

LA SIDRA



Españolización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Número 95 - Payares 2011

3€

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

Sidrocoles '11

**VI Mayada y
Espicha**

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?



Sidra Ordoño, S.L.



Sidra Angelito, S.L.



Sidra Tera, S.L.



Sidra Mendibache, S.L.



Sidra Casoli, S.L.



Astoriano



Sidra J.B., S.L.



Mª Carmen
Trabanco Casola





Denominación de Origen Protegida



Sidra Carbonita, S.L.



Sidra Carlos Caro, S.L.



Sidra Hermoso, S.L.



Sidra Ramiro, C.B.



Sidra Anibal, S.L.



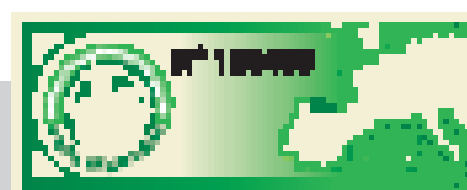
Sidra del Valle de los Rios, S.L.



Sidra Llanera, S.L.



Sidra Espada, S.L.



Busca la nuestra
etiqueta Sidra D.O.P.



I SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

8

SIDRE PRESENTAO NA CENA GOURMET

SIDRE PRESENTE NA DEGUSTACIÓN

LUCÍA PARDO

FAUSTINO VÁZQUEZ

ANDRÉS PRENDES

JOSE LUIS MORENO

NÚRIA ÁLVAREZ

EMILIO SERRANO

RAFAEL BUZNEGO

XOSE NEL RIESGO

FECHO N'ASTURIES

JORNADAS D.O.P. 2011

32

XIXÓN DE SIDRE

34

SIDRERÍA URÍA. LA MEJOR BARRA DE CHIGRE

CASA FEDE. LA MEJOR CAZUELA

DÚO PERFECTO. PARRILLA ANTOÑO Y SIDRA CASTAÑÓN

SIDROCOLES '11

38

C.P. SANTAOLAYA

C.P. PINZALES

C.P. LAVIADA

VI MAYADA Y ESPICHA 2011

46

LLAGAR EL PILU

48

AXENDA SIDRERA

54

ACTUALIDÁ

56

V CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

78

PRODUCTU ASTURIANU

80

EXIOM SOLUTION

LA PESCADERÍA.

XATA ROXA, CARNE D'ASTURIES

COASA. PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIAOS

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

88





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

Payares 2011

Númeru **95**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada
Lujó Semeyes
(lujosemeyes@gmail.com)



Redaición

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

Direutor Creativu de Publicidá

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

Direutor Eventos y Promociones

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

Otros collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

Archivu Ensame Sidreru, Anzu Fernández, Xurde Margaride, J. Eloy, Lujó Semeyes,

info@lasidra.as



Casa Ferino

Restaurante - Sidrería

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

gijón

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

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 contautar 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.

1er Salón Internacional de les Sidres de Gala



El Salón Internacional de Les Sidres de Gala reivindica pa toles variedaes y derivaos de la sidre'l puestu que-yos corresponde, al tiempu que potencia'l contactu pente los estremaos sectores venceyaos a la sidre: llagares, distribuidores, hostelería, prensa, gastrónomos....



El pasado 28 de Noviembre tuvo lugar en Xixón la primera edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala, un certamen sidrero muy distinto a los que estamos acostumbrados en Asturias y que nace con la intención de llegar a convertirse en un punto de referencia para la sidra no escanciada a nivel internacional.

En él se pudieron probar prácticamente todas las variedades de sidra espumosa, sidra de mesa, sidra de xelu, aguardientes de sidra y sidra brut de Asturias, así como una amplia muestra de sidra internacional.



Na degustación previa a la cena pudieron prebase más de cuarenta marques de sidre.

En esta primera edición del Salón participaron alrededor de 100 personas, entre periodistas, llagareros, hosteleros, distribuidores, gastrónomos y expertos del mundo de la sidra, que tuvieron la oportunidad de conocer y valorar las sidras de mesa, brut, espumosas, licores y aguardientes de sidra que se están produciendo en el país y en otros lugares, ya que además de la asturiana también se pudo probar sidra de Alemania, Bretaña, España, Gales, Irlanda, República Checa y otras naciones, acompañados de varios productos gastronómicos del país.

El marco elegido para ello fue el Salón Principal del Hotel Villa de Gijón.

El acto, cuyo eje central fue una cena de gala en la que ser fueron presentando las diferentes sidras, dio comienzo a las ocho de la tarde, con la recepción de los invitados.

Como muestra de nuestro respeto por la sidra tradicional asturiana, quisimos dejar bien claro que ningún ambiente excluye a la sidra tradicional asturiana, así que aunque no fuera éste el producto que centraba el Salón, decidimos que también estuviera presente en

1er Salón Internacional de les Sidres de Gala

enorme variedad y calidad de la que actualmente disfruta la sidra asturiana “de copa”.

Esta categoría engloba desde la más conocida y tradicional sidra achampanada, que estuvo representada por los llagares El Gaiteiro, Mayador, Zarracina y Champanera de Villaviciosa, hasta la versión más novedosa en Asturias, la sidra de xelu, originaria de Quebec y elaborada en Asturias únicamente por Panizales y la marca de las Bodegas Masavéu “**Sidra de**



Les estremaes marques de sidre pudieron prebase demientres tol eventu.



LUJO SEMEYES

Los asistentes fueron recibidos con unos culinos de J. R

el evento la sidra escanciabile.

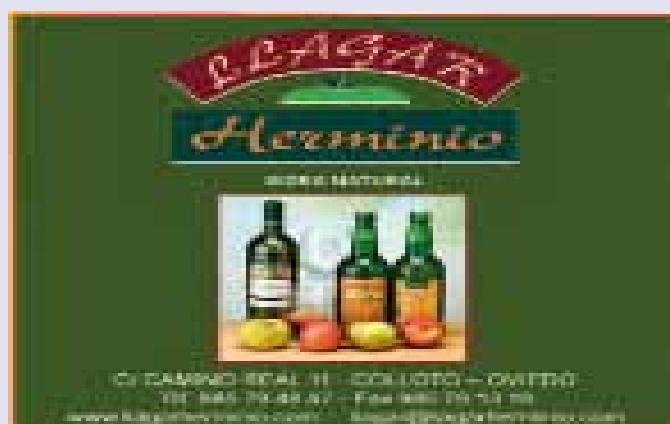
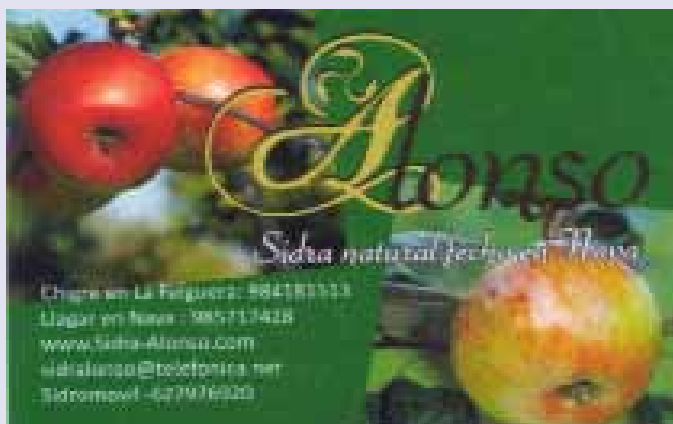
Por eso, a la entrada de Hotel Villa de Gijón, los asistentes pudieron empezar la jornada disfrutando de unos culinos de la sidra del xixonés **Llagar J.R.**

A continuación, ya en el interior, se procedió a la degustación abierta de sidra, con el brindis inaugural. Sobre la mesa, cerca de cuarenta marcas de sidra, la mayoría asturianas, pero no solo.

En la muestra se pudieron degustar también las versiones de sidra que se producen en otros países. Había sidra de Inglaterra, con once llagares representados, de Alemania, con ocho marcas distintas, de Francia, a través de la sidra normanda, de Gales, también con varios llagares, de España, con la espumosa **Pomar de Gredos**, la sidra checa **Mad Apple** y la irlandesa **Toby's**.

No se puede negar que las sidras extranjeras llamaron especialmente la atención a los asistentes, sobre todo en los primeros momentos, por lo poco habitual que es para nosotros tener la oportunidad de probar sidra hecha fuera de Asturias.

Sin embargo, eran muchos los que desconocían la





Los concejales del PSOE Celso Ordiales y Francisco Blanco nun momentu de la degustación.

El acto sirvió fundamentalmente para promocionar el uso de los distintos tipos de sidra en celebraciones y actos oficiales, en los que demasiado a menudo el vino español y el cava siguen siendo los protagonistas.

escarcha 20 manzanas” de Valverán, alcanzando su punto más fuerte con los aguardientes de sidra de **Los Serranos, Bernueces** y **San Juan del Obispo** y pasando por las sidras de mesa, **Zapica, Villacube- ra, Valdedios** y Sidra natural **El Gaitero**, las brut, representadas por **Poma Áurea, M. Norniella, Valverán Brut** y **Urriellu**.

Para los que quisieran algo más suave o no pudieran beber alcohol, también se pudo disfrutar de la sidra dulce, sin alcohol, elaborada por el Llagar de Bernueces o de su sangría de sidra.

Mayador llevó a la muestra, además, sus tres variedades de botellines de 33 cl., como muestra del tipo de sidra que se está vendiendo por todo el mundo, y que representa una forma de consumo individual de sidra al que aún no estamos habituados en Asturias.

Paralelamente a la degustación, Yeni y Alejandro Casanueva presentaron y proyectaron su documental “Procesual”, en el que se hace un breve, pero completo, recorrido por las formas de producción y consumo de la sidra asturiana.

El gourmet Serxu Solares ofreció a continuación un refrescante cocktail preparado a base de **sidra La Real**,

vodka, zumo y licor de manzana, de fácil entrada en boca, dulce y fresco a un tiempo.

También presentó otras dos creaciones suyas, elaboradas con sidra de mesa **Valdedios**: una sorprendente falsa yema, que al morder explota en la boca, convirtiéndose en sidra, y un caviar de sidra, de llamativa textura y sabor delicado.

A continuación los comensales se acomodaron en las mesas, cada una con el nombre de una variedad distinta de manzana y distribuidas de manera que en cada grupo estuvieran representados los distintos sectores participantes, es decir, productores, prensa, gastrónomos, distribuidores y hosteleros.

En cada sitio pudieron encontrar una carta de cata de las sidras que se iban a ir degustando, con más calma que en la muestra inicial, a lo largo de la noche.

La cena dio comienzo con la presentación, a cargo de los representantes de los llagares productores, de la sidra **Zapica**, de Buznego, y la **Valdedios**, de Mayador, dos perfectas muestras de lo que se está haciendo actualmente en el campo de la sidra de mesa, un sector cuya calidad ha mejorado espectacularmente desde las primeras propuestas que se hicieron en el



1er Salón Internacional de les Sidres de Gala

Cada mesa estaba identificada por una variedad distinta de manzana de sidra acogida a la Denominación de Origen Protegida.



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



Consuelo Busto, presidenta de ASA, Lluçia Fernández Marqués, de LA SIDRA, Marcos Abel Fernández y Carme Pérez Antolín, de la Fundación Asturias XXI, y Xosé Nel Riesgo, de la Fundación Municipal de Cultura.

terreno de la “sidra de nueva expresión” y que pueden sustituir perfectamente a un buen vino, tanto en comidas como en aperitivos.

En la misma línea, y también sorprendente, la **Sidra Natural El Gaitero**, marca quizás menos conocida que la sidra espumosa de la misma casa, pero cuyo nivel es altísimo. Esta última marca se sirvió acompañada de la sidra de procedencia alemana **Stier Apfe-lwein**.

Con el tercer plato se dio paso a la sidra Brut de **Urriellu**, marca con Denominación de Origen Protegida, del llagar de Zarracina, y **Valverán Brut**, ambas de excelente calidad.

La sidra espumosa de **La Real**, acompañando el cuarto plato, puso un punto más dulce en el paladar, que quizás no pudo igualar la sidra alemana **Frau Rausche**, que, según explico el experto en sidra europea Donato Xuaquín Villoria, contiene en su elaboración “Speierling”, es decir, peruyos, que le dan un peculiar toque de acidez.

Continuó la cena con la presentación de la sidra espumosa **Etiqueta Negra, de El Gaiteru**, acompañada por la germana **Staanemer Gold**.

Las espumosas acabaron su turno con **Mayador M. Producción Limitada**, una de las marcas de mayor difusión internacional de las participantes, acompañada por la sorprendente y refrescante sidra checa **Mad Apple**, presentada, al igual que todas las sidras extranjeras, por Donato Xuaquín Villoria Tablado.

Ya en la hora de los postres, haciendo un dúo de delicioso contraste con los quesos, las sidras de hielo, probablemente la propuesta más innovadora en el terreno de la sidra asturiana.

Panizales presentó su producto primero y **Sidra de**

Escarcha 20 Manzanas, de Valverán, esta última presentada por Manuel Gutierrez Busto, endulzaron nuestros paladares con la intensidad aromática y la fuerza en boca de estas dos sidras.



1er Salón Internacional de les Sidres de Gala



Rosabel Berrocal, responsable de la organización del Festival de la Sidra de Xixón



Tolos asistentes recibieron una colección de los caberos 12 números de LA SIDRA



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





Finalmente, conjuntamente con una selección de los **Helados artesanos Alvarín**, Emilio Serrano ofreció su mejor aguardiente de sidra, **Los Serranos**, aprovechando la ocasión para lamentar la escasa difusión y apoyo que estos productos que, como el suyo, son tan tradicionales y asturianos como la sidra misma, tienen a todos los niveles. También se pudo degustar un excelente Aguardiente Viejo de Sidra Salvador del Obispo.

Nos consta que para muchos fue imposible degustar toda la sidra presente, por lo que en futuras ediciones del Salón Internacional de les Sidres de Gala se ampliará el tiempo, de manera que se puedan disfrutar con calma todas las posibilidades que este ofrece, al mismo tiempo que se abrirá la participación en el mismo al público general.

El acto fue organizado por la Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA, en colaboración con la Consejería d'Agroganadería d'Asturies y la Conceyalía de Cultura de Cultura del Ayuntamiento de Xixón. En representación de esta última acudió Xosé Nel Riesgo, disculpando la involuntaria ausencia del concejal, Carlos Rubiera. También contamos con la presencia de Consuelo Bustó como presidenta de ASA (Asociación de Sidras de Asturias).

Xosé Nel Riesgo recordó el compromiso del nuevo gobierno de Xixón y Asturias de llevar la bebida asturiana a los actos oficiales y recordó en su intervención la importancia del sector agroalimentario, en general, y del sidrero, en concreto, en la economía asturiana.

Intervino también en el acto, Lluçia Fernández Marqués, directora de la revista LA SIDRA y Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI que pidió que el compromiso para con la sidra asturiana del gobierno actual se haga realidad con hechos.



Testu: Lluçia Fernández Marqués
Semeyes: Eloy Gómez, Lujó, Donato X. Villoria.

1er Salón Internacional de les Sidres de Gala



Representaciones y Explotación
Fonseca

Pol. Ind. La Central, 12 - 33040 - El Entrego (S.M.R.A.)
Tlfs: 985 69 51 43 / 663 38 91 93
www.representacionefonseca.com

La Tenda de la Sidra

www.laTendadelasidra.com

Trabanco GRUPO

SIDRA
Alenéndez

(JR)

SIDRA
NATURAL
Gobernador

Sidra Natural
Fonseca

Sidre presentao na Cena Gourmet

Valdedios. (D.O.p.)



Fas Visual: Mariellu doráu intensu con tonalidaes verdoses, llimpia, con de fines burbuxes y bona densidá.

Fas olfativo: Ñarra llimpio y franco, con arumes de mazana acompotao, herba fresco, notes cítriques de llima y sidru con fondu d'arumes secundarios de formientación. Elegante y sutil.

Fas gustativo: Ataque secu, con pasu de boca prestosu, con escelente equilibriu pente tanacidá y acidez, con prrollongáu final que convida a seguir bebiendo.

Conclusión: sidre con calter y cuerpu, ideal pa esfrutar demientes tola comida. Alcol 6% . Servir pente 8° y 10° C.

MAYADOR

La Rasa 33316 Seloriu. Villaviciosa - Asturias
T. 985890197

www.mayador.com

3apica (D.O.p.)



Collor amariellu doráu con matices verdosos y reflexos rellumantes. Áxil en copa, armónica en nariz, con arumes llimpios a mazana mauro.

Perfrutal y con notes d'herba fresco y tonos melosos.

Entrá sele en boca, enforma fresca abriéndose al final.

Acidez moderao y postgustu prestosu y llargu.

Mui compensada y equilibrada.

Temperatura de serviciu recomendao: 10° - 12° C.

BUZNEGO

El Fonduxu. Arroes 14. 33314 Villaviciosa - Asturias
T. 985840227

www.sidrabuznego.com

Sidra Natural El Gaitero



LLIMPIDEZ. - Tresparente, cristalín y rellumante.

COLLOR: Mariellu doráu intensu.

ARUME: Finu, elegante, con intensos notes que remembren a la fruta (mazana)

PALADAR: Entrá en boca fresco y retrogustu con toques amargurientos propios del procesu d'ellaboración y de les variedaes escoyíes.

Maridaxe

Temperatura serviciu: 7-10° C.

Combina perfectamente con carnes suaves, embutíos, pastes, pexe, mariscu, verdura y quesu.

Ideal tamién comu aperitivu.

EL GAITERO

La Espuncia / 33300 Villaviciosa - Asturias
T. 985 890 100

www.gaitero.com

Srau Kauscher



Possmann ye'l mayor y más conocíu productor de sidre d'Alemaña.

Esta sidre foi premiao 24 vegaes col prestixosu DLG Preis Gold. Beber esta sidre ye beber un tragu de Hessen n'estáu puru, cola so nota de speierling (serval comun).

El nome provien d'una muyer, la Sra. Raucher, símbolu de la tradición sidrera de Hessen y que s'alcuentra inmortalizada nuna estatua del barriu sidreru de Sachsenhausen nel centru de Frankfurt.

POSSMANN

3700 Overlook Dr Bloomington, MN 55431
T.(612) 819-6899

www.possmann.com

Urriellu (D.O.p.)



Variedaes: teórica, raxao, perico y regona.

Collor/Vista: Mariellu pálido con brillaures doraes, llimpiu y rellumante de burbuja firme y constante d'evolución llento.

Arumes: intensidá medio, destacando los arumes de calter frutal y los de sidre base.

Boca: seco, llixero, chisqueante, con una escelente conxunción ente l'alcol y la elegante acidez, produciendo una sensación de frescor perfectamente conxugáu col so calter frutal.

ZARRACINA

Pol Ind Porceyo I - 12 33392 Xixón - Asturias
T. 985 168 583

www.zarracina.com

Valverán Brut



Collor/vista: mariellu pálido rellumante con tonalidaes verdoses.

