

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 92 - Agostu 2011

3€



LA SIDRA
EN GALES

ESCALANTE,
EL CARMÍN,
MUROS, QUINTES Y
QUINTUELES,
SARIEGU...

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

Novalín



Sidra Orizón, S.L.

Prau Monga



Sidra Angelón, S.L.

Ramos del Valle



Sidra Fran, S.L.

Val d'Ornón



Sidra Menéndez, S.L.

El Santu



Sidra Canal, S.L.

Escalada



Asturvisa

L'Ynfanzón



Sidra J.R., S.L.

Llosa Serantes



Mª Carmen
Trabanco Camín



Denominación de Origen Protegida

Val de Boides



Llagar Castañón, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Zapica



Sidra Buznego, C.B.

El Carrascu



Sidra Acebal, S.L.

Molín del Medio



José Tomás Meana

Llaneza



Llaneza
Martínez, S.L.

Sopeña



Martínez Sopeña
Hnos, S.L.



Busca la contra
etiqueta Sidra D.O.P.



ESTO SÍ ES PROMOCIONAR LA SIDRA FUERA DE ASTURIAS

8

EL CARMÍN DE LA POLA YE MUNCHO

16

XII DÍA DE LA SIDRA D'ESCALANTE

22

FOLIXA ASTURIANA EN MUROS DEL NALÓN

30

SIDRA DE CASA

34

1^{ER} CONCURSO DE SIDRA CASERO DE QUINTES Y QUINTUELES

LA SIDRA EN LA ALDEA PERDIDA DE CARRALUZ

36

INACIU HEVIA LLAVONA

38

"SIDRA Y LAGARES TRADICIONALES EN TIERRA DE MALIAYO"

INGRID SCHICK

40

ENTREVISTA A LA AUTORA DE "APFELWEIN 2,0"

PAULA FERNÁNDEZ BAIZÁN

44

LLAGARERA GANADORA DEL "CONCURSU DE SIDRE CASERO" DE SARIEGU"

AXENDA SIDRERA

46

ACTUALIDAD

48

V CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

70

DE CHIGRE A CHIGRE

72

RESTAURANTE SAN JUSTO

PRODUCTU ASTURIANU DEL MES

74

COASA. PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

78





NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural
L'Ynfanzón

www.sidrajr.com

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

LA SIDRA

Agostu 2011

Númeru **92**

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

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

info@lasidra.as



CASA Ferino Restaurante - Sidrería

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

gijón

BASES YA INFORMACIÓN

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

SOFITA:

ENTAMA

LA SIDRA



LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Yá somos más de 11.600 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 11.600 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.

Esto sí es promocionar la Sidra fuera de Asturias



Cameras de la Televisión Galesa grabando en direutu al nuesu escanciaor. Fixase nos xestos d'abluque de la xente alrodiu.

Gracias a la participación de LA SIDRA en el International Craft Cider Festival -Gales- y a la colaboración de los llagares participantes, nuestra bebida tradicional se da a conocer en el centro de la actualidad sidrera internacional.



Aficionados a la sidre asturiana.



Un llagareru galés tastiando la nuesa sidre.

Coincidimos con todos aquellos que consideran prioritario promocionar y dar a conocer la sidra asturiana en todo el mundo, y vemos además posible abrir nuevas puertas a la exportación de la misma. Sin embargo, nosotros consideramos más importante la búsqueda de contactos y la presencia en eventos a nivel europeo que a nivel estatal, ya que parece mucho más factible que nuestra sidra se aprecie entre aquellas culturas que conocen la sidra y la valoran que en otras donde el consumo se centra mayormente en la emigración asturiana.



Puestu de LA SIDRA nel Craf Cider Festival of Cymru.

Emociona cuando te encuentras, a dosmil kilómetros de casa y, como diría la canción, al otro lláu de la mar, con gente que comparte tanto con nosotros.

La pasión por la sidra, el respeto por los métodos tradicionales de producción, la búsqueda de la calidad, el conocimiento, el aprecio por un producto que, siendo tan nuestro, sienten ya un poco suyo.

“Me veo como en un espejo, me siento reconocido en la pasión asturiana por la sidra” fue uno de los comentarios más repetidos por galeses, alemanes, normandos, irlandeses e ingleses.

Todos coincidimos en reconocernos mutuamente como miembros de un mismo grupo. De hecho, uno de los principales logros de este Festival internacional fue el establecimiento de vínculos de los que todos esperamos que nazca una fuerte red sidrera europea, en la que Asturias estará fielmente representada.



Matrícula sidrera.



Les seyes sidres participantes nel Festival tuvieron notable ésitu.



Deprendiz d'echaora.



Otru nueu fan de la sidre asturiano.



Plaza cidental del recinto ferial.

De hecho, varios de los participantes en el Festival -tanto llagareros como profesionales de la cata o simples aficionados- mostraron su interés por viajar a Asturias y conocer nuestros llagares y nuestra cultura sidrera.

De esta última pudieron hacerse una idea bastante clara, gracias al esfuerzo de nuestro equipo, que supo explicar las características de cada una de las sidras participantes: las "still" de **Alonso y Zapica** y las "Sparkling" de **La Asturiana, Real y Escanciador**. **Isidra**, la sidra sin alcohol, disfrutó de notable éxito entre los conductores y menores de 25 años -edad mínima para beber en el Reino Unido-, pues, pese a haber muchos llagares que vendían sidra dulce, nosotros éramos los únicos en ofrecer sidra sin alcohol pero con sabor a sidra.

Daba gusto ver el respeto que mostraban por nuestra sidra y comprobar que no se limitaban a beber por beber, sino que probaban con interés y dedicaban tiempo a apreciar el aroma y el sabor de cada una de ellas.

No se conformaban con probar, querían saberlo todo: los procesos de fabricación, la forma de beer, por qué se echa la sidra, porque se tira un poco al final, el nivel de producción y consumo, la historia... Asturias pasó de ser una gran desconocida (confundida al principio con Austria) a hacerse con un lugar propio dentro del universo sidrero representado en Gales.

Como es lógico, cada cual tenía sus gustos, inclinándose por las de Alonso y Buznego aquellos que preferían las más secas y fuertes y por las de Champanera de Villaviciosa aquellos a los que les gustaba más lo dulce.

Eso sí, la sidra más tradicional fue la que más llamó la atención, tanto por su forma de ser consumida, que no tiene comparación con ninguna otra sidra, como por la autenticidad que percibían en ella, apreciando especialmente su grado de naturalidad.



Los medios de comunicación ficiéronse ecu del interés despertáu pola sidra y la cultura asturiana y tres cadenes de televisión -la BBC, la Televisión Nacional Galesa y la Televisión de la llingua galesa- emitieron programes sobro la nuesa sidra y les sos carauterístiques.



Les cameres recayeron tola información so Asturies y la so sidre.

Ello fue posible especialmente gracias a la participación en nuestro grupo de Berto Leal Ferrán, echador de sidra de alto nivel, que admiró a todos los presentes con su estilo y buen humor, sirviendo la sidra incluso en las mesas del recinto ferial, haciendo de la Feria Internacional su propio chigre.

Los medios de comunicación se hicieron eco del interés general y fueron tres las cadenas de televisión que hicieron un reportaje centrado en nuestra sidra y cultura.

Fue especialmente profundo el realizado por la BBC, cuyas imágenes, emitidas los primeros días del Festival, hicieron que al puesto llegara gente preguntando directamente por "A culín of sidra Alonso well poured by Berto". Incluso se realizó una pequeña cata en directo de sidra asturiana por parte de varios de los asistentes, que coincidieron en valorar el sabor a manzana madura y el fuerte secante de la sidra que probaron.

No es la primera vez que la esta cadena de televisión se interesa por nuestra sidra, recordemos el reportaje realizado por ella con motivo de la Primer Sidre l'Añu en el año 2010, en Xixón.

También resultó especialmente interesante el realizado por una cadena del País de Cymru que emite en lengua galesa y se mostró especialmente interesada por nuestra lengua y cultura específicas.

Estamos seguros que la difusión mediática de toda esta información habrá ayudado a dar a conocer Asturias y su sidra a nivel europeo, eliminando de paso las abundantes confusiones que hemos comprobado que existen sobre nosotros.

En cualquier caso, el principal protagonista volvió a ser Berto, de cuyo escanciado se sacaron innumerables tomas que, junto con el resto de las imágenes, videos y reportajes grabados, esperamos poder ofrecerlos en un futuro próximo en nuestro canal video de www.lasidra.as



Los chorizos a la sidre, un descubrimientu pal restu'l mundiu.

Otro de los importantes aspectos de nuestra cultura que quisimos resaltar en este International Festival of Craft Cider fue nuestra gastronomía, inseparable del consumo de sidra. Así que, ante la sorpresa generalizada, preparamos en directo (y en una paellera, por falta de material más adecuado) unos chorizos a la sidra y una fabada asturiana.

Tanto unos como otra tuvieron un éxito impresionante, quedando ya etiquetados nuestros "cider cooked asturian chorizos" como "the best chorizos ever tried". De hecho estamos pensando en añadir una sección gastronómica a nuestro puesto para próximas ediciones del Festival.

En general, podemos decir que Asturias, y sobre todo la sidra asturiana, no pasamos desapercibidos en este importante festival.

Lo cierto es que, además de pasar unos días inolvidables, haber aprendido mucho sobre otras sidras y otras culturas y haber hecho muchos amigos con los que compartimos la pasión sidrera; la ocasión ha servido, sin duda, como uno de los mejores escaparates internacionales para la sidra asturiana, en lo que esperamos que sea el comienzo de una nueva etapa para ella.

Deseamos que gracias a este tipo de eventos la sidra asturiana llegue a ocupar el puesto que nos merecemos en el entorno sidrero internacional.

Los Cider cooked chorizos, que repartimos el caberu día, foron el puntu final perfectu a un esitosu pasu de la sidra asturiana pel International Craft Cider Festival.



La Asociación de Llagareros galesa, un ejemplo a seguir



Miembros de la Organización tomando un culín.

No podíamos dejar de resaltar la impecable organización, el impresionante despliegue de medios y la excelente acogida recibida por parte de la Asociación de Llagareros Galeses, un ejemplo de unión, trabajo y compromiso que marca un camino a seguir.

Un Festival de este nivel, calidad y repercusión no se organiza en dos días y sería imposible de llevar a cabo sin contar con el patrocinio de los Llagareros galeses que, en su compromiso por promocionar su sidra y la cultura de la sidra en general, han hecho un esfuerzo tremendo y han puesto a disposición del Festival una cantidad de medios y de trabajo francamente impresionantes.

Desde la organización de las distintas secciones del Festival, hasta la recepción y acogida de las distintas delegaciones, pasando por un estricto seguimiento de los horarios, el desarrollo del Festival fue perfecto. Pese a la insistente lluvia, que solo se alternaba de

vez en cuando con el orbayu, los conciertos y las múltiples charlas y catas se desarrollaron con perfecta sincronización, aunque en muchos casos sin el seguimiento que la calidad de las actuaciones se merecían, dado que el tiempo, demasiado lluvioso “incluso para Gales” quiso acompañar el ambiente sidrero con el clima más habitual de las zonas que hacemos sidra.

Nuestra más sincera enhorabuena, Cressida, Dave, Fiona, Rachel y tantos más que estuvisteis ahí apoyándonos en todo momento.

Contamos con vosotros, y con todas las delegaciones internacionales para próximos encuentros... quizás en Asturias.

El Carmín de La Pola ¡Ye muncho!



Pesia l'orpin, que menaciaba la romería, el llunes del Carme alboreció bien ceo, cola diana florida qu'esconsoñó a la villa cola música'l país, acompañada de volaores, pa que los más madrugaores entamaren a preparase pa la folixa. A eso del mediudíe les charangues "Carmín de La Pola"

y "Solera" garraron el relevu a les gaites, percorriendo les cais de La Pola con ánimu folixeru; los primeros culinos diben cayendo peles places y sidreríes. D'entós p'alantre l'asuntu foi diendo a más, al tiempu que diben aportando visitantes de tolos llaos, d'Asturies y de fuera, atrayíos pela sidre y la folixa.

El Carmín siempre resultó una folixa sidrera por demás, pero esti añu foilo especialmente, y eso que'l tiempu nun aidó un res. Ye igual, les ganes de romería, n'Asturies, nun les quita un pocu más o o un pocu menos d'augua,



A la tardi dióse la salida dende la mítica Plaza les Campes, camín del prau de la fiesta, los Campos de la Sobatiella.

Nes Campes «El Carmín de La Pola», «El Felechu», de Corvera; «Pa' entamala», d'Uviéu; «Los Piloñones», d'Infiestu; «N.B.A.», d'A Coruña, y «Los Cascaos», de

NEUNORTE



COMPRA-VENTA DE NEUMÁTICOS DE OCASIÓN

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

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



Neunorte S.L.

Polígono de Proni, Calle A, s/n

33199 Meres - Siero (Asturias)

Tlf. 985 98 53 61 Fax 985 79 15 78

www.neunorte.com



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

EXPOSICIÓN

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

ALMACÉN

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

EXPOSICIÓN

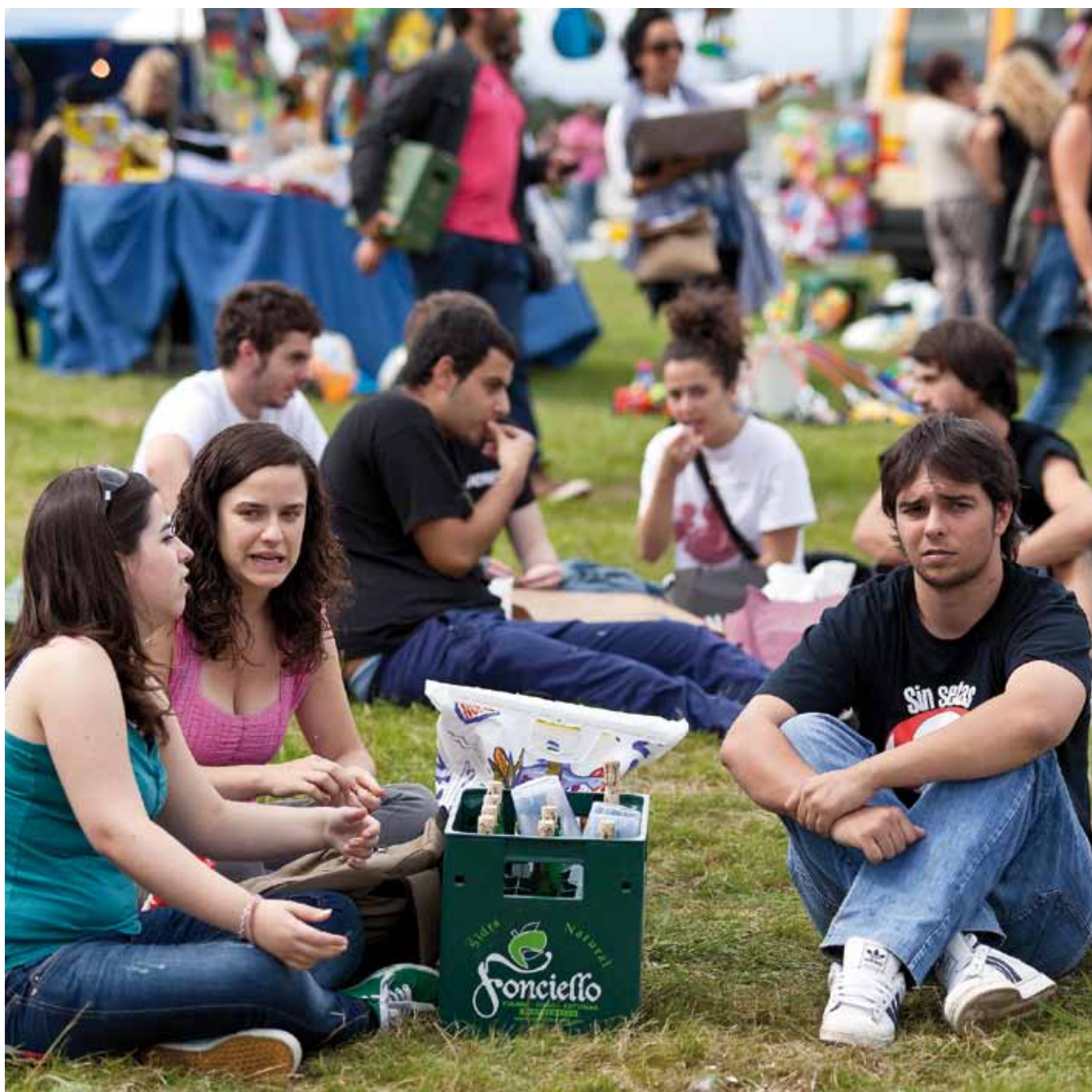
Avda. de Oviedo - cruce - Tlf. 985 740 884 - Fax 985 741 748 - 33186 EL BERRÓN

cpocholo@telefonica.net



Podemos decir que 316 años d'hestoria dan permisu a los polesos a llamar a la del Carmín "La Romería d'Asturies".

