

LA SIDRA

A man in a bright blue jacket is the central figure, pouring a golden liquid from a dark bottle into a glass held in his left hand. He is looking down at the glass with a focused expression. The background is a lively night festival with other people, street lights, and a banner that reads 'TOMA LA CALLE'. The overall atmosphere is festive and celebratory.

Es una publicación del ensayo de sidre. www.lasidra.es - Número 90 - Xunu 2011 3€

CATÁLOGO DE
ETIQUETAS DE SIDRA
NATURAL ASTURIANA

XORRECÍU VA'L
NALÓN... DE
SIDRE

SOTRONCIU,
L'ENTREGU,
VALDESOTO,
LLAVIANA...

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S.L.

Ramos del Valle



Sidra Fran, S.L.

Val d'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Llosa Serantes



Mª Carmen
Trabanco Camín



Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Zapica



Sidra Buznego, C.B.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Llaneza



Llaneza
Martínez, S.L.

Sopeña



Martínez Sopeña
Hnos, S.L.



Busca la contra
etiqueta Sidra D.O.P.



XORRECÍU VA'L NALÓN... DE SIDRE

8

SIDRE ASBAYA EN SOTRONDIU

VALDESOTO COLA SIDRE

L'ENTREGU DESCORCHA'L BRANU

LLAVIANA REMATA LOS FESTIVALES SIDREROS DEL NALÓN

III MATANZA'L GOCHU

28

LA FOZ DE MORCÍN

IV ANIVERSARIO DEL BARRIO DE LA SIDRA

32

CATÁLOGO DE ETIQUETAS DE SIDRA NATURAL ASTURIANA

38

MIGUEL ÁNGEL GARCÍA OTERO

AXENDA SIDRERA

42

ACTUALIDAD

44

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

60

Productu Asturianu del Mes

62

BENFER. Matadero y sala de despiece

De Chigre a Chigre

64

El Corchu

El Pozu l'Arena

Aaron

Olimar

Casa Tila

San Antonio

El Traviesu





LA SIDRA

Xunu 2011

Númeru **90**

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

Xurde Margaride
(xurde@fotoperiodistas.org)



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



BASES YA INFORMACIÓN

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

SOFITA:

ENTAMA

LA SIDRA



LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

Comu seguir a LA SIDRA al traviés del to ordenaor / *comu seguir a LA SIDRA a traves de tu ordenador*



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de contino anuncios sidreres pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.

¡Yá somos más de 10.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

LA SIDRA se encuentra también en Facebook, de tal manera que los fans de la revista cuentan con un espacio para charlar. Además, LA SIDRA envía de forma continua anuncios sidreros para que todo el mundo pueda estar al tanto de la actualidad sidrera.

¡Yá somos más de 10.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la ueb principal de LA SIDRA pa recibir información global sobro la sidre, l'actualidá sidrera y les nuses iniciatives y convocatories.

Bibliografía sidrera, tasties, concursos, tienda de productos sidreros...

WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la web principal de LA SIDRA para recibir información global sobre la sidra, la actualidad sidrera y nuestras iniciativas y convocatorias.

Bibliografía sidrera, catas, concursos, tienda de productos sidreros...



MAIL
(info@lasidra.as)

Corréu activáu de contino, pa contactar direutamente con nós, y la posibilidá d'apautase al grupu de 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.

Xorrecíu va'l Nalón... de sidre

LA CUENCA, MÁŠ SIDRERA QUE NUNCA



Los eventos sidreros espolleten per tola Cuenca

Después de la temporada de espichas, vino la de Festivales: el de Sama, el de Sotrondio, El Descorche de la L'Entregu, Valdesoto y Llaviana... esta zona está superando records en cuanto a celebraciones sidreras.



¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu

Sidre asgaya en Sotrondiu

J. Tomás foi la meyor sidre pa los espertos y la de Trabanco pal xuráu popular, nel IV Certame de la Sidra de Sotrondiu



Vendiéronse mil vasos col debuxu del antiguu consistoriu



La lluvia de primer hora nun enfrió los ánimos y Sotrondiu cèlebró'l la so folixa más sidrera, el cuartu certame alreolior de la nuesa bébora tradicional, axuntando a cientos de presones de toles edaes col enfotu d'esfrutar de la sidre ya'l bon ambiente.



Sidre pa toles edaes.



MESÓN-SIDRERÍA-PARRILLA



Carnes Rojas
Pescados del Cantábrico
Variedad en Arroces
Amplio Comedor

Francisco Quevedo, 9 · Sotrondio
Tlf. 985 67 18 61



- Carnes Rojas
- Parrilla
- Pescados del Cantábricos
- Amplio Salón para eventos
- Capacidad para cien personas.

c/ Velázquez, 16 · BLIMEA
Tlf. 630 07 97 04

Cuasi dos mil lilitros de sidra consumiéronse nel IV Certame de la Sidre de Sotrandiu, que resultó, un año más, un auténticu éxitu. Esti año foron diecinueve los llagares qu'ufrieron la so sidre a los asistentes: Arbesú, Vallina, Viuda de Angelón, Zapatero, Orizón, Fonciello, Los Roblones, Los Angones, Cortina, Menéndez, Trabanco, El Gobernador, J.R., Acebal, L'Argayón, Piñera, Frutos, J. Tomás y Roza



L'agua nun desanimó a los sidreros, qu'entamaron a aconceyase bien ceo na Plaza Ramón y Cajal

Entama a ser un vezu el que la sidre s'escose dafechu en certames y festivales, y ye que la xente, al llamáu de la sidre, acude en piñu.

Eso foi precisamente lo que pasó esti año en Sotrandiu onde, pesía la lluvia mañanera, los asistentes aprovecharon al máximu la oportunidá y esfrutaron de la si-

dre, lliteralmente, fasta que la finaron.

Sotrandiu vivió'l pasáu sábadu 14 de mayu la cuarta edición del so Certame de la Sidre, eventu entamáu pola Sociedá de Festexos San Martín de Tours cola collaboración de la conceyalía de cultura de Samartín del Rei Aureliu.

CONSULTA DE ENFERMERÍA - LUIS JOSÉ VIGIL-ESCALERA QUINTANAL

20 años a su servicio en La Felguera

EXPERTO E INVESTIGADOR INTERNACIONAL EN EL CUIDADO DE LAS HERIDAS

- Tratamiento electrónico del dolor
- Sondajes
- Inyectables
- Cuidados del pie y las uñas



- HERIDAS CRÓNICAS
- ÚLCERAS
- HERIDAS DE PIERNAS...

CONSULTAS MEDIANTE CITA PREVIA AL 985 674 060 (DE 10 A 20 HORAS)

info@cicatrizando.es
www.cicatrizando.es

El Certame de la Sidre arrancó col saludu de la conceyal de Cultura, Gema Suárez, y el descorche de les primeres botelles de sidre.

Al pocu, y mientres se tastiaben los primeros culinos na plaza, entamaba l'actuación del grupu de teatru Refaxu, cola obra 'Amores reñíos'.

La Banda de Música de Samartín del Rei Aureliu punxo música al Certame, ensin que baxare en dengún momentu'l ritmu de los escanciadores.

Tres d'una pausa pa xintar, el festival siguió cola celebración del III Concurso Nacional de Escanciadores de Sidre, puntuable pal campeonatu d'Asturies, y una amuesa de bailles del país a cargu del Grupu Folkloricu Blimea.

Pa la ocasión l'Asociación de festexos punxo a la venta un millar de vasos de sidre, decoraos con una ilustración del antiguu Consistoriu, al preciu de tres euros, vasu col que se podía tomar tola sidre nos estremaos llugares.

"Por ca vasu vendíu, dábemos a la persona un papelín pa la votación", esplicó el presidente de San Martín de Tours, desplicando el mecanismu de votación de llugares.

P'acompañar a la sidre la organización ufiertó a los asistentes empanaes, bollos preñaos y dulces variaos, aportación desinteresao que ficieron pa la ocasión vecinos y hosteleros, y cuya recaudación emplegará l'Asociación na celebración de les fiestes vraniegues, en xunetu.

Como ye vezu nestos eventos, la sidre de los diecinueve llugares presentes en Sotrandiu foi calificada por un xuráu profesional "competente y sidreru" qu'escoyó la sidre del llagar de **J. Tomás** comu la mejor de les presentaes a la tastia a ciegues.

Una vegada más los asistentes diferíen colos gustos del xuráu profesional y una votación popular dió el diploma a la sidre de **Trabanco**, llagar preferíu del públicu.

No que cinca al III Concurso d'echaos, nesta ocasión foi Pablo Álvarez, del Llagar La Morena, el que se fizo col primer puestu -que l'añu pasáu algamare l'actual campión Félix de la Fuente, de la Sidrería El Mirador, en Les Arriendes- nun concursu qu'estrenaba la temporada, anunciando un nivel de profesionalidá mui altu pal campeonatu d'esti añu.



Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: J. Eloy. Lujó Semeyes

La Banda Municipal animó la Xornada, atrayendo muncho públicu

CARPAS TORGA S.L.
Alquiler de carpas de aluminio

José Luis Torga Bernardo

Móvil **615 429 989**

Fax **985 74 32 99**



Jaimas
Sillas
Mesas

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

Valdesoto cola sidre culinos baxu los horros



Cientos de presones esfrutaron de la sidre nos Horros de Negalés



Los Horros de Negalés tornaron a acoyer esta celebración sidrera, que va pola so sesta edición.



Sidra y gastronomía asturiana, la combinación que nunca falla, estaba en la base de la idea que hizo nacer esta fiesta en el año 2006.

La idea cuajó perfectamente y la participación fue creciendo año tras año desde entonces, siendo cada vez más tanto los asistentes como los llagares participantes, que fueron doce, este año:

Alonso, Buznego, Estrada, L'Argayón, Juanín, Cortina, Viuda de Palacio, Muñiz, La Morena, Menéndez, Herminio y Riestra.

Básicamente, los mismos que se pueden encontrar en las sidrerías del área de Valdesoto. Ellos fueron los

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 Proni, Calle A, s/n

33199 Meres - Siero (Asturias)

Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com

comercial POCHOLO S.L.

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN:

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

ALMACÉN:

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

EXPOSICIÓN:

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

cpocholo@telefonica.net



Los doce llagares qu'abastecen de sidra la fastera donaron diez caxes de sidre caún, cerca de 1.500 botelles que se repartieron xenerosamente pente los asistentes, nel marcu d'esceición qu'ufierten estos horros, onde paez que la sidre, si cabe, presta más.



L'ambiente, 100% asturianu, contribuyó al ésitu de la xornada

que donaron la sidra que se disfrutó en Los Horros de Negalés, una preciosa quintana en el barrio de Negalés, perteneciente a la parroquia de Valdesoto (Sieru) el pasado 29 de mayo.

En la presentación de la fiesta José Enrique Hevia, de la Asociación Cultural y de Festejos Las Angustias de Negalés, explicaba que para participar sólo haría falta comprar un vaso de sidra, a 2,50 euros, y ponerse a

beber. «El año pasado se terminó y esperamos que este año también se acabe», apuntaba Hevia, y acertó, porque el gran número de asistentes no dejó apenas sidra sin beber en Los Horros.

En este caso, a diferencia de la mayoría de las celebraciones sidreras del verano, no había concurso, ni de llagares ni de echadores, la sidra estaba ahí, simplemente, para que se disfrutara, y tras las barras se



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La
SIDRERÍA
Ferrería

Llaviana 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734
CASA DE COMIDAS

echaba la sidra sin medir demasiado los culinos, eso sí, con mucho estilo y cuidando que nadie se quedara sin sidra.

Aunque en un principio la idea era que la fiesta fuera rotando por distintos emplazamientos de Valdesoto, el éxito del año pasado y lo idóneo del emplazamiento animó a la organización a cambiar de sistema y a repetir Los Horros de Negalés como sede.

Recordemos que “Valdesoto con la Sidra” lo organizan la Asociación Todos Juntos Podemos con la colaboración de la Asociación Cultural y de Festejos Las Angustias de Negalés.

 Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: J. Eloy



L'Entregu descorcha'l branu



Un culín nel vasu oficial del Festival

Ésitu de la primer edición del "Descorche de La Llaguna", festival sidreru entreguín, onde trunfaron los llagares Viuda de Corsino y Orizón

Trece llagares participaron na primer edición d'esta nueva propuesta sidrera que vien a sumase a les munches que yá existen na cuenca minera del Nalón: La Felguera, Sama, Sotrandiu, y La Pola Llaviana. Esta cantidá de festivales sidreros na mesma fastera vien avalada pola fuerte tradición qu'esiste nella, y que queda amosada na alta participación que s'algama en cualquier eventu venceyáu a la sidra que s'entama.

Los organizaores del Descorche de La Llaguna, la So-

ciedá de Cultura y Festexos de L'Entregu, van a por toes, y dende'l primer añu coordinen el festival sidreru con otra riestra d'actividaes festives que contribuyeron abondo al ésitu del eventu.

La Folixa entamó ya la nueche del viernes 27, con música y balle na Plaza La Llaguna, primero con orquesta y dempués a cargu d'un DJ.

El sábadu entamó cola apertura del mercáu tradicional, nel que participaron alrodiu de venticinco puestos



La primer edición del descorche foi too un ésitu d'asistencia

d'alimentación y artesanía.

Col mediudíe aportó la esperada preba de la sidra, na que trece llagare ufiertaron el so productu a los asistentes:

Trabanco, Menéndez, El Gobernador, J.R., El Piloñu, Arbesú, Buznego, Orizón, Viuda de Corsino, Roza, Los Angones, Los Roblones y Foncueva.

A la preba de la sidra propiamente dicha, cola so correspondiente doble valoración por parte del públicu y del xuráu profesional, y al mercáu popular, sumóse la propuesta gastronómica de cuatro de les sidreríes de L'Entregu.

