

LA SIDRA

A close-up photograph of a woman with blonde hair, wearing a dark jacket, drinking from a glass of yellow cider. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 89 - Mayu 2011

3€

**PRIMER SIDRE
L'AÑU**

¡IMPRESIONANTE!!

SIDRACRUCIS '11

PRUEBA DE RESISTENCIA
SIDRERA... Y DE DISFRUTAR

MAYULLARGU SIDRERU

LA FELGUERA, GASCONA, LA
MUDRERA, CANDÁS...

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?



Sidra Ordoño, S.L.



Sidra Angelino, S.L.



Sidra Tena, S.L.



Sidra Mendizábal, S.L.



Sidra Casoli, S.L.



Astoriano



Sidra J.B., S.L.



Mª Carmen
Tradición Cantabria





Denominación de Origen Protegida



Sidra Carbonita, S.L.



Sidra Carlos Caro, S.L.



Sidra Hermoso, S.L.



Sidra Ramero, C.B.



Sidra Arbol, S.L.



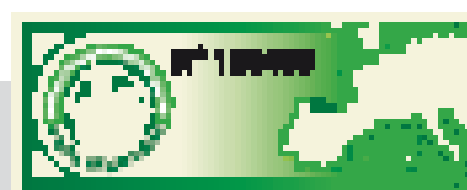
Sidra del Valle de los Rios, S.L.



Sidra Martin, S.L.



Sidra Espada, S.L.



**Busca la contra
etiqueta Sidra D.O.P.**



PRIMER SIDRE L'AÑU ¡¡Impresionante!!!

8

TONELERÍA / FOTOMARATÓN SIDRERU / SIDRA
DE MANZANA SELECCIONADA / II AMUESA
ASTURIANADA Y SIDRE / TARANUS / HECTOR
BRAGA / CONFERENCIAS / QUESU DE GAMONÉU /
XOSÉ PANDIELLA / BOLOS Y SIDRE
LLIBROS Y SIDRE
LOS XUSTOS / LA TIRA
QUE NO PARE LA MÚSICA
SEMANDO SIDRA
LA SIDRA A EXAMEN



SIDRACRUCIS 2011

22

RESISTENCIA SIDRERA Y CAPACIDAD DE DIVERSIÓN

XV FESTIVAL DE LA SIDRE DE LA FELGUERA

26

GASCONA ¡Sidre a esbardiar!

36

WELCOME TO ASTURIES

42

VISITA DE LLAGAREROS ESTADOUNIDÉNCES

DE SIDRA POR LA RIOJA

46

AXENDA SIDRERA

48

ACTUALIDAD

50

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

68

Platu'l mes

70

Cachopo de ternera. Sidrería La Cerona

De Chigre a Chigre

72

Vega Redonda
Carcedo Playa
El Dorado





LA SIDRA

Mayu 2011

Númeru **89**

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, Inaciú Hevia Llavona, Manolo Armayor Rodríguez, Nora Marqués, Pablo R. Guardado, Roberto González Quevedo, Xuacu Fernandi Güerta, Alejandro Riesco Rocés, Manuel G. Busto, Daniel Pedrayes,

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

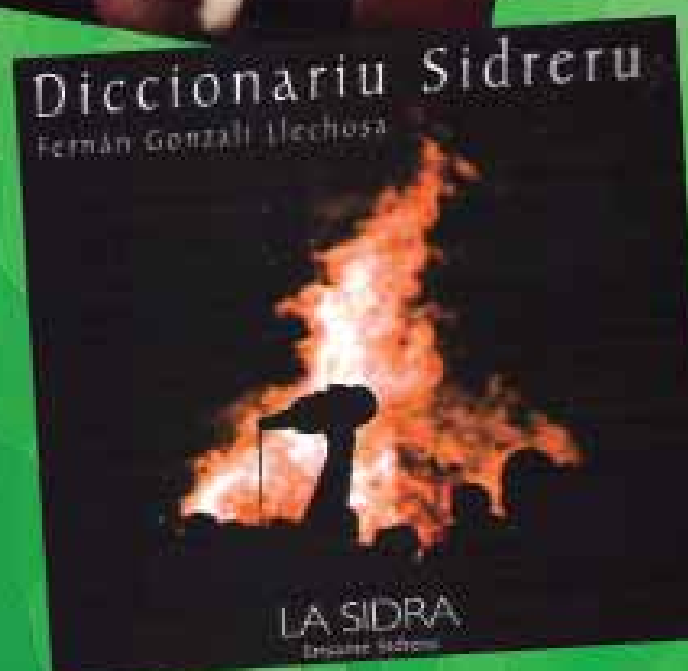
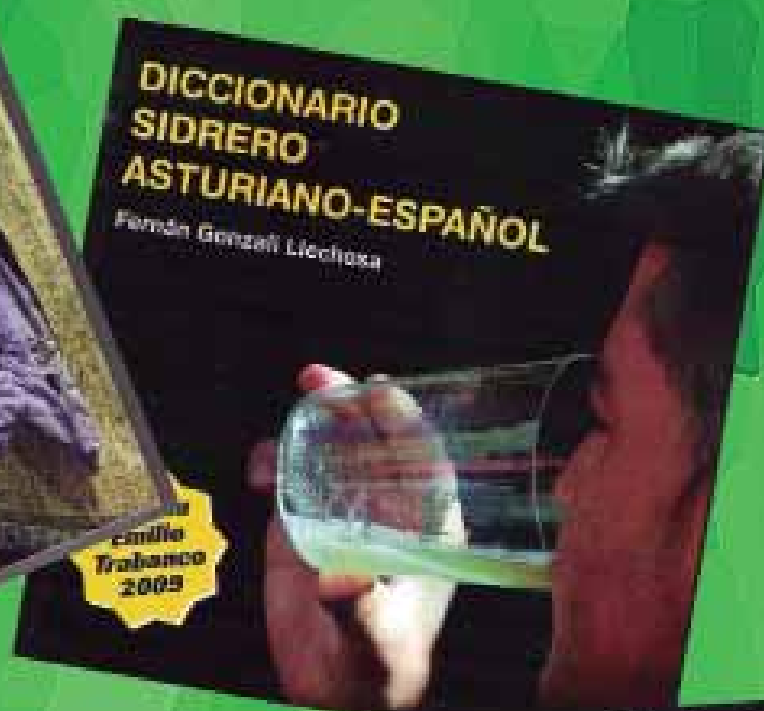
Archivu Ensame Sidreru, Anzu Fernández, Germán Busque, José Luis Acosta, Avelino Sánchez, J. Eloy, Lujó Semeyes, Cesar Fernández.

info@lasidra.as



Llibros Sidreros

15 € - 12 € Soscritores



Catàlogu d'etiquetes
25 € - 23 € Soscritores

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 contínuo anuncios sidreros 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 contínuo, pa contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de noticies LA SIDRA y recibir información sidrera de mena presonalizada.

MAIL
(info@lasidra.as)

Correo activado de forma continua para contactar directamente con nosotros, y la posibilidad de apuntarse al grupo de noticias LA SIDRA y recibir información sidrera de forma personalizada.



REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualisquier parte'l mundiu.

Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

REVISTA LA SIDRA
(www.issuu.com/lasidra)

Las ediciones de la revista LA SIDRA estan disponibles on line para que puedas disfrutarlas desde cualquier parte del mundo.

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espaciu habilitáu pa que tolos amantes de la sidre y de la fotografía puean compartir les sos semeyes y les sos esperiencias nestes dos guapes artes.

FLICKR
<http://www.flickr.com/lasidra/>

Espacio habilitado para que todos los amantes de la sidra y de la fotografía puedan compartir sus fotografías y sus experiencias en estas dos bellas artes.

PRIMER SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu Nacional



Nesta segunda edición de la Primer Sidre l'Añu participaren más de 9.000 presones, y consumiérense unes 25.000 botelles de sidre.

Impresionante.

El éxito del Certamen, en el que se consumieron 25.000 botellas de sidra, hace que se consolide como una de las citas sidreras de mayor importancia en el calendario nacional.



El sol acompañó este año casi todos los días, permitiendo a los asistentes al II Certame Agroalimentariu Nacional disfrutar plenamente de las actividades organizadas en el recinto del Muséu del Pueblu d'Asturies. El impresionante programa de actos obligó en más de una ocasión a elegir entre las diferentes actividades que se celebraban simultáneamente: desde las más lúdicas, como el taller de baile, hasta las más culturales, entre las que destacaron la presentación de libros, o las puramente sidreras, catas y degustaciones. Las opciones eran para todos los gustos y edades.



La posibilidad de prebar la sidre de más d'ochenta llagares ye ún de los atractivos de la Primer Sidre l'Añu.

El jueves 21 de abril, se abrieron las puertas del Muséu del Pueblu d'Asturies, con el culín inaugural que Vera Anikina ofreció, en ruso, al mundo entero, simbolizando la intención internacionalizadora del Certamen, que trata de hacer llegar la sidra asturiana mucho más allá de nuestras fronteras.

El atleta xixonés Fernando González, que acaba de correr el North Pole Marathon - una de las siete pruebas de resistencia con las que aspira a lograr el Grand Slam Marathon- puso el acento deportivo animando al consumo responsable, y los deportes continuaron siendo protagonistas con la primera partida del I Tornéu de Bolos de la Primer Sidre l'Añu, que se desarrolló durante los cuatro días del evento.

Mientras tanto, ya en la barra se empezaban a echar los primeros culinos a los más madrugadores que, pulsera en mano, se disponían a probar la sidra de todos los llagares presentes. Muchos de ellos, además, se animaron a llevarse el vaso conmemorativo, por 1,50 euros, o incluso una xarra tradicional de sidre, de cerámica -hechas artesanalmente en L.lamas del Mouro (Cangas del Narcea)- por 10 euros.

Sobre la barra, las botellas ya descorchadas de muchos de los llagares participantes esperaban turno, impacientes. Los sidreros no se hicieron esperar y, ya en el primer día, unas 1.300 personas pasaron a dar buena cuenta de los llagares participantes: Arsenio, Los Angones, Trabanco, Alonso, Zarraci-

na, El Duque, Buznego, El Piloñu, Foncueva, Crespo, Poma Aurea, La Pipa, Angones, La Mangada, Germán, Cabueñes, Acebal, J.R, El Güelu, Cabañón, El Fugitivo, La Nozala, Roza, Orizón, Zapatero, Angelón, Los Roblones, Viuda de Corsino, La Rebollar, Montequín Laiz, Estrada, Panizales, Escalada, Cortina, Valverán, Mestas Nando, Muñó, Vigón, Castañón, Vallina, Los Gemelos, Frutos, El Cerezo, Pepe Rocas, Arsenio, San Juan del Obispo, Contrueces, Mariñán, Somarroza, Segundo, Riestra, Piñera, el Nocéu, Fran, Corzo, Juanín, Muñiz, Arbesú, Quelo, La Morena, La Llarada, J. Tomás, Coro, Gelu, El Traviesu, El Gobernador, Canal, La Sanabresa, Carral, La Mermellina, Macrilé, El Duernu, Solleiro, Urriellu, Españar, Pumar de Gredos, Nöll, Jörg Stier, Trocken o Apfelfeinkontor.

Las sidras que no estaban en la barra libre -como las alemanas, las de mesa, las Brut o las de Xeluse- pudieron degustar a lo largo de las doce *tasties* que se fueron desarrollando a lo largo de los cuatro días.

Especialmente valorado por los visitantes fue la posibilidad de disfrutar de la sidra de llagares poco habituales, y la curiosidad despertada por los palos de fuera de Asturias, como La Sanabresa, hizo que prácticamente desapareciesen sus botellas a lo largo del primer día, lo que disminuyó sensiblemente el número de llagares presentes el resto del Certamen. Pero eso no fue mayor problema, no tenemos constancia de que ninguno de los asistentes fuese capaz a probar tan siquiera la mitad de los palos disponibles...

Mientras la sidra seguía corriendo, los asistentes pudieron acercarse a disfrutar del plato especial del día: tortillas salones, tortos, picadillo o fabada, según el día, o a comprar el I Sellu Conmemorativo de la Primer Sidre L'Añu, a probar los quesos de la D.O. Gamonéu, que nos ofrecía la Quesería D'Onao, o a comprar un recuerdo entre la oferta de libros y artesanía expuesta en los diferentes stands. Aprovechando el buen tiempo que, este año sí, nos acompañó, muchos simplemente decidieron disfrutar de la sidra al sol, escuchando tranquilamente la música de las distintas actuaciones, pero muchos otros se apuntaron a participar en las múltiples actividades que, a lo largo de los cuatro días, no dejaron un minuto libre para el aburrimiento.

PRIMER SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu Nacional





RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La Sidrería Ferrería

Llavinu 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734

CASA DE COMIDAS



Las muestras de tonelería de la Carpintería Hnos. Argüelles nos mostraron los secretos de los toneles.

Una reparación en directo de un tonel dañado y la construcción completa de otro centraron las exhibiciones de tonelería en las que pudimos conocer en directo una de las facetas menos conocidas del proceso de fabricación de la sidra.

Los ganadores del Fotomaratón Sidreru recibieron su peso en sidra Alonso.

Además de un lote de revistas LA SIDRA y uno de los magníficos libros donados por la Gran Enciclopedia Asturiana, Jenifer Argüelles, (en la categoría de semeja más artística) Valentín Seoane (en la de la más prestosa) y Carlos Suárez (la más sidrera), los ganadores del I Fotomaratón Sidreru ganaron su peso en sidra. Por una vez, no habrían lamentado pesar mucho más...



Samuel Menéndez Trabanco nos presentó personalmente su Sidra de Manzana Seleccionada.

El jueves 21 se pudo disfrutar de la tastia que Trabanco ofreció de la nueva cosecha de su Sidra de Manzana seleccionada. Samuel Menéndez Trabanco nos ayudó con sus explicaciones a reconocer todas sus características y así poder disfrutarla mejor.

PRIMER SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu Nacional

La II Asturianada y Sidre reunió a alguna de las mejores voces de Asturias.

Con la presentación de Llábana y las intervenciones de Ismael Tomás Montes, José Manuel Collado, Belén Antón, Odón García, María Llatores y el gaiteru Llorián García, la II Asturianada y Sidre puso la primera nota musical al Certamen.



La actuación de Taranus rompió moldes.

La inesperada fuerza del grupo de folk-rock Taranus marcó el ritmo de la primera noche, con una propuesta poco habitual que mezcla la tradición asturiana con ritmos mucho más heavys, una combinación interesante que sorprendió, gustó y animó a los presentes.

Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

LA sidrería
ENERÍA

Florez 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



El nuevo trabajo discográfico de Héctor Braga, en primicia.

Caminos del Mundu, Ways of the world, es el nuevo trabajo de Héctor Braga, que los asistentes a la Primer Sidre l'Añu tuvo el privilegio de escuchar en directo en la mañana del domingo.

Las conferencias pusieron el toque académico al Certamen.

Por que la sidra no sólo es beberla, tuvimos la oportunidad de conocer mejor lo nuestro a través de las charlas de Xaviel Vilareyo Villamil (La sidra n'Asturies de Santiyana) y David M. Rivas Infante (La sidra na tradición asturiana)



Los quesos de Gamonéu volvieron a estar en la Primer Sidre l'Añu.

De la mano de la quesería D'Onao pudimos disfrutar de unos riquísimos quesos con Denominación de Origen Gamonéu y, como novedad de este año, del arroz con leche casero D'Onao.





Xosé "Pandiella", un homenaje merecido

Quisimos agradecer a Pandiella su labor difundiendo el monólogo y la cultura asturianos y, además de nuestro sincero aplauso, le entregamos una tradicional xarra de sidra, un lote de libros de la editorial GEA, revistas y un pomar nuevo.

Aprovechamos la ocasión para reclamar (sin muchas esperanzas) el reconocimiento oficial por parte de las instituciones asturianas de quien consideramos un personaje histórico dentro de nuestra cultura tradicional.

El toque de humor lo puso el propio homenajeado, con sus monólogos, que quizás supieron a poco y nos dejaron con ganas de más, y su gracia especial para hacernos sonreír hasta cuando habla en serio.



Bolos y Sidre

La Peña El Piles arrasó en el I Tornéu de bolos de la Primer Sidre l'Añu

Tras cuatro días de emocionantes partidas, la Peña El Piles, que jugaba en casa, se hizo con el primer premio, consistente en 400 €, trofeo y un libro cedido por la editorial GEA.

Aprovechamos la ocasión para felicitar nuevamente a la Federación de Bolos Asturiana por desvincularse de la española para iniciar una nueva etapa, y exigimos, una vez más mayor apoyo por parte de las instituciones a este deporte autóctono.

PRIMER SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu Nacional



LLIBROS Y SIDRE

TRES AUTORES PRESENTARON SUS LIBROS A LO LARGO DEL CERTAMEN.

El Catálogo de Etiquetas de Sidra Natural fue el primero de los tres libros presentados durante estos cuatro días, y probablemente el que más expectación despertó, ya que se trata de una obra largamente esperada por todos los coleccionistas.

Su autor, Miguel Ángel García Otero, miembro de *Sidrastur*, nos habló de la organización del catálogo, de las etiquetas que aparecen en él y del sistema de fichas que permitirá su futura actualización.

El viernes, José Luis Antonio Fidalgo, con la gracia que le caracteriza, hizo una amena presentación del que ya es un clásico: El Gran Libro de la Cocina Asturiana, una obra que no sólo reúne recetas, sino que contiene mucha información sobre los productos, la gastronomía y la cultura asturiana, todo ello ilustrado con imágenes de gran calidad.

Durante su intervención quedó evidente tanto su conocimiento del tema como lo mucho que con él disfruta el autor.

Finalmente, el sábado, José Luis Campal Fernández nos habló de "La sidra y la poesía, versos ensin magaya", la última publicación de la colección editada por LA SIDRA, en la que podemos comprobar la importante presencia de la sidra y la manzana en la poesía asturiana.

El autor destacó la importancia del índice bibliográfico incluido en el libro, que nos permite acceder a información más exhaustiva sobre el tema.



Testu: Lluçía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó



Los Xustos animaron a los asistentes a participar en sus bailes.

La actuación de Los Xustos, que se abrió con una tradicional danza a la que invitaron a participar a todos los asistentes, fue un taller de baile, más que una exhibición.

Sobre todo los más pequeños disfrutaron de esta actividad, que puso en movimiento a todo el Tendayu.

Latira saltó del escenario.

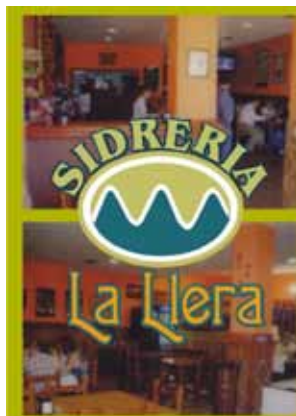
El grupo de música tradicional astur bretona sorprendió bajando del escenario y tocando su peculiar repertorio en medio del público asistente.

Su actuación, en la que mezclaron magistralmente tanto instrumentos como melodías asturianas y bretonas, estuvo llena de movimiento y energía.



PRIMER SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu Nacional



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



¡Que no pare la música!!



Foi destacable la presencia de música asturiana na Primer Sidre l'Añu

LA BANDA DE GAITES VILLA DE XIXÓN, LA ESCUELA DE MÚSICA TRADICIONAL LA QUINTANA Y LA BANDINA LASIDRA PUSIERON MÁS MÚSICA AL CERTAMEN.

Las actuaciones musicales fueron continuas durante los cuatro días que duró el II Certamen de la Primer Sidre l'Añu, pudiendo escucharse desde primera hora, incluso desde fuera del Muséu.

Las gaitas, como no podía ser de otra manera, fueron las principales protagonistas, aunque no estuvieron solas.

La Banda de Gaites Villa de Xixón, sin sus trajes del país por esta vez *"por tratarse de una actuación menos oficial, más cercana a la gente"* paseó por el recinto del Muséu del Pueblu d'Asturies, inundándolo de las más conocidas piezas de nuestro repertorio tradicional.

Algunos de los miembros de la también xixonesa Escuela de Música Tradicional La Quintana, se acercaron también hasta allí con sus instrumentos, para demostrarnos en directo lo que esta escuela ofrece a sus

alumnos.

Sus instrumentos eran, en este caso, más variados, aunque igual de tradicionales en Asturias que lo puede ser la gaita y el tambor.

Finalmente, la bandina de música tradicional LA SIDRA caldeó el ambiente en numerosas ocasiones a lo largo de los cuatro días del Certamen, tocando sobre todo piezas bailables y con mucho ritmo.

PRIMER SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu Nacional

Semando sidra

EL SÁBADO 23 SE ENTREGARON LOS ÁRBOLES QUE FUERON PLANTADOS EL AÑO PASADO Y SE REPARTIERON 2.000 SOBRES CON SEMILLAS DE MANZANO

Algunos de los participantes en el plan el año pasado -la mayoría niños, pero no solo- acudieron el sábado al Muséu del Pueblu d'Asturies a recoger los árboles que plantaron en el transcurso de la Primer Sidre L'Añu 2010, y que ya están listos para ser trasplantados.

Los manzanos que no fueron recogidos por sus propietarios pasaron a formar parte de una nueva pumrada.

El reparto formaba parte del plan pomológico de re-

cuperación de la manzana de sidra asturiana, desarrollado por LA SIDRA, en el que el año pasado se plantaron más de 300 pomares de sidra -de variedades autóctonas diferentes a las acogidas a la D. O., para así preservar la biodiversidad de las especies de pumar en Asturias.

En esta edición se repartieron 2.000 sobres con semillas de estas variedades acompañadas de unas sencillas instrucciones para sembrarlas en casa.



La entrega de los pumares semaos l'añu pasáu resultó especialmente prestosa

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: 958 61 40 86

TASTIES

La sidra a examen

Por que no toda la sidra es igual, ni todos sabemos apreciar todo el enorme conjunto de matices que una sidra puede presentar, y porque hay muchos tipos de sidra y derivados de la misma que aún no son lo bastante conocidas, era imprescindible dedicar un tiempo y un espacio en esta Primer Sidre l'Añu a escuchar a los expertos y aprender. Gracias a ellos ahora podemos disfrutar mejor de la sidra, porque cuanto más la conocemos, más la apreciamos.

A photograph showing a person's arm and hand holding a tulip-shaped glass filled with a golden liquid, presumably cider. The person is wearing a grey and white checkered shirt and a metal link watch. The background is plain white.

De la mano de Manuel García Busto, Joaquín Fernández, Donato Villoria Tablado y los llagareros de Trabanco y J.R. analizamos los destilados de La Casería de San Juan del Obispo, El Salvador, Los Serranos y Escanciador, las sidras naturales de JR, Trabanco, La Sanabresa y Canal, la sidra de Xelu Panizales y Valverán, la Brut Prau Monga de Vda. de Angelón y la Brut Poma Áurea de Trabanco, Sidra Mayador, la sidra de mesa del llagar de Fanjul (Ribanora) y Valverán y las sidras alemanas Nöll, Jörg Stier, Trocken y Apfelfelweinkontor. Además, pudimos asistir a la presentación de la nueva sidra tradicional Valverán, de las bodegas Masaveu.

A lo largo de estos cuatro días se presentaron y analizaron distintos tipos de sidra y destilados derivados de ella, muchas de ellas muy poco conocidas.

La **sidra de Xelu Panizales**, fue uno de los productos que más llamó la atención, por lo poco habitual y por su calidad.

En el caso de los destilados, como “**El Salvador**” de San Juan del Obispo, el de Los Serranos y el de Escanciador, los asistentes apreciaron especialmente que alguien les introdujese en una cata guiada, pues es muy difícil sacar conclusiones claras dado el alto grado de alcohol. De hecho, en varias ocasiones fue necesario acortar el tiempo de preguntas, puesto que los asistentes se interesaban mucho, sobre todo por las sidras más nuevas, que suelen ser difíciles de encontrar para su consumo en sidrerías.

Respecto a las catas de Sidra tradicional, **JR** y **Trabanco** fueron presentadas por los propios llagareros, quienes conocen mejor que nadie sus características, y la de sidra **Canal** corrió a cargo de Joaquín Fernández, del grupo de Tastia LASIDRA.

En varias de las catas, como la de **sidra alemana**, o las de **Brut de Vda de Angelón** y **Brut Poma Áurea** se completó el aforo e incluso alguno de los asistentes se quedaron sin su catavinos.

En la presentación de la sidra de mesa **Ribanora**, de Fanjul, pudimos constatar que la gente aún desconoce un poco la este tipo de sidra, pero en general despertó interés y les pareció una sidra adecuada para acompañar las comidas, interesándose sobre su comercialización.

La sidra tradicional **Valverán** se presentó a todo el público, leyéndose una nota de prensa enviada por la Bodega Valverán. A los asistentes a la cata les extrañó un poco la forma de la botella y su etiquetado, idéntico al de la sidra de mesa Valverán, pero todo quedó claro cuando Manuel G. Busto nos explicó que esta es una sidra que sirve para las dos cosas, lo que pudimos comprobar sirviéndola escanciada y en copa.

Durante las catas no sólo se explicaron las características organolépticas de las diferentes sidras y derivados, haciendo incapié en sus diferencias, sino que se resolvieron dudas respecto proceso de elaboración y la crianza de los distintos productos.

PRIMER SIDRE L'AÑU

II Certame Agroalimentariu Nacional



Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

Bollos de Morcila

Tarta de Pera

Empanada de Setas y Queso

C/ Severo Ochoa, 3-bajo
33630 Pola de Lena

**Dulcería
del Huekna**

Tlf. 638 25 78 53

Productos Artesanos

SIDRACRUCIS'11

**LA MAYOR PRUEBA DE RESISTENCIA
SIDRERA...Y DE CAPACIDAD DE
DIVERSIÓN.**



Comu ye avezao, l'ambiente del Sidracrucis foi inmeyorable.

Otru año, otro Sidracrucis, otra llocura de xente, de folixa, de dir de sidrería en sidrería, cuasi ensin fuelgu, a por otro culín y otro pinchu y otro culín y otro canciu y otro culín y otro y otro... Sólo pa los más atrevíos.



Café - Bar

AVENIDA 19

c/ José Manuel Echea, 19
Lugo de Llanera
TEL. 984 483 539



MESÓN DE FURACU




C/ Primero de Mayo, 3 - Tlf. 687 915 969
Las Vegas - Avilés

Queríamos celebrar la Selmana Santa al más puru estilu asturianu, ello ye, con muncha sidra y más xaréu.

Pa ello convoquemos a los sidreros y sidreres con más ganes de folixa, metímoslos nun par d'autobuses, reguémoslos con abondosa sidra y pinchinos, acompañémoslos con gaiteros, un par d'espiches y catorce sidrerías y ¡voilà! saliónos un Sidracrucis. Si nun viniste, sentímoslo, porque estes coses nun se repiten más qu'una vegada al añu.



Sidre, pinchos, música asturiana... y munches ganes de pasalo bien.

SALIDA: a las doce del mediodía.

LLEGADA, a partir de las diez de la noche

RECORRIDO: quince sidrerías,

INTENCIÓN, beber sidra en todas.

OBJETIVO: conseguido.

La prueba de resistencia sidrera más dura del año finalizó sin apenas bajas, pero con mucha fiesta. Dos gaiteros acompañaban este año a los esforzados sidracrucistas, que no se quedaron cortos a la

hora de cantar e incluso de bailar.

Destacar la valiente presencia de numerosos sidracruceros de fuera de Asturias, que tomaban contacto con nuestra cultura sidrera entrando directamente de lleno en uno de los eventos que más resistencia sidrera requieren. Sobre todo a los gallegos parece interesarles especialmente esta forma de celebrar el Viernes Santo.

El procedimiento fue el habitual a lo largo de los últimos años: de sidrería en sidrería, siguiendo al guía y disfrutando tanto de la sidra como de los generosos pincheos con los que los chigreros acompañaban la misma.



¿Esti culín pa quien?

Los dos grupos en los que se hizo necesario dividir el evento -por evidentes motivos de espacio y organización- salieron respectivamente hacia las sidrerías del Barriu la Sidra (en Xixón) y el Real Camín de la Sidra (en Cualloto) cruzándose al mediodía en Noreña, donde, ya todos juntos, tuvo lugar la espichona, aunque para entonces el hambre ya se nos había quitado con los magníficos pincheos de las sidrerías... da igual, para beber sidra, hay que comer, y sidra se seguía bebiendo. El ambiente, ya animado desde casi el principio, alcanzó aquí sus niveles más altos, con bailes del país, música y canciones -el Chalaneru amenaza seriamente con convertirse en el himno del Sidracrucis, desbancando al "Xermanín echame un culete" gracias a la nutrida presencia del Nalón los últimos años- La ley anti-tabaco obligó a muchos a salir a la calle, y a los camareros a sacar los culinos fuera, con el natural resultado final que puede apreciarse en la foto que abre el artículo: la calle totalmente tomada por los

participantes del Sidracrucis.

Por la tarde, cada grupo visitó las sidrerías a las que no había ido por la mañana, hasta la hora marcada para nuestra triunfal entrada en el recinto del Pueblu de Asturias. Lástima que para entonces los gaiteros ya estaban a punto de rendirse y nuestra entrada quedó un poco difuminada entre el resto de los asistentes a la Primer Sidre l'Añu.

Por supuesto, en la Primer Sidre continuó la barra libre de sidra y la fiesta fue a más, si cabe, al unirse a las actuaciones del Certamen.

Reconocemos, eso sí, que la cena con fabada podría ser algo excesiva a esas alturas, pero gracias a lo buena que estaba entró bien, rematando a lo grande una jornada apoteósica.

 Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: Xurde Margaride



XV Festival de la Sidre

La Felguera acaba cola sidre.



Los 5.000 lilitros de sidre preparaos pal festival, llegaron a escosase a primeres hores.

Per segundu añu consecutivu, el sol fo'l segundu protagonista -dempués de la sidre- del XIV Festival de la Sidre de La Felguera y miles de llangreanos y visitantes ocuparon el céntricu parque Dolores Fernández Duro nel yá tradicional eventu sidreru qu'añalmente entama la Sociedá de Festexos y Cultura San Pedro. La participación foi tala qu'a piques tuvo de quedar escaso la sidre, escosándose los 5.000 lilitros preparaos a lo llargo la tardi.

de La Felguera



s de la tardi.

El bon tiempu
y la bona sidre
atraxeron a miles
de presones a La
Felguera


RESTAURANTE SIDRERIA
EL YANTAR D'ALDEA
Cocina Casera
Pescados Frescos
Carnes Roxas




C/ Fernández Duro, 9 - LA FELGUERA
Tlf. 984 182 593


BAR "LITY"
C/ Tino Casal, 29 - Tlf. 985 700 604
Tudela Vagüin


LA MEILLONERA
C/ Gregorio Aurre, 5 - Tlf. 985 695 302
la felguera

XV Festival de la Sidre de La Felguera

Dende el quioscu de la música del Parque Dolores Fenández Duro, y cola presencia de Doña Esther García, Alcaldesa de Presidenta del Ilmo. Ayuntamiento de Llangreu, Don Abrahan Montes Zapico, presidente de la Sociedad de Festejos y Cultura San Pedro y Don César Movilla, Alcalde del Ilmo. Ayuntamiento de Noreña, tuvo llugar l'actu oficial d'apertura de les XV Xornaes de la Sidre Natural de Llangréu, en La Felguera. Yera el mediudíe del sábado 16 d'abril, y un sol rescamplante anunciaba que esti añu tampoco se suspendería (como pasó va dos años) el Festival por mor de la lluvia.

De magar esi momentu, los echaos entamaron a alzar el brazu nos sos respetivos puestos y el Parque Dolores F. Duro de La Felguera tornó a anubrise de sidra.

La asistencia, otra vegada, multitudinaria, enllenó el parque de primer hora de folixeros con ganas d'esfrutar de la sidre disponible

Los 16 llagares collaboraos nel eventu, **El Piloñu, Fonciello, Arbesú, Orizón, Alonso, Viuda de Angelón, Estrada, L'Argayón, Viuda de Corsino, Acebal, J. Tomás, Frutos, Piñera, Zapatero, Roza y Vallina**, fueron los encargaos d'apurir los miles de lilitros de sidra pa que puidere ser esfrutada polos munchos vecinos y allegaos qu'acudieron al actu.

Sicasí, o la sidra yera poco o les ganas yeren munches, porque entre les doce y quartu la mañana y les cuatro la tardi, acabóse cola sidra.

De xuro el desaxeráu bon tiempu echó un gabitu a que se bebieren en cuatro hores los más de cinco mil lilitros que los dieciseyes llagareros ufiertaben, pero el



Residencia Geriátrica

Nuestra Señora del AMPARO

Visitenos sin compromiso

Tlf. 985 65 00 15 - Tuilla (Langreo)



La calidá de la sidre
foi mui valorada
polos asistentes.
Arbesú ganó'l
premiu'l xuráu y
Fonciello'l popular.





principal responsable de la escasez -non solo de sidra, sinon d'empanaes, bollos preñaos y demás- que fizo que tuvieren a piques de quedar ensin esistencias anates de la hora de preslle de los stands, fo'l

XV Festival de la Sidre de La Felguera

propiu éxitu d'asistencia que tuvo el Festival, que ca añu aconceya a más visitantes nel Felguerin parque Dolores Fernández Duro.

El sistema de furrulamientu d'esti Festival de la Sidre yera el que ya vien siendo avezáu nestos casos: previu pagu de 3,5 euros "por comprar el vasu de sidra" -col correspondiente llogotipu de la edición- podía bebesse, fasta les cuatro la tardi, tola sidre que se quinxere, a escoyer entre los 16 llagares participantes, que se disputaben los entítulos a la meyor sidra, premios otorgaos respetivamente pol xuráu popular y pol xuráu profesional, compuestu por los Srs. Juan Cascallana Fdez, Ceferino Cuervo Rocés, José M. Fdez Arduergo, Urbano Suárez García y Pedro I. Castrillo Nuño, presidente, siendo atendidos por el escanciador, Sr. José López Fdez.





DOMÓPTICA

LA NUEVA ÓPTICA DE LANGREO

Melquiades Álvarez (Carretera General), 76 baja
33930 La Felguera (Langreo) ASTURIAS
domoptica@hotmail.com

HORARIO:
10:00 a 14:30
17:00 a 21:00
SÁBADOS
10:00 a 15:00

CITA PREVIA
984 283 305
699 695 279



Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

La tardi reservóse pal LVIII Concursu Nacional d'Escanciadores

Arriendes de la preba popular de sidre, dempués de les cuatro la tardi, celébrase'l que tien la merecía fama de ser el concursu d'echaos más antiguu del país, y que ya va na menos que pola so cincuentayochava edición: el Concursu Nacional d'Escanciadores de Sidra'.

Anantes esti Concursu avezaba celébrase demientres les Fiestes de San Pedro, en Xunu, pero va unos años que se treslladó al mes d'abril, pa coincidir coles feches del Festival de la Sidre.

Esti concursu que, amás de ser de los más antiguos, ye tamién de los primeros del añu puntuable nel Campeonatu d'Escanciadores d'Asturies, tien dos estayes estremaes, darréu que premia por separtao a los meyores echaos de categoría xeneral -correspondiente a toa Asturies- y a los de categoría llocal, pal conceyu Llangréu.

Aunque el nivel tuvo tan altu como tamos avezaos nestos concursos, pudieron vese dalgunes cares enforma nueves pente los participantes, tratando de facese un espaciu propiu xunta los más veteranos nel tema.

Na primer categoría resultaron ganaos esti añu Henry González (de la Sidrería El Otru Mayu, en Xixón), Loreto García (de les Sidrerías Manolo Jalín y El Madreñeru, La Pola Sieru) y Aly Moncayo (de la Sidrería La Cata del Milán, Uviéu.)

D'entre los echaos llocales, quedaron los primeros clasificaos Iván Fraile (Sidrería La Noceda, Sama) Pancho (Sidrería Melliz) y Sergio Montañés (de la Sidrería El Jardinero, de Llangréu)

XV Festival de la Sidre de La Felguera





Henry González
fo'l primer
clasificáu na
Categoría
Xeneral

SIDRERÍA - PARRILLA



• www.restauranteelfogon.com •



- Servicio de Parrilla Diario
- Menús del Día y Fin de Semana
- Pescados y Mariscos
- Amplia Carta
- Selección de Bodega
- Celebraciones
- Local Climatizado

C/ Doctor Marañón, 22 - Tel. 985 68 32 07
LA FELGUERA

SIDRERIA LA FAYA



Especialidad en Pescados y Mariscos

Calderetas y Parrilladas

Ramón García Argüelles - 33930 La Felguera
Tlfs. 985 69 57 76 - 985 67 37 22
www.sidrerialafaya.com



Arbesú y Fonciello, los mejores palos

La decisión del xuráu calificador consideró la de Arbesú la mejor de les selce sidres presentaes. En desacuerdu con ellos, el públicu asistente prefirió la de Fonciello.

Nun hebíu quorum. Una vuelta más los expertos tas-tiadores de sidra nun valoraron de la mesma mena la sidre que'l públicu asistente al Festival, siendo dos llagares estremaos los escoyíos comu mejor sidre por unos y otros.

Los votos resultantes de los frecuente vaivenes de los sidreros "amateurs" de un puestu a otru, prebandounos culinos de sidre de los selce llagares que se presentaben a concursu (delles vegaes caún, en munchos casos) dieron comu ganaora a la sidre del Llagar de Fonciello, por ser, en xeneral, la que más yos prestaba.

A la escontra, les valoraciones del Xuráu de profesionales apreciaron más positivamente les carautístiques de la sidre apurrió pol Llagar d'Arbesú, a la que consideraron la mejor pol so arume, presencia y tastu en boca.

Entrambos reconocimientos foron recibíos con satisfacción polos miembros de los respetivos llagares, que curiosamente repiten les mesmes valoraciones del añu pasáu, nes que tamién resultaron ganaores pol xuráu y pol públicu los llagares d'Arbesú y Fonciello respetivamente.



Testu : Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Lujo Semeyes

NEW YORK
5 NOCHES / 7 DIAS

EXCURSIÓN AUTO-BAJO MANUTENCIÓN INCLUIDA

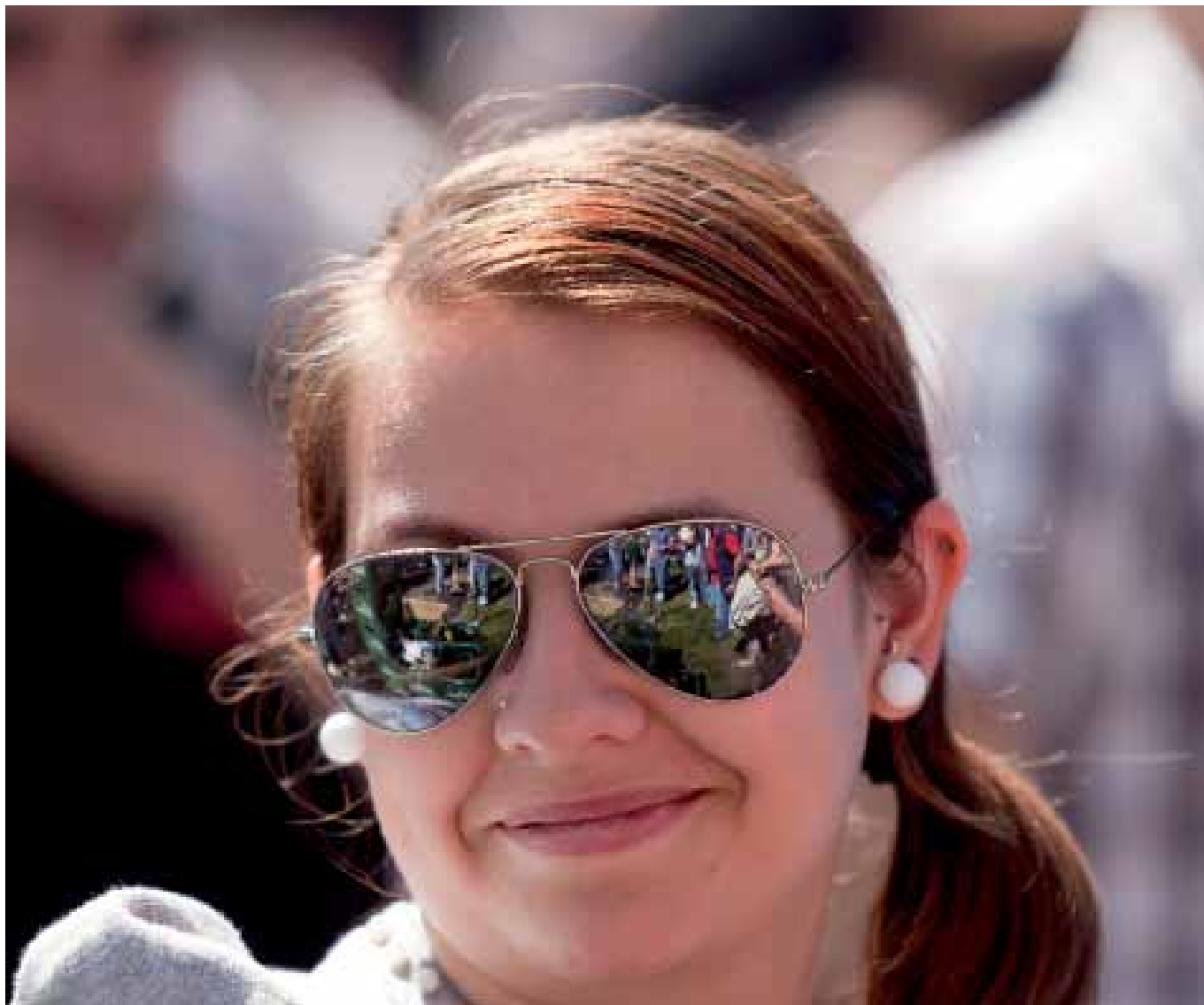
desde 1.449 €

OFERTA JUNIO

Precio por persona y estancia en habitación doble, válido durante el mes de junio (conservar fechas de salida) pasando noche del sábado, hotel en solo alojamiento. Incluye: avión clase turista con salida desde Asturias, taxes aéreas, traslados, seguro básico y gastos de gestión. PLAZAS LIMITADAS. Consultar condiciones. OFERTA ESPECIAL LECTORES "LA SIDRA"

984 112 961
www.travelfan.es

travelfan
viajes



Al festival acudió en forma moceá, y pasó de cine.

XV Festival de la Sidre de La Felguera

Nesta ocasión llevaron la so sidre fasta la Felguera los llagares d'El Piloñu, Fonciello, Arbesú, Orizón, Alonso, Viuda de Angelón, Estrada, L'Argayón, Viuda de Corsino, Acebal, J. Tomás, Frutos, Piñera, Zapatero, Roza y Vallina. Un xuráu especializáu dió como vencedora a la Sidra d'Arbesú, demientres el públicu decantóse por Fonciello.

CAFÉ del Estanco

Baldomero Alonso, 27
33930 - La Felguera - Langreo
Tlf.- 985 673 221



Arbesu

RESTAURANTE, LLAGAR, SIDRERIA

Organización de todo tipo de eventos

Santa Marina (Siero)
Tlf.- 985 74 23 90
Móvil.- 622 622 895

info@restaurantearbesu.com
www.restaurantearbesu.com

Gascona

¡sidre a esbordiar!



Sidra Natural



Fonciello

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

SIDRERIA

ROXTU

Cocina casera Espichas por encargo Menú diario

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

L'orbayu ocasional nun desmereció la XII Preba de la Primer Sidre en Gascona y la cai atarraquitóse de xente. Esti añu el votu popular escoyó La Nozala y l'oficial repitió con Trabanco.





Non se permite la explotación.

AGUARDIENTE DE MADERA

L'Alquilara del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GAUDÍ



CAERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

ORIGINAL
100% NATURAL



Teresa, 10m, Polígono de Indes - España • Tfn y Fax: (+34) 985 916 915 • Tfn móvil: (+34) 639 682 736 • ventas@caeria.org • www.caeria.org

Gascona

¡sidre y xente a esbardiar!



Comu ca añu Gascona sosprende, La cai más sidrera d'Uviéu, tamién conocida como el Boulevard de la Sidre, celledró la XII Preba de la Primer Sidre de la temporada.

Esta preba, que yá ta perafitada como tradicional primer gran cita de la temporada, dientro de los concursos sidreros, aconceya a los llagares qu'abastecen a les sidreríes del ya nomáu. Boulevard: Canal, Cortina, El Gobernador, Herminio, Foncueva, Fonciello, Trabanco, La Nozala, Los Angeles, Menéndez, Muñoz, Orizón, Roza y Vallina.

Cita obligada pa sidreros -carbayones o non - la XII edición de la Preba de la Primer Sidre de Gascona nun quedó deslucía pola lluvia -que los presentes resistieron ensin el más mínimu esmolecimientu, qu'al fin y al cabu esto ye Asturias- y foi un auténticu espectáculu sidreru na que la xente apinó la cai como un ríu humanu demientres les cuasi tres hores que duró na preba.

Hebió sidre pa tolos gustos, pero finalmente nes votaciones, trunfaron **Trabanco** (Tastia oficial) y **La Nozala** (Tastia popular).

Comu nun podía ser d'otra miente, LA SIDRA tamién tuvo presente con un stand propiu al que s'averó xente abondo, pa soscribise o cenciellamente informase sobro la revista. Nesti puntu, amás d'información, podíen topase números atrasaos de la revista, llibros sidreros y pebides con instrucciones de plantación pal nuesu plan pomolóxicu.



La Nozala la mejor pal públicu y Trabanco pa los espertos

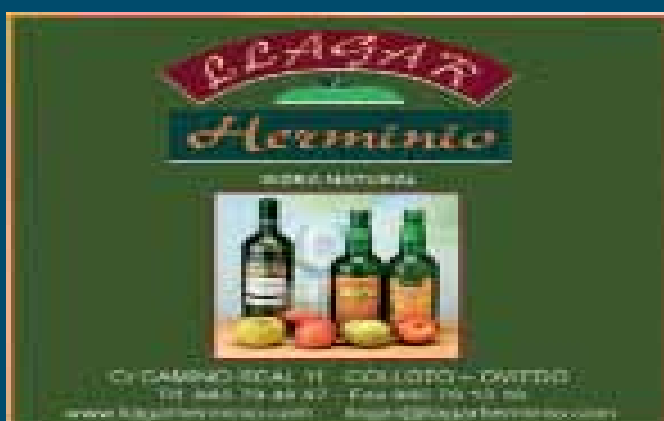
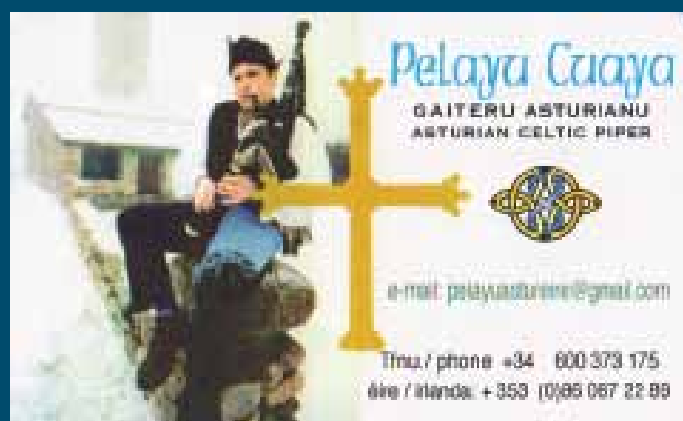
Dende va doce años los llagares con presencia nel Bulevar de la Sidre participen nesti eventu, que reconoz a la mejor sidre por partía duple: por votación popular, ello ye, por decisión de los que fueron por llibre pa prebar la sidre, y por tastia oficial, na que reconocíos tastiaores de sidre evaluaron los palos presentaos a concursu y seleicionaron la que meyores carauterístiques presenta en cuantes a arume, presencia en vasu y saborgu.

Nesti casu, los primeros decidieron na votación popular que la sidra La Nozala fore la ganaora, siendo la primer vegada qu'esta sidre algama esta reconocencia en Gascona, premiu que celebraron con gran xareu los partidarios de La Nozala. Pel so lláu, Trabanco ganó la tastia oficial, siendo l'únicu llagar que consiguió puntuar comu mejor sidre en toles ediciones de la Preba de Gascona.

De fechu, nos dos años caberos Trabanco algamare sendos dupletes, al llograr el primer premiu tantu na tastia oficial comu na votación



El xuráu aconceyó nes instalaciones de la Sidrería Asturias





Galería Semeyes en:
www.lasidra.as



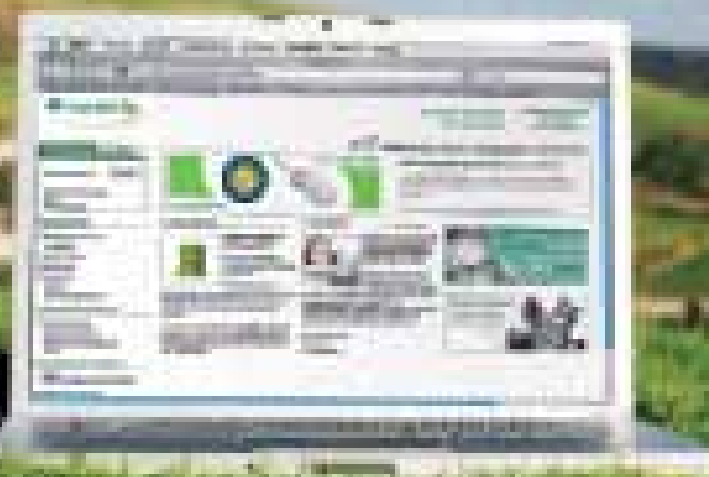
Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: J. Eloy

La Preba de la Sidre de Gascona, ye agora mesmo uneventu sidreru de primer categoría y referencia obligá pa los amantes de la sidre.

Gascona ¡ye muncho!

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

y más productos y servicios



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralas.com/asturias

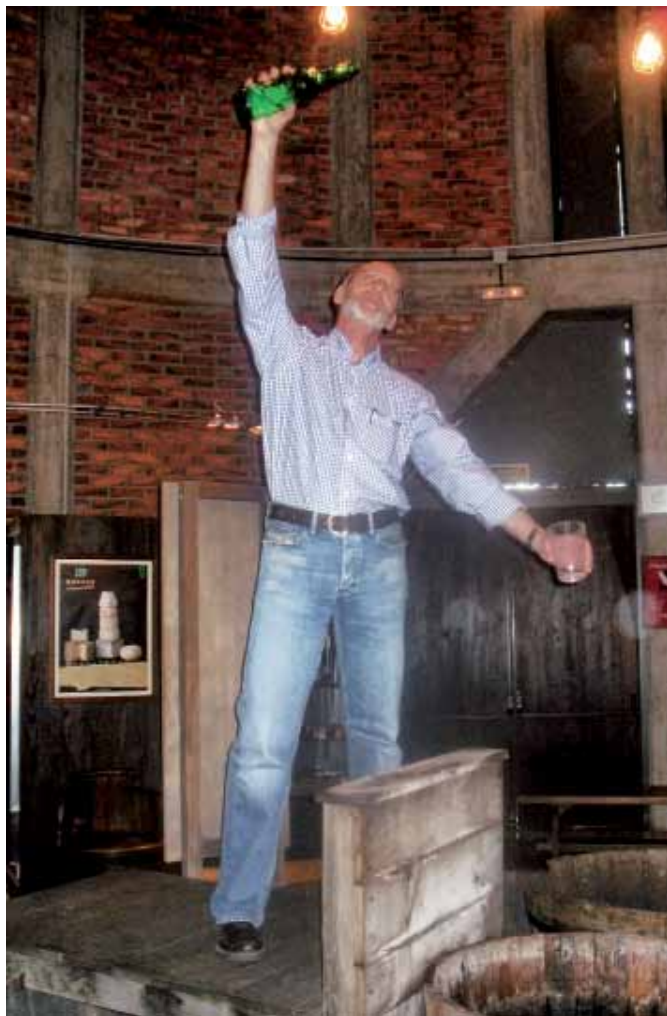
¡No te pierdas nunca los mejores productos y servicios
de Caja Rural de Asturias!

Welcome to Asturias

UNA REPRESENTACIÓN DE LLAGAREROS ESTADOUNIDENSES VISITA ASTURIES PARA CONOCER NUESTRA SIDRA

Dentro de las actividades destinadas a dar a conocer internacionalmente la Sidra Asturiana que se están desarrollando desde LA SIDRA, hemos hecho de guías para Sharon y Craig Campbell, propietarios de Harmony Orchards, llagareros y productores de manzana de sidra en el estado de Washington. Los estadounidenses quedaron asombrados de nuestra cultura sidrera, de la que desconocían prácticamente todo.





Craig Campbell intentó echar sidra, con bastante éxito

Sharon y Craig llegaron a Asturias casi por casualidad, cuando ya estaban finalizando su viaje por las zonas más sidreras de Europa en el que se estaban informando tanto de las distintas sidras como de sus formas de producción y de cultivo de manzana.

Normandía, Bretaña, País Vasco... Nunca habían oído hablar de la sidra asturiana, así que solo a última hora y gracias a nuestro contacto internacional decidieron dedicar un par de días a conocerlos.

Dos días no son mucho para enseñar a alguien nuestra cultura sidrera, pero desde LA SIDRA nos lo tomamos muy en serio y creemos que fue suficiente para que, al menos, se hicieran una idea de lo que la sidra significa para los asturianos.

Su conclusión fue fulminante: los asturianos estamos locos por la sidra, este es un país mágico que no se parece a ningún otro sitio y llevamos sidra en lugar de sangre en las venas. Eso solo en dos días, y sin acudir a ninguno de nuestros magníficos eventos sidreros.

Les costaba creer el alcance de la cultura sidrera, la generalización del consumo de sidra y la diversidad de edades de los consumidores, así como la abundancia de pumaraes, llagares y sidrerías.

"Me gustaría visitar ese evento ¿cuando es?" Preguntaba Craig, señalando unas imágenes de una romería, en el Museo de la Sidra. La respuesta del guía "tres o cuatro veces cada fin de semana, durante el verano" no les dejó indiferentes...

NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

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



Neunorte S.L.

Polígono de Pruni, Calle A, s/n

33199 Meres - Siero (Asturias)

Tel. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com



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

EXPOSICIÓN

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

ALMACÉN

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

EXPOSICIÓN

Audax de Oviedo - cruce - Tel. 985 740 884 - Fax 985 741 748 - 33188 EL BERRÓN

comercial@pocholo.com





Visita al llagar de Trabanco en Llavandera. Xixón

De Llagares y pumaraes

Los representantes de Harmony Orchards visitaron las instalaciones de AACOMASI, una pumará n'exe y delles tradicionales y los llagares de Trabanco, JR y Menendez

En una ruta que trató de ser lo más completa posible (teniendo en cuenta lo escaso del tiempo) el primer día llevamos a nuestros amigos a conocer el Museo de la Sidra de Nava, las sidrerías de sus alrededores (les llamó muchísimo la atención su abundancia y la gente joven tomando sidra por la Plaza) y los llagares de Trabanco y J.R donde, bajo la dirección de los propios llagareros, probaron sidra de distintos toneles y se informaron de todo sobre la producción de sidra asturiana.

Las pruebas de sidra y la cena en Les Ruedes (Altu l'Infanzón) se alargaron hasta tarde, el primer día, lo que nos obligó a bajar el ritmo el día siguiente.

En AACOMASI (Asociación Cooperativa de productores de productores de Manzana de Sidra) Craig pudo preguntar todo lo que quiso sobre los sistemas de plantación, cuidado y recogida en nuestros pumares, y acompañados por ellos visitamos algunos ejemplos reales de pumaradas. Otro llagar, el de Menéndez esta vez, completó las visitas a productores de sidra, y la cena en Tierra Astur fue la despedida. Quisimos llevarlos a recorrer sidrerías por la tarde, pero ya no quedaban fuerzas...

La gastronomía asturiana también despertó su interés, y a lo largo de estas jornadas conocieron nuestros quesos, llámpares, tortos, picadillu y como no, la fabada.



Visita al llagar de JR en L'Infanzón. Xixón



Les pumaraes Harmony, que Sharon y Craig tienen ente los ríos Tieton y Naches, nel Estáu de Washington, non solo producen mazana de sidre, sinón tamién de mesa, pera, piescos y zreces. Siendo la tercer xeneración de productores -dende'l 1940- hai 20 años el llanteru entró nun programa de cultivu orgánicu del que tan mui orgullosos. an organic farming program over twenty years ago.

Destinen alrodiu de 40 variedaes de mazana y pera pa la so sidre y el so perry, que comercialicen comu Tieton Cider Works y qu'ufre cuatro variedaes de sidre: Blosson nectar cider -nectar de flor de pumar, estra dulce- Harmony reserved cider - el so reserva- Tieton blend cider y Wild Washington apple cider -la más fuerte- toes ellos con una gradación d'entre 6,4 y 6,9 graos d'alcool.

El consumu de sidre ye daqué rellativamente reciente

y escaso nos Estaos Xunios, en xeneral, y nel Estáu de Washington, en particular.

Sicasí, hebíu una dómina dorada na que la sidre yera cuasique la única bebora disponible na fastera del Tieton, por mor de problemes na salubridá del agua, y dábbase-yos daba sidra fasta a la reciella. La famosa Llei Seco finó cola tradición, y agora estos llagare-ros lluchen por recuperar el vezu del consumu habitual de sidra, oxetivu que se planteguen mui en serio, comu demuestra esti percorríu peles fasteres sidreres d'Europa.

Esperamos que la visita a Asturias yos fuere d'aída y qu'esfrutaren de la so estancia lo bastante comu pa querer volver con más tiempu. Craig, Sharon, esperá-mosvos.



Testu y Semeyes: Lluvia Fernández Marqués



De sidra por La Rioja

La Rioja es tierra de buen vino, pero en los últimos años también se puede encontrar sidra asturiana. Estos son algunos de los locales donde sirven nuestra bebida patria, y en todos los casos con gran éxito.

Centro Asturiano de La Rioja

Calle Lardero, 39, Logroño.

La sidrería es el lugar de encuentro de la comunidad



asturiana en La Rioja, y de ella se encargan Puri, en la cocina, y Cheres, en la barra. Ofrecen **sidra El Gobernador**, que se puede acompañar con unes andariques, bígaros, chorizos a la sidra, quesos asturianos, tortilla y una empanada de bonito famosa en toda la ciudad. Además, los fines de semana se puede disfrutar de la sidra en una cena tranquila o con una excelente mariscada.

Cafetería Jaspyr

Calle Somosierra, 24 bis, Logroño.



Elisa y Gemma son las propietarias de este local de vinos y tapas, con una clientela joven, en el que, ya desde que abrieron, tienen **sidra de Quelo y El Gobernador**. Las tapas más demandadas son su pastel de puerros, los huevos rellenos, las setas, las cazuelitas y el picadillo con huevos, que aquí llaman riojanito. También nos comentan que los hosteleros del barrio dedican cada jueves a pinchos y tapas de una comunidad autónoma española.

Café Bar Bola 8

Calle Beratua, 38, Logroño.

Alfonso, su propietario, sirve **sidra El Gobernador**. Se trata de un establecimiento en el que se entremezcla una clientela familiar con grupos de jóvenes aficionados al billar y los juegos de mesa. Su tapa más solicitada son los mejillones con salsa de tomate, aunque



también se preparan calamares, anchoas, tortilla, pinchos variados y por las noches se dan cenas.

Bar Cid

Travesía de Laurel, Logroño.



Es uno de los grandes clásicos de la zona de Laurel. Su propietario, César Toro, lleva 27 años con un negocio al que acude todo tipo de gente, desde familias a cuadrillas de amigos. Es el típico bar de vino y tapas aunque también ofrece, con mucho éxito, **sidra de Trabanco**. Su tapa de setas a la plancha con la salsa de la abuela, servida por Ovidio y Lucía, es famosa en toda La Rioja y casi obligada cuando se sale por Logroño.

Bar Sierra de La Hez

Travesía de Laurel, 2, Logroño.



Es otro de los grandes clásicos de Laurel, frecuentado por clientes de todo tipo y de todas las edades. Su propietario, Miguel Ángel Ruiz, lleva establecido veinte años y define el local como una tasca de vinos, en la que también tiene **sidra de Quelo**, que queda perfecta con sus mejores tapas de salmón, cecina y encurtidos (aceitunas, pepinillos, banderillas, etc.)

Cafetería Restaurante Máximo Conde

Plaza Doña Hermesinda, 2, Villamediana de Iregua.



Se trata de un negocio familiar, a cuatro kilómetros de Logroño, y especializado en comidas y dulces caseros que, además del local, también se pueden encargar para el domicilio. El gerente, Javier Ballesteros, dispone de **sidra Menéndez**, junto con una cuidada bodega de vinos internacionales y una surtida barra de pinchos, en la que la estrella son los morros de cerdo, y sus raciones más especiales los caracoles, los calamares y las navajas a la plancha.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado

AXENDA

ESPICHES Y MERCAU TRADICIONAL EN CARRIO. Les fines de selmana del 20, 21, 22 y 27, 28, 29 de **Mayu**, espicha. El 21 de mayu, además, Mercáu tradicional.



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**



MARTES DE CAMPU... PER GASCONA. El Bulevar de la sidre convoca'l martes de campu a tomar sidre pelos sos establecimientos. **14 Xunu**



DÍA DE LA SIDRA DE ESCALANTE. Na antigua Asturias de Santillana, recuperando la tradición sidrera. **Xunetu**



IV ANIVERSARIU DEL BARRIU LA SIDRA. La popular zona sidrera de Xilxón celebra esti mes el so quartu aniversariu. **26 y 27 de Mayu.**



XV FESTIVAL DE LA SIDRE CASERO DE SARRIEGU. Ún de los concursos de sidre casero de mayor tradición. **Xunu**



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



SIDRERA

SEMANA DE LA FLORACIÓN DEL MANZANO 2011
Menús sidreros y visites guíes per tola Comarca la Sidra. **14 al 16 de Mayu**



CARMIN DE LA POLA.
Referencia folixera de primer orde, que tien na sidre la so máxima espresión, **Xunetu**



IV CONCURSU D'ECHAORES TIERRA ASTUR. El más concurríu y ún de los meyores dotaos económicamente de los Concursos d'Echaores, puntuable pal campionatu asturianu. **Xunu**



XXXIV FESTIVAL DE LA SIDRA EN NAVA. Onde, amás de poder prebar la meyor sidre naveto del momentu tendrá llugar la celebración del más famosu de los concursos d'echaores de sidre. **8 al 10 de Xunetu**



TOUR DEL LLAGAR. Entamáu por LA SIDRA- Ensamu Sidreru- constitúi xunto col Sidracrucis ún de los eventos imprescindibles nel panorama sidreru asturianu. **Xunetu**

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

Sidreru El Llano
Ribagorza, 14

La Fumarada
Juan Alvarogonzález, 41

Casa César
Juan Alvarogonzález, 24

La Esquina
Juan Alvarogonzález, 30

Familia Antonio
Rozal, 1

El Saucó
Valencia, 20

El Majuelo
Rozal, 8

Colabora:

La mejor fabada del mundo

Casa Chema consigue el título por la fabada de Joaquina Rodríguez

La mejor fabada del mundo se come en Casa Chema. Lo dicen los expertos gastronómicos del jurado del Primer concurso culinario "La mejor fabada del mundo", celebrado en Villaviciosa, convocado por el Ayuntamiento de Villaviciosa, la Comarca de la Sidra y Gustatio.

Desde que ganó el premio la fabada de Joaquina Rodríguez, tiene casi su propio club de fans; de hecho cuenta con una página web -www.lamejorfabadadelmundo.com- y un video que refleja su preparación colgado en youtube, que se acerca a las cuatrocientas visitas.





Un total de diecinueve cocineros y cocineras presentaron sus fabadas a este concurso, cuya repercusión no era previsible para los ganadores del mismo.

“Yá habíamos ganado algún concurso, de pinchos, pero no es lo mismo, incluso el reconocimiento de los clientes es distinto, más entrañable, porque la fabada es algo nuestro y es mucho más importante” declaran orgullosos.

Lo cierto es que la calidad de todas las fabadas fue altísima. Estuvo muy reñido, pero finalmente fue este restaurante, situado en Les Caldes, el que se alzó con el galardón y cuya fama trae visitantes incluso desde fuera de Asturias, exclusivamente a probar la mejor fabada.

Dicen que su secreto está simplemente en los ingredientes -el embutido es de Belmonte de Miranda, elaborado específicamente para Casa Chema, y la faba, de Villavaler (Pravia)- y el cariño y amor con los que, desde temprano por la mañana, Joaquina prepara su fabada a diario, como si fuera para concurso.

Suponemos que la experiencia de esta cocinera, que lleva cocinando desde los dieciséis años, y que aprendió a hacerlo de la mano de Dorina (Casa Ovidio) en una cocina de carbón, tendrá también bastante que ver.

Para quien se anime a intentar cocinarla, la receta la pueden encontrar en www.lamejorfabadadelmundo.com, y para los que prefieran ir directamente a Casa Chema, pueden encontrar toda la información sobre este establecimiento en www.casachema.com.

Chema



CASA DE COMIDAS

Crrtra. Soto de Ribera a Caces
(Las Caldas)
Tlf. 985 79 82 00

La sidra espumosa y la de nueva expresión sorprenden en la Comarca de la sidra

Las jornadas gastronómicas de la “Semana de la Floración del Manzano” se cierran hoy con más de 2000 botellas vendidas



LUJO SEMEYES

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

Más de veinte restaurantes de Nava, Villaviciosa y Colunga han ofrecido durante el primer fin de semana de mayo menús específicos que tenían como nexo de unión la manzana, con platos tan sugerentes como el pastel de centollo con mahonesa de manzana, la ternera rellena de ibérico y manzana, o la manzana asada con crema de canela y helado de limón.

La mejor armonización posible con estos platos la ofrece sin duda alguna la sidra, siendo en este caso por primera vez la Sidra de Asturias con D.O. la que estuvo presente en todas las mesas de todos los restaurantes.

Hubo quien ofreció sidra natural tradicional, pero en líneas generales muchos establecimientos apostaron por ofrecer las sidras espumosas y las de nueva expresión, que han sido en realidad las grandes triunfadoras ya que su degustación se puede realizar en locales no

aconicionados para el consumo de la sidra, lo que está permitiéndoles ganar cuota de mercado progresivamente. Sin ir más lejos, ahora mismo la Sidra de Asturias se está sirviendo por copas en algunos de los locales más de moda de Madrid, apareciendo en la pizarra al lado de prestigiosas bodegas como Vega Sicilia, Emilio Moro o Sierra Cantabria. Esto implica que algo está cambiando y que al igual que prácticamente la mayoría de vinos presentes en los establecimientos hosteleros cuentan con Denominación de Origen, comienzan a tener su hueco en el panorama estatal las sidras con figura de protección.

Dentro de la “Semana de la Floración del Manzano”, la Denominación de Origen sorteó 50 lotes entre todos los comensales, que incluyen tres botellas de sidra DOP, un manual de la Sidra de Asturias y un cartel con las variedades de manzana de la DOP Sidra de Asturias.

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Vedre, Vedre y Vedre



Vedre, Vedre y Vedre
Ferrol, S.L.

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.

Vedre



Vedre

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.

Sidras Espumosas

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.

Vedre



Vedre
Vedre, S.L.



¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



4º aniversario del Barrio De La Sidra

La asociación de hostelería de El Llano celebrará su cuarto aniversario con el tradicional pregón y espicha.



Miguel Angel Concha Estrada.

Presidente de El Barrio De La Sidra.

¿Cuál es el programa previsto para el cuarto aniversario?

Nuestro tradicional pregón, chupinazo y espicha; todo ello acompañado de una bandina de gaitas y de la charanga “Los Tardones”, además del apoyo de “Los Cojohonudos” en el escanciado. No me olvido de “Manolín” –el inconfundible robot echador diseñado y construido por José Luis García Argüelles -, un fiel amigo en estos actos.

¿Tienen éxito estos aniversarios?

Muchísimo. En la inauguración, hace cuatro años nos sorprendimos; no esperábamos tanta gente. Después año tras año, hemos visto cómo los veceros acudían fieles a nuestra cita. El jueves 26 de mayo esperamos a todo el mundo allí.

¿De dónde viene el cliente habitual de las sidrerías

de El Barrio De La Sidra?

El parroquiano habitual de nuestro barrio, El Llano, aunque tenemos muchos clientes del resto de Xixón. No obstante, cada vez se deja ver más gente por aquí del resto de Asturias que quieren acercarse a conocernos..

¿Qué tiene el barrio de El Llano?

Su gente, que adora el barrio donde vive y participa y vive intensamente todas las actividades que proliferan en él. Además, esta es la zona de Xixón donde mayor número de *chigres* hay, y eso sólo puede ser bueno.

¿Cuáles son los asociados de El Barrio De La Sidra?

Ahora mismo somos siete: Casa César, La Pomarada, La Esquina, Parrilla Antonio I, Boal de Javi, El Llabiegu y El Sauco.

Sidra y folclore de Asturias en la ribera del Duero



Los días 7 y 8 de mayo se celebró en la finca que el Centro Asturiano de Valladolid tiene en La Overuela un curso de folclore asturiano, organizado por el Consejo de Comunidades Asturianas, al que acudieron alumnos de Bilbao, Vitoria, Navarra, La Rioja, Castellón, Madrid y Valladolid, y que contó con la presencia de representantes del Gobierno del "Principado".

La Sidra visitó este histórico pueblo para tener conocimiento del curso y las instalaciones del Centro Asturiano, en la que la sidra de Asturias y el vino de Ribera del Duero se dan la mano y comparten mesa con la gastronomía asturiana y la buena cocina castellana.

El curso, que se desarrolló a lo largo de todo el fin de semana, sirvió para acercar el folclore de nuestra tierra tanto a los alumnos, como a los socios del Centro y vecinos de la localidad, pues al finalizar se llevó a cabo una actuación de los participantes en la que



hubo una importante presencia de espectadores.

Pero fue especialmente interesante la convivencia que se dio entre todos los participantes en esta finca, en la que no faltan el horreo, la bolera, la Cueva de la Santina y una buena pumarada, y que nos permitió disfrutar de la unión de vinos y platos castellanos con la tradicional espicha asturiana que cerró las actividades y donde la protagonista fue la sidra del Llagar de Frutos.



Testu y semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE

Avda. Buenavista, 12 - 33005 OVIEDO

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



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



XIXÓN.

Desde un cielo muy lejano,
Llegue a ti con ilusión,
Y después tus calles fueron...
Testigos de mi aflicción.

En el frío de tu crudo invierno,
Sentí morir en tus eternas noches,
Luego el verano y tus grandes fogatas,
Me dieron luz con tus mujeres guapas.

Me cautivaste con tu suave sidra,
Con el bullicio de tus merenderos,
Con el sabor de tus famosos pinchos,
Con el cantábrico y con tus senderos.

Con brazo en alto escancio un buen culete,
De esa sidrita hecha en tus llagares,
En una espicha al son de los tambores,
Suenan la gaita alegre en tus cantares.

La antigua historia de tus lindas playas,
Guarda en silencio un centenario muro,
Y yo que estoy errante aquí en tu suelo,
Este homenaje en verso te murmuro.

Acogieronme tus xentes,
Brindaronme su amistad,
¡OH! XIXÓN del gran Asturias...
Ofrézcote mi hermandad.

JAIVER JOHN OSPINA JARAMILLO

Picadillu, sidre y agua en la Teyerona



Pesia la lluvia, la organización siguió alante con esti alcuentru qu'aconceya nel monte mierense a centenares de romeros.

El sábadu 14 de mayu riscó nublao y eso espeyóse nel númberu participantes. Sicasí, dellos valientes siguieron alante cola folixa y, comu dicen que nunca llovió que nun abocanara, a la hora de la xinta pudo esfrutase del menú a base de sidre, picadillu y güevos con patates

Arriendes d'ello, la reciella tuvo xuegos infantiles nel prau la Teyerona. I



PEPE el Zamorano antiguo propietario del Rte. Las Delicias de Lluanco, en su nueva sidrería de la calle san Agustín de Avilés, DELICIAS DE LA PEÑA.

Dos años afayaizos en La Mudrera



Un añu más aprovechemos l'aniversariu del noma-mientu de La Mudrera comu Pueblu Afayaizu de Llangréu pa compartir con xente de casa y de fuera esta efeméride. Si bien ye cierto qu'en pueblos comu esti asitiáu nel Valle'l Candín ye percomplicao sentise de fuera, tamién lo que presta ye ver comu esa xente que nun vive el día a día del pueblu queda plasmá cola tresformación del pueblu. Y ye que nun añu fízose una bolera que tará finada concidiendo coles Fiestes nel fin de selmana del 9 de xunetu y remocicóse'l Centru Social pol que muchos años llevaba naguando toa esta zona del distritu de Tiuya. Munchos y munches de los que ficieron cola so presencia que l'espicha fora un ésitu nun podíen creer que lo que fai un añu yeren les parées y les vigues d'una vieya Casa'l Pueblu fecha nos años trenta que nin siquiera tenía techu y que esi día cubrióse con lones pa nun moyamos, güei ye un sitiu de conceyu y esfrute cuasique dafechu rehabilitáu, de dos plantes, onde esti añu la xente, damos fe d'ello, pasolo pipa.

Comu siempre y nesti pueblu ye un fechu que lu caracteriza, tou esi cambeu nun foi ensin esfuerciu. Munches sestaferies y mucha xente emburrió, ensin escaecer el sofitu del Conceyu Llangréu, pa camuday la cara al Centru nesti caberu añu. Dende el más vieyu a la razapa más moza nestos meses punso sidre, quitó escombru o fizo pasta. Esta hestoria de xunida y trabayu en comuña ye l'exemplu de cómo la memoria colectiva pue facese rialidá, de cómo los homes y mueres de güei recuyen la herencia de munchos anteriores pa facerla tangible. Por esi motivu esti pueblu siente les ausencias de toa esa xente que'l pasu de los años mos van quitando. Valga estes llinies pa recordar a los mos dexaron nesti últimu añu, xente implicao col pueblu y que teníen en ver puxar al Centru unes de los sos ilusiones.

¿Qué vos vamos contar de l'espicha? Que entamó



pronto y acabó tarde, que'l trabayu de les mueres na cocina y los parrilleros foi escelente y que los camareros y restu de xente que sofitaron nun apararon pa atender lo meyor posible a tola xente que s'apurrió fasta La Mudrera acompañando el bon tiempu. Les botelles de sidra serviense mientras la xente charrab de les sos coses y recordaba otros tiempos, otros preferíen tar tirando unes boles na bolera y otros pretába-yos más tar esfrutando del teatru a cargu de la xente del Centru de Día de Sama. La mañana foi pasando y la montonera andariques qu'había enriba la barra foi baxando, habíalos que-yos prestaben más los criollos qu'asaba Adri o el chorizu roxu que partía Bertín, otros llambiense col bacalao de Belén, los más llambiones nun sabíen si garrar fayuelos de Clari, los canutillos de Marichi o les teresites de Yoana.

Bastante más p'allá de la medianuechi, dalgunos pudimos garrar un bocadillo chorizu y tomar un culete... Dempués, Juanin y el karaoke allargaron la nuechi fasta l'alborá.



Testu y semeyes: Alejandro Riesco Rocas

II Romería de Primavera de Ciaño



L'Ayuntamientu Llangréu, en collaboración cola Asociación de vecinos S. Antonio de Ciaño y la Escuela de Música Tradicional del AMPA del Conservatoriu Valle del Nalón organizaren esta segunda fiesta de primavera que tuvo llugar en Ciaño'l domingu 1 de mayu. La Romería presentó una montonera d'actos que, dende primer hora de la mañana'l domingu, llevaron folixa y cultura tradicional per tol distritu llangreanu de Ciaño.

La Romería entamó a les 12 h cola misa na Ilesia Pa-

roquial con música del país, pa seguir les actividaes nel Parque Ciaño col taller de baille a lo sueltu pa xente con o sin conocimientos y xuegos pa neños y neñes, a la par peles cais un desfile de cabezudos acompañaos de gaita y tambor, l'amuesa de cantares en chigre peles sidreríes de Ciaño y la actuación nel Quioscu Música de los Alumnos de la Escuela de Música Tradicional.

Yá pela tardi dende les 18h. tuvo llugar la II Romería





Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

nel Parque Ciañu coles actuaciones de los profesores y alumnos de la Escuela Música Tradicional animando'l baile. Na mesma hora otru circuitu de xuegos pa neños/es y la espicha gratuita pa tolos qu'ellí taben.

La Organización repartió 3.000 llibros con cancios tradicionales ente los clientes de los diferentes establecimientos participantes.

Ente los participantes cabe destacar la presencia de los Profesores de la Escuela de Música Tradicional: Anabel Santiago, Chema Fombona, Chus Solís, Héctor Braga, Pelayo Fernández y Pepín de Muñalén. Tamién se contó cola collaboración del Equipu de Deporte Rural "6 Conceyos", Sergio d'Andecha Folclor d'Uvieu, los amigos del Roble, Agrupación Coral El Carmen José León Delestal, Asociación de Vecinos de Ciañu, les voces de Carlos Ronderos y Justino González y Xuan Nel Expósito a l'acordión. La collaboración del Area de Política Llingüística del Ayuntamiento de Llangreu na persona de Eloy. To ello con un speaker de lujo: Manolo Rosete.

Y una mención especial pa Jose Antonio Fueyo (Rula), que dempués de tol trabayu rializáu na organización, nun pudo tar presente pol fallecimiento d'un familiar.

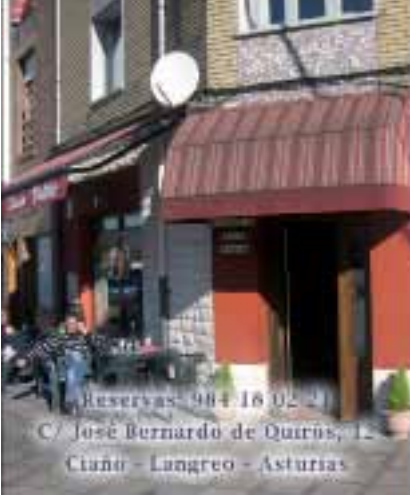


**SUÁREZ RODRÍGUEZ
SERVICIOS LEGALES**

ASESORÍA LABORAL, FISCAL,
CONTABLE Y JURÍDICA

Manuel Amor Durán - Economista
Damián Suárez Rodríguez - Abogado

Avenida del Coto, 12 bajo · El Entrego
Tlf. 985 66 34 94 Fax 985 65 41 61



Casa Pablo
Sidrería

Reservas: 984 18 02 21
C/ José Bernardo de Quirós, 1
Ciañu - Llangreu - Asturias



**El Forno
de Pazo**

SIDRERÍA - PARRILLA

c/ Jaime Alberti, 41 CIAÑU T. 646 26 56 85

V Festival del Mariscu... y La Sidra



Nesti Festival participan: Sidrería El Muelle, Sidrería el Paseín, Hotel Puerto Candás, Restorán El Portalón de Santolaya, Varadero, Restorán Doménico, Sidrería La Fonte, Sidrería El Llagarón y Sidrería El Pescador.

Este año el Festival del Mariscu y la Sidra en Candás se retrasó un poco: la organización decidió cambiar las fechas para no coincidir con la Semana Santa, así que hubo que esperar al 12 de mayo -en lugar de a finales de abril, como habitualmente- para disfrutar del marisco cantábrico en la explanada del Puerto Candás.

Los responsables de este Festival pueden estar orgullosos: después de cinco años se puede considerar totalmente consolidado. Esto se nota claramente en la asistencia al mismo: no solo atrae asturianos amantes del buen comer, sino que, durante estos cuatro días, se oyeron en la carpa acentos de muchas procedencias, visitantes de fuera de Asturias que se acercan estos días a Candás atraídos por la fama de su marisco, su sidra y el buen hacer de sus hosteleros. Suponemos que el entorno tampoco es ajeno a esta atracción.

Las ofertas eran interesantes y apetitosas, y en la barra de la carpa los hosteleros ofrecían llámpares, centollos, andariques, percebes, mejillones, gambas, pulpo, empanadas, rabas y postres variados, todo ello a unos precios que no se alejaban de los del año pasado.

Para los grupos, la estrella fue nuevamente la “Paxa



de Mariscu”, una opción que por 60 € incluía dos centollos, cuatro andariques, una ración de gambas, una ración de percebes, dos raciones de empanada dos postres, dos botellas de Sidre Peñón y, incomprensiblemente, una botella d’Albariño.

El domingo, nuevamente, la macro-paella de marisco fue la protagonista de la jornada, siendo el plato más demandado.

EMPRESA COLABORADORA EN EL V FESTIVAL DEL MARISCO DE CANDÁS

Asturbupro

(Distribuidora oficial de GALP en Asturias)



Asturbupro cuenta con servicio de asistencia técnica.

La quinta edición del Festival del Marisco de Candás no habría podido realizarse sin el apoyo de diversas instituciones y empresas colaboradoras. Entre ellas se encuentra Asturbupro, compañía suministradora de gas propano y butano que desde siempre ha estado especialmente involucrada en todas las actividades que se realizan en la Mancomunidad del Cabu Peñes y que lleva colaborando con el festival desde su segunda edición.

Asturbupro, aparte de colaborar económicamente con el Festival del Marisco, también suministra el gas a la carpa y a las sidrerías participantes. "Estas iniciativas están muy bien porque atraen mucha gente a Candás, algo muy beneficioso para todos, y sirve para promocionar la sidra, que debería ser patrimonio de la humanidad", asegura Antonio Fernández, propietario de la firma.

La sede de Asturbupro está situada en la av. del Ferrocarril, en la misma oficina donde "desde toda la vida" se distribuía el butano en Candás y se caracteriza por ser la única distribuidora de GALP en Asturias. Así, desde la capital de Carreño reparte gas por todo el municipio, Gozón, Avilés, Xixón y Uviéu, lo que le convierte en una de las empresas de referencia del sector.

Entre los diferentes servicios de Asturbupro se encuentra la instalación y mantenimiento de depósitos de propano, un tipo de gas a granel especialmente apropiado para aquellos establecimientos hosteleros que tengan un elevado consumo. Para poder disfrutarlo es necesario contar con espacio para la instalación del depósito para el gas. Esta opción también es muy recomendable en el caso de vivienda unifamiliares y de edificios comunitarios, como puede ser un colegio o instituto. Asturbupro también se encarga del gas canalizado y de la denominada 'bomona verde'.

En la actualidad, Asturbupro presenta varias promociones, manteniéndose vigente la campaña especial para la bomona industrial P35. Ésta incluye el alta gratis, la ausencia de fianza por los envases y la garantía del suministro aunque se supere el número de envases contratado, oferta que resulta muy beneficiosa para el sector industrial y hostelero. Mientras, para el sector doméstico y hostelero pequeño, la empresa candasina ofrece butano y propanito. Cabe destacar que Asturbupro cuenta con servicio 24 horas, atención personalizada telefónicamente e importantes descuentos para grandes consumos. El teléfono para información y pedidos es el **985 870 525**.

Peñón punxo la sidre



El carreñán llagar de Peñón sigue siendo ún de los principales collaboraores ensin los que nun sedría posible la cellebración d'esti eventu gastronómicu, qu'añu tres d'añu marca l'entamu la temporada primavera-branu en Candás.

De fechu, Peñón lleva siendo la sidre oficial de les Xornaes del Mariscu dende l'entamu de les mesmes, acullá pel añu dos mil siete.

Poro, primero na presentación de les V Xornaes del Mariscu.. y la Sidre, que tuvo llugar -como vien siendo avezao dende va años- nes instalaciones del mesmu Llagar de Peñón (Albandi) y lluéu na carpa instalada na esplanada del Puertu pa la cellebración de les Xornaes, y tamién, comu non, nes diez sidreríes qu'esti añu participaron nes mesmes, el mariscu candasín y la sidre, de Peñón.



Testu: Lluçía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó

Presentación del V Festival del Marisco... y la Sidra

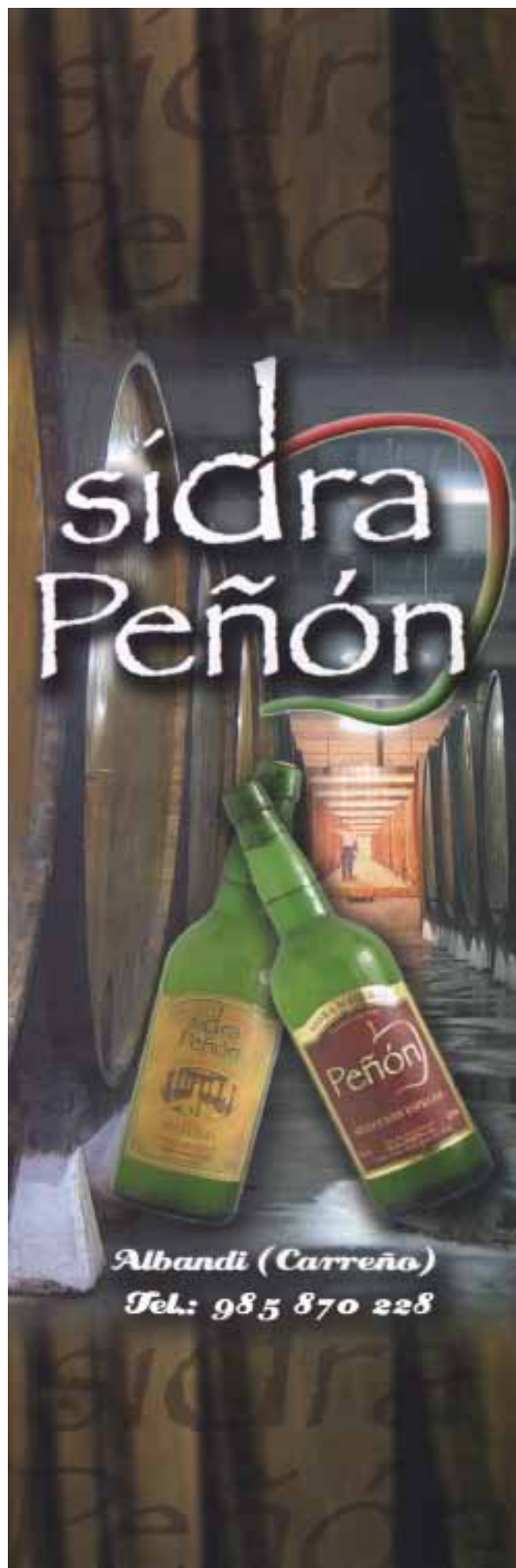
Un año más, la presentación del Festival del Marisco y la Sidra, tuvo lugar en las instalaciones del carreñán Llagar de Peñón, en Albandi.

Como no podía ser de otra manera, se acompañó con una generosa espicha mariñana, en la que no faltó el ingrediente protagonista: el marisco, con centollos y andaricas a discreción y diversidad de platos cocinados utilizándolo como ingrediente (empanadas de pulpo, brochetas de pescado, gambones, canapés de mariscos variados...)

A la presentación acudieron varias autoridades y vecinos de los alrededores, así como los empresarios representantes de las diez sidrerías organizadoras del evento:

Sidrería Varadero, Sidrería El Muelle, Sidrería el Paseín, Hotel Puertu Candás, Restaurante El Portalón de Santolaya, Restaurante Doménico, Sidrería La Fonte, Sidrería El Llagarón y Sidrería El Pescador.

Gracias a todos ellos, y al esfuerzo que realizan año tras año para organizarlo, este Festival del Marisco y la Sidra puede considerarse firmemente consolidado y una cita indispensable para los amantes del buen comer y de la buena sidra.



Macropaella



La paellada de marisco cerró las Jornadas del Marisco... y la Sidra

Por segundo año las Jornadas del Marisco... y la Sidra de Candás se remataron ofreciendo, el domingo 15 entre las 13:30 a las 15:30, la posibilidad de disfrutar de una generosa ración de paella... de marisco, por supuesto

El buen tiempo acompañó a la paella en la misión de reunir otros cuantos cientos de personas en la Explanada del Muelle, contribuyendo a que estas jornadas puedan considerarse un año más, como un auténtico éxito.

LENALUR



CARPINTERÍA METÁLICA DE ALUMINIO

Ventanas Puente Térmico
Puertas - Terrazas - Barandillas
- FABRICACIÓN PROPIA -

Les Vallines, 32 - 33695 Villallana (Lena-Asturias)
Tif./Fax 985 49 37 48 - Móvil 635 53 54 84 / 635 10 18 96
e-mail: lenalur@gmail.com



Peluquería de Señoras y Caballeros

CAROL



Plaza la Iglesia nº. 2 - bajo dcha.
Rioturbio

Tlf. 985 44 40 42

BAR MIÑERA



Rozadas de la Peña, 5 • Mieres
Tlf. 626 12 22 01

Hotel San Martino

¡Nueva Apertura!



Menú del Día 9,80 € por persona

Cenas con baile fin de semana

Bodas, banquetes, comuniones,
despedidas de solteras y solteros

Tel. 985 49 36 89

hotelsanmartino@wp.pt

LA SIDRA estrena Boletín electrónico



Después de nuestras dos páginas facebook (fue necesario abrir una segunda después de que se agotara el espacio para nuevos amigos) el twitter, la página web, y la versión inglesa de la misma, LA SIDRA sigue haciendo crecer su presencia en los medios digitales, con la edición de un boletín electrónico que recoge las principales noticias de actualidad sidrera y las envía por correo electrónico periódicamente (cada dos semanas) a los más de 10.000 contactos con los que contamos. Si quieres entrar en esta lista, date de alta en: http://www.lasidra.as/index.php?option=com_forme&Itemid=66

Esto no sería posible sin la desinteresada participación de muchos amantes de la sidra y del país que están dispuestos a dedicar su tiempo a sacar adelante este proyecto.

Gracias a todos ellos.

Record de consumu

Trabanco escosa la producción de Sidre d'Escoyeta ensin trasegar y bate récord de consumu: 165.000 botelles n'abril.



Dende la presentación oficial de la nuea collecha, na Cai Gascona, el pasáu 4 d'abril, el Llagar de Trabanco escosó les 165.000 botelles de sidre de Mazana d'escoyeta ensin trasegar.

Una de les causes que desplica esti récord de ventes, según pallabres de Samuel Trabanco, xerente de GrupuTrabanco, "Ye l'ésitu de públicu y ventes nos eventos de promoción del X Aniversariu de la Sidre d'Escoyeta, cellebraos n'abril.

Esta sidre pudo bebese tamién nel II Certame Agroalimentariu de la Primer Sidre l'Añu.



L'Ayuntamientu Mieres entama una campaña pro-Sidra



Recupera'l tradicional cartelu d'espresiones sidreres, remocicándolu con una estética más actual.

La campaña, que ta camentada pa ser espar día pelos ambientes d'hostelería del conceyu Mieres, entitúlase «La sidra, d'Asturies», y costa de cartelos y folletos nos que s'afala a la xente al consumu de sidra –supónse que a los que nun somos ya de por sigu sidreros d'avezu–

Al mesmu tiempu qu'anima a escoyer la sidre comu bébora, esparde les espresiones asociaes al so consumu –ta pa da-y, fai la boca agua, ta pa mexalo...– cola fin de que, arriendes de beber sidre, la xente sepa comu espresar el so estáu.

La campaña consta d'un cartelu onde se puen lleer espresiones asturianes referíes a la sidra y vien acompañada por un llibretín, del que s'editaron 2.500 exemplares, onde se desplica'l procesu de fabricación de la sidra, y un poco d'hesteria y espresiones sidreres. Editáronse tamién unes 600 pegadielles pa colocar nos nunmechisques.

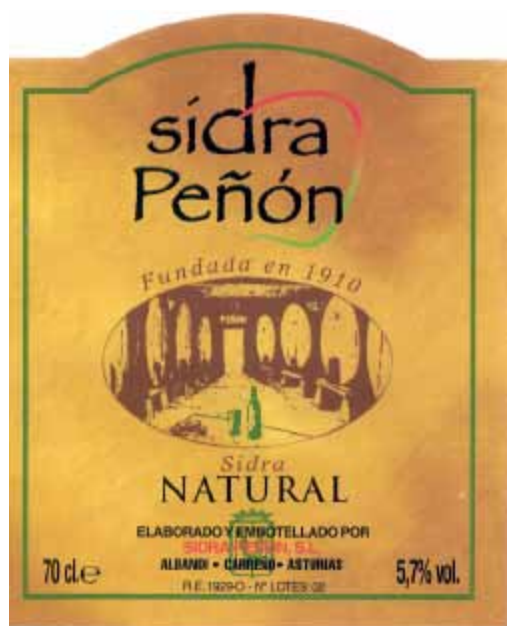
Esta campaña llánzase a la cai al mesmu tiempu que la campaña escontra la discriminación por motivos de xéneru “Na igualdá, tas que ruempes”.



COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

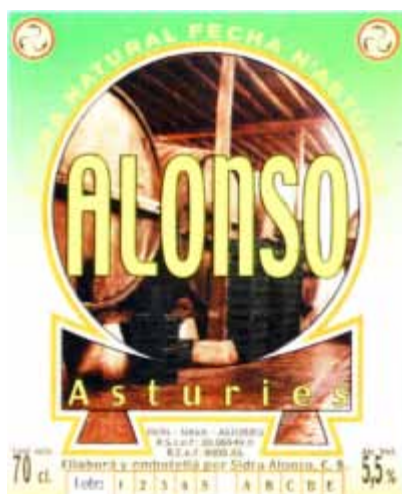
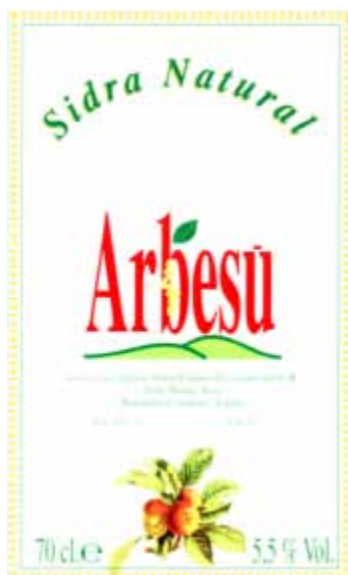
Nueva entrega de la colección.

De balde pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES





CACHOPO DE TERNERA

Sidrería La Ceroná
María del Pilar García Bada
Cervantes - Villaviciosa
985 891 412

María del Pilar viene desde Francia a ofrecernos su *savoir faire* culinario, pero reconoce que una vez en Asturias se adaptó a nuestra forma de cocinar más tradicional, sustituyendo el vino blanco por la sidra y añadiendo apenas un pequeño toque "especial" a sus recetas. Porque "no se puede cambiar lo asturiano así como así".



Preparación

Abrimos los filetes por la mitad.

Salpimentamos los filetes y colocamos sobre cada uno queso y jamón serrano.

Cerramos, como un librito.

Rebozamos y freímos en aceite de oliva.

Se sirve con las setas y patatas.

Ingredientes

- Filete de ternera
- Jamón serrano
- Queso
- Setas asturianas



En realidad la receta que nos proponen en La Cerna es simple: a partir de buenos productos asturianos y de calidad se hace una buena receta, eso sí, luego cada uno da su punto, pero el secreto, nos confiesa M^a del Pilar, es un buen filete.

La cocina que nos ofrecen desde este restaurante maliayo es tradicional asturiana, lo que salta a la vista tanto en este plato como en su carta en general, aunque nos consta que la cocinera deja en sus platos un ligero, apenas perceptible, toque francés: una salsa, un aroma de pimienta, un poco de mantequilla...

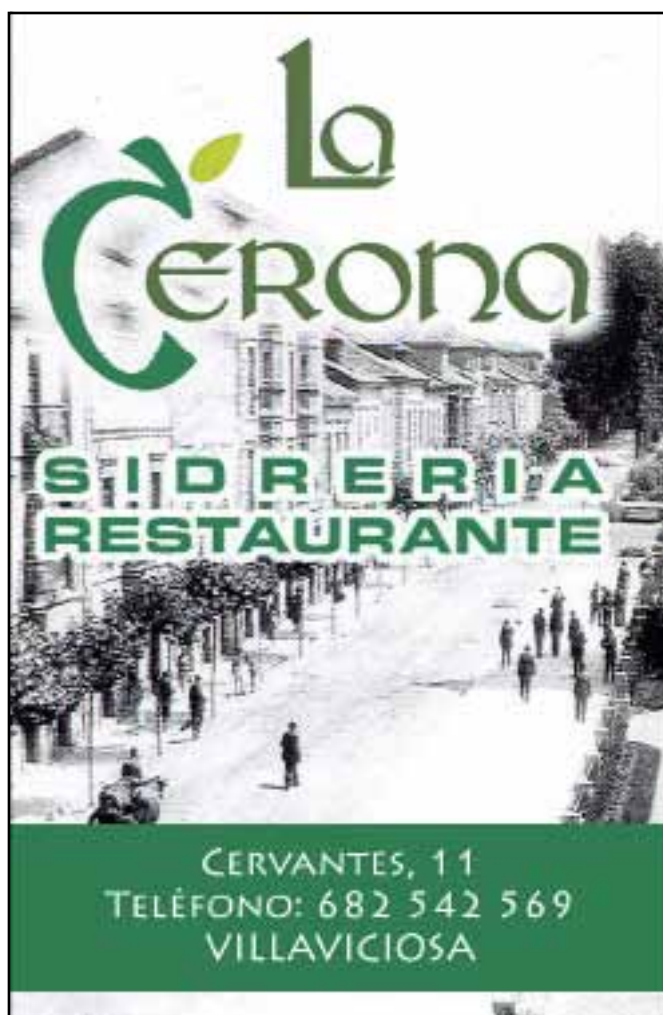
Una muestra de lo bien que se ha adaptado esta cocinera al estilo asturiano es la facilidad con la que integra la sidra en su cocina, utilizándola, simplemente, donde antes usaba vino blanco.

"Lo cierto es que cambia el sabor, y mucho, y además depende de la sidra que se eche, también, como pasa con los vinos, no es lo mismo uno más seco o uno más dulce."

En concreto, en La Cerna se utiliza la sidra del Llagar de **Herminio**, lo mismo en la cocina que fuera de ella.

La Cerna apuesta por la calidad de sus productos y por las raciones generosas, lo que queda claro en las especialidades de la casa, el cachopo y los entrecots. Además la repostería es casera: tarta de arroz con leche, tarta de queso, fríxuelos...

Y si la idea es tomar unas botellas en plan más informal, aparte de los pinchos que nos ofrecen, podemos disfrutar de una gran variedad de tapas "de las de siempre": gambas a la plancha, chorizos a la sidra o *muergos*, por ejemplo.



*De chigre
a chigre* 

Vega Redonda

SIDRERÍA

Cangues d'Onís
T. 984 840 053



En el mismo paseo y enfrente del Río Güeña, la Sidrería Vega Redonda es uno de esos sitios en los que apetece entrar o sentarse en su terraza y pedir unas botellas de sidra.

Luis Angel Díaz Alonso, conocido del mundo de la sidra, acaba de hacerse cargo de esta sidrería y nos permite elegir entre Sidra **Buznego** o **Orizón**.



La propuesta de la nueva dirección de la **Sidrería Vega Redonda** es sencilla: comida estilo tradicional (picadillo, callos, manos, todo casero) y, como idea original, la posibilidad de pedir para los grupos una rueda de tapas -servida en plato giratorio- para compartir.

La sidra, que deja reposar en el almacén hasta que esté en las mejores condiciones, momento en el que la pasa a enfriar en agua hasta que se encuentre en

las mejores condiciones para consumir, siempre en su punto.

Podemos escoger entre **Orizon** y **Buznego** - por tener una de Nava y otra de Villaviciosa, y porque, aunque en Cangues por lo general se pide más la de Nava, hay quien prefiere el toque más suave de **Buznego** y, por supuesto, siempre bien echada a mano, sin aparatos..

Por otra parte, las dimensiones del establecimiento, lo hace ideal como marco para la realización de celebraciones y espichas.



Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: Luis Glez. Zazo

SIDRERÍA

VEGA

redonda

Lengua Estofada

Revuelto de Picadillo y Cebolla Confitada

Pulpo a la Brasa

Rueda Asturiana y de Fritos

C/ Río Güeña, 2 • Tlf. 984 840 053 • 33550 Cangas de Onís - ASTURIAS

*De chigre
a chigre*



Carcedo Playa

SIDRERÍA

Rufo Rendueles 11 (frente escalera 11)

Xixón

Tfno.- 984 194 858



Multitudinaria apertura del Carcedo más veraniego





FICHA TÉCNICA:

Sidra: Trabanco y Trabanco Selección.

Cuidados de la sidra: Temperatura óptima

Escanciado: Manual y bien hecho, imprescindible.

Cocina: Tradicional con alguna sorpresa.

Entorno: Vistas a la playa.

Con unas vistas inmejorables y una estratégica situación frente a la Playa San Llorienzu, este establecimiento ofrece la misma calidad y trato que la Sidrería Carcedo de Montevíl, pero especializándose más en pexe y marisco.

Acaba de abrir sus puertas la Sidrería Carcedo Playa y ya promete ser un éxito. No es de extrañar, a su localización se añade la experiencia de María Trinidad Carcedo (Ati), su dueña, y una cocina donde la calidad de los productos van de la mano de una cuidada elaboración de corte tradicional, pero incorporando

alguna sugerencia más moderna. Nos recomiendan probar sus pescados y mariscos, así como el cochinitillo, que sirven con toda su parafernalia.

Al igual que en la primera Carcedo, la mitología es protagonista en la decoración, aunque en este caso, lógicamente, es más marina...



EL DORADO SIDRERÍA

C/ González Besada, 11
Tn°. 985 083 269
Uviéu



La Sidrería El Dorado cambia de dirección.

Después de 18 años con esta sidrería n'Uviéu y nin se sabe cuantos na hostelería en xeneral, Jose Manuel Menéndez decide pasar al otro llau de la barra y dexar el puestu pa les nuevas xeneraciones.

Sicasí, tamos xuros de que en El Dorado vamos seguir recibiendo el mesmu bon tratu, la mesma bona sidre y la mesma cocina tradicional.

¿Qué como lo sabemos? porque la que sigue col chigre ye la so fía, Begoña Menéndez Vlincelle.



La Sidrería El Dorado es todo un clásico de la hostelería asturiana. En total son cincuenta años con ese nombre, primero en Sama -como cafetería- y ahora, los últimos 18 años y ya como sidrería, en la calle González Besada, de Uviéu.

Jose Manuel Menéndez lleva trabajando en él más de media vida, y ahora ha decidido jubilarse, no sin antes traspasar todos sus conocimientos sidreros y su buen hacer a su sucesora: su hija, Begoña Menéndez Vinceye, que toma el relevo con el compromiso de no cambiar las cosas en la Sidrería El Dorado.

La recomendación especial de su padre, para ella y para cualquier persona que quiera trabajar en una sidrería:

“Que cuide bien la sidra, que tenga buena sidra”

Por su parte, la nueva chigrera declara que

“Todo va a seguir como hasta ahora, la cocina, la sidra, todo”

Es decir, que sus clientes pueden estar tranquilos, porque podremos seguir disfrutando de la Sidra del llagar de **Juanín** (Tiñana), perfectamente cuidada y escanciada, del buen ambiente de El Dorado y de la misma cocina de estilo tradicional a la que nos tienen acostumbrados.

Porque además, la cocinera, Isabel Vincelle, sí va a seguir en su puesto, preparándonos, entre muchos otros, su plato más especial, una verdura, con langosta y lubina de Cantábrico, o sus espárragos rellenos de centollo a la sidra, o su merluza a la sidra...

Aún así, y por mucho que de vez en cuando pase por allí *“para ver a los clientes”* a Jose Manuel se le va a echar de menos.

Así opinan sus clientes, que han decidido demostrarle su aprecio con una espicha-homenaje, que tendrá lugar en la misma Sidrería El Dorado.

Una clientela así de fiel -incluso mantiene viejos clientes de su época de Sama de Llangréu que siguen pasando por allí de vez en cuando- no se gana así como así... por algo será.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis Glez. Zazo

CAMARERO con experiencia en sidrerías, bares, comedor y todo lo relacionado con eventos de sidra, espichas y demás. disponibilidad total.

Jaiver J. Ospina Jaramillo. .
T. 625 950 803.

CAMARERA. que sepa echar sidra. Se precisa para Uviéu. Tel. 984183965

CAMARERA, se necesita, media jornada, que sepa escanciar sidra, en Xixón. Tel. 666972376

CAMARERO/A se necesita a media jornada o jornada completa. Que sepa echar sidra. Xixón. Tel. 985166195

CAMARERO/A se necesita para sidrería en Benidorm, Alicante. Que sepa echar sidra. Tel. 664524265

SIDRERÍA en Cualloto y Llugones, necesita ayudante de cocina avanzada y camarero, con experiencia, escanciador de sidra. Tel 664 712 302

CAMARERA. Chica seria y responsable, se ofrece para trabajar. Sabiendo echar sidra. Tel. 985610061 Email: loly_azul@hotmail.com

CAMARERO busca empleo en fines de semana. Experiencia demostrable en barra, comedor, escanciador de sidra.. Preferiblemente en Xixón. Tel. 676390088 Email: razavii@hotmail.com

CAMARERO de 36 años se ofrece para fines de semana en Xixón. Sabiendo echar sidra, barra y mesas. Tel. 635763275 chematrix@hotmail.es

CAMARERO profesional, 30 años, se ofrece para trabajar fines de semana o días sueltos. Amplia experiencia en bodas, comuniones, etc... Sabiendo escanciar sidra. Buena presencia y vehículo propio. Tel. 985511105 y 681009660 Email: jaquiva37@hotmail.com

CAMARERO se ofrece a jornada completa, media jornada, mañanas, tardes, fines de semana..

Echo sidra - comedor. Disponibilidad total. Tel. 625950803

CAMARERO se ofrece, con experiencia, escanciador de sidra. Tel. 629529152

CAMARERO. Chico joven y con muchas ganas de trabajar, busca empleo. Profesionalidad y responsabilidad. Escanciador de sidra. Tel. 674430160 Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

CAMARERO. Chico se ofrece para trabajar. Con experiencia. Escanciador de sidra y atención en terraza. Tel. 638265223

CAMARERO. Chico se ofrece, con experiencia 3 años, también sabe echar sidra, zonas Llangréu, Sieru, Llanera y Xixón. Urge. Tel. 985726433

CAMARERO. Joven. Escanciador de sidra, dinámico y con ganas, buena presencia. Fines de semana. Tel. 670524992. Email: borja-90@hotmail.com

CAMARERO. Se ofrece chico como extra fin de semana en Xixón. Con experiencia demostrable. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 633451254

CAMARERO. Se ofrece chico con experiencia, sabiendo echar sidra. Tel. 658054222

BARRICAS de roble americano. Especiales para fabricar orujo de sidra. Se vende dos. Una de 3 litros y medio y otra de 5 litros. 90 € las dos. Tel. 658590896

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

PICADORA de manzana. Se compra. Para hacer sidra en Asturias. Tel. 620398667

BARRICAS de madera, de sidra. Tel. 985531727

BOTELLAS de sidra achampanadas, vacías. Tel. 687884590

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

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

BOTELLAS de vino vacías. Totalmente limpias por dentro y

por fuera. Sin etiqueta. Dispongo de unas 200 cajas. Ideales para corchar sidra o vino. 2 €/caja. Tel. 653861171.

BOTELLAS de sidra. Se venden. Tel. 648089243

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

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

CAJAS de sidra de plástico, barricas de sidra y una corchadora. Se vende. Tel. 985138852 y 657587199

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

CAJAS de sidra, con botellas, vacías, vendo. Tel. 607954196

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

CAJAS de sidra. De plástico. Con botellas. A 10 €. Sin botellas, a 6 €. Tel. 634510956

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

LLAGAR de sidra de 1 m3. Vendo, para 4 ó 5 sacos de manzana. Estructura de hierro. Base acero inox. Paredes laterales de madera de roble. 700 €. Tel. 658590896

MÁQUINA antigua de mallar sidra y también un llabiegu de labrar la tierra. Típicos de nuestra Asturias. Tel. 985168620

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

SIDRA natural casera. Se vende. Elaborada con manzana asturiana de sidra. Tel. 660252176 Email: pablo_gru@hotmail.com

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

VINAGRE de sidra. Vendo de casa. Tel. 985426466

HOSTELERÍA. Vendo, balsa de enfriar sidra, Tel. 654445574.

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

SIDRERÍA CASA FALO
La Garita 17
San Cristobal
T. 985 562 836
Peñón y Vallina

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.

CANDAMU

RESTAURANTE LA CAVERNA
Gurullós / Grullós

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Grullós
Muñiz

REST. PARRILLA LA CAVERNA
Gurullós 42
985 82 81 12
Muñiz

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CAMPANU
Puente Romano 4
T. 985 94 74 46 / 660 32 47 27

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.

SIDRERÍA EL LLANTAR DE TONY
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985532307 Especialidad en
pexe y mariscu

COLUNGA

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

HOTEL ENTREVINEÑES.
Entrevineñes, 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
Primer 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 Río Pinto, Parc.
48.
T. 984 11 42 12.
T. 6289 88 09 31.

GOZÓN

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

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

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

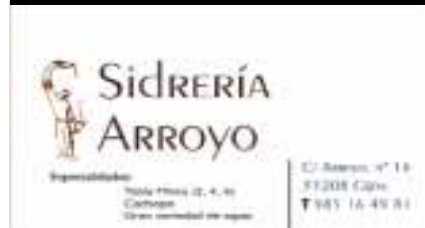
CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 883 685

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



LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

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

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

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia d'Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.

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

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

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA INDUSTRIAL
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.

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

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

SIDRERÍA BULNES.
Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

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

SIDRERÍA EL ESPANTAYU
Martínez Vigil 1
Llugones
Trabanco, Cortina, Llanez,
Villacubera, iSidra

LLANGRÉU

La Felguera

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CENTRO SOCIAL SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.
Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18 14 22.

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

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

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

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

SIDRERÍA VIEJO
Daniel Álvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

Sama

SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).
Severo Ochoa, 5. T. 686 825 954.
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.

Ciañu

SIDRERÍA CASA JORGE.
Infanzones de Llangréu, 3 .
T. 985 69 86 01.
Vallina, JR, Cubera

SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.
Jaime Alberti 41 .
T. 646 26 56 85.
Vallina, JR, Cubera

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

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 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 LARPI.
Jerónimo Ibrán, 14.
T. 985464891.
Sidra Vigón y Fonciello.

LLAGAR PANIZALES.
Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.
Baiña.
T. 985 446 127. T. 985 446 521.

SIDRERÍA ASGAYA.
Teodoro Cuesta, 16.
T. 985 45 24 08.

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

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

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

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 Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12. T. 985 716 455.

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

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

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

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

LLAGAR EL PILOÑU
Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696 308 745
Sidra El Piloñu, Isidra sin alcohol

NOREÑA

SIDRERÍA PACO.
Flórez Estrada, 26. T.
985 744 371.
Sidra Menéndez.

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

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

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

EL MOLÍN DEL NORA
Polígono de la Barreda, 4, Noreña
T. 655 568 600
elmolindelnora@yahoo.es

LA TENERÍA
Flórez Estrada 41
T. 985 74 40 27
Quelo, Herminio, Zythos

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

RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

SIDRERÍA EL RINCÓN DEL GÜELU

Avda. Flórez Estrada 24
T. 984 283 141

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.

Ramón del Valle, 5. Les Arriendes.
T. 985841674.
Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

LA XUNCA

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

CAFE BAR NEYCAR

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

PIÉLAGOS**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 652937219.

PILOÑA**SIDRERÍA LA PÉRGOLA.**

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

SIDRERÍA BENIDORM.

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

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 Peñallán 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, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

SIDRERÍA EL CUETU.

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

RESTAURANTE - SIDRERÍA EL PESQUERO.

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

SIDRERÍA EL TARTERU.

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

SIDRERÍA CASA GASPAR.

López Muñiz 6 (Plaza la Iglesia)
T. 985 86 06 76 / 618 87 92 51

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA EL CAMPANU

Marqués de Argüelles 9
T. 985 86 03 58 / 670 60 36 94

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

RESTAURANTE LA CORRALADA

Alea
T. 985 86 66 65 / 609 81 86

HOTEL LA PICONERA

La Piconera s/n
33569 Sardalla, Ucio, Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

SIDRERÍA EL TEXU

Meluerda, Ribeseya
T. 675 82 87 56

HOTEL RURAL L'ALCÉU

Camargu, Ribeseya
T. 985 85 83 43
www.ribadesella.com/alceu

RIOSIA**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 CIENFUEGOS

Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA EL TRUS

Av. Bimenes - Blimea
T. 637 37 53 84.

SARIEGU**CASA RUFO**

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

SIERU**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

Antigua Águila Negra. Culloto.
T. 985 79 12 28.

SIDRA MUÑIZ.

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

EL LLAGAR DE VIELLA

Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

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



SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 792 922.

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

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

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985 263 944.

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA 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 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.

MESÓN SIDRERÍA SIERO.
Valeriano León 25
T. 985 723 682

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

SIDRERÍA LOS ROBLES.
Llugarín 14
33519 Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

TAPIA

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

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

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

TARAMUNDI

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

UVIEÚ

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

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

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.
Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.
Gascona, 3. T. 984 182 986.
Cortina, Fran, Trabanco
Selección.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REDE DE 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.sidrerialaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.
Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Llanceza D.O.

SIDRERÍA EL DORADO
González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN
Emilio Alarcos Llorach, 4
T. 985 111 625
escalada, La Nozala, Cortina y
Orizon

SIDRERÍA REST. AZPIAZU
Javir Grossi, 2
Viuda de Palacio, Fran, Ramos del
Valle

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

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

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 Lluaraca
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 FURACU.
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. Tel. 985 892 251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

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

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

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

SIDRERÍA LA CERONA
Cervantes 11
T. 682 542 569
Herminio, Zythos, Villacubera

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

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

TABERNA DEL MEDIO
Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Especialidad
Cachopo

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CAÑU.
El Carme 4
T. 984 19 46 51
Vallina, Villacubera

SIDRERÍA CAMPOMANES
Campomanes.
T. 689 849 833
Cabueñes

XIXÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
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 38 33 34.
Sidra Foncueva y Trabanco
Selección.

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

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

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

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

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

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

SIDRERÍA LOS POMARES.
Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.

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

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

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

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

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



SIDRERÍA SIMANCAS.

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

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

SIDRERÍA RESTAURANTE CUBA

Cuba 15, La Calzada
T. 985326016
Cocina asturiana - Bifé argentino
Trabanco, Piloñu

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.**

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

LA VOLANTA.

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

PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 191 344
Trabanco

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Menéndez.

LES TAYAES.

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

CASA JULIO.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infistu 21
Menéndez

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

CASA PARDO. RESTAURANTE

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

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 Carrascu

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.sidrerialacaley.com
Trabanco y Menéndez

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

PARRILLA MUÑO

Feijó n° 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O.P. La flor de los
Navalones

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERIA

Menendez Pelayo, n° 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

MADRID

**RESTAURANTE LA HOJA
LA FUEYA.**

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA PARRONDO.**

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

**RESTAURANTE
EL RINCÓN ASTURIANO.**

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

PAÍS VASCU

SIDRA SETIÉN.

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

SIDRA ELUTXETA.

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

SIDRA OLAIZOLA.

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

SIDRA ELORRABI.

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

SIDRERÍA LARREGAIN.

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

SIDRA ABURUZA.

Olatza Baserria. Aduna.
T. 943 692 452.

EGILUZE

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

SIDRA BEGUIRISTAIN.

Iturrioz Baserria. Idiazabal.
T. 943 652 837.

SIDRA AULIA.

Aulia Etxea. Legorreta.
T. 943 806 066.

SATXOTA.

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

BALEIO.

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

BEREZIARTUA.

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

ANDALUCÍA

LA SIDRERÍA DEL PÓPULO

C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco

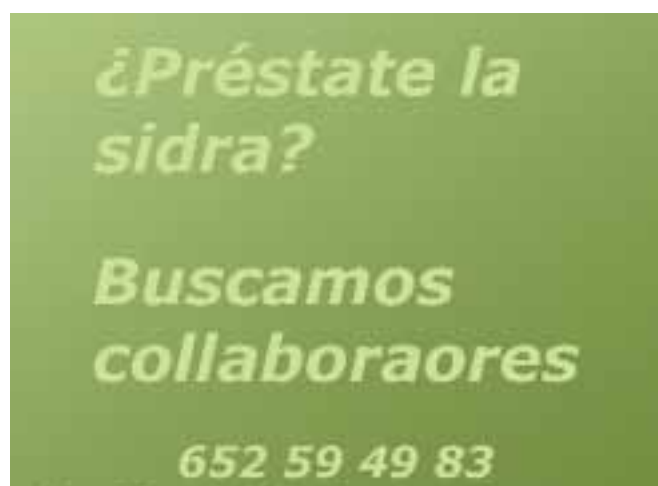
Aparte de colaboradores, suscriptores, Conseyeríes del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, La Sidra también se distribuye en:

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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



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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

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

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

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

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