Arume: intensu, llimpiu y franco, con prestoses notes que remembren mazana verdi y herba acabante segar. Al final apaecen notes de pera y cítricos.

Saborgu /boca: frescu, con una acidez mui equilibrada. El carbónicu desfaisa na llingua, prevocando prestosos rebusquinos. Saborgosu, con una persistencia aromática perduraera onde s'aprecia l'equilibriu acidez/dulzor.

Comportamientu: carbónicu mui lligáu que se libera adules en forma de piqueñes burbuyes formando rosarios fasta criyar una corona final que-y apurre una prestosa sensación de frescor.

VALVERÁN

El Rebollar / 33518 Sariegu - Asturias
T. 985222793

www.llagaresvalveran.com

Sidra Real



Collor doráu intensu.
Burbuxa fina y duraera.
Intensu saborgu afrutiao con arume a fruta a mauro y con daqué de fuste.
Boca suave, saborgosa, con notes dulces y un posgustu prestosu y calteníu.
Acidez de moderao a llixero.
Mui compensada y equilibrada.
Temperatura de serviciu recomendao: 5° - 10° C.

CHAMPANERA DE VILLAVICIOSA

Camín del Tragamón 6 Cabueñes 33394 Xixón. Asturias
T. 985 890 100 www.chvillaviciosa.es

Apfelwein Speierling



Premiu DLG Preis Gold añu 2011 a la calidá de bébores feches con frutes.
Pa la so elaboración emplégase auténticu Speierling, una fruta astrinxente que comu másimu mezse nuna proporción del 1%.
Clarifica la sidre naturalmente, aída a caltener la calidá óptima de la mesma y da-y un saborgu carauterísticu con una prestosa nota de taninos..

KELTEREI GERHARD NÖLL

Am Kreuzstein 25 - 63477 Maintal-Bischofsheim
T. 069 - 381442 <http://www.noell-apfelwein.de>

Stier Apfelwein



Sidre fecho de la mena tradicional na rexón, ensin calistrar del too.
Saborgu fuerte y rebustu.
Les sidres de Stier carauterícense por tener una acidez volátil superior al restu sidres alemanes.
A diferencia de la sidre asturiano, n'Alemaña esta triba d'acidez ye defeutu, y búscase tener niveles inferiores a 1g/l .

KELTEREI JÖRG STIER

Am Kreuzstein 25 63477 Maintal-Bischofsheim
T.06109/65099 www.kelterei-stier.de/

Sidra Etiqueta Negra El Gaitero



LLIMPIDEZ.- Trespacente, cristalín y rellumante.
COLLOR: Mariello rellumante con reflexos doraos.
ARUME: Intensu y complexu, con matices que remembren a fruta mauro.
PALADAR: Destaca'l frescor en boca y un perfechu balance ente acidez y amargor, retrogustu ampliu y secu.
Maridaxe
Temperatura serviciu: 7- 10° C
Combina perfectamente con carnes suaves, pexe, mariscu y quesu.
Ideal tamién comu aperitivu.

EL GAITERO

La Espuncia / 33300 Villaviciosa - Asturias
T. 985 890 100 www.gaitero.com

Mayador. Producción limitada



La so elaboración rigurosa con mazana asturiano escoyío y la formientación en toneles de castañal, xunío a la so curiada presentación, faenla perafayaiza pa los paladares más desixentes.
Tonalidaes paxices, arume elegante y complexu, toque secu de les variedaes de mazana utilizaes na so elaboración apurren-y un matiz de distinción.
Grau alcolicu 5%
Servir pente 10 y 12 ° C.
Esclente con aperitivos, pexe, mariscu, quesu y postres.

MAYADOR

La Rasa 33316 Seloriu. Villaviciosa - Asturias
T. 985890197 www.mayador.com

Mad Apple



Sidre empobinao a un mercáu de xente mozo, en botelles de 33 ya 50 cl, llimpia y trespacente.
El collor ye d'una tonalidad mariella, brillante, que da mui bona imaxe na botella blanca de 33 cl.
Tien un arume a fruta, frescu y mui prestosu; y el so saborgu tamién ye frescu y llimpiu a mazana, de tipu semidulce y con un amargu mui sutil a lo postrero que fai d'ella una sidre de bon beber

MAD APPLE S. R. O.

Pallardiho 2ª, 669 02 Znojmo, República Checa
T. 420 606 838 524 <http://www.madapple.cz>

Sidre presentao na Cena Gourmet

Sidre de Xelu Panizales



De collar ambarín cobrizu, presenta arumes de piel de mazana, piescu y pláganu.

Pesia contener fasta 120 g. de zucre residual, en boca'l dulzor contrasta con una acidez potenciao por daqué de carbónico, resultando mui frescu y de gran amplitú y persistencia frutal.

PANIZALES

Panizales-Espinéu, s/n. 33618 Mieres -Asturies
T. 985 46 78 15

Valverán Escarcha 20 manzanas



Presenta un atractivu collar mariellu doráu intensu, tirando a ambarín, llímpidu y rellumante, con un aspeutu oleosu qu'insinúa la natural concentración de la sidre. Llárma densa y duraera.

Bona carga aromática con arumes a fruta mauro, mazana acompotao principalmente, notes florales que remembren a la flor de pumar, frescos matices a cáscares de cítricos y fruta pasificao, lleve arume a miel.

En boca ye elegante, con perbón equilibriu ente dulzor y acidez, en boca entra de mena voluptuoso, cálidu ya intensu, con una acidez final que-y apurre una prestosa sensación de frescor.

Gran versatilidá a la hora maridar.

VALVERÁN

El Rebollar / 33518 Sariegu - Asturias
T. 985222793

www.llagaresvalveran.com

Los Serranos



Fas visual: collar averdosáu cobrizu, rellumante y llímpidu.

Fas olfativo: arumes turriaos, intensos, a mazana, con un toque alcólicu sutil.

Mui equilibrado y persistente.

Bouqué perfinu, entrada sele en boca que permanez llargu tiempu nel paladar dempués de la degustación.

Saborgos afrutados, a mazana mauro llixeramente acompotao, con daqué de fuste. Equilibra perfectamente los dulces colos ácidos.

LOS SERRANOS

Samartín de Collera. 33568 Ribeseya - Asturias
T. 985860563 www.licoreslosserranos.es

Salvador del Obispo



Fas visual: collar ámbar, rellumante y llímpidu

Fas golfativa: arumes turriaos, fondu de vainiella, puzada d'alcoles perfinos y sutiles. Persiste l'orixe de sidre en retronasal a mazana verdi.

Fas gustativa: Alcoles perbien integraos. Gustu selemente afustiao. Mazana mauro y compota.

Llixeramente dulce. Balsámicu. Equilibrao y elegante. Efeutu dixestivu y cordial.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana 3. 33199 Sieru. Asturias
T. 985 985 895

www.caseriasanjuanlobispo.com



MAZANA

LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES

ANTONI GAUDÍ

ORIGINAL - 100% NATURAL

SAN JUAN DEL OBISPO

AGUARDIENTE DE MAZANA

La Cigarrera del Obispo

ORIGINAL - 100% NATURAL

SAN JUAN DEL OBISPO

Tiñana, Sieru, Tiñana de Sieru - Asturias • T. 985 985 895 • T. 985 985 895 • ventas@caseriasanjuanlobispo.com • www.caseriasanjuanlobispo.com

Sidre presente na degustación

ASTURIES

BERNUECES

Sidru's
Sidra dulce Bernueces

BUZNEGO

Zapica

CHAMPANERA DE VILLAVICIOSA

La Real

CORTINA

Villacubera

EL GAITERO

El Gaitero Etiqueta Negra
Sidra Natural El Gaitero

ESCANCIADOR

Millenium

HUERCES

M. Norniella

LOS SERRANOS

Aguardiente de sidra Los Serranos
Crema Astur Los Serranos

MAYADOR

Sidra Mayador producción limitada
Valdedios - DO -
Mayador M - 33 cl.
Mayador M - 33 cl rosada
Mayador M - 33 cl 0,5%

PANIZALES

Sidra de Xelu Panizales

SAN JUAN DEL OBISPO

Aguardiente viejo de sidra Salvador del Obispo
Tareco

TRABANCO

Poma Áurea
Camín

VALVERÁN

Sidra de escarcha 20 manzanas
Valverán brut

VIUDA DE ANGELÓN

Sidra 1947 - 1
Viuda de Angelón

ZARRACINA

Zarracina extra
Urriellu D.O
La Aldeana Rosee

ALEMAÑA

NÖLL APFEL-SECCO, Kelterei Nöll GMBH NÖLL
PREMIUM, Kelterei Nöll GMBH .WEIN AUS ÄPFE-
LN. 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 Apfel Streuobst 201

Frankfurter Apfelwein - 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

Lucía Pardo

RESPONSABLE DE CALIDAD DE MAYADOR



LUJÓ SEMEYES

Lucía Pardo participó en el Salón como Responsable de Calidad de Mayador.

¿Qué crees que aporta la celebración del I Salón de les Sidres de Gala al entorno sidrero y gastronómico asturiano?

Este Salón ha contribuido a dar a conocer productos de calidad elaborados en Asturias, tanto sidras como productos gastronómicos, así como el maridaje de ambos.

¿Te parece que la sociedad asturiana está suficientemente informada sobre los tipos y variedades de sidra y derivados de la misma existentes en el mercado?

No. Hoy en día en Asturias existe un gran desconocimiento sobre los diferentes tipos de sidra y sus derivados. Aunque gracias a las campañas publicitarias ya se van conociendo un poco más, éstas resultan insuficientes.

El público asturiano, en general tiene una idea sobre la sidra: la natural, de escanciar y la otra sidra como un “sucedáneo” de baja calidad.

Sin embargo, existen un gran número de sidras asturianas que pueden estar en cualquier parte del mundo dando la talla de gran calidad.

¿Crees que era necesaria la celebración de un evento que, como este, diera una mayor difusión dentro de Asturias a la sidra no escanciada?

Sí, por supuesto.

Para poder vender otras sidras fuera de nuestra Asturias, lo primero que se necesita es que todos los asturianos deberían conocer bien y dar el valor que se merecen a todos nuestros productos sidreros.

¿Cómo ves el futuro de este tipo de productos, tanto dentro como fuera de Asturias?

Con la situación económica que estamos viviendo, la aceptación de estos productos por parte del mercado está resultando lenta. Y posiblemente mejor fuera que dentro de nuestra tierra.

Llevamos años luchando en Asturias por tener sidras en cualquiera de sus variedades en todas las celebraciones (actos institucionales, reuniones, comidas...), espero que con el tiempo se logre.

Pero para ello es muy importante que el asturiano reconozca la calidad de los diferentes tipos de sidras elaborados en Asturias, y no se les considere productos de segunda.

Mayador tiene un abanico enorme de productos que se venden en varios países.

¿Podrías presentarles a nuestros lectores los principales?

Bodegas Mayador tiene una amplia experiencia en los mercados exteriores, (aprox. 55 países) y una de nuestras características es la adaptación del producto a las necesidades del mercado o del gusto del consumidor.

A modo de ejemplo, MAYADOR “M” es una sidra refrescante en formato de 33 cl que está presente desde hace años en los mercados europeos y que hoy en día cuenta con cuatro variedades. Una de ellas ha conseguido ser aprobada por primera vez en el monopolio de Suecia como referencia de sidra española. También las sidras Rosadas están teniendo mucha aceptación en los mercados europeos, pero especialmente en los latinos donde, al igual que el mercado asturiano y español, nuestras sidras “Natural M. Busto” y las sidras espumosas “Mayador” han estado presentes durante muchos años y ya el consumidor demanda productos más actuales.

Nuestros zumos “MAY”, son el producto más desconocido por parte de nuestros consumidores asturianos.

Con este producto elaborado a partir de zumo concentrado de frutas sin conservantes ni azúcares añadidos, (presente en 8 variedades), tratamos de satisfacer la demanda de todos aquellos consumidores que quieren ser un miembro más en todas las celebraciones, aunque no consuman alcohol por diferentes razones.

Faustino Vázquez

SIDRA PANIZALES



¿Qué crees qu'aporta el I Salón de les Sidres de Gala al entornu sidreru asturianu?

Fue una manera d'enfrentanos a nosotros col resto del mundo, pa danos cuenta de les coses qu'hai, de lo bueno y lo malo, enterase de lo qu'hai n'Asturies y tamién de lo qu'hai fuera, pel mundo, de probar distintos coses.

¿Abúltate una idega con futuru?

Sí, yo creo que tien futuru, ye una oportunidá de mos-

tranos a toos con una realidá, la nuesa, de facenos conocer...

Otra cosa ye que'l sector respunda, porque'l nuesu sector paez que tien telarañes nel focicu y nun espolleta. Tamos siempre igual, siempre lo mismo, con idees preconcebíes... creemos que somos el centru'l mundo y somos un llixu en mediu la nada.

Ye tiempu de sescudise les pulgues, nun mos faigamos escogollar pa tirar p'alantre.

Hai qu'entamar a tener mentalidá de futuru, y eso falta n'Asturies.

¿Cómo podía meyorar esto?

L'Alministración tien un papel mui importante, pero nosotros tenemos que seguilos tamién. Nesti pueblu nun tenemos conciencia de grupu, cuando se trata de trabayar, nadie cede un cachu de lo suyo pa formar pente toos algo que, a la llarga, nos dé más de lo que cedimos... Pa muchos tovía paez como que la sidra achampanao seya de marcianos, y son la nuestra punta de lanza pa salir al mercáu internacional... nun quieren que se llame sidra ¿entós que ye? A estes altures la sidra ye un conceptu, un deriváu d'una fruta, la mazana, que tien una cultura y una tradición al rodiu, pero que tien qu'evolucionar, como evolucionó la gaita y como evoluciona too, ensin perder de vista d'aú venimos.

La Sidre de Xelu que tu presentes equí ye un productu de calidá excepcional ¿Crees que tien el reconocimientu qu'el nivel del productu merez?

Non, pa nada. Si esto lo sacare un grande sería la bomba y tendríamos a tol mundo dándonos palmaes.

Pero si en Mieres faes sidra, paez qu'extraña... tradicionalmente en Mieres siempres se fizo sidre, aunque nun hayan grandes llagares.

¿Contamos con vosotros pal añu que vien?

Sí home, aunque esti añu ta siendo permalu, a ver qué pasa... el tiempu, el clima influye muchísimo, pa esti productu, les noches fresques son imprescindibles,

*Hay menú
del día y
Tapas Variadas*



SIDRERIA EL BARCO

*PANIZALES
por Encargo
10 € Ración
(min. 2 raciones)*

C/ Hernán Cortés, 1 · Raíces Nuevo (Junto a los taxis) · Tlf. 984 833 246

Andrés Prendes

INDUSTRIAL ZARRACINA



LUJÓ SEMEYES

¿Crees que este tipo de eventos aporta algo al entorno sidrero?

Sí, y mucho. La gran ventaja de este Salón es que mostraba tipos de sidra que hasta hace poco tiempo no era habitual encontrar en muchos establecimientos de Asturias.

Se da una visión nueva de la sidra, de las nuevas formas de elaborar y consumir la sidra y se presentan nuevas cosas, que se están haciendo, y muy bien, como en el campo de la sidra con D. O. Además este Salón tiene la ventaja de que, al traer sidra de fuera, permite comparar, coger las cosas que están bien de la sidra de fuera y aprender, y a la vez ver en qué cosas nosotros somos mejores, para potenciarlo.

Es muy interesante hacer salones como este para dar a conocer los distintos tipos de sidra que se están haciendo ahora mismo en Asturias y para que, al mismo tiempo, nos hagamos una idea de cómo están los demás por el mundo.

¿Opinas que estos productos sidreros son suficien-

temente conocidos entre la población y la hostelería?

No, de hecho son grandes desconocidos, todavía, incluso en Asturias.

Se sigue pensando en demasiadas ocasiones que solo hay dos tipos de sidra: La sidra natural tradicional y la que se bebe al final de las fiestas.

Y no, afortunadamente se están elaborando muchos otros tipos de sidra, que pueden encajar en otros horarios y establecimientos diferentes.

Sigo sin entender porqué en la carta de muchos restaurantes de Asturias no tienen un apartado para sidra, no consigo entenderlo, y cada vez que veo a los hosteleros insisto, tenéis que tener sidra. Si es la mía, mejor, pero sino otra, pero la sidra no puede faltar en un establecimiento asturiano.

No puede pasar que a determinados restaurantes de cierto nivel venga alguien de Madrid y no tenga sidra, no va a entender que en Asturias no le sirvan sidra.

Y al de Madrid, al de fuera, sí que este tipo nuevo de sidra van a apreciarla tanto o más que la sidra natural, porque no está acostumbrado.

¿El aumento del consumo de estas sidras perjudicaría a la sidra tradicional?

No, tiene otros lugares y otros momentos. Además, la investigación alrededor de la sidra que se está desarrollando para todos estos productos está beneficiando al sector sidrero en general, ya que muchos de los avances se pueden aplicar también a la sidra tradicional.

¿En el futuro será habitual el consumo de estas nuevas sidras?

Sin duda. Todavía somos muy nuevos.

La calidad de este tipo de sidras, de hace cinco años a aquí, creció algo impresionante. En cuanto a las características de color, de sabor, de apariencia física, de presentación incluso, no tienen nada que ver con las que había hace cinco años, la evolución fue impresionante.

Así que estoy seguro de que vamos a conseguir que se meta la sidra en las vinaterías e incluso en las cafeterías.

Cambiaremos el concepto de que la sidra se vende solo en las sidrerías. Tenemos que tener sidra en las vinaterías, tenemos que tener sidra en los restaurantes y en las cafeterías y tenemos que tener sidra en los bares normales.

¿Podemos contar con vosotros para próximos eventos?

Nosotros siempre estamos dispuestos a dar a conocer la sidra, y con un concepto nuevo, como este, desde luego que vamos a colaborar.

José Luis Moreno

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ S.A



una tradición fuerte de elaboración de sidra y una cultura alrededor de ella.

¿Te parece que en Asturias existe suficiente información sobre los tipos y variedades de sidra y derivados de la misma existentes en el mercado?

No, fuera de lo que es la sidra más tradicional no se conocen bien las otras variedades, no están valoradas como se merecen... Es como si ocuparan un lugar secundario, para algunos asturianos "no son sidra, son otra cosa," no tienen la misma categoría y no se identifica a estos productos como sidra nuestra.

Sin embargo, existe una enorme cantidad y variedad de sidra de excelente calidad, en el Salón eso se constata, están todas esas sidras.

¿Qué medidas podrían tomarse al respecto?

Yo creo que es una cuestión de imagen, si las autoridades la utilizan y no la esconden, si los medios colaboran... Básicamente hay que intentar que el producto, a nivel de prensa y de instituciones se valore, que se presuma de ello.

Es algo nuestro, la sidra espumosa tiene una tradición de casi siglo y medio, comercialmente hablando es casi más antigua que la tradicional, fue la primera en etiquetarse y ya se exportaba a mitad del siglo XIX.

¿Tiene más futuro aquí o fuera de Asturias?

Se valora más en otros países. Aquí es difícil que ocupen el lugar de la sidra tradicional, y eso está bien, la sidra tradicional es parte de nuestra forma de ser, de nuestra identidad.

Pero para determinados momentos, actos, ambientes... No es normal que no se ponga sidra, en aperitivos, sobremesas de banquetes, encajan mucho mejor que un cava.

Hay restaurantes de alto nivel que no tienen sidra, cuando hay sidras con calidad suficiente para estar presentes.

Estas sidras no ocuparían el lugar de la otra sidra, sino que ocuparían el lugar de los vinos, cervezas y cavas.

¿Qué crees que aporta la celebración del I Salón de les Sidres de Gala al entorno sidrero y gastronómico asturiano?

A nosotros lo que más nos interesó fue el conocer que en otros sitios se hacen sidras muy del estilo de la nuestra, comprobar que no solo en Asturias hay

LUJÓ SEMEYES



Nuria Álvarez

DISTRIBUIDORA AGROCAB



Explícales a nuestros lectores a qué se dedica exactamente vuestra empresa.

Nosotras trabajamos sobre todo en la distribución de productos de alta calidad, y aunque trabajamos también en Asturias, nuestro mercado principal está en Andalucía, siendo los cítricos nuestro producto estrella.

Nuestro objetivo para el 2.012 es abrir mercado en Suecia y Los Emiratos Árabes. En principio pensábamos solamente en los cítricos, pero después de comprobar su nivel en este Salón, no descartamos la posibilidad de incorporar productos asturianos a nuestra oferta.

De hecho, ya hemos iniciado algunas negociaciones con productores que hemos conocido en el I Salón Internacional de les Sidres de Gala.

¿Cómo ves la celebración de este tipo de eventos?

Me parecen estupendos, necesarios para dar a conocer los productos y poner en contacto los distintos sectores implicados.

A nosotras, asistir al I Salón de les Sidres de Gala nos sirvió para intercambiar información y para conocer productos de muy alta calidad. Esperamos que se siga celebrando y se amplíe para próximos años.

¿Crees que los productos asturianos tienen cabida en el mercado andaluz?

Sí, el mercado andaluz es muy receptivo en todo lo que se refiere a gastronomía y bebida, a los productos de alta calidad y a todo lo que tenga que ver con celebración, en general.

La sidra en concreto, en todas sus versiones, es un producto con muchas posibilidades, ya que es sumamente versátil: lo mismo puede servirse sidra para una cena muy seria como para un ambiente más informal, para una reunión de empresas o para tomar entre amigos.

Además su precio es competitivo, y otra ventaja es que la graduación de la mayoría de los productos no es demasiado alta.

Entonces ¿por qué los productos asturianos siguen siendo los grandes desconocidos del mercado?

En Asturias hay unos productos de altísima calidad, pero a un nivel tan familiar y con una distribución y marketing tan deficiente que no se conocen, no digo ya fuera de Asturias, sino incluso aquí.

En muchos casos parece que los productores esperan a que les llamen para pedir el producto, sin más, y los hosteleros están en el otro extremo, esperando a ver qué les traen y sin demasiado interés por innovar. Así no puede avanzar el mercado.

Son necesarios eventos como este, que pongan en contacto a los distribuidores con los productores para facilitar su salida al mercado.

¿Qué producto os llamó más la atención de los que participaron en el Salón?

A mí, lo que se refiere a sidra, sin lugar a dudas, la sidra de Hielo de Panizales; me pareció un producto con una calidad impresionante, comparable a los mejores del mercado a nivel estatal, perfecto para tomar solo o acompañando una comida e ideal para cualquier situación o evento.

A mi compañera, sin embargo le sorprendió sobre todo la calidad de Zapica, la sidra de mesa del Llagar de Buznego.

Aparte de la sidra, otro producto que nos pareció muy interesante son los Helados de Granja Alvarín; de hecho ya hemos mantenido contactos con ellos cara a posibles exportaciones. Su calidad es comparable a la de la Heladería Rayas, una de las mejores y más conocidas de España.

Si algún productor estuviera interesado en entrar en contacto con vosotras para distribuir sus productos ¿Cómo podría localizaros?

La forma más sencilla de ponerse en contacto con nuestra empresa es través de nuestro e-mail, enviándonos un mensaje al correo dirección@agrocab.com, pero si lo prefieren también pueden llamarnos al teléfono 615348355.

Emilio Serrano

DESTILERÍA LOS SERRANOS



¿Qué crees que aporta el I Salón de les Sidres de Gala al entorno sidrero y gastronómico asturiano?

Cuando alguien se preocupa por nuestras cosas y trata de difundirlas, siempre en su ilusión se encuentra una esperanza de futuro. Confío en que logréis vuestro objetivo.

¿Cómo mejorarías la falta de información sobre estos productos?

Esta pregunta va de la mano de la anterior, de ahí que vuestro Salón tenga ese destino de información para

todas aquellas variedades que, a pesar de su calidad, permanecen en un silencio del que es necesario despertar. Sin duda alguna la celebración de un evento como este era algo muy necesario.

¿Cómo ves el futuro de este tipo de productos?

Debemos afrontarlo con la prudencia que requiere la novedad. Hay calidad, y cuando esto existe, el camino se hace al andar, como el poeta. Esperemos que se consiga en el más breve tiempo posible.

Vuestro aguardiente es un producto con una larga tradición ¿Creéis que tiene el reconocimiento que la calidad del producto merece?

Creo que un siglo cuidando el alma de la sidra, como es el aguardiente, es una herencia importante para el mimo y cuidado de su defensa.

Sinceramente a los asturianos les falta aún, tanto a la administración como a la población, el darle a este producto el reconocimiento que se merece.

Haz una breve presentación de vuestro aguardiente y crema para aquellos de nuestros lectores que no hayan podido acudir al Salón.

Como pioneros en su destilación, desde mis antepasados hace más de cien años hasta nuestros días, su presentación está ahí, marcada por el buen hacer de la tradición familiar.

Respecto a la Crema Astur, de reciente creación, tan sólo unos años, su toque con un aguardiente envejecido le da unas propiedades diferentes que están gustando al consumidor.

¿Contaremos con vosotros en próximas ediciones del Salón Internacional de les Sidres de Gala?

Estaremos a vuestro lado en las próximas ediciones y contaréis con nuestra modesta opinión para todo aquello que implique la defensa, tanto de la sidra como de cualquier producto agroalimentario asturiano. Os felicito por vuestras iniciativas y confío que la ilusión de este presente que vivimos nos traiga la esperanza de un prometedor futuro.



Rafael Buznego

SIDRA BUZNEGO



¿Qué crees que aporta el I Salón de les Sidres de Gala al entorno sidrero y gastronómico asturiano?

Es una buena forma de mostrar que la sidra es un mundo más amplio que el conocido hasta ahora de la sidra de escanciar, que se están haciendo en Asturias otro tipo de sidras, y de muy buena calidad.

¿Te parece que en Asturias existe suficiente información sobre los tipos y variedades de sidra y derivados de la misma existentes en el mercado? ¿Qué medidas podrían tomarse al respecto?

Aún no se conocen como deberían estas nuevas sidras, las llamadas de nueva expresión, las brut, etc. Por eso están muy bien iniciativas como este I Salón. Son necesarias campañas publicitarias y de información, tanto en Asturias como fuera de ella. No sobraría más apoyo por parte del Principado, porque son productos de calidad identificativos de nuestra tierra.

¿Crees que era necesario la celebración de un evento que, como este, diera una mayor difusión dentro

de Asturias a la sidra no escanciada?

No solo es algo necesario sino que, desde mi punto de vista, eventos como este son imprescindibles si queremos hacernos un hueco entre los consumidores, si queremos llegar a ese mercado al que individualmente los llagareros nos resultaría más difícil.

¿Cómo ves el futuro a medio plazo de este tipo de productos?

Por su calidad son productos que si se conocieran seguro que gustarían en todas partes. El problema nuestro en particular es que realizar campañas publicitarias, tanto a nivel asturiano como mas aún a nivel nacional para dar a conocer nuestro producto (Sidra Zapica de nueva expresión) conlleva unos costes que a empresas de pequeño tamaño como la nuestra les resultan inaccesibles, por lo que aunque tenemos un producto en el que creemos, y de buena calidad, el futuro del mismo es incierto.

¿Cuántos años lleváis produciendo sidra de mesa? en este tiempo ¿creéis que tiene el reconocimiento entre la sociedad asturiana que la calidad del producto merece?

Elaboramos la sidra Zapica de mesa desde el año 2.003. En un alto porcentaje a la gente que la prueba le gusta mucho.

El problema es que hay gente que aunque le guste la sigue comparando con la de escanciar, sin darse cuenta que la tiene que ver como un producto distinto, para otras ocasiones.

Si te gusta la sidra y vas a cenar a un restaurante, ¿por qué no pedir una botella de sidra de mesa en lugar de un vino?. Seguro que no te defrauda.

Haz una breve descripción de este tipo de sidra para aquellos lectores que no hayan podido acudir al Salón.

Nuestra sidra Zapica, acogida a la D.O. Sidra de Asturias es una sidra elaborada a partir de la misma sidra de escanciar, a la que se le realiza un proceso de filtrado, que hace que sea más estable, y por ello duradera en botella.

Se debe servir a una temperatura un poco más fría que la de escanciar, unos 10º C.

Es una sidra de color amarillo dorado, de aroma limpio y afrutado y con una acidez moderada.

¿Contaremos con vosotros en próximas ediciones del Salón Internacional de les Sidres de Gala?

Sí, por supuesto.

Sin lugar a dudas, toda iniciativa en ese sentido es buena, es positivo para todo el sector, así que podéis contar con nosotros.

Xosé Nel Riesgo

FUNDACIÓN MUNICIPAL DE CULTURA AYTO XIXÓN



menor conocencia de lo llocal.

¿Abúltate que n'Asturies la sociedá ta informada abondo so tolos tipos y variedaes de sidre asturiano y derivaos de la mesma esistentes anguañu nel mercáu? ¿Qué midíes podríen tomase pa meyorar esti aspeutu?

Non, hai poca información, como ya decía enriba. Pienso qu'iniciatives como les vuses, vinientes de la sociedá civil, comu pue ser la celebración d'esti Salón Internacional de les Sidres de Gala, son muncho más efeutives que les públiques, masque nun se pue negar que dende éstes hai muncho que facer na difusión y promoción.

Un exemplu de lo que se pue facer dende'l sector públicu ye'l fechu de que les instituciones asturianas tan entamando a camudar los caves y vinos españoles por sidra nos sos brindis oficiales ¿Cuentes qu'eso pue influyir na imaxe que la xente tien de la sidra?

A non duldar. Ehí tenemos l'exemplu de les gaites nos casorios de magar se viere en tol mundu'l de los Príncipes d'Asturies.

Esta triba de productos, tanto la sidre en concretu comu los agroalimentarios en xeneral ¿tienen munchu pesu específicu na economía y la cultura asturiana?

El sector agroalimentariu asturianu tien una importancia ensin la reconocencia pública que merez pa la economía asturiana.

L'anuncia de la inversión millonaria d'una empresa xixonesa como Agromar nunos momentos de crisis tan fonda como los que vivimos ye bona preba del puxu d'un sector, nel que'l sector sidreru ye ún de los pilares básicos y más emblemáticos.

Tamos falando de cerca de nueve mil empleos direutos ente tol sector, ensin contar los miles d'empleos venceyaos indireutamente al mesmu.

¿Qué crees qu' aporta la celebración del I Salón de les Sidres de Gala al entornu sidreru asturianu?

Apurre información, que nun ye poco nos tiempos que cuerren, nos que paez qu'a mayor cantidá d'información global (cuantitativamente falando),



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

Fecho n'Asturies

PRODUCTOS DE CALIDÁ PA COLA SIDRE DE GALA



CONSERVAS ARTESANALES **AGROMAR**

Más de 50 años en el sector avalan la experiencia de Agromar en el sector de las conservas. Agromar se especializa en productos de alta calidad, "gourmet" cuyos sabores, vinculados a la tradición asturiana y a los productos de nuestra tierra, representan una referencia de calidad en el mercado.

Las costas del Mar Cantábrico nos proporcionan la mejor y más selecta materia prima para elaborar nuestros productos.

Nuestra factoría situada a los pies del mar constata un compromiso constante con la tradición y el respeto a la naturaleza.

GRUPO TGT

TODO UN MUNDO DE QUESOS

El Grupo TGT es una empresa que, desde sus inicios hace casi cuarenta años, se ha esforzado en realizar una cuidadosa selección de quesos europeos para satisfacer las necesidades del mercado.

Desde los quesos más clásicos y de gran consumo hasta las más exquisitas especialidades.

Y tratándose de quesos, no podíamos pasar por alto la mayor mancha quesera de Europa: Asturias, la tierra de los cuarenta quesos, de los que hacemos una representación en nuestras tablas de quesos asturianos o en su venta individual.



Xunto pa cola sidre, del tipu que seya, una tabla de quesos asturianos, unos conserves artesanales d'alta calidá o unos xelaos de granxa colos saborgos más naturales, son propuestes gastronómiques interesantes y afayaíces.

Y too ello, ensin salir d'Asturies, porque non solo na sidre, na gastronomía tamién destaca la calidá de los productos del país.



HELADOS DE GRANJA **ALVARÍN**

La exigente cadena de heladeros artesanales más grande de Europa cuenta ya con representante en Asturias.

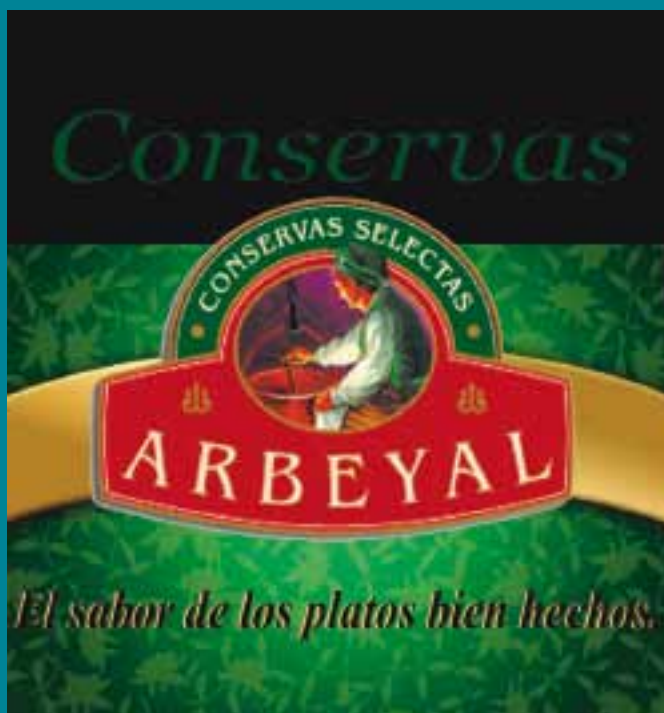
A la excelente calidad que el sistema de elaboración de los helados de granja garantiza, se une en este caso una garantía extra: la utilización de leche asturiana, procedente de la misma Granja Alvarín.

La gran variedad de sabores que consigue Alvarín se basa en la utilización de productos naturales para su elaboración, demostrando su versatilidad con la creación de helados tan específicos como el sorbete de sidra o el helado de vino de Cangas.

CONSERVAS SELECTAS **ARBEYAL**

Conservas Arbeyal S.L es una empresa de nueva creación que, sin embargo, es heredera de una larga tradición conservera de platos preparados. Integrada hasta hace poco en CONSERVAS AGROMAR, gracias al gran éxito de sus productos y a la ampliación incesante de su gama, ha conseguido consolidarse como una marca líder propia e independiente.

Bajo el lema "El sabor de los platos bien hechos" ofrecemos una amplia gama de patés y platos preparados de altísima calidad perfectos para cualquier situación y ambiente.



Jornadas D.O.P. 2011



Brindis que marcó'l final de les Xornaes.

El Conseyu Regulaor de la D.O.P. organizó estes Xornaes nes que los medios de prensa y comunicación, acompañaos por Eloy Cortina y Reyes Ceñal, visitaron pumaraes y llagares.

La visita a la imponente plantación de Diego Calvo, considerada la mejor de Asturias, según la Agrupación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI), supuso el punto de partida de estas jornadas de la DOP organizadas por el Consejo Regulador para los medios de prensa y comunicación.

Este cultivo fue considerado el mejor, en su vertiente semi-intensivo en eje vertical de manzano de sidra.

A raíz de la consecución de este premio, el Grupo Trabanco se apresuró a comprar parte de su producción para su sidra seleccionada.

Según Diego José Calvo, “el secreto de esta pomarada de 4.5 hectáreas es la dedicación y los cuidados que recibe”.

La plantación está ubicada en Peñaferruz -parroquia Xixonesa de Cenero- y en ella se cultivan nueve variedades distintas de manzana, todas ellas incluidas dentro de las reconocidas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias.

Calvo afirma que “empecé plantando los primeros

árboles y con el tiempo he ido ampliando. Dejé el trabajo que tenía como ingeniero técnico y ahora ocupo las mismas horas en la pomarada, que es lo que realmente me gusta”.

Este año fueron dos llagares de Xixón los encargados de continuar este singular recorrido de la sidra.

Andrés Canal recibió a los medios en su llagar, donde explicó a los presentes algunas peculiaridades de su método productivo, como los sistemas de frío en lavado o su utilización de la prensa tradicional para la sidra DOP (El Santu) y la neumática para su vertiente natural (Canal).

El siguiente llagar visitado fue el de sidra Menéndez, sito en la parroquia xixonesa de Fano, Xixón. En él, Gerardo Menéndez recibió al grupo y enseñó las instalaciones de su empresa.

Gerardo destacó la importante labor de mantenimiento de las plantaciones llevada a cabo por AACOMASI, además de los exhaustivos controles del Consejo Regulador de la Sidra de Asturias DOP.

Se finalizó la visita con la ya tradicional comida de los

participantes - que esta vez tuvo lugar en la Posada de Somió, Xixón- acompañados por Eloy Cortina y Reyes Ceñal -presidente y gerente del DOP- .

La comida estuvo acompañada de sidras brut y de nueva expresión asturianas.

Se finalizaron los actos con el que ya es otro clásico en estas jornadas: el brindis final.

 Testu y Semeyes: José Luis Acosta Fernández

Diego José Calvo na so pumarada.



Llagar Canal



Llagar Menéndez



Sidrería Uría, la mejor barra de chigre de Xixón



Luis Barrero Uría

¿Qué tal sienta ganar el premio a la Mejor Barra de Chigre de Xixón?

Es un orgullo, después de tanto tiempo, más de una

década cuidando de la sidra, atendiendo la barra de manera impecable, siempre pendiente de la sidra, de las sidrerías, que todo esto se valore y se reconozca es algo importante.

Supongo que las nuevas reformas que se hicieron recientemente en el establecimiento también ayudarían a conseguirlo.

¿Esperábais conseguir este premio?

La verdad, no contaba demasiado con él, fue más bien una sorpresa, agradable, por supuesto. La competencia era muy fuerte.

En el concurso anterior, el de "Tienes que ir a...", que hicieron cuando la Fiesta de la Sidra en Xixón, en el que obtuvimos un segundo puesto, me parecía que teníamos más posibilidades, porque encajábamos muy bien en las bases.

¿Atrae clientes? ¿Crees que ha habido gente que viniera a conocer la Sidrería Uría después de enterarse del premio?

Sí, se ha acercado a conocer nuestra sidrería bastante gente que no era habitual ver por nuestro establecimiento.

Los clientes de las sidrerías suelen ser muy fieles, muy asiduos, y es poco frecuente ver tantas caras nuevas. Lo cierto es que hemos notado el efecto del premio a la mejor barra de chigre.

Entonces ¿dirías que este tipo de eventos funciona?

Sí, fueron días de mucho trabajo, con mucho movimiento, mucha gente.

Este año, además, el tiempo ayudó mucho.



En Casa Fede, la mejor cazuela



La receta de María José Coalla para las verdinas amariscadas dio la razón a José Riestra Martínez, en su teoría de que los platos de cuchara y con una base tradicional asturiana son los que mejor entran con la sidra.

Por supuesto, la calidad de una legumbre como la verdina tuvo mucho que ver en el éxito de esta cazuelina.

¿Por qué crees que vuestras verdinas tuvieron tanto éxito?

Nuestra elección de las verdinas se debió a que estamos convencidos de que la opción para este Certamen debe de ser un plato de cuchara, un pote asturiano. Así nos diferenciamos de tantas otras celebraciones de pinchos y tapas.

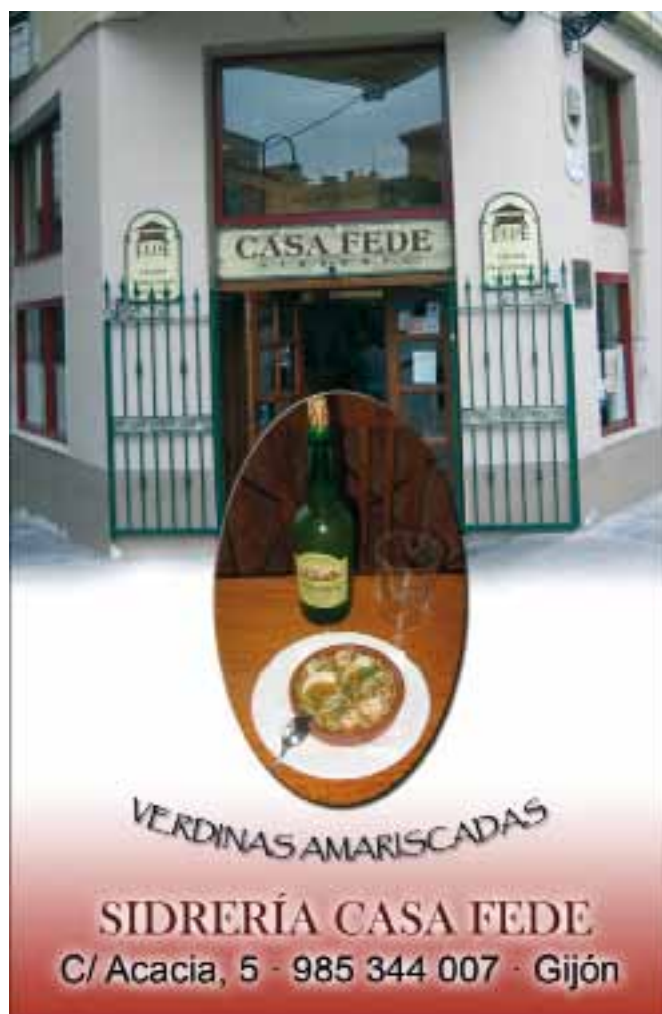
Además, cuando probamos estas verdinas, nos recuerdan a los pots que se comían en casa, son algo muy nuestro, propio de la tradición asturiana.

Pero las verdinas no son un pote cualquiera...

Es cierto, la verdina, aunque sea un poco menos conocida que la faba de la Granxa, es una legumbre de muchísima calidad, y los mariscos que se le añadían a la cazuela también.

¿Tenéis habitualmente las verdinas en carta?

Sí, pero normalmente hay que reservarlas un día antes, menos el mes pasado que las teníamos todos los sábados. Es un plato que se cocina desde el día anterior, con el remojo, lleva mucho tiempo y no se pueden hacer en el momento, por eso hay que reservarlas.



El dúo perfecto: Parrilla Antonio

Fuisteis el chigre que más sidra vendió ¿fueron unos días de mucho trabajo?

Sí, claro, se notó, coincidiendo además con el Pilar... se vendieron alrededor de 500 cajas durante Xixón de Sidre, cazuelines no sé exactamente, pero calculo unas 1500.

¿De quién fue el mérito, de la cazuela, de la sidra o del equipo de trabajo?

El mérito es 100% de la Parrilla Antonio. Tuvimos suerte y la sidra era muy buena, pero la Parrilla Antonio hace que la gente se encuentre bien allí, tenemos el apoyo del público.

¿Realmente se notó un aumento importante de clientela durante Xixón de Sidra?

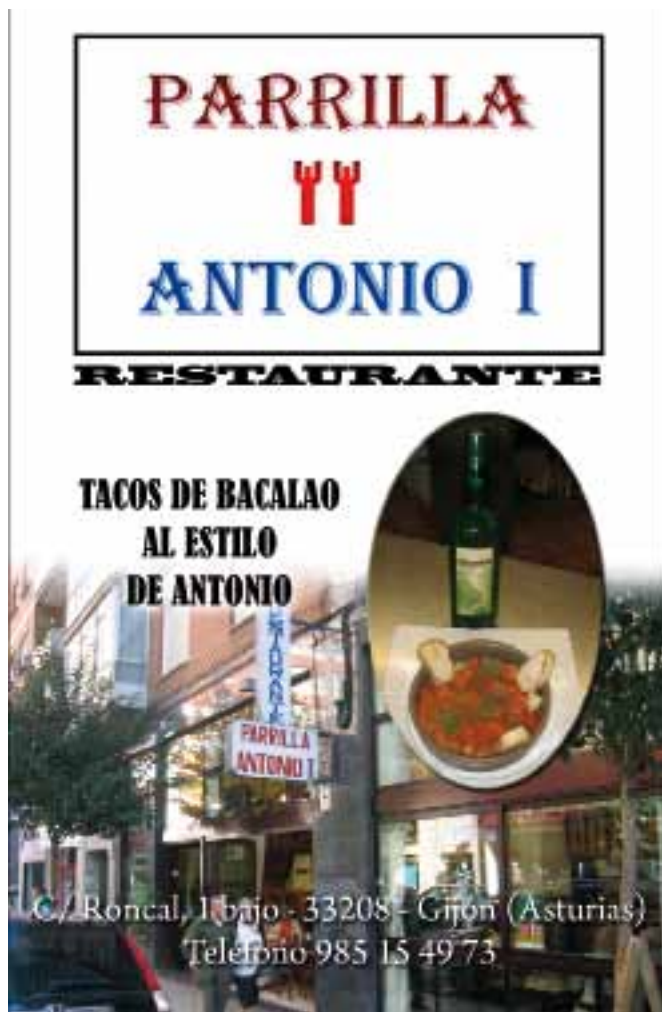
Afortunadamente nosotros tenemos siempre una afluencia buena, pero sí que venía gente con el libro, probando una cosina aquí y otra allí, se animó un poco más de lo normal.

El Barriu la Sidra teníaís limitado el número de participantes en el evento, pero si se acercó gente a la Parrilla Antonio ¿no benefició a toda la zona?

Sí, una vez aquí se quedaban el Barrio, la gente está agusto y no se va afuera, se mantiene en el Barrio, para eso trabajamos desde el Barriu La Sidra.

¿Cómo ves este tipo de eventos?

Muy favorables para la sidra y las sidrerías, sobre todo en estos tiempos, estas cosas son un acicate, para todos los participantes.; pero no hace falta esperar al próximo evento, en el Barriu la Sidra y la Parrilla Antonio, cualquier día estamos aquí para hacer que la gente pase un buen rato y se sienta bien.



...y Sidra Castañón



Julián Castañón, en una foto de archivo.

¿Qué tal sienta este premio?

Hombre, más que un premio es un reconocimiento a tener la sidra que más se vendió en Xixón de Sidra, y su significado, es que la sidra está buena, gusta, y por eso se vende tan bien.

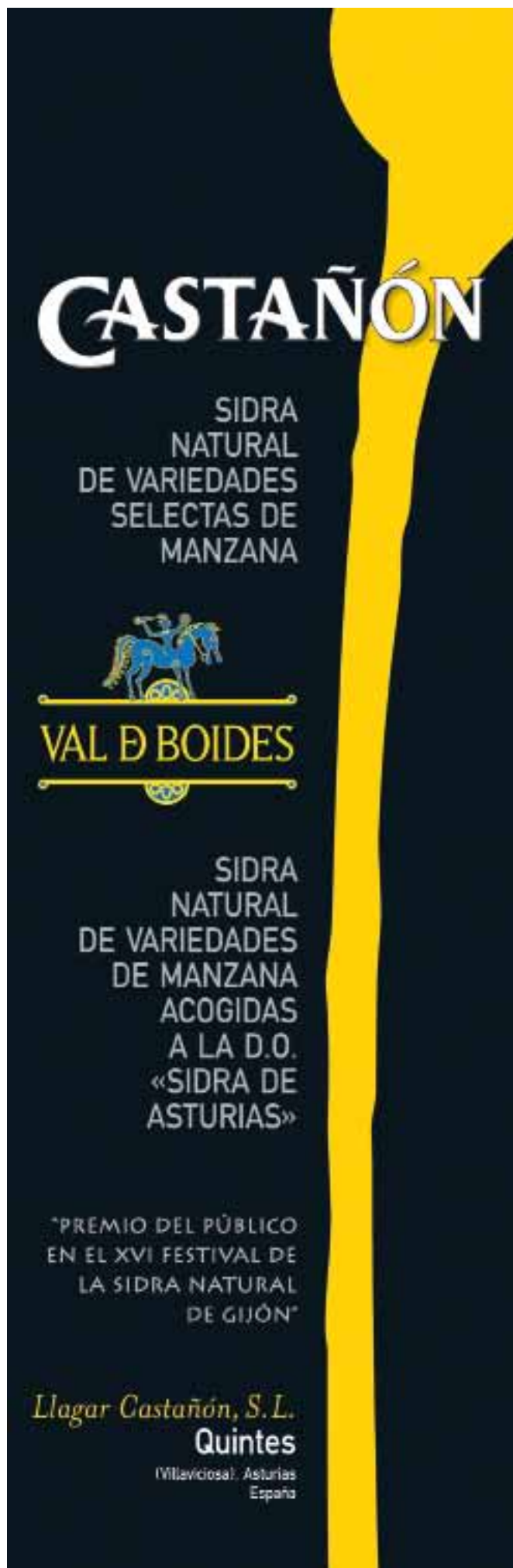
Claro que la Sidrería que nos tocó, Antonio, también ayudó mucho, es muy grande, con mucha gente trabajando en la barra, y su cazuela también estaba buena, así que fue todo junto lo que nos ayudó a ganar este título.

Este es el segundo premio que tu llagar gana en Xixón en muy poco tiempo ¿tu sidra tiene especial tirón aquí?

Bueno, aunque soy ante todo de la Villa, vivo en Xixón y de hecho el llagar está casi más cerca de Xixón que del centro de Villaviciosa, así que es cierto que tengo muchos clientes de aquí.

La sidra que traje para Xixón de Sidra es muy similar a la que llevé a la Fiesta de la Sidra.

Procuro tener todo el año una sidra muy uniforme, voy controlándola para mantener una línea constante que sé que gusta: una sidra que se presenta muy bien en vaso, con buenos olores, limpia en aroma, fresca en boca, entra muy bien a la hora de beberla y queda el frescor... apetece beber otra.



Sidrocoles'11

LA FUNDACIÓN ASTURIES XXI EN COLABORACIÓN CON LA SIDRA ORGANIZA SIDROCOLES EN CUATRO COLEGIOS XIXONESES



Hacia el año 2.009, en LA SIDRA nos planteamos la necesidad de garantizar la continuidad de la cultura sidrera asturiana en el futuro y para ello pusimos los ojos en las nuevas generaciones de asturianos..

Lamentablemente, la centralización de la población en grandes ciudades, el progresivo abandono del campo y la creciente incorporación de personas provenientes de otras culturas hacen que cada vez sean menos los niños y niñas que crecen en contacto directo con nuestra cultura.

Para evitar que el día de mañana sean muchos los asturianos que no hayan visto mayar sidra y para que las próximas generaciones sigan creciendo sintiendo la sidra como algo muy suyo, nacieron los Sidrocoles, actividades centradas en el proceso de elaboración de la sidra (visitas a llagares, mayaes en colegios, excursiones, exposiciones).

Tres años después de iniciar estas actividades, que cuentan con una excelente aceptación por parte de los alumnos y de los centros escolares participantes,

Fieles al compromiso de garantizar el futuro de nuestras tradiciones, llevamos la cultura sidrera a aquellos que la mantendrán viva el día de mañana, los sidreros y llagareros del futuro.

Visitas al Llagar de Piñera, mayadas en los propios colegios y exposiciones fotográficas son las actividades de los Sidrocoles.



los sidrocoles forman ya parte del plan escolar de varios colegios.

Por ahora, este año han disfrutado de su Sidrocole el C.P. Santa Olaya, el C.P. Pinzales y el C.P. Laviada. El mes que viene les toca el turno a los alumnos del Colegio L'Andolina, de Deva.

Podemos decir, sin miedo a equivocarnos, que desde LA SIDRA estamos educando a los llagareros y sidreros del futuro.




COCINA ASTURIANA

Proaza • Tfno.: 985 76 11 52



**Raciones • Platos Combinados
Hamburguesas
Perritos Calientes**



Carretera General • Proaza • Tif. 985 761 132

**Deluquería
Xolot**

Hombre - Mujer - Estético
solárium vertical



Edificio Monje, 1 - bajo
Teléfonos: 985 76 48 32 / 636 838 904
33111 San Martín de Teverga / Teverga (Asturias)
peluxolot@hotmail.com



En el C.P Santa Olaya se apuntan a todo



Exposición de Fotografías de LA SIDRA, excursión al Llagar de Piñera, Mayada escolar, magüestu y el cole decorado para la ocasión, cuando se trata de tradición asturiana en el C.P. Santa Olaya no se quieren perder nada.

Fueron los más pequeños, las clases de infantil, los que inauguraron la temporada sidrera en el C.P. Santa Olaya, con una visita al Llagar de Piñera.

Impresionados ya nada más llegar por la "montaña de manzanas" que esperaban turno para ser mayadas y por los pumares, "árboles con manzanas, icomo los de los librosi". Los alumnos, de entre dos y cinco años recorrieron el llagar y la pomarada, escuchando, con atención sorprendente, nuestras explicaciones.

De sus comentarios y dibujos posteriores se deduce que quedaron con una idea bastante clara del proceso de fabricación de la sidra. Aunque para muchos el mejor momento fue el de probarla...

A los mayores, desde primero hasta sexto de primaria, les tocó al día siguiente, pero en su caso no fue una excursión, sino que pasaron directamente, a la práctica, mayando y prensando su propia sidra curso por curso.

Cada alumno aportó al menos una manzana con la que contribuir a la sidra, y ahí empezó la primer lección: distinguir entre manzana de mesa y de sidra. Una vez aclarado este punto, todos pudieron comprobar la diferencia entre mayar en el duernu, por el sistema tradicional, -el más divertido, por mayoría absoluta- y utilizar métodos más modernos. Tanto énfasis pusieron algunos que el duernu necesitó una reparación de urgencia al finalizar la jornada.

En el prensado de la sidra también participaron todos, aprendiendo conceptos como "magaya" o "sidre'l duernu" que, aunque nos parezcan muy básicos, para algunos eran totalmente desconocidos (hay que decir que también había entre los escolares algunos pequeños expertos que ya habían mayado en casa).

Dos sacos de manzana, sumados a las que ellos traían, apenas alcanzaron para colmar la sed de sidra de estos



aprendices de llagareros, que marcharon esperando ya por la sidra dulce que beberían en el magüestu del día siguiente.

Para completar, el colegio mantuvo abierta una ex-

posición de las 40 mejores obras de los concursos de Semeyes de LA SIDRA, así como varios números de nuestra revista, -en medio de una excelente decoración sidrera- que muchos padres y todos los alumnos, clase por clase pasaron a visitar.



Cocinas • Baños • Tejados • Comunidades

Fachadas • Piedra Natural y Chapeado

Encofrados

Construcción de Chalets

y Casas Rurales



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

AVDA. DEL LLANO, 43 - 7ºB • GIJÓN

C.P. Pinzales

Después de tres años de Sidrocoles ya son unos expertos



Después de visitar, en años anteriores, los llagares de J.R. L'Infanzón y Trabanco, los alumnos del C.P Pinzales - el último cole rural de Xixón- pudieron poner en práctica este año todo lo aprendido sobre la elaboración de la sidra.

Este año, por fin, les tocó a ellos mayar, y lo hicieron con ganas, demostrando que habían aprovechado bien los anteriores Sidrocoles.

Llegaron al cole bien equipados, cada uno con sus cinco manzanas de sidra - muchas de ellas traídas de sus propios pomares- bien preparadas para añadir a las que llevábamos nosotros y teniendo muy claro lo que iban a hacer.

De todas formas, ya que había unos cuantos nuevos en el cole, dimos un pequeño repaso a la terminología y los conceptos básicos: la magaya, el duernu, los mayos, el llagar...

Todos ellos fueron pasando a mayar por turno, en pequeños grupos, y al final prensaron la magaya todos juntos, impacientes ya por empezar a beber la sidra.

Simultáneamente a la mayada, los alumnos realizaron, entre todos, un precioso mural y una enorme bandera de Asturias, que luego colocaron en la pared del Centro.

Las familias llegaron más tarde, a tiempo para probar la sidra del duernu y disfrutar de la espicha que, aprovechando el buen tiempo, se organizó en el patio.

C.P. Laviada

Magüestu y mayada en una jonada completa



Cerca de cien quilos de manzana mayada fueron necesarios para poder ofrecer sidra del duernu a los centenares de alumnos, madres y padres que se reunieron a celebrar una auténtica fiesta asturiana en la que no faltó de nada: música y baile del país, juegos y deportes tradicionales, talleres, seres mitológicos compartiendo las actividades, degustaciones de arroz con leche -a cargo de Los Caserinos-, barra de chigre (para recaudar fondos para el viaje de estudios) y por supuesto, castañas y sidra, la que los propios niños y niñas del Laviada iban haciendo.

Menos mal que contábamos con ayudantes bien dispuestos, que trabajaron sin parar hasta que no quedó ni una manzana por mayar, pasadas ya las ocho de la

tarde.

No solo los pequeños aprovecharon el taller sidre-ro, sino que fueron numerosos los “mayores” que se acercaron a informarse de cómo solucionar los problemas que les surgen cuando hacen sidra en casa, o de cómo empezar a hacer su propia sidra, o simplemente a recordar junto con sus hijos o nietos cómo solían hacerla.

Entre los pequeños, volvemos a encontrar los dos extremos: desde el experto que nos clasifica las manzanas que deberíamos mayar “para que no salga tan amarga” hasta el sorprendidísimo y boquiabierto que hasta ayer mismo estaba convencido de que la sidra se hacía “con limones y polvo”.

Cristales · Oficinas
Hostelería · Comunidades
Locales Comerciales, etc.
Limpiezas Fin de Obra

**Pídanos Presupuesto
sin Compromiso**



Limpiezas



Tifs. 671 94 48 98 - 664 551 939
La Felguera - Langreo



Sidrerín C.P Santa Olaya



Alba mayando nel C-P. Pinzales



Collacies de Sidre. CP Santa Olaya



Llagareros nel C.P Santa Olaya



Mar de mazana, visita a Piñera del C.P Santa Olaya



Aguardando pel turnu, C.P Laviada



Omar y Miranda mayando nel C-P. Pinzales



Kevin mayando nel C-P. Laviada



Eloy mayando nel C-P. Pinzales



RORTA SET
productos agroalimentarios

SETAS DE ASTURIAS



985 999 289 - 666 605 823
Argüero - Villaviciosa

INSTALACIONES BLANCO GONZÁLEZ

Fontanería y Calefacción



Teléfono: 616 870 876
GIJÓN

VI Mayada y Espicha 2.011



Preseos pa mayar: mayos y duernu.

Un año más, y con este ya van seis, nos reuniremos a recordar las viejas formas de hacer las cosas, a sentir el incomparable olor de la manzana mientras la mayamos, sentir su fuerza mientras la prensamos en nuestro llagar y a presenciar el pequeño milagro cotidiano de la conversión de la fruta en sidra. Después la probaremos.

Lo haremos con los mayos y el duernu, con la paciencia y el trabajo en grupo, disfrutando de la compañía, del momento, y del marco en el que tendremos el orgullo de estar.

Porque este año “estrenaremos” las nuevas y esperadas instalaciones del Llagar Castañón, que no se abri-

Esti añu tendremos l'honor de ser de los primeros en conocer les nuevísimes instalaciones del maliayu Llagar Castañón, malque pa ello tengamos d'esperar fasta'l día 17 d'Avientu, dos díes xusto tres de la inauguración del llagar, pa celebrar la nuesa tradicional Mayada y Espicha.

Pagará la pena, estrenar el llagar de la man de Julián Castañón García, que pondrá a la nuesa dimposición la so experiencia, pa que vaigamos conociendo dalgunos de los secretos del facer (y del beber) bona sidre.

rán al públicu, de hecho, hasta justo dos días antes de nuestra mayada, aunque ya se esté utilizando para la sidra de este año.

Será el propio Julián Castañón García, llagareru, quien nos guíe, tanto por su llagar como por el proceso de elaboración de la sidra, ayudándonos a comprender un poco mejor los pasos necesarios para conseguir una sidra de calidad y explicándonos como influye esta primera y fundamental fase de mayada en el resultado final de la sidra. Estará a disposición de los asistentes para contestar a las dudas que nos puedan surgir.

Además de mayar y conocer el llagar, haremos lo pro-



Paliando la magaya.

pio en estas ocasiones: una espicha con la que acompañar la sidra, la del duenu o la otra, depende de los gustos de cada uno, escuchar un poco de música del país y, si nos animamos, echar unos cantarinos.

El precio para disfrutar de la Mayada y Espicha será de 25 euros por persona, que se rebajará a 22 para los suscriptores de LA SIDRA.

Una vez más, por motivos de capacidad, y para que las explicaciones puedan ser plenamente aprovechadas por todos los asistentes, el número de plazas será limitado y por riguroso orden de inscripción.

Para más información, podéis visitar nuestra página web, www.lasidra.as o poneros en contacto al teléfono 652 594 983 o el mail infolasidra@gmail.com.



Un momento de la Mayada y Espicha2010., nel Llagar de Frutos.



**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

TRADICIONES QUE SE PIERDEN

Llagar El Pilu



El llagar El Pilu continúa gúei comu merenderu / sidrería siendo un auténticu clásicu xixonés.

D. Ángel Loché Cifuentes, "Pilu", propietario del que fue Llagar El Pilu y ahora sidrería merenderu, cuéntanos la historia d'esti llagar emblemáticu de Xixón.



LOLO CALEYIN

Polígono Industrial de Levinco, s/n
Tlf. 985 495 124 · Cabañaquinta



Gijón

El Tallu La Arena

Restaurante - Arrocería

Especialidad en todo tipo de Arroces
Pescados y Mariscos
Menú del Día
Menú Festivos
Raciones y Tapas

C/Ezcurdia 63 Telf.: 984 194 902 GIJÓN

D. Ángel Loché Cifuentes propietario de la sidrería-merendero El Pilu, nos cuenta que ya su abuelo y su padre hacían sidra en Somió donde este llagar es un clásico.



Manuel G. Busto, autor del presente artículo, acompañáu de D. Ángel Loché Cifuentes, "Pilu", protagonista del mesmu.



1.668 ye l'añu qu'indica'l dintel del inmueble, colo que tariemos falando de cuasique cuatro siglos d'existencia.

D. Ángel Loché Cifuentes, propietario de la sidrería-merendero El Pilu, nos cuenta que ya su abuelo y su padre hacían sidra en Somió en su casa ubicada detrás del actual Somió Park. El abuelo trabajó para los Condes de Deva que también ostentan el título nobiliario de Revillajigedo. Sobre el año 1979 Ángel compró unos 5.000 metros cuadrados, el administrador de los Condes les ofreció la compra de una extensión considerable de la que otra parte la compró una vecina.

En aquellos tiempos Ángel se dedicaba a la ganadería, que como él dice ("les vaques solo daben pataes y rabotazos"). Recuerda que el administrador de los Condes le dijo que si querían pagar les iba a ser difícil hacerlo de la ganadería, "quizá hoy todavía estuviesen pagando" pero les asesoró para que pusiesen algo y vendiesen; ahí empezó a vender sidra, a ser merendero pasándose de ganaderos a hosteleros. Tuvieron tanto acierto que en dos años habían liquidado las deudas, Ángel recuerda que "antes venía mucha gente, muchas familias, traían algo para comer y se quedaban hasta la tarde donde para merendar ya nos pedían algo y así empezamos con la cocina.

La casa tiene un escudo nobiliario que, según Ángel, siempre estuvo allí, aunque él no sabe explicarnos el

significado. Aparece un castillo con torre en el medio, un águila y un árbol que pudiera ser un manzano. En el zaguán ó portal de entrada que actualmente es la sidrería, se realizaban las esfozayas, y por casualidad hoy día hay un anuncio de esfozaya de una asociación vecinal para este noviembre, donde supongo que no faltarán sidra dulce y castañas. Hay un pequeño comedor que antaño era una habitación y en lo que era el establo o cuadra un amplio comedor de piedra vista. En el dintel de la sidrería, tallado en la piedra existe una cruz con la fecha 1668 suponiendo que esta es la fecha de construcción del inmueble, por lo que hace más de 300 años de su existencia.

Anexo a la casa está el Llagar, donde la última vez que se mayó fue por el año 1981. El llagar siempre existió, "mi padre era el que hacía la sidra, cuando por la edad ya no pudo mayar yo dejé de hacerla, la prensa la llevo el de Alpequín, los toneles "el Moyáu". En el llagar había unas 5 ó 6 pipas y unos once toneles, algunos de 1.200 litros, la producción rondaba los 40.000 litros al año. Hoy en día solo queda la tritadora, algunas cajas y botellas, el llagar está en muy malas condiciones y han decidido derribarlos para darle otro uso.



Llamentablemente son muchos los llagares qu'esapaecen ensin que se recueya'l so perimportante padrimoni u etnogràficu.

Como anécdota recuerda que en vida de su padre estuvo en el llagar Antonio Garisa, célebre actor cómico de los años 60; el padre dispuso unas mesas y sillas en el llagar y “allí fue la primera vez que comí caviar”.

En la actualidad, en invierno abre solo los fines de semana y festivos, a partir de Semana Santa abrimos todos los días por las tardes, regentándolo dos hijas de Ángel, por lo que El Pilu se va manteniendo. Es una pena pues tiene un aparcamiento amplio, una gran panera, bajo la cual se disponen las típicas mesas y bancos de merendero y algo de “prau” para que corran los güajes. Es una zona donde hubo más llagares que ya no pisan y también algunos merenderos como El Mancu, Manolo Tuya, el propio abuelo de Ángel, El Pisón etc. La decadencia empezó con la automoción pues la gente se iba a sitios más alejados de Xixón, también el prohibir traer la comida a los merenderos mermó el encanto de estos, aunque aumentasen sus ganancias.

Sidrería El Pilu con dirección en Somió nº 456 barrio del Fuexo, es de los pocos merenderos que ya quedan y no será por mucho tiempo. Gracias a Ángel por su atención y amabilidad, gracias por haber mantenido la tradición hasta hoy.





HOTEL RESTAURANTE CAMPOAMOR



*El nuevo y ampliado
Hotel Campoamor
le ofrece en pleno centro de Oviedo
amplias y confortables habitaciones,
así como un esmerado
servicio de restaurante
con una variada y excelente carta.*

Argüelles, 23 - 33003 OVIEDO
TEL. 985 210 720 Fax 985 211 892
www.hotelcampoamoroviedo.com
info@hotelcampoamoroviedo.com



Ctra. Llagos - Argüelles
TEL. 985 792 894 - 985 794 718
20085 - OVIEDO
(Asturias)



Ctra. del Naranco, 54
TEL. 985 207 907
OVIEDO
(Asturias)



RESTAURANTE - PARRILLA
**Buenos
Aires**

AXENDA

FOLIXA NA PRIMAVERA.

Mieres nagura otru añu la primavera con muncha sidre y colos sos famosos conciertos. Hai que preparase con tiempu.

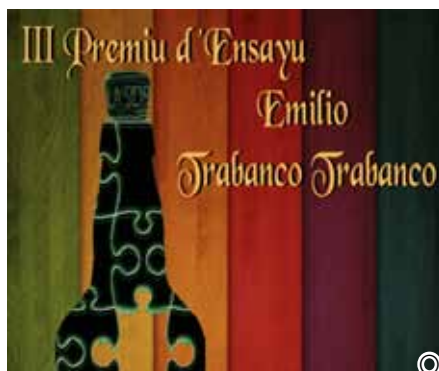
3 al 5 d'Abril



III PRIMER SIDRE L'AÑU.

La mayor de les folixes pa celebrar l'entamu del añu sidreru prebando toles sidres d'Asturies y más. Xixón **4 al 7 d'Abril.**

SIDRACRUCIS 2012. La más Sidrera de les celebraciónes de Selmana Santa, el Sidracrucis, tornará a percorrer chigres, cais y llagares d'Asturies pa rendir cultu a la nuesa sidre. hai que tar sollertes que siempres queda daqué ensin apuntar. **5 d'Abril**



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

FALLU DEL V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA. Acabóse'l tiempu pa presentar seme-yes a esti concursu, que cunta col sofitu del llagar JR.
El xuráu aconsejaráse nel Llagar El Mancu pa dar el so veredictu. **Avientu**

V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA



ENTREGA PREMIOS CAMPIONATU D'ECHAORES DE SIDRE 2011. Que tendrá llugar nel Muséu de la Sidre de Nava, los diez primeros clasificaos nel Campionatu recibirán los sos premios.
Fecha esauta entá por determinar. **Avientu.**

SÉTIMA MAYADA Y ESPICHA. Fadremos sidre pol sistema más tradicional, colos mayos ya'l duernu, y conoceremos el nueu Llagar Castañón, Cellerarémolos con una espicha. **17 Avientu.**



VIII XORNAES GASTRONÓMIQUES DEL QUESU GAMONÉU. Una perbona oportunidá pa tastiar ún de los quesos que meyor mariden cola sidre.
Sirviella d'Onís,
Del 2 al 11 d'Avientu.





La sidra de gala y lo que desde allí se reivindicó

Manuel Gutiérrez Busto

El Salón de les Sidres de Gala y la cena que tuvo lugar el día 28 de octubre en el Hotel Villa de Gijón, fue una novedad en muchos aspectos. No voy a glosar sobre la organización, las sidras, los productos, sino sobre lo que algunos llagareros y otros presentes reivindicaron, entre presentación y presentación.

Marcos Fernández, organizador del acto, que en su empeño quiso hacer algo distinto, reivindicó una vez más a los políticos de turno, alguno presente, que el famoso vino español en los actos oficiales, fuese reemplazado por la sidra. No existen disculpas de protocolo, ni si se “chisca” o si el sitio es el adecuado o no, actualmente tanto la sidra de mesa, de nueva expresión, como las sidras espumosos, sidras brut, se pueden degustar en cualquier superficie, en cualquier acto, en cualquier espacio público abierto o cerrado, con o sin protocolo.

Siguió Consuelo Busto, de sidra Mayador, prototipo de mujer empresaria, expresando su satisfacción porque ya era hora de que alguien se acordase de hacer algo por la sidra espumosa, una industria que cotiza, reparte dividendos, crea puestos de trabajo y que engorda las arcas de la Administración con los impuestos; que es, sino la mayor, casi de entre las mayores empresas alimentarias asturianas, que ese producto identifica a Asturias fuera de nuestra comunidad y fuera del Estado español, ¡Ya era hora que alguien se acordase de este producto casi en el olvido de la promoción y degustación!.

Por su parte, Faustino Vázquez, de Sidra Panizales, que elabora la primera sidra de hielo existente en el Estado español, reivindicó la creación de nuevos productos derivados de la sidra tradicional, apostando por nuestra capacidad de investigar y defendiendo que, al igual que los canadienses crearon la sidra de hielo, nosotros también podemos hacer otro

tanto y elaborar nuestra propia sidra de hielo, hecha a nuestra medida, a nuestros gustos, a las características culturales y gastronómicas de nuestra Asturias, en definitiva una sidra de hielo nuestra y muchos otros productos más.

Emilio Serrano de Destilados Los Serranos, recordó cómo sus antepasados llevan destilando desde “1850 y tantos”, enviando destilados a Cuba. Reivindica el consumo de los destilados, algo que se ha perdido en Asturias en detrimento de otros productos más “esnób” como son los whiskis. “Si tenemos en cuenta las distintas botellas de whiskis que hay en cada bar, sidrería, restaurante, hotel o establecimiento hostelero de Asturias y nos planteásemos que con tener una sola botella para ofrecer al público de sidra destilada, solo una, se cubrirían las existencias anuales de los destilados fabricados en Asturias”. Poco más habría que añadir.

Yo, desde mi modesta opinión, recomiendo a los “maitres”, camareros, hosteleros, que ofrezcan sidra en todas y en cada una de sus distintas variedades, que se esmeren en vender Asturias, que sepa el cliente que, una sidra de mesa suple a un blanco, despierta el apetito y marida bien con entrantes, aperitivos y nuestros mariscos. Una sidra brut es una alternativa al cava. Que para unos quesos o un buen foie está la sidra de hielo y no hay nada mejor para después de una fabada o un buen pote que ir disolviendo esas grasas con un destilado de sidra.

Solo queda ponernos manos a la obra, tener los productos a disposición del cliente, pues si no los tenemos en el establecimiento no los podemos ofrecer; y tener presente que si la gente que viene de afuera, turistas incluidos, no nos ven a los asturianos consumir estos productos afines de la sidra ¿cómo los van a pedir ellos y cómo los van a consumir fuera de Asturias?.



1^{er}
MAYADA
Y
ESPICHA
2.011

17
Avientu

Llagar
Castañón

LA SIDRA

www.lasidra.as

25 €, 22 pa soscritores de LASIDRA.

Más informaión 652594983 www.lasidra.as

Prueba de sidras europeas

Siguiendo con la iniciativa de LA SIDRA orientada al conocimiento de las sidras que se producen fuera de nuestro país, nos acercamos en esta ocasión a tres productos procedentes de Alemania, Polonia y la República Checa.

El proyecto iniciado hace ya más de un año de ir favoreciendo el acercamiento a las sidras internacionales, así como posterior asistencia a eventos fuera de nuestras fronteras y la organización en Asturias de actividades con repercusión en el plano europeo han hecho que desde LA SIDRA se hayan ido dando a conocer en nuestra tierra sidras de otros países que en muchos casos tienen aromas y sabores novedosos para nosotros y que, al margen de nuestros gustos, hemos de valorar si queremos llevar a cabo una adecuada presentación de nuestros productos en el ámbito internacional.

Así, presentamos este mes tres sidras europeas que no se pueden encontrar en el mercado asturiano, dado que no se comercializan en nuestro país. Se trata de la sidra tradicional Epfeltranc, del llagarero alemán Jörg Stier, la sidra espumosa polaca Majatek Slawno y la sidra semidulce del productor checo Mad Apple.

La prueba, realizada por colaboradores habituales de LA SIDRA, entre los que también se encontraba un investigador de sidras y experto en catas, fue en algunos casos complicada al tener que hacer valoraciones desde perspectivas diferentes de las inicialmente propuestas tras comprobar que las características de algunas de estas muestras variaban según la presentación que de ellas se hacía, e incluso según las copas elegidas para la cata.

ción más tradicional que la sidra clásica del Estado de Hessen.

Fase olfativa: Desprende un aroma suave a fruta ligeramente ácida.

Es un aroma propio de una sidra de elaboración artesanal, casera, que se matiza y mejora con el reposo y la oxigenación en el vaso.

Fase gustativa: Sidra de sabor suave, caracterizada por una ligera acidez, aunque más acentuada que la que suele presentar la sidra alemana, y un cierto amargor final propio de su país.

Por sus características, y en especial por el sabor y el aspecto de la espuma que produce, hace pensar que la fase de fermentación maloláctica podría no haber sido completada.

No obstante, en su conjunto recuerda a la sidra natural de Asturias, y aunque en principio no necesitaría ser escanciada, se la ha sometido a escanciado tradicional observando que éste puede ser conveniente, pues realza la tonalidad de su color y las características de aroma y sabor, observándose además que espalma casi como la asturiana.

Por el tipo de envase, botella de litro, puede ser buena bebida para acompañar una comida fuerte, con grasa, del tipo de una carne al estilo alemán.



Epfeltranc.

Kelterei Jörg Stier.

Maintal-Bischofsheim, Hessen, Alemania.

Alcohol: 5,5 % vol.

Fase visual: Sidra turbia, de una tonalidad amarilla oscura, algo ocre, y con cierta presencia de residuos sólidos, debido a un filtrado suave, ligero, no muy agresivo, pero suficiente para evitar la presencia de poso en el fondo de la botella.