Estes sidreríes dieron la posibilidá d'esfrutar, por solo 18 euros, d'un menú especialmente diseñáu pa la ocasión, cola sidra comu principal protagonista: ensalada de mazana con salsa rosa o salpicón de pixín con vi-



LA sidrería
ENERÍA

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

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

Móvil 629 77 42 69
arbejilsl@telecable.es

Tel.: 985 096 252 · Fax 984 199 084

El trece fue en esta ocasión el número de la buena suerte en L'Entregu, porque ese fue el número de llagares que ofrecieron generosamente su sidra a todos los que se acercaron, vaso en mano, hasta los puestos situados a lo largo de La Llaguna en el horario reservado para la degustación.



El mercáu popular recibió tamién abondes visites

nagre de mazana, pal primer platu, y xabaril en salsa con revueltu de setes y hortalices o chopa a la sidre de segundu, con tarta de mazana o frixuelos rellenos de mazana y chocolate pa postre. Por supuestu, la sidre incluyó.

Dempués de la preba de sidre, la folixa siguió con música y gogós fasta cerca'l riscar.

El domingu reabrióse'l mercáu popular y pela tardi el

Grupu d'Etnografía y Folclore L'Esperteyu llevaron la so música y balle'l país a La Llaguna.

La preba de sidre, fízose siguiendo l'avezáu sistema de venta d'un vasu, sidre col llogotipu de la SCF (Sociedá de Cultura y Festexos de L'Entregu), col que se podía beber tola sidre y col que s'apurria a los asistentes una papeleta cola que votar la sidre que más yos prestare.





Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

Fonseca

Representaciones y Exclusivas

Sidras de Asturias

Pol. Ind. La Central, 12 -33940- El Entrego (S.M.R.A.)

Tlfs: 985 69 51 43 / 663 38 91 93

email: info@representacionesfonseca.com

www.representacionesfonseca.com



Nuevas instalaciones en El Entrego a partir de Julio

Llaviana remata los festivales sidreros del Nalón



A la una del meudí, la Plaza l'Ayuntamientu yá taba atarraquitá de xente

El VI Festival de la Sidra de Llaviana reunió los días 11 y 12 de junio a cientos de personas alrededor de la sidra de doce llagares.

El VI Festival de la Sidra en La Pola Llaviana fue el broche de oro con el que finalizó la serie de festivales sidreros de los conceyos mineros del Nalón, que empezaron el mes pasado en Sama, continuando por La Felguera, Sotrandiu, L'Entregu y Valdesoto, con gran éxito de participación en todos ellos.

También fue el punto final de los eventos que alrededor de la sidra se vienen desarrollando de forma oficial en Llaviana desde que se inaugurara “El Mes de

la Sidra” en marzo, con una pipa de sidra.

Desde entonces espichas, charlas y conferencias centraron su interés en nuestra bebida, hasta la celebración, los días 11 y 12 de junio, del VI Festival de la Sidra de Llaviana.

Este evento, que se celebró por primera vez en el año 2006, tenía el éxito prácticamente asegurado desde su inicio, dado el alto nivel de afición por la sidra que existe en La Pola y alrededores (baste pasar un día



cualquiera a cualquier hora por cualquiera de sus sidrerías para comprobarlo).

En esta ocasión el número de llagares participantes fue algo inferior al del año pasado, doce, lo que no restó interés alguno a la celebración, que puso a disposición de los asistentes casi 1.500 litros de sidra a través del sistema acostumbrado de la venta del vaso conmemorativo, en este caso a tres euros, que permitía beber sidra hasta hartarse.

Este año la prueba de sidra compartió pacíficamente su espacio delante del Ayuntamiento poleso con algunos indignados del Nalón y sus pancartas, lo que no supuso ningún contratiempo a ninguno de los dos





CHIRRI

construcciones y reformas

Cocinas · Baños · Tejados · Comunidades · Fachadas

Trabajos en Piedra y Proyecciones de Cotegran y Mortero

C/ FONTORIA NUEVA, 37 IZDA. · LA POLA LLAVIANA · TLF. 620 803 913

Los toldos de los puestos, que el año pasado no bastaron para contener la lluvia -recordemos que el Festival de la Sidra de Laviana 2010 tuvo que retrasarse por culpa de las precipitaciones- sirvieron este año para resguardarse un poco del sol.



Nos puestos nun daben a bastu a echar sidre

colectivos.

La prueba de la sidra propiamente dicha se hizo en dos fases, la primera por la mañana. Los aficionados a la sidra demostraron ser poco madrugadores y no fue hasta la una y pico de la tarde que se llenó la plaza de Armando Palacio Valdés.

Para el segundo turno, sin embargo, el ambiente ya estaba animado antes de que, a las seis y media de la tarde, los echadores se reincorporaran a sus puestos, dispuestos a no parar hasta las ocho y media de la

tarde.

Muchos fueron los que aprovecharon esta larga pausa para disfrutar de la conocida buena cocina de la zona.

Los asistentes pudieron aprovechar también para visitar el Mercáu Tradicional, que se celebraba simultáneamente al Festival de la Sidra, igual que en ediciones anteriores.

Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: J. Eloy





Canzana
hotel & restaurante

Canzana, 2 33987 Laviana

985601388 / 985600320
www.canzana.com
reservas@canzana.com

Síguenos en Facebook





Construcciones y Albañilería S.XXI S.L.



Reformas y construcciones en general

La Canella, 194 - Bajo - Soto de Aguas - Sobrescobio
Tlf. 985 60 91 24 · Fax 985 60 97 15
Móviles: 616 44 27 60/61



Especialidad: Carnes · Pescados · Ibéricos

C/ Libertad, 15 - Tlf. 985 600 032
Pola de Laviana



C/ Aquilino de la torre, 1 - Blimea
Tlf. 985 672 757

LA CAMPA BAR RESTAURANTE

Especialidad:

- Cordero a la estaca
- Cabritu con guarnición
- Cordero al horno

Gtra. Gral, 7
33990 Campo de Caso
(Asturias)
Tf: 985 608 069





INSTALACIONES BLANCO GONZÁLEZ

Fontanería y Calefacción



Teléfono: 616 870 876

GIJÓN



Galería Semeyes en:
www.lasidra.as



Restaurante

Casa Adela

C/ LAS ESCUELAS · 33934 LADA - LANGREO

TLF. 985 69 73 92

www.restaurantecasaadela.com



III Matanza'l gochu na Foz de Morcín



Anantes de la llacuada, ufiertóse xamón ibérico, pa dir abriendo boca

La Cofradía de Amigos de los Nabos de La Foz de Morcín entamó, por tercer añu consecutivu, una Xornada especialmente dedicada “a comer el gochu” cola que trata de salvar del escaezu esta tradición tan venceyada a la gastronomía asturiana.

La idega d'aniciu yera desendolcar direutamente la matanza na plaza, en comuña, reviviendo dafechu los tradicionales aconceyamientos que teníen llugar en toa Asturias na época del Samartín.

Sicasí, según mos desplica Pepín Sariego -Cofrade Mayor- esto nun fue posible por restricciones en materia de sanidá, qu'obliguen a llevar los animales al

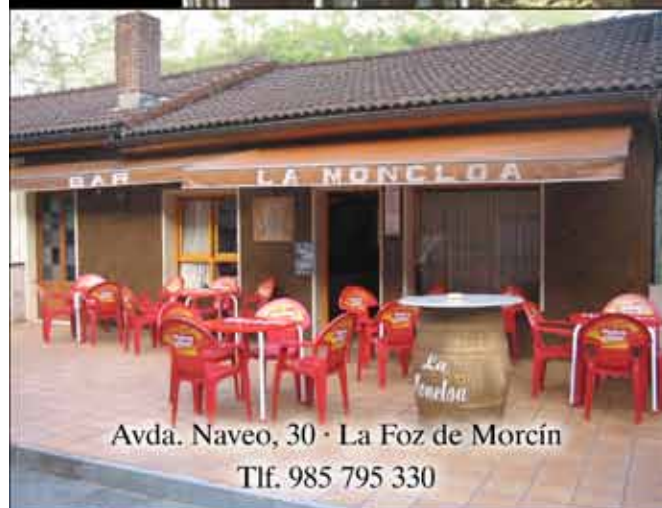
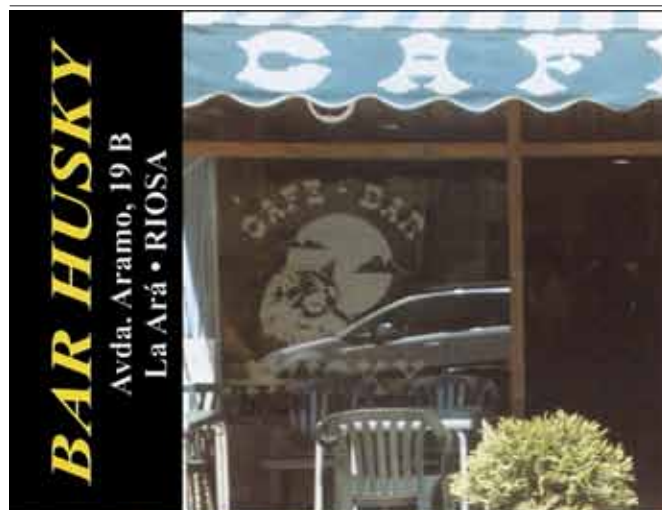
mataeru. Asina que decidióse quedar cenciellamente cola parte más xugosa del asuntu, ello ye, comer el resultáu de la matanza.

Pepín Sariego cuéntanos la preparación de esta xornada, qu'entama, en realidá, l'añu anterior, en San Antón, cuando los Cofrades participen na puya que se fae d'un gochu.

“Pero como ye tovía pequeñu, un llabascu, llevámoslu a criar fasta l'añu siguiente, y matamos el del añu anterior”.

Pasáu l'añu d'indultu llévase'l gochu al mataeru comarcal.

La Cofradía de Amigos de los Nabos entama por tercer año estes Xornaes populares gastronómicas.



La Cofradía d'Amigos de los Nabos de La Foz de Morcín, col deseyu de seguir promoviendo actividaes que contribuyan a la conservación de les nuses tradiciones, entamó'l mes pasáu les III Xornaes de la Matanza del Gochu, rindiendo asina homenaxe a una tradición ancestral del so conceyu y de toa Asturias.



Encarna La Collá col so gochu (1960)

El primer díu de les xornaes, dellos cofrades aidaos por muyeres de La Foz, procedieron a estayar, adobar, facer el picadillo, filetear el adobu, el xamón, preparar les costielles en cachos pal guisu con patates y cortar el fégadu pa la sopa.

La folixa entamó al otru díu nel edificiu d'actividaes múltiples municipal.

Acordies que fueron aportando los convidaos a la lla-cuada, cofrades, familiares, anunciantes, vecinos, co-

llacios, collaboraores y simpatizantes de la Cofradía, ufiertóse-yos a una tastia de xamón Mangalica, xentileza de la empresa Monte Nevado, y quesu Señorío de Montelarreina donáu por Reny Picot.

Una vegada nel salón, y col acompañamientu musical del gaiteru Pelayo, entamó l'espectacular menú, -compuestu de sopa de fégadu, patates guisaes con costiella, adobu y filetes de xamón, picadillo con patates frites, quesu d'Afuega'l pitu de La Figar y natielles



Reny Picot.

La idega ye precisamente zampar l'animal enteru, los sos aprosimadamente 120 kilos de carne, nun solu díi, nuna comida de convivencia con tola xente que, d'una o otra mena, collabora cola Cofradía d'Amigos de los Nabos de Morcín a lo llargo l'añu.

La bébora oficial del eventu esti añu fo'l vinu del Monasterio de Corias y los sos llicores, reivindicando asina de pasu otra tradición asturiana non tan espardía comu debiera: el vinu de la Tierra de Cangas.

Pal añu que vien prometen incorporar la sidre comu bébora propia de la matanza, ya que esta yera la bébora "de casa" que se tenía na mayoría de les families asturianos, poro, la sidre yera en munches ocasiones lo que se compartía xunto col picadillu y l'adobu el día del Samartín.

La Matanza'l gochu inclúyese dientru les actividaes que la Cofradía entama a lo llargo l'añu, xunto cola celebración del Amagüestu, en seronda, y la Xira al Picu Castiellu, que cèlebrará'l sábadu 18 de xunu rindiendo nella homenaxe a toles sestaferies que se cèlebraben antaño pal caltenimientu de caminos y caleyes.

Cola Xira al Picu Castiellu consiguen, amás de pasar un bon día de romería, recuperar la senda que lleva al Picu Castiellu, dende onde se pué almirar una prestosísima vista del desfilaeru d'Entrefoces y del pueblu de La Foz.



Pepín Sariego, Cofrade Mayor.

CONSTRUCCIONES VILLAMERI
Viviendas Unifamiliares
Reformas en General
Tejados

VILLAMERI
CONSTRUCCIONES

Parque Empresarial de Argame - Argame-Morcín (Asturias) - Tlf. 659 039 853
villameri@construccionesvillameri.com - www.construccionesvillameri.com

Especialidá:
Pote asturianu
Corderu
Postres caseros

Ctra. La Vega-L' Angliru, km. 1,5
Ablaneo - 33160 RIOSA (Asturias)

Encargos
llamando al
985 76 61 67

Bar Chus
Cocina Casera

Peluquería de Caballeros
JUAN

Cortes a tijera, navaja,
juveniles e infantiles.
Afeitados

33160 La Vega
Riosa (Asturias)
Teléfono:
985 76 70 92

Restaurante - Parrilla - Sidrería

Corderu a la Estaca
Parrilladas de Carne
Productos Asturianos
Postres Caseros
Menú del Día

Les Vegues de San Esteban
de Morcín (a 1 Km. de
Santolaya).
Teléfonu y Fax: 985 783 096.
Principau D'Asturies
Web: www.angleiru.com
E-mail: parrilla@angleiru.com

L' ANGLEIRU

IV aniversario del Barrio de La Sidra



Vasu conmemorativu del IV Aniversariu



Los Hosteleros del Barrio de la Sidra

Restaurante Bar La Fresa

La Fresa

Grullos
(Candamo)
Tlf. 985 82 95 65

A la voz de ¡Qué corra la sidra! el más emblemáticu barriu sidreru de Xixón cumple un añu más pente multitudinaries celebraciones y torques municipales



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



Sidrería-RESTAURANTE
La Pumarada
Marisquería
Juan Alvargonzález, 41



Casa César
Juan Alvargonzález, 24



La Esquina
Juan Alvargonzález, 30



Restaurante
Familia Antonio
Roncal, 1



Sidrería
EL SAÚCO
Valencia, 20



Sidrería BODEGA
EL MAJUELO
Roncal, 9



Colabora: **ASTURIAS XXI FUNDACIÓN**

IV aniversario del Barrio de La Sidra



Asistentes a los actos del IV Aniversariu del Barriu la Sidra



Otro éxito más, y van cuatro, de esta particular convocatoria del mundo de la sidra. El 26 de mayo pasado en El Barrio De La Sidra comenzaron los actos del barrio más sidrero, -como mínimo de nombre - aunque algunos organismos municipales se encarguen año tras año en que no sea así. -Adelanto de este modo la columna de opinión en la que se narra la historia de desencuentro entre esta asociación de hostelería, la Oficina de Turismo de Xixón, la Concejalía de Seguridad Ciudadana y la Concejalía de Turismo. Toda la verdad en las siguientes páginas.

