

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 93 - Setiembre 2011 3€

Two green glass bottles of cider are lying horizontally on a wooden surface. The bottle in the foreground is slightly closer to the viewer than the one behind it. Both bottles have white labels with green accents and are sealed with cork caps. The wooden surface has a visible grain and some shadows.

MAREA
VERDI EN
XIXÓN

EL MUI
SIDRERU
CONCEYU DE
MALIAYU

GALES, ESCAPARATE
DE LA SIDRA
EUROPEA

VISITA DE LLAGAREROS CHECOS

¿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



M^a 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.



MAREA VERDI EN XIXÓN.

8

XX FIESTA DE LA SIDRE
 SIDRE CON PREMIOS
 TONEL D'ORU PAL LLAGAR ARBESÚ
 PREMIU'L PÚBLICU PA MENÉNDEZ
 ELOXU D'ORU PA SIDRA CASTAÑÓN
 JONATHAN TRABANCO MEYOR ECHAOR EN XIXÓN
 LA DE SIDRA J.R. YE LA ETIQUETA MÁS GUAPINA
 SIDRA GUINNES 2011
 7567 CULINOS
 CANCIOS DE CHIGRE. LA SIDRE AL ALTU LA LLEVA
 MERCAÍN DE LA SIDRE Y LA MAZANA
 LES MEYORES DEL MERCAÍN

VILLAVICIOSA

32

VI CONCURSU DE LA SIDRE CASERO
 XV FIESTA DE LA SIDRE
 XXVII CONCURSU DE SIDRE

GALES, ESCAPARATE DE LA SIDRA EUROPEA

38

EDUARDO COTO

42

PROTAGONISTA INVISIBLE EN GALES

LA SIDRA CHECA VISITÓ ASTURIES

44

II CERTAME DEL VINU DE LA TIERRA DE CANGAS. VINU D'ASTURIES"

48

AXENDA SIDRERA

52

ACTUALIDÁ

54

V CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

70

DE CHIGRE A CHIGRE

72

SIDRERÍA LA GALANA

PRODUCTU ASTURIANU

76

CONSERVAS TELVA. CONSERVAS DE LLASTRES
 COASA. PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS
 XATA ROXA, CARNE D'ASTURIES

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

82

FIESTES DE PRAU Y ROMERÍES

84



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

Setiembre 2011

Númeru **93**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada

Lujó Semeyes

(lujosémeyes@gmail.com)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

Archivu Ensame Sidreru, Anzu Fernández, 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

info lasidra@gmail.com

V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

SOFITA:

ENTAMA

LA SIDRA



LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

Comu seguir a LA SIDRA al traviés del to ordenaor / *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.

MAREA VERDI EN XIXÓN

XX FIESTA DE LA SIDRE



Con un ésitu total de participación, actividaes sidreres pa tolos gustos y la gayola avezada nesti eventu, la XX Fiesta de la Sidre en Xixón torna a confirmar a esta ciudá comu Capital Mundial de la Sidre.



Xunto cola Primer Sidre l'Añu, la Fiesta la Sidre de Xixón ye l'eventu que meyor pon de relieve fasta qu'estremu ta venceyada a la nuesa bebida la vida de los y les xixoneses.

Por supuesto que nun fueron solo xixoneses quienes s'averaron fasta los estremaos marcos nos que se callebró esta Fiesta (cada edición son más los escenarios implicaos), de toa Asturias y, d'otros países foron abondos los que se sintieron atrayíos por esta Fiesta, que cuenta ya con venti años d'hestoria.

Sicasí, el calter que queda retratáu nella ye'l del pueblu xixonés: sidre y mar, chigres y cancios, milenta presones pasiando, tastiando, sorriéndose pente sí, quiciás ensin conocese, reconociéndose namás por esi vasu na man que los define, ensin dubia, comu xixón-sidreros.



De la man de los imprescindibles trasgos Berto y Berta, la XX Edición de la Fiesta de la Sidre de Xixón. cuntó esti añu con actividaes pa grandes y pequeños, talleres, concursos, récord, mercáu, espectáculos... y por supuestu, sidre a esbardiar..



Preparando la sidre.

Aunque la XX Fiesta de la Sidre de Xixón entamó oficialmente el 25 d'agostu, ya dende'l díi 23, nel Muséu del Pueblu d'Asturies, les actividaes sidreres diben preparando l'ambiente. La reciella pudo averase a la gastronomía del país nel taller "Con fabes y sidrina", nel que los neños y neñes tuvieron la oportunidá de descubrir y conocer a fondo dellos productos de la tierra.

El xueves díi 25, tres la inauguración oficial, entamó la Fiesta propiamente dicha, cola istalación, nos Xardinos de la Reina de los puestos del "Mercadín de la sidra y la manzana" y la entrega del Premiu a la Etiqueta más Guapina de les presentaes, del Grupu Sidrastur.

Malque'l primer díi'l platu fuerte foi'l Concursu d'Echaos, na Plaza Mayor, nel que resultó ganaor Jonathan Trabanco, tamién la clas de cocina con sidra, "Del Llagar a la Cazuela", con Vicente Crespo tuvo abondos seguidores nel Bal Hotel & Spa.

El segundu díi estrenóse'l bus de la sidra, que saliendo dende'l Fomentín fizo un percorríu que pasaba pel Muséu del Pueblu d'Asturies y el Llagar Trabanco. Pela tardi repitióse récord d'echaos simultaneos de sidre en Poniente, daqué que cuasi paecía ya imposible.

El sábadu, l'Agrupación Asturiana de Collecheros de Manzana de Sidre -AACOMASI- dio, a tolos que se

quinxeron apuntar la oportunidá de conocer más de cerca'l mundiu de la mazana y de les pumaraes, non solo a nivel teóricu, cola so charra informativa, sinón tamién al traviés de visites organizaes a delles pumaraes.

Al atapecer, los xixoneses tornaron a enllenar de música y sidre la Plaza Mayor colos sos Cancios de Chigre, una de les actividaes que cuenta con mayor aceutación dientro de la Fiesta..

El domingu foi díi d'entrega de premios na Plaza Mayor, cola actuación de bailles del país y de la Banda Gaites Villa de Xixón, y otu de los momentos más esoperaos d'esta folixa: la degustación de baldre de sidre.

Nesti casu, y malque yeren venti llagares los que participaron nel repartu de sidre, esti añu yera fácil quedar con sede: el recorte radical del horariu, namás dica les tres de la tardi, y les llaaargues coles ficieron difícil prebaes toes en condiciones. Sicasí, los llagareros amosáronse contentos col cambiú qu'evitó xareos.

Pesia quereconocemos la brillantellabor d'organización desendolcada nesta Fiesta, dende LA SIDRA quereamos xunimos al coriquín de colleutivos que protesta pola utilización del topónimu castellán "Gijón" y pidimos a los responsables que retomen el correchu, Xixón, pa sucesivos actos.



Sidre con premios



Entrega de premios, cola alcaldesa, Carmen Moriyón, el conceyal de Cultura, Carlos Rubiera; l'edil de Promoción Económica, Fernando Couto; y la xerente del teatro Jovellanos, María Teresa Sánchez

El meyor escanciador, Jonathan Trabanco, el premiu “Eloxo d’Oru” pa Castañón y pa Sidra Menéndez el “Premiu’l Públicu”; pal llagar de J.R, el honor de tener “La etiqueta más guapina” de los llagares presentaos, El “Chigre al que dir”, ye El Carteru, y la distinción del “Tonel d’Oru” foi pa Manuel Arbesú. La Fiesta la Sidre premió toles estayes sidreres.



Carmen Moriyón durante la entrega de premios.

L'alcaldesa, acompañada por varios miembros de la Corporación municipal, comu'l conceyal de Desendolque Económicu y Emplegu, Fernando Couto; el de Cultura, Carlos Rubiera, y el de Caltenimientu y Obres d'Infraestructures, Manuel Arrieta, participó nel actu protocolariu d'ofrenda del primer "culín".

Na ceremonia d'entrega de premios, cola Plaza Mayor atarraquitada, l'alcaldesa Carmen Moriyón recibió a los llagareros participantes y tevo pallabres d'enfotu pa con ellos, de cuyu llabor dixo ser "xeneraor de riqueza con un padrimoni u que ye mui nuesu".

Anantes de facer la entrega de los premios, tamién fexo públicu la predisposición del gobiernu del Conceyu Xixón a sofitar la Fiesta de la Sidre de la que, según sopelexó l'alcaldesa, "apostarás nidiamente pola so continuidá y fadrase por da-y puxu" yá que ye "Cita fundamental del branu xixonés". Nun esperamos d'ella otra cosa.

Pel so lláu, Carlos Rubiera, Conceyal de Cultura y Fiestes, asecundó estes pallabres chando un culete en públicu.



Entrega de Cestas de los ganadores del 2010.

En El Llano, Gijón...

El Barrio De La Sidra



SIDRERÍA
EL LLANO
Ribagorza, 14

SIDRERÍA-RESTAURANTE



La Pumarada
Marquesía
Juan Alvargonzález, 41



Casa César
Juan Alvargonzález, 24



La Esquina
Juan Alvargonzález, 30



Restaurante
Familia Antonio
Roncal, 1



El Saucó
Valencia, 20



SIDRERÍA BODEGA
EL MAJUELO
Roncal, 9



Colabora: 

Tonel d'Oru pal llagar d'Arbesú...



El reconocimientu a una vida dedicada a la sidre, el Tonel d'Oru, foi esti añu pa Manuel Arbesú, llagareru sierense de 84 años.

Tres de facer la tradicional ufierta del primer culín, l'alcaldesa de Xixón, Carmen Moriyón, fexo entrega del Tonel d'Oru, concedíu esti añu a Manuel Arbesú, de Sidra Arbesú. Sicasí, el llagareru, d'ochenta y cuatro años, nun pudo recoyer el premiu por un retrasu nel so regresu dende San Petersburgu, onde taba de viaxe.

La so ñeta, María Flórez Arbesú, que sigue la tradición sidrera familiar, foi la encargada de recoyer el premiu nel so nome

"Ye un un día mui prestosu pa tola mio familia, gracies

a la organización y a los compañeros llagareros" dixo. Fíu d'Aurelio Arbesú, fundao del llagar nos años cincuenta, Manuel vendía dende bien mozu la so sidre a los vecinos y de magar entós nun dexó de dedicase a ello, repartiendo entá sidre por Asturias.

La so muyer, Leonor Cimadevilla, fue tamién un importante encontu nel so llabor, ente los dos ficeron d'un llagarín con chigre l'actual llagar Arbesú, con una producción d'ente 900.000 y 1 millón de llitros anuales, y un restaurante col mesmu nome que'l llagar, en Santa Marina.

...y “Premiu'l Públicu” pa Menéndez

La tastia ciega, fecha polos representantes escoyíos pente'l públicu, premió, otra vegada a la sidre del xixonés Llagar Menéndez.



A estes altures pue dicise que'l Llagar de Sidra Menéndez ye veteranu nesta Fiesta de la Sidre na que va ganando yá, con esti, na menos que seyes premios.

Algamó l'Eloxo d'Oru nos años 1.999, 2.001, 2.003 y 2.009, añu esti caberu en que fizo doblete, recibiendo tamién el premiu'l públicu.

Esti añu torna a ganar el premiu que la xente de la cai otorga a la sidre que más-y presta.

Recoyó'l premiu, el llagareru Gerardo Menéndez, quien diba acompañáu de los sos ñetos, queriendo amosar asina la so intención de dar una continuidá familiar al so llagar, del que Gerardo representa la tercer xeneración.

Sobre'l trucu pa ganar tantos premios -arriendes de

los de Xixón, Menéndez tien dos premios de Nava y ún de Sama Llangréu-, Gerardo Menéndez declaró que “Intentamos facer una sidre pa tolos públicos” y desplicó que “el secretu ye la manzana asturiana, que te dexa un paladar prestosu y que tenga bon collor”,

El sistema de concesión d'esti galardón del públicu ye estremáu al de la mayoría de los premios populares, ya que se fae a traviés d'una tastia ciega -asemeyada a la que fae'l xuráu profesional del Eloxo d'Oru- non comu na mayoría de les votaciones populares, nes que los asistentes voten a una marca concreta.

El xuráu escoyóse pente los iscritos previamente comu voluntarios al mesmu, ya que foron abondos los que quinxeron l'honor de representar al pueblu de Xixón, escoyendo la meyor sidre nel so nome.



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

“Eloxu d’Oru” pa Sidra Castañón



Julián Castañón recueye'l Premiu “Eloxo d’Oru”.

Pal xuráu profesional aconceyáu na XX Fiesta de la sidre de Xixón, la meyor sidre foi la presentada pol llagar Castañón, de Quintes (Villaviciosa)

“Sabe bien, fae bon vasu, tien bon tastu y un arume cálidu”. Asina desplicaba Julián Castañón, propietariu del llagar, les razones que ficiéron a los xueces profesionales escoyer la so sidre pente les venti qu’optaben a algamar el nuguáu Eloxo d’Oru,

Pa ccelebralo, Castañón echó dellos culinos a les autoridaes presentes: l’alcaldesa, el conceyal de Cultura, Carlos Rubiera; l’edil de Promoción Económica, Fernando Couto; y la xerente del Teatru Xovellanos, María Teresa Sánchez

Fiu y ñetu de llagareros, Julián ye la tercer xeneración en tar al cargu d’esti llagar, y anguañu tien en construcción nueves instalaciones que cuenta tener finaes pal mes que vien y qu’incluyirán un nueu llagar, una tien-

da abierta al públicu y visites guíaes.

Entrugamos a Julián Castañón cuala ye la valoración que fae d’esti premiu...

Home, ye un premiu mui importante, mui bien conocíu, con una historia de muchos años yá, ye una ilusión mui grande recibir un premiu así.

¿Sorprendióvos o cuntabais ya con ganar?

Yo llevo contando con ello unos cuantos años... Sidra pa poder tener el premiu ya la presenté más veces, pero pa ganar hai que tener bona sidra, pero también suerte... esti añu presentábensse tres o cuatro que podíen ganar, pero llegó por fin el premiu pa la mía.

¿Qué tien la vuesa sidra que la distingue de les de-



más?

Esta ye una sidra que se presenta mui bien en vasu, con buenos olores, llimpia en aroma, fresca en boca, entra mui bien a la hora de bebelu y quédate'l frescor...

¿Cómo valores esta edición del festival?

La mayor novedá fue que solo se dio sidra de mañana, y por mi parte eso ta bien, cuando la fiesta yera tol día había demasiau desmadre, borracheros, follones. La fiesta tien que ser un poco más pa los que van realmente a probar la sidra, no a emborrachase. Además, hubo ambiente desde mui temprano, mui animao y sin los problemes d'otros años.

Esti nun ye'l primer premiu que ganais...

No, nel 2.008 diéronmos el del Publicu, nesta misma fiesta, y en Villaviciosa dos, ún del Festival de la Sidra y otru, en 2.009, a la Meyor Sidra Asturiana.

Sabemos que vais estrenar llagar... ¿qué tienen d'especial les nueves instalaciones de sidra Castañón?

Bueno, ye un llagar nuevu y con una visión un poco diferente, pa seguir produciendo sidra lo meyor que pueda y posibilitando además poder visitalu, con proyecciones de videos, una tiendina de venta al públicu... la idea ye concertar visites con hoteles, enfocalu un poco al turismu.

Estructúrase en torno a un patiu nel qu'istalaré un llagar de sobigañu, de casi cien años, y alreduro d'él tan el llagar, colos toneles de maera, les oficines, la tienda, la nave d'embotellao... too.

Con esti llagar ¿Va a aumentar la producción de sidra Castañón?

En realidá yá mayé en el nuevu esti añu, porque aunque tamos en obres, ya funciona la nave industrial, y la producción subió a un millón de litros; antes tenía sobre 800.000.

¿Cuándu va tar abierto al públicu?

Tien que tar terminao el 15 del mes que vien, pero cuento con abrir al públicu sobre les navidaes.

CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA

VAL D BOIDES

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
DE MANZANA
ACOGIDAS
A LA D.O.
«SIDRA DE
ASTURIAS»

“PREMIO DEL PÚBLICO
EN EL XVI FESTIVAL DE
LA SIDRA NATURAL
DE GIJÓN”

Llagar Castañón, S.L.
Quintes
(Villaviciosa), Asturias
España

Jonathan Trabanco, meyor echaor en Xixón



De zorga a drecha, Pablo Suárez, Jorge Vargas, Jonathan Trabanco, Pablo Álvarez y Jason Franco.

