

LA SIDRA

Espublicación del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 86 - Febreru 2011

3€

QueSidra!

SIDRE Y QUESU NA
COMARCA D'AVILÉS?

PRIMER SIDRE L'AÑU

DEL 21 AL 24 D'ABRIL

II PREMIU D'ENSAYU
EMILIO TRABANCO
DE LA TRADICIÓN AL ARTE

¿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



M^a Carmen
Trabanco Camín



Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Zapica



Sidra Buznego, C.B.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Llaneza



Llaneza
Martínez, S.L.

Sopeña



Martínez Sopeña
Hnos, S.L.



Busca la contra
etiqueta Sidra D.O.P.



QUESIDRA!	8
FALLU II PREMIU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO	18
DE LA ALARMA AL OLVIDO O QUIEN FUE PRIMERO EN LA SIDRA, EL HUEVO O LA GALLINA	22
PRIMER SIDRE L'AÑU 2011	26
IV CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS Y TAPAS	30
PREBA DE SIDRA NEL LLAGAR DE MUÑIZ	32
SIDRERÍA FAUSTO UN CHIGRE DE LOS D'ENANTES	34
LLIBROS	40
ACTUALIDÁ	42
AXENDA SIDRERA	62
<i>Sidre y Asturianada</i> QUEIPO. La voz que surdió del requexu	64
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	66
<i>De Chigre a Chigre</i> La Cerna	68
<i>Platu'l mes</i> Pote de verdura. Sidrería Bedriñana	70
<i>Fútbol y sidre</i> Club Deportivo San Martín	72



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

Febreru 2011

Númeru **86**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:

Lujó Semeyes
(lujosemeyes@gmail.com)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Semeyes

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

info@lasidra.as



CASA ferino Restaurante - Sidrería

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

gijón

1. Podrás participar en un concurso escritura y edición de cualquier edad, siempre que lo deses que personas con estas características: o menores, con discapacidad física y/o intelectual, o mayores de 65 años, con discapacidad en alguno de los sentidos. Es prioritario en materia de tus competencias con este grupo de personas.

2. El comitè redacta un text acordant amb l'última opinió rebuda en el curs de la feina, amb la signa, data, edició, etc., de la persona responsable de la comunicació.

3. La máquina se accionó los 120 pesos en la de campo 12, y que Thomé hizo hacer, pudiendo sacar el equivalente en calidad de dos páginas en formato folio o 100x140 por milímetros cuadrados. El equivalente de la columna 12 y la parte restante, de 10 a 14, se accionó como se veía.

1. **What is the purpose of the study?** The purpose of the study is to investigate the effect of a 12-week resistance training program on the muscle strength and endurance of older adults.

5. La mayoría de los estudiantes de la escuela secundaria de la zona de la ciudad de San Francisco, California, se graduaron con éxito en la escuela secundaria en 2007.

● 2017年12月15日，中国银保监会发布《关于规范商业银行代理销售业务的通知》，自2018年1月1日起实施。

7. La capacidad designada al fondo compuesto. El fondo es cerrado, es decir que, los miembros de los sectores o sectores, son sólo el Estado y el multilateral.

El título del Journal, que está impreso, se hará público el 31 de marzo de 2013 en un acto de entrega de premios en la propia Asamblea. Este es el título Journal, 2013 en PDF.

Abstract

- **Prestado de R\$ 500,00**, sob o juro de 12% anual, sendo que a taxa de 10% é para o empréstimo e a taxa de 2% é para a comissão.
- **Prestado de R\$ 500,00**, sob o juro de 12% anual, sendo que a taxa de 10% é para o empréstimo e a taxa de 2% é para a comissão.

18. El fondo más grande que existe en el mundo es el fondo de la humanidad.

11. Las raíces cuadradas, y también las potencias fraccionarias, de los números enteros, están definidas de la misma que con los números racionales. En particular, la raíz cuadrada de a es el número x tal que $x^2 = a$ y por el teorema de la unicidad, es la única raíz cuadrada de a .

12. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs104/en/>

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.

QueSidra!

22 CHIGRES UFIERTARON SIDRE D.O. Y QUESOS DE TOU'L MUNDIU NA COMARCA D'AVILÉS



Baxu l'eslogan "Gastronomía, Sidra y Cultura" y dientru'l marcu del Plan de Competitividá Turísticu de Turismu Gastronómicu d'Asturies presentóse la primer edición del Certame QueSidra!. Con esti eventu la comarca d'Avilés xunce dos de los productos más emblemáticos de la nuesa tierra: la sidre y el quesu.

El Certame de Quesos del mundiu y Sidra d'Asturies ufiertó demientres diez díes, del 3 al 13 de febreru, 22 variedaes de sidre con Denominación d'Orixe, les más d'elles d'escanciar, pero tamién de nuea espresión.

L'acompañamientu suxeríu pa la sidre nesta ocasión ye'l quesu, lo que nun ye tampocu demasiadamente novedoso, porque'l perfechu maridaxe de la sidra col quesu ye daqué bien conocío.

La novedá ta nel orixe de la mayoría de los quesos que s'ufiertaron estos díes, yá que, si bien delles sidrerías optaron polos quesos asturianos -incluyendo les dos variedaes del quesu de La Peral y el quesu Gorfóli, los

dos propios de la Comarca d'Avilés- la gran mayoría prefirieron quesos de Francia, Holanda, Suiza, Alemania ya Italia. L'argumentu de los chigreseros pa esta preferencia polo internacional ye "buscar la variedá y ufiertar daqué estremao a lo de tolos díes"

Los asistentes al certame pudieron percorrer los 22 establecimientos participantes, repartíos pente Avilés, Castrillón, Corvera e Illas, siguiendo un "Quesimapa" que recoyía los nomes y señes de les sidrerías participantes, asina comu'l dúu escoyíu por cauna d'elles.

Arriendes de la ufierta de sidre y quesu celébrase un concursu d'echaos de sidre, una tastia guiada de quesos y, el día siete, celébrase en Casa Lin, ún de los chigres participantes, una clas maxistral sobro sidre asturiano, pa que los camareros s'especialicen nel serviciu y el bon tratu de la sidra asturiana .

La tastia de quesos y sidra tuvo llugar el día nueve, en Casa Moisés, y nella pudieron comparase estremaos

La colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen y de la Asociación Plaganu, de cata de quesos, con los sidreros de la Mancomunidad de Avilés fue fundamental para el éxito del certamen.



maridaxes d'estos dos productos.

Nel proyeutu foi imprescindible la collaboración del Conseyu Regulaor de la DO "Sidre d'Asturies", cuyos llagares apurrieron la sidra a caún de los chigres participantes, asina comu la de l'Asociación "Plaganu", de tastia de quesos que, arriendes d'entamar la degustación de quesos, ficeron testos desplicativos de ca variedá de quesu, el so orixe, carauterístiques y ellaboración. Los hosteleros participantes remarcaron la gran afluencia de veceros demientes estos diez díis y calificaron de mui valoratible la celelbración d'esti tipu d'actos que, "arriendes de dar publicidá a la sidre con Denominación d'Orixe, saquen a la xente a la cai y animen al consumu. El bon tiempu del que pudimos esfrutar estos díis aidó ensin dubia al ésitu del eventu, collaborando enforma pa enllenar les sidreríes avilesines. Sicasí, dende LA SIDRA pudimos comprobar que, si bien la bebida consumida foi cuasi unánimemente la sidra, los quesos ufiertaos nun fueron l'únicu acompañamientu demandáu.

TALLERES CAMBLOR
en Avilés **SERVICIO MULTIMARCA**

SERVICIO RÁPIDO DE CHAPA Y PINTURA
(con cita previa reparación en el día)

Mecánica en General
(todas las marcas)

Dirección · Frenos

Cambios de Aceite · Revisión Pre ITV

Suspensión · Bancada Universal

TALLERES CAMBLOR

Demetria Suárez, 12 - 33401 Avilés (Asturias)
Tlf. 985 562 125
Marcos 630 13 36 01

Casa Rubén
(EL TRANCAZU)

Carnes de Buey
Especialidad: Caza
Rabo de Toro

C/. Alejandro Casona, 8 - 33404 LAS VEGAS
CORVERA DE ASTURIAS
Rubén: 671 225 301 - Inma: 685 285 826

BAR El Trancazu

BODEGA EL TRANCAZU

En la presentación del Certamen QueSidra! Sidra de Asturias y Quesos del Mundo, que tuvo lugar el sábado 29 de enero, las intervenciones se centraron en la dinamización turística de la Comarca de Avilés y en la importancia de dar a conocer la sidra con Denominación de Origen.



La presentación de QueSidra! tuvo llugar nel Clentru de Recepción de Turistes de la Comarca d'Avilés corrió a cargu del Presidente de la Mancomunidá Comarca d'Avilés, Alberto Tirador; del Direutor Xeneral de Turismu y Padrimoniu Cultural del "Principado" José Luis Vega; y de l'Alcaldesa de Avilés, Pilar Varela. Nel actu intervino asina mesmo, David Fernández-Prada, xerente de la empresa Gustatio, con quien la Mancomunidá tien contratada l'asistencia téunica pal desendolque del proyeutu. Arriendes d'ello, a la presentación asistieron tamién como convidaes otru autoridaes de la Comarca d'Avilés, representantes de UCAYC y Cámara de Comerci, entidaes collaboraores, asina como les sidreríes participantes nesti eventu de promoción turística y gastronómica.

Nel trescuru les sos intervenciones, les autoridaes encargaes de facer la presentación remarcaron la importancia de la intenacionalidá xorreciente de la sidra asturiana, una bebida "que tien un ritual propiu y unes circunstancies de consumu que la convierten nuna bebida social" resaltando al mesmu tiempu la importancia de la Denominación d'Orixe de la qu'esfruta la nuesa sidra.

Pela so parte, l'Alcaldesa d'Avilés, Pilar Varela, quinxo

espeyar el so compromisu pa cola hostelería de la fastera: "Les sidreríes conformen un grupu importante d'hosteleros que tienen de tener acciones de sofitu y que permitan ufiertar lo meyor de sí mesmos."

Quesidra! "Pretende averar quesos de gran calidá al públicu a precios populares, buscar la meyor combinación cola nuesa bébora más conocía, y premiar la llabor del meyor "Mayestru Escanciaor". Dende la Mancomunidá pretendese que les presones que s'averen al eventu esfruten percorriendo la comarca, y tamién que por ello consigan premios." desplicó el Presidente de la Mancomunidá, Alberto Tirador.

La celebraçión de QueSidra! nun pue pescanciaise aislladamente, sinon en conxuntu cola riestra d'actividaes empobinaes a dar puxu a la Comarca Avilés como destín turísticu y gastronómicu. Toes estes actividaes destaquen pola so orixinalidá y la so capacidá d'atrayer visitantes a la fastera.

"Sweet Llambión", "Famous Wine Festival", "Turrões y Mazapanes Comarca Avilés, artesanía dulce" o les abondes Xornaes Gastronómiques, tales como los Menús d' Antroxu o Semana de la Tapa, qu'entama UCAYC; o les Meses Celtes y los Menús de Pasió, qu'entama la Mancomunidá Comarca d'Avilés.

¿Quesos del mundiu?

Cuando en una presentación o evento de cualquier tipo, sea gastronómico o no, se brinda con vino en lugar de con sidra, desde nuestra revista somos los primeros en criticar esta incomprensible discriminación de lo propio a favor de lo ajeno.

Siendo consecuentes, no podemos sino expresar la misma incomprensión cuando se ofrecen quesos de todo el mundo para promocionar la sidra asturiana.

El argumento de que los clientes prefieren probar quesos nuevos, cuanto de más lejos mejor, se queda cojo cuando comprobamos que la única sidrería que se vió escasa de queso, por acabar sus existencias antes de tiempo al tener una demanda muy superior a la esperada, fue la Sidrería Cabruñana, que ofrecía el queso Ahumado de Pría. Asturiano.



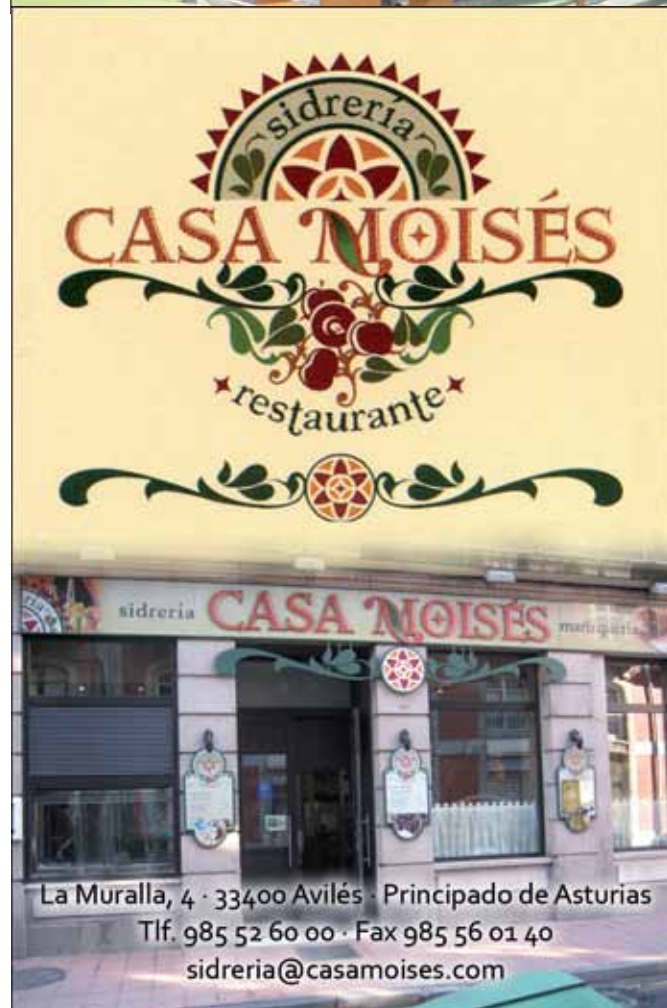
SIDRERÍA MOISES

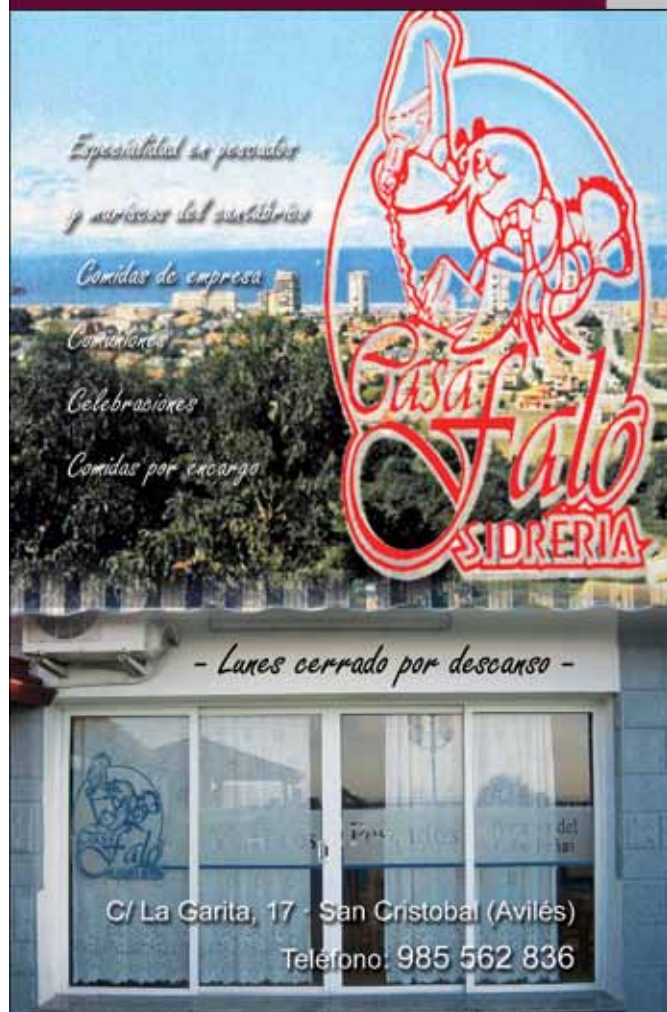
Moises Pérez Márquez

Sidra Prau Monga con Tetilla Gallega

A nosotros nos fue bien, no se los colegas. Se notó que venía, incluso bastante gente de fuera de Avilés. Yo soy partidario de que los quesos sean asturianos, me tocó un queso gallego, pero yo estoy por que sean quesos asturianos, de aquí. Dicen que es para variar, pero yo hay quesos asturianos que no conozco. No digo nada, me dieron eso y me fue bien, pero lo prefería así.

Otra cosa, la gente que se compromete en participar en esas jornadas, que lo haga desde el primer día, hay gente que tenía 3 ó 4 sidras a la venta desde el principio, no la que les correspondía. Para ir por libre no merece la pena organizar nada.





SIDRERIA MIRADOR DE LA POSADA

Vicente Roig Martínez

Sidra El Santu con Gouda

Las jornadas de QueSidra! están saliendo muy bien, lo veo muy positivo. El queso está gustando a la gente y es una buena iniciativa para animar a salir en un mes tranquilo, como es febrero. La mayoría de la gente que se acercó ya nos conocía, es más bien una opción nueva que les damos a nuestros clientes habituales. Al principio nos costó cambiar la sidra a la gente, no sabíamos si lo iban a entender, la sidra que nos tocó, El Santu, de Canal, suele gustar.

Esperamos que esta experiencia se repita en años venideros.



SIDRERÍA CASA FALO

José Rafael Valdés Bobes

Sidra Villacubera con Camembert Rustique

Todo este tipo de eventos me parecen bien siempre y cuando sirvan para sacar a la gente a la calle y animarla un poco a venir a las sidrerías.

Este además sirve para dar a conocer a la población todas las marcas que existen ahora mismo de sidra con Denominación de Origen Protegida Sidra Natural de Asturias. Yo creo que es una buena idea.

Se ve gente que viene con el mapa siguiendo la ruta de las sidrerías participantes, y también los clientes habituales aprovechan para probar algo que sea un poco distinto de la oferta que tenemos a diario.



LA POSADA DE OVERO

Miguel Ángel de Dios Fernández

Sidra Tareco con Basils Jamón

Bueno, bien, todas las iniciativas con las que saquemos a la gente de casa son importantes. Tener sidra diferente, para que puedan degustar, es algo ya especial, y acompañado de quesos del mundo, excelente. Yo conozco el llagar que elegí, son los que hacen también el destilado de sidra, La Alquitara del Obispo, y como yo no tengo una sidrería me fui a sidra de autor, me encajaba más la sidra de mesa y gustó. En Asturias la gente va más a sidra de escanciar, hay que explicarles la evolución de las cosas, pero cuando la prueba tiene una acidez y sabor sorprendentes, excelentes..



SIDRERÍA YUMAY

Justo García Castrillón

Sidra Escalada con Bergader

Esto es un evento que se hace por primera vez aquí, con la DO, y lo primero es sorprendernos de que ya hay 25 llagares que la tienen.

Consiste en ofrecer sidra y queso, y está teniendo muchísimo éxito, sobre todo en plan de tapa. La sidra es toda con DO, y los quesos, aunque hay quien dice que era mejor exclusivamente con quesos asturianos, muchos los tenemos ya todo el año. Hay gente que se acerca por el evento y no es conocida. Por supuesto, creo y espero que se vuelva a repetir para participar en próximas ediciones.

LA POSADA DE OVERO

OVERO S/ N - TRASONA
Tlf. 985 578 664



SIDRERIA YUMAY MARISCOS - PARRILLA

C/ Rafael Suárez, 7 · Villalegre - AVILÉS
Tlf. 985 57 08 26 Fax 985 57 90 19





Bernardo Álvarez Galán, 14

(Frente a la Iglesia)

Tlf. 985 51 86 54

33405 SALINAS



Sidrería LA CANTINA



SIDRERÍA EL CORTIJO

Rubén Rodríguez Martínez

Sidra Llaneza con Idiazabal

Está saliendo medianamente bien pese a la crisis. Aunque en la prensa exageran. Eso sí, mucha gente lo prueba y le gusta. Decoramos el bar para la ocasión: colgué manzanas, pusimos dos cuadros hechos expofeso para la ocasión por una pintora avilesina... aquí cuidamos mucho todo lo que hacemos, la presentación de los platos, que además son muy abundantes, procuramos hacer cosas diferentes.

Por otra parte puse la sidra a 2,30 € y solo vendo DO, Llaneza, que fue el llagar que me tocó, para que la gente pruebe la sidra y no se sienta obligada. La verdad es que los llagares deberían colaborar con esto, ya que es a ellos a quien estamos promocionando.



SIDRERÍA LA CANTINA

Oliva María

Val de Boides y Afuega'l pitu

Estamos en la zona del extrarradio, que no estamos en el centro de Avilés. La venta no era lo prioritario en este caso, lo que buscaba se consiguió, dar a conocer la Sidrería La Cantina entre los que no la conocieran ya. Por aquí pasó gente que no conocía absolutamente de nada y que se veía que venían siguiendo la lista. Nos tocó el queso Afuega'l pitu. Tuvimos suerte, porque además las tablas de quesos es un tema que ya trabajamos normalmente y nos vino muy bien. Lo que hace falta en estos tiempos es animar a los clientes a salir, a la gente hay que empujarla un poquito.



SIDRERÍA CASA LIN

Rodrigo Suárez García

Sidra Val de Boides con Emmental

Yo creo que está resultando muy bien, la gente se está moviendo haciendo una ruta y probando sidra distinta a la que toma habitualmente.

La sidra la prueba todo el mundo, los habituales la probaron y unos siguen pidiéndola y otros siguen con la de siempre, pero a todos gusta.

Los que vienen de ruta están más abiertos a probarla, se ve bastante gente que no es habitual de aquí y te comentan que están haciendo la ruta, incluso gente que viene desde Xixón, Uviéu, Nava, Villaviciosa... mucha gente se enteró de que aquí se podían probar todas las sidras con DO y vinieron por eso.



SIDRERÍA LA CHALANA AVILÉS

Rafael Tejedor y Rafael Maldonado

Sidra Baragaño con quesu Conté

Es bueno para que se conozca más la sidra DO., es una buena idea. Nuestra oferta es la sidra Baragaño, con un queso francés, el Conté.

La tapa gusta a los que la prueban, lo que pasa es que aquí tenemos hace muchos años otras ofertas que eclipsan un poco esta, por 5 euros centollo y sidra, por ejemplo, por eso puede que se esté notando menos.

Los clientes asiduos lo prueban, porque es algo nuevo, pero otra gente menos habitual y que venía siguiendo la ruta de los quesos ve nuestras ofertas y se decanta más por el marisco. Pero es una buena idea, original.



Los Dúos



SIDRERÍA LA CANTINA **Val de Boides con Afuega'l pitu**

“Nos tocó el queso Afuega'l pitu. Sí, tuvimos suerte, porque además las tablas de quesos ya las trabajamos normalmente y nos vino muy bien el Afuega'l pitu”.



SIDRERÍA LA CHALANA **Montequín Laiz con Conté**

“Parecido al gruyere, pero más fuerte, con mucho sabor, un poco ácido. Hacemos con ello una brocheta con dulce de membrillo y una reducción de vino TX.”



SIDRERÍA CASA LIN **Val de Boides con Enmental**

Escogimos Enmental porque los quesos asturianos ya los trabajamos habitualmente y queríamos ofrecer algo distinto.



SIDRERÍA CASA FALO **Villacubera con Camembert Rustique**

Hemos optado por un queso Camembert Rustique porque es un queso que combina perfectamente con la sidra.



SIDRERÍA CASA MOISÉS **Prau Monga con Tetilla gallega**

Aunque el queso que nos tocó, tetilla gallega, gustó bastante, lo cierto es que habríamos preferido un queso asturiano.



LA POSADA DE OVERO **Tareco con Basils Jamon**

Es un queso de textura muy cremosa, es sorprendente y fue un acierto. En Asturias tenemos grandes quesos pero hay que probar también otros, esa es la idea.



SIDRERÍA EL CORTIJO

Llaneza con Idiazabal

"Hicimos una serie de platos que tuvieron mucho éxito: ensalada templada, arroz meloso de chipirón y salmonete, helado con compota de manzana, todo con queso Idiazabal, sabe muy rico y es diferente."



SIDRERÍA YUMAY

Escalada con Bergader

Es un queso azul que va muy bien con la sidra. Es del tipo del Cabrales y podemos quizás competir con ello, pero se trata de ofrecer algo distinto. Además de las tapas hicimos también alguna salsa con él



SIDRERÍA EL MIRADOR DE LA POSADA

El Santu con Gouda

Nosotros estamos sirviendo una tapa que incluye un Gouda con nueces y otro más viejo, acompañados con un dulce de frutos del bosque y un pan al horno de leña. Además preparamos tostas de bacalao y tostas El Mirador, gratinadas con queso Gouda.

www.vasosdesidra.es
Bodas - Publicidad - Regalo - Hostelería

GRABACION PERSONALIZADA
de
Vasos , Copas , Chupitos etc.

Fotos de muestras

Informese llamando al 985 16 78 22
o
info@vasosdesidra.es

Carmen
Detalles - Trofeos - Artesanía

Tlf./Fax 985 670 251

Redes de Agua
Calefacción
Climatización
Procesos Industriales

URÍA
INGENIERÍA DE INSTALACIONES

www.urianet.com

Contra Incendios
Gas
Combustible
Energías Renovables

Fallu del II Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco



Detalle del cuadro "Faciendo Sidra", obra de Mariano Moré

El pasáu xueves 10 de febreru del 2011 aconceyóse en Xixón el xuráu del II Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco, formáu por David M. Rivas, como presidente, Inaciú Hevia Llavona, Antón Fernández, Antonio Martínez y Roberto González-Quevedo, toos ellos presones de reconocíu prestixu y valir nel campu la sidre, la hestoria y la cultura asturiana - col envís de determinar la obra ganaora de la segunda edición

d'esti concursu, que lleva'l nome d'Emilio Trabanco Trabanco en reconocencia del llabor d'esti hestóricu llagareru, qu'entamó cola modernización del llagar que lleva'l so mesmu apellíu.

Los componentes del xuráu destacaron lo abegoso que-yos resultó l'escoyer namás qu'un d'ente los ensayos que se presentaron al concursu, dau l'altu nivel y l'interés del conteníu de toles obres presentaes, lo

Aranzazu Ortiz López gana cola so obra “La sidra y la manzana asturiana. De la tradición al arte.”



que indica qu'un de los principales porgüeyos d'esti concursu, l'impulsar la investigación nel ámbetu sidreru, ta siendo algamáu.

Finalmente, y tras un llargu alderique, pero por unanimidá, el so determinó foi otorgar el premiu a la obra 'La sidra y la manzana asturiana. De la tradición al arte', d'Aránzazu Ortiz. López.

Nesti llibru l'autora fae un extensu repasu a la presen-

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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



muñiz



LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu



Detalle del cuadro "La Tonada", obra de Manuel Medina

cia de la sidra asturiana y la mazana nel conxuntu la obra pictórica asturiana, colo que non solo reivindica la cultura sidrera, sinon que fae un llamamientu a nun escaecer a los pintores asturianos de toles dómines.

Asina, nesti trabayu va poder contemplase "Una riestra d'artistes y trabayos venceyaos a la sidre nel so más ampliu contestu: cultivu, pañada, mayada, tabierres, chigres, romeríes, gastronomía", despliega l'autora. Con esti trabayu Aranzazu Ortiz toma'l relevu de Fernán Gonzali Llechosa, que foi el ganaor de la primer edición del premiu col so 'Diccionariu Sidreru', nel que se recueye un estensu pallabreru de términos venceyaos cola sidra.

Esti llibru, espublizáu pola revista La Sidra, algamó gran ésitu y esparidmientu, siendo l'añu pasáu, el llibru más vendíu de temática sidrera. Podemos adelantar que, énte la demanda de la xente de fuera d'Asturies, el Diccionariu Sidreru sedrá espublizáu prosimamente na so versión asturiano/español.

El compromisu de LA SIDRA pa cola cultura sidrera, de la man col enfotu pa cola tradición sidrera, amosada pol Llagar de Trabanco, fizo posible'l nacimientu d'esti Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco nel añu 2009, nel que se fizo la so primer convocatoria, col envis promover la investigación sobre la sidre y la cultura sidrera, torgando el desanicie d'esta cultura y fomentando'l so esparidmientu y reconocimientu.

A esti concursu, que premia les obres d'investigación inédites sobre la cultura sidrera, presentáronse nesta segunda edición un total d'ocho trabayos, un númberu bien curiosu, dao la curtía vida del Premiu, qu'entá va pola so segunda edición, el nivel desixíu pa participar y la especificidá del tema tratáu.

La entrega'l premiu, que ta dotáu con mil quinientos euros, cèlebrarase'l sábadu 25 de febreru, de magar 11.30 hores de la mañán, nes instalaciones que tien el Grupo Trabanco en Llavandera.

Arriendes de la dotación económica, el premiu inclúi la próxima espublización de la obra ganadora, yá que una de les intenciones del Premiu d'Ensayu ye la creación d'un corpus bibliográficu alrodiu la sidre, polo qu'en breves toos podremos esfrutar del llibru "La sidra y la manzana asturiana. De la tradición al arte" nes llibreríes.

Esta obra ye interesante, non solo pol so conteníu, sinon poles abondes ilustraciones coles que s'acompaña.

Samuel Menéndez Trabanco, Xerente del Grupu Trabanco, manifestó tar orgullosu de qu'esti premiu, que "ye un impulsu pa la investigación y l'esparidmientu de los estremaos aspeutos que faen d'Asturies una de les tierres más importantes si se trata de sidra de tradición y calidá" lleve el nome del so güelu, Emilio

"Ye un merecíu reconocimientu al so calter pioneru y la so condición d'emprendedor nuna época na que malpenes esistíen iniciatives empresariales nel sector"

D'otra miente, los espertos que conformaron el xuráu tamién encamentaron LA SIDRA la espublización del trabayu 'Catálogu d'Etiquetes de sidra', del que ye autor Miguel Angel García Otero, al consideralu mui interesante, malque nun algamare'l primer premiu. Esti llibru recoyerá un catálogu con toles etiquetes de sidra de los estremaos llagares asturianos, siendo la guía imprescindible pa cualquier coleccionista d'etiquetes de sidra. Nun se descarta tampocu la espublización de dalguna más de les obres presentaes al concursu.



Para **Aranzazu Ortiz López** este premio “Fue una sorpresa total,” aunque no es la primera vez que presentaba una de sus obras al Concurso de Ensayos Emilio Trabanco Trabanco “pero el año pasado lo había enviado con mas tiempo y me consta que se presentaron proyectos muy buenos. No me lo esperaba, al principio me lo decían y no me lo creía.”

La pasión de Aranzazu viene más por el arte que por la sidra. “Acostumbro a elegir un autor, una época o un tema para trabajar sobre él. En este caso me decidí por la sidra y la manzana” aunque reconoce que tuvo sus dudas a la hora de decidir en torno a que tema desarrollar su ensayo “En un principio pensé en recoger la figura de la sidra en el románico asturiano, hay varias representaciones, de la sidra propiamente dicha, de manzanas, de pomares... lo descarté porque me pareció que quizás la pintura sea más visual”. Además, la ganadora quiere hacer un reconocimiento a los autores asturianos:

“Creo que los pintores asturianos están muy desprestigiados en general, se les conoce muy poco, sobre todo fuera de Asturias, pero también aquí, mucha gente conoce las obras de Piñole y poco más.”

En su libro recoge obras pictóricas en las que la sidra o la manzana de sidra aparecen reflejadas, que son lógicamente muchas, puesto que los pintores asturianos recogían en sus obras el día a día de Asturias y la sidra es algo presente en la realidad cotidiana de los asturianos desde hace mucho tiempo.

Aranzazu no descarta continuar investigando sobre el tema e incluso podría plantearse una serie de obras sobre la sidra y el arte “Comencé con los pintores de otros siglos y me fui dando cuenta de que hay mucho más, obra contemporánea, cartelera, las etiquetas de la sidra, que solían ser dibujos, todo eso también es arte.”

Algo me dice que seguiremos oyendo hablar de esta escritora e investigadora del arte y la sidra. Nuestra enhorabuena.

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)

Tel. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com



comercial POCHOLO S.L.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN

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

ALMACÉN

Tel. 985 741 840 - Fax 985 741 218 - 33510 LA CARRERA

EXPOSICIÓN

Alda de Ortedu - cruce - Tel. 985 740 884 - Fax 985 741 748 - 33188 EL BERRÓN

cpocholo@telefonica.net



De la alarma al olvido

O QUIÉN FUE PRIMERO EN LA SIDRA, EL HUEVO O LA GALLINA.



Hace algún tiempo (sobre el mes de noviembre 2010) salieron a la luz pública varios artículos publicados en el periódico La Nueva España, que se hacían eco de algunas informaciones del blog de Xuan Xosé, miembro del Partíu Asturianista, que a su vez se remitía a las informaciones de un asturiano que, estando en Frankfurt, había recogido información, tanto de algunos artículos publicados hace tiempo en el periódico inglés The Guardian como de los productores de Hessen... siguiendo la polémica con otro artículo que la Nueva España, publicación que al parecer no cuenta con suficientes fuentes de información en Asturias con las que promocionar lo nuestro (o quizá el reportero de turno buscaba algo sensacionalista, aunque no sepa muy bien de que va) recoge nuevamente del Blog de Xuan Xosé, quien a su vez se informa a partir de un artículo del The New York Times de noviembre (Cómo si el New York Times fuese el Papa en cuestiones de sidra o hablase ex cátedra sobre la misma)

Quiero dejar presente, antes de continuar, que nues-

tra sidra siempre ha estado presente en nuestra sociedad, desde hace siglos, pese a no recibir el apoyo que le correspondía, por lo que no debemos escandalizarnos de que ahora, “hoy”, tengamos que defender lo que no hemos defendido en el día a día todos estos siglos.

Analicemos la información y sus fuentes: donde dice que unos señores de Hessen, Alemania, hablan de que el origen de la primera prensa aplicada a la sidra, según adaptación de lasalmazas árabes, tuvo lugar en el siglo XI en el País Vasco, como fuente de información sobre el origen de la sidra, esos mismos señores de Hessen demuestran no conocer su propia historia.

Al parecer no saben que en Alemania, su propia nación, en el año 802 Carlo Magno en Capitulares de Villis vel curtis Imperii, documento que pueden encontrar en la Herzog-Augut-Bibliothek en Wolfenbüttel, hace referencia a los “siceratoris”, o productores de sidra alemanes, (leyes promulgadas, como siempre



para el pago de impuestos).

Lo mismo que no se enteró de lo suyo esta gente, no se enteró de que en los archivos de las Pelayas de Uviéu y (según propia investigación para próxima publicación), se encuentra el que he recopilado, como documento más antiguo en Asturias sobre el tema, uno del año 931 donde consta la heredad de sidra como especie o pago.

Recordemos también que el Sr. Stierg, productor alemán que tiene publicaciones sobre la sidra, cuando estuvo invitado en Asturias por SICER, bien se calló de reivindicar el supuesto origen vasco de la sidra, en detrimento de nuestra sidra. Quizá temiera que por ello no se le invitara en posteriores ocasiones o prefirió no entrar en disputa con los representantes vascos por razones comerciales que pudieran atañerle

El New York Times en su publicación de 15 de noviembre dentro del magazín de gastronomía, como autor Eric Asimov (nunca mejor apellido para contar ciencia ficción), habla de una degustación de varias sidras, algunas francesas, una inglesa, otra austriaca, dos norteamericanas y algunas sidras vascas.

Este Asimov "en su degustación muestra su desconocimiento al sorprenderse de que las sidras vascas no sean espumosas, que no contengan mucho gas, (quizá no sepa que estos añadidos son evoluciones de la industrialización, no como la sidra de Asturias que es una sidra en flor, sin filtrar)," la sidra de escanciar es un fósil de las bebidas".

Sus comentarios son dignos de conocer: a mí no me gustaría que en una degustación como la que hicieron con las sidras vascas se dijera que tiene "aromas a lana mojada, a pieles de animales, cuero seco", esas son las valoraciones de las sidras de Sarasola e Isastegi ...yo nunca reconocí esos aromas en sidra, ni tengo noticias de otros sobre ese tipo de aromas (vamos, que el Asimov está muy puesto en esto de sacar aromas de sidra) pero creo que para una sidra nuestra sería un desprestigio estos aromas.



sidra
muñiz

Sidra Muñiz
Tiñana/Sieru
Tfno 985792392
e mail jriestra@fade.es



Mejor habla de la sidra de Aspull inglesa, conocida aquí por su presencia en SICER, que elaboran desde el siglo XVII, y que es marca acreditada, la más antigua de Inglaterra, donde reconoce olores a flor de manzano (igual aquí acertó Asimov).

Asimov habla también de las sidras francesas, no se si con conocimiento de los términos legales en ese país sobre sidra, citando en la prueba los “Pomeaux” que llevan hasta un 17% de vol. de alcohol y los Calvados. Puede que sea un buen crítico gastronómico, pero adolece de formación o conocimientos básicos en los derivados de la manzana (a sus aseveraciones me remito).

Y Asturias ¿Qué dice? y ¿cuando dice algo sobre el origen de la sidra? En mi más sincera opinión, creo que ningún pueblo debe de atribuirse la exclusividad del origen de la sidra.

El que un solo pueblo se autoproclame como el originario de una bebida tan universal como la sidra, al margen de ser un error histórico, minimiza la universalidad de la sidra. Donde nace una manzana, puede haber sidra, otra cosa es como se trata esa manzana, lo que sale de ella o de que clase es.

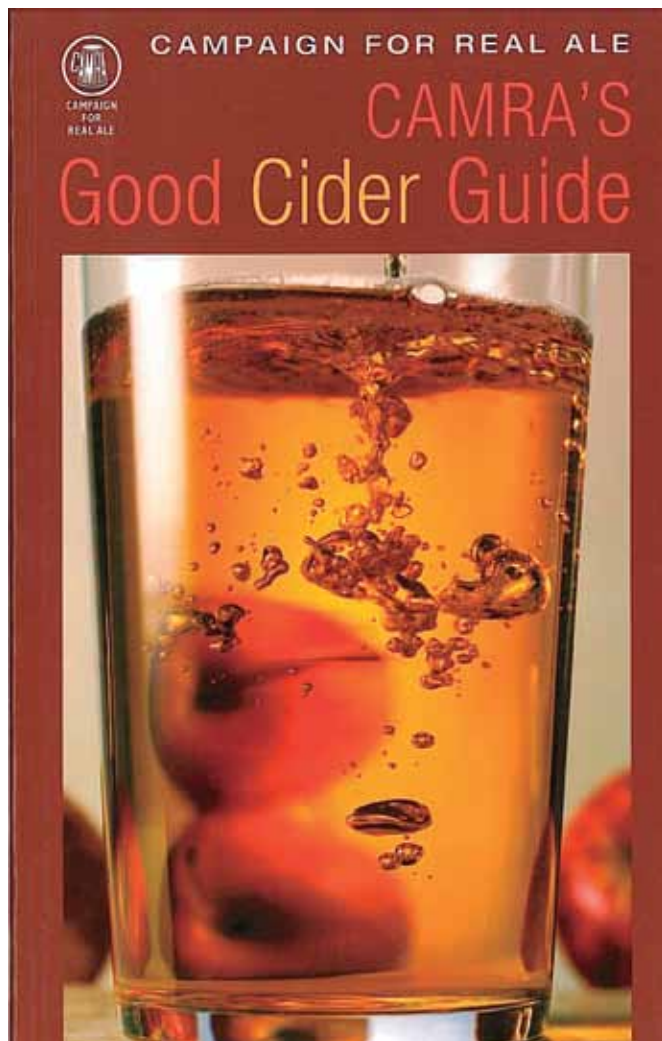
Sí es cierto que la Cornisa Cantábrica, junto con el Arco Atlántico, son los que durante siglos mantienen más viva la tradición, la bebida, la fabricación, con una gran cantidad de similitudes. Las noticias recogidas por los historiadores hacen que se identifique esta bebida, distinguiéndola del vino, como la que bebían los astures.

Lo que nos diferencia a los asturianos es que nuestra sidra, con todas sus peculiaridades, viene de manzanas que no son vistosas ni sirven para la mesa, que

se hace de manera rudimentaria, casi rural, que su elaboración se mantiene con la costumbre y apenas se ha alterado a través de los siglos y ¿en que nos diferenciamos de los demás? Seguimos la tradición del escanciado, isí, el escanciado siempre existió! Desde que se hace la sidra dulce y esta fermenta en un recipiente, pipa, tonel etc. hasta que se hace la sidra, la manera de probar, de ir mirando su evolución, es a través de la espita o espicha del recipiente que, al abrirse para degustarla, deja salir la sidra con la presión suficiente para que rompa en el recipiente de barro, madera o vidrio que llevaremos a la boca para degustar, icon este principio tan simple comienza el escanciado!, no hemos tenido que alterarlo demasiado para que sigamos diferenciándonos.

Volvamos Asimov; cabe preguntarse si este gastrónomo, el New York Times, los alemanes de Hessen, han revisado la historia desde antes de las exposiciones Universales de París en 1900, Bruselas, Amberes, Burdeos, etc. sobre las innumerables medallas y premios cosechados por Zarracina, El Gaitero, La Victoria, La Tierrina, La Praviana, El Horreo, o los Fueyos de La Pola L.lena, que otorgaban, en aquel tiempo, a nuestra sidra, el reconocimiento de origen y calidad a un producto que nosotros, en la Industrialización, hicimos evolucionar, ¿cuántos millones y millones de litros produjo en su historia esta pequeña Asturias? Comparemos con grandes naciones como Inglaterra o Francia, con las que ha competido no solo en volumen, sino en consumo “per cápita”.

El último premio otorgado en Inglaterra a sidra el Gobernador, o el anterior reconocimiento a la sidra D.O.P. de Asturias en la Feria más importante de sidra de



ese país, el ser la única comunidad peninsular con una D.O.P. sobre la bebida, las dos Ferias Internacionales que se celebraron en Xixón SICER con representantes de más de diez países de todo el mundo... son muestras de nuestro nivel.

Debemos de recordar que hace años, hace quizá más de diez ya que cerró la sidrería el Cantábrico en Uviéu, cuyo dueño, Mariano, ya entonces, habló sobre nuestra sidra para el New York Times en un reportaje exclusivo sobre la sidra de Asturias.

La Guía más importante en sidra del mundo, publicada por la CAMRA (asociación de consumidores en defensa de la sidra y la cerveza Real Ale) en Inglaterra, tiene en su edición del año 2000 un monográfico sobre la sidra en Asturias como la mejor del mundo, un reconocimiento a nuestra cultura de sidra, con numerosas fotos de sidrerías de Uviéu, Xixón, el Museo de Nava o de Villa, con la sidrería "La Ballera" y un Güti más joven escanciando, un artículo sin desperdicio.

No nos olvidemos tampoco del SERIDA, el Centro de Villaviciosa es, en cuestión de sidra, un referente a nivel mundial, las numerosas visitas de profesionales de otros países lo atestiguan. Sus propios profesionales publican en numerosas revistas especializadas sobre investigación sobre la sidra de todo el mundo -la mayoría de los trabajos se editan en inglés-. Estoy convencido de que esta institución tiene más repercusión a nivel internacional que nacional.

No demos importancia a lo que no lo tiene, si no queremos ponderar lo que debieran ser carencias de los demás.

Sí, debemos cuidar nuestros mensajes, que nuestra prensa, nuestros profesionales y gobernantes, sepan que la sidra es una industria nuestra (Ensidesa está en manos Indias), y que no solo es producción, sino que también debe haber divulgación, promoción.

No es necesario preocuparnos en plantear que somos el origen, los primeros, pero sí exigir el reconocimiento a nuestra calidad, no renunciar a nuestra historia, ni a nuestra cultura, a ser los mejores elaboradores.

A esos asturianos que están por el mundo, corriendo en F-1, decirles que se dejen ver más con botellas de sidra asturiana que con Moët-Chandon, o al Cocinero José Andrés, que haga como sus compañeros vascos, que siempre aparecen teniendo al lado del fogón su sidra, aunque no la utilicen en cocina ni la beban o les guste.

A esos reporteros sensacionalistas, les pido solo que al menos sean objetivos. En la Nueva España de 29 de noviembre un reportero se desplaza a Astigarraga, Guipúzcoa para editar un reportaje sobre la sidra, como si antes nunca hubiesen estado allí, confirmando lo que ellos quieren decir, un artículo sin ningún tipo de análisis sobre los caracteres específicos de la sidra de cada sitio en el que no establece comparaciones ni hace crítica, no es objetivo, no pone en duda nada de lo que el interlocutor dice ni aporta datos o documentos a contrastar, solo transcribe lo que la parte subjetiva quiere que se conozca, que lo primero es lo vasco.

Debemos de utilizar lo nuestro, lo de dentro, para enviar reportajes al exterior, sin denunciar a nadie, sino informando, potenciando, influyendo, defendiendo nuestra sidra, todos y cada uno de los días, no solamente cuando truena. En menos de un mes, la Nueva España publica sobre la sidra el día, 11, 12, 17, 22, 23, el 29 de noviembre y el 7 de diciembre, (aquí ya paré de contar). Esa vorágine de publicación sidrera parece como una restitución de lo perdido en el olvido.

A partir de ahí nada, la calma chicha, otra vez el olvido, aunque en los lagares la sidra siga fermentando. Ahora llega además el recorte, "no habrá SICER" no seremos referencia a nivel internacional, no seremos el ombligo del mundo de la sidra durante unos días, (hay que ahorrar, no hay dinero, pero sigo viendo muchos coches oficiales, dietas, cambio de muebles, moquetas en despachos, jubilaciones sin cotización, ruido, mucho ruido como dice la canción de Sabina).

Pongo como ejemplo mi persona, que llevo realizando un trabajo durante más de cuatro años, de investigación histórica, de recopilación de datos, tanto de Asturias como de las referencias sidreras de todo el mundo, que se encuentra aparcado, postergado, con dificultades para su publicación con disculpas como "es que hace poco publicamos otro libro de sidra"¿?, según palabras de una prestigiosa empresa oficial asturiana.

Que se enteren: nunca lo que se publique sobre la sidra, siendo la asturiana, será demasiado.



Testu: Manuel Gutiérrez Busto
Semeyes: Archivu La Sidra y Lujo semeyes

PRIMER SIDRE L'AÑU 2011

II CERTAME AGROALIMENTARIU NACIONAL

Del 21 al 24 d'Abril nel Muséu del Pueblu d'Asturies



La sidra está terminando de hacerse en los toneles, tomando sus últimos matices, preparándose para que la disfrutemos; al mismo tiempo, nosotros estamos preparando el marco perfecto para probar la sidra del 2011, a lo grande.

Coincidiendo con la fecha de las espichas tradicionales, probaremos la primera sidra salida este año de los llagares asturianos en Semana Santa, abriendo así la nueva temporada sidrera con un evento que promete

ser una de las citas anuales más importantes en el entorno de la sidra y que el año pasado, a pesar del clima, fue un auténtico éxito.

La fórmula va a ser la misma que en la anterior edición: por los 5 € de entrada, los asistentes tendrán la oportunidad de probar sidra de la gran mayoría de los llagares asturianos. Si el año pasado prometíamos 60 llagares y conseguimos 72, en el 2011 pretendemos alcanzar los 80, lo que nos consolidará como el Fes-

Después del impresionante éxito de la primera edición, la Primer Sidre l'Añu no podía sino ir a más. Más llagares, más actividades, más días y la colaboración de los hosteleros, que este año podrán ofrecer un menú "Primer Sidre l'añu".

Pero habrá muchas más novedades: edición de un sello conmemorativo, catas guiadas, fotomaratón sidrero, distribución de pepitas de manzano, presentaciones de libros, conferencias, presencia de llagares de otros países, muestra de tonelería, grabado de vasos de sidra, torneo de bolos, menús de espicha...



tival Sidrero con mayor participación de llagares, con mucha diferencia.

Pero no solo habrá sidra asturiana, aunque sea la indiscutible protagonista, sino que tendremos la posibilidad de degustar, como invitadas, sidras de otros países: llagares de Irlanda, Alemania, Gales, Bretaña.

León y Galicia ya han mostrado su interés en participar con nosotros en la Primer Sidre l'Añu, ya sea ofreciendo sus productos o incorporándolos a nuestras

catas guiadas, que este año serán por lo tanto más numerosas y variadas.

Para acompañar a la sidra contaremos con un mercado de productos agroalimentarios, entre los que destacan los quesos, por supuesto de origen asturiano.

Paralelamente a la prueba de sidra, y ya que tratamos de ser un espejo de la cultura tradicional asturiana (inseparable del consumo de sidra) se desarrollarán un gran número de actividades, como la muestra de

El Muséu del Pueblu d'Asturies acoge los próximos 21, 22, 23 y 24 de abril el evento "Primer Sidre l'Añu" organizado por la Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA y con el que se trata de recuperar y poner en valor la tradición de las espichas de Semana Santa, que consiste en que en estas fechas los llagares –industriales o caseros- abren los toneles con la sidra nueva y las ponen a disposición del público.



tonada II Asturianada y sidra, exhibición de bailes y música del país, cursos de escanciado, catas de sidra, degustación de derivados de la sidra, exposiciones, muestra de artesanía, juegos tradicionales, deportes autóctonos, exposiciones... También está prevista la celebración de un homenaje en el que se reconocerá la trayectoria del monologuista Pandiella y un torneo de bolos.

Así mismo, con motivo del II Certame Agroalimentario nacional de la Primer Sidre l'Añu se editará un sello, en edición limitada, con el cartel de la convocatoria de este año, así como la correspondiente etiqueta de sidra. Además, quien así lo desee podrá comprar el vaso oficial con el logotipo del Certamen. Como puede verse, una oportunidad perfecta para todos los coleccionistas.

Como novedad principal de este año presentamos la participación de varios establecimientos de hostelería que dispondrán de un menú "Primer Sidre" y que nos ayudarán a mantener la fiesta más allá de los estrictos

horarios permitidos por el Certamen.

Al igual que el año pasado, el recinto del Muséu del Pueblu d'Asturies cerrará sus puertas a las diez en punto de la noche. Entonces será el momento perfecto para acercarse a una de estas sidrerías colaboradoras, donde podremos disfrutar del Menú Especial de la Primer Sidra del Añu, inspirado en los productos típicos de las espichas y que, sin duda, nuestros estómagos agradecerán sinceramente.

En la Primer Sidre l'Añu se repartirá una guía con estas sidrerías participantes y sus direcciones, para que, después de probar la sidra en el Certamen sepamos donde sigue el buen ambiente.

Para quien quiera inaugurar la temporada sidrera aún más a lo grande, recordamos que el Jueves Santo LA SIDRA organiza también el ya tradicional **Sidracruzis**, en el que un autobús recorrerá varios chigres y llagares asturianos en una ruta que durará todo el día, con música asturiana y mucha gana de juerga. Solo para los/as más atrevidos.

Primer SIDRE L'AÑU

www.lasidra.as

II Certame Agroalimentariu nacional

21 al 24 d'Abril

Muséu del Pueblu
d'Asturies - Xixón

2011

Más de 70 llagares

II Asturianada y Sidra

Fotomaratón sidreru

Música y Baille del País.

Esportes Tradicionales

Tasties guíes

Esposición d'etiquetes

Presentación de llibros

Conferencies

Pebidal....

Entrá: 5 €, inclúi sidre

Entama

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

Sofita

Cultura Tradicional
y Llingua Asturiana

Xixón
Agroalimentariu

A
Muséu del
Pueblu d'Asturies

IV CAMPEONATO DE ASTURIAS DE PINCHOS Y TAPAS

«El certamen de pinchos y tapas más importante del país en cuanto a número de participantes». Estas fueron las palabras más destacables del discurso de apertura de Iván de la Plata, de la empresa Fenicia, que organiza el **IV Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas**, que se celebrará los días del 15 al 20 de febrero con la participación de 196 establecimientos hosteleros de toda Asturias.

La competición fue presentada el viernes once de febrero en Mieres, municipio que acogerá la final del certamen tras haberse celebrado en años anteriores en Uviéu, Xixón y Avilés. Así, los quince finalistas se darán cita el próximo día 18 en el Palacio de Figaredo para enfrentarse al veredicto final de los jueces. Cuatro días más tarde, ya en el recinto ferial de Nuevo Santullano, se conocerá el nombre de los ganadores.

En Xixón, la alcaldesa, Paz Fernández Felgueroso, dio el pistoletazo de salida a la una y media de la tarde en la sidrería Ven y Ven, en tanto que en Uviéu estuvo el presidente de Hostelería de Asturias y la concejal Belén Fernández en la Taberna Salcedo a la una de la tarde. En Avilés fue su alcaldesa, Pilar Varela, la que abrió el certamen en Flor Galiana, también a la una de la tarde. Por último, a las dos, el alcalde de Pravia, Antonio de Luis Solar, y la gerente del Consorcio Bajo Nalón, Verónica Suárez, estuvieron en el Patio de Balbona.

A las 20:10 horas del día 16 de febrero -hora en la que se escribe este artículo- no se conoce el ganador ni los finalistas de esta edición del campeonato de pinchos y tapas, pero desde La Sidra hemos querido resaltar algunas de las recetas propuestas por tres chigres colaboradores de nuestra publicación: La Esquina (Barrio de la sidra), La Nueva Caleyá y El Llavianu.

“Capricho de merluza en salsa de langosta”.

La Esquina.

Barrio De La Sidra. Juan Alvargonzález, 30. Xixón, Ramona María Brescan

Se trata esta tapa de una delicia que entra por los ojos: observen la armonía entre la pieza de pescado, las gambas y las almejas. Y todo esto es de una tapa sí, pero qué tapa.

“Quería hacer algo con pescado, concretamente con merluza” dice María, la autora del succulento manjar.



La preparación requiere abrir el pescado en cruz, para después rellenarlo de langostinos y pimiento rojo. El resto de ingredientes son: dos dientes de ajo, aceite, cebolla pochada, vinagre de Módena y sal al gusto.

La receta de la salsa es secreta, aunque María nos dijo que dudó hasta el último momento entre crema de *andarica* o de langostinos, siendo esta última la elección final.



"Falso donut's de chocolate".

La Nueva Caleyta.

La Pola Sieru, 3. Xixón.

Anita Canteli

La originalidad al poder. Esta es sin duda una de las propuestas más creativas del campeonato. Para empezar, su aspecto engaña, dando un aporte de sensaciones que despista a los sentidos: con la cajita hecha a mano para la ocasión, y ese aspecto tan semejante al famoso bollo industrial -sin perjuicio para éste último, ya que son nombres distintos- dan la sensación de que vamos a degustar algo dulce.

Pero no, es un plato más salado que dulce al gusto...y dulce "a la vista" para que me entiendan. ¿Y cómo se les ocurrió esta idea en La Nueva Caleyta? "Queríamos hacer algo relacionado con un donut" dice Anita, una de las responsables. "Primero lo intentamos hacer con queso y mermelada de tomate, pero se deshacía" nos confiesa Anita.

Pero no se dieron por vencidos, ya que, según Anita "a través de diferentes etapas de prueba y error fuimos puliendo la receta hasta el resultado final". Este pincho está compuesto de cecina, queso de cabra y masa de donuts - harina de fuerza, de trigo y leche en polvo-.

El toque oscuro de este bollo salado y semidulce es mermelada de manzana con tinta de calamar, moteado con pepitas de sésamo. Una propuesta original y sabrosa.

"Carpaccio de pulpo, aguacate, gambas y mayonesa de sidra".

Sidrería El Llavianu.

Donoso Cortés 6. Xixón.

Ana Arias

"No hay muchos platos con aguacate y quise experimentar". Este es el germen de la idea de este delicioso pincho mariner. Básicamente, se ha laminado pulpo cocido para envolver un relleno que llevase - siempre según la idea original- aguacate entre otros ingredientes.

La pieza está rellena de mousse de aguacate, gambas y queso fresco. Además se adereza con una mayonesa de sidra, pimienta y sal. El carpaccio reposa sobre unos crujientes de chapata fritos en aceite de oliva, moldeados a semejanza con olas de mar.

Es un plato delicioso, que marida perfectamente con sidra y que está dotado de un agradable impacto visual.



Preba de sidra en el Llagar de Muñiz



Manuel Riestra, el llagareru, no solo nos dio explicaciones sobre la sidra que estábamos probando, sino acerca de su propio llagar y de la evolución de la sidra en general.

El sábado veintinueve de enero, dando continuidad a las pruebas de sidra en llagares organizadas por LA SIDRA fuimos convocados en el Llagar de Muñiz, (Tiñana- Sieru) varios suscriptores, colaboradores, catadores del *Grupu Tastia* y público en general, al menester de probar directamente del tonel la sidra de Muñiz e ir comprobando así de primera mano la evolución que está siguiendo esta.

Manuel Riestra nos fue enseñando su llagar, dándonos algunas indicaciones y explicaciones, no solo de la sidra que íbamos probando, sino también del cómo y el porqué de la organización de su llagar.

“Tenemos prensas hidráulicas y también una neumática, esta última de mejor y mayor rendimiento, necesita un troceado de manzana más pequeño; aunque se ejerce menos presión, en unas horas se puede acabar la llagarada. La disminución del tiempo permite sidra dulce con menos oxidación, pero algo más turbia. Debemos tener en cuenta que en una llagarada normal, puede durar dos o tres días, con los repetidos cortes y la exposición a los cambios de ambiente”.

Sidra Muñiz fue en su día el primer llagar en lavar la manzana para hacer sidra, aportando una mayor higiene al proceso.

Actualmente, el transporte de la magaya desde los molinos a las prensas, se puede realizar por bomba de sólidos, o por medio de un tornillo sin fin, considerando que el método seguido no cambia nada sustancial en la sidra.

Nos lleva después ante un panel desde donde se controla la temperatura de los toneles y el proceso de fermentación. “La tendencia es realizar fermentaciones controladas cada vez más lentas”.

Aprovechamos la ocasión para hacerle varias preguntas, sobre la costumbre de mezclar sidra nuevo y viejo o sobre por qué sale la sidra primero que hace años.

“Antes se realizaban los trasiegos sobre marzo, ahora se suele trasegar dos veces” nos responde. “Y el proceso de mezclar sidra nueva con sidra vieja, en proporciones que a veces llega al 50% de cada, es que no exista una diferencia tan grande como antes existía entre la sidra vieja y la nueva del año, para hacerla

más uniforme”.

Probamos unos culinos de algunos depósitos con la mencionada mezcla y luego pasamos a probar del tonel de la sidra de selección, fijándonos en las diferencias entre una y otra.

Ya puestos, también le preguntamos sobre algunos conceptos, como lo de la acidez volátil. Nos explica las diferencias de Acidez Fija y Volátil, aclarando que la suma de ambas es la acidez total o PH y que en la sidra de selección se permite hasta el 2 mg de volátil, aunque en la práctica se suele corchar con menos de 1,8 mg de manera habitual. Esto es así en Asturias, porque en otros lugares, como en el País Vasco, corchan con una acidez mucho mayor.

Una de las particularidades de este llagar es que tiene siete toneles verticales, cuatro de ellos los hicieron toneleros navarros y los otros tres se hicieron por asturianos.

Manolo nos comenta que estos toneles, poco habituales para la sidra, le permitieron el aprovechamiento de una parte del llagar viejo. Existe una pequeña diferencia entre los que hicieron los de afuera, que son más verticales con respecto a los que hicieron los asturianos que son más tronco cónicos, por lo que los aros quedan mejor y se pueden apretar sin dificultad, están mejor contruidos.

“Todo llagarero en la vida, debe de aportar madera al llagar, hasta que no haces un tonel, no te puedes llamar llagareru. sino falta algo en su curriculum, por eso mi ilusión de aportar estos siete toneles”.

Seguimos con la prueba y pasamos sobre un tonel que no tenía cabecero y estaba restaurándose, lo que hizo surgir el tema de la limpieza y la dificultad de hacerlo por dentro.

“Los de sanidad que inspeccionan los llagares, siempre te ponen pegas, que si tienes unas telarañas en una esquina, que si las esquinas deben ser redondas, que si los grifos tienen que ser de pedal, se fijan en lo externo, pero todavía no vi ninguno meterse dentro de un tonel”.

En ocasiones parecen olvidar que la sidra se hace dentro del tonel y que cada llagar tiene en sus paredes, en su ambiente, las levaduras que hacen que su sidra tenga esas particularidades, que no tiene el llagar de al lado.

Además, Manuel nos hacer notar que las normativas de sanidad para los llagares no están hechas de forma específica para la sidra, sino que son apenas adaptadas de otros productos agroalimentarios, como pue-



de ser el vino o la carne, por lo que algunas de las normativas pierden sentido.

Yo me pregunto, como trabajador de la sanidad, cómo es posible que sean los veterinarios, los encargados de inspeccionar las condiciones higiénico-sanitarias de los llagares. Desconozco si el veterinario recibe formación específica sobre los procesos de la sidra; ahora que está tan en boga la creación de especialidades, sería recomendable que, a través de la Consejería de Mediu Rural, Consejería de sanidad, la D.O.P. la Asociación de Llagareros, etc. pudiesen encontrar la figura de quién y cómo inspeccionar algo tan específico como la industria de la sidra.

En conclusión, la visita en la fría y lluviosa mañana fue didáctica, con información, enriquecedora en experiencia, entretenida por la compañía y sabrosa por la sidra y el pincheo de tortilla con huevos caseros y escalopines. Manolo Riestra es un llagareru que no defrauda, mi felicitación.

 Testu: Manuel G Busto
Semeyes: Lujó



UN CHIGRE DE LOS D'ENANTES

Sidrería Fausto

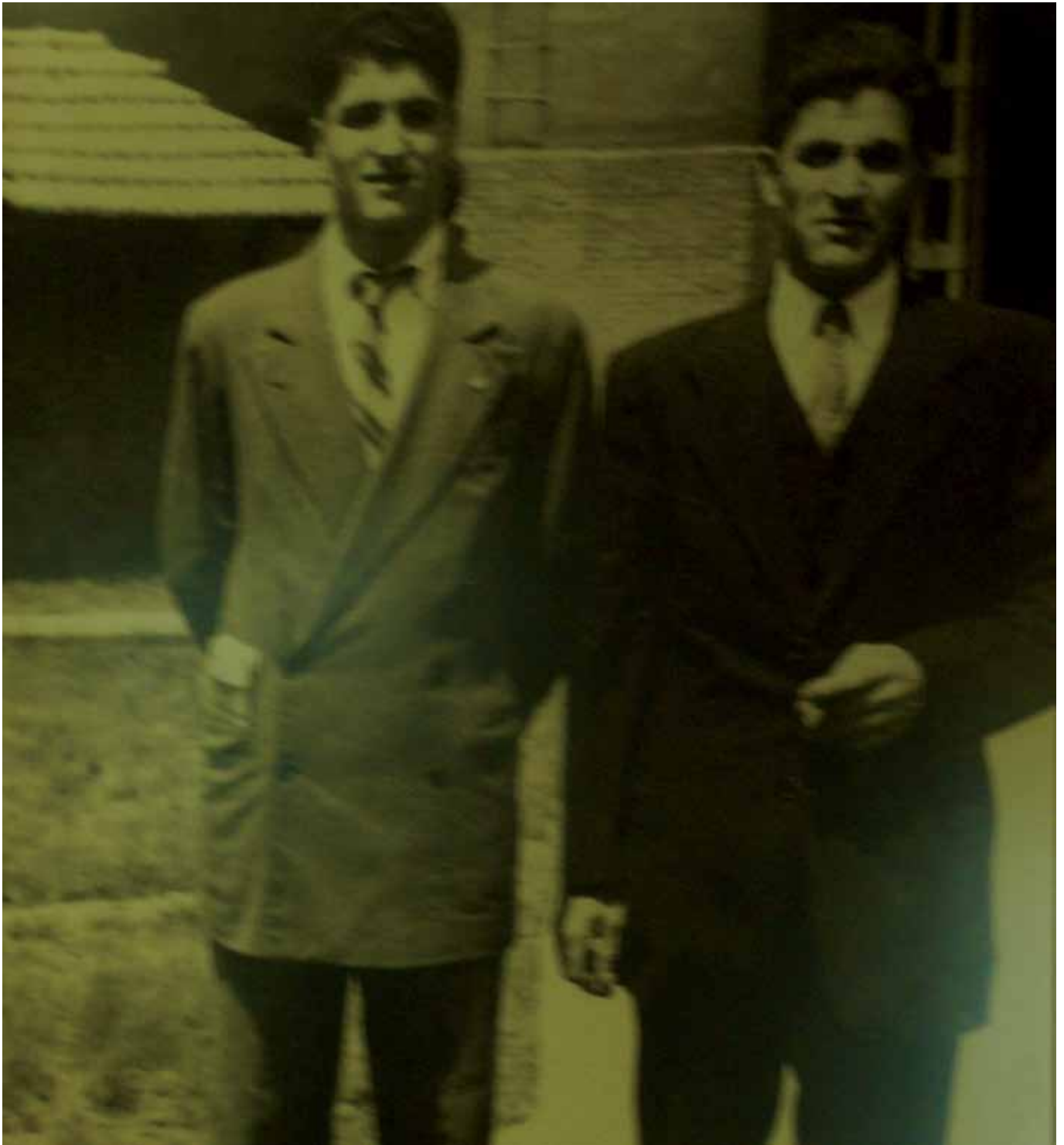


Los chigres d'enantes yeren chigres, tienda.. y sobro too, llugar d'alcuentru

Chigres y llagares son protagonistas principales d'esa hestoria de la sidre asturiana que tovía ta por escribir y que dende LA SIDRA queremos afalar.



Con este nombre tan lírico para una sidrería en honor a su abuelo, José Manuel Suárez nos evoca esta historia de Fausto y Fermina sus abuelos y con ellos el de una zona de Asturias donde abundan los llagares, concretamente en la zona sidrera de Culloto, Tiñana, Faro y Llimanes. Aunque José Manuel no conoció a su abuelo, este ya tenía un bar en Faro, fundado en 1888 de donde son oriundos, un bar que era un poco de todo, bar, tienda, sidrería, donde se repartían las cartillas del famoso racionamiento; en aquel bar se hacían hasta bodas.



Semeya hestórica del pa y el güelu de José Manuel, agora al frene de Sidrería Fausto



Estáu nel que s'afaya anguañu'l Llagar de Rita Malio

Pero hablemos de sidra; Allí no hacíamos sidra, nunca elaboramos, pero sí me recuerdo de *güaje* de lo mucho que se vendía, “yo bajaba a por sidra, con mi bisabuelo en un carro de vacas, hasta Sidra Villanueva en Cualloto, dependiendo como estoviese la sidra, ibas con el carro dándole más o menos vueltas por las “caleyes” hasta llegar a Fausto, a fin de batir bien la sidra”. La manzana que se recogía en la zona se la vendíamos todos a Villanueva, quizá por eso lo de ir a comprar la sidra allí.

En el Bar de Fausto, durante la guerra, tienen dormido bajo el mismo techo, sin saberlo las distintas partes, los “fugaos” y la “Guardia Civil”. Recuerdo de un “fugáu” que estuvo durante 27 años guardado. “Tanto

para comer como para cenar se sentaban en la misma mesa igual 5 que 17. Por allí tenían que pasar y parar el alabardero, el afilador, el que remachaba las potas y tarteras, incluso un “luchador”, lo llamaban así, porque luchó en la Guerra Civil, estaba medio lisiado, pero mantenía un gran orgullo, tenía la dignidad de no pedir, fue un luchador no solo en la guerra sino en lo cotidiano de la vida, en las vicisitudes que tuvo que pasar”.

“Una vez, apareció un paisano que venía de segar con el burro, entró en el bar y como fuimos de los primeros que tuvimos televisión, se puso a ver aquella caja y quedó tan extasiado que no marchaba de allí; iba pasando el tiempo y el *segao* sin llegar a los animales,





la mujer mando a un fiu que le pasó lo mismo, luego otro y al final tuvo que venir la mujer. Al verlos a todos cogió el burro y marchó a dar de comer a los animales, y dejó a los otros viendo la T.V”.

Los bares de antes eran los centros sociales donde se reunían los vecinos después del trabajo. Algunos parroquianos, para que no cerrase Fausto, siempre iba uno antes de cerrar, pedía un vino y esperaba que llegasen los demás, con lo que siempre quedaban hasta más tarde, de esta manera impedían que cerrase pronto con el consiguiente enfado por parte de la dueña. Se hacían algunas farturas donde se comían gatos y se invitaba a comer al dueño del gato sin que este lo supiera iclaro!

El bar antiguo de Fausto cerró en el año 1987. “Yo me dedico a la ganadería, comenta José Manuel”. Cuando compraba ganado por la zona rural, una vez en Monón, una aldea de El Puerto'l Palu, estaba allí con el capador y le había llegado una carta a una vecina; como no sabía leer, se la tuvimos que leer nosotros y escribir la contestación.

Llegué a tener una docena de carnicerías, pero vi un local en Cualloto que era ideal para poner una industria cárnica, pero mi cuñado fue el que me dijo “¿y porque no pones una sidrería?” Yo nunca pensé en la hostelería, es más no me atraía, pero en el 2004 abrimos la sidrería Casa Fausto en el Camín Real de Cualloto, también tenemos en la actualidad la sidrería del “Espantayu en Llugones” y aquí, un poco más arriba, una cafetería.

Con todos estos antecedentes ganaderos y cárnicos la sidrería-parrilla de Cualloto, posee unas carnes excelentes. Creamos una especialidad que es el “criollo asturiano”, buscando un producto perecedero nuevo, la diferencia es que tiene más carne de vaca, lleva pimentón, lleva menos tocino, también tenemos otras especialidades como los arroces o las *fabas*.

A José Manuel le gusta hacer sus pinitos en la cocina, es un buen gastrónomo y como buen sibarita, le gusta probar. “El otro día con unos amigos estuvimos tomando una botella del nuevo destilado de la Casería de San Juan del Obispo, El Salvador. Yo todavía conservo una de las famosas botellas de las de Cima, he bebido algunas pero siempre coincidiendo con alguna efemérides familiar, creo que la última que tomé fue cuando nació mi hijo. Actualmente estoy pensando en poner en el antiguo bar de Faro un local de restauración pero solo en plan delicatessen, con platos elaborados, recuperar algunas recetas antiguas y sabores tradicionales.”

José Manuel nos lleva hasta el antiguo Bar Fausto en Llimanes; desde Cualloto según se sube y después de pasar Casa Santos, en una curva se ve una edificación restaurada, “aquí estuvo el llagar de Pitón”. Más arriba, al lado del restaurante La Cueva se ven las ruinas de otra casa llagar “Rita Malio”. Casi al final del alto de Faro llegamos al Bar de Fausto antiguo donde nos recibe el padre de José Manuel, hacemos unas fotos y seguimos hasta la alfarería de Llimanes. A la entrada existe un “horno romano”, en el que se cocía el barro, vemos las típicas jarras de sidra de barro negro, originarias del siglo VIII. En el siglo XVIII empiezan a pintarse en verde y en la escisión que hubo entre los alfareros de Llimanes, algunos se establecieron en El Rayu, estos últimos emplean el azul. El motivo pintado, según el alfarero es “una páxara” que tiene forma de animal polimorfo, ave, cetáceo, mamífero, el huevo de la fecundidad, la preñez. Toda esta simbología en una “páxara”.

Antiguamente se servía la sidra en las jarras, las hay con pico y sin él, también, y según el alfarero, tenían marcas para la capacidad de sidra, estas solía ponerlas el lagarero.

El alfarero Xelito nos cuenta una historia sobre la Guerra Civil, “en un lugar cercano pero ya desaparecido



José Manuel, con una de las míticas botellas de "Calvados" de CIMA

estaba el llagar de Casa Félix, en Mieres de Llimanes, donde estaba acantonado un batallón de la C.N.T. , decomisaron al lagarero una vara de hierba, y hubo una denuncia con el consiguiente consejo de guerra y la condena a pena de muerte. El cura actuó como avalista logrando que se le conmutase la pena de muerte al reo, pero tiene el cura que depositar una fianza de quinientas pesetas. Como el cura no tiene un duro, son los vecinos en *andecha* los que tienen que reunir la cantidad para librar a los dos".

Xelito, que es hombre locuaz, nos dice que en las primeras elecciones democráticas, unos parientes de él que eran falangistas, ya muy mayores, le preguntaron ¿Tú Xelo a quién vas votar? y yo les contesté "voy a votar aquel que si gana no me arrime a la pared de un cementerio".

Esta zona fue puesto codiciado durante la Guerra y los enfrentamientos no solo los hubo entre vecinos sino entre familiares.

Entre sidrerías, vericuetos, llagares ya inexistentes p medio derruidos, *ca/eyes* y demás surgen estas historias teniendo como testigo la sidra. Completamos la historia volviendo al comienzo, en el Camín Real, donde se encuentra en la actualidad Sidrería Fausto, allí un poco más arriba, estuvo una de las industrias sidreras más importantes de Asturias y la segunda en antigüedad "Sidra Cima". Todo ello se concentra en el trayecto que va desde el Llagar de Herminio al Llagar de Villanueva, algo más de un kilómetro de sidrerías, llagares e historia de sidra.



Testu y semeyes: Manuel Gutiérrez Busto

ANIKINA

ENFOCAMOS LO BUENO DE LA GENTE

xixón

Vera

649 68 76 60

www.costaverdefotos.es

costaverdefotos@yahoo.es

RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN

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.



DICCIONARIO SIDRERO ASTURIANO-ESPAÑOL.....

Autor: Fernán Gonzali Llechosa
Edita: La Sidra. Ensamu Sidreru
Semeyes: Luis J. Vigil-Escalera
Data: 2011

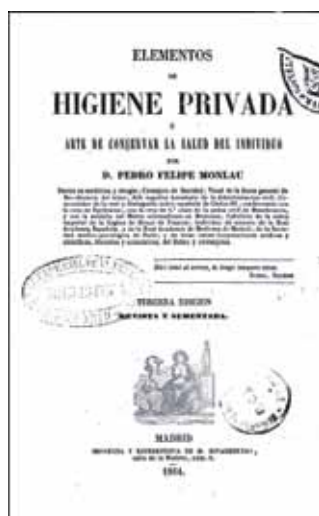
Carauterístiques Téuniques. 15x 15 cm. 144 páx. cuatricromia. Rústica
ISBN.-978-84-937721-4-7

Versión n'español del yá referencial Dicionariu Sidreru, ganaor del I Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco que va permitir averase a la cultura sidrera asturiana a aquellos presones de fala española.

Esti llibru facilita la conocencia y recuperanza de los términos que son propios a la sidre y a la cultura xenerada al so alrodiu. Un

perimportante preséu frente a l'aculturización que carecemos nel nuesu país, imprescindible pa que la nuea cultura sidrera alite y pa que cuandu falemos de sidre, podamos facelo con más o menos aciertu, pero siempre con propiedá.

PERINTERESANTE



ELEMENTOS DE HIGIENE PRIVADA. O arte de conservar la salud del individuo

Autor: Pedro Felipe Monlau
Edita: Imprenta de Ribadeneyra
Fecha: 1864

Características Técnicas. 16 x 24 cm. Rústica. 568 pag.

Pese a los largos años de oscurantismo en los que daba la impresión de que la sidra estaba fuera de toda ciencia, lo cierto es que históricamente ha sido siempre considerada y que incluso su utilización terapéutica ha estado considerablemente desarrollada.

Concretamente, en este libro sobre higiene privada son múltiples las referencias a las características de la sidra y sus aplicaciones terapéuticas.

CURIOSO



R O S

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



LA SIDRA NA POESÍA (Versos ensin magaya).....

Autor. José Luis Campal Fdez.
Edita: La Sidra. Ensame Sidreru
Data: 2011

Características Técnicas. 15 x 15 cm. Rústica. 144 pág. cuatricomia
ISBN.- 978-84-937721-5-4

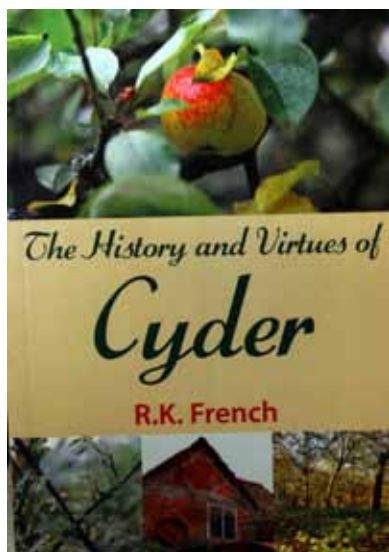
La sidra, en tanto bebida nacional asturiana impregna todos y cada uno de los ámbitos en que nuestra cultura se expresa.

La poesía es un buen ejemplo de ello, y a lo largo de las páginas de este libro podremos disfrutar de la misma, al par que comprobamos tanto la percepción que los diferentes autores tienen de la sidra y su mundo, como el lugar

simbólico que ésta ocupa en el imaginario asturiano aquí reflejado.

Sin duda el mejor trabajo existente respecto a la presencia de la sidra en la poesía asturiana

PERINTERESANTE



THE HISTORY AND VIRTUES OF CIDER.....

Autor: R.K French
Data: 1982

Carauterístiques Téuniques. 182 páxines

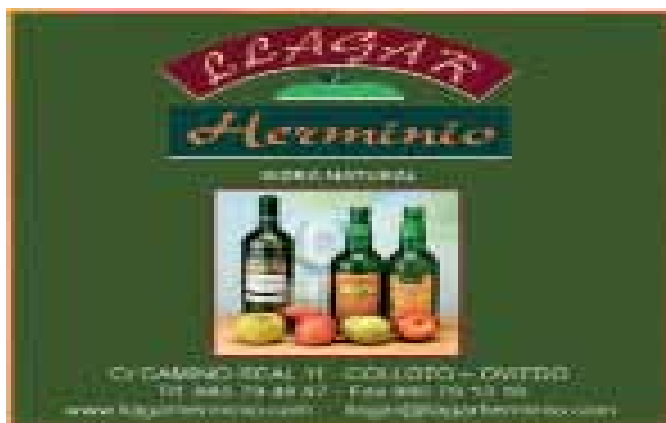
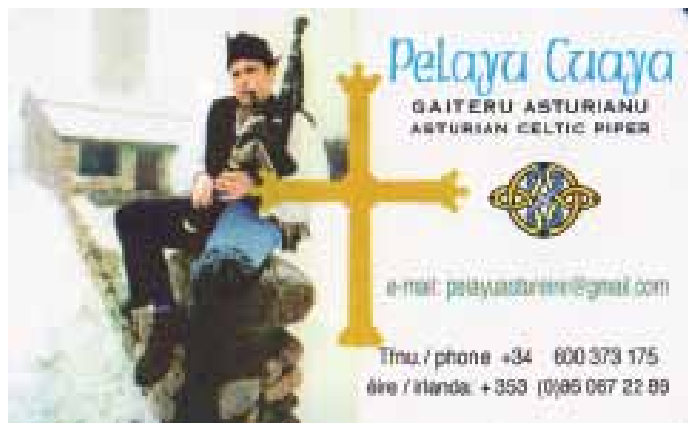
R.K French escribió esti llibru na que foi probatiblemente una de les piores dómines pa la sidre británicu.

El llibru, acabante de reditar, ye un glayiu escontra les sidre qu'entós salíen al mercáu británicu que l'escritor definía como una sopa química carbonatada.

Un ade les coses más interesantes d'esti llibru ye la curiosa ya infundada teoría de que la sidre tien

orixe vasco, fonte de la que bebiereen años dempués otros escritores y periodistes n'Alemaña. Estaos Xuníos o Inglaterra permitiendo asina que s'espardiera semeyante llienda que va pocu diera llugar a interesantes polémiques na prensa asturiana

INTERESANTE



La sidra inglesa busca una estrella

El perfil debe ser de un/a bebedor/a habitual de sidra



El llagar Strongbow busca guionista y protagonista para anunciar su sidra en la próxima campaña televisiva. Los participantes deben ser bebedores habitual de sidra "con todas las características que eso implica".

Para ello ha puesto en marcha un espacio en su página de Facebook, en la que invita a sus visitantes a sugerir ideas y colgar sus videos con su visión del anuncio.

La directora de marketing, Lucy Henderson declaró, "Con casi 100,000 seguidores en Facebook, esperamos que alguno de ellos sea un buen guionista para nuestra nueva campaña".

La selección de la mejor idea también correrá a cargo de los internautas, que escogerán entre las diez mejores entradas, previamente seleccionadas por un jurado independiente, a las que serán las tres ganadoras.

Los tres elegidos tendrán la oportunidad de ser las estrellas en la nueva campaña publicitaria 2011, apareciendo en varias revistas y en la campaña televisiva.

Ignoramos si las "características" del bebedor habitual de sidra asturiana coinciden al 100% con el perfil del sidrero inglés.

200 marcas de sidra

El Festival de la Sidra y la Cerveza de Reading se celebrará en mayo

Más de 200 marcas de sidra y 500 de cerveza Real Ale, durante cinco días consecutivos, esa es la oferta de un festival que en su anterior edición vendió 12.600 pintas de sidra y que piensa superarse este año.

El punto de encuentro está en Kings Meadow, Reading, (Reino Unido) y la fecha, entre el 27 de abril y el uno de mayo. Aunque la principal atracción son las sidras y cervezas inglesas, también se servirán productos de otras procedencias, incluyendo vinos ingleses, pero hasta el momento no nos consta que se vaya a ofrecer sidra asturiana.

17TH READING



BEER & CIDER FESTIVAL



27 April to 1 May 2011

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a Tus datos y gestión
Trasmites y transferencias
Cuentas y depósitos
Fidelidad
Gestión
Renta
Productos de inversión
y más productos y servicios
y más productos y servicios



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralas.com/asturias

¡No te pierdas los mejores productos y servicios
de Caja Rural de Asturias!

Inauguración en Cádiz

El nuevo establecimiento colaborador de LA SIDRA es la sidrería más meridional de la Península Ibérica.



El viernes 4 de febrero se inauguraba en Cádiz la que es, por ahora, la sidrería más meridional de la península. Al no tener parangón por estas tierras, sus propietarios no le han puesto otro nombre y se llama así: La Sidrería de El Pópulo, barrio donde está situada.

El Pópulo es el barrio más antiguo de occidente; situado en pleno casco antiguo de la trimilenaria ciudad de Cádiz. Entre los lugares imprescindibles a visitar en El Pópulo, construcciones monumentales como sus dos catedrales, el yacimiento arqueológico de La Casa del Obispo, el patio medieval, el teatro romano y desde hace un mes, La Sidrería.

De hecho, el local que acoge La Sidrería es una muestra destacada de la antigüedad del enclave y sus paredes dejan ver la piedra ostionera, propia de las construcciones gaditanas más antiguas. Complementan la decoración el suelo de madera y la piedra de Tarifa, además de un mobiliario rústico, escanciadores de pared y otros elementos de corte más moderno como la chimenea, los cuadros o las lámparas que, sin embargo, armonizan en este entorno.

Concurrida celebración resultó el acto inaugural, dándose en él cita incluso algunos asturianos de paso por tierras gaditanas, atraídos por la aparición en prensa

de la noticia que supuso la apertura de un restaurante tan atípico allí.

Se concentraron también diversas autoridades locales, personalidades y amigos de los propietarios, Manuel Ruiz y Francisco Rubio, que ya regentan otro local, aunque no una sidrería, en esta zona desde hace cinco años.

Y es que resulta ciertamente exótica la propuesta gastronómica de esta sidrería en Cádiz; la carne a la piedra traída desde Navarra, la cecina de León, las fabes, los quesos o la propia sidra "Trabanco", suponen una novedad para la mayoría de los paladares de la zona, que han acogido con agrado esta iniciativa.

Por ser Cádiz una ciudad turística, donde recalán grandes cruceros, resulta ser La Sidrería una embajada de los sabores del norte, además de una alternativa -muy singular- de ocio para los gaditanos.

La Sidrería de El Pópulo está en la Calle Mesón Nuevo 16, 11005 Cádiz, y su teléfono es 856 922 078. Cierra los lunes y martes a medio día. Información sobre El Pópulo en www.elpopulocadiz.com



Testu: Francisco Rubio
Semeyes: David Sandoval

Sidra en la Gran Manzana

En junio abrirá sus puertas la primera sidrería de Nueva York

La internacionalización de la sidra no tiene freno, y las sidrerías tradicionales asturianas cruzan el charco para instalarse en un edificio del siglo XIX de West Village, en pleno centro de Manhattan.

No será hasta principios del próximo verano, pero el cocinero Seamus Mullen, responsable del proyecto, ya está recorriendo Asturias para aprender todo lo posible sobre la sidra, la gastronomía asturiana y la cultura que la rodea. No quiere perderse detalle, y en estos momentos se encuentra “estudiando” los distintos platos que salen de nuestras cocinas.

No viaja solo, para realizar su trabajo de campo se hace acompañar de un equipo que incorpora un sumiller -Gil Avital-, un decorador - Jason Volonec- y una diseñadora gráfica -Lynn Juang-.

Mullen, quien reconoce que aún deberá practicar bastante con el escanciado de la sidra, asegura que en el diseño de su restaurante - sidrería, que se llamará La Tertulia, buscará crear la sensación de que «lleva allí cien años; tendrá una imperfección buscada» que denote tradición y solera. Para ello se inspirará en el aspecto de las sidrerías que él y su equipo están conociendo en su viaje por Asturias.

No contento con eso, su equipo también planea conocer los llagares asturianos, para comprender bien la sidra y saber tratarla en consecuencia. Recientemente estuvieron en el llagar Zapatero, en Nava, donde se sorprendieron “de la vistosidad de los verdes creados por las botellas de sidra” interesándose también por los toneles y los chigres.

Además de la sidra, en La Tertulia ofrecerá productos de la gastronomía asturiana, con propuestas como fabada, lentejas, quesos, embutidos, mariscos y pescados. Su intención es adaptar la cocina tradicional asturiana al gusto neoyorquino y tiene claro que quiere que sus clientes identifiquen la cocina asturiana por su propia personalidad, diferenciándola totalmente de la gastronomía española.

Destaca que el estadounidense es un mercado especialmente abierto para conocer nuevos alimentos y sabores. Los consumidores quieren descubrir la historia y cultura que hay detrás de cada producto, y tanto la sidra como la gastronomía asturiana tiene mucha.

Agrega que son artículos que se dirigirán a un públi-



co determinado, principalmente al cliente «americano, consumidor gourmet que busca nuevas propuestas». En absoluto se trata únicamente de atraer a su sidrería emigrantes que escogen estas «delicatessen» por nostalgia.

Para la coordinación de su viaje, Muller contó con la colaboración de la Comercializadora Asturiana de Alimentos (Catagourmet) quienes también trabajarán con su establecimiento para la distribución de los productos asturianos. Su gerente, Alejandra Sánchez, asegura que con esta colaboración buscan «promocionar los productos asturianos» en el norte del nuevo continente. matiza Sánchez.

Asimismo, el presidente de la Comercializadora Asturiana de Alimentos (Coasa), Marino González, destaca que los comerciantes estadounidenses que venden productos asturianos «los conocen perfectamente». La mejor prueba de ello es la visita del equipo de Seamus Mullen, que se ha acercado a Asturias para conocer de primera mano los productos tras haberlos probado en los Estados Unidos.





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE



Avda. Buenavista, 12 · 33006 OVIEDO
 Tif. 985 277 999 - 984 10 98 12 · www.funerariasanmateo.com

Todo tipo de traslados nacionales, internacionales y tramitaciones.
 Trabajos de mantenimiento y mármoles en los cementerios.

Frada y curiaos de les pumaraes n'iviernu

LA SIDRA tuvo presente na Xornada XXIV Xornada teórica y práctica sobro la frada y los curiaos d'iviernu en pumaraes de sidre entamada pol SERIDA



Alrodiu de doscientos presones s'aconceyaron de magar les nueve y quartu la mañán del 18 de febreru, nel Salón d'Actos del Cienru Municipal Integráu de Pumarín Xixón Sur, pa sentir les recomendaciones que sobro la frada y los curiao d'iviernu pa les pumaraes ficiéron miembros del SERIDA.

Productores sobro tou, pero tamién miembros de la Escuela d'Agricultura, estudiantes d'inxeniería agrícola y miembros de LA SIDRA seguimos con interés les intervenciones d'Enrique Dapena de la Fuente y de Marcos Miñarro Prado, entrambos del equipu del Programa de Fruticultura, -estaya de cultivos hortofrutícolas y forestales- del SERIDA (del que Dapena ye cordinaor).

Los temes trataos -Fertilización y caltenimientu de llinies, proteición fitosanitaria n'iviernu y entamos de primavera y actuaciones concretes en pumaraes de nueva plantación- tuvieron un conteníu altamente prácticu y d'aplicación direuta nes pumaraes.

Baxo los epígrafes anteriores los asistentes supimos

comu identificar y comu enfrentaMOS a dalgunes de les plagues más avezaes nes pumaraes: los piqueños mamíferos y rucaores, los pulgones y l'arfueyu.

Marcos Miñarro aconsejó, comu norma xeneral, nun aplicar tratamientos preventivos a los árboles indiscriminadamente, yá que n'ocasiones estos puen ocasionar más dañu que beneficios, o cenciellamente ser un gastu y una molestia innecesarios. El desbrozamientu frecuente de los praos o la utilización compartía de les pumaraes con ganaos amosáronse comu dos de les opciones más efeutives pa evitar la presencia de piqueños mamíferos, tema sobre'l que'l SERIDA espulbliza un artículu nel so caberu boletín.

Otros de los animales más dañibles pa una pumara-da son los corzos, qu'estrocen la so corteza pudiendo incluso matalos, polo que ye importante protexer los árboles, ya seya ún a ún o con un valláu perimetral de la finca, en casu de detectar la presencia d'estos animales na fastera.



Los sistemas d'abonu tamién foron trataos, comentándose los errores más comunes (comu echar l'abonu xusto al empar del tueru, onde los raigaños nun van algamar a aprofitalo por ser muncho más llargos) apurriéndosenos, arriendes de la información falada, un dossier colos datos y proporciones escritos.

Finalmente, Enrique Dapena desplicó más concretamente les posibilidaes de frada, en función del "diseñu" que queramos dar a la pumarada, siendo siempre emportante l'esaniciu de chupones que puean debilitar l'árbol, la frada d'aquelles cañes escesivamente fuertes que puedan descompensalu y el pricurru pa que les rames de cada pumar nun s'entemezán coles de los vecinos, estorbándolos.

Tres de les charres, Enrique Dapena y Marcos Miñordo retrucaron a toles entrugues de los asistentes, munches de les cuales consistieron nel plantegamientu de problemes puntuales, asina comu cuestiones llegalles cincantes al usu de fitosanitarios, pa lo que cuntaron col sofitu d'un "espontaniu" de la escuela d'agricultura, sentáu pente'l públicu y espertu nesti tema caberu.

Pente los asistentes repartióse información adicional y una encuesta dirixía a los propietarios de pumaraes col envís de que collaboraren na recoyida de datos pa les próximas investigaciones.

La xornada culminó con una sesión práutica de frada que se desendolcó na pumarada del Llagar d'Infanzón, en Deva, que ye collaboraora del SERIDA nes sos actividaes ya investigaciones. Paulino Da Pie, siguiendo les indicaciones d'Enrique Dapena, quien diba desplicando'l porqué de la eliminación de ca rama, foi llimpiando dellos pumares de chupones y rames indeseables, baxo l'atenta mirada de tolos presentes.

Esta edición ye la número 28 d'esta xornada, cuyu mayor méritu ye l'aplicación práutica de lo desplicao, yá que son cuestiones qu'afeuten al día a día de los productores de mazana de sidra, lo que despliega que tolos años aconceye a un públicu tan abondosu comu interesáu.



Testu y semeyes: Lluçía Fernández Marqués.

Teléfono

985226262

SIDRERIA-RESTAURANTE



Mateo@stur

Los Avellanos, 2

33002 Oviedo

Plantando sidra

AACOMASI inicia la temporada de plantación de nuevas pomaradas con retraso a causa de las lluvias



La Agrupación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (Aacomasi) acaba de comenzar la temporada de plantación de nuevas pomaradas, que durará, en principio y si el tiempo acompaña, hasta el mes de abril.

Las abundantes lluvias caídas en diciembre y a principios de enero aconsejaron retrasar el inicio de la plantación de los pomares de sidra a este mes de febrero. El gerente de la Asociación de Cosecheros de Manzana de Sidra (Aacomasi), Jorge García, aconseja que el terreno no esté muy húmedo para favorecer la labranza de la tierra.

La abundante lluvia del año pasado tuvo, eso sí, un efecto positivo: ahogar a los topillos del manzano. Jorge García destaca que éste está siendo en ese sentido «un año tranquilo», de momento.

La primera finca en la que los técnicos de la asociación comenzaron a trasplantar los primeros plantones de pomar está localizada en San Xusto (Villaviciosa). En ella se cultivarán cerca de 700 árboles, todos ellos de las variedades reconocidas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'Sidra de Asturias': panquerina, blanquina, xuanina, la riega, regona y durona.

«Tenemos un equipo de trabajo de campo con el que ofrecemos a los socios un servicio de nuevas plantaciones. Ellos nos vienen con un prao y nosotros les devolvemos una pomarada y, además, les tramitamos las subvenciones de la Consejería de Mediu Rural, que cubren el 35% del coste», nos explica José Díaz, técnico de Aacomasi.

A los cuatro años ya se considera que una hectárea cultivada de pomarada, con capacidad para 400 o 500 árboles, entra en producción y se pueden obtener de ella cerca de 3.000 kilos de fruto. A los siete años ya está a pleno rendimiento produciendo en torno a 40.000 kilos de manzana.

«Actualmente la mayor parte de las plantaciones se concentran en la zona central -Villaviciosa, Xixón, Saregu, Nava- pero se está comenzando a cultivar manzano en concejos como Llanera, Tineo, Cangas del Narcea o Ribesella. Antes las plantaciones estaban cerca de los llagares pero con la mejora de las infraestructuras se está extendiendo», indica Álvaro Menéndez, presidente de Aacomasi.

A día de hoy la agrupación cuenta con 350 socios, repartidos por la mayor parte de la geografía asturiana. «Buscamos la rentabilidad de las pomaradas a

través de la técnica. La manzana es uno de los cultivos con más futuro de Asturias. Acomasi cubre toda la demanda de fruto para sidra con Denominación de Origen y también la de la sidra de manzana seleccionada», destaca Menéndez.

El Presidente de los productores apuntó también la necesidad de aplicar el doble aprovechamiento de las fincas, indicando que las plantaciones de manzana «pueden ser un buen complemento para los ganaderos de leche» que tienen sus fincas en los concejos del Occidente.

Pero a pesar de los esfuerzos del Acomasi y del supuesto incremento de demanda de manzana de sidra de origen demostradamente asturiano que el crecimiento de la sidra con Denominación de Origen supone, el número de plantaciones en Asturias sigue bajando año tras año. «No hay datos exactos, pero sabemos que se abandonan más hectáreas de manzanos de las que se plantan, el cómputo total disminuye cada año», lamenta José Díaz.

No sólo eso, también se constata un descenso en la creación de nuevas pomaradas. Otro dato es la condensación de la propiedad de las pomaradas en un número cada vez menor de propietarios.

Desde el año 2008 tanto el número de hectáreas nuevas cultivadas como el de agricultores ha bajado. Hace tres años se plantaron en Asturias 92 hectáreas pertenecientes a 63 propietarios. En 2009 se registraron 48 hectáreas cultivadas, que eran propiedad de 41 personas. Y en 2010 hubo nuevas pomaradas en 37 hectáreas de 37 beneficiarios, así que los productores dedicados al cultivo de manzana de sidra se ha dividido casi a la mitad en tan solo dos años. En el mismo tiempo, las nuevas hectáreas cultivadas son un 40% de las que se registraban en el 2008. Los datos son bastante alarmantes, y a lo largo del año 2011 se teme que esta tendencia a la baja continúe.

Llagareros y cosecheros coinciden en la necesidad de rejuvenecer las pomaradas, tanto los árboles propiamente dichos como los cosecheros. Las plantaciones son cada vez más escasas, ante la falta de relevo generacional y la ausencia de políticas claras y eficientes de apoyo a las mismas que aseguren su rentabilidad y eliminen la incertidumbre que hace que los jóvenes no se atrevan a apostar por la agricultura.

Por otra parte, de las 6.500 hectáreas de manzano que hay en Asturias, sólo el 10 por ciento (650) se corresponden con árboles nuevos, que alcanzan la plena producción al cumplir los siete años.

La rentabilidad de los pomares es a largo plazo y es mayor en el caso de las plantaciones en eje y con va-



riedades incluidas en la Denominación de Origen Protegida (DOP).

Ahora se demandan especialmente las variedades amargas, de las que Asturias sigue siendo deficitaria. José María Osoro, presidente de la Asociación de Llagareros de Asturias, asegura que «quien haga una nueva plantación de estas variedades amargas, dentro de la Denominación de Origen tiene la venta asegurada». Insiste también en que es «fundamental disponer de manzana autóctona, no sólo para elaborar sidra de denominación. Todos los llagareros aspiran a producir con materia prima de calidad y autóctona». Sin embargo, existe un problema de desconfianza por parte de los nuevos inversores. Jorge García reconoce que, lógicamente, los cosecheros de manzana de sidra asturianos ven con «incertidumbre y como una amenaza la manzana importada, que es más barata que la asturiana».



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes.Lujo



LA SIDRA estará en la Feria Internacional Sidrera de Römer

Aprovechará para presentar la Primer Sidre l'Añu 2011 y para dar a conocer nuestra bebida patria



Una delegación de LA SIDRA. Ensamble Sidreru, participará en la Feria Internacional Sidrera de Römer, que se celebrará el próximo 12 de marzo en la ciudad alemana de Römer, para conocer de primera mano dicho evento sidrero que hoy por hoy ya constituye toda una referencia sidrera a nivel internacional y cuya progresión y desarrollo resulta más que llamativa.

La delegación asturiana, encabezada por el delgado europeo de LA SIDRA, Eduardo Vázquez Coto, aprovechará la ocasión para presentar allí la próxima edición de la Primer Sidre l'Añu, confirmar la presencia de llagares alemanes al evento y contactar con los llagares allí presentes para en unos casos establecer contacto y en otros profundizar en los ya existentes.

Dado el interés que para LA SIDRA. Ensamble Sidreru tiene la difusión internacional de nuestra bebida patria, se editará para la ocasión diferente material informativo en alemán e inglés, tanto de la convocatoria de la Primer Sidre l'Añu 2011, como de nuestra sidra, su historia y principales características.

La mencionada feria sidrera de Römer contará también con presencia de sidra asturiana, puesto que se ha conseguido confirmar la presencia del Llagar Trabanco a la misma.

Talibanes de la sidra

El crítico gastronómico madrileño Andrés Proensa nos explica esto de la sidra

Aún reconociendo de antemano su carácter de neófito en la materia, el crítico gastronómico Andrés Proensa (Madrid 1958) no ha dudado en afirmar durante su participación en Salenor (Avilés) que “veo una postura demasiado folklórica, la de la imagen del escanciador y la espicha”, afirmación que acompañó de la advertencia de que ser un “talibán” de la sidra no ayuda a difundirla.

El mencionado crítico gastronómico y editor de la revista ‘Planeta vino’ acudió a Salenor a analizar las nuevas variedades de sidras espumosas y de mesa



Arcinos, pantrucu y sidra

Interesantes jornadas gastronómicas en Ribeseya

Sin fecha concretada, pero sabiéndose ya que será en el mes de marzo, la Asociación Turística Rioseyanana ha anunciado la celebración de unas jornadas gastronómicas que prometen ser un auténtico referente para los amantes de la sidra y de la buena mesa: Arcinos (oricios), pantrucu y sidra.

Una muy interesante iniciativa que saludamos desde LA SIDRA y de la que intentaremos disfrutar como se merece.

El llagar de Somarroza sal al mercáu

El llagar de Piélagos aumenta la so producción fasta algamar les 50.000 botelles



Tal y comu mos prometiére nel so momentu Jesús Gómez Solorzano, la sidra del so llagar, Somarroza, vien de dar el saltu definitivu al mercáu con una producción de 50.000 botelles de sidra.

Esti empresariu, fondamente comprometíu cola recuperación de los vezos sidreros d'esta antigua fastera asturiana, onde taben mui desdexaos (namai elli y el llebaniegu Germán Busqué cuenten con rexistru sanitariu pa comercializar sidre na fastera) lleva ya varios años espardiendo la so sidre pelos alrededores de Renedo de Pielagos, onde tien el so llagar. Agora por fin pue alcontrase el so productu en comercios de Santander, Torrelavega y Renedo, entre otros puntos.

La sidra Somarroza faese principalmente coles mazanes de los sos 700 pumares, “trayíos de La Llébana”, específica, y arriendes d'ello ecolóxicos “nun

fumigamos nin utilizamos dalu pesticida, porque la pumará ta dáa d'alta nel rexistru d'agricultura ecolóxica” asegura orgullosu.

La descomanada ampliación de la so producción, que prauticamente cuatuplicó esti añu, fae que'l llagar menacie con quedase-y piqueñu, asina que Jesús ya ta camentando n'ampliar el so llagar y la so pumara-da, aumentando la producción pa los años venideros «Creo que esti negocio tien mucho porvenir», diz el llagareru.

Nós tendremos la oportunidá de prebar la so sidre bien ceo, ya que Jesús Solorzano vien de confirmar la participación del so llagar nel II Certamen Agroalimentariu de la Primer Sidre l'Añu. “toi mui interesáu, gústame muncho el mundu de la sidra y quiero tar presente, aunque eso signifique que tea de dir y volver de Xixón a equí los cuatro díes”

V Certamen de los Cancios de Chigre en La Pola Sieru



Un año más la asociación cultural Amigos del Roble convoca su Certamen de los Cancios de Chigre, Memorial Antonio Martínez con la intención de recuperar la costumbre de cantar canciones tradicionales por los chigres.

El certamen se desarrollará el viernes 4 y el sábado 5 de marzo, coincidiendo, como viene siendo habitual, con los dos días posteriores a la fiesta de Les Comadres.

Este año son veinticuatro los chigres de La Pola que participarán, cuatro más que el año pasado, y se estima que en el evento estarán presentes unas veinte tertulias o grupos de amigos "de los que se reúnen habitualmente a tomar sidra y a cantar".

El presidente de la asociación organizadora, Enrique Meoro, comentó que la intención es que cada edición se vayan sumando más de estos grupos, aunque el certamen sigue abierto también a grupos corales que formen una tertulia específicamente para la ocasión. Meoro invita a participar a grupos de todos los puntos de Asturias a las que les guste cantar de forma desenfadada y pasarlo bien.

A cada uno de los grupos o tertulias -formadas normalmente por entre ocho y diez miembros- se les asigna un chigre concreto, donde deberán cantar 'oficialmente' por espacio de al menos dos horas, entre las 21 y 23 horas, aunque por lo general este tiempo se queda corto y la fiesta se prolonga hasta altas horas de la madrugada.

A cambio de la animación musical el chigre les re-

serva un espacio del local e invita a un pincheo a los tertulianos.

Por ahora están confirmadas algunas tertulias de Sieru como los Ñervatos o Llocántaru; y otras dos de Xixón, los Sidrerinos Parleros y la tertulia del bar Tropical. Aunque aún no se han inscrito, también suele participar la gente de los coros Sant' Ana, de La Pola Sieru, así como miembros de otros coros. Hay También contactos con un grupo de Candás.

Amigos del Roble quiere cerrar cuanto antes el capítulo de participantes para poder preparar el programa y distribuir las tertulias por los chigres.

Como acto complementario, la organización suele convocar a destacadas figuras de la canción asturiana, que van por los diferentes chigres sumándose a los cancios.

La organización repartirá gratuitamente un cancionero con unos 25 temas populares, del que editarán entre 8.000 y 10.000 copias, con el patrocinio de Caja Rural. Se editará también un plano con la ubicación de los chigres.

Una de las novedades de este año, pendiente de confirmar, puede ser un servicio de Chigrebus, que se encargaría de transportar a la gente de unos bares a otros de La Pola.

Para abrir boca, el miércoles 2 de marzo habrá un acto en la Casa de la Cultura de Pola de Siero (20 horas), en el que se rendirá homenaje a José Ramón Oliva, el prestigioso autor sierense de teatro costumbrista.

La sidra en el Camino

Una obra recoge la gastronomía del Camino de Santiago, con un capítulo dedicado a Asturias

La relación del Camino de Santiago con Asturias se remonta al reinado de Alfonso II cuando Galicia estaba bajo el dominio del rey astur. Para cuidar a los peregrinos en su camino, surgieron las hospederías donde los caminantes encontraban un lugar donde reponer fuerzas y descansar.

De esas alberguerías que ofrecían comida y cama al peregrino, nació la idea, hace ya un par de años, de elaborar una guía del camino desde una visión gastronómica, las cocinas del Camino, que nace con el afán de ser una obra de consulta para los peregrinos, e incluye un capítulo especial a los sabores y los caminos de Asturias, que no olvida los productos tradicionales asturianos como la sidra, el vino de Cangas, los quesos, la fabada, el pote asturiano o el arroz con leche.

Tasties de Sidra en Salenor

Salenor 2011, el Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte, que se celebró del 21 al 23 de febrero en Avilés, contó entre sus actividades con una tastia de sidra, impartida el día 21 por Andrés Proensa, crítico y editor de la Revista Planeta Vino. Además, él mismo desarrolló el día 22 una ponencia sobre "Perfil de calidad en la elaboración de vinos blancos y sidra de nueva expresión".

Recordemos que la I Edición de Salenor se celebró en el 2009 y los resultados fueron positivos, por lo que se celebra ahora la segunda edición consolidándose como un salón que pretende ser referente en el norte peninsular.

Balmori vende 500 pumares

La llocalidá llanisca acoyó la tradicional feria d'árboles frutales de Santa Dorotea



Na Feria de los árboles frutales de Santa Dorotea, celebrada en Balmori, pudimos alcontrar zrezales, llimonales, nisales, perales, naranxales, nozales... y perriba tou, pumares.

Dica ventidós variedaes de plantones de pumar pudieron vese nos estremaos puestos de venta de frutales, sumando los de sidra y los de mesa.

L'alcalde de barriu de la llocalidá llanisca de Balmori, Juan Antonio González, amosóse satisfechu col poder de convocatoria que continúa teniendo la feria de Santa Dorotea dientru y fuera del municipio llaniscu.

Esta ye la única feria de la comarca del Oriente dedicada exclusivamente a los árboles frutales y que marca l'entamu de la cuenta atrás pa la llegada de la primavera, coincidiendo cola meyor época pa plantar.

Acordies a les declaraciones de Juan Antonio González, na feria vendiéronse "Alrodiu de mediu millar de plantones, solo de pumares", calculaba.



Asturies trunfa en Madrid Fusión

La cena de gala, preparada por ocho cocineros asturianos, se acompañó con Poma Áurea y Villacubera.



Uno de los eventos gastronómicos con mayor repercusión en todo el mundo, Madrid Fusión, cerró su edición 2011 con una cena de gala en la que los ocho cocineros más prestigiosos de Asturias ofrecieron un menú con productos del país acompañado por sidra espumosa y sidra de nueva expresión.

Eligieron como espumosa, Poma Áurea, la sidra brut del llagar de Trabanco y Villacubera, del llagar Cortina Coro, como sidra de nueva expresión. Además, Poma Áurea participó doblemente en la cena, ya que uno de los cocineros más destacados, Paco Roncero -jefe de cocina del Casino de Madrid donde se celebró la gala- presentó la sidra nitro, un plato elaborado con la bebida asturiana y que sirvió para cambiar de sabores.

Aunque los productos, la bebida y los cocineros sí eran asturianos, el estilo de cocina distaba mucho de ser el tradicional de Asturias, presentando platos de alta cocina e incluso un cóctel elaborado con sidra y diseñado específicamente para la ocasión.

Antes de la cena, y ante la atenta mirada de los más reputados gastrónomos y de los 160 periodistas especializados -de los que 130 llegaron de más de 30 países- los asturianos Koldo Miranda (Restaurante Koldo Miranda), Gonzalo Pañeda (La Solana) y Pedro y Marcos Morán (Casa Gerardo) ofrecieron un show cooking, en el que elaboraron en directo una serie de platos con nombres a cual más sugestivo:

Torta de queso Rey Silo con avellanas, de Casa Gerardo; Ceviche de invierno 2011: granada, remolacha, hongos y bizcocho de especias, El Pedreru. ensalada de moluscos y alga sobre royal de oricios, de Koldo Miranda, Homenaje al Queso Valles del Oso, (mermelada de tomate y sardina y Esencia del Mar Cantábrico y del Campo asturiano: manzana y oricios) preparado por Gonzalo Pañeda. Durante la elaboración de estos platos también se sirvió sidra brut.

El objetivo de este espectáculo culinario es, según la organización, presentar al público cómo se trabaja en los restaurantes asturianos y avanzar las últimas tendencias en el ámbito de la cocina en miniatura.

La segunda parte corrió a cargo de José Antonio Campoviejo (El Corral del Indiano) que propuso Ostra con interiores de pitu de caleya.

Junto a él, Issaac Loya (El Real Balneario de Salinas) ofreció un Virrey y Nacho Marcial (Casa Marcial). que cuenta con dos estrellas Michelin, elaboró una Xata asturiana macerada con algas y whisky, su leche y pasto.

El punto y final lo marcó el repostero Julio Blanco, de Pomme Sucre, que fue el encargado de elaborar el Amagüestu (castañas y sidra).

Para los brindis se escogió sidra brut nature de Grupo Trabanco, acogida a la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias", y para acompañar los platos, la sidra del llagar Cortina Coro, también acogida a la D. O., Villacubera.

Poma Áurea participó además por partida doble, ya que es uno de los ingredientes del cóctel que Paco Roncero, Jefe de Cocina del Casino de Madrid y uno de los chefs con mayor proyección de la denominada cocina en miniatura, ha diseñado en exclusiva para la considerada una de las más importantes cumbres gastronómicas del año, y cuyos ingredientes no se desvelaron hasta la misma cena.

"Es todo un honor para Grupo Trabanco que nuestra sidra brut nature con mayor potencial en la alta restauración, Poma Áurea, haya sido seleccionada como un producto estrella en la cena de gala de Madrid Fusión. Este es un logro, además, que actuará como importante escaparate internacional para la sidra elaborada en Asturias", explica Samuel M. Trabanco, gerente de Grupo Trabanco.

Concursu de Recetes con Sidra



Xixón quier crear el so propiu “recetariu turísticu” y pa ello la Oficina de Turismu convoca un concursu de recetes, cola desixencia de tener la sidra comu ingrediente.

Les 30 recetes escoyíes pol xuráu tendrán l'honor de pasar a formar parte d'esti Recetariu Oficial de Turismu de Xixón. Arriendes d'ello los cocineros/es premios recibirán dellos “regalos gastronómicos de Xixón”, consistentes en menús, degustaciones y productos.

Les recetes pueden ser de platos tradicionales o de nueva creación, aceutándose tamién postres, siempres que lleven sidra, (natural, espumosa, de xelu o de nuea espresión) na so composición.

Los aspirantes tendrán de mandar la receta anantes del 13 de marzu, especificando los sos ingredientes y preparación pa cuatro comensales, valorándose semeyes y/o videos, asina comu cualisquier información estra so la receta (orixe, anéudota, llienda...).

Un xuráu profesional, compuestu por un Chef representante de la Cocina tradicional asturiana y xixonesa, y miembros de Xixón Turismu, fallará'l concursu. Los premios fadránse públicos el 28 de marzu.



Cellebróse la III edición de Sidra & Blogues

El sábadu 12 de febreru la comunidá bloguera n'asturianu aconceyó na Casa de Cultura de La Pola Sieru, nel III Sidra & Blogues, entamáu pola Xunta de Blogues en Llingua Asturiana, onde la bébora patria xúntase a delles actividaes de calter cultural, toes alrodiu la blogsfera n'asturianu, ente les que destaca la entrega de premios a los meyores blogues en Llingua Asturiana, delles charres y una espicha.

Les charres, qu'aconceyaron a varies decenes de presones, foron: Presentación de Firefox 4 por Softastur; Un añu na rede de Ximiélgame por Mikel González y Biblioteca virtual M^a Xosefa Canellada por Mar Martín.

Na entrega premios concédese'l Meyor blogue por conteníu (según autores de blogues), Meyor blogue por diseñu (según autores de blogues) y el Meyor blogue (según llectores de blogues)

L'eventu finó, comu nun podía ser d'otra manera, cola celebración d'una espicha nel Abre César. La espicha fízose al vieyu estilu asturianu, ello ye, apurriendo caún daqué de comida de casa pa compartilo.

LOS LAGOS

SIDRERIA RESTAURANTE

PLAZA DEL CARRAYIN, 2 - TORRE - OVIEDO
985 29 06 93

www.sidreriaoloslagos.com
Email: sidreriaoloslagos@gmail.com

hostelería del naranco
grupo los lagos

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



El mundo gira y mi patria estática

Eduardo Vázquez Coto

El viernes 4 de Febrero, me acerqué dirección a la estación central de trenes de Frankfurt. Allí me esperaba Cressida Slater, de la Welsh Cider and Perry Society (Sociedad de Sidra y Perada de Gales).

Casualmente coincidía su visita con un evento de peso en el calendario sidrero del estado de Hessen, el premio Pomme d'Or 2011 a la mejor sidra regional a la que estaba invitado para formar parte del jurado.

Así que después de que días atrás me confirmaran la buena disposición a que Cressida también participase en la misma, nos dirigimos al hotel 5 estrellas Hessischer Hof donde junto a otras 12 personas participamos de una cata a ciegas de numerosas sidras germanas. Dabamos así un toque internacional al evento por primera vez en su historia con representación asturiana y galesa.

La prueba estaba dividida en 3 grupos; "Markenapfelwein" de los grandes lagares, "Manufakturapfelwein" del grupo de los lagareros artesanales y por último "Sekt/Perlwein aus Äpfeln", con las sidras espumosas.

Fueron 3 horas intensas con alrededor de 40 botellas de la diferente sidra. Han salido así las nominadas para el premio Pomme d'Or que se fallará el sábado 26 del presente mes.

Así comenzó un intensivo fin de semana de visitas a lagares en base a un objetivo: la representación alemana en el "International Craft Cider Festival" que tendrá lugar en Agosto en Gales.

Han pasado en 3 días muchas anécdotas y muy buenos momentos en torno a nuestra querida bebida "glocal", pero no es esta la razón de este artículo. Durante estos días, no solo yo, sino también buenos amigos de la escena sidrera en Alemania así como Cressida como parte la escena británica, hemos comentado el movimiento continuo que poco a poco se está desarrollando en torno a esta bebida.

Si bien antes cada región sidrera hacía de su capa un sayo, cada vez más y gracias primero a nuevas generaciones activas y entusiastas y segundo a las nuevas tecnologías se está globalizando más esta bebida.

Pero cuando hablo de sidra, no hablo exclusivamente de nuestra sidra natural asturiana, hablo de la cidre francesa, de la cider británica o la hard cider americana, hablo del apfelwein alemán, el äppelmust

sueco o la siideri finlandesa.

Si en Agosto tendrá lugar este evento en Gales, en Frankfurt el mes de Marzo tendrá lugar la feria Apfelwein im Römer con lagareros de Alemania, Inglaterra, Gales, Finlandia, Francia, Japón, Canadá, Suiza y España (Asturies).

Y este año, según el calendario también debería haber tenido lugar la feria Sicer en Xixón, realmente esperada en la escena sidrera en la que me muevo. Sin embargo poco a poco me llegan emails de conocidos a los que les ha llegado la notificación de lo que ya algunos sabíamos hace meses y es que este año por falta de financiación este evento se cae del calendario sidrero internacional. En fin...

Pero más allá de los festivales es importante destacar el incesante trasiego de sidra, de cultura y opiniones de unos países a otros. Envíos de pequeños lotes de sidra aquí y allí, emails de las impresiones de unas y de otras, otros que preguntan los métodos de elaboración en tal lagar o a que sabe la sidra que se produce en Japón o en Rusia.

Hace poco tiempo me llegan noticias de un proyecto de documental desde Rusia destinado a participar en algunos festivales de cine teniendo como base del mismo una bebida tan ligada a la naturaleza, a la cultura y tradiciones de las naciones que la abanderan como es la sidra, con especial interés en (Hessen) Alemania, (Normandía) Francia y Asturias (España) que espero llegue a buen fin.

Desde Inglaterra un conocido experto y escritor del mundo de la cerveza y un fotógrafo se quieren lanzar a un proyecto en forma de libro en torno a la cultura sidrera internacional (en poco tiempo espero tenerlos aquí en Frankfurt y espero que el próximo destino sea Asturias).

Leo hace escasos 2 días en el periodico australiano The Age que según estudios de la conocida empresa de marketing a nivel mundial ACNielsen el consumo de sidra en el país se ha cuadruplicado en solamente 3 años y están apareciendo nuevos productores que se alejan del concentrado y azúcar de otrora para plantar sus propios manzanos y conseguir sidras de gran calidad empezando con pequeñas producciones de 10.000 L anuales.

En Estados Unidos y según me informa un amigo de la asociación de sidra del Noroeste del país, está



Na semeya, l'autor col llagareru Jörg Stier, Cressida Slater de la Welsh Perry and Cider society y Konstantin Kalveran escritor y espertu en sidre

pasando otro tanto de lo mismo. Pocos saben que esta fué la bebida nacional del país con los primeros colonos europeos hasta la coca cola en 1886 conquistara los paladares americanos y luego en 1920 la ley seca acabase con la misma.

El consumo de esta bebida en el país se incremento de 2008 al 2009 ien un 14,6 por ciento!

En Bélgica, el gigante cervecero Stella Artuas (la competidora de Heineken belga) anunció que lanzará al mercado un nuevo producto, "Stella Cidre" bajo el calificativo de "premium crafted Belgian cider". Un producto complementario a la cerveza y que apunta a que algunos gigantes empresariales empiezan a ver las posibilidades en este sector.

Toda esta revolución sidrera a nivel mundial también acaba salpicando a mi querida patria, así también este mes saltó en toda la prensa asturiana la noticia de que el chef Seamus Mullen ha visitado nuestro país n interesado en abrir una sidrería en pleno Manhattan.

Algo si me llamo la atención respecto a esta noticia y que pocos le han prestado atención.

"Reconoce que conoció la sidra «a través de los vasos», cuando trabajaba en un local de Rentería"

Ya han pasado meses desde que enviase al político Xuan Xosé Sanchez Vicente párrafos en idioma original y traducidos tomados de libros y artículos de varios países tanto antiguos como muy actuales donde en lo relativo a la sidra hablan de un origen vasco de la misma, o bien es la única que mencionan al referirse a sidra de España y luego él trasladase a la prensa dando lugar a una marea de artículos y

polémica en torno a la sidra natural asturiana.

No era mi intención atacar a la sidra vasca ni mucho menos, a pesar claro está de mi decantación siempre por la de mi tierra, que es cosa de gustos. La gente que me conoce sabe que mi pasión por la sidra es a nivel global.

Aquí en Alemania hablando con un lagarero y escritor de alguno de los libros referentes a la sidra tuve que explicarle que el escanciado de la sidra no era vasco como le habían dicho por aquellos lares que frecuenta anualmente.

Hace poco recibía el email de un lagarero americano que tiene intención de acercarse a Europa esta primavera a hacer un tour sidrero, visitando Hessen, Bretaña y Normandía y "País vasco". Le pregunté si no tenía tiempo para visitar Asturias, donde la cultura sidrera rezuma por cada una de sus esquinas y me respondió "¿Asturies? ¿Me puedes hablar de ello?". ¡No tenía ni idea de que le estaba hablando!

¿Cuántos de los que están leyendo este artículo sabían de alguna de las noticias que he trasladado al mismo?

¿Cuántos en Asturias, supuesta capital mundial de la sidra saben que se está cociendo en el mundo en torno a la sidra?

¿Qué se está haciendo mal para que Asturias no reivindique su posición en esta revolución sidrera mundial?

Hay una frase que he hecho mía hace unos años y que resume mi concepción de como vemos mucha gente desde la lejanía a nuestra tierra:

"El mundo gira y mi patria estática".

Cata de sidra asturiana de mesa en La Rioja

Fruto de la colaboración entre el Centro Asturiano de La Rioja y LA SIDRA



Sidre que protagonizará la tastia: La Zapica (Buznego), Españañ (El Gobernador), Villacubera (Cortina), El Gaitero y Zythos (Herminio)

La sidra asturiana de mesa será protagonista el próximo sábado 26 de febrero de una cata en La Rioja, la tierra de uno de los vinos más conocidos y con mayor prestigio en todo el mundo, y ello ha sido posible gracias a la colaboración mantenida entre la revista La Sidra y el Centro Asturiano de La Rioja.

La cata tendrá lugar en la sede del Centro Asturiano; se presentará sidra de cinco lagares acogidos a la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias y a ella acudirán profesionales vinculados al mundo de la enología, la cata, la producción de vino de Rioja y la hostelería, constituyendo una completa representación de los distintos sectores incluidos en el mundo de las bebidas de calidad.

De las conversaciones mantenidas con los participantes en la cata cabe destacar una reacción común: la sorpresa ante una sidra prácticamente desconocida en esta comunidad autónoma, que generalmente la identifica con la sidra natural tradicional, por lo que resulta extraña otra sidra como la de Nueva Expresión que se sirve en copa, igual que su vino blanco. Merece asimismo destacarse la precaución manifestada por estos expertos, pues todos indicaron por igual su especialidad en el vino, aunque también el interés despertado por la oportunidad que, desde la revista La Sidra y el Centro Asturiano de La Rioja,

se les ofrecía de conocer una nueva bebida como es la sidra asturiana de mesa, que poco a poco se va haciendo hueco en el mercado y en las ferias internacionales.

Entre los profesionales consultados han confirmado su asistencia el bodeguero César del Río, del concejo de Cordovín, localidad famosa por sus vinos claretes, que consideró especialmente positivo el carácter compartido de la cata por las posibilidades de discusión que ello supone, y el enólogo Jairo Fernández Pérez, de las bodegas Pagos del Rey, en Fuenmayor, quien en sus palabras, y pese a ese carácter compartido de la cata, definió la experiencia como “en la práctica una cata a ciegas, pues se tratará de apreciar las cualidades de un producto hasta ahora desconocido por nosotros”.

Y, finalmente, hemos de señalar que por parte del Centro asturiano de La Rioja se ha querido que la cata no se limite sólo a la parte técnica, sino que sirva también para dar a conocer la sidra de mesa al público en general, con la celebración de una cata popular paralela y en la que, coincidiendo con el Festival Gastronómico del Oriciu que se celebrará ese mismo día, se ofrecerá a los asistentes la prueba de estas sidras.



Testu y semeyes: Donato Joaquín Villoria Tablado

II Concurso de Microrrelatos sidrero "Barrio de La Sidra"

La asociación de hostelería "El Barrio de la Sidra" convoca la segunda edición de su particular certamen literario. En esta ocasión habrá un premio en castellano y otro en asturianu, además de los accésit que estimen oportunos los miembros del jurado. Según Miguel Concha Estrada, presidente del barrio de la sidra, "Es una ocasión propicia para demostrar que la sidra abarca conceptos tan amplios como el arte, en este caso a través de la literatura". José Luis Acosta Fernández, responsable de eventos de LA SIDRA repite como presidente del jurado. José Luis afirma que "la sidra es un microcosmos que aúna populismo, identidad de un pueblo y arte, entre otras muchas cosas". "La variedad de matices, chascarrillos y percepciones que recorre la sidra no tiene nada que envidiar con otros elementos de la gastronomía, como el vino" añade José Luis. El fallo del II Concurso de Microrrelatos sidrero "Barrio De La Sidra" se hará público el 31 de marzo de este año, siendo el plazo límite de entrega el 17 de marzo.

Este concurso es otra más de las muchas iniciativas que La Sidra, junto con la fundación Asturias Siglo XXI y El Barrio De La Sidra organiza para fortalecer los vínculos con nuestra bebida patria. José Luis nos dice "es innegable que la estrella de nuestros concursos es el Concurso de Semeyes, sin menosprecio del concurso de microrrelatos, ya que arte es arte, en cualquier forma de expresión. Pero claro está, es mucho más fácil sacar una foto que escribir una historia. A la gente le cuesta mucho escribir. Por eso, y porque el Concurso de Semeyes tiene más tiempo tiene más participantes, hablo de miles por todo el mundo". No obstante, José Luis se encuentra satisfecho con la afluencia de participantes: "No me quejo, fueron varias las decenas de relatos que se presentaron en la 1ª edición, algunos de gran calidad". Sobre el jurado José Luis dice: "es un ilustre elenco de profesionales del periodismo y la escritura". "Repiten Luis Antonio Alías y Miryam Sánchez Prieto. Luis Antonio es un célebre gastrónomo, escritor y periodista que ha recogido multitud de premios en su dilatada carrera. Miryam es periodista, publicista y productora de televisión." En esta edición se estrenan dos nuevos miembros en el jurado: David Fernández Prada y Xuan Carlos Crespos Lanchas. "David Fernández Prada es un conocido periodista gastronómico con experiencia en revistas especializadas y en radio, además de ser un gran coordinador de eventos" dice José Luis. "Xuan Carlos es un escritor bilingüe que cuenta en su haber con múltiples premios literarios."

Los patrocinadores de esta edición son el Ilagar Sidra Fonciello y Caja Laboral. Miguel, el presidente de "El Barrio de la Sidra" aprovecha este artículo para agradecerles su colaboración: "no nos cansamos de dar las gracias a nuestros patrocinadores, sin ellos no sería posible este tipo de iniciativas tan enriquecedoras".



SIDRERÍA - RESTAURANTE

DELICIAS DE LA PEÑA

- Desde 1971 -

Gerente: José El Zamorano

(Nuestra calidad es el fruto del esfuerzo de muchos)

Avda. San Agustín, 9
AVILÉS
Tlf. 984 83 37 94

Preba de sidre, nel Llagar de Piñera

El llagar de Piñera sedrá'l que mos abra les sos puertes el prósimu 26 de marzu pa la segunda preba de sidre



Dempués de la prestosa xornada que pasemos prebando la sidra de Muñiz, esti mes toca-y al llagar de Piñera (en Deva, Xixón) que-y faigamos una visita, asina que ye nesti llagar onde nos convoca LA SIDRA pa seguir coles prebes de sidre pelos llagares d'Asturies.

Comu na anterior preba, sedrá imprescindible l'apuntase d'antemán, siguiéndose un rigurosu orde d'iscripción, por mor del escasu aforu que permite esta triba d'actividá, que nun podría aprofitase plenamente d'haber un escasu de xente nel llagar. El costu ye d'once euros pa soscritores y collaboradores de la revista, y de quince nel restu los casos.

El sábadu día 26 de marzu los participantes quedaremos, a les once y media la mañana, delantre'l llagar, coles papiles gustatives preparaes pa tastiar sidre de los estremaos toneles, baxo les desolicaciones de llagareru, Jose Luis Piñera, que mos dirá guiando pa que seyamos quien a estremar les carauterístiques organoléptiques de cauna de les sidres, desolicándonos tamién el porqué d'estes desemeyances.

Lo más interesante d'estes prebes ye la oportunidá de comprobar presonalmente la evolución de la sidre, decatase de los cambios que va teniendo mes a mes y deprender a valorar una sidre, non pol so saborgor

actual, sinon pol que podemos calcular que sedrá'l so tastu final con base a les sos carauterístiques actuales.

Dirán desolicándonos (y esto ye parte importante del oficiu de llagareru) comu va evolucionar la sidre que tamos prebando, y si ye precisu trasegar, mezclar o rializar cualisquier otra operación que corrixal so desendolque pa que mos dea'l resultáu final que deseyamos.

Por supuesto, la preba dirá debidamente acompañada de daqué pa picar, sobro la una'l mediu díi, por que la sidre solo nun presta tanto. A la una y media finará la preba.

Dientru les sos actividaes, LA SIDRA seguirá entamando periódicamente más prebes de sidre pelos llagares d'Asturies, lo que mos permitirá, non solo deprender sobro la evolución de la sidra en xeneral, sinon conocer los llagares ún a ún, conociendo más sobro'l so furrulamientu ya hestoria y aprofitando la inestimable fonte de sabencia sobro la sidre que signifiquen los llagareros.

Un deprendizaxe y una esperiencia que nun se pue sacar de dengún llibru.

Los culinos más caros

Casa Parrondo (Madrid) paga la multa de 36.000 por que unos clientes escanciaron sidra en el exterior de su establecimiento



En Candás primero, luego el de Xixón, intentaron aplicar una norma, con claros fines recaudatorios, que impidiera tomar la sidra como es debido. Lamentablemente, la oposición que esa normativa generó en Asturias no se extendió con igual fuerza al estado español, donde las pasadas navidades multaron a un empresario asturiano Nicolás Parrondo, propietario del Restaurante Sidrería Casa Parrondo, ya no por echar sidra, sino por consentir que unos clientes suyos la echaran en el exterior de su establecimiento, situado en el centro de Madrid.

Esta sanción se produce en un momento en el que el sector hostelero de Madrid denuncia la política agresiva que el alcalde, Alberto Ruiz Gallardón, está teniendo contra los establecimientos, con multas que han producido multitud de quejas y que se relacionan con un claro afán recaudatorio del ayuntamiento.

Calle Consuelo Busto

La gerente de Sidra Mayador tiene una calle con su nombre.



Las doce nuevas calles del Polígono Industrial de Lloreda ya tienen su nuevo nombre, y entre ellas encontramos la calle Consuelo Busto, que rinde homenaje a la trayectoria de esta empresaria sidrera.

Consuelo Busto es considerada una pionera en la presencia de la mujer en el mundo empresarial asturiano. Consuelo se incorporó en los años ochenta a la empresa familiar Sidra Mayador, que fundara su padre en 1939. Comenzó en calidad de comercial de la empresa, para más tarde, ya como responsable de la gerencia, impulsar una etapa de integración de novedades tecnológicas y ampliación de mercados internacionales.

La Xunta de Gobierno, en un alarde de originalidad, decidió repartir el resto de sus calles entre sindicalistas y empresarios asturianos, distribuidos equitativamente a ambos lados de la avenida principal, que lleva el apropiado nombre de Avenida Economía Social.



AXENDA

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



ENTREGA PREMIOS II CONCURSU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO
Convocáu pol Ensame Sidreru
cola collaboración del Llagar de
Trabanco. **25 Febreru.**



MICRORRELLATOS SIDREROS
Concurso entamáu pol **Barriu La Sidra** con sofitu de **LA SIDRA** y **Llagar Fonceillo**. Asturianu/español. **Fasta Mayu**



FOLIXA NA PRIMAVERA.
Nesta folixa mierense repartiránse miles de llitros de sidre de baldre a los asistentes. Mieres. **Abril**



XORNAES GASTRONÓMIQUES DE PLATOS A LA SIDRE. La Villa naveta cellobrará esti referente gastronómicu-sidreru. **Mayu.**



RECETES CON SIDRA Concurso de recetes sidreru (ello ye, platos que tean ellaboraos con sidre) entamáu pol Ayuntamientu Xixón. **Fasta'l 13 de Marzu.**



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



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
celebrará en Carreño.
Abril.



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



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 es-
positores. Celebrráse nel Muséu del Pueblu d'Asturies
- Xixón- del **21 al 24 d' Abril.**



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

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

Colabora: ASTURIAS XXI FUNDACIÓN

Queipo

LA VOZ QUE SURDIÓ DEL REQUEXU



Xicu Queipo García, nome de guerra, Queipo. Podemos topalu en toles exhibiciones y concursos de tonada; pero lo meyor ye dar con elli una tardi culisquiera, peles sidreríes de La Calzada (Xixón), tomando sidra colos collacios y echando unos cantarinos. Y sinon, venir a velu a la II Asturianada y Sidre.

Tamos na Sidrería Tony falando con Queipo García, una de les voces con más trayectoria y reconocimientu de la tonada asturiana; pero cuéntanos ¿Cómo y cuando entamaste?

Bueno, lo de canciar fadrá como 10 o 11 años... en plan profesional y de dir de concursos y eso, quiero decir; enantes... cantaba ya dende fae tiempu, peles sidreríes, de chavalín del too. Yo soi de Mieres y deprendí a cantar en Requexu. Nun fui a clases, deprendí pelos chigres, tomando sidra, asina que soi más bien autodidacta.

A mi d'esto lo que más me presta son les romeríes, la sidra, les sidreríes, la canción asturiana... gústame tolo que ye la cultura asturiana.

Polo que dices la to hestoria comu cantante de tonada ta mui xuncía a les sidreríes, daqué per otra parte bastante avezao ¿Diríes qu'hai una rellación fuerte

ente la sidra y la tonada?

Si, claro, yo creo que ta mui ligao, mui rellacionao. Yá te digo que yo deprendí a cantar pelos chigres, tomando sidra, ye'l so ambiente.

Incluso cuando voi a concursos, yá nun ye lo mismo que cantar tomando sidra. Póneste a cantar a les once la mañana, nel Campuamor, y nun puede ser lo mismo, nun apetez igual, nun presta tanto.

Tú participaste na primer edición del Certamen I Asturianada y Sidre l'añu pasáu, nel Pueblu d'Asturies ¿Qué te paeció?

Prestome muncho muncho. La iniciativa yera bona, y l'entornu del Tendayu, el tener la sidra allí pa prebar de tolos llagares, mui guapo.

Además, pa ser el primer añu, pa mi idea que La Primer Sidre del Añu, y lo de l'Asturianada y Sidre ta mién, fue un ésitu rotundu, de xente, d'ambiente, de



too, yo creo que salió too mui bien.

¿Podremos contar contigo pa esti añu?

Claro, ho, si nun hai ninguna novedá, que se yo, que tea malu o coses d'esos, conta-y conmigo, pa lo que querais.

(tomámoslu pola pallabra)

¿Cómo ves a l'asturianada anguañu?

Bueno, ultimamente hai bastante xente nuevo. Vienen con otre ideas, otre formes de ver la tonada, que pa mi son positives, comu emplear pa la tonada instrumentos nuevos... que nun son nuevos, son vieyos, pero que no se usaben normalmente pa cola tonada, entos ye una aportación importante. Traen algo nuevo. Amás agora vien, bastante xuventú, y vienen con muncha calidá, en xeneral.

Igual nun hai tantes voces, igual n'eso baxa un poco la calidá, pero eso apréndese, ye xente mozo, tienen muncho tiempu pa meyorar; pero lo que ye como músicos, igual gaiteros que de todos, hai una calidá mui alta. Subió muncho dende que yo empecé, los gaiteros tienen un nivel impresionante. Ye que antes los probes bastante teníen con deprender como podíen y cuando podíen. Nesi sen meyoróse munchísimo, y l'acompañamientu ye mui importante pa la tonada.

Entos ¿diríes que la tonada tien un futuru prometeor?

Si, la cosa tuvo muncho peor. Hubo una época en que taba too muy perdío, va unos cuantos años, cuando yo yera chaval, nel setenta y picu.

Puedes creeme que dibes a una romería y había de tou pero nun había sidra; yera la época de los cubalibres, y nun veies nin una gaita, nin un tambor, nin oyíes una tonada, namás los tres o cuatro que mos sentábemos per ehí a canciar, que tovía te miraben raramente.

Belarmino

Pantalla Gigante

Local adaptado para discapacitados

Abierto desde las 7 de la mañana

C/ Manuel Suarez, 2
Langreo Centro

CIENFUEGOS
CAFE

Desayunos · Meriendas
Cafés Especiales · Cocktelería

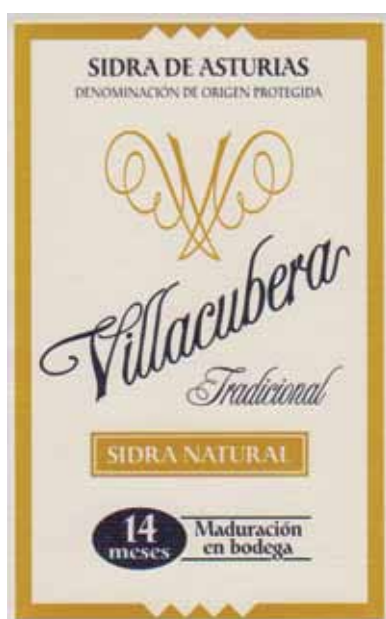
Auda. de la Vega. 29
El Entrego

Teléfono 984 08 40 37

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

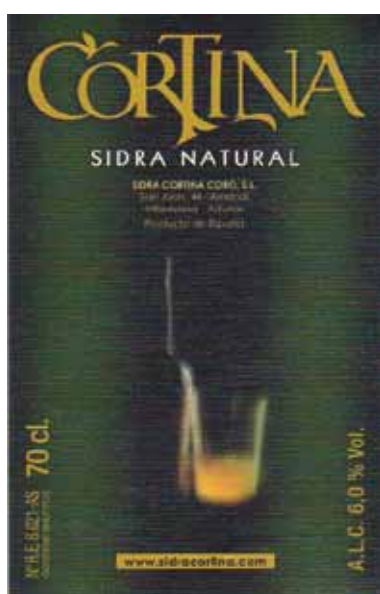
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES





LA CERONA

SIDRERÍA

Juan Manuel Fanjul Guzmán y Alberto Dieguez Cristobal
Cervantes, 11 - Villaviciosa
682 542 569



La Cerona vien d'abrir hai menos de dos meses col enfotu d'ufiertanos a los sidreros de verdá un puntu d'alcuentru onde la sidra ye la protagonista. El llugar perfectu pa picar daqué con unes botellines nel prestosu ambiente que namás se da alrodiu la sidra.

Cuéntame un poco como es La Cerona...

La típica sidrería de toda la vida. Pensada para venir a tomar sidra y picar algo con ella.

Acabáis de abrir en enero ¿no es una fecha un poco arriesgada?

Sí, abrimos el dos de enero, justo después de todas las fiestas.

Qué os animó a abrir precisamente una sidrería y no otro tipo de negocio?

Nos gusta la sidra y el entorno que crea, el pinchoteo, el ambiente que se genera alrededor de unas botellas de sidra. La sidra mueve otro tipo de ambiente.

Antes trabajábamos en otro sector, aunque yo ya tenía algo de experiencia en hostelería, en bodas y en sidrerías. Nos decidimos a abrir una sidrería porque

también nos parecía un sector con más futuro.

Villaviciosa tiene fama de ser especialmente sidrera ¿en qué se nota eso?

Sí, claro, estamos en la Comarca de la Sidra...En Villaviciosa no solo se consume mucha sidra, sino que los clientes son muy exigentes a la hora de tomarla. Exigen porque conocen, entienden de sidra y hay que dársela buena y bien servida.

Así que me imagino que la sidra la echáis vosotros...

Sí, por supuesto.

Escanciamos siempre la sidra y en la sidrería La Cerona no tenemos escanciadores automáticos.

Somos contrarios a ellos, no solo porque machacan mucho la sidra y la estropean, a mi forma de pensar, sino porque además están haciendo que se pierdan



muchos puestos de trabajo en el sector con ese sistema.

¿Qué sidra tenéis?

Herminio, y su seleccionada **Zithos**. También vamos a meter **Villacubera**, aunque la gente sigue pidiendo más la normal que la DO.

¿Hay Algún motivo para escoger precisamente esa y no otra sidra?

Herminio para mi es una sidra buena y tiene una línea continua, sin altibajos. A mi me gusta su sabor, pero eso depende de gustos, algunos prefieren sidra más dulce, otros más amarga, más fuerte o más suave... a mi me gusta la de Herminio. Aunque ahora mismo ningún llagar saca sidra "mala", cada vez hay más variedad y cada vez está más mejorada.

¿Ves futuro a la sidra de mesa, sidra de hielo y demás variedades?

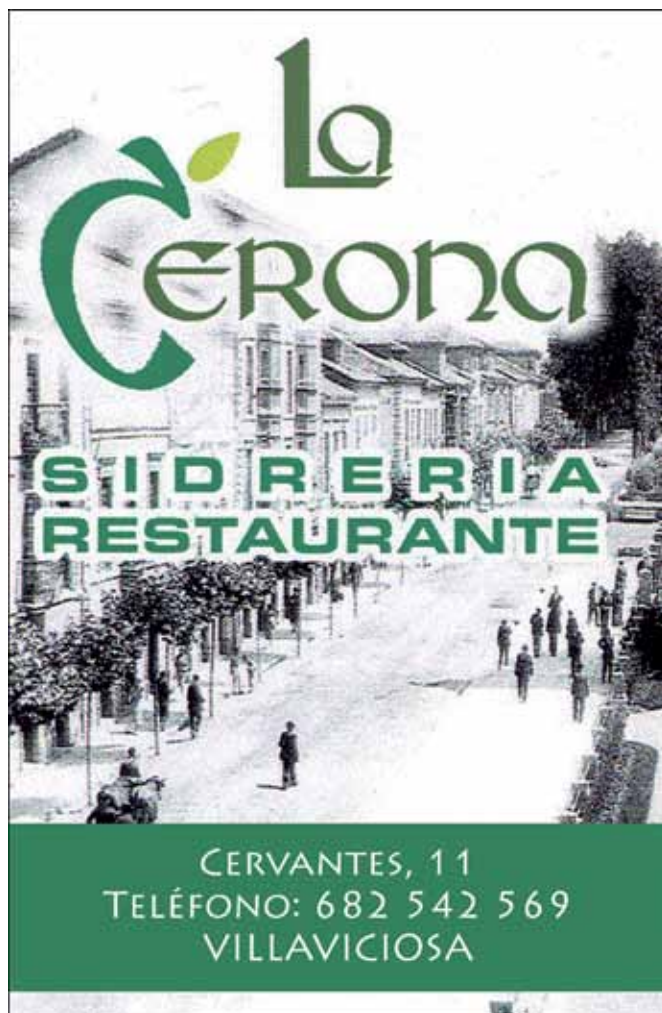
Yo sinceramente creo que no, lo que gusta es lo tradicional, la sidra es la sidra, la de escanciar.

¿Y qué podemos picar con la sidra?

Para empezar, decir que tenemos una cocinera buenísima, el mérito es de ella. El estilo de cocina es tradicional, de aquí y siempre con productos frescos, el pescado, el pan, todo es del día, y las raciones abundantes. Como es una sidrería más bien orientada a la clase obrera, tenemos menú del día, cocina tradicional, potes asturianos y mucho picoteo de lo de siempre, lo que se toma con la sidra, tortilla, calamares... de vez en cuando hacemos promociones, como gambón y sidra o jamón y sidra a 10 euros.



Testu : Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis Alberto González Zazo





POTE DE VERDURA

Sidrería Bedriñana

Osana Berzowska
Maliayo 1. Villaviciosa
T. 639 731998



Platu tradicional asturianu comu pocos, esti pote de verdura destaca pola calidá y lo abundoso de los sos ingredientes: el compangu, xenerosu y de primera, y los vexetales, ecolóxicos.

En medio de tantas nuevas recetas, de ingredientes especiales y de tantos platos que necesitan de nombres larguísimos, el pote, tan sencillo y contundente como su nombre, nos trae a la memoria con solo nombrarlo el sabrosísimo olor que lo caracteriza. Pensar en el compango nos hace la boca agua.

Sobre todo si estamos hablando de este pote de verdura, el que preparan en la Sidrería Bedriñana, con la verdura y la patata "de casa" (en el Bedriñana utilizan, siempre que pueden, productos ecológicos comprados en la Plaza) acompañadas por lo mejor del Samartín.

Para beber que no falte sidra, que aquí siempre será de Villaviciosa, como la de **Cortina Coro** que tienen ahora mismo, indispensable para disfrutar bien del pote.

Entre tanto producto del país llama la atención la cocinera, Berzowska, que llegó a la cocina asturiana hace solo cinco años pero que ya se hizo con nuestros mejores secretos culinarios, ayudada por las cocineras de los chigres donde estuvo trabajando. Ahora lleva dos años siguiendo los consejos de Marisa, que fue quien le enseñó este plato que ya controla a la perfección.

¿El secreto de este plato? Para Osana está claro: los ingredientes. Lo mismo que para el resto de la cocina del Bedriñana: el pescado siempre es fresco, del Cantábrico, adaptándose a lo que haya; la carne, de la mejor calidad, y los vegetales, siempre que sea posible, ecológicos, todo ello cocinado con mucho cariño.

Esa filosofía llevó al Bedriñana a ganar en dos ocasiones el Concurso anual de fabes, -en fabada y con con-

dimentos, ganando en esta última categoría con sus fabes con rabo de toro.- al que se presentaron cocineros de toda Asturias y al que se volverán a presentar el próximo marzo.

Sobre la cocina de estilo más modernista opina que “a la gente le gusta más así, son platos que salen bien...

lo otro está bien para probar un día, pero la gente, a la hora de comer, quiere comer bien...”

Aunque en todo momento apuestan por la comida asturiana, su otro plato estrella es un poco menos tradicional -aunque los ingredientes siguen siendo del país-: merluza del pinchu rellena con salsa de caviar de oricios. ¿A que suena bien?



Ingredientes

- Verdura
- Patata (ecológica)
- Un Xuan de aproximadamente 1200 g, fresco.
- Cabecera
- Costilla.
- Rabo de toro.
- Chorizos.
- Tocino ibérico.

Preparación

En primer lugar picamos la verdura y la pochamos un poco.

Luego la metemos en la olla, añadimos todo el compango y dejamos cocer.

Cuando casi esté hecho, abrir la pata y añadir las patatas partidas, “rotas”, y poner otra vez en el fuego, hasta que estén bien hechas.

Servir por separado, la verdura con la patata y el compango en bandeja aparte.



BANDA GAITES VILLA Y CONDAU DE NOREÑA

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

985677113

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

Club Deportivo San Martín



San Martín, San Martín, por Sotrondio a luchar, San Martín, San Martín, orgullo de Sotrondio y su afición.

Por si el nombre del equipo no lo dejara lo bastante claro, las primeras frases de su himno reflejan perfec-

tamente el motivo que llevó a la creación del C. D. San Martín hace ya más de cincuenta años: llevar el nombre de su pueblo, Sotrondio, y el de su concejo, San Martín del Rey Aurelio, por los campos de Asturias, que empezó a recorrer en el año 1950.





C.D. San Martín año 1962. Alineación: Sotelo, Morán, Pichi, Granda, Agustín, Laviana II, Tuto, Chalanu, Avelino, Isidro, Michines, Card



Fútbol y Sidre



Bar del campo El Florán.

Desde entonces toda su historia se desarrolla entre las categorías regionales y Tercera División.

En la actualidad el Club Deportivo San Martín juega en la categoría de Regional Preferente división, en la que se encuentra ahora mismo en el puesto 17, pero con esperanzas de mejorar en cuanto dos de sus jugadores, actualmente lesionados, vuelvan a entrar en el terreno de juego. De hecho, el club lleva las últimas cinco temporadas militando en categoría Regional Preferente, debido a que en la temporada 2005/06 quedó clasificado colista en Tercera División y por tanto descendió.

La actual directiva del equipo, compuesta por Jesús Glez Hevia (Chusón) como director, Avelino Tejera Ro-

jas (Tejera) como vicepresidente y José Manuel Moreno (Moreno) como delegado, confía en remontar pronto dentro de la clasificación.

Aunque en las fotos más antiguas se les ve vestidos con uniforme a rayas, actualmente el uniforme titular consiste en camiseta azul, pantalón blanco y medias azules, teniendo como uniforme alternativo la camiseta de color, amarillo, pantalón negro y medias amarillas. El club disputa sus partidos como local en las instalaciones del Estadio El Florán, que se encuentra situado en Sotrondio. El Florán cuenta con una superficie de césped natural y con gradas con capacidad para unos 50.000 espectadores, además, por supuesto, del chigre.

CARPAS TORGA S.L.

Alquiler de carpas de aluminio

José Luis Torga Bernardo

Móvil **615 429 989**

Fax **985 74 32 99**



Jaimas

Sillas

Mesas

Avda. de La Somata, nº 3 - 2º B • 33186 EL BERRÓN (ASTURIAS)
carpastorga@hotmail.es



Jesús González Hevia, presidentes del CD San Martín



Avelino Tejera Rojas, Vicepresidente del CD San Martín



José Manuel Moreno, Delegado del CD San Martín

Antigua Relojería Hermógenes

Liliana & Angélica

Relojería · Joyería
Platería · Joyeros
Artículos de Regalo



☎ 985 67 03 63 • Paseo San Martín, 14 • Sotrondio



Frutería Pili

C. Les Carboneros, 3 - Tlfno.: 628 682 481



ESTANCO MARCOS

C/ Avda. Constitución, 15 - Sotrondio
 Tlf. 985 670 652



Carnicería Paco

Francisco Marias López

Especialidad: Pica-dillo · Casero
 Manjares de Casa
 Mantendremos nuestros precios
 Serviremos pedidos a domicilio

Teléfonos: 985 65 63 43 - 985 43 15 05 • Sotrondio

Punto de encuentro



Ya sea para celebrar el resultado de los partidos o para lamentarlo, o simplemente para comentar las mejores jugadas de la jornada, la Sidrería Trust es muy a menudo el punto de encuentro de jugadores y aficionados del C.D San Martín, ya que saben que en este establecimiento cuentan con el apoyo que tanto agradecen.

ORImoToR
SUMINISTROS Y REPARACIÓN RÁPIDA

STAR
SERVICIO TÉCNICO
AUTOPARADOR

+ 250 Talleres en toda España
Técnicamente formados
www.serviciostar.com
ahora + cerca de Usted
Taller Oficial Servicio Star zona Nalón

El Pontón - 33950 Sotrandio - ASTURIAS
Móvil 658 94 82 07 - email: orimotor@serviciostar.com

CONSTRUCCIONES
DAYBASA, S.L.

C/. DOCTOR BELLMUNT, 12 - BAJO
TELEF. y FAX 985 337 088
33205 GUON

cdaybasa@telecable.es www.daybasa.com



Desiree Juan García

Además, también dispone del campo de entrenamiento municipal de La Isla donde jugadores de las categorías inferiores y del San Martín "B" disputan a menudo sus encuentros, así como los ex-jugadores.

La alineación con la que jugaron el pasado domingo 13 de febrero tuvo como portero a Darío, con el número 2 a Gaete, el 3 Pontigo, con el 4 Isaac, Mario Castro con el dorsal número 5, Llaneza, con el 6, Dleguez el 7, con el 8, Santos, el 9 Palacios, 10 Yeyo, 11 Astor, 12 Marcos Martinez, como portero suplente, Isidro, en el 14 Eloí, y en el 15 José Antonio.

El partido fue contra el Tineo y perdieron por uno a cero, pero la directiva achaca su derrota a la falta de dos de sus jugadores ausentes por lesiones.

El C D San Martín tiene asegurado su futuro, ya que, además del equipo preferente, cuenta con otro en segunda regional - El San Martín B-, y con equipos de juvenil, cadette, infantil, alevín, benjamín y pre-benjamín.

Como anécdota nos cuentan que, en su día, los técnicos del Sporting vinieron a las cuencas y seleccionaron a dos chavales entre los jugadores. Uno de ellos, Andrés Guerra Andrés, proveniente del Club Deportivo San Martín de Sotroandio prometía mucho, y otro del que no estaban tan seguros, un *guaje* jugador por aquel entonces del Langreo F.C: David Villa.

Sidrería El TRUVO



Menú Diario

Menú Festivo

Reuniones de Empresa

Celebraciones

Cumpleaños, etc...



AVDA. BIMENES · BLIMEA

Tlf. 637 37 53 84

CAMARARER@ para fines de semana, con experiencia, echar sidra, para terraza y/o servir banquetes, en la zona de Sieru. Se necesita coche. Por favor, gente con ganas de trabajar. Tel. 622622895

CAMARERA Se necesita camarera que sepa escanciar sidra. Menor de 25 años. Uviéu. Tel. 984183965 llamar de 9 a 12 horas.

CAMARERO que sepa escanciar sidra, se precisa para sidrería en Uviéu. Para trabajar Jueves, Viernes y Sábado. Tel. 678388557

CAMARERA con experiencia en sidra y comedor se ofrece para trabajar en Xixón y alrededores. Tel. 663573119

CAMARERA o ayudante de cocina. Se ofrece chica de 31 años con más de 10 años de experiencia en el sector, sabiendo escanciar sidra y servir sala, para jornada completa. Disponibilidad horaria e incorporación inmediata. Tel. 627856522 Xixón.

CAMARERA. Chica de 23 años busca trabajo en Uviéu. Experiencia en barra, comedor, terraza y escanciado de sidra. Disponibilidad de horario y vehículo propio. Tel. 984284454

CAMARERA. Chica seria y responsable busca trabajo de camarera extra o diario. Se escanciar sidra, buen don de gentes, barra, mesas. Vivo en Avilés. Sara, Tel. 663127367

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

ESCANCIADOR de sidra, clásico, de pared. 100 €. Tel. 619662321

FASCÍCULOS y vistas de Asturias. Sidra y manzana. Economía, industria, etc... Tel. 654757441 y 658076382

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

CAMARERO busca empleo como

extra, fines de semana o media jornada. Carta, comedor, echo sidra. Tel. 655819999

CAMARERO con experiencia, sabiendo echar sidra, se ofrece para trabajar en zona centro de Asturias. Urge. Tel. 985726433

CAMARERO, con experiencia en escanciado de sidra y servicio de mesas, manejo de bandeja, disponibilidad inmediata a media jornada o completa. Zona La Pola Sieru. Tel. 618175999

CAMARERO, con experiencia en escanciar sidra, servicio de mesas y manejo de bandeja. Disponibilidad inmediata a media jornada o jornada completa. El Berrón. Tel. 628097266

CAMARERO. Chico serio y responsable busca trabajo como camarero, con experiencia en barra, comedor y escanciado de sidra si es necesario, vivo en Avilés. Tel. 692744530

CAMARERO. Chico serio y responsable busca trabajo, don de gentes, mucha experiencia en comedor, barra y escanciado de sidra. Tel. 692744530 Jairo.

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

CAMARERO. Se ofrece para trabajar, para restaurante. Sabiendo escanciar sidra. También como extra. Tel. 651155926

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

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

TRITURADOR ideal para triturar sidra, económico. Precio a convenir. Tel. 625180011.

BARRICAS de roble americano especiales para fabricar orujo de sidra. Se venden dos, una de 3 litros y medio y otra de 5 litros. 90 euros las dos. Tel. 658590896

BOTELLAS de champan vacías. Ideales para embotella sidra. 0,15

céntimos/unidad. Tel. 696711038. Llanera.

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

BOTELLAS de sidra vacías. Vendo a 0,16 € la unidad. Tel. 671123101.

BOTELLAS. Totalmente limpias por dentro y por fuera. Sin etiqueta. Ideales para corchar sidra. 2 €/caja. Tel. 653861171.

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

CAJAS con botellas de sidra vacías. Vendo a 5 €/caja completa. Posibilidad de transporte. Tel. 626940362

CAJAS de sidra (3) y 9 botellas. Se venden. Tel. 985349513

CAJAS de sidra con botellas. Sin etiquetas. Se venden. Nuevas. Tel. 609883807

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

CAJAS de sidra. Se venden. Posibilidad de transporte. Tel. 662583168

DEPOSITO acero inoxidable con grifo y patas, 50 litros, ideal sidra dulce, Impecable, un solo uso. 100 €. Zona Uviéu. Mando fotos. Tel. 606386763

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

LLAGAR de sidra de 1 m³., 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 de roble, con duerna y máquina de mallar. Lleva 450 litros. Vendo. Tel. 630440078

MASERA. Masera de acero inoxidable de 1,30 m. Ideal para la manzanza o la sidra. Precio 150 euros. Tel. 653141055

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

PRENSA y molino de sidra.. Tel. 985485081 y 985373082

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AYER

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

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

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

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

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
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.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

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

SIDRERÍA LAS CUBAS.
Aenida Castiella 18.
T. 985 94 77 18

CARREÑO

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

CASTRILLÓN

Piedras Blancas

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

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

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

COLUNGA

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

HOTEL ENTREVINEÑES.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 8567 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n. T. 984 841 149
Sidra Orizón, Roza y Crespo

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

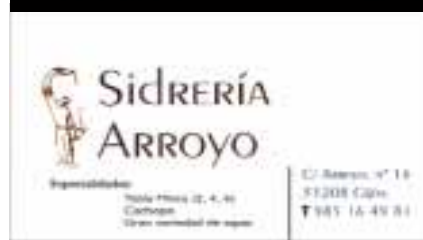
REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

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
Llugoñes
Trabanco, Cortina, Llanez,
Villacubera, iSidra

LLANGRÉU

La Felguera

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

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

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Pedro Duro, 14. T. 985 694104.
Viuda de Palacio.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.
Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.
Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.
Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

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

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.
Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.
Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.
CENTRO SOCIAL SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.
Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18 14 22.

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

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

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

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

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

CAFÉ BELARMINO
Manuel Suárez 2 bajo
T. 600 58 17 45

Sama

SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).
Severo Ochoa, 5. T. 985 67 31 80.
Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.
Santana, 6. El Fielatu.
T. 985654065. T. 616272363.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.
Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23 63.
Sidra Trabanco.

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puerto Payares, 29. T. 985 61
12 76.
J. Tomás.

SOLIS VEGA CONTENEDORES.
Pol. Industrial El Sutu, 13.
T. 985 61 05 39.

LES REGUERES

LA MANDUCA
Sotu 24. T. 985 79 95 22.
Sidra Trabanco
Ç

MIERES

SIDRERÍA AMÉRICA.
Escuela de Capataces, 27.
T. 985 46 26 56.
Sidra Muñiz.

SIDRERÍA EL VALLE.
La Vega, 55.
T. 985 46 0482.
Panizales y Zythos.

SIDRERÍA EL RINCONÍN.
Plaza San Juan, 5. Requexu.
T. 985 46 26 01.
Cortina.

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Sidra Canal, Fonciello,
Villacubera, Trabanco D.O.

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
Rozaes de la Peña 5
626 12 22 01
Buznego

SIDRERÍA LA BELLOTA
Les Llanes 38 - Santa Cruz
T. 985 421 391
Panizales, El Santu

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

SIDRERÍA EL RETIRO
Avilés 1
T. 985 46 64 58
Cortina, Villacubera

MORCÍN

SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.
Otura. 33161 La Foz.
info@casarural-solafuente.com

NAVA

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

SIDRERÍA 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. 985 716 455.

SIDRA ALONSO.
Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.
Quintana, 40. T. 985 716 292
www.sidraestrada.com

SIDRA VIUDA DE CORSINO.
La Riega, s/n. T. 985 716 067

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 716 943

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.
985 744 371.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA FERMÍN.
Cai Justo Rodríguez, 7.
T. 985 740 526.
Sidra Trabanco.

CASA EL SASTRE.
Fray Ramón, 27. T. 985 741 252
Canal, Quelo y Muñiz Selección.

HOTEL CRISTINA.
Les cabañes, s/n. T. 985 74 47 47
www.hotelcristina-Asturies.com

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 40 27
Quelo, Herminio, Zythos

BAR LA PLAZA
C/Ramona Rodríguez Bustelo, 9, B
T. 985 740 044

RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

ONÍS

CASA MORENO
Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les
Arriñones). 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
Arriondes.
T. 985841674.
Angones

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

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

SIDRA BASILIO.
Domingo Fresneda, 11.
Les Arriondes
T. 985 84 02 27.

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

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

PIÉLAGOS

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

PILONA

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

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

RIBESEYA

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

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

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

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

SIDRERÍA EL 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 Peñauzá s/n
T. 670 433 412

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

QUIRÓS

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

RIOSIA

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

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

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

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. Culloto.
T. 985 79 12 28.

SIDRA MUÑIZ.
Fueyu, 23. Tiñana.
T. 985 792 392. T. 985 792 141.

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. 985 792 922.

**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. 985 263 944.

SIDRA ARBESÚ.
Santa Marina, s/n.
T. 985 742 390.

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. 985 260 074.
Sidra Fran.



SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.

Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campos
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPE.

Plaza Les Campos, 7.
T. 985 723 006.

SIDRERÍA EL POZU

Pelayo 14 Baxo. Les Campos
T. 984 18 74 62

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

La Isla. T. 985 722 711.
Trabanco, Trabanco Selección
Cortina, El Gobernador

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA LA GRADIA.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

RESTAURANTE LA COCCINEA

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

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

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. 985 210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985 200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985 203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

Gascona, 7. T. 985 204412.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA EL REGUERÓN.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

Gascona, 9. T. 985 210707.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL MATEIN DEL

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985 220840. 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.

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985 225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.

Argañosa, 9. T. 985 231815.
rotando 15 palos de sidra.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985 229971.
Sidra Menéndez.

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

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

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

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

SIDRERÍA EL 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. 985 890132.

SIDRERÍA LA TORRE.

Cabanilles, 29. T. 985 890149.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985 892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

Marqués de Villaviciosa.
T. 985 891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.

Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985 894119.

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985 891786.

SIDRERÍA EL PARQUÍN

El Carmen 4
Cortina

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 LAVADERO.
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.
Santurru. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.
Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
Río Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

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

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

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.
Rosario, 14. Cimadevilla.
T. 985 17 67 97.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRERÍA 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 Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

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

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA FERINO.
Ctra. Carbonera, s/n. Rocés.
T. 985 38 04 71.

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

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

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

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

RESTAURANTE EL RINCÓN DE LA GUÍA
Av. Xardín Botánico 130
T. 984 39 43 17.
Sidra Peñón y Peñón selección.

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.**

Cabuñes.
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. Cabuñes.
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. Cabuñes
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
Contrueces. T. 985 38 40 06.

SIDRERÍA CASA CARMEN

Cai Manso 26

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI

L'Infistu 21
Menéndez

69.G RESTAURAN ERÓTICU

Carretera Ciales 112
Les Quintanes

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

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

CASA ARTURO. MERENDERU

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA EL
GÜELU**

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

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

BODEGAS ANCHÓN

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

SIDRERÍA LA PIPA

Avda. de Galicia, 97. La Calzada
T. 985 31 60 73

SIDRERÍA CELORIO

Domingo Juliana 6. La Calzada
T. 985 31 64 79

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

MADRID

**RESTAURANTE LA HOJA
LA FUEYA.**

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA PARRONDO.**

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

**RESTAURANTE
EL RINCÓN ASTURIANO.**

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCO

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.
Errenteria. T. 943 523 905.

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserria. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.

Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.

Satxota Santiago Auzoa. Aia.
T. 943 835 738.

BALEIO.

Aran Eder Bidea, 16. Oiartzun.
T. 943 491 340.

BEREZIARTUA.

Iparralde Bidea, 16. Astigarraga.
T. 943 555 798.

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

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

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

Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámose que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyda nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámose 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