Se trata de una sidra en flor de elabora-



Majatek Slawno.

Majatek

Slawno Cydr

Slawno, Polonia.

Alcohol: 7 % vol.

Fase visual: Se trata de una sidra de color oro brillante, limpia y cristalina.

El carbónico desaparece rápido en copa dejando paso a una fina aguja que tiende también a desaparecer en pocos minutos.

Fase olfativa: Aroma intenso a manzana dulce de mesa, que recuerda el olor de la manzana madura.

También se aprecia un ligero aroma a madera.

Recuerda los aromas del llagar, a la manzana que almacenada a la espera de ser mayada.

Fase gustativa: El sabor de la manzana dulce es más suave y matizado de lo que hace pensar su aroma.

Se trata de una sidra semidulce, que ofrece notas ácidas y un amargo final muy sutil, con unos contrastes que se explicarían por una mezcla de manzanas.

Destaca asimismo la buena integración de la burbuja, que no hierve en la boca.

Ésta ha sido una sidra difícil de conseguir, que procede de uno de los lagares más antiguos y prestigiosos de Polonia, algo que se evidencia en la cuidada presentación de la botella, y un precio puede llegar a ser superior incluso al de algunos licores tradicionales de la región.

Como bebida, es ideal para un aperitivo dulce, aunque en el desarrollo de la cata también ha hecho un buen maridaje con paté.

Mad Apple. Mad Apple s. r. o.

Znojmo, República Checa.



Alcohol: 6 % vol.

Fase visual: Sidra de color amarillo fosforescente brillante. Muy cristalina, destaca por su limpieza y buen filtrado.

El carbónico desaparece rápidamente, aunque deja en copa una espuma que recuerda los espumantes de la cerveza.

Fase olfativa:

Además del aroma a manzana, destaca el olor a algún tipo de verdura que parece recordar el lúpulo de la cerveza, lo que se puede explicar por la importancia que esa bebida tiene en la zona de producción.

Fase gustativa: Se trata de una sidra semidulce.

Presenta un sabor fresco a manzana con recuerdos afines al mundo de la cerveza.

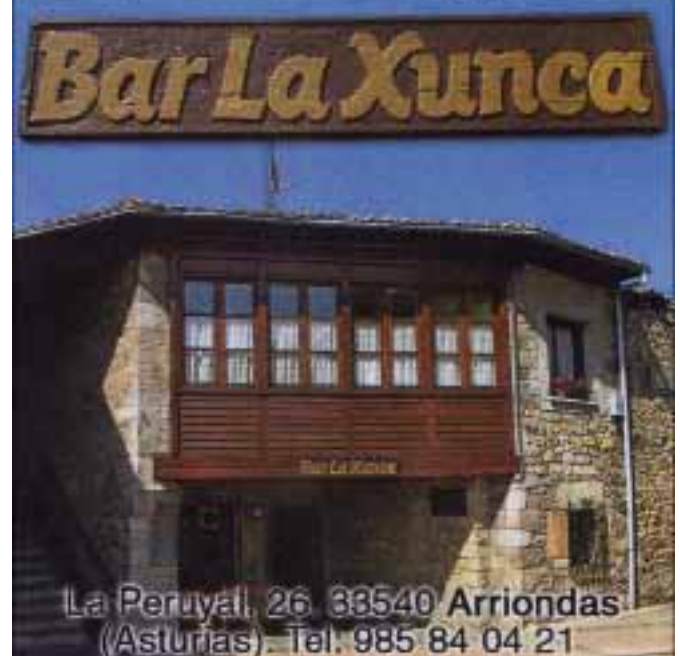
Al final deja un amargo propio de las bebidas del tipo del amareto, y en cierta medida también recuerda a algunas sidras asturianas de mesa.

En conjunto su presencia en copa es similar a la de la cerveza, con espuma en la pared; su embotado en botellas de 33 y 50 cl. contribuye a realzar estas similitudes.

Por sus características resulta apropiada para acompañar un aperitivo o un postre de quesos no muy fuertes.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado



Epfeltranc, una sidra alemana al estilo asturiano



Epfeltranc, la sidra que no se puede llamar sidra, tal y como ha dicho de ella su propio elaborador, Jörg Stier, ha atraído nuestra atención por su parecido con la sidra tradicional asturiana.

El reciente encuentro mantenido con enólogos a principios de este mes por el llagareru alemán Jörg Stier al respecto de su Epfeltranc - Urschoppen, ha motivado el interés de LA SIDRA por este producto que se presentó en Asturias en el marco del I Salón Internacional de les Sidres de Gala que tuvo lugar en Xixón el pasado día 28 de octubre.

Jörg Stier, elaborador de sidra con su llagar, Kelterei Jörg Stier, establecido en Maintal-Bischofsheim, es muy amigo de utilizar las manzanas de su propia comarca, situada a apenas unos kilómetros río arriba de Frankfurt, y es también persona muy interesada en la sidra tradicional tanto de su país como de otras regiones europeas.

Dentro del catálogo de su llagar podemos encontrar sidras de muy variados estilos y calidades, que van desde la sidra clásica de Frankfurt hasta la sidra con speierling (*Sorbus domestica*) añadido para realzar el característico amargo y contribuir a elevar aún más la buena calidad de las mejores sidras de la zona. Entre ellas encontramos tres en particular que presentan sensibles diferencias con los cánones de la sidra frankfortesa: Stier Apfelwein, una sidra de carácter clásico; Toro Loco, que hace referencia al apellido Stier

(Toro en alemán) y Epfeltranc, que se presenta como una sidra al estilo de Asturias, siendo el denominador común de las tres una acidez ligeramente más marcada de lo que es habitual en la región.

Epfeltranc, “la sidra alemana que no se puede llamar sidra”, como se le ha venido a definir en Alemania, es un producto que se sale de las normas y se aleja mucho de la sidra clásica alemana, presentando por el contrario extraordinarias similitudes con la sidra tradicional asturiana.

Viene esto al caso porque frente a la característica fundamental de las sidras de Hessen con un marcado amargo y un buen secante final, Epfeltranc se caracteriza más bien por un sabor mucho más ácido de lo que es habitual entre las sidras alemanas y un amargo mucho más suave y matizado.

Tanto es así que en la etiqueta no se lee la palabra apfelwein (sidra) si no la expresión Alkoholisches Getränk aus Äpfeln (bebida alcohólica hecha de manzana), y es que de acuerdo con su legislación nacional no puede recibir la etiqueta de sidra a causa de su acidez, pues mientras que lo fijado en el país es que la acidez volátil no supere 1 g/l, Epfeltranc presenta unos valores

que se mueven entre 1,5 y 2 g/l, algo que ha llevado incluso a críticas y a la afirmación por parte de algunos aficionados locales de que ésta no es una sidra al gusto alemán.

Epfeltranc, cuya nota de cata más completa publicamos en este mismo número en el artículo dedicado a la cata de sidras de Alemania, Polonia y la República Checa, es una sidra suave, con un 5,5 % de alcohol, que se asemeja mucho a la tradicional asturiana. Es de las denominadas en flor, que visualmente presenta un color amarillo y un aspecto turbio, con muy poco filtrado.

El aroma, por su parte, ya nos acerca a lo que vamos a encontrar posteriormente, puesto que ya desde el primer momento se identifica con el de una manzana ligeramente ácida y nos recuerda con bastante claridad a las sidras de elaboración artesanal.

En lo que se refiere al sabor, aquí es donde ya se nos hace más evidente el problema legal que impide su identificación como sidra de Alemania. Aunque también mantiene ese característico amargo final tan del gusto alemán, lo primero que destaca es su acidez, bastante ligera, pero no obstante mayor de la que en Alemania está autorizada para las sidras.

Uno de los aspectos relativos a esta sidra que puede resultar en cierto modo sorprendente es su forma de servir. Al igual que las sidras alemanas, no es necesario recurrir al escanciado tradicional asturiano, sin embargo sí que en algunos reportajes del periódico Bild Zeitung y el canal de televisión RTL aparece el propio Jörg Stier escanciando Epfeltranc, y de hecho los asistentes al Salón Internacional de les Sidres de Gala de

Xixón que tuvieron la oportunidad de conocerla comentaban de ella, así como también de la Stier Apfelwein, el gran parecido con la sidra asturiana.

Pues bien, diremos por lo que se refiere a su escanciado, que aunque no sea necesario, sí que nos ha parecido conveniente, pues al escanciarla en el vaso de sidra asturiano se aprecian cambios sustanciales en la gran mayoría de sus matices, tanto de aspecto visual, como en el aroma y en el sabor, que resultan todos ellos realzados y consigue una importante mejoría respecto a su servicio sin escanciar.

Por último, también debemos destacar en este sentido el hecho de que necesita una cierta oxigenación como la que le puede aportar el escanciado, y que además al escanciar la Epfeltranc puede verse como esta sidra espalma de una forma que en cierta medida nos recuerda a la sidra asturiana.

Estamos pues ante una sidra, llámesele o no por ese nombre, que al margen de gustos y consideraciones no desdice de otras sidras, y que puede perfectamente ser presentada en una mesa como acompañamiento de una comida basada en la cocina tradicional, y especialmente con platos de carne y asados al estilo centroeuropeo.

Y estamos, asimismo, ante una sidra con la que es seguro que mantendremos continuos contactos en próximos eventos sidreros celebrados en el exterior, así como en eventos y jornadas de carácter internacional que se vayan celebrando en nuestra tierra.

 Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado



Pablo Álvarez, Campión

L'echaor de La Morena vien d'algamar el primer premiu nel Campionatu d'Echaores d'Asturies.



Pablo Álvarez, echaor nel sierense Llagar la Morena, vien d'algamar el primer puestu nel Campionatu d'Echaores de Sidre.

Tres años rozando l'ésitu y por fin el Campeonatu 2.011 foi el que-y traxo la gloria, ganando cinco de les venti

prebes puntuables y ocupando'l llugar de cabezaleru dende un entamu.

Sicasí, el campionatu esti añu anduvo reñíu, con Aly Moncayo rozando siempres el primer puestu, pero a la fin, y tres de quedar desbancáu por Wilkin Aquiles nel Concursu d'Echaores de Les Arriendes, Aly perdió toles sos posibilidaes, afitando a Pablo Álvarez comu campeón y quedando segundu na clasificación xeneral final.

Pablo Álvarez, que recoyerá'l so premiu n'Avientu, nel Muséu la Sidra, en Nava, ye'l más mozu de los echaores que ganó el Campionatu d'Asturies..

«Esti añu llevé'l campionatu. Merecíalo yá...a nivel profesional tien muncho prestixu», declaró a la prensa. Dedica-y el so trunfu al so hermanu falleciu va pocu nun accidente de tráficu

Alcordóse tamién de los sos mayestros, Juan Carlos Iglesias, y el so antiguu xefe, que lu convenció de les sos posibilidaes.

Clasificación final del Campionatu d'Echaores'11

- 1º Pablo Álvarez, con 120 puntos
- 2º Aly Moncayo, con 113 puntos
- 3º Wilkin Aquiles, con 104 puntos
- 4º Salvador Ondo, con 97 puntos
- 5º Jonathan Trabanco, con 96 puntos
- 6º Jeison Franco, con 89 puntos
- 7º Jorge Vargas con 86 puntos
- 8º Henry González, con 83 puntos
- 9º Pablo Suárez, con 74 puntos
- 10º Alberto Truchado, con 48 puntos.



Fotografía



Avda. de la Costa 26
Xixón 985 165 246
684 602 701
layala@layalafotografia.com

www.layalafotografia.com

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Vella, Pollos y Pescado



Vella, Gallinazo
Ferrol, S.L.

Vella, Pollos y Pescado



Manual Vella
Juncal, S.L.

Epodet



Marquesa Sopena
Bermudez, M.

Vella, Pollos y Pescado



Vella, Pollos y Pescado
Carr, S.L.

Epodet



Epodet
Bermudez, S.L.

Epodet



Epodet

Epodet



Epodet
Bermudez, S.L.

Sidras Espumosas

Epodet



Epodet
Bermudez, S.L.

Vella, Pollos y Pescado



Vella, Pollos y Pescado
Bermudez, S.L.

Epodet



Epodet
Bermudez, S.L.



¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



Finalizó'l plazu pa la presentación al V Concursu Semeyes



El xuráu aconsejará nel Llagar El Mancu de Xixón, y el públicu podrá ver les semeyes presentaes y asistir a tol procesu de deliberaciones.

Esti 1 de payares finó'l plazu pa participar na V edición del Concursu Semeyes, siendo de destacar la importante participación y la calidá de les obres presentaes.

Pesía que nun principiu cabía pensar que la necesidá de pasar a recoyer los premios nel actu d'entrega de los mesmos, comu condición incluyía nes bases del concursu, diba menguar el númberu participantes a la fin la participación foi perasemeyada a la de la postrer convocatoria, presentándose un total de 145 fotografías con 563 semeyes.

Comu yera d'esperar la participación foi mayoritariamente asturiana, si bien hai obres presentaes de tol Estáu, destacando Madrid; d'Europa destacó Inglaterra y Rumanía; y d'América Llatina, Colombia.

De les semeyes presentaes, continúa llamando l'atención les estremaes perspeutives coles que se ve la sidre y la mazana, según les referencies culturales de los autores, de tala miente que n'aquellos llugares

onde nun hai mayor tradición sidrera les semeyes suelen tener a la mazana comu protagonista, y ellí onde esiste una fonda tradición les referencies a la sidre puen pasar desapercibíes p'aquelles presones ayenes a la cultura de la sidre. Por supuestu, el componente artísticu puntúa aparte.

El xuráu tará presidíu pol fotoperiodista Xurde Margáride, y formáu ente otros por Lorena Ayala (Fotógrafa d'Estudiu) y Jerome Muñoz (Direutor del Cienru Integráu d'Imaxe y Soníu de Llangréu) y comu yá se fexo l'añu pasáu, el procesu de deliberación sedrá públicu, celebrándose nel Llagar El Mancu de Xixón.

D'esta miente, podrá asistise al mesmu, ver les semeyes participantes, que sedrán proyeutaes, y conocer pasu a pasu, el procesu de clasificación y los premios concedíos, quedando entá por confirmar la fecha y el llugar nel que s'aconsejará'l xuráu, pero que sedrá anunciáu con tiempu en: www.lasidra.as

Entonando por Nava



Héctor Braga actuó n'Entonando por Nava.

La meyor tonada enllena les cais y los chigres navetos.

Siendo Nava la Villa de la Sidra y dada la hestórica conesión de la canción asturiana colos llagares y sidreríes, yera d'esperar qu'esta Villa se sumare a les ya abondes ciudaes que dediquen un día a esfrutar de los cancios de chigre.

Pa ello convocóse una escoyeta d'intérpretes de primer llinia n'actualidá musical que convirtieron a Nava na capital de la canción asturiana.

Les actuaciones repartiéronse pente la Plaza de Manuel Uría y les sidreríes participantes: La Naveta, La Figar, Casa Mino, La Barraca, El Titi, La Teyera y La Panera

Destacó l'actuación de dos figures hestóriques: Jorge Tuya y Luís Estrada, dos intérpretes conocíos tamién por tar venceyaos al arrodriu sidreru. El puntu final del primer día púnxolu el grupu folk navetu Vrienden, . La nueche del domingu Héctor Braga punxo puntu final a les actuaciones de "Entonando por Nava".

Esti eventu cuntó cola collaboración d'AICA (Asociación d'Intérpretes de Canción Asturiana)

Sidra Zapatero cambia de imagen

Después de diez años cambia su etiqueta para evitar confusiones con otro llagar naveto.



Antigua etiqueta del Llagar Sidra Zapatero.

Fíjense bien en la etiqueta, porque a partir de ahora solo se verá en colecciones: el llagar naveto Sidra Zapatero acaba de estrenar imagen corporativa. Las últimas botellas corchadas ya lucen unas etiquetas nuevas con la rúbrica del fundador, Manuel Zapatero, como logotipo sobre un fondo floral bastante difuminado.

La empresa se ha visto obligada a renovar las etiquetas que venían identificando su sidra desde hace diez años, porque sus clientes les advirtieron de la similitud entre sus tradicionales etiquetas y las que otro llagar del conceyu diseñó para su marca.

Para evitar «polémicas y conflictos», en lugar de pleitear optaron por renovar su imagen corporativa que ahora presentan en sociedad.



Lorena Ayala, colaboradora de LA SIDRA inaugura su estudio



Lorena Ayala arropada por sus compañeros y amigos en el momento de la inauguración de su nuevo estudio fotográfico.

Si de algo puede presumir nuestra publicación es contar con la colaboración desinteresada de auténticos profesionales, por eso es para nosotros una satisfacción poder compartir con ellos sus progresos.

Cuando la luz adquiere la atmósfera deseada, la elegancia y la belleza correcta, es el momento de hacer clic, darle al disparador y sentir cómo en unas milésimas de segundo se produce la magia que permite inmortalizar una escena. Para conseguir ese instante es necesario disponer de la pericia necesaria que da la experiencia de años de trabajo retratando las distintas situaciones que nos brinda la vida, un gesto, un sí quiero o simplemente la risa de un niño. Imágenes que nos reconfortarán en el transcurso de los años haciéndonos recordar esos momentos.

Esta pericia fotográfica la conoce muy bien Lorena Ayala que tras años de trabajo en el mundo de la fotografía inaugura su estudio en Xixón, Layala Fotografía.

Un amplio local en el que la imagen se suma al buen gusto ofreciéndonos trabajos únicos, reportajes de boda íntimos en los que los detalles no pasan desapercibidos para la cámara de Lorena, Imágenes en

las que la personalidad del retratado está perfectamente plasmada.

Arropada por un gran número de compañeros de profesión, amigos y familiares, Layala inauguró su estudio el pasado 31 de octubre, con una pequeña fiesta en la que además de conocer el estudio se pudieron degustar distintos productos de nuestra tierra.

Lorena Ayala además es bien conocedora del mundo de la sidra participando en varias ediciones como jurado del Concurso de Semeyes que organiza la revista LA SIDRA.

Además del estudio también se puede disfrutar de su trabajo en el Centro Municipal Integrado de L'Arena, donde tiene actualmente una exposición fotográfica sobre el parque de carbones de Aboño.

La página web está disponible en www.layalafotografia.com, en ella se puede ver una muestra de los distintos tipos de reportajes.

Nesti Bulevar pué cantase

Gascona recupera los
tradicionales Cancios de Chigre.



Col enfotu de recuperar el tradicional ambiente de les sidrerías asturianes, cola so xente canciando a coru de mesa en mesa, o col paisanu/a que posa'l vasu y echa una tonada al altu la lleva, les Sidrerías de la Cai Gascona vienen d'entamar un prestosu plan p'animar a la xente a canciar nos sos chigres.

Pa entamar, unes plaquines especifiquen, de magar el mes pasáu en toles sidrerías de l'Asociación, que "Nesta Sidrería pue cantase".

Pa seguir, tolos xueves sedrán de Cancios de Chigre, Fasta mediaos de xineru, convócase a tolos que yos preste canciar o sentir los cancios a acudir a la Cai Gascona, de magar les 20:30, y echar unos cantariños.

Cantantes de tonada, cuartetos y xente que se sume espontáneamente animarán los chigres dica les 11 de la nueche, hora na que se parará "pa nun estorbar a los vecinos", comu desplicó Francisco Colunga, presidente de l'Asociación de Sidrerías de la cai Gascona, quien considera fundamental esta iniciativa, pa recuperar un vezu cuasi «en desusu y fasta un poco mal vistu».

La idega ñaz col envís de «proseguir l'añu que vien y convertise en revulsivu pa la cultura de la sidra», según afirmó Colunga.

Pel so llau, el conceyal de Cultura, Jorge Menéndez Vallina, afirmó que «nun hai meyor sitiu que la cai Gascona pa echar un cantarín» y animó a toos a participar, pa asina, recuperar una parte tan importante de la cultura tradicional asturiana como son los cancios de chigre.

Sidrería **Casa Juanín EL PANTANO**

EL PANTANO

Las Agüeras, 11 - 33118 Quiros - Asturias
711.985.76.80

PAYAS
BASTAL

LIMPIEZAS Y CIERRES DE FINCAS
DESEROCES
MANTENIMIENTO DE ZONAS VERDES

Traslavilla, s/n - PROAZA
Tlf. 646 749 768 - Fax 985 761 243

**TRANSPORTES
Y CARBONES**

José Antonio Boyano del Valle

Telefóno 985 46 48 70
Móvil 619 670 060

C/ San Juan Bautista de la Salle, 7 - 1ª Izda. - MIERES

Especial Navidad 2011

Sidrería Rubiera



Sidrería Rubiera

Si ya a diario, o incluso de domingo, la relación calidad/precio de los menús de la Sidrería Rubiera es excelente, llegando las navidades se convierte en impresionante.

Por algo se conocen como “La mejor sidrería, con buen producto, en el centro de Xixón”.



Fabes con rau de gúe y pimientos rellenos de mariscu.

SIDRERÍA
MARISQUERÍA
RUBIERA

Menús de Navidad

y

**Menús Especiales para
empresas ó grupos**

Consúltanos y reserva tus menús

Parrilla Casa Julio

Sidrería Urbiés

¿Te gusta la carne? Pues ven y prueba nuestras carnes a la parrilla.

Una selección de varios cortes de calidad. Menús especiales y diversas parrilladas.

Tu sidrería de toda la vida en el barrio de Contrueces, donde podrás degustar nuestra cocina tradicional y auténticos menús caseros.



Disfruta estas navidades de nuestros menús especiales para empresas y grupos y despide el año con nosotros en nuestros restaurantes: Sidrería Rubiera, Parrilla Casa Julio y Sidrería Urbiés, donde podrás elegir una selección de nuestros mejores productos y de varios menús.

I^{os} Premios de la Sidre d'Escoyeta

Na primer convocatoria d'esti premiu, Luis Estrada y Santiago Menéndez de Luarca recibieron los gallardones de "Meyor Profesional de la Sidre d'Escoyeta 2011" y "Meyor Embaxaor de la Sidre d'Escoyeta 2011" respetivamente.



LUIS SEMEYES

Entrega de premios nel Llagar de Trabanco.

L'Asociación de Llagareros de Sidre de Mazana d'Escoyeta vien d'entregar los sos premios, colos que reconocen la trayectoria de dos emportantes figures del sector.

Luis Estrada, impulsor de los concursos d'echaos de sidre y del Decálogu del Echaor, foi premiáu como "Meyor Profesional de la Sidre d'Escoyeta 2011", al tiempu que Santiago Menéndez de Luarca, es-Conseyeru de Mediu Rural, algamó'l premiu al "Meyor Embaxaor de la Sidre d'Escoyeta 2011".

El premiu, que se convoca por primer vegada coincidiendo col décimu aniversariu d'esti sellu de calidá, ye perespecial: Luis Estrada y Santiago Menéndez de Luarca personalizaron con una dedicatoria y la so robla manuscrita nún de los llagares tradicionales del Llagar de Trabanco, que de magar agora formará parte del percorríu de les visites guíes qu'entama d'avezu esti llagar.

El Xuráu, compuestu por representantes del Colexu

de Críticos Gastronómicos d'Asturies, del movimientu internacional Slow Food, d'AACOMASI, del Comité de Tastia de la Sidre de Mazana d'Escoyeta y de los llagares d'esta marca de calidá, reconocen la trayectoria, la esperiencia y, especialmente, la llucha d'entrambos gallardonaos pol avance y la espansión de la sidre de calidá fecha n'Asturies.

"Luis Estrada ye un presonaxe imprescindible na puesta en valor de la figura del echaor como elementu diferenciaor de la cultura de la sidre n'Asturies. Ye especialmente destacáu'l so compromisu na profesionalización d'esti oficiu y nel so espardimientu social", desplica Joaquín Fernández, miembru del Xuráu qu'entregó'l premiu a Luis Estrada.

"Pel so lláu, Santiago Menéndez de Luarca destaca pola su gran aportación al desendolque del sector y a la implantación d'anovaciones transcendentales pa la so evolución." desplica Eufasio Sánchez, al entregar el premiu a Menéndez de Luarca.

Sidre con Burbuxes



Burbujas 2011 incorporó cuatro marques de sidre Brut dientru la so amplia ufierta de bébores “con burbuxes”, na que predominaron los caves y xampanes.

La sidre brut con D.O. compartió espaciu con xampanes y caves nuna interesante xornada gastronómica que se desendolcó nes instalaciones del Somió Park. Les marques que representaron la sidra asturiana “burbuxeante” foron: **Urriellu** de Zarracina, **Valle, Ballina y Fernández** de El Gaitero, **Pomma Áurea** de Trabanco y el nueu productu de Martínez Sopeña Hnos, la sidre “**Emilio Martínez**”.

Foron precisamente estes sidres brut, toes elles acoyíes a la Denominación d’Orixe. “Sidre d’Asturies” les encargaes d’abrir les sesiones de tasties guíaes que se rializaren y que tuvieron un perimportante éxitu d’asistencia y seguimientu.

Llamentablemente, la distribución de los stands de les diferentes sidres brut presentes, nun permitió ufiertar un espaciu común que puidere remarcar la so identidá y dar una imaxe más presonal y coherente a esta variedá de sidre, quedando asina daqué diluyía la so presencia ente’l restu de “burbuxes”.

Per otu llau, Burbujas 2011 resultó un auténticu éxitu en cuantes asistencia, anque l’afortunada coincidencia col Congresu de Mélicos que taba cellebrándose per esos díis n’Uviéu y qu’asistieron en bon númberu a esta xornada, propició momentos de descomanada asistencia que desvirtuaron en dalguna midía l’espíritu del eventu.



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



La Sidrería Ferrería

Llaviana 10 - 33011 La Corredoria
984 186 734

CASA DE COMIDAS

Trabanco adquiere la mayor pumarada de sidra de Asturias

Con esta adquisición Grupo Trabanco incrementa en un 57% la extensión de sus plantaciones propias, hasta alcanzar una superficie total de 110 hectáreas.



Grupo Trabanco acaba de anunciar la adquisición de la mayor plantación de Asturias de manzanos de sidra en producción. Se trata de una finca situada en el concejo de Mieres y que, con una superficie total de 39 hectáreas, es la mayor pumarada de Asturias que

se encuentra ya en producción, con 17 variedades de manzana adscritas al certificado de calidad Sidra de Manzana Seleccionada.

Con esta adquisición, realizada mediante un contrato de alquiler de larga duración, Grupo Trabanco im-



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



pulsa su apuesta por la producción de manzana autóctona y se consolida como el lugar de Asturias con mayor superficie destinada a la plantación de manzana de sidra. Incorporando esta nueva pumarada, Trabanco cuenta ya con 110 hectáreas que, estando en plena producción, podrán alcanzar un rendimiento anual de 2,5 millones de kilogramos de manzana de sidra.

La pumarada que acaba de adquirir Grupo Trabanco se encuentra prácticamente en plena producción de 17 variedades utilizadas para elaborar Sidra de Manzana Seleccionada. En esta cosecha, se prevé un rendimiento de 450.000 kilogramos, que se irá incrementando en los próximos años hasta alcanzar en 2013 una producción total de 800.000 kilogramos.

“Adquirir la mayor pumarada de Asturias ya en producción es un importante paso en la implicación de Grupo Trabanco en la modernización y el avance del sector cosechero. Nuestra preocupación, como lugar de sidra, no es sólo elaborar un producto final de calidad que sea capaz de abrir nuevos mercados, sino también defender e impulsar la expansión de la producción de manzana de sidra aquí, en Asturias. Por ello, desde hace varios años, estamos incorporando nuevas plantaciones en producción que contienen además las variedades de manzana adscritas al certificado de calidad Sidra de Manzana Seleccionada”, explica Samuel M. Trabanco, gerente de Grupo Trabanco.



Nace "Sidrerías de bandera"

Aportan el decálogo del buen trato a la sidra.



Un nuevo "territorio de la sidra" surge en El Llano, Xixón. 'Sidrerías de bandera' se crea como un grupo de sidrerías que aportan calidad y distinción. Las sidrerías Nava, El Traviesu, El Pilu, Uría y Río Astur se unen para dignificar la sidra en todas sus vertientes.



ROMA
ROME GARDEN 3*
HAB. DOBLE EN AD
TRASLADOS ENT./SALIDA

410€

SALIDAS 3 Y 8 DICIEMBRE

travelfan viajes
984 112 961
www.travelfan.es

SALIDAS DESDE MADRID
3 NOCHES / 4 DIAS PVP P/PAX



PARIS
PAVILLON MONDECAU 3*
HAB. DOBLE EN AD
TRASLADOS DE ENTRADA
SALIDAS 3 Y 8 DICIEMBRE

425€



“Desde hace bastante tiempo, tenemos una competencia muy sana en la zona”. Así es como empezó Amador Barrero, gerente de la sidrería Uría, su alocución en la rueda de prensa que tuvo lugar en la Sidrería Río Astur, el pasado jueves 17 de noviembre, para dar a conocer esta nueva asociación sidrera.

Pero no cualquier sidrería podría ser aceptada en este selecto grupo. Según explicó Barrero, “hemos creado un decálogo que garantiza un servicio máximo en lo que a la sidra se refiere” y que todas las Sidrerías de Bandera deben cumplir estrictamente.

Algunos de los puntos a destacar de estas directrices son el ritmo adecuado de escanciado, la ausencia de escanciadores eléctricos, la temperatura de trece grados en la sidra o la ausencia de olores extraños en las sidrerías entre otros.

Amador destaca que “el cliente va a tener todo a su favor en limpieza y calidad”.

En esta misma rueda de prensa, Inés Álvarez, gerente de la Asociación de Hostelería destacó la cultura reimpulsada de la sidra y a Xixón como destino gastronómico y turístico. Puso en relieve además a la villa de Jovellanos como una ciudad única en eventos de este tipo.

En su primera actividad, “Sidrerías de bandera” ha optado por ofrecer a sus clientes unas jornadas del gochu asturcelta. Según Juan Álvarez, secretario de

AGCA (Asociación de criadores del gochu asturcelta) “con esta iniciativa se está recurriendo a un sector muy particular dentro del campo asturiano”. “Desde 2006 a 2011 el gochu asturcelta ha manifestado una mejora enorme en producción, que tiene como punto culminante estas jornadas”. Destacó de esta manera a los 3200 animales marcados -muchos de ellos ya consumidos- y a las 400 hembras reproductoras junto con los 150 sementales.

David Fernández-Prada, de la empresa Gustatio, será el encargado de llevar a buen puerto esta recién creada asociación.

De este modo, David afirma que “la intención de este nuevo colectivo es ofrecer un punto de distinción en cuanto a sidra, echadores y sidrerías se refiere”. Además, Prada añade que “hay que valorar el esfuerzo de los gerentes de estas sidrerías, en la que aprovechan su día de descanso para ir a probar palos a los llagares”.

La idea principal de esta nueva asociación sidrera es organizar un evento cada mes.

Así, durante su primer mes de actividad (noviembre) “Sidrerías de bandera” ofreció a sus clientes cinco palos de Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias: **Carrascu** (Acebal), **El Santu** (Canal), **Valdeboides** (Castañón), **Valdornón** (Menéndez), y **Zapica** (Buznego) a precio de sidra natural.





FUNERARIA SAN MATEO

SERVICIO PERMANENTE



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

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

Mesa reonda sidrera

El palacio de Valdecarzana foi l'escenariu d'una interesante mesa reonda baxo l'entítulu 'La Cultura de la Sidra: padrimoniu rentable'.

Nel alderique participaron los llagareros Germán González y Cele Foncueva; José Antonio Alonso, del Restaurante Jose's, la investigadora Belén Suárez, el fotógrafu Miki López y Elías Carrocera, director del Museu de la Sidra.

Caún d'ellos apurrió los sos conocimientos, opiniones y previsiones sobre'l futuru próximu de la nuesa bé-bora patria.

Cestes Navidiegues



El Comercio sortea cestes de Navidá con productos asturianos.

Botelles de sidra natural, sidra brut y esplumoso, botelles de sidre dulce, aguardiente de sidra y aguardiente vieyo de sidra, botelles de vinu de Cangas, fabada asturiana, vinagre de sidra, quesu azul a la sidra, quesu Cabrales, quesu afumiáu, chorizos a la sidra, compangu asturianu, callos, angules, caviar y paté d'oricios, ventresca de bonito n'aceite d'oliva, centollu, bugre, filetes d'anchoa, pasteles del Sella...

Podríamos seguir otru tanto y un pocu más, si quisiéremos decir tolo que lleven les 4 Supercestones y les 40 cestes de productos asturianos que sorteen en El Comercio pa promocionar el consumu navidiegu de productos asturianos.

Pa facer la boca agua...

Campaña pa falar bien de sidre



Una Campaña afala, en Samartín del Rei Aureliu, a recuperar l'usu de los términos correchos pa falar de la sidre.

La Conceyalía de Cultura de Samartín del Rei Aureliu a través de la so Oficina de Normalización Llingüística, vien d'entamar la campaña "La Sidra, d'Asturies", cola que fae por espardir y recuperar l'usu del perri-cu pallabreru específicu y les espresiones asturianas venceyaes al mundiu de la sidre.

Na mesma llinia que'l Diccionariu Sidreru, espublizáu por LA SIDRA, pero más cenciella, la campaña recueye sobre tou les cuestiones más básiques: espresiones cotidianes venceyaes a la sidre, términos y conceutos que permiten decatase de "detalles" como que la sidra ta en llagares y non en bodegues, que "catar" cátense les vaques, porque la sidre tástíase, o que los "caldos" hailos de pita o de mariscu, pero non de sidra.

Pa ello, tan repartíendose estremaos materiales a los establecimientos hosteleros, a los que se-yos pidió que sofiten esti procesu: posters con espresiones sidreres prestoses, pegadielles pa colocar nos "Nunmechisques" y un llibrín de 18 páxines, nel que se des-plica el procesu d'ellaboración de la sidre, con unes notes d'hesteria.

Trátase de recuperar "Unos vocablos que nos caberos años tan careciendo un procesu de castellanización que fae que se pierda la so esencia y orixe", indicaron los responsables del Ayuntamientu na presentación que ficeron de la campaña.

Una midía interesante qu'esperamos que seya un bon gabitú nel llabor de recuperación y caltenimientu de la nuesa cultura y tradiciones.

Allí donde vayas Asturias y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



asturianos
100%

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

...y todo perfectamente archivado



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.ruralvia.com/asturias

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

V CONCURSU SEMEYES "LA SIDRA"

Esbilla de les semeyes recibíes nel mes d'ochobre



Rompiendo en vasu



Neñu na fonte



J.R



Sidre per tolo alto

el semáforo sidrería

Menú Diario: Menú Fin de Semana.
Especialidad: Cabritu, Corderu y Pulpo
Doctor Fleming, nº 27 - L'Entregu
T. 984 082 373

CASA DEL PUEBLO
mesón - sidrería

C/ Perez de Ayala, 1 • 33940 El Entregu
Tlf. 984 084 225



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 festivis

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 PESCADERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

Aroa Hidalgo Andrés
C/ Sobina, 6 bajo- Barredos - Llaviana
Tno. 985 601 876



Pexes y mariscos como regalu d'empresa o de cumpleaños, un detalle pa llevar cuando ñaz un rapacín o cuando vas a visitar un enfermu, un detalle pa colos padrinos en Ramos, cestes de Navidá marineres o incluso pal díe los namoraos...

Puede sonar orixinal, pero les cestes de productos de la mar tienen un ésitu impresionante y son la propuesta que nos fae Aroa Hidalgo dende La Pescadería, en Barredos. Eso si, siempre con productos de alta calidá y de la nuesa costa. Aroa quier aproveitar esta ocasión p'agradecer a tolos sos veceros la confianza que ponen nos sos productos.



La Pescadería abrió sus puertas el 23 de Junio del 2009, así que lleva más de dos años asegurando calidad en sus pescados y mariscos.

Aunque con su servicio en domicilio abarcan un territorio considerable, Aroa prefiere dedicarse a la venta directa en mostrador, ya que eso le permite conocer el gusto de cada uno de sus clientes "Y poder agradecerles personalmente la confianza que depositan en mi día a día".

Por supuesto, los clientes agradecen este trato tanto como la calidad del producto, lo que explica que se desplacen hasta La Pescadería vecinos de Blimea, de L'Entregu y La Pola.

Con el servicio a domicilio abarca un radio muy grande, llegando desde Tiuya hasta la Falla los Llobos, a la Bargana o a Santa Barbara, pasando por todos los pueblos cercanos, asegurándose de que el pescado

llegue fresco a las casas y establecimientos de todo el Conceyu.

En cuanto al producto, le gusta trabajar pescados de nuestras costas. Los "reyes de La Pescadería" son los gallos de Xixón, la merluza de Lluarca y también los salmonetes o san martines, acompañados de la receta correspondiente,

Tuvo la idea de preparar cestas de regalo con todo tipo de pescados y mariscos, y ahora estas cestas son el regalo perfecto para enfermos, como regalo de cumpleaños, para ramos o hasta para celebrar los enamorados. En estas fechas es una idea original para Cesta de Navidad, y tiene el éxito asegurado.

Aroa quiere agradecer a sus clientes su confianza "Ye un orgullo tratar con todos vosotros." Para los que aún no sean clientes, están en Barredos, en la calle La Sobiña, 6-o en el teléfono: 985 60 18 76. Estarán encantados de conocerlos.



C/ Sobiña, 6 - Bajo Barredos - Tlf. 985 60 18 76 - lapescaderia@hotmail.es

Se hacen cestas
de mariscos
y pescados
del
cantábrico

"Se recogen encargos"

*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 dende 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 añejo o la de buey, ni rosada clara como la de la ternera blanca. Asimismo, tampoco tiene grasa “lo que la convierte muy apetecible visualmente”, señala Fernández, que matiza que “sí tiene grasa infiltrada, pero no de cobertura”. “Todas estas cualidades hace que sea una carne que está saliendo muy bien al mercado”, añade.

