

LA SIDRA

Espublicación del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 85 - Xineru 2011

3€

ENTREGA PREMIOS
DEL IV CONCURSU
SEMEYES LA SIDRA



LLEI ANTITABACU

¿CÓMU AFEUTA A LOS
CHIGRES?

SIDRE
D'ASTURIES

LA D.O.P. AVANZA

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S.L.

Ramos del Valle



Sidra Fran, S.L.

Val d'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Llosa Serantes



Mª Carmen
Trabanco Camín



Sidra
de Asturias
www.sidradeasturias.es

Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Baragaño



Montequín Laiz, S.A.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Dales la vuelta



Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



SIDRE D'ASTURIES. LA D.O.P. AVANZA 8

LLEI ANTITABACU 12

ENTREGA PREMIOS IV CONCURSU SEMEYES 16
LA "CRIACIÓN" D'UNA OBRA GANAORA
ASTURIES ENTRA NA HESTORIA DE LA MAN LA SIDRE

EL LLAGAR DE MINÍN 26

MANZANAS, SIDRA Y MODELO ECONÓMICO 32

LLIBROS 36

ACTUALIDÁ 38

AXENDA SIDRERA 58

Productu asturianu del mes 60
Pensos Fran

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 62

De Chigre a Chigre 64
Alonso
Don Paco

Platu'l mes 68
Manistas de cerdo. Sidrería ACBU

Fútbol y sidre 70
Unión Deportivo Gijón Industrial

Platu'l mes 70
Pulpu Amariscáu
Ropavieja



NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural
L'Ynfanzón

www.sidrajr.com

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

LA SIDRA

Xineru 2011

Númeru **85**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Lujó Semeyes
(lujosemeyes@gmail.com)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

Jose Luis Acosta Fernández
Tlf.: 646 879 256
Jlacosta@lasidra.as

Collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Semeyes

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

info@lasidra.as



Casa Ferino Restaurant - Sidrería

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

gijón

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



PATROCINAN:



El Barrio De La Sidra

COLABORAN:



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.

Sidre d'Asturies

La D.O.P. avanza

La producción de sidra con Denominación de Origen crece un 21 por ciento. En números redondos, 1,33 millones de botellas con el sello de "Sidra de Asturias" salieron de los llagares. A la vez que este sensible aumento en la producción, se producen otras circunstancias positivas: la investigación del SERIDA de las nuevas variedades de manzana y la incorporación de nuevos socios.

El presidente del Consejo Regulador, su gerente y cuatro miembros productores nos dan su visión del tema.



Reyes Ceñal

Gerente del Consejo Regulador DOP
Sidra de Asturias

¿Qué sensaciones tienes después de leer esta noticia? (Aumento de contraetiquetas en un 21.4%)
La noticia es magnífica en la coyuntura actual. Pienso que confirma la buena salud de la que goza la DOP Sidra de Asturias.

¿Crees que con las nuevas variedades de manzana investigadas por el SERIDA las marcas adscritas al Consejo ganarán calidad?
Creo que las variedades que aporten características

complementarias desde el punto de vista técnico, servirán para que los elaboradores puedan disponer de más y mejores elementos para obtener productos todavía más finos y genuinos.

¿Crees que el futuro de la sidra asturiana ha de pasar necesariamente por la DOP?

La DOP es la Sidra de Asturias. La sidra elaborada en Asturias tiene diferentes cauces y caminos, en función de su calidad y elaboración.

¿Consideras que con el tiempo la gran mayoría de marcas acabarán adscritas al Consejo Regulador?

Considero que estarán la gran mayoría de elaboradores que quieran diferenciarse y posicionarse por su apuesta por el campo de Asturias y lo asturiano.



Eloy Cortina

Presidente del Consejo Regulador.
Llagar Sidra Cortina. Villacubera DOP

¿Qué sensaciones tienes después de leer esta noticia? (Aumento de contraetiquetas en un 21.4%)

Es una gran noticia. La producción va creciendo paulatinamente, que es la intención del Consejo Regulador. Intentamos dar pasos firmes ofreciendo mayor calidad. Preferimos esta tendencia que una línea más irregular, de subidas y bajadas año tras año.

¿Crees que con las nuevas variedades manzana investigadas por el SERIDA las marcas adscritas al Consejo ganarán calidad?

En principio sí, deberían adquirirla. La Amariaga ya está con el estudio acabado y la otra variedad no. Esperamos que aporten amargos, de este modo compensarán la excesiva acidez de algunas variedades de

manzana asturianas.

¿Crees que el futuro de la sidra asturiana ha de pasar necesariamente por la DOP?

No necesariamente, la DOP es una garantía de calidad de la Sidra de Asturias. Yo creo que irán cambiando los hábitos, además de traer una riqueza al campo considerable. La sidra natural y la sidra DOP pueden convivir perfectamente. Te pongo como ejemplo La rioja, hace 75 años en La rioja empezó la DOP y a día de hoy conviven vinos sin denominación con vinos con denominación.

¿Consideras que con el tiempo la gran mayoría de marcas acabarán adscritas al Consejo Regulador?

No sé si todas, pero creo que cada año se inscribirán más. Estoy convencido de ello. La Denominación de Origen, al dar un sello de calidad, vaticina nuevas altas en el Consejo Regulador. No importa el tamaño del llagar, ya que cada uno paga en proporción a lo que produce.

En El Llano, Gijón...

El Barrio De La Sidra



SIDERÍA
EL LLANO
Ribagorza, 14



SIDERÍA-RESTAURANTE
La Pumarada
Marquesía
Juan Alvargonzález, 41



Casa César
Juan Alvargonzález, 24



La Esquina
Juan Alvargonzález, 30



Sidería
Familia Antonio
Roncal, 1



Sidería
EL SAUCO
Valencia, 20



SIDERÍA BODEGA
EL MAJUELO
Roncal, 9



Colabora: **ASTURIAS XXI FUNDACIÓN**



Francisco Ordóñez

Llagar Sidra Vda. de Angelón. Prau Monga DOP

¿Qué sensaciones tienes después de leer esta noticia? (Aumento de contraetiquetas en un 21.4%)

Muy positivas. Es beneficioso experimentar subidas año a año. La sidra DOP Sidra de Asturias salió hace

pocos años, y aunque en sus comienzos había desconocimiento y confusión, poco a poco se ha ido conociendo más y cada año aumenta su presencia en sidrerías. Es una buena noticia sin duda.

¿Crees que con las nuevas variedades manzana investigadas por el SERIDA las marcas adscritas al Consejo ganarán calidad?

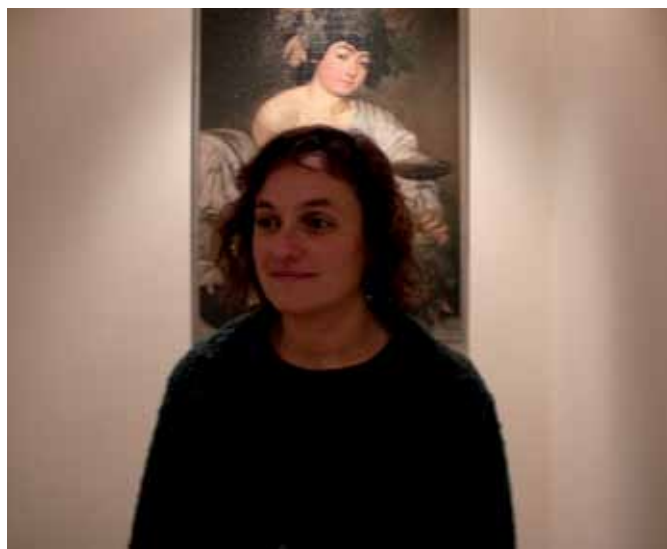
La Amariega, que es una de las variedades de las que hablas, tanto tecnológicamente como agrónomicamente -en principio resistente a enfermedades- es muy buena. Desde luego esta variedad promete, pero tenemos que ver cómo evoluciona en el llagar. Le faltan años, ten en cuenta que se plantará el año que viene, y son 5 ó 6 años hasta que finalice el proceso de plantación y desarrollo en pomaradas. En principio el esfuerzo que se está realizando parece que merece la pena. Además, este proyecto era necesario para equilibrar la balanza entre ácidos y amargos. La otra variedad está en una fase de estudio menos avanzada.

¿Crees que el futuro de la sidra asturiana ha de pasar necesariamente por la DOP?

El futuro para la manzana asturiana sí, ya que cuanto mayor sea la aportación a la DOP más manzana tendremos aquí. Tiene que ir en combinación con la sidra natural y yo creo que no son incompatibles. Pueden convivir la sidra natural de escanciar y la natural DOP sin ningún problema.

¿Consideras que con el tiempo la gran mayoría de marcas acabarán adscritas al Consejo Regulador?

No lo creo, y te pongo como ejemplo la DOP de los productores de vino. Existen muchos vinos que no están adscritos a Denominación de Origen de su tierra y sin embargo funcionan muy bien en el mercado.



Cristina Castaño

ASTURVISA. Escalada DOP

¿Qué sensaciones tienes después de leer esta noticia? (Aumento de contraetiquetas en un 21.4%)

Son muy buenas. El aumento de contraetiquetas demuestra que vamos incrementando poco a poco la

cuota de mercado con una sidra de manzana autóctona y calidad certificada por la D.O.P.

¿Crees que con las nuevas variedades manzana investigadas por el SERIDA las marcas adscritas al Consejo ganarán calidad?

Es un poco pronto, ha salido la primera variedad de carácter amargo (que son las que más escasean) y todavía no sabemos si servirá. Es un proceso que lleva tiempo, pero creo que vamos por el buen camino.

¿Crees que el futuro de la sidra asturiana ha de pasar necesariamente por la DOP?

Sidra en Asturias yo creo que seguirá habiendo, ya que manzanas hay en muchos lugares, pero desde luego creo que la D.O.P. es el futuro de la manzana asturiana. Hoy en día se están abandonando muchas pomaradas y la solución para nuestra manzana pasa por darle un valor añadido como el que aporta la D.O.P.

¿Consideras que con el tiempo la gran mayoría de marcas acabarán adscritas al Consejo Regulador?

Yo creo que sí, por lo menos en un tanto por ciento de su producción, ya que los márgenes de beneficios actuales en la sidra son muy pequeños para los llagares y es la marca D.O.P. la que los aumenta un poco.

Gerardo Menéndez

Llagar Sidra Menéndez. Valdornón DOP

¿Qué sensaciones tienes después de leer esta noticia? (Aumento de contraetiquetas en un 21.4%)

Poco a poco la sidra DOP va calando en la gente, que es un producto asturiano y ayuda a levantar nuestra economía. Aunque la sidra con Denominación de Origen sea algo más cara que la natural merece la pena, debido a los controles y a la calidad. Hay que tener en cuenta el seguimiento que se hace a la sidra desde el Consejo Regulador: desde las pomaradas, pasando por el llagar y acabando en las sidrerías.

¿Crees que con las nuevas variedades manzana investigadas por el SERIDA las marcas adscritas al Consejo ganarán calidad?

Es pronto para decirlo, ya que no hay ensayos hechos. Estas nuevas variedades deberían aportar amargos y taninos a la sidra.

¿Crees que el futuro de la sidra asturiana ha de pasar necesariamente por la DOP?

Yo creo que tardará un tiempo en asentarse definitivamente. No tenemos sidra a un volumen importante. Ante todo intentamos dar una calidad muy pronunciada a la sidra, y no damos un volumen de producción muy grande, quizás dentro de décadas se consiga, pero poco a poco y siempre controlando la calidad, tal y como se está haciendo en la actualidad.

¿Consideras que con el tiempo la gran mayoría de



marcas acabarán adscritas al Consejo Regulador?

Yo creo que sí, año a año los que no estén adscritos se irán incorporando. Que una botella de sidra lleve la palabra Asturias en la etiqueta es muy importante para nuestra tierra.

Francisco Sopeña

Llagar Sidra El Gobernador. Sopeña DOP

¿Qué sensaciones tienes después de leer esta noticia? (Aumento de contraetiquetas en un 21.4%)

Es una buena noticia, el consumo de sidra de Denominación de Origen está subiendo año a año. Quizás la sidra tradicional tocó techo, pero en la DOP notamos el aumento.

¿Crees que con las nuevas variedades de manzana investigadas por el SERIDA las marcas adscritas al Consejo ganarán calidad?

Por la falta de amargor general de las variedades de sidra asturiana, se demandan variedades amargas. En las pomaradas de El Gobernador vamos a reinjertar una hectárea de estas nuevas variedades. De todos modos, será un recorrido largo, hasta dentro de 5 años no sabremos la resistencia de la manzana a las plagas y el rendimiento por hectárea.

¿Crees que el futuro de la sidra asturiana ha de pasar necesariamente por la DOP?

De cara a fuera de Asturias sí. En Asturias la sidra natural está tan arraigada que es difícil aumentar la producción. De cara al exterior la sidra con DOP es indispensable.



¿Consideras que con el tiempo la gran mayoría de marcas acabarán adscritas al Consejo Regulador?

No te sabría decir. En los llagares de capacidad media o grande sí, pero en los más pequeños o familiares es difícil.

Llei antitabacu

¿CÓMU AFEUTA A LOS CHIGRES?

La nueva llei escontra'l consumu de tabacu en llugares públicos camuda los vezos de los sidreros



MONCHU CALVO

Dende qu'entamó l'añu daqué camudó na imaxen avezada de les sidreríes asturianes. Ye comu'l xuegu esi de topar los siete errores, mira ún p'adientro y ve daqué que nun cuadra, daqué diferente, malque nun entamu nun se decata de que ye esautamente. Nun camudó la decoración: la imaxen nes meses y na barra, malque sigue siendo la mesma, ye estremada a la del añu pasáu. Hai un daqué nel aire... o dexa d'habelo.

Si se mira pa la puerta, ye más fácil decatase de lo que pasa: llueva, xarace o truene, un grupín más o menos numerosu y más o menos animáu axúntase, comu nel canciu, pero en llugar d'al pie d'un tonel, al pie d'un poviseru; eso sí, na cai.

A les malures xeneralmente causaes pol consumu tabaco, de les que tantu avisen nes caxetines, xúnense agora la mormera y la gripe, vinientes de los llargos periodos pasaos polos fumaos al bentestate.

Como datu positivu, podemos decir que les sidreríes güelen más a sidra, vamos, qu'hai menos fumu pel mediu, y que les terraces remanen más animaes mesmo en pleno xineru y ventiando a tolo que da.

Comu datu negativu, l'evidente, que la xente pasa menos tiempu dientru'l chigre, ya incluso abondos prefieren quedase en casina, echando un pitu tan tranquilamente, meyor que dir al chigre pa tener que quedar na cai; arriendes d'ello medren les denuncies de los chigreros so'l desaxeráu incrementu de los "simpa" fumaos, que, cola esculpia de dir a echar un pitu a la cai, colen de les sidreríes ensin pagar.

La baxada de la vecería ye clara y nótase sobre tou pela nueche, acortándose abondo la sobremesa de dempués de les cenes, según nos dicen na Sidrería La Llera y na Sidrería El Roxu, de LLanera; n'entrambos establecimientos coinciden en que l'amenorgamientu

se nota más de nueche, nun ye namás que vaiga menos xente, sinon que los que van retiren bien primero pa casa, y que si anantes presllaben a la 1.30 ó 2, agora los que cenén, dempués del café, escapen fumando pa casa, y los que nun queden a cenar “salen a echar un pitu, y una bona que salieron, tiren pa casa”.

Les que meyor lo tienen son les que, comu el Restaurante Bulnes tienen terraza o antoxana cubierta na qu'echar el pitu con más o menos comodidá y abellugu. Asina en Bulnes dícnos “Nun notamos nada, fueron fiestes y tuvo lleno; además, tenemos los soportales...”

Sicasí, el tema les terrazas y la xente que sal a fumar a la puertel chigre tamién ta criando alderique pente los vecinos. Son ya delles les protestes feches por xente que comparte la cai coles sidrerías, pol xaréu que s'entama al axuntase los fumaos a les puertes y terrazas.

Descontentos, en mayor o menor midía, tan prauticamente tolos chigeros, sobromanera aquellos que ficiéron grandes obres p'adautar los sos establecimientos a la anterior llei antitabacu. Sicasí, fasta'l momentu, onde más se nota la oposición de los hosteleros a la nueva llei antitabacu ye en Villaviciosa, onde vien de celebrase la primer movilización al respuetu. El pasáu vienes 14 de xineru aconceyábense los chigeros de la Villa na Plaza l'Ayuntamientu na que de xuru nun sedrá la cabera protesta escontra la llei aprebá'l pasáu 2 de xineru.

Cola pancarta ‘O fumamos o cerramos’ los hosteleros maliayos faciense ecu del sentir xeneral del sector, nel que munchos empresarios temen que la llei faiga incalculable una situación ya de por sí difícil por mor de la crisis que se carez, baxando más la vecería.

Los chigeros afirman que con esta movilización quieren semar la primer semiente pa que los hosteleros de toa Asturias salgan a la cai a denunciar la situación. Esperen nun quedase solos nesta batalla y que los empresarios d'otros conceyos entamen a movilizase.

En cualquier casu, esta pelegrina llei vien a engordar les torgues a los hosteleros, que nun tan pasando precisamente por ún de los sos meyores momentos, y a los sidreros fumaos ta sentándoyos sinceramente mal “Toi de los nervios” decíanos a la Revista LA SIDRA Ángeles Nuñez, vecera de la Sidrería L'Acaucia, n'Uviéu “Si nun fumo póngome insoportable, reco-



LUJO SEMEYES

nózcolo. Pero ye que soi friolera y, además, a la puertal abúrrome. Toi nanguando por que llegue'l branu.” Otros veceros, como Juan Luis Álvarez Boto, de Bliemea, llamen direutamente a l'acción “o se movilen los chigeros, o salimos los clientes a protestar o daqué habrá que facer, porque esto nun ye normal. Primero quisieron prohibinos beber na cai y agora fumar dientro, el casu ye estorbar ¿Qué ye lo próximo que nos van prohibir?”

Por suerte la sidra entá tira muncho y, malque ye evidente que hai un descensu importante de xente nes sidrerías, l'ambiente xeneráu alrodiu el consumu la sidra, ye ireemplazable, y por muncho que se puea fumar, nun se puede repetir en casa les charres y los cancios alrodiu d'una botella sidra, o dos, o les que cuadre, asina que confiamos en que sidreros, nos chigres, nun falten nunca.

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

LLIENDO PALLABRES
Escribiendo País
www.llibrosdenos.com

Ley antitabaco

TRES HOSTELEROS NOS DAN SUS IMPRESIONES SOBRE LA POLÉMICA LEY

Detalles de sorprendente civismo, despistes, picaresca, síndrome de abstinencia de fumadores pasivos y, sobre todo, resignación. La nueva ley ha creado todo un fenómeno social digno de estudio. Atentos a los términos "Simpa" y "Smirting". Estas son algunos de las conclusiones que extraen Miguel, Ernesto y Arturo, conocidos hosteleros de la sidra en Xixón.



Miguel Ángel Concha Estrada.

Presidente del Barrio De La Sidra.

Parrilla Antonio I, Roncal, nº 1. El Llano, Xixón.

¿Has notado una bajada de clientes con la nueva ley?

En principio no, aunque es pronto para decirlo. Más adelante sí se podrá hacer un balance sobre la afluencia de clientes a partir del 1 de enero.

¿Están cambiando las costumbres con esta ley?

Sin duda. Lo primero que se me ocurre decirte es que las sobremesas son más cortas. Está muriendo la tertulia de después de comer.

¿Crees que con el tiempo los clientes se acostumbrarán?

Ya lo están haciendo, poco a poco. La gente es muy cívica y no hemos tenido problemas. Lo que sí hay

son despistes: entra alguien fumando, pero enseguida se da cuenta y apaga el cigarrillo. La gran mayoría de la gente cumple la ley.

¿Cuáles son las virtudes de esta ley?

Salud y limpieza. El aire está menos cargado y los locales están más limpios.

¿Y los defectos?

En este caso la lista es más larga. Esta ley se hizo deprisa y corriendo, sin poner en la balanza derechos y libertades de unos y de otros. Cuando se hacen las cosas con prisa y mal, surgen enfrentamientos, como los que podemos tener entre fumadores y no fumadores. Luego está la contradicción de las máquinas expendedoras: puedes vender tabaco en tu local pero no se permite su consumo. No se ha tenido en cuenta la opinión de los dueños de los negocios y se está discriminando a los fumadores.



Ernesto Álvarez Rubio.

Sidrería El Otru Mallu. Sanz Crespo, 14. Xixón

¿Has notado una bajada de clientes con la nueva ley?

Es pronto para decirlo. Lo que noto es que tengo menos barra. Hay inquietud y la gente se mueve más. En vez de tomarse 2 botellas -por ejemplo- se toman sólo una y se van a otro sitio. Ahora la gente se mueve más y por tanto consume menos entre desplazamiento de un chigre a otro.

¿Y las nuevas costumbres?

La que te comenté antes de moverse más, la de fumar fuera como ya sabes, y la de fumar con pitillo electrónico, cuyas ventas se están disparando.

¿Qué opinas de que se pueda vender tabaco en un local y no se pueda fumarlo?

Es una contradicción absurda. Tengo la máquina expendedora llena. Lo lógico es que si no se fuma no se vende.

¿Crees que se está discriminando a los fumadores?

Sin duda. Me atrevo a decir que se les está echando a la calle. Tiene que haber un equilibrio entre derechos de no fumadores y libertades de no fumadores. Además hay que tener en cuenta la opinión de los hosteleros, y para elaborar esta ley no se hizo tal cosa.

¿Los clientes cumplen la ley?

La cumplen. Hay despistes, como algunos clientes que fuman por acto reflejo, pero enseguida se dan cuenta y lo apagan. La norma general es el civismo.

¿Crees acertada esta ley?

No. Esta ley discrimina al fumador y no tiene en cuenta la del hostelero ni las consecuencias económicas que le acarrea. Debería ser el hostelero al que se le diese autonomía para tomar las medidas adecuadas para proteger a no fumadores y respetar las libertades de los fumadores.



Arturo Suárez Zapico.

Sidrería Zapico. Rúa Seya, 7. Contrueces. Xixón

¿Percibes una bajada de clientes con la nueva ley?

Sí. Yo la estimo entre un 30% y un 40%. No obstante enero es un mal mes para las sidrerías. Pero claro, esta ley no ayuda. Es un factor que suma a la cuenta de enero y a la crisis que vivimos. Desde un punto de vista económico tiene que repercutir, ya que es el fumador el cliente que más alterna, y por tanto que más gasta. Luego también interviene el paro que hay en este barrio, Contrueces.

¿Qué me puedes decir de las nuevas costumbres de los chigres con esta ley?

En primer lugar la gente fuma fuera, lo cual deja un considerable tapiz de colillas a la entrada de los chigres. También te puedo hablar de los "simpa", que son los que aprovechando el salir fuera pretenden irse sin pagar. Esto es muy problemático, ya que nos hace estar más atentos a la gente que sale fuera. Si vemos que alguien se quiere ir sin pagar, hay que llamarle la atención cuando está fuera del local, y esta circunstancia hace más violenta aún la situación. Con esta nueva ley los fumadores tienden a moverse de un local a otro, por lo que hay más rotación, lo cual es bueno.

Recientemente leí en un diario digital que existe el "smirting" que es ligar a las puertas de los locales, con la excusa del tabaco, ¿esto es verdad?

La verdad es que no me he fijado. Estaré más atento a partir de ahora.

La “Creación” d’una obra ganadora

NA SEMEYA DE JAVIER BROTO HERNANDO DESTACA LA CALIDÁ TÉUNICA Y LA CENCIELLEZ CONCEPTUAL



El IV Concursu de Semeyes La Sidra entregó los sos premios a Javier Broto Hernando, Joaquín D. Palazón y Mónica Glez Álvarez. L'actu tuvo llugar na xixonesa Sidrería La Galana, onde permanecerán espuestes les obres.



Un sacacorchos enroscáu frente a la rectitú del ráu la mazana, una imaxe clara y cenciella qu'empreslla'l procesu del árbol a la mesa. Un ensame de xente trabayando nun llagar, una semeya que cuasi mos fae aportar l'arume de la magaya. Dos botelles de sidra dando forma a un "culu" pente'l que s'escancia un culín, la obra que más sorrisos despertó de la esposición. Estes foron les tres semeyes con más méritos, según el xuráu.



El día 20 de enero tuvo lugar en la sidrería xixonesa La Galana la entrega de los premios del **IV Concursu de Semeyes LA SIDRA**. Esta vez el premio se fue hasta Huesca, donde Javier Broto Hernando resumió en dos imágenes todo el camino de la sidra, desde la manzana original hasta el sacacorchos que nos permitirá disfrutar de ella. Lo intuitivo del concepto resumido en sus imágenes se unió a una ejecución impecable para darle el primer premio.

No fue una decisión fácil para el jurado, compuesto por profesionales de la fotografía: la calidad técnica de las 744 imágenes presentadas este año superó a la ya buena calidad de las del año pasado y el jurado se vió en un

aprieto a la hora de ir eliminando candidatas en el fallo del concurso, que se hizo de forma pública y directa en el Llagar El Mancu.

Tras el éxito que alcanzó la exposición itinerante realizada los años anteriores con las fotos finalistas, las 20 fotos seleccionadas en el **IV Concursu de Semeyes de La Sidra** ya iniciaron su andadura, con la exposición que estará a disposición del público en la Sidrería La Galana al menos hasta el final de febrero.

Numerosos amantes de la sidra, muchos de los fotógrafos participantes y aficionados en general se acercaron ya el mismo día de la entrega de premios y a lo largo del fin de semana hasta la Sidrería La Galana, con la

intención de presenciar in situ la muestra con las 20 mejores fotos seleccionadas. Por supuesto, el debate es inevitable, dado que la alta calidad hace difícil que haya un consenso general sobre cual de ellas es la mejor.

Entre las 20 imágenes, tres destacadas: la del ganador y la de los dos siguientes clasificados. El segundo premio se marchó para Murcia con la fotografía 'Caserio Museo Igartubeiti', de Joaquín D. Palazón Tornero. Finalmente el bronce se quedó en Asturias, con la original obra de Mónica González Álvarez "Un culín de sidra".



Marcos Abel Fernández Marqués, en representación de la Revista La Sidra, fue el encargado de presentar el acto de entrega de premios, que contó con la presencia de Juan José Tomás Pidal, propietario del Llagar Sidra JR, empresa que lleva patrocinando el concurso desde su creación en el año 2006; también estuvo presente en el acto Javier Castillo Torres, actual gerente de La Galana.

En su intervención, Marcos Abel Fernández Marqués agradeció el apoyo que ambos ofrecen año tras año a este premio; de la misma manera resaltó la difícil labor del jurado, por la dificultad de elegir un ganador entre las 744 fotografías.



Construcciones Roberto Labra

R
L



Collía, s/n · 33549 Parres (Asturias)

Tlf. 699 326 552

constroberto@hotmail.es

Asturies entra na hestoria de la man de la sidre

La entrega de los premios del Concursu de Semeyes sirvió pa reivindicar la importancia y transcendencia del enorme patrimonio cultural que rodea a la sidra



Tras los habituales agradecimientos, tanto a los presentes como a los colaboradores - Sidra J.R y Sidrería La Galana- sin los que el Concursu de Semeyes no sería posible, Marcos A. Fdez analizó el significado y la repercusión de la internacionalización del concurso, al que, recordamos, se enviaron fotos desde el Estado español, desde toda Europa y América Latina:

“Estamos marcando una línea, mucha gente que no había oído hablar nunca de la sidra asturiana, que no sabía ni siquiera que existía un país que se llama Asturies y que existe una sidra y una cultura en ese país, ahora nos conocen y tienen incluso el interés de conocernos”

Esto, además, nos permite vernos con los ojos de otras culturas, darnos cuenta de la fuerza y la especificidad de la cultura sidrera asturiana, conocer otras realidades y reforzar nuestra cultura, sintiéndonos orgullosos, por-

que tenemos motivos “para estar orgullosos de la sidra asturiana, muy orgullosos de la cultura sidrera que tenemos y orgullosísimos de Asturies”

El portavoz de la Revista La Sidra aprovechó la ocasión para rebatir las declaraciones de Feranndo Lastra, portavoz del PSOE en la Xunta Xeneral del “Principado”.

“Dice que sentirse orgullosos de ser asturianos es una cosa de extrema derecha. No lo entendemos. En la revista hay gente de distintas ideologías y todos nos sentimos orgullosos de ser asturianos y de la cultura de la sidra, y tenemos legítimo derecho a sentirnos orgullosos de lo nuestro y tenemos además motivos sobrados,” el orgullo de lo propio no es patrimonio de ninguna ideología, sino que pertenece al conjunto de los asturianos”

En este punto, los asistentes prorrumpieron en un sonoro aplauso de apoyo a sus palabras que corroboró que



“Asturies tien escritas páxines
emportantes na hestoria universal.
Tamos orgullosos de lo que ficimos y
tamos ciertos de que les páxines más
importantes de la historia d’Asturies
tovía tan por escribir”

los allí presentes compartían la opinión de la Revista La Sidra a este respecto.

Marcos A. Fdez reseñó también que la importancia de la sidra es tal en nuestra cultura que, más que entrar la sidra de nuestra mano en la historia, somos nosotros, los asturianos, los que entramos en la historia escrita de la mano de la sidra, ya que la primer mención escrita sobre Asturias está contenida en la obra de Estrabón, quien, cuando recoge la lucha de los astures contra los romanos lo primero de lo que toma nota es de que los astures beben “zhitos”, sidra. Al mismo tiempo, apuntó, la sidra es una aportación del pueblo asturiano a la cultura universal.

Finalmente, recordó los comienzos de este concurso, hace ya cuatro años, cuando se decidió crear un evento que ayudara a la sidra y a su cultura a superar el punto en el que estaba, limitada a cuestiones gastronómicas y festivas, y acercarla más al entorno del arte y la cultura. La idea original surgió del fotógrafo Xurde Margaride, actual miembro del jurado, que también hizo una pequeña intervención en el acto de entrega de premios.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Semeyes

NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

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



Neunorte S.L.

Polígono de Pruni, Calle A, s/n

33190 Meres - Siero (Asturias)

Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com



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

EXPOSICIÓN:

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

ALMACÉN:

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

EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net





Juan José Tomás (a la derecha) acompañáu de Javier Castillo xerente de la Sidrería La Galana

Javier Castillo Torres.

**Gerente de la sidrería La Galana
(Plaza Mayor · Xixón)**

Con esta cuarta edición, La Galana ya está prácticamente consolidada como sede del Concurso de Semeyes de La Sidra... ¿Seguiremos contando con vosotros para los años siguientes?

Sí, en principio sí, mientras la Revista La Sidra cuente con nosotros para ello. Estamos encantados de seguir acogiendo esta exposición fotográfica y la entrega de premios.

¿Cree que sus clientes ya están esperando por la nueva exposición?

Te voy a ser sincero, llevo aquí solo ocho meses, por lo que no me tocó vivir la anterior exposición, pero me comentó la gente de aquí que llamaba mucho la atención, que tiene aceptación, es algo distinto y a la gente le gusta.

¿Cree que este año se generará mucho debate en torno a los ganadores?

Sí, claro, creo que de eso se trata precisamente, de que la gente que lo vea opine, que se genere debate, eso seguro.

¿La Galana participa habitualmente en más eventos de este tipo?

No suelen hacerse exposiciones ni actos similares; en La Habana, que pertenece al mismo grupo, sí, pero aquí no.

¿Qué cree que aportan a la sidra?

Son importantes, todo lo que sea innovar, hacer cosas distintas y que no sea siempre sólo venir a tomar sidra, enriquece el ambiente, crea conversación y al fin y al cabo, es cultura.

Juan José Tomás Pidal.

Propietario de Sidra JR, Ilagar patrocinador del IV Concurso de Semeyes LA SIDRA

Sidra JR lleva colaborando con este concurso desde el principio. ¿Qué fue lo que os animó a participar cuando se os propuso?

Sí, llevamos participando desde el principio, el proyecto nos gustó desde que se empezó a hablar de ello, hace ya cuatro años. La propuesta nos pareció muy interesante, sobre todo la idea de captar en un instante todo lo que implica la sidra. Además, a mi me gusta también el tema de la fotografía, con lo que este concurso une mis dos grandes intereses.

Todo lo que sea potenciar y expandir el mundo de la sidra y la cultura que hay alrededor de ella será siempre en beneficio de la sidra y a nosotros nos parece estupendo. **Es una iniciativa que sirve para ampliar puntos de vista**, tener conocimientos y expandir este mundo, porque el mundo de la sidra es muy rico y variado y es importante conseguir que cada vez más gente se detenga a conocerlo.

¿Ve una mejora de la calidad de las fotografías año a año?

Sin duda, hay una mejora muy grande desde el primer concurso, no es que no hubiera buenas fotografías, pero cada año se ve que la media tiene un nivel más alto. No sólo mejoró la calidad, sino que es impresionante la cantidad de participantes.

¿Qué opina de la alta participación internacional en el concurso?

Me parece muy buena señal, quiere decir que estamos haciendo el concurso bien, la gente participa, desde Asturias y desde fuera, se implica, le gusta. Eso tiene que ser que algo estamos haciendo bien, porque llegamos a más gente cada vez. La alta participación y la repercusión que vemos que tiene el concurso es lo que nos anima a seguir colaborando con él año tras año.



Javier Broto Hernando
Primer Premio

¿De dónde eres?

Soy de un pueblo de la provincia de Huesca, Barbastro. Aunque ahora vivo en Huesca.

¿Qué relación tienes con el mundo de la sidra?

Bueno en Barbastro hay mucho vino (Denominación de Origen Somontano), así que por esta zona no se prodiga mucho la sidra. Pero siempre que viajamos (yo o mi familia) a zonas de buena sidra nos llevamos un cargamento de botellas para que nos duren una temporada.

¿Te dedicas a la fotografía de forma profesional o amateur?

Me dedico a la fotografía profesional desde hace seis o siete años.

¿Cómo te enteraste de nuestro concurso?

La verdad que era la primera vez que me presentaba, lo conocí por internet y me pareció muy interesante la idea que podía surgir de este planteamiento. La sidra.

¿Qué querías reflejar con tu foto?

Bueno, mi intención era reflejar dos puntos clave en la sidra. Uno era de donde parte la sidra, el fruto en sí. Y otro era el punto final de este proceso, la degustación de ese fruto transformado.

¿Qué opinas de la celebración de este tipo de eventos?

Es fantástico, poder ver un buen ambiente y gente que se mueve por un mismo motivo. Tendría que haber más a menudo este tipo de motivos de reunión.



Por su parte **Mónica González Álvarez**, que obtuvo el Tercer Premio con su obra "Un culín de sidra", probablemente la más original de todas las presentadas al concurso, fue más escueta a la hora de responder a nuestras preguntas. Mónica es asturiana, fotógrafa amateur y conoció nuestro concurso por primera vez este año, a través de unos conocidos. Su obra pretende reflejar ni más ni menos que un culín de sidra y ante la pregunta de qué opinión le merecen este tipo de concursos prefiere no opinar.

Además de los premiados recibirá una mención especial, dotada con un premio sorpresa de dos cajas de sidra del Llagar JR- Alto L'Infanzón, Ángel Febrero, por su fotografía "De sidra por Xixón" en la que pueden verse unas botellas de sidra JR, por ser la mejor fotografía seleccionada entre aquellas que mostraban la imagen del Llagar J.R, patrocinador del concurso. Ángel Febrero es fotógrafo profesional madrileño, pero declara muy seriamente que le gustaría vivir en Asturias (¿y a quién no) y que le encanta el norte, la gastronomía y la sidra. De hecho, nos confesó, ya está aprendiendo a escanciar.

Los lugares de residencia de los premiados impidieron que la mayoría de ellos estuvieran presentes en la entrega de premios, siendo Mónica González Álvarez la única que pudo presentarse personalmente en la Sidrería La Galana al recoger su premio.

Recordamos que la exposición de las mejores 20 fotografías presentadas al IV Concurso Semeyes puede visitarse en La Galana hasta el mes de marzo.



Joaquín D. Palazón Tornero. Segundo Premio.

¿De dónde eres?

Soy natural de Murcia, de un pueblo: S. Pedro del Pinatar, aunque desde hace casi trece años resido en S. Javier, otro pueblo cercano al anterior, ambos en la comarca del Mar Menor.

Siendo de tan al sur ¿Qué relación tienes con el mundo de la sidra?

Pues poca, la verdad, porque en mi zona, aparte de las fechas navideñas, no hay una cultura de sidra; en algunos establecimientos se puede tomar sidra natural, pero son casos anecdóticos. Por mi predilección por Asturias, donde venimos los días que podemos en vacaciones mi mujer y yo, desde hace muchos años, si la comarca que visitamos es “sidrera” aprovechamos para disfrutar de la versión natural de esta bebida. Sin embargo, recuerdo perfectamente la primera ocasión, hace más de 20 años, en que probé la sidra natural: estábamos unos amigos y yo (también en uno de mis primeros viajes a Asturias) en Pola de Lena “por el monte”. En una campa recién segada (sería septiembre) su amable dueño nos permitió plantar la tienda de campaña para pasar un par de noches; este mismo señor, ferroviario jubilado, nos regaló una botella que había puesto a refrescar en un pequeño curso de agua que bordeaba la campa; era de cosecha propia y, por la razón que sea, a todos nos supo a gloria.

¿Te dedicas a la fotografía de forma profesional o amateur?

La fotografía es para mí una actividad amateur, en la que intento expresar de un modo plástico y estético ideas personales. Esto no es óbice para que haya realizado algún trabajo profesional de colaboración, amén de impartir cursos de fotografía en la asocia-

ción cultural a la que pertenezco.

¿Cómo te enteraste de nuestro concurso?

Pues me enteré por azar, algunos días después de haber vuelto del viaje en el que hice las fotografías que presenté al concurso de Igartubeiti. Fue a través de las alertas de Google. Desconocía la existencia del concurso y es mi primera y muy feliz ocasión.

¿Qué querías reflejar con tu foto?

No puedo negar el trasfondo documental de las fotografías presentadas, sin embargo, durante el transcurso de la visita a Igartubeiti conecté intensamente con el micromundo del llagar y su importancia en la estructura social y económica de su área de influencia. Al mismo tiempo, el proceso descrito, condensado en unos minutos y en unas pocas imágenes, escondía toda una compleja ramificación de esfuerzos y esperanzas, de pericia ingeniera y de eficiencia en el aprovechamiento de los espacios y los recursos.

Hombres y prensa se unían en un organismo superior que daba como resultado una transformación, una consecución de objetivos, la materialización de unos objetivos esenciales. Este proceso y estas sensaciones son el, conseguido o no, argumento de mis fotografías de Igartubeiti, de las que una de ellas ha ganado el segundo premio.

¿Qué opinas de la celebración de este tipo de eventos?

Como fotógrafo, los aplaudo sin reservas y los agradezco, en tanto que de diversas maneras contribuyen a progresar en esta experiencia artística. Cuando, como es el caso, promocionan un valor tradicional u otra idea que merece ser divulgada y preservada del olvido o su desconocimiento, mejor que mejor.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Ensame Sidreru



TRADICIÓN SIDRERA

El Llagar de Minín



Espicha nel llagar con Minín en primer términu

Son muchos los llagares que fueron quedando nel camín de la hestoria, toos y caún d'ellos tienen una hestoria que cuntamos, la que fixeron col so trabayu y esfuerciu.



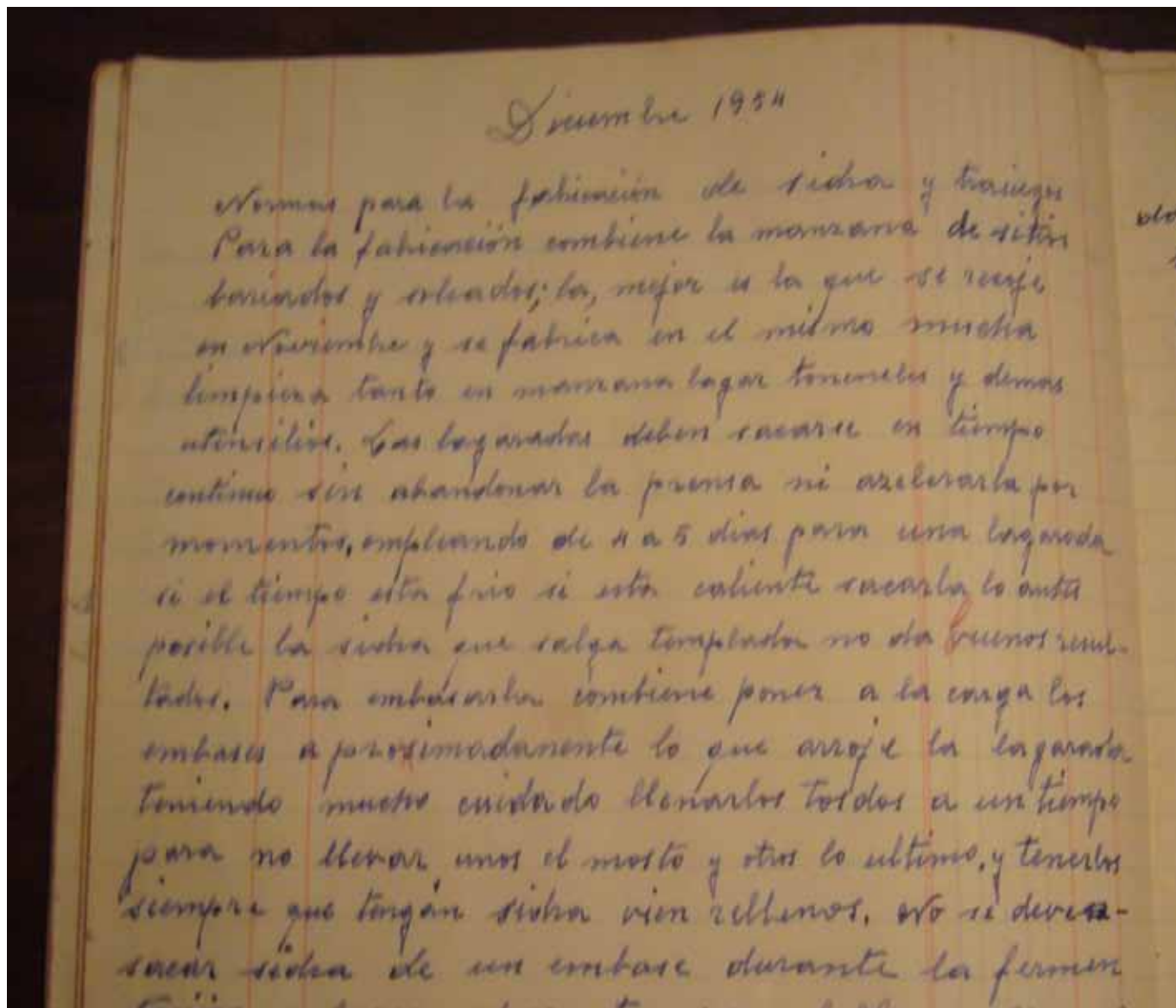
**Toda clase de Neumáticos
y Marcas
Servicio a Domicilio
Mecánica Rápida:
Cambio de Aceite, Filtros,
Pastillas de freno, etc...**

**Castañera, 25
(Antigua Nave de Lúpulo)
NAVA - Asturias
Tlf. 985 71 75 33 • Móvil 629 91 26 30**

En Valdesoto, parroquia de Sieru, en el barrio de El Llagarón; hablamos con Sabina Díaz Díaz, madre de José M^a, “Chema” para los amigos de la Casería de San Juan del Obispo.



Sabina Díaz Díaz, memoria viva del Llagar de Minín



Sabina, a sus 94 años, nos trasmite con total lucidez sus comienzos en la sidra; Hace muchos años en el Palacio de la Condesa de Villarea, hija del Marqués de Canillejas, se hacía sidra en el llagar que atendía un lugareño que a su vez regentaba otro, "El Llagar de Angelón". Al fallecer este a José M^a Díaz Antuña, que trabajaba en la mina de Pumarabule, le ofrecen llevar el llagar del Palacio y es allí donde empieza a elaborar su sidra. Al cabo de cierto tiempo, con su esfuerzo en el trabajo y los ahorros, va construyendo el llagar y la casa actuales donde se establecería como Sidra

Minín. (El nombre de "Minín" proviene de que su padre se llamaba Belarmino que dio en Belarminín y en Minín)

Todo se invertía en el llagar, según nos cuenta Sabina, "nosotros comprábamos la manzana y todo el dinero lo invertíamos en el mosto, que pasa a un tonel, y allí dentro nunca sabes lo que va a pasar o lo que va a salir" ("la sidra failo Dios"). En el complejo mundo de la sidra son muy pocos los que saben como va a evolucionar, aunque ella recuerda, que su marido para eso tenía un don especial.

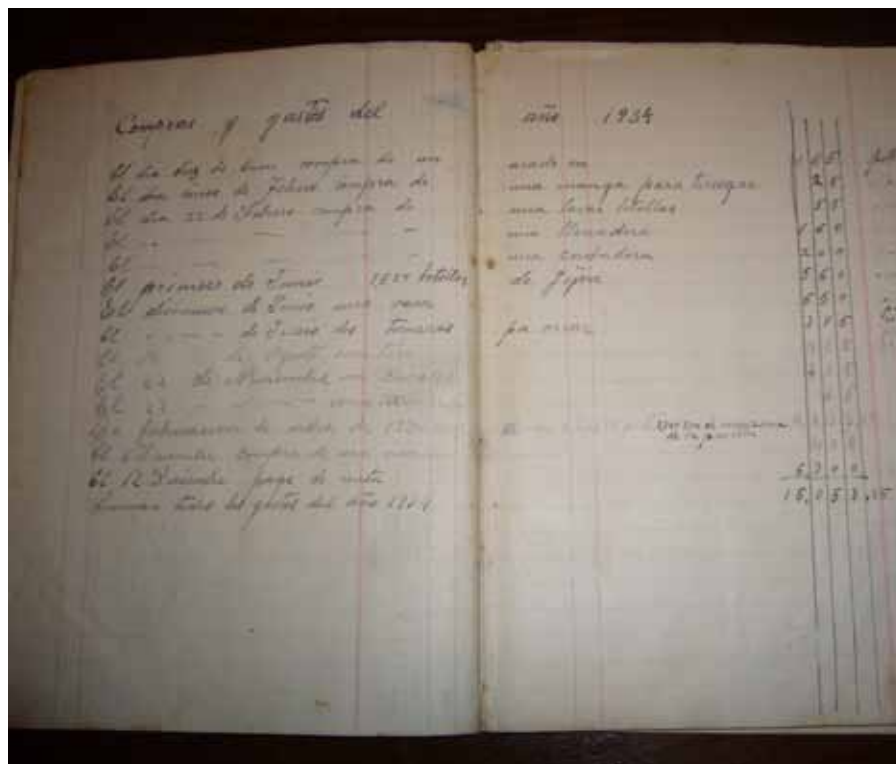
La Volanta



Sidrería - Marisquería

c/ Teodoro Cuesta, 1 (Frente Diario El Comercio)
Teléfono: 985 34 88 19 GIJÓN





“Teníamos dos prensas de husillo, en los buenos tiempos llegamos a producir unos 250.000 litros”, “Minín pasó por momentos delicados de salud, su hermano, Sabino, hombre trabajador y cabal donde los hubiera, me ayudaba en las labores, pero José María tenía todo el proceso de elaboración de la sidra, según su experiencia, anotado en un cuadernillo que era la guía para nosotros trabajar en su ausencia. Comprobamos en uno de los papeles que nos desempolvó, con buena caligrafía, (una reliquia de apuntes), sobre el método y elaboración.

En el año 1963, que coincidió una gran “cosechona”, (de aquella se pagaba a una peseta el Kg.) cuando estábamos apretando los toneles, tuvimos que encargar que nos hicieran tres de 21.000 L cada uno, porque no teníamos capacidad suficiente. En otra ocasión teníamos 15.000 kg de manzana en el manzanero y tuvimos que encargar un tonel a los que se hacían en Quintes, en Villavieja, tuvo que ser de urgencia. Era un tonel de 30.000 L, a través de Pepe Villanueva, el de Sidra Villanueva, de Colloto. El tonel pasó por la fábrica de cerveza donde lo “curaron” antes de llegar al llagar.

Nunca tuvimos que ofrecer sidra a nadie, teníamos muy buena sidra y todos venían a comprárnosla. Recuerdo que en sólo dos ocasiones tuve que ir a exigir el cobro, (como podemos comprobar ya de aquella existían pufos en la sidra). Mi marido llevaba en un bloc las anotaciones de todos los pedidos, dónde se llevaban las cajas, las que se recogían de vacío, lo que pagaban etc. Como fuimos de los primeros en tener teléfono, nos llamaban y servíamos la sidra, habitualmente a La Carrera, Santa Marina, Carbayín Altu, La Pola, Pumarabule, Tiuya, Santiagu d’Arenes y Cuenca Minera de Llangréu (aquí en cajas especiales de 24 botellas por Ferrocarril).

Cuando íbamos a La Pola Sieru utilizábamos una “xarré”, también nos servía para repartir la sidra, aunque lo que se utilizaba era el carro con dos bueyes. Para

la “xarré” teníamos dos caballos. Yo veía como nos adelantaban los coches y decidimos motorizarnos. A pesar de la época saqué el carné de conducir y compramos un camión, Creo que fui la primera mujer en Asturias con carnet de 1ª. Todo el mundo se me quedaba mirando pues era muy raro ver a una mujer conducir; el camión lo compramos en mayo pero en septiembre falleció “Minín”.

Tuvimos muchos amigos llagareros, y hablando entre ellos nunca supieron por qué filaba la sidra. Una vez que fue Minín a Xixón estuvo con otros llagareros y era cuando de aquella empezaba lo de la química, “le dieron un bolsáu de polvos blancos para hacer un experimento y comprobó que la sidra espalmaba mejor, pero se quedó en eso, iun experimento iporque nosotros nunca echamos nada!; era sidra natural”.

La gente de antes era de otra manera, “hubo un incendio y todos los trabajadores y mineros que salían del tajo se pusieron hacer cadena, desde el río a la casa, ayudando en lo que hiciera falta. Dejaron las chaquetas en el “prau” y a pesar que era un día de paga, a nadie la faltó nada del sobre.

La gente venía al llagar a probar sidra, venían unos médicos de Carbayín y de La Felguera, los ingenieros de las Minas, los instaladores alemanes de Pumarabule y Mosquitera, autoridades invitadas por alguna familia de la zona, etc. Hacían unas espichas larguísimas. No había manera de sacarlos del llagar y claro, cogían unas borracheras tremendas. Hubo una vez, que uno no podía conducir para volver a casa, entonces coincidió que paró un ingeniero de la mina que venía con su mujer y el ingeniero tuvo que coger el coche del médico para llevarlo a casa y su mujer a los otros.

A través de los del Palacio de Valdesoto venían unos andaluces, decían “la sidra es como agüita”, pero después de un rato no se podían levantar, cogían unas moñas, que no se lo creían.

A la muerte de mi marido, seguimos con el llagar



otros catorce años, me ayudaba Sabino, el hermano de mi marido, y su hijo Sabinín. Tuve que trabajar mucho, con decirte que tenía gastado el anillo de casada. Quedó como un hilo.

Mi hijo José M^a era muy buen estudiante y yo no quería que fuese lagarero, no quería por el trabajo y el esfuerzo que nosotros realizábamos. Él estudió en León, pero cuando venía estaba todo el día metido por el llagar. Era un bibliófilo empedernido. Cuando pasábamos por alguna librería me pedía que le comprase un libro y tenía que ir con disculpas porque los leía en el día. Le tenía que decir “mañana vas a pedirme otro” así que hay que esperar. Así hasta que lo convencía.

Chema empezó a trabajar en el banco, “lo llamaba a las cinco de la mañana para que fuese con su tío a dar los cortes y después de estar en el llagar, a trabajar al banco. Tanto empeño en que no fuese llagarero y ya lo ves, hoy está en la Casería San Juan del Obispo” (Sidra Tareco) haciendo con Pepe Meana la mejor sidra de Asturias (en mi opinión).

Cuando vimos que no podíamos seguir más por la salud de Sabino y todos los hijos con su trabajo, des-

pués de esos 14 años desde la muerte de Minín, dejamos de producir, se devolvieron las pipas y toneles que se trajeron del Palacio y lo demás lo fuimos vendiendo, el famoso de los 30.000 L lo llevó Pepe Villanueva, así nos fuimos deshaciendo de todo.

Recuerdo otros llagares, aquí enfrente de la casa, había un llagar que yo ya no conocí como tal, se que se llamaba “El Llagarón”, como la zona, hubo después un baile donde vendíamos mucha sidra y hoy en día se puede ver la estructura del llagar; es una sidrería que sigue conservando el nombre de “El Llagarón”.

Otro era el de Benjamín Díaz, estaba en la carretera aunque lo llamábamos el Llagar de Talín, hoy en día es un taller de coches, también fue tienda, pero esta cerró hace tiempo.

Agradecemos a Sabina habernos transmitido su recuerdo, que forma parte de la Historia de nuestra sidra, gracias a su hijo José M^a por no hacer caso y seguir conservando la tradición de la sidra, y a su hermana M^a Ángeles que tuvo la gentileza de desempolvar papeles, documentos y fotografías.



Testu: Manuel Gutiérrez Busto
Semeyes: Llagar de Minín / Manuel G. Busto

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

Manzanas, sidra y modelo económico

DE CÓMO EL MODELO ECONÓMICO AFECTA A LA SIDRA PESE A LA ABUNDANCIA DE MEDIOS Y RECURSOS



Especulación urbanística, grandes superficies, y la falta d'un gobiernu asturianu con una política económica propia, tan finando col campu asturianu

El neoliberalismo no es algo abstracto o imaginario sino que incide en la vida social y económica en cada comunidad, país, etc. Sus contradicciones son manifiestas y crecientes y los matices son algo que cada uno ha de analizar en cada caso. El hecho de que sea global (y que además sea mal de muchos) no justifica nada, sino que sucede en cada comunidad porque hay unos responsables políticos concretos que lo hacen posible.

Las explotaciones mineras y la siderurgia iniciadas en Asturias en siglo XIX convivieron con la economía tradicional agrícola y ganadera hasta mediados del pasado siglo, comenzando entonces un rápido declive del campo, abandonando tanto los recursos naturales como el secular patrimonio acumulado. Hablar ahora de suficiencia o de soberanía alimentaria parece que es asunto de otros, que no nos afecta. Pero si concretamos esta (in)suficiencia en algo tan próximo y singular, tan asturiano, como son las manzanas y la sidra, seguramente sea más fácil de entender.

La cornisa cantábrica es muy rica en la diversidad va-

rietal de manzanos, correspondiendo a Asturias liderar las dos grandes especies, la silvestre y la doméstica, cultivada ésta desde muy antiguo. Hasta mediados del pasado siglo era la mayor productora de la Península, pero, como consecuencia de un determinado modelo económico, se producen el abandono del campo y el envejecimiento de las pomaradas tradicionales, poniendo en grave peligro las variedades existentes.

En un intento de salvar este acervo genético, el Serida (Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario), según recogen E. Dapena y M. D. Blázquez en el libro «Descripción de las variedades de manzana», incorporó al Banco de Germoplasma de Manzano nada menos que 424 variedades locales que, junto con el resto de las entradas, suman 800 variedades, siendo así la mayor colección existente en el Estado. Galicia, por ejemplo, cuenta con 407 variedades; la Universidad Pública de Navarra, 282, y la Universidad de Lérida, 113.

En Asturias sólo hay destinadas a la producción de manzanas 5.832 hectáreas, casi todas para sidra. El 86%



“En rialidá naide nun prohibió semar nin cultivar, pero daes les espeutatives, ye comu si se toviere prohibió.”

son plantaciones tradicionales y sólo el 14% son cultivos realizados conforme a las nuevas técnicas de eje vertical. Para mayor complicación, resulta que la producción es de alternancia bienal (vecería), de tal modo que en los años impares la producción es de unos 45 millones de kilogramos y en los años pares sólo de unos 11 millones, resultando una producción media de 28 millones de kilos al año, con un rendimiento de 4.800 kilos por hectárea, un resultado tan significativo como pobre.

La producción anual de sidra alcanza los 45 millones de litros, para los que serán necesarios cerca de 70 millones de kilogramos de manzana; de modo que es necesario importar el 60% y casi la totalidad de la manzana de mesa. El contrasentido es que sucede todo ello en la comunidad que pretende liderar la producción de sidra, tanto en cantidad como en la calidad de sus distintas modalidades: la tradicional (la de escanciar), la de nueva expresión (para servir como un vino) y la espumosa

(similar al cava). La sidra referida a estas tres modalidades pero con Denominación de Origen Protegida (DOP), sólo representa el 2,5% y ha de ser elaborada con 22 variedades de manzana autóctona con una producción media de 1.741 toneladas, de las que se han obtenido 1.314.000 litros.

Las causas son bien sencillas, aunque nada razonable que lo explique. La escasa producción de la manzana no es una excepción, similar suerte corren otros productos agrícolas. Desde 1985, los cereales (incluido el maíz) cultivados en 7.149 hectáreas, pasaron a 452 hectáreas en 2008; la judía, de 3.593 hectáreas se redujo a 920 y la patata, de 7.191 hectáreas se ha quedado sólo en 2.000 hectáreas.

Las consecuencias, causa y efecto, son inmediatas, la despoblación. En 68 municipios de los 78 existentes, 1.132 localidades tienen cinco o menos de cinco habitantes y otras 627 localidades han sido totalmente





L'arfueyu invade los pumares, y la burbuxa inmobiliaria y la especulación urbanístico come les pumaraes.

abandonadas, como si todo su patrimonio material, y también cultural, no tuviera ningún valor y además esuviéramos sobrados de ambos recursos, cubierta la soberanía alimentaria y en pleno empleo.

El Estado, el Gobierno, es el responsable de coordinar y de encauzar bienes y recursos de modo tal que su utilización y provecho maximice el bienestar de los ciudadanos, no otra cosa ni otros intereses. Pero sucede todo lo contrario: no importa que el campo quede baldío y que una comunidad evidentemente agrícola haya de importar la mayoría de los productos agrarios e, incluso, los productos cárnicos. El resultado neto son 81.000 parados, la emigración de la juventud y unas expectativas cada vez más inciertas. No importa que la sidra, la bebida tradicional, proceda de cultivos de manzana ubicados a cientos o a miles de kilómetros, lo mismo que la judía (la de la fabada) cuya superficie de cultivo se quedó tan sólo en 920 hectáreas, en el 26% de las que había en 1985.

La política económica del Gobierno ha estado y sigue implicada al lado de la élite económica, se ha volcado hacia las grandes inversiones, con facilidades crediticias y apañes fiscales de todo tipo en favor de las multinacionales y de negocios o sectores cercanos al movimiento de capitales que han acaparado la totalidad de los recursos disponibles, sin que por otra parte hayan creado empleo significativo y duradero. En estas condiciones, los rendimientos obtenidos por estas minorías han sido muy sustanciosos, con el agravante de que las plusvalías se han ido a lejanos domicilios fiscales.

Esta política económica de atenciones y facilidades a las empresas tan intensivas en capital como tan poco creadoras de empleo (aunque tengan cientos o miles de trabajadores), no sólo pasó por alto a las explotaciones agrarias, sino que les impusieron un modelo y un ritmo imposible de mantener. La capacidad de manio-

bra del sector agrario, del sector primario, ha quedado limitada básicamente al fruto del trabajo, ni siquiera han podido participar en la comercialización ni en la distribución de sus productos.

El campo es también víctima de la burbuja inmobiliaria porque las recalificaciones, o la esperanza de que las haya, se han convertido en el motor de la economía, en la principal fuente de plusvalía, de modo que por el hecho de que sea edificable su precio se multiplica por dos dígitos. Con este modelo no hay ni puede haber cultivo, ni siquiera industria, que pueda proporcionar esos rendimientos. Así, miles de hectáreas edificables a un ciento de euros el metro cuadrado y otras muchas de usos agrarios con la esperanza, fundada o infundada, de la recalificación, quedan invalidadas para usos agrícolas porque no es posible rentabilizar ningún tipo de cultivo cuando se espera que gratuitamente se multiplique el valor del suelo. En realidad, nadie ha prohibido sembrar ni cultivar; pero, dadas las expectativas, como si se hubiera prohibido.

El círculo sobre el campo se cierra, por un lado, con la multiplicación de las grandes superficies y de los mayoristas que acaparan el mercado y, por otro, con la deslocalización de los servicios básicos, sociales y culturales, al tiempo que se presiona con unas cargas fiscales desproporcionadas y disparatadas si se compara con los beneficios de los grandes negocios e industrias que gozan de tantas facilidades crediticias y fiscales.

Lo que está en crisis no sólo es el modelo económico, sino también el modo de gobernar, los recortes sociales son el precio que hemos de pagar por ambos. La ruina que nos sigue amenazando lo es a pesar de la abundancia de medios y recursos ociosos.



Testu: Miguel Angel Llana
Semeyes: Lujó Semeyes

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



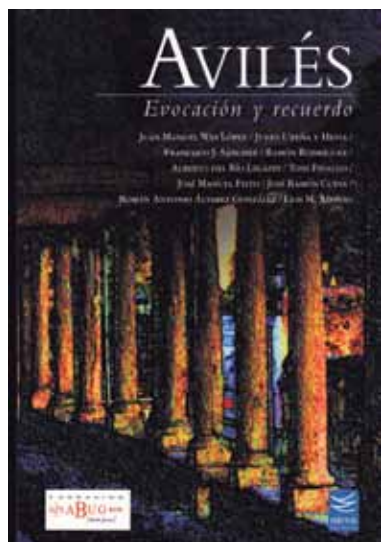
**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

LIB

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



AVILÉS. Evocación y recuerdo.....

Autor: Varios autores
Edita: Fundación Sabugo
Data: 2010

Carauterístiques Téuniques.
 392 páxines. Rústica
ISBN.-978-84-937560-6-2

El capítulu “Queso, sidra y jamón en la Comarca de Avilés” obra de Jose Manuel Feito, respunde a la calidá y la categoría a la que mos tien avezaos l'autor.

Interesantísimes aportaciones, dalgunes de les cuales yá adelantare n'artículu espublizáu nesta mesma revista, con novedoses aportaciones sobro la insuficientemente valorada cultura sidreru de la comarca avilesina.

Con esti trabayu son munches les posibilidaes que s'apunten non solo a la conocencia hestórico-etnográfica, sinon a la recuperación y reconstrucción d'aportaciones úniques a la cultura sidreru asturiana.

PERINTERESANTE



FAYUELES Y FORGAXES. Obra asoleyada (1941-1975).....

Autor: Enrique Pérez Álvarez.
Compilador: Xurde Blanco Puente
Edita: Academia la Llingua Asturiana
Fecha: 1995

Características Técnicas. 16 x 24 cm. Rústica. 108 pag.
ISBN.- 84-8168-052-7
Idioma.- Asturianu

Independientemente del alto valor literario de la obra en sí misma, Enrique Pérez Álvarez realiza prácticamente un trabajo etnográfico al representar en buena parte de sus escritos no solamente a la sidra, sino al entramado social y cultural que se cierna a su

alrededor.

Especialmente interesante resulta “La Cofradía del Secañu” cuya lectura resulta sumamente recomendable para los amantes de la sidra.

PRESTOSU



R O S

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



DICCIONARIO DE AGRICULTURA PRÁCTICA Y ECONOMÍA RURAL (Tomo IV).....

Autor. Agustín Esteban Collantes y Agustín Alfaro
Fecha: 1853

Características Técnicas. 16 x 24 cm. Rústica. 706 pag.
Imprenta.- Antonio Pérez Dubrull

Interesante diccionario que cuenta con abundantes e interesantes referencias a la sidra y a los manzanos.

aparecen repetidas referencias a nuestro país, no ocurre lo propio cuando se habla de la sidra, la manzana o el manzano.

Interesante en cuanto nos permite comprobar cómo la sidra ha sido siempre objeto de atención y conocer cual ha sido el interés que ha despertado.

CURIOSIDAD

Como curiosidad, aún cuando



LA MANZANA Y LA SIDRA: Bioprocesos, tecnologías de elaboración y control.....

Autor: Varios Auores
Edita. Domingo Blanco Gomis.
Juan José Mangas Alonso.
Data: 2010

Características Técnicas. 17 x 24 cm. 320 páxines. Rústica, tapas dures
ISBN: 978-84-693-6631-8

Percompletísimu trabayu que recueye los aspeutos fundamentales pa la elaboración de la sidre, dende la maduración de la mazana, los procesos prefermentativos, a la evaluación sensorial, la clarificación de la sidre o les técnicas instrumentales nel control del procesu de la sidra.

Perinteresante y de muncha utilidá'l capítulu sobro la elaboración de la sidre pa en casa, de la que ye autor Juan José Mangas, y que debiere ser de pública conocencia pal conxuntu los llagareros caseros.

IMPRESINDIBLE DAFECHU



La D.O.P. "Sidre d'Asturies" estrena presidente

José Eloy Cortina Noriega es el nuevo presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. "Sidre d'Asturies"



José Eloy Cortina Noriega asume la presidencia del Consejo Regulador de "Sidre d'Asturies" tras el cese de Víctor Escalada por motivos personales

La reunión extraordinaria que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sidra d'Asturies celebró el pasado día 27 de Diciembre, dio como fruto la propuesta de nombramiento para el puesto de presidente del mismo del llagarero Eloy Cortina, propuesta que fue recogida y ratificada por el Consejero de Medio Rural y Pesca, D. Aurelio Martín, tres días después.

Tras el paso por la presidencia de D. Ignacio Fuejo, D. José Cardín y D. Víctor Escalada -quien cesó de este puesto por motivos personales, al decidir centrar sus esfuerzos en un nuevo proyecto empresarial-, Eloy Cortina es ya el cuarto presidente al frente del Consejo Regulador de la sidra con denominación asturiana, en los ocho años de vida de esta institución.

El nuevo presidente ha definido sus objetivos principales a desarrollar durante su mandato como la con-

solidación de la diversificación de la sidra y la modernización, tanto de las plantaciones como de las instalaciones, así como el desarrollo de actuaciones importantes en el exterior.

Recordemos que José Eloy Cortina Noriega, tiene ya a sus espaldas una fuerte experiencia en el ámbito sidrero, no sólo al frente de su propio llagar, sino que previamente a recibir este cargo había sido presidente de la Asociación de Llagareros de Asturias y había organizado el Festival de la Manzana de Villaviciosa. Forma parte del órgano de gobierno del Consejo Regulador desde la creación en el año 2002 de la marca Denominación de Origen Protegida "Sidra d'Asturies".

Nació en Coro (Villaviciosa) el 13 de mayo de 1952, en el seno de una familia de importante tradición sidrera, ya que hay constancia de que su bisabuelo ya



Espérase que'l consumu de sidre con D.O.P. "Sidre d'Asturies" medre otru diez per cientu en 2011

elaboraba sidra a finales del siglo XIX en su llagar de Solares, Coro. Su padre, Celestino Cortina Cuadra, reputado llagarero, decidió fundar el Llagar Cortina, -es decir, comercializar la sidra que ya llevaban elaborando tres generaciones-, precisamente el mismo año del nacimiento de José Eloy, hace 58 años.

Desde entonces el Llagar Cortina se ha localizado en Amandi (Villaviciosa) y sus instalaciones se han ampliado y modernizado con la inauguración, en febrero del 2001, de su "Llagar de la Ferrería". Recordemos que Cortina Coro participa en la D. O. con su sidra Villacubera.

Los principales objetivos que se ha marcado José Eloy Cortina para desarrollar durante este primer año de mandato son consolidar la gama de productos de la Denominación de Origen Protegida Sidra d'Asturies (sidra natural tradicional, de nueva expresión y espumosa), así como promover diferentes actos de promoción de nuestra sidra en diferentes puntos del Estado, con especial incidencia en el que tendrá lugar en Madrid esta primavera.

El primer evento relevante del año en el que Eloy estará presente como presidente del Consejo Regula-

dor de la D. O. será la participación activa en Que-Sidra!, Quesos del Mundo y Sidra de Asturias, que tendrá lugar en Avilés del 3 al 13 de febrero. En este festival se podrán degustar prácticamente todas las marcas de los tres tipos que llevan la contraetiqueta del Consejo Regulador, acompañadas, como su nombre indica, por quesos de diferentes países..

Cortina llega a la presidencia en un buen momento para la sidra con denominación, ya que este año su consumo ha obtenido, según palabras de su gerente Reyes Ceñal, un crecimiento "que es una barbaridad".

Con 1,34 millones de botellas certificadas en el año 2010, la DO Sidra d'Asturies no parece resentirse demasiado de la crisis que daña a otros sectores.

Las previsiones para el próximo año son aún más optimistas, ya que se espera que el consumo de sidra con D.O.P. Sidre d'Asturies se incremente otro diez por ciento a lo largo del 2011.

Además, José Eloy Cortina deberá trabajar con más llagareros que sus predecesores, ya que en los últimos tiempos se han incorporado más marcas al amparo del Consejo Regulador.





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE



Avda. Buenavista, 12 · 33006 OVIEDO
 Tlf. 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 Llagar Trabanco participará en el “Apfelwein im Römer”

Confirmada la participación del Llagar de Llavandera en la feria sidrera de Frankfurt



Desde la revista LA SIDRA queremos dar la enhorabuena a la labor de nuestro responsable para Europa en Frankfurt, Eduardo Vázquez Coto.

Gracias a la actividad que desarrolla allí entorno a la sidra, ha entrado a formar parte de la organización de la feria internacional de la sidra que se desarrollará en marzo del presente año en Frankfurt.

En esta estrecha colaboración con la escena sidrera alemana y en concreto con los organizadores de la ya tercera edición de esta feria, Andreas Schneider (que estuvo el pasado verano de visita por Asturias y que LA SIDRA pudo documentar) y Michael Stöckl, este año por primera vez estará representada Asturias con la participación del Llagar Trabanco en la misma.

En la página web del evento ya se ha subido la información del Llagar, así como variada información

sobre el evento que resulta interesante consultar.

De esta manera los numerosos visitantes de la feria, principalmente alemanes, podrán disfrutar de nuestra bebida nacional junto a otras venidas de lugares tan dispares como Japón, Canadá, Normandía, Inglaterra, Suiza y claro está, la propia Alemania.

Esperamos seguir en este camino para poder, a través de la sidra, llevar nuestro desconocido país a todo el mundo. Estamos seguros de que estamos poniendo nuestro granito de arena en el futuro de la imagen de Asturias en el extranjero, lo que a buen seguro repercutirá también en el turismo y en la apertura de nuevos mercados para nuestros productos.



Testu y semeyes: Manuel Bustó

Déxamos Carolina Gutiérrez, del llagar Viuda de Palacio



Estes navidaes foron de llutu nel llagar Viuda de Palacio. El 23 d'avientu morrió n'Uviéu Carolina Gutiérrez, a los noventa y tres años, dexando tres d'ella un importante llegáu sidreru.

Perteneciente a una gran saga de sidreru de Tiñana (Sieru), cuyos oríxenes se remontan a mediaos del siglo XIX, Carolina Gutiérrez yera ma del tamién hestóricu llagareru José Luis Palacio y güela del actual llagareru José Palacio, que ye quien dirixe nestos momentos les instalaciones de Tiñana; cola d'anguaño algámense ya seyes xeneraciones de llarga tradición familiar alrodiu la sidra.

L'entornu sidreru y los vecinos acompañaron a la familia nel funeral pol etenru descansu de Carolina Gutiérrez, que se celebró'l mesmu día de Nuechibona na ilesia de Santa María de Tiñana.

Con ella el mundiu la sidra asturiana pierde a ún de los sos grandes referentes hestóricos. Sidra Viuda de Palacio ye una de les grandes marques de sidra d'Asturies y, arriendes d'ello, una de les más antigües. Carolina Gutiérrez, una muyer mui apreciada nel sector, foi ensin dubia clave pa qu'esti llagar sierense te a piques de cumplir los ciento cincuenta años, de los qu'ella vivió munchos en primera persona.

Dende LA SIDRA queremos facer llegar a la familia y al llagar Viuda de Palacio el nuesu sentíu pésame.

Asturies y la so sidre en Hessen

Stefan Maxeiner, vive en Frankfurt y gestiona una empresa relacionada con gastronomía, cursos de cocina, viajes gastronómicos y temas relacionados.

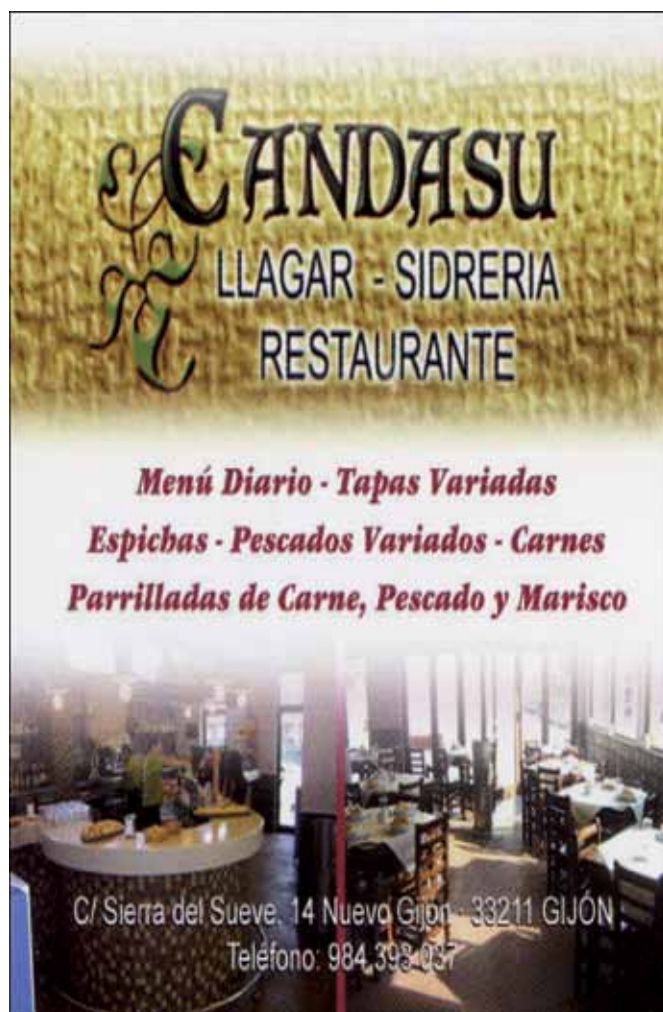
El día 23 de Enero se repitió el documental que fué expuesto por primera vez en Octubre de 2010 en la cadena de televisión regional HR situada en Frankfurt.

El documental de 30 minutos de duración recorre diversos lugares de Asturias. En el mismo disfrutaron de diversas actividades y excursiones como comer en el restaurante Tierra Astur de Uviéu, desplazarse a Llanes a conocer su rula, a los Picos d'Europa, a Ribeseya o a Cuideiru para conocer nuestra gastronomía y especiales.

También han tenido tiempo para visitar un llagar y así conocer algo mejor la bebida hermana del Apfelwein que se bebe en Frankfurt y en el estado de Hessen.

Desde La Sidra queremos dar la enhorabuena por este documental que acerca nuestro país, nuestra cultura y nuestra sidra a Alemania, y que de alguna manera es resultado de la entusiasta labor realizada por nuestro delegado en Europa, Eduardo Coto.

<http://www.ardmediathek.de/ard/servlet/content/3517136?documentId=5371860>



QueSidra!

Quesos del mundiu y
Sidre d'Asturies



La Mancomunidá Comarca Avilés entama esti certamen nel que les 16 meyores sidrerías d'Avilés, Salinas, Illas y Corvera animen al consumu de Sidre d'Asturies con Denominación d'Orixe y de quesos de les más estremaes procedencies, incluyendo ocho quesos asturianos, que sedrán los protagonistas al par de los meyores quesos de Francia, Holanda, Suiza e Italia.

L'eventu cèlebrarase del 3 al 13 de febreru y permitirá percorrer los pueblos nomaos, siguiendo el "quesimapa", unos mapes qu'indiquen el percorríu a facer peles 16 sidrerías y qué llagar escoyó ca una d'elles. Nestes sidrerías darase la oportunidá de dir tastiando más de 20 sidres estremaes, acompañaes de quesu viniente de dellos países. La organización tien preparaos cinco mil exemplares d'estos quesimapes que cuenta repartir a lo llargo de los diez díis que dura'l certame.

Los veceros podrán escoyer el meyor maridaxe quesu/sidra, votando nunes urnes destinaes a tal efeutu nes sidrerías, pudiendo además algamar dellos premios al votar. Arriendes d'ello, darase'l premiu de "Mayestru escanciador" al profesional sidreru que meyor amuese les sos capacidaes echando sidra; esti caberu premiu tien l'envís de poner de relieve la profesionalidá de los trabajaos del sector.

Esti eventu organízase nel marcu'l Plan de Competitividá Turística de Turismu Gastronómicu d'Asturies, nel que se pretende afitar Avilés como un referente sidreru y gastronómicu. Con QueSidra! complétase'l panorama gastronómicu de la comarca d'Avilés, ún de los más abondosos del norte de la Península, nel que destaquen productos turístico-gastronómicos orixinales, comu "Sweet Llambión", "Famous Wine Festival", "Turrónes y Mazapanes Comarca d'Avilés", "Xornaes gastronómiques Meses Celtes" o las "Xornaes Menús de Pasión", por citar dalgunos de los eventos más llamativos.

Sidra Reserva

Viuda de Angelón sacó al mercado
la primer Sidra Reserva, con una
crianza de ventiún meses



El llagar naveto dirixido por los hermanos Ángel, Alfredo y Francisco Ordóñez produxo la primer sidra asturiana de estas características, una sidra espumosa brut nature, Prau Monga, con Denominación de Origen Protegida, y con ventiún meses de crianza en botella. Recordemos que para lograr la denominación "reserva" se exige un mínimu de quince meses de crianza.

Las 2.728 botellas que sacaron a la venta estas navidades, a un precio de cinco euros, tuvieron muy buena acogida, pero no tanta que impidiera a los hermanos Ordóñez aspirar a lograr un gran reserva, reservando algunas botellas para alcanzar con ellas los treinta meses de crianza, que les permitiría alcanzar la denominación Gran Reserva.

El procesu de elaboración de esta bebida de reserva se realizó aplicando el métodu «champanoise», el mismo que se utiliza para el champán francés. La mayoría de sus fases son prácticamente manuales y el trabayu casi artesanal. «Es un procesu prácticamente artesanal porque corchamos, llenamos y ponemos las chapas a mano», explica Alfredo Ordóñez.

Francisco Ordoñez, enólogo, destaca de esta sidra su "burbuja fina, que se nota en boca y tiene aroma a fruta madura y frutos secos". además «al tener más tiempu en botella, el gas está más compenetrado con el líquido, lo que consigue que sea más brillante y transparente". Al tratarse de un brut nature su sabor es seco y se recomienda para maridar más con comidas que con postres dulces.

La graduación alcohólica de este reserva es mayor que la habitual en el restu de las sidras espumosas, al tener 7,20 por ciento frente al 5 por ciento de estas últimas. Presenta menos de un gramu de azúcar por litru.

Sidra vs. porno



Karlos Arguiñano compara ir a tomar sidra con ver una peli porno

«Mejor que ir a ver una porno». Esa fue la expresión con la que el conocido cocinero quiso animar al público a tomar sidra vasca en la presentación de la nueva campaña sidrera en Euskadi.

Con la originalidad y falta de complejos que habitualmente lo caracterizan, Karlos Arguiñano destacó en su intervención que lo que la sidra tiene de bueno es que «Ss toma en cuadrilla y sirve para unir a la gente. Cuando los amigos se juntan para beber, todos piden cosas diferentes; en cambio, si se juntan en torno a la sidra todos beben lo mismo. En una tarde de jueves es mejor ir a una sidrería que ir a ver una peli porno a Francia».

Por su parte, y durante el mismo acto, el viceconsejero del Gobierno Vasco, Jon Azkue, comunicó a la prensa que la sidra de Eusko Label nacerá este mismo año, dentro de poco, y no en la siguiente campaña, como al comienzo se había insinuado. En contraposición a Arguiñano, el miembro el Gobierno Vasco fue muy escueto y remitió a los presentes a otro acto próximo, en el que se presentará formalmente el nuevo sello público de calidad de la sidra.

Detenidos por robar sidra y pastel



Al parecer hay quien no puede pasar sin sidra. Tres jóvenes de 18, 20 y 31 años, oriundos de la provincia de Buenos Aires, en Argentina, fueron sorprendidos durante la Nochebuena robando un budín y una botella de sidra "La Farruca" (sidra gasificada) en un local comercial céntrico de Oberá. Alertada una patrulla del comando llegó al lugar y rápidamente registró las características de los sospechosos. Tras una persecución la policía los detuvo y logró incautar la bebida, con lo que los sidreros frustrados no pudieron cumplir finalmente su deseo de celebrar la Navidad como tiene que ser: con sidra.





Luis García, cliente habitual de la bodega El Majuelo, fue el afortunado ganador de la Supercesta de navidad del Barrio De La Sidra. El número agraciado fue el 9250. A la izquierda de la foto Luis García, y a la derecha César Bouza, vicepresidente de la asociación. Felicidades al ganador



Alfonso Moro (Sidrería Chiruki) chando un culete d'añu nueu.

Unviamos esa semeya sidrera que tantu te presta pa podela compartir en LA SIDRA.

info@lasidra.as

Turrón de mazana y sidra en La Villa



En Villaviciosa ya hai sidra navidiega pa los más llam-biones. La idega de Jacoba Álvarez de xunir la tradición sidrera maliaya cola repostería dio frutu nun turrón de mñzana y sidra con claru arume a llagar que nos permite esfrutar de lo meyor de la nuesa tierra tamién nos postres d'estes feches.

A los ingredientes nuegos hai qu'amiestar los propiamente navidiegos, ello ye, un pocu de mazapán y almendra -ingrediente tamién típicu na repostería asturiana-, p'algamar como resultáu un turrón en capes con sidra y compota de manzana.

Esti añu el conseyu yá aporta tarde pa ponelu na mesa de les celebraciones navidiegues, pero que quede la idega reservada pa próximos años...

El Conseyeru va a Madrid

Todo parece indicar que Aurelio Martín se lleva el Festival de la Sidra de Calidad a Madrid.



El pasado trece de diciembre el Consejero de Medio Rural, Aurelio Martín, dio un paso más en su amenaza de acabar con SICER y, tal como había adelantado en el mes de noviembre, de sustituirla por un acto, de cuyas características todavía no ha aclarado mucho.

Con una actitud que cabría enmarcar dentro del provincianismo al que tan acostumbrados nos tiene el gobierno del "Principado", el Consejero viajó a la capital para entrevistarse con su colega, la ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, Rosa Aguilar.

Aprovechando esta reunión, "le he insistido en la celebración de un "evento" desarrollado en Madrid, cuya organización se concretará en los próximos meses". El mismo hecho de que haya que "insistirla" tanto da la impresión de que en Madrid no tienen muchas ganas de probar nuestra sidra, o al menos que para ellos no representa un evento de especial interés.

Aurelio Martín planteó la organización de una feria in-

ternacional de la sidra en Madrid como una fórmula "idónea" para sustituir a SICER, el Salón Internacional de la Sidra de Calidad en Xixón.

Seguimos preguntándonos por qué es necesario sustituir una buena idea por una idea del montón.

En sus declaraciones volvió a contradecir la versión oficial ofrecida después de la celebración de cada una de las ediciones de SICER, que fueron en su momento calificadas respectivamente como "éxito desbordante" y "aún más éxito que la anterior edición", afirmando que la relación coste- efectividad para los productores fue "dudosa", pero sin abordar los motivos de este teórico "fracaso".

Desde LA SIDRA no nos hemos molestado en intentar nuevamente entrevistar al Sr. Consejero después de sus declaraciones. No queremos parecerle imper- tinentes.



Salvador del Obispo

Aguardiente de sidra envejecido en roble nueve años. Edición 2010 limitada



El pasado mes de noviembre fue presentado en el Salón de Destilados Premium de Madrid el aguardiente de sidra “Salvador del Obispo”. Se trata de un destilado de nueve años de envejecimiento en roble americano. Este producto, de extraordinaria categoría, recuerda al legendario “Colloto” que fue un intento de elaboración similar al calvados francés que al final no se pudo lograr.

“Salvador del Obispo” es una apuesta del empresario José Luis García Meana secundado en La Casería San Juan del Obispo por el encargado de la misma, José María Díaz. Estos dos emprendedores dieron forma a la sidra “Tareco” y al aguardiente de sidra “L’Alquitara del Obispo” hace años.

“Salvador del Obispo” viene presentado en una elegante y original botella dentro de un cánister de cartón. Además, cabe destacar el tapón cabezudo que acompaña a la botella para cerrarla perfectamente una vez descorchada.

Desde sus comienzos, La Casería San Juan del Obispo ha apostado por la calidad y la diferenciación de sus

productos, utilizando materia prima 100% asturiana, con Denominación de Origen Protegida. Tanto “Tareco” sidra 100% natural base de todos los productos que de ella se derivan, como “L’Alquitara del Obispo”, destilado puro de dicha sidra, y “Salvador del Obispo” destilado envejecido, contribuyen a la expansión agroalimentaria asturiana, a través de mercados regionales, nacionales e internacionales con productos de categoría superior.

Como apuntes peculiares de elaboración, se pueden enunciar: Se destila directamente la sidra y no de la magaya, como hacen los franceses con los calvados. La fase de fermentación-maduración de su sidra TARECO varía entre 14 y 17 meses, con temperatura controlada. Se utiliza roble americano nuevo para el envejecimiento de su “Salvador del Obispo”. Este peculiar aguardiente viejo se embotella con el grado alcohólico resultante de su largo envejecimiento, 42,5% alc. y sin aditamento de sustancia alguna para modificar su sabor, color, aroma, etc.

“Salvador del Obispo” está a la venta en tiendas gourmet desde de diciembre de 2010.



“Salvador del Obispo”

Notas de cata

Fase visual: Color ámbar, brillante y limpio.

Fase olfativa: aromas tostados, fondo de vainilla, punzada de alcoholes muy finos y sutiles. Persistencia de su origen, la sidra, en el olor a manzana compotada.

Fase gustativa: alcoholes muy bien integrados. Untuoso. Gusto suavemente amaderado. Manzana madura y compota. Paso de boca ligeramente dulce y balsámico.

Efecto digestivo y cordial.




LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

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

www.sidreriaoslagos.com
Email: sidreriaoslagos@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





Delles consideraciones sobre la sidra d'Asturies

Inaciu Hevia Llavana

Nun ye por folgazán, que tamién podía ser, pero nun ye'l casu. Nesti casu ye porque nun tenía yo mui claru dalgo, nun se qué. Quiciaves cual ye el problema, o l'enemigu, si ye que lu hai, nel tema esti del alderique cola sidre de los vascos y asturianos.

Lo que sí tengo bien claru, y siempre lo tuvi, ye el orgullu que tenemos pola nuesa sidre los asturianos. Ye una seña d'identidá mui señalada, que nos toca mui fondu na freba sensible. Esto fizo que foros internáuticos, blogs, revistes, periódicos y toa triba de medios de comunicación se llenaren de comentarios alrodiu l'asuntu.

Tamién tengo bien claru el desconocimientu fondu de la nuesa cultura sidrera de los de fuera d'Asturies, y a lo meyor tamién de dalgunu de los d'equí. Y non voi falar de los políticos..., acasu l'enemigu tea dientru.

Nestos díes, pudieren lleese abondos artículos de xente más dilixente que ún na defensa de la nuesa sidre. Munchos y bonos artículos. Bien documentaos, ilustrativos, incisivos, dalgo cabreaos..., de José A. Ordóñez, de J. M. Osoro, de Samuel Trabanco, de M. Abel Fernandi, del collaciú en publicaciones sidreres, y sin embargu amigu, David Rivas, etc.

Esto permite tener una güeyada más xeneral al asuntu, y más reposada que si se fai en caliente. Entós, pueden sacase dalgunes conclusiones, a saber:

Nun sabemos quien inventó la sidre. Sí sabemos que n'Asturies ta bien documentada, enantes que n'el País Vasco, y munchu más implantada socialmente. La sidre d'ellos non ye nin meyor, nin peor. Ye diferente. Pa gustos, collores. Sin embargu paez ser que lo d'ellos ye una cuestión más presitiosa que equí. Tienen munchu apegu a la tradición, como equí, pero ellos tan defendíos polos sos gobernantes, y non caen nesa especie de

síndrome del complexu d'inferioridá provincianu, que paez asitiase equí. Anque bien ye verdá que tamién se columpien un pocu.... Quiciaves eso ye dalgo de lo que tenemos que cambiar equí. Había que desdexar el sentimientu d'inferioridá y columpiase un pocoñín, non tantu como ellos, pero dalgo. Polo menos promocionase un pocu per fuera. Sin autosuficiencia, nin autocomplacencia, pero promocionase.

Tamién opinen los llagareros asturianos sobre determinaes formes de promoción de la nuesa sidre. Con razón. Esta ye una industria que puede y debe trespasar les nuses llendes, pol potencial que tien pa la creación de riqueza y puestos de trabayu. Una promoción adecuada puede dar un importante porgüeyu, que repercutirá favorablemente en toa Asturies. Ahí tienen que collaborar con ellos les instituciones rexonales, que va en provechu de toos.

¿Cómo se fai?. Pa eso tan los espertos en estratexes comerciales, etc..., pero indudablemente paez que a los vascos va-yos mui bien, en viendo la so fama en rellación cola importancia de la so industria sidrera. Toi por apostar que munchu tien que ver el vender más que una bebida. Hai que vender una tradición, una hestoria, una llingua, una cultura sidrera ancestral, una calidá natural, y unes formes de consumu autóctones y con gran personalidá. Per ahí van los tiros. Como ya tengo suxeríu n'otros trabayos, pienso que una imaxen sofitada na nuesa cultura milenaria, tradicional, natural, etc., arreyada a la Denominación d'Orixen Protexida (que nosotros tenemos y los vascos tovía tan nuguando por algamar) puede funcionar como una auténtica etiqueta de calidá.

Así que habrá que trabayar más pol asuntu, y dexar alderiques inútiles, que mientres tantu, los demás miren polo suyu, y dirán: "el que sea fatu, qu'espabile".

Temporada d'oricios

Alcuérdome, y nun va tanto d'ello, de cuandu los oricios los mercábemos nel camión qu'aparaba na cai, a palaes y con un sacu que trayíemos de casa, pa comelos, llueu, cruos o malpenes cocios con sidra y un plizcu sal



Nestos años l'oriciu evolucionó, ganó méritos nel ámbetu gastronómicu y diversificóse. Agora celebremos xornaes de los platos del oriciu y comémoslos gratinaos, en mousse, en paté o o en conserva; pero nel fondu, siguen sabiendo a mar.

Agora ye tiempu d'oricios, cuando el frío los fae tar xustu nel so puntu, malque siempre haya quien quiera facénoslos comer fuera de temporada (esti añu viéronse cartelos al respeutu ya n'ochobre) Poro, ye agora cuando vienen de celébrase les Xornaes Gastronómiques del Oriciu, que tuvieron llugar en Xixón y en Les Bárzanes (Castrillón) a un tiempu -pente los díes 20 y 23 de xineru.

Sicasí, les xornaes del oriciu nun hai falta organízales muncho, el míticu y cenciellu cartelu, "Hai Oricios", ye reclamu abundu y pistoletazu d'aniciu de la temporada l'oriciu nes sidreríes. Les oriciaes, espontanees u organízales, nun se faen esperar abondo.

El consumu d'oricios ye, comu la sidra -a la que va siempre xuníu- una de les milenta señes identitarias asturianas: a los gallegos y cántabros nin se-yos ocurre prebalos, malque los primeros los recueyan, pa vendénoslos, y los vascos entamen a deprender agora a dir incluyéndolos, pocu a pocu y camuflaos,

nes sos recetas - col tiempu finarán por decir que los oricios son vascos-.

A los asturianos lleva munchos años -siegllos- enllenándosenos la boca de mar con esti regalú que l'oceanu mos fae, bien protexíu na so caxina de pinchos, y solo n'Asturies los comemos cruos.

Un cuadru espuestu nel Museu de Belles Artes d'Asturies, "Demetrio nel chigre", del xixonés Evaristo Valle, remémbranos el gustu los xixoneseos por esti equinodermu: nelli vemos a Demetrio, tranquilamente sentáu frente a unes cuantes botelles de sidra y al par d'un montón d'oricios. Enriba la mesa tamién el mazu de maera, difícil ya d'atopar nos chigres, p'abrilos.

Los meyores cocineros de la gastronomía asturiana ufierten bayura de posibilidaes más glamouroses pal oriciu -malque quicias non tan pures comu la d'abrilos y comelos-. Asina podemos topar recetas comu los espárragos rellenos d'oriciu, pixín con salsa d'oriciu y ñoquis de gamonéu, tartaletes de pate d'oricios con salsa de sidra, revueltu de llechuga de mar con oricios y llangostinos o los oricios gratinaos qu'illustren esti artículu.

La sidra inglesa pasa el examen

Continúan las catas de sidra organizadas por LA SIDRA



LUJÓ SEMEYES

El sábado día 15 de febrero, y en el marco de las actividades que la Revista La Sidra está desarrollando, una docena de personas se reunieron en L'Ayalga para la I tastia de sidra inglesa, para lo que se contó con la colaboración de Manuel Busto, (catador, escritor e investigador en sidra), quien aportó las muestras o botellas. Aunque la cata fue compartida, es decir, que en ella todos pudieron opinar (siguiendo unos parámetros básicos acordados de antemano), destacó la presencia de varios conocidos catadores, como el Sr. Joaquín Fernández, miembro de las catas oficiales del grupo Tastia de La Sidra en numerosos concursos, tasties y festivales. La prensa asturiana acudió también a cubrir el acto, con presencia del periódico La Nueva España. Algunas de las sidras que se presentaron tenían su particularidad, como la sidra del centenario de Thatchers, la vintage 2007 de Wenstons, la Dabinett de Sheppy's o la Sparkline de Merry-Doww, que completaban una amplia gama de la variedad de sidras inglesas, sin olvidar la presencia de sidra irlandesa.

Diré por adelantado que las sidras inglesas son bastante diferentes, con respecto a la sidra tradicional de Asturias de escanciar y que para el correcto desarrollo de la *tastia* es imprescindible disociar entre nuestros gustos y lo que es correcto o defectuoso en una sidra. Las sidras inglesas representadas son, en su mayoría,

sidras filtradas -solo había una en flor-, casi todas están gasificadas y al final dejan un cierto dulzor de residuos de azúcar.

Los resultados de la cata se describen a continuación.

ADDLESTONE: Cloddy premium cider. 5% alc. Cia. Gaymers, Medium dry cider.

Color: Turbio, sin filtrar, como la cerveza de trigo alemana.

Aroma: Cítricos maduros.

Gusto: A pesar de que es una sidra en flor, como la de escanciado de Asturias, no se le aprecia cuerpo, tiene algo de pegue, parece como si mantuviese la fermentación en botella. Se aprecian levaduras con un ligero posgusto amargo.

FALSTAFF: Medium Sweet. 5,6% alc. Cia Sheppi's.

Color: Amarillo pálido, con bastante carbónico.

Aroma: Incisivo, penetrante. De almendras amargas.

Gusto: Seco, a turrón.

HENNEY'S DRY CIDER: Cider dry. 6% alc. Cia Henney's.

Color: Oro pálido, brillante, se nota mucho el filtrado.

Aroma: Escaso, sin persistencia.

Gusto: Seco, astringente, manzanas verdes.

GREEN GOBLIN: Aoak Aged Cider. 6% alc. Cia Wi-



chwood.

Color: Amarillo pajizo.

Aroma: Débil a paja, heno.

Gusto: Semi-dulce, maderas nobles, ligero carbónico.

DABINETT: Medium cider. 7,2% alc. Cia Sheppy's.

Color: Oro Viejo.

Aroma: Compota, frutos maduros.

Gusto: Muy seco, notas de agrídulces, sidra con cierta complejidad, con una valoración muy positiva.

THATCHERS CONMEMORATIVA 100 ANIVERSARIO: Vintage cider. 7,4% alc. Cia Thatchers.

Color: Oro, brillante, con lágrima.

Aroma: Frutal, incisivo, persistente, a pulpa de manzana.

Gusto: Semi-seco, sabores frutales, muy equilibrados, con cuerpo, sidra muy compleja. Con una valoración muy buena.

HENRY WESTONS VINTAGE: Sidra reserve. 8,2% alc. Cia Westons.

Color: Oro, limpio brillante, con burbuja en aro, fina, persistente, lágrima.

Aroma: A frutas verdes, alcoholico.

Gusto: Semi-seca, con cuerpo, notas de vainilla, maderas nobles. Con buena valoración final.

MERRY DOWN: Slightly sparkling. Vitage Medium cider. 7,5% alc. Cia Merry Down.

Color: Amarillo pajizo, burbuja fina, con cierto pegue del CO₂ añadido, muy espumosa.

Aroma: Franco, profundo, a levaduras vínicas, frutal.

Gusto: Frutos rojos, frambuesa, arándanos, fresa.

MAGNERS CIDER, IRLANDA: Vintage cider. 4,5% alc. Cia Magners.

Color: Rosáceo claro, carbónico en aro, burbuja fina.

Aroma: Casi sin aroma, plano, con un cierto final a sulfuroso, no limpio.

Gusto: Dulce, flojo, debido quizá a la baja gradación alcohólica.

Puede que la botella no estuviese bien conservada. Se aprecian deficiencias o es una sidra muy simple.

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

Llagar Nöll

Tradición e innovación a orillas del Meno (Alemania)



El llagareru alemán Gerhard Nöll chando-y una güeyá a la revista LA SIDRA

Llego al casco antiguo de Griesheim, a 20 minutos del centro de Frankfurt y a orillas del río Main.

Allí me recibe Gerhard Nöll, un hombre ya entrado en edad y de mirada limpia y noble.

Es el propietario del llagar Nöll que ha estado regentado por la misma familia desde que pasaran de elaborar sidra de manera casera a la producción y venta de la misma en 1962. Ahora también su hijo Alexander se ha puesto manos a la obra en el negocio familiar.

Entramos en la sala de catas que, según me cuenta, se abrió al público en octubre del 2010. Es un amplio espacio en madera, con una gran cristalera al exterior, con una barra y diferentes botellas de los productos que elaboran.

Alexander, el joven de la familia y a quien encuentro en plena faena, llega con un vaso de sidra de un tanque que en poco tiempo piensan filtrar y embotellar. Después de llevar el vaso a la boca unos segundos, Gerhard le da su aprobación y el joven se despide con una sonrisa y vuelve al tajo.

Gerhard, con su carácter afable, comienza a hablar

de los viejos tiempos de la familia, cuando antes de la sidra se dedicaban a la fabricación de barriles de madera. Me trae varias fotos en blanco y negro de aquel arduo trabajo, iluminándosele los ojos al describirme las diferentes herramientas, el proceso de curvado de las duelas y el anillado de los mismos, ya que paralelamente a la sidra, en su juventud también continuaron un tiempo con este negocio familiar ya previo a la apertura del llagar. Lamenta que a día de hoy no sólo no existan más fabricantes de barriles de madera, sino que en el mundo del Apfelwein (sidra alemana) ya nadie usa de los mismos en su elaboración, solamente de manera ornamental en negocios de gastronomía.

Empezamos la cata de sus productos, en los cuales el espíritu joven de su hijo trasladado al llagar ha tenido mucho que ver. Han dado el paso de no sólo elaborar la tradicional bebida con mezcla de manzanas tal y como se realiza en Asturias, a atreverse con nueva sidra monovarietal, seca o espumosa.

Los productos que ahora mismo tienen en mercado son las monovarietales de manzana tradicional ale-



mana Jona Gold, Cox Orange, Braeburn, Bohnapfel y el Cuvée de Jonagold con Bohnapfel.

Cada una tiene su propio carácter aportado por la manzana de la que ha salido la sidra.

Los últimos progresos han sido en el aspecto del marketing, dando una nueva imagen al embotellado de su sidra espumosa, que quieren en poco tiempo también llevar a su secco (a diferencia del método champenoise en este caso se inyecta carbónico a la bebida)

Gerhard, con su inagotable humor, describe su sidra espumosa como una bebida “para beber en el bettkante (canto de la cama) con tu chica”, una expresión alemana para un momento romántico.

También hay que destacar, como en todos los llagares alemanes, algo que los diferencia de los asturianos: la elaboración de zumo de manzana, que ocupa el 50% de la producción del llagar.

Poco a poco son más los llagares que se están lanzando a crear nuevos productos y así intentar mejorar la imagen ligada a bajos precios y locales tradicionales, siendo considerada hasta no hace mucho bebida de agricultores y campesinos. En los últimos tiempos el consumo de esta bebida ha ido en detrimento, desplazado por la cerveza y otras bebidas alternativas, sobre todo entre los más jóvenes.

Quizás ahora, con las nuevas generaciones en los llagares alemanes, podamos ver un resurgimiento del producto.

Dice la familia Nöll que cada vez son más las perso-

nas, sobre todo desde la apertura de la sala de catas, que se acercan a preguntar por esas nuevas sidras de alta calidad que están creando, se interesan por las variedades de manzana utilizadas, por su procedencia...etc. Algo que hace pocos años habría sido impensable si hablamos de sidra.

Los clientes quieren saber qué están bebiendo y qué productos están consumiendo, demandan calidad y trato familiar, demandan también un punto de tradición y de identidad con su tierra algo que, según mi experiencia, es común en el mundo de la sidra en todo el mundo y que hay que tener siempre presente.

Si algún día tienen la oportunidad de acercarse a esta ciudad tan sidrera, no dejen de pasar por allí

 Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto

Llagar Nöll

Alt Griesheim 8
65933 Frankfurt/
Main
Tel 0049 (0) 69
381442

Email: noell@
noell-apfelwein.de

Horario de apertura:

Lunes a Viernes 8:00 - 13:00 y de 15:00 - 18:30
Sábado 8:00 - 13:00



I Campeonatu de tortielles en Xixón

Cincuenta y ocho establecimientos compitieron pol premiu a la meyor tortiella con cuasi noventa recetes estremaes



La tortiella, platu imprescindible en cualquier espicha que se precie, tien la so receta, aparentemente sencilla, al algame de tou'l mundiu.

Pero hai tortielles y tortielles, la man del cocineru/a y los pequeños detalles marquen munches vegaes la diferencia.

D'eso se trata nel I Concurso de Tortielles, de topar los meyores cocineros/es y les meyores recetes de tortiella de Xixón.

58 establecimientos aspiraron a algamar ún de los tres títulos qu'el xurau repartió pente les ochenta y picu tortielles presentaes a concursu, nes sos tres categorías:

1- Tortiella Tradicional: Patates, güevos, sal, aceite y cebolla opcional.

2- Tortiella "con": Base principal de güevu, pero pue amiestase otru componente acordies al gustu y orixinalidá del concursante.

3- Tortiella creativa: esplumes, xelaos, muses... de tortiella.

Los veceros pudieron tastiar toes estes tortielles nun percorríu -con gastromapa incluyíu- a lo llargo de tolos establecimientos participantes, a un económicu preciu d'entre 1 € y 1,5 €.

L'esbardie de maxinación foi evidente, asina pudimos ver tortielles rellenes de merluza, canelones de tortiella rellenos de provolone, tortiella a la sidra, setes, ibérico y pimientu del piquillo, tortielles con tortos de mazana, rellenos de xamón y quesu, con matachana y especias, con gules, gambes y Cabrales o puerros y camarones.

Sidrería El Sauco

Tortilla tradicional

El Primer premio a la mejor tortilla tradicional lo ganó la Sidrería el Sauco con la tortilla de la abuela Flora.

En la foto la responsable de la receta, Sra. Carmen Pérez Tol, madre de, Eduardo el dueño del Sauco, pero que en esta ocasión no la cocinó.

La **Sidrería El Sauco** continúa acaparando premios en nuestra ciudad, por algo será. Después de hacerse con el premio a la mejor barra en "Xijón de Sidra 2010", acaba de recibir el premio a la mejor tortilla tradicional en este Primer Concurso de Tortillas de Xixón.

La tortilla de la abuela Flora era la candidata presentada por la Sidrería El Sauco para la categoría de mejor tortilla tradicional, es decir, para aquellas tortillas preparadas únicamente con los ingredientes básicos: patata, huevos, sal, aceite, y si se quiere, cebolla.

La receta a partir de la que se elaboró la tortilla ganadora es de la Señora Carmen Pérez Tol, abuela del dueño de la sidrería. Aunque en este caso no fue ella quien se encargó de llevarla a los fogones, sino que dejó ese trabajo en manos de los cocineros de El Sauco, que realizaron las tortillas siguiendo fielmente sus instrucciones, con los resultados que han podido ser comprobados.

Las instrucciones son sencillas de seguir, y como ha quedado demostrado, la categoría de la tortilla está-



plenamente garantizada:

Se baten las claras a punto de nieve, se agregan las yemas y se mezclan con las patatas y la cebolla cruda que previamente fueron picadas, sal al gusto, se separa del fuego lentamente y ya está, una tortilla de premio.



AGUARDIENTE DE MANZANA
l'Alquitara del Obispo
"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"
 ANTONI GAUDI
ORIGINAL 100% NATURAL

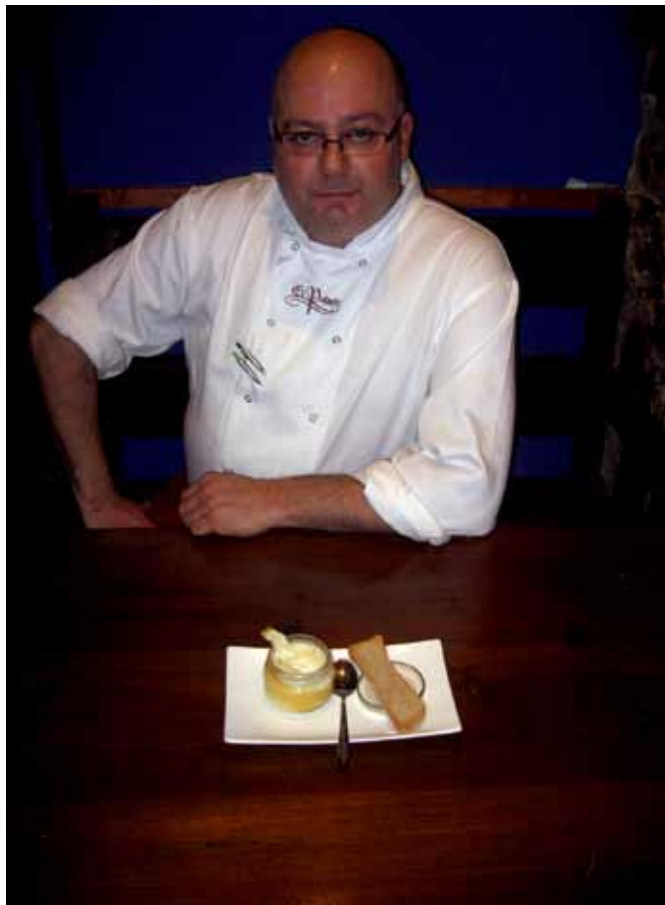

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Titana, Sierra, Principado de Asturias - España • Tlfno y fax: (+34) 985 985 895 • Tlfno. móvil: (+34) 679 681 736 • correo@caseriesanjuandelobispo.com • www.caseriesanjuandelobispo.com



Restaurante El Palacio

Tortilla creativa



En el Restaurante El Palacio se muestran especialmente orgullosos de haber ganado este primer premio, el de la tortilla más original entre las más originales de las tortillas.

La Electrotortilla, receta del cocinero José Esteban Suarez, sorprendió a todo el jurado incluso sin uno de los ingredientes proyectados en la receta: la flor eléctrica.

El extraño nombre de la Electrotortilla proviene de la idea inicial de utilizar en su receta una flor china comestible, la sechuan (llamada button, en inglés) que deja en la boca una curiosa sensación electrificante; lamentablemente, la sechuan no florece hasta el mes de marzo, así que nos quedamos con las ganas de probar esa sensación.

Este cambio en la receta original, sin embargo, no fue óbice para que la electrotortilla ganara el primer puesto en la Categoría de Tortilla Creativa del Primer Concurso de Tortillas de Xixón.

Para el restaurante El Palacio haber recibido este premio es algo especialmente gratificante, ya que el suyo es un restaurante con una cocina relativamente pequeña, en la que trabajan sólo tres personas, y a la competición se presentaban en esta categoría de tortilla creativa otros dieciseis establecimientos, entre ellos varios grandes restaurantes en los que, según palabras del propio cocinero “trabajan hasta quince personas en la cocina, y me consta que son gente muy buena, así que nos sentimos muy orgullosos de haber conseguido este premio”.

La elaboración de esta “tortilla” (por llamarla de al-

guna manera) es bastante más complicada que la de una tortilla de patata habitual. Para empezar, son necesarios dos sifones de montar nata, un huevo, puré de patata, cebolla confitada y pochada, jengibre y pimienta.

Primero se hace un sabayón con la clara del huevo, harina, agua y sal, se carga en el primer sifón y se mantiene a una temperatura de sesenta grados, al baño maría.

Para el otro sifón se cuece aproximadamente medio kilo de patata, se hace puré, se le añaden dos decilitros de agua y 25 dl de nata para montar, sal y pimienta. Una vez cargado todo en el sifón se deja también al baño maría, a la misma temperatura.

Para su montaje se necesita un tarro pequeño de cristal, en el que se coloca, debajo del todo el sabayón, luego una capa fina de cebolla confitada y pochada y el jengibre. Finalmente, sobre todo ello, servimos la espuma de patata.

Como presentación se sugiere colocar un bastoncillo de clara de huevo frita y un aro de cebolla caramelizada.

Restaurante El Jamonar

Tortilla con...

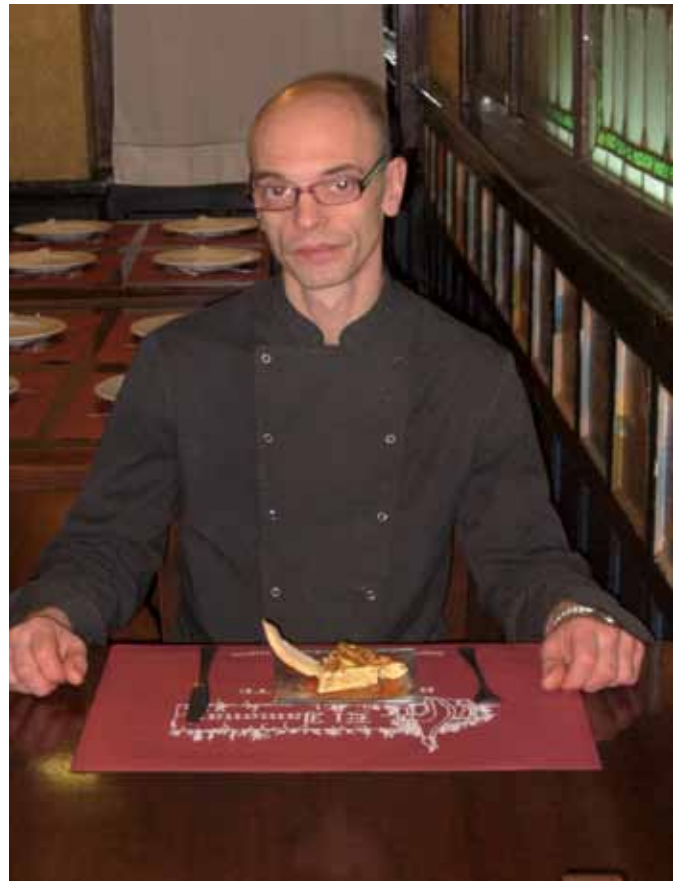
Tortilla con Bacalao y salsa de pimientos del piquillo. Ese es el sugerente nombre de la receta de la tortilla rellena que hizo ganar a El Jamonar el tercer premio en la categoría de Tortilla con...

En la foto vemos al Sr. Carlos Zurbano, cocinero, con la tortilla, que fue creada por el Sr. Jose Angel Hermida

En esta categoría del concurso, el ingrediente esencial e imprescindible que había que utilizar en la elaboración de la receta para poder participar, era el huevo, como es lógico. A partir de ahí, el resto del posible acompañamiento se dejaba en manos de la imaginación y del *savoir faire* de los participantes, en cuya originalidad se confiaba para desarrollar este plato tan casero..

En el caso del **Restaurante El Jamonar**, el Sr. Jose Ángel Hermida -el propietario, quien, además, fue el creador de esta receta premiada - decidió utilizar un relleno de bacalao y salsa de pimientos del piquillo para dar sabor a su tortilla, que luego cocinaría el Sr. Carlos Zurbano.

A la vista del resultado, la combinación fue acertada, pues esta tortilla le valió al Restaurante EL Jamonar un tercer premio en la categoría de "rellenas" del Concurso de Tortillas de Xixón, siendo valorado, además de su excelente sabor, su peculiar textura.



Esta receta no sólo es especialmente sabrosa, sino que incluye en su composición, como ingredientes fundamentales, dos de los más tradicionales platos relacionados con la sidra, presentes en nuestra espichas: la tortilla y el bacalao, con lo que se consigue superar el siempre difícil reto de aunar tradición e innovación.

¡Sabrosísima y muy sidrera tortilla!



BANDA GAITES VILLA Y CONDAU DE NOREÑA

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

985677113

**Fiestas, bodes , bautizos eventos,
celebraciones, actuaciones ...**

AXENDA

ESPOSICIÓN LA SIDRA. 2010
Esposición de les meyores semeyes
del IV Concursu de Semeyes La
Sidra na **Sidrería La Galana** (Pza.
Mayor, Xixón). **Fasta Marzu**



XORNAES GASTRONÓMIQUES
DE PLATOS A LA SIDRE. La Villa
naveta cèlebrará esti referente
tanto pa los amantes de la sidra
comu del bon comer. **Mayu**



MICRORRELLATOS SIDREROS
Concursu entamáu pol **Barriu
La Sidra** con sofitu de **LA SI-
DRA** y **Llagar Fonceillo**. Astu-
rianu/español. **Fasta Mayu**



FOLIXA NA PRIMAVERA.
Nesta folixa mierense re-
partiránse más de 13.000
lilitros de sidre de baldre
a los asistentes. Mieres.
Abril



FALLU DEL II CONCURSU
D'ENSAYU EMILIO TRA-
BANCO TRABANCO Convo-
cáu pol Ensame Sidreru cola
colaboración del Llagar de
Trabanco. **Xineru.**



QUESIDRA!. Certame de la sidre
asturianu y el quesu del mundiu
nel que s'ufiertarán maridaxes
de sidre y quesu pelos chigres
de la Mancomunidá d'Avilés. **3 al
13 febreru**



SIDRERA

IV CERTAME DE CANCIOS DE CHIGRE. Entamáu por Amigos del Roble pelos chigres de La Pola Sieru. **Marzu.**



V FESTIVAL DEL MARISCU Y LA SIDRE. Certame gastronómicu que se celébrará en Carreño. **Abril.**



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. 2º 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.**



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**

Raciones

Menú del día

Feliz 2011!!

C/ Lastres, 10 - bajo
33207 Gijón

Sidreria Larriha

Tlf. 985 34 41 62

PIENSOS FRAN

Francisco Javier Carbajal Bros
Ctra Los Mazos, Pedruño 67 - Uviéu
T. 985 780 336
agrojoymar@hotmail.com



Poca xente sabe que'l que l'actual propietariu del llagar cola meyor sidra d'Asturies -n'opinión de la fundaora de piensos Fran- tuvo anantes un almacén de piensos d'animales. L'amor polos animales y el tiempu pasáu en ca de Luis Foncueva foron decisivos a la hora de que M^a Ángeles decidiera entamar Pienso Fran (anantes Pienso Joyma). El negociu vien d'amplíase y agora ye una puxante empresa familiar qu'encara'l futuru con ilusión, optimismu y ganes de trabayar.

¿A qué se debe el cambio de Pienso Joyma a Pienso Fran?

A que el cambio del negociu fue radical. Hace casi seis años mis padres decidieron abrir un pequeño negociu de venta de piensos y aves, ya que en el pueblu no había nada parecido; fueron metiéndose poco a poco, aunque no sabían nada del tema y poco a poco fue creciendo. Cambiamos de domiciliu, de instalacio-

nes, antes era sólo mi madre, aunque nosotros la ayudábamos, pero lo que teníamos era una tienda de 45 m y ahora, desde hace tres meses, tenemos casi mil metros cuadrados de nave. La diferencia es enorme.

¿Cómo surge esta actividad?

Mi madre trabajó hace mas de diez años en una pajarería, en Uviéu, y tenía mucho conocimientu en temas



de animales, sabía moverse en el tema de animales de compañía y se fue metiendo al mercado poco a poco, y un poco que nos ayudaron las fábricas, aportándonos productos de calidad, haciendo cursos...

¿Cual es vuestro fuerte, la venta en almacén o a domicilio?

Medio medio, hay gente a la que se sirve a domicilio, pero también se vende en almacén. Por las tardes tenemos una ruta de distribución para cada día.

Los productos con los que trabajais, el maíz que estamos viendo por ejemplo ¿se estropean con facilidad?

Lo mejor es consumirlo cuanto antes, tiene su fecha de caducidad, pero son productos genéticamente modificados, de origen nacional y cuidamos mucho de que esté en buenas condiciones, ni demasiado frío ni demasiado calor, y sin humedad.

¿Con qué empresa trabajais?

Distribuíamos Biona, pero actualmente no, hará dos años cambiamos a una multinacional que se llama Nanta.

¿Cómo pensais afrontar la crisis?

Poco a poco y con la ayuda de todos. Vendiendo sin prisa pero sin pausa, ajustando los precios siempre que se pueda. Pensamos que es mejor perder de ganar que perder un cliente; pero animados, siempre con una sonrisa y dejando los problemas en casa, pensando siempre hacia adelante, no se puede pensar hacia atrás.

¿Qué pretendéis para el 2011?



Se espera otra subida de precios, la gente tendrá que ir comprando como pueda, así que habrá que buscar fórmulas para que puedan seguir comprando, los animales tienen que comer, sobre todo ahora en invierno.

Un mensaje para los lectores de la revista La Sidra

A la gente le diría que por mucho que venga malo, como anuncian los telediarios, que se inicien en la ganadería, las cosas están mal, pero merece la pena, sabes lo que comes, no tienes que comprar carne, los huevos son de casa. Que tengan animales, que siembren en su casa si pueden, aunque sea en el jardín, porque merece la pena.

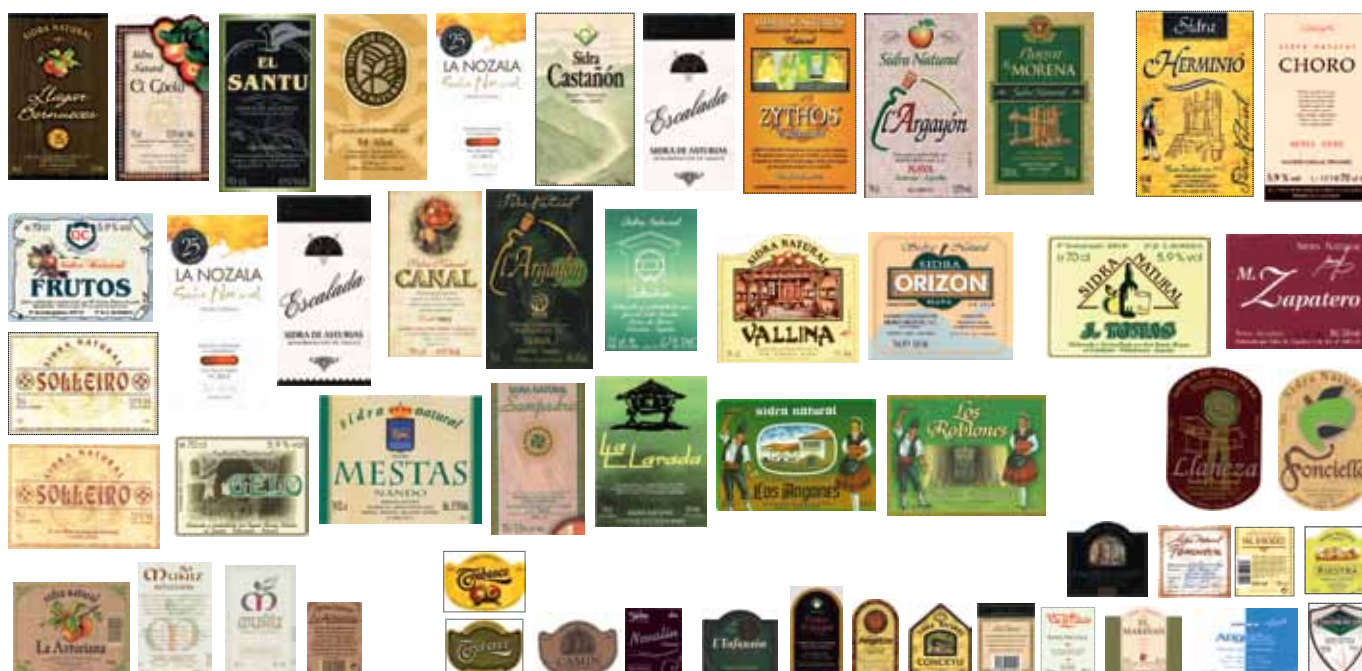


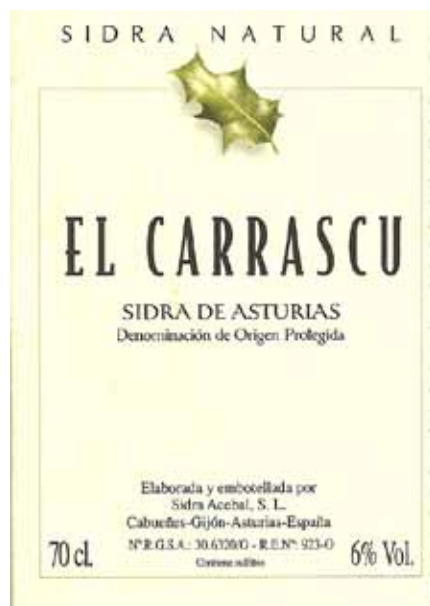
Testu y Semeyes: Luis González Zazo

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



ALONSO SIDRERÍA

Alfonso Cangas Alonso
Melquiades Álvarez 67- La Felguera
984 181 513



Na Sidrería Alonso nun hai más remediú que servir sidra bona y bien curiá. La estrencha rellación col llagar de Sidra Alonso y el nivel de desixencia de los sos veceros asina lo imponen. Pero lo que bramente llama l'atención ye la so cocina que, calteniendo la cosumbre de picar cola sidra, ufierta por embargu tapes de lo menos tradicionales, siempres daqué distinto pa prebar.

Estamos hablando de una sidrería con solera, Alonso lleva con sus puertas abiertas al público hace ya doce años, y ya entonces abrió con garantía de calidad sidre- ra: sus primeros propietarios fueron los del Llagar Sidra Alonso (Nava). Aunque hace tres años que cambió de dueños, la Sidrería Alonso mantiene vivo ese vínculo con el llagar, sirviendo únicamente su sidra "Seguimos apos- tando en exclusividad por la Sidra Alonso", nos explica Alfonso Cangas, "por que es buena". Así de sencillo. Tiene que ser buena, y además tiene que estar muy bien cuidada, porque, como nos cuenta Alfonso, aquí en la cuenca del Nalón son extremadamente exigentes con la sidra.

"A la mínima te sacan una tacha, aquí a la sidra hay que mimarla y cuidarla mucho. Además, más que en toda Asturias, donde más sidra se bebe es aquí en la cuenca, con diferencia, eso es indiscutible. Son los sidreros más exigentes." Por eso se esfuerzan mucho en que la sidra

esté en perfectas condiciones, teniéndola a la tempe- ratura idónea y trayéndola siempre en pequeñas canti- dades, dejando que el llagar se ocupe de cuidarla hasta el último momento, en el que la traen y la almacenan el tiempo justo para sacarla bien.

Y hablando de cuidar bien la sidra, la forma de echarla es fundamental; pero para eso tampoco tienen proble- ma: tienen a Alberto, que con doce años echando sidra en Alonso es ya toda una institución en el tema. Él fue quien se encargó de enseñar a Alfonso lo que sabe a la hora de escanciar, y gracias a ello en la Sidrería Alonso las máquinas no entran.

"Escanciamos nosotros, el camarero y yo, con el méto- do antiguo. No tengo máquinas, y tampoco creo que nuestros clientes las aceptaran"

Aunque en lo que respecta a la sidra hay una continui- dad con respecto a los nueve primeros años de la sidre- ría, cuando pertenecía al llagar de Alonso, en el resto



los cambios son sustanciales. Sobre todo en la cocina, en la que Alfonso -cocinero- apuesta por un tapeo muy diferente a lo que estamos acostumbrados y que atrae a mucha gente -sobre todo juventud- con ganas de probar algo distinto sin cambiar la forma de picar que la sidra lleva asociada.

La experiencia del cocinero, de origen vasco, trabajando por distintos puntos de la geografía peninsular, es vital a la hora de entender la cocina que nos encontramos en la Sidrería Alonso.

Casquería, caracoles, mollejas riñones... no son los platos que estamos acostumbrados a picar mientras tomamos sidra, y sin embargo, según palabras textuales "hacen un maridaje maravilloso con la sidra" lo que debe de ser cierto, porque "a la gente le gusta muchísimo y vendemos lo que queremos".

Para garantizar la variedad, además de una extensa carta en la que podemos encontrar desde un bacalao a la vizcaina, una ensalada de gambas con calamares o una sepia rellena, hasta la especialidad de la casa, el

entrecot al provolone. Cada semana se añade un nuevo plato, el "plato especial de la semana", que tanto puede ser de cabritu como de ancas de rana importadas desde China.

Alfonso se muestra fiel partidario de las tradicionales espichas, las de primavera, tan arraigadas en la zona "Son como una especie de evento de tapeo, es el mejor sitio para poner en la barra una muestra, completa de lo que tu tienes. Siempre hacemos una, sólo una, alrededor de Semana Santa, en abril, probablemente el 16 o el 17, aunque aún no tienen concretada la fecha.

Por si lo variado de la carta y la calidad de la sidra dejaran a alguien indiferente, la Sidrería Alonso ofrece también un ambiente inmejorable para los futboleros. Sede de la Peña sportinguista Puxa Langreo, los partidos se animan con la presencia de Quini o Cundi. Sin olvidar que la gran mayoría de los clientes son forofos del UP Llangréu, que próximamente celebrará su 15 aniversario.



*De chigre
a chigre* 

DON PACO

SIDRERÍA - RESTAURANTE

José Francisco Mortero Cortina (Paco)
La Vega 33 - Mieres
T. 985 46 41 81



Bon ambiente sidreru y sidre bien curiao

Pa Francisco el mayor problema de la sidre nestos momentos ye'l maltratu que carez en munchos establecimientos. Dende equí, facemos un llamamientu a los sidreru pa que desixan en tolos chigres la calidá de serviciu y el curiau de la sidra que se mos ufierta nes sidreríes Don Paco y Barolaya

Aunque'l Restaurante Sidrería Don Paco lleva namás qu'un añu abiertu, sabemos que nun yes nuevu nesto de les sidreríes

Non, tengo otra sidrería en Mieres, el Barolaya, ya va cuatro años, pero ya antes taba cola sidra. Entré nel mundo la sidra por afición, empecé a trabayar echando una mano a los amigos en chigre y decidí abrir un negociu, en total llevo más de diez años nel mundo la hostelería.

Dende la to esperiencia ¿Cómo ves el momentu ac-

tual de la sidra?

A mí parezme que lo que cambió ye la forma de cuidar o mimar la sidra, la xente nun se preocupa muncho d'ella, trátala de cualquier manera y ves en sitios que ta mui abandonao, que nun cuiden el tema de la temperatura, ni la forma d' echar la sidra.

Pues topar sidra en cualquier sitiu, hasta en una cafetería, y munches veces nun va tar bien cuidao.

¿Crees que la incorporación de los escanciadores automáticos facilitó esti fenómenu?



Non. A los que de verdá nos gusta la sidra vamos onde nos lo echen, nun queremos aparatinos. En Barolaya nun tenemos, y nel Don Paco sólo nel comedor y mui a pesar miu... pero el suelu ye de maera y nun puedes quitar a los clientes el gustu de tomar sidra y sentase nel comedor.

Así que vosotros sí cuidais la sidra...

Por supuesto. Dende traer el viaxe toles semanas unos díes antes, pa que repose y que atemperere un poquitín y usando los enfriadores de agua pa mantener la temperatura a 13 ó 14 grados, no usando xelu, ni metelo hasta na nevera, como algunos.

¿Qué sidra teneis?

Viuda de Palacio, por amistad con José Luis y porque pa mi gustu tien una categoría buena tou l'añu. Además traigo el licor de sidra dulce, muy rico, muy rico, del mismu llagar, ideal pa rematar una buena comida manteniendo el saborín de la sidra, perfecto.

Como definiríes el tu establecimientu, como una sidrería que da comides o un restaurante que sirve sidra?

Barolaya ye puramente una sidrería, Don paco ye'l tema de restaurante mas acoyeor mas íntimu, con un chigre a la entrada de los de toda la vida, que, a la hora la verdá gusta más que el comedor, l'ambientín ye más cordial, alrededor de la tertulia de la sidra. Tenemos un ambiente tranquilín, de xente que sal a tomar sidra, a participar de la tertulia, de tar en el chi-



gre tomando sidra ensin prisa, no tomar una botella y marchar, tar allí charrando, unes botelles, una caja, y unes tapines que ye lo que pide la sidra nes buenos sidrerías.

¿Con qué nos recomiendes acompañar la sidra?

Gula con gambn en salsa d'oricios, así como platu un pocou fuera de lo normal, o pixin amarisco como platu un poco más fuerte, tou tipo de tapes pa tomar en la barra, que ye a lo que invita la sidra realmente, más que a sentate de platu y servilleta. Lo que decíamos del ambiente, pa tar charrando tranquilamente.

¿Un mensaxe pa los nuevos lletores?

Que se cuide un poco más la sidra, que se desixa la calidá, oun fae falta la DO, hai sidra mui buena y los precios son más o menos los mismos. Que nun tomen la sidra mal, que ye nuestro y tamos perdiéndolo por nun lo cuidar.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis González Zazo



MANITAS DE CERDO

Sidrería ACBU

Constantino González Soto

Cangues d'Onís

T. 639 731998



En Cangues d'Onís espera la sorpresa. Una sidrería onde la tradición xunce cola innovación y, sobro too, cola creatividá na cocina pa ufrir al nuesu paladar nuevas posibilidaes p'acompañar la sidre con *delicatessen*.

Lamento utilizar tanto la palabra "original", pero es que este cocinero lo es hasta en sus comienzos: se aficionó a la cocina a los 14 años, cocinando para sus amigos cuando iba de camping. De la experiencia personal pasó directamente a la laboral y solo después añadió los estudios culinarios a su curriculum.

Quizás esta forma de empezar en el mundo de la cocina explique un poco su estilo, que combina a la perfección la tradición y la innovación creando platos tradicionales modificados por un toque creativo o platos innovadores realizados con la sabiduría tradicional. Un estilo que él mismo etiqueta como "poco definido", pero que es sin duda muy personal.

El mismo nombre de los platos que se ofrecen en el

ACBU nos da una idea, la carta ofrece una selección de ideas tentadoras para comer bien: bacalao con tomate ecológico, rabo de toro, lengua de ternera, magret de pato... y por supuesto, manos de cerdo rellenas de confit de pato y jamón ibérico, un plato fácil de comer y muy sabroso. Tenemos que reconocer que, aunque damos la receta, es bastante difícil que nos salga igual que en el ACBU, ya que lleva hasta 19 especias distintas, muy bien medidas en una salsa que "nunca sale igual del todo, me gusta improvisar"

Llaman la atención los menús ofrecidos, que son los mismos todos los días, porque por allí la gente suele ir de paso; así que se puede escoger entre dos opciones, el de 9,90 euros y el de 13,90, que se diferencian en los segundos platos: en el primer menú se puede elegir

entre entrecot de buey, merluza en salsa verde, callos y lomo, y en el segundo, solomillo de buey, carrilleras, bacalao con tomate o magret de pato. De primer plato, siempre fabada o garbanzos con bacalao. La mayoría de ellos, platos que no se suelen encontrar por aquí y que hacen que en este establecimiento la especialidad sea, precisamente, los menús.

Además del toque personal, la calidad de los ingredientes, y sobre todo, el uso exclusivo de aceite de oliva virgen en todos los platos, garantizan el nivel de su cocina. Reconoce que no utiliza mucho la sidra para cocinar, pero se lo está planteando “el otro día vi algo muy interesante, un plato cocinado al vapor de sidra, creo que lo probaré”.



Ingredientes

- Manos de cerdo.
- Confit de pavo
- Jamón ibérico.
- Pasta (filo).
- Especias.
- Pimiento verde y rojo.
- Apio.
- Puerro.
- Ajo y cebolla.
- Aceite de oliva virgen.

Preparación

- 1- Cocer las manos, que estén bien tiernas para deshuesarlas y sazonarlas.
- 2- Añadir el confit de pato, previamente deshilachado, y el jamón partido en tacos.
- 3 - Poner todo en moldes rectangulares; refrigerar hasta que cuaje.
- 4- Cortar en lonchas.
- 5- Envolver en pasta (filo) y dorar en aceite de oliva virgen.
- 6- Presentar sobre una juliana de puerro frita y añadir la salsa previamente sazonada con verduras salteadas y especias al gusto.

CONSTRUCCIONES

MULLOR



Obras y Reformas de Albañilería y Pintura.
Chalets · Casas Rurales · Cierres de Finca, etc...

Collao (Siero) · Tlf. 615 285 255

Unión Deportivo Gijón Industrial



En 1.969 nace el U.D. Gijón Industrial, fruto de la fusión de los dos equipos locales, hasta entonces rivales, el Pelayo y La Calzada.

Disputó su primer partido, con motivo del VII Trofeo Evaristo Lázaro, vistiendo ya el uniforme con la camiseta blanca con franja granate, pantalón azul y medias blancas. Tras varios años en la categoría Regional Preferente y varios ascensos y descensos, el Gijón Industrial acaba de rematar su temporada 2009-2010 en Tercera División.

Con muchas ilusiones y también con muchas victorias y trofeos a su espalda, animados siempre por su afición y la Peña Juego Limpio (fundada en el año 2005), el U.D Gijón Industrial lleva ya más de 40 años siendo un referente deportivo en Xixón. La actual directiva, compuesta por Víctor Manuel Molina Riestra (presidente), Florentino Junquera Álvarez (vicepresidente) y Víctor Molina Castejón (secretario), tiene como principal objetivo el poder disfrutar de unas instalaciones modernizadas.



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. de La Argentina, 7 · Tlf. 985 32 62 35 · La Calzada - 33212 GIJÓN



La directiva del Unión Deportiva Gijón Industrial tomando unas botelles de sidra.



Victor Molina Castejón, Secretariu



Florentino Junquera Álvarez, Vicepresidente.



Victor Manuel Molina Riestra, Presidente.

Restaurante *Cocina Regional*
Casa Manuela

- Fundada en 1939 -

Especialidades:
Carnes, Pescados y Mariscos

C/ Buen Suceso, 13 · Tlf. 985 35 00 42 · 33206 GIJÓN

Ayudas Técnicas · Rehabilitación · Bazar Ortopédico

Vida más fácil *Alimentos en calidad de vida* Vida más fácil
AYUDAS TÉCNICAS - BAZAR ORTOPÉDICO

C/ Los Andes, 37 · La Calzada
33213 Gijón · Principado de Asturias
Tlf. 984 492 350 · Fax 984 492 351 · Móvil 675 520 333

www.vidamorfácil.es · vida.morfácil@hotmail.com

El Café de Miguel 2

C/ Ayerán, 10 · 33211 Mientón (Gijón)
Tlf. 984 141 359 · email: mambo1969@hotmail.com

PANADERÍA - FRUTERÍA
Jamonería L'Arbeyal

C/ Domingo Juliana, 1 · 33213 GIJÓN
Tlf. 985 31 20 05 Móvil 666 33 51 70

La Calzada y Pelayo Fútbol Clubs

La historia del Gijón Industrial se remonta más allá de los 40 años de vida que celebró el año pasado, los equipos de los que nace, hasta entonces rivales, comenzaron su andadura hace más de ochenta años.



Club de Fútbol La Calzada

Fundado en el año 1.924, y tras una pausa de 11 años debida a la guerra civil, el Club Calzada retoma su marcha deportiva en el año 1.947, debutando en su campo, el Frontón. El Fútbol Club La Calzada siempre estuvo ligado a la historia deportiva del barrio que le da nombre, igual que lo estaría más adelante el Unión deportivo Gijón Industrial.

En un principio participó en el Campeonato regional de Segunda Categoría, quedando campeones ya en la temporada 1947/1948 y ascendiendo rápidamente a Primera Categoría Regional.

Roza en varias ocasiones el ascenso a Tercera División, quedando en dos temporadas subcampeones en Primera Regional antes de alcanzar el ascenso a Tercera en el año 1949/1950. El Club de Fútbol la Calzada se mantuvo en Tercera División 16 de sus 22 temporadas. Además, en ese periodo se alza con varios trofeos, ganando dos veces la Copa Federación.

Pelayo Fútbol Club

fundado el 14 de Marzo de 1947, En sus primeras competiciones tomo parte en el campeonato de Segunda Regional de la federación Astur Montañesa, alcanzando el subcampeonato y ascendiendo a Primera.

Aunque inicialmente jugaron sus partidos en el estadio Jalisco, posteriormente cambiaron a las instalaciones de Santa Cruz, que aún son utilizadas por el U.D Gijón Industrial.

La gran rivalidad existente con el Fútbol Club La Calzada dio lugar a interesantísimos partidos que provocaban grandes llenos. En sus filas militaron jugadores que posteriormente destacaron en el Sporting, como Ortiz y Medina.





Equipo del U.D. Gijón Industrial, temporada 2009/2010



Gijón Industrial, Juvenil



Gijón Industrial, Cadete A

taller primarso

Nuevos tiempos, nuevos retos con los profesionales de siempre.
A su lado seguimos avanzando.

Chapa y Pintura · Mecánica y Electricidad · Restauración de Vehículos Clásicos

Visitenos en C/ Colón, 8 (Gijón) - Tlf./Fax 985 381 678 - email: tprimarso@telecable.es
y en nuestras instalaciones en el Pol. Ind. de Rocas, C/ Teano, 28
Tlf./Fax 985 186 101 - email: rocasprimarso@telefonica.net

Sidrería La Pipa
Gonzalo Campos López

Avda. de Galicia, 97
33212 La Calzada (Gijón)
Tlf. 985 31 60 73

BAR - SIDRERÍA CELORIO
Cafes EL GALLEGO

c/ Domingo Juliana, 6 · 33212 Gijón
Tlf. 985 316 479

JOISA
Tlf. y Fax: 985 31 13 29

C/ Miguel Servet, 13 · 33213 Gijón

BOTELLAS de sidra natural. Vendo unas 1.500 botellas vacías sin etiqueta. Precio a convenir. Tel 669864963.

CAMARERA se necesita para sidrería en Xixón. Experiencia en sidra y comedor. Tel. 675522827 llamar de 9 a 14 horas.

CAMARERA. Se necesita para la tarde, que sepa echar sidra para bar-sidrería en Xixón. Tel. 666972376

CAMARERO que sepa echar sidra se busca para restaurante en Mieres. Tel. 984284926

CAMARERO, se precisa para sidrería en Candás. Experiencia en echar sidra. Tel. 985870552

CAMARERA, seria y con ganas de trabajar. Se ofrece. Zona Xixón. Experiencia en echar sidra. Incorporación inmediata. Tel. 615818330

CAMARERO de cafetería, sidrería o bar. Chico asturiano, de Xixón, busca trabajo, sé escanciar sidra. Tel. 684600696

CAMARERO fines de semana, comedor, echo sidra. Disponibilidad. Tel. 655819999

CAMARERO profesional con 16 años de experiencia en hoteles de 5 estrellas y restaurante. Busco trabajo los fines de semana. Zona Uviéu y alrededores. Escancio sidra. Tel. 608812590.

CAMARERO. Chico joven con ganas de trabajar, busca empleo. Fines de semana o entre semana. Con experiencia. Se escanciar sidra. Incorporación inmediata. Tel. 671876958

CAMARERO. Escanciador de sidra profesional, se ofrece para trabajar en Xixón. Para media jornada, jornada completa o fines de semana. Buenas referencias. Tel. 667034642.

EXTRAS. Chico se ofrece para trabajar de extra el fin de semana en Xixón, en restaurantes o sidrerías, sabe escanciar sidra. Tel. 655196026

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

FASCÍCULOS y vistas de Asturias. Sidra y manzana. Tel. 654757441 y 658076382

HOSTELERÍA. Se venden enfriadores para sidra. Precio a convenir. Enviar sms. Tel. 685469031, de 9 a 18 horas.

XIXÓN. Llano, zona. Barrio de la Sidra. Se traspasa sidrería funcionando, con 2 comedore y parrilla. Tel. 622145932

UVIÉU. Bulevar de la Sidra (la milla de oro). Se traspasa sidrería instalada y funcionando. Grandes ingresos. Por enfermedad. Trabajan 6 personas y se deja con todo. Renta baja. Tel. 619906908

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

BARRICAS de roble americano. Especiales para fabricar orujo de sidra. Vendo 2, una de 3,5 litros y otra de 5 litros. Las 2, 99 €. Tel. 658590896

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

BOTELLAS (325) de champagne variadas, para sidra a 0,10 euros la unidad. En Avilés. Tel. 606185885

BOTELLAS de champán. Para embotellar sidra. A 0,15 €/unidad. Tel. 660218393 Llanera

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

BOTELLAS de sidra vacías y limpias de 500 a 1.000 unidades. Precio a convenir. Tel. 659039326

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

BOTELLAS de sidra, vacías y limpias. Vendo entre 500 y 1000 unidades. Precio a convenir. Tel. 659039326

BOTELLAS de sidra. Se venden 100. A 20 céntimos/botella. Tel. 639032680. Llanera.

BOTELLAS de sidra. Vendo 400 aprox. A 0,30 € unidad. Tel. 671125149

BOTELLAS de sidra. Vendo a

0,05 €/udad. Tel. 692334250

BOTELLA. 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

CAJA de sidra de plástico, limpias para corchar. A 7 €/unidad. Tel. 985731155.

CAJAS de sidra de plástico, con botellas. Vendo a 6 €/caja. Tel. 687947655

CAJAS de sidra. Con botellas y sidra. Tel. 653280424

DEPÓSITO de acero inoxidable. Con grifo y patas. 50 litros. Ideal sidra dulce... Impecable. Un solo uso. 100 €. Tel. 647369068 Zona de Uviéu (mando fotos)

GARRAFAS de agua vacías. De 5 litros. Particular vende para recargar con sidra dulce. 0,10 € /udad. Tel. 691982621.

GARRAFONES (2) de 20 litros cada uno. Revestidos de plástico. Muy útiles para la sidra. 7 €. Tel. 985395634

LLAGAR de sidra de 1 metro cúbico, para cuatro o cinco sacos de manzana. Estructura de hierro. Base de acero inoxidable y paredes laterales de madera de roble. Tel. 658590896

LLAGAR de sidra, con todos los utensilios. Xixón. Tel. 985138852 y 657587199

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

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

SIDRA natural casera. Muy dulce. Elaborada con manzana seleccionada para sidra. Se vende. Tel. 610033037

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

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. 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. Maraño, 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
Gurullós / Grullós

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Grullós
Muñiz
REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurullós 42
985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Ángel Tarano, 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.
Ángel 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 d'Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.



CASA AURELIO

Pruvia d'Abaxo, 91.
T. 985 26 27 73.
Sidra Fran.

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 - 6º.
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.

Polígono Gonzalín, 31
T. 985 446 687 - 985 460 513.
Muñiz, Cortina

SIDRERÍA BAROLAYA.

Fonte les Xanes, 1-3
T. 985 461 787.
Viuda de Palacios

BAR MIÑERA

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.
985744361.
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

LA TENERÍA

Flórez Estrada 41
T. 985 74 4027
Quelo, Herminio, Zythos

BAR LA PLAZA

C/Ramona Rodríguez Bustelo, 9, B
T. 985740044

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.
Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

HOTEL - RESTAURANTE - BAR LA GUINDAL.
El Texu, s/n. Castañera.
T. 985 841 236.

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

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.
Ramón del Valle, 5. Les Arriendes.
T. 985841674.
Angones

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EL CAFETÍN BAR.
Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

SIDRERÍA REST. LA GUÍA
Palacio Valdés, 4.
T. 985 858 422.
Foncueva

SIDRERÍA REST. LA RAMBLA
Torre. Ribeseya T. 985 860 567
Sidra Buznego y Vigón

PRAVIA

RESTAURANTE LA SALA DEL BUEN YANTAR.
Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA
Ctra Antigua de Peñauillán s/n
T. 670 433 412

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

QUIRÓS

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

RIOSIA

LA TABERNA DE JOSE.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

RESTAURANTE - PARRILLA L'ANTOXANA.
Plaza l'horru, 8. T. 985 79 69 89.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

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

SIDRERÍA EL TRUS
Av. Bimenes - Blimea
T. 637 37 53 84.

SARIEGU

CASA RUFO
Vega de Sariegu s/n
T. 985 74 81 20

SIERU

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

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

EL LLAGAR DE VIELLA
Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI
La Collatrás 7. T. 985 726 425 / 699
958 585
J. Tomás, Fonciello

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 792922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

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

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

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

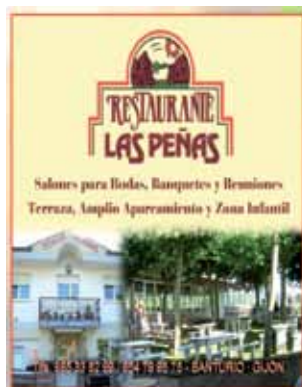
SIDRA FONCIELLO.
Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA CHIRUKI.
Plaza Les Campes
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

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

SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campes, 7.
T. 985723006.

SIDRERÍA EL POZU
Pelayo 14 Baxo. Les Campes
T. 984 18 74 62

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.
La Isla. T. 985722711.
Trabanco, Trabanco Selección
Cortina, El Gobernador

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

SIDRERÍA LA GRADIA.
La Isla, 9. T. 984 083 164.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

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

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

RESTAURANTE LA FIGARONA
Samartín d'Anes
T. 985 741 516

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.
Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

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

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

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

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.
Pza. Carbayón, 3. T. 985 2006 97.
Cortina.

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

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

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.
Tapas y pinchos variados.
Teodoro Cuesta, 17.
T. 985 78 29 84.

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»

LA CANTINA DEL VASCO.
Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

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

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

SIDRERÍA EL TONEL.
Camin Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.
Camin Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Llanceza 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
J.R., L'Ynfanzón, Juanín, Trabanco

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Díaz Merchán s/n
T. 984 28 29 27
Herminio, Menéndez y Brut
Valverán

SIDRERÍA CASA MUÑIZ
La Lila 16 baxu
T. 985 203 259 / 985 206 654

SIDRERÍA MATEO@STUR
Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala,
Escalada

PARRILLA RÍO DE LA PLATA
Sabino Fernández Campo 9
T. 985 28 08 45

RESTAURANTE SAN JUSTO
San Esteban de Les Cruces, 3
T. 985 22 67 43
Cortina Coro

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.
Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA LA FLOR DEL PUMAR.
Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

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

CASA MILAGROS.
Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.
Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA LA TORRE.
Cabanilles, 29. T. 985890149.

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.
Marqués de Villaviciosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA EL PARQUÍN
El Carmen 4
Cortina

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

SIDRERÍA LA OLIVA.
Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA LA CAPILLA.
Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.
Barrio San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.
LA ESTANCIA DE XIXÓN.
Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

SIDRERÍA CASA TRABANCO.
Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
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 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.

LLAGAR EL MANCU
Camín de la Ería 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

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.



RESTAURANTE EL RINCÓN DE LA GUÍA

Av. Xardín Botánico 130
T. 984 39 43 17.
Sidra Peñón y Peñón selección.

RESTAURANTE LA CASA DEL PARQUE

Av. Torcuato Fdez. Miranda 42
T. 985 37 24 97.
www.lacasadelparque.es
Sidra Brut y de Nueva Expresión

SIDRERÍA LA CALEYA

Arroyo 6
T. 984 39 51 54
www.sidrerialacaley.com
Trabanco y Menéndez

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

La Pola sieru 3
T. 984 491 256
Trabanco y Menéndez

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.

LA VOLANTA.

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

PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 191 344
Trabanco

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

RESTAURANTE PARRILLA TÍRATE AL MATU

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

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

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. SIDRERÍA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA CASA CARMEN

Cai Manso 26

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena
SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI
L'Infiestu 21
Menéndez

69.G RESTAURAN ERÓTICU

Carretera Ciales 112
Les Quintanes

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

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

CASA ARTURO. MERENDERU

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

RESTAURANTE SIDRERÍA EL GÜELU

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

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. 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 Carrasco

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. 915 411 140.

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.

ANDALUCÍA

LA SIDRERÍA DEL PÓPULO

C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

LA SIDRA



¿Préstate la sidra?

Buscamos colaboradores

652 59 49 83
lasidraldebalu@yahoo.es

LUJÓ SEMEYES



**REPORTAJES
PAISAJES
RETRATO
EVENTOS
PUBLICIDAD
ENCARGOS**

Tlf 696 315 189
lujosemeyes@gmail.com
www.flickr.com/lujo



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 ECONDIDA. **MURCIA:** LA SIDRERÍA ESCONDIDA / EL LAGAR DE DON PELAYO / CARMEN MARTÍNEZ FRUTOS. **NAFARROA:** LA RUNA / LA SIDRERÍA. **OURENSE:** CARROLEIRO. **PALENCIA:** Asturias. **PONTEVEDRA:** EL ESTRIBO / LA SIDRERÍA. **SALAMANCA:** MATER Asturias / LA SIDRERÍA. **SEVILLA:** Asturias. **TENERIFE:** MARIANO / LA SIDRERÍA. **TOLEDO:** PRIMERA PLANA. **TARRAGONA:** LA MURALLA. **ZAMORA:** LA MANZANA VERDE. **ZARAGOZA:** LA SIDRERÍA R.R., **VALENCIA:** EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

Indicamos dende que número quies soscribite ☐ y si quies dalgún número 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 nuestros 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



100% NUESTRA