L'echaor sierense algama el naguáu primer puestu nel Concursu d'Echaores de Sidre de Xixón, nuna xornada marcá pola tensión d'unes puntuaciones mui aprosimas.

Nel Concursu d'Echaores de Sidre, celebrau en Xixón nel marcu la Fiesta de la Sidre, el primer puestu foi pal sierense **Jonathan Trabanco** (de les **Sidrerías El Madreñeru** y **Manolo Jalín** de La Pola Sieru), campeón na categoría xeneral.

Jorge Vargas (de la xixonesa **Sidrería El Otru Mallu**) foi quien s'alzó col primer puestu na categoría correspondiente al conceyu de Xixón. Arriendes d'ello, Jorge algamó, colos sos culinos, el segundu llugar na categoría xeneral.

Esti concursu ye puntuable pal Campionatu Nacional

d'Echaores, y dexa a Jonathan Trabanco nun interesante quartu puestu. Jorge Vargas síguilu un pocu per detrás, nel sestu.

La xornada foi especialmente prestosa, tantu pola importante presencia de públicu, que siguió con atención la evolución del Concursu, comu pol altu nivel amosáu polos echaores participantes, que tuvieron d'esforciase al másimu por destacar nun díi nel que les puntuaciones tovieren perapretaes y onde los cinco primeros puestos decidiéronse poles mínimes diferencies.

La de Sidra J.R ye la etiqueta más guapina



Xovellanos nagua por un culín de J.R.

L'Asociación de Coleccionistes Sidrastur, fiel al so vezu, otorgó un premiu especial que reconoz la etiqueta que yos abultó más guapa pente toles de les sidres ques se presentaron a la Fiesta de la Sidre de Xixón. Nesti casu, l'honor correspondió-y al llagar de J.R.

Vien siendo vezu nos caberos festivales sidreros que se reconozca otru de los aspectos venceyaos (malque seya más modernamente) col mundiu la sidre: el diseñu de la etiqueta.

El grupu de Coleccionistes d'Etiquetes de Sidre Sidrastur son los impulsores d'esti orixinal premiu que pretende potenciar el diseñu gráficu de les etiquetas. La del llagar de J.R (L'Infanzón), una manzana de si-

dre, petecible, col anagrama del llagar nel cientru, sobre un fondu de collor marrón estraza, foi la etiqueta que mereció la distinción pente les de tolos llagares presentes.

La cenciellez del diseñu, el so estilu clásicu y al tiempu vistosu, y la claridá cola que resalta el llogotipu del llagar foron ensin dubia les baces que-y dieron el premiu a esta etiqueta.



Sidra Guinness 2.011



Nin l'agua nin l'aire forgaron
que s'algamare un nueu
récord: 7.576 presones
alzaron el brazu a un
tiempu baxo'l cielu buxu del
sableru de Castrillón.



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

LOS CASERINOS

7.567 culinos



La playa, atarraquitada al pocu d'abrise la entrada

Ca añu se fai un pocu más abegoso conseguilo, fasta'l puntu que munchos teníamos series dudes de que se pudiere repetir la proeza de superar, añu tres añu, el récord Guinness.

Sicasí, contra pronósticu, Xixón algamó de nuéu'l so oxetivu: superar la yá impresionante cifra del añu pasáu.

La cita yera na popularmente conocía comu Playa de Castrillón (rebautizá pola “modernidá” comu de Poniente) onde, de magar les siete la tardi entamaron a pasar echaos.

La playa enllenóse de “recordmans” gayaseros que, botella nuna man y vasu na otra -munchos cola bolsa la cena, por si s'allargaba la cosa más de la cuenta- esperaben pacientemente qu'aportare l'avisu p'alzar la botella, afinar la puntería y tastiar ún de los culinos más naguaos del añu. Pente los asistentes abundaben tamién les families en pleno, pa dir deprendiendo bien a la reciella, mal que los neños nun cuntaben pa la

cifra final.

La Banda Gaites Villa de Xixón y l'humor de Manfredo ficeron más llevaera la espera, y en malpenes un par d'hores los 7.294 echaos que s'axuntaron nel 2.010 quedaron sobradamente rebasaos polos 7.567 d'esti añu. Un auténticu ésitu.

Más entá si consideramos, comu nos costa, qu'hubo xente que quedó en puertes, ensin poder entrar na playa, ya qu'entá había echaos que queríen entrar nel momentu en que, pocu dempués de les 9 la nuechi, se preslló la cuenta y se dieron les instrucciones pa echar al empar la sidre.

Tenemos que reconocer que les apretures, la inesperienza de munchos/es de los echaos y, perriba de tou, l'airón que soplaba, fizo que bona parte de la sidre se repartié pente'l sable y la ropa de los echaos contiguos... una pena, por que la sidre yera de la D.O Sidre d'Asturies.

Esta utilización pal récord de sidre de la D.O. “Sidre

Abultaba imposible. La cifra a algamar escedía lo esperable y el vientu facía inevitable camentar na dificultá d'echar sidre nel propiu vasu. Sicasí, la marea verdi superóse a sigo mesma... otra vegada.



d'Asturies", malque prestó asgaya a los asistentes, movió per otu llau a daqué crítica por parte de dellos llagareros, que nun acaben de ver que con ello se prestixe precisamente a la D.O.

"Nun ye coherente facer una presentación nel Cala-

trava por tolo alto pa diferenciar la sidre D.O comu productu d'alta calidá pa lluéu ufiertala pa echala embaxo" declaró Juan, del llagar J. R., ún de los llagareros que nun ta mui d'al cuerdu con esta utilización de la sidre de Denominación.

SIDRERÍA - PARRILLA

Boal de Javi

Especialidad:

CARNES A LA PARRILLA

Menú del día

Menú especial festivos

Llagar de añana

C/ RONCAL 8 TLFN.: 984 29 01 08 (33208) GIJÓN



El Llavianu

Restaurante • Sidrería

Llagar de sidra propiu para grupos.

Especialidades: Entrecot de Angus
Parrillada de carnes selectas
Parrilla especial de mariscos

Donoso Carnes & B.

Al lado de la gasolinera de Viesques

Gijón

Teléf 984 49 21 13



Cancios de chigre: la sidre al altu la lleva



XURDE MARGARIDE

Dalgunos precisaben "chuleta".

Miles de presones aconceyaron na Plaza Mayor y ficiéron d'ella el meyor chigre pa canciar na tradicional velada dedicá a los Cancios de Chigre.

Nun yeren toos de Verdiciu, por más que lo canciaren, nin conocíen a la Cabraliega; dalgunu/a habría casáu n'Uviéu, por muncho que lo negara y la mayoría nun fore a L'Habana, pero de xuro que toos llevaben dientro al Xixón del alma.

La Plaza l'Ayuntamientu quedó piqueña pa tantos que queríen canciar, les llibretines de cancios tuvieron de repartise pa qu'algamaren pa toos, y la música aportó a la playa, a la fonte de Pelayo y repetíase pente los puestos del Mercáu de la Sidre.

Respigaba sentir cerca de cinco mil presones can-

ciando, con tol sentimientu que solo da lo que se siente comu propio, los cancios típicos del país, aquellos que la mayoría deprendimos -ensin falta de llibretín nin chuleta- pelos chigres d'Asturies y nes xuntances familiares.

Dende LA SIDRA convidamos a toes estes presones a que s'animen a seguir canciando esti repertoriu -y tolos cancios que faltaben nelli- tol añu, nes sidrerías, nes espiches, ca vegá que yos peteza, que nun puea decise que nos chigres d'Asturies ya nun se cancia comu anantes.



Mercaín de la sidre y la Mazana



La destilería El Molín del Nora mostró la calidad de los sos productos.

Que n'Asturies praúticamente too pue venceyase a la sidre o a la mazana, yá mos lo maxinamos, pero, por si les duldes, el Mercaín de la Sidre y la Mazana demuestrenmoslo con un percorriú por venti puestos, bien variaos, nos que estos dos productos yeren los braeros protagonistas.

El Mercaín de la Sidre y la Mazana práuticamente inaguró y preslló la Fiesta de la Sidre de Xixón. Dende los Xardines de la Reina aportaron los primeros arumes qu'anunciaben l'entamu d'esti eventú, apurriós poles veles, llicores y llambionaes qu'ocuparon el Paséu del Muelle dende'l primer díi.

Nesta edición de la Fiesta de la Sidre, como ya ye vezu, el Mercaín istaló los sos puestos nos Xardines

de la Reina, pa ufiertar a los visitantes una prestosa bayura de productos orixinales, saborguiosos y a la moda, relacionaos toos ellos, ya seya pola so forma o por ser la so materia prima, cola mazana y la sidre.

¿Qué tal te suena, por exemplu, una empanada de mazana? ¿crema de sidre dulce? ¿Y un aceite esencial de mazana? ¿una vela de sidre? ¿una mazana d'acebache? ¿meyor de plata? ¿o igual pensabes



Productos de mazana y sidre del Monasterio de Corias

nuna de mazapán? da igual de qué quieras la mazana, porque de xuro que la podíes topar: de maera, de cristal, de cera o de xabón, y por supuestu, de verdá, pa comela y/o bebelu.

No que cinca a bebelu, alcontráremos nel Mercáin unes cuantes sospreses de les prestoses, y aprovechamos la ocasión pa llamar l'atención a los hosteleros asturianos sobre los aguardientes, llicores y asemeyaos que se fabriquen n'Asturies y que, pesi a la so escelente calidá, nun avecen alcontrase pente les opciones posibles a la hora de pidir los "chupitos" col postre.

Asina, amás de la sidre, nesti mercáu pudimos prebar aguardientes, llicores de mazana y de sidre, cremes de mazana, arriendes d'estremaes variedaes de sidre: dulce, gasificao, de mesa...

Nesti sen destacaben tres puestinos, l'ampliu surtiu de la destilería **El Molín del Nora**, la orixinalidá de los productos de **Sidru Selección** y la percuriada presentación del **Monasterio de Corias**.

Estos caberos, además, llamaben especialmente l'atención pente tanta sidre ¿ellos nun facien vinu? Pues sí, pero tamién s'apunten a la fiebre mazanera.

No que cinca a comela, los llambiones taben de nora-bona nesti mercáu: tartes, pasteles, frixuelos, bombones, empanaes, etc.

A min presonalmente llamóme l'atención la tarta d'hoxaldre con mazana y quesu Cabrales que s'ufiertaba, tentaora, pente los productos del **Obrador San Cosme**, pero claro, eso va en gustos... ya incluso los gustos más salaos tuvieron la so oportunidá colos quesos a la sidre de **Los Caserinos**.



Los mejores del Mercaín: Sidru's Selección, Oleum y Viandas y Saberes



Productos del Llagar de Bernueces (Sidru Selecciones)

El premiu al productu más novedosu fue a parar a **Sidru Selecciones**, del Grupu Llagar de Bernueces, el del Puestu más prestosu, por segundu añu consecutivu, a **Viandas y Saberes**, y el del Productu meyor persentáu, a **Oleum**.

El productu que-y valió a Sidru Selecciones el reconocimientu a la so orixinalidá foi la so sidra gasificada, lo que creo nun entamu ciertu tracamundi, «Los premios nunca tan mal», dixo Carmen Cid, rexente del puestu, «aunque pensaba que yera pola sidra dulce corchao», esclarió.

El tracamundi yera comprensible, yá que nesti puestu los productos novedosos yeren abondos. Pa los responsables, la más especial ye la so sidre dulce cor-

chada -otru de los sos productos estrella- produció por un procedimientu que naide más utiliza y que garantiza que la sidre'l duernu se caltenga con tol so saborgor y carauterístiques ensin amiesta-y químico.

Tamién pudo ser pola so sidre corchao en tamañu individual, pero igualmente escanciabile, o pola so sidre especial de cocina o pola so sidría corchada.

Viandas y Saberes lleva, con esti, dos años recibiendo'l reconocimientu a ser el más prestosu de los puestos del Mercaín de la Sidre y la Mazana, pola prestosa presentación que fae de la so amplia ufierta gastronómica en galletes, bizcochos, tartes y postres con esencia de mazana.

Camudando dafechu de tipu de productos, y pasan-



El puestu del Obrador de Cosmetentaba a los más llambiones

do del tastu a la vista ya l'olfatu, **Oleum** algamó, -por sorpresa pa los sos propietarios- el premiu al Productu Meyor Presentáu, premiu que nin siquiera sabíen qu'esistía fasta que-yos notificaron el premiu. "Pero ganar ye xenial», comentó Luís Sánchez, responsable del puestu onde la mazana, más que vese, golíase: xabones, sales de bañu, ambientadores y veles, tolo preciso p'asegurar l'arrecendor a mazana a tolos ambientes.

D'ente los sos productos, la estrella foron les veles con forma de mazana, de les que tuvo que ponese a fabricar más "in situ" por que escosáronse'l primer díi .





Galería Semeyes en:
www.lasidra.as





Testu : Olaya Fontes Marqués
Semeyes: Lujó



AGUARDIENTE DE MANZANA

l'Alquitara del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GAUDI

ORIGINAL
100% NATURAL



Debido a su naturaleza, la no disponibilidad de

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tilmana, Sierra, Principado de Asturias - España • Tlfo y fax: (+34) 985 985 995 • Tlfo. móvil: (+34) 639 681 756 • correo@caseria-sanjuan-del-obispo.com • www.caseria-sanjuan-del-obispo.com

VILLAVICIOSA

VI CONCURSU DE LA SIDRE CASERO

Triunfo de Javier Villar

Seloriu - Villaviciosa



El éxito del Concurso de Sidra Casera de Villaviciosa demuestra que las grandes marcas no son imprescindibles para beber buena sidra.

Las imágenes de la Plaza'l Güevu hablan por sí solas: la cita anual con la sidra casera volvió a ser un rotundo éxito, tanto por la asistencia de público, que superó las dos mil personas, como por la participación de llagareros.

De hecho, la fabricación de sidra en llagares privados está tan extendida, en Asturias en general y en esta zona en particular, que fue necesario limitar el número de llagares caseros participantes, por motivos de limitación de espacio, es imposible sobrepasar la barrera de los setenta.

Cada uno de los llagareros participantes debe aportar dos cajas de sidra para la prueba gratuita más otras cinco botellas para el concurso. Este se desarrolla en dos fases: primeramente, en cuatro chigres de Villaviciosa se realiza la primer criba. Cada sidrería propone a 5 personas de entre sus clientes, sin vinculación profesional con la sidra, que se repartirán las sidras presentadas, las probarán y seleccionarán las tres mejores de cada lote.

Las doce que llegan a la eliminatoria final son valoradas en la misma Plaza'l Güevu, con un jurado de cinco personas, no vinculadas profesionalmente con la sidra, seleccionadas por las sidrerías y la organización.

La música de la gaita inaugura oficialmente el comienzo de las deliberaciones, y a partir de ese momento los culinos, escanciados por Guti, -presidente de l'Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana- van siendo valorados por el jurado bajo la atenta mirada de las centenares de personas que llenaban la Plaza.



Un momentu de la emotiva entrega de premios

Al finalizar el Aato, la Corporación Municipal y La Banda de Gaites, junto con numeroso público, se dirigió al restaurante La Ballera donde se hizo entrega de una Placa Conmemorativa a la viuda de Don Agustín Rodríguez "CHESPI" recientemente fallecido. La Banda Gaites interpretó el Himno de Asturias y se guardó un minuto de silencio en recuerdo a la memoria de D. Agustín.

Los premios quedaron repartidos de esta manera: primer premio, consistente en trofeo, diploma, 400 €, 5.000 corchos con el nombre del Llagar y cena para dos personas, para Javier Villar, de Seloriu. Segundo premio, dotado con trofeo, diploma, máquina de escanciar, 200 € y cena para dos personas, para Tano Collada, de Llavanderu. El tercer puesto fue para José Antonio Cubillas, de Puelles, y consistió en trofeo, diploma, 100 € y cena para dos personas. El cuarto se fue a Sietes, al llagar de José Cortina, quien recibió

trofeo, diploma, 50 € y cena para dos personas.

Los clasificados entre el quinto y el doce puesto recibieron trofeo, diploma y cena para dos, y se clasificaron como sigue: 6º. José Costales (Pión), 7º. Rosendo García (Los Campos), 8º Germán Alonso (La Miyar) 9º M. Enrique Granja (Sietes), 10º José Ramón Fernández (Pentanes), 11º Juan Pérez Villar (Valdebárcena) y 12º Jesús Tuero (Bayones)

La **Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana** es la organizadora de este certamen que nació en la sidrería La Ballera de la mano de Agustín Rodríguez 'Guti', Francisco Menéndez 'Paco', Óscar Flórez y Laudino Riva. Actualmente más de cincuenta personas colaboran en su organización.

Testu : Llucía Fernández Marqués
Semeyes: Chema Mateo



Sidrería - Restaurant
EL RINCÓN DEL GÜELU

COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

☎ 984 283 141

VILLAVICIOSA

XV FIESTA DE LA SIDRE

Villaviciosa, aún más sidrera



La Plaza'l Güevu acogió a miles de personas que acudieron a probar la sidra.

“Hay que beber. Con moderación, pero hay que beber” -sidra, se entiende. Así de claro y conciso resumía Manuel Preciado el concepto de consumo responsable a las miles de personas que abarrotaban la Plaza del Güevu, que en esta ocasión casi se quedó pequeña, quizás en parte como resultado de unir sportinguismo y sidra en una misma plaza

Once llagares, todos ellos maliayos, -Buznego, Castañón, Cortina, El Gobernador, El Traviesu, Frutos, Los Gemelos, M. Busto, Tomás, Vallina y Vigón-aportaron las 600 cajas (es decir, las 7.000 botellas) que se consumieron en esta edición de la Fiesta de la Sidra de Villaviciosa.

Siguiendo el sistema acostumbrado, la compra del vaso con el logotipo era requisito necesario y suficiente para tener derecho a probar la sidra de los once llagares y votar de entre ellas la mejor.

En esta ocasión el llagar de Cortina fue el que tuvo el

orgullo de recibir este galardón, tanto más importante cuanto está otorgado por los propios consumidores de la sidra.

Afortunadamente en este caso los asistentes pudieron probar con calma los distintos palos, e incluso hacer varias rondas, para asegurarse antes de votar, ya que en esta Fiesta sí se mantuvo el horario de mañana y tarde para la prueba gratuita.

La ex campeona sierense, Loreto García, ganó el Concurso de echadores de Sidra en la categoría general, en la que el segundo premio se fue a La Pola Llaviana,

con Salvador Ondó (L'Antoxana).

Aladino Ardura se impuso en la categoría local, dando así otra alegría a Casa Cortina, donde trabaja echando sidra.

Por otra parte, el llagar de Vigón fue distinguido con el premio, ya imprescindible en cualquier festival, a la Etiqueta más Guapina de les presentaes, concedida

por Sidrastur, por su escudo de villaviciosa sobre fondo verdoso.

La música de la Banda de Gaitas de Villaviciosa y el Cuarteto Torner, así como los bailes del país, acompañaron y animaron la celebración.



Testu : Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: J. Eloy



Galería Semeyes en:
www.lasidra.as



VILLAVICIOSA

XXVII CONCURSU DE SIDRE

Sidra Cabueñes gana el XXVII concurso de sidra de Villaviciosa



Diego Agüera enséñamos los sos premios.

Sidra Cabueñes, un llagar de tamaño medio, logra el premio a la mejor sidra del año, en uno de los concursos más valorados en el entorno sidrero, tanto por su antigüedad como por la seriedad con la que se desarrolla. El secreto, según el llagarero Diego Agüera, está en la manzana.

Un llagarero joven y un llagar pequeño acaban de hacerse con el premio sidrero más buscado del año. Diego Agüera, de Sidra Cabueñes, nos cuenta como sienta ganar un concurso de esta categoría.

Imagínate, cuando quedamos los segundos en Nava ya nos pareció la de dios, pero del segundo al primero hay un mundo, y ahora que conseguimos el primero... no es que no contara con ello, siempre tienes esperanza, pero como quien cuenta con la lotería... Además, aunque el llagar está en Cabueñes, nosotros somos de Breceña, cerca de Villaviciosa, así que nos hizo más ilusión todavía.

Algo más que suerte habría ¿que tiene de especial



esa sidra para ser considerada la mejor?

Es una sidra muy afrutada, de color pajizo, que espalma muy bien, deja pegue; la verdad es que la sidra es buena, y muy comercial además, de la que gusta al jurado.

Que haya salido esta sidra tan buena es el resultado de hacer un buen trabajo durante todo el año y cuidarla mucho, sobre todo la manzana;

En Sidra Cabueñes trabajamos solo con manzana asturiana, y la mitad es la que utilizamos es nuestra. La otra mitad la escogemos con muchísimo cuidado, visitando cada pumarada; ese es el mayor secreto, la materia prima es fundamental.

¿Tanto importa el origen de la manzana?

La manzana francesa o la checa no tiene nada que ver con la manzana asturiana, no merece la pena escatimar en eso..

¿Cómo influye ser un llagar pequeño en este tipo de concurso?

Nosotros tenemos una producción de 225.000 litros..., voy intentar buscar un listado de ganadores de premios, a ver si hay alguno más pequeño que haya ganado... tiene más mérito, por que de 200 toneles es más fácil que te salga uno especialmente bueno que teniendo pocos como yo.

Este premio ¿Se notará en las ventas del llagar?

Sí, en realidad ya se nota, nos llamaron de muchas sidrerías para pedir nuestra sidra. En dos o tres semanas venderemos lo que normalmente vendemos en todo el invierno.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Xurde Margaride




C/ Camín del Barreo, 5- Cefontes - Cabueñes
Tlfs. 669 860 598-599
Gijón (Asturias)



Gales, escaparate de la sidra europea

El fin de semana del 12 al 14 de agosto se celebró en la histórica finca de Llancaiach Fawr Manor, en Gales, el International Craft Cider Festival, organizado por la Asociación Galesa de la Sidra y la Perada, y a la que asistieron representaciones de los principales países sidreros de Europa. Tal como os prometimos, seguimos dando detalles de nuestra experiencia sidrera allí, donde, además de darnos a conocer, tuvimos la oportunidad de aprender mucho sobre otras sidras y otras culturas.



Dave Matthews durante una de las catas impartidas.

Fueron casi una treintena de lagareros los que expusieron sus productos en el entorno de un festival, que englobó actividades festivas, gastronómicas y enológicas, la mayoría de ellos procedentes, como es lógico, de Gales e Inglaterra, aunque también se contó con representaciones internacionales de Hessen, Normandía, Asturias, cuya delegación estaba promovida por LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI, e Irlanda del Norte, que se presentaba como delegación internacional irlandesa.

Ante el elevado número de elaboradores de sidra, no entraremos en la mención detallada de los productos de cada uno de ellos, pero sí hemos de reseñar a los lagareros que acudieron:



Representación del llagar inglés de Ross-On Wye Cider..

Gales:

Blaengawney Cider, Gwynt y Ddraig Cider, Palmers Upland Cyder, Reglan Cider Mill, Rosie's Triple D Cider, Seidar Dai, Troggi, Ty Gwyn Cider y Welsh Mountain Cider.

Inglaterra:

Gwatkin Cider Co Ltd, Hogan's Cider, Oliver's Cider & Perry, Orchard Pig, Ross-on-Wye Cider & Perry Co, Wilcox Cider y Worley's Cider.

Irlanda del Norte:

Toby's Cider.

Normandía:

Cidre Les Noyers y Didier Wieder.

Hessen (Alemania):

Kelterei Rothenbücher, Kelterei Nöll, Kelterei Stier, Dieter Waltz, Apfelweinkontor y Jürgen H. Krenzer.

Asturies:

Champanera de Villaviciosa, El Piloñu, Sidra Alonso, Buznego y Sidra Escanciador.

A lo largo de los tres días que duró el evento hubo actividades de todo tipo, pero el punto fuerte se encontraba, naturalmente, en la propia bebida. Y en relación con ella, además de la presentación y degustaciones públicas, el aspecto fundamental del programa para aficionados y profesionales estaba en las catas y conferencias que se ofrecieron con carácter específico para unas determinadas sidras, lagares, naciones y contextos o experiencias profesionales.

Señalaremos de ellas la alta calidad y excelente organización con que contaban, así como la variedad en su programación, alternando todos los días del Festival catas de productos con conferencias referentes a temas complementarios al mundo de la sidra como pudieron ser la lecciones de cocina de Sebastian Vannoni, la conferencia sobre historias, costumbres y tradiciones sidreras de Pete Brawn y Bill Bradshaw o la exposición sobre el cultivo de los manzanos a cargo de John Worle.

Y en cuanto a las catas de sidra y perada propiamente dichas, también debemos hacer referencia a la alternancia entre las delegaciones extranjeras y lo-





Uno de los miembros de la ámpolia representación de llagares galeses, el Seidr Dai.

cales que permitió dar a conocer en Gales las sidras europeas, desde las asturianas, protagonistas de una primera cata de cierta complejidad al incluir en ella la sidra tradicional que exige un escanciado propio que no existe en ningún otro lugar; las sidras normandas de alta gama; y las alemanas, cuya delegación nacional llevó al Festival las sidras ganadoras de los premios Pomme d'Or de este año.

A su vez los representantes extranjeros pudieron hacerse una idea de las sidras británicas a través de las catas guiadas por los ingleses Tom Oliver, que también trató el tema del Slow Food, y Mike Johnson, protagonista de la cata más didáctica de todas las realizadas, por la forma en que llevó a cabo su exposición; y por el galés Dave Matthews, extraordinario broche final que debía ser una cata guiada, pero que por momentos se hizo también a ciegas para que los asistentes trataran de reconocer las diferencias entre la sidra y la perada.

Los distintos sabores nacionales

Desde este punto de vista estaba claro ya desde el principio que entre tanta sidra de diferentes países iban a encontrarse también muy variados sabores al

gusto del consumo de cada lugar de origen, de tal manera que los tres días que duró el festival sirvieron para unir en un mismo recinto productos tan dispares como la sidra alemana, de un sabor agradablemente amargo; la sidra francesa, más espumosa e incluso al estilo de un Champagne; las sidras británicas, en general ligeramente más dulces que las continentales, aunque por su mayor presencia también se pudieron encontrar algunas con fuertes amargos; y las asturianas, que al aportar un extenso muestrario de productos, también ofrecían un amplio abanico de sabores que iban desde los ácidos de la sidra tradicional, al ligeramente amargo de la de nueva expresión, y los más dulces de las espumosas.

Unos sabores que no son fruto de la arbitrariedad, sino que responden a unos gustos propios derivados de las variedades utilizadas en que cada región de Europa a la hora de elaborar la sidra nacional de cada país, y cuyas diferencias vienen dadas por aspectos tales como el clima y los suelos en los que se cultivan las muchas variedades de manzano.

Las sidras ecológicas

Algo que llamó grandemente la atención de los en-



Puesto del llagar galés Rosie's Triple D Cider.



Puesto de la delegación alemana.



Puesto de la delegación irlandesa.

viados de LA SIDRA al international Craft Cider Festival fue la importante presencia de sidras y peradas ecológicas que pudimos observar, pues fueron varios los lagareros británicos y franceses que aportaron productos con la etiqueta bio, y que en el caso de Normandía, incluso se ofrecía una completa variedad de ellos dentro del muestrario aportado.

Si hemos de hacer mención de sus características, no cabe duda de la calidad que se apreciaba en ellas, demostrando así el interés que sus elaboradores ponen en darse a conocer en el ámbito internacional con sidras de probada calidad.

Derivados no alcohólicos

Dentro del Festival también se pudieron probar otras bebidas no alcohólicas. La sidra dulce que en Asturias prácticamente dejamos relegada a los festejos otoñales de la mayada, cuando aprovechando el momento celebramos nuestros tradicionales amagüestos, en Europa se encuentra muy extendida siendo un refresco muy popular entre la gente, y un recurso para cuando no se toma alcohol.

Pero entre todas ellas sólo hubo una sidra que estando libre de alcohol mantenía su sabor original a sidra. Era la asturiana Isidra, del llagar El Piloñu, que no tardó en hacerse un hueco entre el personal que por su trabajo en el festival no podía beber alcohol, e incluso entre los niños que mostraban su satisfacción ante su primera experiencia con la sidra.

La importancia de la perada

Mencionaremos, por último, la gran aceptación de que goza por toda Europa la perada, que en Asturias desapareció lamentablemente hace ya mucho tiempo.

Y es que entre los expositores allí presentes la sidra de pera tenía espacios propios para un público fiel y muy generalizado, pues no se encontraba sólo en el festival; prácticamente en cualquier bar o cafetería se podía pedir su popular perry con la casi seguridad de disponer de ella.

De hecho, en la gran mayoría de las catas celebradas se ofreció al menos una perada, y en ocasiones hasta distintas variedades de ellas, siempre de una calidad contrastada.



Testu: y semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE



Avda. Buenavista, 12 · 33006 OVIEDO
 Tif. 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.

Eduardo Coto

PROTAGONISTA INVISIBLE EN GALES



No lo vas a encontrar en las fotos del International Craft Cider Festival: Eduardo Coto vive en Frankfurt, donde trabaja. Sin embargo, es uno de los protagonistas de esta historia. Sin él la participación de LA SIDRA en este evento no hubiera sido posible. Como delegado internacional de LA SIDRA fue quien realizó los contactos oportunos para que nuestro proyecto de expansión internacional se hiciera realidad.

¿Cómo surgió esta oportunidad de participar y cuál es el papel que desempeñaste dentro de la organización del International Craft Cider Festival?

Desde hace algunos años colaboro y mantengo contactos con asociaciones de todo el mundo en torno a la sidra. Digamos que hago efectivo lo que algunos denominan como concepto Glocal, con una bebida de marcado carácter regional pero intentando trabajar a nivel global. Ya el pequeño grupo que solemos conectar en Frankfurt está compuesto por gente no solo de Alemania, sino también de Rusia, Australia o Asturias como es mi caso.

En Febrero, y a través de un amigo común británico me contactó Cressida Slater, de la Welsh Perry and Cider Society, para solicitarme ayuda de cara a presentarse a los productores locales alemanes en Hessen. Fueron los primeros pasos para poder sentar las bases de cara a tener representación alemana en Gales.

Aproveché entonces para invitar a Cressida a la Feria Internacional de sidra de Frankfurt en la cual formaba parte de la organización.

Ya que en la feria también la revista LA SIDRA tuvo su espacio, no fue difícil comenzar a trabajar en la representación asturiana a través de su gente, como previamente se hiciera con Hessen.

Este no es el primer evento para el que nos abres las puertas...

El caso de la feria de Frankfurt, es derivado de la amistad con los organizadores de la misma, Michael Stöckl y Andreas Schneider (quien viniera a visitarnos en Asturias en el verano de 2010).

Me solicitaron colaboración de cara a poder facilitar la presencia de un lagar asturiano en la feria. Fue Trabanco, que también tuvo su propio stand, quien se apuntó a la aventura, a través de LA SIDRA, con un resultado



mu muy favorable tanto para unos como para otros.

Cómo ves la sidra asturiana dentro del panorama internacional?

Es complicado y es una tarea muy difícil. Si bien productos de características similares, como el vino o el cava, son ya reconocidos y demandados en todo el mundo, la falta de conocimiento en cuanto a la sidra es un factor que dificulta sobremanera la salida al exterior.

La sidra es un producto con una cultura muy identitaria. Pocas bebidas tienen tal diversidad en su forma de consumo, dígame el bolée bretón (taza en la que se bebe la sidra), las bembel alemanas (jarras tradicionales) o el escanciado asturiano y pocas bebidas son tan poco conocidas por los consumidores fuera de las propias fronteras de cada una.

Solamente la sidra francesa, espumosa y dulzona, como los refrescantes jugos azucarados (que me cuesta llamar sidra a pesar de su volumen de ventas)

que los británicos sirven del grifo al estilo de la cerveza son más conocidos fuera de sus fronteras, pero no es el caso de sidra como la alemana o la asturiana.

Llegados a este punto, ¿cómo convences a un distribuidor de otro país para embarcarse en una aventura de un producto que desconoce y que al primer contacto en muchos casos no le resulta agradable?

La respuesta, es que en la mayoría de los casos las exportaciones van ligadas a negocios (sidrerías) abiertas por asturianos donde el escanciado corre por cuenta de la casa y no por el consumidor final.

La única solución es el camino que estamos tomando diferentes personas, independientes de los productores, ya sea en Asturias, en Gales, en EEUU, Australia o en Alemania, promocionándola, participando en eventos, estando en constante contacto e intentando tener presencia en prensa de todos los países siempre en torno a la sidra.

El objetivo es que el conocimiento de la misma llegue a más y más gente, que se rompan las actuales barreras, porque solo con el conocimiento del producto podrá llegar algún día la demanda.