Y donde tiene más éxito la marca Xata Roxa, pese a que pueda sorprender, es fuera de Asturias, en especial en Madrid. “Allí vendemos entre el 49 y el 52 por ciento de la producción, dependiendo del año. Tenemos un gran éxito”, resalta la directora técnica de la marca, que marca un próximo objetivo: “importar esta carne a Europa, lo que ya esté en estudio”. Cabe destacar que la Xata Roxa no es una carne que pueda encontrarse en cualquier sitio, sino que solamente está disponible en establecimientos que ofrezcan 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 despique 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



COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

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

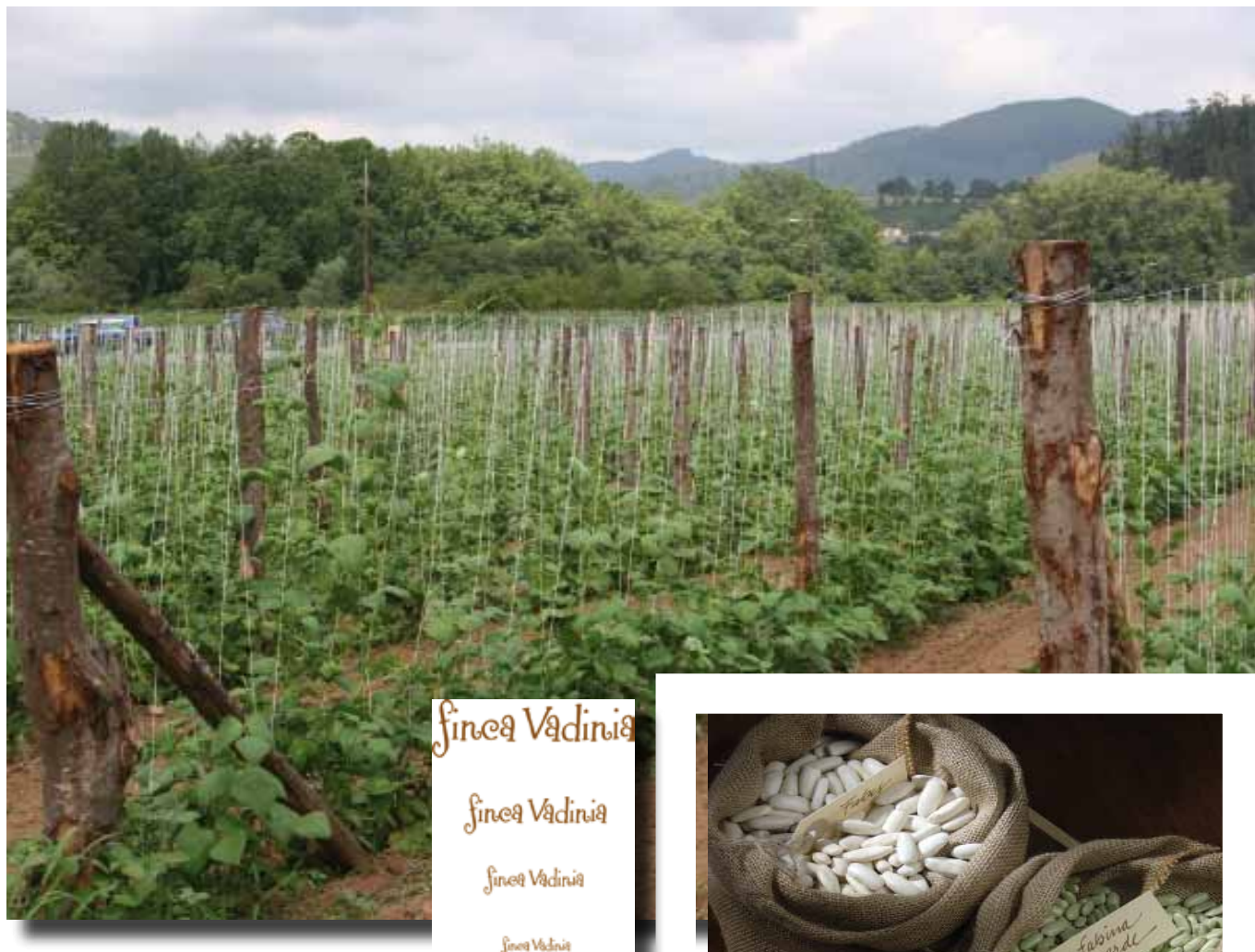


L'esfuerzu de COASA, empresa especializada en productos artesanos asturianos, y el so apuesta pola calidá y la garantía del productu y de serviciu, aidó a la introducción de la faba del país, baxo la Indicación Xeográfica Protexida 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales. La so marca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

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

tratando de introducir su producto.

COASA es una sociedad anónima con sede en Fonciello (Sieru) que dio sus primeros pasos como cooperativa de productores artesanos asturianos en el año 1987. El objetivo con el que nació en un primer momento fue el de vender y comercializar los productos de sus socios dentro del territorio asturiano, pero el éxito de su propuesta hizo que, poco a poco, diera el salto al mercado estatal y, a partir del 2000,



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

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

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

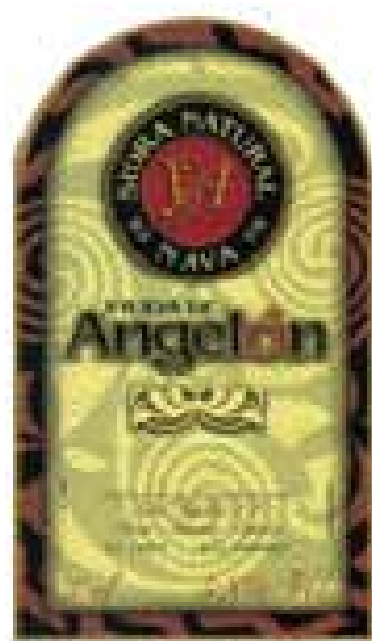
de 5 y 10 kilos, profesionalidad y un buen servicio. Una labor de promoción importante en el ámbito de la restauración que ha dado muchos frutos en el extranjero, donde la 'Faba Asturiana' es capaz de competir con otros tipos de judías gracias a su excelente calidad.

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

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

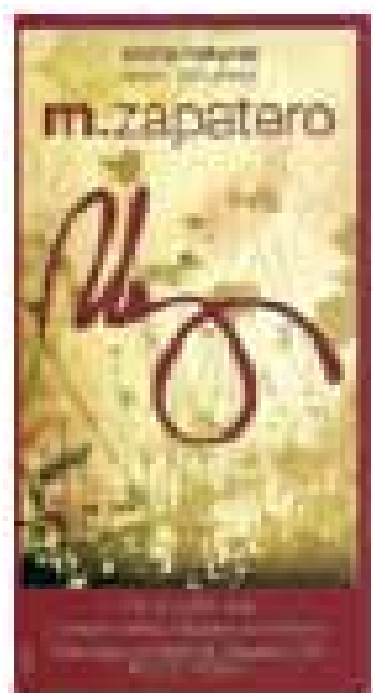
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



COMPRO POMARADA DE SIDRA O FINCA PARA ELLO. T. 600505417

CAMARERA. Para pequeña sidrería en Uviéu. Turnos de mañana o tardes. Descanso Sábado o Domingo. Vacaciones en Agosto. Que sepa echar sidra. Con referencias demostrables. Llamar de 9,30 a 15 Tel. 985231057

CAMARERA, menor de 35 años, se precisa para sidrería-restaurante, media jornada, turno tardes. Se valora que eche sidra, seriedad. Tel. 675526683. Llamar a partir de de las 16 horas, laterrazadelucia@gmail.com

CAMARERO/A y encargado/a para sidrería de nueva apertura en Xixón, imprescindible saber echar sidra y llevar barra y comedor. Tel. 675522827, llamar únicamente de 10.00 a 14.00 horas.

SOCIO sidrería Xixón. Necesaria solvencia 15.000 € aprox. Mejor con experiencia empresarial. Buen negocio para profesionales responsables. Buscamos pareja de socios trabajadores que sepan echar sidra bien, para explotar de a medias sidrería en alquiler. La cocina está resuelta. Tel. 651380984. Email: sociosidreria@gmail.com

CAMARERA, con experiencia demostrable en el sector, para trabajar en sala, barra, llevando bodas, espichas, escanciadora de sidra, también trabajar con caja. Con don de gentes y responsabilidad en el puesto. Tel.678122139 izaaura_83@abv.bg

CAMARERA, con experiencia en comedor, cafetería, bar, escanciadora de sidra y con bandeja en mano. Chica se ofrece para trabajar. Disponibilidad inmediata, Xixón. Tel. 690640332

CAMARERA. Chica con experien-

cia en comedor, barra, escanciadora de sidra y bandeja en mano. Seriedad y responsabilidad. Xixón. Tel. 690640332

CAMARERO extra se ofrece para restaurante - bar. Para dar bodas, banquetes, carta y sidra. Disponibilidad inmediata. Tel. 628016240 Email: dom-pes@hotmail.com

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

CAMARERO se ofrece para fines de semana en Xixón. Barra, comedor, echo sidra... Disponibilidad total. Coche propio. Tel. 625950803

CAMARERO se ofrece, de sidrería, restaurante, bar. Se escanciar sidra. Tengo experiencia y curso de hostelería. Busco trabajo por Avilés y alrededores. Tel.686607236

CAMARERO se ofrece. Sabiendo echar sidra. Para cualquier localidad de Asturias a jornada completa Tel.665397063

CAMARERO-ESCANCIADOR de sidra se ofrece para fines de semana, con más de 5 años de experiencia. Con coche propio. . Tel. 609976805 Email: unicornio00@hotmail.com

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

CAMARERO. Chico de 30 años se ofrece para trabajar. Sabiendo escanciar sidra. Experiencia. Incorporación inmediata. Tel. 658054222

CAMARERO. Chico joven se ofrece para trabajar como camarero, sabiendo escanciar sidra. Tel. 678128938

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

CAMARERO. Chico serio y responsable se ofrece para trabajar. Con experiencia de más de 6 años, sabiendo echar sidra, y servir comedor. Tel.639550615

CAMARERO. Ofrezco mis servicios, llevo desde las 14 años echando sidra, llevando comedores, barras, bodas, etc. Tengo 34 años. Soy serio y responsable. Disponibilidad inmediata. Experiencia demostrable. Tengo referencias. Email: danielzapatero77@hotmail.com.

BARRICAS de roble americano. Especiales para fabricar orujo de sidra. Se vendo dos. Una de 3 litros y medio y otra de 5 litros. Tel. 658590896.

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

ESCANCIADOR de sidra, de pie, nomechisques, 90 cm altura aprox. De fibra, con ruedas, ideal para terraza e interior. Tel.630206976

TRASPASO. Llano (barrio de la sidra). Se traspasa sidrería funcionando. Local totalmente acondicionado. Un local para espichas y demás celebraciones. Aproximadamente 90 personas. Renta baja. Muy buena situación. Tel. 650753193 Email: llobu2011@gmail.com

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

BIDONES de acero inox de unos 200 l, muy buenos para sidra. Envío fotos. Tel. 647815846 Email: g_clam@wanadoo.es

BIDONES de acero inox. Para sidra o vino. Impecables. 30 litros. 25 € unidad. Tel. 652803957

BIDONES de acero inoxidable de unos 150 litros. Especiales para vino o sidra. Envío fotos. Tel. 647815846. Email: ghalcon69@gmail.com

BIDONES Ideales para sidra. Varios tamaños. Tel. 662583168 Email: fidalgobiker@gmail.com

BOTELLAS de sidra. Tel. 696349162

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.
Ángel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

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

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

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

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

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

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

CARREÑO

CAFÉ BAR CORRECAMINOS.
Perán, 14. T. 985 88 43 75.

LLAGAR DE POLA.
Carlos Albo Kay 39
Candás
T. 984 391 609
D.O. Sidre d'Asturies

SIDRERÍA SANTARÚA
Carlos Albo Kay 18
Candás
T. 985 872 277 / 985 870 049
Trabanco, Trabando d'Escoyeta

REST. SIDRERÍA VARADERO
Braulio Bustó 21, Bajo B
Candás
T. 985 87 25 50 / 49
Peñón, Peñón d'Escoyeta

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. 985 532307
Especialidad en pexe y mariscu

COLUNGA

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

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

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

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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.

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

LES REGUERES

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

MIERES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BAR MIÑERA
Rozaes 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, iSidra sin alcohol

NOREÑA

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

SIDRERÍA FERMÍN.

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

CASA EL SASTRE.

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

HOTEL CRISTINA.

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

EL MOLÍN DEL NORA

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

LA TENERÍA

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

BAR LA PLAZA

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

RESTAURANTE LA FIGARONA

Sanmartindianes
T. 985 741 516

SIDRERÍA EL RINCÓN DEL GÜELU

Avda. Flórez Estrada 24
T. 984 283 141

ONÍS

CASA MORENO

Plaza del Ayuntamiento.
Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.

Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

SIDRERÍA MESÓN EL RINCÓN DEL CASTAÑO.

Ramón del Valle 5. Les Arriendes
T. 985841674.
Angones

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

LA XUNCA

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

PIÉLAGOS

SIDRA SOMARROZA.

Renedo de Piélagos 39470.
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 PESQUERU.

Manuel Caso de la Villa, 52.
T. 985 86 15 72.
Buznego, La Zapica.

SIDRERÍA EL TARTERU.

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

SIDRERÍA CASA GASPAR.

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

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA EL ROMPEOLAS.

Manuel Fdez. Juncos, 11.
T. 985 86 02 87.
Sidra Angones Suárez.

SIDRERÍA LA PARRILLA.

Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.
Foncueva / Cabañón.

EL CAFETÍN BAR.

Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

SIDRERÍA REST. LA GUÍA

Palacio Valdés, 4.
T. 985 858 422.
Foncueva

SIDRERÍA REST. LA RAMBLA

Torre. Ribeseya T. 985 860 567
Sidra Buznego y Vigón

RESTAURANTE CASA ANTÓN.

San Mames
33568 Cuerres
T. 985 85 71 30 / 699 48 85 44

HOTEL LA CHOPERA.

San Martín de Collera (2 Rm.
Ribesella)
T. 985 86 04 45
www.hotellachopera.es

RESTAURANTE LA CORRALADA

Alea
T. 985 86 66 65 / 609 81 86

HOTEL LA PICONERA

La Piconera s/n
33569 Sardalla, Ucio, Ribeseya
T. 985 857 414
www.lapiconerahotel.es

SIDRERÍA EL TEXU

Meluerda, Ribeseya
T. 675 82 87 56

HOTEL RURAL L'ALCÉU

Camargu, Ribeseya
T. 985 85 83 43
www.ribadesella.com/alceu

RIOSIA

LA TABERNA DE JOSÉ.

Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
Sidra Arbesú.

SIDRERÍA CASA CAMILO.

La Cascaya. L'Entregu.
Sidra Menéndez.

BAR FLORIDA.

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

BAR CONCHESO

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

SIDRERÍA CIENFUEGOS

Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA LA CONDA

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

Francisco Quevedo 9 - Sotrongido
T. 985 67 18 61.

SARIEGU

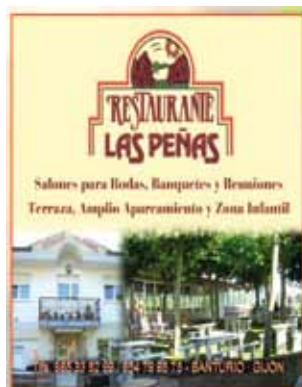
CASA RUFO

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

SIERU

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

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



SIDRA MUÑIZ.

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

EL LLAGAR DE VIELLA

Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792 922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

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

LLAGAR DEL QUESU.

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

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

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

SIDRA ARBESÚ.

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

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA

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

NEUNORTE.

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

COEM.

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

AGRÍCOLA DE SIERU.

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

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO

Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

BAR FELECHES.

Novalín. Feleches
T. 985 731 158

SOTU'L BARCU**SIDRERÍA YOKI.**

Puerta del Sol 1. Bajo 5.
T. 685 219 721 / 985 588 380.

REST. SIDRERÍA ALTO DEL PRAVIANO.

Ctra General s/n (N-632 sentido
Coruña).
T. 985 588 060 / 658 939 105

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.

UVIÉU**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
Trabanco, Cortina, Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

MATER Asturias.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA ASTURIAS.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.sidreriaquinta.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,
Juanin, Llana D.O.

SIDRERÍA EL DORADO

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanin

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTRERRÍOS

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. Iruja
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.restauranteleitorial.com

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA TORRE
Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA CAMPOMANES
Campomanes.
T. 689 849 833
Cabueñes

XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elSaúco.com

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

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

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

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

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

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T. 985136969.

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

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

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

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.
Llavandera, s/n.
T. 985136462.
Sidra Trabanco.

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

SIDRERÍA LA XANA.
Eleuterio Quintanilla, 38.
T. 985 14 91 99.
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.
Riu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

SIDRERÍA COLAS
TRABANCO.
Noreña, 1. T. 985 149 668.
Sidra Trabanco.

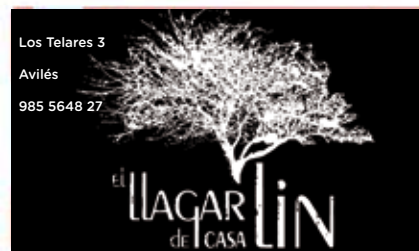
CHIGRE ASTURIANU
CASA JUSTO.
Hermanos Felgueroso, 50.
T. 985 38 63 57.
Sidra Zapatero, Trabanco y
Foncueva.

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

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

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

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



SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

Ctra. Carbonera, s/n. Rocas.
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, Rocas

BOMBONERÍA GLORIA

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

EOLO INNOVA

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

REST. SIDRERIA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infistu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

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

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

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

**RESTAURANTE CASA ARTURO.
MERENDERU**

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

CASA PARDO. RESTAURANTE

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

REST. EL BALCÓN DEL MAR.

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

BODEGAS ANCHÓN

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

SIDRERÍA CELORIO

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

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

SIDRERÍA LA CALEYA

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

PARRILLA MUÑO

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

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERIA

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

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

**PARRILLA SIDRERÍA LA
XUANINA**

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA EL POZU L'ARENA

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

SIDRERÍA NORIEGA

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

**SIDRERÍA MARISQUERÍA
RUBIERA**

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

LLAGAR DE BEGOÑA

San Bernardo 81
T. 985 319 081 / 985 17 62 43
www.ellagardebegoña.com

REST. SIDRERÍA RIO ASTUR

Riu d'Oru 3
T. 985 148 617

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, PETRITTEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

NOME Y APELLIDOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS..... E-mail.....

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

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

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

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

Soporte de Escanciador para Terraza



Sistema de fijación antirrobo



escanciadorelectrico.com



100% NUESTRA