Pero hablemos de comedias, folixa y sidra asgaya, luego vendrán las reivindicaciones.

El tiempo aguantó casi hasta la hora del pregón. Un leve orbayu nos metió el miedo en el cuerpo ante la celebración que se avecinaba. Aunque los nubarro-nes eran oscuros, la moral y la expectación eran altas. Empezó el pregón, sin lluvia y con muchos parroquia- nos expectantes. El que suscribe intentó hacerlo lo mejor posible, mezclando prosa y verso -este último con la inestimable ayuda del colaborador y amigo Luis Antonio Alías, gastrónomo de El Yantar-, citando expresiones célebres de sabios e intercalando -mo- destamente- algunas de cosecha propia. Cito algunas partes:

“Asturias toda es manzana”

Así lee en la primera línea de la ofrenda a La Portalina, la virgen patrona de Villaviciosa, que data de la época de Alfonso X El Sabio.

O como diría Antonio Fidalgo:

Evocan recuerdos de misterio, promesas de bienestar, garantías de salud, espíritu de valentía y esperanza de longevidad. La historia de la manzana, y con ella la de la sidra, está impregnada de mágicos simbolis- mos que van más allá de la narración novelada hasta adentrarse íntimamente en la más sentida tradición popular.

El poeta Alfonso Camín afirmó:

*“La sidra es el amor,
La tragedia es el vino.”*

Mi aportación fue la siguiente:

La sidra es tertulia y compañerismo, amistad y camaradería, donde quedan atrás las ataduras jerárquicas y los rencores. Donde se entierran desencuentros y enemistades, y es que la sidra se bebe en vaso comu- nitario y por botellas, que los asturianos somos muy grandones.

Si lo defino en una expresión:

Asturies es la sidra, y la sidra es Asturies

Continuando con la parte en verso del pregón, genti- leza de Luis Antonio Alías, gastrónomo y escritor de El Yantar (El Comercio).

Tras la poesía y la prosa, llegaba el momento de la versión instrumental de “Xixón del alma”, con Pelayu Cuaya a la gaita y Javi al tambor. Después de la inter- pretación de estos dos artistas, se pasó al momento estrella de todos nuestros aniversarios: el chupinazo.



Manolín, l'echaor más teunolóxicu

A falta de una personalidad para tal acto teníamos tres futbolistas del primer equipo del Sporting: Nacho Cases, José Manuel y Pablo. Tocaba echar el culín, y quien mejor para ello que Sheila, de la Pumarada. El afortunado primer bebedor fue Nacho Cases, que terminó el acto con la ya famosa frase:

¡Qué corra la sidra!

Y así fue. La sidra corrió a raudales, en cuanto se abrieron las pipas ubicadas en Casa César, La Esquina, La Pumarada, Parrilla Antonio I, El Llabiegu, Boal de Javi y El Saucó.

No faltaron los echadores estrella, "Los Cojohonudos", del Ilagar Los Angones, que son Xurde, Arsenio, Sergio y "El Llargo".

No tiene corazón humano -de momento- pero Ma-

nolín, el echador humano creado por el inventor José Luis Argüelles, no faltó a la cita, como de él era de esperar.

La charanga "Los Tardones" nos deleitó por cuarta vez en un año con su actuación.

No me olvido de los gaiteros, Juanjo y Javi (dúo de Longoria) y de Pelayu Cuaya.

Se invitó a algunos ediles del grupo político Foro Asturias de Ciudadanos, que no dudaron en acudir al acto e interesarse por las actividades del barrio. Como siempre, se echó en falta a algún representante del Ayuntamiento, pero ya daba igual. El aniversario estaba siendo un éxito.



Testu: José Luis Acosta
Semeyes: Lujó





Jose Luis Acosta, coordinador del Barrio de la Sidra

El Barrio de la Sidra y la Oficina de Desinformación Turística

La organización del Barrio de la Sidra lamenta la falta de apoyo de las instituciones locales

Buenas tardes, ¿pueden ubicarme El Barrio de la Sidra por favor?

- Está en Cimadevilla...

Esta es la respuesta que me dieron en las dos oficinas de turismo de Xixón. Es una de esas leyendas urbanas que no te atreves a creer hasta que la sufres en tus carnes. Varias personas de Avilés, Uviéu y L'Entregu, entre otras muchas localidades me lo decían.

"En las oficinas de turismo de Xixón sitúan El Barrio de la Sidra en Cimadevilla". Decidí comprobarlo en persona y fui a preguntar yo mismo.

Efectivamente, tanto en la oficina de La Escalerona como en la de Fomento, la respuesta fue la misma:

- Está en Cimadevilla...

Yo les expliqué que me refería a la sociedad -registrada legalmente- con ese nombre, que no da lugar a error.

Insistían. Luego no sabían. Malo.

Después de una agria discusión con una de las responsables de InfoXixón -oficina de Fomento- en la que no llegamos a una situación provechosa por ambas partes, llamo a la Concejalía de Turismo, para hablar con el concejal José María Pérez. Nos citamos en El Barrio de la Sidra al día siguiente. No se confundió tal y como yo sospechaba. Acudió a El Llano y no a Cimadevilla.

En esta conversación el concejal sugirió que la culpa era -dicho de una forma muy elegante y diplomática- de la asociación.

"Deberíais dejar folletos" dijo. Ciertamente, este año no los

dejamos, pero en años anteriores sí.

"No tenéis web". Vale, pero tenemos facebook.

Todo muy cordial, incluso cuando dije "No volverá a suceder, espero". El respondió "por supuesto que no". Además se ofreció a ayudarnos a través de InfoXixón, anunciando el aniversario.

No puedo evitar recordar que, cuando estaba intentando crear una sociedad hostelera entorno a la sidra, en El Llano -de esto hace ya cuatro años- pedí apoyo a la Oficina de Turismo.

"Eso mejor lo haces en Cimadevilla" me dijeron. Blanco y en botella...

En cualquier caso, no me parece una buena forma de hacer las cosas, concentrar cierto tipo de turismo en el casco viejo. Esta política -errónea- beneficia a unos y perjudica a otros.

Pasemos a la Concejalía de Seguridad Ciudadana. Por responder a "intereses particulares" no quieren cortar el tráfico.

Es respetable. No obstante seguiremos intentándolo cada año, solicitando los debidos permisos.

No todo han sido desencuentros con el Ayuntamiento. Ha habido buena sintonía con la Concejalía de Cultura y Llingua, que nos ha echado una mano siempre que ha sido posible.

Desde aquí, en mi nombre y en el de El Barrio de la Sidra, gracias.



Testu: José Luis Acosta
Semeyes: Lujó

Allí donde vayas Asturias y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



asturianos
100%

Acceder a tus saldos y extractos
Traspasos y transferencias
Cobros y pagos
Nóminas
Cartera
Bolsa
Fondos de inversión

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Miguel Ángel García Otero (Gelu)

Autor del primer Catálogo de Etiquetas de Sidra Natural Asturiana.



Mierense de ñacencia y avilesín de residencia, Gelu pasa la mayoría de los miércoles en Xixón, y muchos otros díes pelos llagares de toa Asturias, a la gueta de la cabera etiqueta. Del so enfotu y la so capacidá d'organización ñació'l Catálogu d'Etiquetes de la Sidra.

Coleccionista nato, lleva dedicándose a la filatelia desde los 12 años. También colecciona etiquetas de cerveza, siendo miembro de etiquetas de la CELCE y del Club Filatélico Mierense.

Con las etiquetas de sidra comenzó hace 4 años, y es cofundador del Club de Coleccionismo Sidrero SIDRASTUR, del que es, en estos momentos, el presidente.

Miguel Ángel García Otero (Gelu) nos responde a al-

gunas preguntas sobre su Catálogo.

¿Este es el primer Catálogo de estas características que se publica?

Sí, y era algo muy necesario.

Por lo menos, que yo sepa, oficialmente es el primero que se publica, otra cosa es que alguien tuviera uno casero, para uso personal, eso ya no lo se.

Incluso es anterior al primer Catálogo de Etiquetas



de Cerveza en España, que acaba de salir, el de sidra salió un par de meses antes que el de cerveza.

¿Qué aporta este catálogo al coleccionismo de etiquetas de sidra?

Lo mismo que cualquier catálogo de otra cosa, es un sistema para saber lo que existe, lo que hay del tema y lo que uno desea conocer, porque hay quien solo colecciona un tema concreto, por ejemplo sidra denominación, o seleccionada o... aquí lo encuentra todo.

El Catálogo incluye 86 llagares y aproximadamente 300 marcas de sidra, además de etiquetas especiales de eventos. Supongo que llevaría muchísimo tiempo preparar eso.

Organizarlo me llevó entre 7 y 8 meses, pero yo ya tenía apuntes. Un catálogo similar para uso personal,

tomando como modelo lo mejor que vi en catálogos de colecciones.

Además un grupo de colaboradores de SIDRASTUR me echaron una mano, nos reuníamos todas las semanas, durante dos o tres meses, para aportarme sus ideas. Mi especial agradecimiento a todos ellos.

El coleccionismo de Etiquetas de Sidra es relativamente reciente ¿Cómo puede haber tanta variedad de etiquetas?

La obligación de etiquetar nació en el año 2.000, aunque algunos llagares ya tenían etiqueta previamente. Algunas etiquetas de las que aparecen en el catálogo se diferencian en cosas muy pequeñas, como el tono, el lote, o incluso el hecho de que no lleve lote, lo que en el fondo no es muy correcto... quizás habría que filtrar un poco en lo sucesivo.

Cuando dices en lo sucesivo ¿te refieres a ampliaciones del Catálogo?

Sí, el formato del Catálogo, con fichas extraíbles, permite la actualización progresiva del mismo según vayan saliendo nuevas etiquetas, así nunca se queda atrasado. También pienso añadir las de sidra espumosa, es una demanda de los coleccionistas y de los llagares.

En abril se expusieron las etiquetas en el Muséu del Pueblu d'Asturies, coincidiendo con la Primer Sidre l'Añu ¿piensas organizar más exposiciones?

Esta en concreto era una exposición muy amplia, se hizo con colaboración de 22 expositores del grupo SIDRASTUR y llevaba todo de los 86 llagares, aunque es posible que se repita; por ahora vamos a hacer una más pequeña entre septiembre y octubre, en el Ateneo de la Calzada de Xixón, pero menos completa, solo la DO.

¿Algún consejo para nuevos coleccionistas?

Un par de ellos. Que tengan muchísimo cuidado con las falsificaciones, que, aunque parezca increíble, hay quien se dedica a ellas, y que no dejen nunca una etiqueta para escanear, se hace una fotocopia, y se da la fotocopia, para evitar el disgusto de enterarse más adelante de que lo que tenemos en casa es la copia y otra persona se ha quedado con nuestro original, me consta que eso también ha pasado más de una vez...



Catálogo de Etiquetas de Sidra Natural Asturiana



LA SIDRA editó esti branu lo que ya venía siendo hai tiempu una demanda de los coleccionistes d'etiquetes de sidra: el primer Catálogu d'Etiquetes de Sidra Natural, una guía básica pa tou aquel o aquella que quiera tener una colección organizada. Imprescindible.

El coleccionismo de etiquetas de sidra es un fenómeno relativamente reciente, que viene a sustituir o complementar el coleccionismo de corchos de sidra -recordemos que hasta el año 2.000 no era obligatorio el etiquetado,

Sin embargo, esta afición, como casi todo lo que tenga que ver con la sidra, caló rápidamente en la sociedad asturiana y cada vez cuenta con más adeptos dispuestos a buscar la botella de la sidra más rara por algo más que por probar que tal sabe.

Ante el desarrollo del coleccionismo y la enorme variedad del etiquetado, se hizo imprescindible una cierta organización que permitiera a los coleccionistas seguir una guía.

Con esa intención nació el Catálogo de Etiquetas de Sidra Natural asturiana, una obra que recoge información sobre el etiquetado de los 86 llagares asturianos que producen esta sidra, ordenados alfabéticamente y englobando aproximadamente 300 marcas distintas de sidra, incluyendo las de numerosos llagares que ya cerraron.



De cada etiqueta podemos encontrar, además de su imagen, información detallada: su diseño, material (papel, pegatina o ambos), graduación, y una serie de observaciones que identifican las diferencias concretas entre etiquetas muy similares.

Además, a cada etiqueta le corresponde un código identificador que permite encontrarla con facilidad, compuesto por las iniciales de su llagar y de la marca concreta, la especialidad, en caso de tener (DO, sidra de mesa ...), así como una numeración de las etiquetas dentro del llagar.

Cada llagar cuenta también con un espacio en el que se dan datos como teléfono, direcciones web, consejo, gerencia y servicios que ofrece. Completando el libro; un anexo hace las veces de índice, convirtiéndolo además en un excelente listado de llagares. Algunas de las etiquetas presentadas en el catálogo son muy parecidas entre sí, ofreciendo un “juego” de encuentra las diferencias; otras sin embargo son muy específicas, editadas para un determinado evento, como las de los Sidracrucis, festivales de la sidra, la Primer Sidre l'Añu o las de Cajastur.