La romería del Carmín de La Pola nació nel 1695, cola construcción d'una ermita no que yera un castañéu y anguañu ye la Plaza les Campes; la ermita foi baltiada nel sieglu XIX polos franceses, pero nun foron a baltiar l'ánimu de los que la cellebraben y guei, más de tres siglos dempués, la romería más sidrera aconceya miles de presones.



Los grupos de xente subieron al prau cola so sidre.

La Pola foron caleciendo motores.

La concentración de charangues y grupos aguardó a los volaores pa tirar pal prau n'animosu desfile acompañáu de la música correspondiente: gaites, charangues y cancios al altu la lleva.

Ya nos Campos de la Sobatiella, sidre y más sidre,

por caxes, por carretaos, en coches, en carros de la compra, en carricoches, en neveres y piscines, en pots xigantes (dígo en serio) en cualisquier cosa que se puidiere enllenar de botelles de sidre: el maxín furrula de miéu cuando de tresportar y caltener la sidre fresco se trata.



A la de les medias azules nun la vimos, pero nel Carmín hebí xente asgaya y pa tolos gustos.



Alonso
Sidra natural fecho en Nava

Chigre en La Felguera: 984181513
Ullagar en Nava: 985717428
www.Sidra-Alonso.com
sidralonso@telefonica.net
Sidromovil -627976920

LLAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

C/ CAMINO REAL 11 · COLLOTO – OVIEDO
Tlf. 985 79 48 47 - Fax 985 79 13 18
www.llagarherminio.com · llagar@llagarherminio.com



Dalgunes camisetes daben fe tamién de lo que pue llegar a dar de sigo'l maxín:

“Ceda'l Vasu”, “Voi poneme a 110 nel Carmín” o “You Tube nel Carmín de La Pola” foron dalgunos de los lletreros más sonaos.

Como bona romería que ye, les empanaes, el chorizu, los bollos preñaos y les tortielles acompañaron la sidre pa merendar en prau, y a les siete entamó'l baile, cola actuación de la Orquesta Solera, que tuvo'l so meyor momentu cola celebración del III Concursu de Baile a lo suelto “El Carmín”, entamáu pola Sociedá de Festexos de La Pola Sieru y l'Asociación d'Amigos del Roble.

La vuelta dende'l prau pa La Pola, fízose tamién en comuña, de la que ya taba atapeciendo. La música tornó a acomangar a los folixeros que, en mediu gran xarana, y recibiendo los calderaos d'agua -que veníen a rematar el llabor del orpín- siguieron dempués la folixa peles cais y chigres de La Pola, munchos d'ellos dica la mañán del día viniente.

Pero por muncho que diga, el que nun tuvo allí nun pue facese una idega de lo que ye y cómo ye'l Carmín de La Pola, asina qu'el que nun fuere qu'apunte la fecha pal añu que vien: el llunes viniente al día del Carmen, cita imperdonable cola sidre y un prau; porque comu dicía'l poeta polesu:

“Probe del asturianin,
que nesta vida mezuquina,
nun visitó la Santina,
nin merendó nel Carmín”



Nun hai carretera ensin barru
nin prau que nun tenga yerba ...
Nin Carmín de La Pola nel que
la sidre nun abonde a mares.
Cualisquier sistema ye válidu pa
tresportala y caltenela fresca



Baños de sidra



Sidra cocinao



Sidra motorizao



XII DÍA DE LA SIDRA DE ESCALANTE



Lo único que les falta es aprender a echar la sidra como es debido, sin el “nunmejodas” del taponín.

El Día de la Sidra de Escalante seha consolidado como el evento sidrero principal de la antigua Asturias de Tresmiera, cita inexcusable para los amantes de la buena sidra y la diversión



Los/as escanciadoras, amables y sonrientes... pero con taponín.





Brindis de sidra en nuestro honor.

Escalante empezó a celebrar esta fiesta coincidiendo con el principio del milenio. Desde entonces ha calado con fuerza, consolidándose y haciéndose un sitio propio dentro del panorama festivo de Cantabria y dentro del apretado calendario de eventos sidreros.

Este Festival es considerado por muchos como una pieza clave en la recuperación de la sidra como producto típico elaborado por los artesanos de la zona desde tiempo inmemorial.

Además, a los asturianos del actual “Principado” nos obliga a recordar que no somos los únicos con derecho a reclamar esta tradición, recordándonos el tiempo en que la “S” final de nuestro nombre tenía un significado de plural, y que los asturianos de Santillana y Tresmiera tienen tanto derecho a reclamar como suya la tradición de producir y consumir sidra asturiana como nosotros.

De hecho muchos asturianos ignoran que Tresmiera (a la que pertenece Escalante) pertenecía al obispado asturiano de Valpuesta, pero tras la apropiación por los Condes de Castilla y la posterior anexión al Reino de Pamplona en 1035, toda la Asturias de Tresmiera pasó a pertenecer al obispado de Nájera.

Desde aquel primer año 2000, cuando en Escalante

se realizó la primera fiesta de la sidra con la asistencia de tan sólo ocho llagares, el avance en el proyecto de recuperación de la sidra en la actual Cantabria y el crecimiento del Festival han sido impresionantes.

En esta XIIª edición se han seleccionado las mejores sidras del Arco Atlántico, lo que ha originado protestas entre algunos llagareros de la zona a los que no se les permitió participar, aunque insisten en que su sidra tiene suficiente calidad para ello. La intención de los organizadores es lograr que se recuerde la fiesta por la categoría de las sidras ofrecidas.

La asistencia fue multitudinaria, incluso en algún momento excesiva en el interior de la carpa, y la organización, a cargo de la Asociación Pomológica de Escalante, excelente. Los vasos serigrafiados, a cuatro euros, permitieron probar la sidra de todos los llagares.

A la delegación de LA SIDRA nos llamó especialmente la atención la generalización del uso del tapón para echar la sidra, evidenciando que si bien la costumbre de beber sidra está arraigada, la de servirla desde lo alto no, probablemente porque la tradición proviene de una época previa al consumo en vasos de cristal, cuando lo normal era beber la sidra en jarras. Sin embargo, los escalantinos hacen verdaderos esfuerzos por adoptar el sistema.



CONSERVAS



Premio
Aurum
2008
al Mejor
Elaborador
Europeo.

Nuestra
gama de
productos
se basa
en Bonito
del Norte,
Anchoas y
Boquerón.



Nave 9

Polígono Industrial Las Marismas
39740 Santoña - CANTABRIA

Tlf. 942 67 17 46

Fax 942 62 85 38

hola@solanoarriola.com

www.solanoarriola.com



XII DÍA DE LA SIDRA

DE ESCALANTE

«De Santoña las anchoas, el buen turrón de Alicante, de Novales los limones y la sidra... de Escalante». Ese era el lema del Festival, repetido hasta la saciedad.



Paso a paso la sidra recupera su papel como bebida patria de las Asturias

La fiesta comenzó con la presentación y actuación del Coro Virgen de La Cama. Luego del escanciado del primer "Culín d'Honor" comenzó la degustación pública en la plaza principal, donde se encuentra el Ayuntamiento de Escalante.

Como novedad este año los niños de Escalante elaboraron sidra del duernu, que ofrecieron a los niños visitantes.

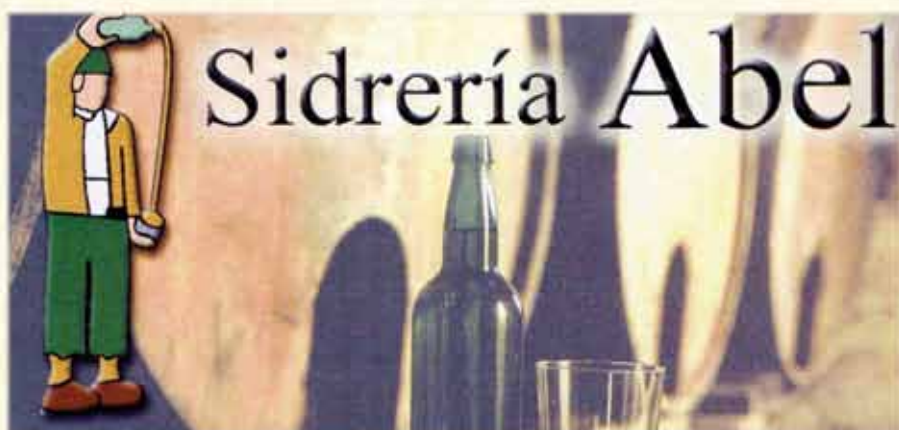
A mediodía hubo una parada de os puestos de sidra para dar paso a las diferentes comidas organizadas por los bares y restaurantes de la localidad.

El sol colaboró ofreciendo un día agradable para comer al aire libre, lo que hizo más llevadera la larga pausa entre los dos horarios de prueba de la sidra. Se pudieron probar quesos, embutidos, dulces de la zona y por supuesto, las anchoas de la vecina Santoña.

También fue un momento propicio para disfrutar de los alrededores, puesto que Escalante destaca por su entorno, ya que se encuentra en la ribera de una amplia ría donde están las marismas de Santoña y también por su arquitectura tradicional, con sus casonas -una de las principales casonas es en la actualidad el Ayuntamiento- su robusta iglesia barroca, por la ermita románica de San Román y por los conventos de San Sebastián y San Juan donde se encuentra la Virgen de La Cama.

Por la tarde volvió a comenzar la degustación de toda la sidra expuesta, hasta que no quedó ni una gota.

Las animadas actuaciones musicales, que alternaron la música de la tierra con la caribeña, dieron cierre a una jornada completamente dedicada a la bebida patria de las Asturias: la sidra.



ESPECIALIDADES

**Ibéricos, Jamón cortado a cuchillo,
Navajas y Anchoas de San Vicente,
Sardinas a la plancha y Mejillones al vapor.**



C/ Generalísimo, s/n · Tlf. 942 711 555
39540 · San Vicente de La Barquera
CANTABRIA

XII FESTIVAL DE LA SIDRA

DE ESCALANTE



El llagareru asturianu de Sidra Cabueñes -cola camiseta de la organización- echa un culín a Venancio, organizaor.

En este XII Festival de la Sidra en Escalante participaron nada menos que un total de 32 llagares, muy lejos ya del número de participantes (ocho) de la primera edición.

La mayoría de ellos eran provenientes de nuestra Asturias (once), pero también había sidra de Bretaña (cuatro), del País Vasco (cinco), Galicia (dos), Castilla (dos) y Cantabria (ocho).

La representación asturiana fue, como viene siendo desde el principio de este Festival, bastante abundante y este año estuvo a cargo de los llagares de Cabañón (Llanes), Trabanco (Xixón), Huercos (Xixón), Camín (Xixón), Estrada (Nava), L'Argayón (Nava), Fanjul (Tiñana), Menéndez (Xixón), Buznego (Villaviciosa), Cabueñes (Xixón), y Vallina (Villaviciosa).

Llamó la atención, por lo distinta, la sidra bretona, que estuvo representada por los llagares de Jouve, Le Maitre y Juice de Pomme (Bretaña).

Desde Galicia fueron al Festival de la Sidra de Escalante los llagares de A Estrada (A Coruña) y Manzanova (Chantada).

De Castilla colaboraron, trayendo al Festival su sidra, los llagares de La Sanabresa (Zamora) y Lagar de Gredos (Ávila).

El País Vasco estuvo representado por la sidra de Irigoien (Astigarraga), Saizar (Usurbil), Zabala (Aduna), Astiazarán (Zubieta) y Chopinondó (País Vasque).

Finalmente, de las antiguas Asturias de Santillana y Tresmiera encontramos sidra de los llagares de Ropinalda (Villanueva de Villaescusa) y El Ojáncano de Peñacabarga (La Cofradía).

De la misma sede del Festival, Escalante, ofrecieron su sidra los llagares de Villa de Escalante, Molino de Cerroja, Virgen de la Cama, El Diezmo, Trastolillo y Gispías.

De la misma sede del Festival, Escalante, ofrecieron su sidra los llagares de Villa de Escalante, Molino de Cerroja, Virgen de la Cama, El Diezmo, Trastolillo y Gispías.



Testu: Lluçía Fernández Marqués.
Semeyes: Lujó.



Los más pequeños hicieron y prebaron sidre'l duernu.



Sidra igual a alegría. Nun falla.



Gafes de sol pa un Festival soleyeru.



Echando un culín "con trucu".

Folixa asturiana en Muros del Nalón

LA ASOCIACIÓN BRISAS DE AGUILAR CELEBRÓ SU PRIMERA ESPICHA



Un momento del reparto de los bollos preñaos.

La Espicha, organizada por la Asociación Brisas de Aguilar, tuvo un marcado carácter asturiano y fue especialmente animada con música y bailes del País, realizados por los propios organizadores, durante toda la jornada.

La Folixa Asturiana celebrada en la localidad de Muros del Nalón consistió, fundamentalmente, en una superespicha para todo el pueblo, con reparto de bollos preñaos, parrillada, gaiteros, tamboriteros y bai-

le del país, una Fiesta de Prau completa, que incluyó también la rifa de un pitu caleya entre los asistentes.

El lugar de celebración fue el Campu Palacio, un espacio amplio e ideal para la celebración de fiestas y



Los organizadores también tomaron algún culín.

romerías.

La Asociación Brisas de Aguilar, que fue quien organizó toda la Folixa, surgió a partir del reencuentro de los miembros de un grupo de baile asturiano de los años ochenta, que, tras cesar su actividad durante unos años, se puso nuevamente en marcha hace un año, tras la celebración de un homenaje a la que fuera su profesora de baile.

Brisas del Mar evolucionó de grupo de baile a asociación cultural, organizando más eventos e incorporando socios colaboradores, hasta alcanzar su nivel actual, con 180 miembros -entre el grupo de baile y los socios colaboradores-, que les permite organizar varias actividades anuales.

La coincidencia entre la organización y el grupo de baile dio lugar a situaciones divertidas y creó un ambiente especialmente agradable, ya que las mismas personas que estaban trabajando en la organización abandonaban repentinamente su puesto, detrás de la barra o en el reparto de bollos, para ponerse a bailar al son de la gaita y el tambor.

Para que a los asistentes no les molestara la espera, además del espectáculo del baile en sí, los bailarines cambiaban sus parejas y sacaban a la gente del público a bailar, especialmente cuando sonaban bailes agarrados, como polkas o valsiaos.