Con un poco de suerte llegará el apoyo de productores y gobiernos, porque es una tarea realmente difícil y agotadora y nuestra capacidad hoy por hoy es limitada, no por ideas o conceptos, sino por tiempo y capital. Si no se empieza a pensar globalmente por aquellos que disponen realmente de los medios poco futuro le veo.

Lo que desmotiva a mucha gente que está en este espacio paralelo es el trabajo muchas veces anónimo y poco reconocido, motivado por la pasión en esta bebida y la cultura que la rodea y que va abriendo puertas a la misma. Mientras el sector, salvo contadas excepciones, en muchos casos mira desde la barrera. Y lo mismo podría decir de gobiernos y organismos oficiales.

¿Crees que es posible la participación de Asturias en futuros eventos de este tipo?

Por supuesto, la actividad actualmente en torno a la sidra es innumerable. En Europa hay festivales en Francia, Gales, Inglaterra, Frankfurt, Euskadi...pero si nos vamos más lejos, en Australia se están importando manzanos de la vieja Europa para la producción nacional como hicieran con el vino, con un incremento de ventas anual increíble y en poco tiempo auguro festivales por allí. Lo mismo en EEUU, aumentando su programación de eventos, como el de los Grandes Lagos y con mucha actividad en la costa Oeste donde están naciendo nuevos lagares como setas.



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La Sidrería Ferrería

Llaviana 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734

CASA DE COMIDAS

La Sidra Checa “Mad Apple” visitó Asturias



Dos de los llagareros checos col so acompañante asturianu, Franki Delgado.

El mundo está pendiente de la sidra asturiana. Está claro que desde que comenzamos el proceso de internacionalización consciente de la sidra asturiana, cada vez son más las peticiones de información y las visitas que LA SIDRA recibe de distintos países, e incluso de distintos continentes.

En esta ocasión la visita vino del Este de Europa, ya que los representantes del llagar “La manzana loca”, Mad Apple, se acercaron desde la República Checa para conocer nuestra sidra y nuestra forma de beberla.

El último fin de semana de agosto visitó Asturias un grupo de representantes de la marca de sidra checa Mad Apple. LA SIDRA ejerció de anfitriona acercándoles a distintos escenarios del ambiente sidrero as-

turiano.

La República Checa es un país en el que también se conoce la sidra, aunque su consumo no sea tan generalizado como el del vino o la cerveza, las bebidas



Román Kozák "ambientáu d'asturianu"

más tradicionales. Sin embargo en los últimos años se ha producido en la región agrícola de Moravia un cambio muy importante ampliándose el mercado especialmente entre los consumidores jóvenes, que van haciendo de ella una bebida habitual. Esto ha llevado a la aparición de nuevos productores de sidra, algunos de los cuales se dedican al ámbito local o familiar, mientras que otros se dirigen específicamente al mercado.

El más importante de estos productores es Mad Apple, empresa establecida en 2007 en la localidad de Znojmo, y que se ha ido afianzando y dándose a conocer en el continente europeo hasta llegar en los años 2010 y 2011 a ser galardonada con la medalla de bronce del International Cider Challenge de Londres.

A finales del pasado mes de agosto visitaron Asturias representantes de esta compañía pertenecientes a su comercializadora en la República de Eslovaquia, y entre los que se encontraba Roman Kozák, cuyas relaciones personales y profesionales con Asturias desde hace ya varios años hicieron posible a LA SIDRA mantener un contacto con la delegación y ejercer de anfitriona en algunas de las actividades que se desarrollaron durante su estancia en nuestra tierra, para lo cual contamos con la inestimable colaboración del conocido hostelero Franki Delgado.

De este modo, mientras que en Asturias pudimos conocer de primera mano su sidra a través de las





Durante la visita al Llagar de Piñera.

muestras que trajeron, los miembros de la delegación centroeuropea pudieron, por su parte, adentrarse en lo que se refiere a la elaboración y las características de varias de nuestras sidras poco conocidas para ellos, pues hemos de señalar que ya de antemano tenían conocimiento de la sidra tradicional y de algunas sidras espumosas, pero no de los productos más modernos, por lo que las sidras con denominación de origen tipo nueva expresión supusieron para ellos todo un contraste con lo que esperaban encontrar.

Así pues, empezaremos por comentar de forma somera algunas de las características de Mad Apple. Estamos hablando de una sidra muy parecida a las que se pueden encontrar en las islas británicas tanto en presentación como en gusto, pues se trata de un producto con un 6% de alcohol, destinado al mercado joven actual y envasada en un botellín de 33 cl, perfectamente adecuado para su consumo en bares, cafeterías y locales de ocio nocturno en un vaso largo similar al de las cervezas centroeuropeas más elaboradas. Visualmente destaca por su limpieza y su brillo dorado y en cuanto al gusto podría incluirse entre las sidras semidulces.

Dicho esto, no extraña la sorpresa y el interés mostrado por los representantes comerciales de la empresa desplazados hasta Asturias durante las distintas actividades preparadas para ellos por LA SIDRA, y que

incluyeron una visita a Xixón con ocasión de la XX Fiesta de la Sidra Natural, otra al llagar de Piñera, una cena en la conocida sidrería Las Peñas, de Santurri, en la que también se llevó a cabo un encuentro informal con el conocido llagarero Emilio Trabanco, y la prueba de varios palos de sidra.

La visita a Xixón tuvo lugar coincidiendo con un momento tan emblemático como es la Fiesta de la Sidra, aprovechando la ocasión además para echarle un vistazo a los numerosos puestos que se encontraban instalados a lo largo del puerto deportivo, y en los que se podían encontrar multitud de productos derivados de la manzana y la sidra, muchos de ellos de elaboración artesanal.

De la visita al llagar hay que destacar la detallada presentación que hizo José Luis Piñera de todo el proceso de producción, incluido el cultivo en la pumarada que tienen en la finca, el prensado de la manzana y el posterior proceso de fermentación en toneles de madera y depósitos de acero. El interés de la visita a este llagar tradicional quedó patente en las numerosas cuestiones planteadas por Roman Kozák y sus acompañantes respecto a todos los aspectos tratados por el llagarero, así como en la atención prestada por parte de los técnicos del grupo hacia el material de la empresa y los medios de producción.

En cuanto a las sidras que pudieron degustar, hemos



Los llagareros aprovecharon pa conocer les nuses pumaraes.

de decir que se centraron en la sidra natural, tanto la tradicional como la de nueva expresión. Estas sidras fueron las de **Piñera** y **Llosa Serantes**, del llagar de Piñera, **Trabanco Selección**, del llagar de Trabanco, y la de nueva expresión **Villacubera**, del llagar de Cortina. De ellas conviene mencionar los distintos ambientes en los que se llevaron a cabo las pruebas, pues en el caso de las de Piñera éstas se hicieron en el propio llagar y directamente espichadas de los toneles, mientras se iban recibiendo las explicaciones correspondientes a cada una de ellas. La sidra Trabanco Selección tuvo su prueba en la mesa, durante una cena a base de platos típicos de la gastronomía asturiana perfectamente seleccionados por los propios invitados y en la cual se aprovechó para mantener nuevas conversaciones, en este caso con el llagarero Emilio Trabanco, que atendió de atenta y distendidamente a los representantes eslovacos.

Villacubera fue, sin embargo, su gran descubrimiento.

Una sidra para tomar en copa que todavía no llegó al gran mercado centroeuropeo y por cuyas características les resultaba muy distinta y contrastada, no sólo con la suya propia, sino también incluso con la nuestra, pues les costaba asimilar una sidra monovarietal de gran futuro como ésta con la sidra natural de la que procede y de la que ya tenían conocimiento previo.

Fue, en definitiva, una visita de gran interés para los representantes eslovacos de Mad Apple, en la que a lo largo de tres días tuvieron la oportunidad de conocer con detalle lo que hay por detrás de una botella de sidra asturiana, y también la oportunidad de establecer unos contactos profesionales y personales que, una vez finalizadas las actividades, manifestaron su disposición a mantener y a potenciar en el futuro para conocer más y mejor las sidras de ambos países.



Testu: y semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado



II Certame del Vinu de la Tierra de Cangas, Vinu d'Asturies



Asturies tiene otra bebida, menos conocida, menos extendida sin duda que la sidra, pero no por ello menos asturiana: el Vino de la Tierra de Cangas, variedad vinícola de la que se tiene constancia ya desde el Siglo IX.

Recientemente la Fundación Asturias XXI ha celebrado, en el Muséu del Pueblu d'Asturies, el II Certame del Vinu de la Tierra de Cangas, Vinu d'Asturies.

Desde LA SIDRA queremos reconocer los esfuerzos que este sector está realizando por darse a conocer y reivindicamos para ellos un puesto en la gastronomía asturiana.

Dentro de los fines sociales de la Fundación Asturias XXI destaca la defensa de la cultura asturiana, en general, y de nuestra cultura gastronómica, en particular. Así pues, esta Fundación, que ha colaborado en numerosas ocasiones con LA SIDRA en la organización de eventos sidreros, decidió ya en el año 2.010 dedicar sus esfuerzos a reivindicar también la asturianía de otra bebida: El Vino de la Tierra de Cangas, para lo que organiza anualmente este Certamen.

La Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Cangas acoge los vinos producidos en los municipios de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Eilao, Pezós y parroquias del término municipal de Tinéu.

Tanto las variedades de uva utilizadas -algunas de las cuales se encuentran entre las más antiguas de Europa- como el proceso de producción son estrictamente controladas, lo que les ha permitido alcanzar la denominación de "vino de Calidad" en el año 2009, que viene a sumarse a la IGP obtenida en el 2001.

En el II Certame del Vinu de la Tierra de Cangas, Vinu d'Asturies, se ofreció a los asistentes la posibilidad de degustar el vino procedente de una de las bodegas más reconocidas de esta variedad: Monasterio de Corias, quienes acudieron al Certame con la disposición de ofrecer a todos los que se acercaron la información más completa sobre su producto.

El resto de las bodegas también estuvo presente, pudiendo adquirirse vino de las distintas marcas a un precio especial para la ocasión.

Pero, aunque era el protagonista, el vino no estuvo solo; lo acompañaban una extensa variedad de productos gastronómicos asturianos, muchos de ellos procedentes de la misma zona que el propio vino, por lo que su consumo conjunto está especialmente indicado, tanto por sabor como por tradición.

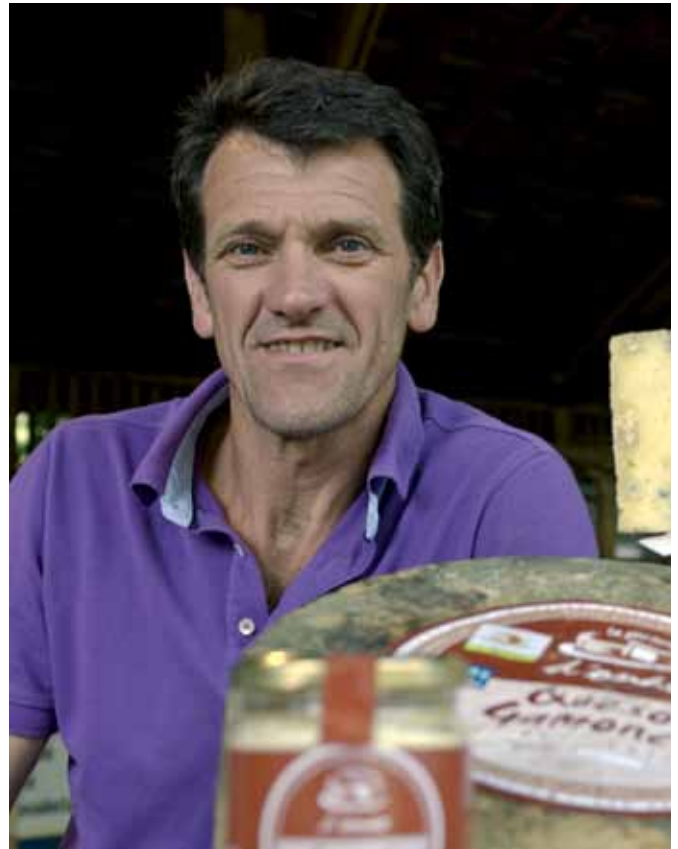
Así podíamos encontrar, procedentes también del





Occidente asturiano, embutidos de altísima calidad, como los ofrecidos por **Gancedo**, una de las pocas empresas en las que podemos encontrar embutidos realizados con carne de gochu asturcelta, o por **Picu de Fiel**, pequeña chacinera familiar dedicada a la elaboración de productos cárnicos artesanales.

El queso, que no podía faltar a un encuentro gastro-



nómico asturiano, lo puso **D'Onao**, con sus productos de la D.O.P. Quesos de Gamonéu, y el imprescindible toque dulce de la **Miel La Puela**, recogida en las colmenas de los bosques de Allande, nos trajo hasta el Muséu del Pueblu d'Asturies la esencia de los montes y flores del Occidente.

Para los llambiones, una primicia: en el Certame se





presentó el primer Helado de Vino de Cangas, una exclusiva artesanal de **Helados de Granja Alvarín**, que por cierto, también tiene helado de sidra.

Las empanadas, pasteles, casadielles, bollinos, carajitos y demás especialidades de panadería (algunas de ellas realmente especiales) se las repartieron entre las que vinieron a ofrecernos sus exquisiteces desde



Lluarca, como el caso del **El Obrador del Molín**, y el xixonés **Llambionaes**, más centrado -como su nombre indica- en dulcería.

Finalmente, para los que quisieran rematar la jornada con algo más fuerte que el vino, la selección de licores de **L'Ayerán** ofrecía una interesante gama de posibilidades.



AXENDA

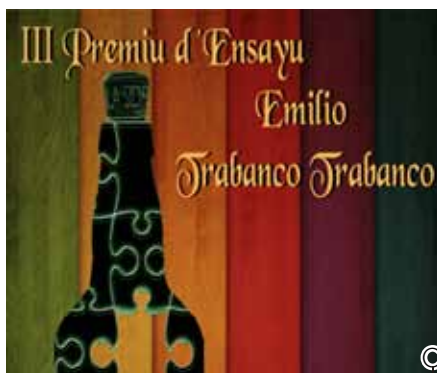
V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA. Quinta convocatoria d'esti concursu que cuenta col sofitu del llagar JR. y nel que pue participase fasta con cincü semeYES. Les bases en www.lasidra.as **Payares.**



SIDROCOLES'11. Por tercer añu LA SIDRA lleva a los escolinos a les instalaciones d'un llagar, au conocerán de primer man el procesu de fabricación de la sidre y prebarán sidre'l duernu. Places disponibles. **Payares.**



AMAGUESTU EN GASCONA. La más popular cai sidrera d'Uviéu cèlebra ún de los eventos añales más venceyaos a la sidre: un amaguestu. **13 d'Ochobre.**



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. Esposiciones, concursos, escursiones sidreres, actividaes pa la reciella, mercaín de la mazana... tou un fin de selmana libre. **7 al 9 d'Ochobre.**



SIDRERA

ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA. Dempués d'un "descansu" la esposición de les meyores semeyes del Concurso LA SIDRA tornen a la Sidrería La Huerta, onde quedarán otu mes enantes de continuar el so periplu per otros chigres. **Ochobre.**



CONCURSU D'ECHAORES DE SIDRE DE LES ARRIONDES. Coincidiendo col Festival de la Castaña, el concursu que tradicionalmente preslla el Campeonatu d'Echaores d'Asturies. **Payares.**

XIXÓN DE SIDRE. Tercer edición d'esta prestosa esperiencia que tornarà a poner a Xixón y a los sos chigres nel centru de l'actualidá sidrera. **14 al 16 d'Ochobre.**



CONCURSU PUMARAES. L'Ayuntamientu Villaviciosa convoca el so Concurso añal de Plantaciones Tradicionales y semiintensives n'exe vertical de mazana de sidre. **8 Ochobre**



La sidra que yo más quiero, téngola nel Cerillero



Con esti eslogan tan afayaizu faise sentir una nuea ruta de sidrerías al oeste de Xixón: El Cerilleru.

Les sidrerías d'esti barriu caltienen un ambiente prestosu y tranquilu, que ye perfectu pa esfrutar d'unos culinos cola familia o los collacios.

Los miércoles la ufierta ye botella de sidre y cazueles variaes a un preciu mui económicu. Pero lo meyor ye que'l primer miércoles de cadames cellébrase nesti barriu una espicha popular, na que s'abren dos toneles de dos reconocíos llagares, acompañando con música'l país a cargu d'un par de gaiteros.

Los chigres participantes d'esta ruta sidrera son los que vienen darréu:

Casa Andrés, La Cuenca, Himalaya, El Mandilón, El Paneru, Pascual y La Trafalaya

Y como "la sidra que más yo quiero téngola nel Cerillero" simplemente dar la norabona a esta propuesta sidrera de barriu, que vien a completar la ufierta sidrera xixonésa. Vémonos, llectores de LA SIDRA, pa tomar unos culinos y cazueles.



ESPECIALISTES EN TEYAS
TRABAYOS DE CONSTRUCCIÓN

reteyaores

Llamasanti, 6
33518 SARRIEGU · Asturias
Tlf./Fax 985 748 451
Tlfs. 696 121 778 · 697 986 298

Práu la Cerca, Rio Arriba, 85
33518 COLLAO · SIERU · Asturias
reteyaores@reteyaores.com

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.



Más de un millón de botellas de Sidra de Selección



La última mesa de tastia de la sidra de Manzana Seleccionada Cosecha 2010, realizada en la Sidrería La Chalana (Xixón) eleva a más de un millón el número de botellas que han alcanzado esta calificación de calidad.

La Sidra de Manzana Seleccionada acaba de superar el millón de botellas calificadas en su Cosecha X Aniversario, tras la Mesa de Cata celebrada en la sidrería La Chalana de Xixón.

Solo aquellas sidras -de los llagares Sidra Trabanco, Peñón, Foncueva y Muñiz- que han recibido una nota superior al Notable podrán salir al mercado con la contra-etiqueta de calidad "Sidra de Manzana Seleccionada", un reconocimiento que este año han obtenido más de un millón de botellas, cifra que alcanza especial relevancia, dada la escasez de manzana asturiana en la cosecha 2010 -recordemos que esta sidra se produce a base de 20 variedades de manzana 100% autóctona-.

"Superar el millón de botellas este año ha sido todo un reto, dada la escasez de materia prima. Sin embargo, hemos logrado superar esta marca en un año especialmente importante para nosotros, ya que estamos ante la Cosecha X Aniversario de este certificado de calidad" explica Samuel M. Trabanco, presidente de la

Sidra de Manzana Seleccionada.

Las cifras no solo son buenas en cuanto a producción, sino que destaca el récord de consumo registrado.

Aunque la mayor parte de las ventas se concentran en Asturias, la sidra de Manzana Seleccionada ha comenzado su expansión en otros mercados, destacando su apertura a mercados internacionales. En este sentido, se está constatando un incremento de la demanda de esta sidra en Estados Unidos, iniciando sus exportaciones en mercados como Australia y participando en ferias internacionales, como la celebrada en Frankfurt, Alemania, en la que Trabanco Selección acompañaba a LA SIDRA representando a Asturias en la Apfelwein im Römer.

Recordemos también que la Sidra de manzana embotellada este año sin trasegar (es decir, su primer sidra del año) tuvo un consumo de más de 200.000 botellas, too un récord en este nuevo sector del mercado del que LA SIDRA es pionera en reivindicar su recuperación.

Sidra, sardines, muxones y pulpu de baldre



El dueñu de la Sidrería El Varadero (Candás) celebra la so victoria convidando a tol pueblu.

Once años llevaba Clemente Canga, propietariu del Restaurante El Varadero, nuguando pol Premiu del Festival de la Sardina, asina que cuando lu algamó decidió cèlebralo como se merecía: convidando a la xente del pueblu.

Sidra asgaya, pulpu, muxones y sardines de baldre nel Parque Les Conserveres de Candás. Unes mil presones aprofitaron la xenerosa cèlebración, na que s'acabó too: los 500 kg de sardines, los 200 kg de pulpu, 100 kg de muxones y por supuestu, sidre p'acompanyalo.

"Lluché muncho por ello y quería tener un detalle pa col pueblu" declaró l'hosteleru, que tamién reconoció "Toi un pocu chiflaín."

Chiflaos como elli, queremos qu'haiga munchos...

Cancioneru de la Sidre

Ismael G. Arias habló de la importancia de "El cancionero de la Sidra" en una conferencia organizada por la Fundación Cardín de Villaviciosa



Ismael González Arias, direutor del programa "Sones", de la TPA y Música Músiques de RPA, fizo un repasu al cancioneru venceyáu a la sidre y la manzana na so conferencia "El Cancioneru de la Sidre".

Partiendo de les pieces qu'apaecen nos cancioneros del sieglu XIX, pasando peles grabaciones en cilindros de cera, discos de pizarra y vinilu del sieglu XX, dica anguañu, destacó la emportancia que la sidre tien dientro la cultura musical asturiana.

Arriendes del so llabor nos medios de comunicación, Ismael González Arias ye escritor y productor musical, teniendo pente les sos obres "L'Asturianada", "Les Cuarenta Principales", "Cantares de Llanes", "Cronoloxía de la música asturiana", "Historia de la Música Asturiana", "L'Asturianada: alma d'un pueblu" y "100 años de música asturiana".

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

Éxito de la exposición de fotografías sidreras en Pión



La Sala Polivalente de la Casa Vecinal de Pión y Candanal fue la sede perfecta para exponer las 40 mejores fotografías seleccionadas entre las que fueron presentadas al Concurso de Semeyes LA SIDRA los dos últimos años.

Un culín de sidra imita el horizonte, una botella espera turno pacientemente y la silueta de Asturias se recorta en una manzana; una ventana se abre al verde y gris, fuera amenaza orpín, y dentro de la casona casi se huele la sidra que parece chiscar las paredes de piedra desde varios primeros planos.

Cuarenta momentos eternos con claro olor a sidra, recogidos por el objetivo de otros tantos fotógrafos,

las mejores imágenes de las dos últimas ediciones del Concurso de Semeyes LA SIDRA que patrocina el llagar de **J.R** y que este año convoca ya su quinta edición.

Esta era la primera vez que se exponían todas las fotografías juntas, después de las numerosas exhibiciones individuales realizadas en distintas sidrerías asturianas a lo largo de los dos últimos años (Sidrería La



L'alcalde Villaviciosa entrega una placa a la representante de LA SIDRA

Galana, Casa Paco, El Llagar del Mancu, La Huerta...), en las que se expusieron las veinte mejores obras correspondientes al año en curso.

El resultado de unir las finalistas de ambas ediciones dio lugar a una excepcional exposición fotográfica, una oportunidad única de acercarse a la sidra en imágenes, en la que se podía ver claramente el alto nivel que están alcanzando las fotografías participantes en los últimos años.

Hasta la casona restaurada del 1.800 que sirve de sede a la Asociación de Vecinos Clarín se acercaron, durante los días que duró la exposición, numerosas personas a disfrutar de ella, algunos simplemente con curiosidad, otros ya conocedores de lo que se iban a encontrar, como es el caso de varios de los participantes en el Concurso que se acercaron para ver sus obras en este marco.

Para todos aquellos a los que no les fuera posible disfrutar de esta exposición, les queda aún una oportunidad, ya que la mitad de las obras (las veinte correspondientes a la última edición del concurso) continuarán expuestas durante todo el mes de septiembre en la Sidrería La Huerta (Xixón).

Queremos recordar, además, a todos los amantes de la fotografía sidrera, que está abierto el plazo para presentarse a la V Edición del Concurso de Semeyes LA SIDRA, cuyas bases están disponibles en nuestra página web, www.lasidra.as.

Representaciones y Excluyas
Fonseca

Sibias de Astoria

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

Procesual

Yeni Casanueva y Alejandro González, estudiantes de cine y artes plásticas, se acercaron a Asturias con la idea de rodar un documental de unos 40 minutos sobre la sidra... pero les fue imposible resumir este mundo en menos de tres horas...



¿Cómo surgió la idea de realizar un documental sobre la sidra asturiana?

Como forasteros resultó estimulante desde el principio la relación con determinadas formas de la cultura asturiana. Teniendo en cuenta que somos artistas plásticos, -estudiamos artes plásticas y cine- disciplinas que de una forma u otra funcionan como un puente para entender y establecer vínculos entre realidades ajenas, nuestra visión de la sidra asturiana se constituyó partiendo de una observación antropológica de las tradiciones que caracterizan los espacios de interacción con esta bebida recurrente en cada sitio al que asistíamos.

Nos llamó la atención la permanencia de las expresiones populares, la autenticidad y espontaneidad de los cantos de chigre y los términos del lenguaje referentes a la apreciación de la sidra como algo más que un producto, el escanciado manual con sus reglas y concursos y la búsqueda de la calidad en este servicio, también la forma de adaptación de ese sistema a los nuevos tiempos, la opulencia y franqueza de la gastronomía asturiana, además de una serie de elementos típicos que perviven aún en la cultura asturiana contemporánea, en fin, la sidra en todos sus matices y manifestaciones que la rodean, como vínculo de los

asturianos a su historia, su tierra y su forma de vida.

Nadie que venga a Asturias podrá pasar eso por alto. En principio nos pareció muy acogedor el ambiente de las sidrerías, los vínculos sociales que se establecen, partiendo de una especie de correspondencia cálida y directa entre el escanciador y el cliente; la pasión con la que muchos chigreros trataban esta bebida... Luego nos adentramos en las particularidades de su producción y caminando entre llagares entendimos la importancia de resaltar las peculiaridades de los complejos procesos que existen tras el producto terminado y los tantísimos esfuerzos que intervienen en la buena calidad de la sidra.

¿Cómo se configuró el documental?

Cuando comenzamos teníamos la idea de elaborar un material que no excediera los 40 minutos, pero al profundizar nos dimos cuenta que esto era absolutamente insuficiente. Muchas cosas interesantes quedarían fuera de ese tiempo, así que nos propusimos la realización de tres episodios de casi una hora de duración cada uno; el primero es un recorrido por algunos llagares y las actividades que se realizan para producir la sidra, el segundo es un tránsito por las

sidrerías de Xixón, Uviéu y otras regiones de Asturias, destacando platos típicos y una serie de elementos que acompañan el consumo de la bebida, y un tercer episodio, en el que aparecerán diversas actividades, ya sean ocasionales y espontáneas u organizadas por parte del Ayuntamiento de Xixón, referentes a las festividades de la sidra.

¿Por qué el documental adoptó el título: “Procesual”?

Como el título señala, se trata de un material sobre la importancia de varios procesos; más allá de mostrar la sidra como un producto terminado nos interesa mostrarla como una bebida viva y cambiante, algo dado precisamente desde la base antropológica del documental, y desde el reconocimiento de los valores de esta bebida en la medida en que se aprecian las particularidades de su producción en más de 14 llagares asturianos.

Ligada al concepto del documental, la sidra es una bebida en proceso, en continuo cambio, en realidad hasta en el momento mismo de tomarla está siendo parte de una naturaleza particular y de unos procesos perceptuales determinados en gran medida por el consumidor individual, que sin duda establece los criterios de calidad. Tanto en la vida como en el arte los procesos son significativos, a veces están llenos de una pasión que trasciende la importancia de los resultados, y eso es lo que pretende reflejar Procesual.

¿Qué les han resultado de mayor interés a lo largo de la realización de este material?

Ante todo la manera en que la gente vive la cultura de la sidra, su carácter popular y en cierta medida hasta místico. Cada llagar, cada sidrería narra su propia historia, de cada uno se podría hacer un material único, de hecho lo más difícil de esta realización ha sido el tenerse que regir a un tiempo y unos espacios determinados, lograr una profundidad conceptual suficiente a la vez que captar la pluralidad de conceptos.

Siendo sinceros todo nos parece sorprendente, hay una serie de elementos, como el lenguaje propio de la zona y categorías verbales para identificar ciertas relaciones cuando se consume esta bebida, que por ser expresiones tan propias son muy curiosas e interesantes, pero intentar mostrarlo todo harían del documental un material prácticamente infinito.

Muchos sitios, historias, personas nos han llamado la



Un momento de la grabación

atención, pero sobre todo nos sorprende lo difícil que se hace lograr una buena sidra y el coeficiente artesanal y subjetivo que interviene en ello, ya no la diferencia entre un palo de sidra y otro, sino cuánta dedicación requiere una sidra equilibrada entre amargos y ácidos, con aromas limpios afrutados y ese gusto en la boca que invite a seguir bebiendo. Cuando pasamos por alguna sidrería y probamos una sidra bien lograda, es maravilloso entender automáticamente todo el proceso que hay detrás, desde la selección de las manzanas hasta el escanciado perfecto, es una de las bebidas más difíciles de elaborar y que una vez fuera de los llagares requiere un trato especialmente cuidadoso por su carácter cambiante, siempre en proceso, lo fantástico es que de alguna manera muchos lo logren.

SIDRERIA

VEGA

redonda

Lengua Estofada

Revuelto de Picadillo y Cebolla Confitada

Pulpo a la Brasa

Rueda Asturiana y de Fritos

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

Bilordios de crisis n'ALLA



Jose María Osoro, nuna imaxe d'archivu.

Énte la dimisión de la Xunta Direutiva de l'Asociación de Llagareros, los medios de comunicación espublicen una rutura col so presidente, Jose María Osoro, por desacuerdos cola so xestión al frente de l'ALA.

Sicasí, tantu l'ún comu los otros niéguenlo.

Lo que ye cierto ye la dimisión, en bloque, de tolos componentes de la xunta direutiva de l'Asociación de Llagareros d'Asturies.

Lo que nun ta tan nidio son los motivos. Demientes dalgún mediu de comunicación afirma que foi por discrepancies cola xestión del so presidente, José María Osoro, llegando a apuntar que puidere haber incluso motivos políticos pel medio, tanto esti comu los propios llagareros diéronmos otra versión.

Los implicaos quiten-y fierro a la cuestión y cuenten que, cenciellamente, los miembros de la xunta direutiva presentaren la so dimisión comu amuesa de la so negativa a continuar al frente d'un cargu teoricamente biañal que llevaben desendolcando cuatro años, ello ye, más por cansanciu que por diverxencies d'opinión.

Al paecer, énte la convocatoria de nuees eleiciones, tanto a la xunta direutiva comu a la presidencia, que se celebren biañalmente y qu'en teoría tienen de tener llugar esti mes, y la non presentación de dala candidatura a dengún de los puestos, los llagareros que componen la xunta demientes los cuatro caberos años decidieron, conxuntamente, nun tornar a presentase y dimitir del so puestu.

"Lleváremos nel cargu ya cuatro años y pensabemos que yera momentu de renovar la xunta directiva" re-

sume Corsino Diaz (Sidra Corsino)

Pela so parte, Luis Alberto Acebal (Sidra Acebal) insiste en que "Nun hai conflictu, nin por asomo. Namás que hai que dexar pasu a otros de los cincuenta y picu socios"

José María Osoro coincidió con ellos "En realidáse tratase d'un procesu electoral al que nun se presenta naide, a partir d'ehí puen faceses llectures dispares, y a dalgunos gusta-yos facer que paeza otra cosa; yo nun pueo coincidir coles que se ficeron na prensa."

Lo que dexó mui claro l'actual presidente de l'ALLA ye la esistencia d'un alderique abiertu sol futuru de l'Asociación "Lo que quedo claro ye que yera necesario esclariar les coses y lleguemos al alcuerdu de convocar una asamblea pa fin d'añu, -cuando fine la temporada- pa ver les funciones que tien de tener la ALA y les llinies seguir. Ta plantegándose pa que tien de servir y que tenemos de facer" Osoro incluso mencionó la posibilidá del desanicie de l'Asociación de Llagareros, aunque como caberu recursu.

Dende LA SIDRA esperamos tener noticies d'una nueva orientación de l'Asociación de Llagareros d'Asturies, que cuntando con unes funciones meyor definies, esperamos tendrá más influencia y visibilidá nel alrodiu de la sidre asturiano.

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

En lo bueno y en lo malo, pero la sidra, que no falte



Trabanco inaugura un nuevo servicio sidrero: las ceremonias en el llagar, transformado en capilla. La boda es la más demandada, aunque también los bautizos con sidra están teniendo aceptación.

La sidra, en Asturias, siempre ha estado unida a los momentos más importantes de nuestras vidas y todos sabemos hasta qué punto es imprescindible en cualquier celebración.

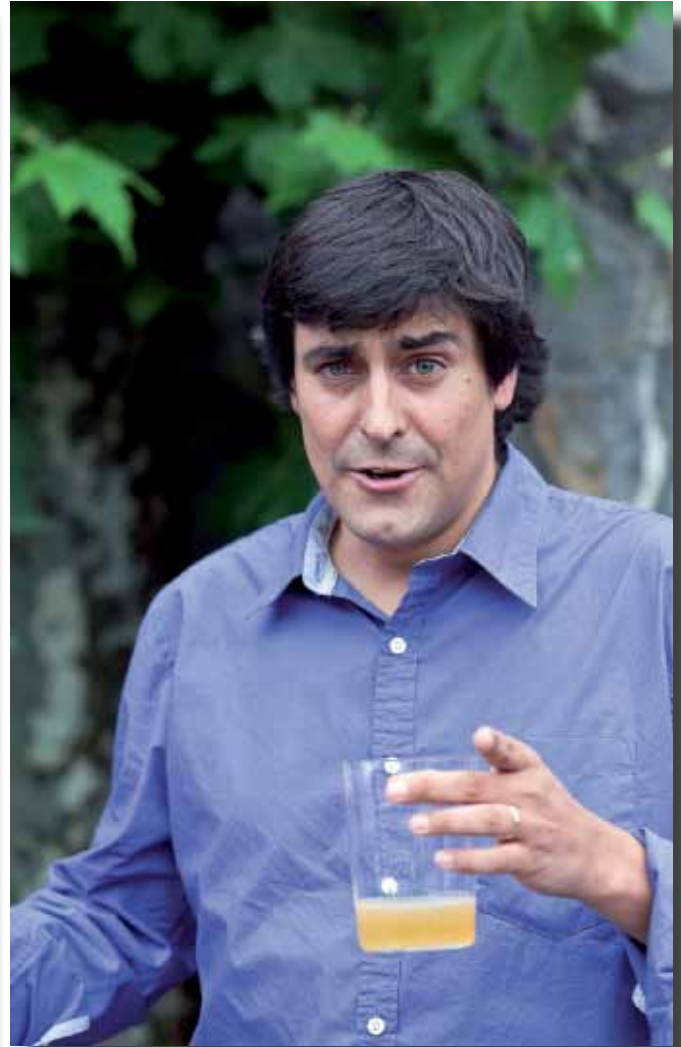
Es indudablemente un elemento festivo y cultural cada vez más presente en nuestra sociedad, y una de las pruebas de este fenómeno es el hecho de que, desde que se empezó a ofrecer esa posibilidad, cada vez son más las parejas que buscan un ambiente más asturiano para su enlace y deciden celebrar su banquete de bodas en un llagar.

En Casa Trabanco van un paso más allá y desde ahora ya va a ser posible la celebración de ceremonias nupciales y de bautizos en las instalaciones que el Grupo Trabanco tiene en Llavandera (Xixón); de hecho ya empezaron a oficiarse las primeras bodas en este llagar.

Recogiendo una propuesta cada vez más extendida entre las parejas que acudían a celebrar su banquete de bodas en este establecimiento, Casa Trabanco ha optado por desarrollar este original servicio: poner a disposición de los contrayentes la celebración de la propia ceremonia en el mismo llagar, habilitado para la ocasión como capilla.

La gerente de Casa Trabanco, Yolanda Trabanco, explica que “Esta idea surge para dar respuesta a las peticiones que nos hacían cada vez más parejas que celebraban su banquete de boda en Trabanco y querían, también, celebrar la ceremonia en el llagar. Es algo totalmente diferente y divertido y, precisamente por eso, tiene cada vez más aceptación”.

Así, y pese al poco tiempo que hace desde que esta nueva opción está disponible, casarse en un llagar de sidra está siendo una opción demandada,



especialmente, por matrimonios que ya han celebrado anteriormente la ceremonia oficial, pero que quieren dar a su enlace un toque divertido y netamente asturiano.

Trabanco recoge esta interesante demanda al ofrecer la posibilidad de oficiar una ceremonia alternativa, entre toneles de sidra, contando con la participación de amigos y familiares.

Siguiendo la misma línea, también se han celebrado, en estas mismas instalaciones, bautizos de sidra, en los que el agua es sustituida por la bebida más tradicional y auténtica de nuestro País.

En ese sentido Yolanda Trabanco apunta que "Es otra

de las opciones que está teniendo una gran acogida, por la originalidad que supone bautizar a un niño utilizando sidra".

En realidad esto último no es tan moderno ni raro como pudiera parecer a primera vista, ya que a lo largo de la historia, -no solo de Asturias, sino también de otros países con tradición sidrera- hay recogidos numerosos casos en los que ya se ha celebrado el bautizo -eso sí, con ceremonia religiosa- utilizando la sidra para bendecir a los niños, en lugar del agua.

Esperamos que la idea se extienda y sean cada vez más los asturianos y asturianas que decidan tener la sidra como principal testigo en sus enlaces.

SIDRERIA



YUMAY

MARISCOS - PARRILLA

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

plaza




**SIDRERIA
RESTAURANTE**

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

Sidrería Rubiera: la reapertura de un clasico



Hay bares que, tanto por su trayectoria como por su buen hacer, forman parte de nuestros recuerdos. Es el caso de la Sidrería Rubiera, un clásico de Xixón, que acaba de celebrar su cambio de dirección.

En una época en que otros cierran sus puertas, el sector sidrero sigue diferenciándose por su capacidad de mantenerse al margen de la crisis y se siguen abriendo y/o renovando sidrerías. Este es el caso de la Sidrería Marisquería Rubiera que, el pasado seis de septiembre celebró con abundancia de sidra y tapas su cambio de dirección.

Tras la reapertura, la nueva dirección promete continuar con la calidad que siempre ha caracterizado este establecimiento, seguirán ofreciendo los calamares

frescos y merluza a la cazuela de toda la vida, además de su especialidad en arroces, pescados y mariscos del Cantábrico.

La mayor novedad que se encontraron sus clientes el día de la reapertura estaba en su amplio comedor a la carta, totalmente renovado con zonas privadas para reuniones de empresas y eventos.

Por supuesto también ofrecen gran variedad de tapas en barra, incluido el popular salpicón de marisco del Rubiera y la mejor sidra.



Espicha ensin sidre



Puestos a ser “orixinales” fasta’l fin, Tini Areces despide’l so mandatu con una espicha ensin sidre...



Dicen que la realidá siempres supera a la ficción, y el casu del nuesu es-presidente ye un bon exemplu.

El que fore presidente del “Principado” recibirá de los sos fans, “amigos, compañeros y allegados”, una espicha homenaxe d’agradecimientu pol so llabor, na que, nel colmu de la orixinalidá, la única bebida que nun se servirá ye precisamente la sidre.

Suponemos que, en bona llóxica, la -per otu llau tan amada por Areces- tortiella sedría ensin patata...



Sidrería - Restaurante

Ctra. del Obispo, 67 - GUÓN
Tel: 985 14 35 28/985 38 61 81



C/ Asturias 7 33206 Gijón
Reservas: 985 34 15 61 y 985 35 02 76
reservas@restauranterubiera.com
www.restauranterubiera.com



Servicio a domicilio

C/ Río Eo 57 - Gijón
984 394 936
985 165 280

Agrosieru sidreru



Dando sidre n'Agrosieru.

La Morena, Quelo, Arbesú Fanjul, Muñiz y Fonciello foron los llagares -toos ellos sierenses- que, nel meudí del sábadu y del domingu, ufrieron la so sidre de baldre a tolos asistentes a Agrosieru, nun xestu qu'amuesa a les clares el compromisu d'estos llagares col so conceyu.

Per otru llau, y tamién nel marcu d'esti Certame, tuvo llugar el Concursu d'Echaores de Sidre, nel que se cuenta cola participación de les figures más emblemátiques d'esti arte, munches d'elles sierenses, y que tien especial siguimientu agora que yá ta cuasi que

Dientru les feries agroalimentaries y ganaeres, Agrosieru siempre destacó pola fuercia con que la sidre ta presente.

Esti añu, arriendes de celebrar una vegada más el so Concursu d'Echaores de Sidre, dellos llagares sierenses ufrieron de baldre la so sidre a los asistentes d'Agrosieru.

finando'l Concursu d'Asturies.

Pablo Álvarez, del LLagar de Viella, quedó nesti casu en primer puestu, lo que lu consolida comu probable ganaor -a 26 puntos del segundu clasificáu, Aly Moncayo- del Campionatu 2011,. El segundu llugar n'Agrosieru foi pa Wilkin Aquiles.

Arriendes d'ello, l'Asociación d'Amigos de la Mazana entamó una perguapa esposición de mazana, tantu de sidre comu de cuchiellu, que venía a completar la ufierta venceyada a la sidre del Certame Agroalimentariu d'Agrosieru.



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

V CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'Agostu



Sidra con Sabor a Asturias.

Tentación.





“Este manzano parece que no quiere que sus manzanas caigan al suelo y las sujeta entre sus ramas”.



El corazón de la manzana.

VACACIONES +55

Islas con vuelos desde Asturias

ISLAS 8 días / 7 noches PENSION COMPLETA: Agua y vino para comidas	COSTAS 8 días / 7 noches PENSION COMPLETA: Agua y vino para comidas	SALUD Y BELLEZA 8 días / 7 noches PENSION COMPLETA: Agua y vino para comidas
TENERIFE - Puerto de la Cruz	LEVANTE - Benidorm	PONTEVEDRA - Isla de La Toja
HOTEL H10 TENERIFE PLAYA 4*	HOTEL ONA SOL FLEMING 2*	HOTEL HESPERIA ISLA DE LA TOJA 4*
(Nov. a 15 Dic. desde 490 € Enero desde 520 €)	(1 al 15 de Julio desde 259 € 16 al 31 de Julio desde 189 €)	(4 de Octubre al 15 de Diciembre desde 440 € (consultar servicios incluidos))
MALLORCA - Playa de Palma	ANDALUCIA - Torremolinos	CASTELLÓN - La Vilavella
HOTEL BARCELÓ PUEBLO PARK 4*	HOTEL NATALI 3*	HOTEL BALNEARIO DE VILLAVIEJA
(16 Nov. a 15 Dic. desde 390 € Enero desde 395 €)	(Septiembre desde 259 € Octubre desde 217 €)	(Hasta el 30 de Diciembre Anoches desde 395 € (consultar servicios incluidos))

C.I.T. AV 186 AS

Previa del permiso de explotación aérea. Se informa que para IATA. Consultar condiciones. Precio IVA incluido. Oferta de vuelos, hoteles y servicios en el 984 112 961 (7 € a 12 €)

984 112 961

www.travelfan.es

travelfan viajes

Plaza Mayor. Xixón

Sidrería La Galana



OTRO CONCEPTO DE CHIGRE



El ñacimiento, acullá pel añu 1.997, de la Sidrería La Galana marcó un anantes y un dempués na ambientación de les sidreríes. Entá güei la so decoración y el so respetu pola sidre y tolo que l'arrodia sigue faciendo de La Galana un referente.



El mural, obra de Maite Centol, da un toque moderno a la decoración.

Hace quince años -los que cumplirá La Galana en próximo abril- las sidrerías eran consideradas demasiado a menudo como establecimientos de segundo orden dentro de la hostelería; en un restaurante de cierto nivel era casi imposible tener sidra y escanciar en un comedor era impensable fuera de los chigres, en los que la sidra y la comida se cuidaba al máximo, pero no así la decoración y la presentación de la misma.

Un grupo de amigos, sidreros habituales -entre los que se contaba José Antonio Villamil Rubio- comenzó por aquel entonces a plantearse la necesidad de crear otro tipo de Sidrería

“Teníamos la percepción de que, si bien la sidra era bien tratada, no ocurría lo mismo con los ambientes en los que se servía, el tipo de suelo, la luz de fluorescentes, los manteles de papel... en cuanto un establecimiento subía de nivel en ese sentido, se prohibía el escanciar” nos explica Villamil.

Estos amigos, que ya contaban con experiencia en la hostelería, apostaron entonces por dignificar la idea de sidrería, creando una en el que el cuidado de la sidra y de todo el ritual que la rodea (no veréis un escanciador automático en La Galana) fuera de la mano de una decoración cuidada.

Para ello eligieron un local en la Plaza del Ayuntamiento de Xixón, una situación sin duda envidiable, pero que por aquel entonces correspondía a un bajo totalmente vacío.

Las ideas que iban surgiendo de este grupo fueron

tomando forma bajo la mano de Luis Antonio Coto, decorador del local, que fue el responsable de convertir en realidades los sueños de todos.

Así nació un espacio que recuerda a un llagar tradicional, con toneles, tallas de madera e incluso la réplica miniaturizada de un llagarín que parece ir a prensar la cristalería.

Se buscó una luz tenue, que recordara la semioscuridad de los llagares, y se aseguraron de que los diseños de las tallas y dibujos elegidos, obra del carpintero Ignacio Quirós, procedieran de horreos, desarrollando para ello un importante trabajo de revisión etnográfica.

Queriendo dar un toque actual al conjunto y buscando el contraste, decidieron incluir la obra de la pintora Maite Centol, cuyo arte se puede apreciar tanto en el mural como en los techos del comedor.

El resultado es La Galana que todos conocemos, que no tiene ese nombre por casualidad, sino que refleja el esfuerzo que por “engalanarla” hicieron sus creadores.

Por supuesto, en La Galana se puede tomar sidra correctamente echada, ya que consideran el escanciado y el cuidado de la sidra “un valor cultural que no se puede perder... es necesario volver la mirada hacia lo nuestro, darnos cuenta de que lo que los asturianos tenemos y no apreciamos, otros soñarían con tenerlo”.

El cuidado de la sidra lo aprendieron de la mano de Amador Rodríguez, entonces propietario del llagar

J.R, quien no temió poner en manos de una gente que por aquel entonces era muy joven, su mejor sidra y sus conocimientos, por lo que le están sinceramente agradecidos. Ahora es su sucesor, Juan José Tomás Pidal, quien sigue trayéndoles sus mejores palos, aunque ya no necesiten tantos consejos.

En la cocina aplican la misma filosofía que guió el diseño de la sidrería: producto de calidad, base tradicional y presentación extremadamente cuidada, tratando siempre de mostrar que lo asturiano merece un puesto en el más alto nivel.

Es por todo ello que su sidrería es una de las pocas que cuenta, desde hace tres años, con la **Q** de calidad que la distingue.

Actualmente muchos son los que han seguido su camino, y ya no llama la atención entrar en sidrerías impecables, con estilo claramente tradicional y una decoración cuidada al detalle, pero cuando abrió sus puertas La Galana sorprendió muchísimo por la novedad del concepto.

“No hay mejor halago que la imitación” sonríe Villamil, que considera con ello conseguido su objetivo principal: dignificar el consumo de la sidra y el concepto de sidrería.

Aún así, La Galana tiene una personalidad propia difícil de imitar y continúa siendo un lugar de referencia en cuanto a sidrerías de calidad.



Testu : Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Luis Vigil Escalera (Lujo Semeyes)



Javier Castillo (actual gerente de La Galana) y Juan José Tomás Pidal, de Sidra J.R.

Conservas Telva

CONSERVAS DE LLASTRES

Roberto Canal Díaz
Llastres s/n (Colunga)
Tfn 985 850 258

Conservas artesanales Telva se mantiene fiel a la tradición de un producto cien por cien autóctono y una elaboración completamente artesanal. En esta conservera encontraremos anchoas del Cantábrico desespínadas a mano y bonito del norte confitado, productos delicatessen que solo encontraremos en tiendas gourmet y de productos tradicionales.

Roberto Canal nos recomienda una sidra de acidez baja para acompañar sus anchoas.





¿Qué distingue Conservas Telva de otras marcas?

Nuestro producto es 100% artesanal, exclusivamente de pescado fresco del Cantábrico. El producto estrella que nos hizo famosos son las anchoas, que se distinguen por la forma en que las preparamos, con una maceración óptima, mínimo de diez meses, en salazón, desde que se descabezan, se desespinan y se soban a mano y se envasan, siempre en aceite de oliva, con un pequeño porcentaje de aceite oliva extra.

Todo este esfuerzo ¿es valorado por los consumidores?

Quien conoce el producto desde el punto de vista gastronómico lo valora muchísimo, pero la gente que va buscando una anchoa "normal", popular, a precio barato, se sorprende. Esas anchoas se recortan, suelen tener espinas... Nosotros desespina a mano, con el dedo, no se permite usar tijera ni cuchillo, nos aseguramos de que no queden espinas.

Aparte de las anchoas, ¿cuál es vuestro producto estrella?

Tenemos un bonito confitado, que, como nosotros lo elaboramos, no lo hace nadie más en conserva. Es bonito fresco, salado a mano y a continuación se mete en aceite de oliva que se ha calentado a temperatura óptima, sin llegar a ebullición, y se apaga el fuego, es decir, no se cuece el bonito en agua y sal, sino que se deja que se haga en aceite; ese aceite, previamente filtrado y decantado para eliminar el agua del bonito, se utiliza en el envasado, lo que le da más sabor.

¿Dónde podemos encontrar vuestros productos?

En tiendas de productos delicatessen y de productos tradicionales.



La industria conservera siempre fue importantísima en Llastres ¿Cómo es ahora la situación?

Ahora mismo es mala, porque se ha tendido a traer pescado de otros mercados, del Pacífico, del Sur del Atlántico... unos, como Albo, cierran las fábricas de aquí y se van a producir a Marruecos, otros traen los pescados congelados y los envasan como de aquí.

¿Cómo valoras tu participación en la Feria de las conservas de Candás?

La valoro muy bien, la Feria nos dio la primera popularidad, ya que somos muy nuevos -la conservera se abrió en el 1.998- desde que llegamos nosotros se dan degustaciones, antes no se hacía. Es una feria que tiene mucha tradición y es el lugar clave para promover el producto.

Para terminar, cual de tus productos combina mejor con sidra

Cualquiera, aunque las anchoas son más delicatessen, y no se debe abusar ni de la cantidad ni de la acidez de la sidra que se tome con ellas.



COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

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

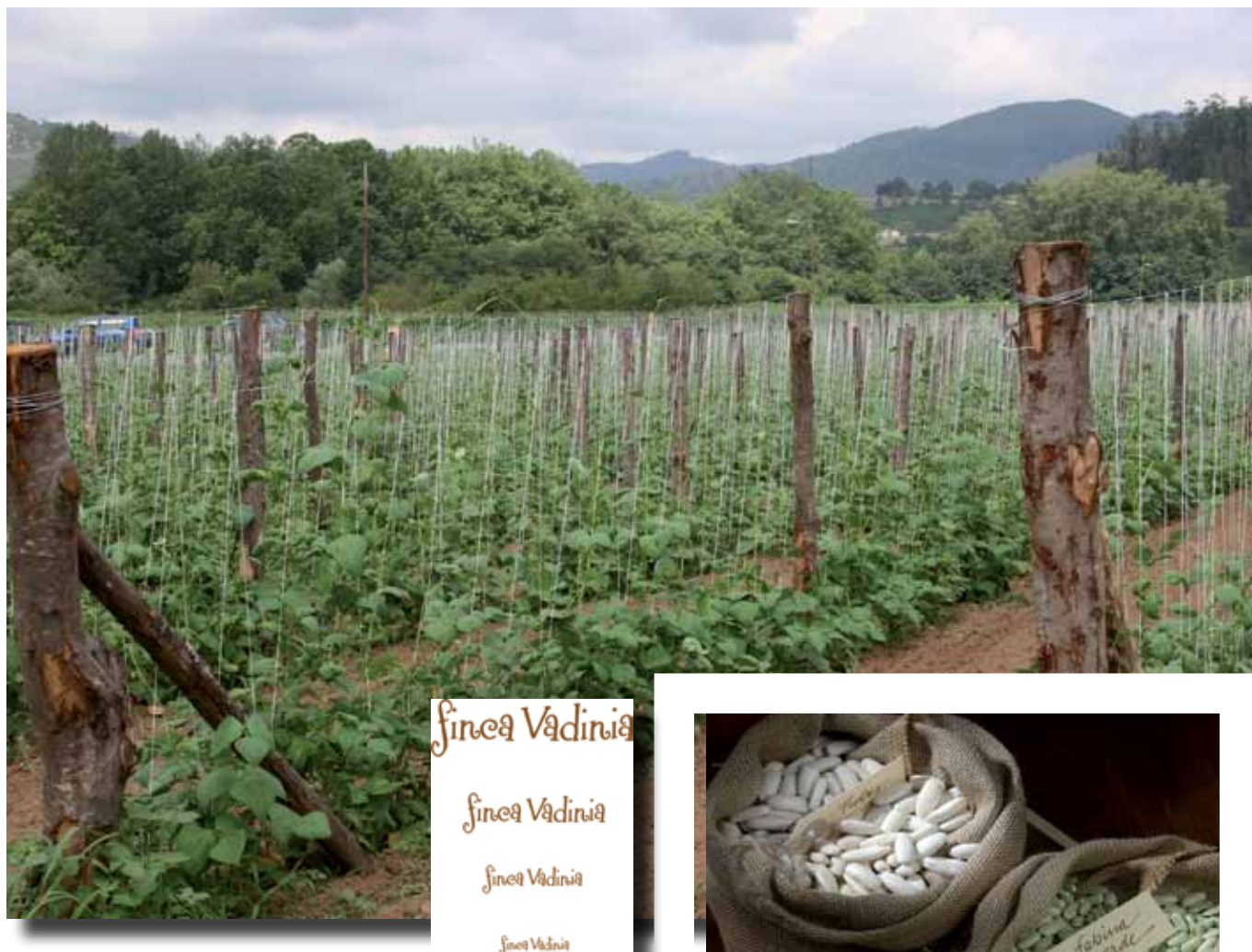


L'esfuerzu de COASA, empresa especializada en productos artesanos asturianos, y el so apuesta pola calidá y la garantía del productu y de serviciu, aidó a la introducción de la faba del país, baxo la Indicación Xeográfica Protexida 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales. La so marca 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 establecimientos 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.

*Productu
asturianu
del mes*

XATA ROXA

CARNE D'ASTURIES

María Fernández Fernández
Distribución García Villazón, S. L.
La Pista, 13 - Mieres



Xata Roxa ye la marca baxo la que se comercializa la carne de la raza Asturiana de los Valles. Tienra, rosada y ensin grasa, la carne d'estos animales ye considerada como una de les meyores del mercáu estatal, comu muestra la so posición en Madrid, onde la marca vende ente'l 49 y el 52 por cientu de la so producción añal. Amás, ye afayaiza pa beber con sidre, tanto la natural comu la de nueva espresión, lo que fai que seya perfecta pa cuando vaigamos a un chigre o un restaurante a tomar una botella de la bébora favorita de nueso. Too 100 por cientu asturiano y de calidá.

La Asturiana de los Valles es una raza vacuna que se distingue por la excelente calidad de su carne. Un total de 320 ganaderos trabajan en estos momentos en la cría de esta variedad de animales puros, con pedigrí, que se destina al consumo cárnico y que se comercializa bajo la marca de Xata Roxa, creada en el año 2001. Con el lema 'el verde se ha hecho carne', estos ganaderos integrados en la Asociación Española de criadores de ganado vacuno de la Raza Asturia-

na de los Valles (Aseava) buscan utilizar los métodos tradicionales de crianza del ganado unidos a las mejoras tecnológicas para dar "a nuestros clientes todo el sabor de la tierra en las mejores condiciones de calidad", reza la publicidad de Xata Roxa.

María Fernández, directora técnica de Xata Roxa, explica que la idea de la creación de esta marca "surge de cara a intentar revalorizar su producto a los ga-



naderos, para que sea diferente y de mayor calidad. Para eso buscamos animales de raza y aprovechar los recursos naturales para producir esos animales. En Asturias tenemos mucho verde, mucha montaña, muchos puertos, y lo lógico es sacar provecho de esos recursos con los consiguientes beneficios que tienen". Así, los recién nacidos están con las mansas hasta los cinco meses, amamantando, y luego se les empieza a engordar "con un método con el que no buscamos que crezcan mucho en poco tiempo, sino en que lo hagan de forma natural".

La ternura es la principal cualidad de la carne de la raza Asturiana de los Valles, que también destaca por ser una carne rosada, ni roja como la carne de añejo o la de buey, ni rosada clara como la de la ternera blanca. Asimismo, tampoco tiene grasa "lo que la convierte muy apetecible visualmente", señala Fernández, que matiza que "sí tiene grasa infiltrada, pero no de cobertura". "Todas estas cualidades hace que sea una carne que está saliendo muy bien al mercado", añade.

Y donde tiene más éxito la marca Xata Roxa, pese a que pueda sorprender, es fuera de Asturias, en especial en Madrid. "Allí vendemos entre el 49 y el 52 por ciento de la producción, dependiendo del año. Tenemos un gran éxito", resalta la directora técnica de la marca, que marca un próximo objetivo: "importar esta carne a Europa, lo que ya esté en estudio". Cabe destacar que la Xata Roxa no es una carne que pueda encontrarse en cualquier sitio, sino que solamente está disponible en establecimientos que ofrezcan productos de calidad. Mientras, en restauración es distribuida por García Villazón, SL, también con mucho éxito "porque es un seguro para el hostelero".

Como no podía ser de otra manera, esta carne combina perfectamente con la sidra, ya sea la natural o la de nueva expresión. De hecho, en las ferias de pro-

ductos de calida, Xata Roxa siempre se promociona con sidra, recibiendo alabanzas de los clientes. "En un primer momento dudamos de cómo podría casar la carne con la sidra de nueva expresión", comenta Fernández, "pero vimos que se complementan perfectamente, al igual que la sidra natural".

En el año 2009 se sacrificaron un total de 1.126.972 kilos de esta carene frente a los 1.015.000 del 2008, que en animales significa 4.737 y 4.094 canales, respectivamente. El crecimiento en el último año es, por lo tanto, del 15,70 por ciento. Esta cifras superan con creces a las del 2003-primero año en el que se sacó el producto al mercado a través de unos mayoristas-, cuando se sacrificaron 514.000 kilos.

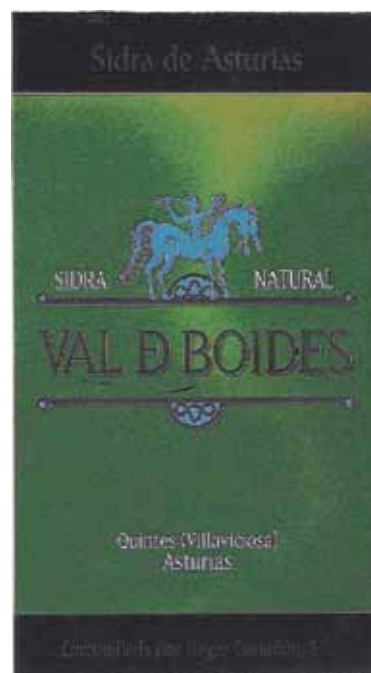
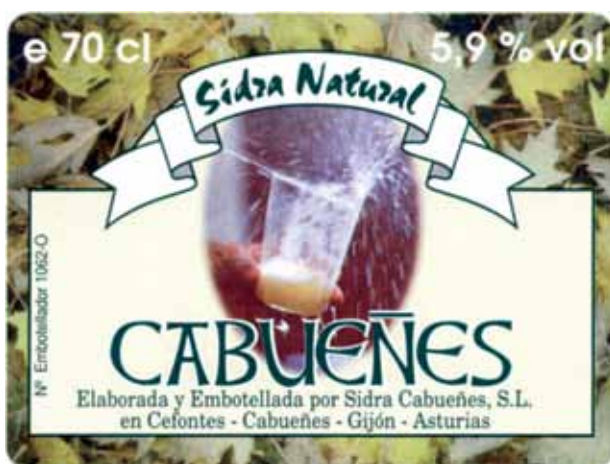
La sala de operaciones de Xata Roxa se encuentra en Llanera, donde se hace la gestión técnica y donde se encuentran los mejores ejemplares de la raza que hay en todo el Estado, mientras que la sala de despiece se encuentra en Mieres. "En Llanera está el centro de testaje, donde buscamos a los animales hijos de madre de futuro semental. Aquí les damos una alimentación homogénea y miramos cuánto crecen y las características raciales. Con eso buscamos los mejores animales para la inseminación artificial. Suelen llegar al centro 150 ejemplares al año y nos quedamos con uno, dos o con ninguno", explica.

Tal es la calidad de la raza Asturiana de los Valles que existen ejemplares en todo el Estado, en especial en zonas de trashumancia, como Extremadura. Incluso existe una lista de espera de 200 ganaderos que quieren incorporarse a la marca. "Seguimos creciendo, pero no a un nivel para dar cabida a tantos ganaderos. Preferimos asegurar la calidad", afirma Fernández.

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

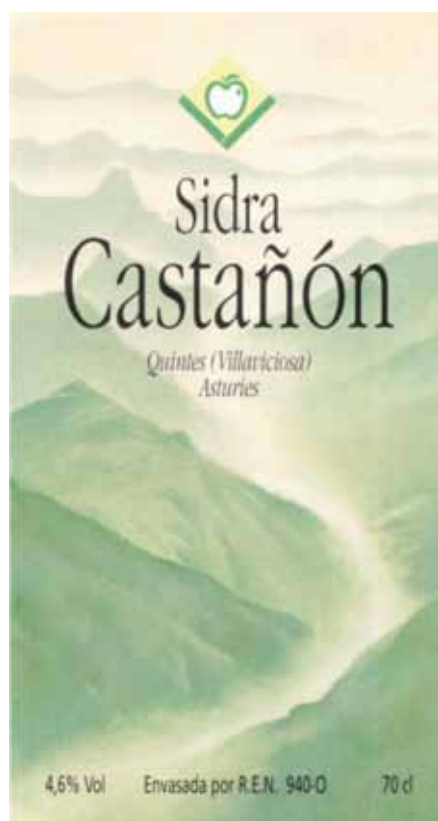
Nueva entrega de la colección.

De balde pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



SOY EL QUE MÁS PAGA

SE COMPRA ORO Y PLATA
Tfno. 985 29 15 20 608 60 13 23

SOY EL QUE MAS PAGA
TALLER DE JOYERIA
M.G.
Restauración Joyas, se hacen diseños
de los baños de Oro, Rodio y Plata

C/ Manuel de Falla, n°11
(Pumarín) Oviedo

MULTISERVICIOS
Y LIMPIEZAS VALLE



Limpiezas Integrales - Comunidades -
Locales - Oficinas - Abrillantados
Limpieza y Reparación de Tejados y Canalones
Porteros Automáticos y Antenas
Fontanería y Calefacción
Albañilería, Carpintería, Electricidad, Jardinería

C/ Monte Naranco, 1 · 33420 Lugones
Tlfs. 669 761 311 - 675 838 888

Fiestes de prau



“Oigo sonar una gaita, oigo sonar un tambor, baxa la xente del pueblu, ye la fiesta del patrón”. ¿Habrá algo que resuma mejor el verano asturiano que las fiestas que se reparten por todos nuestros pueblos cada fin de semana durante todo el verano?

y romerías



Cuando el verano está a punto de despedirse, desde LA SIDRA queremos hacer un pequeño homenaje a todas las pequeñas (y no tan pequeñas) fiestas y romerías que, a lo largo de todo el periodo estival, complementan, - e incluso desplazan un poco-, a las sidrerías como lugar de reunión y esparcimiento de los asturianos.

Cada semana, y todo a lo ancho y largo de nuestra geografía, son decenas las fiestas entre las que podemos elegir, ya que cada pueblo y ciudad de Asturias tiene al menos una, siendo abundantes las que tienen dos o tres fiestas repartidas por toda la estación veraniega.

Las primeras romerías asturianas documentadas gráfi-



TRANS & GRUAS INO



- TRANSPORTE DE MERCANCIAS A NIVEL NACIONAL.
- SE SIRVEN ARIDOS PARA LA CONSTRUCCION.
- CAMIONES GRUA DE HASTA 23 M.
- CESTA DE TRABAJO.
- CALDERO DE HORMIGONAR.
- CAMION CAJA CERRADA Y TRAMPILLA ELEVADORA.
- CAMION CAJA ABIERTA SIN GRUA.
- BASCULANTES.
- TRANSPORTES ESPECIALES DE HASTA 3 M. DE ANCHO.
- TRANSPORTE DE GANADO.
- TRANSPORTE DE FORRAJES.

FLORENTINO DIAZ FEITO
SANTA MARINA DE PIEDRAMUELLE - 33193 OVIEDO
TELF. Y FAX: 985 78 11 37 - MOVIL: 639 61 43 21
transygruastino@hotmail.com



- Plácido Díaz Feito -

C/ Los Escalones, 15 · Tlf: 636 97 03 07
Santa Marina de Piedramuelle
33193 · OVIEDO
yesosmaypla@hotmail.com

Las fiestas y romerías, con su merienda en el prau y sus cajas de sidra, no dejan de ser una muestra más del indudable origen rural de la sociedad asturiana, y el hecho de que se mantengan con tanta fuerza, una esperanzadora señal de la pervivencia de nuestro carácter.



camente se remontan a los óleos de pintores asturianos como el pixuetu Ignacio León y Escosura (Día de Fiesta, 1.869) o los grabados de José Cuevas, quien recogió en 1.874 una imagen de la Fiesta del Bollu de la Balesquida (Uviéu) que, de no ser por la ropa, bien podría pertenecer a una fiesta actual: en un primer plano un hombre descansa acostado entre la hierba, con un par de botellas vacías de sidra al lado; hay niños corriendo, mujeres hablando, un par de gaiteros y, al fondo, alguien escancia sidra.

Por supuesto, con los años se han ido añadiendo novedades a la escena: escenarios y altavoces, carpas para la lluvia, iluminación, y en ocasiones atracciones para los pequeños, a la vez que se va retrasando la hora del fin de fiesta...pero el espíritu de la celebración sigue siendo el mismo.

La fiesta de prau o romería consiste, básicamente, en pasar un buen rato en la compañía de vecinos y allegados, disfrutar de la música, comer al aire libre, tomar unos culinos... o unas botellas,...o unas cajas de sidra.

Disfrutar, en fin, del verano todos juntos, charlando y compartiendo, porque el compartir es parte fundamental de nuestra cultura como asturianos, y no hay como la sidra y una buena romería para ello.

La desinteresada labor de las -casi nunca suficiente-





PARRILLA - SIDRERÍA



Santa Marina

Sta. Marina de Piedramuelle, 39
(Carretera La Coruña)
Tels: 985 78 05 22 - 985 78 06 05
33193 OVIEDO

La Fragua
Artesanos del Hierro

- José Luis Castaño Gancedo -



Covadonga (San Esteban de las Cruces) · Oviedo (Asturias)
C.P. 33195 · Tlf. 985 274 259 · Móvil 665 939 877

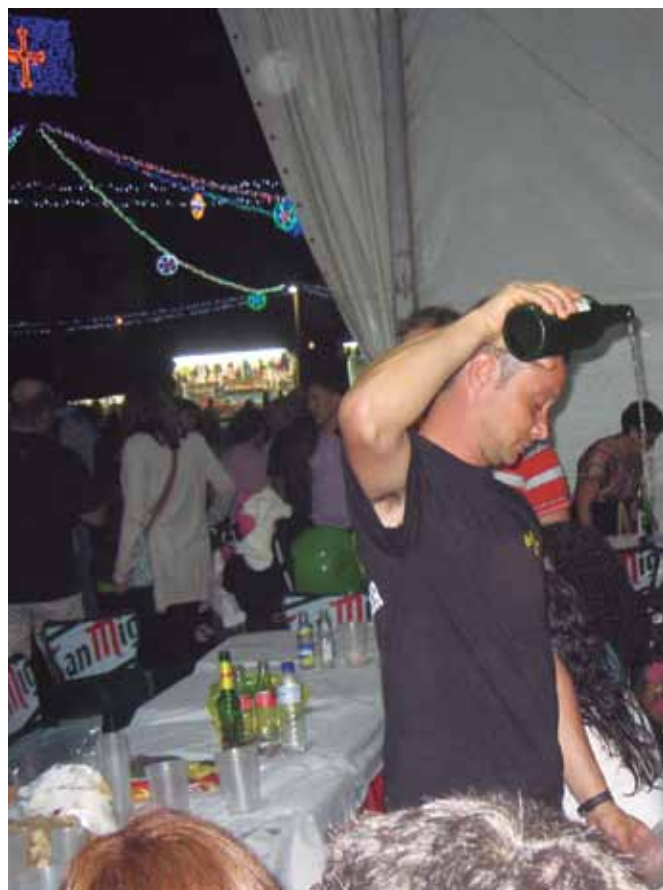
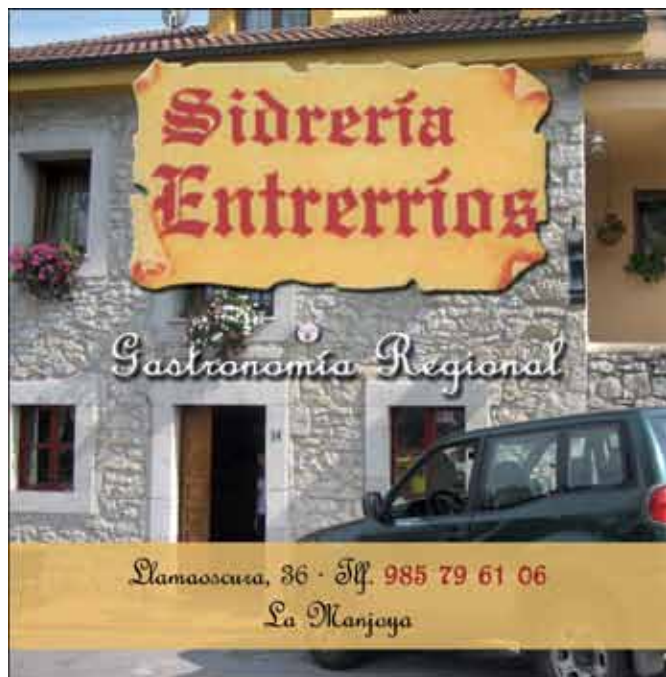
La Nieta Pin
BAR - SIDRERÍA

Especialidad en Cocina Asturiana
Cordero Estaca (por encargo) · Setas en Temporada



Fuso de la Reina, 85 · 33140 Puerto (Oviedo)
Junto a la Estación FEVE · AS-322 (Km. 6)
Teléfono: 985 971 178

NUEVA
GERENCIA



mente valoradas- Comisiones de Festejos suele ser imprescindible en el desarrollo de estas fiestas, por lo que desde LA SIDRA queremos agradecer el esfuerzo a todas esas personas que pasan la fiesta en una auténtica sestaferia, trabajando detrás de la barra, organizando juegos o controlando el desarrollo de las actividades, simplemente por que no quieren que su localidad se quede sin celebración.

En las últimas décadas, además, estas fiestas son la ocasión elegida por los muchos asturianos que se vieron obligados a cambiar de residencia y aprovechan para volver a su tierra, desde la ciudad más cercana, los más afortunados, o incluso desde otro país, los menos.

En estas fechas son ya pocas las fiestas que quedan pendientes, así que quien no haya aprovechado bien el verano no tendrá más remedio que esperar al año que viene.

El programa incluye, casi siempre, la comida o cena compartida por todos los vecinos, la música y los juegos para los más pequeños. Otras costumbres, como la Puya'l Ramu, ya se están perdiendo en muchas de estas fiestas.



galp energía

GAS PROPANO Y BUTANO

Instalaciones de **Gas Canalizado**

Instalaciones de **Depósitos en**
Viviendas Unifamiliares,
Colegios, Hostelería,
Granjas, Industrias...

Fernández Ladreda, 14 (Candás)

Información y Pedidos: 985 870 525

Instalaciones de Gas: 985 870 056

EMERGENCIAS: 902 408 010

www.asturbupro.es

AYUDANTES de camarero se necesitan en sidrería-restaurant en Cualloto. Imprescindible echar sidra. Tel. 691808080

CAMARERA. Se necesita camarera para restaurante de Avilés, con experiencia, para comedor, sabiendo escanciar sidra. Preferiblemente mujer mayor de 30 años. Tel. 687571131

CAMARERO que sepa echar sidra. Se precisa para trabajar en Mieres. Tel. 984284926

CAMARERO se necesita para sidrería en la Felguera. Imprescindible sepa echar sidra y que sea de la zona. Tel. 626266809

CAMARERA. Busco trabajo de camarera en Mieres, sería trabajadora puntual con experiencia, se hechar sidra, bandeja, barra, contactar con rosa turno disponible en mañanas o tardes Tel.666360358 mi-lunalinda@hotmail.com

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

CAMARERO aprendiz. Chico 21 años busca empleo. Sabiendo echar sidra. Seriedad. Tel. 671012442

CAMARERO joven, con amplia experiencia, se ofrece para trabajar. Sabiendo echar sidra, servicio de mesas, carta y menús, manejo de bandeja. Disponibilidad inmediata. Ganas de trabajar. Tel. 686083506

CAMARERO, jornada completa, fines de semana, 1/2 jornada. Barra-comedor. Echo sidra. Disponibilidad total. Coche propio. Xixón. Tel. 625950803

CAMARERO. Busco empleo a media jornada, por las mañanas, en Xixón. Tengo título de escanciador de sidra. Email: antonio_cueli92@hotmail.com

CAMARERO. Chico 28 años con más de 10 años de experiencia en hostelería, echador de sidra y participante en los concursos de escanciado asturianos, busca empleo. Tel. 609976805

CAMARERO. Chico de 30 años, se ofrece para trabajar, con experiencia. Sabiendo echar sidra. Incorporación inmediata. Tel. 658054222.

CAMARERO. Chico serio, responsable se ofrece para trabajar de camarero extra para fines de semana en restaurantes-sidrerías, sabe escanciar sidra en la zona de Xixón Tel.655196026 hermanmamaison@hotmail.com

CAMARERO. Chico serio y responsable, con estudios realizados en la Escuela de Hostelería, busca trabajo. Escanciador de sidra. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk

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

CAJAS de sidra de plástico. A 5 €. Tel. 669271170

MANZANA. Recojo manzana en cualquier sitio de Asturias, a cambio me ofrezco para limpiar la pumarada, si es necesario. Para hacer sidra para el consumo propio. Tel. 679304782. Email: kiru_sano@hotmail.com.

LLAGAR con husillos de carraca, todo de roble. Con el fondo recubierto de una lamina de acero inoxidable para 13 sacos de manzanas de 88x88 cm de base. Triturador de manzanas, nuevo de acero inoxidable. Barra de fibra de 150 l. Maquina de lavar botellas. 1.000 botellas de sidra. 5 garrafas de cerveza. Corchador de botellas. 1.500 €. Tel. 606760611.

LLAGAR de armazón de hierro. Se vende. 1.20 x 1.20. Barricas y botellas de sidra. Precio a convenir. Tel. 699553491 y 985754058

PRENSA y trituradora de manzana para hacer sidra, en muy buen estado, la trituradora es eléctrica y como digo están bien conservadas y en funcionamiento. 600 €. Tel.673518740 retivos@hotmail.com

BARRICA de sidra. Vendo. Tel. 686030629

BARRICAS de madera de castaño de 200 litros. Seminuevas. Para sidra. Se ofrecen 4 unidades por 240 €. Tel. 622563312 Email: adg.ventas@gmail.com Villaviciosa

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

BOTELLAS de sidra añejas (400). Embotelladas hace 10 años. Útiles para vinagre de sidra. Algunas de sidra dulce. A 0.15 €/botella. Tel. 676089967

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

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

BOTELLAS de sidra. Vendo 60 botellas, a punto para embotellar. Tel. 985583440

BOTELLAS de sidra. Vendo lote por 60 €. Tel. 646662763

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

BOTELLAS vacías de sidra natural. Tel. 635680055.

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

CAJAS de sidra (8) con botellas vacías. Vendo. Tel. 628000232

CAJAS de sidra, con los cascotes de botella (vacías). Vendo. Tel. 607954196

CASCOS de sidra y 20 cajas de plástico. Tel.609409492.

DEPÓSITOS de 150 litros, de fibra para sidra. 100 € cada uno. Tel. 676262918.

LLAGAR de sidra de 70x70, con husillo nuevo y muy fuerte, regalo barricas, cajas de sidra y garrafonos con él. Tel. 607301477

LLAGAR de sidra para unos 20 sacos aprox., y botellas de sidra, vendo. Tel. 696349162

LLAGAR de sidra, capacidad para 20 sacos manzana, estructura hierro y madera, husillos hidráulicos. Molino eléctrico, Corchadora, 8 toneles de roble de diversas capacidades, 2000 botellas sidra aprox. + cajas. 3.600 € negociables. Llamar de 10:00 a 13:00 h. Tel. 684604004 Email: juanantonio@telecable.es

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
Gurullós / Grullós

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullós / Grullós
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Ángel 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.
Ángel Tarano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

SIDRERÍA LAS CUBAS.
Avenida 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.

MESÓN SIDRERÍA SOLEYERU.
El Parque nº 1, Bajo.
T. 656 848819.

SIDRERÍA CASA MARÍN.
Av. José Fernandín
T. 985 50 78 60.

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

COLUNGA

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

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

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

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

MESÓN DE FURACU
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

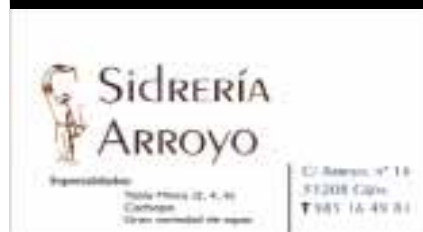
CERRAJERÍA GOZÓN.
La Garcibil, 11 A. Cardo.
T. 616 09 20 44.

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 cabañas, 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
Arriondes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

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

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

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

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

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILONA

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

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

PRAVIA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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

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

QUIRÓS

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

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL 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.

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.

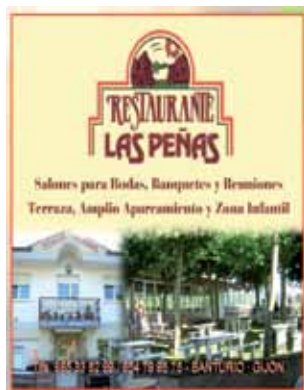
BAR CONCHESO
Avda La Vega 45
L'Entregu
648062711
Sidra Viuda d'Angelón y P Monga

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 - Sotrondio
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 DEVIELLA
Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.
Plaza Les Campes, 16.
T. 985 72 43 04.

Foncueva, JR, Orizón, Roza,
Vallina, Vigón, Vda Corsino,
Zapatero.

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

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

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

SIDRERÍA 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.
Torrevieja 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 Pílon.
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

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

TARAMUNDI

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

UVIEÚ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EL RINCÓN DE GASCONA.
Gascona, 3. T. 984 182 986.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon y
Novalín.

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MIGUEL.
Manuel Cueto 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. 985 225959.
Rotando varios palos.

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

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

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

**REDE DE BIBLIOTECAS
DEL «PRINCIPADO»**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MATEO@STUR
Los Avellanos 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
Buznago, 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.

Molin 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 CAPILLA.

Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

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

SIDRERÍA EL SECAÑU

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

SIDRERÍA LA TORRE

Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA CAMPOMANES

Campomanes.
T. 689 849 833
Cabueñes

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elSaúco.com

EL LAVADERU.

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

EL MARIÑAN.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA RAMÓN.

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camín de Caldone, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

Eleuterio Quintanilla, 38.
T. 985 14 91 99.
Especialidad en parrillada y carne a la plancha

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

Riu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

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

SIDRERÍA COLAS TRABANCO.

Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

CHIGRE ASTURIANU

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

SIDRERÍA URÍA.

Poeta Alfonso Camín, 26.
T. 985 38 33 34.
Sidra Foncueva y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

Mariano Pola, 66.
T. 984 39 65 82.

SIDRERÍA JOSÉ.

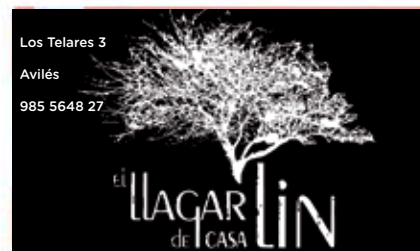
Zaragoza, s/n. T. 985 32 06 13.
Sidra L'Argayón.

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. Portugal, 68.
T. 985 35 46 07.



LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

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

SIDRERÍA RESTAURANTE CUBA

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

**RESTAURANTE EL RINCÓN DE
LA GUÍA**

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/

Grupo Astur de Coleccionismo
Sidreio
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 Llانةza / C. Becquer.
Sidra Riestra.

LES TAYAES.

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

CASA JULIO.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

**RED MUNICIPAL
DE BIBLIOTECAS
DEL AYUNTAMIENTO
DE XIXÓN**

SIDRERÍA L'AYALGA
Prendes Pando, 11. T. 985399444.
Alonso. Piñera, La Nozala Oro

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara, 18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

Saavedra, 3 y 5
T. 984 49 02 10
Menéndez, Val d'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'Infestu 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 Carrasgu

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

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERIA

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

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

**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@restauranteelneru.com

ANDALUCÍA**LA SIDRERÍA DEL PÓPULO**

C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco

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

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, 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, SOBRESOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA, VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

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



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 soscribite ☐ y si quies dalgún númberu atrasáu.

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

Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, 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

Soporte de Escanciador para Terraza



Sistema de fijación antirrobo



escanciadorelectrico.com



100% NUESTRA