Hasta el momento el Catálogo incluye sidra natural tradicional, D.O.P., de Manzana Seleccionada y Ecológica; pero existe el proyecto de ampliarlo en un futuro próximo, incluyendo en el mismo otras variedades de sidra, como la sidra brut y espumosa.

Porque este Catálogo nace con vocación de crecer, lo que explica su formato de fichas extraíbles en

carpeta de anillas. En lo sucesivo se irán editando nuevas páginas que permitan actualizarlo periódicamente con las etiquetas que vayan saliendo.

Uno de los principios básicos que rigió en la selección de etiquetas sidreras que debían o no debían aparecer en este Catálogo, y en ese sentido Miguel Ángel fue muy estricto, fue el de no aceptar aquellas etiquetas que no reuniesen la garantía suficiente de provenir de los llagares (la tecnología casera y las ganas de tener piezas únicas juegan malas pasadas, haciendo que proliferen las etiquetas de origen dudoso).

También se ha procurado no repetir imágenes cuya diferencia estribe únicamente en detalles, como puede ser distinciones de tonalidades, diferencia entre brillo o mate, material en que estén fabricadas -papel o pegatina- o otras características similares que no constituyen una diferencia intrínseca de la etiqueta.

Por supuesto, pueden existir discrepancias sobre la idoneidad de los criterios con los que se han elegido y organizado las etiquetas, o incluso es posible que haya quien tenga alguna etiqueta o idea que añadir a este catálogo.

El Catálogo de Etiquetas de Sidra Natural Asturiana se puede adquirir a un precio de 25 € (22 para los colaboradores) a través de la revista LA SIDRA, en www.llibrosdenos.com y en muchas librerías asturianas.

AXENDA

ESPICHA DE LA MADALENA. Romería popular con espichona, puya'l ramu y el so tradicional baile'l raposu. Villanueva de Pría -Llanes- **22 Xunetu**



CONCURSOS D'ECHAORES . Díi 15 en Cangues d'Onís, el 20 en Mieres del Camín, el 26 n'Ables y el 30 en Tierrastur de Cualloto. **Xunu**



V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA. Quinta convocatoria d'esti concursu que cuenta col sofitu del llagar JR. Bases en www.lasidra.as. **Payares**



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



I SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA . Certame de la sidre “de copa” ... d'Asturies y de fuera. En Xixón **Payares**.



ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA. esposición de les semejes esbillaes nel IV Concursu La Sidra. Llagar del Mancu (Xixón) **Xunetu**



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



SIDRERA

X CONCURSU PINTURA DE GASCONA. Esprésa el to arte más sidreru. Presentación de cuadros del **6 de xunu al 29 xunetu**.



CARMIN DE LA POLA. Referencia folixera de primer orde, qu'algama cola sidre la so másima espresión, **Xunetu**



FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA. onde, amás de poder prebar la meyor sidre del momentu tendrá llugar la celebración del más antiguu concursu d'echaores de sidre. **8, 9 y 10 de Xunetu**



FESTIVAL DE LA SIDRE DE XIXÓN . probablemente el festival sidreru más multitudinariu d'Asturies y pue que del mundiu, nel que podrás colaborar a intentar batir el record Guinness d'escanciáu simultaneu. **25 al 28 d'Agostu**



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





La historia de Sidra El Gaitero con Asturias “mancillada”

Manuel Gutiérrez Busto

La Demarcación de Costas de Asturias ha tirado por la tangente, pretende aplicar una ley que no se aplica en otras circunstancias ni en otras delimitaciones.

La costumbre es uno de los fundamentos de la ley, la costumbre hace ley. La empresa de El Gaitero podríamos decir que allá en aquel tiempo cuando compró los terrenos, en 1860, no había ni ría “coloquialmente hablando”. Yo me pregunto según esos “iluminados” de turno político que hoy están y mañana desaparecen ¿si la térmica de Aboño que está en los límites de la costa le van a exigir lo mismo? ¿Trasladarán la térmica de Aboño y la papelera de Navia?.

Esos políticos de turno que después quieren enmendar lo que en su día desaguisaron, o el representante de Foro Asturias con sus declaraciones en prensa en plena campaña intentando apuntarse tantos. Según la empresa El Gaitero, la propiedad en la cual están los terrenos está calificada como zona urbana, supongo que lo mismo que lo están los chalés que están a menos de 50 metros de la costa en Llanes, Lluanco, o el mismísimo complejo vacacional que en su día hizo el “Glorioso” en Perlora.

Creo que ante semejante desatino, lo que sí debemos reivindicar todos los asturianos, todas las instituciones, es la declaración de Patrimonio Histórico Empresarial para una empresa que ha sido modelo en Asturias, que durante más de cien años ha realizado innumerables proyectos sociales para Villaviciosa, desde escuelas a proyectos culturales, como la prestigiosa y premiada Banda de Gaites de Villaviciosa. Ha sido el nombre emblemático y representativo que ha asociado “El Gaitero a

Asturies” con su eslogan “Sidra el Gaitero famosa en el mundo entero”. Es hora de que devolvamos, bajo la reivindicación de este patrimonio de su ubicación y de seguir manteniendo la producción, la imagen de Asturias en el mundo, todo lo que nos ha reportado este grupo empresarial a Asturias. Esta empresa sigue manteniendo muchos puestos de trabajo, sigue manteniendo una industria, sigue manteniendo muchas otras de transformación a su alrededor, ha sido fiel a su pasado y a sus trabajadores, que se lo pregunten a Jorge Otero presidente del Comité de Empresa: Esta empresa en los momentos difíciles, cuando Ruiz Mateos vino a comprar la fábrica con los famosos Rumasinos, siguió firme y gracias a su saber de empresa familiar hoy siguen los trabajadores, no como todas esas otras empresas de Ruiz Mateos que se han evaporado.

Nunca serán pocos los agradecimientos que podamos hacer al Grupo Valle, Ballina y Fernández “EL GAITERO”. A ver si se enteran en Costas y la niebla no les impide ver que una cosa es una empresa como El Gaitero y otra lo que sucedió en todo el Levante y la costa atlántica de Andalucía, donde si habría mucho, no solo que retirar sino que tirar; incluso algún que otro chalé de esos políticos alguno en Mallorca que no dejaba ni el paso público. No digo que a El Gaitero le obliguen a dejar un paso, ni que tenga que controlar sus vertidos o mejorar su depuradora, pero en ningún caso borrar del mapa algo que es intrínseco a Villaviciosa y Asturias.

Esperemos que la cordura prevalezca y además pido, solicito, quiero y animo a todos la declaración de Patrimonio Histórico Empresarial para El Grupo EL GAITERO.

AV 108 AS

CRUCERO

8 DIAS / 7 NOCHES
PERLAS DEL MEDITERRÁNEO II

ITINERARIO

BARCELONA-AJACCIO-CAGLIARI-TRAPANI-MALTA-VALENCIA-BARCELONA

BUQUE: GRAND VOYAGER

BARCO MODERNO

IDIOMA A BORDO CASTELLANO

ANIMACION - CLUB DE LA COMEDIA

NIÑOS SOLO PAGAN TASAS (<2 años gratis)

3ª y 4ª PERSONA 50% DE DESCUENTO + TASAS

(1) Si se trata de 3ª o 4ª Persona

PRECIO EXCEPCIONAL

249 €

984 112 961
www.travelfan.es

¡¡SOLO 25 PLAZAS!!

travelfan viajes

Precio final por persona en camarote doble interior y sólo crucero en régimen de pensión completa válido para salida el 4/10/11 desde Barcelona. Disponibles únicamente 25 plazas, no incluye tasa de embarque (190 €) ni cuota de servicio (65€ a pagar a bordo), gastos de gestión incluidos. Para otro tipo de camarote y packs opcionales de bebidas consultar precios. Fecha máxima de solicitud de reserva hasta el día 31/08/11.

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Valle, Ballina y Fernández



Valle, Ballina y Fernández

Valdedios



Manuel Busto Amandi, S.A.

Españar



Martínez Sopena Hermanos, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Escalada



Asturvisa

Zapica



Sidra Buznego, C.B.

Sidras Espumosas

Urriellu



Industrial Zarracina, S.A.

Valle, Ballina y Fernández



Valle Ballina y Fernandez, S.A

Poma Aurea



Sidra Trabanco, S.A.



Sidra
de Asturias

www.sidradeasturias.es

¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



La sidra caliente motores

Ángel Nieto, Álvaro Bautista, Carmelo Ezpeleta, Herri Torrontegui... son dalgunes de les figures que visitaron el Llagar de Trabanco pa conocer el mundu la sidra y participar na espicha entamada por MotorAstur



Ángel Nieto, probando la sidra de Manzana Seleccionada de Trabanco.

El pasado 27 de mayo Casa Trabanco (Llavandera) recibió una interesante concentración de grandes figuras del mundo del motor, que se acercaron al llagar para conocer de primera mano la cultura de la sidra y para disfrutar de una comida y espicha especialmente organizada para ellos.

Tanto la comida como la espicha estaban incluidas en la agenda de actos programados en MotorAstur, evento organizado por la Cámara de Comercio de Xixón, que se celebró en el recinto ferial Luis Adaro (Xixón) del 27 al 29 de mayo y que convirtió a Asturias por unos días en una referencia en el mundo del motor.

Motorastur es un festival dedicado íntegramente al mundo del motor en el que se entremezclan todo un conjunto de exhibiciones y actividades ideadas para hacer disfrutar a los aficionados a este sector, al tiempo que ofrece exposiciones comerciales de distinto tipo, y que no deja de lado la cultura asturiana, incluyendo entre sus actos actuaciones de la banda de Gaites Villa de Xixón y este acercamiento del mundo del motor a la sidra asturiana.

Entre los invitados, Carmelo Ezpeleta, director ejecutivo de Dorna y considerado el Ecclestone de Moto GP; leyendas del motor, como Ángel Nieto o Herri Torrontegui; figuras del panorama actual, como Ál-

varo Bautista y Efrén Vázquez; periodistas especializados en motor, como Mela Chércoles y fotógrafos como Gigi Soldano (fotógrafo oficial de Valentino Rossi) interesándose en conocer tanto las peculiaridades de la sidra asturiana como la historia del llagar Trabanco y, sobre todo, para probar la sidra. Alguno incluso se animó a echar un culín...



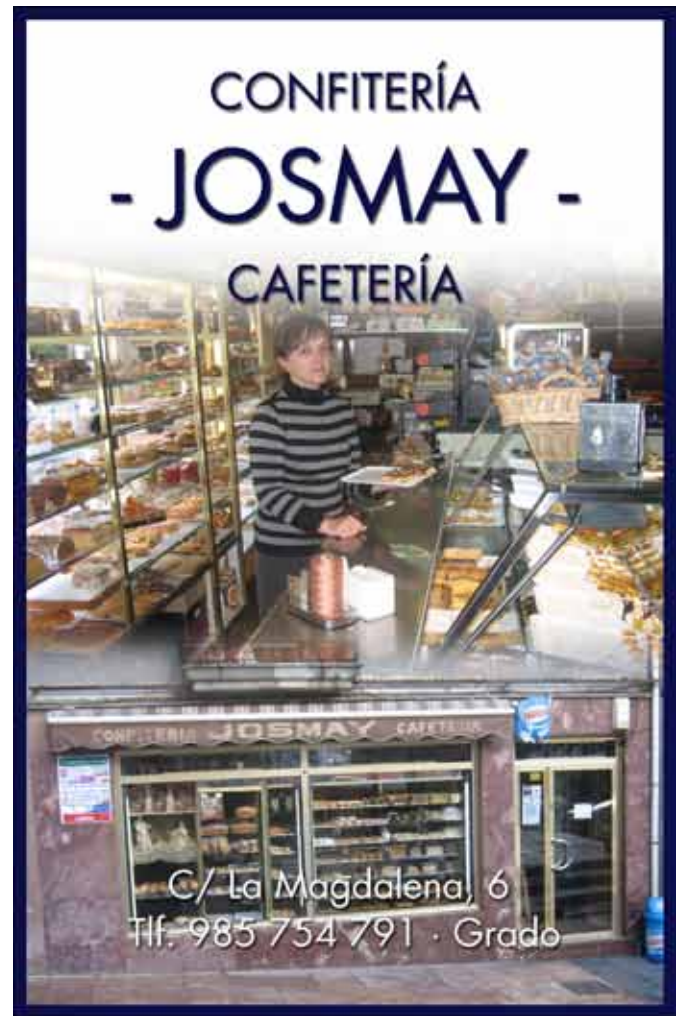
Testu: Lluçía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Semeyes



De ayer y hoy. Angel Nieto con Alvaro Bautista.



El cazador cazado:
Nuestro fotógrafo, Luis Vigil Escalera, con Angel Nieto Alvaro Bautista.



CONSULTORIO VETERINARIO **GRADOVET C.B.**



Los Archidukes, Bajo n.º 4
985 75 29 05 - 600 40 33 40
33820 GRADO (Asturias)



Segunda Flor de Grau entre culinos



Los quesos y la sidra fueron protagonistas durante estos dos días de celebraciones en Grau.

Durante este mes de junio volvió a celebrarse el conocido festival de la Flor de Grau, uno de los eventos más esperados del año en la zona, el cual en esta ocasión estuvo dedicado particularmente al queso de Afuega'l pitu.

Empezó con el Tercer Concurso de Pinchos de Queso de Afuega'l pitu que se celebró a lo largo de los días 1, 2 y 3 de junio, actividad para la cual se contó con la colaboración tanto del Consejo Regulador del Queso de Afuega'l pitu como de la Escuela de Hostelería de Pravia.

El domingo 5 de junio se hizo entrega de los bien merecidos premios a los ganadores de este concurso en el excepcional marco de la capilla de los Dolores, edificio emblemático del siglo XVIII al que todo visitante debería acercarse.

