

LA SIDRA

A close-up photograph of a glass being filled with a golden, bubbly liquid, likely cider. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash and effervescence. The glass is a classic shape for cider, with a long stem and a wide bowl. The background is a soft, out-of-focus grey.

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 94 - Ochobre 2011

3€

**I^{er} Salón
Internacional
de les Sidres
de Gala**

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?

100% Asturiana



Sidra Ordoño, S.L.

100% Asturiana



Sidra Angelito, S.L.

100% Asturiana



Sidra Tera, S.L.

100% Asturiana



Sidra Mendibache, S.L.

100% Asturiana



Sidra Casoli, S.L.

100% Asturiana



Asturiana

100% Asturiana



Sidra J.B., S.L.

100% Asturiana



Mª Carmen Trabanco Casoli





Denominación de Origen Protegida



Sidra Carbonita, S.L.



Sidra Carlos Caro, S.L.



Sidra Hermoso, S.L.



Sidra Ramajo, C.B.



Sidra Arbol, S.L.



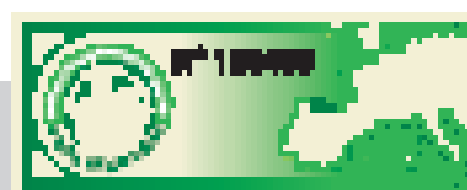
Sidra del Valle de Uña, S.L.



Sidra María, S.L.



Sidra Espada, S.L.



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



XXVIII FESTIVAL DE LA MAZANA.

8

FESTEXANDO L'ORIXE

ESPOSICIONES Y TASTIES

FESTIVAL INFANTIL DE LA MAZANA

DEPRENDIENDO A MAYAR

CARROCES, PREMIOS Y SIDRE BENDITO

I^{ER} SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

20

“XIXÓN DE SIDRE”. VUELVE ANIMAR LA CIUDAD

26

AXENDA SIDRERA

34

ACTUALIDAD

36

V CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

54

DE CHIGRE A CHIGRE

56

LLAGAR DE POLA

SANTARÚA

VARADERO

EL CAÑU

PRODUCTU ASTURIANU

64

EXIOM SOLUTION

LA ROTONDA.

XATA ROXA, Carne d'Asturies

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

70

TODOS POR EL BOLLU.

72

FIESTAS DE SOMAO





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

Ochobre 2011

Númeru **94**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada

Xurde Margaride
(xurde@fotoperiodistas.org)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatouxuquin@lasidra.as

Semeyes

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

info@lasidra.as



CASA Ferino Restaurante - Sidrería

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

gijón

BASES YA INFORMACIÓN

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA

SOFITA:

ENTAMA

LA SIDRA



LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Yá somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Ya somos más de 11.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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

WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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



MAIL
(info@lasidra.as)

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

MAIL
(info@lasidra.as)

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



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

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

Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

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

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

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



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

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

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

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

XXVIII FESTIVAL DE LA MAZANA

FESTEXANDO L'ORIXE



2011, año impar, manda la vecería y Villaviciosa, que celebra toles estayes de la sidre -la meyor, la casera, el meyor echaor...- nun podía escaecese de festexar tamién el so orixen: la mazana. El Festival de la Mazana lleva más de 50 años celebrándose.



El llugar escoyíu esti añu pa la celebración del Festival de la Mazana tien de por sí vocación mazanera: el cuasique recién estrenáu Parque del Pelambre, na fastera más nueo de la Villa, col so paséu de los pumares, nel qu'alcontramos representaes les meyores variedaes de mazana de sidre.

Comu cayíes d'esos pumares, milenta mazanes ocuparon les tres carpes istalaes nel Pelambre: la d'Alcuentros, la d'Esposiciones y la del Mercáin, nel que LA SIDRA tamién tenía'l so puestu.



Esposición de mazanes.

El 2.011 ye añu impar y en Villaviciosa la vecería manda: toca cèlebrar el Festival de la Mazana.

Escoyíes con pricurru, los meyores frutos de cada pumarda úfrense, petecibles, na esposición y concursu de mazana: Verdialona, Raxao, Regona, Ernestina... les cocines arrecienden a dulce y tarta de mazana, la sidre cuerre un pocu más rápidu que d'avezu y los escaparates orniense pa la ocasión cola mesma fruta

alrodiu la que tou xira.

El vienres 7 d'ochobre tuvo llugar la inauguración, cola receición de les autoridaes na Carpa d'Alcuentros, allugada pa la ocasión nel parque del Pelambre.

Dientro del actu d'apertura del Festival destacó la proyección d'un vidíu presentación d'esta fiesta nel que, entamando cola música de fondu del "Villaviciosa hermosa que llesves dientro", que repasó con una

XXVIII FESTIVAL DE LA MAZANA

VILLAVICIOSA

proyección de semeyes la evolución, tanto del eventu como de la propia Villaviciosa, a través de les imáxenes recoyíes a lo llargo de los 28 años de vida del Festival de la Mazana.



Darréu, na carpa contigua, tuvo llugar l'apertura oficial de les esposiciones, la de mazana de sidra y la de mazana de cuchiellu, na que podíen vese cientos d'exemplares escelentes de les principales variedades de mazana, procedentes de dellos puntos d'Asturies.

Como novedá, esti añu incorporóse la esposición d'etiquetes de llagares de sidre natural de la Comarca la Sidra.

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu

XXVIII FESTIVAL DE LA MAZANA

VILLAVICIOSA

Exposiciones y tasties



Puestu de LA SIDRA nel Mercáu de Seronda.

El segundu día del Festival de la Mazana arrancó con una visita guiada nun autobús “hestóricu” que llevó a los sos pasaxeros nuna escursión pela ría y a una pumarada en Tornón. Arriendes d’ello, el percorríu, nel que participaron alrodiu de cincuenta persones, previa iscripción, incluyó mayáu y tastia de sidre del duernu.

A la mesma hora que salía l’autobús, abrió les sos puertes el Mercáu de Seronda, na carpa instalada nel Pelambre, onde se podíen alcontrar toa triba de productos venceyaos cola mazana y la sidre: artesanía en

maera, cerámica y acebache, llagares y pipes, bonsáis de pumar, llibros y llambionaes...

Y por supuestu, el puestu de LA SIDRA, al que fueron munchos los que s’averaron y nel qu’ufiertamos información so la revista y les nueses actividaes, ocasión que munchos aprovecharon pa completar les sos colecciones colos números atrasaos o soscríbise a la mesma.

Na carpa d’alcuentros la tastia de mazana de mesa y el taller d’analís sensorial, coordináu pol SERIDA, enllenó toles places colos interesaos en deprender más



so la nuesa fruta, lo mesmo que les tasties de les estremaes variedaes de sidre con Denomación d'Orixe.

Posteriormente, na Carpa d'Esposiciones, foi presentada al públicu la nuesa sidra brut 'Emilio Martínez' del Llagar El Gobernador,

Sicasí, les grandes protagonistas de la xornada -comu tenía de ser- foron les mazanes, que debuxaben un prestosu mapa de les estremaes variedaes gracias a los ventiún espositores que participaron na Esposición y Concursu de Mazana de Sidre y de Cuchiellu.



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



XXVIII FESTIVAL DE LA MAZANA

VILLAVICIOSA

Festival Infantil de la

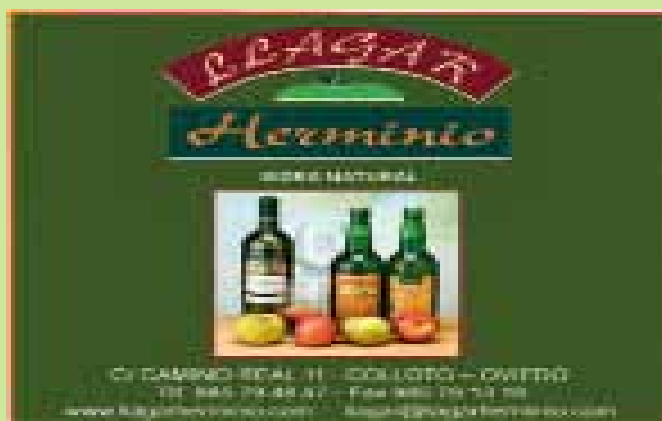
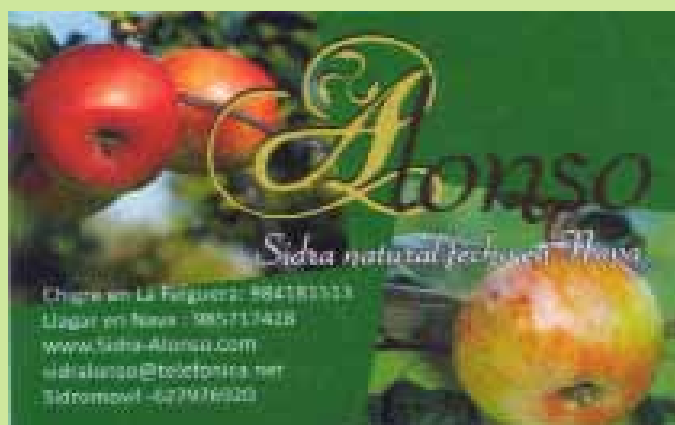


La tastia de mazana foi too un ésitu, con más d'ochenta participantes, lo qu'obligó a facer dos turnos.

Cientos de niños y niñas prebaron a ser llagareros de la mano de LA SIDRA nuna actividá especialmente prestosa, camentada pa los más piqueños, pero na que tamién dellos pas y mas participaron con gustu.

Xuntos mayemos la mazana, prensémosla nun llagarín esfrutamos de la sidre'l duernu recién fecho y deprendiemos les primeres nociones de cómo echar sidre.

a Mazana



XXVIII FESTIVAL DE LA MAZANA

VILLAVICIOSA

Deprendiendo a mayar



Ta claro que la sidre nun tien edaes.

Nuna tierra de llagareros, la tradición notábase y la reciella foi más que receptiva a la hora de ponese a facer sidre, amosando a les clares que, puestos a mayar (colos tradicionales mayos y el duernu) tien más importancia les ganés que se pongan qu'el tamañu o la edá.

El procesu completu d'elaboración de la sidre'l duernu, dende l'escoyer les mazanes –que nos apurrió amablemente el Llagar de Castañón– a compartir colos sos pas y tolos que s'averaron unos vasinos del resultáu, llevónos más de tres hores de prestosu trabayu.

Munchos de los participantes pasaron tol tiempu que duró l'actividá mayando y trabayando col llagarín, comu auténticos profesionales. Prestaba ver como, si bien pa dalgunos yera daqué nueo dafechu, otros yeren vraeros espertos na materia, teníen llagar en casa

o mayaren dacuandu colos güelos.

Al mesmu tiempu, nel taller d'echar sidre (agua nesti casu, que la sidre nun ta pa tiralo) Berto Leal fue desplicando, a los neños y neñes asistentes la téunica correcha pa facer aportar correchamente la sidre al vasu. Tamien equí surdió la sorpresa: un par de neños amosaron tener el pulsu y la práutica abondos pa presentase nos próximos campeonatos d'echaores. Impresionante.

Toos ellos tuvieron, amás, la oportunidá d'amazcarase con motivos sidreros, abondando les mazanes (variedá colloraona, verdialona o ernestina, en función de les preferencies de collor), les reines de la sidre, los pumares y les coronas de mazana.



Testu: Lluçía Fernández
Semeyes: Xurde Margaride



Pulsu.



Esfuerciu



Saborgu

Restaurante - Sidrería - Cafetería

Luis

TAPAS VARIADAS
MENU DIARIO
AMPLIA CARTA
DESAYUNOS
CENAS

Campo Los Patos, nº 3 - Telf.: 984 28 57 37



MENU DEL DIA

- 3 PRIMEROS A ELEGIR
- 3 SEGUNDOS A ELEGIR
- POSTRE CASERO
- VINO Ó AGUA MINERAL
- CAFE

9 €

MENU ESPECIAL FIN DE SEMANA

12 €



La
Campanina
Cafetería

PRUVA DE ABAJO
LLANERA
Telf. 985 260 696
Móvil 667 446 351

¡Tu tienda de ropa americana en Lugones!

AMERICAN SHOP

Avda. José Tortiere nº 19
33420 LUGONES (SIDRA)
Telf. 984 103 999

<http://www.facebook.com/americanashoplugones>



XXVIII FESTIVAL DE LA MAZANA

VILLAVICIOSA

Carroces, premios y sidre bendito



Mazanes ganaores del Concurso de Mazana de Sidre.

El domingu tuvo cargáu de tradición y emociones: la ufierta a la Virxe del Portal de la sidre recién mayao, la entrega de premios a les meyores pumaraes y mazanes, el concursu de tartes y el desfile de carroces, que tornó a celebrase dempués d’ocho años, aconceyando a miles d’asistentes nel caberu díe del XXVIII Festival de la Mazana de Villaviciosa.

El tercer díi del XXVIII Festival de la Mazana tuvo protagonizáu pola elaboración de la primer sidre del duernu y la ofrenda a la Virxen del Portal. Más de mil persones aconceyaron na plaza'l Güevu pa ver cómo se mayaba mazana pa obtener la primer sidre de la temporada.

Tres del desfile cola Banda Gaites, la reina y la reinina del certame tresportaron la sidre nun tonel pa ofrecela a la patrona de Villaviciosa, como ye vezu.

El recuperáu desfile de carroces aconceyó tamién a miles de presones qu’aplaudieron con ganas al pasu de les carroces, ispiraes cuasique toes na tradición asturiana.

Aplausos recibieron tamién, y xenerosos premios, los ganaores nos Concursos de Mazana de Sidre, Mazana de Cuchiellu, Pumaraes y tartes de mazana.



Testu: Lucía Fernández
Semeyes: Chema Mateo



Desfile de Carroces.



La Virxe del Portal.



Diego Calvo, ganador del Concurso de Pumaraes.



Avda. del Este, 1 · Lieres (Siero)
Tlf.. 660 910 688



C/ Corro, 152 · bis
Tlf. 672 026 590 · Siero



c/ Novalín · Feleches (Siero)
Tlf. 985 731 158

I^{er} Salón Internacional de les Sidres de Gala

EL PRÓXIMO 28 DE OCTUBRE EN XIXÓN



El 1^{er} Salón Internacional de les Sidres de Gala consiste en un encuentro de sidras no escanciabiles de alta calidad, en el que distintas variedades sidreras y derivados de la sidra, tanto asturianas como de otros países, serán presentadas de manera profesional en un marco distinguido, el Hotel Villa de Xixón, acompañadas de auténticas delicatessen asturianas de la mayor calidad.

La sidra brut, la achampanada, los aguardientes de sidra, la sidra de hielo y en general todos los derivados de la sidra, serán las protagonistas de este Salón con el que se pretende dar a conocer y popularizar estas variedades de sidra que en muchas ocasiones pasan a un segundo plano frente a la presión ejercida por el vino español y los cavas.

Aunque la celebración se centra en la sidra no escanciable, a la entrada del acto se ofrecerá a los asistentes unos culinos a modo de recibimiento y en señal de nuestro respeto por la sidra tradicional, que en este caso aportará el **Llagar J.R.**

Este 1^{er} Salón Internacional de les Sidres de Gala, supondrá una oportunidad muy especial para degustar sidra no escanciable de alta calidad en el que diferentes variedades de sidra, tanto asturianas como de otros países, serán presentadas de forma profesional en un marco distinguido y acompañadas de productos asturianos -auténticas delicatessen- de la mayor calidad.

Hasta el momento, aparte de la representación asturiana que contará con la presencia de la práctica totalidad de productores de sidra de nueva expresión, de sidra espumosa y de hielo; en estos momentos ya esta confirmada la participación de sidra, alemana, bretona, española, galesa, normanda, y checa en el evento, con lo que serán unas 60 las variedades diferentes de sidra que podrán degustarse.

La actividad central consistirá en una jornada técnica en el Hotel Villa de Xixón, en la que se celebrará una Cena Gourmet compuesta por varios platos elaborados por profesionales, con productos especialmente seleccionados para la ocasión. Con cada plato se presentarán los ingredientes utilizados para el mismo y se propondrá el maridaje con dos sidras, con la oportuna explicación de las características principales de las mismas, en lo que de alguna manera podría considerarse una cata guiada.



LA SIDRA siempre foi sensible a esta triba de sidre. Esta semeya foi portada n'avientu 2009.

Paralelamente a la sidra ofrecida en la cena, el resto de sidras se ofrecerán, a modo de degustación, en mesas dispuestas a tal efecto, junto con una muestra de productos gastronómicos delicatessen que las acompañen.

Además, a lo largo de la jornada se proyectará el documental "Procesual" que gira entorno al proceso de elaboración de la sidra, que será comentado por sus



Sidrería - Restaurante EL RINCÓN DEL GÜELU

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

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

☎ 984 283 141



autores, y se realizarán catas guiadas de alguna de las sidras participantes.

En estos momentos está confirmada la presencia en el evento de representantes institucionales, profesionales del mundo de la hostelería, distribuidores, gastrónomos y prensa especializada -además, lógicamente, de los propios llagareros y productores agroalimentarios- siendo objetivo de LA SIDRA conseguir la mayor repercusión posible del acto, tanto a nivel mediático como en el entorno de la hostelería, puesto que el principal factor limitante de estos productos es el desconocimiento que de ellos tiene el consumidor medio.

Como puede verse, el que se propone es un Salón notablemente distinto de todos los certámenes desarrollados en Asturias en torno a la sidra -pero bastante similar a los que se celebran en el entorno sidrero europeo- en el que se trata de reivindicar y recuperar el papel de la sidra como bebida de gala, frente al avance de bebidas como el cava y el vino español en brindis y celebraciones, que en los últimos tiempos han ido desplazando a productos tan tradicionales como la sidra achampanada.

Por otra parte, el importante desarrollo de los llagares asturianos, con una encomiable capacidad de investigación y diversificación de los productos hace que este tipo de actos sean cada vez más necesarios para que la propia sociedad sepa apreciar su calidad y llegue a asumirlos como parte de nuestra riqueza cultural sidrera.

Así mismo, es preciso tener presente que todo este proceso forma parte de un movimiento a nivel internacional, y preferentemente europeo, de reivindicación, redefinición y desarrollo de la sidra como un producto de alta calidad que por motivos de orden político-económico ha ido quedando marginado y tremendamente atomizado en cada uno de los países productores, de tal manera que son muchas las ocasiones en las que los sidreros de un país desconocen por completo la existencia de sidra fuera de sus fronteras.

Ese es también uno de los objetivos de este I^{er} Salón Internacional de les Sidres de Gala: contribuir dentro de nuestras posibilidades a la internacionalización de la sidra en sus diferentes expresiones y plantear seriamente el liderazgo asturiano a nivel mundial. Objetivo que de contar con un mínimo de apoyo político resultaría perfectamente viable, no en vano contamos con una de las culturas sidreras más desarrolladas y con mayor vitalidad, y lo que no es menos importante, con un sector industrial potente, innovador y con una capacidad de desarrollo que aún no ha hecho más que comenzar a dar sus primeros pasos.

El I^{er} Salón Internacional de les Sidres de Gala está organizado por la Fundación Asturias XXI y LA SIDRA, contando con el apoyo del Ayuntamiento de Xixón, de la Fundación Municipal de Cultura y Deportes y de la Consejería d'Agroalimentación del Principáu d'Asturies, y se celebrará el próximo viernes 28 de octubre en el Hotel Villa de Xixón, a partir de las 20 horas.

Na presentación del I^{er} Salón Internacional de les Sidres de Gala

Carlos Rubiera perafita'l compromisu del Ayuntamientu Xixón y de Foru Asturias pa cola sidre

Na rueda prensa presentación del I Salón Internacional de les Sidres de Gala entamáu por LA SIDRA, el Conceyal de Cultura del Ayuntamientu Xixón y el Presidente de la Fundación Municipal de Cultura perafitaron el so compriusu cola sidre asturiano y anunciaren interesantes novedaes.

Na so intervención, Carlos Rubiera señaló la importancia de la sidre como elementu de la cultura asturiana y defendió'l so usu en toles celebraciones, poniendo como exemplu'l casu del Ayuntamientu Xixón, onde yá se sustituyere dafechu'l "vinu español" por sidre asturiano.

Arriendes d'ello, na so intervención perafitó'l so compromisu y el del so partíu políticu, Foru Asturias, -que recientemente conformó una comisión de trabayu pal ámbetu de la cultura asturiana- pa cola reconocencia de la sidre como padrimoniu universal de la Humanidá, engabitando asina'l llabor entamáu hai tiempu por l'Asociación de Llagareros Asturianos.

Xose Nel Riesgo, pela so parte incidió en que pa la Fundación va ser prioritario la modernización d'aquellos elementos culturales que son sustan-



Brindis de Lucía Fernández, Carlos Rubiera y Xose Nel Riesgo.

ciales a la identidad específica d'Asturies, valorando positivamente'l I^{er} Salón Internacional de les Sidres de Gala en cuantes que supón da-y puxu a nuevos usos y valores sociales alrodiu la sidre. Asina mesmo destacó'l papel de la sidre non solo como fonte de cultura sinón tamién de riqueza, remembrando que la industria agroalimentaria vinculada a ella xenera unos nueve mil puestos de trabayu n'Asturies.

Tamién remembró qu'otru aspeutu importante d'esta industria ye la so aportación ecolóxica, en cuantes que contribúi al caltenimientu y conservación en condiciones afayaices el paisaxe rural astur.





Rellación de sidres y llagares participantes nel separtáu internacional

ALEMAÑA

NÖLL APFEL-SECCO, Kelterei Nöll GmbH .
 NÖLL PREMIUM, Kelterei Nöll GmbH .WEIN AUS ÄPFELN. Apfel Wein Kontor.
 Staanemer Gold. Jörg Stier
 Stier Apfelwein. Jörg Stier
 Hessen à la carte Schoppen. Jörg Stier
 Epfeltranc. Jörg Stier
 Apfelwein Klasisch. Nöll
 Apfelwein Speierling. Nöll
 Wein Aus Äpfel Streuobst 201
 Frankfurter Äpfelwein - Der Klassiker. Possmann
 Frau Ruacher. Possmann

BRETAÑA - Breizh

DAN 'ARMOR. Cidre Bouché Breton . Brut

CHEQUIA

Mad apple

ESPAÑA

Pomar de Gredos

GALES - Cymru

WELSH MOUNTAIN CIDER: Flanders Cox

GWYNT Y DRAIG:, Llest Farm I

INGLATERRA

GWATKIN: Moohampton Farm
 ROSIE'S: Dafarm DywyrchTY
 GWYN: White House Farm
 BROOME FARM: Broome Farm
 HEADLESS MAN: Ross-on-Wye Cider
 EDDIE'S CIDER: Ross-on-Wye Cider
 THE ORCHARD PIG: Drink Orchard Pig
 HALLETS REAL CIDER: Blaengawnay Farm
 OLIVER'S TRADICIONAL CIDER: Olivers Cider Perry
 OLIVER'S: Olivers Cider Perry
 REAL HEREFORDSHIRE: Olivers Cider Perry

IRLANDA - Eire

TOBY'S. HANDCRAFTER CIDER: Toby's Cider

NORMANDÍA

BLAND Y FILS. CIDRE NORMAND BRUT: Bland y Fils
 BLAND Y FILS. CIDRE NORMAND DOUX: Bland y Fils



Testu: Xicu Xepe García Canal
 Semeyes: Xurde Margaride

I *Salón Internacional*
de les

Sidres de Gala

Hotel
Villa de Gijón ★★★★★
28 d'Ochobre

Cena Gourmet y degustaciones - 40 €
info@lasidra.as - T. 652594983

Entamen:

Sofiten:

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA
www.lasidra.as

Cultura
y Educación

Xixón
Desarrollando

GOBIERNO DE
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJO DE AGRO ALIAT
Y PESCA

www.lasidra.as

‘Xixón de Sidre’ Vuelve a animar Xixón



Otro “Oktoberfest de la sidra” como diría Ivan de la Plata, organizador del evento a través de la empresa Fenicia. Aunque parece exagerado comparar esta iniciativa con el mejor festival del mundo, lo cierto es que “Xixón de sidra” goza de buena salud, y crece año a año. Record de participantes y lista de espera de sidrerías para los años venideros, esta ruta de la sidra es un éxito para la ciudad y para la sidra en general.

La edición de este año viene precedida de cierta polémica. ¿Puente del Pilar sí o puente del Pilar no? Los defensores del puente dicen que atrajo a mucha gente de fuera de Asturias, mientras que los detractores dicen que se perdió una oportunidad de prolongar la ya de por sí enorme afluencia de gente del puente. Probablemente las dos partes tengan razón. Mientras tanto a disfrutar de los eventos venideros (y sidreros por supuesto) y a dar pequeños pasitos para aproximarnos al festival cervecero de Munich. La distancia parece insalvable: millones de participantes, fama, prestigio, recorrido...pero por algo se empieza, ¿o no?



EN ESTA TERCERA EDICIÓN PARTICIPARON 34 CHIGRES CON SUS CORRESPONDIENTES LLAGARES

Xixón vuelve a reafirmarse como capital mundial de la sidra con otro acto sidrero de alto alcance, en este caso la celebración de una nueva edición de 'Xixón de Sidra'.

Este certamen, que cada año amplía su número de participantes, contó este año con una sidrería extra y la incorporación de nuevos llagares participantes, como **Sidra Alonso, J.R, La Morena** o **Juanín**.

Así, este año fueron 34 los establecimientos en los que pasar un buen rato tomando sidra y probando las distintas ofertas gastronómicas que se ofrecían, y que iban de las más clásicas a las más originales y novedosas, aunque la gran mayoría se decantaron por platos de corte tradicional, cocinado con mucho mimo.

Dependiendo de lo numeroso de la compañía, del hambre y de lo rico que estuviera el plato en cuestión, se podía optar por una cazuelina, por el módico precio de 2,90 o por la talla grande, una cazuelona, por 3,90. Acompañadas, por supuesto, por una botella de la sidra correspondiente, asignada aleatoriamente entre los llagares participantes.

Esta iniciativa volvió a conseguir su objetivo fundamental, al aumentar considerablemente el consumo de sidra durante los días de su celebración, notándose muy especialmente en los días laborales. La coincidencia con el Puente del Pilar fue motivo de deba-

te: mientras algunos opinan que el puente permitió acercarse a gente de fuera de Asturias, muchos consideran que estas fechas no necesitan de "animación extra."

La variedad de los platos escogidos para la ocasión permitió recorrer varias de las sidrerías sin repetirse ni cansarse, chipirones rellenos con patatines, ternera guisada, verdines amariscas, pote asturianu... para todos los gustos y estilos.

Aunque muchos de ellos repitieron, la lista de los 34 chigres participantes varió un poco esta edición de 'Xixón de Sidra' :

Son muchos, pero para no perderse estaban los últimos sidromapas, herramienta indispensable para los que no sean habituales del ambiente sidrero xixonés.

Y probablemente hubieran sido más las sidrerías participantes si no fuera por que se decidió que del Barrio de la Sidra se apuntasen tan solo tres, elegidas por sorteo de entre todos los chigres de esta Asociación.

Además, se repartieron varios premios entre los participantes: La **Sidrería Uría** recibió el de la mejor barra, las cazuelas más apreciadas fueron las de **Casa Justo** y **Casa Fede**, el mejor echador, el de **El mayu** y el que más sidra vendió durante los días que duró Xixón de Sidra fue la **Parrilla de Antonio**.

 Sidrería - Restaurante Ctra. del Obispo, 67 - GUÓN Tel: 985 14 35 28/985 38 61 81	CASA FUNDADA EN 1969 RUBIERA SIDRERÍA MARISQUERÍA C/ Asturias 7 33206 Gijón Reservas: 985 34 15 61 y 985 35 02 76 reservas@restauranterubiera.com www.restauranterubiera.com	 CASA JULIO • PARRILLA • Servicio a domicilio C/ Río Eo 57 - Gijón 984 394 936 985 165 280
---	--	---

PARTICIPANTES EN XIXÓN DE SIDRA 2011

LLAGARES PARTICIPANTES

- 1 LLAGAR ARBESÚ (SIERU)
- 2 LLAGAR BERNUECES (XIXÓN)
- 3 LLAGAR CASTAÑON (QUINTES)
- 4 LLAGAR LA MORENA (XIXÓN)
- 5 SIDRA ACEBAL (XIXÓN)
- 6 SIDRA ALONSO (NAVA)
- 7 SIDRA CABUEÑES (XIXÓN)
- 8 SIDRA CANAL (XIXÓN)
- 9 SIDRA CONTRUECES (XIXÓN)
- 10 SIDRA CORO (VILLAVICIOSA)
- 11 SIDRA CORTINA (VILLAVICIOSA)
- 12 SIDRA EL GOBERNADOR (VILLAVICIOSA)
- 13 SIDRA ESTRADA (NAVA)
- 14 SIDRA FONCIELLO (SIERU)
- 15 SIDRA FONCUEVA (XIXÓN)
- 16 SIDRA FRAN (LLUGONES)
- 17 SIDRA FRUTOS (XIXÓN)
- 18 SIDRA JR CABUEÑES (XIXÓN)
- 19 SIDRA JUANIN (SIERU)
- 20 SIDRA L' ARGAYÓN (NAVA)
- 21 SIDRA M. VIGON (VILLAVICIOSA)
- 22 SIDRA M. ZAPATERO (NAVA)
- 23 SIDRA MENÉNDEZ. (XIXÓN)
- 24 SIDRA MUÑIZ (SIERU)
- 25 SIDRA PANIZALES (MIERES)
- 26 SIDRA PEÑON (CARREÑO)
- 27 SIDRA PIÑERA (XIXÓN)
- 28 SIDRA Riestra (SARIEGU)
- 29 SIDRA SOLLEIRO (TARAMUNDI)
- 30 SIDRA TOMAS (VILLAVICIOSA)
- 31 SIDRA TRABANCO (XIXÓN)
- 32 SIDRA VALLINA (VILLAVICIOSA)
- 33 SIDRA VIUDA DE ANGELON (NAVA)
- 34 SIDRA VIUDA DE PALACIO (SIERU)

CHIGRES PARTICIPANTES

- 1 EL TRAVIESU
- 2 ATAULFO
- 3 CASA FEDE
- 4 CASA JUSTO
- 5 EL OTRU MAYU
- 6 EL SAUCO
- 7 KIERCHE
- 8 NACHO
- 9 NAVA
- 10 PUENTE ROMANO
- 11 EL LLAVIANU
- 12 TREBOLE
- 13 CHAFLAN
- 14 BOBES
- 15 CABRANES
- 16 EL LLABIEGU
- 17 EL POZU L'ARENA
- 18 EL SAUCO
- 19 GUANIQUEY
- 20 LA CHALANA
- 21 LA GALANA
- 22 LA NUEVA FUEYA
- 23 LA NUEVA CALEYA
- 24 LA VOLANTA
- 25 LOS POMARES
- 26 MIRAVALLES
- 27 ANTONIO
- 28 RIOASTUR
- 29 SPORTING
- 30 TINO EL ROXU
- 31 TROPICAL
- 32 URÍA - LA CASA REDONDA
- 33 VALENTIN
- 34 BALMES



Rufo González Junquera..
SIDRERÍA NACHO
'Picadillo con cabrales'

En la sidrería Nacho apostaron por dos productos de la tierra. "Suavizamos la salsa al cabrales con nata, leche o sidra. Tanto el picadillo como el queso acompañan perfectamente a la sidra". Y debía ser verdad, porque la gente lo pedía mayormente por cazuelonas.

La Sidra, del **Llagar de Alonso**, además de gustar mucho tenía la ventaja de ser una sidra que se ve poco en Xixón.

Las fechas les parecieron muy acertadas, ya que al celebrarse en un puente se acercaron muchos forasteros a conocer la ciudad y el evento. Estamos muy contentos con la organización y con ganas de repetir experiencia para el año que viene.



Juan Carlos Pérez Ferrero y Laura Cuervo Rguez.
SIDRERÍA EL POZU L'ARENA
'Pote Asturianu'

Buen compango, en su punto de curación, buenas verduras de huerta y fabes de la granja, y una cocción muy lenta y suave, ese es el secreto del Pote Asturiano de Laura Cuervo.

El resultado de Xixón de Sidra ha sido muy satisfactorio, al menos en esta sidrería. Esperan repetir otros años. Se han servido cazuelinas y cazuelonas a partes iguales y en grandes cantidades.

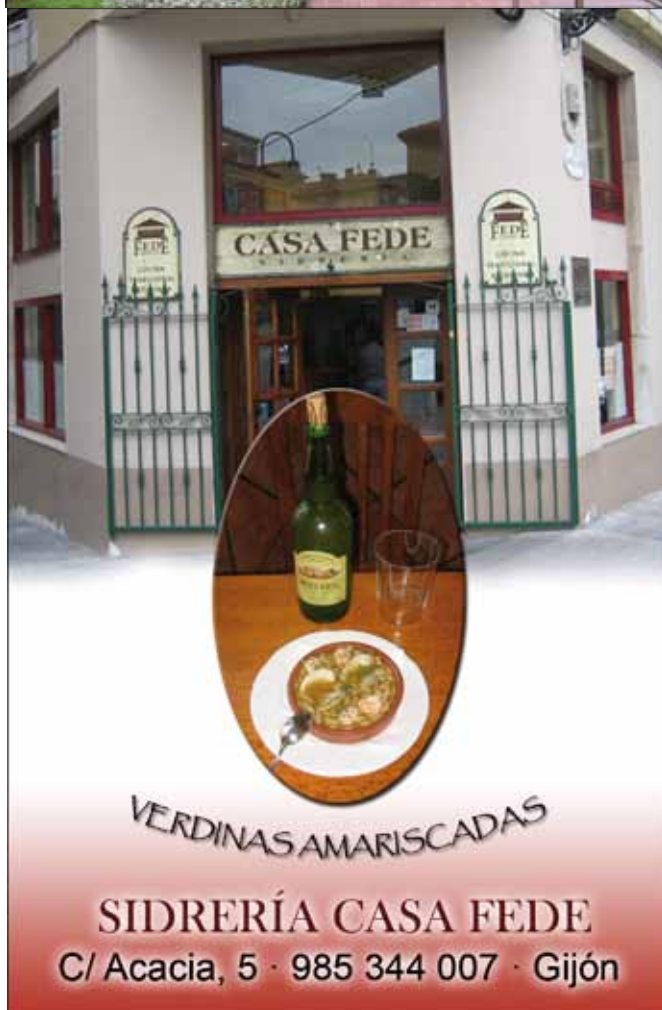
Quedaron muy contentos con la **Sidra Solleiro** de Taramundi, por sus cualidades y su exclusividad.



Jose Riestra Martínez
SIDRERÍA CASA FEDE
'Verdines amariscaes'

Las verdines, a pesar de ser asturianas, son poco conocidas, por lo que en Casa Fede pensaron que este evento era idóneo para darlas a conocer. Se trata de una legumbre fina, que marida perfectamente con el marisco. Este año tuvo más éxito aún que el año pasado y el anterior, hablo de las tres ediciones de "Xixón de Sidra". Tenemos que tener en cuenta el tiempo del puente, que ayudó aún más a unas condiciones ya favorables de por sí. Se vio a mucha gente de ruta con los sidromapas.

La sidra, **Riestra** de Sariegu, muy fresca y con baja acidez, fácil de beber, tuvo mucho éxito.



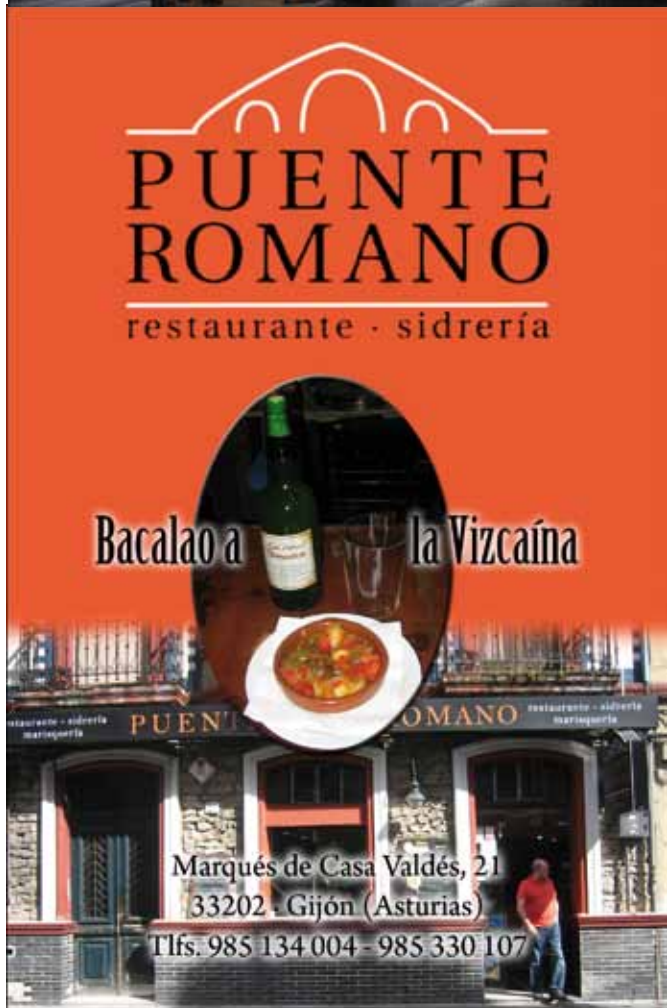


Ricardo Viña Casañez
SIDRERÍA LLAGAR DE BEGOÑA
‘Chipirones rellenos en su tinta con patatines’

Una receta laboriosa (relleno, limpieza, con cinco ingredientes en su elaboración...) pero que merece la pena y tuvo mucha aceptación,

Vendieron más de 300 cajas de **Fonciello**, cantidad considerable, y es que esta sidra ha gustado mucho a los participantes.

Consideran la fecha adecuada para atraer gente de fuera y que la organización ha estado acertada y atenta a todos los detalles. Además abarcó tres días más que el año pasado, y aún así los veceros respondieron.



Jose Crespo
SIDRERÍA PUENTE ROMANO
‘Bacalao a la Vizcaina’

Este es el tercer año que en el Puente Romano deciden proponer algo típico de la casa.

El primer año fueron llámparas, el segundo callos y el tercero, esta edición, bacalao a la vizcaína. Y todos los años han acertado con sus recetas, que se piden por cazuelonas más que por cazuelinas.

Lo que si han notado este año es más paso de gente por la sidrería, puede que por la coincidencia de fechas con el puente.

El palo de sidra, un clásico y un seguro de calidad: **Foncueva** de Sariegu.



Rogelio Riestra y Jesús Paesa.
SIDRERÍA KIERCHE
‘Patatas con rabo de toro’

Un plato típico al que han añadido algo de inventiva para la ocasión? “Por otro lado, debo decir que tiene cuatro horas y media de guiso lento hasta darle con el punto” La elección ha sido adecuada: la gente ha probado y repetido, más cazuelonas que cazuelinas.

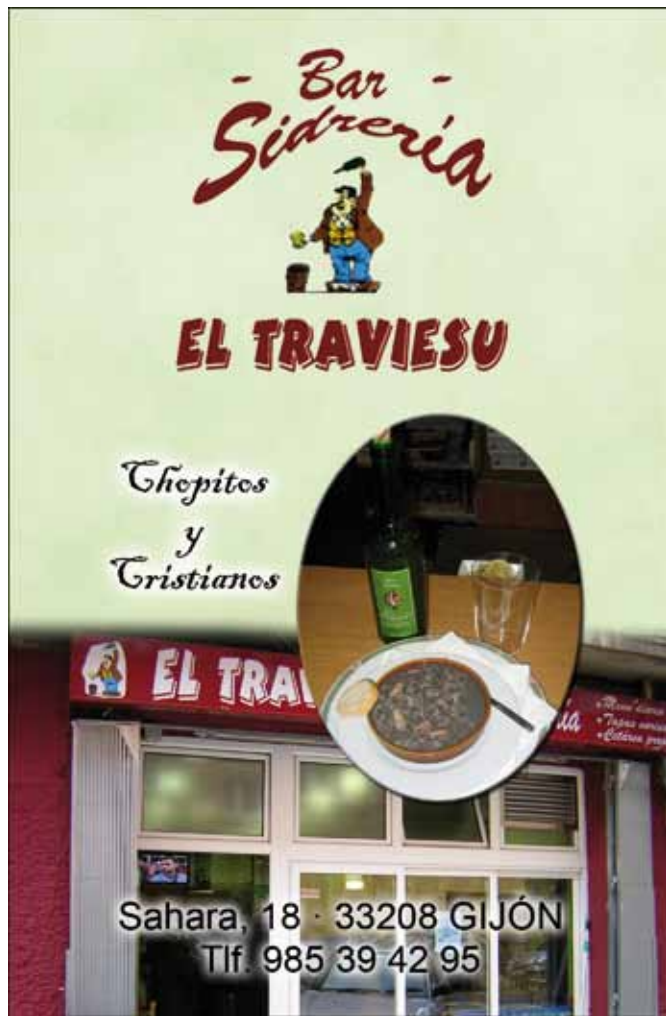
Al igual que otros años, la participación fue importante, con más de 2000 personas. La sidra que les tocó, **Contrueces**, muy refrescante marida perfectamente con su propuesta culinaria.



Jose Angel Fernández
SIDRERÍA RIOASTUR
“Callos de Güelita Araceli”

Su propuesta es una antigua especialidad de la casa que preparan todos los inviernos. Ponen mucho mimo en la elaboración de los callos, con cuatro días entre cocción, limpieza y picado fino.

Siendo esta su primera participación en el evento, se declaran francamente contentos “Después de 25 años en la empresa, hemos visto caras nuevas con “Xixón de sidra” que luego repitieron” ya fuera del evento. Desde luego ha sido buena idea participar porque se promociona el local”. Repetirán.

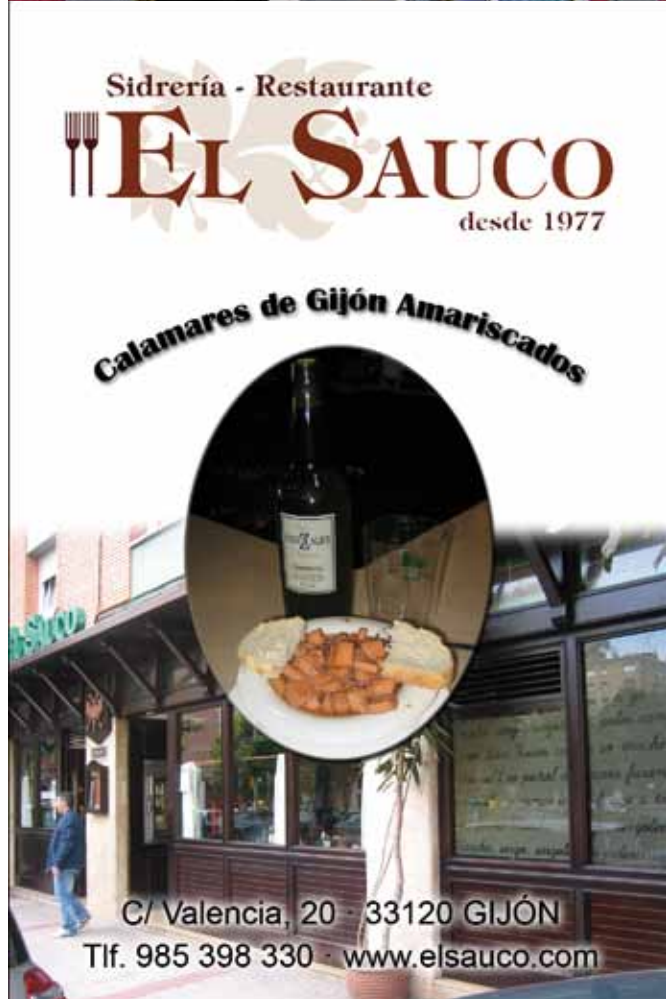


Alberto Casielles Rodríguez
SIDRERÍA EL TRAVIESU
“Cazuela de Chopitos y cristianos”

En el Traviesu aprovecharon la ocasión para dar a conocer con su cazuel uno de sus platos de arroz, especialidad de la casa. El éxito fue considerable, y de su cocina salieron nada menos que 46 kilos de chopito y 20 de arroz.

En cuanto a la sidra, de **El Gobernador**, resultó ser una sidra tierna que gustó bastante, como evidencian las 200 cajas de sidra vendidas.

La gente respondió muy bien y quedaron muy a gusto con la celebración de Xixón de Sidra.



Víctor Graciano Dos Reis García
SIDRERÍA EL SAUCO
“Calamares de Xixón amariscaos”

Con una receta que sirven desde hace años en el Saucó y que cuenta con mucha aceptación, la cazuelona de calamares amariscados fue todo un éxito.

Lo que tiene de especial este pincho es la salsa, que se prepara con cabeza de gambas, cebolla, zanahoria y pimiento rojo. Los calamares se guisan, y después se le añade la salsa.

También están contentos con la sidra que les tocó, Panizales de Mieres, que además de gustar mucho a la gente es un palo difícil de encontrar normalmente en Xixón.



Orlando Cancer Marcos
SIDRERÍA NAVA
“Eco Cazuela”

Plato compuesto esencialmente por ternera ecológica Del Cuera de Llanes, con toda la salubridad que ello conlleva y que solo ellos sirven. “La carne no ecológica está demasiado manipulada y puede suponer un problema para la salud” Esta ternera es un privilegio, sabe como “la de antes”.

L'Argayón de Nava fue un buen palo que encantó a la gente. Pedro Cancer es un gran catador y fue personalmente al llagar para la selección de la sidra. Así no podían fallar.

La organización superó a la de años pasados,

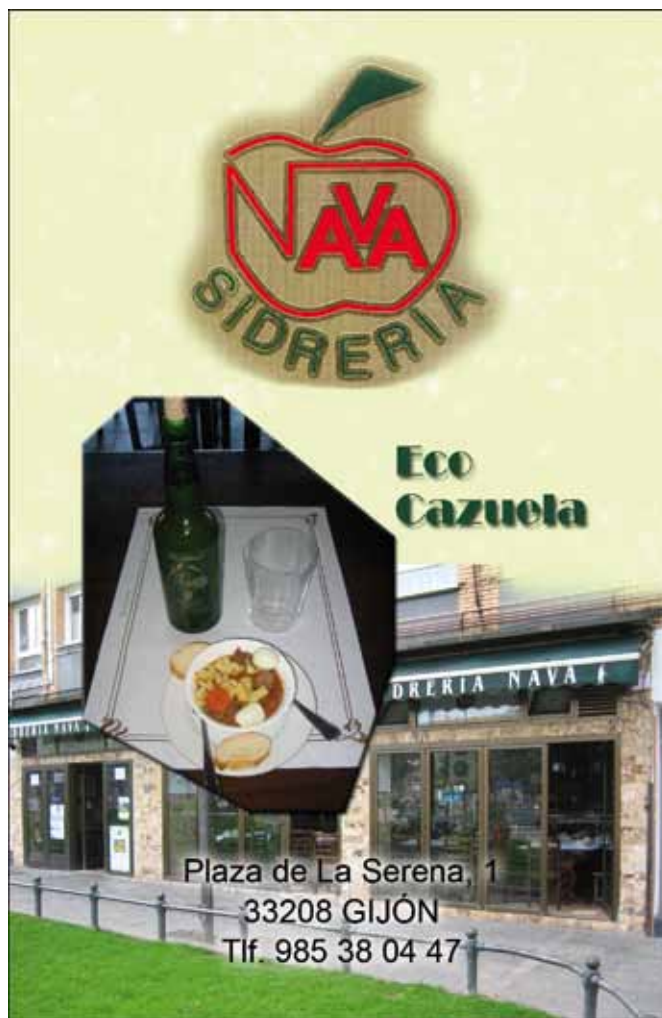


Miguel Ángel Concha Estrada
SIDRERÍA ANTONIO
“Tacos de Bacalao al estilo Antonio”

Participaban por primera vez y por sorteo “Actualmente tenemos tres sidrerías de El Barrio de la sidra” “Mi intención como presidente de la asociación es que entren todas algún día”

Destaca la buena organización y define la experiencia como francamente positiva, tanto para la ciudad, como para las sidrerías, y para la sidra en general.

Su propuesta culinaria ha tenido mucho éxito entre los clientes, optando mayormente por la cazuelona, y opina que con la sidra, **Castañón**, tuvieron buena suerte.



TACOS DE BACALAO
AL ESTILO
DE ANTONIO



AXENDA

V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA. Acábase'l tiempu pa presentar semeyes a esti concursu, que cunta col sofitu del llagar JR, y nel que pue participase fasta con 5 semeyes; les bases en www.lasidra.as

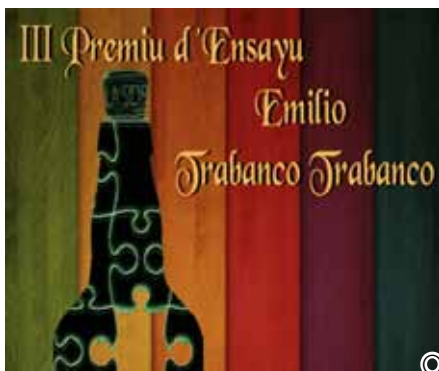
Payares



SIDROCOLES'11. Laviada, l'Andolina, Pinzales y Santa Olaya son dalgunos de los colexos que participarán na tercer edición d'esta actividá entamada por LA SIDRA y que depende a los escolinos el procesu de fabricación de la sidre, y onde amás, prebarán sidre'l duernu. **Payares.**



MAGÜESTU NEL BOULEVARD DE LA SIDRA. Castañes y sidre'l duernu pa tolos veceros/es d'esti popular barriu sidreru. 11 **PAYARES**



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



LA SIDRA QUE YO MÁS QUIERO, TENGOLA NEL CERILLERO. Tolos miércoles, nel xixonés barriu del Cerilleru, cazuelina y botella sidre por namás 3,80 €. Una oportunidá bien afayaiza pal paladar.



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



SIDRERA

ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA. El colexu Santa Olaya espondrá la colleición de semeyes sidreres de LA SIDRA nes sos instalaciones, dientru de les sos actividaes previstes pa la seronda.

Del 1 al 15 de Payares.



CONCURSU D'ECHAORES DE SIDRE DE LES ARRIONDES. Que tendrá llugar coincidiendo col Festival de la Castaña. Esti ye'l concursu que tradicionalmente preslla'l Campionatu d'Asturies.

13 Payares.

ISALON INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA. Alcuentru Internacional de les meyores sidres de copa, con auténtiques delicatessen asturianas. Nel Hotel Villa de Xixón. **28 d'Ochobre.**



FIESTA DE LES CEBOLLES RELLENES. Xornaes gastronómiques dedicaes a esti prestosu platu, que se servirá acompañáu de sidre nos restaurantes y sidreríes de L'Entregu.

30 Payares.



Sidrería El Bonsai

En sus Jornadas del Chuletón de Buey, que continúan hasta el día 6 de noviembre podrás disfrutar de un excelente menú para dos en la Sidrería Bonsai.



Jose Oscar Donoso Medio.

No es habitual encontrar a la Sidrería El Bonsai (C/ Caveda 54, Xixón) entre los participantes de los eventos gastronómicos de nuestra ciudad, premios, concursos y demás. El motivo, Jose Oscar no cree que se hagan bien las cosas, de hecho considera que en muchos de los concursos los galardones están ya “entregados de antemano”, lo que resta seriedad e interés a los mismos.

Pero eso no es óbice para que se celebren eventos interesantes en El Bonsai, como es el caso de estas Jornadas del Chuletón de Buey, en las que, por 45 euros para dos personas, se puede disfrutar de un menú compuesto de llámpares, chuletón de buey -de calidad garantizada-, postre casero y botella de vino de La Rioja...

Aunque esta última podría cambiarse por una de sidra, si se prefiere, lo que nos permitiría apreciar la experiencia de Jose Oscar en el trato a la sidra, fruto del mucho tiempo que lleva trabajando con ella, ya que tener su propia sidrería es un sueño que llegó tras mucho tiempo trabajando en el sector. Esto se hace evidente en su escanciado y en lo bien cuidada que tiene la sidra en todo momento.



Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Vella, Pollos y Pescado



Vella, Gallinaz
Ferrolche

Vellacheta



Manuel Vello
Juncal, S.A.

Epodet



Martín Sopena
Bermudez, M.

Villacabeta



Melo Carreira
Cero, S.L.

Epodet



Lago Remolón, S.L.

Enchada



Asturias

Epodet



Melo Remolón, S.L.

Sidras Espumosas

Urcabeta



Industrial
Zamorano, S.A.

Vella, Pollos y Pescado



Vella Pollos y
Bermudez, S.A.

Pollos y Pescado

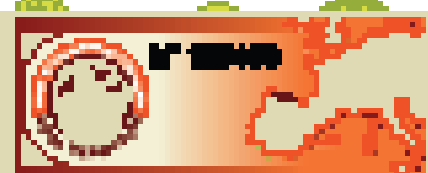


Sidra
Trabanco, S.A.



¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



La D.O.P Sidra d'Asturies medra con dos nuevos llagares



El Llagar La Morena y Sidra Vallina producirán nesta collecha sidre acoyío a la marca de calidá D.O, que garantiza les variedaes -asturianas- de mazana utilizaes na so ellaboración.

La Denominación d'Orixe Protexía Sidre d'Asturies sigue medrando colos dos nuevos llagares recién inscritos, que cuenten con sacar al mercáu sidre cola contraetiqueta de la denominación d'orixe de la collecha 2011.

El sierense Llagar la Morena y el maliayu Sidra Vallina son, dende'l mes pasáu, los dos llagares que se xunen a esta propuesta de calidá.

Con ellos son yá prauticamente un terciu de los llagares asturianos los que cunten col distintivu de la D.O en dalgún de los sos productos, nuna interesante ya imparable progresión.

Esto espeya nidiamente el so avance, siendo ya un total de ventisiete los llagares que producen sidre con esta acreditación.

Arriendes d'ello tamién aumentó'l númberu de productores de mazana califícao pa esta triba de sidre,

algamando los 279.

Asina mesmo la superficie de pumaraes acoyíes a la Denominación tamién aumenta, siendo 17 les Hectáries incorporaes nes caberes selmanes, algamándose con elles les 588 hectaries de tarrén dedicaes n'esclusiva a la producción de mazana de sidre de les variedaes aceutaes pola D.O.

El bultable xorrecimientu de les hectáries dedicaes a les pumaraes dan una idega de la importancia de la sidre comu dinamizadora, non solo de la economía asturiana, sinon de la nuesa agricultura, siendo la estaya de mayor xorrecimientu nel seutor agropecuariu los caberos años. Llamentablemente, les nuees plantaciones van apareyaes al abandonu d'otres munches, de corte más tradicional, y la especialización en mazana pa la D.O. pon en pelligru abondes variedaes asturianas de mazana de sidre que nun son reconocíes pela mesma.

La Campaña sidrera se adelanta

Las condiciones climáticas extraordinarias de este año han obligado a los llagares a comenzar a mayar en pleno mes de Septiembre.



La campaña de manzana se ha abierto este año con notable anticipación y ya en septiembre son numerosos los llagares que han comenzado a mayar la sidra de la cosecha 2011.

Esta circunstancia, ha sido motivada por las singulares condiciones climatológicas durante el año 2011, que han alterado los ciclos habituales de maduración, lo que también ha sido potenciado por las elevadas temperaturas registradas durante estas últimas semanas de septiembre.

En concreto, variedades como Solarina, Ernestina

y De la Riega se encuentran en estados de maduración adecuados para su recogida y procesado. Otras como: Xuanina e incluso Raxao, se encuentran también muy adelantadas respecto a lo esperado.

La previsión de que esto se repita en años sucesivos ha impulsado al Consejo Regulador de la D.O (que ha adelantado el arranque de la temporada al 19 de septiembre) a plantearse la necesidad de aprobar algunas variedades de manzana de maduración más tardía.

SIDRERIA

LA LLERA
COCINA CASERA
c/ El Cruce, 1
Teléfono: 985 770 575
POSADA DE LLANERA
Asturias

plaza

SIDRERIA RESTAURANTE
Plaza Manuel Uría, 12 **NABA** Telf: 658 61 40 86

III Preba del Quesu Cabrales en Gascona

Los Bada arrasaron na Tastia Oficial y na Popular, ganándoles respetivamente les queseríes de Francisco Bada y Juan José Bada.



La III Feria y Preba del Quesu Cabrales atraxo a la mui sidrera Cai Gascona a cerca de 4.000 presones con ganas d'esfrutar d'una de les meyores combinaciones posibles: sidre asturiano y quesu Cabrales. El furrulamientu de la Preba foi asemeyáu al de la Preba de Sidre, 3 € dábente'l drechu a tastiar los quesos de toles queseríes participantes, ocho en total, y a votar pol quesu que más te prestare.

El xuráu popular consideró que'l de Juan José Bada Herrero fue el meyor. L'oficial concedió el primer premiu a la quesería de Francisco Bada, por un quesu «con una maduración llarga enforma, que-y da una cremosidá y un saborgu especial»,

Jaime Izquierdo, asistente de la Ministra de Mediu Ambiente, Rural y Marín, destacó na apertura de la Preba, la hestoria qu'arrecostina esti quesu:

“Al quesu que prebamos, na collecha de 2011, precedenlu no menos de 3 o 4.000 años de cultura, d'economía esitosa na xestión de los recursos naturales, de saber facer de una comunidá que nun precisaba esgatuñar na tierra pa saca-y el sustentu, algamaba con afalagala con ciñu y sabencia. Y la tierra, agradecía del tratu, devolvía-yos, como un espeyu, quesos, ganaos, miel y ún de los paisaxes culturales más estables y xenuinos d'Europa.”

Tamién allabó'l papel de los pastores queseros de los Picos d'Europa comu los principales defensores de la natura

Mayando en el Occidente



Fue necesario que Santiso d'Abres fuese declarado Pueblu Exemplar para dejar claro que se maya sidra en toda Asturias... también en el Occidente.

Aunque algunos parecen pensar que la sidra es sólo cosa de algunos rincones del Oriente y Centro asturianos, la demostración de la mayada tradicional con la que los vecinos de Santiso d'Abres celebraron el galardón, evidenció que la elaboración de sidra es una tradición fuertemente arraigada en todo el territorio asturiano.

En efecto, fue necesario que esta localidad ganase el Premio al Pueblu Exemplar y que los príncipes españoles fueran a visitar (en helicóptero ¿?) uno de los pueblos más al Oeste del país, para que la mayada en el Occidente asturiano fuera noticia en la prensa.

En demasiadas ocasiones se olvida que, aunque en esa zona no haya tantos grandes llagares como en el Centro y el Oriente asturianos (Solleiro, en Taramundi, con una producción de unos 200.000 litros de sidra anuales es el mayor) la sidra, con toda su cultura asociada, sí está presente en el Occidente, con numerosos llagares familiares y una buena producción sidrera cuya calidad es comparable a la mayada en el resto de Asturias,

Es lógico. La sidra es un elemento identitario fundamental de la cultura y la sociedad asturiana; de toda Asturias.

Sidre y fabes pa una gran montañera

Acabante d'encumar el so sestu ochomil, foi recibía de regresu a Asturies con sidre y fabes na Sidrería Casa Parrondo de Madrid.

La montañera asturiana Rosa Fernández, de regresu a Asturies dempués d'encumar el Manaslu, el sestu ochomil de la so rellumante carrera esportiva, foi recibía en Madrid por periodiste asturianos que la llevaren a una conocida sidrería onde l'agasayaron con sidre y fabes.

Nicolás Parrondo, el celebre hosteleru asturianu na capital del estáu, fexo d'anfitrión na sidrería que lleva'l so pelliú, ufriendo-y una estupenda fabada perbien acompañada de Sidre **Trabanco** d'Escoyeta.

Un impresionante recibimientu pa una no menos impresionante montañera que con tantu ésitu lleva los collores y l'espíritu del nuesu país pel mundiu.



Representaciones y Exclusivas
Fonseca

Sidras de Asturias

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

Tlfs: 985 69 51 43 / 663 38 91 93

email: info@representacionesfonseca.com

www.representacionesfonseca.com



Nuevas instalaciones en El Entrego a partir de Julio

Samartín del Pinchu: 6.000 pinchos en tres díis



Entrega de Premios de Samartín del Pinchu 2.011

Un eventu gastronómicu que pretende normalizar l'usu del asturianu, impulsar la hostelería llocal y da-y puxu a la creatividá culinaria

Los selce establecimientos hosteleros participantes, la mayoría sidrerías, resalten l'ésitu de Samartín del Pinchu, con cuasique 6.000 pinchos vendíos. Arriendes de la impresionante cifra total de pinchos, los selce hosteleros participantes dan una elevada nota d'un 8,5 a la xestión, organización y efectividá de SAMARTÍN DEL PINCHU.

A lo llargo d'esti eventu ufiertáronse selce prestoses creaciones culinaries, al preciu únicu de 1,5 €. La información de los establecimientos participantes pudo atopase nos bares, cafés y sidrerías participantes, editáronse 2.000 "gastromapes", y recomendáronse dos rutes, una ente Sotrondio y Blimea, y otra en L'Entregu.

Esti eventu gastronómicu entamáu por ECOSAM, -Asociación d'Empresarios y Comerciantes del conceyu- y padrocinau por DISCEAS, "sirve amás pa da-y puxu a la creatividá gastronómicu, normalizar l'usu de la llingua llariega ya impulsar a la hostelería llocal pa que añu tres añu meyor y se modernice" Estos son "aspeutos importantes que dende ECOSAM, entidá organizadora, quien fomentase al traviés de la

celebración d'eventos comu esti de SAMARTÍN DEL PINCHU".

El resultáu final de ventes, l'ambientazu nes cais de los tres distritos del conceyu y la sensación de que esti tipu d'eventos presta, y muncho, a la población sirvió pa que los 16 establecimientos participantes tuvieren percontentos colu aconteciu esta fin de selmana pasao.

LOS PREMIAOS

Nel actu d'entrega celébráu nes dependencies d'E-COSAM nel Cienru d'Empreses del Nalón, entregáronse los distintos diplomes acreditativos a los tres establecimientos galardonaos.

El pinchu "Fayuelu negru con mariscu" de la **Sidrería San Mamés** en Blimea alzóse cola distinción al "Meyor Pinchu 2011", siendo el galardón de "Tapa Innovadora" pa **Les Carboneres** de Sotrondio col "Vasín de callos con patates". Por últimu, el galardón al "Pinchu Tradicional" recayó nel "Secretu ibéricu con praliné de pimentón sobro glaseáu de cebolla al Pedro Ximénez" del **Mesón La Cabaña**, tamién de Sotrondio.

El Barriu la Sidra despide'l branu con otra espicha



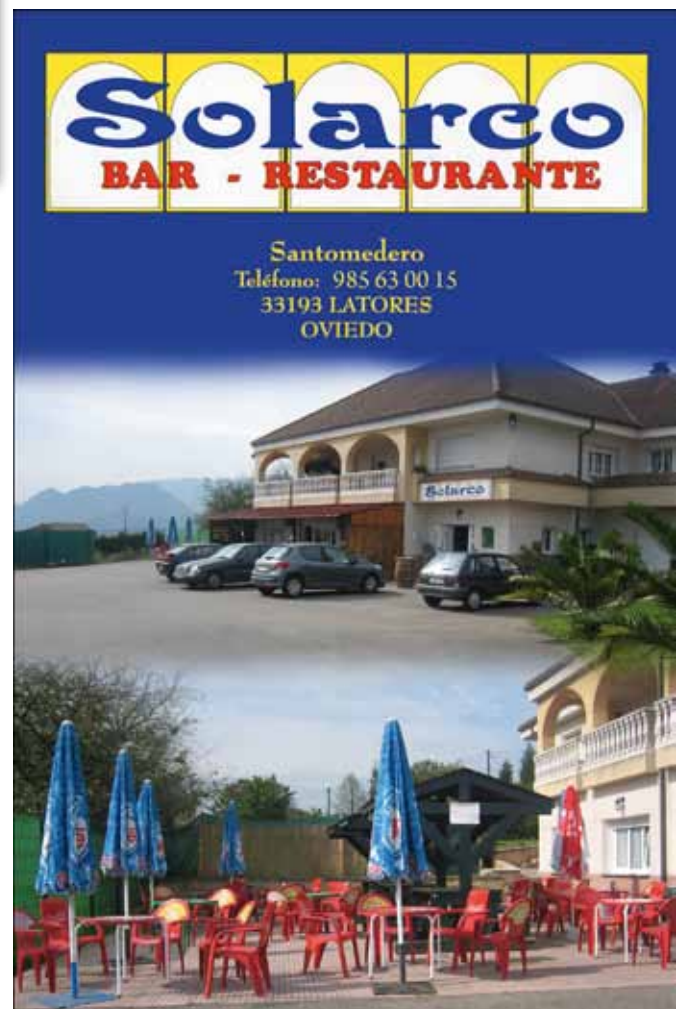
Les sidreríes del xixonés Barriu de la Sidra presllen el branu igual que lu entamaron: con una superespicha que fizo de les cais del Llano un fervideru de xente esfrutando de la sidre, la música, los pinchinos y, perriba de too, del bon ambiente pol que se distingue tan sidreru y animáu Barriu.

Con esta son yá na menos que dieciochu les degustaciones populares de sidre que va entamando el Barriu la Sidra, con un ésitu d'asistencia que va xorreciendo progresivamente con ca convocatoria, conforme van siendo conocíes y popularizaes estes espiches.

Estes sidraes son especialmente destacables pola folixa y bon ambiente que se respira nelles, en bona midía gracies a la intervención de Los Cojohondos, los collacios de Sidra Los Angones, capaces d'animar col so bon facer cualisquier ambiente, y de la Charanga Los Tardones, qu'amenicen les espicha cola interpretación de los temes más populares, y el so avezáu bon humor.

Esta espicha fin de branu entamó de magar les ochu la tardi, y nella los asistentes pudieron tomar culetes de los llagares xixoneses **Los Angones**, **Trabanco** y **Menéndez**, del sierense **Fonciello** y del carreñense **Peñón**. Estos cinco son los llagares que surten d'avezu les sidreríes del Barriu la Sidra.

El xaréu continuó dempués de que finalizare la degustación, que duró dica pocu más de les diez, calteniendo el bon ambiente sidreru que caracteriza esti popular barriu fasta bien entrada la nueche.



Sidra y marisco se dieron cita en O Grove

La presentación de la Comarca de la Sidra en la XLVIII Festa do Marisco do Grove permitió ensalzar la “perfecta simbiosis” entre sidra y marisco



Los representantes del municipio asturiano de Nava realizaron una presentación de la Comarca de la Sidra, donde en el pasado mes de septiembre se presentó esta XLVIII Festa do Marisco.

El alcalde de Nava, Emilio Ballesteros; el teniente de alcalde de esta localidad asturiana, José María Osoro, que es también el presidente de la Asociación de Llagareros de Asturias; y la concejala de este municipio Cecilia Fernández, vicepresidenta de la Mancomunidad de Municipios de la Comarca de la Sidra –que engloba también a los concejos de Bimenes, Cabranes, Colunga, Sarriegu y Villaviciosa realizaron en el mediodía de este sábado una presentación de la “amplia oferta turística” de esta comarca de la zona centro-oriental de Asturias.

El alcalde de O Grove, Miguel Ángel Pérez, recordó en primera instancia que la localidad de Nava fue escenario de una presentación de esta XLVIII Festa do Marisco en el primer fin de semana de septiembre, y por ello quiso mostrar ante los representantes de este municipio asturiano su agradecimiento por el “extraordinario acogimiento” que les brindaron en aquella ocasión.

Acto seguido, tomó la palabra José María Osoro, quien defendió la “perfecta simbiosis” entre marisco y sidra. “Si hay un matrimonio que se me apeetece indisoluble” es el que protagonizan estos dos productos, que “nos adentran en un mar de sensaciones tan profundas como las aguas en las que se ahoga el placer de degustar tan exquisitos manja-



res”, apuntó.

De la sidra, el responsable de Turismo del Concejo de Nava destacó que se trata de la “savia de Asturias”, de un producto “en diálogo permanente con la tierra”; al tiempo que también alabó un marisco que “nos conmueve con su fealdad bella”, y “nos invita a pensar y a reflexionar cómo nuestros antepasados pudieron tener la ocurrencia de asaltar su caparazón para extraer sus carnes”.

Por otra parte, Osoro también explicó que esta bebida y sus tradiciones son uno de los “principales reclamos” turísticos de la localidad de Nava y de la Comarca de la Sidra. De hecho, en este concejo asturiano, “donde abundan los llagares”, se celebra desde 1969 el Festival de la Sidra, unas jornadas declaradas de Interés Turístico Nacional –al igual que esta Festa do Marisco–, que tienen lugar el segundo fin de semana de julio.

Tras la presentación, las autoridades se trasladaron hasta la carpa de degustación contigua a la plaza de abastos, que acogió en esta jornada una degustación de diferentes productos gastronómicos asturianos.

De Culín en Culín por la Villa



Paralelamente a la celebración del XXVIII Festival de la Manzana, el Ayuntamiento de Villaviciosa, las sidrerías maliayas y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sidra de Asturias organizaron una de las cada vez más conocidas rutas sidreras “De culín en culín”

Durante los tres días que duró el evento, todas las sidrerías participantes ofrecían la posibilidad de pedir sidra con Denominación de Origen.

Quienes pudieran certificar que, siguiendo las indicaciones de la Sidroguía, habían tomado sidra con esta marca de calidad en al menos tres de los doce establecimientos participantes, entraron en el sorteo de una estancia de dos noches de hotel en Villaviciosa y 100 lotes de Sidra Natural DOP.

También se entregó un premio a los dos camareros más veces nombrados en las fichas de participación (uno para la categoría de escanciado y otro para la sidra de copa)





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE

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

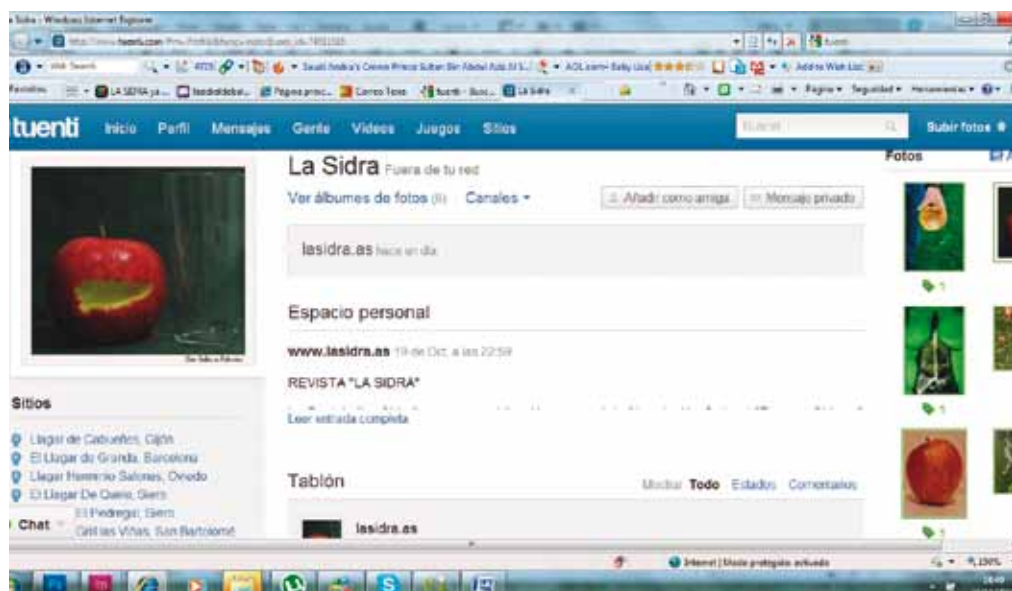


Todo tipo de traslados nacionales, internacionales y tramitaciones.
 Trabajos de mantenimiento y mármoles en los cementerios.

LA SIDRA en Tuenti

Tres del impresionante ésitu de LA SIDRA en facebook, onde mos viemos obligaos a abrir dos cuentas pa dar cabida a tantos collacios/es, y la inaparable progresión de la nuesa páxina ueb, www.lasidra.as, onde avanzamos direutamente faza'l puestu 270.000 a nivel mundial (la páxina sidrera más visitada del mundiu), agora LA SIDRA tamién ta presente n'otra de les mayores redes sociales del estáu.

Con esto afítase definitivamente a LA SIDRA comu referente sidreru na rede.



Yá pues amiestamos a la to cuenta de Tuenti: LA SIDRA vien d'abrir una nesta plataforma social, cola fin de caltener informaos a tolos sos collacios y collabores de l'actualidá sidrera, convidándovos a tolos eventos sidreros d'interés, cola posibilidá d'aceder rápidamente a los vídios colingaos nel nuesu canal de youtube -LA SIDRA TV- y de pasu echar un vistazu a les meyores semeyes de les presentaes nos caberos años a los nuestos perconocios concursos.

Tamién cuntamos con una prestosa estaya sobro revistes espublizaes y un pequeñu rexistru gráficu d'etiquetas de sidre, que diremos actualizando periódicamente.

Los collacios y amantes de la sidre podrán amestar conteníos, comu les sos semeyes de los eventos sidreros más importantes a los que vaigan y etiquetase nellos, facer comentarios y dar les sos opiniones den de esta plataforma, na que se mueven diariamente millones d'usuarios.

Tamién sedrá una oportunidá pa nun perdese ná de la nuesa frenética páxina ueb, que ca díi cuenta con más

visites y que nestos intres yá ye la páxina sidrera más visitada del mundiu.

Cola presencia de LA SIDRA en Tuenti, afitámosmos comu referente internación sobro la sidre, algamando cola nuesa información sobro los medios masivos de comunicación y multimedia de güei en díi: la revista impresa, la fueya lletrónica, la páxina ueb, la nuesa presencia en twitter, tuenti y facebook ya'l nuesu propiu canal nel youtube...

Tolos interesaos ya interesaes en tuintear con nós, namás tendrán qu'agregamos comu collacios na so cuenta de Tuenti pa tar puntualmente informaos de toles novedaes sidreres de primer man; y convidámoslos a interactuar ellos mesmos, coles sos aportaciones, pa facer del Tuenti LA SIDRA un espaciu vivu, actual y en continua evolución.

Cabe destacar que na primer hora de tar rexistraos en tuenti, ituvimos más de 700 visites! y que nos primeros quince díes algamemos a facer más de doscientos collacios/es.

Vémosmos en tuenti ;

El Catálogo de Etiquetas de Sidra ya está en internet



Ya se puede disponer de toda la información sobre las etiquetas de sidra natural asturiana a través de la red, gracias a una página que recoge, en formato PDF, el único Catálogo publicado hasta el momento sobre el tema.

El Catálogo de Etiquetas de Sidra Natural, obra de gran ayuda para quien tenga la intención llevar una colección ordenada y completa de estas etiquetas, tiene ya su versión -mejorada, ampliada y corregida- en internet.

En ella se pueden encontrar, organizados de la misma manera que en el libro, todos los datos sobre los llagares y etiquetas.

Con esta iniciativa, Miguel Angel Otero quiere poner a disposición de todo el mundo, y de forma gratuita esta información que ha ido recopilando durante años, con la colaboración de sus compañeros del

grupo Sidrastur, del que es presidente.

El autor ha manifestado además su intención de actualizar periódicamente su página, añadiendo nuevas etiquetas según vayan saliendo, anunciando también la futura ampliación de su catálogo -cuyo sistema de fichero permite su actualización continua- incluyendo en el mismo las etiquetas de la sidra Brut y achampanada.

No descarta tampoco la opción de crear, a medio plazo, una sección en la que se vayan recogiendo las etiquetas de sidra de distintos países productores.





Para coleccionistas y demás viajeros con referencias a la sidra

Manuel Gutiérrez Busto

En el año 2000 entro en vigor la normativa en el etiquetado para la sidra natural de escanciado, coincidiendo con esto, el periódico El Comercio edito un coleccionable sobre los llagares y las etiquetas que tuvo una gran acogida y este es el punto de partida para muchos de los numerosos coleccionistas de etiquetas. “habría que especificar quien colecciona y quien junta cromos ya que la avidez de algunos por tener la etiqueta antes de que se embotelle ó que tenga una alteración mínima del color etc. llega a situaciones obsesivas”. La mayoría de los coleccionistas provenían de la numismática o la filatelia, pero José Antonio García, es el primero en ir publicando en www.sidreria.com las etiquetas propias, al que se le uniría José Luis Marcos González el cual sirve de referente. Se centraliza el escaneado de las etiquetas de algunos coleccionistas que se las íbamos facilitábamos como Manuel Suárez, José A. García, Javier San José, Carlos Díaz Marcos, Xuan C. Pañeda, Javier Carriles, Joaquín García, Raúl García Busto, Manuel E. Gutiérrez Busto, Oscar Pérez Vila, Salvador Martín Antolín, Valentín Cuesta, Miguel Balbuena, Jesús Loredó, Julio Lorenzo, Roberto Arroni, Fernando García, Juan Bautista Suárez, y otros coleccionistas. Éstas se van ordenando por Concejos y después por llagares, las de sidra champanizada, se realiza por champaneras, el propio Marcos nos facilitaba el C.D. e incluso para aquellos que no estaban informatizados se les imprimía el catálogo, cuyo criterio Marcos resume de esta manera “debe estar constituida por aquellas con que los llagareros identifican las botellas de su marca. También las de Organismos Oficiales e Institucionales realizadas para presentaciones en Ferias y Exposiciones”.

“También hay quien colecciona etiquetas realizadas por particulares para recordar algún evento. Hay coleccionistas de corchos, de vasos y de botellas. En la Sidra Champanada, además de las etiquetas de las diferentes champaneras, se coleccionan los artículos publicitarios de cada una, como son cromos, tarjetas, carteles, facturas con el membrete de la fábrica, etc”.

Según Marcos “en Julio de 2009 los coleccionistas llegamos al acuerdo de asociarnos legalmente y buscar un local donde reunirnos. Esto se llevó a cabo y se consiguió el local adjunto al GFN

Ensidesa, en el Ateneo de La Calzada”.

“Entre las peticiones de los socios tomó impulso el refundir los diferentes catálogos personales que hacíamos algunos y unificarlo como catálogo del Grupo Sidrastur, tras algunas reuniones para perfilar la forma de hacerlo y utilizando las imágenes de los CD hechos en estos años, hubo un socio que unilateralmente lo hizo a su propio nombre y beneficio, sin solicitar permiso a quienes habíamos recopilado las imágenes durante años”.

“Ahora retomamos el trabajo de hacer algo colectivo, para ello se han refundido los diferentes catálogos personales para tratar de lograr uno unificado. Y se ha decidido utilizar Internet como medio de difusión de mayor alcance a través de esta dirección: <https://sites.google.com/site/coleccionismosidreroastur/>.

Más adelante se pretende seguir con las etiquetas que yo no colecciono del resto de España y más tarde del resto del mundo. Para ello espero seguir contando con la colaboración desinteresada de quienes las coleccionan.

He enviado el enlace a algunos de los que me consta su dirección de e-mail, pero también se puede encontrar la página en Internet ya que es pública”.

