

LA SIDRA

publicación del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 88 - Abril 2011

3€

**FOLIXA DE LA SIDRE
EN RIBESEYA**

**X ANIVERSARIU DE LA
SIDRE D'ESCOYETA**

**PRIMER SIDRE
L'AÑU
¡YÁ TA EQUÍ!!!**

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

Elaborada en Asturias



Sidra Oriado, S.L.

Elaborada en Asturias



Sidra Anguila, S.L.

Elaborada en Asturias



Sidra Teo, S.L.

Elaborada en Asturias



Sidra Mendicor, S.L.

Elaborada en Asturias



Sidra Canal, S.L.

Elaborada en Asturias



Astorico

Elaborada en Asturias

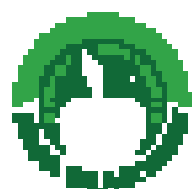


Sidra J.B., S.L.

Elaborada en Asturias



Sidra Casera Tradicional Cantabria





Denominación de Origen Protegida

Val de Ebro



Sidra Carbono, S.L.

Val de Ebro



Sidra Carbono Caro, S.L.

Val de Ebro



Sidra Hernando, S.L.

Val de Ebro



Sidra Ruzaga, C.B.

Val de Ebro



Sidra Anibal, S.L.

Val de Ebro



Sidra del Valle de Ebro

Val de Ebro

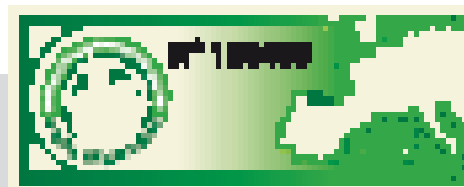


Sidra Marfisa, S.L.

Val de Ebro



Sidra Espada, S.L.



Busca la contraetiqueta Sidra D.O.P.



IIYÁ TA EQUÍ!

8

PROGRAMA PRIMER SIDRE L'AÑU
 JORGE ESPINA
 FOTOMARATÓN SIDREUR
 II AMUESA ASTURIANADA Y SIDRE
 TARANUS
 BANDA GAITES VILLA DE XIXÓN
 LOS XUSTOS
 SIDRE Y LLIBROS
 LUIS ANTONIO ALIAS

EL BULEVAR DE LA SIDRA...

26

DE MANZANA SELECCIONADA

CATA DE SIDRA SELECCIONADA

30

EN EL PIGÜEÑA

FOLIXA DE LA SIDRE EN RIBESEYA

34

ORIZÓN PUSO LA SIDRA EN LA FOLIXA

SIDRACRUCIS

42

SOLO PA LOS/ES MÁS ATREVÍOS/ES

III CERTAME DE CANCIOS DE CHIGRE DE NOREÑA

44

LLAGAR LA COBAYA

48

SAGA DE LLAGAREROS

ACTUALIDÁ

54

AXENDA SIDRERA

66

De Platu'l mes

68

Solomillo de Buey relleno de queso de cabra sobre setas confitadas. Sidrería El Pigüeña

De Chigre a Chigre

70

Campomanes
 El Cañu

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

80





NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural

L'Ynfanzón

www.sidrajr.com

SIDRA NATURAL
ALTO INFANZÓN

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

LA SIDRA

Abril 2011

Número **88**

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
(lujosémeyes@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

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

Collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

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

info@lasidra.as



CASA *Ferino* Restaurante - Sidrería

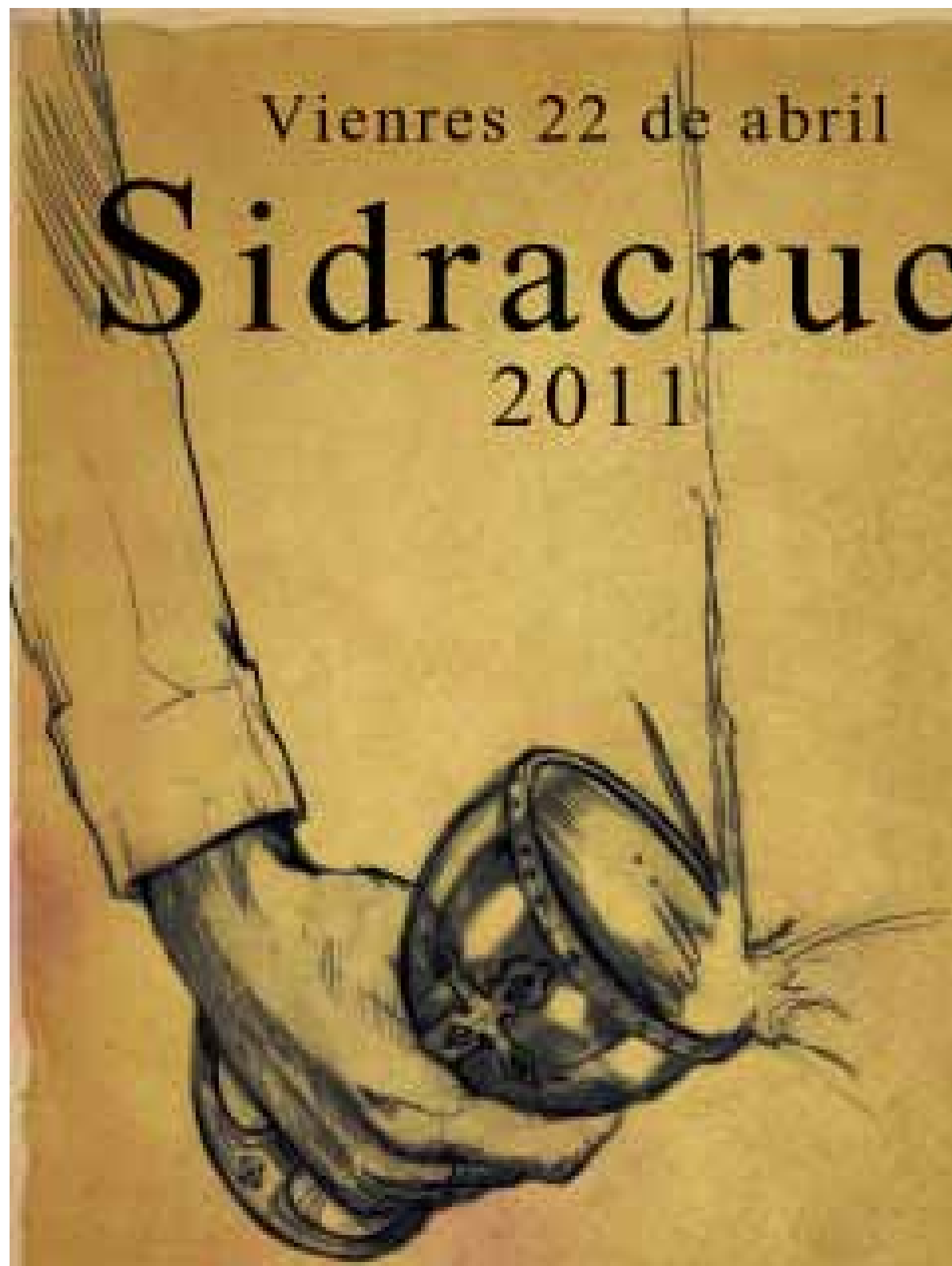
Ctra. Carbonera, s/n ROCES Teléfono 985 38 04 71 GIJÓN

gijón

Vienes 22 de abril

Sidracruzis

2011



40 €/35 € socios y colaboradores

Too incluyio

Tresporte n'autocar

Places limitaes por rigurosu orde d'inscripcion

Información de contactu:

llucra@lasidra.as

652594983

www.lasidra.as

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

Comu seguir a LA SIDRA al traviés del to ordenaor / *comu 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 10.600 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 10.600 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 noticias 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 númeru 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.

¡¡Yá ta equí!!

**LA PRIMER SIDRE L'AÑU ENTAMA EN XIXÓN
DEL 21 AL 24 D'ABRIL NEL MUSÉU DEL
PUEBLU D'ASTURIES**



Más de 70 llagares

II Asturianada y Sidra

Fotomaratón sidreru

Música y Baille del País.

Esportes Tradicionales

Tasties guíaes

Esposición d'etiquetes

Presentación de llibros

Conferencies

Pebidal....

Ye tradición asturiana celledrar la Selmana Santa col ritu que más mos presta: l'apertura de toneles y la pelegrinación de llagar en llagar pa prebar nes espiches la sidre nuevo. LA SIDRA póntelo más fácil: toles sidres tan equí, esperando que les prebes

2011

Entrá: 5 €, inclúi sidre



La sidre de primavera o primer sidre del añu ta poco fecho, caltién entá un posu de saborgor a mazana y, poro, ye de tastu más suave y afrutaino.

Fecho sobro la madre, ello ye, ensin trasegar, esta sidre ye muncho más esplosivo, dexando en boca una sensación carbónica más acentuada. El resultáu ye una sidre con menos matices que la sidre fecho pero qu'entra solo.



En dengún otru festival sidreru ye posible prebar la sidre de tantos llagares

Las vacaciones de Semana Santa están ya a la vuelta de la esquina y los más sidreros sabemos ya donde está la cita más importante de estos días.

Muchos llevamos ya un tiempo soñando con la primavera y con esos primeros culinos al aire libre que tan bien sientan (el sol en Asturias nunca está garantizado, pero estamos preparados por si nos falla).

Nos referimos a los primeros culinos de la sidra tierna, apenas hecha, con su aroma afrutado y suave, la sidra que tradicionalmente se prueba en la apertura de los toneles de las espichas y que inaugura el año sidrero. Nosotros vamos a estrenar la cosecha por todo lo alto, y por fin los días 21, 22, 23 y 24 de abril

vamos a a poder probar la sidra del año, no de un llagar, ni de un grupo de llagares, sino de al menos el noventa por ciento de los llagares asturianos y unos cuantos de fuera de Asturias (Alemania, Estado español...)

Con un récord de participación muy por encima de cualquier otro evento, LA SIDRA consiguió reunir hasta el momento 78 llagares, lo que nos confirma sin lugar a dudas como el mayor macrocertamen sidrero de Asturias y probablemente de Europa.

Esto convierte al Muséu del Pueblu d'Asturies en un lugar de paso obligado durante la Primer Sidre l'Añu, tanto para los amantes de la sidra y de las tradiciones asturianas como para aquellos que no la conocen



bien y tienen en esta cita una oportunidad única para entrar de lleno en el ambiente sidrero.

Además, tenemos sólo cuatro días para beber toda esa sidra, así que vamos a necesitar toda la colaboración posible. Por solo cinco euros se puede obtener la pulsera que da derecho al consumo ilimitado de sidra, tanto en la barra general como en la dedicada específicamente a la Sidre d'Escoyeta. También se podrán probar otras sidras o productos derivados de ella, como el licor de sidra, la sidra de xelu, brut, ecológica o de nueva expresión en las catas y degustaciones que se irán desarrollando a lo largo de los cuatro días.

Y como no es bueno beber sin comer, tendremos varios stands con productos tradicionalmente asturianos, como los excelentes quesos y cremas de queso con Denominación de Origen Gamonéu que nos ofrecerá la quesería D'Onao, o los embutidos y quesos de L'Aldea que desde el año 1940 trabaja utilizando sistemas tradicionales, añadiendo los avances tecnológicos imprescindibles para mantener su "sabor de alta montaña". Además, en nuestro chigre encontraremos cada día una propuesta diferente de plato para acompañar la sidra.

Si algo sentimos es que el impresionante número de actividades que se celebrarán paralelamente a la prueba de sidra es tal que probablemente sea imposible participar en todas. Para facilitar que se disfrute de los más posibles, a continuación tenéis un programa de los actos incluidos en la Primer Sidre l'Añu:

I Fotomaratón Sidreru

Primer Sidre l'Añu

Xueves 21 d'abril

Inscripción gratuita

Bases y Premios:
www.lasidra.as

PROGRAMA

Primer Sidre l'Añu



Xuntar a más de 70 llagares de los 86 qu'esisten n'Asturies supón de por sigo un auténticu ésitu.

TOLOS DÍIS

PABELLÓN D'ENTRADA.

Esposición d'Etiquetes de Sidre. (M.Sidrastur).

Del 14 d'abril al 1 de mayu

Esposición de **microrrellatos sidreros**

Esposición del IV Concursu Semeyes LA SIDRA

ANIMACIÓN

Bandina LA SIDRA

Pelayu Cuaya. Gaiteru Oficial LA SIDRA

Escuela de Música La Quintana

Xuegos y Esportes tradicionales

Xueves 21 d'Abril

Platu de chigre: Tortielles salones y de chorizu, de bacalláu...

TENDAYU

12:00 Naguración de la Primer Sidre l'Añu, a cargu de Jorge Espina, Conceyal de llingua y cultura tradicional del Ayuntamientu Xixón.

Escanciáu del **culín nagural** a cargu de Félix de la Fuente campión d'echaores d'Asturies 2010

12:30 Entamu del **I Fotomaratón Sidreru**. Con premios en tres categoríes. la más prestosa, la más simpática y la más sidrera.

12:30 **I Tornéu de Cuatriada** "Primer Sidre l'Añu"

12:30 Esibición de **Tonelería** d'Argüelles S.L

14:00 Tastia guiada de **Sidre d'Escoyeta de Trabanco**.

17:00 **II Amuesa Asturianada y Sidre** cola actuación d'Ismael Tomás Montes, José Manuel Collado, Belén Antón, Odón García, María Llatores y el gaiteru Llorián García.

18:00 Preba de Sidre Ecolóxico

20:00 Actuación del Grupu Folk **Taranus**



Esta II edición de la Primer Sidre l'Añu cuntará con vasu, etiqueta y sellu conmemorativu.

SALA DE PABELLÓN

12:30 Tasties guiaes a cargu de Manuel Busto de:
Sidre de Xelu **Valverán**

Sidre de Xelu **Panizales**

17:00 Presentación del **Sellu Comemorativu** de la Primer Sidre l'Añu.

17:15 Presentación del catálogu "**Etiquetas de sidra natural**", a cargu del so autor Miguel Angel García Otero

18:00 **Tastia guiada de sidre alemana** a cargu del llagareru Samuel M. Trabanco.

Nöll, monovarietal Bohnapfel

Jörg Stier con Speierling.

Trocken. Strenbost 2010

19:00 Eshibición de semeyes del Festival de la Sidre de Xixón 2010.

19:30 Tastia guiada de Sidre Brut **Pomma Aurea**

20:00 Conferencia: "**La Sidra na tradición asturiana**". David M. Rivas

Vienres 22 d'Abril

Platu de chigre: Fabada

Animación demientes tola xornada a cargu la Bandi-

na de música tradicional LA SIDRA y la astur-bretona LATIRA.

TENDAYU

12:00 - **I Tornéu de Cuatriada** "Primer Sidre l'Añu"

14:00 Presentación y tastia guiada de **Sidre JR del añu**.

18:00 **Banda Gaites Villa de Xixón**

19:00 **Preba d'otros sidres** y derivaos. Sidre axampanao, auguardientes, llicores...

19:00 Recibimientu trunfal a los esforzaos del **SIDRACRUCIS**

20:00 Actuación de **LATIRA**

SALA DE PABELLÓN

17:00 Presentación del llibru "**La Cocina Asturiana**"

18:00 Tastia guiada a cargu de Manuel G. Busto de: **Sidra Brut Valverán**

Prau Monga. Brut de Viuda de Angelón

19:00 **Eshibición de semeyes** del Festival de la Sidre de Xixón 2010.

20:00 Conferencia: "**La Sidra na Asturias de Santiyana**". Xaviel Vilareyo y Villamil.

21:00 **Maridaxe de Sidre de Mesa con quesu** a cargu de Javier del Valle.



Sábadu 23 d'Abril

Platu de chigre: Picadillu..

Pebidal. Regalu a los primeros asistentes de pebides de pumar, plantación de les mesmes y entrega de pumares llantaos l'añu anterior.

TENDAYU

12:00 - Semifinales **I Tornéu de Cuatriada** "Primer Sidre l'Añu"

12:30 Esibición de **tonelería** d'Argüelles S.L

14:00 **Entrega premios** Fotomaratón Sidreru, y eti-

quetes

17:00 **Presentación de la nueva Sidre Natural Valverán, de Llagares Masavéu**

19:00 **Taller de Baille'l País** acompañáu por bandina tradicional a cargu'l Grupu Los Xustos

20:00 **Preba de Sidre de Mesa.**

SALA DE PABELLÓN

13:00 **Tastia guiada** de Sidre de Mesa a cargu de Manuel Busto y Donato Xuaquín Villoria.

Valdedios- Mayador
Villacubera - Cortina

19:00 Tastia guiada de Sidre de Mesa a cargu de Manuel Busto y Donato Xuaquín Villoria.

Españar -S- Gobernador
La Zapica- S. Buznego
Ribanora -S- Fanjul
Escalada de S. Asturvisa

20:00 Presentación del llibru "**La sidra y la poesía. Versos ensin magaya**" a cargu del so autor, José Luis Campal Fernández

21:00 Esibición de semeyes del **Festival de la Sidre de Xixón 2010.**

Domingu 24 d'Abril

Platu de chigre: Tortos, con queso, con güevos, picadillo

TENDAYU

12:00 **Final I Tornéu de Cuatriada** "Primer Sidre l'Añu"

14:00 Entrega premios del Tornéu de Cuatriada.

14:30 **Homenaxe al históricu monologuista asturianu Xosé Fernández Pandiella "Pandiella"**, qu'interpretará un monólogu tradicional fechu pa la ocasión, y que sedrá presentáu pol monologuista **Lluis Antón González** y cola actuación d'**Héctor Braga**, que presentará'l so postrer trabayu discográfico.

SALA DE PABELLÓN

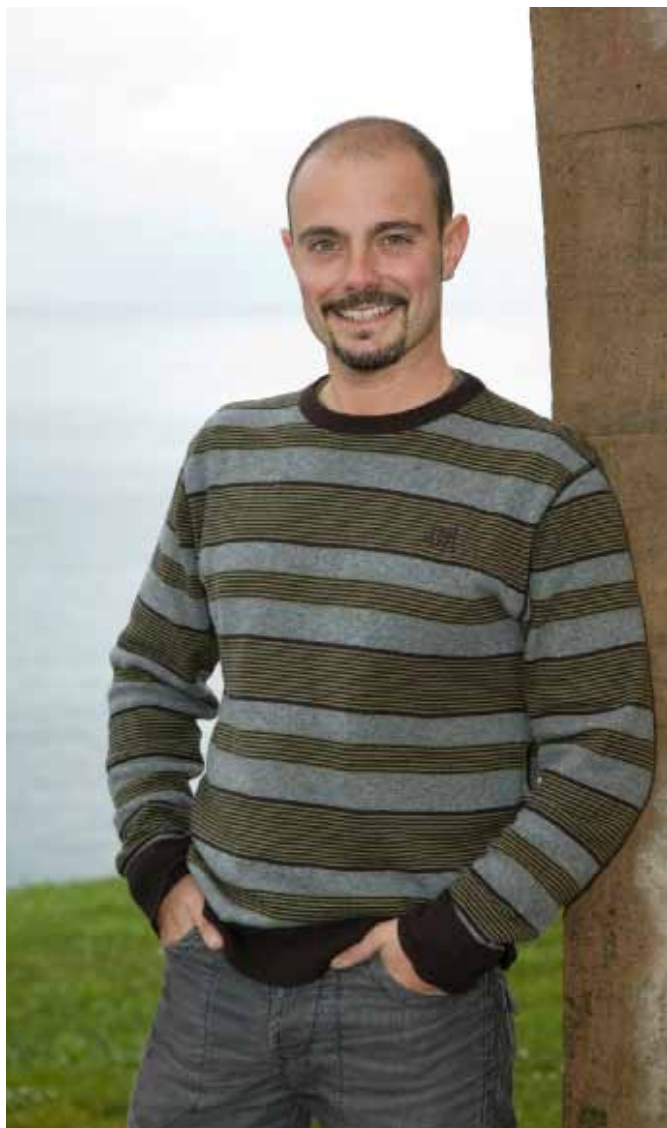
13:00 Tastia guiada d'Auguardiente de Sidre a cargu de Manuel Busto.

El Salvador. Casería San Juan del Obispo
Los Serranos
Escanciador



Jorge Espina

DELEGÁU DE CULTURA TRADICIONAL Y LINGUA ASTURIANA DEL CONCEYU DE XIXÓN



Esti ye'l segundu añu que la Conceyalía de cultura tradicional y llingua asturiana collabora cola PRIMER SIDRE L'ÁÑU ¿Cómu valoráis los resultaos del añu pasáu?

Dende la Conceyalía consideramos que l'añu pasáu llogróronse unos resultaos inmeyorables, percima de les mires, con una fuerte implicación tanto del públicu como de la organización del certame.

El Certame Agroalimentariu Nacional de la Primer Sidre l'Áñu intenta representar non sólo la sidra, sinon toles estayes de la tradición asturiana: deportes, música, bailles, artesanía... ¿crees que se consigue?

Creo que les distintes manifestaciones de la cultura asturiana tuvieron presentes y perfectamente representaes na Primer Sidre l'Áñu. Dende la Conceyalía

“Creo que les distintes manifestaciones de la cultura asturiana tuvieron presentes y perfectamente representaes na Primer Sidre l'Áñu”

tamos intentando recuperar y fomentar tou esti tipu d'actividaes tradicionales tan nueses coles mires de fomentales y faceles llegar a les nueves xeneraciones. Un exemplu d'esti interés ye la celebración de la Romería de San Pedro, que tien llugar añalmente nel Muséu del Pueblu d'Asturies, na que s'intenta recrear lo más fielmente posible lo que ye una romería asturiana tradicional.

La cultura asturiana, en xeneral, y la sidrera, en particular ¿ta en retrocesu o ta viviéndose una recuperación de los vezos tradicionales?

La cultura tradicional asturiana, nes sos diverses manifestaciones, ta viviendo un resurdir de la mano de munches entidaes, como la Fundación La Sidre, y de diverses alministraciones ente les que debp destacar, cómu non, l'Ayuntamientu de Xixón, que va trés años creó la Conceyalía de Cultura Tradicional y Política Llingüística precisamente coles mires de fomentar, potenciar y recuperar les tradiciones más propies de la nuesa cultura.

¿Cómu inflúin nesto actividaes comu la Primer Sidre l'Áñu?

Actividaes como la Primer Sidre l'Áñu son fundamentales pa la recuperación de los xuegos, de los deportes, de los bailles, de cantar y de toa una serie de tradiciones bien nueses que, d'otra manera, diben dise perdiendo adulces de manera inevitable.

Crees qu'esti eventu tien muncha repercusión nel mundu la sidra? ¿Podría ser un atractivu turísticu pa Xixón?

Creo que sí, qu'esti eventu ye bien importante p'abrir, y eso si ye qu'en dalgún momentu ciérrase, la temporada sidrera. Amás, al celébrase a lo llargo d'estes feches festives, sofita a potenciar la imaxe de Xixón como atractivu turísticu y tamién facilita l'averamientu de les nueses costumes a los visitantes que s'averen hasta'l tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies.

I^{er} Fotomaratón Sidreru

XUEVES 21, DE MAGAR
LES 12:30



Ente les munches novedaes que presenta la convocatoria de la Primer Sidre l'Añu'11, afáyase'l I^{er} Fotomaratón sidreru, cuyu oxetivu ye l'amosar al traviés de semeyes los estremaos aspektos rrellacionaos cola sidre y el so alrodiu: etnografía, plasticidá, el so llau humanu y social y too aquello que los participante y el xuráu puean atalantar que tresmite la cultura sidrera asturiana.

El fotomaratón, cèlebrarase a lo llargo del Xueves 21 d'abril de magar les 12:30 hores y cuntará con tres categoríes: La más prestosa. La más artística. La más sidrera

El ganaor de cáuna d'estes categoríes recibirá un persidreru premiu, comu nun podía ser d'otra miente: el pesu del fotógrafu en sidre (xentileza del Llagar Alonso), y una cena pa dos nun de los chigres que colaboren cola Primer Sidre l'Añu

Los participantes tendrán de presentase cola cámara dixital cola que van participar y con una tarxeta de memoria vacía.

Pebidal

SÁBADU 23



Una de las experiencias que mejor resultaron el año pasado fue la plantación popular de pepitas de manzano de sidra, en la que participaron tanto niños como mayores.

En esta nueva edición, no solo se retomará la iniciativa, sino que, el sábado 23 se regalará a cada una de las personas asistentes (hasta fin de existencias) un sobre con varias pepitas de manzano de sidra asturiano con las instrucciones de como deber realizarse la plantación de las mismas, de tal forma que cada uno pueda realizar la experiencia de ver crecer su propio manzano.

Por otra parte, también se procederá a entregar a los participantes de la edición pasada que realizaron la plantación de las *pebides*, su manzano con un año de edad, para que se vea la continuidad del proceso y para que puedan proceder a su posterior plantación.

Con esta iniciativa, LA SIDRA pretende tanto potenciar la plantación de manzanos asturianos como la diversidad genética, seriamente empobrecida desde la existencia de un corto número de variedades de manzana que son consideradas validas para la Denominación de Origen, y que son las que en la actualidad tienden a plantarse.

Las pepitas que entregamos son todas de variedades asturianas, y su reproducción tradicional a través de pepita, garantiza la variedad genética dentro de lo que es el manzano de sidra asturiano

II Amuesa Asturianada y Sidre

XUEVES 21 DE MAGAR LES 5 DE LA TARDI



Tres l'ésitu de la primer edición, esti añu l'Amuesa d'Asturianda y Sidre afítase comu referente nesta Primer Sidre l'Añu

Esta II Amuesa entamará el xueves 21 a les 17 hores nel Tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies, y cuntará con destacaos intérpretes de la canción asturiana, tando confirmao la presencia de los cantantes de tonada: Ismael Tomás Montes, José Manuel Collado, Belén Antón, Odón García, María Llatores y el gaiteru Llorián García.

Ye precisamente esta xuntura de figures consagraes

na asturianada con nuevos intérpretes lo que fai d'esta II Amuesa d'Asturianada y Sidre, una auténtica referencia nel so campu.

Arriendes d'ello, y comu importante valor añadíu a esta amuesa d'asturianada tolos intervinientes interpretarán dalgún canciu rellacionáu cola sidre, valorándose permunchu les composiciones nueves y l'usu de la llingua asturiana nes mesmes.

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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



plaza

**SIDRERIA
RESTAURANTE**

Plaza Manuel Uria, 12 **NIVA** Telf: 658 61 40 86

Taranus

XUEVES 21, A LES 8 LA TARDI



Taranus surge nel añu 1994 cola idega d'entemecer ritmos heavy y rock con folk tradicional

El xueves 21 d'abril na Primer Sidre l'Añu, vamos poder esfrutar d'un conciertu del grupu Taranus, qu'integren dellos mozos de los conceyos de Villaviciosa y Xixón: Antonio Carballo (guitarra llétrica, guitarra española y voces), Diego Díaz (baxu llétricu y voces), Pindy (whistle, low whistles, gaita asturiana en Do, gaita asturiana 3 roncones en Sib, gaita lletrónica, voces), Xesús Nel García (guitarra llétrica, whistles, gaita, bomba y voces) y José Manuel Bernabeu (batería). Taranus surge nel añu 1994 cola idega d'entemecer ritmos heavy y rock con folk tradicional, pero la falta de material torgó esi llabor, colo que'l grupu derivó naquellos momentos, al folk tradicional y los componentes a la fin desperdigaronse ente dellos grupos de distintu tipu. Nel branu del 2008, la idega de Taranus resurde y torna a entamar el grupu, aunque non con tolos componentes iniciales pero sí con nuevos músicos qu'apurrieron nueves visiones col oxetivu de trabayar na llínea de la idega surdía quince años enantes.

Ún de los componentes del grupu, faló con LA SIDRA

¿Cómo surge'l vuesu grupu?

La formación orixinal ñaz d'un grupu d'amigos de la escuela que queríamos facer folk, y como había de-

llos heavies, pues siempre tirábemos a la movida folk-rock. Desgraciadamente n'aquellos años nun esistíen los medios qu'hai anguañu -tamién yeremos mui guah.es- y fuimos dexándolo. Pero hai un par d'años, llámame el guitarrista y propúnxome tornar a xuntamos. Paecía una idega prestosa, sobre tou agora con meyores medios y muncha más esperiencia, y bono... equí tamos.

¿Qué repertoriu tenéis?

Fundamentalmente temas propios, en dalgún casu entemecíos con dalguna melodía tradicional, pero lo normal ye que tou seya de nueso.

¿En qué tais trabayando anguañu?

Pues no básicu que tien que facer un músicu, tar a la gueta de sitios pa tocar. Amás tamos preparando la grabación d'un discu autoproducíu nun entamu, que dempués a lo meyor podrá salir o non con otra xente, yá se verá.

¿Cuala ye la vuesa visión de la música tradicional?

La música tradicional nun ye un ente estáticu, que nun hai de tener perceguera de nueos usos pa los instrumentos tradicionales, y por supuestu qu'esperamos vevos nel festival el xueves...

Banda Gaites Villa de Xixón

VIENRES 22 A LES 6 DE LA TARDI



Esta conocida banda va tar con nós el viernes 22, de magar les 6 de la tardi, nel Muséu del Pueblu d'Asturies, animando la Primer Sidre l'Añu col so escelente repertoriu

Fundada nel añu 2000 por alumnos procedentes de la Escuela de Música Tradicional (E.M.T.) de Xixón, a lo llargo d'estos años foi convirtiéndose nun referente de la cultura musical del País, de la cual foi "embaxadora" n'estremaos llugares como la 5ª Avenida de Nueva York nel día de San Patriciu, los Campos Elíseos de París o'l paséu marítimu de Palma de Mallorca.

A lo llargo del primer añu d'esistencia desendólcense'l coleutivu musical tanto en formación y númberu de componentes como en instrumentos y recursos, siendo la so primer actuación oficial el 18 de xunu del añu 2000 nes fiestes de la parroquia xixonesa de Cabueñes, a la que siguirien una quincena más nesi mesmu branu.

Diez años son los que pasaron dende entós nos que se trespasaron fronteres, ensin parar en dengún momentu d'anovar, deprender, y sobromanera, esfrutar. Son diez años de música y esperiencias nos que cabe destacar delles actuaciones como'l Día d'Asturies en Grevenbroich (Alemaña), la Feria Internacional de Tu-

rismu en Madrid o les Falles de Valencia. Tamién hai que recordar, dientru del nuesu ámbitu cultural más cercanu, los perrecomendables festivales intecélticos de Guingamp y Guérande na hospitalaria Bretaña continental, o na vecina Galicia'l tamién Festival Intercélticu de Ortigueira.

La banda tamién ta fuertemente implicada na vida social del conceyu, entamando eventos como'l Festival Internacional de Banes de Gaites Villa de Xixón.

El director actual ye José Luis García Díaz, maestru gaiteru de Xixón que collabora con delles agrupaciones en tou aquello rellacionáu cola gaita asturiana y la música tradicional asturiana. Con una media d'edá abondo moza, la banda anguañu ta compuesta por 26 miembros. El so repertoriu básase principalmente en vieyes melodíes tradicionales d'Asturies pero tamién incorpora adaptaciones y harmonizaciones de conocíos compositores asturianos asina como cantares de diversu orixe del arcu atlánticu y temas de composición propia.

Los Xustos

TALLER DE BAILLE PARTICIPATIVU. SÁBADU 23 A LES 7 LA TARDI



La Primer Sidre l'Añu va cuntar cola inestimable collaboración del míticu grupu de baille Los Xustos, un colleutivu que por drechu propiu yá forma parte de la hestoria d'Asturies.

Mariano Castro Ordieres, herederu d'una tradición familiar fuertemente venceyada a los nuesos bailles tradicionales, fo'l fundao del grupu.

El so güelu foi'l baillador "Xusto La Llastra", y otros miembros de la so familia tuvieron nel Grupu de Bailles Asturianos "Los Mariñanes", baillando en Madrid nel añu 1918 acompañaos pol famosu Gaiteru de Lliberdón.

El colleutivu, fundáu nel añu 1953, costitúi amás el más vieyu de los grupos de baille tradicional d'Asturies. Amás grabaron, a lo llargo de la so trayectoria, doce discos y dellos casetes, tamién rializaron vídeos de los bailles, dancies y cantares del so repertoriu, y nel añu 2003 grabaron un disco-libru por cuenta del so 50 Aniversariu.

Con fecha 29 d'Avientu de 2006 l'Ayuntamientu de Xixón acordó conceder a Los Xustos la Medalla de

Plata de la Villa en consideranza al so dilatáu esfuerzu na recuperación y revitalización de la danza y del folclor tradicionales.

L'Agrupación elabora y entama dellos programes y talleres pa la promoción y l'espardimientu del baille y la música tradicional, al traviés d'iniciatives comu'l so plan d'enseñanza "Baille na Escuela", col enfotu de dinamizar les rellaciones sociales por aciu del folclor, como encontu de la recuperación de les nueses tradiciones al traviés del distintu texíu asociativu, cultural, xuvenil o educativu.

Nesti festival, vamos tenelos con nós faciendo un taller d'enseñu prácticu, animáu por una bandina de música tradicional.

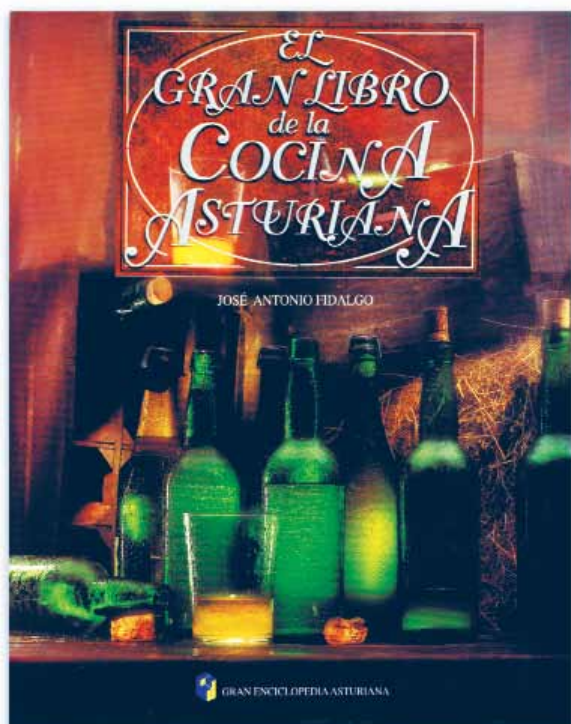
Asina que'l sábadu 23 d'abril a les 19:00 yá sabéis toos aquellos que queráis daprender los bailles del País de primer mano y colos meyores...

Sidre y Llibros

Na Primer Sidre L'Añu tamién van tener el so espaciu delles espublizaciones rrellaciones cola sidre, y tendremos el privilexu de que seyan los sos autores los que mos les presenten a lo llargo d'esta selmana na Sala'l Pabellón:

El mesmu xueves 21 d'abril va presentase a les 17:00 hores el **Catálogo de etiquetas de Sidra natural asturiana**, elaboráu por Miguel A. García Otero y espublizáu por LASIDRA-Ensame Sidreru.

Esti catálogu ye productu d'un intesu trabayu d'escoyeta y ordenación de milenta datos, siendo dende la so recién espublización una parte imprescindible de la biblioteca de toa persona interesada nel mundiu sidreru.



Y d'últimes pero non menos importante, el sábadu 23 a les 20:00 hores, vamos tener con nós al conocíu investigador de la hestoria de la lliteratura asturiana, José Luis Campal Fernández, que presentará la so obra **La sidra na poesía. Versos ensin magaya**. Trátase d'un llibru nel que l'autor conduz mos per dellos aspectos de la cultura sidrera al mesmu tiempu que mos afaya con versos perdíos o poco conocíos de la nuesa poesía.

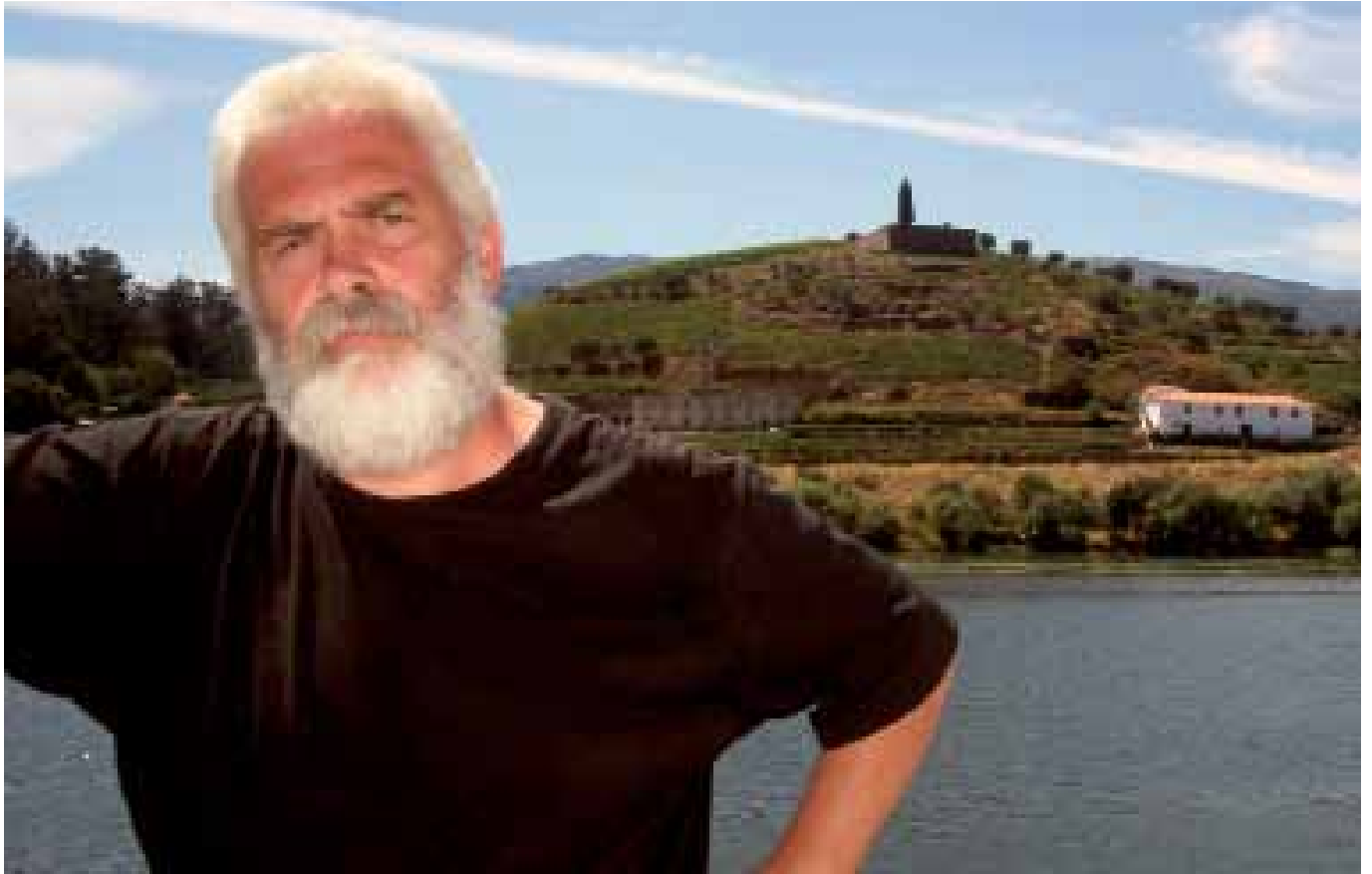


El vienres 22, a les 17:00 hores, vamos presentar una xoya escaecía, **El Gran Libro de la Cocina Asturiana**, editáu pola GEA y escrito pol críticu gastronómicu José Antonio Fidalgo. Ye un llibru dotáu d'una encuadernación mui pero que mui curiada, y que rastrea tolos detalles de la nuesa cocina a lo llargo de les sos 480 páxines y más de 600 imaxes.



Luis Antonio Alías

MENÚ "PRIMER SIDRE L'AÑU"



Gastrónomo de amplio currículum, dentro del cual se encuentra su condición de colaborador habitual de LA SIDRA, Luis Antonio Alias realiza una valoración de la Primer Sidre l'Añu y del recién creado Menú para la hostelería

Conociendo tu currículum casi podríamos afirmar que eres nuestro colaborador más distinguido...

¡Anda ya! Probablemente sea vuestro colaborador más viejo, y en consecuencia tuve más tiempo para los juegos de vanidades que compartimos la mayoría de los asturianos. Aparte que es agradable colaborar en una revista como la vuestra que vive de apoyos desinteresados. Y puesto que hay el mismo número de osos panda que de asturianos, por lo que somos especie en peligro de extinción, vale la pena que nos ayudemos unos a otros, y una publicación que mira por nuestra sidrina merece lo mejor.

Primera Sidra del Año. ¿Qué opinas de este evento?

Es una gran celebración. Si los rusos o los chinos celebran el nuevo año en fechas diferentes a los occi-

dentes, nosotros deberíamos hacer lo mismo con la primera sidra, que marca la plenitud de la primavera, del renacer de la naturaleza, de los días largos, de las primeras playas y los primeros merenderos. Y con las actividades del festival que planteáis, los *foriotos* que nos visiten por Semana Santa lo van a pasar *gayole-ramente*.

¿Crees que puede perjudicar a la hostelería?

Nada que atraiga, que convoque, que movilice a la gente de aquí y de fuera perjudica a este sector castigado por la hostelería. Los chigres deben unirse, anunciarse, aprovechar la ocasión para que la mayoría de veceros, tras tomar unas botellinas en el Pueblu d'Asturies y ver alguna actuación, marchen a tomar el pixín o el chuletón en sus comedores. Una buena



idea beneficia a todos, y Asturias necesita continuas buenas ideas.

Para eso hacemos las jornadas. La idea es atraer gente a Xixón, no sólo al Muséu del Pueblu d' Asturias.

¡Bendito sea, que diría mi güela! Tengo la impresión, y en parte vosotros tenéis la bendita culpa, que esta Semana Santa vamos a tener un completo lleno de visitantes, y así recargaremos energías, cubriremos algunas deudas y, además, les enseñaremos que incluso sin carbón, metal o astilleros, montamos unas romerías únicas sin que nos importen las protestas del señor cura. Ya lo recogía Jovellanos, que el prubitín cumple este año doscientos muertos: "El señor cura nos manda que s'acaben los cantares, enantes han d' acabar los curas y capellanes. Pues eso.

En los cuatro días del certamen, ofrecemos tres menús: espicha, mariñán (pescados y mariscos) y Barrio De La Sidra ¿Qué opinas al respecto?


Mientras los catalanes sacralizan las calçotadas, o los gallegos ritualizan el pulpo a feira, aquí seguimos sin darnos cuenta que la espicha, documentada desde el siglo XVIII, constituye la gran fiesta social indígena, una perfecta mezcla de tapeo asturiano con sidra que

merece más uso e, incluso, abuso. Por otra parte la zona mariñana, maliaya administrativamente pero al tiempo prolongación paisajística del Xixón del alma, posee unos cantiles y caladeros donde los pescados de roca saben doblemente ricos; y de paso pidamos siempre una cazuelina del modesto y delicioso protagonista gastronómico de la comarca, la llámpara, ahora en su mejor momento.

¿Por dónde crees que pasa el futuro de la sidra?

En buena parte por el mismo camino por el que ha de pasar el futuro asturiano, dado que constituye una de las pocas cosas importantes que nos quedan para vender fuera. Y debemos interiorizar y exteriorizar que elaboramos la mejor sidra natural del mundo, dicho y reconocido por multitud de especialistas nacionales y extranjeros.

Pero somos muy grandones y vendemos bastante mal las excelencias propias. Tu revista, en difundir esfuerzos y virtudes, es una punta de lanza. Y como ya tengo el *gargüelu* seco de hablar, pídemelo un culete. De verano, por favor.

 Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández





La sidra a 2,5 euros y subiendo

Manuel G. Busto

¡Sí!. La botella de sidra ya está a 2,5 euros, al menos en Xixón; ha subido en varias sidrerías, como La Galana o Tino El Roxu, anteriormente ya la había tomado a 2,40.

Es de sobra conocido entre los sidreros que ciertas sidrerías de renombre de Xixón son las primeras en todo Asturias en subir los precios.

Si en Uviéu la botella está a 2,30 euros, no comprendo, ni sé qué argumentos pueden utilizar los hosteleros de Xixón con respecto al resto de la comunidad en una subida de precios, que además siempre la hacen a mediados de temporada, antes que lleguen los primeros turistas de Semana Santa.

Que yo sepa, los llagareros siguen manteniendo los precios, bastante tienen ya con poder cobrar todo lo que tienen distribuido, esta es la queja de siempre; los impuestos que se sepa desde enero tampoco han subido. Los sueldos, sí me dijo un camarero de una de estas sidrerías que lo único que subió fue el dueño un escalón más de la

escalera al entregar el sobre. Quizá todo sea que van por encima del I.P.C., o de las estadísticas del I.N.E., quizá pretenden solucionar la crisis, mejor dicho "su crisis", quizá no quieran vender más, sino trabajar menos, utilizar menos mano de obra.

Buena lección nos dan los japoneses que ante el desastre que están viviendo, su comportamiento cívico nos da el ejemplo de no subir ante la escasez, no especular, no aprovecharse de la desgracia, sino arrimar el hombro. Aquí seguimos el ejemplo de los políticos, la culpa no es mía, siempre es del otro.

Sigo sin encontrar razones suficientes, contundentes, lógicas, ecuánimes, etc., ante esta subida. Igual lo hacen porque sí, para jo... porque todos los años lo hacen, (suba o baje la manzana o la sidra). Solo me queda la resignación, pero eso sí también lanzar la advertencia de: señores tengan cuidado con la gallina de los huevos de oro, cualquier día la gente se cansa, la juventud se pasa a la cerveza y a ver qué hacemos con 25 millones de litros de sidra natural, "tradicional de escanciado".



www.lasidra.as

Primer SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu nacional

21 al 24 d'Abril

Muséu del Pueblu
d'Asturies - Xixón

2011

Más de 70 llagares
II Asturianada y Sidra
Fotomaratón sidreru
Música y Baille del País.
Esportes Tradicionales
Tastles 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

A
Muséu del
Pueblu d'Asturies

El Bulevar de la sidra.. De Manzana Seleccionada



J. Eloy

De zorga a drecha: Samuel M. Trabanco, xerente de Grupo Trabanco, José Manuel Riestra, cerente de Sidra Muñiz, Francisco Colunga, Presidente de l'Asociación de Sidrerías de la Calle Gascona, Silverio González, de Sidra Peñón, Cele Foncueva, xerente de Sidra Foncueva

La Cai Gascona enllenóse de la sidre más escoyía na celebración de les **Xornaes del X Aniversariu de la Sidre d'Escoyeta**, que s'abrieron cola presentación de la so collecha d'esti aniversariu

La ca vegada mayor vitalidá de la cultura sidrera nesti país tá amosada coles continúes actividaes que recueyen la so actualidá, comu son, nesti casu, les Xornaes del X Aniversariu de la Sidre d'Escoyeta, que vien de celebrase nes sidrerías de la cai Gascona d'Uviéu, ente los díes 4 y 8 d'abril.

La naguración d'estes Xornaes coincidió amás col actu de Presentación de la Collecha 2010 de la Sidre d'Escoyeta, marca que cuenta col aval d'un sellu de garantía de calidá y que namás qu'ufierta la sidre que foi calificada con una nota perriba'l notable na Mesa de Tastia, celebrada'l pasáu mes de marzu.



Los cuatro llagares qu'ellaboren la Sidre d'Escoyeta aprovecharon el so X aniversariu pa dar a conocer les carauterístiques y virtúes de la so sidre

La sidre corchao pa esti décimu aniversariu identifícase amás con un llogotipu, diseñáu a costafecha pa esta ocasión tan especial.

Según pallabres de Samuel Menéndez Trabanco, llagareru y presidente de la Sidra de Mazana Seleccionada, na presentación de la collecha "Ye un arguyu pa tolos llagares que formamos parte del sellu Mazana Seleccionada poder presentar al mercáu la collecha que marca'l nuesu décimu aniversariu. Fuimos los primeros en poner en marcha un certificáu de garantía de calidá nel sector de la sidra, una iniciativa que recibió numberoses reconocencies y que se ta consolidando nel mercáu comu un apueste seriú y de futuru pa estremar a la sidre natural comu un productu d'alta calidá col que, amás, puen abrise nuevos mercaos",

Nesi sen, la Sidre de Mazana Seleccionao (Sidre d'Escoyeta) foi conquistando, dende la so puesta

en marcha, non solo'l mercáu asturianu, sinon que tamién abrió nuevos mercaos pa la sidre ellaborao n'Asturies. Un exemplu ye la presencia de la Sidre d'Escoyeta en países comu Estaos Xuníos, Alemaña o Australia.

Pa esti añu la marca de Seleición pondrá a la venta cerca del millón y mediu de botelles, una cantidá que supón caltener el volume de producción d'años anteriores, pesia la importante escasez de mazana que se careció na collecha de 2010.

Pa les celeraciones d'esti aniversariu, los llagares ellaboraores de Sidre d'Escoyeta y les sidreríes de la Cai Gascona prepararon un ampliu programa d'actividaes d'espardimientu y de degustación d'esta sidre de calidá.

Tres de la presentación de la collecha 2010, a lo llargo la selmana, celeráronse una riestra de tasties guíanes que se prebaron caúna de les marques de selei-

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

El Llavianu
Restaurante • Sidrería
Español para Grupos - Comidas de Empresa
www.sidreriaelllavianu.com
Especialidades: Cabritu con patatinos de Llaviana
Coxons rojas asturianas
Rescayos del Cantábrico
C. Dirección: Calle n.º 13301 GUON. Telf: 985 19 21 31



Si daqué hai de destacar d'estes xornaes foi la muncha calidá y l'enorme interés popular que despertaren.

ción de caún de los llagares ellaboraaores.

Asina, el primer díi, na Sidrería La Pumarada entamóse la ronda con una tastia de la sidre de Collecha X Aniversariu Sidre de Mazana Seleicionao, corchao pa la ocasión.

Al otu díi, na Sidrería La Noceda, prebóse la sidre Foncueva Seleición y, na Sidrería Asturias, la sidra de Peñón Seleición Especial.

El tercer díi hebio otres dos tasties, de Sidra Muñiz Seleición de Variedaes, na Sidrería Villaviciosa, y de Sidra Trabanco Collecha Propio.

Pa finir, presllóse'l ciclu na Sidrería Pigüña cola segunda tastia de la sidre de Collecha X Aniversariu de Sidre de Mazana Seleicionao.

Toes estes tasties foron de baldre, pero d'asistencia llindada, pa garantizar la correcha celeración y aprovechamientu de les mesmes. Los encargaos de desendolcales foron los mesmos llagareros y representantes del Comité de Tastia de la sidra de Mazana Seleicionada.

Lo que sí yera d'aforu illimitáu yera la Cai Gascona, fasta onde s'averaron cientos de presones que, aprovechando'l bon tiempu, pudieron preparar esta pri-

mer sidre de Mazana Seleicionao del añu 2011, acompañada con una cazuelina de productos gastronómicos de calidá, de les que cada sidrería iguó una propuesta n'esclusiva pa estes Xornaes. El preciu yera afayaizu pa cualquier bolsu: 3 € el maridaxe de botella de sidra selección + cazuela.

Les combinaciones propuestes poles sidrerías participantes foron:

Sidrería Tierra Astur: Trabanco Cosecha Propia con Cazuela de calamares guisaos na so tinta.

Sidrería Asturias: Peñón Seleición Especial con Frixuelu rellenu de mariscu.

Sidrería La Noceda: Foncueva Seleición con Cazuela de calamares, gambes y champiñones.

Sidrería Villaviciosa: Muñiz Seleición de Variedaes con Cazuela de daos de paletina ibérica al estilu sidrería Villaviciosa.

Sidrería La Pumarada : Trabanco Cosecha Propia y Muñiz Seleición de Variedades con Cazuela de solomillo ibéricu en salsa de setes silvestres.

Sidrería El Pigüña: Foncueva Seleición y Peñón Seleición Especial con Chipirón carambelizáu a la sidra.

Otra de les grandes sorpreses d'esti perinteresante eventu foi la cèlebración diaria del sortéu de cincuenta pases VIP pal I Tour de la Sidra de Selección, qu'inclúi la visita a pumaraes en plenu floriamientu y el percorríu pelos cuatro llagares de Mazana Seleicionao (Trabanco, Muñiz, Foncueva y Peñón), pa dir conociendo, en caún d'ellos, les distintes fases d'elaboración, tastia y escanciáu de la sidre de calidá.

Dempués de diez años nel mercáu, estes son les primeres xornaes que protagoniza esti sellu de garantía de calidá. Con elles, conmemórense los diez años de la reconocencia d'esti sellu de calidá, el primeru algamáu por una sidre nel Estáu español.

La Sidre d'Escoyeta estrenó esti añu la so Collecha dellos meses anantes de lo avezao.

Nos caberos años, la nueva temporada de sidra abría-se a finales de primavera o mesmo a entamos del branu. Sicasí, nesta ocasión los llagares de Mazana Seleicionao decidieron sumase a la iniciativa de recuperar de la tradición de prebar la primer sidre l'añu pa estrenar la primavera, aniciada por LA SIDRA col so Certame Agroalimentariu Nacional de la Primer Sidre l'Añu, y anantes col Sidracrucis..

La que se presentó estos díes ye, poro, una sidra especial, más tienro y de tastu enforma afrutao.

Como desplica Samuel Menéndez Trabanco, Presidente de la Sidra de Mazana de Selección: "Pa recuperar la tradición de probar la primer sidra del añu a principios de primavera, sacamos al mercáu una sidra ensin trasegar, que reposa entá sobre la so propia madre de formientadura, y que destaca por ser una sidra bien vivo, afrutao, totalmente distinta a la que vamos prebar avanzada la collecha".

Pa Cele Foncueva, de Sidra Foncueva, la nuea sidre "ta tienro y ye mui fresco. Falten-y dalgunes coses, pero apurre otres comu'l sabor a fruta». Foncueva destaca que nestos diez años de sidre seleicionao, «la marca fízose un güecu propiu nel mercáu. Pesía ser pocos llagareros, comparao cola D. O. vendemos más lilitros".

"Esti añu tuvimos mazana de bona calidá y recoyía nel so puntu óptimu de mauración" afirma Silverio González Cabo, de Sidra Peñón, que destaca que la seleicionada "ye una sidra suave, pero que gusta a la xente. Véndese bien".

José Manuel Riestra, de Sidra Muñiz, opina qu'esta



Cauna de les carauterístiques de la sidre foi seriamente estudiada.

sidra xoven "ye más correcha y potencia los sos valores positivos".

La escoyeta de les sidrerías de la Cai Gascona d'Uviéu pa facer estes xornaes de presentación de la collecha de Mazana Seleicionao tampocu nun foi al debalu; nos caberos años el llamáu Bulevar de la Sidra ye n'Uviéu, comu'l Barriu la Sidra en Xixón, el referente comu puntu d'alcuentru sidreru y núcleu de desendolque d'actividaes alrodiu la sidre y la so cultura.



Testu: Lluçía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Sem eyes

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

Cata de Sidra Seleccionada en El Pigüeña

La Sidrería El Pigüeña preslló'l ciclu tasties de Sidre d'Escoyeta nes xornaes del X Aniversariu de la mesma.



LA SIDRA estuvo presente en la segunda, -y última, dentro de estas Jornadas-, *tastia* de la recién presentada Sidra X Aniversariu de la Sidra de Manzana Seleccionada

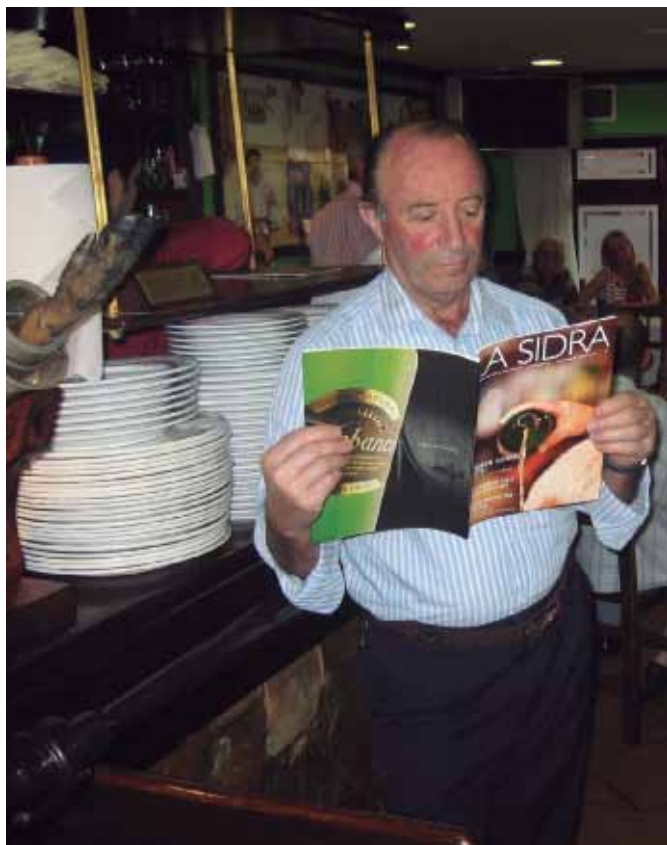
En ella, los mismos llagareros y varios representantes del comité de Cata de la Sidra de Manzana Seleccionada, organismo que se encarga de realizar las comprobaciones necesarias para garantizar el alto nivel de calidad de esta marca, impartieron una ronda de catas.

Gracias a la pericia de estos profesionales, pudimos apreciar mejor las características organolépticas de estos palos de sidra, así como distinguir los pequeños

matices que diferencian cada una de las cuatro marcas del resto.

Al contrario de las celebradas en casi todas las otras sidrerías, esta *tastia*, que tuvo lugar en la Sidrería Pigüeña el viernes ocho a partir de las ocho de la tarde, y que cerraba las Jornadas X Aniversariu de la Sidra de Manzana Seleccionada, incluyó las cuatro marcas representadas, con participación de las sidras seleccionadas de **Trabanco**, **Foncueva**, **Muñiz** y **Peñón**.

La entrada estaba limitada, al igual que en el resto de las catas, para evitar que un exceso de asistencia dificultara el correcto desarrollo de las catas y su apreciación por parte de los asistentes.



A este evento acudieron, además de una representación de LA SIDRA, diversas personalidades ligadas al mundo de la sidra, como el veterano Luis Estrada, cantante del Cuarteto Torner, que aprovechó una pausa para echar un vistazo a nuestra revista.



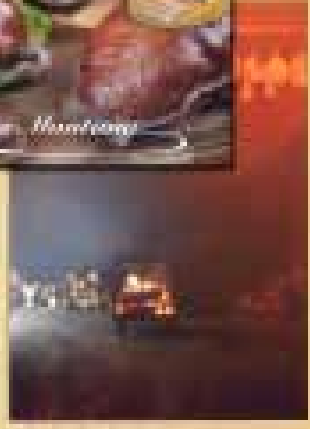
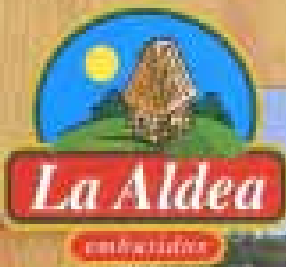
LIBROS DE NOS

**LLIENDO PALLABRES
ESCRIBIENDO PAÍS**

Nós
WWW.LIBROSDENOS.COM

 The graphic features a green background with a grid of white letters. At the top, the text "LIBROS DE NOS" is written in large, bold, black letters. Below it, the phrase "LLIENDO PALLABRES / ESCRIBIENDO PAÍS" is written in a similar style, slanted upwards. In the center, there is a photograph of a green tree growing out of an open book. At the bottom, the word "Nós" is written in a stylized font, with the website address "WWW.LIBROSDENOS.COM" below it.





Fábrica Industrial La Cruzada, s/n 33877 - El Crucero - TINEO

Folixa de la Sidre en Ribeseya

UNA FIESTA SIDRERA QUE RENACE CON FUERZA



Hebío una perimportante rempuesta populara a esta folixa sidrera que renaz con tol rixu.

Ribeseya inauguró la primavera del 2011 recuperando una fiesta que llevaba años dormida, desde finales del siglo pasado.

Durante los últimos nueve años, los rioseyanos estuvieron esperando pacientemente a que alguien retomara la organización de esta fiesta, que había nacido de la mano de los hosteleros rioseyanos en el año

1998, pero que, por motivos que desconocemos, dejó de celebrarse a partir del año 2.002.

Desde entonces surgieron varias iniciativas, por parte de diferentes organizaciones que trataron de ponerla de nuevo a funcionar, pero ninguna de ellas lo había conseguido, hasta que, finalmente este año, el Club de Fútbol de Ribadesella se decidió a aceptar el reto

Después de 6 años en celebrar la Folixa de la Sidre, Ribeseya torna a disfrutar d'ella gracias al F.C. Ribadesella, y ye que n'Asturies la sidre ta venceyada a too... incluso al fútbol



de sacar otra vez la sidra a la calle. Y lo hizo por todo lo alto.

La carpa, que estaba instalada en la Plaza Nueva rioseyana, fue el centro de una celebración que volvió a llenar de sidra y folixa toda Ribeseya, el fin de semana del uno al tres de abril, y que definitivamente vuelve para quedarse.

Venta
Reparación de Maquinaria Agrícola.
Jardinería y Forestal

H
Husqvarna

El Carmen, s/n - Ribadesella
Tlf. 985 85 80 34

Comercial Agrícola Cuanda
- Ángel Cuanda del Río -

Hotel Toronda **

Pando, s/n - Ribadesella
Tlf. Fax 985 86 15 37 - 985 86 02 77
info@hoteltoronda.com
www.hoteltoronda.com

peluqueria
MAKKA
Devi

Divendres, 10 - Ribadesella
C/ de la Plaza, 114

Galletas de La Abuela
Desde 1996

Especialidad en Tarta de Chocolate
Todos los productos son Artesanos

Sardalla, s/n - 33560 Ribadesella - Tlf. 985 86 14 23
www.galletasdeलाabuela.com - contacto@galletasdeलाabuela.com



Na Folixa de la Sidre, bebiéronse 140 caxes de sidre nuna fin de selmana

Los muchos actos, en los que el humor y la música fueron coprotagonistas de la fiesta, de la mano de la sidra, hicieron de esta nueva edición de la Folixa de la Sidra un éxito.

Nada menos que 1.700 botellas de sidra, más de 140 cajas, se sirvieron entre los asistentes a lo largo de todo el fin de semana. Hubo momentos en los que los organizadores apenas daban a basto para atender la demanda de sidra.

“La verdad es que hubo mucha afluencia, menos quizás un poco el sábado de noche, que llovió y estuvo muy frío y no invitaba a salir” nos explica Rosa Pañeda Coral, presidenta del club de fútbol,

Lo cierto es que, aunque la iniciativa en si no era nueva, - recordemos que la Folixa la Sidra cumple en realidad este año su sexta edición- sí que hubo diferencias con las anteriores, que habían sido convocadas de la mano de un grupo de sidrerías locales.

En esta edición, la carpa fue el centro principal del evento, ya que en ella se celebraron todas las actuaciones.

“La Folixa de las Sidra ya se había hecho en 5 ediciones anteriores” nos explica Rosa “Pero la dejaron de organizar en el 2002, y a la directiva del Club de Fútbol Ribadesella se nos ocurrió que, para recaudar fondos, sería una buena idea sacar la Folixa de nuevo



arriba; así, por una parte recuperaríamos una fiesta que a la gente le gustaba y que es muy nuestra, y por otra conseguimos fondos para el Club de Fútbol. Para ello contaron también con la colaboración del Ayuntamiento de Ribeseya.

“Lo que hicimos fue una fiesta de tres días, con una barra en la que se vendía prácticamente solo sidra, aunque también agua y cerveza, y trajimos actuaciones, banda de gaites, monologuista... todo en torno a la sidra, que era el centro”

Rosa define así, de forma bastante modesta, lo que fue la Folixa.

En realidad el programa de actividades incluía, además de la actuación de la Banda de Gaites de Ribeseya, la actuación de músicos asturianos con tanto renombre como la cantante de tonada Anabel Santiago o los componentes del Cuarteto Torner, que animaron con sus voces las mañanas de las “sesión vermouth con sidra”.

En cuanto a los monologuistas que Rosa menciona, debemos reconocer que los organizadores nos sorprendieron al elegirlos. La Folixa de la Sidra unió exitosamente el concepto de monologo asturiano y el del nuevo monólogo cómico, trayendo a su escenario tanto monologuistas asturianos, de nuestro estilo tradicional, como al gallego Danny Boy, que actúa normalmente en los programas de la Paramount Comedy.



RIBADESELLA

CANGAS DE ONÍS

el campanu
sidrería
marisquería

Marqués de Argüelles, 9 - 33500 Ribadesella
Tlf. 985 86 03 58 Móvil 670 60 36 94

Puente Romano, 4 - 33550 Cangas de Onís
Tlf. 985 94 74 46 Móvil 660 32 47 27

MIGUEL ANGEL PELUQUEROS

ESTETICA
UNISEX
TRATAMIENTOS
CAPILARES

Carracedo, 28 - Sogo - Tlf. 985 89 72 90 | 33900 Ribadesella

Hotel Rural L'Alcea

En la naturaleza vive del mar y la montaña

Apartamentos Rurales
L'Alcea 999

Carracedo • RIBADESELLA
Tlf. 985 85 83 43
Fax 985 86 06 63
www.ribadesella.com/alcea
ri.alcea@telefonos.net



Actuaciones y concursos complementaron unes xornaes sidreres que supunxeron too un ésitu de participaci3ny organizaci3n

Y puestos a sorprender, la presentaci3n de Lola, la 3ltima mula de la miner3a asturiana, no se qued3 corta. Este animal, rescatado in extremis del matadero por un empresario de Cuerres, despu3s de 23 a3os de trabajo en la mina, pase3 tirando una vez m3s de la vagoneta de la mina. S3lo que esta vez, en lugar de llevar carb3n, iba cargada de caramelos para repartir entre los m3s peque3os, y acompa3ada de veteranos de la mina echando sidra. Un emotivo homenaje que nos hace recordar la importancia que tuvo la miner3a asturiana en un pasado no tan lejano.

La actuaci3n del grupo riosellano P'Amusquis (compuesto por varios miembros de Corqui3u) consigui3 animar la tarde fr3a del s3bado. Aunque no podemos negar que la lluvia rest3 espectadores a una actuaci3n de alta calidad, que combin3 a la perfecci3n la m3sica asturiana con la del resto del Arcu Atl3nticu a

trav3s del repertorio de este grupo..

Y para rematar la Folixa, el domingo se celebr3 una tarde llena de concursos.

El de escanciadores amateurs, concurso no computable para el Campeonato de Escanciadores de Asturias, pero no por ello menos re3ido, en el que Borja, de la Sidrer3a La Nansa, result3 ganador; varios concursos populares, y el original3simo Campeonato Mundial de Trompetillas.

Las trompetillas consisten en hacer m3sica soplando en el lateral del pu3o cerrado, costumbre que al parecer est3 muy arraigada en Ribeseya, donde podemos encontrar autenticos virtuosos de este curioso g3nero musical.

Baste con decir que el ganador de esta edici3n logr3 el primer puesto con una interpretaci3n, bastante

<p>Roberto S3nchez T3cnico Superior Diet3tica y Nutrici3n el dietistaencasa@hotmail.com</p> <p>EL DIETISTA EN CASA TEL. 655 095 740</p> <p>Manuel Fern3ndez Junco, 19 bajo 33360 RIBADESELLA Edificio Escudo</p>	 <p>CANDÁS MATERIALES DE CONSTRUCCI3N, S.L.</p> <p>TEL./FAX 985 85 76 77 M3VIL 689 73 64 57 LA HUERTONA - 33560 RIBADESELLA ASTURIAS</p>
--	--

aceptable y completamente reconocible, de la popular canción asturiana "Que tien esta sidrina, que sabe tan bien" de Vicente Díaz, muy propia además para la ocasión.

No podía faltar a la Folixa la tradicional puya, aunque esta vez no fue del ramu, sino una subasta pública de productos variados.

Y por supuesto, imprescindible también en este caso, el partido. No nos olvidemos de quienes organizaron la Folixa, así que a las cinco de la tarde la carpa se quedó momentáneamente desocupada, al trasladarse los hinchas de F.C. Ribadesella a su estadio del Oreyana, para disfrutar del partido Ribadesella C.F. - Navia C.F., que tuvo el empate a unos como resultado.

La valoración de la Folixa por parte de la directiva del Club, en general, fue positivo,

"Queríamos saber si resultaría, si salía bien, para seguir intentándolo otros años, y aunque la verdad es que es mucho trabajo, repetiremos, La experiencia fue positiva".

Por lo que se puede prever que la Folixa de la sidra tendrá continuidad en el tiempo, así que ya tenemos un evento más del que tomar nota en nuestro macrocalendario sidrero, cada vez (afortunadamente) más extenso.

 Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes. Luis Glez Zazo



Sidrería **El Texu**
Est. 1177

Variedad en Tapas
Comidas por Encargo
Especialidad en:
Tortos Cabritu (por encargo) Tarta de Queso

Meluerda • Ribadesella • Tlf. 675 82 87 56

La Piconera
HOTEL & SPA

La Piconera, s/n bajo - 33560 Sardalla, Ucieo - Ribadesella
Tlf. 985 857 414 Fax 985 860 796 - info@lapiconerahotel.es
www.lapiconerahotel.es



Tlf. 609 09 81 86 - 985 86 66 65
ALEA • RIBADESELLA

Restaurante
La Corralada
Bar - Tienda

MESÓN SIDRERÍA
CASA GASPAR



C/ López Muñiz, 6 (Plaza de la Iglesia) - 33560 - Ribadesella
Tlf. 985 86 06 76 - 618 87 92 31

Orizón puso la sidra en la Folixa



El llagar navetu Orizón , que acaba de cumplir en el 2010 nada menos que su centésimo aniversario, fue el encargado de llevar la sidra para la celebración de la Folixa de la Sidre en Ribadesella, y trajo para esta ocasión una sidra muy suave, afrutada, como corresponde a una sidra de primavera, corchada sobre la madre y sin trasegar.

La sidra que se sirvió en esta Folixa contribuyó sin duda al éxito de la iniciativa.

Si se bebieron 1.700 botellas fue, en buena medida, gracias a que la sidra que el llagar Orizón proporcionó a los organizadores era fácil de beber, o como se suele decir “taba pa day”.

Según nos cuenta José Luis Vigón Fernández, llagareru de Orizón, la vinculación de esta Sidra con la Folixa de La Sidra nace simplemente de la relación que este llagar mantiene con varias sidrerías de la zona, a las que sirve regularmente, así como de su interés por este tipo de celebraciones, en las que tiene por costumbre participar cada vez que tiene ocasión.

José Luis considera que la cantidad de sidra que se sirvió en la Folixa hace que se pueda considerar el evento como un éxito.

Define la sidra que llevó a Ribeseya como “una sidra tierna, de este año, con poca graduación y muchos aromas a fruta, lo que es una sidra de primavera. Esto es así porque lo que nosotros vendemos es un producto cosechero, de temporada, servimos la sidra según se va haciendo”

Esto es así porque en este llagar, que acaba de cumplir el año pasado su centésimo aniversario, trabajan siguiendo un método muy tradicional y respetando los ritmos naturales de la sidra.

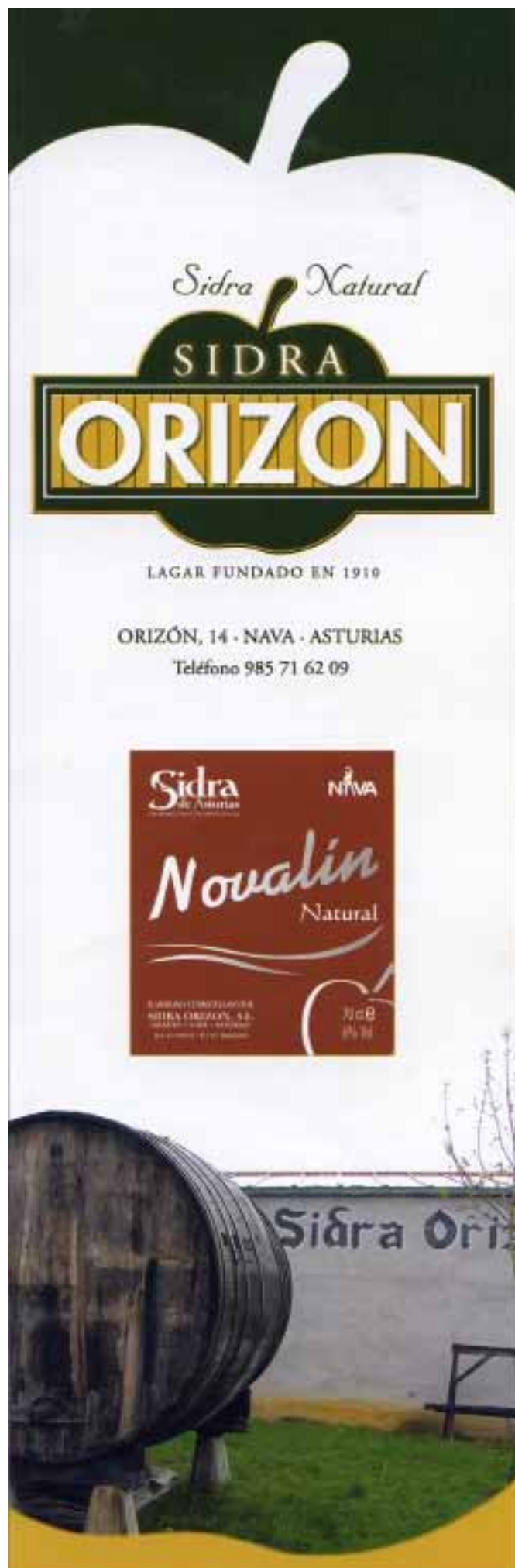
“El llagar se fundó en el 1910, hace más de cien años. Nuestra forma de celebrar este aniversario, el año pasado, consistió simplemente en que recordamos a nuestros antepasados aún más de lo habitual, no hicimos ninguna celebración específica”

Y es que la forma que tiene José Luis Vigón Fernández de homenajear a los llagareros que trabajaron en Orizón antes que él es vivir el día a día como ellos lo hicieron, respetando como hacían las cosas, y sobre todo, como hacían la sidra.

“Somos ya la cuarta generación que gestiona el llagar y seguimos trabajando prácticamente como antaño, siguiendo el método tradicional”

Además, solamente utilizan manzana asturiana, en la elaboración de su sidra, nunca la compran de fuera. Sidra Orizón está incluida en la marca de Denominación de Origen con su sidra Novalín, pero quien quiera degustarla tendrá que esperar bastante, porque la anterior cosecha está totalmente agotada y, fieles a su política de respetar los ritmos de la sidra, no la van a apurar.

“Aún no está lista” nos explica José Luis “y no lo estará hasta mayo o junio, porque este año la fermentación maleoláctica va bastante lenta”



Sidracrucis'11

Solo pa l@es más atrevi@s!!



El SIDRACRUCIS ye agora mesmo'l mayor referente sidreru qu'esiste. Eso sí: solos pa los/es mui atrevíos/es y mui sidreos/es

10 HORES SIGUÍES DE FOLIXA SIDRERA

El vienres 22 d'abril de 12 del meudí a 10 de la nuechi. La folixa más sidrera de toles qu'esisten, un esforzáu percorríu de chigre a chigre y de llagar en llagar, con sidre asgaya, pinchinos, 2 espiches, música asturiana a cargu del gaiteru Pelayu Cuaya, y de toos aquellos que s'animen a llevar gaita, acurdión, panderu, o con ganas de canciar.

Esti añu ta previstu nun entamu tornar a facer la ruta del Barriu la Sidra (Xixón) y del Camín Rial de la Sidra

(Culloto), con parada per llagar y espicha en Noreña (Sidrería Villa Condal), pa finir con otra espichona nel festival de la Primer Sidre l'Añu, nel Muséu del Pueblu d'Asturies, onde va tener llugar un recibimientu trunfal a estos campeones de la sidre y la folixa.

Caltiénse'l preciu de 40 €, 35 € pa soscritores de la revista LA SIDRA, y eso sí, el númberu de places ye llimitáu, polo que convién dir poniéndose en contautu cola organización info@lasidra.as pa facer la reserva

El Sidracrucis, ye l'eventu cultural y folixeru que dende va unos años protagoniza l'axenda sidrera. Esti añu tará pelos llagares y sidreríes de Noreña, Cualloto y Xixón.



de places, que llueu too son apuros, y dalgún qu'otru disgustu por quedar fuera.

Pelayu Cuaya exercerá de gaiteru oficial, y comu novedá, esti añu vamos facer dos grupos diferentes, con percorrios tamién diferentes y que coincidirán na visita al llagar y nes espiches... trátase d'evitar les aglomeraciones que solemos producir nos chigres, pa asina poder esfrutar les coses más y meyor.

Y otra cosina más. Esti añu les etiquetes de sidre son numberaes y va dase una por asistente. ¡Y nun va haber más! asina que los colleicionistes qu'anden sollertes porque hai lo qu'hai.

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



**CALIDAD
CERTIFICADA**



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

Trabanco
GRUPO

MUÑIZ

Peñón

LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu

III Certame de Cancios de Chigre de Noreña

PROHIBIDO CANTAR... DESENTONÁU



El viernes 25 de marzu cèlebróse'n Noreña la tercer edición d'esti certame músico/sidreru que fizo tremar la Villa Condal colos sones más tradicionales.

La tercera edición del Certamen de Cancios de Chigre 'Prohibido Cantar... Desentonáu', organizado por la Escuela de Música y Danza Tradicional en colaboración con la Concejalía de Cultura, llenó calles y chigres de Noreña el pasado 25 de marzo de tonada, gaitas, música y sidra.

Los ocho establecimientos que participaron este año acogieron, después de la presentación en el Quiosco de música, a las "rondas" de entre 4 y 8 personas (no más por cuestiones de capacidad de los chigres) que se dedicaron a animar el ambiente el resto de la noche.

La idea principal del certamen es promover la canción

popular como una manifestación cultural del pueblo, lejos del culto al virtuosismo, pretendiendo que sea un acto social en el que todo el mundo pueda participar. y animando en todo momento la unión espontánea de los clientes a las rondas.

De hecho, según Manuel Alfredo 'Cuqui' Bobes, propietario de La Cuadra de Alfredo, afirmó que el 90% de los clientes cantan, «aunque no sepan hacerlo, ni se sepan la canción».

La intención del evento es también la recuperación de las tradicionales tertulias que se formaban en los "chigres" donde además de sidra se alternaban en rondas, peñas, o individualmente, personas a "echar



un cantarín” o una “Asturianá” manteniendo así viva nuestra tradición musical en su hábitat natural, la sidrería.

Por esa razón es tan importante para la organización que el certamen se celebre precisamente en ellas.

«La filosofía es retomar la canción asturiana en los chigres, ya que la acción de cantar sirve para unir a los vecinos, enriquece las relaciones y nos permite recuperar nuestra identidad». Con estas palabras definía la actividad, Chus Solís, presidente de la Escuela de Música y Danza Tradicional.

Todas las rondas participantes en el certamen recibieron un obsequio y diploma por parte de la organización que les fue entregado en el acto de presentación.

Además, pudieron disfrutar de sidra y espicha gratis durante el tiempo que estuvieron cantando.

Aparte de las rondas, participaron parejas de gaiteros y cantantes de asturianada, que animaron la jornada con pasacalles y actuaciones puntuales en los establecimientos colaboradores.

Todo esto para poner su granito de arena en la recuperación de una tradición que había llegado a peligrar

tanto que hasta en algunos casos se reprimió con el anuncio público “SE PROHIBE CANTAR”.

Rodrigo Carrasco, copropietario de la Sidrería ‘El Güelu’, comentó que «queremos que se repita más veces al año porque estamos muy contentos y es una iniciativa en la que participa todo el pueblo”.

De hecho, la gracia de esta tradición, la de cantar por los chigres, está precisamente en cantar todos los días que se salga a tomar sidra, sin necesidad de organización previa, como siempre se hizo: uno alza la voz y los demás deciden si escuchan o acompañan.

Como complemento del cantar en los chigres, se celebró un emotivo homenaje al cantante Tino Fombona, que se retira tras 60 años dedicados a su gran pasión, la música, en cualquiera de sus estilos, y que reconoció directamente que “cantar por los chigres también fue una de sus pasiones”.

Su hijo pequeño, Chema Fombona, fue el encargado de dedicar unas palabras a su padre, del que reconoció «haber aprendido a disfrutar de la pachanga, saber tratar con el público y con las asociaciones». Chema es el único hijo que se ha dedicado a la música y ha trabajado durante años con el homenajeado.



Sidrería - Restaurante EL RINCÓN DEL GÜELU

**COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS**

Avda. Flórez Estrada, n.º 24
33180 NOREÑA - Asturias
☎ 984 283 141



Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

SIDRERÍA BAR "LA SALA"
 Deguste nuestras magnificas tapas, regadas con la mejor sidra


C/ Justo Rodríguez, 3
 33180 - Noreña
 ASTURIAS

Teléfono: 985 74 25 49



SIDRERÍA FERMÍN

Cai Justo Rodríguez 7 · Noreña
 985 740 526



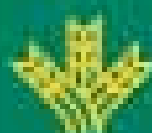
Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a Tu banco y webMóvil
Transferencias y mandatos
Cuentas y depósitos
Finanzas
Cartera
Fondo
Productos de inversión

y más productos y servicios



CAJA RURAL
DE ASTURIAS

www.cajarural.com/asturias

Nada es imposible si tienes una solución

SAGA DE LLAGAREROS

Sidra La Cobaya



Segundo, el tasista y distribuidor de La Cobaya, nel Chevrolet qu'iguaron amestando-y una caixa pa trespotar la sidre.

Espardíos per tola xeografía astur, los vieyos llagares siguen esperando que la so hestoria vea la lluz. Retayos d'un pasáu que nun hai d'escaecer



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 furgamos, furgonetas y 4X4."

Neunorte S.L.

Polígono de Pruni, Calle A, s/n
33190 Meres - Siero (Asturias)

Tel. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com

P comercial POCHOLO s.l.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN

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

ALMACÉN

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

EXPOSICIÓN

Auda de Oviedo - cruce - Tel. 985 740 884 - Fax 985 741 748 - 33188 ELBERRÓN

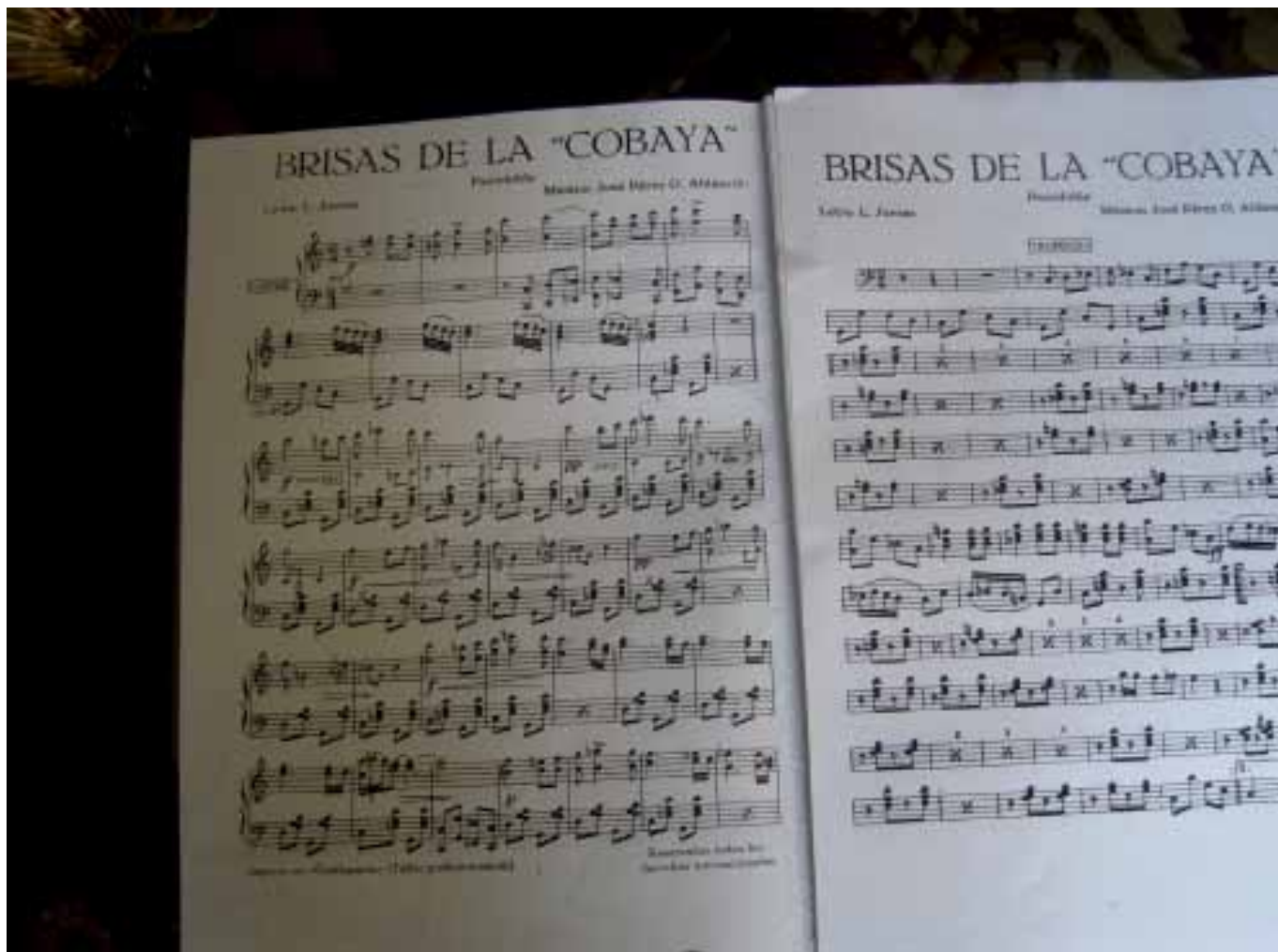
p.pocholo@pocholoxa.net



En el concejo de Piloña, a la salida de L'Infiestu en dirección a Villamayor, después de pasar la carretera que va a Espinaréu y el río, por una carretera a la derecha a unos 100 metros, vive Manuel Eloy Álvarez nieto tanto paterno como materno de llagareros.



Manuel Eloy Álvarez delante lo que fuere'l Llagar La Cobaya



De la popularidá d'esti llagar da idega esti canciu de Sidra La Cobaya, con lletra de Luis Juesas y música de José Pérez

“Sidra La Cobaya fue fundada por mi abuelo Eloy Alvarez Obaya, Sidra Manolin fue fundada por mi abuelo paterno Manolin de Herminia y continuado hasta el final por varios de sus hijos. Dos de estos Fernando y Luis crearon y desarrollaron Sidra Mestas hoy Mestas Nando”

Volvamos a La Cobaya: Eloy no recuerda muy bien el porque del nombre, sabe que antiguamente había una venta, ya que esta en pleno Camín Rial, quizá La Cobaya se refiera al sitio ó lugar. “Había una prensa de mano, que se adaptó, se le puso un motor para hacer una prensa mecanizada con estructura de hierro, al final se vendió a un llagareru de Astigarraga en San Sebastián, se conservan una llenadora,

una corchadora y el molín (de manzana) se cedió al Museo de la Sidra de Nava”.

El llagar en su época llegó a producir unos 200.000 litros que solíamos servir desde Llanes a L'Infiestu, en menor cantidad a Llangréu y Aviles, se empezó con un carro y un burro, este animal se llamaba “Mauro” y tenía “Papu”, después se compro una furgoneta; mejor dicho se compro un Chevrolet coche americano de grandes proporciones a un taxista, (Segundo el Churreru), el coche se corto por atrás y se le adapto una caja, quedando en furgoneta, posteriormente se compró un camión pequeño. Teníamos algunas pumaradas pero la manzana solía venir casi toda de la zona de Piloña, Llanes, Cabrales, Pa-





Tonel fechu de maera de zrezal y castañal regaláu pol güelu al so fiu, el pa de Manuel Eloy Álvarez

rres, Ribesella.

“En el llagar trabajaba gente con nombres muy conocidos de la zona, Malanga, Antonio el de Enriqueta de Cardes, Manolo “el conejo”. Había un tonel que todavía conservamos, se hizo en el llagar de Mestes por un tonelero que trabajaba allí y lo bautizamos con el mismo nombre que el tonelero “Perto”, este tonel se lo regalo mi abuelo a mi padre, de ahí que lo conserve con todo el cariño. Tiene una duela de castaño y otra de cerezo, al mojarse se nota mucho el contraste de las maderas. Recuerdo que lo saque a la huerta, lo pose sobre Pegollos y lo llene de agua, pero perdía y al ir perdiendo agua, fue entornándose hasta casi volcar, estuvo a punto de romperse y de quedarme sin el legado ni el recuerdo del pasado.

Es de tener en cuenta que en la zona de Nava el alzado de los toneles en el llagar para que no estén en el suelo, es con pegollos troncónicos y en la zona de Piloña donde en su época hubo más de 200 lagares según consta en la documentación del Ayuntamiento, se sustentaban sobre un pegollo rectangular.

Por el llagar pasaban muchos clientes, los cuales algunos de ellos salían al día siguiente, los lunes era habitual que apareciesen el cura de Anayu y el de Borines, personas encantadoras y todo lo que tenían de buenas lo tenían de bebedores, les gustaba mucho la sidra.

Con respecto a la sidra de antes con la de ahora, creo “que es mucho mejor la sidra que se elabora actualmente, antes la sidra era muy fuerte, con mucho cuerpo y ácida”. Tanto en las romerías de antes como en las de ahora es difícil encontrar sidra medianamente bebible, puede que se deba si los que regentan en bar de la fiesta son del pueblo ó

son de fuera, los primeros traen mejor sidra pues al siguiente año solicitan a la Comisión de Festejos el seguir, mientras que los de fuera traen siempre lo más barato a fin de hacer caja. En una romería hace muchísimos años le dijo un mozo a una rapaza “¿echote un culin?” y ella que era algo remilgada y le resultaba feo o malsonante lo del culín le decía “échame un cosin”.

La gente de antes solía pagar bien, los martes salía por L’Infiestu y era raro que alguien te pidiese aplazar el pago a lo máximo una semana, pero generalmente se pagaba bien. (Puede que se deba a que antes las sidrerías eran para el sidrero su empresa de toda la vida y hoy en día abren una sidrería hoy y no pasa el año y ya paso por varias manos).

Como novedad existe una canción de sidra la Cobaya, con letra de Luis Juesas y música de José Pérez que fue maestro nacional y director de música coral. En el llagar se rodaron algunas escenas de la película “Adiós Cordera”, aunque ya de aquella no producíamos sidra.

En el año 1969 inicié nueva andadura de trabajo y continuó mi hermano José Luis alternando con su trabajo del Banco hasta la campaña 74/75, dada la edad de mi padre y la independencia laboral decidió no continuar en esta actividad. Habiendo fallecido en año 2001. En el lugar donde existía el llagar se esta construyendo una vivienda mi hijo.

Agradecemos a Manuel Eloy, la información y la aportación de las fotos antiguas, así como al Sr. Azcoitia Argüelles que nos acompañó y es un referente en la historia de L’Infiestu.



Testu y Semeyes: Manuel G. Busto



Héctor Braga

*Una voz, munchos estrumentos...
La meyor música del país asturianu.*

www.hectorbraga.com

Tlf.- 606 83 91 38

Xuan Pedrayes Obaya y Graciela Litvak trunfadores de Microrrellatos Sidreros

La Parrilla Antonio I, del Barriu de la Sidra foi l'escenariu nel que tuvo llugar l'actu d'entrega de los premios del concursu de Microrrellatos Sidreros.



Ganaores, xuráu y convocantes del II Concurso de Microrrellatos sidreros

El tercer vasu” y “Winsto reportando” foron los rellatos ganaores del II concursu de Microrrellatos sidreros Barriu de la Sidra y los sos autores Xuan Pedrayes Obaya y Graciela Litvak respetivamente.

Nun actu que cuntó con una perimportante presencia popular, los ganaores recoyeron los premios (500 € y un llote llibros) y lliaron los sos rellatos ente los asistentes al actu, que supieren apreciar en forma la calidá de los testos.

Arriendes d'ello, el xuráu fexo una mención especial de los microrrellatos “Burbuyes de sidre ficción” d'Emilio Mariño Riesgo, “Diálogu col pasáu” d'Álvaro Rodríguez Zapico y “Junto al Mar” de Esther López García, ganando caún d'ellos una caxa llibros.

El xuráu d'esti certame tevo compuestu por Luis Antonio Alias, periodista y gastrónomu d'El Comercio, Miryam Sánchez Prieto, periodista y productora de

televisión, David Fernández Prada, periodista gastronómicu y Xuan Carlos Crespos, escritor billingüe con un ampliu palmarés lliterariu. José Luis Acosta Fernández, el direutor d'eventos y promociones de LA SIDRA, foi l'encargáu de presidir el xuráu y facer la ponencia principal nel actu d'ayeri, que tien al Barriu de la Sidra comu entamaor principal arriendes de la Fundación Asturias XXI, la revista LA SIDRA y la Conceyalía de Cultura y Llingua; cuntando col padrocinu de Sidra Fonciello y Caja Laboral.

Ente les presonalidaes asistentes al actu, amás de los miembros del xuráu y los vocales del Barriu de la Sidra, pudimos atopar a la representante de la Conceyalía de Cultura y Llingua, Sara Casado; el direutor de Caja Laboral, David Cuervo Ralero (que fexo entrega del premiu n'asturianu), y José Ramón Llana, xerente de Sidra Fonciello (qu'entregó'l premiu n'español) ente otros.

Sidra asturiana en la Cata de sidra de la asociación Slowfood en Frankfurt

Nuestra bebida va abriéndose camino en cada vez más eventos de Centroeuropa



La delegación de la asociación internacional Slowfood en Frankfurt con más de 100.000 socios en todo el mundo, organizó el pasado miércoles 30 de Marzo una cata de sidra en el local especializado en vinos Vinoresca Wein en el centro de la urbe financiera.

En la misma, la escritora Ingrid Schick ha presentado su nuevo libro *Apfelwein 2.0* sobre la escena sidrera alemana con un espacio reservado para la sidra de otras regiones europeas y se toma buena nota de la realidad sidrera en Asturias con la colaboración nuestro delegado en Europa Eduardo Vázquez Coto.

Ha sido Konstatin Kalveran, escritor y periodista, así como una de las personas más activas en la actualidad sidrera alemana quien ha dirigido la cata.

Se amplió el cupo de participantes siendo al final 18 personas las que han podido disfrutar de variedades de sidra alemana tanto espumosas como clásicas.

También se pudo degustar sidra francesa del lagarero Eric Bordelet así como sidra asturiana del Lagar **Trabanco** siendo el momento del escanciado el que ha llamado más la atención, no solamente de los presentes, sino de varios viandantes que se acercaron motivados por el interés en la característica manera de servir la sidra en Asturias



RESTAURANTE
TONY
Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La **SIDRERÍA**
Ferrería

Llaviano 10 - 33011 La Corredoria
984 185 734
CASA DE COMIDAS

LA SIDRA nel Mkmoskovski Komsomolets



La universalidá de la sidre asturiano paez evidente: si al concursu de semeyes LA SIDRA se presentaben fotógrafos de más de 15 países, agora son los rusos los que s'interesen por nós. Un periódicu rusu, que tamién s'esparde pente los rusos que viven nel Estáu, espubliza un artículu sobro la sidre asturiano y el papel de LA SIDRA comu dinamizaor cultural nel entornu sidreru.

Siempre ye cuando menos interesante vese a través de los güeyos d'otru, y cuanto más estremada y/o distante seya la cultura d'esi otu, más interesante abulta esa mirada.

Vera Anikina, fotógrafa y periodista rusa, escribe pa los sos compatriotes les sos impresiones sobro la sidra asturiana.

Pa entamar, destaca lo que mos asemeya a los rusos: el tomar la nuesa bébora nacional a puquiñinos y de golpe... lo que pasa ye que la d'ellos ye'l vodka, que nun ye esautamente lo mesmo.

A puquiñinos d'escala internacional, especifica Vera, pa nun cayer na tentación de servir en vasos de sidra un "poco" rusu, eso ye, que falte un deu pa enllener el vasu...

Comu coses que-y llamaron l'atención, comenta el fechu de que la xente beba ensin mieu del mesmu vasu, ensin esmolecimientos gripales nin ná que s'asemeje "Lo que demuestra que la sidra ye lo más sano qu'hái, pues mata tolo que pueda haber, ya que los asturia-

nos son xente especialmente sano y allegre"

Y pa que nun se confundan los que tean prebao sidre d'otros llugares, (la sidre americano, por exemplo, ye un refrescu, un zusmiu de mazana), pero esto ye sidre; mesmo la sidre'l duernu tien más calter que según que sidres... nun lo decimos nos, dizlo Vera Anikina

"Nun sabe na paeció, la sidra de verdá fáese solo n'Asturies" escribe Vera "aunque la faigan en Galicia y en más sitios, nun cuenta, porque nun ye de verdá"

Otru de los temas a los que dedica un separtáu d'esti artículu, son les sidrerías.

Y ¿Qué hai más normal qu'una sidrería? Veámosmos al traviés de los güeyos d'esta periodista

"Una sidrería ye un sitiu estrañu que solo puede dase n'Asturies, barriles per ahí, la xente falando a gritos, coses rares pel suelu... nun ye un restaurante y den de llueu nun ye una cafetería. Nun hai comparación posible: ye una sidrería. Nun ye solo una forma de

beber, ye muncho más, ye una forma de comunicase la xente; como lo de compartir el vasu, esti vasu ye tamién un símbolu que xune a la xente”

Sigui'l reportaxe despicando que ye un llagar, como furrula, como el mecer mazana de 3 tastos (dulce, ácedo y amarguriendo) fai que salga la sidre bono...

Y pa finir, cuéntayos a los rusos lo que facemos dende LA SIDRA, concursos, pintura, cuentos... “ye normal, porque nun ye solo una bébora, sinon que te fae sentir artísticu cuando lo bebes, la sidre como espresión artísticu”

Les semeyes qu'escueye pa les caberes páxines del so reportaxe, colos neños col traxe'l país, xustificálos polo que-y prestó ver unos neños “que nun llevaben el vistíu por que si, sinon que vivíen como asturianos, falando asturiano y faciendo como normales les coses d'Asturies... Vese muncha xente que pon los traxes pa dir a una fiesta, pero eso nun los fae asturianos. Ser asturianos llévase dientro, nótase-yos un respetu a les tradiciones de los güelos. Igual que la mazana lleva la sidre como la sangre de la tierra, l'asturianu lleva tamién la tierra na sangre. Neso remembre la educación que damos a los neños en Rusia.

...Igal esta moza, viniendo de tan lloñe y namás con una piqueña esperiencia sidrera, caltrió meyor el calter asturianu y la emportancia de tolo que se desendolca alrodiu la sidra meyor que munchos que se dicen sidreros de tola vida...

Venta
Reparación de Maquinaria Agrícola.
Jardinería y Forestal



El Carmen, s/n · Ribadesella
Tlf. 985 85 80 34

Comercial Agrícola Cuanda
- Ángel Cuanda del Río -

Hotel Toronda **



Pando, s/n · Ribadesella
Tlf. Fax 985 86 15 37 · 985 86 02 77
info@hoteltoronda.com
www.hoteltoronda.com

peluqueria
maka



Diversion, la sidrera
C/ San Esteban, 14 · Ribadesella



Galletas de La Abuela
Desde 1996



Especialidad en Tarta de Chocolate
Todos los productos son Artesanos

Sardalla, s/n · 33560 Ribadesella · Tlf. 985 86 14 23
www.galletasdelaabuela.com · contacto@galletasdelaabuela.com

ПО ИСПАНИИ

УМЕЮЩИЙ
РАЗЛИВАТЬ
СИДР
НЕ ПРОПАДЕТ
И В КРИЗИС

НАПИТОК
СМЕРТНЫХ
И НЕУНЫВАЮЩИХ





La Sidra con D.O protagoniza el Túnel de la Sidra de Madrid

En la inauguración del Túnel de la Sidra en el Salón de Gourmets, la D.O. "Sidra d'Asturies" cuenta con 15 marcas representadas

La sidra con Denominación de Origen mostró su amplia oferta en Madrid. Durante cuatro días los hosteleros de toda Europa que se acercaron hasta el Salón de Gourmets pudieron degustar la sidra natural, escanciada por echadores profesionales de la talla de Natalia Menéndez y Loreto García, la sidra natural de nueva expresión y la sidra espumosa.

El Salón de Gourmets fue este año el punto de encuentro más importante para los profesionales de la restauración, que tendrán la oportunidad de comprobar el alto nivel de las sidras asturianas.

El Túnel de la Sidra fue una de las principales novedades de esta edición, que calcula que recibió a más de diez mil visitantes.

Las marcas con Denominación de Origen represen-

tadas en el Túnel de la Sidra son **Ramos del Valle, El Santu, Llanceza, Sopena, Val de Boides, Val d'Ornón, Villacubera, Zythos, Valdedios, Españar, Escalada, Valle Ballina y Fernández, Zapica, Pomma Áurea y Urriellu.**

El jueves se celebró una cata de sidras con Denominación de Origen Sidra de Asturias, dirigida por el crítico vinícola Andrés Proensa. Y el día antes cinco sidras con D.O. participarán en una cata de sidras y quesos asturianos oficiada por el periodista gastronómico David Fernández-Prada.

Con esta iniciativa la Sidra d'Asturies recibe un fuerte impulso de promoción estatal, con el que se pretende mejorar la capacidad para captar nuevos mercados y consolidar los ya existentes.





Quesería Tierra de Tineo ubicada en Tineo creada en el 2006, el concepto de mayor producción lechera de Asturias y uno de los primeros de España, nos dedicamos a la elaboración de Queso Afuega 'l Pitu, Quesos de Vaca, Quesos de Cabra y Oveja, Queso Azul de Vaca y Cabra, Quesos Ahumados, Requeson y Cremas de Queso.

La característica principal de nuestros productos son quesos suaves, cremosos y los múltiples aromas que percibes en su degustación, tienen muchas aplicaciones culinarias (en dados, fundido, a la parrilla, en ensaladas, postres...).

Nuestros productos están siendo reconocidos por varios premios recibidos por su calidad, en el Certamen anual del Afuega 'l Pitu, en 2007 1º premio, en 2008 1º premio y en 2010 2º premio, el Queso Azul de Vaca y Cabra está teniendo mucha aceptación, por su calidad y diferenciación de los demás productos en el mercado.



Polígono Industrial La Cariscada, s/n
33877 El Crucero · TINEO
Tlf. 985 80 07 06 Fax 985 80 02 24
www.embutidoslaaldea.com

Preba de sidre nel Llagar de Piñera

Esti mes foi el Llagar de Piñera, ún de los históricos nel conceyu de Xixón, el que recibió la visita de LA SIDRA y onde'l llagareru José Luis Piñera ilustrómos sobre la so actividá y guiómos na tastia de les sos estremaes sidres.



Les despliques del llagareru foron segües con muncha atención polos asistentes a la preba.

La sidra Piñera y Llosa Serantes (D.O.) foren les sidres a les que pudimos averamos na visita que ficimos al Llagar de Piñera, -Deva, Xixón-, que contó cola participación d'un interesante piñu d'amantes de la nuesa bébora.

Pa la visita taba esperándomos el llagareru José Luis Piñera, continuador d'una llarga tradición sidrera aniciada pol so güelu y que pue vese per tol llocal. Entrar nel llagar supón la esperiencia de percorrer sales enllenes d'alcordances del negociu y de la familia, que dan una idea per clara del cuidáu que na casa ponen en que nun s'escaeza la historia de so.

Viniendo fasta equí pretendíemos tener un contautu direutu coles instalaciones del llagar, les estremaes sidres que s'elaboren o tan en procesu d'elaboración, cola pumarada qu'hai na finca y falar posao sobre delles temes que, polo común, los aficionaos nun-yos damos la importancia que tienen. La sabencia y les despliques de José Luis, que vivió'l llagar dende la

neñura, ayudaron a los asistentes a adientrase un pocu más nel mundiu la sidra.

A lo primero, presentómos unes sidres qu'aínda tán en fase d'elaboración en toneles de madera y con mui distintes carauterístiques, lo que favoreció tratar temes como'l procesu de formientación, la utilidá y el mou de facer los trasiegos, les tasties que se van faciendo tolos meses, l'efectu de los cambeos de temperatura nel procesu d'elaboración y fasta les condiciones d'hixene y caltenimientu necesaries pal bon funcionamientu de los llagares.

Darréu siguimos cola visita a la nave na que s'alcuentren los tinos d'acieru inosidable que contienen tantu sidres del añu pasáu comu la nueva sidra d'esti añu, y ente les que destacaben dalgunes d'excelente calidá. Equí xurdió otru interesante alderique no que cinca a dellos aspectos comu la mazana emplegao, la maduración sobre la borra de sidres anteriores, los espolinos que s'entamen alrodiu de si ye de meyor calidá

la sidra nuevo o la del añu anterior y les diferencies que s'aprecien nuna mesma sidra cuando tá nel tinu y cuando tá corchao.

Ellí mesmu tamién pudimos ver les prenses de la mazana, enteramos de cómo son y cómo furrulen, y de la decisión de quitar les menos afayadices dientru la normativa vixente comu garantía de calidá, lo que dio pie a un breve averamientu a la llexislación del vinu, pola que tamién se rixe la sidra al nun tener una llei propia.

Esfrutamos, asinamesmu, de la oportunidá de visitar la pumarada que tienen tres del llagar, y que ye onde tá l'orixe d'esta dedicación familiar a la producción sidrera. Ellí recibimos les desculpaciones de José Luis no tocante a la finca, les diferencies qu'hai respetu a les plantaciones d'otres fasteres, los pumares, el so curiáu y les llabores de caltenimientu qu'hai que dir faciendo nellos a lo llargo l'añu pa tenelos saniaos, y que nesti momentu yá se tán sometiendo a los trabayos de la frada.

Hebo, amás d'esto, la sorpresa que mos dio la sidra d'un tinu que dexó ablucaos a los participantes na visita, porque la mayoría d'ellos nun yeren quien a identificala de primeres y xenerába-yos munches duldes l'arume y el saborgu, mui estremaos del restu de la sidra'l llagar, asina comu del so orixe y la so elaboración. Y fasta húbolos qu'atalantaren la posibilidá tramundiada de que'l procesu de producción incluyere dalgún tipu de mestura.

L'autor d'esti resume de la visita lleva tastiando regularmente esa sidra dende payares del añu pasáu y pudo asegura-yos a los presentes que nun ye asina. Trátase d'una sidra elaborada, con calter de preba, a partir d'una variedá de mazana mercada n'Alemaña, pero fecha al mou y manera de la sidra asturiana, y que nun sabemos por qué pero dende entós nun-y dexen de camudar les sos carauterístiques. Yá cuando la conocimos recordábamos a les sidres d'esi país, anque presentaba un estrañu arume y saborgu a figos. Pa finales de xineru paecía talmente una perea, la sidra de pera que se facía n'Asturies hasta nun hai munchu tiempu. Y nesti mes de marzu l'arume y el saborgu volvíen a tener d'entrada un certu recuerdu de figos, pero dexando a lo postrero un saborgu mui llamativu a pláganu. Futures visites al llagar nes que podamos seguir tastiando esta sidra van dicimos cuál sedrá'l resultáu final d'esi comportamientu tan abluicante.

Lo más interesante de la visita foi de xuru la preba que ficimos de la Llosa Serantes, la marca con Denominación d'Orixe del llagar, elaborada a partir de mazanes de les variedaes Raxao, Durona de Tresali y Regona,




D. X. VILLORIA

que foi declarada la meyor sidra del certame ¡Qué sidra! 2011, y de la que pudimos tastiari amueses de dos tinos, una de 2009 d'un depósitu d'acieru y otra de 2010 d'un tinu de madera, asina comu sidra yá corchao de la que participó nel certame y qu'a la vista de lo que nos ufrieron, camentamos que ye bien merecedora d'esi gallardón.

Como davezu, y pa nun pasar tola mañán bebiendo y ensin comer, l'actividá rematóse con una xinta que se sirvió nel propiu llagar p'acompañar unes sidres que toviemos la oportunidá única de dir conociéndoles nel so procesu d'elaboración, y muncho enantes de salir al mercáu.

Esti pinchotéu tamién resultó prestosu asgaya, pos con ocasión de la fiesta de la Primer Sidre l'Añu que se va celebrar en Xixón los díes 21 al 24 d'abril, va a facese una esposición d'etiquetes de sidra natural, y esto foi motivu pa que'l nuesu amigu Miguel Ángel García Otero, Xelu, mos presentase demientes la xinta el "Catálogu d'Etiquetes de Sidra" del que ye autor, y ente les que s'alcuentren les propies del Llagar de Piñera, comu nun podía ser d'otra manera, dando-y asina a la visita un calter non solo social, sinón tamién cultural.

 Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE

Avda. Biannavista, 12 - 33008 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.

Llosa Serantes votada la mejor sidra en QueSidra!



LUJÓ SEMEYES

José Luis Piñera presentamos la so sidre "Llosa Serantes", nel so llagar de Piñera

Los asistentes al Festival avilesín decidieron que la Sidra Llosa Serantes, la marca de Denominación d'Orixe del Llagar de Piñera, yera la meyor de les que participaben en QueSidra!.

Llosa Serantes, la sidra D.O. del Llagar de Piñera, que durante el Festival gastronómico QueSidra! celebrado el mes pasao, se sirvió como acompañamiento del queso Gorfolí (un queso suave, que se hace en Avilés), llevó el premio a la mejor sidra.

Fueron los clientes de las sidrerías los encargados de, con sus votos, decidir la sidra que más gustaba, y esa resultó ser la de Piñera.

Este reconocimiento tiene especial importancia para el llagar, como nos explica José Luis Piñera, porque Avilés es precisamente una zona en la que Sidra Piñera tiene poca presencia en el mercado

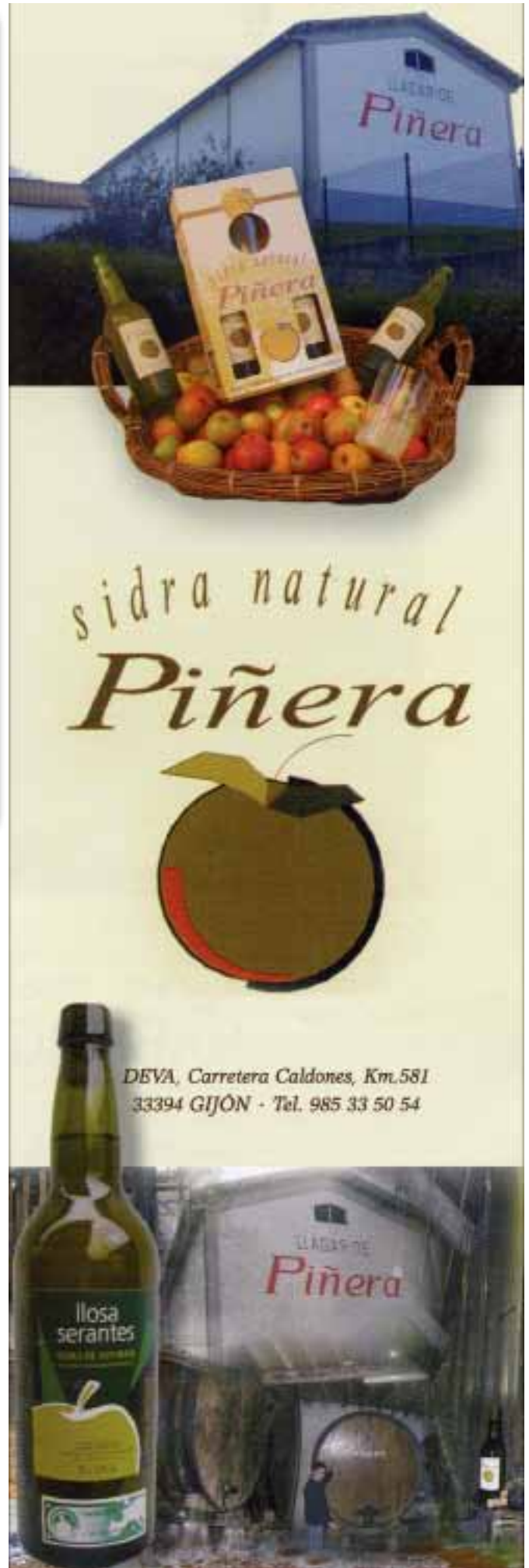
¿Os hizo ilusión el premio?

Sí, claro, cómo no va a hacer ilusión un premio así, de un sitio como Avilés que no vende mucha sidra de la nuestra, y que no tenemos apenas clientela, y además siendo un premio que lo da el público, que e de parte de la gente... Esto lo que nos hace pensar es que se entiende mucho de sidra, en Avilés.

¿Sidra Piñera había recibido algún premio similar?

No, no tenemos más premios. Lo único, hará ya como diez años, en Nava, que ganamos un tercer premio, pero nada más, fue una sorpresa.

No lo esperábamos, de hecho si participamos fue porque vimos que el tema del Festival estaba bien planteado y pensando más que nada en introducir



nuestra sidra en el mercado avilesín.

¿Que tenía de especial la sidra que llevasteis a QueSidra! para alcanzar este premio?

Yera una sidra muy equilibrada, dentro de las sidras con denominación de origen, con un buen toque de aromas frutales y a la vez seca en boca, una sidra que tenía posibilidades, como se demostró, porque es de la sidra que gusta.

¿Qué pienses de eventos como QueSidra!?

Todo este tipo de eventos, cuando están bien planteados, cuando se hacen con una buena base y una promoción buena, son excelentes.

Lo malo es lo que pasa muchas veces, cuando ves que lo que se hace en un sitio es querer copiar lo que ya se hizo en otro, pero se hace a medias, se hace mal y quedamos en lo folclórico nada más, perdiéndose la parte promocional, acaba desorganizándose todo y quedamos a la mitad, porque no se hace un proceso serio.

¿Qué opinas de que en la versión xixonesa, Masquesu, no permitan la sidra?

Me parece otra de las muchas burradas que se hacen en Asturias con los productos de aquí.

Ya me protestó algún cliente que quiso poner sidra y no lo dejaron... esto pasa solo aquí, que promocionamos a los de fuera, en vez de a los de casa...

Apoyo a las sidrerías de Mieres

La Cámara de Comercio impulsa un plan de asesoramiento comercial para las sidrerías de Mieres.



La Antena local de la Cámara de Comercio de Uviéu va a poner en marcha en Mieres una iniciativa que consiste en abordar un proyecto de apoyo e impulso al sector de las sidrerías de Mieres. La iniciativa comenzará antes del verano, tal como anunciaron ayer el director general del organismo, Pedro Rodríguez, y el director del área de Desarrollo Empresarial, Nacho Iglesias, tras reunirse con el Alcalde de Mieres, Luis María García.

Tan sólo una docena de sidrerías podrán participar en el mismo, y ya se está realizando la selección de establecimientos.

Una vez elegidos los negocios, la Cámara designará a cuatro consultores, cada uno orientado a una materia diferente, que los visitarán para realizar un informe. Las áreas en las que se incidirá serán las de instalaciones, personal, contabilidad y economía. Posteriormente, cada informe se entregará a un coordinador, que evaluará los resultados y elaborará una guía personalizada que se pondrá en manos de los hosteleros y en la que se reflejarán las ventajas de la sidrería que no se están explotando para hacerla más competitiva, y por otra parte las debilidades que no se están teniendo en cuenta para corregirlas y mejorar su competitividad, incluyendo la reducción de costes.

I Muestra de la sidra en Villapendi



El pasado dos de abril se celebró por primera vez esta fiesta sidrera, que viene a sumarse a nuestro cada vez más amplio calendario de actos sidreros y que sirvió de marco para la presentación de la Folixa de la Primavera 2.011 en Mieres.

Esta celebración, que nace con intención de continuidad y se centra en la sidra y todo su ritual, contará con stands en los que se repartirá sidra gratis y actividades como un taller y una exhibición de escanciado.

Nueva SidroQuedada en Madrid

El Viernes 1 de Abril la sección sidrera madrileña volvió a quedar para disfrutar de la sidra asturiana. Esta vez, en Alcobendas, donde han encontrado unos buenos aliados para convocar las SidroQuedadas, en pleno centro de la localidad y con gastronomía de excelente calidad. Se trata de "Los Verdes", un restaurante regentado por asturianos, con una estupenda terraza y que gustan de cocinar con productos naturales y traídos directamente de la tierra.

La intención de SidroQuedar, además de la evidente de beber sidra, también es trasladar nuestra forma de hacer las cosas, de conocer gente "a la asturiana", entre culinos de sidra. La sidra fue del llagar de Trabanco.

Récord de Sangría de sidra en Gascona

Hay muchas maneras de tomar la sidra, y la sidría es una propuesta interesante para el verano.

Cientos de personas disfrutaron en una multitudinaria "espicha" de sidría al aire libre, de los 2.000 litros de bebida ofrecidos por los hosteleros del Bulevar de la Sidra.

Con este evento se consiguió el récord de la mayor sangría de sidra del mundo, con los 2.000 litros preparados según la receta siguiente: 1.154 litros de sidra natural, 74 kilogramos de azúcar o equivalente en almíbar, 32 litros de licor de manzana verde, 82 litros de ron blanco, 658 litros de refresco de limón y otros ingredientes para dar sabor netamente asturiano a esta sangría de sidra.

Y como para que se trate de un récord oficial hay que certificarlo y que pase a la historia de la hostelería, el encargado de hacerlo fue el notario Esteban Fernández-Alú.

La sidría se repartió en más de cuatro mil vasos, servidos desde un gran tonel que se instaló en la plaza de las Guisanderas, entre los varios cientos de personas que se acercaron a probar esta versión relativamente moderna de tomar la sidra.

Para tranquilidad de los puristas cabe recordar que la sidra tradicionalmente ha sido consumida mezclada con otros refrescos, por lo general con gaseosa, pero también con refrescos de limón.

Paco Colunga anunció que el próximo año se intentará superar de nuevo este récord; pero cuidado, por que ya hay quien apuntó la idea "Un gran aperitivo; algo distinto que necesitábamos la gente del norte que nos gusta la sidra», sentenció el sidrero Iñaki Etxebarria, de Lekeitio (Vizcaya), «En el País Vasco seguro que triunfaría, tenemos que tomar buena nota de esto, allí lo haremos pero más grande aún», aseguró. Y luego dirán que la sidría es vasca.



LA sidrería
JENERÍA
 Flórez Estrada, 41
 Tfno. 985 744 027
 33180 NOREÑA (Asturias)

 **ARBEJIL, S.L.**
 INSTALACIONES Y SERVICIOS
 INTEGRALES EN CONSTRUCCIÓN

Móvil 629 77 42 69
 arbejilsl@telecable.es

Tel.: 985 096 252 · Fax 984 199 084

La sidre natural del País Vascu alquier la denominación Eusko Label



La sidre natural del País Vascu sumóse a la denominación Eusko Label que yá suma un total de 14 alimentos y bébores de calidá que se comercialicen baxu esta marca.

Amás dende agora la Fundación Kalitatea va controlar y certificar esti productu.

Anguañu 20 llagares tán ellaborando yá sidra natural con Eusko Label, 14 en Guipúzcoa y 6 en Vizcaya. En

concreto Aburuza, Aginaga, Añota, Astarbe, Baleio, Bereziartua, Eula, Iparragirre, Lizeaga, Ola, Petritegi, Rezola, Saizar, Urbitarte, Axpe, Etxebarria, Kandi, Laneko, Malgarrazaga y Uxarte.

Nesti momentu, nos tinos hai 860.000 lilitros controlaos según el reglamentu del productu. Toa esta sidre yá s'escomenzó a corchar y van a ser eses botelles les que van llevar el certificáu Eusko Label.

Mieres reparte 10.000 lilitros de sidra en tres díes de 'Folixa'

El bon tiempu echó un gabitu al ésitu de la XVI Folixa la Primavera de Mieres, qu'abrió les sos puertes el día 13 nun parque Xovellanos atarraquináu de xente y con 10.000 lilitros de sidra naguando por que los bebiéremos

"Ye de necios vivir ensin disfrutar la vida ifeliz folixa!". Asina entamaba la canciante Tina Gutierrez la XVI Folixa la Primavera de Mieres, una folixa concebía como un festival de música folk, gastronomía y sidra. Pa echar un gabitu al disfrute de la vida, la organización de la folixa apurrió na menos que diez mil lilitros de sidra, donaos por estremaos llagares, que siempre son un bon sofitu pa la gayola.

Nel so pregón tamién reclamó un mayor compromisu pa cola cultura asturiana "L'espardimientu y conservación de la gran cultura patrimonial nun s'opón necesariamente al cultivu y potenciación de la cultura popular individual" y fizo un llamáu a la responsabilidá de caun nel futuru d'Asturies "El nuesu destín tan

es nueses manes, y col nuesu facer de ca día tamos llabrando'l futuru, el de nueso y el de les prósimes xeneraciones"

Anantes d'abrir les pipes, la organización entregó'l XI Distintivu a la investigación folclórica Fini Suárez a Mariluz Cristóbal Caunedo, de quien se destacó la so contribución al desendolque de la canción asturiana. Xusto dempués espicháronse les pipes de sidra, y d'ehí pa delante la sidra regó toles actividaes que faen única esta Folixa: teatro na cai, conciertos, exposiciones y charres so la cultura asturiana, balle'l país, gaites, esportes...tolo que resume, enfín, la nuesa cultura, y que va necesariamente apareyao al mundiu de la sidra

SidroQuedada X Aniversario de la sidra de Manzana Seleccionada de Trabanco

Cuando se unen las Sidroquedadas madrileñas con las presentaciones de Trabanco, nos encontramos con más de doscientas personas pidiendo sidra a seiscientos Kilometros de Asturias.

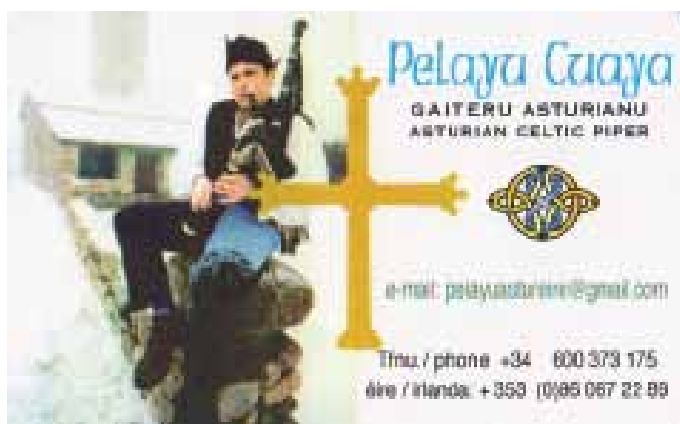


El estadio Vicente Calderón fue la sede elegida por Trabanco para celebrar en Madrid el X Aniversario de la sidra de Manzana Seleccionada de Grupo Trabanco en una edición especial de la SidroQuedada que tuvo lugar la noche del 14 de abril de 2011, coincidiendo con la clausura del Salón del Gourmet.

Más de 200 personas habían confirmado ya previamente su asistencia para acudir a degustar la sidra de cosecha propia presentada para la ocasión, aunque a la hora de la verdad las previsiones se quedaron algo cortas. Ciertamente había curiosidad por probar la si-

dra nuevo.

“Esta SidroQuedada es una ocasión excepcional para consolidar la marca de calidad Sidra de Manzana Seleccionada en el mercado madrileño. En el Salón de Gourmet que se clausura hoy, hemos percibido un gran interés por parte de profesionales y público general por esta sidra, que ya se califica como un auténtico producto gourmet por la calidad que atesora. Con el evento de esta noche, queremos acercarla a los aficionados a las SidroQuedadas”, explica Samuel Trabanco, gerente de Grupo Trabanco.



AXENDA

I FOTOMARATÓN SIDRERU

Dientru les actividaes entamaes pa la Primer Sidre l'Añu cellébrase esti fotomaratón únicu na so especie. **21 d'Abril**



FESTIVAL DE LA SIDRA EN LLAVIANA.

Una de les más destacaes folixes sidreres 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 repartiránse miles de llitros de sidre de baldre a los asistentes. Mieres. **Abril**



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



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


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 Comarca la Sidra. **14 al 16 de Mayo**



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



II ASTURIANADA Y SIDRE. Amuesa de tonada en la que se pondrá de relieve la relación ente sidre y tonada. Muséu del Pueblu d'Asturies Xixón. **21 d'Abril.**



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. Celebriarase 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 Álvarezprádez, 41	 Juan Álvarezprádez, 24	 Juan Álvarezprádez, 30
 Rozal, 1	 Valencia, 20	 Rozal, 9	





SOLOMILLO DE BUEY

RELLENO DE QUESO DE CABRA SOBRE SETAS CONFITADAS

Sidrería El Pigüña
Gascona - Uviéu
985 6 21 0341



Podríamos caer en la tentación de pensar que, con un título como este, está todo dicho sobre este plato, pero la verdad es que hay que probarlo (verlo y olerlo ya es un placer) para apreciar todos los matices que se esconden en esta sabrosa propuesta.

Jorge Suárez Díaz llega a la cocina de la Sidrería Pigüña después de haber perfeccionado largamente su estilo en cocinas como la del El Trole, "Una sidrería Restaurante de lo mejor de aquella época", la de algún restaurante madrileño, y, ya de vuelta en Uviéu, la del Restaurante Logos, entre otras.

Ahora lleva cuatro años en El Pigüña y nos cuenta como fueron sus comienzos en el mundo de los fogones

"Fue algo que siempre me gusto, ya desde niño, y empecé en El Trole, como ayudante de cocina, y allí fui aprendiendo, trabajando, como se hacía antes, a sartenazos, como quien dice"

Aunque tira a modesto y define su cocina como "Tradicional, de la vieja escuela, aquí asturiana, intentando

hacerlo lo mejor posible" basta con echar un vistazo a este solomillo para darse cuenta de que no se trata de una cocina de andar por casa.

Reconoce que tiene un poco de truco "Siempre hice cursos y me preocupe de aprender cosas nuevas"

La verdad es que en El Pigüña podemos encontrar una gran variedad de platos, unos más tradicionales que otros: arroces caldosos, bacalao gratinado con Vidiagu, chipirones encebollados con reducción a la sidra, xargo, virrei a la sidra, helado de manzana con culís de sidra (para los que, como yo, no tengan ni idea de lo que es un culís, es una salsa de base con reducción, en este caso, de sidra y azúcar)...

Respecto a la importancia de los materiales en la cocina, nos responde que "La calidad del pto es muy im-

portante porque la mano ayuda, intentamos hacerlo lo mejor posible, pero si el material no está bien es muy difícil. Aquí tenemos buena mercancía y muy fresca, eso es una gran ventaja para un cocinero, yo estoy muy contento en esta casa”

Sin embargo, y aunque utiliza la sidra mucho en su cocina, reconoce que en este caso el palo no importa

mucho: “No me fijo en la marca, solo que sea natural; a la hora de cocinar, la acidez se pierde”

¿Algo más que añadir?

”Que pasen por El Pigüña, los esperamos aquí con los brazos abiertos”

Ingredientes

- Dos filetes de solomillo de buey de 100 g. cada uno.
- 60 g. de queso rulo, una rodaja
- 3 setas de cultivo, confitadas.
- 4 zanahorias babe cocidas.
- Caramelo líquido, reducción de pedro Ximenez, sal, c/s de aceite.



Preparación

Poner los filetes de solomillo en la plancha mojada con sal, vuelta y vuelta. Poner una loncha de queso también, que dore por los lados. Pondremos un filete en plato refractario sobre este queso y cubrimos con el otro filete.

En el plato que vamos a servir ponemos la base con las setas, y las zanahorias y regamos con caramelo líquido. Metemos en el microondas un minuto. El solomillo lo metemos dos minutos a horno fuerte.

Colocamos el solomillo sobre las setas, sobre este unas patatas de rejilla o inglesa, regamos con la reducción de Pedro Ximenez y servimos.



BANDA GAITES VILLA Y CONDAU DE NOREÑA

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

985677113

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

*De chigre
a chigre*



CAMPOMANES

SIDRERÍA - APERTURA

Julián Sanchez de Losada
Campomanes -Villaviciosa
689 849 833



La Sidrería Campomanes acaba de cambiar de dirección.

En una calle que ya de por sí suena a sidra, en la mejor zona de Villaviciosa, reabrió sus puertas la Sidrería Campomanes.

La propuesta del nuevo dueño es sencilla, pero efectiva:

Sidra Cabueñes, raciones generosas y buenos precios, todo servido con amabilidad y una sonrisa.

Acabais de reabrir la Sidrería Campomanes la semana pasada, pero sin embargo ya tenéis una sidrería con historia....

Parece ser que sí, la verdad es que no tengo mucha idea de cómo funcionaba esto antes, pero al parecer, según me dicen, sí se vendía aquí mucha sidra.

Nosotros venimos de Ortiguero de Cabrales, allí teníamos un restaurante, pero el ambiente es muy distinto al de aquí, sobre todo en lo que se refiere a la sidra, porque allí no se mueve mucho, no te lo piden... en todos estos años vendería unas pocas cajas de sidra. Por otra parte, aquella zona cayó mucho, así que se pasan diez meses de estar parado, sin apenas gente,

esperando que llegue el verano, y así no se puede estar. Además, no se está haciendo nada por fomentar las rutas y todo lo que hay por allí, su naturaleza, y es una lástima.

¿Os atrevéis con la clientela de Villaviciosa? Os advierto de que tienen fama de ser muy exigentes, en cuestión de sidra.

Son bastante exigentes con la sidra, sí, ya tuve la ocasión de notarlo, y eso que acabamos de abrir este viernes. Pero por eso no hay problema: aunque yo tenía poca práctica en echar sidra, tengo un chaval aquí especialmente para que la escancie, y mientras tanto,



yo practico para mejorar la técnica.

¿Con qué sidra vais a trabajar?

De momento vamos a tener sidra del llagar de **Cabueñes**, y si estamos contentos con ella, seguiremos con la misma.

¿Qué tipo de cocina podemos encontrar en la Sidrería Campomanes?

Tenemos el menú diario, algo de carta y sobre todo lo que tenemos es mucho racioneo.

Se estila mucho el picoteo, sobre todo para fines de semana.

¿Qué me recomendarías para picar algo con la sidra?

Tenemos lo típico, calamares, sepia, chopitos, langostinos, gambas, tabla de quesos, patatas con salsas, tabla de embutidos ibéricos...un poquito de todo.

También nos queremos traer algunas de las cosas

que servíamos allí, el cabrito asado, el cordero asado, quizás lechón, no sé ... ya iremos mirando.

¿Qué destacarías entre todo eso?

La relación entre la calidad y el precio de lo que servimos, y la abundancia de las raciones. Todo esto lo tenemos en plan barato, intentando no llegar a los nueve o diez euros, Además son raciones generosas, Así quien venga a tomar sidra puede probar un poquito de todo



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis Glez. Zazo

Restaurante - Sidrería

Campomanes

Menús diarios: 8 Euros

C/ Campomanes - Villaviciosa
Tlf. 689 849 833



De chigre
a chigre 

El Cañu

SIDRERÍA - NUEVA APERTURA

Paloma Fernández Salvador
El Carne 4
Villaviciosa



El Cañu acaba d'abrir con nueva direición. Aparte la decoración, lo que más me prestó d'esta Sidrería ye la so apuesta polo de casa: la sidre, mui mimao, de Villaviciosa, y la carta n'asturianu "Porque llama l'atención y porque en toles partes defienden lo suyo, y nosotros tenemos que defender lo que ye nuestro."

Abrimos hai unos díis, pero esta sidrería lleva aquí dende'l 98. Cambiámos-y la decoración, Llámamos l'atención, porque, al venir yo de Tazones, pusimos un tonel con un acuario dientro, col mariscu, que queda mui prestoso, y además tenemos cuadros d'artistes de Villaviciosa.

Viniendo de Tazones debeis notar enforma la diferencia...

Sí, en Tazones había mucho turismu, equí la xente saben más de sidra, y además son mui marquistes, quieren la sidra de un llagar. Completamente distinto a lo de allí.

¿Y en El Cañu qué palu puen pidir?

Tenemos **Vallina**, pa empezar, pero vamos dir rotando palos, pero que sean siempre del conceyu.

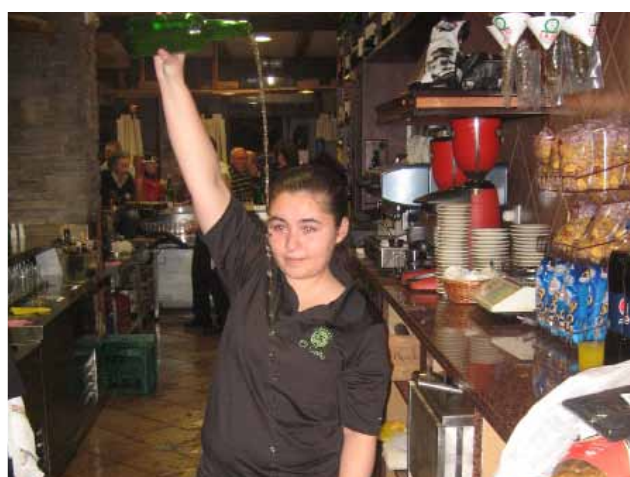
Yo creo que hai que dexar les perres dentro del pueblu, pa movelu un poco, pa da-y un poco d'allegría.

Tenemos de la normal y la Denominación d'Orixe **Villaviciosa**.

¿Qué tal sal la D.O, pídentela?

Sí, va poco que abrimos, pero véndese. De les 120 caxes que llevamos vendíes de sidra natural, más o menos doce seríen de Denominación d'Orixe.

¿Tien muncha importancia al tratu que dais a la si-



dra?

A mi la sidra gústame, intento mimala y cuidala bien, intentamos comprar sidra que lleve corchada más de tres meses, que la tean cuidada nel llagar, tenémosla nel almacén unos meses antes de salir a la venta, y pa enfrialo, en balsa.

Pa echalo, escanciamos nosotros, a mano, pa eso teo tres camareros.


La sidra, si la trates bien, gusta más y eso ye lo que queremos, que guste la sidra. Aunque tamién intentamos conquistar por la cocina.

Pa falar de la cocina pasamos con Mariela Sabato, la cocinera, que aunque ye d'Arxentina, nos nueve años que lleva equí deprendió perfectamente la cocina asturiana

"Tenemos la cocina típica d'equí, de too, pa picar,

carnes, mariscos, pescados, platos de cuyara... carne guisao, patates cuatro salses, pulpu y andariques a la plancha, tortu rellenu con cebolla confitada con queso afuega'l pitu roxu, troceáu de buey, postres caseiros... y tenemos en la barra ofertas especiales de tapa y botella de sidra, por cinco euros"

Paloma nun quier finar esta entrevista ensin agradecer mui especialmente l'acoyida que yos dió la xente de la Villa.

 Testu: Lucía Fernández
Semeyes: Luis Glez Zazo



COLLECCIÓN D'ETIQUETES

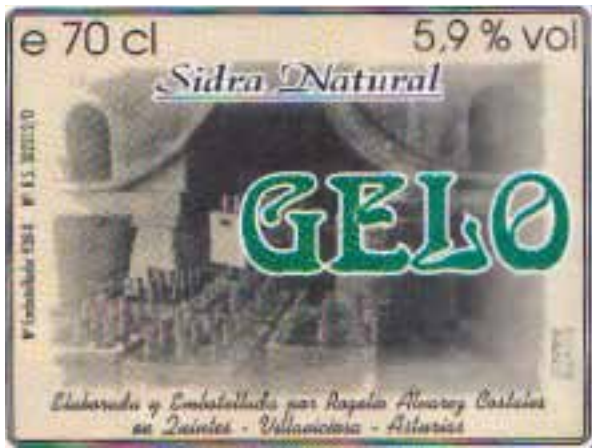
Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



CAMARERA. Se precisa de Lunes a sábado. Horario de tardes. Imprescindible escanciar sidra. Tel. 607668872. Email: laboral@lexnor.es.

CAMARERO/A con experiencia, para domingos, terraza, echar sidra, carta, disponibilidad coche, para restaurante zona de Siero. Por favor, llamar solamente personas realmente interesadas y con ganas de trabajar. Mas información Tel.622622895 info@restaurantearbesu.com.

CAMARERO/A que sepa echar sidra, con experiencia. Se necesita para sidrería restaurante en Xixón. Tel. 656772780

CAMARERA. Chica con experiencia, sabiendo echar sidra. Fines de semana. Tel. 633193792

CAMARERO con buena presencia, sabiendo escanciar sidra, busca empleo. Barra y comedor. Mucha experiencia e informes. Tel. 618082680

CAMARERO con mucha experiencia e informes, se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra en barra y comedor. Tel. 689793254 Email: locogerman@hotmail.com

CAMARERO de barra. Chico joven de 21 años de edad responsable de buena presencia se ofrece para trabajar. Con experiencia en escanciar sidra. Disponibilidad horaria. Xixón. Tel. 608150450 Email: the_flavor_of_bryant@hotmail.com

CAMARERO escanciador de sidra se ofrece para restaurante sidrería-parrilla. Experiencia en salón, barra y terraza. Ofrezco seriedad y limpieza. Medio de transporte e inglés fluido. Tel.609547843, pindybego@hotmail.com

CAMARERO extra se ofrece para fines de semana o tardes en Xixón. Echo sidra. Comedor... Disponibilidad total. Tel. 625950803

CAMARERO fines de semana-tardes, en Xixón. Echo sidra, comedor. Disponibilidad total. Tel. 625950803

CAMARERO fines de semana.

Tardes. Comedor, echo sidra, disponibilidad total. Tel. 655819999

CAMARERO para fines de semana por las tardes en Xixón. Comedor, escanciador sidra, disponibilidad total.. Tel. 655819999

CAMARERO sabiendo echar sidra. Chico de 22 años busca empleo. Residente en Uviéu. Disponibilidad inmediata. Buena presencia. Responsabilidad. Tel. 681392215 Email: tunenebello2009@hotmail.com

CAMARERO, ayudante o en barra. Chico serio y responsable, de 36 años, se ofrece para trabajar los fines de semana. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 600021048

CAMARERO, fines de semana-tardes. Comedor, echo sidra. Disponibilidad total. Xixón. Tel. 625950803

CAMARERO. Chico joven y con muchas ganas de trabajar busca empleo. Profesionalidad y responsabilidad. Escanciador de sidra. Tel. 664115363 Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

CAMARERO. Se ofrece para trabajar como extra. Experiencia en comedor y echar sidra. Preferiblemente en Uviéu. Tel. 660619336

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. 658590895

ENFRIADOR de sidra de 1.70 m., en acero Tel.625576084 ivanchampenoise@hotmail.com

FASCÍCULOS y vistas de toda Asturias. Fascículos de sidra, manzana, economía, industria, etc... Tel. 654757441

SACACORCHOS de pared para abrir botellas de sidra. Seminuevo, ideal para hostelería. Muy buena calidad. 180 €. Tel. 691504259. Email: varco10@yahoo.es

LLAGAR de armazón de hierro. Se vende. 1.20 x 1.20. Barricas y

botellas de sidra. Precio a convenir. Tel. 699553491 y 985754058

BARRICA de sidra, 300 botellas, un solo uso. 50 €. Tel. 678369660 Salas.

BARRICA de sidra. 300 botellas. Un solo uso. 50 €. Salas. Tel. 678369660

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

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

BOTELLAS de sidra achampanadas, vacías. Tel. 687884590

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

BOTELLAS de sidra vacías. Precio económico. Tel. 985870004

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

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

BOTELLAS vacías. Vendo para sidra. Precio económico. Tel. 985282481

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

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

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

LLAGAR de sidra de 1 metro cúbico, para cuatro o cinco sacos de manzana.

Estructura de hierro. Base de acero inoxidable y paredes laterales de madera de roble. Tel.658590896.

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

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriñu. 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
Gurullos / Grullos
LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullos / Grullos
Muñiz
REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurullos 42
985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

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

SIDRERÍA LAS CUBAS.
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 ENTREVIÑES.
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
sidriaelrapido@hotmail.es
Buznego

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

MESÓN DE FURACU
Primero de Mayo Nº3 Les Vegues
T. 687915969
Sidra Vda. Angelón

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 Rio Pinto, Parc.
48.
T. 984 11 42 12.
T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

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

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

RESTAURANTE LA RIBERA
San Juan - 33400 Lluanco
T. 985 883 777

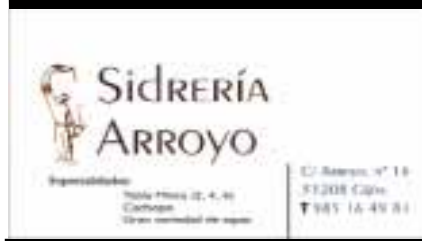
CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 883 685

RESTAURANTE CASA ELIAS
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

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.

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

SIDRERÍA BULNES.

Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ROXU.

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

SIDRERÍA EL ESPANTAYU

Martínez Vigil 1
Llugones
Trabanco, Cortina, Llanez,
Villacubera, iSidra

LLANGRÉU**La Felguera****SIDRERÍA ALONSO.**

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

SIDRERÍA EL LEONÉS.

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

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Pedro Duro, 14. T. 985 694104.
Viuda de Palacio.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

SIDRERÍA LA FAYA.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.

Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.

Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.

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

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

Gregorio Aurre, 19.
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE

CASA OLIVO.
Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

CENTRO SOCIAL SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.

Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18 14 22.

SIDRERÍA MELLID.

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

SIDRERÍA EL ESCONDITE.

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

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

Jesús F. Duro - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA CASA GOYO

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

SIDRERÍA MUÑAS

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

CAFÉ BELARMINO

Manuel Suárez 2 bajo
T. 600 58 17 45

Sama**SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).**

Severo Ochoa, 5. T. 985 67 31 80.
Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.

Santana, 6. El Fielatu.
T. 985654065. T. 616272363.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.

Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23 63.
Sidra Trabanco.

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 61
12 76.
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.

Libertad 15
T. 985 600 032

SIDRERÍA LA FONTANA.

Eladio García Jove 2. La Pola
T. 985 61 17 02

SOLIS VEGA CONTENEDORES.

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

CASA COTO.

San Pedro 3
Tiraña
T. 985 60 00 35

LES REGUERES

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

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.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

BAR MIÑERA

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.

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 Uriá 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 Arriondes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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

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 Peñauallán s/n
T. 670 433 412

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

QUIRÓS

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

RIBESEYA

SIDRERÍA LA TERRAZA DE COJIMAR.
Manuel Caso la Villa, 40.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

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

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

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

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de 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, 11.
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

LA MAR SALADA.
Plaza la Iglesia
T. 679 01 14 36

RESTAURANTE CASA ANTÓN.
San Mames
33568 Cuerres
T. 985 85 71 30 / 699 48 85 44

HOTEL LA CHOPERA.
San Martín de Collera (2 Rm. Ribesella)
T. 985 86 04 45
www.hotellachopera.es

RIOSA

LA TABERNA DE JOSÉ.
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. Cualloto.
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 QUELU.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

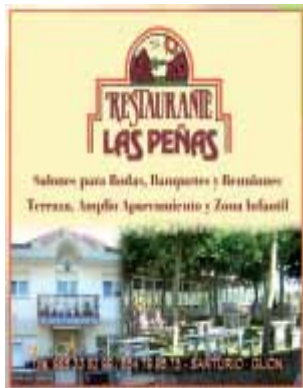
LLAGAR DEL QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

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.
coemastur@terra.es

AGRÍCOLA DE Siertu.

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.
Cabritu Mecháu y tortilla rellena
Vda. de Angelón

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

MESÓN SIDRERÍA SIERO.

Valeriano León 25
T. 985 723 682

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torre vieja 16
T. 985 726 401

SIDRERÍA LOS ROBLES.

Lugarín 14
33519 Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

Travesía Dr. Enrique Alvarez.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIÉU**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 9852103411.

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 ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, 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 Chavarrri, 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 BIBLIOTEQUES 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, Llانةza 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 Merchrán 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 Lluarca
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.
Riañu, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

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

SIDRERÍA EL PORTAL.
Maliayo, 5. T. 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 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.restaurantescorial.com

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

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

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

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elSaúco.com

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

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

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

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

SIDRERÍA LA GALERNA.
Avda. Galicia, 82 -El Nathoyo.
T. 985 31 15 14.
Trabanco ,Trabanco Selección y Rocés.

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T. 985136969.

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camin de Caldone, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santurii. 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.
Riu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

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

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

SIDRERÍA URÍA.
Poeta Alfonso Camín, 26.
T. 985 17 67 97.
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
Camin de la Era 49
Cabueñes
JR y L'Ynfanzón
www.llagarelmancu.com

SIDRERÍA-REST. NACHO
Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

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

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

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



SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

RESTAURANTE EL RINCÓN DE LA GUÍA

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

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.

Cabuënes.
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.

Camin del Barriu, 5.
Cefontes. Cabuënes.
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. Cabuënes
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

EOLO INNOVA

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

REST. SIDRERÍA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infiestu 21
Menéndez

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, Cabuënes

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 Carrasco

SIDRERÍA LA PIPA

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

SIDRERÍA CELORIO

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

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

SIDRERÍA LA CALEYA

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

RESTAURANTE SIDRERÍA RIBER

Menéndez Pelayo 9
T. 985 337 798

VINOTECA HANNOVER

Guillermo Schultz 4- 6
T. 984 281 340
Los Angones

VINATERÍA HUNOSA

Eulalia Álvarez 30
Riestra

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

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

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

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

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

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

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserría. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

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

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserría. 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

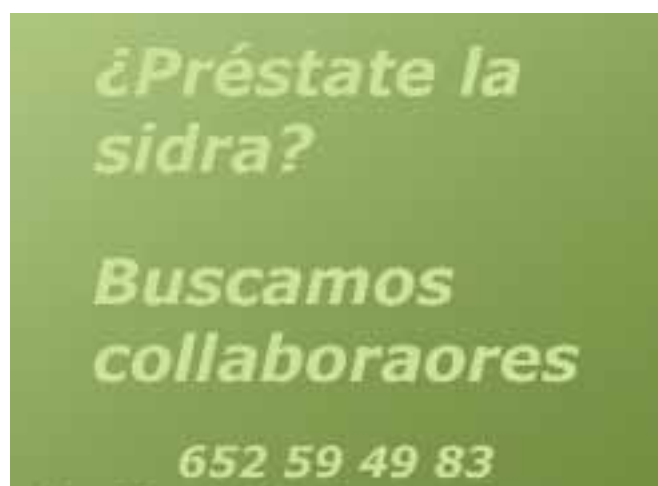
Aparte de colaboradores, suscriptores, Conseyerías del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, La Sidra también se distribuye en:

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

LLAGAREROS VASCOS

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



LUJÓ SEMEYES



REPORTAJES
PAISAJES
RETRATO
EVENTOS
PUBLICIDAD
ENCARGOS

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



GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDOZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITEGI, 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 HUELGAS.
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 / LAR DA SIDRA.
SALAMANCA: MATER Asturias / LA SIDRERÍA.
SEVILLA: Asturias.
TENERIFE: MARIANO / LA SIDRERÍA.
TOLEDO: PRIMERA PLANA.
TARRAGONA: LA MURALLA.
ZAMORA: LA MANZANA VERDE.
ZARAGOZA: LA SIDRERÍA R.R.,
VALENCIA: EL MOLINÓN / LA SIDRERÍA / EL PARADOR / EL XIRINGÜELU.

La Sidra
 12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

Indicamos dende que número quies soscribite y si quies dalgún número atrasáu.

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

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

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



Esta Navidad con el último escanciador eléctrico de Eolo Innova ¡acertarás de pleno!

Más sofisticado, más silencioso y desarrollado íntegramente en Asturias



Lo hacemos fácil, lo hacemos mejor.

www.eolo.com | www.eoloinnova.com



100% NUESTRA