Y como no podía ser de otra manera, el sábado 11 de junio vino cargado de música. Así, en el Parque de Abajo pudimos escuchar por la tarde a la Orquesta Pontevedra, y después de parar en varias sidrerías para celebrar con los amigos de Bayu el que por fin consiguieran el premio al Pueblo Ejemplar del conce-

jo gracias al extraordinario trabajo de la asociación sociocultural «La Texedora» en pro de la recuperación y la conservación de la arquitectura tradicional así como de otros elementos etnográficos y patrimoniales; continuamos en la plaza General Ponte donde pudimos disfrutar de una actuación del grupo xixonés The Pilgrim Rose, que una vez más demostró la fuerza excepcional de su rock instrumental.

Al día siguiente los más madrugadores pudieron visitar el mercado de productos tradicionales, que se encontraba situado en el parque Manuel Pedregal. Como era de esperar el mercado destacó por la abundancia y excelencia de las variedades autóctonas de queso.

Y de la tarde de este domingo tampoco nos podemos olvidar: ni de la educativa demostración de cetrería -una práctica casi olvidada. que se celebró en El Frontón, ni la exhibición de baile de la Academia Paso a Paso.

Por últimos asistimos a un animado concierto de la orquesta Sintonía de Vigo, tras el cual se finalizó la fiesta hasta el año que viene.

Un hotel con encanto sidrero



La Fábrica de Sidra de Corias reconvertida en hotel

Recorriendo los caminos del occidente asturiano en la pequeña y olvidada localidad de Corias de Pravia nos encontramos con un hotel pequeño, pero muy acogedor y entrañable para todos aquellos que de pocos placeres disfrutamos más que del paisaje asturiano y de la cultura sidrera.

El Hotel Rural Aguas del Narcea está situado es un edificio extraordinariamente singular, incluido en el catálogo de edificios protegidos por el Concejo de Pravia, la Antigua Fábrica de Sidra de Corias (Pravia) que cuenta con una importante historia en el sector industrial de la producción de la sidra local.

La Fábrica fue construida en la segunda mitad del siglo XIX, siendo hasta finales del siglo pasado uno de los mayores referentes en este sector. Después de permanecer inactiva, sus instalaciones albergan ahora un establecimiento hotelero que mantiene muchos de los elementos propios de la fábrica.

Actualmente la Fábrica tras una acertada rehabilitación, se ha convertido, en un cómodo y apacible hotel que respeta el espíritu de la arquitectura original: estilo, utilización de piedra y madera... lo que dota al Hotel, situado a orillas del río Narcea, de un aire de misterio y encanto que pocos establecimientos más pueden ofrecer... por lo menos a los sidreros.

Café · Bar
NAUTICO
 - Sira López López -
 Avda. Fernando Villabella, 4-bajo
 Tlf. 985 75 12 18
 33820 Grado - Asturias

Garnitería Jilino
 C/ El Bolado, 27 · Grado · Tlf. 985 751 319

Salón de Peluquería Hadas
 RESERVE SU HORA
 984 28 30 97
 C/ Cimadevilla, 86
 33820 GRADO

En sueños
 REGALOS
 COMPLEMENTOS
 DECORACIÓN
 C/ Asturias, 11 · Tlf./Fax 985 753 248
 33820 · Grado (Asturias)

AACOMASI presenta sus hallazgos en materia de vecería

La Asociación Asturiana de productores de Manzana de Sidra hizo públicos los resultados de sus investigaciones para frenar el problema de la vecería en la producción de manzana de sidra.



AACOMASI acaba de presentar los resultados de su Plan Experimental para la Regulación de las cosechas en el manzano de sidra mediante la utilización de fitoreguladores.

El objetivo de este plan experimental era dotar de recursos técnicos a los productores de manzana de sidra de Asturias para mejorar la regularidad de sus cosechas mediante la utilización de Reguladores de Crecimiento o Fitohormonas.

Se entienden por recursos técnicos a los productos y sus combinaciones, dosis y momentos de aplicación, para cada variedad, así como otras consideraciones que puedan surgir a raíz de la experimentación.

Los ensayos fueron realizados durante cuatro años por el equipo técnico de Aacomasi sociedad cooperativa, en 7,6 hectáreas, de 13 plantaciones (7 jóvenes y 6 adultas) de sus socios, con colaboración de estos. Las plantaciones elegidas se repartieron entre

Nava, Candamo, Grao, Piloña, Sariegu, Xixón y Tapia de Casariego y incluyeron pomaradas de las variedades De la Riega, Regona, Durona, Raxao, Verdialona, Xuaniña, Collaos y Solarina.

Las conclusiones obtenidas en este estudio son espe-

ranzadoras: La benciladenina (Maxcel®) permitió mejorar la regularidad de la producción a la dosis ensayada desde la primera aplicación, tanto sola como en combinación con el ANA, en árboles jóvenes de la variedad De la Riega.

En todas las variedades se consiguieron retornos de floración mediante combinaciones de benciladenina (Maxcel®) y Etefón a distintas dosis según la variedad, el tamaño del fruto y la temperatura de aplicación. Hubo mucha variabilidad a nivel de árbol

Además la disminución de la carga produjo un aumento considerable del tamaño del fruto.

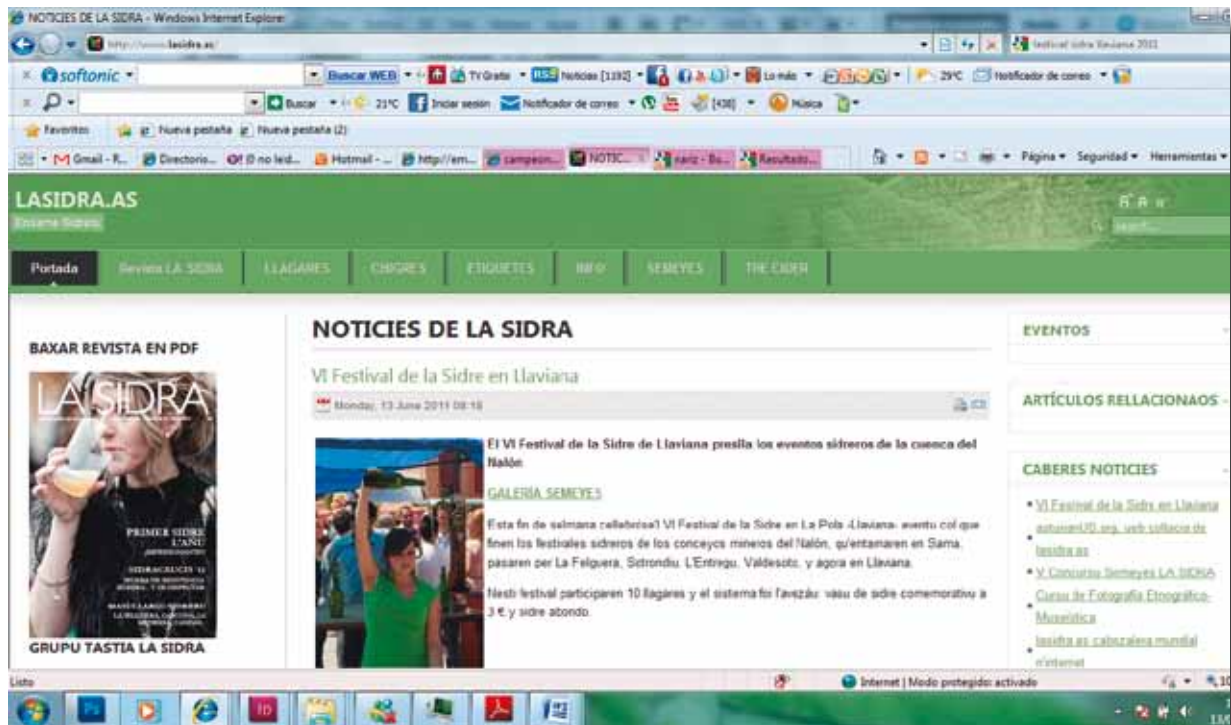
Estos estudios son de gran importancia, ya que hacen vislumbrar una solución al tradicional problema de la vecería en la producción de manzana y, por tanto, de sidra.

Hay previsto otros cuatro años más del plan en el que el objetivo será perfeccionar los itinerarios, recabar más datos de las variedades menos ensayadas en el primer cuatrienio y probar un regulador de crecimiento como complemento de la poda mecánica.

Este plan experimental fue posible gracias a la financiación de Caja Rural de Xixón.

www.lasidra.as arrasa en internet

Con apenas seis meses de existencia, lasidra.as se sitúa entre las páginas sidreras más visitadas a nivel mundial.



En los seis meses de existencia, aproximadamente, de lasidra.as, y gracias a la inestimable labor desinteresada de nuestros colaboradores, www.lasidra.as se encuentra actualmente en los primeros puestos del ranking mundial de webs de temática sidrera, además de estar también de cabeza entre las webs asturianas más visitadas.

Los datos, que nos sorprenden incluso a nosotros mismos, aparecen reflejados en la página web especializada en posicionamientos, www.alexa.com, y en ellos se recoge el impresionante avance de nuestra web, que en los tres últimos meses ha crecido a un ritmo del 900%, encontrándose en el puesto 1,750,363 a nivel mundial y en el 20. 120 a nivel estatal.

El ranking se calcula usando una combinación de la media de visitantes diarios y del número de páginas visitadas por estos dentro de la web.

Estos datos nos sitúan como la más visitada de las webs que tienen a la sidra como tema, por delante, por ejemplo, de otras tan conocidas como tapadai.com, que se encuentra en el puesto 3,285,134 a nivel mundial y 65,691 a nivel estatal, sidradeasturias.es (web del Consejo Regulador de la DO) con el puesto

puesto 5.996.970 a nivel mundial (no entra en el ranking estatal), sagardoetxea.com en el puesto 8.830 187, museodelasidra.com, puesto 5.639.017 o sidrerias.com, con el puesto 8.522.555

Además, lasidra.as recibe una media de unas 1.000 visitas diarias.

Todos estos datos confirman la excelente acogida de LA SIDRA en internet, tanto en nuestras páginas como en twitter o en facebook, donde contamos con más de 11.000 fans y 15.000 amigos, o con el boletín electrónico al que están suscritas más de 15.000 personas.

Todo ello supone en sí mismo un auténtico fenómeno social, no solo por el interés que nuestra publicación despierta, sino por la enorme difusión de la cultura sidrera asturiana que eso implica.

Una vez más queremos recordar a nuestros lectores que todos estos logros se deben al esfuerzo desinteresado de muchas personas comprometidas con la cultura de la sidra y/o con nuestro país, haciendo un llamamiento a todos aquellos que quieran colaborar en esta labor que, como veis, se ve recompensada.

Fiesta de la Sidra en Grevenbroich -Alemania-

El Fugitivo puso la sidra en la fiesta de la Agrupación Asturiana Gravenbroich

La localidad alemana de Grevenbroich celebra una nueva edición de la Fiesta de la asturianía.

Hasta allí se acercan amantes de la sidra y miembros de la comunidad asturiana de toda la zona, con la intención de celebrar al estilo asturiano la fiesta del Pentecostés, el 12 de junio.

La Agrupación Asturiana Grevenbroich, fundada en 1977, es la organizadora del evento, que lleva casi cuarenta años celebrándose y que incluye gastronomía asturiana, gaitas, sidra, música y una procesión con la Santina.

La sidra que se sirve en esta celebración es, normalmente, del llagar El Fugitivo, que hace llegar hasta allí su sidra todos los años.

De la música y bailes asturianos se encargan "Alfonso y su familia", descendientes de emigrantes asturianos que mantienen muy vivas las tradiciones que llegaron

a Alemania desde Asturias.

Integrada en la Coordinadora Federal del Movimiento Asociativo, La Agrupación Grevenbroich presta sus servicios, no sólo a sus socios, sino también a todos los asturianos o descendientes de ellos que así lo necesiten.



Mes de la Sidra

Botella de Sidra 1,90€

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

vinoteca HANNOVER
C/ Guillermo Schultz Nº 4-6
Tfn 984 281 340 - Mieres

DESAYUNOS

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

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



Sidra y cambio climático

La sidra de este año tiene más graduación por el exceso de sol

En Nava los llagares están embotellando la sidra en este momento, con un cierto retraso respecto al resto de los llagares asturianos, como se hace tradicionalmente en esta zona por motivos climatológicos.

Este año los llagareros están detectando en su sidra una graduación alcohólica superior a lo habitual, ya que la manzana con la que se elaboró, de la cosecha de 2010 recibió más horas de sol, lo que le proporcionó mayores niveles de azúcar y, por tanto, de alcohol.

El presidente de la Asociación de Llagareros de Asturias, José María Osoro, corroboró que la sidra que tomaremos este año tendrá «algo más de contenido alcohólico». De hacho, alguna sidra estará más cerca de los siete grados que de los cinco habituales. En cuanto a la calidad, «cumple las expectativas».

Francisco Ordóñez, enólogo de Sidra Viuda de Angelón asegura que la graduación de este año supera los seis grados. José Luis Vigón, de Sidra Orizón, apunta que es un mosto «con fuerza. Tiene algo más de alcohol porque fue un verano caluroso y la manzana tenía muchos azúcares, y más acidez. Azúcares y acidez son sinónimo de estabilidad y la hacen menos vulnerable». Vigón destaca que la sidra que comienza a embotellarse le convence porque «pega bien» al vaso al tener «mucho glicerol» y «aguanta el frío».

Sidra El Gaitero, conflicto con Costas

Convocada una manifestación el 18 de Junio en apoyo al llagar y sus empleados



Sidra El Gaitero podría verse obligada a abandonar sus históricas instalaciones en Villaviciosa tras el último deslinde de costas, que incluye sus terrenos entre las propiedades públicas.

Desde que esta información se hizo pública son numerosos los colectivos -incluyendo LA SIDRA- que les han mostrado su apoyo, defendiendo su derecho a mantener en su actual ubicación la fábrica, por su importancia para Villaviciosa.

Dentro de estos apoyos, los casi 60 colectivos que han suscrito el manifiesto de apoyo, han convocado una concentración popular prevista para el 18 de junio en la plaza del Ayuntamiento, con la que se pretende escenificar el apoyo masivo de las gentes de la Villa para que la empresa no se vea obligada a marcharse de La Espuncia.

José Cardín les trasladó el agradecimiento en nombre de la compañía por la movilización popular que se ha iniciado. Además, El Gaitero ha recurrido la decisión de Demarcación de costas ante la Audiencia Nacional.



Narices de oro para la Sidra Asturiana



Durante el 11 y 12 de junio, medio centenar de sumilleres degustar sidra de Asturias con D.O.

La sidra con Denominación de Origen está presente en el showroom de la final del concurso de sumilleres Nariz de Oro, el más prestigioso en su categoría, título por el que compiten 50 sumilleres, incluido un representante asturiano. Por el Hotel Silken Puerta de América de Madrid, donde tuvo lugar la final, pasaron más de 3000 personas, invitadas por El Club del Gourmet de El Corte Inglés.

Los candidatos a Nariz de Oro tuvieron así la oportunidad de degustar diferentes marcas de Sidra de Asturias de nueva expresión y espumosas, con el objetivo de que puedan ser utilizadas en un futuro en sus restaurantes y de que los mejores especialistas de Europa conozcan las virtudes de la sidra a la hora de armonizar las comidas.



II Mesa de Tastia de la Sidra Manzana Seleccionada

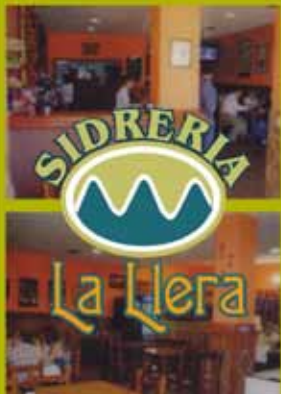
La Sidra de Manzana Seleccionada celebró este mes de junio, una nueva Mesa de Cata de la cosecha 2010. En este caso, a diferencia de la primera celebrada, la sidra será trasegada.

Por primera vez en varios años, Nava acogió una calificación de esta sidra, siendo la elegida la Sidrería La Figar.

La Mesa de Cata es el último control que debe superar esta sidra, elaborada por los lagares Trabanco, Peñón, Muñiz y Foncueva.

El jurado, presidido por Maximino Villarrica y compuesto por expertos catadores de sidra, examinó en una cata ciega las sidras presentadas a calificación. Sólo las que superaron el notable, como nota media, obtendrán la contra-etiqueta de calidad que identifica a la sidra de Manzana Seleccionada.

Esta es la primera Mesa de Cata que se celebra tras anunciar el récord de consumo de la sidra de Manzana Seleccionada sin trasegar.



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

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

La Exposición de Semeyes de la Sidra viaja al Llagar de El Mancu



Tras la buena acogida que la exposición tuvo el año pasado, este año El Mancu repite, exponiendo las fotos del IV Concursu de Semeyes La Sidra.

Las 20 mejores fotografías, seleccionadas entre las que se presentaron al IV Concursu de Semeyes de LA SIDRA han abandonado ya su primer escaparate en su viaje por las sidrerías de Asturias, la xixonera Sidrería La Galana, para desplazarse al Llagar El Mancu, donde podrán visitarse los dos próximos meses.

Las fotografías encajan a la perfección en la decoración de El Mancu, de estilo tradicional y asturiano. Les gusta tanto que incluso han retirado parte de su decoración habitual para colgar las fotos.

Distribuidas por las paredes de todos los comedores del restaurante, los clientes de este establecimiento, pueden contemplar estas obras de arte mientras disfrutan de una buena comida y de la sidra de JR y de su Denominación d'Orixe Protexida, L'Ynfanzón.

LA SIDRA habló con Javier Argüelles Rendueles, pro-

pietario de El Mancu, sobre el recibimiento que tuvo entre sus clientes, y nos confirmó que es un evento que causa expectación entre los habituales.

“Si algo sale bien, lo normal es repetirlo, y este tipo de cosas me parecen muy interesantes. Creo que son muy necesarias, Incluso me parece que es algo muy útil para promocionar la sidra fuera de Asturias”.

Aparte de ver las fotografías, la exposición sirve para crear debate entre los clientes, las opiniones son de lo más diversas, aunque en general se reconoce el alto nivel de las imágenes.

Aunque no haya consenso sobre cual es mejor, mucha gente llama especialmente la atención la obra “Un Culin de sidra”, por su originalidad; esta obra, que también es la preferida de Javier Argüelles, consiguió el tercer premio en el Concurso.





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE



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

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

Finó la Llagarera d'El Trole



LA SIDRA tresmite les sos condolencies a la familia de María Herminia Vigil, antigua propietaria del Llagar El Trole

El mundiu la sidre pierde una de les sos veteranas: María Herminia Vigil, propietaria del Llagar El Trole, que morrió en Xixón el pasáu 18 de mayu.

Fízolo dexando tres de sí un llagar bien afitáu y en bones manes, y nel so llegáu, tamién, una tradición que toos agradecemos a esti llagar

“Pioneros en tradición, auténticos por costumbre”. Esi ye'l llema del llagar el Trole, y define bien la forma en que María Herminia Vigil Blanco y Amador López Sánchez, de quien María Herminia yera vilda, llevaron esta casona asturiana, construyía comu llagar en 1935 y sede, dende'l 1970, de les primeres espiches abiertes al públicu pa celebraciones que se ficeron. Aniciaben asina, va ya cuarenta años, lo qu'agora ye un prestosu vezu bien implantáu en dellos de llagares del conceyu.

Dexa'l so llagar, allugáu na xixonesa parroquia de Cagüeñes, en bones manes: les sos dos fíes, Esmeralda y Elena López Vigil, que ya llevaben tiempu acompañando a so ma na xestión del llagar y que sedrán los que continúen cola tradición entamá polos sos pas, va cuasi que mediu sieglu.



Semeyes: Cedíes pol Llagar El Trole



Actuales instalaciones del Llagar El Trole.

XXI Certamen de Quesos artesanos de Asturias

23 Quesos para escoger



Este certamen se celebra desde el año 1.985, en la Plaza de la Campa, Salas, y pretende reunir una muestra lo más amplia posible de los quesos asturianos.

Hasta allí se acercaron cientos de personas para degustar, si no todos los quesos asturianos -la variedad de quesos que se producen en Asturias es tal, que sería enormemente complicado tener una representación de todos ellos- sí una muestra más que representativa de la cantidad y la calidad de este producto en Asturias.

En el año 2.011, según datos facilitados por el Ayuntamiento, estuvieron representadas veintitrés variedades de quesos asturianos de diferentes zonas, además de quesos de cabra y oveja de origen francés que acudieron al certamen como quesos invitados.

Los quesos que se expusieron este año son los de Ovín, Gamonéu del valle, De Bota, Casín, Cabrales, Afuegal' Pitu, Porrúa, los Beyos, Varé, Canal de Ciercos, Picurriellu, Taramundi, Vidiago, Peñamellera, Abredo, El Guaje, Cal'pillo, Los Caserinos, Valles del Oso, Montequesos, La Collada, Los Cuetos y Quesos de Cantabria.

La organización recordó que Asturias es la mayor mancha quesera de Europa e insistió en la necesidad de una mayor promoción de nuestros quesos, así como en la importancia de incorporar nuevas tecnologías a la producción quesera.

**HOTEL RURAL
+ RESTAURANTE +**

**Castillo de
Valdés Salas**

*Paso obligado de peregrinos
en el Camino de Santiago*

Plaza Campa, s/n · 33860 Salas (Asturias)
Tlf. 985 830 173/174 Fax 985 830 183
www.castillovaldesalas.com



I Tour de la Sidra de Manzana Seleccionada

El pasado 21 de mayo tuvo lugar el I Tour de la Sidra de Manzana Seleccionada, que recorrió cuatro llagares que elaboran esta sidra de calidad.



LA SIDRA ya no tiene la exclusiva de los Tours del Llagar. Además del que llevamos celebrando los últimos siete veranos, este año (y esperamos que todos los venideros) se celebró otro Tour, aunque este un poco más específico: El Tour de la Sidra de Manzana Seleccionada, al que, por supuesto, acudió una representación de esta revista.

Se visitaron cuatro llagares, centrándose cada uno de ellos en un punto concreto del ciclo de producción de la sidra.

Así en la primera parada, en el Llagar de Muñiz, en Tiñana (Sieru) el tema tratado fueron las claves para seleccionar una buena materia prima para la elaboración de sidra, incluyendo una visita a la pumarada.

En el segundo turno nos desplazamos hasta San Román (Sariegu) para visitar el Llagar de Foncueva, donde el mayado fue el protagonista, junto con el desarrollo de los procesos de fermentación de la sidra de calidad.

Al Llagar de Peñón, en Albandi (Carreño), le corres-

pondió el tercer puesto, y allí, entre culete y culete, se explicaron los trasiegos, su importancia para alcanzar el alto nivel de calidad exigido para esta marca de sidra y la prueba final, la Mesa de Tastia.

Finalmente, cuando la parte lúdica empezaba a ganar terreno a la didáctica, una generosa espicha en el Llagar de Trabanco puso el punto final a una jornada tan interesante como amena.

El Tour de la Sidra de Manzana Seleccionada estaba incluido dentro de los actos de celebración del X Aniversario de la Sidra Seleccionada, de hecho algunos de los asistentes ganaron sus pases para el mismo en el sorteo que se desarrolló en el marco de esta celebración, pero en vista del interés que generó y la importante respuesta social que obtuvo, confiamos en que continúe celebrándose en años venideros, ya que somos conscientes de la importancia que este tipo de eventos tiene a la hora de acercar a la población asturiana la realidad y cultura de la sidra y los llagares, en general, y más en concreto a esta variedad de sidra de calidad.

Entrega de premios de la Semana de la Floración del Manzano

La D.O.P. Sidra de Asturias repartió cincuenta lotes de sidra.



La Comarca de la sidra cierra con un sorteo las jornadas gastronómicas de la Semana de Floración del Manzano, organizadas en colaboración con el Consejo Regulador de la D.O.P Sidra de Asturias, que se celebraron entre los días 29 de abril al 2 de mayo.

La D.O.P. premió a sus consumidores con 50 lotes de Sidra, que se sortearon entre los casi 1000 participantes que rellenaron su papeleta con el nombre de la marca de sidra con denominación de origen que más les había gustado.

Los establecimientos participantes se involucraron

al máximo en la iniciativa, con la elaboración de menús que combinaban a la perfección los platos maridados en todo momento con la sidra DO.

Al sorteo de los premios asistieron: Doña María Reyes Ceñal Rodríguez, Gerente del Consejo Regulador y D. Miguel Ángel Naredo Gerente de la Fundación de Turismo de la Comarca de la Sidra.

El listado de ganadores, que podrán recoger en la sede del Consejo Regulador en Villaviciosa hasta el dos de julio, está disponible en www.sidradeasturias.es.

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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

plaza



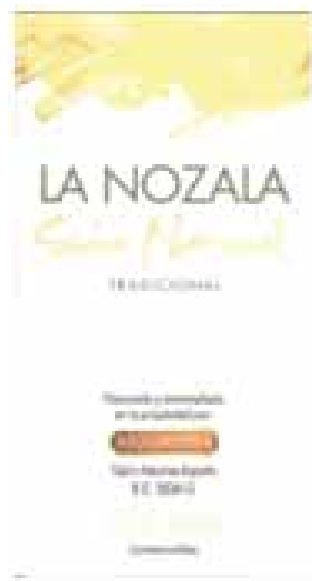
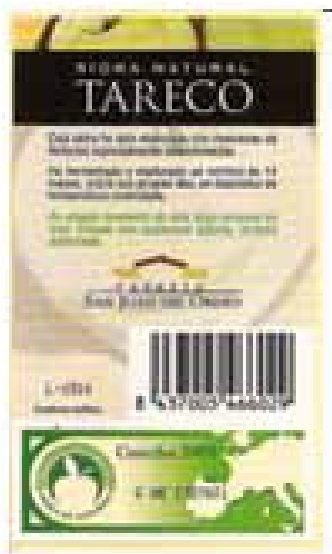
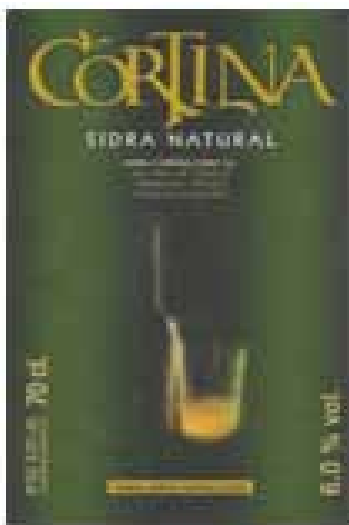
**SIDRERIA
RESTAURANTE**

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

COL·LECCIÓ D'ETIQUETES

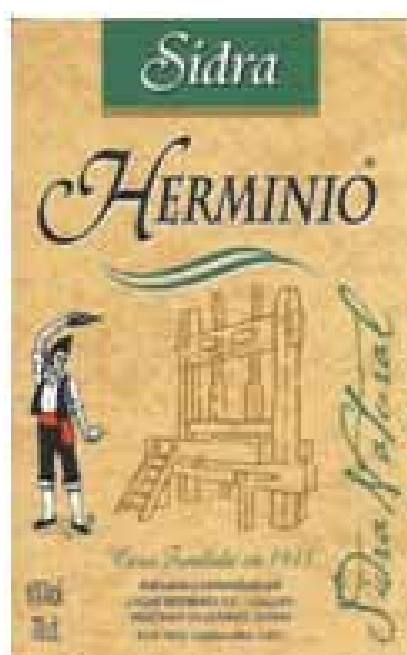
Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

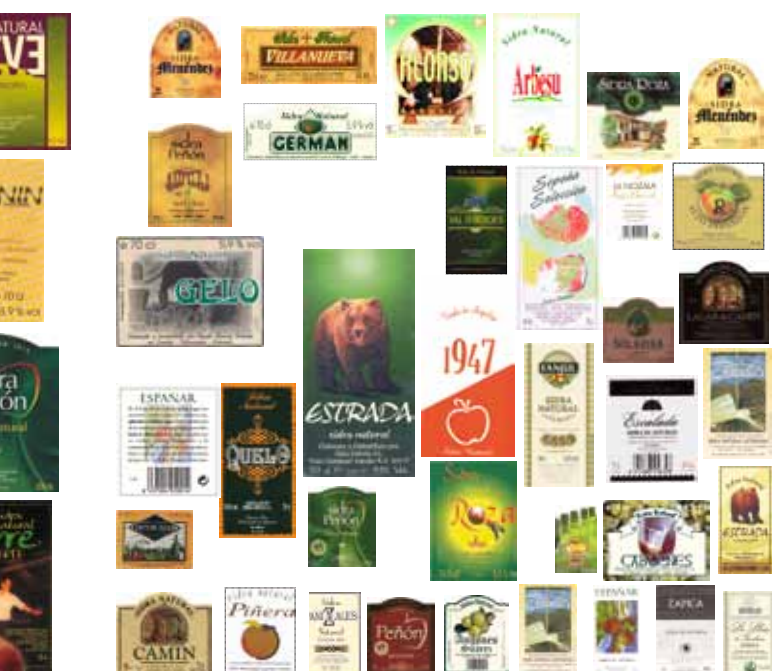


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



*Productu
asturianu
del mes*

BENFER

MATADERO Y SALA DESPIECE

Daniel Berdasco Riesgo
Carretera Nacional 634 - La Recta (Grau)
www.benfergrado.es



Carne asturiana para la hostelería asturiana. Daniel Berdasco Riesgo, gerente de Industrias Benfer, lo tiene muy claro y no sólo por la calidad que implica la procedencia asturiana del ganado, sino también por la importancia de apoyar todos los sectores de nuestra economía, manteniendo la cadena productiva en Asturias de principio a fin, desde la ganadería hasta su distribución en la hostelería.