A lo largo de la jornada se fueron repartiendo los pañuelos de la Folixa y los bollos preñaos, tanto a los miembros de la Asociación, que lo recibían gratis, como a las personas que hubieran comprado con antelación su vale en uno de los cinco establecimientos colaboradores: Frutas Alberto, Rte. Casa Zoilo,



PLAZA DEL MARQUÉS, 14 (FRUTERÍA)
AVDA. DE GALICIA, 16 (ALMACÉN)





El pitu caleya que se rifó durante la tarde.

La Xana del Caballar, Carnicería Isaac y Confitería el Parque.

El que no tuviera vale para el bollu, o prefiriera otra cosa, tenía a su disposición en la barra de la organización una espléndida parrillada, que también tuvo mucha aceptación por parte de los asistentes.

Por la tarde, además, se rifó entre todos los asistentes un pitu caleya que el afortunado ganador se llevó vivo a su casa, no sabemos si para disfrutar de la excelente calidad de la carne de esta raza o para colaborar en el mantenimiento de esta especie autóctona...

En resumen, esta primera Folixa Asturiana de Muros del Nalón puede considerarse todo un éxito, tanto es así que ha animado a los componentes de la Asociación Brisas de aguilar a repetir la experiencia.

Esta ha sido la primer espicha que organizan, pero ya están planeando la próxima para muy pronto, en el mes de septiembre, en la que esperan repetir el éxito de esta primera edición, aunque para esta segunda espicha sustituirán la parrilla por una sardinada.



Testu: Lluçía Fernández Marqués
Semeyes: Cedies por Brisas de Aguilar





Zoilo García Alonso en su Restaurante, Casa Zoilo.

Zoilo García Alonso es el presidente de la Asociación organizadora de la Folixa Asturiana

¿En qué consistió la celebración?

Fue una espicha, con sidra, reparto de bollos preñaos a los socios, parrilla, música asturiana de gaita y tambor y bailes. Como los mismos que bailamos somos los que trabajábamos en la organización, salíamos a bailar dejando lo que estuviéramos haciendo, con la misma ropa de la Asociación, porque estábamos trabajando. Cuando sonaba una polka, por ejemplo, sacábamos a la gente del público a bailar. Fue muy animado.

¿Esperábais tanta asistencia?

No sé calcular la gente, pero se bebieron 35 cajas de sidra y una pipa de 100 litros, se repartieron 420 bollos preñaos, además de la parrillada... Hubo muy buena respuesta, estamos muy contentos con el apoyo recibido de la gente de Muros. Incluso nos animaron a preparar otra espicha, lo que haremos en septiembre, pero esta vez con una sardinada.

¿Tenéis más actividades previstas?

Sí, además de la espicha que te comento para septiembre, este mes celebramos el Festival Folclórico, al que vienen grupos de baile y bandas de gaita de distintos países, y en febrero celebramos el antroxu.

¿Cuántos socios hay en Brisas de Aguilar?

Somos unos 180 asociados, no todos pertenecemos al grupo de baile, aunque este fue el origen la Asociación fue creciendo con miembros colaboradores. Lo hacemos todo para el pueblo, así que animamos a la gente a que se haga miembro de la Asociación para poder seguir realizando actividades.



SIDRA DE CASA

I^{er} CONCURSO DE SIDRA CASERA DE QUINTES Y QUINTUELES



Exterior de les Escuelas de Quintes, onde se desarrolló la preba de la sidre.

Veintiún llagares maliayos presentaron su sidra, hecha en casa y con manzana asturiana, al I^{er} Concurso de Sidra Casera de Quintes y Quintueles organizado por las tres asociaciones de vecinos de estas parroquias.

El Concurso de sidra casera demostró ser un marco ideal para probar una sidra de muy alta calidad, pero alejada al mismo tiempo de la uniformidad de la sidra fabricada industrialmente, ofreciendo una serie de características y matices que en muchos casos las nuevas tecnologías han eliminado de la sidra.

Las asociaciones de vecinos de Quintes, de Quintueles y Clarín hicieron una excelente labor de convocatoria, atrayendo a nada menos que veintiún productores de la zona, demostrando una vez más hasta que punto está viva en es estas parroquias la tradición de la elaboración de sidra.

Todo un éxito de participación, tanto por el número

de llagares presentados al Concurso como por la calidad de la sidra presentada, este I^{er} Concurso de Sidra Casera de Quintes y Quintueles sorprendió incluso a sus organizadores:

“Quedamos totalmente desbordados” reconoce Juan Rubio Cerraller, uno de los organizadores.

“Beberíamos unos mil litros de sidra, se acabaron los ochenta kilos de costillas y los más de doscientos chorizos criollos... no contábamos con tanta afluencia, se agotaron los vasos, la comida... no sabíamos cómo iba a responder la gente, este era el primer año.”

Los llagareros participantes fueron:

De la Parroquia de Quintes: José Antonio, José María, Juan Carlos, José de la Vega, Tejedor, Xurde, Corsino, Daniel y Falo.

De Quintueles: Hevia, Manuel Caramés, Falo, José Manuel Martínez, Moisés, Pepín de José María, Gelu, Antonio Balsa, Joaquín, Carlos y Cesarín, y desde Samartín d'Arroes, Luis.

El nivel fue en general muy alto, no apreciándose defectos importantes en ninguna de las sidras que se presentaron al Concurso, pero la que destacó por encima de todas ellas, alcanzando el primer puesto, fue la correspondiente al llagar que ostentaba el número 20, propiedad de "Pato", sobrenombre con el que se conoce al que ya es oficialmente el mejor llagarero de la zona. El ganador recibió, además del reconocimiento de todos sus convecinos, un escanciador automático.

Otro detalle importante es el hecho de que toda la sidra presentada al Concurso estaba íntegramente elaborada con manzana asturiana, en muchos casos recogida por los propios llagareros, es decir, que el



Uno de los representantes del llagar premiáu.



Vaso conmemorativo del I "Concurso de sidre Casero de Quintes y Quintueles.

término "casero" del Concurso engloba más que la propia producción de la sidra.

Además de la muestra de la sidra, que se ofreció gratuitamente a todos los que quisieron acercarse a las escuelas de Quintes, los asistentes pudieron disfrutar de una deliciosa corderada y parrilla de costillas y criollos, y quien así lo quiso pudo volver, además, a casa con un pequeño recuerdo: uno de los vasos serigrafiados con el correspondiente logotipo, el primero de los que esperamos sean muchos vasos conmemorativos del Concurso de Sidra Casera de Quintes-Quintueles.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Semeyes



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La Sidrería Ferrería

Lláviana 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734

CASA DE COMIDAS

La sidra en la aldea perdida de Carraluz

Los vecinos de Carraluz, L.lena, cansados de ver como se desaprovechaban las manzanas en las pumaraes, decidieron recogerla y elaborar con ella su propia sidra, que ahora han etiquetado y con la que pretenden ayudarse a financiar sus actividades.



Los vecinos de Carraluz no han dudado en sacar su propia sidra y etiquetarla.

Dejando a un lado la Autopista Xixón - León a la altura de Campumanes, y siguiendo la carretera que va al puerto de La Cubilla, se adentra uno en esa Asturias montañosa de parajes pintorescos como Sotiello, Espinéu, pasados estos pueblos a la izquierda un letrero nos indica Carraluz, Piñera. Un trecho de curvas en pendiente que no tienen nada que envidiar a las del famoso puerto del Tour Alpe d'Huez y encontramos Carraluz, aldea que por semana habitan media docena de personas, pero que los fines de semana se repuebla con la gente que vuelve a sus orígenes, antiguos moradores, hijos, nietos de estos, amigos etc.

vuelven a dar color y vida. Recibidos en Casa Kilo el de Lidia, que en sus muros cuelgan tallas de madera y se representa el cuélebre, trisqueles u otros signos Astures, nos acomodamos a beber sidra, la sidra de Carraluz, y comer las viandas cocinadas por nuestras mujeres algunas tan esotéricas como los símbolos que están en los muros, “una tortilla de patata de calamares, una tortilla negra”, pero vayamos a la sidra.

La historia de la sidra en esta aldea es consustancial a la sidra en Asturias pero esta última historia surge hace un año cuando deciden hacer un amagüesto. Esos vecinos de fin de semana que trabajan en sesta-



feria y andecha, recuperando, caminos, las antiguas casas y un edificio que será el nuevo centro social de la Asociación de Vecinos de Carraluz, el año anterior se les ocurrió recolectar todas aquellas manzanas que hoy en día quedan en las pomaradas abandonadas, que nadie coge o nadie quiere, que sirven de alimento al jabalí. Esas manzanas van a dar la primera sidra, una sidra que con la ocurrencia de etiquetarla con la foto del pueblo, sirva de atractivo a los coleccionistas y tiene como motivo fundamental el recaudar un dinero de su venta entre los propios vecinos o como nosotros la Sociedad Nuestra Sidra del Tayuelo que departimos un día en esta aldea bebiendo esta sidra y contribuyendo de esta manera a comprar una “rana” (juego de tradición asturiana) que servirá de mobiliario del local social, poniendo de esta manera piedra a piedra a esta noble tarea.

Reconocer que la sidra estaba francamente buena, que la exigua producción casi testimonial, tiene un porqué, la noble tarea de ese local social, la recupe-

ración del trabajo conjunto en “andecha”, hoy en día en este mundo de egoísmos, de materialismos, de intereses de cada uno. La sidra surge como catalizador de nuestros valores más honestos, surge como nexo de unión entre los hombres y mujeres de Asturias, surge por encima de las diferencias, las enemistades, los desencuentros, las rencillas que son atributos propios al ser humano, surge como la pócima de la aldea de Axteris y Obelix, que une al pueblo y les da fuerza y vida contra los romanos, la sidra se convierte una vez más en bebida saludable que da cordialidad, que da vida a la aldea.

Desear en esta historia suerte a Pepe que sigue viviendo en la aldea, que se sigue encargando del consumo de la sidra, a Guillermo y a M^{ra} Jesús, sidreros, y a todos los lugareños de fin de semana que nos proporcionaron un maravilloso día sidrero en una aldea perdida.



Testu: y semeyes.. Manuel G. Busto



LA sidrería
JENERÍA

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



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

Móvil 629 77 42 69
arbejilsl@telecable.es

Tel.: 985 096 252 · Fax 984 199 084

Inaciu Hevia Llavona:

“Sidra y lagares tradicionales en tierra de Maliayo”



Inaciu Hevia Llavona, José María Osoro, Elías Carrocera, y Lluís Nel Estrada, moderaos pol direutor de la Fundación Cardín, Víctor F. Coalla.

L'etnógrafu Inaciu Hevia Llavona, collaboraor de LA SIDRA y miembru de la Fundación Belenos, vien de presentar el so nueu llibru “Sidra y lagares tradicionales en tierra de Maliayo” cientráu na hestoria de los llagares de la fastera de Villaviciosa y espublizáu col sofitu de la Fundación José Cardín.

Inaciu Hevia Llavona lleva haciendo estremaos trabayos de campu dende va abondos años, non solo nel tema ls sidre, sinon tamién sobro horros, arqueoloxía, toponimia... Tien dellos artículos espublizaos en LA SIDRA y na revista especializada “Asturies, Memoria encesa d'un País”, editada pola Fundación Belenos, de la que ye miembru.

Nos años caberos cientra los sos estudios más nel alrodiu sidreru, visitando pueblos, haciendo entrevistas... Ñaz d'ello una importantísima base de datos alrodiu'l tema que s'espeyen d'avezu nos sos llibros

y artículos.

No que cinca a la emportancia de la sidre na cultura asturiana, dende'l puntu de vista de la etnografía, Hevia Llavona nun dulda:

“Ya sabemos que'l sidre ye una de les mayores riqueces d'Asturies, márcamos munchísimo. Ye daqué que taba increíblemente espardíu, un tiempu grande dedicábase a trabayar la sidra, y otru a consumila... agora mantienese esta emportancia, pero ye otra cosa”

Sidra y lagares tradicionales en tierras de Maliayo

INACIU HEVIA LLAVONA



Portada del llibru.

Hevia Llavona denuncia l'estáu de conservación d'una parte d'esti padrimoniu, ya que, malque haiga entá una riqueza ablucante, ta perdiéndose muncho al dir desaniciándose'l texú rural y dexando de mayase nos pueblos.

L'espoliu tamién ye considerable, muncho vendiose pa fuera d'Asturies. Hai prenses asturianas en Madrid, La Rioja y sobro too nel País Vascu, y que pa enriba tan en museos comu propios. Según l'autor, ye imposible saber cuántu material se sacó d'Asturies

"El vascu Zapiáin ya compraba equí toneles y prenses nos años 50", denuncia.

Esti llibru ye'l segundu de temática asemeyada escrita por Inaciu Hevia Llavona, quien ya espublizó nel 2.008 "Sidra y llagares tradicionales asturianos", nel que recueye información so la sidre y los llagares de toa Asturies,

Nesti casu l'estudiu amenórgase no que cinca al territoriu abarcáu, ya que se cientra nuna fastera mui concreta, el territoriu maliayu, qu'arriendes de l'actual Conceyu de Villaviciosa incluyía tamién Cabranes y una parte de Colunga.

Sicasí, la obra gana muncho en fondura y documentación, ya qu'incorpora, arriendes de los datos específicos de la fastera, tola información sobre llagares y los sos oríxenes recoyía pol autor y los sos compañeros nel trabayu de campu que vienen desendolcando nos caberos años.

El llibru entama dende los primeros antecedentes hestóricos recoyíos: Estrabón, nel añu 60 anantes de Cristu, fala ya de la *zhitos* asturiana, asina comu apaez la sidra n'abondosa documentación medieval. Lluéu alcontramos cites y referencies asgaya cincuando al procesu d'elaboración de la sidre.

Na parte final fala de los toneles, de les xarres, de los preseos que había nos llagares y de les actividaes qu'allí se desendolcaben d'avezu.

Tamién tien un separtáu nel que se fala d'arquitectura, ya que los llagares tienen una morfloxía mui determinada, con portones mui grandes y perpoques ventanes.

Arriendes de la gran cantidá d'información que contién, "Sidra y lagares tradicionales en tierras de Maliayo" ye un llibru de calter mui visual, con munchu material fotográficu que se vien acumulando nel trabayu desendolcáu estos años.

El llibru asoleyóse col sofitu de la Fundación José Cardín, lo que tamién desplica, xunto cola mayor existencia de datos recoyíos, la elleición del Conceyu Maliayu pa cientrar el llibru. Pa Inaciu Hevia Llavona, l'asoleyar esta triba de trabayos ye emportantísimo:

"Ye fundamental editar esta triba d'estudios. Esti ye un trabayu que, aunque te en castellán, ye una ayuda mui emportante pa la cultura astur".

