

LA SIDRA

A woman with dark hair, wearing a dark jacket, is holding a glass of cider. She is looking down at the glass. In the background, there is a wooden barrel.

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 91 - Xunetu 2011

3€

LA SIDRA EN EL
FESTIVAL SIDRERO
INTERNACIONAL DE
GALES

D.O.P '10
LA SIDRA CON
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN PRESENTÓ SU
COSECHA

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?



Sidra Ordoño, S.L.



Sidra Angelito, S.L.



Sidra Tera, S.L.



Sidra Mendibache, S.L.



Sidra Casoli, S.L.



Astoriano



Sidra J.B., S.L.



Mª Carmen
Trabanco Casola





Denominación de Origen Protegida

El Cordon Rojo



El Cordon Rojo, S.L.

El Cordon Rojo



Sidra Carlos Caro, S.L.

El Cordon Rojo



El Cordon Rojo, S.L.

El Cordon Rojo



Sidra Ramero, C.R.

El Cordon Rojo



Sidra Anibal, S.L.

El Cordon Rojo



Sidra del Cordon Rojo, S.L.

El Cordon Rojo

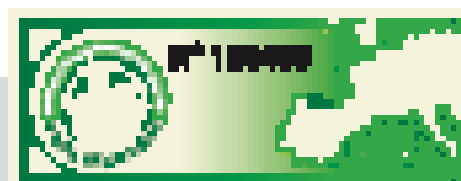


Unica Martini, S.L.

El Cordon Rojo



Martini Especial, S.L.



Busca la contra
etiqueta Sidra D.O.P.



LA SIDRA ESTARÁ EN EL FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE GALES	8
--	----------

D.O.P. '10	16
LA SIDRA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRESENTÓ SU COSECHA	

CAMPIONATU D'ESCANCIAORES 2010	24
---------------------------------------	-----------

CONCURSOS D'ECHAORES DE SIDRE 2011	28
CANGUS D'ONÍS	
EL REQUEXU. MIERES	
ABLES - LLANERA	
TIERRA ASTUR CUALLOTO	

FORMACIÓN Y PROFESIONALIZACIÓN DEL ESCANCIADOR	34
---	-----------

FIESTAS DEL PUCHERO	38
----------------------------	-----------

NAVA XXXIV FESTIVAL DE LA SIDRA	40
--	-----------

LA SIDRA Y LA POESÍA	48
(Versos ensin magaya)	

LAS HISTORIAS SECRETAS DE LA SIDRA	52
---	-----------

AXENDA SIDRERA	56
-----------------------	-----------

ACTUALIDÁ	58
------------------	-----------

COLLEICIÓN D'ETIQUETES	76
-------------------------------	-----------





LA SIDRA

Xunetu 2011

Númeru **91**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada

Lujó Semeyes

(lujosemeyes@gmail.com)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

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

info@lasidra.as



BASES YA INFORMACIÓN

www.lasidra.as

info lasidra@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.

¡Ya somos más de 10.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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

WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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



MAIL
(info@lasidra.as)

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

LA SIDRA estará en el FESTIVAL INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE GALES



Manteniendo nuestro compromiso de llevar la sidra asturiana y nuestra cultura por todo el mundo, LA SIDRA acudirá representación de varios llagares al International Craft Cider Festival. Sidra Buznego, **Sidra Alonso**, **El Piloñu** y **Champanera de Villaviciosa** (Sidra La Real, La Asturiana y CIMA) nos acompañan en este proyecto que pretende abrírnos todas las fronteras.

El International Craft Cider Festival comparte nuestra visión internacionalizadora de la sidra y pretende ser un muestrario, no sólo de los diferentes tipos de sidra producidos en países de todo el mundo, sino también de las culturas que rodean nuestra bebida: música, gastronomía, formas de beberla, tradiciones. Será un punto de encuentro en el que compartir aquello que nos es común y disfrutar conociendo lo

que nos diferencia.

También es una interesante oportunidad de negocio para el sector de la hostelería y la importación/exportación de sidra, ya que este festival cuenta con una amplia asistencia de representantes de este sector que podrán acceder a información sobre sidra y llagares de todo el mundo, realizándose importantes contactos comerciales con los que esperamos refor-

INTERNATIONAL Craft Cider FESTIVAL 2011



zar la presencia de la sidra asturiana fuera de nuestras fronteras.

La asistencia al evento de prensa especializada de diferentes países es también un punto a tener en cuenta en lo que se refiere a la internacionalización de nuestra sidra, siendo uno de nuestros principales objetivos asistir al Intenational Craft Cider Festival el realizar contactos con distintas instituciones y organizaciones relacionadas con el entorno de la sidra.

La organización del Festival cuenta con acoger llagares de Inglaterra, Alemania, Austria, Francia, Noruega, Suiza y, por supuesto, Asturias y Gales. Hasta el momento está 100% confirmada la presencia de siete marcas de sidra inglesas, nueve galesas, seis alemanas, una francesa y seis asturianas.

La delegación de LA SIDRA llevará una muestra de los distintos tipos de sidra que producimos en Asturias, con la intención de dar una visión lo más completa posible de la riqueza de nuestro universo sidrero.

Para ello contamos con la inestimable colaboración de llagares como Champanera de Villaviciosa, que nos aportará sus tres marcas de sidra achampanada, CIMA, La Real y La Asturiana, el Llagar de Buznego, que presentará su sidra de mesa La Zapica en una cata guiada para los expertos del sector, El Piloñu, que nos permitirá ofrecer sidra sin alcohol con su Isidra y finalmente la sidra asturiana en su versión más tradicional de la mano de Sidra Alonso.

También EOLO ha querido colaborar con este proyecto, facilitándonos los echadores automáticos que pueden sernos muy útiles en el caso de que nuestros escanciadores no den abasto con la demanda de sidra. Y es que se espera una afluencia aproximada de 10.000 personas a lo largo de los tres días que durará este festival, lo que puede hacer de esta experiencia algo, además de inolvidable, agotador.

Más de veinte conciertos y una decena de Master-class y catas guiadas completan el programa del International Craft Cider Festival, que se desarrollará del 12 al 14 de agosto..

Uno de los días será protagonista la sidra asturiana,, con una conferencia a cargo de nuestra delegada para el Festival, Llucía Fernández Marqués, que bajo el título "Sidra, an Asturian Cider Tasting" tratará de responder las preguntas que los organizadores del





Llanchaiach Fawr Manor, sede del Festival, en cuyos alrededores se instalarán los puestos en los que se ofrecerá la sidra de distintos países, es actualmente un Museo de Historia Viva, donde se pueden encontrar objetos e información en torno al 1.645. (Guerra Civil en el Reino Unido).

Además, muchos dicen que está encantada...

Las instalaciones de Llanchaiach Fawr Manor, un marco de lujo para el festival

evento nos han planteado.

“¿Por qué sostener la botella por encima de la cabeza para servir la sidra? ¿Por qué esos vasos? ¿Quién dijo que la sidra asturiana es para compartir?, preguntas que evidencian tanto sus ganas de conocer nuestra cultura sidrera como lo llamativa que esta resulta cuando salimos de Asturias.

A continuación, una cata guiada de sidra Zapica, del llagar de Buznego, les permitirá conocer la variedad más de mesa de nuestra sidra.

En total serán diez las conferencias de las que -previo pago de cinco libras por cada una- podremos disfrutar a lo largo de este fin de semana.

Desde las más culinarias, como “Cooking with Cider & Perry” (cocinando con sidra y perry) a cargo del gastrónomo Sebastian Vanoni o la de “Perry, Slow Food and Perry Presidium”, acompañada por una cata de perry a cargo del multi-premiado llagarero-Tom Oliver, hasta las más puramente sidreras, que nos harán un recorrido por la sidra de varios países.

Así, podremos conocer la sidra francesa a través de “‘Cid-re’: The French Way”, a cargo de Adam Bland, del llagar Cidre Les Noyers. Aprenderemos sobre la sidra alemana con “‘Apfelwein’: The German Cider Experience”, que impartirán los directores de la compañía Apfelweinkon, y permitiremos que el campeón sidrero de la Big Apple Cider & Perry Trials, Mike Johnson del llagar Ross Cideringles, nos adentre en los secretos de la sidra inglesa y el perry a través de





Cymru (Gales) ye un país de gran tradición sidrera

su charla titulada “Ross-on-Wye Cider: The English Experience” y la correspondiente cata guiada. Finalmente, Dave Matthews, Presidente de la Welsh Perry & Cider Society compartirá con nosotros su pasión por la sidra y el perry galeses, bajo el epígrafe “Peraï a Seidr’: A Welsh tasting”.

El escritor Pete Brown, especializado en sidra y cerveza, y el reconocido fotógrafo Bill Bradshaw compartirán con nosotros los avances de su viaje documental a través de las sidras del mundo y aprovecharemos para invitarles a conocer y recoger en su informe los llagares asturianos.

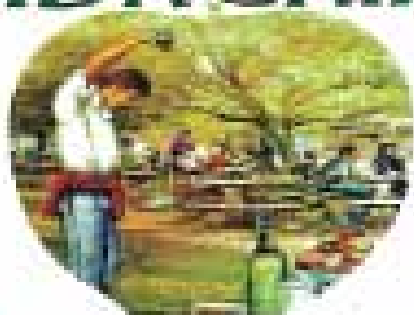
Las “Historias secretas de la sidra”, un viaje alrededor de la bebida más incomprensida del mundo promete ser también un tema interesante.

Los productores de manzana tendrán también su momento, el domingo por la mañana, con un debate de la mano de John Worle (de Bulmers) en el que invitará a los representantes de los distintos países a compartir sus experiencias en la plantación y cuidado de pumaradas.

Todo esto se desarrollará en las instalaciones y los alrededores de Llanchaiach Fawr Manor, una mansión del siglo XVII al sur de Cymru (nombre con el que los galeses designan a su país), que actualmente alberga un impresionante museo de Historia, en el que además se celebran habitualmente ferias, festivales, encuentros y eventos similares.

 Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Asociación de Llagareros Galeses

SIDRERIA



LA LLERA

COCINA CASERA

e/ El Cruce, 1
Teléfono: 985 770 575
POSADA DE LLANERA
Asturias

Seis sidras para representar Asturias

El International Craft Cider Festival que se celebrará en Gales (U.K.) el próximo agosto, contará con una muestra lo más variada posible de la sidra que elaboramos en Asturias.

Así nuestro stand ofrecerá seis variedades distintas de sidra: la natural de Alonso, las espumosas de Champanera de Villaviciosa y Escanciador, la de mesa de la Zapica del Llagar de Buznego y la sin alcohol Isidra, de El Piloñu

La más tradicional: Sidra Alonso

Situado en la mismísima Comarca de la Sidra, en el conceyu de Nava, el Llagar de Alonso es un pequeño llagar, perfecto como ejemplo de tradición en la elaboración de sidra asturiana.

Fundado en 1945, el llagar tiene una producción media anual de 65.000 litros de sidra.

Nota de Tastia

Color dorado claro, con ligeros tonos averdosados, brillante y limpio.

Vaso correcto, del que destaca su pegue y su gran aguante. Espalma adecuadamente.

Sabor fresco, de buena intensidad, conjuga adecuadamente aromas florales y verdes.

Entrada en boca con alta sensación carbónica.

Retrogusto ligeramente amargo, muy intenso.

Presenta mucha estructura en boca, completa, sobre

todo al gusto de los bebedores tradicionales.

Temperatura de servicio: 12° - 14°



La de mesa: **Sidra Zapica**



El llagar de Buznego, desde la localidad de Arroes, (Villaviciosa), nos ofrece para esta ocasión el espectacular resultado de mezclar tradición e innovación: su sidra de mesa, Zapica, adecuada para cualquier lugar y ocasión e ideal para establecimientos que carezcan de espacios para echar la sidra.

Esta sidra será la protagonista en la tastia guiada que realizaremos en el International Craft Cider Festival el próximo agosto.

Nota de Tastia

Color amarillo dorado con matices verdosos y reflejos brillantes.

Ágil en copa, armónica en nariz, con aromas limpios a manzana madura.

Muy frutal y con notas de hierba fresca y tonos melosos.

Entrada suave en boca, muy fresca abriéndose al final.

Acidez moderada y postgusto agradable y largo.

Muy compensada y equilibrada.

Temperatura de servicio: 10° - 12°

La sidra sin alcohol: **Isidra**

La primera sidra “cero-cero” que se escanció en los chigres asturianos corresponde al naveto llagar de El Piloñu.

Fermentada, sin azúcar y sin alcohol, la calidad de Isidra convence a muchos y vence las reticencias de quienes no se creían que una sidra sin pudiera mantener tan adecuadamente las características de una buena sidra.

Ideal para quienes piensan conducir o para los que no pueden (o no quieren) beber alcohol, Isidra está cada vez más presente en la hostelería asturiana.

Nota de Tastia

Color amarillo trigo, con algunos reflejos dorados.

Vaso con aguante y espalme correctos, pegue uniforme.

Olor de baja intensidad a frutas maduras.

Sabor moderadamente afrutado, con marcados ácidos y dejando al final notas amargas con secante.

Temperatura de servicio: 12° - 14°



Champanera de Villaviciosa

Este emblemático llagar xixonés aporta al International Craft Cider Festival sus dos variedades de sidra espumosa: Sidra La Asturiana y Sidra Real

Que su nombre no nos engañe, la Champanera de Villaviciosa produce sidra y no está en Villaviciosa, sino en otra de las zonas más sidreras de Asturias: el Conceyu de Xixón.

Cercana ya a su centenario, la Champanera de Villaviciosa lleva desde 1921, elaborando sidras espumosas y naturales a partir de manzana asturiana, aunque actualmente incluye en sus catálogos otras bebidas espumosas además de la sidra.

Son un importante referente de toda una tradición, en lo que a este tipo de sidra se refiere, siendo además, dada su apuesta por la constante innovación tecnológica, una empresa preparada para afrontar los

cambios que continuamente solicita el mercado con la agilidad requerida.

Los muchos años de experiencia les han enseñado a cuidar al máximo la elección de la materia prima, a través de un escrupuloso seguimiento y control del producto de sus cosecheros y abastecedores, utilizando manzana asturiana para la elaboración de sus productos, lo que les garantiza el mantener constante su sabor y aromas característicos.

Aunque también cuentan con otros tipos de sidra, en esta ocasión hemos escogido sus dos espumosas para representar este tipo de sidra en nuestra embajada en Gales

Sidra Real

Producida con manzana autóctona, meticulosamente seleccionada, y posteriormente fermentada en toneles de madera de castaño, esta sidra refleja en su sabor todo el mimo con el que se ha seguido su proceso evolutivo hasta su llegada al mercado.

Su consumo es apto para cualquier época del año, recomendándose servirla en copa estrecha, para acentuar su burbuja, y sirviéndose siempre fría, a fin de percibir plenamente sus características organolépticas.

Nota de Tasting

Color dorado intenso.

Burbuja fina y duradera.

Intenso sabor afrutado, con aroma a fruta madura y ligeramente amaderado.

Boca suave, sabrosa, con notas dulces y un postgusto agradable y sostenido.

Acidez de moderada a leve.

Muy compensada y equilibrada.

Temperatura de servicio: 5° - 10°



Sidra La Asturiana

Bebida especialmente refrescante, semi-seca, elaborada por la Champanera de Villaviciosa desde el año 1.921.

Perfecta para cualquier ocasión, se presenta en varios formatos que facilitan su consumo en distintas circunstancias.

En cualquier caso, es aconsejable servirla bien fría, para preservar todo su sabor y aroma.

Nota de Tastia

Color amarillo pálido, con tonalidades pajizas. Abundantes reflejos dorados.

Burbuja duradera.

Aromas limpios y frutales, claros recuerdos a manzanas maduras y frutas dulces.

Entrada en boca agradable y muy refrescante, semi seca.

Ligeramente ácida,

Postgusto agradable y duradero en boca.

Temperatura de servicio: 5° - 8°



Sidra Escanciador



Desde el pequeño llagar de Breceña donde comenzó su historia, con una producción de poco más de 40.000 litros, Sidra Escanciador ha evolucionado hasta superar con su producción anual los 200.000, siendo una de las sidras espumosas asturianas con más reconocimiento a nivel internacional: podemos encontrar Sidra Escanciador en cualquiera de los cinco continentes.

Nota de Tastia

Color dorado pálido con matices verdosos.

Armónica en nariz, con aromas frescos y afrutados, a manzana.

Muy frutal, con sabor a manzanas maduras y con retrogusto ligeramente dulce.

Paladar fresco.

Postgusto agradable y largo.

Semiseca.

Temperatura de servicio: 5° - 8°

D.O.P. '10

LA SIDRA CON DENOMINACIÓN
DE ORIGEN PRESENTÓ SU COSECHA



Como viene siendo costumbre en estos últimos años, en un multitudinario acto que reunió a gran número de personalidades del entorno sidrero y hostelero, celebró por todo lo alto la presentación oficial de la nueva Cosecha de la Sidra con Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, que se presenta bajo augurios muy prometedores.





José Eloy Cortina, presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. "Sidre d'Asturies" durante su intervención

Durante el acto, presidido por José Eloy Cortina, se hizo entrega de numerosas distinciones: a la sidra Valle Vallina y Fernández, como Sidra Espumosa Institucional 2011, a la sidra natural de nueva expresión España, como Sidra Natural de Nueva Expresión Institucional 2011; a la sidra El Santu, como Sidra tradicional 2011; a D. José María Díaz González, como Productor de Manzana de la DOP y finalmente al piragüista D. Manuel Busto, como Embajador de la Sidra de Asturias 2011.



Manuel Busto recoge su nombramiento de Embajador de la Sidra.



Aurelio Martín entrega su distinción a Andrés Canal

El lugar elegido para la presentación oficial de la nueva cosecha de Denominación de Origen Protegida Sidra d'Asturies fue el recién inaugurado Palacio de Exposiciones y Congresos Ciudad de Uviéu, obra del arquitecto Santiago Calatrava, donde, tras el acto oficial, se pudieron degustar las 23 marcas de Sidra DOP: **Guimarán, Valdedios, Llosa Serantes, Llانةza, Solaya, Sopeña, Novalín, Molín del Medio, Ramos del Valle, Prau Monga, Poma Aúrea, Urriellu, Tareco, Val de boides, Val D'Ornón, Valdedios, El Santu, Valle Ballina y Fernández, Villacubera, Baragaño, El Carrascu, Españañ, Zapica, Zhytos y Escalada.**

Acompañando a la sidra y como demostración de su versatilidad como acompañamiento a la mejor gastronomía, se ofrecieron diferentes productos delicatessen, como jamón ibérico, anchoas o minicreaciones de algunos de los mejores cocineros de la región. Las sidra presentada mostró el alto nivel de calidad que se está registrando en los últimos años, aunque no todas estaban todavía en su momento óptimo y algunas necesitaban aún un par de semanas para estar en su punto.

En el transcurso de la jornada, el Conseyu Regulaor de la D.O.P. ha entregado sus distinciones, que han recaído en Valle Ballina y Fernández (Sidra espumosa institucional), Españañ (Sidra natural de nueva expresión institucional), El Santu (Sidra natural tradicional institucional) y José María Díaz (Productor de manzana de la DOP).

En representación del Conseyu intervino primero su presidente, Jose Eloy Cortina, quien explicó algunos de los retos con los que se enfrenta la industria sidrera en esta nueva década: la modernización de los llagares, la promoción y difusión social de las sidras espumosas y de nueva expresión, y evidentemente la exportación fuera de Asturias (en la actualidad se exporta solamente un 5% de la producción), para que así el sector pueda seguir consolidándose como agente de desarrollo cultural y económico del País.

Igualmente, Cortina destacó la necesidad de seguir avanzando paralelamente en la calidad de los productos pues "el objetivo no es crecer por crecer, sino crecer con calidad".

En el II Salón de la Sidra con Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias estuvieron presentes 24 marcas de sidra que ostentan esa certificación de calidad y origen: Guimarán, Valdedios, Llosa Serantes, Llaneza, Solaya, Sopeña, Novalín, Molín del Medio, Ramos del Valle, Prau Monga, Poma Áurea, Urriellu, Tareco, Val de Boides, Val D'Ornón, El Santu, Valle Ballina y Fernández, Villacubera, Baragaño, El Carrascu, Españar, Zapica, Zhytos y Escalada.



Los 23 llagares presentes ofrecieron su sidra a los asistentes.

El presidente también insistió en que en el último año se ha aumentado en 40 el número de hectáreas inscritas en el Conseyu, por lo que en la actualidad hay registradas en este organismo 571.

También se han incorporando dos nuevos elaboradores con lo que ya son 25 los llagares que participan de la marca de calidad 'Sidra d'Asturies'.

En cuanto a la cosecha de 2010, Cortina explicó que las bajas temperaturas propiciaron una fermentación adecuada pero también una maduración lenta, lo que ha provocado que la calificación de los caldos se haya tenido que retrasar con respecto a otros años para esperar a que las distintas sidras, en especial las espumosas y de nueva expresión, alcanzasen su punto

óptimo.

Además señaló que, debido a la mayor cantidad de azúcar en la sidra dulce, originada por la acción de más horas de sol sobre las manzanas, este año la sidra tendrá una graduación alcohólica ligeramente superior a la registrada en años anteriores.

Cortina destacó que la cosecha de 2010 ha sido valorada como «muy buena» por las distintas mesas de catadores y aseguró que estas sidras «alcanzarán su mejor estado durante los meses de agosto y septiembre».

José Eloy Cortina sitúa como objetivos principales de la nueva cosecha consolidar la diversificación y la modernización tanto de plantaciones como de insta-



laciones, así como desarrollar actuaciones importantes en el exterior, estando presente en las principales citas gastronómicas nacionales e internacionales, así como diseñando diferentes actos de promoción de nuestra sidra en diferentes puntos del de Europa.

Por último anunció que en el primer semestre de 2011 se habían entregado ya 619.000 contra-etiquetas, lo que supone un incremento del 11% con respecto a los primeros seis meses del pasado año.

También tomó la palabra la gerente del Consejo, Reyes Ceñal, quien por su parte insistió en la necesidad de ampliar el mercado de la sidra sin abandonar sus elementos tradicionales.

Ceñal destacó especialmente la “muy buena calidad” de las nuevas modalidades, lamentando que su producción aún sea muy pequeña a pesar de que en la DOP ya hay siete elaboradores de sidra de nueva expresión y cuatro de espumosa.

Lo cierto es que en los últimos años el consumo de este tipo de sidra está creciendo dentro y fuera de Asturias, aunque con algunas diferencias, ya que existe la “comparativa” con la sidra normal y los consumidores asturianos se mostraban hasta ahora más reacios.

Sin embargo, los turistas que visitan Asturias sí valoran las sidras espumosas y de nueva expresión y las eligen como acompañamiento de las comidas.

José Luis Piñera, elaborador de Llosa Serantes, uno de los miembros del Consejo, afirmaba que “lo que se hace para promover la sidra funciona, pero todavía hacen falta más iniciativas”.

Como novedad este año se decidió designar como “Embajador de la sidra asturiana 2011” al varias veces campeón de piragüismo maliayés Manuel Busto, “dentro y fuera de las fronteras asturianas y por ser un ejemplo para las nuevas generaciones”. El gran momento del evento se vivió cuando el deportista salió por sorpresa del interior de un tonel de sidra de 30.000 litros.

Busto, que siempre ha demostrado su compromiso con la cultura asturiana y ya había colaborado con el mundo de la sidra en anteriores ocasiones, siendo el presentador de la Primer Sidre l'Añu en el 2.010, agradeció el reconocimiento en un momento en el que «me encuentro más cerca de la retirada que de la piragua».

En este evento también estuvieron presentes varios representantes de los poderes públicos, como el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Uviéu, José Ramón Pando, quien presumió de «sidrero» y se remontó a los orígenes de su familia, en Villaviciosa, o el consejero de Medio Rural en funciones, Aurelio Martín, que destacaba que la sidra es “la bebida de Asturias”.



La sidra se acompañó con numerosas delicatessen.

Los asistentes a este importante acto coincidían en la gran calidad de las degustaciones de las nuevas sidras DOP, que indudablemente van a responder a la cada vez mayor exigencia de calidad de los consumidores. También se valoró el que en este año se hubieran producido 1.043.747 litros de sidra con denominación de origen, 25 millones de litros de sidra natural y 45 millones de litros incluyendo la bebida espumosa y de nueva expresión.

Además, a lo largo de todo el día se dejaron ver por el Palacio de Congresos de Uviéu más de dos mil hosteleros, procedentes de todos los puntos de la región, de Llanes a Navia, de Mieres a Salinas, de La Felguera a Xixón.

Recordemos que lo más importante en la producción de esta sidra es la materia prima autóctona de primer orden, algo que asegura al 100% la Denominación de Origen, que garantiza que las manzanas son asturianas y seleccionadas únicamente entre las 22 variedades permitidas.

Los controles que realiza la Denominación de Origen son muy exhaustivos y constantes, tanto en las pomaradas como en la sidra.

El panel de *tastia* decide cada mes cuáles son los lotes que reúnen las condiciones de calidad imprescindibles para salir al mercado con la contra-etiqueta del Consejo Regulador.

A lo largo del año la Denominación de Origen ha realizado muchas actividades con el objetivo de que sea conocida tanto fuera como dentro de Asturias, quedando cada vez está más claro el hueco de la sidra en las mesas de los mejores restaurantes, especialmente en sus versiones natural de nueva expresión y espumosa brut.

La Sidra de Asturias comenzó el año protagonizando el primer evento de Quesos del Mundo y Sidra de Asturias en Avilés, donde entre el 3 al 13 de febrero se pudieron degustar las mejores armonizaciones de estos dos productos a precios populares.

Sidra de Asturias vivió su momento de mayor glamour durante la Cena de Gala de Madrid Fusión celebrada en el Casino de Madrid donde el menú realizado por una selección de los mejores cocineros con estrella Michelin de Asturias fue armonizado con sidra espumosa y sidra de Nueva Expresión con Denominación de Origen.

Esta cena sirvió como escaparate mundial de la Sidra de Asturias ya que el menú fue degustado por los mejores cocineros y expertos gastronómicos del planeta.

Como remate a este gran año de la Sidra de Asturias, los 50 mejores Sumilleres del Estado probaron las sidras con DO, tanto espumosa como de nueva expresión, ya que la Sidra de Asturias también estu-



En el acto no faltó la música tradicional del país

vo presente en la final de la Nariz de Oro, así como en el Show Room por el que pasaron más de 3000 personas durante los dos días de celebración de este certamen.

Finalmente, la Sidra de Asturias se adentró en la Universidad hace unos días de la mano de Carlos Delgado, crítico enológico del diario El País quien explicó con detalle en el transcurso del curso “Cómo cocinar con éxito” las variedades de manzana que componen la Sidra con DO, sus procesos fermentativos así como los tipos de sidra que existen en la actualidad (natural, nueva expresión y brut).Y como muestra práctica de ello se realizó una cata de las marcas España y Valle, Ballina y Fernández que han sido las sidras seleccionadas este año para representar la DOP bajo el epígrafe “Sidras DOP Institucionales 2011”. Este curso

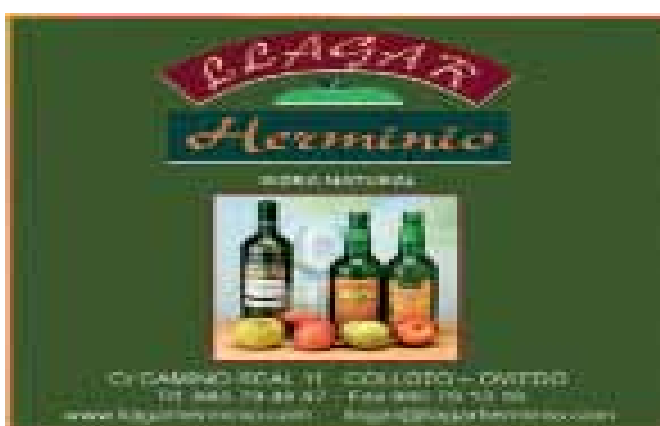
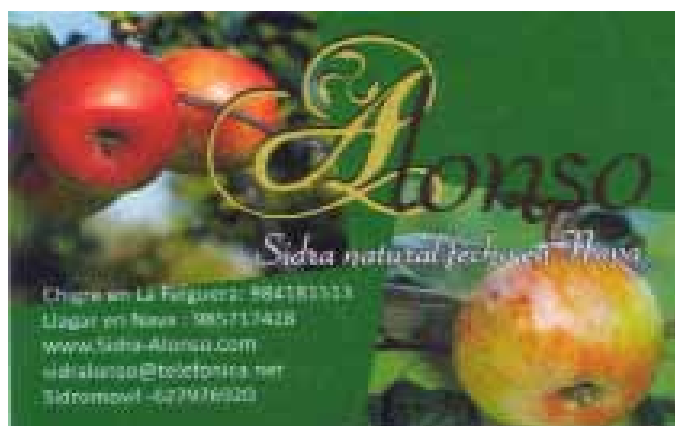
tuvo notable relevancia en Madrid por contar con la presencia de Rafael Ansón o Rafael Cortés Elvira entre otros.

Interminable sería la lista de eventos gastronómicos en los que la sidra con Denominación de Origen ha participado por toda Asturias, bajo la premisa básica de tratar de extender a lo largo y ancho del mundo el producto que los asturianos sentimos como más nuestro, extendiendo la siguiente idea:

“Sidra con DOP. Consume Sidra de Asturias, porque estarás disfrutando de una sidra excepcional, de nuestra tierra y colaborando con el campo y la agricultura local.”



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Jose Luis A Costa



Entrega de premios del Campeonato de Escanciadores 2010



Los Campeones demuestran la so habilidá delante'l Muséu la Sidre de Nava.

El día 29 de Junio, a las siete de la tarde, tuvo lugar la entrega de premios del Campeonato de Escanciadores 2.010. El acto oficial de entrega se realizó en el Salón de Actos del Muséu de la Sidra (Nava) con la presencia de José María Osoro, presidente de la Aso-

ciación de Llagareros de Asturias, el alcalde de Nava, Emilio Ballesteros, y el de Villaviciosa, José Felgueres, así como varios representantes del Ayuntamiento de Sariegu y de Cajastur, entidad colaboradora con la celebración del Campeonato de Escanciadores.

El retrasu a la hora de celerbrar una entrega que correspuende al añu pasáu y el pocu tiempu col que se fizo la convocatoria desllució la entrega de los premios más emportantes del añu pa los echaores.



Una vez finalizado el acto institucional de entrega, los premiados salieron a la entrada del museo para echar, de forma perfectamente sincronizada, sus seis culinos de campeonato.

Félix De la Fuente recibió el primer premio, por haber



Se hizo esperar. Cuando ya vamos por la mitad del 2.011, los ganadores del Campeonato de Escanciadores 2010 ya tenían ganas de recibir su más que merecido premio: el reconocimiento al esfuerzo realizado y a la excelencia en la realización de lo que, para ellos, es algo más que su profesión.



sido el echador que mayor puntuación total sumó a lo largo de los veintiséis concursos puntuables, que se celebraron durante todo el año pasado en distintos puntos de la geografía asturiana; quien hasta entonces ostentaba ese puesto era Loreto García, la echadora sierense de las sidrerías El Madreñeru y Manolo Jalín.

Completaron el cuadro de honor del torneo, que lleva celebrándose ininterrumpidamente desde el año 1994, Pablo Álvarez, del Llagar de la Morena, en Viedra (Siero), que fue el segundo clasificado, y el tercer puesto fue para Wilkin Aquiles, de la sidrería El Mallu, de Xixón.

Todos ellos, hasta el décimo puesto, se repartieron algo más de 1.000 euros en premios en metálico y los correspondientes diplomas, aunque nos consta que el verdadero premio, para ellos, es el reconocimiento por su labor.





Félix De la Fuente, Primer Premiu nel Campionatu d'Echaores 2.010

¿Qué tal sienta recibir un premiu como esti?

Mui bien, ye un reconocimientu a muchos años de sacrificios, esfuerzu y trabayu, cuesta muchísimo ganar esti premiu y, depués de tantos años, el orgullu ye enorme. El premiu consiste en un diploma acreditativu y 500 €, pero lo que importa, perriba les perres, ye'l reconocimientu

¿Por qué esti añu se retrasó tanto la entrega?

Por eso quiero facer un llamamientu a la organización de los concursos y a l'ALLA.

Esto ye dalgo mui guapo, que dura tol añu, con 26 o 28 concursos per toa Asturias... ye importante y hai que dai la importancia que se merez.

Les coses hai que faceles cuando les hai que facer, a finales del añu o entamos del siguiente, con un marcu adecuáu. avisando a tiempu a tola xente del mundu la sidre, llagareros, hosteleros, prensa... ye una cosa importante. Qué menos que depués d'andar toa Asturias pelos concursos, el día de la entrega de premios tea too bien organizao. Hebio premiaos que nin se enteraron a tiempu, pido un poco más d'interés por parte de la organización.

¿Cuál sedría pa ti el marcu ideal?

El Muséu nun ye mal sitiu, pero el marcu ideal sería un llagar importante, con toles presonalidaes del mundu la sidra.

Esti añu ¿Cuentes repetir Primer Puestu?

Empecé regular, l'añu pasáu empecé mui bien y esti añu llevo 2 setimos puestos y un octavu... pero la competición ye mui llarga, meyor dir mal agora qu'al final.

NEUNORTE

COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

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

comercial POCHOLO S.L.
 MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

EXPOSICIÓN
 Pacia Vigil (La Guexia) - Tlf./Fax: 985 725 219 - 33510 POLA DE SIERO

ALMACÉN
 Tlf. 985 741 840 - Fax 985 741 218 - 33519 LA CARRERA

EXPOSICIÓN
 Arda de Ovedo - cruce - Tlf. 985 740 884 - Fax 985 741 748 - 33188 EL BERRÓN

comercial@nelefortica.net

CONCURSOS D'ECHAORES DE SIDRA 2011

El Campionatu d'Echaores d'esti añu, que se naguraba en Sotrondiu el mes pasáu, garra carrerina esti mes con cuatro concursos puntuables en 15 díis.



Seis primeros clasificados en el Concurso Tierra Astur

El Campionatu d'Echaores de Sidra garra carrerina nel mes de xunu y celebra cuatro concursos en quince díis: el de Cangues d'Onís, na Sidrería Vega Reonda, que tuvo llugar el quince de xunu.

El venti, concursu en Mieres, na mui sidrera Plaza del Requexu, dientru'l programa d'actos de San Xuan.

Malpenes una selmana más tardi, tamién dientro de les celebraciones de San Xuan, celébróse el Segundu Concursu d'Echaores de Sidre d'Ables (Llanera) y rematando el mes, el día 30 y entá col tastu na boca

de la entrega de premios del Campionatu 2010 el día ananantes, el V Concursu d'Echaores de Tierra Astur, en Cualloto.

El nivel d'esti añu ta siendo mui altu, y arriendes de los clásicos, comu Pablo Álvarez o Félix de la Fuente, pudieron vese nos concursos abondes cares nueves que vienen pisando fuerte y prometen danos un Campionatu animáu.

Sicasí, dellos nomes repítense enforma pente los diez primeros de les clasificaciones de cada concursu, lo

que ya va dexando entever pente los participantes un grupín, destacáu del restu, del que mui probablemente surda'l ganaor d'esti añu.

Remembremos dalgunes de les normes más básiques qu'hai que tener en cuenta pa puntuar nestos concursos:

La midía de los culinos tien de ser de 120 centímetros cúbicos, nin más nin menos.

De cada botella tienen que salir, esautamente, cinco culinos.

Tou ello nun tiempu cronometráu de sesenta segundos. Ensin escaecer l'estilu del echaor/a, que tamién cuenta, y muncho.

Si se cumplen estos requisitos, los cinco puntos tan aseguraos. Nel casu de que'l tiempu o les cantidaes varíen de les afitaes, la puntuación dira baxando gradualmente.

Clasificación provisional del Campionatu d'Echaores de Sidre 2011

1 Pablo Álvarez 43 puntos

Llagar La Morena

2 Cristian Aquiles (Wilkin) 36 puntos

Sidrería El Roxu

3 Jonathan Trabanco 34 puntos

Sidrería El Madreñeru

4 Salvador Ondo 30 puntos

Sidrería L'Antoxana

5 Aly Moncayo 28 puntos

Sidrería La Cata del Milán

6 Félix de la Fuente 18 puntos

Sidrería El Mirador

7 Jorge Vargas 17 puntos

8 Nekane Martínez 15 puntos

9 Pablo Suarez 15 puntos

Sidrería El Rincón de Toni

10 Adrián Paredes 11 puntos

Sidrería La Llera



Cangues d'Onís súmase al circuitu de los Concursos d'echaores



Los primeros clasificaos na Sidrería Vega Reonda

La Sidrería Vega Reonda de Cangues d'Onís foi l'escenariu del **II Concursu d'Echaroes** de Sidre puntuable pal Campionatu d'Asturies.

Pesía ser un concursu relativamente “nuevu”, foi quien a atrayer a muncha xente, tantu del públicu comu concursantes.

La participación fue abundosa, presentándose al mesmu cuarenta echaores de sidra, de los que nueve yeren del propiu conceyu, lo que confirma la consolidación d'esti Concursu pente los “emportantes”.

La organización del concursu, impecable, repartiendo pente los participantes 26 trofeos y 2.000 euros en premios.

Nesti segundu concursu ya se dexó notar l'altu nivel de los echaores, teniendo qu'afinar muncho'l xuráu a la hora de valorar, non solo'l tamañu de los culinos y el tiempu pa echalos, sinon l'estilu de los participantes al facelo.

Pablo Álvarez, del sierense Llagar La Morena, echaor qu'actualmente encabeza la Clasificación Xeneral del Campionatu, túvolo bien difícil p'algamar el primer puestu, siguió por Salvador Ondo, qu'algamó el segundu llugar, y de Jonathan Trabanco, que quedó en tercer puestu.



Primer clasificáu: Pablo Álvarez (Llagar La Morena)

Concursu nel Requexu más sidreru d'Asturies



Cola so venticincuava edición, el XXV Concursu d'Echaores de Sidre de Mieres ye una de les prebes más consolidaes de les incluyíes nel Campionatu

Un total de 37 participantes compitieron nesta tercer preba puntuable pal Campionatu d'Asturies d'Echaores de Sidre, qu'esti añu cumple la so venticincu edición y que se celebra xunto col entamu de les folixes qu'acompañuen en Mieres a la Foguera de San Xuan.

La mui sidrera plaza'l Requexu fue'l marcu perfectu pal concursu, tanto pola so tradición como polo afayaizo de les terraces braniegues, braeros "palcos d'honor" dende los que munchos siguiores animaben a los participantes na preba.

El nivel peraltu, como vien siendo avezao, el xuráu tuvo qu'esforciase enforma a la hora de dar les puntuaciones. Pablo Álvarez, Subcampeón del añu 2010 y primer clasificáu fasta agora d'esti añu, echó un culín "de preba" anantes del concursu propiamente dicho, pa desplicar a los presentes les carauterístiques valoraes nel mesmu.

Na so intervención, Luis Estrada, organizaor del eventu, desplicó que dientro l'estilu ye esencial la evaluación de la postura del echaor, asina como «la forma de suxetar la botella, cola etiqueta siempres p'alantre, el corchu pente los deos y el movimientu del brazu».

El ganaor del alcuentru na categoría xeneral del Concursu fue Wilkin Aquiles, de Xixón, y el premiu llocal nun salió siquiera de la plaza, ya que'l primer clasificáu d'esta categoría fue el mierense José Javier González, que trabaya en «Casa Fulgencio», a pocos pasos del llugar nel que se desendolcó la competición.



Primer clasificáu: Wilkin Aquiles (Sidrería El Roxu)



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La
SIDRERÍA
Ferrería

Llavina 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734

CASA DE COMIDAS

II Concursu d'echaores de San Xuan, n'Ables



Un momentu del concursu d'Ables

La parroquia d'Ables, nel Conceyu de Llanera, cèlebró coincidiendo coles fiestes de San Xuan el so segundu concursu d'echaores de Sidre, siendo esti añu'l primeru nel que ye puntuable pal Campionatu, motivu pol que los organizaores, l'Asociación de Vecinos d'Ables, taben especialmente argullosos.

La organización tamién se felicitaba pol nivel amosáu polos participantes. Arriendes d'ello, el representante de l'asociación vecinal Vicente Llamedo, del barriu d'Andorciu, algamó'l segundu puestu na categoría llocal, tres d'Adrián Paredes, que trabaya na Sidrería la Llera (Posada de Llanera) y ye natural de San Cucao de Llanera.

«Pol mio trabayu ye emportante qu'escancie bien, y na Llera animáronme a participar nel concursu» comentó, convencíu de que «l'estilu ye lo más emportante». Adrián Paredes está tamién pente los diez meyores echaores de toa Asturias, ocupando'l décimu puestu na Clasificación Xeneral del Campionatu.

Aly Moncayo, de la Sidrería La Cata del Milán (Uviéu), foi el ganaor del concursu na categoría xeneral, con cinco culinos perfectos echaos nel tiempu esautu. Aly ocupa actualmente el quintu puestu na Clasificación Xeneral del Campionatu.



Primer clasificáu: Aly Moncayo (La Cata del Milán)

Tierra Astur celebra'l V Concurso d'echaores



Primer clasificáu: Aly Moncayo (La Cata del Milán)

Dempués del so trunfu n'Ables, Aly Moncayo repitió primer puestu en Cualloto.

Esti branu amontónense los eventos d'echaores, cola celebración en Cualloto del "V Concurso d'echaores de Sidra Natural Tierra Astur" el 30 de xunu, xustu'l día dempués de la entrega en Nava de los premios del Campionatu 2010 y cuatro días dempués del Concurso celebráu n'Ables.

Coincidiendo en daqué más que les feches con Ables, el primer premiu na categoría xeneral tornó a ser pa Aly Moncayo, que tampoco yera nueu n'esta prueba, ya que yá recibiere el primer premiu nel Concurso Tierra Astur na so edición del 2.009.

El segundu premiu algamólu Pablo Álvarez, primer clasificáu, pol momentu, na Xeneral del Campionatu.

Tres d'elli, col tercer premiu, el que ta agora mesmo clasificáu nel segundu puestu na Xeneral: Cristian Aquiles Wilkin.

Na so quinta edición, el de Tierra Astur ya cuenta cola merecida fama de ser un de los más importantes pente los concursos puntuables pal Campionatu d'Echaores de Sidra, arriendes de ser de los que mayor dotación económica apurre pa los premios, repartiendo pente los mejor clasificaos un total de 1.500 euros en metálicu y 27 trofeos.

Tolos premios, dende'l primeru (400 € y troféu) fasta'l décimu (30 € y troféu) asina comu los especiales, incluyen un llote especial de productos asturianos de Crivencar.

Xunto colos premios de categoría xeneral, hai otros tres dedicaos espresamente a los echaores llocales, un especial xuvenil, pa menores de 16 años, y otros 3 premios especiales más.

Esti concursu ta entamáu pola Asociación de Llagareros d'Asturies y les sidrerías Tierra Astur, cuntando amás col padrocinu de Caxastur y del Grupu Trabanco.



Formación y profesionalización del escanciador

TIERRA ASTUR CREA UN SISTEMA PROPIO DE FORMACIÓN A FALTA DE UNA TITULACIÓN OFICIAL PARA ESTA PROFESIÓN.



Es una vieja aspiración de todos los echadores de sidra que sean profesionalizarse: una formación oficial y reglada, un título, un plan de estudios que aporte las bases teóricas y prácticas de esta profesión tan específica y tan importante para el sector hostelero asturiano. Pues bien, Tierra Astur ha tomado la iniciativa y acaba de presentar en su Sidrería Tierra Astur (Culloto) el primer plan estructurado de formación y reconocimiento de la labor de los escanciadores.

Con este acto se trataba de presentar públicamente un programa que lleva ya un tiempo funcionando en las tres sidrerías de esta cadena (Tierra Astur Poniente, Águila y Gascona, en Xixón, Culloto y Uviéu respectivamente) y que viene a cubrir un vacío existente desde siempre en la hostelería asturiana.

Lluís Nel Estrada, director gastronómico de Crivencar y Tierra Astur, fue el encargado de explicar a los asistentes -entre los que se encontraba una representación de LA SIDRA- el desarrollo del Plan, no sin antes agradecer su apoyo a los asistentes y reconocer que "la actual formación hostelera no se corresponde con la realidad asturiana".

Los trabajadores de las Sidrerías Tierra Astur cuyo puesto esté acorde con esta titulación podrán acceder a las pruebas trimestrales, en los que podrán obtener la distinción de escanciador de bronce, plata u oro (Maestro Escanciador); de este último sólo se otorgará uno trimestralmente.

Dado que ser un buen escanciador no consiste exclusivamente en echar bien la sidra, los aspirantes deberán



demostrar sus conocimientos y aptitudes en distintos ámbitos del sector.

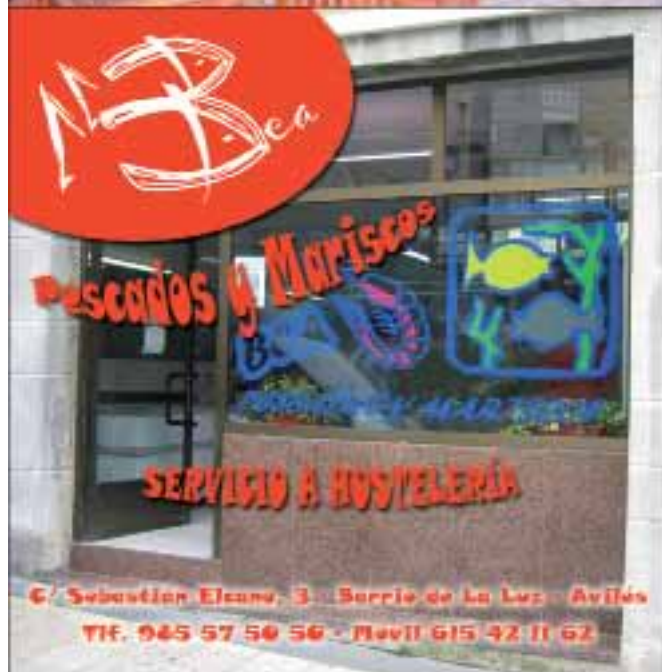
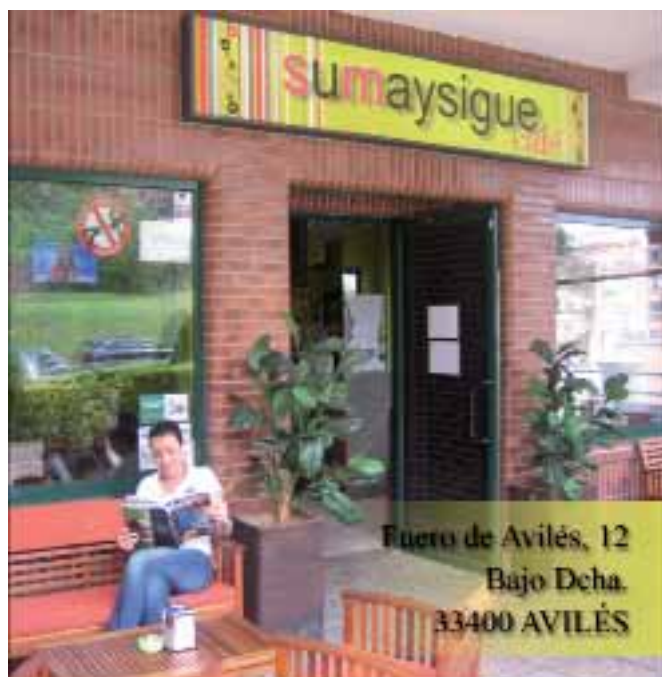
Para empezar, es imprescindible cumplir al cien por cien las normas internas de la sidrería y demostrar tener las cualidades básicas de cualquier camarero: puntualidad, cuidado de la imagen, disciplina... una vez cumplido este requisito fundamental (controlado en el trabajo diario) el desempeño de funciones puntuará un 15% en la nota de los escanciadores, valorándose el trabajo desarrollado, el ritmo, la polivalencia y el trato al cliente.

Una importancia mayor tendrá el conocimiento teórico demostrado sobre la sidra, su cuidado, sus tipos y variedades y sus derivados, con una valoración del 25% sobre el total de la puntuación.

Finalmente, la parte más importante y que será la que distinga un escanciador oro de uno plata o bronce, será la práctica, es decir, el escanciado de la sidra propiamente dicho.

Para valorar este apartado, que aporta el 60% de la nota, Tierra Astur convoca trimestralmente, como prueba técnica, réplicas de los concursos oficiales de escanciadores en los que, con llagareros y escanciadores de prestigio como jueces, los echadores tienen la oportunidad de demostrar su valía. También son convalidables las notas obtenidas en concursos del Campeonato de Escanciadores de Asturias.

Sólo el que alcance la mayor puntuación sumando estos tres apartados conseguirá la distinción de Maestro Escanciador, que lucirá en su uniforme de trabajo, informando así a los clientes de su nivel de profesionalidad. Para los que no consigan el oro, es posible volver a presentarse a las pruebas para aspirar a un nivel superior. Además, estas distinciones conllevan un complemento económico de entre 50 y 150 € en función del nivel alcanzado.



Las sidrerías demandan personal cualificado, pero en el plan de estudios de las Escuelas de Hostelerías no está contemplada la formación para ser escanciador. Es un círculo vicioso de demanda de profesionales que no se cubre por falta de formación. Esta situación, bien conocida y denunciada por el sector -tanto por camareros como por empresarios y clientes- no es abordada por la Administración del “Principado”, que es quien debería crear una formación reglada y una titulación para esta profesión.

Tierra Astur da este paso y crea su propio plan de formación y distinción de los echadores de sidra.



Tierra Astur mantiene un alto nivel de compromiso con la calidad del escanciado y la formación de los escanciadores.

A pesar del carácter indefinido de las distinciones, un escanciador podría perder su medalla si con su que-hacer diario no demostrara ser merecedor de la misma.

Este sistema interno de formación y distinción del escanciador tiene, según nos explicó Lluís Nel Estrada, el ambicioso objetivo de “promocionar el mundo de la sidra, su servicio y la figura del escanciador, divulgar y potenciar el adecuado tratamiento de la sidra, dando a conocer los criterios técnicos y el decálogo para un escanciado de calidad, dignificar la profesión de escanciador como una especialización y mejorar la de camarero; y reconocer y recompensar en el ámbito laboral las prácticas de excelencia, creando y difundiendo una cultura profesional y comercial de la sidra

y de su escanciado, implicando además a los clientes para que puedan valorarlo adecuadamente,”

Aunque en principio es de ámbito interno, dirigido al personal de las Sidrerías Tierra Astur, estamos convencidos de que el ejemplo se extenderá y surgirán nuevos proyectos similares. Además, es de esperar que un camarero que haya alcanzado una de estas distinciones pueda contar con ellas para demostrar su categoría como escanciador en cualquier ocasión, al ser la única “titulación” que existe que reconozca la excelencia profesional en el ramo..

Es posible incluso que por fin se llegue a hacer algo a nivel de formación oficial reglada, ya que a la presentación del sistema de distinción acudió el Director General de Formación Profesional.

Debate sobre la mejor postura para echar sidra



Durante la presentación del Sistema de Formación y Distinción y tras la demostración que un grupo de escanciadores recién titulados realizó para los asistentes, surgió el debate sobre la mejor postura en la que se debe echar un culín: la moderna, con el vaso en el centro del cuerpo, o la tradicional, más natural, con el brazo ladeado y la sidra cayendo por el lateral del cuerpo.

La primera, recogida en el Decálogo del Escanciador, ideado por Constantino Ovin hace una decena de años, es la aplicada en los concursos y en este sistema. La segunda, defendida en la presentación por Samuel Trabanco, es la tradicional, la que podemos ver en cualquier romería y la que utiliza, desde siempre la inmensa mayoría de los asturianos.

Llegó a debatirse incluso la conveniencia médica de cada una de las posturas, ya que la que se está potenciando actualmente llega a generar problemas de cervicales por la tensión a la que somete los músculos del cuello por la antinatural hiperflexión a la que obliga.

Sabino Pérez Presa, el recién titulado Maestro Escanciador, demostró su habilidad echando la sidra con ambos sistemas, declarando que ambos eran correctos, siempre y cuando la sidra no rompa sobre la sidra, explicando que si se había optado por la postura moderna fue principalmente por motivos de uniformidad.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes:



Fiesta del Puchero

LOS BESOS CON MÁS TRADICIÓN



La apasionada pareja dándose los cien besos

Dentro de la cultura y la tradición asturiana destacan tradiciones cuando menos originales, cuyo origen resulta desconocido y motivo de debate para muchos, como es el caso de esta Fiesta del Puchero... o quizás deberíamos decir Fiesta de los Besos. Tradición cariñosa donde las haya, que se mantiene viva gracias a parejas que, como Anderson Orozco y Cristina Miguel Amor, propietarios de la Cervecería La Perla Negra, de Villalegre, (ganadores este año con un récord de cien besos) demuestran al mismo tiempo su amor por su pareja y por nuestras costumbres

Aunque inicialmente la escasez de parejas hizo temer que este año el rito del beso no iba a tener continuidad, aparecieron finalmente parejas, entre ellas Anderson Javier Orozco Quezada y Cristina Miguel Amor, dispuestas a que no desapareciera la cariñosa tradición, acto central de las fiestas de Villalegre.

El acto se realizó como todos los años en la Ermita de

La Luz, situada en esta parroquia avilesina. En la ceremonia participan parejas de novios que tienen que romper un puchero de barro lleno de leche cuajada y darse tantos besos como trozos queden al quebrarse el recipiente.

En esta ocasión Anderson Orozco y Cristina Miguel batieron ampliamente todos los récords, tras romper



su puchero en nada menos que cien trozos, o lo que es lo mismo: en cien besos.

Según la tradición estos besos vendrán a ser la garantía de un amor longevo e intenso para la pareja.

Previamente a este ritual se desarrolló una misa de campaña en la explanada de la ermita, a la que asisten cientos de vecinos y fieles de la Virgen de La Luz.

El ritual, que se viene celebrando cada primavera desde el siglo XVI, está relacionado con un legendario amor prohibido junto a la ermita de La Luz entre el conde de Lluera y una sirvienta, aunque parece ser que hunde sus raíces en tradiciones aún más antiguas, relacionadas con la renovación anual de la Naturaleza, pues según el concejal de cultura, Román Antonio Álvarez, la fiesta entronca con «un rito precristiano muy similar, dedicado al dios celta Lugh que se practicaba en altos, cerca de un manantial, y que estaba relacionado con el culto a la fertilidad».

Y como en cualquier otra festividad primaveral de la tradición asturiana no podía faltar la bebida patria, la sidra, con la que el numeroso público asistente celebró los cien besos de la pareja.

Desde la revista La Sidra queremos transmitir nuestros parabienes a Anderson y Cristina, deseándoles un largo amor, y por otro lado, animamos a todas las parejas de enamorados a que se presenten el año que viene a esta fiesta, pues sin novios no hay ritual.



Testu: Xavier Cubero de Vicente
Semeyes: Luis Alberto González Zazo



NAVA

XXXIV Festival de La Sidra



Un momento de la selección de la Meyor Sidra d'Asturies

La XXXIV edición del Festival de la Sidra de Nava presentó este año algunas novedades, algunas de ellas orientadas a “potenciar la calidad de la sidra y la del festival», según explicó José María Osoro, presidente de la Asociación de Llagareros y nuevo concejal de Festejos.

Se echaron de menos las pipas de sidra que otros años veíamos en medio de la Plaza del Ayunta, y que han sido definitivamente sustituidas por cajas y botellas,,,ya que, a decir de la organización, la utilización de pipas iba en detrimento de la calidad de la sidra, que perdía carbónico y no se servía a la temperatura idonea.

Este año el mal tiempo y una planificación del Festival demasiado orientada al turismo, deslucieron el que es, posiblemente, el más conocido de los Festivales de la Sidra asturianos.



A partir de este año, la sidra, ofrecida por los llagareiros de Nava, aunque seguirá siendo gratis, no se llevará en tonel, sino en botella y se ofrecerá en menores cantidades; la idea es, según Osoro, cambiar el concepto actual de “sidra gratis” por el de “sidra para degustar”.

Según la organización, este cambio se debe a que existe «un compromiso con la calidad de la sidra» y se ha llegado a un acuerdo para que la bebida se sirva siempre en vasos de cristal y a una temperatura adecuada.

También existe un compromiso con la hostelería de la

Foncueva, la Mejor Sidra d'Asturies, y Orizon, la Mejor de Nava.



Les pañoletes verdís identificaben a los participantes nel Festival



La organización colos nikis de sofitu a Naredo.

zona, ya que la prueba se hizo «un tiempo, como prólogo de una estancia en Nava donde se potenciarán los negocios hosteleros».

Para ello, además de los eventos celebrados en la Plaza, el Festival organizó una amplia serie de actividades para todas las edades, que iban desde la elaboración de graffitis sidreros a los conciertos célticos, pasando por otros de vinculación menos evidente con el mundo de la sidra que comentaremos más adelante.

Aunque el fin de semana tuvieron lugar los platos fuertes del Festival, con la cata de sidra, el concurso de la mejor sidra y el de escanciadores, en realidad los actos venían sucediéndose desde la inauguración del Festival, destacando la celebración, de su propio festival de Cancios de Sidra y Chigre, una costumbre que cada vez está más extendida en las celebraciones asturianas y en la que participaron las sidrerías La Panera, La Barraca, La Figar, La Masera, El Titi de Nava, Vda. de Angelón, El Plaza y Casa Mino.

Por su parte el Muséu de la Sidra sirvió de marco para la conferencia “la Sidra Asturiana, Cultura, Tradición e Innovación” a cargo de Luis Benito García Álvarez, Investigador de la Universidad de Uviéu y de la Fundación de la Sidra. Dentro de los actos del Festival de la sidra se celebró también el IV Campeonato de Bolos Festival de la Sidra, en el que se jugaron varias partidas, tanto por parejas como por cuartetos.

Dentro de la programación del Festival llamaron también la atención otras actividades menos dirigidas a la sidra y difíciles de encuadrar en el entorno de la cultura asturiana, como es la exposición de la Copa del Mundial de Fútbol y la actuación del grupo madrileño “Camela”, creador del estilo tecno-rumba, cuya vinculación con la sidra, con Nava o con Asturias aún desconocemos y que ciertamente chocaba con el sentido y el espíritu de la programación.

Afortunadamente, dentro del apretado programa del fin de semana, se mantuvieron también actos tradicionales, la degustación gratuita de tortos, caseros el concurso de la Mejor sidra fecha n'Asturies, el concurso de escanciadores y la entrega del premio a la etiqueta más prestosa.

Durante el sábado y el domingo se celebraron varias pruebas gratuitas de la sidra hecha en Nava, donada para la ocasión por los diez llagares participantes en el Festival:

Sidra **Alonso**, Sidra **L'Argayón**, Sidra **Estrada**, Sidra **El Piloñu**, Sidra **Pomar**, Sidra **Orizón**, Sidra **Roza**, Sidra **Vda. de Angelón**, Sidra **Vda. de Corsino**, Sidra **Zapatero**.

El sábado se desarrolló uno de los actos principales del Festival, y probablemente el más esperado por los llagareros y los aficionados sidreros en general por ser uno de los reconocimientos más valorados, es precisamente la entrega del premio a la Mejor Sidra Fecha n'Asturies.

En este caso, tras deliberar largamente, bajo la amenaza de lluvia (y la lluvia real, a ratos), los expertos decidieron que la Mejor Sidra fecha n'Asturies es la de **Foncueva**.

Dentro de las sidras navetas, la de **Orizón** se alzó con el reconocimiento a la máxima calidad, lo que hace justicia a la excelente sidra que este año ofrece este centenario llagar.

Los encargados de la *tastia* que otorgó el premio, así como varios miembros de la organización, lucieron durante el Festival una camiseta que, con el lema "Naredo, estamos contigo" mostraban su apoyo y daban ánimos al propietario de la Sidrería El Furacu, recientemente hospitalizado.

En esta edición cargada de novedades, otra importante es la creación del título honorífico «Llagarero Insigne de Nava», con el que, a partir de este año, se tratará de premiar a los más veteranos profesionales del sector, gracias a los cuales la localidad ha sido merecedora de la denominación Villa de la Sidra, y que en esta edición recayó, a título póstumo, en Alfredo Ordóñez Onís, del Llagar Viuda de Angelón.

La nota gastronómica de las jornadas la pusieron luna vez más las Mujeres de la Asociación Doña Jimena, de Nava, que acompañaron la prueba de la sidra con una generosa y sabrosísima muestra de los tradicionales tortos de maíz, que amasaron y cocinaron en directo en la VI Edición del Festival del Tortu, en la misma Plaza Manuel Uría.

Los niños también fueron protagonistas durante el Festival, organizándose talleres de creación de "marcasaurios sidreros", hinchables, animación, circuito de coches y actividades deportivas.



Preparando los tortos.

Grúas Eloy Asistencia
Servicio Grúa 24h

Tlf. Taller: 985 515 500
Móvil 24h.: 609 80 62 22 - 609 80 14 15
Avda. Principado, 18 y 30
Corvera de Asturias - Avilés

EL POLESU
SIDRERÍA - RESTAURANTE

El Polesu

C/ Facundo Cabeza, 8
33510 Pola de Siero - Asturias
Tl's 985 720 054 - 985 720 954

Henry González echó los mejores culinos en Nava

Un total de 82,75 puntos obtuvo el dominicano Henry González, que le dieron el primer premio en el concurso de escanciadores celebrado el domingo en el marco del Festival de la Sidra de Nava.

El resultado estuvo muy reñido, pero, aunque de partida no se le consideraba como uno de los favoritos en la prueba, ya que no estaba entre los diez primeros de la clasificación general, sus cuasi perfectos cinco culinos hicieron al camarero de El Otru Mallu (en Xixón) merecedor del premio: los cuatrocientos euros, el trofeo, y, sobre todo, el honor de conseguir primer puesto en uno de los concursos de escanciadores más reconocidos.

Por detrás de él, pero haciendo doblete, Susana Ovín,



Vasu oficial del festival



de La Barraca, ex campeona del Campeonato de escanciadores de Asturias y veterana ya en concursos, que ganaba al mismo tiempo el segundo premio de la categoría general y el primer premio entre los echadores de Nava.

El tercer puesto iba para uno de los favoritos en la Clasificación General del Campeonato de Escanciadores, Aly Ernesto Moncayo, de La Cata del Milán, que mantiene así su posición, entre los cinco primeros puestos.

El clima, más bien fresco, y la amenaza de lluvia, que se cernía sobre la Plaza desde primera hora de la tarde, desanimó un poco al público, que fue menos numeroso de lo habitual en este concurso, pero aún así los aficionados incondicionales se arriesgaron al agua, durante las más de dos horas que duró la celebración del evento, para no perderse ni un minuto de esta prueba, la sexta puntuable para el Campeonato de escanciadores de Asturias.

Estrada, la etiqueta más guapina



Entrega del premiu a Estrada

La Asociación de coleccionistas de etiquetas de sidra, Sidrastur, hizo entrega del premio "La etiqueta más guapina" de los llagares presentados, al naveto llagar de Estrada.

Esta es la tercera vez que se concede este premio, que celebró en Xixón su primera edición, durante la Fiesta de la Sidra, siendo en aquella ocasión la etiqueta de Sidra Los Angones la elegida como la más guapina. En su segunda edición el premio se quedó en

Villaviciosa, con la etiqueta identificativa de sidra El Gobernador.

Esta es la primera vez que se otorga este premio durante el Festival de la Sidra de Nava, pero se espera que el premio se mantenga en próximas ediciones.

Con estos trofeos Sidrastur pretende reconocer la calidad y originalidad en el diseño de las etiquetas de sidra, algo en lo que, como coleccionistas de las mismas, son expertos.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: J. Eloy



Galería Semeyes en:
www.lasidra.as

QUIROMASAJE



C/ Francisco Pizarro, 10
33403 La Luz - Avilés
Tlf. 985 574 156

ESTÉTICA

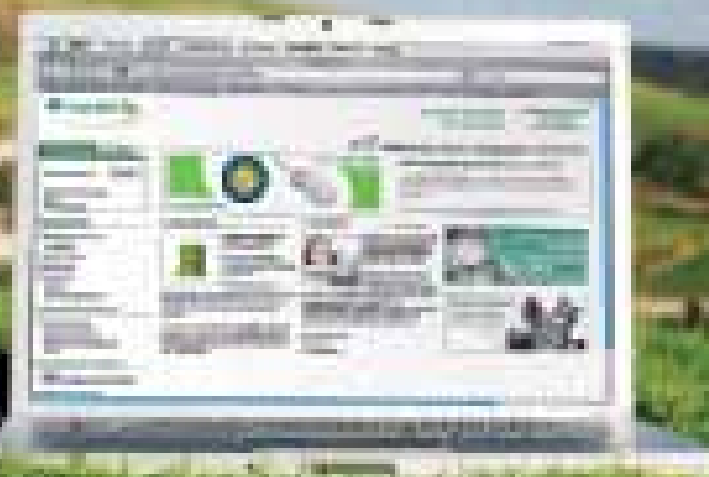


Tratamientos Corporales y Faciales
Depilación y Fotodepilación
Patología del Raquis
Reflexología Podal
Masaje Deportivo, Relajante, etc.

Van&ser

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



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

y más productos y servicios



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

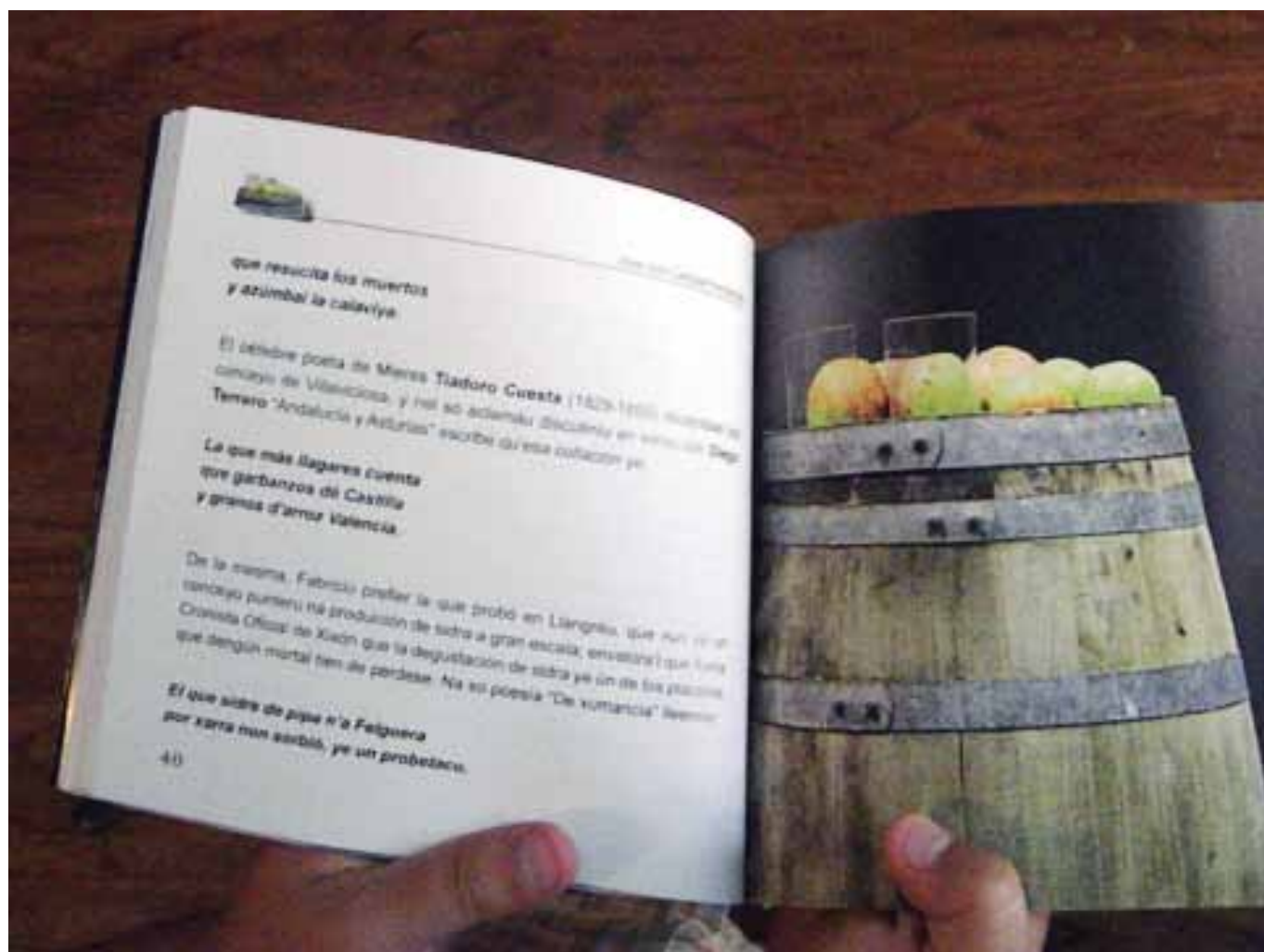
www.ruralas.com/asturias

Nada es tan simple como tener un banco para ayudarte

en todo lo que necesitas para crecer y prosperar.

La sidra y la poesía

(Versos ensin magaya)



Poques manifestaciones antropolóxicques tienen tantu raigañu nel sentir colleutivu asturianu comu les derivaes del consumu y producción de la sidre. Y munches menos que tean una plasmación lliteraria y poética tan bayurosa. Jose Luis Campal úfremos nesti llibru, el segundu de la colleición de llibros de LA SIDRA, una esbilla comentada, bien prestosa, de la poesía sidrera al traviés de los tiempos.

La poesía recoge los sentimientos y el día a día más subjetivo de quien la escribe y en Asturias no podía ser de otra manera, decenas de autores han dedicado su arte a versar sobre la sidra.

La sidra viene siendo parte integrante de nuestra realidad a lo largo de tantos siglos que es impensable que alguien quisiera expresar lo que Asturias significa sin hacer ninguna referencia a ella o a alguno de los muchos temas que con la sidra se relacionan en nues-

tra cultura.

Pero no sólo autores asturianos se han inspirado en nuestra bebida, sino que hay recogidas también en este libro numerosas entradas escritas en lengua castellana y por autores que no nacieron en esta tierra.

En esta obra Jose Luis Campal Fernández nos ofrece, de manera organizada, un riguroso repaso de lo principal que el tema ha dado de sí en el ámbito poético.



Dividido en apartados de carácter pedagógico, el libro recoge numerosas muestras que ilustran con claridad cada uno de los ámbitos de aparición de la sidra en la poesía.

Así, podemos encontrar referencias poéticas a todo el ciclo de la sidra: existen odas a la manzana y sus variedades, a la cosecha, el mayado y la producción de la sidra, a los tipos de sidra y sus calidades, a las espichas y su consumo en los chigres, a la borrachera e incluso a la resaca...

Pero no sólo eso, también la sidra aparece en muchas poesías de forma menos directa, más sutil o metafórica. Hablándonos de la sidra, en ocasiones, el autor nos transporta a temas tan dispares como el amor, el sexo, la nostalgia, la patria o la religión.

Campal recoge ejemplos de todos estos temas y los

expone junto con sus breves pero esclarecedores comentarios, que nos ayudan a viajar a través de un universo poético y sidrero, al tiempo que nos deja con ganas de más.

Precisamente por eso, casi tanta importancia como la obra en sí tiene la extensa bibliografía que la acompaña: nada menos que 237 entradas que invitan a seguir conociendo la poesía dedicada a la sidra y que componen, posiblemente, el más extenso catálogo que hace referencia al tema.

Digna de mención son también las ilustraciones que acompañan el libro, una veintena de fotografías de excelente calidad, realizadas por el fotógrafo Luis J. Vigil-Escalera (Lujó Semeyes) que consiguen reflejar el alma de la sidra casi con tanta precisión como la poesía en la que se centra el libro.

DEL LLAR®
-DESDE 1999-
CATERING

C/ San Antonio, 2 • 985 35 00 20 • CENTRO
C/ Ruta del Alba, 1 • 985 31 19 57 • MOREDA
C/ Feijoa, 88 • 984 39 51 72 • VIESQUES

GIJÓN

Jose Luis Campal Fernández



L'autor demientres la presentación de "La Sidra y la Poesía, versos ensin magaya" na Primer Sidre l'Añu.

LA SIDRA entrevista a l'autor d'esti perinteresante llibru. Conocemos asina al poeta y a la so obra.

Ties tres de ti una llarga trayectoria como escritor... ¿Cuándo entamaste a escribir?

Con voluntá consciente, nos anicios de los años 80 del sieglu pasáu. El primer velenu inyectómelu la poesía (primeru n'español y llueu n'asturianu), depués ayudaron a engancharme dafechu les collaboraciones na prensa rexonal y un llugar de non retornu na pasión pola escritura aposentada y autocrítica cuidu que-y lu debo al descubrimientu de la investigación lliteraria y bibliográfica cuando punxi los pies na Facultá de Filoloxía. Creo tamién que nun dexé d'escribir nestos treinta últimos años gracies al aisllamientu, a que nun tuvi ambiciones y afuxí de saraos y de la endogamia del "gremiu", qu'enllamarga les vocaciones.

¿Qué ye lo que t'anima a seguir escribiendo?

La cafeína d'una realidá amarguxa que ta pidiendo unos chochos d'idealismu. Llevantase y saber qu'hái daqué que facer. Reanudar esi conveniu pantasma ente l'home qu'escargata y un suañu que se mos resiste. Llograr, polo menos, una llinia que rescample.

¿Cómo escueyes los temas?

Los exes d'interés que nomamos temas nun los escueyo, nin m'escueyen tampoco, como suel dicise. Qui-ciabes lleven comigo dende qu'un tien sentíu y, nun momentu dau, materialícense en forma d'obsesiones. Ye entós cuando hai que sofocales diendo al tayu a fesoriar coles pallabres y la documentación, reman-



sando toles llectures acumulaes y guetando la voz propio.

De tolo que lleses fecho, ¿de qué obra tas más orgulloso?

De la recatavila de trabayos bibliográficos y crítica lliteraria guardo perbones vibraciones, porque punxina parrilla les meyores costielles. Nel tarrén de la criación pura y les adautaciones, présteme tres obres: “A tientes” (porque foi'l primer poemariu que publiqué, en 1983); “A paixão” (porque ye un poemariu en portugués qu'escribí en Coimbra en 1986 y asoleyé en Lisboa 22 años depués) y “Una fardelina de cuentiquinos del versu” (2010), por razones mui sentimentales, que tamién son razones vitales y válides.

En concreto, esti llibru de “La sidra na poesía” ¿cómo surdió?

Nació, primero, d'un enclín ñatural, ya que l'asuntu venía interesándome dende facía, como poco, más de dos décadas y naguaba por mete-y mano, pa formar una intuición, la de que si la sidra engatusó a tantos autores como reflexonaron sobre ella sedría porque tenía-la por un rasgu d'identidá de primer orde. Y, depués, naz pola costatación d'una poza: escríbese muncho sobre sidra pero cási que nada dende l'ángulu del leitmotiv lliterariu, ye dicir, no que cinca al reflexu poemáticu d'una actividá tan vieya como'l calter asturianu.

¿Qué apurre de nueo esti llibru?

Bono, eso diránlo los llectores que s'averen a elli. Ún pue afitar que quedó contentu col resultáu final. L'oxetivu yera bien cenciellu, y al empar revesosu: algamar una semeya de conxuntu, introducir al llector nel universu poéticu de la sidra al traviés d'una esco-

yeta significativa pero amplia; facer un repasu ensin prexuios d'una abondosa castra d'escriutores, d'equí y foriatos, qu'escribieron y escriben n'asturianu y/o en castellán, y que nos caberos tres siglos sintiéronse influyíos por una manifestación intrínseca de la sociedá asturiana como ye esta bébora qu'a toos plasma. Convidamos al papel a xente de lletres de nivel baxu, mediu y altu que tocaron el microcosmos sidreru con gustu, inventiva picardiosa, procuru estéticu y respetu enforma por una de les señes culturales más de nue-so. Quixi articular, dicho seya ensin plizca de fatura, un percorríu esencial y emocional que dexare perclaro l'impulsu estimulador qu'arrodia al mundiu la sidra y la mazana y que-mos define coleutivamente. Doi muncha importancia al capítulu final, el consagrau al repertoriu bibliográficu de los testos de criación que falen de la sidra, porque talanto que la bibliografía nun ye un encontu más, ye la espina dorsal de toles investigaciones, y paga la pena reivindicala como disciplina autónoma.

Na presentación del llibru nel Muséu del Pueblu d'Asturies falaste incluso de dalgunos posibles “plaxos poéticos”. ¿Pues desplícánslo un pocu?

La sidra produxo una lliteratura atrayente y yera normal que si n'otres llingües esistía esa anómala y perversa tentación d'aprovechase del esfuerzu ayenu, equí nun diba dase la esceición. Cópiase, sabémoslo, aquello que tien calidá y llama enforma l'atención, y asina un versificador ocasional llamáu Lázaro José García Lueso, qu'usaba l'alcuñu de Cuco, debió d'embizcalu más de la cuenta un cuciu sonetu de Pachu'l Péritu (seudónimu del polifacéticu Francisco González Prieto) entituláu “La sidre”, asoleyáu por primer vegada en 1913 nel periódicu xixonés “El Pueblo Astur”, y espublizólu como suyu metiendo cambios mínimos que nun tapecien el deshonorosu pecáu.

¿Crees que se conoz suficientemente la poesía asturiana?

La que vien escribiéndose dende'l Surdimientu p'acá conózse de sobra, hai una sobresaturación. La que nun ye tan conocida, y eso sí que me paez ablucante, ye la poesía de los nuesos antepasaos, tamos dexando a la tradición y sapozándola en tópicos, que ye lo que pasa cuando se llee perroneramente a los poetas, mayores y menores, del XIX y primer mitá del XX. Llóralos ye condergase ensin remedi a un alfabetismu empíricu. El futuru ta nel pasáu, que ye mui ricu y nada engoláu.

Cuéntanos cuáles son los tos actuales proyeutos. ¿Tas trabayando en dalgún llibru actualmente?

Nun soi partidariu d'andar bilordiendo so lo que ta tovía nel taller cociéndose. Pero nunca toi desocupáu, avecéme a tener el fornu encesu, enllenu proyeutos, unos con fecha d'entrega (artículos, poemas sueltos, comunicaciones congresuales, conferencies) y otros a los que van sali-yos canes (trabayu en varios llibros dende hai años ensin esmoleceme cuánto voi tardar en pone-yos puntu final). Anque seya un bichu raru, nunca nun m'importó endemasiao nun ser una choricera. Sal lo que tien que salir y si nun sal sedrá que ési yera'l so destín. La escritura ye aprendizaxe y correición perpetua. Dedicome a escribir, nun busco batir récoros d'obra asoleyada.

Las Historias secretas de la Sidra

ENTREVISTA A BILL BRADSHAW Y PETE BROWN



De izquierda a derecha, Eduardo V. Coto (La Sidra) Oliver Hess, de la asociación Slow Food Frankfurt y Konstantin Kalveram, escritor y crítico sidrero.

La revista La Sidra ha estado, de la mano de nuestro delegado en Europa con Bill Bradshaw y Peter Brown. Ambos se han embarcado en el primer libro sobre sidra a nivel internacional.

Bill Bradshaw trabaja desde hace años en su proyecto "I AM CIDER", un conjunto de fotografías en torno a la sidra en Reino Unido que ya ha expuesto en varias ciudades británicas y podemos encontrar en su página web www.billbradshaw.co.uk. También es el autor del blog "I am Cider" www.iamcider.blogspot.com sobre actualidad sidrera. Por su parte Pete Brown ha sido coronado en 2009 como "Beer Writer of the Year" (escritor de la cerveza del año) para el prestigioso British Guild of Beer Writers Annual Awards Dinner en 2009, escritor del seguido blog www.pete-brown.blogspot.com y autor de varios libros, a quien podemos definir como una leyenda de todos los apasionados de la cerveza a nivel mundial.

En esta edición los tenemos, en exclusiva para La Sidra, hablándonos de un libro que cuando salga a la luz posiblemente incida en el mundo de la sidra internacionalmente y sea un paso más en la historia de esta bebida para todas las regiones que la elaboran.

La Sidra: Ante todo, me gustaría que nuestros lectores supieran un poco más acerca de vosotros. ¿Podrías hablarnos de dónde sois, a qué os dedicáis?

Bill: Soy fotógrafo freelance procedente de Somerset (Reino Unido) y llevo haciendo fotografías desde los ocho años. Profesionalmente la mayoría de mi trabajo ha estado enfocado a empresas, pero me atrajo la idea de un proyecto personal, algo donde pudiera



dedicar mi tiempo libre y con lo que experimentar y jugar. En 2004 comencé con la fotografía en torno a la sidra aquí en Somerset y consecuentemente el trabajo tiene un sentimiento más personal, digamos que todo hecho con mi propio sello.

Pete: Hola, soy escritor y vivo en Londres. Habitualmente he trabajado en publicidad pero ahora me dedico totalmente a escribir. Hasta ahora mi foco de trabajo principal ha sido la cerveza, no solamente los ingredientes, el proceso y los sabores de interesantes cervezas, sino también el aspecto social y cultural de la misma. Qué bebemos y por qué lo bebemos, qué significa para nosotros, la historia de la misma y los cambios alrededor del mundo.

¿Podríais hablarnos de vuestro nuevo proyecto? ¿Tenéis un nombre para el mismo?

Bill: Si lo tengo que resumir, es una mirada a la cultura sidrera global.

Pete: ¡El nombre suele llegar al final de los libros! Es nuestro propio viaje alrededor del mundo de la sidra. Bebemos mucha en el Reino Unido y aunque tenemos algunas de las mejores sidras del mundo en la región de Somerset, también tenemos un gran número de marcas industriales, algunas de las cuales no son demasiado buenas. Desde que empezamos a trabajar en un libro sobre sidra juntos hemos abierto nuestro horizonte para abarcar las tradiciones de elaboración de sidra de todo el mundo. Está enfocado a gente interesada en la gastronomía y las bebidas, pero que quizás no sepan de la importancia de la sidra.

¿Qué significado tiene la sidra para vosotros? Pete, como experto en el mundo de la cerveza, ¿dirías que es solamente otra bebida más como la cerveza? Bill, con tu origen en la tradicional región sidrera de Somerset en Reino Unido, ¿cómo describirías tu concepto de la sidra?

Pete: Lo que más me fascina de la sidra, es que es una bebida totalmente malinterpretada. En Inglaterra la servimos y bebemos como si fuera cerveza. En Alemania lo llaman "apfelwein" (vino de manzana). Hemos bebido sidra espumosa y otras que no tienen nada que ver con lo que hayamos probado previamente. Pero eso es lo que estamos intentando descubrir.

Bill: He leído que la sidra y Somerset comparten el mismo aliento y es cierto...es parte de nuestra tierra y nuestra herencia local. Nuestra identidad cultural está basada en ella, nuestras pomaradas son la fábrica de Somerset en sí. Si preguntas a cualquier persona en Reino Unido por lo que es famoso Somerset, sonreirán y dirán "por la sidra".

Nuestra historia con la sidra quizás no sea tan antigua como en otras regiones, pero sí lo suficiente para ser de gran importancia. En el s.XVII todo hombre, mujer y niño en Somerset bebían el equivalente de un cuarto de galón (950 cl) de sidra al día. Los salarios de los trabajadores de las granjas se hacían en gran parte con una gran cantidad de sidra diaria y nuestros hijos eran incluso bautizados con sidra, ya que era más limpia que el agua. Tuvimos conflictos en 1763 cuando el gobierno creó impuestos sobre la misma para pagar las guerras contra Francia. Así de importante es aquí la sidra y por eso estoy particularmente motivado por visitar Asturias. Tengo la sensación que vosotros entenderéis perfectamente de donde vengo. Los asturianos son nuestros hermanos sidreros, creo que la





La cultura de la sidra es mucho más universal de lo que en ocasiones pensamos.

sidra corre también por vuestras venas.

Hemos estado juntos durante la feria en Frankfurt “Apfelwein im Römer”. Samuel Trabanco, lagarero Asturiano participante en la misma durante su charla previa al menú gourmet con sidra dijo; “ Los lagareros de todas las regiones sidreras tienen algo realmente especial entre ellos. Todos recogen las manzanas en el otoño, luego las prensamos, todos tenemos que esperar unos meses preocupándonos por la fermentación y la evolución de la misma...y al final, todos nos alegramos de obtener un buen producto y que la gente lo pueda disfrutar. Así que todos podemos hablar de la misma historia en diferentes países. Podemos hablar de una gran familia sidrera” ¿Qué os ha parecido?

Bill: Tiene razón y me sorprende que nadie haya hecho hasta la fecha esfuerzos para llevar la sidra de cada país a un nivel globalizado. De alguna forma estoy contento de que no lo hayan hecho porque quizás es una de las razones de que hayamos protegido nuestras propias culturas individuales tanto como para mantener nuestras identidades y también darnos cuenta de lo que tenemos con respecto a ellas. Unir las comunidades sidreras es algo que tenemos que conseguir. Me parece que era algo que tenemos que hacer la gente como nosotros que la amamos. La gente que hace algo porque le apasiona es totalmente diferente a quienes lo hacen por dinero. Piensa – ¿quién sino lo iba a intentar?

Pete: Cuando veo el camino que la comunidad cervecera está haciendo globalmente, me hace pensar que las posibilidades para intercambiar ideas y técnicas con la sidra son enormes. Pero por otra parte, lo que ha dicho Samuel es muy interesante. Me encanta la

forma en que la sidra es estacional. No puedes cambiarlo, tienes que trabajar con la naturaleza y las estaciones. En nuestro mundo corporativo post-industrial, creo que la sinceridad y la simplicidad es lo que realmente dice algo a la gente.

Hay algo que creo pasa a mucha de la gente que tiene el primer contacto con la cultura sidrera. ¿Está siendo fácil encontrar información relativa a la sidra fuera de vuestro país?

Bill: La sidra tiene cierta magia a la que la gente responde inconscientemente. Respecto a encontrar información fácilmente a nivel nacional no estoy totalmente seguro. Tenemos algunos recursos, algunos físicos, algunos digitales y personales que pueden siempre ayudar. Solamente podemos hacerlo en ciertas áreas ya que tenemos una fuerte cultura cervecera allí, particularmente en el norte de Inglaterra, donde las manzanas tienen que luchar por crecer.

¿Podríais decirnos que países o regiones tenéis ya en vuestro programa de visitas alrededor del mundo?

Pete: Tristemente no tenemos el presupuesto para visitar absolutamente todas las regiones que quisiéramos.

Es doloroso, cuando hice un libro similar sobre cerveza visité trece países, casi arruinándome en el proceso y sigo escuchando a gente que me dice “¡No puedo creerme que no hayas ido a este país!”. Podemos adelantarte que estamos totalmente convencidos de visitar Asturias, Nueva Inglaterra en Estados Unidos, Francia y quizás Frankfurt de nuevo. Si pudiera añadiría Argentina, Australia y Japón a la lista. Pero tendremos que ver cómo van saliendo las cosas.



La elaboración artesanal de sidra es muy similar en todos los países sidreros

¿Os llaman más la atención unos países que otros?

Bill: Me llama la atención cada región por separado por diferentes razones. Asturias es una de las regiones que más me asombran por lo respetada que es la sidra allí. Tengo la sensación de que allí la sidra es tratada con más respecto que en Reino Unido. Nosotros respetamos a nuestros lagareros y nuestros productos, pero creo que hay una especie de carencia cultural de conciencia en ese aspecto. Definitivamente se está mejorando todo el tiempo, pero en el pasado pasaron cosas no demasiado buenas y la industria sidrera está luchando de nuevo.

Algunos en diferentes países tenemos la opinión de que hay una especie de revolución sidrera. El interés por este producto está incrementándose en estados como Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, España o Australia. ¿Qué opináis?

Bill: Totalmente de acuerdo. Cuando comencé con el proyecto IAMCIDER (Soy Sidra) en 2004, las cosas eran bastante diferentes a como son ahora en Reino Unido. Mucha gente predicaba este destino, pero es recientemente cuando la sidra ha vuelto a llamar la atención a la industria de bebidas, y con esta ha comenzado a crecer. Estamos inmersos en un renacimiento y es bonito.

Pete: La revolución de la sidra artesanal en muchos países está siguiendo el camino de la revolución de cerveza artesanal y en otros países está pasando independientemente a la cerveza. Pero en todas partes, es parte del mismo tipo de gente buscando algo -más sabroso, hecho a mano, auténtico y natural- en todo tipo de comidas y bebidas.

¿Pensáis que pueda haber un antes y un después de la publicación de vuestro libro en la escena sidrera internacional?

Bill: Muy buena pregunta...Eso espero! (risas). Como apasionado de la sidra y habiendo leído muchos libros relativos a esta bebida me alegraría crear un libro que pudiera unir las culturas sidreras del mundo ya que

no existe actualmente ningún libro que lo haga. Creo que va a haber mucha familiaridad en muchos de los lugares que visitemos, algo universal en la sidra que todos reconozcamos. Pero también habrá nuevas cosas que todos hagamos de manera diferente y que me emociona. Creo que habrá buenas oportunidades de exportación e importación para la gente que sepa aprovecharlo, todos pensamos más globalmente y queremos intentar nuevas cosas al mismo tiempo.

Pete: Eso espero. No hay ningún libro hasta la fecha de este tipo. Todo se mueve tan rápido, que lo único que podemos asegurar es que el libro ya estará fuera de fecha cuando se imprima, pero esperamos que sea una bandera alrededor de la que la gente se reúna, algo que sea útil e informativo durante años.

Decirnos algo acerca de la cultura sidrera en Reino Unido. Nos gustaría saber más acerca de las tradicionales regiones sidreras, cómo sabe, y un poco de la cultura sidrera de allí. ¿Tenéis alguna clase de pubs o restaurantes especiales para la sidra o comida especial?

Bill: Tenemos una extraña relación con la sidra aquí. Lo que puedo decir, es que producimos más sidra industrial que ninguna otra parte del mundo y mucha de ella es de baja calidad en comparación con los productos artesanales. De todas maneras tenemos también excelente sidra real con una gran pasión puesta en ella. Ambas parecen ser una relación simbiótica, una atrae a los nuevos bebedores de sidra en el mercado proporcionando una alternativa disponible, empaquetada e inofensiva para la cerveza y el vino. La otra ofrece más sabores más desafiantes, ofreciendo una amplia variedad de productos "Premium" y una alternativa local que mantienen los valores tradicionales y la herencia. Ambos hacen algo bueno por su lado. La mayor parte de sidra artesana disponible en Reino Unido es puramente "británica" y eso es algo que algunos de los más duros bebedores de sidra del país quieren apoyar.

Pete: Sí - Eso lo dice todo!

AXENDA

IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA. Quinta convocatoria d'esti concursu que cuenta col sofitu del llagar JR, y nel que pue participase fasta con cincü semeyes. Les bases en www.lasidra.as **Payares**



XIX FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN. , Nueva edición de la Fiesta de la Sidre de Xixón esperada con afoguín por tolos sidreros asturianos. Una cita inescusable na que nun ye que se puea tar, ye qu'hai que tar. **Agostu.**



VILLAVICIOSA SIDRERA. Festival de la Sidre y Concursu de Sidre Casero. Mes sidreru por escelencia nel conceyu Maliayu. **Primer selmana d'Ochobre**



X DIA DE LA SIDRA D'ESCALANTE. L'Asturies de Santillana recupera les sos tradiciones sidreres. **30 Xunetu.**



FIESTA DE LA MAZANA EN VILLAVICIOSA esti festival, entama cola ufierta a la Vixe'l Portal de la primer sidre'l duernu na plaza de la Villa, mayada en direutu al aire llibre, **11 Setiembre**



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



SIDRERA

ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA, Demientres la Fiesta Mayor de Piñón les semeyes seleccionaes nos dos caberos concursos de Semeyes LA SIDRA espondránse nos llocales de l'Asociación de Vecinos El Valle de Piñón y Candanal. **Del 23 al 31 d'Agostu**



XI CONCURSU PINTURA DE GAS-CONA. Presentación del **6 de xunu al 29 xunetu** y entrega premios el 15 setiembre; bases nos establecimientos del Bulevar de la Sidra



TOUR DEL LLAGAR. Entamáu por LA SIDRA- Ensame Sidreru- costitúi xunto col Sidracrucis ún de los eventos sidreros imprescindibles nel panorama asturianu. Visita guiada por media docena de llagares, con dos espiches, música'l país y munches ganas de pasalo bien. **Agostu**



II CERTAMEN DEL VINU DE CANGAS, VINU . Porque n'Asturies non too ye sidra, esti Certame da a conocer los vinos d'Asturies, nel Muséu del Pueblu d'Asturies. **14 al 16 d'Agostu**





II Salón de la Sidra D.O.P "Sidra de Asturias"

Manuel Gutiérrez Busto

El Palacio de Congresos del edificio Calatrava en Uviéu acogió el II Salón de la Sidra DOP de Asturias.

Después de los actos protocolarios con el presidente del Consejo Regulador de la DOP, Sr. Eloy Cortina, y del Consejero de Agricultura y demás personalidades, hubo como novedad la presentación muy "sui generis" del pregonero o invitado especial, que salió a través de la tronera de un tonel de sidra colocado a tal efecto. El personaje era el piragüista Manuel Busto Campeón mundial de este deporte.

La organización, impecable como casi siempre que lo organiza "Fenicia", con una zona de expositores amplia, donde se había habilitado para degustación algún producto típico de Asturias, como queso, jamón, anchoas, así como otras delicatessen elaboradas por el famoso cocinero Luis Alberto de "Casa Fermín".

Pero vallamos a lo que interesa, la sidra; de inmejorable calidad en las diecinueve marcas de sidra tradicional de escanciado presentadas. Puedo decir que había algunas realmente espectaculares, muy buenas, aunque la cosecha era del 2010; correcta con buen pronóstico de evolución también estaban algunas del 2009 más hechas. Es de sobra conocido que la sidra de Asturias es una sidra que evoluciona más lentamente y necesita tiempo, aunque se retrasase la presentación a septiembre.

El Sr. Eloy Cortina, Presidente del Consejo Regulador de la DOP tiene muy claras las ideas respecto a este tipo de eventos y el protagonismo único que hay que darle es sólo y exclusivamente a la sidra DOP de Asturias, sin transigir en injerencias o referencias que no sean las propias y exclusivas de todas aquellas sidras que están bajo el amparo

de esta Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. Creo que es bueno tener las ideas tan claras en estos tiempos de vaivenes e indefiniciones.

La incorporación de un nuevo llagar como Sidra Guimarán, y la vuelta a la producción de sidra Solaya del Llagar de Quelo, son el exponente del crecimiento de la DOP, no sólo en cantidad, sino también en calidad.

Las cuatro sidras "Brut", dos de cada tipo, realizadas en los distintos métodos, champanoise y grand-vas, mostraban sus particularidades y sus grandes posibilidades de promoción fuera de Asturias.

La seis marcas de sidra de mesa o de nueva expresión, tenían notables diferencias, aunque esta sidra es todavía un "bebé" con respecto a los métodos de elaboración en comparación con la larga y tradicional historia de los otros tipos de sidras. Se nota la mejoría y evolución de esta nueva sidra, en la cual destacan alguna univarietal y otra bi-variatal. En mi opinión confirmo una importante mejoría respecto a aquellas primeras sidras de hace años.

Referenciar que, coincidiendo con este Salón, los días del 4 al 10 de julio tuvieron lugar las Jornadas Gastronómicas de la Sidra DOP de Asturias con veintidos establecimientos de la zona de Uviéu, en las que se ofrecían unos menús muy sugerentes para marinar y acompañar con esta sidra.

Concluyo, que la sidra DOP de Asturias goza de muy buena ó excelente salud, sigue creciendo, lagares, marcas, calidad y cada vez el lugar de presentación aporta mejor imagen.

¡Buen trabajo!.

NEW YORK
7 DIAS / 5 NOCHES
JULIO 1.060 € AGOSTO 1.199 €
984 112 961
www.travelfan.es

Circuito Bellezas de Croacia
8 DIAS / 7 NOCHES
Salidas los lunes Julio a Septiembre 1.099 €
984 112 961
www.travelfan.es

Precio por persona y estancia en habitación doble, válido para julio y agosto (consultar fechas de salida) pasando noche del sábado, hotel en solo alojamiento. Incluye: avión clase turista con salida desde Madrid, taxes aéreos, traslados, seguro básico y gastos de gestión. PLAZAS LIMITADAS. Consultar condiciones. OFERTA ESPECIAL LECTORES "LA SIDRA". Precios desde...

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Sidras Espumosas

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes

Vella, Pollos y Pericotes



Vella, Pollos y Pericotes



¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



¡La Sidra ye mundial!!

The Washington Post recomienda'l consumu de sidra asturiano



“La sidra, n’Asturies ye una relixón, comu’l vinu n’España”, declara’l reconocíu críticu especializáu en bébores espirituoses Jason Wilson, que vien d’espublizar nel The Washington Post un artículu nel qu’empondera les cualidaes de la sidre asturiana, encamentando a los consumidores norteamericanos el so consumu braniegu.

Tres d’una visita a Asturies, na que prebó delles variedaes de sidre y conoció de cerca la cultura sidrera, de la man del llagar Trabanco, Wilson fala llargamente de les cualidaes y ventaxes de la sidre fecha n’Asturies, a la que define como una bebida refrescante, estremadamente seca, enllena d’arumes y con una fuerte acidez final que, pa enriba, tien perpoques caloríes. Resalta tamién la nuesa forma de servir la sidre como un importante valor añadiu.

“En Xixón, pídense la sidre por llitros en bares nomaos sidreríes, que son cases de sidra. Entós, con una habilidá ablucante, los camareros sirvente la sidre nun llargu chorru, calteniendo la botella n’alto perriba les sos tiestes y espalmendo, bien abaxo, nun vasu suxetáu perbaxo la cintura. Dante un par de deos d’esa sidra, bien axitao, y esperen que lo bebas d’un tragu”. Bramente, l’ambiente namoróme, aquello yera

comu’l nirvana”.

Por tou ello, Wilson encamienta’l consumu de sidre pa esti branu y anima a los llagares asturianos a seguir los pasos de Trabanco, que desendolca un puxante espardimientu nel mercáu norteamericanu.

Wilson ye ún de los críticos especializaos en bébores espirituoses con mayor nome nos Estaos Xuníos. Los sos artículos en The Washington Post foron reconocíos en dos ocasiones comu la Meyor Columna Gastronómica pola Asociación de Periodistes Gastronómicos y ye collaboraor avezáu n’espublizaciones como National Geographic Traveler, Travel + Leisure o Washington Post’s Sunday.

“Qu’un diariu de tantu prestixu internacional comu The Washington Post empondere les cualidaes de la nuesa sidre y anime incluso a los llectores a probala, ye un importante impulsu pal reconocimientu nos Estaos Xuníos, non sólo pa Trabanco, sinon tamién pa tol sector”, desplica Samuel M. Trabanco, xerente de Grupu Trabanco, quien añade que “dende hai dellos años, esportamos la nuesa sidre a estremaes fasteres de los Estaos Xuníos. El consumidor respunde francamente bien”.

Ñaz la Ruta la Sidre en Xixón

Visitar llagares, prebar dulces de mazana, un masaxe con arume a sidre o esfrutar d'un menú especial son dalgunes de les alternatives qu'ufierta.



El pasáu 23 de xunu presentóse en Xixón un nueu productu gastronómicu y turísticu nomáu la Ruta la Sidre, que vien a sumase a Xixón Gourmet y Xixón Llambión (ruta de pasteleríes).

La Ruta la Sidre promete “esfrutar de tolos matices de la cultura la sidre na nuesa ciudá” -Xixón-. Pa ello cuenten cola participación de vente chigres, qu'ufierten menús especiales a 25 €, nueve llagares nos que facer visites guíes con preba de sidre, once confiteríes con especialidaes con sidre y/o mazana, seyes merenderos, con menú “picnic” a 15 € y dos museos; el Botánicu y l'area museográfica Quintana de Rionda, y dos centros de spa, Talasoponiente y la Lloreda, onde podrán recibise tratamientos corporales a base de mazana y sidre.

Tiempo de sidría



El consumo veraniego de sidría sigue creciendo año tras año.

No hace tantos años que la sidría, mezcla refrescante de sidra con zumo de frutas o refresco de limón, con mucho hielo y trozos de manzana, sonaba como una rareza, incluso casi como un sacrilegio, pero las formas de beber la sidra evolucionan, y ahora es más que frecuente ver aparecer con el verano el cartel de “hay sidría”, no sólo en sidrerías, sino en cafeterías y terrazas varias.

De hecho el consumo de esta bebida, que muchos completan con un toque de ron, se ha multiplicado por cuatro en los últimos dos años, notándose este incremento sobre todo en las zonas costeras, probablemente debido en parte a la afluencia turística.

Tiene la ventaja sobre la sidra sola de que admite todo el hielo que se le quiera añadir, lo que sienta muy bien a determinadas temperaturas.

La sidra con gaseosa es otra versión veraniega de refresco sidrero, aunque aún mucho menos extendida.



AGUARDIENTE DE MANTANA

l'Alquilara del Obispo

“LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES”

ANTONI GARDI

ORIGINAL
100%
NATURAL

CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

Bilbau, Sierra, Principado de Asturias - España • Tlfo y Fax: (+34) 985 985 895 • Tlfo. móvil: (+34) 639 680 736 • correo@caseria-sanjuan-obispo.com • www.caseria-sanjuan-obispo.com



Trabanco estrena la sidra de Manzana Seleccionada ya trasegada X Aniversario



El Grupo Trabanco acaba de poner en el mercado las primeras 236.000 botellas de sidra de Manzana Seleccionada ya trasegada, pertenecientes a la Cosecha X Aniversario.

Se trata de una sidra calificada con al menos un Notable en la Mesa de Cata celebrada el pasado junio en Nava.

En las seis semanas anteriores, el Ilagar de Llavandera se había visto obligado a realizar una parada técnica en la producción de sidra de Manzana Seleccionada debido al récord de consumo de sidra sobre la madre registrado en abril y las primeras semanas de mayo (se consumieron más de 165.000 botellas de sidra seleccionada en apenas unas semanas).

Por lo tanto ahora el Grupo Trabanco decide apostar fuertemente por la producción de sidra de Manzana Seleccionada sobre la madre. "Es una manera de recuperar la tradición de probar la primera sidra del año a principios de primavera" se señala desde Trabanco, que con gran visión empresarial se está incorporando al camino que abrió LA SIDRA hace un año.

Además esta sidra ya trasegada será la que se califique en las Mesas de Cata que se celebrarán hasta el mes de septiembre.

En total, los cuatro lagares que se dedican a elaborar sidra de Manzana Seleccionada: Trabanco, Muñiz, Peñón y Foncueva, van a colocar en el mercado más de 1,3 millones de botellas de la Cosecha X Aniversario de esta marca de calidad.

Arume de Sidre



El SERIDA presentó un nuevo trabayu so l'arume de la Sidre de Nueva Espresión.

Lo que buscaba esti trabayu, presentáu na Facultá de Química de la Universidad d'Uviéu, yera poner a puntu un métodu d'analís pal determinu cuantitativu y olfatómetricu del arume de la Sidre de Nueva Espresión, guetando al mesmu tiempu les rellaciones ente los perfiles sensoriales y cuantitativos.

María José Antón Díaz, llicenciada en Ciencies Químiques, presentó'l trabayu d'investigación, baxo l'entítulu de "Descripción del arume de Sidre Natural de Nueva Espresión por Cromatografía de Gases y Olfatometría".

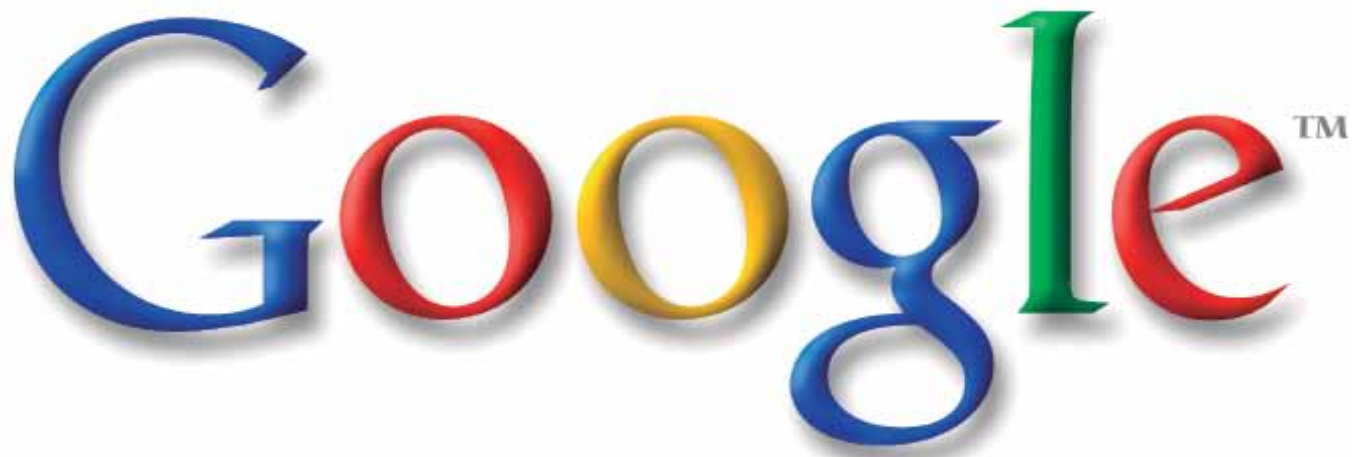
La importancia d'esti estudiu radica en que l'arume y el tastu son factores que definen la calidá de la sidre ya inciden nel grau d'aceutación de los consumidores. Sigún María José Antón, el desendolque actual de les téuniques analítiques permite algamar información amplia y detallada so la composición arumática de la sidre.

Sicasí, énte la evidencia de que non tolos componentes presentes nun productu inflúen nes sos carauterístiques sensoriales, l'estudiu l'arume tien de centrarse n'aquellos que son bramente relevantes.

Antón abordó l'estudiu de nueve sidres comerciales pertenecientes a la collecha de 2008 y afondó nel analís de los arumes dende tres enfoques: sensorial descriptivu, físicu-químicu y olfatómetricu.

L'estudiu fízose na estaya de Teunoloxía de los Alimentos del SERIDA, baxo la direición de la Doctora Ana Picinelli Lobo y la tutoría de la Dra. María Dolores Gutiérrez Álvarez, profesora titular del Departamentu de Química Física de la Universidad d'Uviéu.

Google incluye www.lasidra.as como página de referencia en su buscador de noticias



Nuestra web cumple todos los requisitos de calidad, contenido y estructura que el buscador exige a sus páginas referenciales.

Recientemente, y con menos de un año de vida, la página web de LA SIDRA ha recibido la notificación de que ha sido incluida como página referencial en relación a la sidra por el buscador Google.

Esta es una prueba más de la enorme aceptación que www.lasidra.as está teniendo, con un constante incremento en el número de visitas diario y con un posicionamiento en el puesto 1.022.000 a nivel mundial y 12.700 entre las páginas más visitadas del estado, cifras impresionantes y que van mejorando casi día a día.

El motor de búsqueda más popular, Google, consiste básicamente en una inmensa base de datos que contiene información acerca de más de 3.000.000.000 de sitios web de todo el mundo.

Cuando introduces una frase o palabra, el motor buscará en su base de datos y devolverá resultados en un orden que estará determinado por su propio algoritmo, en función de la relevancia de los contenidos y el número de visitas.

Sin embargo, Google no admite a todas las webs como página de referencia, sino que es necesario cumplir unos determinados requisitos.

La información que recogen sus “arañas” (sistemas de revisión y recopilación de datos en internet) rastreando el ciberespacio, analizando periódicamente las páginas que van apareciendo, evaluando su interés y características, permite localizar las páginas que cumplen las condiciones técnicas, de calidad, estructura y contenidos necesarias para ser tenidas en cuenta.

Con estos datos, se estudia la aprobación de la página como referencial y, en caso de ser aceptada, pasa a formar parte de la base de datos principal.

Esto suele llevar un cierto tiempo desde la creación de la página web, ya que las actualizaciones no son constantes. Por este motivo resulta tan relevante que una página tan reciente como la nuestra sea ya referencial para este buscador.

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



La Fumarada
Maniego, 41
Juan Alvarogonzález, 41

Casa César
Juan Alvarogonzález, 24

La Esquina
Juan Alvarogonzález, 30

Restaurante Pamiel Antonio
Rozal, 1

El SAUCO
Valencia, 20

EL MAJUELO
Rozal, 8



Colabora: **ASTURIAS XXI FUNDACIÓN**

¡VII Tour del Llagar!!

El primer sábado de agosto, como ya es tradición, tendrá lugar el Tour del Llagar, que en esta ocasión recorrerá los llagares de San Juan del Obispo, Buznego, Estrada, Roza y Frutos.



El VII Tour del Llagar promete ser uno de los más interesantes de los que venimos realizando, con visita a siete llagares emblemáticos en los que podremos disfrutar de la experiencia única de visitar las instalaciones del llagar y poder probar la sidra de los diferentes *tinós*, orientados en todo momento por el *llagareru*, que nos explicará las diferentes características de cada uno de los *palos* de sidra que probemos, así como el diferente estado de elaboración en que se encuentran.

Los llagares que visitaremos en esta ocasión son sobradamente conocidos, y resulta difícil remarcar alguna característica especial de los mismos, en cualquier caso, nos atreveremos a destacar el interés del llagar de **San Juan del Obispo** en lo que respecta al proceso de elaboración de su estupendo aguardiente de sidra. Del llagar de **Frutos** podremos valorar y

aprender del más puro tradicionalismo; en **Buznego** destacaremos su sidra de mesa Zapica, única de estas características que probaremos en el Tour; de **Estrada** nos quedamos con todo, porque es cierto que tenemos cierta debilidad por ese llagar; y de **Roza**, el impresionante llagar con toneles de madera que conserva en pleno uso y que constituye un auténtico templo sidrero.

Aparte, un par de espiches para disfrutar más plenamente, el buen hacer de Pelayu Coaya, nuestro gaitero oficial, y el buen espíritu que siempre reina en estos eventos.

Eso sí, el número de plazas es lógicamente limitado y por riguroso orden de inscripción, así que sería de aconsejar a los amantes de la buena sidra que no dejen pasar el tiempo para formalizar su participación.



Sidrería - Restaurante EL RINCÓN DEL GÜELU

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

Avda. Flórez Estrada, n.º 24
33180 NOREÑA - Asturias

☎ 984 263 141



VII TOUR DEL LLAGAR

SÁBADU 6 D'AGOSTU.

LLAGARES DE SAN JUAN DEL
OBISPO, ROCES, BUZNEGO,
ESTRADA, FRUTOS.

2 espiches y música'l país

De 12 del meudí a 10 de la nuechi. Places llimitaes
por ríguosu orde d'iscrípción. 45 €, 40 € soscritores
y collaboraores. T. 652 59 49 83. e-mail. [infolasidra@
gmail.com](mailto:infolasidra@gmail.com)

Espicha de verano del Barrio de la Sidra. El Llano - Xixón

Se espicharon un total de 800 litros.



Conmemorando la llegada de verano el Barrio de la Sidra celebró una popular espicha, en la que una vez más, y van 16, la asociación de hosteleros de la sidra de El Llano volvió a ofrecer a los veceros del barrio y al resto de visitantes siete pipas de sidra para su libre degustación.

Las marcas ofrecidas fueron las siguientes: Los Angones, Fonciello, Trabanco, Menéndez y JR. La convocatoria, en lo que al número de personas que acudieron al evento, fue un éxito. Según Miguel Ángel Concha Estrada, presidente de la asociación "siempre hay que volver a llenar alguna pipa más, ya que se presenta mucha gente a estas espichas de fin de mes.

En total, habremos servido unos 800 litros sólo de las pipas". Los mozos de Los Angones -Los Cohojonudos-, volvieron a hacer gala de sus dotes para la "comedia" -en el sentido asturiano del término- y fueron parte importante de la folixa.

Además, el "Dúo de Longoria" (gaita y tambor) deleitó a los presentes con temas de la tierra. Los chigres integrantes de El Barrio De La Sidra son Casa César, La Pumarada, La Esquina, Parrilla Antonio I, Boal de Javi, El Llabiegu y el Sauco.

Por otra parte se está organizando otro evento para el último jueves del mes de julio, que citará de nuevo a los sidreros.

Concursu d'echaores de sidre en Logroño



El mes de xunu llevó a la ciudá de Logroño la sidre y l'ambiente típicu de les sidrerías asturianes cola celeración de la espicha y el concursu d'escanciadores que'l Cienru Asturianu de La Rioxa convocare pal sábadu díi 25.

El concursu d'echaores ye una perbona iniciativa d'esti Cienru Asturianu empobinada a caltener viva ente los asturianos de La Rioxa una de les nubes tradiciones más enraigonaes, l'arte d'escanciar la sidre,

que foi como davezu la del llagar **El Gobernador**, de Villaviciosa, quedando clara la maña pal escanciáu de los ganadores: Roberto Cantero Polo, Agustín Sanz Royo y Berta Fernández Arrizabalaga.

La ventena de participantes y los numerosos asistentes foron preba del interés provocáu por una iniciativa que nun s'acotó sólo a l'ámbitu asturianu, pos ente los concursantes tamién hebo xente de La Rioxa y fasta foriata.

La folixa siguió darréu na espicha que se fexo na sidrería del Cienru Asturianu, y na que los asistentes esfrutaron d'una cena con productos típicos d'Asturies acompañaos pola sidre que los ganadores del concursu s'encargaron d'escanciar.

 Testu y semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado



... y el Nuberu vieno a tomar sidra a La Mudrera



Él ya lo sintiera facía dalgún tiempu a un par de xanes que topare perí, otru día charrando con un trasgu confirmo-ylo y, normal, el Nuberu enfocicose y llamó a conceyu a un cuélebre, a dos o tres busgosos, un sumiciu y tamién a dalgún espumeru.

Ellí nel monte tuvieron faloron un cachín de lo que toos ellos, quitanto'l Nuberu, ya sabíen. Faen ehí, p'arriba Tiuya nun pueblu que-y nomen La Mudrera unes fiestes perprestoses y un concursu de sidra que dexa a la xente plasmáu.

El Nuberu nun lo creía, mira que pasó per Llangréu dexando al cabu'l añu nun se cuantu agua, dalguna vez ñeve y nun lo sabía. Nun daba créitu, iun pueblu que

paecía ensin xente que lleven faciendo fiestes cinco años seguíos! ¿Cómo ye que nun s'enterare él?

Y aquello?, meca esi ye'l famosu Centru Social de La Mudrera del que tanto fala la xente y na tanto trabayaron y llucharon los y les del pueblu... ye verdá que ehí faen una espicha del demoniu ca mes de Mayu pa celebrar que son Pueblu Afayaizu de Llangréu 2009.

Perí taba'l Nuberu dando vueltes ya de vienres cola xente xugando les partíes del tute y parchis y sitiando'l karaoke y como-y prestó tanto quedose tola fin de selmana. Asina que'l sábadu pasolo pipa col corderu a l'estaca. Posóse na so ñube y nun marchó de La Mudrera, les chapes que tapaben el fueu qu'asaba'l corderu





echaben fumu al cayer les gotes enriba.

Sobre les tres de la tarde, emocionose col pregón del Presidente del Centru onde repasó tol llabor diariu que se fizo pa llevar una casa en ruines y facer d'el un sitiu de conceyu de tola xente, onde recordó a tolos paisanos y paisanes que caltuvieron vivu'l sentíu del Centru dende que se ficiera nos años trenta pol Sindicatu Mineru y, sobre too, a los que nestos cinco años de fiestes fueron dexándonos. Pero nun ye too penes y por eso ye un pueblu vivu, tamién s'allegró pol nietu Jaime el de Reinaldo y, pol últimu en llegar apenes diez dies, el últimu ñetu d'Orlandino.

La tarde pasó y a l' hora de facer el IV Concursu de la Sidra de Casa de La Mudrera volvió apaecer el Nuberu y otra vegada con ganes, daba igual que tuviere patrocinau por Conceyu Llangréu y Sidra Trabanco, nun se respeta nada. Nun se pudo esti añu poner los llagares na plaza'l pueblu como a los mozos de la comisión de les fiestes y prestaba facer n'otros años. Pero siempre hai un plan b y nel centru la carpa punxéronse los 17 palos que la xente diba votar.

Como ca añu, col vasu, que esti añu llevaba grabáu el Centru rehabilitau, entregábase un ficha pa votar a la que la xente-y paecía la meyor sidra. Y como siempre, sidra fecha con manzanes de equí y como tola via se vien faciendo, con paciencia dexandola maurar, crecer ensin prieses.

Diecisiete llagares, de diecisiete persones que desinteresadamente presten a les Fiestes el frutu de la so espe-



riencia, del so trabayu. Munches hores de pañar, mayar y cuidar la sidra. El tiempu diba pasando y hai gustos pa too, la xente diba escoyendo los sos palos preferíos, puntuaba y dexaba'l votu na caxa puesta na mesa onde se vendíen los vasos.

El concursu finó y esti añu la meyor sidra de casa del IV Concursu foi la de Iván Lavandera, un rapaz del otu lláu'l riu Candín, de La Casa'l Cantu. Un mozu qu'amás de trayer la so sidra y esfrutar de les fiestes, trabayó tola selmana cola xente de la Comisión pa dar un saltín más y facer les meyores fiestes de La Mudrera que se recuerden.

Acabó'l Concursu, llegó la folixa de la nuechi y el domingu entamó cola misa, paecía que'l Nuberu colara pero anduvo diendo y viniendo. Seguimos col pinchéu y el Teatru de Carbayín. Los que pudimos, que fueron enforma, acabemos la nuechi cuando entamó l'alborá.

Ya se ta trabayando nes Fiestes del añu que vien, mejorando les coses qu'esti añu nun fueron del too bien y col oxetivu de seguir construyendo un pueblu meyor, un pueblu que siga tando vivu y que recueya tolo lo meyor de toos aquellos que ficieron y faen coses pa esti cachín de Llangréu.



Testu: Alejandro Riesco Rocés
Semeyes: Romina Santín Casado



FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE

Avda. Buenavista, 12 - 33005 OVIEDO

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

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




Convocáu'l XI Certame de Pintura del Bulevar de la Sidra



El 29 de xunetu presllaráse'l plazu pa presentar les obres a esti emportante concursu pictóricu que la cai más sidrera d'Uviéu vien celebrando hai 11 años.

La téunica y los materiales a utilizar pa la criación de la obra son llibres, asina comu'l tamañu de la mesma, que podrá oscilar pente los trenta y los cien centímetros de lláu. Lo que nun ye de llibre eleición ye la temática del cuadru, que necesariamente tien que tar venceyáu cola sidra, la so producción, consumu o cultura.

El ganaor/a del Certame llevará un premiu de 2.000 €, entregándose tamién un accesit de 300 € a otra obra presentada por adultos. Los premios nun podrán declarase ermos.

Na categoría infantil concederánse tamién dos pre-

mios, ún pa neños/es de 3 a 6 años y otu pa los que tienen pente 6 y 14 años.

Amás, les obres escoyíes comu les meyores espondránse nos establecimientos del Bulevar de la Sidra, poniéndose a la venta al preciu que l'autor/a especifique al entregar el cuadru a concursu.

La entrega de premios tendrá llugar el 15 setiembre, nuna ceremonia que se celebrará nuna de les sidrerías de la Cai Gascona.

Los interesaos puen solicitar les bases de participación nel XI Certame de Pintura del Bulevar de la Sidra nes mesmes sidrerías.

Madeira, isla sidrera



La isla portuguesa de Madeira celebra dos festivales sidreros: A Mostra da Cidra y a Festa da Maça.

Nos encontramos ante una nueva evidencia del internacionalismo de la sidra: esta vez los festivales de la sidra y la manzana, análogos a los que se celebrarán en Villaviciosa sobre las mismas fechas, tendrán lugar en Madeira.

En primer lugar, Santo da Serra celebrará el Festival de la Cidra, un evento en el que se incluye una prueba popular de sidra y una exhibición de diferentes variedades de manzanas y otros productos relacionados.

Habrà una pequeña “cabalgata”, un desfile de inspiración sidrera y mucha diversión. Los visitantes podrán probar la sidra, asistir a un mayado en directo de la manzana, beber sidra dulce y disfrutar de la música y la comida tradicionales.

Una semana después, Camacha celebra su tradicional Fiesta de la Manzana, Festa da Maça, a base de fantásticas actuaciones de música y danza folclóricas.

También se realiza una demostración en directo del proceso de prensado de la sidra durante todo el día, en la que tanto los habitantes locales como los visitantes tienen la posibilidad de observar dicho proceso de prensado y degustar la deliciosa sidra'l duernu, conocida con el nombre de “Cidra” en Madeira.

Probablemente, los eventos sidreros con aire más tropical de toda Europa...

La mejor manzana

Shepton Mallet Cider Mill convoca sus premios bianuales de manzana de sidra.



El Shepton Mallet Cider Mill acaba de convocar sus prestigiosos premios “Manzana Verde 2011/2012” (Green Apple Awards 2011/2012) con los que se premia a los productores de manzana que mejor cumplen los criterios del certamen: respeto medioambiental, gestión de los árboles, calidad de los árboles, poda, gestión de pumarada, calidad de la manzana, pureza de la variedad y protección de la cosecha.

Independientemente del tamaño de la pumarada, el jurado del concurso buscará un balance efectivo entre todas las áreas mencionadas, dando una especial atención al respeto medioambiental y a la calidad del producto final.

La primer edición de estos premios se celebró en el año 2003. Desde entonces su prestigio ha ido creciendo progresivamente hasta convertirse en una auténtica medida de la calidad de la manzana producida.

El premio, de forma consecuente a la vecería de la manzana, se convoca con periodicidad bianual, y cuenta con importantes dotaciones económicas, además del reconocimiento a la calidad de la manzana, que revaloriza el producto cara a su posterior venta en los llagares.



Cocinando el éxito con sidra

La D.O.P. Sidra de Asturias se convirtió en el principal ingrediente de uno de los cursos universitarios más importantes en materia gastronómica.

La D.O.P. Sidra de Asturias participó activamente en el curso "Cómo cocinar el éxito", dirigido por Javier Chivite, a través de una conferencia impartida por Carlos Delgado, crítico enológico del diario El País, quien se encargó de explicar con detalle entre otros conceptos las variedades de manzana que componen la Sidra con D.O.P., sus procesos fermentativos, cómo se elabora la Sidra de Asturias, así como los tipos de sidras D.O.P. que existen: natural, nueva expresión y brut.

A continuación, y como muestra práctica de todo cuanto se explicó en la parte teórica, se dio paso a una cata de sidra natural nueva expresión y Sidra espumosa brut: **Españar y Valle, Ballina y Fernández**, que han sido las dos sidras seleccionadas este año para representar a la Denominación de Origen bajo el epígrafe "Sidras D.O.P. Institucionales 2011"

La cátedra estaba dirigida principalmente a cocineros y propietarios de restaurantes, alumnos de escuelas de hostelería, medios de comunicación y blogs gastronómicos.

La relevancia del curso estuvo reforzada por contar con ponentes destacados como Rafael Cortés Elvira, Rector de la madrileña Universidad Camilo José Cela; o Rafael Ansón, Director de la Cátedra Ferrán Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación y Presidente de la Real Academia de Gastronomía.

El Consejo Regulador de la DOP Sidra d'Asturies prevé un nuevo record de ventas para este año



Los datos recogidos por el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias señalan que en el primer semestre de 2011 se entregaron más de 600.000 etiquetas para acreditar la certificación del producto, frente a las más de 500.000 del año pasado, ejercicio en el que al final se vendieron más de 1,3 millones de botellas.

Es decir, que a principios de junio, el número de botellas certificadas superó en un 11% a las del año pasado, por lo que todo apunta a que a finales de 2011 las cifras volverán a superar a las del mismo periodo del año pasado.

Ahora comienza la temporada de verano, época del año en la que más sidra se consume, por lo que los datos registrados durante el primer semestre invitan al optimismo entre cosecheros y elaboradores.

Por este motivo, el presidente del consejo Regulador Eloy Cortina, declaró recientemente que espera "baptizar un nuevo récord este año", un hecho que considera especialmente relevante "en los tiempos de crisis actuales".

Sana la manzana, sanísima la sidra

Recientes estudios médicos realizados por la Universidad de Iowa (EE.UU.) han confirmado lo que en Asturias ya sabíamos: que consumir una manzana al día, cruda o en zumo, fermentado o no, puede ofrecer grandes beneficios a la salud.

Además de ser una fuente rica en fibra, contiene compuestos como pectina y polifenoles, que ayudan a proteger la salud cardiovascular reduciendo los niveles de colesterol y otros compuestos dañinos en la sangre, disminuyendo notablemente, entre otras cosas, el riesgo de infarto.

El único requisito para que esto funcione, es que es imprescindible comer la piel de la manzana... menos mal que no la pelamos para hacer la sidra...

B. DESGUACES **litransa**

Servicio de Grúa
Recogida a Domicilio



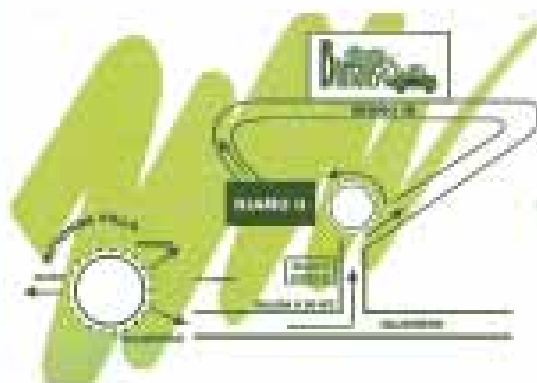
Teléfono: 984 033 470 - 650 521 722 - 697 182 873

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

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

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

GESTIONAMOS LAS BAJAS
DE LOS VEHÍCULOS



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



La sidra presente en todos los festivales del verano

En nuestro afán por exportar la cultura sidrera, no sólo a todos los países, sino también a todos los ambientes, decidimos hacer una especie de peregrinación a Galicia, en concreto a Cerceda (A Coruña). Allí es donde se organiza una vez al año, en los meses de verano, el Fresh Weekend, un importante festival de música electrónica.

Mi compañero y yo salimos de Veigadeo con dos bicis, unas botellas de sidra y muchas ganas de fiesta. Tras 170 km a nuestras espaldas, llegamos al festival guiados por la música y nos encontramos con una "pre-party" muy animada y aunque nosotros no estábamos por la labor (algo cansados) echamos unos culinos y fuimos a la fiesta, aunque no aguantaríamos mucho, el agotamiento nos pudo...

El viernes empezaba oficialmente el evento y si ya el día anterior había gente, en este 1 de julio se llenó el camping. Fueron días calurosos y se agradeció mucho el "fresh" que proporcionaba el aquapark, abierto gratuitamente a partir de las tres a todos los asistentes.

Esperamos Pablo y yo, impacientes, por la sidra que traían nuestros amigos directamente de Xixón, (también los esperábamos a ellos, claro).

Se entregaron un par de cajas a la organización, no sin antes enseñarles a echarla, beberla y disfrutar-

LA SIDRA más Fresh

Como nun mos bastaba con llevar la sidre a tolos países, decidimos llevála, tamién, a tolos ambientes.

Asina que presentamosvos al nuesu Dellegáu de Moceda, Asur Enol Marqués, encargáu de llevar la representación de la sidra asturiana a tou Festival o alcuentru mozu que se celledre. Esti mes tocó-y al Fresh Festival Weekend, un eventu que reunió a los meyores dj's de música lletrónica nun aquapark, esti añu, amás, con sidre.

Prósima parada, Aquasella.

la. Por supuesto también nos aseguramos de tener nuestro propio suministro, que compartimos con los asistentes al Festival.

La noche del viernes fue memorable con una estu-penda actuación de Oscar Mulero. El sonido por todo lo alto y una muy buena iluminación para moverse con los ritmos de dj's como Jeff Mills, John Digweed, Marco Carola o el tan esperado Luciano. La amplia cartelera de djs pinchando en tres escenarios diferentes garantizaba que la fiesta se pudiera continuar hasta altas horas de la madrugada, y si aún querías más fuera del recinto también había un buen ambiente discotequero.

En general fue un festival genial al que esperamos acudir en la próxima edición. Muy buen rollo entre la gente y una estupenda organización, totalmente recomendable. Próxima parada, Aquasella con sidra.



Nace el Camino Real de la Sidra en



Con el fin de convertirse en un referente, en un nuevo estandarte de la sidra en el corazón de Asturias, se ha creado la Asociación Camino Real de la Sidra en Cualloto, Uviéu. Está formada por ocho establecimientos sidreros asentados en la calle del Camino Real en Cualloto. Estos son los ocho locales: **Llagar Herminio, Sidrería La Estatua, Sidrería El Calderu, Sidrería El Tonel, Llagar de Colloto, Sidrería El Refugio, Sidrería Los Balcones y Sidrería Casa Fausto.**

El objetivo de la Asociación es promocionar conjuntamente esta zona de sidrerías de gran prestigio gastronómico de la capital asturiana mediante acciones y eventos de cultura y ocio para toda la familia.

Se ha creado una imagen para unificar la Asociación. Su imagen está basada en el símbolo de Cualloto: El puente romano, con una líneas innovadoras y siempre respetando el espíritu histórico de las sidrerías del Camino Real.

Fusiona la tradicional con lo moderno para transmitir la

filosofía emprendedora de los miembros asociados al Camino Real de la Sidra.

La nueva asociación está presidida por Fernando Guirado, de la sidrería Los Balcones, quien afirmó: “Queremos promocionar Colloto como destino sidrero, lo que tradicionalmente siempre fue, aunque ahora solo quede un llagar, el de Herminio”.

En el acto de presentación, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, Eloy Cortina, ofreció el amparo y el prestigio de la Denominación de Origen para dar garantías de calidad a este proyecto.

Por su parte, José Ramón Pando, concejal delegado de Turismo y Congresos del Ayuntamiento de Uviéu destacaba la contribución que esta iniciativa tendrá “para recuperar la tradición sidrera de esta localidad”, así como la importancia de su apuesta por mejorar la gastronomía de la localidad: “Uviéu es garantía de una buena gastronomía y esta ruta es un ejemplo más”, añadía el concejal.

SIDRERIA

YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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

plaza

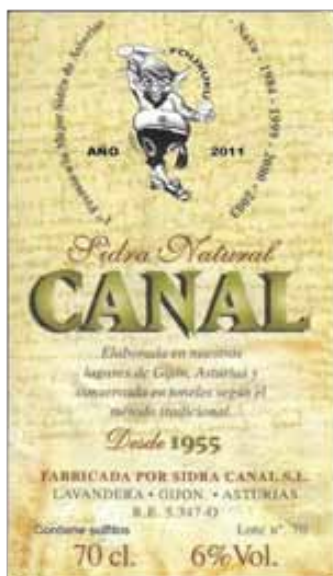
SIDRERIA RESTAURANTE

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

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De balde para los suscriptores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





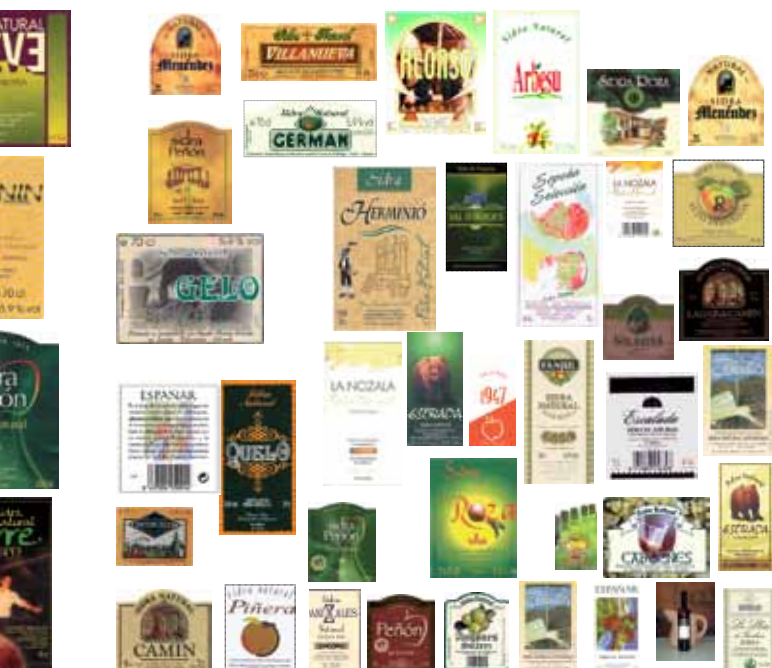
Buen Ambiente
Bona Sidra
Bona Xinta

GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍAS DE LA GASCONA D' UVIÉU

ASTURIAS



Empresa del sector del corcho busca representante para la zona de Uviéu y Xixón. Preferentemente que conozca la ubicación de los llagares.

Somos una empresa conocida en todo el sector. Conrad Vila S.L .

T. 629 838 054.

e-mail:

conrad.vila@hotmail.com

CAMARERO/A. Que sepa escanciar sidra y con vehículo propio para mesón-sidrería en Piedras Blancas. Jornada partida de 12 a 16 y de 19 a cierre. Un día de descanso. Sueldo a convenir. Tel. 656848819

CAMARERA, de 35 años, 17 de experiencia demostrable, se ofrece para extras, sabiendo echar sidra, comedor, barra. Avilés o alrededores. Tel. 625980102 Email: susaviles@hotmail.com

CAMARERA. Chica de 25 años busco trabajo como camarera para Uviéu. Media jornada o jornada completa. Se echar sidra. Con experiencia. Tel. 617522633. Email: pelucin_rubio_18@hotmail.com

CAMARERA. Chica con experiencia en barra y carta, sabiendo echar sidra y con carnet de manipuladora, se ofrece para trabajar los fines de semana. Con coche propio, experiencia y don de gentes. Tel. 687046033

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

CAMARERO busca trabajo en Xixón. Con estudios demostrables, buena presencia, puntuali-

dad y profesionalidad. Sabiendo escanciar sidra). Tel.664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

CAMARERO con experiencia y sabiendo echar sidra, se ofrece para trabajar. Tel. 647091055

CAMARERO de 36 años, con experiencia, sabiendo escanciar sidra, buena presencia, se ofrece en Gozón, Xixón y Avilés. Tel. 634693051

CAMARERO escanciador de sidra, se ofrece para trabajar como extra o en plantilla. 15 años de experiencia me avalan. Serio y responsable, de 35 años. Experiencia en barra, comedor menú y carta. Tel. 672658984 Email: pablo-astur@hotmail.com

CAMARERO o ayudante de camarero. Chaval de 19 años, se ofrece para trabajar en Uviéu. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 671703780 Email: elkuevi@hotmail.es

CAMARERO profesional, con 6 años de experiencia tanto en barra como en mesas. Honrado y trabajador. Preferiblemente para Llangréu o S.R.A. También para meses de verano. No escanciador de sidra. Tel. 652873561 Email: laxuga@live.com

CAMARERO. Chico busca trabajo en restaurantes. Sabe echar sidra. Fines de semana. Don de gentes. Mucha experiencia. Xixón. Tel. 655196026

CAMARERO. Chico con experiencia en hostelería, sabiendo echar sidra, se ofrece para trabajar fines de semana como extra. Tel. 628402492 Email: leito82@hotmail.es

CAMARERO. Chico, de 35 años, se ofrece para trabajar en restaurantes. Experiencia demostrable en carta, barra y sidra. Tel. 676390088 Email: razavii@hotmail.com

CAMARERO. Chico joven con buena presencia busca trabajo para semana negra y feria o también como camarero en sidrerías, experiencia echando sidra mas que demostrable. Tel. 600772657

CAMARERO. Joven se ofrece para trabajar de camarero con

experiencia con ganas de trabajar en Oviedo y escanciador de sidra. Tel. 647091055

HOSTELERÍA. Chica con experiencia y ganas de trabajar, sabiendo escanciar sidra, servir mesas, andar con bandejas, etc. Tel. 691179036. Email: mery_lamayimba@hotmail.es

XIXÓN o alrededores. Se busca cuadra en alquiler para instalar llagar de sidra, imprescindible con agua. Tel. 626940362. Email: marianohrnet@hotmail.com.

BARRILES. Vendo 3 preparados para sidra dulce. Tel. 985420088 y 619536260

BOTELLAS de sidra achampanadas, vacías. A 0,20 €/botella. Tel. 687884590

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

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

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

CAJAS de sidra (12). A 1,50 € la botella. Tel. 985369537

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

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

CAJAS de sidra de plástico. A 5 €, vacías. Con botellas 8 €. Tel. 669271170

ENFRIADOR de sidra. De acero inoxidable. Impecable. Vendo con capacidad para 6 cajas de sidra. Precio económico. Tel. 630917886

LLAGAR de sidra. Se vende. Con tanque de acero inoxidable de 350 litros. 350 €. Tel. 696380343

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. 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. Maraño, 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

SIDRERÍA CASA TILA
Ramón y Cajal 6
T. 984 089 203
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

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 / Gurullós

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Gurullós
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 Tárano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

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

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

SIDRERÍA VEGA REDONDA
Riu Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón

SIDRERÍA SAN ANTONIO
Cangues d'Arriba, s/n
T. 985 849 717
Zapatero, Roza

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
peixe y mariscu

CASU

RESTAURANTE LA CAMPA.
Ctra General 7. El Campu
T. 985 608 069

COLUNGA

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

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

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

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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.

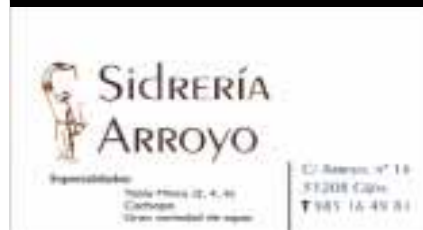
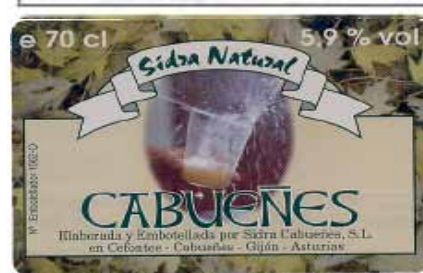
GOZÓN

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.

SIDRERÍA EL CABAÑÓN.
Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

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.

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

Lada

SIDRERÍA CASA ADELA.
Les Escueles. Lada
T. 985 69 73 92. www.
restaurantecasaadela.com

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

Riaño

EL BODEGÓN DE RIAÑO
Comunidad de Propietarios Pablo Iglesias 1
T. 984 28 22 30

LLAVIANA

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

MESÓN LA MINA.
Libertad 15
T. 985 600 032

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

CASA COTO.
San Pedro 3
Tiraña
T. 985 60 00 35

LES REGUERES

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

MIERES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BAR MIÑERA
Rozas de la Peña 5
T. 626 12 22 01

MORCÍN

SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.
Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA
Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANTOXANA
Argame
T. 985 79 69 89
www.restaurantelantoxana.com

PARRILLA L'ANGLEIRU
Les vegues de San Esteban de Morcín
985 783 096
www.angleiru.com

NAVA

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.
La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.
La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.
La Barraca, 7. T. 985716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.
La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

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

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

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

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

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

LLAGAR EL PILOÑU
Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696 308 745
Sidra El Piloñu, Sidra 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 cabanes, 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 CASTAÑU.**
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 Fresno, 11.
Les Arriendes
T. 985 84 02 27.

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

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
Cantabria.
T. 625937219.

PILOÑA

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

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

PRAVIA

**RESTAURANTE
LA SALA DEL BUEN YANTAR.**
Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA
Ctra Antigua de Peñauzá s/n
T. 670 433 412

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

QUIRÓS

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

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

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.

BAR HUSKY
Av. Aramo 19 B
L'Ará

BAR CHUS
Ctra La Vega- L'Angliru Km. 1,5
Ablaneo
985 76 61 67

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 P Monga

SIDRERÍA CIENFUEGOS
Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA EL TRUS
Av. Bimenes - Blimea
T. 637 37 53 84.

SIDRERÍA SAN MAMÉS
Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA
Francisco Quevedo 9 - Sotondio
T. 985 67 18 61.

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.lagardeviella.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 n° 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

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

SIDRERÍA FRAN.
Llugones. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA LA TERRAZA.
Plaza Les Campes, 24.
T. 985 72 32 70.
Cabritu Mecháu y tortilla rellena
Vda. de Angelón

SIDRERÍA EL CULETÍN.
Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.
Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.
Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.
La Isla. T. 985 722 711.
Trabanco, Trabanco Selección
Cortina, El Gobernador

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

SIDRERÍA LA GRADIA.
La Isla, 9. T. 984 083 164.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

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

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

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

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

TAPIA

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

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

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

TARAMUNDI

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

UVIEÚ

SIDRERÍA LA 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. 985210341.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MIGUEL.
Manuel Cueto 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. 985225959.
Rotando varios palos.

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

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

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

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

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

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

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidrerialaquina.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

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

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

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

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

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

SIDRERÍA 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 n° 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala,
Escalada

PARRILLA RÍO DE LA PLATA
Sabino Fernández Campo 9
T. 985 28 08 45

SIDRERÍA AARON

Rafael Altamira, 9
T. 984 088 331
L'Argayón

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.

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

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA

LA FLOR DEL PUMAR.

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA

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

SIDRERÍA LA OLIVA.

Eloisa Fernández, 6.
T. 985 89 26 23.

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

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

SIDRERÍA EL SECAÑU

Alfonso X esquina Gutiérrez de Hevia
T. 985 891 156
www.elsecañu.es

SIDRERÍA LA TORRE

Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

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.

Camín de Caldone, 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

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

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

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

SIDRERÍA 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. 984 194 858
Trabanco
www.parrillacarcedo.com

SIDRERÍA CARCEDO PLAYA

Rufo Rendueles 11.
T. 984 191 344
Trabanco

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra 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.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

EOLO INNOVA

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

REST. SIDRERIA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infistu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

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

**RESTAURANTE CASA ARTURO.
MERENDERU**

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

CASA PARDO. RESTAURANTE

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

**EL BALCÓN DEL MAR.
RESTAURANTE**

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

BODEGAS ANCHÓN

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

SIDRERÍA CELORIO

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

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

SIDRERÍA LA CALEYA

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

PARRILLA MUÑO

Feijó 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.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

**PARRILLA SIDRERÍA LA
XUANINA**

Avda. Pablo Iglesias, 21
T. 985 33 23 23
Sidra Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,
Canal y D.O.P. El Santu

SIDRERÍA VALENTÍN

Av. Rufo Rendueles, 3
T. 985 33 63 88
Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta

SIDRERÍA EL POZU L'ARENA

Doctor Aquilino Hurlé 30
T. 984 39 69 76
Orizón, Trabanco d'Escoyeta,
Buznego D.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

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, BIBLIOTHEQUES 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, SOBRESOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

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



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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

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

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

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

ESCANCIADOR DE MADERA Y ACERO

Edición especial



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

Más sofisticado, más silencioso y desarrollado íntegramente en Asturias



Lo hacemos fácil, lo hacemos mejor.

www.eolo.com | www.eoloinnova.com



100% NUESTRA