Desde la compra en vivo del xatu hasta la distribución de su carne, en carnicería o en establecimientos de hostelería, pasando por matadero, frigorífico y la sala de despiece, Benfer controla todo el proceso que lleva la carne desde la ganadería hasta nuestra mesa, garantizando la calidad y la procedencia de sus productos, entre los que destacan el cerdo y el vacuno, aunque también tienen entre sus referencias el pollo y el cordero.

Benfer comercializa, sobre todo, carne de ternera

y de vaca asturianas. Se asegura de que el vacuno de esta empresa sea de origen totalmente asturiano, cumpliendo todos los requisitos que le permiten comercializar la ternera, principal línea de trabajo de Benfer, bajo la Indicación Geográfica Protegida 'Xata Asturiana'. "El matadero lo tenemos en Tinéu. Nosotros compramos los animales vivos y los sacrificamos ahí. Después los despiezamos y los comercializamos en fresco y en congelado. Compramos todas las terneras en los concejos de Tinéu, de Cangas del Narcea

y de Ayande, zonas donde existen pequeños productores”, comenta Daniel.

Ello asegura la calidad de la carne, puesto que los xatos no son criados en un cebadero industrial. Muchas empresas comercializan carne de fuera de Asturias, la carne de vaca incluso puede ser de Dinamarca, Holanda o Reino Unido, carnes que vienen muy tratadas con productos químicos para aguantar los más de 45 días de viaje, lo que reduce notablemente su calidad.

Si embargo la calidad no es lo único que impulsa a Daniel a comprar carne asturiana, sino que también está convencido de la importancia que tiene el que todos prestemos nuestro apoyo al sector ganadero y agrícola asturiano, impulsando, sobre todo en los malos tiempos, a todo lo asturiano, impulsando, sobre todo en los malos tiempos, a todos los eslabones de la cadena productiva dentro de Asturias.

“Por supuesto podríamos comprar el ganado fuera de la comunidad por precios más bajos, muchos lo hacen, pero nosotros preferimos pagar más y prestar apoyo a un sector nuestro. Al fin y al cabo, el productor, el matadero, el distribuidor, hasta el hostelero, como puente hacia el consumidor final, estamos todos en la misma cadena”

Y este es precisamente el mensaje que quiere hacer llegar, tanto a hosteleros como a consumidores.

“Esta es una comunidad pequeña, y apoyar la ganadería asturiana al final nos beneficia a todos, si todos ponemos nuestro granito de arena, se nota”

Con sus productos, Benfer abastece mercados de hostelería, catering, carnicerías y tiendas de alimentación de toda Asturias. También de fuera de nuestras fronteras, aunque en menor medida y a través de agencias de transportes.

De la pequeña tienda de alimentación con la que comenzó la historia de Benfer se ha desarrollado esta empresa puntera en Asturias que -además de mantener la tienda- dispone de matadero frigorífico, sala de despiece y fábrica de embutidos y salazones, y una flota de 15 camiones frigoríficos para la distribución de carne y embutidos por todo nuestro territorio. Siempre fieles a su apoyo a todo lo que sea asturiano, no se olvidan de recomendar la sidra como la bebida ideal para acompañar sus productos y, en su establecimiento de alimentación, siempre se pueden comprar unas botellas de sidra.



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: Luis Glez Zazo y Benfer



Carne de Xata Asturiana



Carne de Vaca Asturiana



**INDUSTRIAS
CARNICAS
BENFER**

LA CALIDAD EN EL PROCESO



**Ctra.Nacional 634
“LA RECTA”
Peñaflor – Grado
33820 – ASTURIAS
Telf. (98) 575 23 15**

www.benfergrado.es

*De chigre
a chigre* 

EL CORCHU

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Angel Tarano 5
Tfno - 985 849 477
Cangues d'Onís



Ya se puede disfrutar en Cangues de la sidra al aire libre, en la terraza de verano que acaba de abrir la Sidrería El Corchu

Cocina casera... caserísima, La misma Patricia Díaz Álvarez, cocinera y propietaria de esta acogedora sidrería, define así su estilo entre los fogones: tradicional asturiano, cangués 100% y aprendido directamente en la cocina, con su madre. Eso sí, Patricia les añade una esmerada presentación a sus recetas, que hace que todos sus platos sean aún más apetitosos.

La sidra la trae del maliayés Llagar de **Cortina Coro**. Tienen la normal y su denominación de origen, **Villacubera**.

Por supuesto, siempre mimada, en su punto, a la temperatura justa y pudiendo escoger entre utilizar los escanciadores automáticos, uno en cada mesa, o que te la echen en la barra o en la terraza, según cada uno prefiera.

Y para disfrutar al máximo de ambas cosas, -sus platos y su sidra- un ambiente casi familiar, "muy de pueblu", con decoración rústica, muy cuidada, y una impresionante terraza cubierta en la que, de San Antonio al Pilar -fechas en las que permanece abierta- parece que la sidra entra mejor, si cabe.





Croquetas de Jamón, Chorizos a la Sidra, Tortos de Revuelto de Morcilla, Tortos de Revuelto de Gula y Gambas.

Entrugamos na Sidrería El Corchu qué mos recomendaben p'acompañar la sidea... y nun supieron qué decir. Tienen tantas especialidades, tantas cosas riques, que cuesta quedar con una sola.



Fritos de Leche.



Tarta de chocolate "de la güela"

Sidrería El Corchu



c/ Angel Tárano nº 5 · Cangas de Onís · Tlf. 985 84 94 77

*De chigre
a chigre*



EL POZU L'ARENA SIDRERÍA

Doctor Aquilino Hurlé 30
Xixón
T. 984 39 69 76



Está a un paso de la mar, pero nos lleva hasta la mina, el ambiente de la cuenca minera sin salir de Xixón.

Podría ser un establecimiento turístico - por su localización, próxima a la Playa de San Lorenzo- pero la gente que para allí es, sobre todo, la de todos los días.

La Sidrería El Pozu L'Arena reúne en un sólo establecimiento los principales tópicos de Asturias:

costa, montaña y mina,
gastronomía de calidad y
abundante, gente cordial y
sidra, mucha sidra y bien
cuidada. Y como les
gusta especialmente
tener contentos a los
buenos sidreros, tres
palos a escoger: **Orizón,**
Trabanco Selección o
Buznego D. O.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Xurde Margaride



Lo primero que llama la atención al entrar en la Sidrería El Pozu l'Arena, no lo podemos evitar, es la decoración.

A mano izquierda, por ejemplo, nos espera una vagoneta convertida en mesa. Fotos, lámparas de mina, cascos... Y un intrigante cartel que nos señala la dirección del "Museo comedor".

El título de Museo no es una exageración: en el piso inferior las vitrinas, a lo largo de la pared, guardan recuerdos de un pasado bajo tierra, con una combinación de iluminación y madera que lo hace especialmente acogedor.

Una vez que la decoración nos hace detenernos, pedimos unas botellas de sidra, - Orizón, Trabanco selección o Buznego D.O. "Por que me gusta trabajar la buena sidra" aclara Juan Carlos, el propietario- y descubrimos que está en su punto, que nos la escancian perfecto (el que lo prefiera tienen sidrín, aunque no sean muy partidarios de su uso).

La cocina, con su chuletón, su solomillo al foie con Pedro Ximénez, la oreja de cerdo y, en general, todas sus especialidades en carnes, es el punto definitivo, que completa la sidrería y nos hace volver.



AARON SIDRERÍA

Marcelino Alonso De La Fuente (Lito)
Rafael Altamira, 9
Uviéu
T. 984 088 331

Aunque acaba d'abrir, la Sidrería Aarón tien pinta de dir a convertise nun clásicu, un puntu d'alcuentru pa los vecinos d'esti barriu nel que, a decir verdá, les sidreríes nun abonden muncho, polo que ye especialmente bien recibía la inauguración d'una nueva.

Sobro too si ye como esta: un chigre prestosu, con carta variada pa picar cola sidre **-L'Argayón-** onde se siente ún bien recibíu/a, con una bona terraza y un equipu de profesionales siempre dispuestos a poner unos pinchos o echar un culín.

Acaba de abrir sus puertas en Uviéu la sidrería Aarón,. Lleva poco más de medio mes ofreciendo sidra en una zona en la que se echaban en falta más sidrerías. Aunque quizás sea un poco pronto para valorarlo, hasta ahora la gente está respondiendo bien, tanto en la inauguración como acudiendo a diario, lo que siempre es señal de que es un lugar donde el cliente se siente agusto.

En parte, sin duda, gracias al equipo -en la página de la izquierda- Marcelino (Lito) y Soraya, los propietarios; Aarón, el responsable del nombre; Marián, la cocinera, y a la derecha del todo, Calo y Carlos, camareros.

La sidra, del llagar **L'Argayón**, fresca y correctamente echada, también ayuda a que apetezca volver. Si se quiere, se puede utilizar uno de los cuatro escandadores automáticos, aunque Lito reconoce que aún no se estrenaron "Los tenemos por si alguien nos lo pide, pero en realidad nos gusta ser nosotros los que trabajamos la sidra... no los estrené todavía".

La comida, como corresponde a una sidrería, está planteada más bien en plan picoteo, p e n -





sada especialmente para acompañar a la sidra, y de corte tradicional y casero: pulpo, lacón, pollo al ajillo... cosas sencillas, de las que apetece compartir con los amigos mientras tomas unas botellas tranquilamente. Raciones abundantes y precios económicos para los menús y las tapas.

Cuentan además con una amplia terraza, en la que

proximamente tendrán hasta 20 mesas instaladas y que vienen a sumarse a las ocho del interior.

Todos los ingredientes, enfin, para convertirse en poco tiempo en uno de esos insustituibles lugares de encuentro en los que los vecinos se reúnen cada día, tan importantes para la vida de cualquier barrio asturiano.

Tlf. 984 088 331
sidreria_aaron_2011@hotmail.es

Sidrería AARON

C/ Rafael Altamira, 9
33006 Oviedo (Asturias)



*De chigre
a chigre* 

OLIMAR

RESTAURANTE-SIDRERÍA

Oliva y Marcelino
Gregorio Aurre 33
La Felguera
T. 985 69 10 03

25 AÑOS DE CALIDAD SIDRERA Y CULINARIA

Que naide nun s'enquivoque col Olimar: anque'l nome del restaurante pueda ubicalu nun sitiu con mar, en realidá el nome vien de xuntar los d'Oliva y de Marcelino, y ta en plena cuenca minera, nuna de les cais más céntriques de La Felguera, onde lleva 25 años siendo un puntu de referencia pa los amantes de la sidre y del bon comer.

Pertenecen, dende que se fundó, a La Cocina Asturiana, y tamién al Plan de Calidá Turística del Principáu d'Asturies, lo que-yos da un aval estra a la so esperiencia.

Desixentes cola sidre, nun tienen dengún palu específicu, sinon, cenciellamente, la mejor y/o la que-yos pidan los veceros. Agora mesmo tan trabayando con **Piñera** y la D. O. **El Carrascu**.





Más de medio siglo en la hostelería y un cuarto de siglo regentando el Olimar son una garantía de saber lo que se está haciendo. Ahora mismo el Olimar está cambiando su imagen corporativa: es importante renovarse, y más en estos tiempos en los que estamos.

Procuran mantener siempre un nivel alto en la sidra y no están "suscritos" a ninguna marca de sidra concreta, de hecho han tenido varias y procuran tener siempre la mejor.

En estos momentos, lo que los clientes piden es la sidra de **Piñera**, y esa es la que tienen, además de la D.O. **El Carrascu**. La mantienen a 14° aunque depende del tiempo, si hace mucho calor puede estar a un grado menos y en invierno puede estar a uno más.

La sidra la escancian porque dan mucha importancia a mantener siempre la tradición, aunque tienen también escanciadores automáticos, que sólo se utilizan en algunas comidas y únicamente si lo piden los clientes.

En su día fueron pioneros en Cocina Asturiana, parti-

cipando con gran éxito en las primeras jornadas que de la promoción de la cocina asturiana se hicieron y que se celebraron en el Hotel Palace de Madrid. De ahí surgió precisamente uno de sus platos más característicos, que vienen haciendo desde entonces: las setas a la crema de El Peral -recordemos que por aquel entonces, en el 91, el queso de La Peral no se había incorporado aún como elemento de nuestras recetas, fueron de los primeros en utilizarlo-.