SIDRERIA



LA LLERA

COCINA CASERA

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

SIDRERIA

ROXTU

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

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

Ingrid Schick

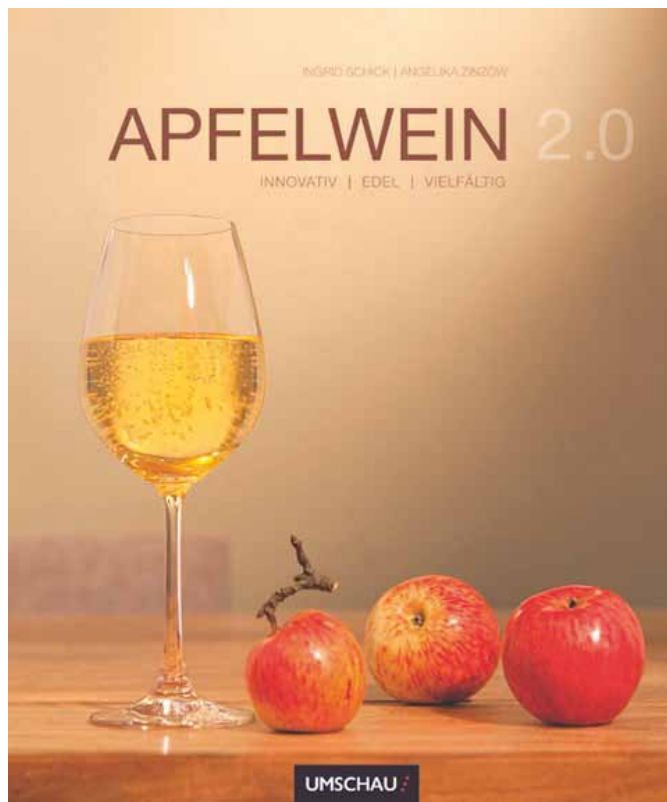
ENTREVISTA A LA AUTORA DE "APFELWEIN 2,0"



Ingrid Schick es diplomada en medios de comunicación, periodismo y homeopatía. Entre otras cosas ha publicado decenas de artículos y reportajes sobre estilo de vida, gastronomía, salud y cultura urbana.

Ha escrito varios libros con gran éxito en la región de Hesse ligados a productos regionales, entre ellos el último ha sido "Hessen-Tapas", con 50 recetas en formato tapa elaboradas con productos de la zona, destacando entre las mismas una receta asturiana, *Escalopinos al Cabrales*, elaborada con un queso azul de la región de Hesse.

Su mayor proyecto hasta la fecha ha sido el libro "Apfelwein 2.0" para lo cual durante meses ha viajado a cada rincón de Alemania para hacer un repaso de la cultura sidrera del país. Ha sido publicado en Mayo del presente año. Asturias ha tenido su hueco en el espacio internacional del mismo con la colaboración de Eduardo Vázquez Coto, nuestro delegado



"Apfelwein 2,0" profundiza en la recuperación sidrera de Hessen.

en Alemania.

Ingrid, Alemania es uno de los mayores productores de que cerveza del mundo. ¿Qué nos puedes decir de la sidra?

Al igual que con la venta de cerveza, el consumo de sidra disminuyó drásticamente en Hesse y en Alemania en la década de los 80. A diferencia de la cerveza, la sidra se está re-ventando. Jóvenes e innovadores lagareros han desarrollado un producto con múltiples facetas: sidra de autor, sidras monovarietales, sidras espumosa, sidras dulces. Entre tanto, pueden hasta mezclar tranquilamente sidra con vino de uva. Los fabricantes de cerveza, sin embargo, no han sido capaces de dar a la misma una nueva imagen, sobre todo una imagen de alta calidad. La venta de sidra aumentó el año pasado más de un siete por ciento. Este es el mérito de una joven escena comprometidos con la sidra.

Alemania, entro en una librería y veo tu libro. ¿Qué me voy a encontrar?

En mi libro "Apfelwein 2,0" presento productores de sidra de todo el país: desde el fiordo de Flensburg hasta Bad Württemberg, desde Turingia a la región del Sarre. A decir verdad, está la reivindicación del estado de Hesse, sobre todo la ciudad de Frankfurt de la sidra como su bebida nacional. Sin embargo, la sidra tiene en muchas partes de Alemania una larga tradición y cultura. Mi colega, la fotógrafa Angelika Zinzow de Frankfurt y yo, quisimos mostrar en el libro la diversidad de nuestros productos en un determinada zona bajo determinadas características - lo que los expertos en vino denominan Terroir-. Y por supuesto la gente que hace la sidra, los propios lagareros. Detrás de cada sidra o sidra espumosa al igual que con los vinos de uva está la firma de su enólogo. Hay además mucha información adicional acerca de la importancia de los pomares como un hábitat para muchos animales en peligro de extinción y plantas, consejos para la auto-producción de sidra y muchas recetas interesantes, todo cocinado con sidra o sus derivados.

En tu libro hay una corta descripción sobre la sidra de todo el mundo. ¿Qué saben los alemanes acerca de la sidra en general? ¿Están interesados en la sidra de otros países?

¡Pienso que sí! Tiendas como "Apfelweinhandlung" de Jens Becker o la que será en 2012 en Frankfurt la cuarta feria "Apfelwein im Römer" generan muchísimo interés y lluvia de visitantes. Aquí y allí, pueden probarse sidras venidas de todo el mundo. Y es siempre interesante para descubrir la gran diversidad de gustos y gama de productos de sidra a nivel internacional.

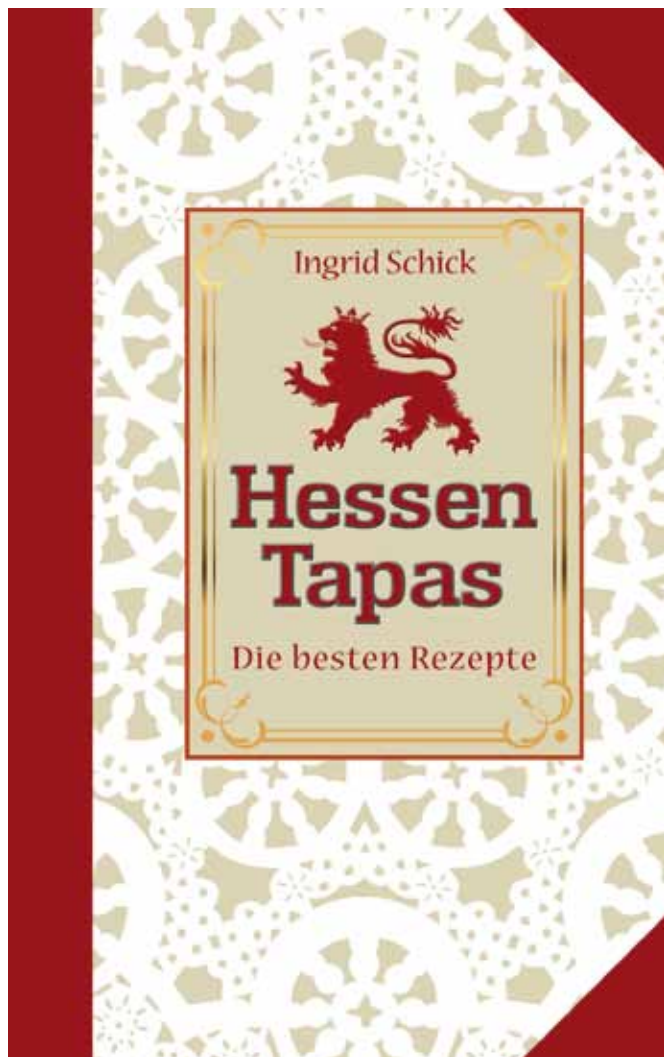
Y ¿qué opinión tienes sobre la gente de otros países? ¿Saben algo sobre la sidra alemana (Apfelwein)?

Bueno, no lo sé exactamente. En mis viajes a EEUU, Asia o Europa, nunca me ofrecieron sidra. En los países del sur de Europa siempre he bebido vino. Pero sí puedo decir que la joven escena sidrera alemana trabaja en la buena reputación internacional de la sidra alemana.

Ok. Imagina que no tengo ni idea sobre la sidra en

En un artículo en la conocida revista de Frankfurt





Entre las 50 recetas recogidas en el libro, figuran los muy asturianos escalopinos al Cabrales.

“Journal Frankfurt” hablas de “Apfelwein Global”. ¿A qué te refieres con esta expresión?. ¿Es una nueva moda?

Apfelwein goes global (Sidra global) significa que las nuevas generaciones lagareras no piensan únicamente a nivel nacional, sino también internacional. Precursores son por ejemplo Michael Stöckl y Andreas Schneider, quienes fundaron en su día la Agentur Apfelwein Weltweit (Agencia internacional de sidra) y son los organizadores de la feria anual Apfelwein im Römer. Ambos y muchos otros activistas del nuevo movimiento sidrero viajan por Europa y el resto del mundo, siempre en la búsqueda de nuevos productos en regiones como Noruega, Finlandia, Rusia o Canadá. Creo que la sidra tiene un gran potencial, una bebida de culto, pero siempre con un sello regional.

Has podido probar la sidra asturiana. Incluso algunos te hemos visto escanciando en el festival de sidra internacional “Apfelwein im Römer” de manera tradicional junto a Samuel Trabanco. ¿Qué opinión tienes de este producto?

Fue una experiencia completamente nueva. En primer lugar el escanciado desde encima de la cabeza, que llama mucho la atención, pero también me ha fascinado la frescura nítida de la bebida nacional as-

turiana.

Una vez más, esta sidra confirma mi tesis de que el Apfelwein, la Sidra, Cider o Cidre siempre será una bebida con un carácter típico del país. Y por esos motivos tiene también un gran potencial para competir en el mercado internacional.

Has escrito un nuevo libro con gran difusión aquí, que se llama “Hessen-Tapas”. Intuyo que la sidra tiene cierto protagonismo en el mismo, ¿no es así? ¿Algún guiño al Estado español?

Las tradiciones, el clima y el paisaje no sólo dan forma a los productos culinarios, sino también la cultura de su consumo. En los países mediterráneos, la comida es una parte importante de la convivencia social y el “tapeo” una cultura entrañable que cautiva a todo visitante en España. En tiempos de globalización, se ha observado que las fronteras culinarias se disuelven y las culturas alimentarias son convergentes, que por otro lado significa que te hacen tener presente la importancia y la calidad de los productos nacionales.

Al igual que en España, también hay una cultura de tapeo en Hesse. Lo más destacado de mi libro “Hessen-Tapas” es agarrar de quienes aportan las recetas productos que se encuentran a la vuelta de la esquina: cordero de la región del Rhön o truchas del Taunus, queso para fundir del Odenwald y aceite de linaza de Amöneburg, pétalos de rosa de Steinfurther y las calabazas del sur de Hesse, salchichas (Ahle Wurst) del norte de Hesse y “salchichas de patata” (Kartoffelwurst) de Vogelsberger. Esto no sólo evita las largas distancias de transporte y la contaminación, sino que también nos da la oportunidad de controlar qué y cómo es lo que se come y quién lo produce.

¿Quizás un viaje a Asturias el próximo año?

!! Sería un gran placer !!!

Estaríamos muy agradecidos si pudieras recomendarnos 3 sidras alemanas.

Garden Cider von Most of Apples, Hamburg

Un Cuvée de sidra y vino de futas silvestres como grosellas, ciruelas y arándanos madurado por un periodo medio de nueve meses en tanques de cristal combinándose los aromas de la manzana y el resto de frutas.

Trierer Weinapfel, Weidmann & Groh. Ockstadt

Sidra monovarietal. La perfecta combinación de acidez y restos de azúcar hacen de esta sidra un producto realmente interesante. Lagar Weidmann & Groh.

Apfel- und Rosenperlwein nach Secco Art von Clostermann,

Sidra espumosa 100% de plantación biológica con extracto natural de rosas.

De parte de LA SIDRA muchas gracias por tu tiempo Ingrid.

Allí donde vayas Asturias y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



asturianos
100%

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

....y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

Paula Fdez Bastián

LLAGARERA GANADORA DEL "CONCURSU DE SIDRE CASERO" DE SARIOGU



Na semeya Paula col so güelu Ismael. Tradición llagarera.

En realidad toda la familia de Paula se une en la tarea de realizar sidra casera. En la linde de un hermoso valle de Sarioegu podemos encontrar una antigua tienda-bar, la cual, a pesar del deterioro, mantiene vestigios de épocas más doradas. Y al lado de la tienda-bar La Vizcaína encontramos un llagar con instrumentos del pasado a su entrada, pero con la fuerza del presente y la esperanza del futuro en el trabajo de esta familia que, unida, elabora una sidra casera de primera categoría.

Buenos días Paula. ¿Puedes hablarme de la historia del llagar?

Buenos días José Luis. Claro que sí. Este llagar se abrió con los padres de mi abuelo Ismael, antes de 1931. Mis bisabuelos mantuvieron el llagar hasta el año 1963, donde pasó al hermano de mi abuelo, que lo

mantuvo arrendado hasta el 86, cuando se vendió.

¿Me puedes hablar de vuestra trayectoria en el concurso de sidra casera de Sarioegu?

Tenemos cuatro premios. tres primeros y un segundo en el festival de Sarioegu.



¿Cuál es el secreto de vuestro éxito?

Supongo que el trabajo concienzudo y la constancia. Tenemos toneles de 1600, 1000 y 300 litros. Mayamos los fines de semana. Es decir, dos fines de semana en dos toneles diferentes. Dos toneles los controla mi abuelo Ismael y los otros dos yo. Ya sabes cómo es la sidra de caprichosa en su elaboración, entonces a pesar de que los métodos son semejantes, la sidra que nos sale suele ser diferente.

¿De dónde viene la manzana que utilizáis?

De nuestras propias pomaradas, utilizamos las manzanas Verdialona, Blanquina, Xuanina, Fuentes, Panquerina, Coloradona, Duroña de Tresalí, Solarina, Prieta, De la Riega, Raxao, Perico, Collaos y Regona. Todas las seleccionadas por el Consejo Regulador para hacer sidra DOP casualmente, aunque como ya sabes nuestra sidra es casera.

Tenéis muy buena manzana ¿La aprovecháis toda para sidra?

Lamentablemente no, debido a la capacidad de nuestra prensa. La sidra sobrante va para el Ilagar Orizón, en Nava.

Ahora podemos hablar del antiguo Ilagar profesional con el que trabajaron tus parientes. ¿Qué me puedes decir de esto?

El Ilagar "La Vizcaína" se inauguró en 1952 y se cerró en 1982. Suministraba sidra a todo Sariego, Bimenes, Carbayín y La Pola. La sidra se llamaba, lógicamente "La Vizcaína". Cuando el Ilagar se cerró mi abuelo Ismael siguió pagando a industria por si volvía a ponerlo a producir.

¿Me puedes describir brevemente vuestro proceso de elaboración?

Desde luego. Mayamos a partir del 1 de noviembre (fermentación tumultuosa) y rellenamos todos los días durante 15 ó 20 días. En la fermentación lenta se rellena menos. En esta fase medimos la densidad y la temperatura cada diez días. Siempre hacemos el trasiego en el menguante de febrero, en el que mezclamos todas las sidras y tiramos las borras. A la vez, continuamos llenando depósitos y midiendo la densidad. A partir de marzo llevamos la sidra al SERIDA todos los meses a que la analicen.

De este modo controlamos el P.H., la densidad, la acidez total, la acidez volátil, la acidez fija. Una vez analizados todos estos parámetros, nos mandan una carta con los resultados.

¿Cuántos litros producís actualmente?

1.650 litros, en botellas son 2.200. Aunque esta producción es cada dos años.

¿Algún truco que quieras revelar?

(Sonrisa de Paula) No sé si se puede llamar truco, en cualquier caso es una práctica que se pierde en el tiempo. Te puedo hablar por ejemplo de nuestra costumbre de dejar de lado las cajas durante 15 días por si algún corcho pierde.

¿Y qué estudia una elaboradora de sidra casera?

Actualmente estudio segundo de bachiller, pero pienso matricularme en medicina.



Testu: y semeyes. José Luis Acosta Fernández

AXENDA

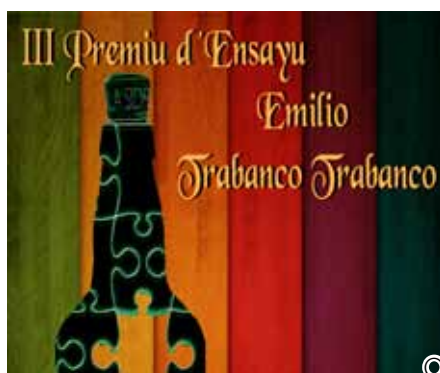
IV CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA.
Quinta convocatoria d'esti concursu que
cunta col sofitu del llagar JR, y nel que pue
participase fasta con cinc semeyes; les ba-
ses en www.lasidra.as **Payares.**



XIX FIESTA DE LA SIDRE DE XIXÓN. Esta nuea
edición dela Fiesta de la Sidre de Xixón ye esperada
con afoguín por tolos sidreros asturianos. Una cita
inescusable na que nun ye que se puea tar, ye qu'ahi
que tar. **25 al 28 d'Agostu.**



VILLAVICIOSA SIDRERA.
Festival de la Sidre y
Concursu de Sidre Casero.
Mes sidreru por escelencia
nel conceyu Maliayu.
Setiembre.



III PREMIU D'ENSAYU EMILIO
TRABANCO TRABANCO.
Tercer convocatoria d'esti
concursu col sofitu del llagar
de Trabanco. Bases en www.lasidra.as.



FIESTA DE LA MAZANA EN
VILLAVICIOSA esti festival, que se
celebra dende'l 1960, entama cola ufierta
a la Vixe'l Portal de la primer sidre'l
duernu mayada en direutu al aire llibre.
Primer selmana d'Ochobre



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.**



CONCURSOS D'ECHAORES DE SIDRE.
Agostu fina cargáu de concursos, toos ellos puntuables pal Campeonatu: el 22 en Carbayéu (Avilés), el 23 en Arenes de Cabrales y el 25 en Xixón. **Agostu.**

XI CONCURSU PINTURA DE GASCONA. Presentación del 6 de xunu al 29 xunetu y entrega premios el 15 setiembre; bases nos establecimientos del Bulevar.



CONCURSU PUMARAES. L'Ayuntamiento Villaviciosa convoca el so Concurso anual de Plantaciones Tradicionales y semiintensives n'exe vertical de manzana de sidra. **Ochobre.**





¿El consumo de sidra es proporcional al gusto local?

Manuel Gutiérrez Busto

La revista LA SIDRA ha organizado en distintas ocasiones catas y degustaciones sobre sidras de Alemania, Inglaterra u otras sidras que no son habituales para el gusto asturiano. Los dos años que se organizó SICER en Xixón, tuvimos el privilegio de probar las distintas y variadas sidras que se producen en la mayoría de los grandes países productores de sidra. Nosotros miramos y probamos esas sidras con el condicionante del etiquetado, si eran sidras de países más o menos conocidos, si nos sonaba la marca al probar el contenido, haciendo una valoración a priori sobre nuestros prejuicios, ¡no es sidra de Asturias!, ¡no es la tradicional, no se escancia!. Intentamos comparar tomando como referencia aquello que es más habitual en nosotros, aquello que consumimos.

Desde que Einstein aplicó su teoría de la relatividad a las ciencias, no existe lo absoluto, todo es relativo, todo es comparable y comparado. Si tomamos una sidra de mal sabor, y luego otra aceptable o normal podemos decir que esta última estaba “sublime, muy buena”; si tomamos una sidra muy buena y otra buena la segunda nos parece una sidra mala. Las variables y parámetros que podamos introducir entre malo, regular, normal, bueno, buenísimo, son incalculables.

Todo esto viene a cuento porque el otro día, en el Salón de la Sidra D.O.P. que se celebró en Uviéu, hablando con un lagarero experto en productos no sólo de sidra, que conoce bien los mercados internacionales, me hizo reflexionar y reconocer que lo mismo que nuestra sidra de Asturias para los asturianos es la mejor, pues es la que consumimos habitualmente, sabemos apreciar sus virtudes, cualidades y rechazar las carencias, los defectos; lo mismo que tenemos un consumo elevadísimo de sidra tradicional que fuimos restando cuotas de mercado al vino y a la cerveza, podemos probar sidras extranjeras, sidras que no son habituales a nuestros gustos, que serán de mayor o menor agrado, pero que no pasará de ser un consumo anecdótico, algo exótico, testimonial, quizá todo esto sea porque lo analizamos teniendo en cuenta que estamos en el Paraíso de la sidra, Asturias.

De esta misma manera, nuestra sidra, en otros países (con la excepción hecha de Hispanoamérica y la sidra champanada, cuya

vinculación es de sobra conocida entre ambas) se queda a nivel testimonial. Nuestra sidra champanada tenía un mercado floreciente y consolidado en centroeuropa y países anglosajones, que se hizo antes del 1900 y sobre todo a partir de ese año con la Exposición Universal de París, hasta que la Primera y la Segunda Guerra Mundial, impidieron la expansión y consolidación de ese mercado europeo. Hoy en día nuestra sidra “brut” puede ser un producto apetecido en otros países y por su calidad y precio puede resultar muy competitiva. Concretamente en Francia nuestras sidras brut pueden llegar a consolidar un buen mercado, restando a la sidra “buché” que es muy tradicional su consumo.

Si hablamos de sidra tradicional de escanciado la historia se complica, por la fragilidad del producto en sí, del condicionante del escanciado; es algo que sería exportable en el “pac”, “UNA SIDRERÍA” este es el modelo que funciona fuera de Asturias, que además les va muy bien a los vascos.

La sidra de nueva expresión va año a año puliéndose y teniendo mejor presentación y acabado, es comparable con las sidras de países como Alemania, Suiza, Austria, que tienen consumo de sidras muy parecidas. Sidras estabilizadas, filtradas. Las sidras gasificadas son de mayor consumo en Inglaterra, las mal llamadas sidras de chapa tienen un gran consumo, algunas empresas asturianas ya están introduciéndose en ese mercado con botellines de 350cl. Estos son buenos augurios sobre nuestras nuevas sidras en otros mercados y con otros gustos pero no debemos engañarnos, sabemos que en Bretaña o Normandía se seguirá vendiendo en una cantidad muy grande su sidra pues el gusto es del consumidor local, por muy buena o mejor que sea nuestra sidra. Lo mismo que no veo que en Asturias se vendiese en cantidad importante sidra Inglesa de Tres Condados o sidra Normanda, digo pocas por no decir que no tengo referencia de distribuidores o importadores de esas sidras, quizá exista alguna que venga acompañada del famoso Calvados. Lo que hay que hacer es seguir cuidando el origen, nuestra sidra de Asturias, esa será siempre nuestra mejor tarjeta de visita, lo demás bienvenido sea.

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Valle, Ballina y Fernández



Valle, Ballina y
Fernández

Valdedios



Manuel Busto
Amandi, S.A.

Españar



Martínez Sopena
Hermanos, S.L.

Villacubera



Sidra Cortina
Coro, S.L.

Zythos



Lagar Herminio, S.L.

Escalada



Asturvisa

Zapica



Sidra Buznego, C.B.

Sidras Espumosas

Urriellu



Industrial
Zarracina, S.A.

Valle, Ballina y Fernández



Valle Ballina y
Fernandez, S.A

Poma Aurea



Sidra
Trabanco, S.A.



Sidra
de Asturias

www.sidradeasturias.es

¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



Inauguración del Llagarín d'Aitana

La sidrería El Boal de Javi, inaugura en pequeño llagar en El Barrio de la Sidra



La peña gastronómica compuesta entre otros por los gastrónomos Luis Antonio Alías, Magdalena Alperi, Luis Javier del Valle y el que suscribe -si se me puede considerar como tal- tuvo a bien celebrar su habitual encuentro en el nuevo llagarín perteneciente a la sidrería Boal de Javi, en el Barrio de la Sidra. La espicha reunió a 30 personas. Además, tal encuentro sirvió como inauguración del pequeño llagar. Javi su propietario, se mostraba muy satisfecho “qué mejor forma de empezar que sirviendo una espicha a ilustres como Luis Antonio Alías y Magdalena Alperi entre otros”. Javi explica el funcionamiento a seguir en lo que a espichas se refiere: “Vamos a ofrecer espichas de 15 euros hasta 25, en un amplio abanico de precios al que se puedan amoldar todos los bolsillos”. “Desde la típica espicha de huevos cocidos, empanadas, tortilla de patata, etc, hasta la más elaborada, que contará con picaña de buey y cordero, además de productos refinados de panadería, entre otros”.

Sobre el hecho de pertenecer a la asociación de “El Barrio de la Sidra” Javi no dice más que ventajas. “Sin duda es un acierto estar adscrito. La unión hace la fuerza. Ahora mismo, El Barrio es una de las zonas de ocio más conocidas y visitadas de Xixón”. Luis Antonio Alías, célebre gastrónomo de El Yantar -suplemento gastronómico de El Comercio- dice de las

espichas: “gran fiesta ésta que cobra especial transcendencia porque es una fiesta comunal, característica indispensable del ceremonial lúdico asturiano. Se comparte el vaso y se bebe y se come de pie, como antaño. Cuando tiramos los restos de la sidra al suelo es para devolver a la tierra lo que es suyo, una vieja costumbre ancestral que ha perdurado a través de los siglos”. El éxito de la espicha está asegurado con invitados y anfitriones tan encantadores. La famosa gastronoma Magdalena Alperi también tuvo unas palabras para nuestra revista: “Me toca estar sentada por la edad, un buen llagarín también tiene que tener sillas”. Además añade “Yo creo, al contrario de algún que otro purista, que las espichas como ésta, con magnífica carne como picaña de buey o cordero también son espichas. Se debe recordar además las pantagruélicas espichas que los dueños de los llagares ofrecen a sus clientes. Cuando parece que todo ha acabado llegan las estacas de cordero y de chorizo criollo. Es magnífico. O esas que llevan marisco y bebes directamente de la concha del centollo. Es decir, de la pipa a la concha. Llamémoslas ‘espichas de postín’ si quieres, pero espichas al fin y al cabo, una evolución de los tiempos que corren”.



Testu: y semeyes. José Luis Acosta Fernández

¿Adios al vino español?

Todo parece indicar que nuestra sidra por fin dejará de estar marginada en los actos oficiales del “Principado”.

A falta de que las expectativas se transformen en hechos, todo parece indicar que por fin el “Principado” dejará de despreciar y marginar a la sidra asturiana en beneficio del vino español, y que por fin, los actos protocolarios de dicha institución se realizarán con nuestra bebida patria, o en su defecto con vino asturiano de Cangas.

El cambio en la composición política del Gobierno asturiano y las afirmaciones de la formación política emergente en el sentido de que, evidentemente, no hay ningún motivo para avergonzarse de nuestra propia cultura e identidad, e incluso el hecho cierto de que hasta la fecha hayan recurrido a espichas para festejar sus éxitos electorales, da a entender que por fin se acabará con esa tradición franquista del vino español a la que el PSOE en Asturias era tan aficionado, por más que desde todo tipo de formaciones sociales asturianas (la Asociación de Llagareros Asturianos, y LA SIDRA entre ellos) se le reclamara un mínimo de respeto hacia nuestros productos, tradición y cultura.

De confirmarse estas expectativas, Asturias dejaría de ser ipso facto la única comunidad del Estado en la que su máxima institución autonómica prescindiera de los productos propios para recrearse en una suerte de españolismo trasnochado incapaz de respetar lo propio en beneficio de no se sabe bien que tipo de intereses ni intenciones.



Sidrería - Restaurante
EL RINCÓN DEL GÜELU

COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

☎ 984 283 141

Se consumieron 700 cajas de sidra en el XIII Rally Sidrero de Candás

Este año el evento contó con más de mil participantes y se caracterizó por la imaginación que demostraron las peñas con peculiares artilugios para beber en cada parada.



Participantes nel Rally.

En el marco de los festejos de San Félix, patrón de Candás, se volvió a celebrar este año otra nueva edición del Rally Sidrero iniciado en el año 1999.

El conocido y cada vez más popular Rally de la sidra comenzó en la Fuente de Los Ángeles, donde a las peñas marineras, adecuadamente ataviadas con pañuelos marineros, les fueron entregadas unas cuantas cajas de botellas (además de los imprescindibles bultos preñados) para poder recorrer a continuación las calles de Candás en compañía de la charanga «Pepe el Chelo y sus Marchosos».

Una hora después, en la siguiente fuente, la de Santarúa, se repitió la jugada, y así se hizo también en la

plaza de El Cuetu, y finalmente en el muelle, donde las peñas ya acabaron de dar lo mejor de sí mismas.

En esta ocasión las cifras del Rally de la sidra hablan por sí solas. Con 1.100 personas participando, 40 peñas inscritas, 700 cajas de sidra y más de 2.000 bultos preñados, el Rally hace ya tiempo que traspasó las fronteras del concejo y de manera indudable viene consolidándose año tras año.

De hecho según declaraciones de Óscar Castillo, el capitán de «Tamos Alloriaos», una de las peñas participantes «Cada día hay más gente, y mucha es de fuera incluso de Asturias». Castillo, contento de que la fiesta sea todo un éxito y permita un mayor nivel



La mayoría de los paraes ficiéronse en fontes, asegurando que la sidra tuviere fresco.

de socialización en torno al eslogan que promulga el Ayuntamiento, «De culín en culín», recordó también que los primeros rallies “empezaron con menos de 400 personas, y ahora pasan del millar”.

Es tan grande el entusiasmo de vecinos y visitantes en torno a la carrera sidrera que las peñas han ingeniado formas innovadoras de presentarse a la hora señalada, con complementos a cual más original y novedoso.

Así en las calles de Candás pudieron verse carritos de la compra con diferentes «chiscadores» de sidra, como el de la peña «Mártires de la Buraca», e incluso artefactos imaginativos como el ideado por la peña «Los Degorrios Rojos», una especie de macro escanciador automático con un depósito incorporado de

30 litros y una bomba que expulsa la sidra directamente al vaso.

“En cada parada nos dan dos o tres cajas de sidra, y las metemos directamente en el depósito”, explicaba el capitán de la peña «Los Degorrios Rojos», Sergio Busto, y entonces, “«sidra fría y a correr”. Porque básicamente, en eso consiste el Rally de la sidra.

Éste fue la actividad culminante en un programa de festejos que incluía, entre otras interesantes actividades, el tradicional pasacalles de cabezudos y gaiteros, los juegos infantiles, la segunda edición del Certamen de canciones de chigre (con la participación abierta al público), la función teatral «Toño y Petiso chigreando por Candás», diversos conciertos y el 42.º Festival de la sardina.

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




SORBERÍA
EL LLANO
 Ribagorza, 14


SORBERÍA-RESTAURANTE
La Pumarada
 Marisquería
 Juan Alvargonzález, 41


Casa César
 Juan Alvargonzález, 24


La Esquina
 Juan Alvargonzález, 30


Restaurante
Familia Antonio
 Roncal, 1


Sorbería
EL SAUCO
 Valencia, 20


SORBERÍA BODEGA
EL MAJUELO
 Roncal, 9



Colabora: **ASTURIÉS XXI FUNDACIÓN**

XXII Feria de la Conserva en Candás



La explanada situada junto al carreñense Puerto de Candás volvió a centrar en su XXII Feria de la Conserve la actualidad gastronómica de la Costa Cantábrica.

La ya tradicional Feria de la Conserve en Candás acaba de celebrar su vigésimo segunda edición, repitiendo número de participantes. Al igual que el año pasado, este evento reunió a dieciséis empresas conserveras.

No solo ofrecieron sus productos empresas asturianas, sino también otras provenientes de Galicia, Cantabria y el País Vasco.

Entre las conserveras asturianas no faltaron ninguna de las más reconocidas: estuvieron presentes **Agromar**, **Arbeyal**, El Viejo Pescador, Conservas Telva, Remo, Eutimio, Entreislas, Solano Arriola, Costera, La Polar, Oromar, Isla del Carmen y el Centro de Agroalimentación de Gozón. Por segundo año consecutivo Albo no estará representada en la feria conservera

de Candás, tras el cierre de su delegación.

De fuera de Asturias destacó la presencia de Conservas Ortiz (Vizcaya), Conservas Hoya y Conservas Rueda (Cantabria).

El lugar elegido para la celebración de la Feria fue, un año más, las carpas situadas en la explanada del Puerto de Candás, donde, además de conocer y comprar conservas, los visitantes aprovecharon para disfrutar de las sidrerías de la zona.

Aunque eran mayoría, no solo los pescados estaban presentes, sino que productos tan variados como la fabada, el caviar de oricios, las angulas o el paté de centollo, compartieron espacio con las más tradicionales, sobre todo en esta zona costera, conservas del bonito o las anchoas.



La Feria apuesta por la calidad y las nuevas formas, sin abandonar en ningún momento la producción más tradicional de elaboración de las conservas de pescado.

Los expositores se han encontrado en esta edición con la agradable sorpresa de que muchas personas repetían, recordando sus productos del año anterior. Otras incluso traían guardadas las etiquetas de los productos que más les habían gustado, o listados de los mismos facilitados por personas que habían acudido en años anteriores.

Además de la compra de conservas, muchos de los asistentes aprovecharon la ocasión para intercambiar con otros, y con los mismos expositores, interesantes recetas, en las que los productos en conserva eran los protagonistas.

Aquí encuentran, dicen los visitantes, precios ajustados y atractivas ofertas en los lotes de productos.

Los conserveros también se mostraron satisfechos, ya que, a pesar de que el tiempo no acompañó, el ambiente comercial fue bueno y la crisis no se dejó notar en el volumen de ventas.

Esta Feria de la Conserva de Candás está organizada por el Ayuntamiento de Carreño y el Módulo de Turismo del taller de empleo "Vía Verde del Ferrocarril estratégico V".

La Banda de Gaites de Candás fue, un año más, la encargada de añadir la imprescindible banda sonora al evento.



LA SIDRA Y EL GRUPO TRABANCO CONVOCAN EL III Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco



Vien de convocarse la tercer edición del Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco que, comu'l so nome indica, ta dedicáu a la memoria del fundaor de los llagares Trabanco.

Ya se pueden consultar en nuestra página web, www.lasidra.as, las bases para presentarse a este concurso, que persigue la finalidad de aumentar el conocimiento y difusión de los diferentes aspectos que conforman la cultura asturiana de la sidra, favoreciendo que diferentes profesionales se acerquen al estudio y conocimiento de la misma al mismo tiempo que se consigue la creación de un corpus bibliográfico sobre la misma.

En la primera y segunda edición de este premio hemos podido observar cómo esta convocatoria ha generado una cantidad de información de gran calidad e interés.

La recogida de material de todo tipo relacionado con el mundo de la sidra es de vital importancia a la hora de evitar pérdidas irreparables de nuestro patrimonio cultural, y la implicación de profesionales normalmente ajenos al mundo de la sidra permite el desarrollo de ensayos innovadores que aportan ideas nuevas y nuevos puntos de vista para la evolución del entorno sidrero.

En las dos ediciones anteriores han sido premiados los autores Fernán Gonzali Llechosa, por su obra "Diccionariu Sidreru", que ya ha sido publicado tanto en su versión original como la traducida al castellano, y Arantzazu Ortiz López, por su obra "La sidra y la pintura asturiana, de la tradición al arte", un impresionante trabajo sobre la influencia de la sidra y todo lo que la rodea en el arte pictórico a lo largo de la historia de Asturias.

Próximamente se publicará también este libro, cuya edición está tardando un poco más por la gran cantidad de contenido gráfico que incluye y por la necesidad de obtener los permisos de reproducción de los cuadros.

"La sidra y la pintura asturiana, de la tradición al arte" formará parte de la colección de libros de temática sidrera "Emilio Trabanco Trabanco" que estamos creando desde LA SIDRA, y que hasta el momento cuenta con tres números.

III Premiu d'Ensayu

Emilio

Trabanco Trabanco



Plazu: 1 d'avientu 2011
Bases en www.lasidra.as

Entama

Sofita

LA SIDRA
www.lasidra.as

Trabanco
GRUPO

El Barriu del Llano (Xixón) vuelve a llenarse de sidra y fiesta

17ª espicha del Barriu la Sidra



Desde que inició su andadura, ya en abril del 2007, el Xixonés Barriu de la Sidra va celebrando nada menos que 17 espichas.

En ellas los hosteleros de la zona consiguen crear un ambiente de gran espicha que viene a completar el ya habitualmente buen entorno sidrero que ofrecen las sidrerías de estebarrio.

En la espicha de este mes, que se celebra a menos de un mes de la anterior “espichona de verano”, se abrieron pipas de sidra de siete llagares. En concreto, se bebió la sidra de Menéndez, Trabanco, Los Angones, Canal, Fonciello, Peñón y JR.

La comedia, cómo no, fue de la mano de Los Cojohondos (del llagar Los Angones), que volvieron a animar el ambiente como sólo ellos saben; y la música corrió nuevamente a cargo del dúo Longoria, de gaita y tambor, imprescindibles desde hace años en estas celebraciones.

Los hosteleros, vecinos y clientes de la zona, tradicionalmente sidrera, aportaron el resto para conseguir que esta espicha también fuera un éxito.



Sidra más verde

Más de 300 productores de manzana aprenden a hacer de la sidra la industria ‘más verde’ en el Reino Unido.

El acontecimiento, que tuvo lugar en la Granja de Hoc-khams de Bulmers en Martley, Worcester, resultó ser la mayor concentración de productores de sidra del Reino Unido de la que se tiene constancia. Su intención era aprender sobre las medidas sostenibles que podrían aplicarse al cultivo de la manzana de sidra e informarse sobre lo último en innovación industrial aplicable, las mejores prácticas para las pumaradas y el desarrollo de estrategias y técnicas ecológicamente sensibles para lograr el objetivo de la industria: ser tanto ‘el carbono neutro’ como ‘basura cero’ de aquí a una década.

Posiblemente la de la sidra ya es en realidad la industria más sostenible, además de ser un negocio con alto nivel de éxito en el Reino Unido, pero aún así está en el ánimo de todos los componentes de este sector el seguir dando pasos para hacerse aún más ecológicos.

De hecho, se registró una reducción del 12% en la producción de CO2 de 2000 hasta 2008.

Chris Fairs, el director consultivo de los productores y miembro de la Asociación Nacional de Fabricantes de Sidra (NACM) como asesor de pomología fue uno de los conferenciantes que intervino en los actos.

Según él, “la industria de la sidra es sumamente solidaria, cuenta con publicaciones comunes y tanto llagareros como productores trabajamos juntos para vencer.”

Pión espondrá les Semeyes de LA SIDRA



La Casa Cultura de Pión (Villaviciosa) acueye, coincidiendo cola so Fiesta Mayor, una esposición qu'amuesa les cuarenta meyores semeyes presentaes al Concursu Semeyes LA SIDRA nos dos caberos años.

Una oportunidá única de veles toes xuntes.

Malque la esposición de Semeyes LA SIDRA pudimos (y podremos) vela ya en dellos allugamientos -la d'esti añu ya pasó per La Galana, Llagar El Mancu y La Huerta- esta sedrá una ocasión especial pa los amantes de la sidra y les semeyes, yá que nesta esposición nun se verán namás les semeyes escoyíes pol xuráu nesti III Concursu de Semeyes LA SIDRA; sinon que s'espondrán tamién les de la Segunda edición del mesmu.

Tendremos asina la oportunidá de ver, por primer vegada a un tiempu, toles semeyes que formaron parte de les esposiciones itinerantes demientres los dos caberos años, lo que nos permitirá comparar y

valorar direutamente la evolución de les semeyes presentaes a esti concursu.

La esposición, entamada en collaboración cola Asociación de Vecinos El Valle, celébrase nos llocales de la Casa Cultura de Pión, un allugamientu perfectu tanto poles sos instalaciones comu pola so bona iluminación.

Una esculpia perfecta p'aprofitar el caberu fin de selmana d'agostu y pasar peles folixes d'esti pueblu del Conceyu de Villaviciosa. que tienen l'oxetivu de "entretener demientres 6 díes a tolos que s'arrienen a Pión"



Presentación de la XX Fiesta de la Sidra de Xixón

El nueu Conceyal de Festexos de Xixón, Carlos Rubiera, presentó les novedaes que tendrá esti añu l'eventu, reivindicando la sidra como pieza básica na definición de la cultura asturiana y na promoción de la so economía.



A piques de celebrase la XX Fiesta de la Sidre de Xixón, una de les cites sidreres más conocies del branu, el conceyal de Festexos, Carlos Rubiera fexo la so presentación oficial, remembrando qu'elli mesmu ye fíu d'un llagareru y que siempre se destacó como lluchador pola cultura asturiana, dende que nos años setenta fore miembru de Conceyu Bable.

Apeló a la recuperación de la cultura de la sidra, «frente al auxu de la xeneración del cubatu». Y fizo un llamamientu en favor de la sidre como pieza básica na definición de la cultura asturiana y na promoción de la so economía.

Varios de los llagareros que participarán na Fiesta tuvieron presentes nel actu, nel que Rubiera amosó la so práutica sidrera escanciando un culín ante l'atenta mirada de los asistentes.

Esti añu sedrán una veintena los llagareros qu'ufierten una tastia de la so sidra nes places del Marqués y Mayor, acompañaos d'otros tantos artesanos que presentarán les sos creaciones inspiraes na manzana nos Xardines de la Reina.

Esti añu tornarà a canciase na Plaza Mayor como nun chigre, venderánse los vasos de Berta y Berto,

premiaránse a los meyores llagareros y echaos, sentiráse la música'l país y ballarase con gayola.

Habrà buses de la sidra y entregarásel galardón "Tonel d'Oru" al llagareru Manuel Arbesú Fernández, de Sidra Arbesú, de Sieru.

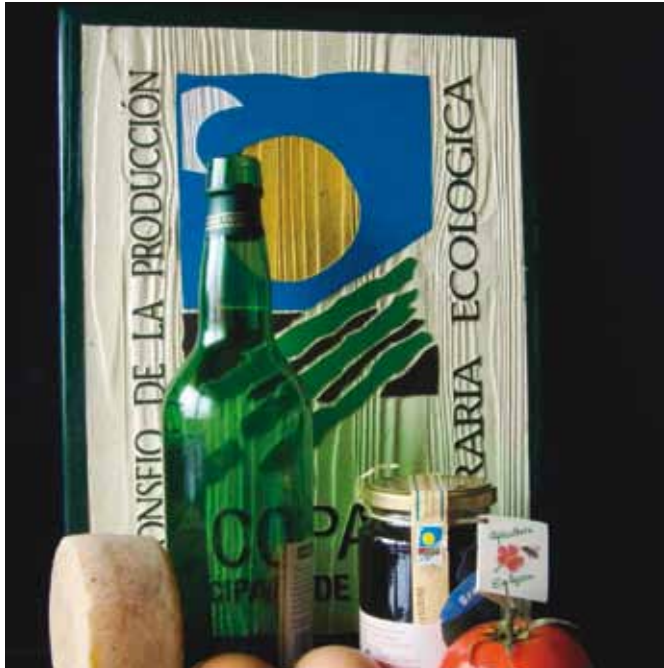
El más difícil entà pondrálu la cifra de 7.294 presones necesaries pa batir, un añu mas, el récord de xente echando sidre a un tiempu.

Pero hai novedaes. Habrá menos tiempu pa beber sidre, namás dica les tres de la tardi. El Muséu del Pueblu d'Asturies apuntaráse a la Fiesta de la Sidra con un taller de gastronomía pa la reciella, entituláu «Con fabes y sidrina...» y el Restaurante del Bal Hotel & Spa estrenaráse el tamien gastronómicu proyeutu «Del llagar a la cazuela» dirixíu pol restauraor xixonés Vicente Crespo.

A los premios avezaos súmase el de "Ties de dir a..." col que se escoyerá, por votación popular, la meyor sidrería d'ente un llistáu de candidatos que inclui la Sidrería Uría, Los Pomares, Casa Justo, Tropical, La Zamorana, El Mandilón, El Traviesu, Tierra Astur, Caicedo, Caicedo Playa, Ataúlfo, Río Astur, El Llavianu, Ven y Ven, El Cartero, Les Tayaes, Llagar de Begoña y Candasu.

Sidre ecolóxico en Llanera

El llagar de El Güelu representó a la sidre na X edición de la Feria Agroalimentaria de productos ecolóxicos



Ente los productores ecolóxicos que participaren nesta X edición del Feria Agroalimentaria de productos ecolóxicos atopábase, Francisco García, que produz dende hai años la so sidre ecolóxico «El Güelu», nel so llagar de Pruvia.

Dende'l so entamu, producen sidre col cien por cien de mazana propio y decidieron entrar nel Conseyu de Producción Agraria Ecolóxica del Principáu (COPAE) p'algamar la certificación oficial de productu ecolóxicu de calidá.

«Los nuesos árboles son ecolóxicos, nun sulfatamos, nin utilizamos productos agresivos pal mediu ambiente, y conseguimos el sellu», despliega arguyosu Francisco García, que tamién esclaria qu'escueye la mazana nel puntu xustu de maduración, prensándolo con métodos tradicionales y respetando los sos tiempos.

La So empresa destina un 20% de la so producción, que ronda los 300.000 lilitros de sidra anual, a la sidre con certificáu ecolóxicu.

Representaciones y Exclusivas
Fonseca

Sibias de Asturias

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

Tlfs: 985 69 51 43 / 663 38 91 93

email: info@representacionesfonseca.com

www.representacionesfonseca.com



Nuevas instalaciones en El Entrego a partir de Julio

El trío de ases de El Otru Mallu

Cristian Wilkin, Henry González y Jorge Varga. Estos tres echadores suman un total de 111 puntos en la clasificación general del Campeonato de Asturias de Echadores.



De izquierda a derecha Cristian Wilkin, Henry González y Jorge Varga.

“Si el lunes tengo un concurso, se hace el turno con los compañeros que quedan. Nunca hemos perdido más de media hora. Es cuestión de organizarse.” Esto es lo que afirma Cristian Wilkin -dominicano, cuatro años de experiencia como competidor en concursos, dos años escanciando en El Otru Mallu- actualmente

segundo clasificado en el campeonato de echadores de Asturias con 50 puntos. Así es como piensa “Cristian” Wilkin, uno de los ases de la baraja de El Otru Mallu, sidrería que ha apostado fuerte por los concursos de echadores, ya que además de tener a





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE



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

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



El I concurso de Escanciadores de El Otru Mallu fue seguido con gran interés.

tres competidores en liza –con los consiguientes problemas de ajustes y turnos- ha organizado un exitoso concurso de escanciadores: I Concurso de Escanciadores de El Otru Mallu, con una importante cifra de participantes, nada menos que 42. Pero volvamos con nuestros competidores de El Otru Mallu. Según Jorge Varga, sexto clasificado en la general con 35 puntos: “los concursos se hacen a las cinco de la tarde que es una hora de descanso para muchas sidrerías, entonces se compite, se coge el coche y vuelta al trabajo. Con organización da tiempo a todo”.

“Los concursos están en auge”, afirma Henry González, otro competidor dominicano que alcanza el octavo puesto con 26 puntos. “Hay mucha afición” dice. “Existe cierta parafernalia de probetas, jurados

y chorros de sidra al unísono que apasiona al público” añade Henry.

Sobre los 42 participantes del I Concurso de Escanciadores de El Otru Mallu, Henry nos comenta. “Un éxito de participación, sin duda. Tenemos que agradecer desde El Otro Mallu el patrocinio de La Caleyá, La Nueva Caleyá, Casa Toni, Rincón de Toni, Abelardo, La Volanta, El Traviesu, Cata de Milán de Oviedo, Sidra Menéndez, El Comercio y Cajastur. La organización corrió a cargo de El Otru Mallu.

Fue Jasón Franco el que se alzó con el triunfo en esta primera edición del concurso. Al frente del XVII Campeonato de Escanciadores de Asturias se mantiene Pablo Álvarez.

Para la puntuación de los participantes se tuvo en





La puntuación en estos concursos es muy estricta.

cuenta el volumen de sidra por culín, el tiempo empleado y el estilo, evaluado por el jurado, formado por José María Osoro, presidente de la Asociación de Lagareros que organiza todos los concursos del campeonato, Pilar García y María José Cabeza, encargadas de la labor administrativa, y Enrique Tuya, coordinador de los concursos. Jason Franco, de El Madreñeru de La Pola Sieru, se hizo con los 400 euros del primer premio de este I Concurso de Escanciadores de El Otru Mallu. Le siguieron en puntuación Aly Moncayo, Jorge Vargas, Pablo Álvarez, Salvador Ondó y Loreto García.

Debe decirse que hay cierto ruido de sables. Existen concursantes que hablan de favoritismo a sidrerías importantes. Cristian Wilkin responde a estos rumo-

res. “El quinto culete de una de estas voces discordantes cayó en la cabeza del concursante y recibió la máxima puntuación. ¿Tongo? Ni mucho menos. El jurado solo tiene dos ojos, y seguro que cuando pasó esta circunstancia estaban anotando. La moraleja de este cuento es que el jurado no puede verlo absolutamente todo. Parece mentira que algunos concursantes después de tanto tiempo no lo sepan.” “Este concursante en concreto tuvo dos fallos que no fueron penalizados por el jurado” añade Cristian Wilkin. En resumidas cuentas, son acusaciones injustas producidas por una pataleta, finaliza Wilkin.



Testu: y semeyes: José Luis Acosta Fernández

**SIDRERÍA
PACO**

Francisco A.
Díaz González

C/ La Isla, nº 5 • Tfno.: 985 72 31 64
33510 POLA DE SIERO - PDO. DE ASTURIAS

Sidra Natural

Fonciello

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

Pomaradas y manzanas de premio

Convocados los concursos de plantaciones manzana y de manzanos de sidra.



Con motivo del XXVIII Festival de la Manzana que se celebrará en Villaviciosa del 7 al 9 de octubre de 2011, se convocan, de forma paralela e independiente, el X Concurso de Plantaciones de Manzano de Sidra de Asturias y el XXXI Concurso de Manzana de Mesa y Manzana de Sidra de Asturias, que este año han aumentado su dotación económica.

Al primero podrán presentarse pomaradas con una edad mínima de 5 años y una superficie mínima de 4000 metros cuadrados, en una única parcela

En la valoración se tendrá en cuenta el estado de plantación, principalmente el mantenimiento de la misma y el estado de los árboles, la distribución de variedades, así como la densidad de la plantación. Se valorará positivamente el empleo de prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente.

En las plantaciones tradicionales, se valorará además la diversificación varietal existente y el grado de implicación en su conservación.

Para el Concurso-exposición de Manzana de Mesa y Manzana de Sidra de Asturias habrá tres modalidades:

Manzana de sidra de variedades acogidas a D.O.P, Manzana de mesa y Manzana de sidra en general (no hay ninguna restricción en cuanto al tipo de variedades, pueden ser o no acogidas a D.O.P.)

Será condición indispensable que las variedades de manzana que se presenten hayan sido cultivadas en explotaciones de su propiedad, que podrá estar situada en cualquier localidad de Asturias.

Dejar claro que ara la inscripción en el concurso de exposición de manzana no será requisito indispensable la participación en el concurso de plantaciones, quedando desvinculados así ambos concursos.

Próximamente podrán consultar las bases en www.lasidra.as

Un Festival de primera



Preciado será el pregonero de la XIV Fiesta de la Sidra en Villaviciosa, demostrando una vez más la vinculación entre sidra, sociedad y deportes.

Esta Fiesta sidrera es una de las más importantes de Asturias y en ella estarán presentes once llagares de Villaviciosa: **Buznego, Castañón, Cortina, El Gobernador, El Traviesu, Frutos, Busto, Los Gemelos, J. Tomás, Vallina y Vigón.**



Sidra pasada por agua



Los llagareros sostienen que el mal tiempo ha hecho descender las ventas de este verano, sobre todo en el interior.

Sabemos que en Asturias la lluvia es parte del paisaje, sea verano o invierno, lo mismo que la sidra... pero aún así, a muchos nuestra bebida les entra mejor con el calor, así que se ha constatado un descenso del consumo de sidra en el mes de julio debido, sin duda, al efecto de las lluvias y el mal tiempo.

El descenso se nota sobre todo en la zona del interior, y probablemente esté vinculado a la menor afluencia a festivales y romerías, puntos estratégicos del consumo de sidra estival.

El Meyor Chigre de Gales

L'Asociación de Llagareros del País de Gales entrega'l so premiu anual al meyor pub sidreru a "Clear as a Bell"



L'Asociación de Llagareros del País de Gales, CAMRA, desendolca continuamente actividaes y proyeutos encaminaos a sofitar y esparder el consumu de la so sidre.

Dientru d'ellos, esti premiu añal a la meyor sidrería, que vienen d'entregar al Pub Clear as a Bell, en Caerleon, qu'algama esti distintivu por segunda vegada, tres de ser el chigre ganaor l'añu 2008 y finalista'l 2009.



RESTAURANTE
SIDRERÍA
el bonsai
de Gijón

• Pulpo amariscado • Arroces y pescados
• Menú diario y especial festivo

C/ Caveda, 54 - Gijón - Telf. 985 39 60 24

La Sidra TV



LA SIDRA estrena'l so propiu canal en youtube pa ufiertar tamién vidios sidreros.

Lo que llevaba tiempu siendo un proyeutu ye por fin una realidá, que vien a reforciar la presencia sidrera nel alrodiu internauta: LA SIDRA abre un nueu canal de calter sidreru en Youtube.

Nesti canal, al que se pue aceder a traviés de la nueva páxina www.lasidra.as, diremos alcontrando vidios d'estremada triba cientraos na sidra, dende los más artísticos fasta otros de conteníu más folixeru o informativu.

De fechu, contamos cola collaboración de los nuevos llectores pa que nos unvien los sos vidios, nos que recueyan eventos sidreros o situaciones prestoses venceyaes a la cultura la sidra, pa incorporalos a esti nueu canal.

Entamamos esta xera con un vidíu, de cuasi que 14 minutos, obra del nuesu collaboraor Lujó Semeyes, nel que xunce, de la meyor de les formes, les sos semeyes cola música del grupu de música folk asturianu XERA, que ye ún de los pocos qu'ufiernen la posibilidá d'usar la so música con llicencia pa copiar y reproducila cuantes vegaes se quiera, siempres que se cite al autor y nun se faiga usu comercial d'ello.

De la calidá de les semeyes de Lujó nun vamos comentar un res, porque ye de sobra conocía. Agora bien, nesta ocasión supérase al enartales con una música perafayaiza y nun formatu más dinámicu.

Nel vidíu recuéyense bien de semeyes de los caberos acontecimientos sidreros, asina que encamentámosvos a echa-y una gueyada... por si vos atopáis.

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu

Llaviana, más Chalanera que nunca celebra les sos Fiestes de Prau

Per segundu añu consecutivu celébráronse les Fiestes de Prau en La Chalana, una iniciativa que surge de la hostelería polesa y quier dar puxu al tradicional vezu de les fiestas de prau.



Preba de Sidra nel Prau La Chalana.

El Prau La Chalana siempre foi puntu estratéxicu de folixes y celebraciones, seya pol so tamañu, seya poles afayaíces solombres que los árboles apurren, o pola cercanía del Nalón, qu'acompaña'l xaréu coles sos agües, paez que'l prau llama a la folixa, a la merienda'n prau y a la sidre, por botelles o por caxes.

Dende l'añu pasáu, a les celebraciones avezaes en La Chalana -comu la Xira de la Virxe l'Oteru o'l final del Descensu'l Nalón- xúnense estes Fiestes de Prau, nes que la tradición va de la man d'idegues innovaores y prestoses qu'atraen xente de toles edaes.

La iniciativa d'estes folixes vieno de man de la hostelería, ya que foi'l Faustino Fernández, Tino, empresariu de Llaviana (Casa Tino, El Riscar y La Pista) quien

s'animó a entamar esta romería, por primer vegada l'añu pasáu.

El bon tiempu collaboró a que les coses salieren bien y el variáu programa averó al prau a cientos de llavianeses y foriatos.

Pente los actos destacó la preba de sidre, na que s'ufiertó sidre de baldre a tolos asistentes, xunto cola sardinada, tres de la cual l'Himnu de Llaviana, el Chalaneru, sonó con más fuercia que nunca, entónáu poles voces que meyor conocen esti popular canciu: la de los cientos de polesos y poleeses que lu canciaron al altu la lleva, acompañaos nesta ocasión, y puestos a ser orixinales, pola voz del trunfín Mario Álvarez.

Otru puntu fuerte de les fiestas foi la xira al prau del



Faustino Fernández, Tino, echando un culín.

Ilunes, qu'entamó, comu ye vezu, percorriendo tola Pola al ritmu de la xaranga «Barullu», pa dir a dar al Prau La Chalana, onde se cumplió estrictamente la única norma a seguir pa participar na Xira: “Bona sidre, empanada y cantares”

El Mercáu Tradicional «Armando Palacio Valdés», la carrera «Aldea Perdida», el primer alcuentru de Motos Vespa d'Asturies, xuegos infantiles tradicionales a cargu de l'Asociación Chalanín, un maratón de tute y, pela nueche, verbenes de les d'orquestra, completaron l'apretáu programa d'estos tres díes de Fiestes en Prau, que cuntaron con tanta participación comu ampliu yera'l programa propuestu.

Estes fiestes de práu, pesia nun ser específicamen-

te festivales sidreros, nin eventos cientraos esclusivamente na sidra, a la fin acaben siendo folixes tan sidreres comu cualesquier de les anantes nomaes, ya que práu y romería van venceyaos siempre a la nueva bebida, siendo de fechu una de les más tradicionales maneres d'esfrutar de la sidra (¿habrá cosa más guapa que sentase en práu con música y unes caxes de sidra?).

Llamentamos, eso si, que la música escoyía pa la ocasión nun se cietrare un pocu más no que ye la cultura asturiana, bastante desemeyada y allonxada en tolos sentidos de grupos comu “Rafaga”...



Testu y semeyes: Lluçia Fernández Marqués

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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

plaza




**SIDRERIA
RESTAURANTE**

NAVA

Plaza Manuel Uria, 12 Telf: 658 61 40 86

V CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes de xunetu



Colgaos de la Sidra



Escanciado



Les Pommes

Botelles



AV-188-AS

VUELO DIRECTO

MADEIRA 8 DIAS / 7 NOCHES

JULIO/SEPT. AGOSTO

Hotel Alto Lido****

540 € 580 €

984 112 961 **travelfan**
www.travelfan.es viajes

Precio por persona en habitación doble, régimen de alojamiento y desayuno. Incluye: avión clase turista con salida desde Madrid, tasas aéreas, traslados de llegada y salida, seguro de viajes básico, tasas de aeropuerto, carburante y gastos de gestión. Salidas domingos.

SAN JUSTO

RESTAURANTE

José Ignacio González Nava
San Esteban de les Cruces, 3
Uviéu

Dempués de 23 años ofreciendo sidre y gastronomía de la más alta calidá, el Restaurante San Justo puede considerase yá un braeru clásicu de la hostelería asturiana. Pero faltaba-y daqué, un puntu de reunión y espicha...

San Justo cuenta agora con un llagar con capacidá pa cerca de cien persones, un atractivu estra que sumar a un establecimientu especializáu en banquetes, que busca ofrecer a los sos clientes bona comida a precios populares.

L'equipamientu del llagar, con pantalla xigante de TV, entrada independiente y un echaor de sidre -Cortina- siempre atentú, conviértenlu en un llugar idóneu pa cualisquier tipu de reunión, celebración o espicha.





Una boda, un cumpleaños, una reunión de negocios, un aniversario, una cena de empresa, una conferencia, una exposición o una espicha sin más, el llagar -de casi 150 metros cuadrados- instalado hace poco en la parte baja del Restaurante San Justo es perfecto para cualquier clase de eventos sociales.

Tiene entrada directa desde la calle, permitiendo su acceso de forma totalmente independiente del restaurante, y dispone de todo el equipamiento necesario para el disfrute de hasta cien personas, incluyendo un equipo audiovisual de gran calidad, con pantalla de televisión gigante.

En este llagar, según palabras de su dueño, José Ignacio González Nava, "Se puede cantar, se puede beber y se puede alternar hasta altas horas de la madrugada" puesto que no hay vecinos a los que se pueda molestar.

Los echadores del Restaurante estarán, en todo momento, a disposición de los asistentes, garantizando que la sidra que se sirve -del llagar de Cortina- llega a los clientes en las mejores condiciones posibles, no

solo escanciándola, sino cuidando que esté en el punto justo para ser servida. Aunque si así lo prefieren los mismos clientes podrán echarse ellos mismos la sidra, el suelo está preparado para ello.

Su independencia permite reservarlo (a partir de veinte personas) a puerta cerrada, garantizando la intimidad y la tranquilidad de la celebración.

Los menús, a partir de 16 euros, van desde la más tradicional y sencilla de las espichas (tortilla, huevos, empanada, fritos, chorizo a la silla...) hasta lo que cada uno quiera pedir. Incluso se pueden reservar las instalaciones sin encargar menús, solo para reunirse y beber.

Con este importante añadido a disponibilidad de sus clientes, el Restaurante San Justo se consolida como punto de reunión de los sidreros de Uviéu y de toda la zona centro de Asturias.

<i>Menú del Día</i> <i>Servicio de Carta</i> <i>Banquetes</i> <i>Comidas de Empresa</i>	 Restaurante San Justo <i>Casa Fundada en 1983</i> San Esteban de las Cruces. El Cruce, 3 · Oviedo	<i>Terroza Cubierta</i> <i>Sábados Cena Baile</i> <i>de Octubre a Junio</i> <i>Tlf. 985 22 67 43</i>
---	--	--

Productu asturianu del mes



COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

Marino González Fernández
Ctra AS-17, Km.29,8 - Fonciello (Sieru)
Teléfonu 985 794 649 -
www.coasa.es y www.catagourmet.com



L'esfuerzu de COASA, empresa especializada en productos artesanos asturianos, y el so apuesta pola calidá y la garantía del productu y de serviciu, aidó a la introducción de la faba del país, baxo la Indicación Xeográfica Protexía 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales. La so marca Finca Vadinia, presentada baxo'l sellu CATA Gourmet que lleven los productos de COASA, tien una presencia ca vuelta mayor en comercios y restauración.

La faba asturiana es sinónimo de garantía y calidad. Cocineros de prestigio de todo el mundo lo saben y por ello apuestan por esta variedad de judía, producida bajo la Denominación Específica 'Faba Asturiana' e inscrita como Indicación Geográfica Protegida 'Faba Asturiana', para sus creaciones. Un indicativo claro del prestigio de este producto que ha situado a empresas como COASA en mercados tan competitivos como el europeo y el americano, e incluso a las

puertas del asiático, donde en estos momentos está tratando de introducir su producto.

COASA es una sociedad anónima con sede en Fonciello (Sieru) que dio sus primeros pasos como cooperativa de productores artesanos asturianos en el año 1987. El objetivo con el que nació en un primer momento fue el de vender y comercializar los productos de sus socios dentro del territorio asturiano, pero el éxito de su propuesta hizo que, poco a poco,



diera el salto al mercado estatal y, a partir del 2000, al internacional. Estados Unidos, República Dominicana, Puerto Rico, Francia, Alemania y Singapur son algunos de los países en los que esta empresa distribuye productos artesanales del país tales como mermeladas ecológicas, miel, quesos artesanales o embutidos, entre otros, a los que hay que sumar, como no podía ser de otra forma, la siempre excelente 'Faba Asturiana'. Esta se presenta bajo la marca Finca Vadinia, comercializada bajo el sello CATA Gourmet que identifica todos los productos de COASA. Una garantía de calidad y de servicio, aspectos que caracterizan a esta empresa de productos artesanales y ecológicos asturianos.

La marca Finca Vadinia toma su nombre de las fincas de COASA donde se produce y selecciona la faba asturiana siguiendo las premisas marcadas por el Consejo Regulador de Denominación Específica 'Faba de Asturias'.

Con todo ello, la empresa asturiana consigue certificar plenamente la procedencia de su producción, garantizando así mismo la calidad del producto. Una calidad que ha colocado a Finca Vadinia como un referente tanto para el pequeño consumidor, gracias a su presencia en comercios especializados en delicatessen, como para hosteleros. Es en el campo de la restauración precisamente donde ahora COASA está poniendo su máximo esfuerzo a nivel estatal, ofreciendo a los responsables de cocina de estos es-

tablecimientos nuevos envases de 'Faba Asturiana' de 5 y 10 kilos, profesionalidad y un buen servicio. Una labor de promoción importante en el ámbito de la restauración que ha dado muchos frutos en el extranjero, donde la 'Faba Asturiana' es capaz de competir con otros tipos de judías gracias a su excelente calidad.

La faba del país comercializada bajo la marca 'Faba asturiana' corresponde a la especie *Phaseolus vulgaris*, de la variedad tradicional Granxa Asturiana, cultivadas siguiendo técnicas tradicionales. Su recolección se realiza en tiempos marcados por el Consejo Regulador, con el objetivo de obtener el grano en el nivel óptimo de maduración, para después proceder a realizar el desgranado, limpieza y envasado. Sólo cuando se cumplen todas las condiciones exigidas por el Consejo Regulador, los productores que integran la marca 'Faba Asturiana' recibirán la contraetiqueta que certifica su procedencia y garantiza su calidad.

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

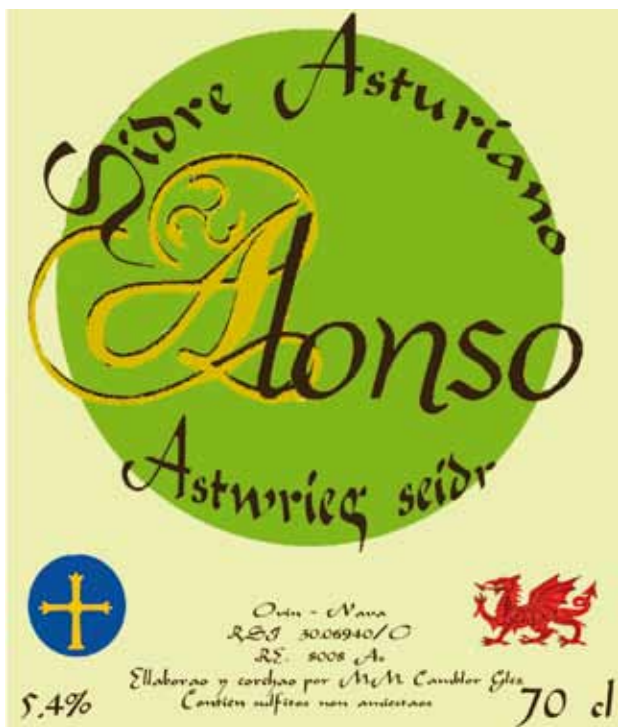
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

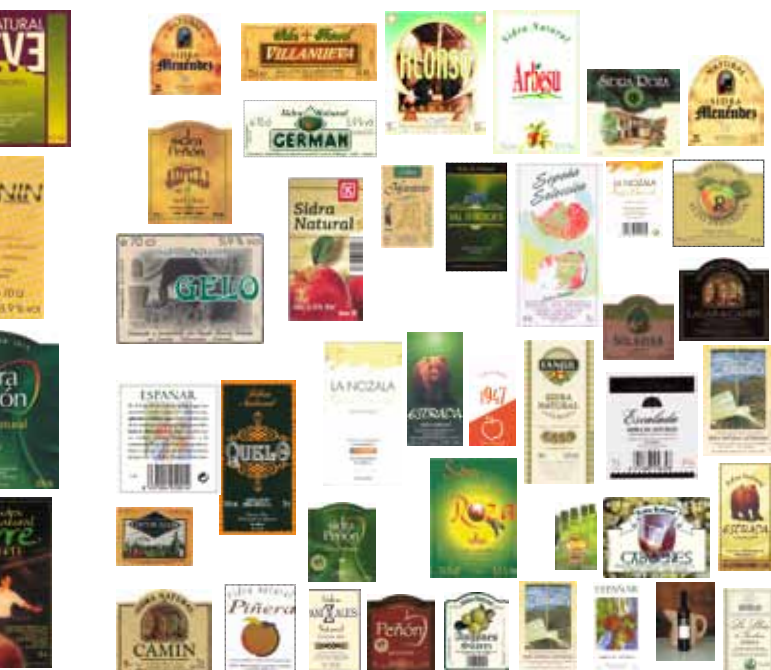


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



CAMARERO/A. Se precisa para sidrería en El Berron. Que sepa echar sidra. Tel. 661063366

CAMARERO/A se busca para sidrería-restaurant en Xixón. Con experiencia en sidra y comedor. Tel. 675522827 (de 10 a 14 h.)

COCINERO/A. Se ofrece puesto para sidrería en Llanera (menús y tapas). Cocina sencilla y casera. También se ofrece puesto trabajo a camareras no necesario escanciar sidra. Solo haber trabajado en hostelería. Ambos contrato de trabajo y día de descanso. Sueldo a convenir. Tel. 985770822.

CAMARERO. se ofrece para trabajar en Uviéu. Fines de semana. Dominio de bandeja y sabiendo escanciar sidra. Tel. 663574398

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

CAMARERO con experiencia, barra, comedor, echo sidra. Disponibilidad total, jornada completa, fines de semana, 1/2 jornada, tardes, mañanas, coche propio. Tel. 625950803. Email: jaiverjos-pinaj@hotmail.com

CAMARERO echador de sidra. Formal, con experiencia y vehículo propio, se ofrece para fines de semana, festivos o fijo. Tel. 672658984

CAMARERO joven se ofrece para trabajar con años de experiencia y sabiendo echar sidra en Uviéu. Tel. 647091055

CAMARERO profesional con 12 años de experiencia en sidra, comedor, cafetería, con vehículo propio y con muchas ganas de trabajar. Tel. 695347566 tineus_82@hotmail.es

CAMARERO. Busco trabajo en Uviéu o alrededores. Con experiencia en mesas, barras y echando sidra. Tel. 619491381.

CAMARERO. Chico 30 años se ofrece para trabajar. Sabiendo echar sidra. Con experiencia. Incorporación inmediata. Tel.

658054222

CAMARERO. Chico joven con experiencia, busca trabajo. Uviéu. Experiencia en echar sidra. Tel. 662425747

CAMARERO. Joven se ofrece para trabajar de camarero, sabiendo echar sidra en Uviéu con muchas ganas de trabajar con experiencia. Tel. 647091055. Email: winston_will@hotmail.com

CAMARERO/A se necesita con experiencia, que sepa echar sidra. Para sidrería en Xixón. Tel. 656772780

CHICO busca trabajo como ayudante de cocina y echar sidra. Tengo experiencia. Disponibilidad inmediata Tel. 638302000 salioukm@yahoo.co.uk

HOSTELERIA. Camarero joven se ofrece para trabajar sabiendo echar sidra y con ganas de trabajar en Uviéu. Tel. 647091055

HOSTELERÍA. Chica seria y trabajadora se ofrece para trabajar en hostelería, experiencia en barra, manejo de bandeja y escanciado de sidra. Zona de Xixón. Experiencia demostrable. Tel. 616367944. Email: s06claudia@gmail.com.

HOSTELERÍA. Chica trabajadora se ofrece para trabajar en hostelería, se escanciar sidra, experiencia en barra, sala y bandeja. Experiencia demostrable. Tel. 616367944

ENFRIADOR de sidra. Precio interesante. Seminuevo. Tel. 609079945

BARRICA de 150 litros imitación madera, para sidra. 50 €. Envío fotos. Tel. 686980555 gonzalez-vior@msn.com

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

BOTELLAS con sidra. Ideal para vinagre. Vendo más de 100 botellas. Precio a tratar. Baratas. Tel. 626804292 Email: marcegtr4@hotmail.com

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

BOTELLAS de sidra vacías, a 0,30

€/unidad. Tel. 609953467

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

BOTELLAS de sidra. Se venden 400 a 500. De 10 a 12 años. Precio 0,15 €/botella. Tel. 676089967.

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

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

CAJAS de sidra de plástico, con botellas limpias, listas para corchar, a 7 euros la caja. Tel. 985731155

CAJAS de sidras de plásticos. 5 €. Villaviciosa. Tel. 669271170

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

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

PIPAS (2) de sidra de fibra de 100 litros cada una, las dos 100 €. Tel. 678026198

SIDRA casera corchada este año, se puede probar, unas 100 botellas a 1,60 €. Tel. 647724665 nachopascon@hotmail.com

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

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

TONEL de sidra, especial para adorno en finca. Se vende. Tel. 646037481

TONALES para sidra o decoración, madera de castaño y herrajes en perfectas condiciones. Capacidades desde 1.500 a más de 2.000 litros. Llenados de sidra hacer 4 años. Tel. 686531185

AMIEVA

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

AVILÉS

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

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

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

SIDRERÍA CASA LIN.
Avda Los Telares, 3.
T. 985 56 48 27. Foncueva,
Canal, Orizón, Roza, Cortina.

SIDRERÍA CASA PACO.
La Estación, 51. T. 985 93 26 80.
El Gobernador, Fanjul, Trabanco

SID CASA ALVARIN.
Los Alas, 2. T. 985 54 01 13.
Peñón y Coro.

SIDRERÍA YUMAY.
Rafael Suárez, 7. Villalegre.
T. 985 57 08 26.
Muñiz - El Gobernador, Pachu.

LA CHALANA.
Av. Conde Guadalhorce, 95.
Frente a la Rula.
T. 985 52 13 85.
Trabanco.

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Marañón, 1. T. 984 83 27 28.

SIDRERÍA LA CANTINA
La Estación 5. Villalegre
T. 985 578 786
Los Angones, Cortina
www.lacantinadevillalegre.com

SIDRERÍA DELICIAS DE LA PEÑA
Av. San Agustín 9
T. 984 83 37 94
Quelo, Trabanco

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

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
Gurulllos / Grulllos

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurulllos / Grulllos
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

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

SIDRERÍA LAS CUBAS.
Aenida Castiella 18.
T. 985 94 77 18
SIDRERÍA VEGA REDONDA
Río 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 Especialidá en
peixe y mariscu

COLUNGA

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

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

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

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

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

CUAÑA

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

GOZÓN

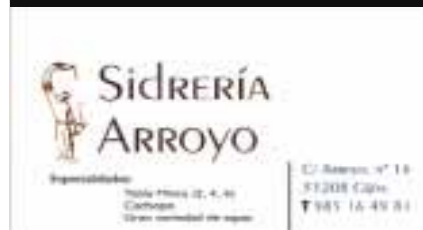
CERRAJERÍA GOZÓN.
La Garcibil, 11 A. Cardo.
T. 616 09 20 44.

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

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

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

RESTAURANTE CASA ELIAS
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72



GRAU

SIDRERÍA FEUDO REAL.

Tras los horreos, 2.
T. 985 754 796.

SIDRERÍA EL CABAÑON.

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.

LLANES

REST. EL CUERA.

Pza Parres Sobrino, 9.

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 VIEJO

Daniel Alvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

CHUS SOLÍS

Artesano Gaitero
Molín del Sutu 12
T. 985 67 71 13
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

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

CASA TINO.

Hotel, Restaurante, Parrilla
La Chalana, nº1
T. 985 602 122 - 985 602 181
www.casatino.es

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 Angeles

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, Isidra sin alcohol

NOREÑA

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

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

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

HOTEL CRISTINA.
Les 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 CASTAÑO.**
Ramón del Valle, 5. Les
Arriendes.
T. 985841674.
Angones

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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

PRAVIA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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

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

QUIRÓS

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

RIBESEYA

**SIDRERÍA
LA TERRAZA DE COJIMAR.**
Manuel Caso la Villa, 50.
T. 985 86 08 43.
Trabanco y El Güelu.

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

**RESTAURANTE - SIDRERÍA
EL PESQUERO.**
Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznego, La Zapiga.

SIDRERÍA EL TARTERU.
Marqueses de Argüelles, 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 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.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

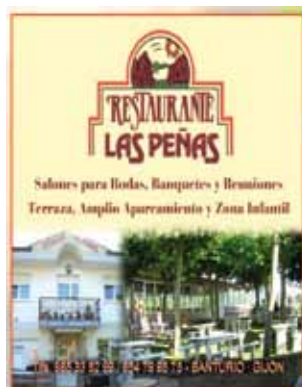
BAR FLORIDA.
Avda. El Coto, 15. L'Entregu.
Sidra Foncueva.

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 LA CONDA
Pérez d' Ayala 10 L'Entregu
985 66 06 71

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.llagardeviella.es

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792 922.

**SIDRERÍA RESTAURANTE
EL LLAGAR DE QUELO.**

Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.

Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA

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

SIDRA ARBESÚ.

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

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA

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

NEUNORTE.

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

COEM.

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

AGRÍCOLA DE SIERU.

La Carrizal, 3. 33189 Anes.
T. 985 920 537.

SIDRERÍA FRAN.

Llугones. 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 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 PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

SIDRERÍA GRAN VÍA

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

LA SIDRERÍA.

Pz. Pedro Miñor, 4.

T. 985 27 55 22.
Cortina. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

Gascona, 3. T. 984 182 986.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon y
Novalín.

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, Contruaces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidrerialaquinta.com. Sidra
Menendez, Viuda de Corsino y
Selección Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.

Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Llana D.O.

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

SIDRERÍA LA CATA DEL MILÁN

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

SIDRERÍA REST. AZPIAZU

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

SIDRERÍA JAMÍN

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

SIDRERÍA CASA MUÑIZ

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

SIDRERÍA MATEO@STUR

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

PARRILLA RÍO DE LA PLATA

Sabino Fernández Campo 9
T. 985 28 08 45

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. Amadi
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 SECAÑO
Alfonso X esquina Gutiérrez de
Hevia

T. 985 891 156
www.elsecaño.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 Caldones, 581.
Serantes - Deva.
T. 985 33 50 54.

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

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

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.
Avd. de la Costa, 30. Xixón.
T. 985 14 09 91.
Piñera, Gobernador, Tomás,
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 Carrasco

SIDRERÍA CELORIO

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

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

SIDRERÍA LA CALEYA

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

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

SIDRERÍA NORIEGA

Juan Alvargonzalez 52
T. 985 381310
Trabanco, Contrueces

MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.

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

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.

Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

RESTAURANTE EL ÑERU.

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

ANDALUCÍA

LA SIDRERÍA DEL PÓPULO

C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco

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

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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



LUJO SEMEYES



**REPORTAJES
PAISAJES
RETRATO
EVENTOS
PUBLICIDAD
ENCARGOS**

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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

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

Indicamos dende que númberu quies soscríbete ☐ 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 dimpuésu 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



SIDRA NATURAL

rabancho

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

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA