Con esto aportamos a la parte entá más sorprendente y difícil d'encaxar d'esta hestoria: esti añu subvenciones nun les hebio. Ta nidio qu'esti -y non otu- ye'l motivu del repentinu cambiu d'opinión sobro SICER por parte de la Consejería.

De toes formes tol seutor sidreru asturianu qu'esperaba pr esta feria merez, a lo menos, una desplacación seria y coherente a la retirada de sofitu institucional a un festival esitosu ya interesante p'Asturies y una desplacación de los motivos pa treslladalu a Madrid.

Ye más, tola sociedá asturiana merez una desplacación, por parte d'una Alministración tresparente, del

No es incompatible mantener una Feria de la Sidra de Calidad en Asturias con organizar Festivales de la Sidra Asturiana por el mundo.

baremu que s'utiliza pa valorar el méricu pa qu'una actividá seya subvencionable o non.

D'otra miente, si abandonamos la Sidra de Calidá y quedamos col oxetivu de promocionar y d'internacionalizar la sidra asturiana... ¿Por qué Madrid? ¿Por qué non, por exemplu, Bruseles, que cuenta con un barriu enteru de sidreríes asturianas y una proporción d'emigrantes asturianos tala qu'ellos mesmos solicitaron al "Principado" en so dí que se-yos considerara "Conceyu asturianu honoríficu"? o Alemaña, con una tradición sidrera propia bien afitada y compatible cola de nós, o'l Reinu Xuníu, cuyos festivales sidreros acontecen miles de presones...

Naide ta escontra d'esparder la sidra por nuevos mercaos, mui al contrario, tolo que seya promocionar el consumu de sidra y la so cultura asociada redunda en beneficiu común. Nun ye incompatible la celebración d'una Feria Internacional de la Sidra de Calidá n'Asturies cola organización d'una ronda de ferias nes principales ciudaes europees, que presente la sidra asturiana al restu'l mundiu como el productu tradicional esclusivu y d'alta calidá que ye.



Testu: Lluçía Fernández Marqués
Semeyes: Ensame Sidreru

La opinión de los llagareros



“Lo importante es evitar tirar un volador al aire y luego se acabó. Las cosas deben tener continuidad, mejorarse, plantear retos con todo el sector y evaluar los resultados con todo el sector. Así se hacen las ferias monográficas, con una preparación y un seguimiento, y SICER tiene muchas asignaturas pendientes en este sentido.”

Jose María Osoro. Presidente de la Asociación de Llagareros de Asturias.

¿Qué se opina desde la Asociación de Llagareros de Asturias de la propuesta de llevar la Feria de sidra de calidad, SICER, a Madrid?

Hombre en principio, a falta de concretar la propuesta, lo que vemos necesario es que se continúe en la línea de que la referencia en cuanto a sidra siga siendo Asturias, en todos estos tipos de eventos.

Si se organiza una feria de estas características con capital asturiano, y en este caso, con capital público asturiano, nunca vamos a renunciar a ser el referente sidrero. Por supuesto, habría que ver en que condiciones y con qué fórmulas de participación se plantearía esta feria.

Nosotros lo que defendemos es que en SICER todas las tendencias de la sidra natural asturiana tienen que

estar bien representadas.

Eso no quiere decir que tengan que participar absolutamente todos los llagares de Asturias, porque no todos van a querer o van a poder participar, pero sí que la feria sea un retrato de la realidad sidrera actual en Asturias, contemplando las distintas concepciones existentes a la hora de elaborar la sidra y reflejando toda la variedad y riqueza de la sidra asturiana. Esa ya era nuestra discrepancia en anteriores ediciones.

¿Perjudicaría a Asturias trasladar la feria a Madrid? como referente sidrero internacional, quiero decir.

Todo sería depende de como se lleve. Desde luego, no se podría seguir haciendo como se venía planteando en anteriores ediciones, no tendría sentido organizar

una SICER en Madrid, en la que los principales beneficiarios sean los llagares de fuera de Asturias. En anteriores ediciones las condiciones que se daban a los expositores del extranjero eran mejores que las que se daba a los nuestros, lo que creo no pocos conflictos; eso es lo que en esta nueva edición no puede volver a ocurrir.

A los de aquí se nos pedía para poder participar en SICER el requisito de estar inscritos en la DOP y sin embargo a la feria desde otros países y regiones venían gente que no tenía ninguna marca de calidad y que no estaba apuntada a sus respectivas denominaciones de origen europeas; este tema hirió muchas sensibilidades entre los llagareros asturianos, lo digo como una crítica constructiva, nos gustaría que en un futuro se limasen esas asperezas. Sería una manera de enriquecer el certamen y se daría una imagen más completa de la realidad sidrera asturiana actual.

Nosotros representamos a todos los asociados, hay gente adscrita a la DOP, pero también hay otros muchos llagares que optaron por la Sidra Seleccionada, la Sidra Ecológica o otras historias. Lo lógico es hacer lo posible por reflejar toda nuestra riqueza, todos los productos.

Esta claro que cualquier cosa, cualquier evento que ayude a mejorar la internacionalización, difusión y promoción de la sidra asturiana bienvenido sea, pero sin perder ningún tipo de referencia. SICER ha tenido cosas muy positivas, sobre todo en el sentido de que ha trasladado a todos los sectores la imagen de Asturias como referencia internacional en lo relativo a la sidra, eso es lo que no puede cambiar.

¿Qué sentido tiene promocionar desde Asturias en Madrid sidra de otros lugares, con capital asturiano?

Está por ver cual es el capital. En otros años hubo participación del Ministerio de Agricultura junto con la del "Principado". Si finalmente la feria se celebra en Madrid aún está por ver el porcentaje que aportarían cada uno este año, lo que dará un carácter u otro a la celebración de SICER.

¿No sería viable compaginar SICER con la celebración de ferias dedicadas a la sidra asturiana fuera de aquí, y no solo limitándose a Madrid, sino en otras ciudades europeas?

Si, por supuesto que podría ser una opción perfectamente compatible.

También sería muy importante conseguir que el evento tuviera más repercusión en la prensa especializada internacional, es necesario que a SICER acudan dis-



tribuidores, comercializadores, prensa especializada del extranjero y que los llagares puedan aprovechar esta feria como trampolín para la sidra asturiana en el mundo, y que no sea -al revés.

Nuestro reto es la difusión de la sidra asturiana, ino podemos estar promocionando sidra de otros países antes que la nuestra.

Tampoco podemos hacer dos ediciones de una feria de este calibre y después dejar el proyecto. Lo importante es evitar tirar un volador al aire y luego se acabó. Las cosas deben tener continuidad, mejorarse, plantear retos con todo el sector y evaluar los resultados con todo el sector. Así se hacen las ferias monográficas, con una preparación y un seguimiento, y SICER tiene muchas asignaturas pendientes en este sentido.



El silencio del Consejero

La Consejería de Mediu Rural y Pesca considera “impertinentes” las preguntas de la revista La Sidra.



“Siento no haberme puesto en contacto contigo antes, pero he de informarte de que no vamos a contestar a este cuestionario por considerar las preguntas impertinentes.”

Esta fue la escueta respuesta de Beatriz Menéndez Campa, Jefa de Prensa de la Consejería de Mediu Rural y Pesca ante nuestra reiterada petición de una entrevista en la que Aurelio Martín, o en su defecto, algún representante de su Consejería, nos aclarara unas cuantas dudas acerca de SICER 2011.

Estas son las preguntas que se habrían formulado, para que cada cual traduzca como quiera el silencio de Aurelio Martín, Consejero de Medio Rural y Pesca del “Principado”:

Nos gustaría que nos explicase su decisión de trasladar SICER a Madrid. Suena un poco como trasladar a Madrid la Feria de Sevilla para promocionar el flamenco...

Si en realidad no es exactamente un traslado, sino un abandono de SICER para hacer otra cosa ¿Por qué no se corrigió este error de interpretación ante la prensa?

En ediciones anteriores se valoraron muy positivamente los resultados de SICER ¿desmiente usted

ahora estos resultados?

¿No sería más lógico corregir errores si los hubo y cambiar el enfoque de SICER, que renunciar a un proyecto tan prometedor?

¿Cree que en la actual coyuntura es importante defender a Asturias como referente mundial de la sidra de calidad?

La opción que proponen es bastante más limitada que SICER ¿no temen que la sidra asturiana se pierda entre los cientos de productos que tratan de promocionarse por este medio?

En anteriores ediciones se limitó la posibilidad de participar a los llagares asturianos ¿se permitiría acudir a todos los llagares de Asturias? ¿Por qué?

Si se trata de promocionar internacionalmente la sidra ¿Por qué Madrid y no otras ciudades europeas con más tradición sidrera?

¿De dónde procedería la financiación para esta feria?

¿Tiene que ver este cambio de localización con la falta de ayudas por parte del “Principado”?

¿Cómo justifica usted esta retirada de apoyo institucional?

Las dudas que se nos planteaban a los sidreros y sidreras acerca de SICER seguirán siendo eso, dudas, pero ahora se nos añaden otras. ¿Querer concoer los planes de la Administración sobre este tema resulta impertinente? ¿Hay algún secreto que justifique el silencio del Consejero?

Respuesta desde el Conseyu Regulaor de la DOP



Por su lado, al Conseyu Regulaor de la Denominación d'Oríxen Sidra d'Asturies, en su calidad de representación de los llagares asturianos que participaron en SICER en las dos anteriores ediciones y por tanto, especialmente implicados en el debate, se le plantearon prácticamente las mismas preguntas que se hicieron a la Consejería de Mediu Rural y Pesca.

Lejos de considerarlas impertinentes, su vicepresidente, Alvaro Juan Menéndez, nos adelanta una primera y breve valoración del tema, prometiéndonos que, en cuanto les sea posible, nos darán una respuesta oficial más amplia y detallada de todas las preguntas que se les plantearon.

Según Álvaro Juan Menéndez: "El Consejo Regulaor intenta rentabilizar al máximo tanto los recursos propios, como aquellos otros donde puede colaborar u opinar, trabajando bien en Asturias o fuera de Asturias, de acuerdo a las necesidades de promoción de nuestros productos. Respecto al tema SICER y en la medida que dependa de nosotros, intentaremos aprovechar al máximo nuestra posible participación."

La verdad es que esta primera valoración no aclara demasiado su postura, dado que ni siquiera menciona el posible traslado a Madrid ni parece estar al tanto de la más que probable desaparición de la Feria de la sidra de calidad, SICER, por lo que haremos lo posible por transmitir a nuestros lectores una información más completa del punto de vista del Conseyu Regulaor de la Denominación d'Oríxen cuando la recibamos.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Ensame Sídru

Felices Fiestas!

CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA

VAL D BOIDES

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

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

Llagar Castañón, S.L.
Quintes
(Villaviciosa), Asturias
España

PRIMER MAYADA Y ESPICHA 2011

MAYANDO COMU ANANTIA



Nel so enfotu d'acompañar a la sidre en toles fases de la so elaboración, la revista La Sidra organizó el pasáu sábadu 4 d'Avientu, nel llugar Frutos, la quinta edición de la Primer Mayada y espicha que, comu nun podía ser d'otra miente, resultó de pistón



NEUNORTE 

COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

"En nuestra instalación de Meres disponemos de un gran surtido de medidas y marcas de neumáticos para la venta a mayoristas y minoristas. También comercializamos llantas de aluminio de ocasión, disponemos de carcasas de turismos, furgonetas y 4X4."

Neunorte S.L.
 Polígono de Proni, Calle A, s/n
 33199 Meres - Siero (Asturias)
 Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78
www.neunorte.com

comercial POCHOLO S.L.
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

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

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

EXPOSICIÓN:
 Avda. de Oviedo - cruce - Tlf. 985 740 864 - Fax 985 741 748 - 33186 EL BERRÓN
cpocholo@telefonica.net



Bar - Sidrería
EL POZU
 DIEGO ESCANDÓN CHACÓN

C/ Pelayo, 14 - bajo
 Plaza "Les Campes"
 POLA DE SIERO
 Tlf. 984 18 74 62



Ta finando'l tiempu de mayar, la sidre ta dando en tolos llagares los sos primeros pasos cimblantes, ufiertando dulces promeses de lo que sedrá nunos meses. La mesma sidre qu'espicharemos nel Sidracrucis'11, que tastiaremos recién surdía del tonel na Primer Sidre l'Añu, qu'en branu esfrutaremos nel Tour del Llagar y tol añu en sidrerías y espiches, entama agora el so viaxe de tresformación. ¿Cómu díbemos perdenos esti primer pasu? Asina qu'allí tuvimos, alrodiu 50 presones celebrandu, un añu más, la mayada de la sidre.



J. Eloy

El Llagar de Frutos, en Quintueles (Villaviciosa) acoyó esta quinta edición de la Primer Mayada y Espicha, una de les tres celebraciones emblemátiques que cada añu organiza la revista La Sidra. L'eventu entamó cola visita al llagar y tuvo el siempre interesante atractivu de cuntar coles espertes desolicaciones de Gustavo Costales, xerente del Llagar Frutos, que nos permitió prebar la sidre del so llagar nes sos estremaes fases d'ellaboración.

Primero tastiemos la sidre acabante de mayar, de delles tribes de mazana, deprendiendo a estremar pol collar y arume de la sidre dulce les carauterístiques de la futura sidre -asina supimos, por exemplu, qu'esa sidra dulce tan rico que tira a colores más bien encarnaos ye la responsable de los amargos de la sidra-

Llueu tocámos prebar la sidre a metanes de facer, pero que ya tien un calter un pocu más definiu ("ya sabe a Frutos" apuntaba daqué al tastialo).

Comu esta sidre entá taba ensin trasegar, tal comu nos prometiere Gustavo, pudimos tastiar sidre perestremao, más refrescante en boca uno, pola so acidez fixo, con más cuerpu otra, por mor de la materia tánica, si ye una triba de mazana amarguriendo.

"Ye un momentu ideal pa percibir la diferencia entre ácidos y amargos" desolicaba el llagareru.

Y cómu non, bebimos de la sidre bien fecho, comparando la d'estremaos toneles. Un vraeru lluxu, qu'en poques ocasiones se pue esfrutar, tanto pola posibilidá de tastiar toes estes sidres comu, sobre tou, polos



Les desplicaciones de Gustavo (Llagar Frutos) fueron de munchu valir

comentarios y desplicaciones que les foron acompañando y que pudimos aplicar tanto a lo que díbamos prebando como darréu a la sidre que ficimos.

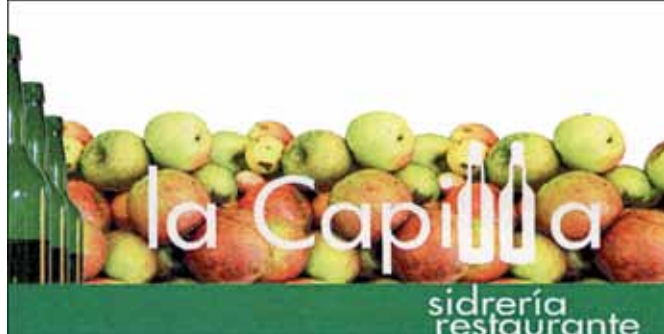
En finando la visita al llagar, y comu vien siendo vezu nesta folixa sidrera, mayemos nós mesmos un par de sacos de mazana y ficimos la nuesa propia sidre'l duernu. Ficímoslo siguiendo los conseys del Llábana, que nesta xera de mayar fexo les llabores de mayestru sidreru y mayaor principal.

Por supuestu, mayemos al vieyu estilo, ensin teunoloxía nin maquinaria moderno, sinon col duernu y los mayos, entre toos y ensin priesa. El nuesu enfotu yera mayar remembrando comu se facien anantes les coses, asina que toos fuimos garrando'l mayu, faciendo'l llabor n'andecha.

Una vegada que la magaya tuvo llisto, estrumímosla nun llagarín piqueñu que traxéremos a costafecha pa la ocasión (nun yera plan de mayar a man la mazana necesaria pa enllenar una prensa de les de Frutos...).

Hai que reconocer que la sidre quedonos perrico, un pizcu acidino, de collar amariellao, enforma clarino pa ser del duernu y de tonu más bien amariello claro, afayaizo, a decir de los entendíos allí presentes y aplicando los conocimientos acabantes d'adquirir, pa sacar d'ello una bona sidre, con pocos amargos... si nun fuere que lo bebimos cuasi que too acordies diba faciéndose.

Dempués de la parte más "formativa" de la celebración, aportó la puramente "llúdica" y, comu nun pue ser d'otra manera nuna celebración sidrera, la folixa





Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

**Restaurante
Sidrería**

**LA
JENERÍA**

Flórez Estrada, 41 • Tlf. 985 744 027
33180 NOREÑA (Asturias)

plaza

**SIDRERIA
RESTAURANTE**

Plaza Manuel Uría, 12 **NAVA** Telf: 658 61 40 86

VERA ANIKINA



VERA ANIKINA



L'estilu de Pelayu Cuaya tocando la gaita y bebiendo direutamente del tonel, va ganando adeptos.

continuó con espicha, música y xaréu nes acoyeores instalaciones qu'hai pocu vien d'estrenar el llagar Frutos pa esta triba d'eventos.

De la música y del xaréu foi, en bona midía, responsable Pelayu Cuaya, gaiteru oficial de La sidra, especialista en caldiar l'ambiente y en beber sidre direutamente del tonel ensin dexar de tocar la gaita, práctica esta cabera que quisieron imitar -ensin gaita, claro-dellos de los presentes.

Tampocu nun hai que quitar méritu al restu los asistentes, qu'ensin tar mui ensayaos pa ello, pero tamién ensin muncha vergoña (la sidre fae milagros) aprofitemos pa echar al aire unos cuantos canciarinos de los guapos... Axuntábense, Chalaneru, Carretera d'Avilés y comu non, Xermanín, pocu menos ya qu'el himnu estraoficial de les folixes de La Sidra.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Ensame Sidreru



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





¡FELICES FIESTAS!!!



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



RESTAURANTE - PARRILLA
Buenos Aires

Fallu del IV Concursu de semeyes La Sidra

MUNCHA PARTICIPACIÓN Y DE PERBONA CALIDÁ



Xuráu del concursu en plena delliberación

La cuarta edición del Concursu Semeyes “La Sidra”, tuvo marcada, nun entamu, pola mayor calidá que se requería pa poder participar, daqué que nun principiu podríe suponer qu’amenguare lo que fasta agora venía siendo una perimportante participación.

Fortunosamente nun foi asina, y a la fin presentáronse más de 160 fotógrafos con ná menos que 744 semeyes, lo que representa un auténticu ésitu. Per otra parte, magar la participación foi mayoritariamente asturiana, hai obres presentaes de tol Estáu, d’Europa y d’América Llatina, apuntando comu interés que per primer vegada cuéntase con participación rusa, lo qu’espeya un importante espardimientu de la convocatoria, asina comu la ca vuelta mayor sonacía del concursu.

Los premios tan dotaos con 600 € (500 € en metálicu y 100 € en llibros) pa la semeya ganaora; 350 € (300 € en metálicu y 50 € en llibros) pal segundu premiu, y 150 € (125 € en metálicu y 25 € en llibros)

pal terceru.

Otra interesante novedá introducía esti añu foi’l calter públicu de les delliberaciones del xuráu, que s’aconceyó nel **Llagar El Mancu**, onde foron proyeutando les semeyes participantes conforme diba rializandose la esbilla de les mesmes fasta dexar les 20 que formarán parte de la esposición LA SIDRA 2011 que se nagurará’l prósimu mes de xineru na **Sidrería La Galana** y énte les qu’escoyeron les tres obres premiaes. Un procesu nel que’l públicu asistente pudo comprobar de primer mano el munchu pricurru que pon el xuráu nesta xera, y la cantidá de fautores que puen intervenir nesti abegosu procesu.

El xuráu tuvo compuestu polos fotoperiodistes Xurde Margaride (freelance) y Angel González (LNE); Lorena Ayala (Fotógrafa d’estudiu) y José Ramón Navarro (Presidente de l’Asociación Profecional de fotografía y vidíu d’Asturies. Direutor del Estudiu-Academia “La Xeneral Fotógrafos”). Nesta edición, el



xuráu una volta falláu'l concursu, nun tuvo problema n'aldericar abiertamente colos asistentes al actu, intercambiando opinións colos mesmos sobre los xides que motivaren les sos decisións e facendo un análise público d'aquellos aspectos técnicos e artísticos que máis-yos llamaren l'atención de les obras presentas. Como reflexión final, el xuráu allabó a calidá de les semeyes presentas e la diversidade conceptual xenerada al rodio de la sidre.

La semeya ganaora entitulada "Creación", ye obra del oscene Javier Broto Hernando, e nella'l xuráu destacó tanto la calidá fotográfica, como'l fondu conténú conceptual. En pallabres del autor "Creación ye un dípticu onde se xunen les formes col sinificáu. Del frutu a la mesa. Una relación inxeniosa e natural del mundiu la sidre, na que se representa l'escomienzu del frutu, l'aniciu propiu e natural de la sidre. Xunta'l procesu final, la sutileza'l sacacorchos, de la mesa, de la degustación, del sinónimu de fiesta. D'estes dos xuniones cuasi que perfectes poles sos formes ñaz una única imaxe mental, la sidre".

En cuantes al segundu premiu "Igartubeiti", obra del murcianu Joaquín D. Palazón, el xuráu destacó la so composición e cada rma fotoperiodística e la calidá'l collar. A la fin, del tercer premiu, "Un culín de Sidra", de la carreñana Mónica González Álvarez destacóse la orixinalidá de la obra.

El IV Concurso Semeyes "La Sidra" ta entamáu pola revista **LA SIDRA** e cuenta cola colaboración del **Llagar JR-Altu L'Infanzón**.

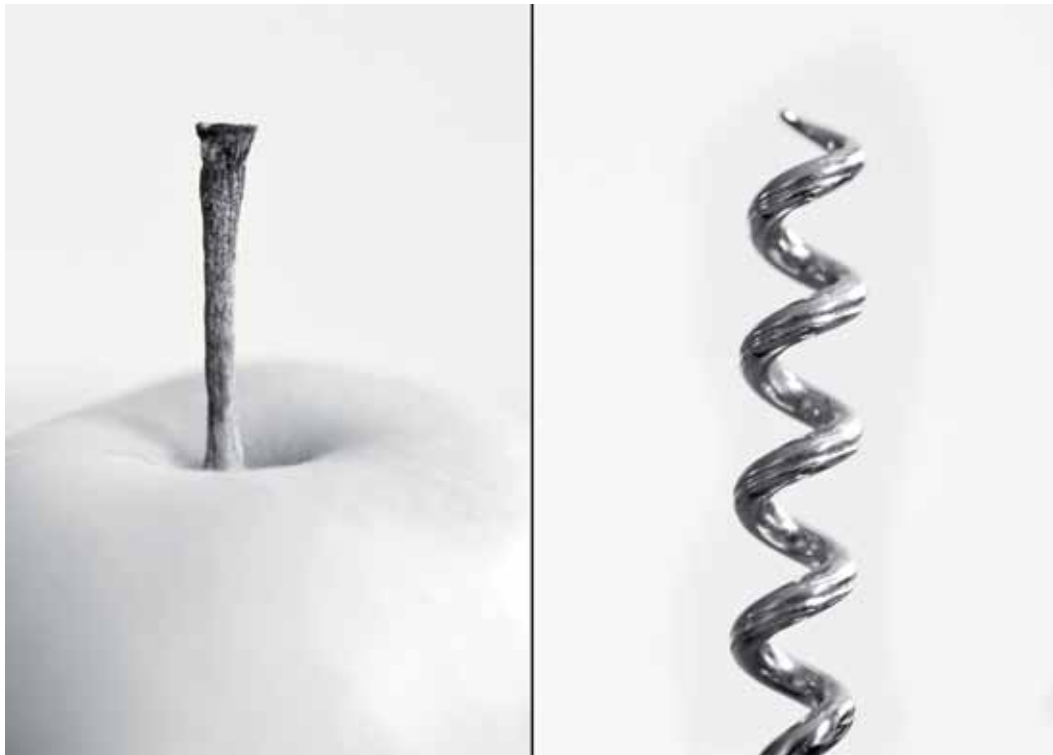


Testu: Antón Armayor
Semeyes: Vera Anikina



IV CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Obres premiaes y escoyíes pa la esposición LA SIDRA 2011



1^{er} Premiu

"Creación"

Javier Broto
Hernando



2^u Premiu

"Caserío Museo
Igartubeiti "

Joaquín D. Palazón
Tornero



3^{er} Premiu

“Un culín de sidra ”

Mónica González Álvarez



“Lo mejor está en el interior”

Joseba León Mora



“Corchos para la sidra”

Manuel Montaña Hernández



Con Sabor a Asturias

“Con sabor a Asturias”

Jesús González García de Marina

CASA MOISÉS

Más de 35 años a su disposición

Ámplia variedad en sidras (rotando palos):

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

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



“Igartubeiti 4”
Joaquín D. Palazón Tornero



“Igartubeiti18 ”
Joaquín D. Palazón Tornero



“Corchos”
Anna Soret Miravet



“De sidra por Xixón”
Angel Febrero



“Destello sidrero”
Cesar J. Fernández



“Un paseo por Asturias”
Miguel Echeguren Aiz



“Baila para mí”
Begoña Cosin Moya



“Manzana”
Fernando Gonzáelz Antuña



“Gotas vs contragotas”
Inhar Mutiozabal Zabala



“Materia Prima”
Miguel Angel Vallet Burguillos



“Echador en Azuqueca” ”
Mayte Madariaga Prendes



Neumáticos y Servicios

Neumáticos • Aceites • Llantas • Amortiguadores
Alineación • Frenos • Pre-ITV • Recambios • Baterías
Vehículo de cortesía • Escapes • Car audio

Disponemos de tecnología y productos para dar
servicio a su 4x4, furgoneta, camión, turismo y moto

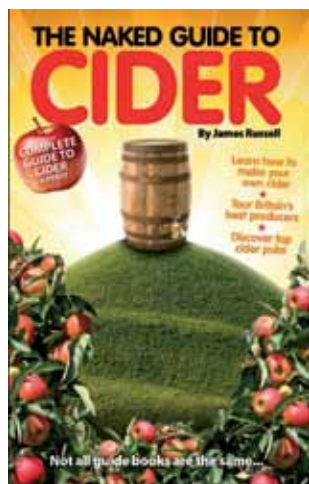
ERVA, S.L.

Polig. Industrial Espíritu Santo, Calle Bélgica, Parcela 1D
Tfno.: 985 79 12 75 • Fax: 985 79 13 95 • 33010 Cerdeño - Ovi
E-mail: erva@grupo-driver.com • www.grupo-driver.com



LIB

Estos libros forman parte del fondo bibliográfico del **Cienru de Documentación Sidreru** (F.ASTXXI - LA SIDRA) y están a disposición de aquellas personas que puedan estar interesadas en su consulta.



THE NAKED GUIDE TO CIDER

Autor: James Russell
Edita: Richard Jones
Data: 2010
Idioma: Inglés

Características Técnicas.
 238 páxines. a cuatricomía
www.tangentbooks.co.uk
ISBN: -9781906477325

The Naked Guide to Cider ye un llibru que contin tola información pa poder facer ún mesmu deliciosa sidre o tamién perry (perada) al estilu británicu. Esti llibru introduzmos na escena sidrera británica de mena esceicional. Ente otros participa Frank Naish, que según el periódicu The Sun ye'l llagareru más antiguu de Gran Bretaña.

Interesante tamién por describir les principales rexones sidreres del país con dellos de los sos llagares más sinificativos y los sos pubs.

INTERESANTE



LA ESPIRAL DE LA SIDRA

Semeyes: Miki López
Textos: Eduardo Lagar
Edición gráfica: Pablo Freije
Fecha: 2010
D.L.: -AS-2933-2010

Características Técnicas. 21 x 22 cm. Rústica. 48 páginas. Cuatricomía.

Interesantísima combinación de textos y fotografía en un libro dedicado por Cele Foncueva al mítico llagareru que fue su padre. Las originales y cuidadas fotografías de Miki López combinan de forma perfecta con los textos de Eduardo Lagar, ofreciéndonos

una visión diferente de los más tradicionales paisajes sidreros, haciendo un precioso recorrido de la sidra desde su origen en el pumar hasta el paladar sidrero..

ORIGINAL

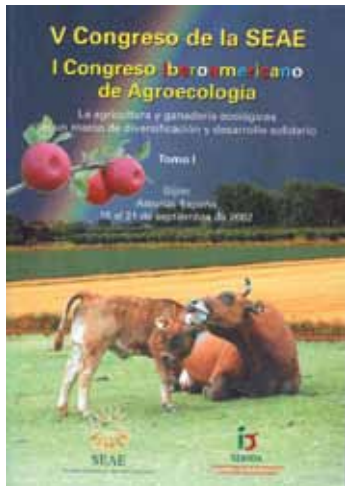
SIDRERIA
YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

www.sidreriyumay.com

"Premio UCAYC 2009 a la Iniciativa Empresarial en el sector del Turismo y la Hostelería"

C/ Rafael Suárez, 7 · Villalegre (Avilés) · Tlf. 985 57 08 26 Fax 985 57 90 19 · sidreriyumay@sidreriyumay.com

R O S



V CONGRESO DE LA SEAE (Dos tomos).....

Autor. Actas del congreso.
Edita: SEERIDA. SEAE
Fecha: 2002

Características Técnicas. 16 x 24 cm. Rústica. 1,468 pag.
Dep. Legal.- AS-3.632/02

Actas del V Congreso de la SEAE- I Congreso Iberoamericano, que tuvo lugar en Xixón del 16 al 21 de septiembre de 2002 sobre la "agricultura y ganadería ecológica en un marco de diversificación y desarrollo solidario".
 Interesantísimo en sus planteamientos y en sus contenidos, trata solo de forma muy tangencial la cuestión de la manzana y la sidra,

sin embargo, apunta múltiples alternativas que pueden ser de utilidad para el sector a poco que se estudien con un mínimo detenimiento.

Muy interesante, peca únicamente el carácter eminentemente técnico de las ponencias presentadas

EXCESIVAMENTE TÉCNICO



ARTE GENERAL DE GRANJERÍAS 1711-1714 (Tomo II De las Grangerías Temporales).....

Autor: Fray Toribio de Santo Tomás y Pumarada
Edita. Editorial San Esteban y Museo del Pueblu d'Asturies .
Data: 2006

Características Técnicas. 17 x 24 cm. 1214 páxines.(dos tomos)
 Rústica, tapes dures
ISBN: 84-8260-172-5

Auténticu llibru de cultu pa los que mos faltaríen pallabres pa emponderar, ya imprescindible dafechu pa cualisquier amante de la sidre asturiano. Con unos capítulos dedicaos al pumar, al llagar, a los casco y a la "Fabrica y gobierno de la sidra" que son cenciellamente p'ablucar.

Escritu nel sieglu XVIII les sos desplacaciones y conseys son d'actualidá dafechu, y recueyen munchos aspeutos orixinales qu'entá lu fain de mayor interés.

IMPRESINDIBLE DAFECHU

Pelayu Cuaya
 GAITERU ASTURIANU
 ASTURIAN CELTIC PIPER

e-mail: pelayuastureire@gmail.com

Tfnu./ phone +34 600 373 175
 éire / irlandia: + 353 (0)86 087 22 89

LLAGAR
Herminio
 SIDRA NATURAL

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

Sidrería Paco lleva las fotos de La Sidra a Sieru.

La Exposición itinerante de las fotos del III Concursu de Semeyes de La Sidra cierra el año en La Pola Sieru



Dentro de su viaje por las distintas sidrerías de Asturias, después de pasar la mayor parte del año en Xixón (en la Sidrería La Galana y en el Llagar El Mancu) y tras una temporada en Uviéu (Sidrería La Zapica) las 21 fotografías seleccionadas por el Jurado, en noviembre del 2009, como finalistas del III Concursu de Semeyes La Sidra se detienen en la Sidrería Paco, en la muy sidrera calle de La Isla, en La Pola Sieru, donde permanecerán, por lo menos hasta el próximo enero.

La revista LA SIDRA habló con Daniel Díaz Fernández, propietario de la Sidrería Paco, sobre la exposición y sobre las reacciones y opiniones de los clientes que disfrutaron de esta muestra en su establecimiento.

¿Cómo surge la opción de acoger en tu sidrería esta exposición de las mejores fotografías del III Concursu de Semeyes de La Sidra?

La idea surgió a raíz de comentarios que me hizo Juan, del Llagar de JR, -patrocinador del concurso- Aunque

yo ya había visto la noticia de las exposiciones de fotografía en la revista La Sidra y me parecía interesante traerla, pero fue Juan el que me animó más a ello y me puso en contacto con la revista para hacerlo.

¿Qué tal han acogido sus clientes esta exposición?

Muy bien, resulta interesante y a la gente le gusta, llama la atención. Son fotos, además de buenas, originales. Incluso algunos de los clientes quisieron informarse para comprar las fotografías.

¿Crees que algunas personas vinieron a la sidrería específicamente a ver la exposición?

Hombre, no lo sé, pero me imagino que sí. Yo creo que hubo gente, por lo menos de aquí de La Pola, que leyó la noticia en la revista y vino a verla.

¿Qué fotografía o fotografías dirías que tiene más éxito entre el público?

Hay muchas que gustan, no están todos de acuerdo,



claro, pero es verdad que llaman la atención unas fotografías más que otras.

Por ejemplo, a la gente le gusta mucho la imagen de la botella de sidra con piel de manzana, la de las cajas de sidra que están en el agua enfriando o otra en la que sale un brazo echando sidra. La ganadora también gusta bastante, en general la mayoría de los que las ven están de acuerdo con la decisión del jurado del concurso.

¿Y tú que fotografía prefieres?

Yo, la de la botella de sidra con la piel de la manzana y también me gusta la fotografía en la que salen unas cajas de sidra enfriándose en el agua.

¿Crees que este tipo de iniciativas acerca a la gente sidrera al arte de la fotografía o más bien acerca a la sidra a los amantes del arte?

Hombre, las dos cosas, en realidad es todo un conjunto, la exposición hace a la gente relacionar una cosa con la otra, arte y sidra, las entremezcla.

Hace que la gente que viene a tomar sidra vea las fotografías, pero también atrae a la gente que viene a ver las fotos hacia el ambiente de la sidra. Lo cierto es que yo creo que incluir el arte en el ámbito de una sidrería, a través de una exposición de este tipo, que además tiene a la sidra por tema, es una buena idea, gusta, llama la atención y la gente lo ve muy bien.

¿Hasta cuándo podremos disfrutar de la exposición en la Sidrería Paco?

Por lo menos hasta enero del 2011, luego ya veremos si se amplía algo la exposición.

Acaba de fallarse el IV Concurso de Semeyes de la sidra y en breve será la entrega de premios y se inaugurará la nueva exposición con las fotos finalistas de esta edición del concurso. ¿Podremos disfrutarlas en la Sidrería Paco?

Por nuestra parte si, eso no lo dudes, estaremos encantados de seguir colaborando en este proyecto y ofreciendo a nuestros clientes estas fotos.





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE

Avda. Buenavista, 12 · 33006 OVIEDO

Tif. 985 277 999 - 984 10 98 12 · www.funerariasanmateo.com





Todo tipo de traslados nacionales, internacionales y tramitaciones.

Trabajos de mantenimiento y mármoles en los cementerios.

El Tayuelu homenajea a llagares centenarios



De derecha a izquierda y de arriba abajo, acto de entrega a: Sidra Peñón, Sidra Orizón, Sidra Muñiz y Sidra Roza de Santa Marina.

La Sociedad Nuestra Sidra el Tayuelu de Uviéu, integrada por coleccionistas, entusiastas, promotores y defensores de la sidra han homenajeados en el mes de noviembre a los Llagares **Sidra Peñón, Sidra Orizón, Sidra Roza** Santa Marina que cumplen cien años como razón social y al llagar **Sidra Muñiz** con 75 años, con la entrega de un grabado a plumilla del escritor y dibujante García Lado.

Dicha sociedad aparte de expresar su orgullo por haber entregado estas merecidas distinciones, también ha querido hacer referencia al lamentable cierre del llagar Sidra Roza de Santa Marina, por lo que considera una actitud excesivamente inflexible de la administración:

“Como Sociedad defensora de la sidra nos causa tristeza que una empresa de Cien años de antigüedad se vea abocada al cierre, Sidra Roza de Santa Marina, aduciendo el funcionario de turno de la Administra-

ción, por no cumplir los requisitos higiénicos sanitarios, sabedores que dependiendo de las zonas, de la flexibilidad del funcionario, como de las ayudas, subvenciones, razón social, etc. existen otras empresas que se les ha dado tiempo, flexibilizado normas, ayudado en los compromisos legales para no abocar al cierre. Desde aquí hacemos un llamamiento a la Asociación de Llagareros y me da igual que el Sr. Roza hubiere sido miembro o no pues si lo fue con más razón y sino lo fue para que lo pueda ser él y los demás llagareros que no están inscritos, a que los servicios jurídicos, a través del presidente de la Asociación de Llagareros, medien ante la Administración y que esta, facilite las medidas y ayudas oportunas para que no se pierda una empresa en Asturias de Cien años.”



Testu y semeyes: Manuel Busto

El árbol de navidad más sidrero



Hasta ahora pensábamos que la decoración navideña más asturiana era la del arfueyu (muerdago) colgado sobre las puertas, o la del acebo (de imitación o con raíces, recuerde que está prohibido cortarlo).

Pero después de ver este árbol, nos entran serias dudas al respecto porque ¿hay algo más navideño que un árbol de Navidad? y por otra parte ¿hay algo más asturiano que la sidra? Pues en la polesa Sidrería Paco podemos encontrarnos con las dos cosas juntas, un árbol de Navidad decorado íntegramente con etiquetas de sidra.

Aunque ya llevan varios años añadiendo etiquetas a esta colección tan particular, Daniel Díaz Fernández reconoce que faltan unas cuantas “porque la gente ya se sabe como es, y se las van llevando”.

Animamos a nuestros lectores a ir a visitar el árbol de la sidra (que esta vez no es un pomar) pero eso sí, sin llevarse las etiquetas...



¿AÚN NO
HAS PROBADO LA
SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu

“Tenemos la capacidad d’ofrecer platos orixinales nun escenariu diferente”

Yolanda Menéndez Olmo, responsable de restauración del Grupo Trabanco, foi la encargada de coordinar el catering de la inauguración de les instalaciones del llagar xixonés en La Carcavá



La espicha qu’ofreció el Grupo Trabanco na inauguración del so llagar nuevu en La Carcavá foi’l broche d’oru a un eventu formidable. La sidre escelente del llagar xixonés y el catering coordináu por Yolanda Menéndez Olmo, nun trabayu conxuntu con Balbona, nun dexaron a dengún de los 400 convidaos indiferentes. El bon llabor d’esta profesional –formada na Escuela d’Hostelería de Xixón cursando los estudios de Maître y dos años posteriores de Cocina en Donosti–, responsable de la parte de restauración del Grupo Trabanco nestos seyes años caberos “nos que traté de dar un xiru más al restaurán, que lleva funcionando 26 años, siguiendo la llinia y la política que siempre toviemos”, fixóse notar en toles creaciones que foron saliendo de la cocina de les instalaciones de Trabanco en Sariegu. Caúna más sorprendente que l’anterior.

La inaguración de las nuevas instalaciones del Grupo Trabanco fue todo un éxito y en ello tuvo mucho que ver la espicha que usted se encargó de coordinar.

Para esta ocasión pensamos en un catering coordinado por nosotros, puesto que la espicha llevaba nuestra marca de Trabanco y debía seguir unos parámetros de calidad que consideramos importantes. La empresa que colaboró con nosotros fue Balbona, que hizo una gran labor, aunque de ahora en adelante, por nuestra intención de ofrecer una imagen de marca al cliente, vamos a encargarnos nosotros de todo lo que es el tema de la elaboración de los productos que vayamos a servir. Para ello nos apoyaremos en alguna empresa especializada en lo que respecta a la logística cuando sea necesario, como puede ser la contratación de

personal cualificado –siempre dirigido por alguno de nuestros responsables–, furgonetas isoterms o tableteros y mantelería.

Para las que no estuvieron presentes ese día en La Carcavá, ¿cómo fue esa espicha?

La idea inicial fue hacer una presentación gastronómica un poco en la línea de lo que era la bodega: algo que fuera diferente, no una espicha tradicional básica, sino platos un poco elaborados y sorprendentes con productos de toda la vida aunque en un formato diferente. Vamos a seguir en esa línea para ofrecer las espichas de siempre pero también incorporar la posibilidad de hacer algo más moderno, siguiendo las peticiones de la gente que contacte con nosotros.



El mimu na preparación, y el curiáu diseñu na presentación, son carauterísques principales del catering de Yolanda Menéndez

¿Cuáles fueron los productos que más gustaron?

La verdad es que hubo muchos platos en la espicha, pero llamaron mucho la atención las milhojas de foie con crema de higos y crujiente de pan y otra elaboración que llevaba un crujiente de berzas. En general hubo felicitaciones por parte de todo el mundo y la idea es seguir en esa línea. Nosotros ya veníamos trabajando ese tipo de platos aquí en nuestra casa. En Llavandera ya teníamos la espicha tradicional y le habíamos dado una vuelta más de rosca buscando unas espichas más novedosas. Ahora en Sariegu también ofreceremos la posibilidad de disfrutar de estos modelos de espichas gestionadas desde el punto cero por nuestros profesionales, puesto que en Trabanco creemos en la importancia de hacernos cargo de todo lo que lleve nuestra marca.

Las instalaciones con las que cuentan ahora en Sarie-

gu son espectaculares.

La verdad que es diferente a todo lo que se conoce en Asturias en torno a una bodega, porque se ha sabido mantener lo tradicional, la madera, los toneles..., que se han mezclado muy bien con un diseño muy actual y muy vanguardista. Eso, desde luego, llama la atención.

Volviendo la espicha, ¿el menú que preparó perdería fuerza sin sidra?

El menú, al completo, está pensando para que los maridajes fueran ideales con la sidra. Luego, algunos platos, como los postres, tenían como protagonista la manzana.

¿Cómo surgen las ideas para estas creaciones?

La experiencia, en este caso, es todo. No solamente vas conociendo el producto, día a día, también vas viendo también las necesidades del cliente y la de-





“Productos de toda vida, pero con un formato diferente...”

En principio vamos a coordinar el tema de las espichas desde aquí, en Llavandera. Yo, de hecho, voy a ser la responsable porque mucha gente, por desconocimiento, va a acudir a nosotros pese a que hay un teléfono y una persona en Sariegu llevando la tienda y encargándose de las visitas guiadas o de las personas que acuden allí interesándose por organizar algún evento. Por ello, yo personalmente voy a encargarme de la coordinación, de la contratación, la disponibilidad de fechas y de presentar las diferentes posibilidades de menú que ofrecemos. Y luego, viendo también un poco las posibilidades del cliente, se les propondrá Sariegu o Llavandera.

¿Tienen ya alguna reserva?

Sí, tenemos, y muchas de ellas no podemos atenderlas porque son grupos muy pequeños, como una familia de seis personas, que querrían comer en ese espacio de hostelería que aún no se ha decidido hacer. La primera espicha que hemos celebrado tras la inauguración fue un evento organizado por el alcalde de Sariegu, que se está volcando con esta propuesta y está encantado de tenernos allí, al igual que los habitantes del concejo. A ella acudieron 200 personas y fue todo un éxito.

¿Resulta cara una espicha como la de la inauguración?

No, para nada. Nosotros trabajamos espichas desde los 22 euros, que sería la básica, sencilla. Si nos vamos a una espicha de características más especiales, con un producto más elaborado y más seleccionado, ya nos vamos a unos 40 euros. En Sariegu intentaremos trabajar los mismos precios. Allí estará en unos 25 euros la básica y en unos 45 la más elaborada, más parecida a la de la presentación.

¿Cuánto sería el mínimo exigible para celebrar una espicha?

Unas 15-20 personas, tanto aquí como en Sariegu. También, dependiendo del número de comensales que sean, en Sariegu tenemos dos zonas para organizar las espichas: una sería en el llagar donde se hizo la presentación y la otra el bar-tienda, por llamarlo de alguna forma, que es un espacio más pequeño y para grupos reducidos, mucho más acogedor. En su defecto, contamos con las instalaciones de Llavandera, que también están preparadas y son más tradicionales y acogedoras si cabe.

manda que exigen... Nosotros contamos con la experiencia del restaurante, en el que llevo seis años, y en el que cuando yo comencé hacíamos bodas en las que ofrecíamos una espicha tradicional mejorada con algo de marisco y poco más. Pero nos dimos cuenta de que podíamos hacer cosas mucho más interesantes sin tener nada que envidiar a grandes restaurantes. En Trabanco, tenemos realmente la capacidad y la imaginación para poder poner en práctica platos originales dentro de un escenario diferente, que es lo que muchos novios hoy en día buscan: hacer un evento más informal que la típica boda convencional. Simplemente el hecho de hacerlo dentro de un llagar con el tonel y la sidra como protagonistas ya le quita mucho peso al evento en sí, pero no por eso hay que hacer las cosas como toda la vida se han hecho, muy sencillas. Se puede dar una vuelta de rosca, presentar algo muy bonito y darle ese punto original utilizando otros medios, como brochetas, cucharitas, cazuelitas... Es bueno darle importancia al aspecto visual y la estética, porque al final llama mucho la atención.

¿Es difícil preparar un catering para 400 personas?

Tan difícil como para 20. Lo que te ocupa es mucho más tiempo, porque lógicamente necesitas elaborar más cantidad, pero en el momento que tu preparas ocho o diez platos, cada uno de ellos conlleva una elaboración y una dedicación igual.

Seguramente habrá muchos lectores de LA SIDRA a los que ahora mismo les estarán entrando ganadas de probar sus creaciones. ¿Dónde deben acudir?



Testu: Pablo R. guardado
Semeyes: Lujó

La Sidrería El Saúco gana el Premio a la mejor barra en Xixón de Sidra 2011

Eduardo Juanes Pérez lo considera un reconocimiento a su trayectoria.



En la segunda edición de Xixón de Sidre, en la que participaron 33 sidrerías emblemáticas de la ciudad y 33 de los mejores llagares, nueve más que en la edición del año pasado, y se vendieron 3.962 cajas de sidra, 1.161 más que en 2009, el Premio a la Mejor Barra de Chigre de Xixón de Sidre 2010 recayó en Sidrería El Saúco. Eduardo Juanes Pérez, su propietario, hace una valoración de este premio para la Revista La Sidra

¿Cómo sienta este premio, cómo lo valoráis?

Lo valoramos positivamente, claro, debido a que se dan premios a muchas cosas, pero concretamente a sidrerías, este. La edición anterior lo ganó la Sidrería Nava y este año nosotros. Lo veo muy importante.

¿Os lo esperábais o fue una sorpresa?

No nos lo esperábamos, por que participábamos un montón de sidrerías. La verdad es que después de 34 años en esto, ya está bien, es mucho tiempo en hostelería, esforzándose por hacer las cosas bien, y se agradece que te reconozcan la trayectoria.

¿Habéis recibido muchas felicitaciones?

Sí, muchas, de clientes, del mundo de la sidra, de llagareros, de profesionales de la hostelería... nos llamaron de Uviéu, hasta de Madrid.

¿Qué crees que hizo que vuestra barra fuera la preferida del jurado?

Supongo que fue eso, nuestra trayectoria y el buen hacer lo que ha contribuido al premio.

Yo siempre he intentado ir mejorando día a día, siempre subiendo, hacer cosas nuevas, moverme, hicimos el llagar, ampliamos, de cien metros que teníamos a los quinientos metros cuadrados que hay ahora, la comida ha evolucionado...

¿Ha venido gente específicamente a conoceros después de recibir el premio?

Yo creo que sí. Aunque a la sidrería mía la conoce ya mucha gente a nivel de Xixón, pero se animó la gente a venir, a ver "que hago para ganar el premio".

¿Qué hiciste para ganarlo?

Durante esos días no hice nada especial por la celebración de Xixón de Sidre, hicimos lo que hago siempre, tratamos a la gente igual que en otras ocasiones, dando un buen servicio a la gente, mover la sidra, que haya pinchos, que los camareros estén bien... hay que estar mucho detrás del personal, intentar inculcarles esa forma mía de ver las cosas, hacerles ver que este premio no es solo mío, es mío y de todos los que trabajaron. Hay que incentivar la ilusión de cada uno.

¿Este tipo de premios es un incentivo para mejorar?

Siempre te da un poco más de alas, como a un niño al que le dicen que lo ha hecho bien, haces las cosas crees que bien y si nadie te valora puedes llegar a cansar; estos premios te dan empuje.

Intentas hacer las cosas un poco mejor cada día, no estancarte, ver qué es lo que se hace en otros países. Yo viajo mucho y allí donde vaya intento siempre absorber cosas que se pueden modificar, innovar.

En la cocina, los platos, también innovamos continuamente. Tratamos de no ser la típica sidrería que se limita a los callos y huevos cocidos, tenemos eso y más. No tratamos de competir con grandes gastronomos, pero tengo dos cocineros y además no cerramos la cocina; me dí cuenta de que en el resto del mundo comes a la hora que te dé la gana.

¿Qué opinión te merecen este tipo de eventos?

Me parecen muy bien estos certámenes, hacen a la gente que se mueva, que rote por sidrerías a las que normalmente no van, sacan a la gente de casa....

Clausura de la cosecha 2009 de Sidra de Selección

Se trata de una cosecha menor, de buen nivel y óptima calidad, que consolida el mercado interior, e incide en una mayor expansión del internacional



El pasado 26 de noviembre en el llagar de sidra Foncueva en Sariegu tuvo lugar la clausura o finalización de la campaña de Sidra de Selección de la cosecha 2009. Venía siendo habitual una presentación del comienzo de cosecha, pero dentro del modesto presupuesto de esta marca de selección, han querido promover este y otros actos como línea a seguir.

Como anfitrión intervino inicialmente Cele Foncueva, dando la bienvenida a los presentes, Alcalde de Sariegu, Sidra Trabanco, La Nozala, Muñiz, Peñón, ACOMA-SI, algunos miembros de las catas oficiales y medios informativos. En su discurso informó de que fue hasta ahora la campaña de mayor producción, llegando hasta las 1.300.000 botellas.

Por su parte, Samuel Trabanco, hizo un emotivo re-

cuerdo de uno de los fundadores de la marca de calidad, amigo de muchos y gran llagarero, Luis Foncueva.

Comentó que este año, aunque es menor la producción por la vecería, además de que existen pumardas jóvenes, plantones nuevos, que todavía no están a pleno rendimiento, sí existe una consolidación del producto. Llama la atención que ya son diez años de Sidra de Selección, de que el mercado tanto interior como exterior, demanda más el producto asegurándose una calidad por unos céntimos de más. Que su proyección internacional llega hasta Australia, Rusia, Bélgica, México, la zona de Miami en EEUU, restando importancia a la polémica que la prensa suscitó con la sidra vasca y la asturiana. "La internacionalidad de

la sidra depende solamente de nosotros”, de nuestra proyección de futuro, de la calidad etc. Años antes de que se hablara de la sidra vasca en el New York Times, salió un reportaje solo de la sidra de Asturias, más amplio, y con mayor profundidad, en el que la sidra asturiana salió muy bien parada.

Este año la cosecha se presentó algo anticipada, con una buena maduración del fruto, que se nota en los azúcares y que se debió a los días de sol, (Cele nos plantea que ya tiene depósitos de sidra nueva con 1000 de densidad). Hubo algunas variedades tardías que llegaron un poco verdes pero aportan más taninos y son valoraciones que dependen de cada elaborador.

Dejar constancia que el producto de esta marca es íntegramente asturiano, tanto por la variedad como geográficamente, que hoy en día cada vez son más los elaboradores que tienen producción de manzana, todos acogidos y regulados por ACOMASI. Es el presidente de este organismo el que ratifica estas aseveraciones y subraya las buenas relaciones de colaboración y entendimiento entre productores y elaboradores, (aunque por lo bajo alguno pensaba, “estos cada vez ponen más cares les manzanes y otros cada vez ganamos menos con elles”).

Posteriormente pasamos a probar algunos toneles, tanto la sidra vieja como la evolución de distintas fases de la sidra nueva. Ya hablábamos que había algún tonel que, a pesar de tener 1000 de densidad, tanto en nariz como en boca se le notaban olores y sabores málicos, que con el proceso finalizado acabarían puliéndose. Algunos hicieron de adivinos (digo esto pues es un arte casi de adivinación el prever como evolucionará un tonel en un futuro) y los más osados planteaban algunos parámetros de seguimiento que denotaban por dónde seguiría su estado evolutivo. Para mí la sidra está tan viva en esos momentos que es como prever qué va hacer un *güaje*. Quien mejor sabe de estos entresijos son los propios *llagareros* que conocen su sidra, sus toneles, la ubicación del *llagar* y de desengaños.

Podemos concretar: cosecha menor, de buen nivel y óptima calidad, consolidación del mercado interior, nacional y expansión del internacional.

Proyecto de actos selectivos, concretos, orientados hacia una promoción teniendo en cuenta la rentabilidad y la divulgación del producto.

 Testu: Manuel Busto
Semeyes: Lujón






LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

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

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



hostelería del naranco
grupo los lagos

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




Cata de sidra asturiana en Frankfurt

La actividad de LA SIDRA a nivel internacional permite que nuestra bebida patria sea cada vez más conocida y reconocida allende de nuestras fronteras



El martes 7 de Diciembre y dentro de las actividades que lleva realizando LA SIDRA en el último año internacionalmente, tuvo lugar en Frankfurt una cata de sidras asturianas en la que participaron una sidra natural y 4 variedades de sidra de nueva expresión.

Entre los asistentes a la cata han estado Jens Becker, propietario de la tienda especializada en sidra alemana Apfelweinhandlung y los expertos en sidra regional y autores del libro Apfelwein in Hessen Konstantin Kalveram y Michael Ruhl.

Las variedades de sidra participantes fueron Sidra Natural de Trabanco, Villacubera monovarietal 100% Regona de Cortina, Zapica de Buznego, Escalada y Tareco.

Para algunos ha sido la primera vez que han podido probar la sidra natural asturiana y ver el llamativo escanciado y que mejor que hacerlo con la del lagar Trabanco, que este año se ha cargado de premios a sus espaldas en reconocimiento a su buen hacer.

Quizás por una idea preconcebida de creer estar ante un producto con excesiva acidez, la sorpresa

ha sido verse ante una sidra equilibrada y diferente para el gusto alemán con una aceptación que incluso a mi me ha sorprendido venida de gente más acostumbrada a la sidra que denominamos de nueva expresión.

Es esta sidra de nueva expresión la que más similitudes tiene con el tradicional Apfelwein en Frankfurt. Todas las sidras participantes han tenido críticas favorables destacando la de Escalada, con una agradable acidez y sabrosa en boca se acerca mucho a algunas de las mejores sidras alemanas, con más experiencia en la elaboración de esta variedad relativamente nueva en Asturias.

Una nota curiosa es la atención que ha generado los diseños de botellas y logotipos de nuestra sidra, es un punto a nuestro favor relativo a labor de marketing del sector en Asturias. Ha habido unanimidad de opiniones en cuanto a realizar esfuerzos en el sector sidrero alemán en la misma dirección.



Testu y semeyes: Eduardo Vázquez Coto

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

....y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Producción Ecológica y Biodiversidad

El Serida participa en las II Jornadas de aprovechamiento de la Biodiversidad Local y desarrollo de la Producción Ecológica en Asturias



Las II Jornadas sobre aprovechamiento de la Biodiversidad local y desarrollo de la Producción Ecológica en Asturias reunieron a productores, técnicos y expertos de distintos ámbitos, ecologistas, agricultores y consumidores en un foro en el que se trataron las posibilidades que el campo de la producción ecológica ofrece y se identificaron los obstáculos que limitan su desarrollo.

Según los responsables de la Coordinadora Asturiana de Agricultura Ecológica (CADA E) y del Consejo para Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE), la producción agraria ecológica en Asturias tiene muy buenas perspectivas, gracias a las excelentes condiciones naturales de nuestra tierra y a la creciente demanda de los consumidores, que cada vez valoran más los alimentos sanos obtenidos por medios respetuosos con el medio ambiente.

Uno de estos sectores con prometedoras perspectivas de futuro es el de la sidra ecológica, que cada vez se está haciendo con un sector de mercado más importante, en cualquiera de sus variedades natural o brut.

Sin embargo, tal como se habló a lo largo de las Jornadas, se constata que, en Asturias, la mayoría de las producciones se están desarrollando a menor ritmo

que la demanda existente. Por ello se insistió mucho en que se hace imprescindible identificar los obstáculos que están frenando el natural desarrollo de este tipo de agricultura y buscar soluciones inmediatas que complementen el Plan Estratégico de Agricultura Ecológica y acaben con este lento crecimiento del sector.

Los miembros del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), tuvieron una importante participación en estas jornadas, siendo los principales ponentes de la primera sección temática: el aprovechamiento de la biodiversidad local, tocando temas como el Proyecto de biodiversidad frutal y aprovechamiento agroforestal ecológico -que incluye un estudio específico sobre la manzana de sidra-, la investigación sobre variedades locales de cultivos hortícolas, experiencias de recuperación de semillas de variedades locales de cultivos hortícolas, variedades locales de maíz e investigación sobre recuperación de razas ganaderas locales.

A lo largo de estas jornadas se ha valorado la situación actual y las perspectivas de la agricultura y ganadería ecológicas en Asturias, prestando especial atención a los obstáculos que frenan su desarrollo y dificultan su difusión; se han presentado distintas experiencias e ini-



ciativas relacionadas con la agricultura ecológica que ya están en marcha, como la de Bioastur o la de Agrecoastur, se habló de la importancia de los productos ecológicos en una correcta alimentación, y se plantearon propuestas concretas de acción y comercialización que impulsen la producción y alimentación ecológicas.

Las II Jornadas sobre aprovechamiento de la Biodiversidad local y desarrollo de la Producción Ecológica en Asturias, que contaron en su acto inaugural de presentación con la presencia de Aurelio Martín (Consejero Medio Rural y Pesca), Joaquín Arce, (Director General de Política Forestal); Antonio Martínez, (Jefe Dpto. Desarrollo Tecnológico y Servicios SERIDA); Javier González, (Presidente COPAE) y Enrique Dapena, (Presidente del Comité Organizador), se cerraron con la celebración de una mesa redonda sobre el plan estratégico para el desarrollo de la agricultura, la ganadería y la alimentación ecológica en Asturias.

Esta mesa redonda, en la que participaron el Director General de Ganadería y Agroalimentación, el presidente de COPAE, un representante de CADA, representantes de los Sindicatos Agrarios y un representante de la Cordinaora Ecoloxista d'Asturies, sirvió también para recordar a los asistentes las medidas y los sectores implicados en el "Plan Estratégico de agricultura

ecológica del Principado de Asturias 2010-2013".

Sidra ecológica

Uno de los productos ecológicos más exitosos de Asturias es precisamente la sidra natural ecológica que cuenta ya con 5 llagares inscritos en el COPAE y con unos 70 cosecheros de manzana de sidra ecológica inscritos; productores de sidra que no incluyen ningún tipo de productos sintéticos o manipulados genéticamente en su elaboración, y que se produce a partir de la manzana recogida en las más de 100 hectáreas de pumarada ecológica, dedicadas al cultivo de distintas variedades de manzana de sidra en las que no se utilizan pesticidas, ni abonos de tipo químico o artificial.

El sector de la sidra ecológica acaba precisamente de ampliarse con la incorporación de Máxima, la sidra espumosa del llagar "El Guelu", que se presentó recientemente en la Feria de productos ecológicos Biocultura 2010 y que es la primera sidra ecológica con estas características que se presenta en el mercado.

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

Felix de la Fuente: primer premiu nel Campionatu d'escanciadores

Ye la primer vegada qu'el premiu va a parar al Oriente asturianu



Dempués de pasar por 23 de les 26 pruebes puntuables pal Campionatu d'echaos esti añu, ganando cinco d'elles (Sotrandiu, Cangues d'Onís, Xixón, Uviéu y Llaviana) y quedando en puestos puntuables en munches de les otres, Félix de la Fuente García arrampla-y a la naveta Loreto García col entítulu de meyor echaor del añu. Esti amievene de 28 años defende la profesionalización de los escanciadores col aniciu d'una escuela y nun pue ver delante un escanciaor llétricu.

¿Cómu entamaste nel mundiu la sidre y l'escanciau?

A ver, escomienzo comentándote que yo nací n'Amieva, escomencé a escanciar en Cangues, por motivos de trabayu. En Cangues tuve sirviendo sidre cuasi dos años y depués vine a vivir a Les Arriondes y empecé a trabayar na Sidrería El Mirador, va 9 años, con Belisario Suarez.

En Cangues escomence a escanciar pa salir del pasu, deprendiendo un poco sobro la marcha. Fue depués, ya en El Mirador, cuando fui deprendiendo meyor la

técnica, y fue Belisario el que me fue guiando. Él fue-re durante muchos años presidente del Xuráu del Concursu d'escanciadores y fue él quien me fue metiendo nesti mundiu de los concursos, el que creyó que tenía posibilidaes y me animó a participar y a dir meyorando. La primer vez que participé nun concursu fue nel añu 2002, aquí, en Les Arriondes, y fue él quien me llevó. Además de animame, ayudóme a quitar defectos, empeñóse en mi y siempre me apoyó.



Entós supongo qu'elli tará cuasi tan contentu como tú con esti primer puestu...

Sí, ta mui orgullosu, esti ye'l premiu al trabayu de munchos años y munchu esfuerzu y nesti premiu vese reconocío la so llabor enseñándome y la mia dexándome guiar por él. El premiu ye pa los dos.

¿Y pa ti, cómo ye la esperiencia de ser campeón?

La esperiencia de ser campeón ye mui buena. Siéntome mui orgullosu, ye'l premiu al trabayu de munchos años de dedicación. Cuesta mucho ser campeón, son munches pruebes y tienes que demostrar ser buenu en toes elles. Además, nel Concursu actualmente hai un nivel mui altu, porque aunque se retiraron grandes campeones, los que vienen detrás vienen pisando fuerte y en cada concursu ves qu' hai diez o doce echaos que podríen ganar sin problema, nun hai nadie que domine de forma notoria, de verdá qu'hai munchu nivel.

Cuandu tienes qu'ensayar pa los concursos ¿faeslo nel trabayu o nes tos hores llibres.

Les dos coses. Per un llau, el trabayu diariu, en El Mirador ensayo l'estilu, la manera d'echar, en quantu a estilu echo la sidre igual trabayando que nos con-

curso, trabayando pongo el mismu empeñu que si tuviera concursando, tengo que buscar un corte limpiu, echar la sidra al borde del vasu, non machacalo, eses son coses que tienen qu'entrenase al atender al cliente, a diario.

El tema de tiempu y midíes de los culetes ensáyolo aparte. Normalmente cuandu cierra la sidrería quedo más tiempu aquí pa practicar la parte más técnica: medir los culinos na probeta, pa conseguir exactamente los 120 centímetros cúbicos y calcular el tiempu, los sesenta segundos... eso nun puedo practicalo na sidrería, porque trabayando siempre hai quien te pide los culinos más pequeños, más grandes, hai más o menos prisa... Ye casi imposible sacar los culinos exactos, así qu'esa parte, cuandu toi en temporada de concursos ensáyolo un poco tolos dies después de cerrar.

¿Propondrías dalgún cambiu a la organización del Campeonatu d'escanciadores?

Non, sólo animaría a participar a más xente. Col pasu de los años fueron meyorando coses sobre tou los criterios a la hora de valorar a los escanciadores. Yo creo que hai unos buenos criterios y eso contribuye a qu'el concursu d'escanciaos te n'alza. Lo que sí



se nota ye que s'estancó un pocu la entrada de nuevos echaos, siempre veies dalgún qu'apaecía nuevu en cada concursu y estos ultimos años aparecen menos. Gustárame facer un llamamientu a la participación, al principiu los concursos son difíciles, pónese nel escenariu, delante del públicu cuesta, pero pocu a pocu, esforzándose, les coses lleguen, merez la pena, anímolos a que participen.

¿Crees que se da al Campionatu la suficiente importancia a nivel de medios de comunicación o tendría de tener una mayor cobertura, por exemplu, na televisión?

Yo creo que se-y debiera de dar mas publicidá, sobre tou a concursos puntuales, como Nava, Xixón, Les

“La sidre échase solo equí y la nuesa forma d'echar la sidre ye un símbolu d'Asturies, asina que yo creo que debería potenciase más y dase-y al escanciao y a los concursos d'echaos la

Arriondes o Uviéu. Tendríen que recoyer polo menos los concursos que son más importantes. La sidre échase solo aquí y la nuestra forma d'echar la sidre ye un símbolu d'Asturies, comu puen ser los bolos, así que yo creo que debería potenciase más y dase-y al escanciao y a los concursos d'escanciaos la importancia que pedimos.

¿Crees que, en xeneral, la sidre échase bien? Fuera de los concursos, quiero decir.

Non, que va. Yo creo que nun se mantién un buen nivel. Desgraciadamente cada vez hai menos escanciadores que sepan echar bien, ta descuidándose mucho. En munches sidrerías paez que cualquiera val pa echar sidre.

¿Cómo se podría evitar esti problema?

Ye un tema que tien de profesionalizase. Ye imprescindible la criación d'una escuela de profesionales na que s'enseñe, non solo echar la sidre, sinon a tener unos conocimientos, de la sidre, de por que s'echa, conocer el productu, les sos característiques. Pa ser escanciao nun basta solo con saber echar la sidra, sinon qu'hai que saber por qué s'escancia, tener claro que nun ye algo folclórico, nun se trata de levantar la botella y echar un chorru de sidra pa que quede guapo, trátase d'echalo bien pa que la sidre té bien.

Agora ye entruiga imprescindible porqué ye tan importante pa la sidre'l que s'echa bien...

La sidre natural necesita escanciase porque'l chorru, al romper bien sobre'l borde, fai que la sidra abra, y al romper, los ácidos que tien, sobre too el carbónicu, salgan y arrastren los aromes que pueda tener la sidre. Esos aromes y esi sabor solo salen escanciándola, si nun s'escanciara nun predominaríen y la sidre sería una bebida bastante insípida..

El Culín perfechu

(Sigún Félix de la Fuente)



- Poner una postura recta, pero relaxada.
- Coyer la botella de la mitá hacia atrás, col deu moñín no que ye'l culu la botella y col pulgar controlando'l xiru de la botella pa facer el corte; el brazu tien que tar completamente estiráu perriba la botella.
- El vasu cueyese con tres deos, índiz, pulgar y corazón, y el corchu nuna de les dos manes; el vasu, a l'altura de la pelvis, con una inclinación que permita que caiga nel borde sin pegar nunca cola sidre de dientru'l vasu.
- El chorru tien que cayer perpendicular a la coluna vertebral, pasando per delante les narices, con un chorru uniforme y que rompa bien xusto nel borde del vasu.
- Cuandu creas qu'hai la cantidá suficiente de sidra, dar un xiru cuidaosu de la botella, pa que'l corte seya llimpiu,
- Nunca mover el vasu.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó

Sidrería
CHIRUKI
COCINA CASERA
ESPECIALIDADES DE CAZA:
-JABALÍ, VENADO, CORZO, CEBOLLAS RELLENAS
LES CAMPESES, 30
TFNOS. 617 164 022
984 113 718
33510 POLA DE SIERO

AXENDA

ESPOSICIÓN LA SIDRA. 2010

Esposición de les 21 meyores semeyes del III Concursu de Semeyes La Sidra na **Sidrería Paco**, en La Pola Sleru. **Avientu/Xineru**

ENTREGA DE PREMIOS DEL IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA Y NAGURACIÓN DE LA ESPOSICIÓN LAS SIDRA 2011. Na **Sidrería La Galana**- Xixón- con presentación de la esposición de les meyores semeyes del 2010. **Xineru**.



ENTREGA DE PREMIOS DEL CAMPEONATU D'ECHAOORES. El ganaor ye Felix de la Fuente, de la Sidrería el Mirador. **Marzu**.

FALLU DEL II CONCURSU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO Convoáu pol Ensame Sidreru cola collaboración del Llagar de Trabanco. **Xineru**.

SIDRACRUCIS 6ª Edición d'esta impresionante celebración sidrera entamada por LA SIDRA cola que, conforme manda la tradición percuérrense chigres y llagares nel Vienres Santu. 22 d'**Abril**

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

 SIDRERÍA EL LLANO Ribagorza, 14	 La Pumarada Sidrería-Restaurante Juan Alvargonzález, 41	 Casa César Juan Alvargonzález, 24	 La Esquina Juan Alvargonzález, 30
 Restaurante Familia Antonio Roncal, 1	 EL SAUCO Valencia, 20	 SIDRERÍA BODEGA EL MAJUELO Roncal, 9	

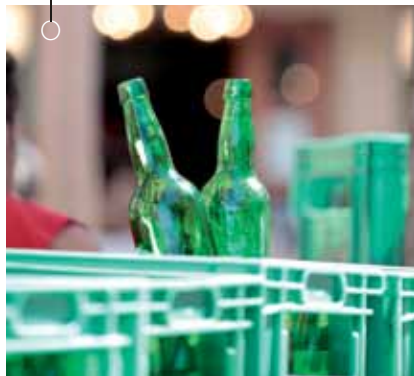
Colabora: **ASTURIAS XXI FUNDACIÓN**

SIDRERA

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



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



PREBA DE SIDRE En **Llagar Muñiz**. LA SIDRA entama les prebes pelos llagares, cola visita al Llagar de Muñiz onde prebaremos la sidre de los estremaos tinos. **29 Xineru.**



PRIMER SIDRE L'AÑU. 2^u Certame Agroalimentariu Nacional. Preba de la primer sidre del añu, que cuntará cola participación de más de 60 llagares, arriendes de música asturiana, actividaes tradicionales y d'otros espositores. Celebrráse nel Muséu del Pueblu d'Asturies - Xixón- del **21 al 24 d' Abril.**



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. **Xineru**



RESTAURANTE
EL RINCÓN DE LA GUÍA
- Menú Diario -

Avda. del Jardín Botánico, 130 · GIJÓN
Tif. 984 39 43 17

*Productu
asturianu
del mes*

MADERAS SANTI

TRADICIÓN CARPINTERA

La Guertiquina - Amieva
T. 686 911 360



La herencia cultural asturiana nun ye una reliquia que caltener en museos y de la que falar en pasáu, sinon que ye una realidá viva y palpable, que precisa de xente que l'aprecie y curie. Hai quien sofita esa herencia faciendo bona sidra, canciando una tonada o echando'l culín perfectu. Santi escueye materiales más durables pa facer el so llabor de protector del pasáu: la piedra y la maera.

Santiago Somoano Simón, gerente de maderas Santi, trae el amor a la madera en las venas desde que era niño. Se crió en una serrería, y aunque siempre estuvo atento a cualquier construcción o trabajo en madera, su verdadera pasión son y siempre han sido los hórreos.

“Por muchas razones. Para empezar, porque son asturianos, pero también porque son una edificación

totalmente de madera, por el hecho de que no existan dos hórreos iguales y también por el servicio que, durante siglos, prestaron a tantas familias asturianas, como almacenes de alimentos e incluso, en muchas ocasiones, como vivienda.

Y por el trabajo que entrañaba su fabricación y mantenimiento durante generaciones: primero había que escoger los árboles en el monte, talarlos, después la



preparación de tablones, preparar las vigas, los pegoyos... había que escoger y extraer las muelas en piedra...y todo ello se hacía en un tiempo en el que no se disponía de la maquinaria actual, sino que todo el trabajo se desarrollaba con hachas, sierras manuales, azadas y el ingenio y la fuerza bruta de hombres y animales.”

Corren otros tiempos, y ahora en la Carpintería Santi desarrollan este mismo trabajo, aprovechando las facilidades que ofrece la tecnología del siglo XXI, pero con idéntica pasión que los abuelos y los bisabuelos, con las ideas de antaño y, siempre que sea posible, también con los materiales de antes.

En sus reformas siempre intentan recuperar el máximo de material: “Me encanta aprovechar la madera vieja y darle uso: cada pieza de madera, cada teja que es reutilizada es una manera de dar larga vida a la tradición asturiana”

Por supuesto, cada pieza nueva que es añadida es cuidadosamente elegida, de la misma sección que las antiguas y de gran calidad (se utiliza para ello el castaño y el roble).

El respeto que Santi siente por estas edificaciones se refleja en su trabajo, y siempre pone especial atención en no dañar con su actuación la coherencia de la edificación, ni la de esta con su entorno, con elementos

ajenos o extraños a ella.

“Cada vez que me enfrento a una restauración de un hórreo, o a trabajar en uno de nueva creación, pongo toda la ilusión y el cariño en el proyecto, esperando que el resultado final no desentone con el entorno ni con la tradición local, cuando acabo debe ser como si llevara siglos así y en ese lugar”

Otra de sus grandes pasiones en el campo de la restauración de edificaciones tradicionales son los molinos, incluyendo la recuperación interior de la maquinaria, para conseguir que funcionen como antaño.

Pero en Maderas Santi no solo se dedican a la restauración de elementos tradicionales, sino que cubren todo tipo de trabajos. Aunque los trabajos en piedra y madera, o los trabajos de carpintería en tono rústico, -incluso aquellos en los que es preciso tratar con maderas de muchos siglos de antigüedad- son el fuerte de su empresa, también hacen reformas de casas y sidrerías, las cubiertas de cualquier tipo de teja, instalaciones hosteleras, carpintería de obra... cualquier tipo de obra en carpintería que se desee es realizada por esta empresa, y todos los trabajos son desarrollados con un fuerte sentido de la calidad y amor por el trabajo bien hecho.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis González Zazo

Wilkin Aquiles Bautista Mendoza

El Otru Mallu
Sanz Crespo 15, Xixón



Solo tres años le han hecho falta a Wilkin para situarse entre los más grandes echadores. Las claves de su éxito se basan en la práctica, el aprendizaje de los grandes y el amor por la sidra. Poco se imaginaba este joven dominicano que acabaría haciéndose un hueco en lo alto de la clasificación de echadores de Asturias.

¿Cómo empezó todo?

Viniendo a Asturias en el 2006. Pero mis inicios en la hostelería fueron en cafeterías. La primera vez que trabajé en un chigre fue en la sidrería Nava en 2007. Después eché en El Traviesu y ahora estoy aquí, en El Otru Mallu.

¿Cómo empezaste a practicar?

Como todo el mundo, con agua, y poniendo muchas horas de práctica porque adoro la sidra. De este modo no supone un sacrificio trabajar en algo que te gusta.

¿Para ser buen echador te tiene que gustar?

Yo diré más. Si no te gusta la sidra, lo acabas dejando. Echar culinos en un chigre es duro, son muchas horas y puedes acabar hastiado sino tienes afición. Luego está la práctica para mejorar, ir a los concursos, fijarse en la postura, la cantidad...La destreza se adquiere con interés.

¿Es importante aprender de los grandes echadores?

Es fundamental. Y si te ayudan, tanto mejor. Yo recibí ayuda personal de Loreto García, y me fijé en Pablo Cáncer y Pablo Costales.

Hazme un recorrido de tus participaciones en los diferentes concursos de Asturias...

En 2007 empecé a concursar. Fui a dos festivales. 2010 está siendo mi año, ya que gané en Nava y en Xixón, lo cual supone una satisfacción muy grande. Actualmente ocupo el segundo puesto en la clasificación general.

En tres años has llegado al segundo puesto. Además tienes dos victorias este año. Está bastante bien, ¿no?

Bueno, yo me siento orgulloso. Suele tardarse 6 ó 7 años en destacar en la clasificación. No obstante, debo decirte que Pablo Costales no se presenta este año, y Susana



Ovín sólo se presenta al festival de Nava. Así puede que sea más fácil, aunque el jurado es el mismo y el pulso debe de mantenerse firme igualmente.

¿Qué supone para un echador ganar premios en los festivales?

Reconocimiento, afianzar el puesto de trabajo. Y por qué no decirlo, ganar cierta fama en el sector. También carga más responsabilidad a los echadores que van a los concursos. Nosotros no podemos echar la sidra mal. Muchos me dicen "¡échalo de concurso!". Con tanta expectación no se debe fallar.

¿Y para la sidrería?

Publicidad, y un reclamo para los veceros. Hay gente que te busca para que te echen un culín. Los turistas te hacen fotos, incluso algunos te piden consejo de cómo hay que echar la sidra.

¿Crees que un buen echador puede "salvar" una sidra mediocre escanciando un buen culín?

Hasta cierto punto. Una buena temperatura, un buen escanciado...es importante sí, pero es la sidra, con sus virtudes o defectos la que está buena o no.

Habéis sido la sidrería que más sidra ha vendido en la

reciente edición de "Xixón de sidra" ¿Tanto se notó?

Pues sí. Los días que duró "Xixón de sidra" no se notó la crisis. Tuvimos una gran afluencia de personas, para probar nuestras cazuelinas y para tastiar Muñiz, la sidra que nos tocó por sorteo.

¿Qué opinas de este tipo de iniciativas?

Son necesarias a la vista de los resultados. Por otro lado me consta que a la gran mayoría de las sidrerías les fue igual de bien o casi. Debemos recordar que octubre es un mes muy malo para el consumo de sidra, yo creo que es cuando menos se consume de hecho.

Sin duda El Otro Mallu es una de las sidrerías que más veceros atraen a su barra y comedor, en cualquier día de la semana, ¿a qué crees que se debe?

Tenemos un buen servicio, la cocina funciona muy bien y miramos la materia prima. Nos gusta estar pendiente de los clientes para que no tengan que esperar por los culinós. Ofrecemos muchos pinchos y tenemos llagarín, algo que funciona muy bien para espichas. Los jueves hay espicha libre, esto es, no hace falta hacer un grupo grande, se va formando a medida que llega la gente.



Testu y semeyes: Jose Luis Acosta Fernández



Abrillantado de Grandes Superficies

Felices Fiestas



ANLOU

SISTEMAS DE LIMPIEZA



Limpieza de Cristales

Trasona – Corvera de Asturias · Tlf. 984 831 433 Mov. 639 019117 Fax 984 832 390
limpiezasanolou@hotmail.com · www.mantenimientosanlou.com

*Pa
picar...* 

REBOLLÍN

QUESOS CON PREMIU

Polígonu El Zarrín, 33891
La Espina-Salas
T. 985 837 332
www.rebollin.com



Pesia la corta vida de los quesos Rebollín, que lleven namás un año y pocu operando baxo la Denominación d'Oríxen protexía Quesu Afuega'l Pitu, ya vien siendo galardonáu en tres ocasiones: nel World Cheese Awards, nos Premios Cincho de Oro y nel XXVI Certame del quesu de la Foz de Morcín. Por daqué sedrá.

Cuando un producto de tan reciente creación recibe tantos reconocimientos a nivel nacional e internacional, caben pocas dudas respecto a su calidad.

Los quesos que la Cooperativa Agropecuaria Agrovaldés, bajo la denominación de quesos Rebollín, empezó a fabricar como un medio de dar un valor añadido a la leche de sus socios, han recibido ya tres importantes galardones en el mundo del queso. Quizás precisamente la calidad de sus productos - queso afuega'l pitu atroncáu blancu, afuega'l pitu atroncáu

roxo, queso fresco y Rebollín fusión de sidra- radique en la relación existente entre la quesería artesanal, y sus socios/proveedores, relación que asegura la inmejorable calidad y frescura de la materia prima utilizada.

Sea como sea, el caso es que expertos queseros de todo el mundo han probado los quesos Rebollín y los han elegido entre otros muchos miles de quesos para premiarlos.



Quizás el premio más llamativo, por lo dura y amplia de la competencia, fuera el concedido por los World Cheese Awards 2009. Estos premios constituyen el evento mundial más importante entorno al queso y en esta edición en concreto nada menos que 2.440 quesos de todo el mundo participaron en la Feria Internacional "World Cheese Award", luchando por conseguir uno de sus premios.

Pero no tiene menos importancia el premio Cincho de Oro que consiguió el queso Afuega' l Pitu Rebollín Atroncáu Blancu, en la categoría de quesos frescos de coagulación ácida.

En realidad los premios Cincho de Castilla y León son considerados los más importante del panorama estatal, convirtiéndose desde el pasado año 2008 en premios de carácter internacional. El queso Rebollín Atroncáu Blancu obtuvo la máxima puntuación en su categoría en el "I Concurso Internacional de queso y VII concurso nacional de premios Cincho 2008".

En este certamen participaron 644 variedades de quesos y a sus premios optaron quesos de elaboradores nacionales, de Francia, Bélgica y Holanda. El jurado de la cata también estaba compuesto por jueces

internacionales.

El queso Afuega' l Pitu Rebollín Atroncáu Roxu (ligemente picante, de tono rojizo o anaranzado, por el pimentón añadido en su elaboración) tuvo también su reconocimiento oficial y fue premiado en el pasado Certamen del Quesu d'Afuega' l Pitu de la Foz de Morcín. Recordemos que La Foz es la cuna de la elaboración de este tradicional queso asturiano, lo que da un valor especial a la obtención de este galardón.

Aunque aún no haya recibido ningún premio, no queremos dejar pasar la ocasión de mencionar el queso Rebollín de Fusión de Sidra, un ejemplo de innovación a partir de la tradición en la que se ha conseguido unir dos de las materias primas más emblemáticas de Asturias: el queso y la sidra.

El resultado es un queso tierno y sedoso, con sabor sutil que nos trae leves recuerdos de manzana, acompañado del carácter láctico y mantecoso de la leche de vaca. Su aroma tiene también toques florales y frutales, resultado de la armonización e integración con la sidra. Gracias a esta idea ya es posible disfrutar de algo tan tradicional como tomar sidra y picar queso sin tener que mojar ni siquiera el vaso...



COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De balde para los suscriptores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



PICHOTE SIDRERÍA

Ramón Gamonal Felis
Glorieta Plaza Gabino Díaz Merchán s/n - Uviéu
984 28 29 27



Aunque la Sidrería Pichote ye nueva -va dos meses qu'abrió- cuando entramos nella damos la impresión de que ya tuiéremos ellí anantes, de la que yéremos neños. La so decoración busca recordar l'ambiente de les sidrerías de va unos cuantos años, de la que na cai toos/es mos conocíemos y xugabase a les chapes y a les boliches. Asina lo reconoz Ramón Gamonal, propietariu, con un dexe de señalda na voz.

Un chigre nuevo de los d'enantes

En realidad la Sidrería Pichote no se queda en solo sidrería, porque comunica directamente con el Café de la Tierra ¿cómo se combinan dos establecimientos tan distintos?

Perfectamente, es una oferta total, puedes pasar de un lado a otro cuando quieras, puedes venir a cenar y pasas a tomar las copas a la cafetería, que tiene de todo, licores de importación, helados, batidos... además, el tamaño nos permite que la cocina esté abierta de 12 de la mañana a 12 de la noche y servimos comida todo el día, sin limitarnos a los horarios de comidas.

No puedo evitar preguntarlo ¿de dónde viene lo de

Pichote?

Es un nombre, es un mote que me llamaban a mi de pequeño, bueno, en realidad era Pichoto... la imagen del logo es mi abuelo.

Ya sé que hace poco que abristeis, pero ¿cómo os va?

Bien, aunque no son las mejores épocas para la sidra, pero está bien, la sidra que tenemos gusta mucho. Yo ya tenía experiencia en el sector, antes de la cafetería tenía otra sidrería, luego me pasé al café, pero teníamos el gusanillo de la sidra... además, el personal viene conmigo desde la primera sidrería, así que era más gente de sidra de que cafetería.



Así que no tuviste el típico problema de encontrar echadores...

No, ya tengo a mi gente. Todo producto nacional, son todos de aquí.

¿Qué tiene de especial la Sidrería Pichote?

Trata de recordar un poco cuando éramos crios. La clientela media del barrio es de gente entre 35 y 50 años, buscamos lo que vivimos cuando teníamos 12 ó 14 años, el tipo de azulejos, las cisternas altas, artículos de aquella época, cosas que queremos hacer, como juegos de la rana, carreras de chapas, de canicas... tenemos gente dispuesta a colaborar. Lo primero que quieren organizar los clientes es una carrera de patinetes de rodamientos, aprovechando las cuevas de por aquí.

Además, somos la única peña del Real Madrid de Uviéu, con pantalla para ver los partidos, en el comedor tenemos los trofeos, fotos dedicadas...

¿Qué sidra tenéis?

Tenemos **Herminio** y **Menéndez**. Con Menéndez llevo ya 10 años y con Herminio buscábamos una sidra del gusto de todo el mundo, es una sidra muy bebible, no para el sidrero clásico. Tenemos bastante clientela que no es de aquí, que conoce poco la sidra, y bebe más si es una sidra más suave, más floja, entra más sin querer. Menéndez es más dura, más para los sidreros de verdad.

Para los más exigentes tengo DOP y toda la gama de sidra, de hielo y de mesa, **Valverán**. La de hielo se va vendiendo, empezamos ofreciéndola con los chupitos, con eso de que ya que llevas pidiéndola toda la noche sigue, con sidra y gusta. Es mucho más exportable que la sidra natural. La sidra de mesa tiene menos salida: si das la opción de tomar sidra natural o esa, no la pide nadie. De echo, la tengo puesta en la carta entre los vinos

blancos. La de DOP sí se pide.

Supongo que teniendo experiencia en sidrería sabras cuidar bien la sidra...

Por supuesto. El tema del reposo lo llevamos bien. Tenemos un almacén grande para que repose, trabajamos a camión completo, 200 / 250 cajas, pasan primero al sótano, luego a una cámara refrigerada a 16 grados y luego la pasamos al agua.

A la hora de echar la sidra, en la sidrería se escancia todo, pero tenemos un comedor todo de madera y allí tenemos escanciadores eléctricos, de los altos, que la echan mejor. Es un comedor pequeño, y yo entiendo que no quieras que te chisquen.

¿Cómo ves el momento actual del mundo de la sidra?

Está bien, pero mucho es por la circunstancia del precio y eso nos está mediatizando, yo tengo una cafetería y los márgenes son mucho más bajos en la sidrería, necesita mucha mano de obra, por ejemplo, la parte de sidrería pura, con escanciadores, necesita dos personas en 40 metros cuadrados; las mismas personas atienden una cafetería de 150. Ahora mismo mucha gente joven tira de ella, pero al ser por el precio en cualquier momento eso puede volver a cambiar.

Para terminar ¿qué tipo de cocina tenéis?

Usamos mucho en la comida el gochu astur celta, de Tinéu. Mi mujer es de allí y traemos chorizos, chosco, picadillo y también la ternera la traemos de allí. Cocina puramente tradicional, además del menú tenemos todos los días menú de pote y pitu caleya.

*De chigre
a chigre*



MATEO@STUR

SIDRERÍA

Ivan Garcia suarez
Los Avellanos N° 2
Uviéu



Una Sidrería actual con toques innovadores.

El pasáu 14 d'avientu vien d'inagurase n'Uviéu la Sidrería Mateo@stur. Abre les sos puertes cola intención de crear un ambiente prestosu nel qu'esfrutar de bona sidra y bona comida, ambiente que quieren esparcir, non sólo dientro'l so llocal, sinon en tola cai, en combinación coles otres sidreríes cercanes.

Aunque esta no es su primera experiencia en hostelería, sí que lo es en el mundo de la sidra. Decidieron dar a este local un enfoque sidrero por su gusto por lo asturiano y también por participar del ambiente del que se disfruta en su calle y en su barrio, un ambiente en el que la sidra es protagonista.

En su nombre, Mateo@stur, esta sidrería lleva el resumen de las que son sus principales señas de identidad: Mateo, en clara referencia al patrón de Uviéu, y

astur, por la importancia que dan a la tradición asturiana en esta sidrería. También el color verde que domina en la decoración trata de evocar a Asturias "por todo lo que conlleva, manzana, sidra, Asturias". El estilo de la sidrería, medio modernista medio clásico, mezcla con éxito lo actual y lo tradicional, una máxima que han llevado a todos los aspectos de su establecimiento.

Por ejemplo, definen su cocina como "tradicional con



toques innovadores”, es decir, que entre sus platos encontraremos todo el sabor de la forma de cocinar asturiana “de siempre” pero con agradables sorpresas y una muy cuidada presentación.

Su especialidad en pescado es el bacalao y en carnes, lo que más trabajan es la ternera.

El pescado, de temporada, que sea del Cantábrico y siempre fresco, adaptándose lógicamente a lo que haya en cada momento.

También con l alguna cuestión sidrera mezclan tradición e innovación: a la hora de escanciar el cliente puede escoger entre usar los escanciadores automáticos, destinados principalmente a su uso en el comedor, o el escanciado manual, con sus correspondientes nunmechisques.

En lo que aún se definen como totalmente tradicionales es con la sidra, de la que, por ahora, solo sirven natural tradicional -con y sin denominación de origen- aunque cara a las navidades y a las celebraciones no descartan traer también sidra brut, para los brindis.

Los palos con los que están trabajando son: Sidra Fran, Ramos del Valle (D.O.P), La Nozala y Escalada (D.O.P.). Por el momento, y como acaban de abrir, aún no saben cual de ellos tiene más demanda “pero yo creo que la gente nos va a pedir de las dos, de la normal y la de denominación de Origen, porque cada vez se conoce y se aprecia más.”

La sidra que llega a Mateo@stur pasa por un periodo de reposo en el almacén, de entre diez y quince días antes de ser servida, y su temperatura se cuida mucho tanto durante este periodo como después, al servirla en la sidrería “así procuramos que esté en las mejores condiciones, la dejamos reposar para que no esté machacada ni batida y buscamos la temperatura ideal”

Así pues, Uviéu cuenta ya con un nuevo punto de interés para todos los amantes de la buena sidra, la buena comida y el buen ambiente.



Testu : Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis Gonzalez Zazo



PULPO AMARISCADO

Restaurante Asturias

Anabella Arenas Martínez y Juan Manuel Lamelas

Maurín

Aquilino Hurlé 36 - Xixón

**Ingredientes**

- Pulpo
- 1/2 cebolla
- Ajo
- Patatas.
- 1 trozo de pimiento rojo y otro de verde.
- Coñac
- 2 andariques
- 2 langostinos
- 1/2 docena almejas
- Mejillones.
- Salsa de pescado.

Preparación

- Sobre una base de aceite sofreír el ajo, la cebolla, los pimientos y el perejil, bien picado.
- Echar un chorro de coñac.
- Colocar en la fuente la patata cortada estilo pa-nadera previamente frita
- Añadir el pulpo, los langostinos, las almejas las andaricas, los mejillones...
- Echar la salsa de pescado y dejar cocer unos diez minutos.

El Restaurante Asturias huele a mar. A mar, a pexe, a mariscu... nun ye d'extrañar, ta poco menos qu'a pie de playa, y tal paez que los más esquisitos habitantes de la mar salieren a pasear peles meses del Asturias, tan frescos que cuasi paecen vivos.



Aprendieron a cocinar en casa, Anabella, con su madre, los platos básicos, de potaje, pescados, carne... especialidades como el pulpo amariscado las fue aprendiendo luego, a lo largo de los casi 28 años que lleva cocinando. Un poco probando, un poco con recetas, un mucho con la ayuda de la madre de Juan, que tuvo la Sidrería Asturias en Mieres. Este matrimonio, que comparte cocina, definen su estilo de cocinar como tradicional asturiano. La nueva cocina se la dejan a la gente que empieza, aunque sin preocuparse de que les pueda quitar clientela "En los casi 28 años que llevamos aquí yo veo que a la gente le gusta mas la cocina tradicional"

Yo añadiría cocina costera, porque los pescados y los mariscos ocupan buena parte de su carta: chopo en salsa de la casa, ventresca de bonito -especialidad veraniega por la que muchos vienen, gracias al boca a boca, incluso desde fuera de Asturias-, los oricios en temporada, la lubina, la dorada, el virrey, el rodaballo, la merluza... Comparten espacio con tanto pez los callos caseros, el pote asturiano, la fabada y los potajes, hecho todo como en casa "Los ingredientes son fundamentales en la cocina" reconoce Juan Manuel "pero la forma en que preparamos las cosas los asturianos también es espe-

cial, sales fuera y es distinto". Quizas tenga algo que ver el uso de la sidra en la cocina, sobre todo del vinagre de sidra, imprescindible para la especialidad de Juan Manuel, el bonito y los mejillones en escabeche.

Para garantizar los ingredientes, en el Restaurante Asturias trabajan con tres pescaderías y con lanchas de pescadores; la mayor parte viene de aquí, aunque a veces también traen algo de Burela. "Aquí los lenguados vienen vivos, tanto que hay que esperar al día siguiente para cocinarlos, porque sino queda duro, y la chopo lo mismo".

Esta calidad la reconocen sus clientes, muchos de los cuales llevan años viniendo, "Tengo amigos que cuando entran por la puerta es como si fueran de casa, besos, abrazos... que el año que faltan se les echa en falta. " Todo esto lo acompañamos con sidra del llagar de Cortina, unas 5.500 cajas al año, pero Juan no se preocupa mucho de ir a probarla: después de tantos años (26) **Cortina** ya sabe lo que quiere y confía en él para que se lo traiga directamente.



Testu y semeyes: Lluçia Fernández Marqués



ROPAVIEJA

Sidrería Los Felechos

Ramón del Valle 4, Les Arriondes

985841536

Consuelo Iglesias González (Chelo)



Un platu de carne de xata, especialmente xugosu, con un toque lligeramente picante y muy sabrosu. Ideal p'acompañar con una sidre fresco y de secante moderáu.

La ropavieja es un plato cuyo nombre nos puede llevar fácilmente a confusión, lo que de hecho suele ocurrir cuando por Los Felechos pasa gente de fuera. Es bastante habitual que pregunten y se suelen mostrar sorprendidos (agradablemente sorprendidos) por la versión asturiana de la receta.

Y es que la ropavieja es un plato con decenas de recetas, se hace en cada sitio de una manera distinta: en Madrid es un guiso con garbanzos, en Cuba tiene como componente principal el maíz y el plátano, en Canarias lleva también garbanzos, pero mezclados con gofio y carne y en México se combinan distintas carnes y verduras con frijoles...En Asturias, la carne de xata roxa es el ingrediente principal de la receta, acompañado de distintas hortalizas....¿Cuál es la explicación para tantas recetas con el mismo nombre? En realidad la ropavieja se cocina en cada lugar con los ingredientes más propios de la zona. En el oriente

asturiano este no podía ser sino carne de xata de primerísima calidad...

Así nos dicen en la Sidrería Los Felechos "La calidad de los ingredientes que utilizamos es tan importante o más que la mano de la cocinera, es imprescindible utilizar siempre la mejor carne" y por supuesto, para acompañar este plato, la mejor bebida: sidra. En Los Felechos podremos acompañarlo con **Sidra Trabanco** o Trabanco Selección durante todo el año, o con **Sidra Vallina** en los meses del verano.

Si no nos apetece probar la ropavieja, o nos apetece acompañarla con algo más, en Los Felechos podemos encontrar una gran variedad de sugerencias, desde unos deliciosos cachopos a un amplio surtido de tapas con las que acompañar un par de botellas de sidra: croquetas caseras, pulpo a la gallega...La de Los Felechos es una cocina de corte tradicional, sin modernismos.

Aunque esta receta no la cocinen con sidra, sí que la utilizan (a ella o sus derivados, sobre todo el vinagre de sidra) en numerosas recetas, pero en este caso no dan tanta importancia a qué sidra sea. “La sidra con la que cocinamos no es necesario que sea de una marca concreta, se utiliza la que tengamos en ese momento, que siempre va a ser una buena sidra”

Además, en Los Felechos puedes disfrutar del menú diario y del especial fin de semana, y desde hace poco, del menú de cena. Son especialistas en organizar cenas de empresa y celebraciones: cumpleaños, bautizos, comuniones y espichas. Pero para probar algo especial, no te pierdas el menú que ofrecen en Nochevieja.

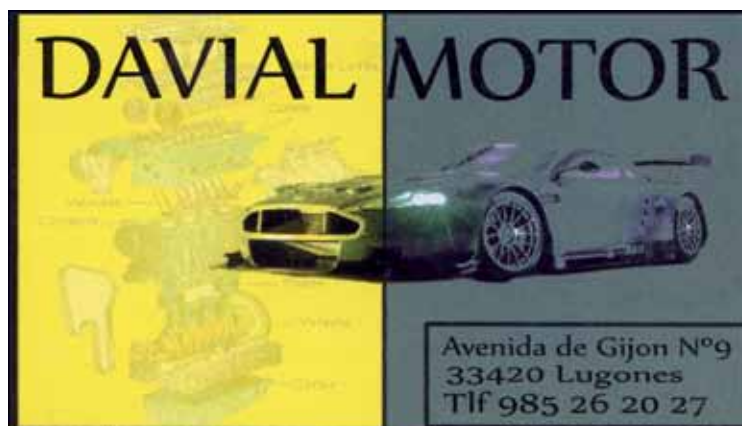


Ingredientes

- 1 kilo de carne de xata roxa
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo y otro verde, no muy grandes.
- 1 vaso de vino blanco.
- Una pizca de pimentón dulce y otra de picante.

Preparación

- Trocear la carne y cocer con agua, sal y si se desea, especias al gusto.
- Cuando la carne está cocida reservar el caldo y desmenuzar carne.
- Hacer un sofrito con los pimientos, las cebollas, el pimentón, el ajo y el vino.
- Agregar el caldo previamente reservado y cocer a fuego lento durante 20 minutos.
- Rectificar de sal.



CAMARERO echador de sidra profesional. Se ofrece para trabajar de extra, fines de semana y eventos. Edad 34 años, seriedad y responsable. Tel. 672658984 o pabloastur@hotmail.com

CAMARERO. Chico de 20 años, responsable y con buena presencia, se ofrece para trabajar. También como ayudante de cocina. Para media jornada. Sabiendo escanciar sidra. Zonas de Uviéu o Llugones. Tel. 609551567

CAMARERO. Chico de 21 años, se ofrece para trabajar. Experiencia en barra y escanciando sidra. No importa horario. Incorporación inmediata. Tel. 671405346

CAMARERO. Chico de 22 años, con 2 años de experiencia como ayudante de camarero, se ofrece para trabajar. Experiencia escanciando sidra. Disponibilidad inmediata y horaria. Tel. 671405346

CAMARERO. Se ofrece camarero con experiencia, sabiendo escanciar sidra y llevar comedor. Preferible en Uviéu. Tel. 657988046

CAMARERO. Se ofrece para trabajar, con experiencia, sabiendo escanciar sidra y llevar al comedor. Uviéu. Tel. 658658757

CAMARERO. Señor joven y responsable, se ofrece para trabajar en bar-sidrería, cafetería o marisquería. Experiencia en salón y barra. Escanciador de sidra. Tel. 609547843

HOSTELERÍA. Chica 21 años se ofrece para trabajar en hostelería con experiencia de dos años y medio sabiendo escanciar sidra, servir carta y menú. Carné de conducir. Tel. 673024352

BIDONES de acero inox., de cerveza con canilla para sidra dulce de 30 y 50 litros. A 50 y 70 €. Posibilidad de llevarlos llenos de sidra dulce. Tel. 985731155

CAJAS de sidra de plástico vacías, con botellas limpias, listas para corchar a 7 euros la caja. Tel. 985731155

CAJAS de sidra. Vendo 20. De PVC. Con botellas del Gaitero. Un solo uso. A 6 €/caja. Tel. 639549744

LLAGAR de armazón de hierro.

Se vende. 1.20 x 1.20. Barricas y botellas de sidra. Precio a convenir. Tel. 699553491 y 985754058

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

MÁQUINA de corchar botellas de sidra en 15 €. Regalo 30 botellas vacías. Apenas se usó. Está nueva. Tel. 985395634

BARRICAS de roble americano, especiales para fabricar orujo de sidra. Se venden dos. Una de 3 litros y medio y otra de 5 litros. 120 € las dos. Tel. 658590896

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

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

BOTELLA de sidra y champagne vacías, ideales para sidra, se venden muy económicas. Individuales o por lotes. Tel. 660475639

BOTELLAS de champán. Para embotellar sidra. Vendo a 0,15 €/unidad. Tel. 660218393 y 985773329 Llanera

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

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

BOTELLAS de sidra. Se venden. Tel. 985033633

BOTELLAS de sidra. Vendo lote por 60 €. Tel. 646662763

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

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

CAJAS de sidra. Vendo 100 unidades. A 5 Euros/caja. Tel. 662157742

CHAPAS para encorchado de sidra. Se venden a 4 € las 100 unidades. Tel. 651159061

DEPÓSITO de acero inoxidable. Con grifo y patas. 50 litros. Ideal

sidra dulce, vino, cerveza, etc... Impecable. Un solo uso. 120 €. Tel. 647369068 Zona de Uviéu (mando fotos)

GARRAFAS de agua vacías. De 5 litros. Particular vende para recargar con sidra dulce o vino. 0.10 €/unidad. Tel. 691982621

LLAGAR de sidra, buena capacidad y en perfecto estado. Siete barricas de roble de 100 litros de capacidad. 3.000 botellas, 7 bariques de cerveza con grifo. Regalo bomba de trasiego y gato hidráulico de 20 tm. Precio a convenir. Tel. 649187954

LLAGAR de sidra de 1 m³., para 4 ó 5 sacos de manzana. Estructura de hierro. Base de acero inoxidable y paredes laterales de madera de roble. Tel. 658590896.

LLAGAR de sidra. Vendo. Prácticamente nuevo. Con molino y 80 cajas de sidra. Tel. 608308695

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

PRENSA y molino de sidra. Se regala máquina de corchar, dos pipas y garrafrones. Todo en 1.000 €. Aller. Tel. 985485081 y 985373082

SIDRA casera. Vendo a 1 €/botella. Mínimo 50 botellas. Tel. 659400378 y 665459831 zona Ribesella

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

CORCHADORA manual para botellas de sidra o vino, poco uso. 18 €. Tel. 646880135

MOLÍN de manzana de pequeño tamaño que se adapta al llagar. Trabaja con gran rapidez y maya muy bien la manzana. Tel. 658590896.

TRITURADOR a gasoil. Válido también para manzanas. Tiene varias cribas para cambiar. Está en buen estado. 320 €. Tel. 686305618

LLAGAR de sidra de 1 m³., para 4 ó 5 sacos de manzana. Estructura de hierro. Base de acero inoxidable y paredes laterales de madera de roble. Tel. 658590896.

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA DELICIAS DE LA PEÑA
Av. San Agustín 9
T. 984 83 37 94
Quelo, Trabanco

AYER

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

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

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

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

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurullos / 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 Río Pinto, Parc.
48.
T. 984 11 42 12.
T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

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

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

GRAU

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

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

LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

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

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

LLANERA

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



LA CORRIQUERA.

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

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA INDUSTRIAL

Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA LA LLERA.

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

SIDRERÍA LA MUNDINA.

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

SIDRERÍA BULNES.

Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ROXU.

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

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

CAFÉ BELARMINO

Manuel Suárez 2 bajo
T. 600 58 17 45

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
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.

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-solafuente.com

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

La Barraca, 16.
T. 985 71 69 36.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PEÑA MAYOR.

Avda. Bimenes, 6.
T. 985 71 64 83.

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Sidra Roza

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12. T. 985716455.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985717428.

SIDRA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985716292.
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

La Riega, s/n. T. 985716067.

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985716943.

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
Arriendes.
T. 985841674.
Angones

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

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

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

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

CAFE BAR NEYCAR
Ramón del Valle, 6
33540- Les Arriendes
T. 985 849 778

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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

RIBESEYA

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

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

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

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

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de Argüelles, 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 Peñauzá 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.

SIDRERÍA CONCHESO
Avda La Vega 45
L'Entregu
648062711
Sidra Viuda d'Angelón y Prau Monga

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 QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

**LLAGAR Y SIDRERÍA
LA MORENA.**
Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985263944.

SIDRA ARBESÚ.
Santa Marina, s/n.
T. 985742390.

SIDRA FONCIELLO.
Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

**CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO**
Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

NEUNORTE.
Pol de Proni Calle A. Meres.
T. 985 93 53 61.
www.neunorte.com

COEM.
Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

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

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

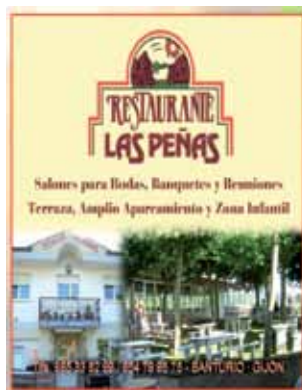
SIDRERÍA FRAN.
Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985260074.
Sidra Fran.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.
Celleruelo, 66.
T. 985722156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

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



SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campos
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPOS.

Plaza Les Campos, 7.
T. 985723006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA LA GRADIA.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

RESTAURANTE LA COCCINEA

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

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

Francisco Bances Cándano 2
T. 659 27 67 81
Sidra Trabanco, Cortina y
Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

YANTAR DE CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

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

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

SIDRERÍA EL 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
I.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.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA CAMPOMANES.

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

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

XIXÓN**SIDRERÍA EL Saúco.**

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

EL LAVADERU.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurru. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

SIDRERÍA NORIEGA.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

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. Cimadevilla.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA

RESTAURANTE ROMÁN.

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

SIDRERÍA 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 Botánicu 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. 985354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA

CASA FERINO.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRASTUR

Grupo Astur de Coleccionismo
Sidreto
Ateneo Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com



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 Sierru, 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.

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.

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

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 - Rocas.
T. 985 168 086
www.restaurantelaperdiz.com
Castañón, Val de Boides

CASA PARDO. RESTAURANTE

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

A FEIRA DO PULPO

Doctor Aquilino Hurlé 20
T. 984 29 36 57
www.afeiradopulpo.com

EL ALLERANU. CASA JAVI

Cienfuegos 32
T. 984492197
Menéndez y Val d'Ornón

EL BALCÓN DEL MAR. RESTAURANTE

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

SIDRERÍA-REST. RIO ASTUR

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

SIDRERÍA-REST. ASTURIES.

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
d'Escoyeta

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

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

RESTAURANTE**EL RINCÓN ASTURIANO.**

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

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

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

Elorrabi Baserria, Osiñaga 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.
Erreterria. 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.

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

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

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESKOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

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



¿Préstate la sidra?

Buscamos colaboradores

652 59 49 83
lasidraldebalu@yahoo.es

Lujó Semeyes

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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

 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



Esta Navidad 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