Trabajan la cocina asturiana dándole un toque de innovación y sobre todo utilizando siempre productos asturianos de primera calidad, algo que consideran imprescindible, tanto para la carne como para los pescados.

Su fabada también es digna de mención, no en vano tienen varios premios y diplomas de concursos de fabada.

En Llangréu, la Sidrería Olimar es un lugar de referencia para las personas aficionadas a la buena sidra y a la buena cocina.

CASA TILA

SIDRERÍA-CASA DE COMIDES

José Ramón Santamarina Fernández
Ramón y Cajal, 6
Avilés

En Casa Tila siéntense especialmente orgullosos de la calidá de la so cocina, del so calter propiu que xunce esitósamente l'estilu tradicional con toques anovaos.

Tantu ye asina que José Ramón Santamarina nun define'l so establecimientu comu chigre o restorán, sinon direutamente comu Casa de Comides ... y Sidrería. Dende qu'abrió les sos puertes, fadrá dos años nel prósimu agostu, quedó demostrao de sobra que tenía l'entítulu merecíu.

En cuantes a la sidre, que podemos escoyer pente **Trabanco** normal y d'**Escoyeta**, Jose Ramón tienlo claro: hai coses que son nuses y hai que cuidales, y la sidre tien qu'échase llevando'l brazu, ensin máquines nin taponinos...





Dos años de duro trabajo y Casa Tila se ha convertido en lo que su dueño esperaba en su apertura: una casa de comidas de referencia en Avilés y comarca. Con una clientela fiel y un nombre hecho, son cada vez más las personas que se acercan a este establecimiento del barrio de Carbayéu a probar su bacalao, al pil pil o a la portuguesa, sus carrilleras ibéricas o sus sartenes del pobre o del rico, entre otros muchos platos.

Un menú del día generoso en cantidad y con una excelente relación calidad/precio, que varía semanalmente, además de una carta variada en la que encontramos varias carnes, varios pescados y diversas raciones.

Están orgullosos también de su amplia oferta para picar en la barra, acompañando la sidra:

“Tenemos muy buenos revueltos y hacemos unas parrilladas de verduras exquisitas. También tienen muy buena salida los chipirones, las rabas de calamar, el picadillo y la morcilla matachana, que presentamos muy bien. En general, nuestra carta no es muy grande, pero sí muy buena”.

Y para rematar, los postres, todos caseros: tarta de la

güela, tarta de queso y flanes.

Por todo ello, es recomendable llamar para reservar mesa cuando se quiera ir a comer en Casa Tila; además, llamando antes, realizan todo tipo de comida por encargo, desde paellas a pescados al horno.

Una buena opción, si el tiempo acompaña, es comer o cenar en la terraza, o simplemente tomar unas botellas de sidra. En Casa Tila tienen Trabanco, natural y de manzana Seleccionada, para los más exigentes.

“Nos fuimos a lo comercial, pero seguro: **Trabanco**” reconoce José Ramón - “Su sidra nunca falla y gusta mucho a la gente”.

Sidreria CASA TILA

C/ Ramón y Cajal, 6 - bajo
33402 AVILÉS (Asturias)

Tlfs. 984 089 203

649 061 628

e-mail: twobaldhead@hotmail.es

*Platos recién hechos
Carrillera siempre fines de semana*

*De chigre
a chigre* 

SAN ANTONIO

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Cangues d'Arriba, s/n
Cangues d'Onís
T. 985 849 717

Desque Patricia Martínez Luis y Alfredo García Fernández (Fredy) se ficiéron cargu de Casa Antonio, va menos de mediu añu, incorporaron un par de cambios na sidrería: una nueva terraza

techada, que cuenten presllar cara l'iviernu, y una carta enforma más amplia y variada.

Aparte d'eso, Casa Antonio sigue siendo un destín ideal pol so emplazamientu y característiques, a un pasu de Cangues, y al mesmu tiempu lo bastante aisllao del barullu turísticu. Un llugar tranquilu, nel corazón d'Asturies, arrodiáu d'un paisaxe espectacular



Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: Luis González Zazo



La sidra que tomemos en la Sidrería San Antonio depende un poco de los gustos, trabajan con **Zapatero** “porque está muy buena” y pero tienen también sidra **Roza**, porque son conscientes de que a algunos clientes les gusta la sidra un poco más fuerte, y echada por ellos mismos.

Para acompañarla, nos proponen una carta de tapas variadas y abundantes, por ejemplo, unos calamares de potera o un cachopo troceado. Llamen la atención también sus postres caseros.

La nueva terraza, que viene a sumarse a la de la entrada, da un sinfín de nuevas posibilidades al local, y la nueva carta ofrece una relación calidad/precio interesante, tanto en las tapas como en los menús, muy caseros.

Y si queremos disfrutar de Casa Antonio con más compañía, su tamaño, tanto del comedor como de la terraza, permite organizar en ellos espichas de hasta cincuenta personas.

Aunque acude gente de todas las edades, la juventud de los nuevos propietarios propicia, además, un ambiente bastante joven y animado.



**SIDRERÍA
SAN ANTONIO**

Menú del Día
Tapas variadas

Tlf: 985849717
Cangas de Arriba, 22
Cangas de Onís
33550 (Asturias)

EL TRAVIESU SIDRERÍA

María Gómez Rguez y Alberto Casielles Rguez
Sahara, 18
Xixón
T. 985 391 295



La Sidrería El Traviesu ye, dende la so apertura, una referencia ineludible cuando se trata de sidra bien escoyía y meyor tratada.

Dende entamos del añu amás, dos noticies meyoren entá les prestaciones de El Traviesu.

Per un llau, la vuelta en xineru de María Gómez Rodríguez a la cocina, tres d'una temporada na que nun pudimos cuntar con ella.

Los sos platos, en xeneral, y los sos esquisitos pexes y mariscos más en concreto, tornen a collorear les meses de El Traviesu.

La otra noticia ye'l furrulamientu del Llagarín, un espaciu especialmente preparáu pa espiches de fasta 50 presones, xusto al par de la Sidrería.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Xurde Margaride



Con María de vuelta en El Traviesu, reviven en la cocina las carnes, los pescados y mariscos, y para que se vea nada más llegar, dentro de poco, un expositor nos mostrará los productos frescos en la misma sidrería, para meternos en ganas.

Frescos, porque en El Traviesu no se admiten congelados, ni nada que se les parezca y porque ellos no hacen nunca las cosas a medias: o lo hacen bien, o no lo hacen.

La sidra, como siempre, del palo que mejor esté en cada momento. De eso se encarga Alberto Casielles todos los días, yendo a probarla por los llagares, pendiente siempre de su evolución, para quedarse con la mejor en el momento de embotellar, cuidándola después como a un tesoro, dejándola reposar lo que necesite y manteniéndola a la temperatura adecuada, hasta el mismo momento de servirla, cuando esté justo en su punto, rematándola con un escanciado perfecto.

Además, también tiene siempre sidra **Peñón**, para aquellos clientes que, él ya lo sabe, prefieren tomar esta sidra siempre.

Esa misma sidra, escogida con mimo, es la que podremos disfrutar en las espichas del Llagarín. No nos dejemos engañar por el tonel: se rellena con la sidra que haya en el bar en ese momento, servida siempre a su punto.

Prefieren no usar sidra de barril, que una cosa es la sidra y otra la cerveza, y el sistema de escanciado es similar al de un tonel de llagar, sin utilizar presión artificial para que salga la sidra.

De hecho, asistir a una espicha en el Llagarín se parece mucho a ir a una de llagar, pero en más pequeño; se admiten reservas para grupos a partir de 12 personas, por semana, y de 20 de fin de semana.

La comida que se sirve en estas espichas es también casera y recién preparada, las croquetas, las tortillas, el chorizo de casa a la sidra, los postres... normalmente -salvo que el cliente pida algo "especial"- los platos típicos, sencillos, los tradicionales en una espicha, pero preparados con el cuidado que Patricia pone en todo.



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. Se precisa chica con buena presencia y que sepa escanciar sidra. Incorporación inmediata. Contrato y buen suelo. Tel. 635915962

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

CAMAREROS que sepan echar sidra, con experiencia, se precisan para sidrería en Xixón. Jornada completa y media jornada. Tel. 656772780

CAMARERA profesional, con 18 años de experiencia en barra, sala y terraza. Echadora de sidra y con don de gentes. Vehículo propio. Jornada completa, media jornada o extra para fines de semana. Tel. 677370216

CAMARERA sabiendo echar sidra para bar sidrería o restaurante para la zona de la Cuenca del Nalón por no disponer de vehículo. Urge trabajar. Tel. 985610061. Email: loly_azul@hotmail.com

CAMARERA, española, con experiencia, sabiendo echar sidra, llevando comedor, y barra, para trabajar los fines de semana, carnet de manipulador y coche propio. Xixón o alrededores. Ana, Tel. 687046033

CAMARERA. Chica de 25 años, se ofrece para trabajar a media jornada o jornada completa. Sabiendo echar sidra. En Uviéu. Tel. 617522633 Email: pelucin_rubio_18@hotmail.com

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

CAMARERO, 30 años y con vehículo propio y amplísima experiencia,

sabiendo escanciar sidra. Me ofrezco para fines de semana, bodas, comuniones, etc. ,o con alojamiento para todos los días. Tel. 681009660 y 985511105

CAMARERO joven 24 años, experiencia 5 años en hostelería, me gusta atender y tratar con los clientes, experiencia en barra, comedor y sidra. Joven emprendedor, trabajador y responsable, busca extras fines de semana, eventos u horario seguido. Xixón. Tel. 671874941. Email: mathias_nicolas_brun@hotmail.com

CAMARERO y echador de sidra profesional, con experiencia, se ofrece para fiestas, eventos y fines de semana. Zona de las Cuencas. Tel. 672658984

CAMARERO. Chico de 23 años, busca trabajo, experiencia de 2 años en el sector. Sé echar sidra. Disponibilidad inmediata. Tel. 681392215. Email: tunenebello2009@hotmail.com

CAMARERO. Chico joven con experiencia y profesionalidad demostrable se ofrece para trabajar como camarero en Xixón. Seriedad y disponibilidad inmediata. Escanciador de sidra. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

CAMARERO. Hombre responsable se ofrece para trabajar en bar sidrería, marisquería, o cafetería. Experiencia en barra, comedor y terraza. Escanciador de sidra. Tel. 627121454.

CAMARERO escanciador de sidra persona seria y responsable. Tel. 632405182 morangos515@hotmail.com

CHICO colombiano de 18 años con nacionalidad española, se ofrece como camarero, escanciando sidra. Tel. 680524712

TEMPORERO. Chico se ofrece para trabajar en la recogida de manzanas. Tel. 647131510

TEMPORERO. Joven se ofrece para trabajar en ayuda de recogida de manzana. Tel. 617656042

BARRICA. Vendo de acero inoxidable. Para sidra dulce. Con grifo. Tel. 677111843

BOTELLAS de sidra achampanadas,

vacías. Tel. 687884590

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

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

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

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 y sidra. Tel. 653280424

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. Vendo 2. Fuso de carraca y bandeja de acero inox. 1 para 16 sacos de manzana, en 800 €. El otro para 10 sacos en 500 €. Tel. 687947655

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

PRENSA y molino de sidra. Se regala máquina de corchar, dos pipas y garrafones. Todo en 1.000 €. Aller. Tel. 985485081 y 985373082

SIDRA de casa embotellada. 100 cajas. A 1 €/botella. Tel. 647926272

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

SIDRA sin embotellar. 10 litros. A 1 €/litro. Tel. 626251065 Llamar de 8 a 12 de la mañana. Email: jekngas25_@hotmail.com

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

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
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 ENTREVIÑES.
Entreviñes, s/n.
T. 985 85 26 31. T. 985 8567 58
Sidra Fonciello y Sidra Crespo.

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

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN.
Club de Casonas asturianas.
T. 985 85 40 25. T. 985 85 40 35.

SIDRERÍA MOCAMBO.
Av. 18 de Julio, 6.
T. 985 85 62 52.
Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985 850905 / 637 151 838
sidreriaelrapido@hotmail.es
Buznego

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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.

SIDRERÍA COLUNGA
Lucio Villegas 9
T. 984 181 986
Sidra Trabanco. y Trabanco
d'Escoyeta

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.
Puerto 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.
Baña.
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.

PILONA

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

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

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

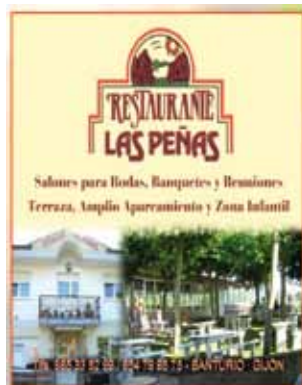
CASA RUFO
Vega de Sariegu s/n
T. 985 74 81 20

SIERU

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

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

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



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

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

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE 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.
Torreveja 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.
Tapias de Casariego.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

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

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

TARAMUNDI

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

UVIEÚ

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985 210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985 200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 203411.
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6.
T. 985 220840. T. 985 22 02 07.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

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

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

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

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985 225959.
Rotando varios palos.

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

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

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

REDE DE BIBLIOTECAS DEL «PRINCIPADO»

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

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
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 Ilorach, 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 Lluarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco, Trabanco
Selección, Escalada D.O

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

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

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA 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.

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

SIDRERÍA 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 Llanaez / C. Becquer.
Sidra Riestra.

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. SIDRERÍA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'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 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.sidreriaalacaley.com
Trabanco y Menéndez

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

PARRILLA MUÑO

Feijó nº 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, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

SIDRERÍA XUANINA
Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta, El
Santu (.O)

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,



LUJO SEMEYES



**REPORTAJES
PAISAJES
RETRATO
EVENTOS
PUBLICIDAD
ENCARGOS**

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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONO.....

CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

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

Indicamos dende que númberu quies soscribite ☐ 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, comunicámoste 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



SIDRA NATURAL

rabanco

*Sidra natural elaborada con
variedades de manzana asturiana
cosechadas en nuestras propias
plantaciones*

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA