

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 87 - Marzu 2011

3€

PRIMER SIDRE L'AÑU

DEL 21 AL 24 D'ABRIL

UN PREMIO QUE
PINTA MUCHO

APFELWEIN IM
RÖMER

IMPORTANTE
PRESENCIA ASTURIANA

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?



Sidra Ordoño, S.L.



Sidra Angelito, S.L.



Sidra Tera, S.L.



Sidra Mendicor, S.L.



Sidra Casol, S.L.



Astoriano



Sidra J.B., S.L.



Mª Carmen
Tradición Casol





Denominación de Origen Protegida

El Cordon Rojo



El Cordon Rojo, S.L.

El Cordon Rojo



Sidra Carlos Caro, S.L.

El Cordon Rojo



El Cordon Rojo, S.L.

El Cordon Rojo



Sidra Ramiro, C.A.

El Cordon Rojo



Sidra Arbol, S.L.

El Cordon Rojo



Sidra del Cordon Rojo, S.L.

El Cordon Rojo

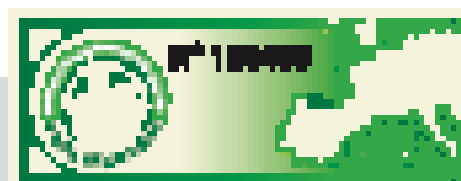


Sidra Carlos, S.L.

El Cordon Rojo



Sidra Carlos, S.L.



Busca la contra
etiqueta Sidra D.O.P.



II PRIMER SIDRE L'AÑU

8

LLUCÍA FERNÁNDEZ MARQUÉS
TORNÉU DE BOLOS
HOMENAXE A PANDIELLA
ESIBICIÓN DE TONELERÍA
SELLO CONMEMORATIVO

DE BAÑUGUES CON PINCHOS

24

XXVIII FESTIVAL DEL ORICIU
M^a ESTHER GARCÍA FERNÁNDEZ

XXIV JORNADAS DEL CABRITU CON PATATINOS EN LLAVIANA

28

JESÚS FERNÁNDEZ ÁLVAREZ

UN PREMIO QUE PINTA MUCHO

32

ARÁNTZAZU ORTIZ

V CERTAME DE CANCIOS DE CHIGRE DE SIERU

38

ENRIQUE MEORO

MAXIMINO LA COROLLA

48

UN LLAGAR DE LOS D'ENANTES

LLIBROS

52

ACTUALIDÁ

54

AXENDA SIDRERA

72

De Chigre a Chigre

74

La Terraza
Hannover
Hunosa

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

80





LA SIDRA

Marzu 2011

Númeru **87**

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, Inaci 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

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

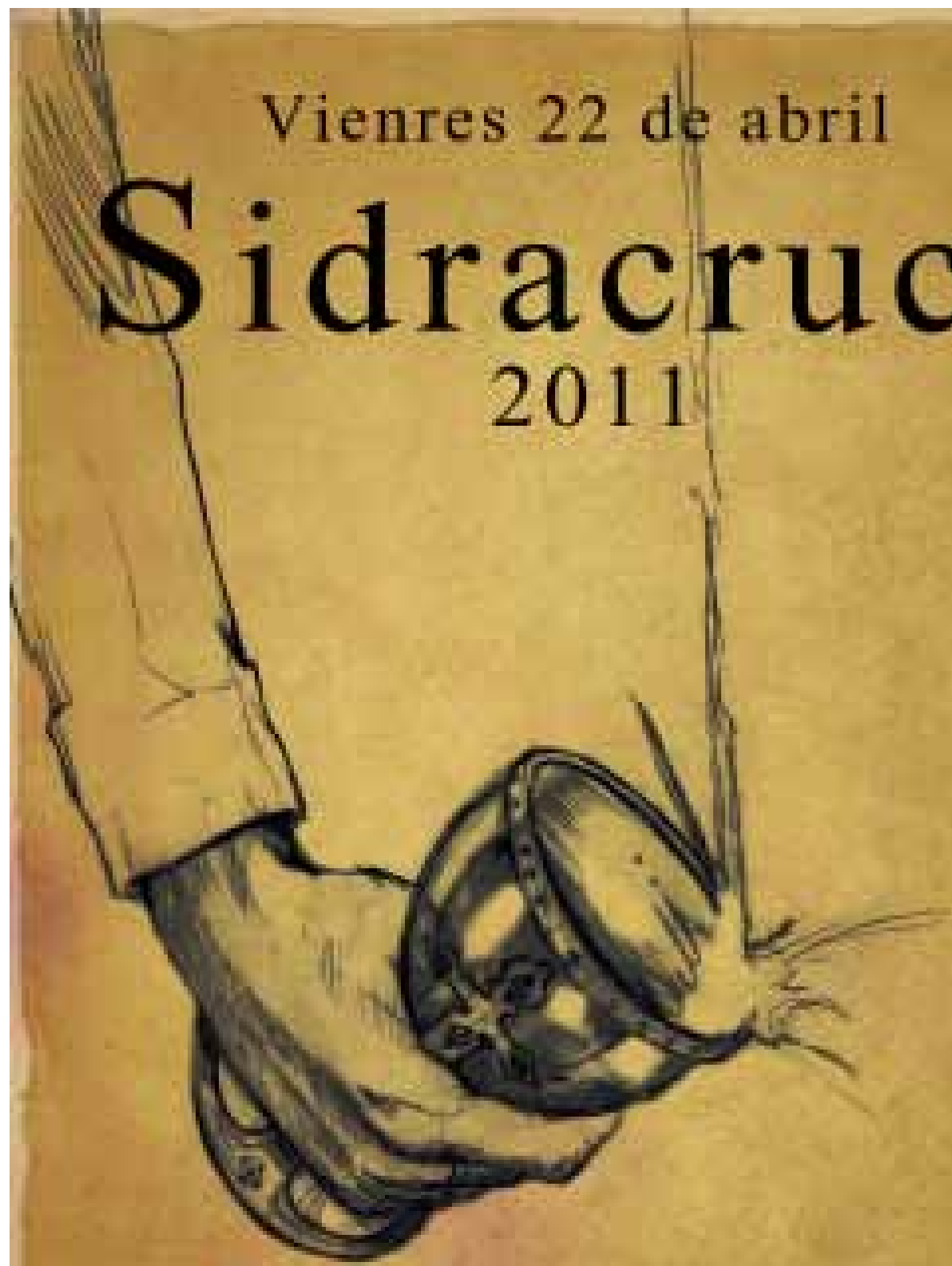
Archivu Ensame Sidreru, Anzu Fernández, Germán Busque, Jose Luis Acosta, Avelino Sánchez, J. Eloy, Lujó Semeyes, Cesar Fernández.



Vienres 22 de abril

Sidracrucis

2011



40 € / 35 € socios y colaboradores

Todo incluido

Transporte en autocar

Plazas limitadas por riguroso orde d'inscripción

Información de contacto:

llucra@lasidra.es

652594983

www.lasidra.es

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 10.500 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 10.500 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.

El Primer Sidre l'añu

EL FESTIVAL QUE INAUGURA EL AÑO SIDRERO



A finales de abril tendrá lugar, en el Pueblu d'Asturies de Xixón, la segunda edición del Certamen Agroalimentario Nacional de la Primer Sidre del Añu que permite probar, por tan solo 5 euros, la sidra de más de 70 llagares y que el año pasado superó todas las previsiones de asistencia.



I Fotomaratón Sidreru

Primer Sidre l'Añu



Xueves 21 d'abril

Inscripción gratuita

Bases y Premios:
www.lasidra.as

La participación de la hostelería en el evento, con menús especiales de la Primer Sidre del Año, la dedicación de jornadas específicas a distintos productos sidreros, el aumento de la duración del certamen de tres a cuatro días, la participación de la Sidra de Manzana Seleccionada con un espacio propio, el incremento del número de llagares, la celebración del primer torneo de bolos de la Primer Sidre del año... Son muchas las novedades que nos esperan en el Muséu del Pueblu d'Asturies los días 21 al 24 de abril.



La idea básica de “La Primer Sidre l’Añu” sigue siendo la misma: recuperar la tradición de las espichas, probando la primera sidra producida este año. Y el funcionamiento tampoco va a cambiar: por el precio de cinco euros va a poder probarse la primera sidra de todos los llagares participantes.

Lo que sí varía es el número de llagares, ya que aunque aún no están todos confirmados, podemos adelantar que este año se superarán los 70, lo que consolida la Primer Sidre l’Añu como el Festival Sidrero

con mayor participación de llagares de Asturias y muy probablemente del mundo.

Los asistentes al certamen recibirán un cuadernillo en la que, además de detallarse las actividades y los llagares participantes, encontrarán una guía de las sidrerías que ofrecen los menús, con fotografía y dirección, para que nadie se pierda.

Los establecimientos participantes elegirán entre dos menús: el Menú Espicha, basado en los platos más tradicionales servidos en las espichas de toda



la vida, y el Menú Mariñán, inspirado en las espichas costeras y por tanto basado principalmente en pescados y mariscos. El hecho de que estos menús se puedan disfrutar también fuera de Xixón responde al interés de recuperar el ambiente de espicha en todo el territorio asturiano y a ampliar la oferta turística centrada en la sidra.

Mención especial merece el xixonés Barriu de la Sidra, cuyos establecimientos han elaborado un menú específico para la ocasión, que solo se podrá encontrar en las sidrerías de la que se define como la zona más sidrera de todo Xixón.

Otra de las novedades más interesantes es la instalación de un espacio reservado para la sidra de Manzana Seleccionada, en la que las marcas adheridas a este sello de calidad ofrecerán su sidra a los asistentes.

De forma complementaria a la prueba de la primera sidra del año, el certamen cuenta con la presencia de otras empresas agroalimentarias relacionadas con el mundo de la sidra, que ofrecerán sus productos, como son los distintos tipos de quesos asturianos, así como con artistas y artesanos que realizarán exhibiciones, también relacionadas con la sidra, como la muestra de tonelería.

La organización del evento parte nuevamente de la "Fundación Asturias XXI", fundación declarada de interés público, y que viene convocando diferentes eventos, concursos y becas, siempre vinculados a la cultura asturiana y que en esa ocasión trabaja en conjunto con la revista LA SIDRA.

LA SIDRA coordina eventos a lo largo de todo el año como La Primer Mayada y Espicha, Sidracrucis, Tour del Llagar, Concursu Semeyes, Concursu Microrre-

Sidra Natural



Fonciello

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

SIDRERIA

ROXTU

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

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



latos sidreros y Premiu d'Ensayu "Emilio Trabanco Trabanco".

Además, la "Primer Sidre l'Añu" cuenta con la colaboración de diferentes asociaciones como "Sidrastur", "Los Xustos", la "Banda Gaites Villa de Xixón" la "Asociación de Amigos del Roble", la peña bolística "El Piles" o "Taremos", así como el Ayuntamiento Xixón a través de su Conceyalía de Llingua asturiana y cultura tradicional y el Departamentu d'Agroalimentación de la Consejería de mediu ambiente.

Dado que el consumo de sidra es inseparable de la cultura asturiana, la prueba de sidra estará rodeada de gran número de actividades de carácter lúdico y cultural que los asistentes podrán disfrutar.

Además de lo que es propiamente la prueba de la primera sidra del año, está prevista la realización de las siguientes actividades complementarias:

- **Muestra de Tonada "Il Asturianada y Sidre"**

Para la que está confirmada la presencia de figuras consagradas en este arte, así como nuevos intérpretes. Todos los cantantes interpretarán alguna canción relacionada con la sidra, se valorarán composiciones nuevas y el uso de la lengua asturiana en las mismas.

- **Catas o tasties guiadas de sidra**

Que serán impartidas por el "Grupe Tastia" de la re-

vista LA SIDRA, en grupos reducidos y previa inscripción de los participantes.

- **Degustación de derivados de la sidra**

Posibilidad de probar, a horas determinadas y dentro del programa del Certamen, productos derivados de la sidra, tales como aguardiente de sidra, licores, sidra achampanada...

- **Exposición de semeyes de sidra**

Conjunto de 21 fotografías seleccionadas en el IV Concurso de Semeyes La Sidra, que se exhibirán en formato 50 x 70 cm.

- **Macrocalendario sidrero**

Que reflejará los eventos sidreros del año, con descripción de los mismos, y destacando aquellos que tienen lugar en Xixón.

- **Exposición de colecciones de etiquetas de sidra.**

A cargo de la asociación "Sidrastur"

- **Presentación de libros de temática sidrera**

Confirmados ya: "Catálogu de etiquetes". "La Sidra na poesía". "Diccionario sidrero".

- **Charlas y conferencias**

Los días 21, 22 y 23, a cargo de profesionales y estudiosos del sector.

- **Muestra "in situ" de tonelería**

El jueves 21 y el sábado 23, se realizará el montaje de una pipa de sidra comenzando desde la madera

inicial hasta la finalización del proceso y una reparación de duelas de tonel.

- **Fotomaratón sidreru**

A cargo del Grupu Semeyes de LA SIDRA, y en el que podrán participar todos los asistentes que lo deseen previa inscripción. Incluirá la exposición de las fotografías tomadas por los participantes.

- **Webcam de las jornadas**

Todos los actos podrán seguirse en directo a través de nuestras webcam.

- **Exhibición de videos de temática sidrera.**

De la sidra con D.O. de Ilagares privados, editados por medios de comunicación y lo que es más interesante, recuperados de fondos cinematográficos.

- **Actuación de grupos de Folk.**

Ente los qu'hai de destacar a los collacios de Taranus

- **Exhibición de deportes autóctonos**

- **Cursu d'Echaores de Sidre**

Realizado por los primeros clasificados en el campeonato asturiano.

- **Homenaxe a Pandiella**

Domingo 24. Homenaje a "Pandiella", hiatórico revitalizador del tradicional monólogo asturianu en los años 70, y que en la actualidad sufre un inexcusable olvido.

En el homenaje se reproducirán alguno de sus monólogos más conocidos, y la actuación de -a la espera de confirmar definitivamente- de Héctor Braga, que presentará su último trabajo discográfico. Pandiella escribirá para esta ocasión un monólogo dedicado a la Primer Sidre l'Añu.

- **Tornéu de bolos "Primer Sidre l'Añu"**

Tolos díes de 12 a 2 de la mañana podremos disfrutar de un espectacular toreneo de cuatriada, realizado en colaboración con la peña bolística El Piles, del Muséu del Pueblu d'Asturies

- **Edición de Sello Comemorativo**

Presentación de un sello con el cartel de la II Primer Sidre l'Añu, en edición limitada, que se pondrá a la venta en el Certamen.

- **Pebidal**

Plantación popular de pepitas de manzano de sidra, y regalo a los asistentes del primer día de un sobre con varias pepitas e instrucciones de cómo realizar la plantación.

- **Actuación de la Banda Gaites Villa de Xixón**

Prevista para el viernes 22.

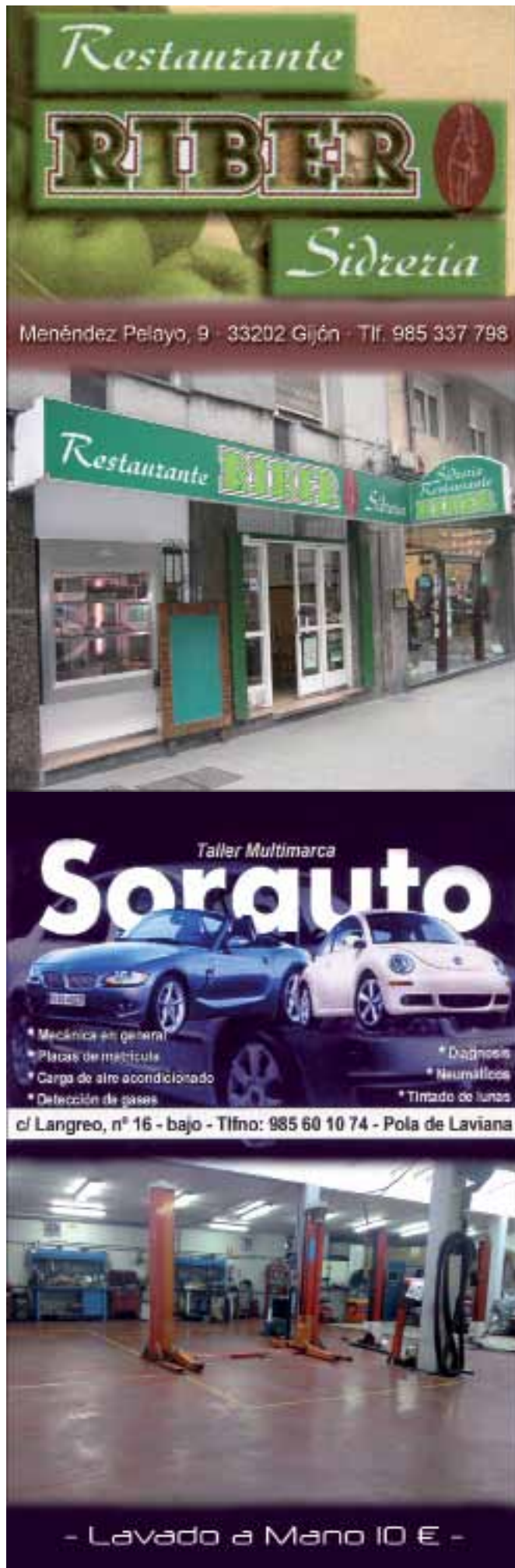
- **Actuación y clases prácticas de baile del país**

A cargo de la Agrupación Los Xustos

- **Animación a cargo de la Escuela de Música Tradicional La Quintana.**

- **Bandina de Música Tradicional LA SIDRA.**

Que animarán el ambiente los días que dure la Primer Sidre l'Añu.



Restaurante
RIBER
Sidreria

Menéndez Pelayo, 9 - 33202 Gijón - Tlf. 985 337 798

Taller Multimarca
Sorauto

- Mecánica en general
- Placas de matrícula
- Carga de aire acondicionado
- Detección de gases
- Diagnóstico
- Neumáticos
- Pintado de lunas

c/ Langreo, nº 16 - bajo - Tlfno: 985 60 10 74 - Pola de Laviana

- Lavado a Mano 10 € -

Llucía Fernández Marqués

REDAICIÓN REVISTA LA SIDRA



LUJÓ SEMEYES

Tras la desaparición de SICER, la organización del Certamen Nacional de la Primer Sidre l'Añu acepta el reto de mantener a Xixón como referente mundial de la sidra, celebrando por segundo año consecutivo el festival que más llagares reúne, ampliándolo además en todos los sentidos e incorporando a la hostelería en la celebración.

¿Cómo se valora dende la organización el resultáu del Certame del añu anterior?

La primer edición de la Primer Sidre l'Añu, comu ya se dixo en so momentu, nun se pue valorar sinon como un ésitu.

Sinceramente, nin siquiera nosotros podíemos maximar los niveles de participación y difusión que tuvimos, sobromanera siendo el primer añu. La cobertura por parte de la prensa, tantu a nivel nacional comu internacional, superó les nuses espeutatives, apaeciendo incluso na BBC. Entamando asina nun se pue de sinon dir a más.

¿A qué te refieres esautamente con dir a más?

Esti añu el Certame xorrez en tolos sentios.

Pa entamar pasamos de tres a cuatro díes, convocamos a más llagares, tanto asturianos comu de fuera,

y ampliamos les actividaes paraleles cellebraes nel marcu La Primer Sidre l'Añu, cola creación d'un Torneu de Bolos, la cellebración d'un maraton fotogràficu o les exhibiciones d'artesanía, entre otres munches.

Pero la novedá más importante ye la incorporación de la hostelería asturiana al Certame.

L'añu pasáu decatémonos de que a los asistentes al Certame la hora de preslle, a les diez de la nueche, dexábalos un pocu "a medies" y echaben de menos la posibilidá de cenar nel mesmu ambiente sidreru y seguir la folixa.

Per otru llau dalgunos hosteleros temíen un descensu de la vecería provocáu pola asistencia al Muséu del Pueblu d'Asturies nesos díes.

Asina qu'esti añu decidimos trabayar en comuña coles sidreríes y recomendamos una riestra de chigres

colaboraos, qu'ufiertarán demientres esos cuatro díes un par de menús especiales pa la ocasión, basaos nos platos tradicionales de la espicha (normal y mariñana, respeutivamente) y acompañaos de sidra de los llagares participantes. En concreto, el Barriu la Sidra de Xixón tendrá el so propiu menú, col qu'animarà esta fastera particularmente sidrera de Xixón.

Pero además, estos menús podrán esfrutase tamién en dellos establecimientos de fuera de Xixón.

¿Y eso por qué?

El nuesu principal envís al cellebrar la Primer Sidre l'Añu ye recuperar el vezu les espiches tradicionales, cola preba de la sidre nuevo acompañao de los productos gastronómicos tradicionales.

Estes espiches cellebrábense per tol país, asina que ye una idega válida pa tol territoriu asturianu; quien nun pueda desplazase a Xixón podrá al menos esfrutar d'una comida o cena d'espicha.

¿Hai más novedaes?

Sí, varies. Esti añu instalaremos una zona especial pa la degustación de sidra de Manzana Seleccionada y dedicaremos xornaes especíiques a la sidra ecolóxica, la de nueva espresión y otros sidres, comu la de xelu o la brut, faciendo degustaciones d'esos sidres en concretu.

Lo que tratamos ye de dar una visión lo más amplia y completa posible de lo que ye'l panorama sidreru actual n'Asturies, na que tengan cabida toles sensibilidaes alrodiu la sidra.

Ye por eso que tamos faciendo un gran esfuerzu pa conseguir la participación de tolos llagares posibles, nun mos gustaría dexar a naide fuera d'esta convocatoria.

¿Por qué seguis apostando por Xixón como sede?

Bueno, Xixón ye ún de los conceyos más sidreros, d'Asturies, por tradición, producción, cultura y consumu.

Arriendes d'ello, ante la desapareición de SICER, nosotros queremos seguir defendiendo el protagonismu de Xixón comu referente mundial de la sidra. L'añu pasáu proponíemos que se reconociere Xixón comu Capital Mundial de la Sidra, y seguimos defendiendo esi títulu.

Per otu llau, esti Certame potenciará el, ya de por si importante, atractivu turísticu de Xixón.

El Certame de la Primer Sidre l'Añu ¿Conózse fuera



d'Asturies?

Por supuesto. Ya l'añu pasáu recibimos varios visitantes y medios de comunicación nacionales ya internacionales, pero ye que esti añu, amás, ta promocionándose con actos n'otros países, como ye la presentación de la Primer Sidre l'Añu n'Alemania, que tuvo llugar el pasáu 12 de marzu, o la invitación a asistir a l'Asociación de llagareros de Gales, Irlanda y Cornualles, ente otros, arriendes de la participación de sidres internacionales.

A estes feches ya recibimos demandes d'información de la prensa internacional pa cubrir l'eventu, nun hai dubia de que xenera interés.

Si lo que pretendemos ye ser un referente sidreru a nivel mundial, ye llóxico esparder tantu la convocatoria comu la información per tolos países con tradición sidrera.

La Carasca

Hotel Rural de Montaña-Reslaurante

Ortú, 42

33990 Caso (Asturies)

Tél. 985 608 107

www.lacarasca.com

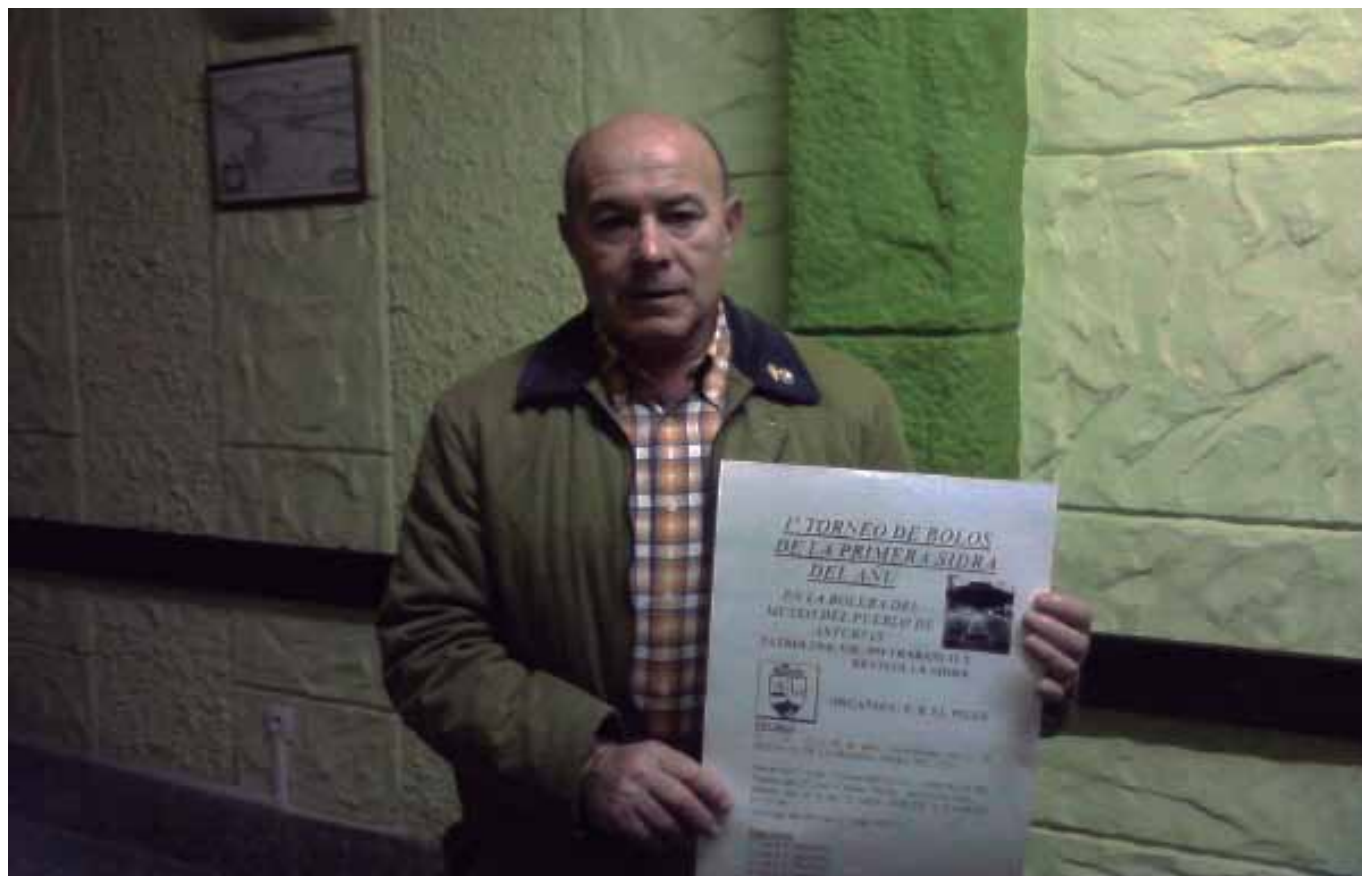
lacarasca@hotmail.com



En pleno corazón del Parque Natural de Redes

I Tornéu de Bolos

“Primer Sidre l’Añu”



Dientru'l nuesu compromisu cola cultura tradicional asturiana, nun podía faltar un espaciu dedicáu al que probatiblemente seya l'esporte autóctonu más espardíu y con más seguidores d'esti momentu. Cuatro de les meyores peñes bolístiques asturianes disputarán esti tornéu, que se xugará toles mañanes que durará la Primer Sidre l'Añu.

Dentro de las actividades de la Primer Sidre l'Añu, y durante los cuatro días que dura el certamen, se celebrará el Primer Torneo de Bolos de la Primer Sidre l'Añu.

En él, cuatro de las mejores peñas bolísticas de Asturias - la Peña Reculta, la Magdalena, la Contrueces y la Peña Bolística el Piles- se enfrentarán en un "torneo relámpago" de cuatriada, patrocinado por el Grupo Trabanco.

La Peña bolística El Piles, que tiene como sede la bolera del Muséu del Pueblu d'Asturies, colaborará con La Sidra en la organización de este torneo cuadrangular.

Recordemos que, ya el año pasado, esta Peña cambió las fechas de su partida en la Liga de la Federación por equipos para hacerlas coincidir con las del

Certamen, jugando contra la Peña El Chalupu, y ya entonces se habló de la posibilidad de convocar un campeonato para este año.

La idea no quedó en el olvido y este año podremos disfrutar de nuestro deporte, no uno, sino los cuatro días del Certamen.

Las partidas se celebrarán todos los días entre el 21 y el 24 de abril a partir de , las doce del mediodía, disputándose el jueves veintiuno y el viernes veintidós las semifinales (el 21 jugarán Reculta contra Contrueces y el 22 Magdalena contra Piles), luchando el sábado por el tercer y cuarto puesto y llegando a la final del domingo los dos equipos ganadores.

Los premios con los que estará dotado este Torneo serán de 250, 200, 150 y 100 euros más trofeo, para cada uno de los cuatro premios respectivamente.

Manuel Vigón Martinez (Lin)

PRESIDENTE DE LA PEÑA BOLÍSTICA EL PILES



“La cuatriada ye, anguañu la modalidá d’esporte asturianu tradicional más vivu y con más futuru”

Con 35 años de presidencia a sus espaldas, Lin es ahora mismo el presidente más veterano de las Peñas de bolos de Asturias.

¿Cómo ves el momento actual de este deporte?

Hay mucha afición, muchos niños, sobre todo, que están aprendiendo. En Xixón no tanto, porque tienen muchas alternativas de ocio, pero en las cuencas y en los pueblos en general, y gracias al programa desarrollado por la Federación de Bolos en ese sentido, se está creando una cantera muy buena. El torneo infantil que nosotros organizamos tiene mucho éxito.

La cuatriada, sobre todo, es la modalidad más viva.

¿Qué echas en falta?

Más atención por parte de los medios de comunicación.

Nuestros campeonatos tienen el interés suficiente para que se televisasen, nos dicen que no hay presupuesto para venir a grabar aquí, pero se desplazan a donde haga falta para seguir a Fernando Alonso.

Vais a colaborar con la revista La Sidra en la organización del I Torneo de la Primer Sidre del año ¿Hay alguna relación entre sidra y bolos?

Sí, claro, para empezar son dos cosas asturianas. Además, ahora igual no tanto, pero lo normal era ver una caja de sidra al lado de los jugadores, para ir tomando mientras se jugaba.

Ahora seguimos manteniendo la costumbre de hacer una pequeña espicha o pincheo al finalizar los torneos.



Homenaxe a Pandiella



La cultura asturiana espéyase'n toles carauterístiques sociales del nuesu pueblu, el sentíu l'humor nun podía ser menos.

L'humor más bien ácedu, sarcásticu y con fuerte componente de crítica social, recoyíu nos monólogos tradicionales asturianos, ye quiciás una de les manifestaciones artístiques que meyor retraten el calter asturianu, la nuesa capacidá pa reínos de los nuestos problemes, ensin dexar por ello de ser conscientes de los mesmos.

La Primer Sidre l'Añu quier homenaxear al cimeru responsable de la revitalización d'esti xéneru.

Pandiella ye un apellíu asturianu, mui espardiáu pela fastera de Nava y Bimenes, que quier dicir "llugar bañáu pel sol". Comu una llugaína d'esi sol ye la sonrisa que mos trae a los llabios Xosé Manuel Pandiella, monologuista, responsable de la recuperación d'esti xéneru del escaezu y l'levalu, de nuevu, a tolos ámbetos de la nuesa sociedá.

El xéneru del monólogu asturianu tuvo una dómina de claru declive, y si salió d'ella foi ensin dubia col sofitu d'esti home d'humor picardiosu.

Pandiella llevó el monólogu, actualizáu y adautáu a los tiempos d'anguaño, a discoteques, teatros y folixes. Fízolu más accesible al conxuntu de la sociedá, averándolu a temes fáciles de entender al asturianu de güei, y grabó munchos de los sos monólogos, salvándolos asina del escaezu.

En so díe yera imposible camentar nuna romería na que faltare la gaita, el tambor y el monologuista, cómicu que, camentando n'alta voz, repasaba los problemes y la situación del pueblu, reclamando de pasu,

pente broma y broma, les soluciones precises, una triba d'humor con retransa qu'espeya perfectamente el nuesu calter.

Malque'l monólogu ta siendo recuperáu y ca vegada s'aprecia más esta triba d'humor, la so evolución nun va pareya a la d'otros ámbetos de la tradición asturiana, comu la de la música o el baille, polo que ye preciso facer un esfuerzu especial na so recuperación. Nel panorama actual nuyes voces surden, con temes actuales y una visión más llibre del monólogu, pero cola mesma bas cómica y crítica, no que se llama el "monólogu modernu", xéneru ñació nel camín abiertu por Xosé Antonio Pandiella.

Por too esto albidramos que ye preciso reconocer la so figura, agradeciéndu-y el so llabor y recoyendo el testigu de la recuperación del monólogu asturianu, lo que fadremos nel Homenaxe a Pandiella que se callebrará al calor de la Primer Sidre l'Añu, ocasión pa la que, amás, Pandiella promete un monólogu y una cancionina escritos a costafecha.

Xosé Manuel Pandiella

"Tenemos que lluchar polo nueso, un país que nun llucha pola so tradición ye un país que ta en declive, ye'l momentu de lluchar xuntos"



Yá sabe que va ser oxetu d'un homenaxe pol so llabor de recuperación del monólogu tradicional ¿Qué opina?

Prestome muchísimo. Yo considérome el renovador del monólogo, como el Presi lo fue de la canción, procurando adautalos a la situación actual, la política...

Quiero agradecévoslo, porque con persones como vosotros promociónase tolo que ye Asturias. Les nuestres tradiciones nun se deben olvidar, tenemos un folclor que onde quiera que vamos queden emboaos, tenemos motivos pa tar orgullosos.

¿Cree que se puede recuperar la figura del monologuista?

Tamos nun momentu que salieron monologuistes mui buenos, pero debería promocionase más, porque si non piérdese...

Ta promocionándose baile, dances, música, gaiteros, la canción renovada... yo greo que gaita, monólogo y tambor no deberíen faltar nunca.

Además la xente necesita reir. Ye una válvula d'escape na situación que tenemos, y los monologuistes con-

seguímoslo con picaresca, contando lo que se fae, lo que se debería facer, decimos de una manera sarcástica lo que queremos, denunciemos que tamos olvidaos, qu'esta ye l'Asturies que luchó nos momentos difíciles y que se nos tien que conceder algo.

¿Hai dalgún parecíu ente un monólogu asturianu y ún d'estos cómicos tan de moda agora?

Sí, hai una cierta relación, aunque la mayoría de los monólogos asturianos son versificaos, que gusten mucho más. Buenafuente tien monólogos estrordinarios, pero falta-yos el versu, más apegadizu.

Quiero rememorar dalgunos de los monologuistes tradicionales, Marcos del Torniellu (Avilés), Alfonso (dibuxante de Telva y Pinín) autor del clásicu "un asturianu en Madrid", Angel Menendez (Anxelu) de Mieres, Jose María "El cómicu", Jose Manuel, Honorino García, los tres de la Compañía Asturiana de Comedies, Pacín de Güilu, Arsenio Diaz "El Zucu", de Sama, con Jose León Delestal, que-y escribía los monólogos, Aladino Fete Vega... y otros munchos más.



José Armando Argüelles Llavona

ESIBICIÓN DE TONELERÍA



Los días 21 y 23 d'abril, nel II Certame Agroalimentariu Nacional de la Primer Sidre l'Añu, José Armando Argüelles Llavona y el so equipu van mostramos en direutu cómo se trabaya cola maera pa facer y reparar los más tradicionales toneles de sidra.

¿En qué va a consistir la muestra de tonelería?

Vamos a tar allí dos días, el xueves 21 y el sábado 23 d'abril.

En principiu el xueves vamos facer un cambiu de duela en un tonel de mil y picu lilitros, con tanta xente como va haber per ellí nun me paez recomendable llevar ún mui grande, porque podría ser peligroso. El sábado vamos montar un barril completu, la duela, les cabeces ...

Cola invasión de los nuevos materiales nos llagares, los toneles de maera van quedando un poco arrexuados...

El tema de la tonelería mantienese muy poco n'Asturies, pero mantienese bastante más nel País Vascu. Equí n'Asturies entraron muncho más fuerte en los llaga-

res los toneles fechos d'aceru que n'otros sitios.

¿Qué apurre a la sidra un tonel de maera?

Yo pienso que la maera aporta, además de arumes, porque un tonel d'aceru nun va apurrir nunca l'arume sereno de la maera, el que la maera facilita un poco más el tema de la oxigenación de la sidra.

L'aceru mantien más burbuxa, porque nun tien poros, nun respira, y la sidra tarda más, cuesta.-y más face-se. En maera la fermentación ye más rápida.

El "problema" de la maera ye que se controla más difícil la velocidá del procesu. Agora ye bastante normal que los llagares tengan la sidra lo primero en toneles de maera, pa que avance más deprisa y llimpie meyor, pa lluéu trasegalo a los toneles d'aceru, onde pueden controlar meyor la temperatura y la fermen-



tación de la sidra a su gusto.

La maera aporta siempre un arume que, si se quier conseguir col aceru, ye precisu utilizar químicos. Un tonel de zrezal, por exemplu, da a la sidra un collar y un arume que n'aceru nun se puede conseguir de forma natural. Hai que buscar un equilibriu de la maera col aceru.

¿Qué tipu de maera ye meyor pa un tonel de sidra?

La de castañal ye la que meyor se comporta con l'hinchao del tonel, tien menos poros. Val tamién el roble. En teoría el roble americanu ye'l que val, meyor que l'europeu.

Aparte del sabor ¿nun crees que la maera apurre a la sidra un distintivu de calidá, de tradición?

Tola vida se usó maera, la tonelería vien dende los celtas que los inventaron y lluéu fueron los romanos los impulsores, ye una tradición milenaria. Comentábame Manolo Riera, del Escanciador, que cuando hay visites a la fábrica, la xente puez que

respira más a gusto cuando lleguen al llagar de maera, respírase otra tranquilidá.

Los toneles de maera asóciense más con una imaxe de sidra natural, tradicional, identifícase más cola cultura sidrera. Esto saben aprovechalos más los vasos, en parte porque venden muncho directamente al cliente.

¿Crees qu'eventos como la Primer Sidre l'Añu, con esti tipu d'esibiciones, son importantes pa que la xente conoza meyor la cultura sidrera?

Sí. En concreto la tonelería, más que la gran desconocía, ye la gran olvidada del mundu la sidra.

Tol mundu conoz la maera, pero ta dexándose de llau por intereses propios, por economía, por comodidá...

El tema esti de facer promociones ta mui bien, porque val pa dar a conocer una cosa que ye nuestra, un trabayu tradicional que normalmente la xente a pie de calle nun conoz.

Yera bueno impulsalo, que ye algo nuestro, que nun se pierda, como el asturiano.



BANDA GAITES VILLA Y CONDAU DE NOREÑA

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

985677113

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

Sello Conmemorativo de la Primer Sidre l'Añu

El sello, de curso legal y en edición limitada, representa el cartel oficial del II Certame Agroalimentariu Nacional de la Primer Sidre l'Añu



Con motivo de la celebración durante la próxima Semana Santa del II Certame Agroalimentariu Nacional de la Primer Sidre l'Añu, LA SIDRA edita su primer sello conmemorativo del evento, con un formato de treinta por cuarenta milímetros, en el que se representa el cartel oficial con el que se anuncia la segunda edición de la Primer Sidre l'Añu.

En los años sucesivos la organización editará igualmente los sellos correspondientes a cada edición del Certamen agroalimentario, siendo posible así ir completando la colección.

El sello es de curso legal, es decir, que puede ser utilizado sin ningún problema para enviar el correo ordinario, puesto que está reconocido por Correos, aunque está principalmente dirigido a coleccionistas, ya que su edición es limitada.

Quien lo desee podrá adquirirlo, al precio de dos euros, en las instalaciones del Muséu del Puebu d'Asturies los días 21 al 24 de abril, dirigiéndose al stand de información de la organización del II Certamen Agroalimentario Nacional de la Primer Sidre l'Añu.

Solo en el caso de que los sellos no se agotaran durante estos días, sería posible su posterior venta a

través de LA SIDRA.

Para este segundo Certamen también se crearán, al igual que el año pasado, etiquetas de sidra conmemorativas, y también habrá a la venta xarres tradicionales de sidra y un vaso (de sidra, obviamente) serigrafiado con el mismo motivo.

Esto, junto con la más completa colección de etiquetas de la sidra de Asturias que se expondrá en el Muséu del Puebu d'Asturies hacen el paso por el Certamen algo imprescindible para todos los coleccionistas.

Por otra parte, LA SIDRA repartirá 50.000 guías con información sobre las actividades que se desarrollarán a lo largo de estos días en el Muséu del Puebu d'Asturies, en las que también encontraremos un listado con todas las sidrerías participantes, con su foto, dirección, teléfono y el menú que servirán durante estas jornadas, así como con que sidra lo acompañarán.

Las guías se repartirán ya desde mediados de mes en las oficinas de turismo, hoteles, casas de cultura y sidrerías, así como en las oficinas que la Caja Laboral tiene en Asturias

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 Asturlanada y Sidra
Fotomaratón sidreru
Música y Baile del País.
Esportes Tradicionales
Tastiles gulaes
Esposición d'etiquetes
Presentación de llibros
Conferencies
Pebldal....

Entrá: 5 €, inclúi sidre

Entama

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

Sofita

Cultura Tradicional
y Llingua Asturiana

Xixón



Bañugues con pinchos

XXVIII FESTIVAL DEL ORICIU



Seis toneladas de oricios, crudos o cocidos, son muchos pinchos. La XXVIII edición del festival del Oriciu de Bañugues batió records con una afluencia masiva

Los días 4, 5 y 6 de marzo, en pleno antroxu, Bañugues celebró su XXVIII Festival del Oriciu con un rotundo éxito.

En parte gracias al buen tiempo y en parte gracias al inmejorable entorno, pero sobre todo gracias al buen hacer de los organizadores y de la colaboración del pueblo, este festival es ya cita obligada para los amantes del sabor a mar que los oricios encierran.

Este año se batieron records de consumo, con seis toneladas de oricios servidas en la carpa en estos tres días, cifra que tiene aún más peso considerando que, además, se vendieron cientos de tortillas, empanadas y pimientos, todo relleno de caviar de oricios, además

de tarta para quien quisiera rematar la comida con algo dulce. La Asociación El Pico fueron los responsables del evento.

La afluencia de público en la carpa instalada en el aparcamiento de la playa de Bañugues fue tal que incluso, en algunos momentos del sábado, hizo temer a la organización que los oricios se acabaran, pero (por poco) finalmente no hubo ese problema.

A toda esta oriciada hay que sumar la nada despreciable cantidad de oricios que se consumieron en los establecimientos colaboradores de los alrededores, que también recibieron a numerosos amantes de estos equinodermos



Juan Luis González Álvarez. Sidrería La Ribera de Bañugues



Ana María Artime. Casa Cefero



Elías García Rodríguez. Casa Elías.



M^a Esther García Fernández

PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN EL PICO DE BAÑUGUES



La Asociación de Vecinos El Pico, de Bañugues, con la colaboración de muchos de los habitantes del pueblo, son los responsables de esta macro oriciada anual. María Esther García Fernández, su presidenta, lleva colaborando con la organización del Festival del Oriciu desde mucho antes de llegar a la presidencia

Todo festival tiene su historia ¿Cuál es la del Festival del Oriciu de Bañugues?

Empezó hace muchos años, entorno al equipo de fútbol de Bañugues, cuando Rassé, que es el fundador del festival, llevó un saco de oricios para compartir. La cosa fue creciendo, año a año iba a más, hasta que se vio la necesidad de instalar una carpa y trasladar la celebración, que antes tenía lugar cerca del campo de fútbol, a donde se celebra ahora, cerca de la playa. De hecho, aunque ya no sea el presidente, Rassé sigue colaborando con el festival.

Y exactamente, para los que no hayan podido disfrutar de él, ¿en qué consiste vuestro Festival del Oriciu?

Consiste en que, una vez al año, ponemos una carpa

al aire y ofrecemos a todos los que vengan oricios, crudos, cocidos o en tortilla y empanada; este año además añadimos los pimientos rellenos de caviar de oricios. Generalmente se acompañan con sidra.

¿Y por qué precisamente oricios?

Porque es típico de aquí. Antes los traían los marineros, pero ahora, entre que solo se pueden coger cinco kilos, y que la demanda subió muchísimo, sería imposible sacar los 6000 kilos de oricios de la costa de Bañugues...

¿Cómo resultó este año?

Fenomenal. Este año hizo muy bueno y vendimos mucho. El tiempo acompañó y se vendieron seis toneladas de oricios, que es una barbaridad, además de



las tortillas de caviar, las empanadas, los pimientos rellenos de caviar de oricios y la tarta. Estamos muy contentos, la gente respondió muy bien y la carpa estaba continuamente a tope.

¿A qué crees que se debe el éxito?

Se debe a que las cosas se hacen bien. Hay que garantizar el material, hacer que la gente esté agusto, que todo esté en su punto, la tortilla caliente, el trato bueno... pero este año el buen tiempo ayudó muchísimo.

¿Lo organizáis vosotros solos o contáis con algún tipo de colaboración?

Siempre ayuda la gente del pueblo, colaboran voluntariamente, incluso se acerca gente que ya no vive aquí, para echar una mano. Si no, no podríamos hacerlo.

Aunque yo no era la presidenta hasta hace dos años, llevo muchos colaborando con mis vecinos.

Colaboración específica del Ayuntamiento, no tene-

mos, nos dan una pequeña ayuda para la asociación, en general, pero en concreto para esto, no.

No es solo mucho trabajo, también es mucho riesgo, si hace mal tiempo ¿qué hacemos con estas toneladas de oricios?

Veo que también hicisteis buena reserva de sidra... ¿Por qué sidra Fonciello?

Para empezar, porque es una sidra buena, que gusta mucho a la gente, y para seguir porque el año pasado, que había poco tiempo para la organización, los responsables de la distribución, la bodega Mencía, fueron muy amables y eficientes, me ayudaron y me trataron bien, ellos nos traen prácticamente toda la bebida.



Testu: Lluicia Fernández
Semeyes: Luis González Zazo



XXIV Jornadas del Cabritu con patatinos en Llaviana



Una muestra del menú, demientras la presentación de les Xornaes na Sidrería La Fozana.

Si hai un certame consolidáu nel calendariu gastronómicu asturianu, eses son les Xornaes del Cabritu de Llaviana. Menú tradicional, calidá y l'animación que siempre topamos nes cais y chigres de La Pola.

Los días 11,12 y 13 de marzo el cabritu fue el protagonista en la capital del Valle del Nalón. Cocinado con patatinos, al estilo tradicional del conejo, y acompañado de platos igual de caseros y sabrosos, fue la disculpa perfecta para acercarse a Llaviana y pasar el día entre una buena comida y las actividades organizadas para la ocasión.

Trece establecimientos hosteleros del concejo de Llaviana sirvieron un menú especial compuesto por un entrante de sopa de curruscos, (caldo de "pita" con huevo y "curruscos" de pan frito) el cabritu con patatos, según receta tradicional llavianesa, ensalada

de lechuga y de postre, bartolos (típicos pasteles de hojaldre y almendra). Lamentablemente el menú no incluía sidra, pero sí un chupito de manzana con el que rematar la fartura.

Los restaurantes que sirvieron este menú especial, se distribuyeron entre La Pola -capital del conejo,- Canzana, El Condao, Entrialgo, Muñera y La Ortigosa, destacando los menús tanto por la calidad como por lo abundante de las raciones, tal y como nos tiene acostumbrados desde siempre la hostelería de la zona.

Las actividades desarrolladas durante estos tres días

también ayudaron a animar el ambiente, ya desde el mismo viernes, con la actuación de la Orquesta Plectro, de Llangréu, en la Casa de Cultura.

Una obra de teatro ("L'Azogue") representada en el mismo escenario el sábado y la muestra de tonada asturiana del domingo, junto con el pasacalles de la Banda de Música, completaron los espectáculos de estos días, que tuvieron como complemento perfecto la celebración del Mercáu del Cabritu, en el que se ofrecieron productos artesanales. Tanto el mercado tradicional como la asturianada se celebraron en la Plaza Armando Palacio Valdés, frente al Ayuntamiento.

El impulsor de la cita gastronómica hizo hincapié durante la presentación de la misma, que tuvo lugar en la sidrería La Fozana, en que estas jornadas «están plenamente consolidadas», algo que nadie puede dudar después de 23 años.

Por su parte, el alcalde de Llaviana, Adrián Barbón, destacó que la contención del precio del menú, al ser de tan solo 27 euros, es también un atractivo añadido a las Jornadas.



Adrián Barbón, alcalde de Llaviana, durante la presentación de les Xornaes del Cabritu con patatinos.



Jesús Fernández Álvarez

ORGANIZADOR DE LAS JORNADAS DEL CABRITU CON PATATINOS



Diecinueve de las veinticuatro ediciones de las Jornadas del cabritu con patatinos de Llaviana se deben, en buena medida, al trabajo de este hombre, ex-hostelero, que en la presentación de este año anunció su retirada de la organización. Deja el listón muy alto, veremos quien toma el relevo

Desde el punto de vista que te da la experiencia, ¿Cómo valoras las Jornadas este año?

Bueno, este año también vino bastante gente, son unas Jornadas que siempre tienen muy buena acogida. De todas formas, yo creo que en su día tuvieron más renombre, hoy en día está en baja forma todo, algunos establecimientos grandes cerraron y los que quedan no tienen mucha moral, así que este año no se hizo todo lo que se podría haber hecho; quiero decir se podrían haber hecho más cosas si hubiera más colaboraciones.

Me acuerdo de cuando venía la Banda de Gaites de Villoria, que daban ambiente a toda La Pola, y se ponían papeles de fiesta. Aún así acudió mucha gente.

A pesar de la crisis y de todo estuvo muy bien, estamos contentos con el resultado.

Además, hay menús, como los nabos, que solo los hay una vez al año, y si no vas ya no los puedes comer, pero el Cabritu se puede pedir todo el año aquí, en los restaurantes de Llaviana, y sin embargo la gente sigue viniendo especialmente esos días, porque gusta, hay buena acogida.

Diecinueve años de organizador son muchos...

Sí, y yo ya soy mayor, lo lógico sería que lo hiciera alguien que estuviera en activo, hay gente joven que debería tirar por ello.

Yo tuve 35 años el Mesón La Mina, pero hace ya unos



Representantes de la hostelería de Asturias, del Ayuntamiento de Llaviana y de la organización, durante la presentación,

años que estoy jubilado de la hostelería. Así que, como dije en la presentación, este es mi último año en la organización de las Jornadas del Cabritu. El año que viene tendrá que ser otro el que lo haga.

¿Dónde crees que está el secreto del éxito de estas Jornadas?

Supongo que ya son muy conocidas y además es un menú muy tradicional, muy bueno, y damos mucha importancia a la calidad de los productos.

Algunos paisanos de los pueblos dicen que es un poco temprano, que los cabritos son pequeños todavía, pero, por experiencia, yo sé que precisamente el pequeño es extraordinario, tiene un sabor excepcional, es casi cabrito lechal.

Antes no querían venderlos tan pronto, pero ahora los venden más de por aquí. La carnicería de José Tomás es quien trae más, de fuera, de calidad, se exige mucha calidad y se paga calidad y también hay varios proveedores de aquí, que sabes que te van a dar un buen cabritu, del Condáu, de La Felguera, del Acebal...

Además de disfrutar de este menú ¿Qué más se puede hacer en estos días en Llaviana?

Hay actuaciones, tonada, teatro... el Ayuntamiento también colabora con nosotros en ese sentido.

Tenemos que agradecer a la Orquesta Plector, que vinieron casi gratis y actuaron en la Casa de Cultura, me gustaron muchísimo.

También hubo una obra de teatro el sábado, que gustó mucho, y el domingo en la Plaza tuvimos actuación de canción asturiana y celebramos el Mercáu del Cabritu,

En resumen, ¿dirías que este evento sirve para animar a la gente a venir a Llaviana?

Yo digo que siempre es positivo, porque estamos en una época del año, febrero y marzo, que de por sí siempre es un poco más baja que el resto del año, y las jornadas levantan un poco los ánimos.

Estamos en una época de crisis, además de ser meses malos, así que salvamos por el cabritu y los carnavales.



La Fontana Sidrería

- Cerrado los Martes -

Tres menús diarios y uno Especial de lunes a Domingo

C/ Eladio García Joye, 2 - Tlf. 985 61 17 02 - Pola de Laviana

Un premio que pinta mucho

Arántzazu Ortiz ganadora de la 2ª edición del Premio de Ensayo Emilio Trabanco Trabanco, que convoca LA SIDRA con la colaboración del Grupo Trabanco, con la obra 'La sidra y la manzana en la pintura asturiana, de la tradición al arte'



Un momento de la entrega. De zorga a drecha: Samuel Menéndez Trabanco, Arántzazu Ortiz López, Llucía Fernández Marqués, Dulce Gallego Canteli y David M. Rivas Infante



La premiada xunto al llagareru del Grupo Trabanco

LA SIDRA entregó el pasado 25 de febrero el II Premio de Ensayo «Emilio Trabanco», galardón convocado con la colaboración del Grupo Trabanco, que reconoce aquellas obras de investigación inéditas relacionadas con la cultura de la sidra en Asturias.

El acto, que tuvo lugar en el llagar que el Grupo Trabanco tiene en Llavandera (Xixón), contó con la asistencia de numerosas personalidades del mundo de la sidra, la prensa y la gastronomía, así como con una representación del Ayuntamiento de Xixón.

Arántzazu Ortiz López fue este año la ganadora del concurso, con una obra en la que se recogen y comentan los autores y las obras pictóricas en las que la sidra asturiana aparece reflejada a lo largo de la historia.

El trabajo de Arancha cuantifica en más de 400 las

obras pictóricas que muestran, de una u otra manera, tradiciones y actividades directamente relacionadas con la sidra “desde su inicio, en la pumarada” realizadas por más de 50 artistas asturianos de distintas épocas. Algunos de estos autores son perfectamente conocidos en el panorama artístico nacional, pero muchos otros son prácticamente unos desconocidos para el gran público, pese a que “reúnen suficientes méritos como para que su obra fuese más estudiada.

La obra fue escogida por un jurado de expertos en temas de sidra, historia y arte, presidido por David Rivas Infante, entre un conjunto de ocho ensayos finalistas, todos ellos de gran interés.

El jurado reconoció haberse visto en un aprieto a la hora de decidir cual era la mejor de entre las obras presentadas al concurso, ya que “si ser jurado de cualquier concurso es difícil, serlo de un concurso de

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



ensayo lo es más aún, por que para empezar, hay que llegar a un acuerdo sobre el significado exacto del concepto de ensayo; además “la calidad de los trabajos presentados nos dio mucho que valorar antes de llegar a un veredicto. Sin embargo, tanto la originalidad del tema, como el nivel del trabajo de investigación nos inclinó por esta obra”.

El “Emilio Trabanco Trabanco” de ensayo es un premio dotado con 1.250 euros y un lote de libros valorados en 250 €, conllevando además la publicación de la obra dentro de la colección que lleva el nombre del concurso.

En el acto de entrega del premio intervinieron Lluçia Fernández, redactora-jefa de LA SIDRA; Samuel Menéndez Trabanco, gerente del Grupo Trabanco; David Rivas, presidente del jurado encargado de seleccionar al ganador entre todos los participantes, así como Dulce Gallego, de la concejalía de Mediu Ambiente, en representación del Ayuntamiento de Xixón, quien entregó a la ganadora una reproducción de una fíbula encontrada en la Campa Torres, además, por supuesto, de la ganadora, Arántzazu Ortiz López.

Samuel Menéndez Trabanco reiteró, una vez más, el compromiso que mantiene el Grupo Trabanco para con la cultura asturiana y animó a Arántzazu a seguir con su labor.

Lluçia Fernández, en representación de La Sidra, insistió en lo que llamó la importante “labor histórica” que todos los presentes están desarrollando cada uno en su campo, “Recuperando, manteniendo y difundiendo la cultura de este país, en general y la si-

drera en particular”, gracias a la cual podremos salvar esta cultura asturiana del olvido, “Estamos escribiendo la historia piquiñina de este país” insistió, y auguró un futuro prometedor para el concurso, imaginando el día en que una extensa biblioteca con decenas de tomos sidreros recojan su historia.

No olvidemos que la creación de un corpus literario alrededor de la sidra asturiana y su cultura es uno de los objetivos principales por los que fue creado este premio, que, además, pretende acercar a expertos de diferentes materias al entorno de la sidra.

Arántzazu declaró sentirse orgullosa de recibir este galardón, aunque que no es nueva en esto de ganar premios, ya que tiene en su haber unos veinte en el campo de la literatura y “solo cinco” relacionados con el ensayo, todos ellos vinculados de una u otra manera con el arte.

“Este se me resistió en la primera edición y sinceramente me hizo más ilusión que todos los demás juntos, comenzando porque es un premio que se otorga aquí, conlleva una publicación, y que atrae a todo tipo de público, no como otros que son más específicos”.

En cualquier caso, se puede decir que a la autora la afición le viene de familia, ya que, por una parte, su madre fue finalista en la primera edición del Premio de Ensayo Emilio Trabanco Trabanco, con una obra sobre la sidra en las romerías, y por otra parte su abuelo, hace ya muchísimo tiempo, recogía manzana y se la vendía al mismo Emilio cuyo nombre lleva ahora este galardón.

Podremos disfrutar del libro en los próximos meses, aunque su edición quizás se retrase un poco debido a que a la autora le gustaría ampliarlo y añadir algunos datos que recogió a última hora.

El libro "La sidra y la manzana en la pintura asturiana, de la tradición al arte" pasará a formar parte de la colección "Emilio Trabanco Trabanco" de libros de la sidra publicados por la Revista La Sidra, a la que ya pertenecen el "Diccionariu sidreru" obra que ganó el premio del año pasado, el "Diccionario sidrero", que es la traducción al castellano de esta obra, y "La sidra en la poesía" de Jose Luis Campal.

También está prevista la publicación, dentro de esta colección, del "Catálogu d'etiquetes de Sidra", otro de los trabajos más valorados de entre los presentados al concurso este año, y el libro "Sidra y romerías de Asturias, un repaso a las tradiciones festivas asturianas", de Esther López.

Al finalizar el acto, el llagar de Trabanco obsequió a todos los presentes con una espicha y un pequeño recorrido por su llagar en el que, además de disfrutar de su sidra, recibimos una "clase magistral" de tastia de sidra por parte del llagarero Samuel Menéndez Trabanco, probando sidra de toneles con características diferentes y en distintos niveles de fermentación. Un auténtico lujo.



Testu: Fonsu Fernandez Álvarez

Semeyes: Inaciu Hevia Llavona / Grupo Trabanco



NEUNORTE

COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

Neunorte S.L.
 Polígono de Pruni, Calle A, s/n
 33190 Meres - Siero (Asturias)
 Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78
www.neunorte.com

comercial POCHOLO S.L.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN
 Piedad Vigil (La Guadalupe) · Tlf./Fax: 985 725 219 · 33510 POLA DE SIERO

ALMACÉN
 Tlf. 985 741 840 · Fax 985 741 218 · 33510 LA CARRERA

EXPOSICIÓN
 Aida de Ovelto - cruce · Tlf. 985 740 884 · Fax 985 741 748 · 33188 EL BERRÓN

comercial@pocholo.com

Arántzazu Ortiz



Esta escritora compulsiva, que reconoce padecer un cierto “Síndrome Diógenes”, por su tendencia a acumular datos, libros y material informativo, desborda energía y ganas de conocerlo todo. Es una suerte para el mundo de la sidra que haya decidido dedicar su tiempo a investigar sobre la cultura sidrera.

¿Cómo te sentiste al saber que habías ganado el Premio de Ensayo Emilio Trabanco Trabanco?

Muy contenta, contentísima no contaba para nada con ganar, el trabajo era más largo, tuve que recordarlo, me hubiera gustado ampliarlo más... no se, no me lo esperaba, la verdad es que me hizo muchísima ilusión el premio.

Me encantaron los libros que me regalasteis; los hay buenísimos, las revistas ya las leí todas, a mí me hizo tanta ilusión los libros como el premio en metálico. Es que me encanta leer, lo mío va a terminar en Diógenes, porque acumulo cientos de libros, están por todas partes.

Me hizo muchísima ilusión.

¿Qué pretendías con este trabajo?

La obra pretende acercar lo que es la cultura de la sidra, desde el inicio, en el manzano, al arte y dar a conocer los artistas asturianos, tanto los menos conocidos, como la Colonia de Muroa, o los más, como Piñole.

¿Te encontraste con dificultades a la hora de conseguir la información?

No, al contrario. La verdad es que encontré mucho apoyo, tanto en museos como entre los coleccionistas particulares. La gente me puso todo a mi disposición.

Me gustaría mencionar especialmente a la Biblioteca del Museo Jovellanos, que me dio muchas facilidades, me dejaron todo lo que necesitaba y me ofrecieron mucha información.

¿Tienes preferencia por algún autor en concreto?

Bueno, yo soy muy clásica. Piñole, yo soy muy de Piñole. Me gustan mucho también Evaristo Valle y Purón Sotres.

Es evidente que tienes una vinculación fuerte con el mundo del arte ¿de dónde te viene esta afición?

Aunque no estudié nada relacionado, siempre me gustó, yo dibujo muy mal, quizás por eso me encantó siempre el arte. De pequeña mis padres me llevaban a ver el Museo de Bellas Artes, el Evaristo Valle, ahora compro muchos libros de arte...

¿Crees que los autores asturianos están infravalorados?

Son muy poco conocidos, y no se porque; a mi me da mucha rabia que traigan exposiciones de autores de fuera y se llenen los museos, y sin embargo los museos estén vacíos cuando no hay ninguna exposición itinerante, como si no mereciera la pena ir a ver los autores de aquí.

Ves gente que pasa de largo entre los cuadros de Nicanor Piñole para ir a ver la de otro autor de fuera que esté exponiendo.

¿Cómo se podría mejorar esta situación de desconocimiento del arte asturiano?

A los niños habría que aficionarlos desde pequeños, llevarlos por lo menos al Piñole, al Evaristo Valle y al Museo de Bellas Artes, para empezar. Ahora hay algunos museos que tienen proyectos específicos para



colegios.

¿Ahora mismo estás trabajando en algún otro proyecto?

En realidad estoy con dos a la vez, con uno sobre la representación de la sidra en el arte románico, para el que tengo que esperar a las vacaciones, por los desplazamientos, y luego uno que no tiene nada que ver, que es sobre lo que fueron posadas y hoteles en Xixón desde el 1800, aunque imagino que eso es un trabajo para mí, para satisfacer mi curiosidad, porque no tiene salida. Aparte de eso, me gustaría añadir algunos detalles a esta obra del arte y la sidra, porque sigo encontrando datos y dibujos que no pude incluir.



V Certame de Cancios de Chigre de Sieru

SIDRE Y CANCICIOS ANIMARON LA POLA



Un momentu del Certame, na Sidrería El Polesu

Cola resaca de les Comadres entá nel ambiente y l'antróxu asomando'l focicu, la Pola Sieru plantóse en pleno a canciar y a tomar sidre, atrayendo de pasu a visitantes de toda Asturias y de fuera d'ella, talu ye l'atractivu d'esti Certame.

Repartílos peles dieciocho sidrerías participantes, y por munches de les averaes, que tamién se con-taxaron del ambiente, ventitrés tertulies merendaron (cumpliendo asina de pasu el vezu de la merienda en comuña de les comadrines) y canciaron, comu siem-

Pa canciar nun hai meyor escenariu qu'una barra de chigre, y p'animar la voz y afinar los ánimos, comu la sidra nun hai na.

Ventitrés tertulies, dieciocho sidreríes y cientos de visitantes demostráronlo esti añu otra vegada, enllenando La Pola Sieru de cancios al altu la lleva.



pres se fizo, en comuña, alrodiu d'unes botelles. Lo que se sintió en La Pola el viernes 4 y el sábadu 5 fueron les voces de toa Asturias, remembrando los nuestos cancios de siempres, tonada, vaqueirada, habaneres... podría facese un bon repasu a la hestoria



CLINICA VETERINARIA EL BERRÓN
SERRANO GARCÍA ESTRADA
Colegiado 1585

CLINICA VETERINARIA EL BERRÓN

Consulta - Vacunación - Limpiezas bucales - Peluquería
Cirugía-Radiografías - Alimentación - Medicina interna
Hospitalización - Análisis clínicos - Implantación microchips
Análisis de Triquina - Urgencias - Ecografía - Ambulancia móvil

www.clinicaveterinariaelberron.com

Avda. de Oviedo, 54 - El Berrón - Siero - Asturias
Tlf. 985 744 349 - 666 300 666 - asturve@notmail.com

KARTING - POLA
www.kartingpola.com

RESTAURANTE
Cocina casera

Venta y alquiler de kartos





Puente Recuna
Ctra. Santander
33519 POLA DE SIERO
Tlf. **985 72 19 57**

LOS ROBLES



Lugarín, 14
33519 Vega de Poja - Siero
Tlf. 985 72 35 39



Una de les tertulies participantes

y la xeografía d'Asturies a traviés d'estes canciones.

Digo que fueron les voces de toa Asturias porque pente los participantes había xente que venía de Llastres, de Xixón, de Mieres, de Nava, de Llieres, de Llangréu, de Pañeda, de Uviéu... además de les munches presones que, ensin participar oficialmente en denguna tertulia (tertulia ye cenciellamente el grupu de xente que s'aconceya periódicamente pa charrar y cantar) y que s'averaron a los chigres de La Pola Sieru estos dos díes namás pa esfrutar del bon ambiente xeneráu polos cancios.

Con esta quinta edición, el Certame de Cancios de Chigre de la Pola Sieru consolídase comu referente na revitalización de la canción asturiana nel que ye'l so principal entornu natural: los chigres; preba d'ello ye qu'en delles sidreríes les meses taben reservaes pa esos díes con antelación.

La mayoría de les sidreríes participantes - Manolo Jalín, La Terraza, El Pumarín, El Madreñeru, La Guarnicionería y La Madreñería- concentrábense nel que ye de por sí el mayor puntu de concentración de sidreríes de La Pola, ello ye, na Plaza Les Campes. Los otros chigres participantes esti añu fueron el Mesón Peñamayor, la Sidrería Karting Pola, la Sidrería Mesón Siero, la Sidrería El Polesu, El Culetín, la Sidrería Paco, El Pedregal, la Sidrería El Braseru, La Sidrería Otero, El Cuévanu y Los Robles. Remembremos que cada añu son distintos los establecimientos participantes (malque siempre hai incondicionales), yá que la organización considera que ye positivu el dir rotando y que toles sidreríes sierenses participen en dalgún momentu del certame.

Malque La Pola foi la primer población na que se celebró esta actividá, el so ésitu fizo que s'estendiere la idega de los cancios de chigre a otros llugares, como Nava, Noreña, Sama, Xixón y esti añu a Uviéu, en cada pueblu coles sos particularidaes pero cola idega común de reivindicar una forma d'ociu tan sana comu asturiana.

La clave del ésitu de la iniciativa ta, probablemente, nel ambiente de comuña que se crea nes sidreríes demientres el fin de selmana del festival, onde ye cuasique imposible caltenese al marxen de la folixa o sentise solu: l'individualismu queda desterráu y xente que nun se conoz de nada xunta la so voz en coriquinos más o menos afinaos, que cantar bien o cantar mal tou se llama cantar.

“L'oxetivu del Certame de Cancios de Chigre ye, sobre tou, el pasalo bien y recuperar informalmente la tradición, frente a una bona merienda y una botellina de sidre, como se fadría cualquier día del añu” comu bien desplicaba nel pistoletazu de salida del Certame Enrique Meoro, presidente de l'Asociación Amigos del Roble, organizadora del concursu.

Arriendes de pasalo bien “La iniciativa permítenos dinamizar la vida y aidamos a la hostelería a llevar la cabeza, polo menos durante estos díes, aunque cada añu vamos cambiando de llocales pa que nun participen siempre los mesmos”, apuntó Meoro.

Una de les novedaes d'esti añu foi la participación, por primer vegada nestos cinco años, d'un grupu compuestu exclusivamente por muyeres: una docena de componentes femenines de La Peña Musical Mieres qu'ufiertaron un amplísimu repertoriu de can-

ciones recoyíes de la tradición asturiana.

Tampocu nun faltó a la so cita anual el coru de Vargas, de Cantabria, que lleva años participando nel festival, colo que se garantizó la presencia asturiana de l'antigua Asturias de Santillana

Pero amás de les veintitrés tertulies “oficiales” que participaron nel Certame de Cancios de Chigre, y que teníen asignáu un chigre concretu y un horariu determináu, delles tertulies “estraoficiales”, ello ye, non inscrites, apurrieron la so voz al ambiente; ensin escaecer, por supuestu, a los cientos d'espontáneos que diben cenciellamente per llibre.

Malque nesti casu los artistes protagonistas yéremos toos, nun faltaron tampocu nel certame les cares conocíes y demientres los dos díes hebio actuaciones especiales de los cantantes de tonada Ismael Tomás, Anabel Santiago, Lorena Corripio y Corsino Conde; el gaiteru Valentín Fuente y el tamboriteru Xuacu Arecas acompañaron cola so música les actuaciones.

El Certame de Cancios de Chigre de La Pola Sieru ta entamáu pola sierense Asociación de amigos del Roble y cuenta col sofitu del periódicu El Comercio y Caja Rural.



Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Semeyes



Un momento de la folixa na sidrería Manolo Jalín



Enrique Meoro

PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL ROBLE



L'Asociación de Amigos del Roble, dedicada a “recuperar, caltener y esparder tradiciones en pelligru d'estinción” lleva cinco años entamando esti Certame de Cancios de Chigre, pero cuando se-yos ocurrió la idega nun camentaren que diba algamar esti nivel de difusión y participación.

Cuéntanos qué ye y cómu ñació l'Asociación de Amigos del Roble.

Amigos del Roble ye una asociación fundada el 2004, un poco de broma, por un grupín de amigos y que prioritariamente nació de la tradición de plantar el roble por San Pedro, en respuesta del álamo que los solteros planten por San Xuan, nel que ponen cartelinos alusivos a la vida de los casaos, coles barbaridades que se te puedan ocurrir, antes de la foguera, na Plaza Les Campes.

Depués, la nueche de San Pedro los casaos vamos al monte y robamos un roble del monte comunal,(sin

causar dañu ecolóxicu) y contestamos a les alusiones. Entorno a eso fuimos ampliando les actividaes y cuando se ilegaliza, l'asociación recueye nos estatutos como actividá el “Recuperar, mantener y difundir tradiciones en pelligru d'estinción”.

Entós, dende l'Asociación de Amigos del Roble ¿Consideráis que los cancios de Chigre tan en pelligru d'estinción?

Yo acuérdomé que antes, allá pelos años sesenta y setenta, les tertulies y los cancios faciéndose tol añu, yera lo normal cualquier día en cualquier chigre, polo

menos en La Pola Sieru.

Cola llegada de les teles, de les prohibiciones y los carteles de “prohibido cantar”, el fútbol... a partir de los 80 la tradición diba decayendo y creímos oportuno recuperalo.

¿Esperábais qu'esta iniciativa tuviera tantu ésitu?

Qée va, cuando nos pusimos a ello, va cinco años, nun podíamos nin soñar con que el Certame de Cancios de Chigre diba tener una aceptación tan brutal.

Porque non solo tien ésitu aquí, sino que se da un fenómenu de imitación de otros llugares, como Noreña, Nava, Xixón, Sama, que ya tienen los sos propios cancios de chigre, y agora quieren tamién organizalo en Uviéu, en Gascona... Algunos llamáronnos pa que-yos echáremos una mano a organizalo, y nosotros encantaos.

¿Cómo valoráis el resultáu d'esta quinta edición del Certame de Cancios de Chigre?

Fue un exitazu impresionante. Participaron 23 tertulias y 18 chigres, con una tertulia que vien de Cantabria, de Vargas, y otres de Xixón, de Llastres, de Nava,



de Mieres, de Pañeda... de toa Asturias, fue un llenu impresionante. Esti añu vino Trevín, que nos animó a solicitar que se reconozca esta actividá como “bien de interés rexonal” y probablemente lo solicitemos pa prósimes ediciones.

¿Cuál creéis que ye la clave del ésitu del Certame?

La clave ye que nos gusta, los asturianos tenemos esa afición de cantar entorno a la sidra, que nos gusta el tar colos amigos, tomar sidra, y una buena que ties el puntín alegre, non l'enfile, salen ya soles les canciones de siempre, el Chalaneru, El mió Xuan, Axuntábense... Además, nesta época que tamos pasando, una fiestuca comu esta ayuda a olvidar la crisis, agora que hai xente que lo ta pasando tan mal ye un antídotu, recuperes un poco la moral, estos dos díes salen, aunque ten mal, pa alegrase un poco la vida.





SIDRERÍA LA TERRAZA

Alberto Rocas Casquero

Resultó bien, sobre todo en lo que se refiere a que se acercó por aquí, y a la Plaza Les Campes mucha gente, y el fin de semana estuvo animado.

Pero el resultado de los Cancios de Chigre dependía mucho de que grupos te tocaran, que supieran animar más o menos el ambiente, y no todos los grupos respondían bien en ese sentido.



MESÓN LOS ROBLES

Virginia Forcelledo

Sí, el Certamen salió bien, el Mesón los Robles ya lleva participando con ello varios años, tres o cuatro.

Nos animamos a empezar a ver si salía adelante la idea, para ver si no se perdía esta tradición de cantar en las sidrerías y se mantenía un poco.

La gente, hay de todo, unos se animan y cantan, pero también hay quien no quiere todo este jaleo, y echan de menos la tranquilidad de otros días, pero nosotros seguiremos participando porque nos gusta la iniciativa.



MESÓN SIERO

Rubén Jueas Celorio

El resultado fue muy bueno, la gente estuvo muy animada, pasó más gente de lo normal. Nosotros abrimos hace 3 meses y esto sirvió un poco para darnos a conocer.

Estamos especialmente contentos con la tertulia que vino el sábado, se quedaron hasta última hora y animaron mucho.

Lo que pasa es que cantaba la tertulia, y casi ningún cliente, solo uno, se atrevía a cantar; hay que quitar un poco la vergüenza en esas cosas, y para eso hay que hacerlas un poco más habitualmente, no estaría mal hacerlo dos veces al año, una cosa que funciona ¿por qué no se va hacer más?



SIDRERÍA EL POLESU

Alfredo Helguera González

Los Cancios de Chigre salieron bastante bien, nosotros llevamos más años participando y yo creo que va a más. Ya viene cada vez más gente de fuera, de oídas, que oyeron que estaba muy bien y pasan a conocerlo. Que los clientes canten o no depende mucho del grupo que te toque, algunos animan muy bien y acaban cantando todos.

Estas iniciativas son fenomenales, y más estando como están las cosas ahora. Aquí hay costumbre de cantar normalmente, ya antiguamente siempre había grupos que solían cantar, aunque cada vez son menos.



KARTING POLA

Tamara Fonseca

Salió bien, se vio mucha afluencia. Mucha gente cambió el salir el día de comadres por venir a los cancios además los de las tertulias venían con amistades, los cancios atraían gente que no para aquí normalmente. Nosotros es el tercer año que participamos, y pensamos seguir, estamos contentos.

De hecho tenía que hacerse más a menudo, dos veces al año, por lo menos, la gente se anima mucho, canta, se vende mucha sidra, porque la gente se tira más a la sidra que al vino.



SIDRERÍA PEÑAMAYOR

Vicente Pandiella

Resultó muy bien, se notó mucho la afluencia de gente que hubo. La gente participa, se involucra mucho en el tema, no hay más que ver las fotos.

Nosotros llevamos participando desde el principio y si no hay novedad tenemos pensado seguir.

Además, son tradiciones que se van perdiendo y con el tiempo quedan en el olvido. Hacen una buena labor los Amigos del Roble en recuperar estas cosas. Fuera del Certamen, se canta alguna vez, pero no mucho; hubo una época en que empezó a prohibirse y fue perdiéndose.





Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a Tus datos y gestión
Traspaños y transferencias
Cuentas y depósitos
Fidelidad
Cartera
Renta
Productos de inversión

y más productos y servicios



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralas.com/asturias

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

LLAGARES D'ENANTES

Maximino La Corolla



El llagar de Maximino "La corolla" tovía se caltién en bos estáu, fadríe falta un gobiernu asturianu que tomare les midíes afayaices pa qu'esti padrimoniu industria

Maximino La Corolla ye ún de los tantos llagares a los que les nueves desixencies alministratives obligaron a presllar nel 2001



al nun se perda.



Mejor sidra
elaborada en
Asturias 2009

Festival de la Sidra
NAVA

Maximino García Vallina empezó a mayar sidra en la cuadra de Emilio, un vecino de Camoca, en el concejo de Villaviciosa. Su hija Amelia y su nieto, Fernando Villazón, nos describen la historia de este llagar, que empezó su andadura el año 1927.



Placa ganada nel IV Concurso de sidre natural de Vilaviciosa en 1977, cola imaxe d'Amelia espeyada na mesma.

Para asegurar la materia prima empezó comprando terreno y plantando tres pumaradas, allá por 1936. Su hija nos describe cómo se hacían “unos pozos que casi cabía una persona para plantar los árboles, en las mismas fincas también se plantaban fabones, pues iban muy bien para los pomares (pudiera ser porque estas leguminosas enriquecen el suelo con nitrógeno), “Yo tenía ocho años y oía los aviones que iban a bombardear Villaviciosa, la ciudad quedó algo destruida y teníamos que ir de noche a por el suministro” nos cuenta Amelia. “Tenía que recoger la manzana y limpiarla, pues Maximino era muy meticoloso y debía ir bien limpia para mayar; en aquellos tiempos andaríamos sobre los 80.000 Kg.”.

En el año 1946 compró Maximino un local al lado de la carretera As-267, la antigua carretera Uviéu-Villaviciosa, a unos 5 Km. de La Villa y a los mismos de Ambás. Hoy en día la edificación, que consta de dos plantas de 250 m cuadrados y que supuso un coste en aquellos años de 80.000 pesetas, todavía se mantiene en buen estado.

El llagar todavía conserva una prensa hidráulica, en buen estado, una bomba de trasegar y una corchadora de “Alpequín”. Fernando nos comenta que esta empresa antiguamente era la que suministraba toda la maquinaria para la industria sidrera, y aunque ahora se dedique más a los corchos, vendieron los toneles y depósitos.

El llagar llegó a tener una producción de unas 250 a 300 pipas de sidra, que son unos 120.000 litros, que comercializaban mayormente en Villaviciosa y L'Infiestu, y también, aunque menos, en Xixón y Avilés.

Se cosecharon varios premios: en el año 1977, el primer premio del IV Certamen de la Sidra de la Fiestas del Portal, en Villaviciosa, y posteriormente en el año 1984, en el Festival de la Sidra de Nava, el tercer premio a la mejor sidra de Asturias, (este premio lo recuerda bien Manuel G. Busto pues estuvo como miembro del jurado en la cata compartiendo mesa con Tito el fontanero, de Nava, Elías de Casa Fulgen-



Semeya del Festival de Nava, Maximino nel cientru, de collaráu, y el caberu de la drecha Arsenio de Sidra los Angones

cio de Mieres, Falo que tenía la Sidrería El Puente en L'Infiestu, entre otros probadores de la década de los 80).

A Maximino lo ayudaban en sus labores en el llagar Indalecio -el marido de Amelia, su hija- y su nieto Fernando. Amelia dice que ellos no tenían la misma afición ni ilusión por la sidra que Maximino o que ella, pues si por ella fuese el llagar no se hubiese cerrado y seguiría, pero su marido trabajaba en el Ayuntamiento de Piloña, y el fallecimiento de su padre en 1987, junto con otras circunstancias, los abocó al cierre, aunque el llagar siguió funcionando un tiempo más, hasta que se quedó pequeño y no pudieron ampliar, ya que los vecinos no les vendieron parte de la finca colindante. Después, en el año

2000 vino la exigencia del etiquetado y se les hizo imposible continuar con el negocio, por lo que en el año 2001 cerraron definitivamente sus puertas.

Esta es la historia que nos cuenta Fernando y su madre Amelia, de 83 años, nieto e hija respectivamente de Maximino, llagareru de La Corolla.

Otros llagares que había en la zona eran el de Sidra Carneado, que hace más de 40 años que dejó de corchar sidra, convirtiendo el llagar en una ganadería, y el Llagar del Traviesu, que sigue corchando en la actualidad.



Testu y Semeyes: Manuel G. Busto



LLIB

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.



VARIEDADES DE MANZANO de la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias".....

Autor: Enrique Dapena de la Fuente.
M^a Dolores Blázquez Noguero

Edita: SERIDA / Consejería Medi Rural y Pesca

Semeyes: Marcos Miñarro Prado

Característiques Téuniques:

llibreta 10 x 6 cm., 1 grapa

Depósite Llegal: AS.-3.836/03

Data: 2003

Llibretina de calter divulgativu cola qu'entamaben a dase a conocer les variedaes de mazana de sidre escoyíes pa la sidre con Denominación d'Orixe, de les que recueye'l rixu, la dómina de floración, la sensibilidá fúnxica, dómina de maduración y grupu teunolóxicu, acompangáu de

semeya de la mazana correspondiente.

AFAYAIZU



ELABORADOR DE SIDRA NATURAL

Edita: Mesa Interprofesional de la manzana y la sidra asturiana

Fecha: 2002

Características Técnicas: Libreta de anillas A4 con apuntes de los cursos de elaborador de sidra natural

Apuntes de los cursos realizados durante el 2002 con apoyo del "Principado" que aportan información variada sobre la sidra, desde legislación a estudios económicos pasando por el reglamento de la Sidra don Denominación de Origen.

los contenidos y en los objetivos, y de alguna manera resultan una muestra interesante de la peculiar política del "Principado" con la sidra.

CURIOSO

Destaca la falta de concreción en



ROS

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



LA PARROQUIA DE SANTURIO y sus gentes

Autor: José Luis Pérez Pérez.
Edita: AVV San Jorge de Santurio.
Fecha: 2007

Características Técnicas: 17 x 24 cm. Rústica. 128 pág. cuatricomía
Depósito Legal: AS-5785/2007

Interesante estudio sobre quizás la parroquia más sidrera de Asturias, donde el número de llagares superaba al de vecinos, y donde, pese a la brutal especulación urbanística de la que en la actualidad es objeto, sigue existiendo la mayor densidad de pumares por superficie.

El libro recoge un capítulo específico sobre la sidra en dicha

parroquia que resulta de especial interés y que pone en evidencia la necesidad de realizar un estudio más sistemático y específico de la misma.

PERINTERESANTE



BEIM APFELWEIN. Geschichten aus Frankfurter wirtschaften.....

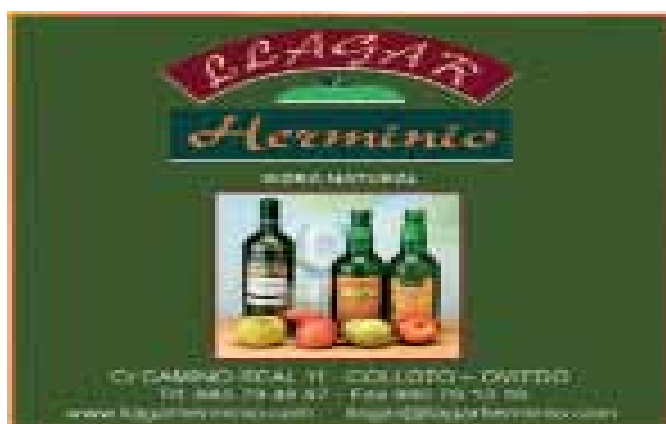
Autor: Jürgen Lentjes
Edita: beim B3-Verlag
Idioma: Alemán

Carauterístiques Téuniques: 24 x 23. 218 pax. cuatricomía, tapes dures
ISBN: 978-3-938783-51-1

Llibru sobro la sidre en Frankfurt, nel que se-y da especial relevancia a los llagareros y que cuenta con abundoses semeyes que permite, a aquellos presones que nun conocen alemán, facese una idega de la importancia social y económica de la sidre nel Estáu de Hessen.

Edición percuriada, con una maquetación que lu fai perafayaizu y conteníos interesantes que despierten l'enfotu de conocer más de la sidre alemana, y de la so cultura.

INTERESANTE



Sidre y oricios en La Rioja

Un añu más el Cientru Asturianu de La Rioja celledró en Logroño'l so tradicional Festival Gastronómicu de los Oricios



El Cientru Asturianu de La Rioja celledró'l día 26 de febreru'l Festival Gastronómicu de los Oricios. Una fiesta perimportante que nun pue faltar ente les sos actividaes añales y na que los protagonistas son los oricios y la sidre d'Asturies.

Nesta vuelta los oricios ufiertáronse al natural, en tortiella y en revueltu. Anque tamién hebíu chorizos a la sidre, güevos cocíos y tortiella de patata pa que naide nun colase del festexu ensin tar cenáu. La sidre, como davezu, foi la del llugar El Gobernador, de Villaviciosa.

La folixa, como ye costume, punxéronla los rapazos y rapaces de la Banda de Gaites y el Grupu de Baille que tien el propiu Cientru Asturianu y que llevaron la fiesta dientro y fuera de la so sé.

Pero nesti añu hebíu una novedá que foi prestosa

asgaya. Comu taba acabante de facese una tastia de sidre asturianu de Nueva Espresión en collaboración cola revista La Sidra, el Cientru Asturianu ufió a los asistentes la preba d'esa sidra pa que tamién ellos pudieren tastiala. Asina qu'esti añu tuvieron nel Cientru nun sólo la sidre d'El Gobernador, sinón tamién les sidres d'El Gaiteru natural, Zapica, Villacubera, España y Zythos.



Testu y Semeyes :Donato Xuaquín Villoria Tablado



Servicio de Grúa
Recogida a Domicilio

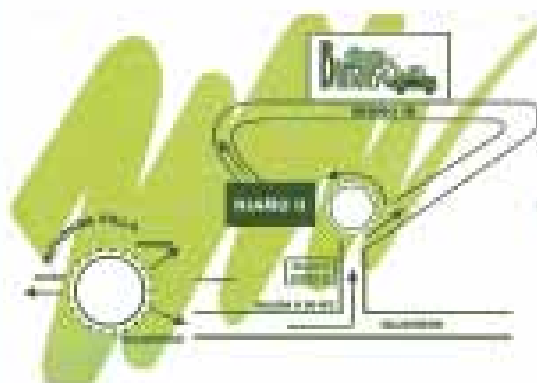
Teléfono: 984 033 470 - 650 521 722 - 697 182 873

**CENTRO DE TRATAMIENTO DE VEHÍCULOS
FUERA DE USO, HOMOLOGADO POR
MEDIO AMBIENTE Y D.G.T.
TODO TIPO DE RECAMBIOS**

COMPRAMOS: Toda clase de vehículos usados
para desguaces, siniestros, vehículos industriales,
coches clásicos, motos, furgonetas, camiones, etc.

VENDEMOS: Recambios de ocasión para
todas las marcas: neumáticos, motores,
aletas, puertas, etc.

GESTIONAMOS LAS BAJAS
DE LOS VEHÍCULOS



**Poligono de Riaño, 3 - Parcela 8
Langreo - Asturias**



Presentación internacional de la Primer Sidre l'Añu

La revista La Sidra estuvo presente en la Feria Internacional Apfelwein im Römer de Frankfurt, donde aprovechó para desarrollar diversas actividades, siendo la más importante de

Gracias a las gestiones realizadas por nuestro delegado para Europa, Eduardo Vázquez Coto, la tercera edición de la Apfelwein im Römer, celebrada en Frankfurt, contó con una delegación asturiana al más alto nivel. Si por una parte estas gestiones hicieron posible que los lagareros asturianos estuviesen representados en la Feria por el Grupo Trabanco, por otra parte la revista La Sidra tuvo en ella su propio espacio, en el que presentó las actividades de la Primer Sidre l'Añu que se va a celebrar en el recinto del Muséu del Pueblu d' Asturias en Xixón del 21 al 24 de abril.

Con tal motivo La Sidra se desplazó a Alemania entre el 11 y el 13 de marzo, donde tomó parte en interesantes actividades que iban desde el conocimiento de los aspectos profesionales, comerciales y socioculturales de la escena sidrera alemana, hasta la presencia en la Feria que se desarrolló en el histórico edificio Römer, hoy sede del Ayuntamiento de Frankfurt.

Es ésta una ciudad en la que el ambiente sidrero no pasa desapercibido para alguien como los asturianos, que a partir de la sidra hemos creado toda una cultura y una forma de relación social. La sidra tiene en Frankfurt una presencia permanente en calles, mercados y establecimientos hosteleros. La toman a todas horas gentes de toda condición, de todas las edades y en cualquier circunstancia. Su consumo es perfectamente apreciable pues, igual que en Asturias, en Alemania también existe un vaso propio que distingue esta bebida de las demás. Y en lo que se refiere a las sidrerías, también son fácilmente identificables, ya que la costumbre local es que el servicio de la sidra para un grupo de personas se haga en jarra de barro, por lo que estos establecimientos tienen sobre la entrada un cartel propio con la imagen de la jarra indicando su especialidad sidrera.

Pero algo que llama la atención por encima de otras cosas es la pervivencia en las calles y plazas de Frankfurt, capital financiera de Europa, de mercados tradicionales en los que los granjeros de los alrededores ofrecen a los habitantes de la ciudad productos tales como carne, fruta, verdura, queso, truchas, flores, hierbas para infusiones y, por supuesto, la sidra y los vinos alemanes que se pueden degustar allí mismo.

En cuanto al consumo de la sidra, y a diferencia de Asturias, existe un tipo que la hace apta para todas las edades, la sidra dulce. Si en nuestra tierra es motivo



de fiesta tomar la sidra'l duernu en los amagüestos, en Alemania se puede encontrar a la venta todo el año y en cualquier establecimiento, de modo que no resulta extraño ver a los niños iniciarse en el mundo sidrero con un buen vaso de esta sidra dulce que, o bien se mantiene pasteurizada, o es elaborada a base de manzanas conservadas en cámaras frigoríficas o incluso con mostos hechos a partir de manzanas de mesa.

De entre las actividades que los miembros de la revista La Sidra llevaron a cabo en los días previos a la Feria, destacan las visitas a algunos de estos mercados urbanos en los que se ha observado la constante presencia de nuestra bebida, así como el carácter so-

cial que su consumo tiene en ellos, pues se hace tanto en familia como entre amigos. Y se aprovecha además para acompañar platos o bocadillos que se hacen con los productos que allí se venden y se toman sobre la marcha en compañía de gentes venidas de toda la ciudad y con las que, sin conocerse de nada, se comparte mesa.

Otra interesante iniciativa fue la invitación a participar en una cata privada de sidra alemana organizada el sábado día 12 por Jens Becker en su tienda de productos de calidad Apfelweinhandlung (El comercio de la sidra), que agradeció nuestra presencia dándonos a probar la excelente sidra que él mismo elabora, y donde el llagarero Samuel Trabanco y los catadores de La Sidra tuvieron la oportunidad establecer un primer contacto con algunos de los productos que al día siguiente se encontrarían en la Apfelwein im Römer. Entre ellos las sidras producidas a partir de la variedad de manzana boskoop, que los asistentes consideraron como las de mejor calidad de las probadas en la cata, y cuyas características la hacen perfectamente adecuada como materia prima, tanto para la sidra natural como para la sidra brut, de la que la Poma Áurea que Trabanco aportó a la Feria no tiene nada que envidiar.

La Feria, que se desarrolló a lo largo del domingo día 13, puso a la delegación asturiana en contacto no sólo con las sidras alemanas, sino también con sidras de otros seis países, todas ellas muy diferentes de la nuestra y también muy diferentes entre sí. Y esto no se debía sólo a las diferentes variedades de manzana utilizadas, pues algunas de ellas y con carácter experimental se han estado probando en Asturias en los últimos años. Muchos de estos aromas y sabores que allí se pudieron conocer se debían a factores externos tales como la elaboración de sidras en toneles que previamente habían contenido vinos blancos, la aromatización con frutos silvestres, la mezcla de sidra con esos vinos blancos, tintos o de jerez dulce, o el añadido de unas gotas de licor a la sidra en el momento de servirla.

No obstante, el objeto fundamental de la visita fue la presentación el domingo día 13 en esta feria internacional de la Primer Sidre l'Añu, en la que ya han confirmado su participación la mayoría de los llagares asturianos y un considerable número de establecimientos hosteleros. En ella habrá degustaciones de sidra y productos agroalimentarios tradicionales, muestras de folclore, juegos tradicionales, exposiciones, se realizarán catas y en esta edición se contará incluso con su propio sello de correos en edición limitada que reproduce el cartel del evento, además de un vaso con-



memorativo y la etiqueta de sidra propia de este año.

Pero hay que destacar asimismo los importantes contactos que La Sidra estableció con colegas como los llagareros alemanes Gerhard Nöll, del que recibimos una extraordinaria acogida, y Dieter Walz, que presentó muy buenas sidras aromatizadas, en especial las elaboradas con membrillo; o el llagarero normando Eric Borgelet, muy interesado por nuestra tierra y que sorprendió a los catadores asturianos con una excelente sidra en una Feria que ya de por sí ofrecía productos de una elevada calidad. Y especialmente con la señora Cressida Slater, que acudió en representación de la Welsh Perry and Cider Society, de Gales, que el próximo agosto celebrará el International Craft Cider Festival de Caerphilly, y en el que también estaremos presentes contribuyendo a la difusión de la sidra asturiana en otro lugar de larga tradición sidrera como es el Reino Unido.

La Sidra cumplió de esta manera con los objetivos planteados a lo largo de los últimos meses de llevar a la Apfelwein im Römer la sidra asturiana de la mano de uno de nuestros llagareros y de dar a conocer las actividades que desde la revista se están organizando en el entorno sidrero asturiano.



Testu y semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE

Avda. Buenavista, 12 - 33005 OVIEDO

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



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

Samuel Trabanco:

“Nuestra sidra ha tenido una acogida impresionante”

La Feria Internacional de la Sidra Apfelwein im Römer tuvo al Grupo Trabanco como único llagar asturiano invitado a esta prestigiosa cita. LA SIDRA conversó con Samuel Trabanco para conocer sus impresiones



Samuel Trabanco accede a la sala de recepciones del Ayuntamiento de Frankfurt

¿Cómo afronta el Grupo Trabanco su asistencia por primera vez a esta Feria de la sidra de Frankfurt?

Considero que debe tener una doble perspectiva empresarial y familiar, ya que al presentar nuestros “vinos de manzana”, que es como aquí en Alemania se llama a la sidra, y que son muy distintos de los suyos, no sólo se ofrece la imagen de la empresa, sino también la de la familia que hay tras de ella. Aparte que para nosotros es una gran satisfacción representar a Asturias en este evento, pues aunque en los coloquios e

intervenciones a que he sido invitado he tratado de disociar en todo momento los aspectos comercial y social de la sidra en Asturias, no podemos olvidar que como único productor asturiano de sidra en esta feria también estoy representando la imagen de la sidra asturiana y de nuestra tierra.

¿Cómo se produjo su contacto con la Apfelwein im Römer?

Tuve conocimiento de la Feria por medio de internet.



Pero fue a través de conversaciones con Eduardo Vázquez Coto, delegado de la revista LA SIDRA para Europa, como se produjo el contacto profesional con la organización de la Apfelwein im Römer y la invitación que posteriormente se nos cursó para asistir a ella.

¿A la vista de la actividad desarrollada, podría decirnos si esta feria resulta de interés en sus planes de futuro?

Desde mi punto de vista, considero que la Feria de Frankfurt será una de las citas obligadas de primavera para Sidra Trabanco.

¿Qué nos podría comentar de su participación en lo que aquí se llama la escena sidrera alemana?

Aparte de la Feria en sí misma, también hemos tomado parte en otras iniciativas surgidas a su alrededor. Por ejemplo, la cata realizada por invitación de un amigo en su tienda de sidra de calidad, y al que le estamos muy agradecidos por ofrecernos en su casa esta cata informal, aunque muy interesante, de varias sidras entre las que se encontraba la suya propia. Pero he de hablar, sobretodo, de la cena gourmet que se celebró la víspera de la Feria, y que no puedo menos que calificar como de una experiencia nueva e impresionante y con una excelente organización. La cena se inició con un aperitivo para el que fue elegida la sidra natural Trabanco Cosecha Propia. El resto de los platos iban acompañados por dos sidras a las

que los propios bodegueros debíamos presentar públicamente. En total se probaron en esa cena hasta 15 sidras de una gran calidad.

¿Qué impresión se lleva usted de la Apfelwein im Römer?

Pienso que esta Feria es el ejemplo de una nueva forma de hacer bien las cosas, que ya empezó con un gran futuro y en la que se ve muy unidos a los productores. Nosotros, que este año vinimos como invitados, nos vamos gratamente sorprendidos.

¿Y cuál cree que es la imagen que se queda aquí de nuestra sidra?

Quizás ya hay una relación anterior que nos ha facilitado las cosas. Pero le puedo decir que la acogida fue impresionante. En la cena gourmet se nos hizo una mención de unos diez minutos, y en el acto de presentación de nuestra sidra fuimos interrumpidos por las ovaciones de los asistentes.

Muchas veces creemos que no se nos conoce más allá de Xixón. Pero está claro que no es así. Me voy convencido de que tanto a nosotros como a Asturias se nos ha recibido extraordinariamente bien en una tierra de importante tradición y cultura sidrera, como son la ciudad de Frankfurt y el estado de Hessen, y donde también se han quedado con una imagen muy positiva de Asturias y de la sidra asturiana.



Testu y semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado

Preba de sidre nel llagar de Piñera ¡Yá falta menos!



El Sábadu 26 de marzu
aconceyarémonos nuevamente
nun llagar, nesta ocasión el
de Piñera, pa comprobar la
evolución de la sidre d'esti
año nos llagares d'Asturies.
Agradecemos d'antemán a
Jose Luis Piñera el que mos
abra les puertes del so llagar
y les que de xuro sedrán
interesantes despliques.

El prósimu sábadu 26 de marzu, y dientro del ciclu de prebes de sidre pelos llagares d'Asturieus entamáu en xineru por LA SIDRA, averarémolos a Deva, a visitar el xixonés llagar de Piñera, aú podremos tastiar la sidre que se ta faciendo agora mesmo nos sos toneles.

Pa despicamos les desemeyances y les evoluciones de la sidre de ca un de los toneles tendremos un guía d'esceición: Jose Luis Piñera, que nos acompañará en tou momentu na escursión pel so llagar, cuntándonos de xuru dalguna peculiaridá o hestoria del mesmu, lo que añade entá más atractivu a la visita.

Demientras el viaxe pel llagar tastiaremos tanto la sidre natural **Piñera** "normal" comu la que se corchará baxo'l nome de **Llosa Serantes**, la marca con Denominación d'Orixen del llagar de Piñera, lo que sedrá un retu más pa les nubes papiles gustatives ¿sedremos quien a estremales pol so tastu?.

De xuro que la ocasión tamién mos permitirá conocer la pumarada que medra na parte posterior del llagar, de la que Sidre Piñera paña bona parte de la mazana que llueu utiliza y que foi la sede de la parte práutica de la recién celebrada Xornada de poda de pumares del SERIDA.

Los participantes entamaremos la tastia a les once y media la mañana, nel mesmu llagar, y pa que preste más la preba, a media mañana picaremos daqué colo qu'acompañar un pocu la sidre. A la una y media la tarde darase por finalizáu l'actu.

Les places ya tan cuasi que cubiertes, por mor del piqueñu númeru de participantes qu'esta triba de prebes permite, y sedremos una quincena de presones les que podamos esfrutar d'esta segunda preba, que vien a complementar la fecha nel llagar de Muñiz hai dos meses y que tendrá la so continuación nos meses vinientes, alternando estremaos llagares.

I Mesa de Tastia de Sidra de Manzana



La Sidra de Manzana Seleccionada califica los trece primeros toneles de la

La Sidra de Manzana Seleccionada, elaborada por Sidra Trabanco, Peñón, Foncueva y Muñiz, calificó el 22 de marzo los trece primeros toneles de la Cosecha 2010.

La calificación tuvo lugar en la primera Mesa de Cata de la temporada, celebrada en la sidrería Villaviciosa, de la calle Gascona de Uviéu.

La *Mesa de tastia*, compuesta por nueve de los más destacados catadores de sidra en Asturias, examinó la sidra presentada a calificación por los 4 llagares de Manzana Seleccionada. Sólo las que alcanzaron un notable saldrán al mercado con la contra-etiqueta que distingue a la sidra de Manzana Seleccionada.

Por segundo año, y tras el éxito obtenido en la cosecha 2009, los llagares de Manzana Seleccionada adelantan la salida al mercado de la nueva cosecha, presentando una sidra que no ha sido trasegada y que reposa aún sobre la madre.

“Probar la primera sidra del año a principios de primavera era muy habitual décadas atrás. (...) El año pasado, los llagares de Manzana Seleccionada quisimos recuperar esta tradición, presentando una sidra que reposaba aún sobre la madre y que se mantenía en el tonel en el que inició la fermentación, sin ningún tipo de trasiego ni mezcla. Esta iniciativa tuvo un gran éxito y, por ello, queremos que se vaya consolidando en los próximos años”, explica Samuel M. Trabanco, presidente de la Sidra de Manzana Seleccionada.

Tortilla meets äppler

Fusión culinaria hispano-hessiana



Bornheim y concretamente la bulliciosa calle Berger strasse en el centro de Frankfurt es el lugar donde el 16 de Abril abrirá sus puertas una tienda que combinará las exquisiteces de dos regiones, Asturias en el norte de la Península Ibérica y el estado de Hessen en Alemania.

Si Asturias es conocida por su sidra, Frankfurt lo es por su equivalente, el Apfelwein.

Désirée Piniella, nacida en Bad Vilbel, al norte de la ciudad de Frankfurt, hunde sus raíces en Asturias, la tierra de sus padres y con la que todavía mantiene un cercano contacto.

Casada, es madre de un hijo con sangre mitad asturiana por parte de madre y mitad de Hessen por parte de padre que ha sido la inspiración de este proyecto que mezcla lo mejor de una y otra región en el centro de la cosmopolita urbe.

Dessire quiere acercar a la gente que pase por la conocida calle de Frankfurt esa pequeña patria cantábrica llena de tesoros culinarios y acompañarlos de otros de la propia región.

Colgarán buenos jamones junto a Ahle Worscht (salchichones regionales) del norte de Hessen, Haddeku- che (una especie de galletas crujientes) junto a sabrosas madalenas.

Vinos, quesos, sidra, embutidos y miel viajarán cientos de Km para llegar a esta encantadora tienda.

Todas estas especialidades de ambos países se podrán adquirir en forma de cestas de regalo o individuales, además de poder in situ disfrutar de sabrosos pinchos y sidra o tomarse a media tarde un café con alguno de los dulces que ofrece.

Nuestra patria se abre camino en la ciudad de Frankfurt. Si en Marzo estuvo LA SIDRA y el Grupo Trabanco representando con gran éxito a Asturias en la feria sidrera Apfelwein im Römer ahora una tienda “Made in Asturias” abrirá sus puertas rodeada de cafés-librerías, pubs, restaurantes tailandeses, persas o italianos, sidrerías alemanas y tiendas de antigüedades en uno de los barrios con más vida y carácter de la ciudad.

Cata de sidra de Nueva Expresión en La Rioja

El Gaitero natural, Zapica, Villacubera, España y Zythos, fueron los protagonistas



El sábado 26 de febrero se llevó a cabo en la sede del Centro Asturiano de La Rioja una cata de sidra asturiana de Nueva Expresión organizada conjuntamente por la revista La Sidra y el Centro Asturiano de La Rioja.

En ella participaron los enólogos Jairo Fernández Pérez, de las bodegas Pagos del Rey y Víctor Pascual, de Vinícola Real, los bodegueros César del Río, de las Bodegas César del Río y Luis Miguel Martínez, de Bodegas Florentino Martínez, el catador independiente Jesús Morales y el hostelero Javier Ballesteros Conde, del restaurante Máximo Conde de Villamediana de Iregua y miembro de la Asociación Española de Baristas.

También estuvieron presentes el Consejero de Presidencia del Gobierno de La Rioja, D. Emilio del Río Sanz, el Portavoz del Ayuntamiento de Logroño, D. Vicente Urquía Almazán y el Concejel de Promoción de la ciudad y Casco Antiguo, D. Ángel Varea Ángel.

Se presentaron a la cata muestras de sidra de El Gaitero natural, de Sidra El Gaitero, Zapica, de Buznego, Villacubera, de Cortina Coro, España, de Sidra El Gobernador, y Zythos, de Herminio, que no dejaron indiferentes a los catadores ante la novedad que para ellos suponía este tipo de sidra con la que ninguno había tenido experiencia previa, y a los que sorprendió el hecho de que no se escancia, sino que se sirve en copas similares a las de su vino blanco.

Las sidras más destacadas resultaron ser Zapica, con su característico aroma frutal a manzana madura, España, cuyas cualidades la han hecho merecedora de numerosos premios en los últimos años, y sobre todo Zythos, a la que los expertos participantes consideraron unánimemente como la que mejor mantiene la identidad de la sidra asturiana.

En la discusión que siguió a la cata se trataron otras cuestiones de interés directamente relacionadas con la sidra y de las que conviene dejar constancia. En



cuanto al tema de los corchos, el bodeguero Luis Miguel Martínez consideró que para este tipo de sidra quizás vendría bien la utilización los nuevos tapones sintéticos. Y referente a las botellas empleadas, se reconoció el excelente diseño y calidad de los envases, aunque el enólogo Víctor Pascual echó en falta la botella tradicional verde, a la que consideró de excelente calidad y un importante elemento distintivo de la sidra asturiana.

Paralelamente a la cata técnica, y coincidiendo con el Festival Gastronómico del Oricio organizado por el Centro Asturiano de La Rioja, se hizo una cata popular en la que se ofreció la prueba de estas sidras a los asistentes a la fiesta, los cuales coincidieron con la opinión de los profesionales, siendo la sidra Zythos la que mayor aceptación tuvo.

También cabe destacar que la celebración de la cata tuvo seguimiento informativo a través del periódico digital Rioja2.com, la emisora de radio Onda Cero La Rioja y los diarios La Rioja y Noticias de La Rioja. En Asturias se dio información del evento a través del periódico 20minutos y también se publicaron noticias en los periódicos dirigidos a los emigrantes Asturianos en el mundo y La Región Internacional.

Y por último, hemos de decir que La Sidra hará entrega a los distintos lagares de un dossier con la información general de la cata, así como de los datos particulares de sus respectivas sidras, al objeto de quede constancia a los lagareros de las opiniones relativas a sus productos.



Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado
Semeyes: Berta Fernández Arrizabalaga y
Donato Xuaquín Villoria Tablado

Veto a la sidra natural en “Más que quesu”



El certamen permite cualquier tipo de maridaje exceptuando la sidra natural

Siguiendo los pasos del QueSidra avilesino, el Plan de Competitividad Turística de Turismo Gastronómico del “Principado” convoca en Xixón el certamen “Más que quesu 2011”. En el mismo, 20 establecimientos sirven quesos asturianos acompañados de alguna bebida, con el único requisito de que no sea sidra natural.

Desde LA SIDRA no encontramos lógica a una prohibición que ataca directamente tanto los intereses como la cultura asturiana, perjudicando a nuestros lagares en beneficio de otras bebidas que, como el vino español o el gin fizz sí serán promocionados en este certamen.

Ya no se trata de priorizar lo exterior frente a lo asturiano, hecho lamentable bastante frecuente y contrario a todo márketing racional, sino directamente de prohibir lo nuestro. El hecho de vetar específicamente lo que nos es más propio no puede interpretarse sino como una ofensa por parte de todo el entorno sidrero, pro lo que desde LA SIDRA queremos hacer público nuestro rechazo a este certamen ya la postura antiasturiana que evidencia-

La Cofradía del Oriciu celebra'l so primer Capítulu



ASUR ENOL MARQUÉS

La cofradía del oriciu nació de un grupu de amigos que se reunían algunos días para degustar deliciosos platos, eran en concreto trece personas: Alberto, Alejandro, Oscar, Miguel "el chispa", Mauro, Gabriel, Michi, Luis, "Braña", "Txebe", Jesús Antonio, Miguel Angel y Mariano, a los que más tarde se sumó Alberto Estrada.

En marzo de 2010 celebraron la presentación oficial de la cofradía, con asistencia de representantes del resto de cofradías gastronómicas asturianas.

El pasado 12 de marzo de 2011 celebraron su primer capítulo (aniversario), al que asistieron numerosas cofradías:

la Cofradía de los Caballeros de la Orden del Saba-diego ,de Noreña, Cofradía de Amigos de los Nabos de Morcín, Cofradía de amigos de los Quesos de Asturias, Cofradía de Doña Gontrodo, Asociación Gastronómica La Pegarata de Llaviana, Cofradía del Colesterol de Avilés, la Cofradía de la Buena Mesa de la Mar de Salinas, y la Nueva Cofradía del Queso de Gamonéu. De fuera asistieron la Cofradía El Zapico de Santander, de los Quesos de Cantabria, de la Anchoa de Santoña, del Respigo de Laredo, del Hojaldre de

Torrelavega, de la Alubia de La Bañeza, del Pimiento de Fresno de la Vega (León), de los Vinos de la Rivera del Duero, de la Txistorra de Sakana (Guipuzcoa), de la Alubia de Tolosa, del Bacalao de Eibar, del Vino de Rioja, del Queso Manchego, del Aguardiente y Queimada de San Sebastián, la Confraría Da Amadora de Portugal, la Confraría Gastronómica da Madeira (Portugal) y la Confrérie de Saint-Romain en Bordelays et Pays Libournais de Francia.

Una representación de LA SIDRA acompañó a la cofradía en su aniversario.

El capítulo comenzó a las 10:30 en la Sidrería La Galana, en la Plaza Mayor de Xixón, que se llenó de colorido con las distintas vestimentas de las cofradías asistentes -la del Oriciu destaca por su sobriedad- donde se ofreció un desayuno a todas las cofradías asistentes. A continuación se celebró el desfile de todas las cofradías por el centro de Xixón, acabando en la Plaza de San Pedro, donde nos recogieron los autobuses que nos trasladaron hasta La Laboral, donde después de una visita guiada, se celebró el acto en el Paraninfo de La Laboral.

Se nombraron cuatro cofrades de honor:



La Villa de Xixón, por ser, probablemente la ciudad del mundo donde mas oricios se consumen, además de ser desde hace muchos años la ciudad donde más arraigada está la cultura del oricio.

El Festival del oriciu de Bañugues, por el esfuerzo de un grupo de personas que por el bien, primero del equipo de fútbol y luego por la asociación de vecinos, trabajan altruistamente, habiendo celebrado este año la 28 edición.

Paco Currás, exitoso diseñador gráfico, que hace tiempo tuvo un bar de mucho éxito en Cimavilla, llamado La Tortillería, donde se vendieron miles de tortillas de oricios.

Miguel Ángel Benito, enólogo de prestigio internacional, que adora los oricios y divulga su cultura.

Una vez finalizado el acto nos dirigimos al Llagar Bernueces, donde dimos cuenta de 120 Kilos de oricios, espichando unos culetes de sidra. A continuación, una fabada y finalizamos con arroz con leche y licores

de la casa.

Esperamos que este sea el primero de muchos años, y poder asistir al segundo capítulo, que celebrarán el próximo 11 de marzo de 2012.

Mientras tanto, la Cofradía del Oriciu tiene varios proyectos en camino. El primero, que ya están poniendo en marcha, es la edición de un libro de recetas con oricios de las distintas sidrerías de Xixón.

También esperan poner en marcha el primer concurso de fotografía con la temática del oriciu.

Mantendrán reuniones con la Consejería de Pesca y las cofradías de pescadores para elaborar un plan para intentar salvar el oriciu de su desaparición.

Finalmente, colaborarán en la celebración de las jornadas anuales del oriciu de Xixón.

Todo esto tiene mucho más merito si consideramos que la práctica totalidad de los integrantes de la cofradía trabajan y no tienen mucho tiempo libre; aunque ganas e ilusión sí tienen... a paladas.



AGUARDIENTE DE MANZANA

La Cigüeta del Obispo

“LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES”

ANTONI GAUDÍ



CAIENSA
SAN JUAN DEL OBISPO

ORIGINAL
100% NATURAL



700ml, 40%, Poligrafo de Escorial - España • Tlfno y Fax: (+34) 915 916 115 • Tlfno móvil: (+34) 639 682 736 • antonigaudi@ciguetadelobispo.com • www.ciguetadelobispo.com

I Jornadas Gastronómicas del Arcín, el Pantrucu y la Sidra en Ribeseya



Rosa Pañeda Corral

TÉCNICA DE TURISMO DE LA
FUNDACIÓN DE TURISMO DE
RIBESEYA, ORGANIZADORA DE LAS
JORNADAS:

“Son productos muy propios de esta zona, con muchas posibilidades gastronómicas y hasta ahora no se había hecho ninguna jornada con ellos.”

Para empezar, ¿Qué son exactamente el pantrucu y el arcín?

Arcín es el oriciu, aquí los llamamos arcinos. El pantrucu es un embutido, con sangre de cerdo, tocino, sal... se envuelve en hoja de berza y se cuece. La forma más habitual de comerlo es frito, pero también en pote, en muchas recetas ... es muy típico del Oriente

¿Por qué estos productos?

Por ser los propios de la zona y porque no había ninguna jornada gastronómica con ellos, al menos por aquí, que los oricios sí había, pero más en el centro. Además son productos que dan mucho margen, con el oricio se pueden hacer salsas, tortillas, y con el pan-

trucu se hicieron hasta croquetas.

¿Qué sidra teníais?

Participaron doce restaurantes sidrería y una vinatería y cada uno mantuvo el palo con el que trabaja normalmente.

¿Estais contentos del resultado de las Jornadas?

Pues sí, tuvo mucho éxito, los restaurantes están encantados, hubo quien sirvió hasta doscientos y pico menús el fin de semana, los restaurantes estuvieron completos. Así que pensamos repetir para el año que viene

Se repetirá





LA CHOPERA

- Bogavante a la brasa con salsa de oricios.
- Lenguado relleno de oricios en salsa de sidra con crujiente de manzana
- Milhojas de pantrucu caseru con Afuega'l Pitu y tortos
- Profiteroles

Sidra Trabanco



EL ROMPEOLAS

Menú:

- Arcín
- Pote asturianu con pantrucu
- Tortos con pimientos del piquillo rellenos de pantrucu
- Joyueles y arroz con leche

Sidra Angones



CASA ANTÓN

- Arcín relleno gratinado
- Crujientes de arcinos y gambas
- Rollitos de berza y pantrucu al queso ahumado de Pría sobre crema de champiñones
- Tarta de abuela

L'Argayón



LA MAR SALADA

Tosta especial degustación J.G. del arcín

Tosta especial de pantrucu

Pinchos especiales de pantrucu caliente



La sidra a debate en Llaviana

El CIDAN acueye tres charres qu'aborden el futuru de la sidra dende estremaos puntos de vista



Instalaciones del CIDAN, nes antigües escuelas de La Pola

El CIDAN pon en marcha tres alderiques estremaos con tres enfoques diferentes y un únicu factor común: la sidra.

Dende'l mes pasáu y fasta mediaos del mes que vien la Pola Llaviana acueye un ciclu de charres cienzaes na nuesa bebida nacional, denomáu "Mes de la sidra", col que se quier poner al díi a la población llavianaes so la historia y la situación actual del sector na fastera l'Altu Nalón, esplorando les oportunidaes qu'ufierta y les torgues a les que s'enfrenta.

Na primera de les charres, cellebrada ya'l 9 de marzu, l'hestoriador y profesor d'Historia Contemporánea na Universidá d'Uviéu, Luis Benito García, analizó la cultura sidrera n'estremaes dómines na so conferencia «Historia y cultura de la sidra asturiana».

Luis Benito ye bien conocíu nel mundiu sidreru polos sos trabayos relacionaos cola sidra y por ser quien prepara la bas documental pa la candidatura de la si-

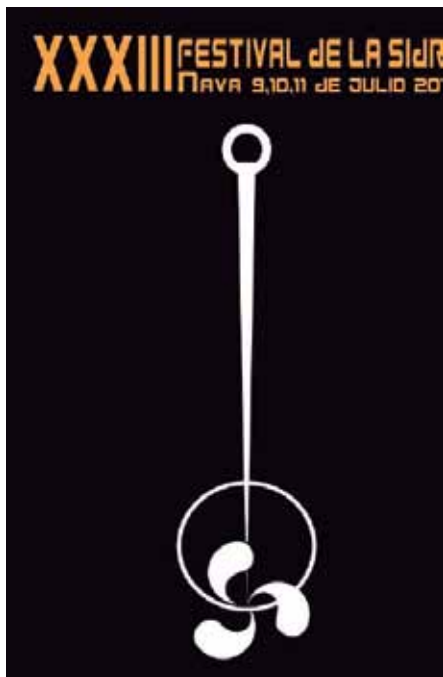
dra asturiana a Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá ante la Unesco,

Na segunda conferencia, que sedrá impartía el siete d'abril pol periodista espertu en gastronomía y turismu Carlos Cuesta, el tema a tratar sedrá l'atractivu que la sidra y la nuesa tradición culinaria pueden tener cara al turismu, les posibilidaes qu'estes ufierten pa la fastera del Nalón, y la meyor forma d'aprofitales, nuna charra entitulada «Sidra: gastronomía y turismu».

Finalmente, el díi catorce d'abril, el presidente de los Llagareros d'Asturies, José María Osoro, presllará esta riestra d'alderiques dando'l puntu de vista de los productores de sidra cola so conferencia «Sidra natural: tradición y futuru».

Toles charres entamarán de magar les siete la tardi y cellebraránse nes instalaciones del Cienru d'Innovación y Desendolque del Altu Nalón -el CIDAN- na Pola Llaviana.

II Concursu de Carteles pal Festival de la Sidra de Nava



El 27 de mayu fina'l plazu pa presentar cartelos al concursu convocáu pola Asociación Amigos de la Sidra Natural, en collaboración col Ayuntamientu de Nava, cola fin d'escoyer el cartel más prestosu pal XXXIV Festival de la Sidra, que se celébrará el prósimu mes de xunetu.

Nel concursu podrá participar cualquier persona, qu'utilice como tema únicu la sidra y qu'espeye'l nome del festival, el númberu d'edición, la fecha de celebración, el nome del municipiu y l'añu. Asina mesmo, los cartelos podrán realizarse con cualquier procedimientu o técnica, siempre y cuando les sos midíes seyan de 70 centímetros d'altor por 50 centímetros d'anchor.

Les obres tienen d'unviase al Muséu de la Sidra, xunto con un sobre preslláu nel que costará el nome l'autor, el títulu la obra, les señes y el númberu de teléfonu.

El concursu ta dotáu con un premiu de 700 euros, que recibirá el/la ganaor, en conceutu de drechos d'usu de la imaxen de la obra premiada, que pasará a formar parte del padrimoniu l'Ayuntamientu de Nava.

Asina mesmo, les obres seleccionaes espondránse nel navetu Muséu de la Sidra.

Jornadas de la cocina de las marcas de calidad



Las Jornadas, que se celebraron la semana del 14 al 18 de Marzo en la Escuela de Hostelería del I.E.S. Valle de Aller, en Morea, constaron de distintas charlas y catas explicativas para alumnos, profesionales y empresarios, a cargo de representantes de los distintos organismos y Consejos Reguladores y se complementaron con la elaboración de un Menú Degustación, cuyas mayores protagonistas fueron las distintas Marcas de Calidad de los productos asturianos.

La sidra tuvo su lugar el miércoles día 16 de marzo. El Consejo Regulador de la Sidra de Asturias fue el organismo encargado en este caso de explicar a los alumnos todos los detalles acerca de sus especificaciones, sus normas, sus indicadores y controles de calidad y sus diferentes posibilidades gastronómicas.

Además, en el menú degustación la sidra también apareció en su versión culinaria, en el plato "Corvina con salsa de sidra asturiana".

Las otras marcas de calidad que participaron en estas jornadas fueron la Indicación Geográfica Protegida Vino de Calidad de la Tierra de Cangas, la Denominación de Origen Quesu de Cabrales y la I.G.P. Xata Asturiana, contando también con la colaboración del COPAE (Consejo de la producción agraria ecológica del Principado de Asturias).

El objetivo de estas Jornadas era dar a conocer en detalle las distintas Marcas de Calidad de Asturias, intentando acercarlas a los alumnos de primero y segundo curso del C.F.G.M. (Ciclo Formativo de Grado Medio) de Cocina y Gastronomía, profesionales del entorno y público en general.

Javier Castillo Torres

Exposición de Semeyes

Restaurante Sidrería La Galana



La exposición de las 20 mejores obras seleccionadas en el
iV Concurso de semeyes La Sidra pueden disfrutarse aún en
la Sidrería La Galana (Plaza Mayor, Xixón)

Antes de hablar de la exposición, me gustaría que me hablaras de tu experiencia en la hostelería...
Te puedo decir que empecé desde abajo, como camarero, y fui escalando hasta lograr mi actual puesto, el de gerente, que desempeño en esta sidrería. También ejerzo este cargo en La Habana, el disco-bar de Xixón.

¿Qué me puedes decir de La Galana?

La Galana es un restaurante-sidrería que tiene una cocina tradicional de calidad, con algún toque inno-

vador. Servimos menús diarios, individuales y para grupos. Participamos en todos los campeonatos y abrimos todos los días. No nos gusta limitarnos a los aspectos propios de la hostelería, de ahí nuestro apoyo a este tipo de iniciativas, como el concurso y exposición de fotografías. Por si fuera poco, tenemos la mejor sidra de Asturias: JR.

¿Qué ventajas tiene tener una sidrería en pleno centro histórico?

Casi todas. Estar en la plaza mayor ya supone un



plus importante en cuanto a afluencia de clientes, sobre todo de fuera. Esta circunstancia, la ubicación, les bastaría a muchos, pero a nosotros no. Tenemos una plantilla muy profesional en la barra y en la cocina. También nos gusta cuidar la materia prima. La prueba irrefutable de que estamos haciendo las cosas bien es que en invierno -mala época para Cimavilla- los clientes nos están respondiendo. Estamos muy satisfechos.

Ahora sí, hablemos de la exposición, ¿qué opinan los clientes?

Están encantados. No es habitual encontrar seme-

jante exposición en una sidrería. Además se ve que la calidad de las semeyes mejora año tras año.

¿Seguiremos contando con vosotros para ediciones sucesivas?

Desde luego que sí. Como te comenté antes, nos gusta aportar algo más de lo que aportaría un chigre convencional. Estamos abiertos a esta iniciativa y a otras que fomenten la sidra que es algo más que una bebida; nexo social, identidad de Asturias y forma de arte.



Testu y semeyes: Jose Luis A Costa Fernández

Sidra Natural



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

SIDRERIA
ROXTU

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

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

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**



FESTIVAL DE LA SIDRA EN
LLAVIANA. Una de les más des-
tacables folixes sidreras de les que
se fain na capital del Altu Nalón.
4 y 5 de Xunu



DE CULETE EN CULETE
Referencial festival sidreru de
Piedras Blancas que va me-
drando añu ente añu. **20 al 22
de Mayu**



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



XORNAES GASTRONÓ-
MIQUES DE PLATOS A LA
SIDRE. La Villa naveta cello-
brará esti referente gastro-
nómicu-sidreru. **Mayu.**



I TORNÉU DE BOLOS DE LA PRI-
MER SIDRE L'AÑU entamáu pola
Peña bolística El Piles col sofitu de
LA SIDRA y el Grupu Trabanco.
21 al 24 d'Abril


ZAPICO
SIDRERÍA

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



SIDRERA

SEMANA DE LA FLORACIÓN DEL MANZANO 2011
Menús sidreros y visitas guiadas por toda la Comarca de la Sidra. **14 al 16 de Mayo**



V FESTIVAL DEL MARISCU Y LA SIDRA. Certame gastronómico que se celebrará en Carreño. **Abril.**



PREBA DE SIDRE En **Llagar Piñera**. LA SIDRA continúa las 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 espositores. Celebrráse nel Muséu del Pueblu d'Asturies - Xixón- del **21 al 24 d' Abril.**



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

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

 Ribagorza, 14	 Juan Alvargonzález, 41	 Juan Alvargonzález, 24	 Juan Alvargonzález, 30
 Rionaval, 1	 Valencia, 20	 Rionaval, 8	

Colabora: ASTURIAS XXI FUNDACIÓN

*De chigre
a chigre*



LA TERRAZA

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Alberto Rocés Casquero
Plaza Les Campes
La Pola Sieru



En plena plaza de Les Campes, el centro neurálgico de la sidra de La Pola Sieru, está la Sidrería La Terraza, que por cierto, este año inaugura terraza. Con casi veinte años de experiencia en el sector, agradece a sus antiguos jefes que le enseñaran todo sobre la sidra.

Para empezar, La Terraza ¿es más una sidrería o un restaurante?

Como sabes yo esto acabo de cogerlo ahora mismo, hace muy poco, pero mi intención es que La Terraza sea una sidrería, de las de siempre, con cocina tradicional asturiana normal.

Tenéis una situación envidiable, dentro de La Pola...

Sí, La Plaza de Les Campes es la mejor zona de La Pola Sieru, llama mucho, atrae mucha gente, sobre todo los fines de semana y cara al verano tengo una situación muy buena. Además, voy a añadir una terraza exterior bastante grande, y con la ley anti-tabaco y el buen tiempo espero que la terraza (la de fuera, además de la sidrería en general) funcione

bastante bien.

¿Cómo definirías el ambiente sidrero en La Pola?

A la clientela de La Pola le gusta bastante la sidra, son sidreros; pero además, aunque la juventud no tanto, a las personas mayores les gusta la sidra muy bien echada, que está bien tratada.

En ese sentido es una clientela incluso más difícil que la de Uviéu, me consta porque trabajé de camarero en los dos sitios.

¿Cómo pensáis hacer para tener contenta con vuestra sidra a esta clientela tan exigente?

Cuidar la sidra. El mimar la sidra es sobre todo cuestión de cuidar la temperatura, no puedes tenerla



muy fría, porque se corta y no espalma, pero tampoco puedes dejar que se caliente, hay que mantenerla en la temperatura adecuada. A veces en invierno casi ni hace falta el enfriador, basta con tenerla entre agua. Hay que controlarlo mucho.

¿En qué medida es importante echarla bien?

Por supuesto, es imprescindible que saber escanciar bien, hay que conocer la sidra. Hay sidra que necesita que la rompas al borde del vaso, otra dentro, incluso hay sidra que necesita que rompa una dentro de otra.

De echar nos encargamos yo y un camarero, Rafa; estoy contento con él, es bueno echando y muy majo.

Los escanciadores automáticos te pueden sacar de un apuro, pero no me gustan, la sidra hay que escanciarla como se hizo siempre.

¿Con qué palos trabajáis?

El local es propiedad de **Viuda de Angelón**, así que no hay duda de qué sidra servimos. Tenemos de Denominación de Origen, **Práu Monga** y la sidra de Viuda de Angelón normal.

Y en cuanto a cocina ¿Qué estilo define mejor la vuestra?

Me gustaría que esta sidrería se conociese por la fabada, el pote, cabritín guisado, la merluza a la cazuela, también tenemos buen bacalao. En general, platos de la tradición en la cocina asturiana.

Con la sidra también se pide mucho picoteo, ahí destaca la tortilla rellena La Terraza, que está gustando mucho.



¿Quieres añadir algo?

Decir que, después de casi veinte años de camarero, llegué ahora a ser propietario, y tengo que dar las gracias por lo mucho que me enseñaron a mis antiguos jefes, Maruja, del Colón, Gilberto, del Forno, Severino, del Villaviciosa e Hilario, de la Sidrería Marcelino.

Para todos ellos solo tengo buenas palabras.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Luís González Zazo

HANNOVER

VINOTECA

Susana Fernández Pérez
Cai Guillermo Schultz N°4-6
Xixón - Tfno 984 281 340



A naide estraña ver vino nes sidreríes. Pues esta vinoteca, tien sidre. Y pa enriba a perbón preciu. Al fin y al cabu, un chigre de los antiguos, que sirve de tou, pero en versión más actual.

Acláranos la duda ¿Qué es el Hannover?

Es un establecimiento mas bien en plan vinoteca, con los vinos, con gran variedad tapas gratis en la barra, por norma, y como yo me niego a desaparecer la sidra, que es nuestro, también servimos sidra.

Se parece un poco al chigre de antes, con vino y sidra, Además mantenemos unos precios muy asequibles.

¿Con que sidra trabajáis?

Tenemos dos, pero en principio la casa que me dio la oportunidad de poner esta promoción fue **Angones Suárez**. Si funciona, mantendré indefinidamente esta promoción, con la sidra a 1,90.

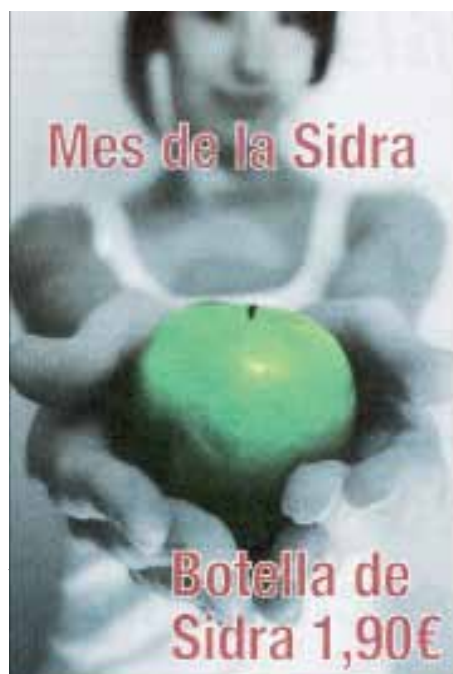
También tengo **Arbesú**, pero a precio normal

A los clientes ¿no les extraña entrar en una vinatería y ver sidra? no estamos acostumbrados

Si, llama la atención, se sorprenden, vienen hasta de Llangréu... en realidad no es tan raro, es lo que era antes el chigre.

¿Como lleváis lo de echar la sidra?

Escanciamos nosotras en la barra, pero también tenemos escanciadores (artesanales). Estoy vendiendo bastante sidra pero gracias a nuestro sistema no tenemos el problema del olor. Funciona



vinoteca HANNOVER

**Domingos tapa especial
a partir de las 13:30 h.**
c/ Guillermo Schultz, nº 4 - 6
Tlfno.: 984 281 340 - Mieres

**2 Botellas de sidra
+ 1/2 de bravas ó
ali-oli ó 1/2 plato
de frituras 5,50€**



*Abierto desde las 8 de la mañana
tapes gratis con consumición de
12:30 h. a 15:30 h. y de 20:30 h. a 23:00 h.*

DESAYUNOS



- * Café + zumo peq.
+ pincho ó bolleria **1,80€**
- * Bote "refresco ó cerveza"
+ pincho ó bolleria **1,80€**
- * Café mediano + tostada
+ zumo peq. **1,80€**
- * Desayuno Hannover (bacón, huevo)
+ tostada peq. + zumo peq.
+ café **2,50€**



HUNOSA

VINATERÍA - CAFETERÍA

Damián Álvarez Gómez
Eulalia Álvarez, 30 - Xixón
675 723240.



El Café Hunosa, abiertu dende los años ochenta, ye ún d'esos bares de siempre, que formen ya parte del paisaxe los nuevos barrios. Ampliu, acoyeor y lluminosu, l'Hunosa cuenta amás con una terraza bien grande aú los neños y neñes puen xugar entantu los sos pas echen unos culinos tranquilamente.

El Café Hunosa es ya un clásico en esta zona...

Sí, aunque nosotros llevamos aquí solo desde el cinco de enero de este año, pero el Hunosa estaba ya desde los años ochenta.

Es un chigre muy conocido de este barrio, de los de siempre. En esta zona hay este y otros 4 ó 5 que llevan todos unos cuantos años abiertos, la gente que para se conoce de toda la vida, aquí vienen los

mismos de siempre.

Además es una zona de mucho paso diario, con el colegio cerca y demás.

¿El nombre de Hunosa es el mismo o lo cambiasteis?

No, como ya era tan conocido en el barrio mantuvimos el nombre de Café Hunosa.

Lo que cambiamos un poco fue la decoración, pusimos cuadros de minas, que pegaran un poco



más con el nombre.

Al ser vinatería y cafetería ¿También tenéis sidra?

Si, tenemos de todo, vinos, cafés, sidra... en la zona soy yo el único que tengo sidra.

Ya la tenían los anteriores propietarios, pero nada más un par de cajas, por si alguien la pedía.

Yo lo preparé un poco más, traje escanciadores para quien la quiera, traje más sidra... no la echamos nosotros, pero tengo aparatos de echar la sidra para quien la quiera.

Cara al verano y con la terraza que tenemos espero que se mueva bastante, aunque por ahora no vendemos mucha sidra.

¿Qué palo tenéis?

Tenemos sidra **Riestra**, por recomendación, nos dicen que está muy buena y la verdad es que gusta a los clientes.

¿Qué ambiente podemos encontrar en el Café Hunosa?

Viene gente de todas las edades, pero vienen sobre todo muchas familias, porque tenemos una terraza muy grande, con diez mesas en una zona peatonal que es ideal para venir con niños.

La terraza fue una de las cosas que más me animó a coger este bar, porque sino, con la ley antitabaco, no se si me animaría.

Además tenéis una peña Sportinguista...



Si, tenemos una peña que se llama "El Tsunami". Se llama así porque nació en otra cafetería, que había aquí enfrente, que se llamaba el Tsunami y que ya cerró.

Siempre ponemos el fútbol, pero cuando más ambiente se crea es, por supuesto, para ver jugar al Sporting, y también al Real Madrid... para ver al Barcelona viene menos gente.

¿Porqué destaca Hunosa?

Por la amabilidad en el trato y el buen ambiente.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis González Zazo

COL·LECCIÓ D'ETIQUETES

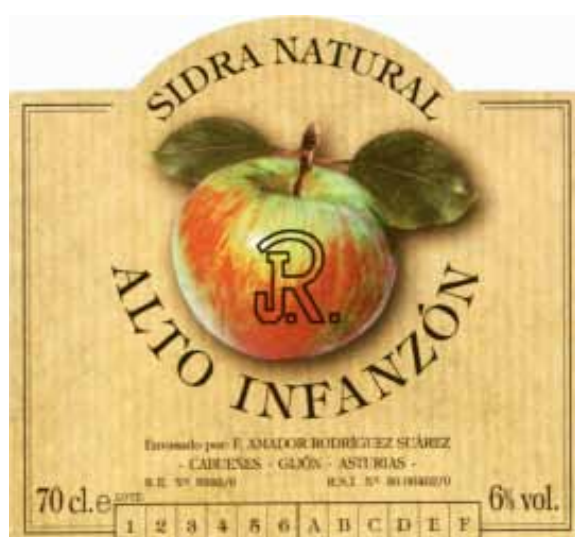
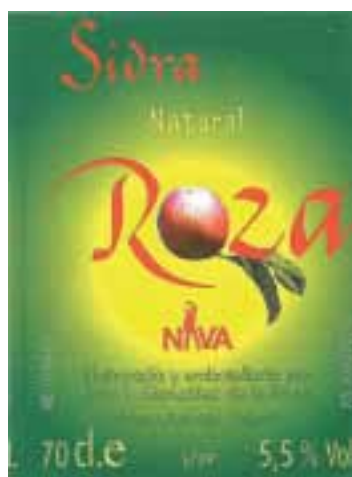
Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



CAMARERA se precisa para restaurante sidrería en Xixón. Horario: Viernes, sábados y domingos de 12.30 a 16.30 y de 19.30 a cierre. Lunes descanso. Martes, Miércoles y Jueves de 12.30 a 16.30 h. Imprescindible saber echar sidra. Tel. 692601961

CAMARERA busca trabajo, sabiendo escanciar sidra. Responsable y con alta capacidad de organización. Tel. 626247071

CAMARERA echa sidra, joven buena presencia, se ofrece para mañanas, zona Noreña. Tel. 600769538, candreoletti52@hotmail.com

CAMARERA. Chica de 25 años busco trabajo, sé echar sidra, media jornada o jornada completa, para Uviéu. Tel. 617522633. Email: pelucin_rubio_18@hotmail.com.

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

CAMARERO joven se ofrece: amplia experiencia en barra, sala y terraza. Escancio sidra y elaboro pinchos. También se dan extras. Tel. 686083506

CAMARERO se ofrece fines de semana o a media jornada en Xixón. Hecho sidra. Comedor.. Disponibilidad total. Tel. 655819999

CAMARERO serio, responsable y puntual, sabiendo echar sidra, se ofrece como extra para vacaciones, media jornada, jornada completa, etc... Abstenerse curiosos. Tel. 659753434

CAMARERO y escanciador de sidra. Chico responsable y con estudios realizados en Hostelcur, se ofrece para trabajar. Seriedad y profesionalidad. Muchas ganas de trabajar. Tel. 664115363 Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

CAMARERO, escanciador de sidra. Chico de 36 años se ofrece para trabajar, fines de semana o completa, con informes. Tel. 600021048 Email: wecam34@hotmail.com

CAMARERO. Chico con experiencia, se ofrece para trabajar.

Sabiendo echar sidra. Zona de Avilés, Candás o Lluanco. Urge. Tel. 985726433

CAMARERO. Chico de 26 años se ofrece para trabajar tardes y fines de semana. Hecho sidra, sirvo bodas, comuniones y sirvo a la carta. Responsable y trabajadora. Tel. 676060990. Email: gallego-barre2@hotmail.com.

CAMARERO. Chico joven de 21 años de edad responsable y de buena presencia se ofrece para trabajar como camarero de barra con experiencia en escanciado de sidra. Disponibilidad a cualquier horario. Con muchas ganas de trabajar. Xixón. Tel. 608150450 Email: the_flavor_of_bryant@hotmail.com

CAMARERO. Chico responsable de 21 años con experiencia en escanciar sidra, barra y comedor, con carnet de conducir e informática a nivel de usuario disponibilidad. Tel. 603781902

CAMARERO. Hombre de 45 años, se ofrece, muchos años de experiencia en barra, salón y terraza. Escanciador de sidra. Inglés fluido. Medio de transporte propio. Tel. 609547843 Email: pindybeggo@hotmail.com

CAMARERO. Mozo de categoría, mucha experiencia, sabiendo echar sidra, joven, muy buena presencia. Tel. 600769538. Email: candreoletti52@hotmail.com

CAMARERO. Se ofrece chico para camarero con experiencia manejo de bandeja y en escanciar sidra, a media jornada o para dar descansos entre semana. Disponibilidad inmediata. Tel. 681039989

CHICO 32 años, busco trabajo como camarero, amplia experiencia, sidrerías y similar, echo sidra. Tel. 684617057. Email: sando78@hotmail.es

ARTESANÍA. Urge vender r vasos de sidra grabados, botellines de sidra, etc., todo en perfecto estado, sin estrenar. Precio 180 €. Tel. 684613600, labruxa@live.com

BANCOS (15) de madera y estructura metálica. Medidas 2,50 de largo x 40 de ancho, ideales para llagares de sidra. Precio 50 € unidad. Mieres. Zona Caudal. Tel. 985452328 y 675877842

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.

BARRICAS de sidra. Vendo 2. Viejas, pero en buen estado. Para uso o decoración. Una, 50 €. Las 2, 80 €. Tel. 985575262 Email: alluera@hotmail.com

BOTELLAS de sidra lavadas y corchadas provisionalmente. 0,20 €. Zona La Pola Sieru y La Felguera. Tel. 617590345

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

BOTELLAS de sidra vacías. Vendo a 0.18 €/udad. Tel. 655823837 Email: kazko69@hotmail.com

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

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

BOTELLAS vacías y limpias, con corcho puesto. Sirven para vino o sidra. Se venden unas 300 unidades o más. A 0.20 €/udad o negociable según cantidad. Tel. 639333154 y 985282481

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 de plástico, con botellas limpias listas para corchar. A 7 € la caja. Tel. 985731155

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

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

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 1 m3. Para 4 ó 5 sacos de manzana. Estructura de hierro. Base de acero inox., y paredes laterales de madera de roble. Tel. 658590896

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriénu. 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

EL MIRADOR DE LA POSADA
La Era 23
33410 Heros
T. 985 51 21 15
www.elmiradordelaposada.com

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. Marañón, 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

CASA FALO
La Garita 17
San Cristobal
T. 985 562 836

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.
Avenida Castiella 18.
T. 985 94 77 18

CARREÑO

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

CASTRILLÓN

RESTAURANTE SIDRERÍA EL CORTIJO.
Bernardo Álvarez Galán 15
T. 985 51 86 54
33405 Salinas

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
Primer de Mayo Nº3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

CASA RUBÉN (EL TRANCAZU)
Casa Rubén (El Trancazu)
Alejandro Casona, 8
Les Vegues
T. 671 225 301 / 685 285 826

MESÓN SIDRERÍA YOLA ROSA
Planeta 5
Les Vegues
T. 984 83 28 10

LA POSADA DE OVERO
Overo - Trasona
T. 985 578 664

CUAÑA

POLIASTUR.
Pol. Industrial Río Pinto, Parc.
48.
T. 984 11 42 12.
T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

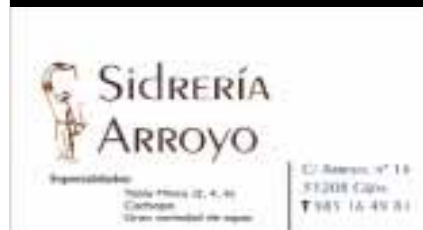
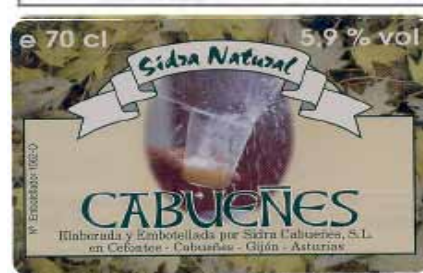
CERRAJERÍA GOZÓN.
La Garcibil, 11 A. Cardo.
T. 616 09 20 44.

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



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 .
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
Rotando palos navetos

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
Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.
**HOTEL - RESTAURANTE -
BAR LA GUINDAL.**
El Texu, s/n. Castañera.
T. 985 841 236.

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

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

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

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

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 de 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 General. Bárzana
T. 985 76 84 89

RIOSÁ

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.

BAR 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 Campes, 24.
T. 985 72 32 70.

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

SIDRERÍA CHIRUKI.

Plaza Les Campes
Sidra Menéndez, Val d'Ornón

SIDRERÍA CASA ADELA.

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

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

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. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA ASTURIAS.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidrerialaquinata.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, Llanceza D.O.

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN

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

SIDRERÍA REST. AZPIAZU

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

SIDRERÍA VALLOVÍN

Vázquez de Mella 46
T. 985 25 63 39
Trabanco, L'Argayón

SIDRERÍA JAMÍN

La Lila 25
T. 985 22 39 37
J.R., L'Ynfanzón, Juanín, Trabanco

SIDRERÍA PICHOTE

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

SIDRERÍA CASA MUÑIZ

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

SIDRERÍA MATEO@STUR

Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala,
Escalada

PARRILLA RÍO DE LA PLATA

Sabino Fernández Campo 9
T. 985 28 08 45

RESTAURANTE SAN JUSTO

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

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

Los Caleros 5
33700 L. Luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco, Trabanco
Selección, Escalada D.O

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA****LA FLOR DEL PUMAR.**

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA LA TORRE.

Cabanilles, 29. T. 985890149.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA EL PARQUÍN

El Carmen 4
Cortina

SIDRERÍA LA CERONA

Cervantes 11
T. 682 542 569
Herminio, Zythos, Villacubera

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloísa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.

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

EL LAVADERU.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

SIDRERÍA NORIEGA.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

Avd. de la Costa, 30. Xixón.
T. 985 14 09 91.
Piñera, Gobernador, Tomás,
Huercas, Cabueñes, Viuda de
Corsino, Frutos.

SIDRERÍA COLAS

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

CHIGRE ASTURIANU

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

Carlos Marx, 18.
T. 985 34 32 83.
Sidra Menéndez.

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

Luanco, 4 bajo. T. 985 355 927.
T. 635 675 561.
Sidra La Mangada,
Foncueva, Contrueces.

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.

Zaragoza, s/n. T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA EL MANZANU.

Garcilaso de la Vega, 39.
T. 985 36 04 75.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

Acacia, 5.
T. 985 34 40 07.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guillhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

RESTAURANTE EL RINCÓN

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

SIDRERÍA LA CALEYA

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



SIDRASTUR/

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.

Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA EL PILU.

Avda. Gaspar García Laviana, 8.
T. 985 39 42 35.
Riestra - Val D'Ornón.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.

Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

LA VOLANTA.

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

PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 191 344
Trabanco

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

LES TAYAES.

Cra. Carbonera, 50.
T. 984394083.
JR.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

Pza. Period. Arturo Arias, 2.
Cimavilla. T. 984 39 38 08.
Sidra Buznego.

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

BOLO INNOVA

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

REST. SIDRERIA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infistu 21
Menéndez

69.G RESTAURAN ERÓTICU

Carretera Ciales 112
Les Quintanes

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

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

RESTAURANTE CASA ARTURO.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA EL GÜELU

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

LA PERDIZ. REST. SIDRERÍA

Barriu La Perdiz - Rocés.
T. 985 168 086
www.restaurantelaperdiz.com
Castañón, Val de Boides

CASA PARDO. RESTAURANTE

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

A FEIRA DO PULPO

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

EL ALLERANU. CASA JAVI

Cienfuegos 32
T. 984492197
Menéndez y Val d'Ornón

EL BALCÓN DEL MAR. RESTAURANTE

Barrio de Portuarios s/n
T. 622 57 74 93
Piñera

BODEGAS ANCHÓN

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

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 35ç

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

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

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

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

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

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

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserria. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

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

Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es

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

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



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