Este proyecto que ahora se lleva a cabo dice Marcos “pretende ser un punto de unión entre todos los coleccionistas, los que pertenecen a las asociaciones legalmente constituidas y aquellos que van por libre. Pretende ser un foro participativo y plural, en el que cada coleccionista aporte su granito de arena”. (De momento el que suscribe ha cedido ó mejor dicho no intervendrá si se publican datos y etiquetas que están registrados a mi nombre en la Consejería de Cultura del Principado).

Una de las condiciones que han llevado a Marcos a realizar este proyecto es que sea gratuito y hecho con escasos conocimientos informáticos, no se descarta poder alojarlo en alguna una Web oficial con una presentación más profesional.

Viendo el enlace y conociendo a Marcos considero que será una referencia sobre el coleccionismo en sidra que por el rigor con el que se está llevando, el volumen que está generando, dentro de muy poco será el referente tanto a nivel nacional como internacional.

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

Asociación Maceira

Manzanas y sidra gallega



Directiva de la Asociación Maceira.

Según el diccionario de la Real Academia Gallega dice; Maceira: árbol de hoja caduca, propio de climas templados que da como fruto la manzana.

La Asociación Maceira e Sidra de A Estrada municipio de la provincia de Pontevedra, limitando con Padrón, entre los ríos Ulla y Umia y la Galicia de Santiago y las Rías Baixas, se constituyen como colectivo en mayo del 2011. Son en su mayoría productores de manzana, elaboradores artesanales de sidra, profesionales de turismo rural y de Asociaciones Agrarias, la idea es cerrar el ciclo de producción, elaboración, consumo.

Ya el Codex Calixtinus Liber Sancti Jacobi del siglo XII dice "la tierra de los gallegos es frondosa, abundante en óptimos pumares y buenos frutos, clarísimas fuentes, rara en ciudades, villas y sembrados. Abundante en pan de centeno y sidra". Según el historiador Anselmo López Carreira, la producción de sidra en Gali-

cia empezó a decaer sobre el año 1000.

Los artífices de esta asociación son su presidente Jesús Armenteros del Olmo, que produce sidra desde hace más de 15 años, el productor de manzana y vicepresidente José Antonio López, Daniel Peroja presidente de ULLAMA, Miguel Soto de la Unión Agraria y Ana Villamayor profesional del turismo rural como tesorera. Para Jesús Armenteros es un factor importante la vecería que en A Estrada apenas se nota quizás por ser plantaciones nuevas y que con técnicas agrícolas innovadoras se controla mejor. Para Astures y Vascos la vecería les desabastece de su materia prima, aumentando los precios y teniendo que nutrirse de la manzana gallega que son de excelente calidad y en los años buenos llega a producirse 60 millones de Kg., La sidra que se comercializa y que produce Galicia la produce la empresa Manzanova en Chantada

Lugo.

En A Estrada se produce en torno al millón de Kg. de gran calidad, la mayoría de los 47 productores de manzana con certificado ecológico, las primeras plantaciones datan del año 1999 con variedades autóctonas como la "rabiosa de callobre" manzana que tiene un equilibrio entre la acidez y el dulzor, otras son variedades de las llamadas de huerta; la rayada; la pimienta; la freixeirana, también la raxao, regona, verdialona, teórica o de la riega.

Actualmente existen llagares dispersos, que elaboran producciones limitadas para casa, podríamos hablar de entorno a unos 5 o 10 mil litros en la comarca, con producciones de 300 a 1000 litros por lagar pero lo más importante no es el volumen de la producción sino el mantenimiento de una tradición centenaria que existe en toda Galicia, desde el entorno de Vigo hasta la Marina Lucense pasando por A Estrada, Chantada o ciertas comarcas de Orense.

Esto demuestra que a pesar de las modas y costumbres la tradición permanece.

Las fechas de producción son algo adelantado respecto a otras zonas del norte, ya que los veranos calurosos y otoños templados y la influencia del microclima de Rías Baixas lo facilitan.

En verano las temperaturas son altas y la maduración de la manzana se desarrolla correctamente con un grado de azúcar importante sin perder su carácter ácido.

A Estrada y Galicia en general, son lugares en los que se concede gran importancia al factor gastronómico.

La sidra es una bebida con un correcto maridaje con los productos de la zona, exquisitas carnes de vacuno, productos de huerta, caza, setas, derivados lácteos o pescados de río como la trucha o el salmón

Por otro lado en Galicia en general se disfruta de la comida y de la compañía por la cual la sidra puede ser una bebida totalmente acorde con ese espíritu de amistad y gastronomía.

En el año 2004 un grupo de investigadores de la Universidad de Nueva York, se llevaron brotes como muestra de los manzanos, para realizar informes genéticos que estaban realizando sobre variedades de manzanos de varios países europeos ya que tenían conocimiento de más de 40 variedades de A Estrada.

La divulgación que hace la Asociación Maceira es actualmente más sociocultural que comercial, presen-



Jesús Armenteros delante de su pumarada

taron su sidra en el XII Día de la Sidra en Escalante, Cantabria, este es el segundo año y también en ferias locales como la Festa do Labrego hacen degustaciones, tienen una página web con enlaces a la revista La Sidra entre otros. En el mismo municipio existen cuatro lagares de sidra, el de Jesús Armenteros lleva más de 15 años haciendo sidra para autoconsumo, pero este año se ha hecho con una finca de 13.000 m. en plena producción y ya está pensando en un incipiente proyecto empresarial a fin de comercializar la sidra.

Desear a Jesús Armenteros y a la Asociación Maceira e Sidra que siga creciendo, desarrollando la cultura de la sidra y aportando esos frutos que son la esencia de la misma.



Testu y semeyes: Manuel Busto



SIDRERIA
YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

www.sidreriyumay.com



"Premio UCAYC 2009 a la Iniciativa Empresarial en el sector del Turismo y la Hostelería"



PARKING PRIVADO

C/ Rafael Suárez, 7 · Villalegre (Avilés) · Tlf. 985 57 08 26 Fax 985 57 90 19 · sidreriyumay@sidreriyumay.com

Septiembre sidrero en Logroño



El pasado mes de septiembre dejó un extraordinario sabor a sidra asturiana en la ciudad de Logroño; y es que este año coincidieron con muy poco tiempo de diferencia las celebraciones del Día de Asturias y las fiestas logroñesas de San Mateo.

Los festejos tuvieron su inicio el día 10 con la sardina que todos los años acompaña las actividades de la fiesta autonómica de Asturias en La Rioja, y que tiene como bebida de referencia la sidra del llagar **El Gobernador** de Villaviciosa.

El siguiente fin de semana dieron comienzo las fiestas de San Mateo, que este año contaron con los pasacalles que la Banda de Gaitas de Castrillón realizó por

diversas zonas de la ciudad y que, con su presencia frente al café Jaspyr, llegó a convertir la calle María Teresa Gil de Gárate en un puro rincón asturiano.

Además, durante toda la semana festiva fue el Centro Asturiano de La Rioja el que llevó el ambiente de Asturias a la Glorieta del Doctor Zubía con una caseta en la que se podía degustar lo mejor de la gastronomía y la sidra asturiana, a la vez que se ofrecía a los asistentes información turística del Paraíso Natural.



Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado

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 de setiembre y ochobre



**Dame, dame, que soy
una esponja...**

Bodegón sidreru





Robustez para descorchar



Escanciando al mar



**SIDRERÍA
PACO**

Francisco A.
Díaz González

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

Sidra Natural



Fonciello

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

LLAGAR DE POLA SIDRERÍA

Sr. Jose Ramón Pola Cearra
Carlos Albo Kay, 39– 33430 Candás
Tn°s. 984 391 609—676 278 469



¿Quien no querría “disfrutar de la sidra que desees en el momento que desees”? pues precisamente ese es el lema del Llagar de Pola, sustentado por el ingenioso sistema de servicio del que disponen en su establecimiento. Los dispensadores instalados a lo largo de la pared, directamente conectados a pipas de sidra con Denominación de Origen, permiten echar la sidra en cualquier momento, con la presión y temperatura adecuadas.



El Llagar de Pola, se encuentra en el candasín Barrio de Santarúa, frente a la histórica Fuente y Lavadero de Santarúa.

La mayor peculiaridad de esta sidrería es que en ella cada uno puede disfrutar de la sidra al ritmo que más le guste, sin prisas ni esperas, ya que disponen de un original sistema compuesto de un total de ocho pipas escanciadoras, por las que fluye la sidra a la temperatura y presión idóneas.

En la base de estos dispensadores existe un cajetín de cristal donde se coloca el vaso y que de paso actúa como "nunmechisques", protegiendo al cliente de las salpicaduras procedentes del escanciado.

Una vez colocado el vaso se debe accionar el botón ubicado en la base del soporte, permitiendo que fluya un chorro de sidra; en apenas dos segundos las características de la buena sidra emergen sobre el vaso: espalme, aguante y pegue. El contador de culinos avanzará entonces un número, e irá

contabilizando el número de culetes consumidos.

La sidra que puedes disfrutar en Llagar, es siempre de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, garantizando así la alta calidad de la misma. Por supuesto, también puedes disfrutar de la sidra en botella, al estilo clásico.

Las instalaciones del Llagar de Pola permiten realizar todo tipo de espichas, eventos y celebraciones, disponiendo de una capacidad máxima interior de 50 comensales, además de contar con dos terrazas exteriores de amplia capacidad.

Concretamente las espichas las organizan para un mínimo de quince personas, y cuentan con varios menús prediseñados incluyendo todos ellos postre, café, agua y barra libre de sidra a través de los escanciadores automáticos

 Testu : Olaya Peribañez Prendes
Semeyes: Luis Alberto González Zazo

Llagar de pola

Tlf. 984 391 609

C/ Carlos Albo Kay, 39
33430 - Candás
Asturias



*De chigre
a chigre*

SANTARÚA

SIDRERÍA

Ricardo y Jose Ángel Pérez Fernández
C/Carlos Albo Kay, 18 Candás
Tnº. 630 726 362 –985 872 277,



Santarúa ye una prestosa sidrería d'ambiente costiegu de les de tola vida, onde la sidre mílmase con tol respetu que se merez y la mar vecina entra pela cocina, colos más frescos pexes y mariscos del Cantábricu.

Nun ye d'extrañar: Ricardo y Jose Ángel Pérez Fernández representen la tercer xeneración d'esta familia volcada na hostelería; ñetos de Carmina de Antón de Pano, sardinera que ya d'aquella tenía fama en Candás, y cola experiencia acumulada de los sos pas, tan a pocu de celebrar los 20 años de l'apertura de la sidrería, que se cumplirán el día cinco del mes d'avientu.

Cuando se habla de sidra, la experiencia es uno de los factores determinantes... y eso en la Sidrería Santarúa hay de sobra. Casi veinte años de historia, -que celebrarán el próximo cinco de diciembre- y un trabajo en equipo en el que el puesto de cada uno

está muy claro: aunque los dos hermanos son los que actualmente regentan el establecimiento, su madre sigue siendo la jefa de cocina, asegurándose siempre del origen y la calidad de todo lo que entra en ella, y su padre sigue yendo a probar la sidra al llagar -el de



Trabanco, desde un principio, del que tienen la sidra normal y la de Manzana Seleccionada- y es él también quien la vigila todos los días y decide el momento justo para ir sacándola a la barra, cuando está en sus mejores condiciones.

Este conocimiento del producto se nota en el resultado, así que cuando tomamos un culín o pedimos una de las muchas tapas que ofrecen, estamos seguros de que vamos a probar algo que está en su punto.

Las especialidades de la casa son, en si mismas, una declaración de origen: caldereta candasina, arroz con bogavante, calamar fresco, pulpín amarisco, sardines al ajillo... Todo "de casa", o sea, recién traído del Cantábrico.

Aunque la sidrería se fue reformando y ampliando sucesivamente, con la incorporación del comedor y el espacio para espichas, sigue manteniendo todo su carácter de sidrería tradicional, a lo que ayuda, no poco, el hecho de que tengamos posibilidad de pedir sidra en cualquiera de las zonas del establecimiento.

Como atractivo añadido, para los que vengan desde más lejos, podemos destacar la cercanía al tren y el amplio aparcamiento con 300 plazas justo al lado de la sidrería.



Testu : Olaya Peribañez Prendes
Semeyes: Luis Alberto González Zazo




C/ Carlos Albo Kay, 18 bajo · Candás
Tlfs. 985 872 277 - 985 870 049

*De chigre
a chigre*



VARADERO

RESTAURANTE SIDRERÍA

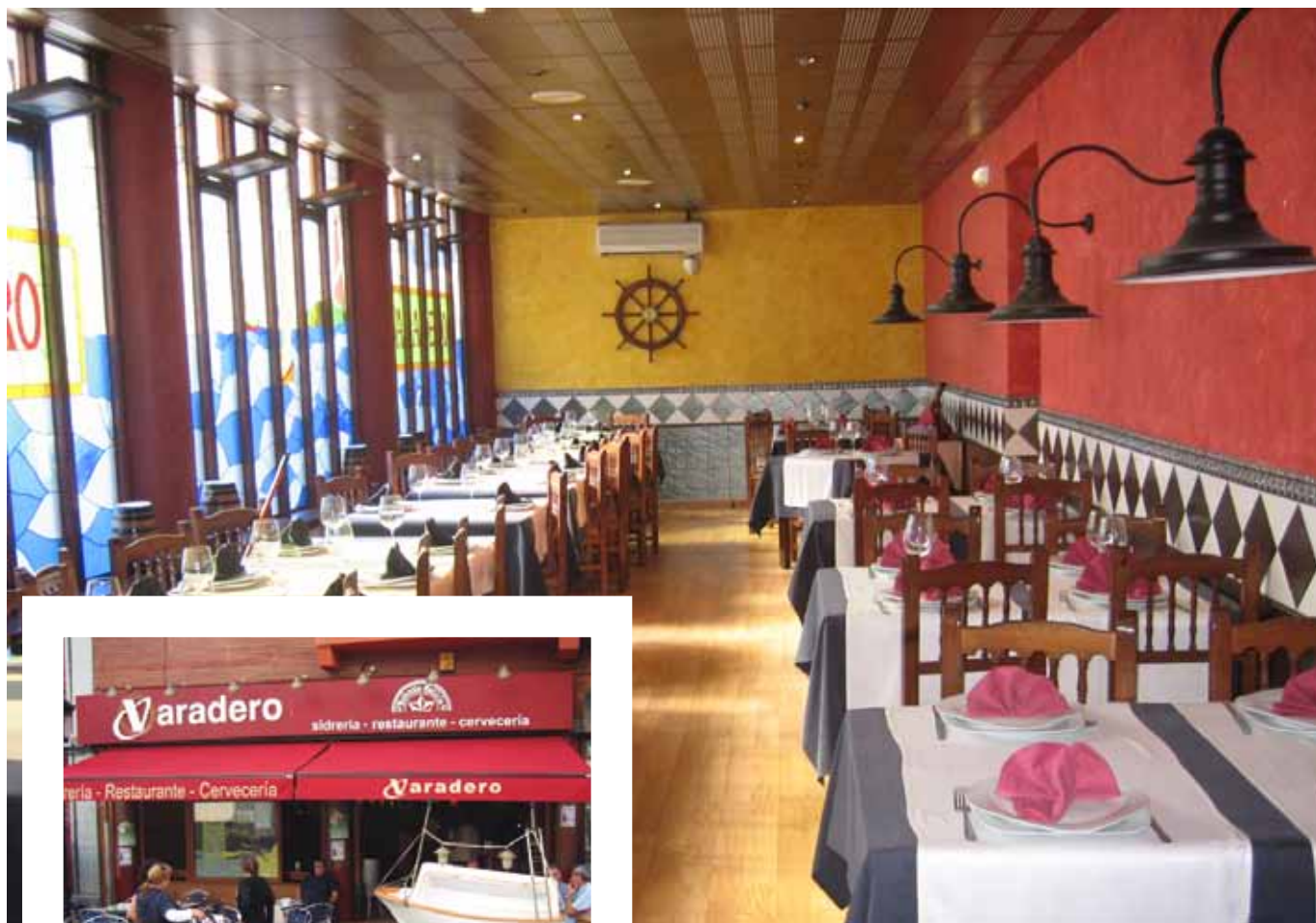
Ricardo y Jose Ángel Pérez Fernández

Carlos Albo Kay, 18 Candás

Tn°. 630 726 362 -985 872 277,

Aunque no sea candasín de nacimiento, nada hay que defina el carácter de Clemente Canga, propietario del **Restaurante Sidrería Varadero**, como su gusto por compartir con los carreñenses su buen hacer en la cocina y con la sidra. Por eso, siempre que tiene ocasión de celebrar algo, aprovecha para invitar a sus clientes, como hace cada año por el desarme, o a todo el pueblo, como hizo recientemente, tras ganar el primer premio en el Festival de la Sardina, simplemente porque disfruta de la compañía de sus clientes y amigos, y porque le gusta compartir.





todos los años reúne a más de 150 clientes a los que invita en su establecimiento para celebrar el Desarme por todo lo alto.

Cuando un establecimiento gana un premio, lo habitual es que aproveche el tirón de la fama para atraer más clientes, o que simplemente lo exponga a la vista de todos; Clemente no, él quiso compartir su alegría con todo Candás, para lo que salió al parque y repartió nada menos que 500 kilos de sardinas, 200 de pulpo y 100 de mejillones, todo ello acompañado con Sidra Peñón. “No lo hago por quedar bien” explica “lo hago porque me gusta.”

El motivo de la celebración era importante: once años llevaba detrás de este premio, quedándose siempre a las puertas por lo alto que la decoración puntuaba en anteriores ediciones.

Pero esto no es nada nuevo en el Varadero, porque

Esto demuestra claramente el cariño que este hostelero, para quien “por encima de todo está la gente de Candás”, tiene por sus vecinos, pero también la capacidad de organización y trabajo que tiene su equipo.

Todo esto ve reflejado en la fidelidad de sus clientes, y en el hecho de que en plena crisis “Cada vez vamos a más” y cada vez son más las peñas y los vecinos que se deciden a hacer de Varadero su punto de reunión.

Además de un ambiente acogedor, en la Sidrería Varadero se puede encontrar la Sidra de **Peñón** y una amplia carta en la que destacan los pescados y mariscos del Cantábrico y los arroces, así como la fabada, hecha también con fabes de Candás; de postre, la especialidad es el arroz con leche.

ESPECIALIDADES

- Fabada Asturiana
- Paella de Marisco
- Pescados y
- Mariscos del
- Cantábrico



Braulio Busto, 21 - bajo B

Tlfs.: 985 87 25 50 / 49

Candás

ASTURIAS

EL CAÑU SIDRERÍA

Mariela Sabato Sosa y Paloma Fernández Salvador
El Carmen 4,
Villaviciosa
Tfn 984 19 46 51



Mariela y Paloma son los dos pilares responsables del éxito de la Sidrería El Cañu. Mariela, como Xefa de Cocina, asegurándose de que na cocina solo entren productos de primera calidá y solo salgan esquisiteces, y Paloma, la Xefa de Sala, calteniendo l'ambiente acoyeor y prestosu que carauteriza l'establecimientu.

Vinieron desde Tazones, donde trabajaban anteriormente, hace poco más de medio año y escogieron un emplazamiento clásico, El Cañu, en la zona más sidrera de Villaviciosa, un establecimiento que llevaba abierto ya desde el año 98.

Aunque al principio se vieron un poco sorprendidas por el cambio de la clientela, que era mucho más entendida en sidra que la que acostumbraban tener en Tazones, una zona más turística, no tuvieron proble-

mas en adaptarse rápidamente, ya que saben perfectamente como hacerse con la gente.

En primer lugar, llamar la atención: un tonel de sidra, con un acuario dentro, en el que se puede ver el marisco, algo que animó a mucha gente a acercarse hasta allí, aunque en principio fuera solo para verlo.

En segundo lugar, una buena cocina, tapas abundantes, a buenos precios y de estilo tradicional.

Aunque Mariela es Argentina de nacimiento, no ha



desperdiciado ni un día de los casi diez años que lleva en Asturias y controla al cien por cien la cocina típica de aquí.

Ninguna receta se le resiste: carnes, mariscos, pescados, platos de cuchara... más en concreto, algunas de sus platos más solicitados son la carne guisada, el pulpo y las andaricas a la plancha, o recetas más complicadas, como el "tortu rellenu con cebolla confitada con queso afuega'l pitu roxu", el troceado de buey, o alguno de sus postres caseros.

Por supuesto, para que el conjunto sea perfecto, imprescindible un trato correcto de la sidra, que siempre intentan comprar en llagares de la Villa, para apoyar a la gente del concejo "Intentamos comprar sidra que lleve corchada más de 3 meses, que la tengan bien cuidada en el llagar, luego la dejamos reposar en el almacén unos meses antes de sacarla a la venta, y la

enfriamos en balsa. También damos mucha importancia a echarlo nosotros".

El punto final lo pone el respeto que muestran estas dos mujeres por la Villa que tan bien las acogió: no solo compran la sidra en Villaviciosa, sino que han completado la decoración del establecimiento con las obras de una artista maliaya y se declaran encantadas de formar parte del ambiente de la Comarca de la Sidra.



Testu: Lucía Fernández
Semeyes: Luis Glez Zazo

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



EXIOM SOLUTION

LA ENERGÍA QUE LLEGA A TODAS PARTES

Plaza La Constitución 11, 2º A (Uviéu)

www.exiomsolution.com

Tfn 984 033 709



EXIOM Solutions nace como la unión de un grupo de profesionales dedicados al sector de las energías renovables que, tras cinco años en el mercado, está a punto de convertirse en un referente a nivel mundial en cuanto a soluciones personalizadas en cuestiones energéticas, con representación en varios países de Asia y Europa.

Las instalaciones solares son especialmente interesantes en Asturias, cuya orografía hace en ocasiones difícil el acceso a la energía, siendo una opción especialmente indicada para la generación de electricidad en nuestras zonas rurales.

También es una buena opción para reducir gastos en los llagares...



Avanzar hacia una mayor sostenibilidad es actualmente un reto al que todos nos enfrentamos, y el aprovechamiento de las energías naturales una opción excelente, que aúna el respeto por nuestro entorno con la optimización económica.

Desde LA SIDRA queremos extender este reto a los llagareros, cuyas instalaciones podrían albergar fácilmente en sus tejados la solución inmediata y ecológica a sus facturas de electricidad.

Pero no sólo a los grandes llagareros, este sistema interesa también a los que sólo tengan un pequeño llagarín en casa, porque la flexibilidad y profesionalidad de esta empresa permite que puedan ofrecer soluciones “llave en mano” tanto para grandes empresas como a particulares, adaptándose tanto a las diferentes necesidades como a los diferentes bolsillos.

La población dispersa es una de las características más tradicionales de las zonas rurales asturianas. La aplicación de estos sistemas acabarían con kilómetros de tendidos eléctricos y con la imposibilidad de con-



tar con energía en lugares en los que hasta ahora era impensable.

En EXIOM Solutions está la respuesta a todas las dudas que el tema pueda generar, asegurando además un servicio postventa de calidad. No dudes en llamarlos.

SIDRERÍA - PARRILLA

Boal de Javi

Especialidad:

CARNES A LA PARRILLA

Menú del día

Menú especial festivos

Llagar de aítana

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

El Llavianu

Restaurante • Sidrería

Llagar de sidra propio para grupos.

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

Donoso Cortes 6
Al lado de la gasolinera de Viesques
Gijón

Teléf 984 49 21 13

LA ROTONDA

JUEGO DE MESA CON D.O.

Jose Carlos González Zazo
josca66@hotmail.com



Un nuevu Xuegu de Mesa ta calando con fuercia nes sidrerías asturianes: La Rotonda, un xuegu que combina l'azar cola estratexia y que ye especialmente afayaizu pal ambiente sidreru (lo que no ye d'extrañar, yá que lu inventó un asturianu) pol so calter que convida a compartir en grupu momentos prestosos y entretenios, nos que los xugadores arriendes de pasalo bien algamen a conocese d'una manera más presonal. L'ésitu del xuegu, que ya ta a la venta en delles xugueteries y llibreries, ye tal que incluso esiste ya un clu d'Amigos de La Rotonda, coles sos propres camisetes...

Jose Carlos González Zazo, creador del juego.

El Juego de La Rotonda está teniendo un éxito desmesurado en las sidrerías ¿en que reside este éxito?

En que, entre culín y culín, La Rotonda es un juego social por naturaleza, lo mismo que el consumo de sidra. Ya sea en partidas de juego individual o en grupos, se genera una interacción entre los jugadores que permite desarrollar actitudes de comunicación. Gracias a este juego, somos capaces de transmitir sensaciones, conocimientos y formas de ser. Introdu-

ce nuevos elementos que permiten plantear un juego intuitivo, personalizado y con múltiples enfoques.

¿Cómo es el prototipo de ganador de La Rotonda?

Cada partida es una experiencia distinta. No hay parámetros previos que garanticen un perfil concreto de jugador. Sin embargo, una actitud de concentración es fundamental si se quieren obtener buenos resultados. Por la misma razón, movimientos descoordi-



Jugadores disfrutando de La Rotonda.

nados y faltos de estrategia pueden dar a l traste con planteamientos potencialmente buenos

¿Se puede jugar en cualquier parte o necesita de una gran infraestructura?

Si algo tiene la rotonda es la ausencia de elementos sofisticados. En esencia, la mesa la silla, dados, cubilete y la rotonda. Por supuesto el ambiente sidrero es ideal.

¿Cuanto se tarda en aprender a jugar?

El juego en si se aprende en unos minutos... pero a correr se aprende andando. El juego básicamente consta de una configuración grafica, elementales normas de participación y 5 puntos que determinan la prioridad de movimientos, y a partir de ahí la experiencia de las partidas jugadas... cada persona es un mundo, unos son más intuitivos, otros más pragmáticos...

No me acaba de quedar claro... ¿Es una especie de parchís?

No, hay grandes diferencias entre La Rotonda y el parchís, la implicación de la persona, aunque el dado determina de forma aleatoria la suerte, el jugador es fundamental. Es mucho más dinámico, de estrategia, hay más alternativas de juegos, con más ingenio.

Me has convencido. ¿Cómo podemos conseguirlo?

Si estás interesado en La Rotonda, ya sea para informarte o para conseguir el juego, lo mejor es ponerte directamente en contacto conmigo a través del mail josca66@hotmail.com

También está en venta en muchas jugueterías y librerías, por ahora de Asturias, pero espero que pronto se conozca también fuera.



Testu y Semeyes Luis Alberto González

VACACIONES +55 Islas con vuelos desde Asturias

ISLAS 8 días / 7 noches PENSIÓN COMPLETA: Agua y vino para comidas	COSTAS 8 días / 7 noches PENSIÓN COMPLETA: Agua y vino para comidas	SALUD Y BELLEZA 8 días / 7 noches PENSIÓN COMPLETA: Agua y vino para comidas
TENERIFE - Puerto de la Cruz HOTEL HT0 TENERIFE PLAYA 4* 1 Nov. a 15 Dic. 490€ Enero 520€	LEVANTE - Benidorm HOTEL ONA SOL FLEMING 2* 1 de Feb. 259€ 189€	PONTEVEDRA - Isla de La Toja HOTEL HESPERIA ISLA DE LA TOJA 4* 4 de Octubre a 8 de Diciembre 440€
MALLORCA - Playa de Palma HOTEL BARCELÓ PUEBLO PARK 4* 1 de Nov. a 15 Dic. 390€ Enero 395€	ANDALUCIA - Torremolinos HOTEL NATALI 3* 1 de Feb. 259€ 217€	CASTELLÓN - La Vilavella HOTEL BALNEARIO DE VILLAVIEJA 1 de Nov. a 15 de Diciembre 395€

C.I.T. AV 188 AS

Preços por persona en habitación doble. Incluye vuelo para ISLAS. Consulta condiciones y tarifas en el sitio web. Gastos de gestión, seguros y no incluyen en los precios (1 € a 12 €)

984 112 961
www.travelfan.es

travelfan viajes

*Productu
asturianu
del mes*

XATA ROXA

CARNE D'ASTURIES

Inicia su andadura en restauración

Distribuciones Xata Roxa SL
La pista 13 - Mieres
Efrén Gonzalez Cambor
610 224 110



Xata Roxa lleva comercializando la carne de la raza Asturiana de los Valles desde va 10 años. Tienra, rosada y ensin grasa, la carne d'estos animales ye considerao comu una de les meyores del mercáu estatal. Amás, ye afayaiza pa beber con sidre, tanto la natural comu la de nueva espresión, lo qu'animó a esta empresa a dar el pasu y trabayar direutamente cola hostelería, distribuyendo un productu d'élite a toles sidrerías.

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. Después de diez años de existencia, Xata Roxa ha decidido dar un paso más y distribuye su producto direc-

tamente a la hostelería, ofreciendo a los establecimientos el mismo producto de máxima calidad que llevan comercializando todos estos años.

Recordemos que, con el lema 'el verde se ha hecho carne', estos ganaderos integrados en la Asociación Española de criadores de ganado vacuno de la Raza Asturiana 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 “surgió de cara a intentar revalorizar su producto a los ganaderos, 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 añojo 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 produc-

tos 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 productos de calidad, 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 2010 se sacrificaron un total de 1.135.273 kilos de esta carne 4.800 canales, las cifras del 2011 arrojan un crecimiento del 10%

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.



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

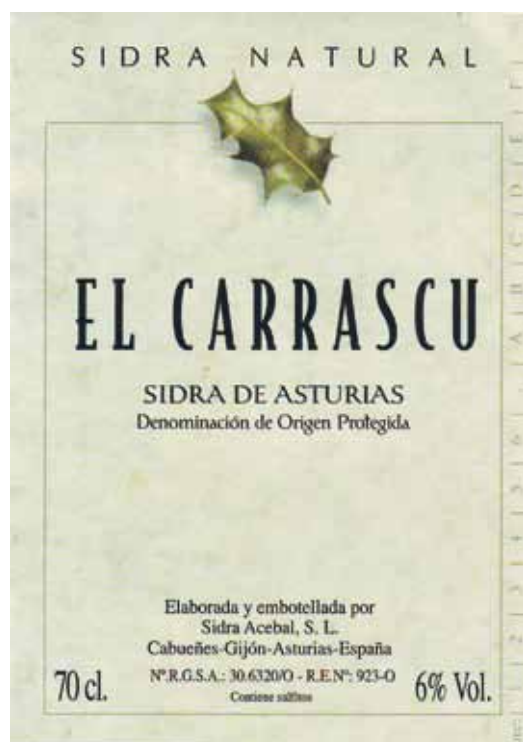
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



Día del bollu en las fiestas de somao

Todos por el bollu



Esperando pol Bollu.

Después de cuatro días de fiestas, en Somao todavía había ganas d'esfrutar del día grande, el Llunes del Bollu.

Cerca de tres mil bollos encargaos con antelación dan una idea de les dimensiones d'esta romería, na que nun faltó la sidre nin les ganas de pasalo bien.



Panadería
LOS CABOS, s.l.

Teléfono 985 82 15 45
33129 LOS CABOS - PRAVIA



VICTOR MEDERO
CONSTRUCCIONES

VICTOR MANUEL MEDERO COBIELLA

C/ La Bahua, 167
33129 Agones - Pravia
vmedero@gmail.com
Tlf. 605 958 987 Fax 985 820 931

Construcciones

CAYARGA INCLAN

TELÉFONOS:
985 58 34 60 - 985 58 31 29

LAS COLUMNAS, 210
33139 SOMAO - PRAVIA - ASTURIAS
E-MAIL: CUQUISOMAO@TELEFONICA.NET

Tel. 649 083 851 - Mallecina

PACO

PARRILLAS



La sidre, imprescindible p'acompañar el bollu.

Seguimos recogiendo información sobre las distintas fiestas de práu que se celebran por toda Asturias, y visitamos Somao, un pueblo que los indianos hicieron próspero y donde las nuevas generaciones mantienen el espíritu emprendedor de sus antepasados, ya que son los más jóvenes del pueblo (el mayor tiene 32 años, el menor sólo 19) los que se implican en la organización de este festejo. Todos ellos, los 19 jóvenes que componen la comisión de festejos, son capaces de poner la alegría, la responsabilidad y la disposición necesarios para que las fiestas sean cada año todo un éxito.

Las fiestas de Somao siempre se celebran a finales de verano, aprovechando los últimos días buenos, a pesar de que su patrona, Sant' Olaina, cae el 10 de diciembre -fecha poco apropiada para una romería de este tipo. En total son cuatro días de fiesta, de viernes a lunes, en los que el pueblo entero se vuelca y muchos visitantes, de los alrededores o antiguos vecinos, se acercan a pasar un buen rato.

El día grande es el Lunes del bollu, tradicional romería que empieza con la misa y la "sesión vermut" de la mañana, y que continúa, ya de tarde, con el reparto del bollu preñáu a los miles de participantes, que por lo general lo tienen encargado de antemano a la Co-

misión de Festejos.

La sidra y la música del país, eso se da por supuesto, acompañan tanto la espera en las largas colas, como al mismo bollo, y sigue siendo la protagonista de la fiesta hasta la hora de la lechera, que llega de noche, con la verbena.

La lechera es una tradición de todos los lunes de fin de fiesta, en la que cada grupo de amigos -que se juntan en diferentes casetas o locales- rematan las festividades elaborando una lechera explosiva, en la que juntan toda la bebida que les sobra de los anteriores días de fiesta. Alcohol variado, refresco y fruta son los ingredientes de esta particular bebida, que además es imprescindible servir con una garcilla.

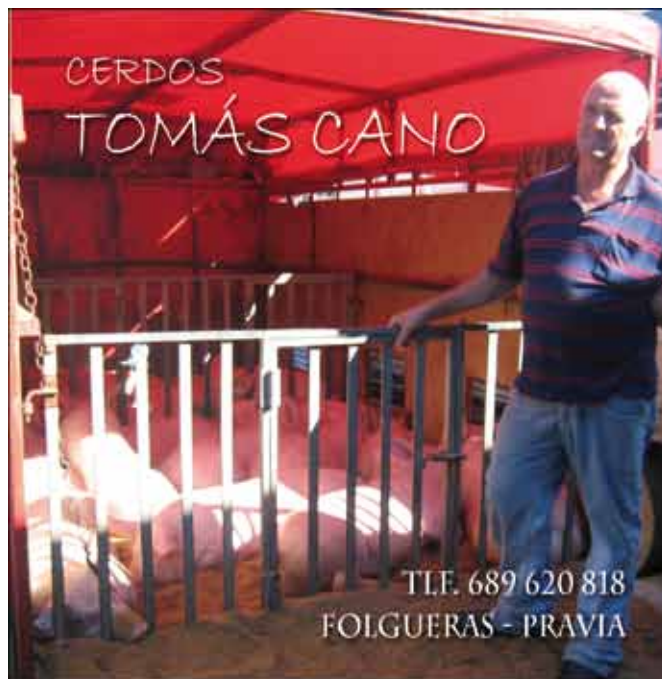
Para que nadie se quede sin ella, la Comisión de Fiestas también elabora su propia lechera y la ofrece a todo aquel que quiera.

Este año, la Comisión había vendido, ya antes de la fiesta, nada menos que 2600 bollos, a través de los tradicionales vales, y es que el bollo de Somao tiene fama de ser de los más ricos que hay.

Los responsables de estos riquísimos bollos son la panadería de Los Cabos, que se encargan de su elaboración, y la Carnicería de Muros, que aporta unos chorizos excelentes. Juntos consiguen la combina-



Llegaron los bollos.



Jardinería SUAREZ LEIVA

MANTENIMIENTO - DESBROCE
NUEVO JARDÍN - PODAS

Luis Suárez

Tlf. 607 30 36 96
e-mail: jardinesbajonalon@gmail.com

SIDRERÍA YOKI

Tapas Variadas
Menú Fin de Semana

Puerta del Sol, 1
Bajo 5 · Soto del Barco
Tlfs. 685 21 97 21 - 985 58 83 80



Flores Leymar, S.L.
DISEÑO Y ARTE FLORAL

Rev. Palayo 1 - 3116 985 - 06 64 Piedras Blancas
floresleymar@telefonica.net



El práu de la fiesta, durante el reparto.

ción perfecta.

Pero además de los bollos que vende y reparte la organización a través de los vales, la panadería de Los Cabos también realiza encargos particulares para muchas personas, que prefieren hacer el bollo utilizando su propio chorizo, pero que acuden a Somao para comerlo.

El número de encargos privados de este año también ha sido muy elevado, de manera que, en total, en Somao se comieron el lunes unos 2900 bollos.

Además de estas fiestas veraniegas, esta misma Comisión se encarga de organizar dos espichas anuales. Una de ellas en diciembre, coincidiendo con la fecha real de la patrona del pueblo, y la otra en el mes de mayo, para abrir la temporada de fiestas de prau del verano. En ambas ocasiones la sidra es la protagonista, pero más en la de mayo, si cabe, y no solo por la fecha sino porque a la sidra la acompaña una costillada, que elabora la propia comisión. Ambas espichas se realizan para recaudar el dinero necesario para la celebración de las fiestas.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: cedíes pola organización.



Sidre en Somao.



www.restaurantealtodelpraviano.com

Restaurante Soto del Barco
Alto de Praviano
GRUPO
EXCLUSIVAS
BORGES FERNANDEZ
Tfno. 658 93 91 05

Ctra General s/n
(N-632 sentido Coruña)
33458 Soto del Barco
Principado de Asturias



Reservas: 985 58 80 60 - 658 93 91 05

El de toda la Vida



CAMARERA joven y que sepa echar sidra y con algo de experiencia en cocina se precisa para sidrería en la Calzada (Xixón). Tel. 647429092

CAMARERA. Se precisa que sepa escanciar sidra. No necesaría experiencia. Abstenerse personas sin papales. Uviéu. Enviar cv a Email: sgcabal@yahoo.es.

CAMARERO. Se necesita escanciador de sidra para media jornada en Xixón. Tel. 984490254

LLAGAR DE SIDRA para 850 Kg con doble usillo y bandeja de acero inoxidable con los siguientes acesorios para la elaboración de sidra: Molín de acero inoxidable de 1.5 C.V de potencia para triturar la manzana, pipa de 250litros, toneles con puerta de 650 litros,duernas(Maseras) de fibra para recoger la sidra,llenadora de acero inoxidable de dos caños,corchadora de botellas y cajas completas de plastico con botellas.Se vende junto ó por separado. Tel. 600505417

CAMARERA busca empleo por las mañanas en Uviéu. Persona responsable con su trabajo y con sus horarios, organizada, buena presencia, don de gentes.. Tengo experiencia en barra, bandeja, comedor, cocina y escanciar sidra. Tel. 637276490 de 09 a 15 h

CAMARERA profesional. Sabiendo llevar comedor barra y sala. Sabiendo escanciar sidra con papeles en regla. Buen trato al cliente. Coche. Incorporación inmediata. Tel. 645808072. Email: celina19721@hotmail.com

CAMARERO aprendiz. Chico joven, serio y responsable, busca empleo en Uviéu. Sabiendo escanciar sidra. Seriedad. Tel. 671912442

CAMARERO busca trabajo en Xixón. Escanciador de sidra. Tel.664115262 costelconstanta82@yahoo.co.uk

CAMARERO joven con amplia experiencia, se ofrece para trabajar como fijo o extras. Sabiendo echar sidra, manejo de bandeja,

servicio de barra y comedor (carta o menús). Tel. 686083506

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

CAMARERO. 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. También fines de semana. Tel. 609976805

CAMARERO. Chico de 29 años, busca empleo. Experiencia. Sabiendo echar sidra y trabajador. Para Uviéu o alrededores. Con vehículo para desplazarme. Tel. 678088188

CAMARERO. Chico se ofrece para trabajar de extra, sabiendo echar sidra. Con vehículo propio. Residente en Avilés. Tel. 635696939

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

CAMARERO. Se ofrece chico para trabajar. Con experiencia. Escanciador de sidra. Tel. 629529152

BARRICA de sidra de PVC, nueva. 40€. Tel. 639549744

BARRICAS de roble americano especiales para fabricar orujo de sidra. Se venden dos, una de tres litros y medio y otra de 5 litros. 90 € las dos. Tel. 658590896

BOTELLAS (100) para embotellar sidra achampanada. 15 €. Tel. 649558219 Email: teosalvadores@hotmail.com

CAJAS de sidra vacías, también se venden botellas vacías. Precio negociable según cantidades. Tel.649042003.

CAJAS de sidra. Vendo 20. De PVC. Con botellas del Gaitero. Un solo uso. A 6 €/caja. Tel. 639549744

UVIÉU. Ruta de la Sidra (al lado). Local sin instalar. Buena fachada. Tel. 985244167.

BARRILES de acero inoxidable,

para sidra dulce. Tel. 607301477

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. 1.400 €. Tel. 606760611

LLAGAR de sidra para 4 sacos. Bandeja de acero inoxidable y laterales de madera de roble con la estructura de hierro. 400 €. Tel. 666440714.

SIDRA. Vendo 2 barricas (una de 200 litros y otra de 250 litros); una corchadora; máquina de lavar botellas; boquilla de rellenar. Regalo 700 corchos, 3 soportes para pipas y botellas. Todo 150 €. Tel. 628679374

BARRICA de sidra antigua. Vendo para adorno de 150 litros. 20 €. Tel. 637014540

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

BARRICAS de madera para hacer sidra, vendo. Tel.985837458

BARRILES de cerveza de acero inoxidable 20 y 50 litros especial para sidra. Avilés y comarca. Tel. 627829669

BIDÓN de 50 litros. Con grifo para sidra. De acero inox. Precio 60 €. Tel. 618944375

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

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

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 botellas. Compro. Pago 6 Euros caja. Tel. 678073317

CAJAS de sidra. Vendo a 5 €/unidad. Tel. 662583168 Email: fidalgobiker@gmail.com

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriñu. 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.
Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

CUAÑA

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

GOZÓN

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

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

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

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

RESTAURANTE CASA ELIAS
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

GRAU

SIDRERÍA FEUDO REAL.
Tras los horreos, 2.
T. 985 754 796.



SIDRERÍA EL CABAÑÓN.

Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE

Carretera Grau / Tabaza Km. 5
T. 615 85 85 51 / 985 75 09 93
Trabanco, Muñiz

LAMASÓN**Quintanilla****SIDRERÍA EL MARULLU**

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

LLANES**REST. EL CUERA.**

Pza Parres Sobrino, 9.

SIDRERÍA LA LLOSA.

Pza Parres Sobrino, 5
T. 985403 323.
Trabanco

EL ESTUPENDU

La Vega 31

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

CASA ARCA

Julián Duro 6, bajo
T.690 121 381 / 647 000 832

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 Chalaná, 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 Angones

BAR MIÑERA

Rozas de la Peña 5
T. 626 12 22 01

MORCÍN**SOL'AFUENTE. CASA DE ALDEA.**

Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA

Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANTOXANA

Argame
T. 985 79 69 89
www.restaurantelantoxana.com

PARRILLA L'ANGLEIRU

Les vegues de San Esteban de
Morcín
985 783 096
www.angleiru.com

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

La Barraca, 23. T. 985718043.
Sidra Vda. de Angelón.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

La Barraca, 7. T. 985716070.
Sidra Orizón.

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12. T. 985 716 455.

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.

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

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

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

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

NOREÑA

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

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

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

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

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

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

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

RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

SIDRERÍA EL RINCÓN DEL GÜELU
Avda. Flórez Estrada 24
T. 984 283 141

ONÍS

CASA MORENO
Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les
Arriónes). 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
Arriónes.
T. 985841674.
Angones

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

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

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

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

PRAVIA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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

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

QUIRÓS

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

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL 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
Meluerta, 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.

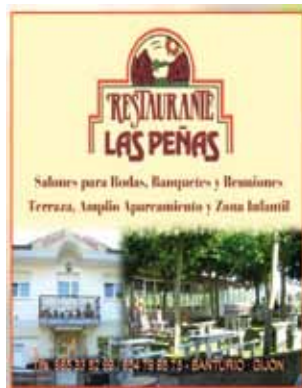
SIDRERÍA CASA CAMILO.
La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

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 - Sotondio
T. 985 67 18 61.

SARIEGU**CASA RUFO**

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

SIERU**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

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

SIDRA MUÑIZ.

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

EL LLAGAR 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.

Llугones. Ctra. Avilés,
T. 985 260 074.
Sidra Fran.

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.

Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

La Isla. T. 985 722 711.
Trabanco, Trabanco Selección
Cortina, El Gobernador

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

TAPIA**SIDRERÍA LA CUBIERTA.**

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIerna.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

LA SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL DUERNU

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

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

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Roza, Fonciello,
Juanín, Llaneza 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 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

SIDRERÍA EL XUGU

Santu Mederu 27
Llatores
T. 692 16 49 16

SIDRERÍA ENTERRÍOS

Llamaoscura -La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA

Sta Marina de Piedramuelle 39
T. 985 78 05 22 / 985 78 06 05

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

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

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA

LA FLOR DEL PUMAR.

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA

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

SIDRERÍA LA 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 Carne 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.

Camin de Caldones, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

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

SIDRERÍA CASA CESAR.

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

SIDRERÍA LA XANA.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

LA CHALANA.

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

LA ESQUINA.

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

SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

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

SIDRERÍA COLAS

TRABANCO.

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

CHIGRE ASTURIANU

CASA JUSTO.

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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



SIDRERÍA LOS POMARES.

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

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

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

SIDRERÍA RESTAURANTE CUBA

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA LA VERJA.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

**RESTAURANTE EL RINCÓN DE
LA GUÍA**

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

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/

Grupo Astur de Coleccionismo
Sidreto
Ateneo Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

**SIDRERÍA LA RUTA DE LA
PLATA.**

Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.

Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA EL PILU.

Avda. Gaspar García Laviana, 8.
T. 985 39 42 35.
Riestra - Val D'Ornón.

SIDRERÍA LLAGAR**CASA SEGUNDO.**

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

LA VOLANTA.

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

PARRILLA CARCEDO

Velázquez 9
T. 984 194 858
Trabanco
www.parrillacarcedo.com

SIDRERÍA CARCEDO PLAYA

Rufo Rendueles 11.
T. 984 191 344
Trabanco

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Riestra.

LES TAYAES.

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

CASA JULIO.

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

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

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

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

BOLO INNOVA

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

REST. SIDRERIA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infistu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

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

**RESTAURANTE CASA ARTURO.
MERENDERU**

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

CASA PARDO. RESTAURANTE

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

**EL BALCÓN DEL MAR.
RESTAURANTE**

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

BODEGAS ANCHÓN

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

SIDRERÍA CELORIO

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

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

SIDRERÍA LA CALEYA

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

PARRILLA MUÑO

Feijó nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y D.O.P. La flor de los
Navalones

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERIA

Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

**PARRILLA SIDRERÍA LA
XUANINA**

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA EL POZU L'ARENA

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

SIDRERÍA NORIEGA

Juan Alvargonzalez 52
T. 985 38 07 36
Trabanco, Contrueces

**SIDRERÍA MARISQUERÍA
RUBIERA**

Asturies 7
T. 985 34 15 61 / 985 35 02 76
Peñón y trabanco selección

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

LLAGAREROS VASCOS

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



LUJO SEMEYES



**REPORTAJES
PAISAJES
RETRATO
EVENTOS
PUBLICIDAD
ENCARGOS**

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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra 12 REVISTES AL AÑO (35 euros) ENSAME SIDRERU Apartáu 4152 - 33200 - Xixón e-mail: lasidrainfo@yahoo.es www.lasidra.net	NOME Y APELLIDOS..... DIRECCIÓN..... LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU..... CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....
	BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)
	Indicamos dende que númberu quies soscríbite ☐ y si quies dalgún númberu atrasáu.
	Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es
	Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyda nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru, Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias

Soporte de Escanciador para Terraza



Sistema de fijación antirrobo



escanciadorelectrico.com



100% NUESTRA