

LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 96 - Avientu 2011

3€

**Fallo del V
Concursu
Semeyes La
Sidra**

**Culetes con
estilo**

**VI Mayada y
Espicha**

**Navidaes
Sidreres**

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?



Sidra Ordoño, S.L.



Sidra Angelito, S.L.



Sidra Tera, S.L.



Sidra Mendibache, S.L.



Sidra Casoli, S.L.



Astoriano



Sidra J.B., S.L.



Mª Carmen
Trabanco Casola





Denominación de Origen Protegida

El Cordon Negro



Sidra Cordon Negro, S.L.

El Cordon Negro



Sidra Carlos Caro, S.L.

El Cordon Negro



Sidra Hermoso, S.L.

El Cordon Negro



Sidra Ramero, C.B.

El Cordon Negro



Sidra Anibal, S.L.

El Cordon Negro



Sidra del Cordon Negro, S.L.

El Cordon Negro

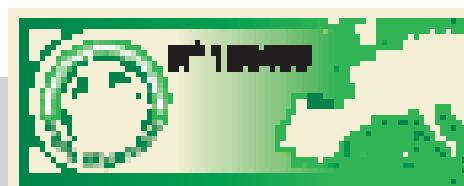


Sidra Martin, S.L.

El Cordon Negro



Sidra Espada, S.L.



Busca la nuestra
etiqueta Sidra D.O.P.



LLUVIA DE MANZANAS CON PREMIO

8

1^{ER} PREMIO "FALLING APPLES"

2^º PREMIO "ASTIGARRAGA"

3^{ER} PREMIO "SILUETA I" FAUSTINO VÁZQUEZ

PREMIO JR "MAYANDO FUERTE"

SEMEYES ESCOYÍES PA LA ESPOSICIÓN LA SIDRA 2012

VI MAYADA Y ESPICHA NEL LLAGAR CASTAÑÓN

18

SIDROCOLE L'ANDOLINA

24

CULETES CON ESTILO

28

¿NOVEDADES NEL CAMPIONATU?

CULINOS CASI PERFECTOS

CUMAYADA 2011

34

LA SIDRA QUE VIENE

AXENDA SIDRERA

40

ACTUALIDÁ

42

PRODUCTU ASTURIANU

68

XATA ROXA, CARNE D'ASTURIES

COASA. PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

NAVIDADES SIDRERES

68

ASTURIES Y LAS SIDRAS CHAMPANADAS

LETICIA MARCOS

ESTEBAN BLASCO

TEST NAVIDEÑO DE DISPONIBILIDAD SIDRERA

XARRES NAVIDIEGUES

FOLIXES D'ANIVERSARIU

LA SIDRA EN LA NAVIDAD DE HESSEN

NAVIDADES CON SIDRA

EL PIGÜEÑA. SIDRERÍA RESTAURANTE

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

92





NATURALMENTE, NUESTRA

Sidra Natural
L'Infanzón

www.sidrajr.com

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

LA SIDRA

Avientu 2011

Númeru **96**

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Semeyes

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

info@lasidra.as



Casa Ferino Restaurante - Sidrería

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

gijón



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

C/ Uría 19 - 1º izqda

Tel. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

C/ Instituto 17 -1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Yá somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Ya somos más de 11.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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

WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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



MAIL
(info@lasidra.as)

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

MAIL
(info@lasidra.as)

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



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

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

Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

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

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

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



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

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

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

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

Lluvia de manzanas con premio

FALLO DEL V CONCURSU DE SEMEYES LA SIDRA



Un momentu del aconceyamientu públicu del xuráu nel Llagar El Mancu

Manzanas que caen del árbol como una lluvia prometedora en los campos ingleses, una mayada popular en la plaza de Astigarraga o la evocadora silueta de una manzana. Un niño que enfría botellas en la fuente, tres corchos sobre una tabla, doscientas botellas alineadas o un vaso en alto; la sidra puede representarse de mil y un maneras, como demostró la increíble participación de fotógrafos en este concurso que, un año más, sigue recibiendo fotografías sidreras de todo el mundo.



Xurde Margaride

Fotógrafo freelance - Presidente del Jurado.

Un año más tuvimos el placer de reunirnos convocados por la revista LA SIDRA para revisar las fotografías presentadas al Concursu de Semeyes de LA SIDRA

Como en ediciones anteriores, el nivel de los participantes fue excelente, poniéndonoslo más difícil al jurado. Distintos géneros fotográficos formaron parte de una selección en la que inicialmente había 563 fotografías, tanto de fotógrafos asturianos como enviadas desde países de prácticamente todo el mundo.

Año a año vemos cómo el Concursu de Semeyes va mejorando en número de participantes y en calidad

técnica. Las fotos sin resolución ni criterio que inicialmente nos llegaban dieron paso a unas imágenes que cumplen todos los requisitos de un jurado exigente, buena técnica, iluminaciones trabajadas, procesados cuidados sin caer en las horteradas de los fotomontajes postaleros que nada tienen que ver con una bonita foto de paisaje sidrero. Unos trabajos fotográficos que, lo más importante, imagen a imagen nos acercan a este mundo tan nuestro, la cultura sidrera de nuestro país.

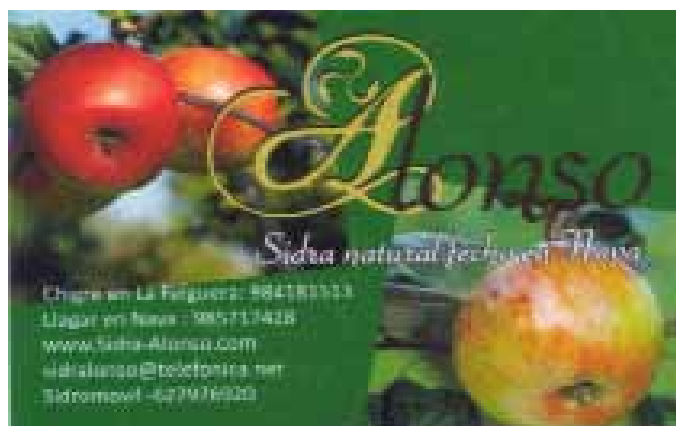
También es cierto que aún nos queda un largo camino por recorrer, echamos de menos más presencia de reportajes, pocos se animaron a coger la cámara y acercarse a un llagar un día de mayada, no vimos las caras de los trabajadores, esos genios de la alquimia que convierten año tras año nuestras manzanas en oro líquido. Hay que perder el miedo a estar en primera fila y documentar lo que pasa en un llagar o una espicha, el ambiente de una fiesta de prau, romería o cualquier celebración donde la sidra esté presente, desde las cocinas de los restaurantes donde la sidra es indispensable a las mesas de particulares. Cualquier escenario es buen sitio para capturar una foto digna de un premio, solo hay que saber mirar, ver la escena, situarse y disparar.

Este año nos encontramos muchas fotos con intención, luces, sombras y objetos cuidadosamente situados, encuadres estudiados y compensados, algunas fotos cazadas, una señora que levanta el vaso en lugar de la botella, un rapaz entrando en un tonel para limpiarlo, o un hombre descansando tras lo que se intuye una dura jornada de culetes variados.

Algunos optaron por crear escenas, un desnudo en un estudio acerca una manzana a una mujer como si de una alegoría bíblica se tratara, un grifo insertado en una manzana con esa gota desafiante a la gravedad apunto de caer en el vaso.

Muchos culetes espalmado en el vaso de mil formas distintas y varios hasta bien fotografiados.

En general el V Concursu de Semeyes de LA SIDRA nos dejó una bonita colección de fotos, que pronto se convertirá en una exposición digna de visitar, como no, mientras degustamos un buen culín en alguna de las sidrerías por donde se exhibirá a lo largo del año, empezando por la xixonesa sidrería La Galana, donde tendrá lugar próximamente la entrega de los premios a los ganadores.



1^{er} Premio “Falling Apples”

BILL BRADSHAW



Carlos Manuel López

Fotógrafo profesional. Miembro del Jurado.

Aunque la composición se podría mejorar recortando la foto ligeramente por la derecha y por abajo (para mantener la proporción) con lo que se evitaría un poco el primer

plano desenfocado y colocaríamos el tronco del manzano más descentrado, y hubiese sido también sencillo eliminar el tronco oscuro de la izquierda, que distrae ligeramente la atención, la verdad es que la fotografía sorprende.

La cadencia de las manzanas y la falta de patrón repetitivo dotan a la imagen de un “caos” atractivo a la vista. La escasez tanto de altas luces como de oscuros, hace que tome protagonismo el color y por ende, que las manzanas que parecen en suspensión sean las protagonistas de la escena.

Pero creo que sobre todo lo que más he valorado en esta fotografía, es la tremenda originalidad de la misma. Como se comentó en la sala, quizás haya sido un tractor que haya “meneado” el árbol el que ha causado la caída y haya facilitado la toma, pero eso no le resta ningún valor, todo lo contrario.

El fotógrafo supo “ver la foto” y aprovechó el momento, creando una instantánea fugaz y atractiva.

Es una foto que vale igual para una portada que para colgar en una pared. No deja indiferente a nadie.

Como fotógrafo y como creativo, pienso que esta es la máxima que cualquier fotógrafo debe contemplar, que su fotografía transmita siempre algo.

Enhorabuena

2º Premio “Astigarraga”

CARLOS DE COS AZCONA



Xurde Margaride.

Fotógrafo freelance- Presidente del Jurado.

Con un espectacular procesado, muy pictórico, esta imagen nos acerca a una fiesta popular en la que se recrea la situación de una mayada.

Esta es su real fuerza, la completa composición en

la que cada miembro de la foto tiene importancia por sí mismo.

El punto de vista cercano a la acción, la óptica adecuada y el humanismo que transmite consiguen hacernos sentir como si fuéramos parte de la escena, incluyéndonos dentro de la actividad. Todo ello dan a la foto las cualidades necesarias para haberse llevado este segundo premio.



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

3^{er} Premio “Silueta I”

MIGUEL A. VALLET BURGUILLOS



Lorena Ayala.

Fotógrafa de estudio. Miembro del Jurado.

La fotografía ganadora del tercer premio, con el apropiado y sencillo título de “Silueta”, es una imagen que destaca especialmente por la gran sencillez de su composición y por

el uso que el autor de la misma hace de la luz.

En ella, unos pocos elementos -de hecho, prácticamente solo una manzana de sidra- centra por completo la atención del espectador en una única zona, gracias al punto de luz tan concreto, que contrasta llamativamente con la oscuridad que domina el resto de la imagen.

La fotografía tiene calidad, tanto técnica como estética, está bien compuesta, con el interés centrado en uno de los tercios y la dirección de los elementos que la forman en la dirección adecuada.

Además, la manzana es uno de los elementos que con más sencillez y claridad resumen el concepto de la sidra, y en este caso esa sencillez está llevada al máximo, expresando mucho con muy poco, únicamente a través del uso de la luz y del contraste.

Todo ello es lo que nos ha hecho considerar a esta fotografía merecedora de recibir este tercer puesto en el V Concurso de Semeyes LA SIDRA.

Premio JR “Mayando fuerte”

JOSEAN MORLESÍN



Xurde Margaride

Fotógrafo freelance. Presidente del Jurado.

“Mayando fuerte” es una original fotografía en la que el autor juega a dar la impresión de estar utilizando una botella -de sidra J.R.- para mayar la manzana, por el sistema tradicional.

Somos conscientes de que difícilmente una botella se podría utilizar realmente como mayu, pero echando un poco de imaginación encontramos en esta foto una graciosa semejanza.

Precisamente fue la originalidad de la composición, además de sus adecuadas características técnicas, lo que nos llevó a los miembros del jurado a seleccionar esta como la ganadora de entre todas las fotografías que optaban al premio que otorga el llagar patrocinador del concurso, J.R.

Recordemos que para participar en esta sección era imprescindible que la marca de sidra J.R. apareciese reflejada en la fotografía.

Eso sí esperemos que todo el mundo tenga muy claro que este sistema de mayado se trata únicamente de ficción...

Como se suele decir, no lo intenten en su casa.

El Concurso de Semeyes LA SIDRA cuenta col sofitu del **Llagar JR**, y nesta V edición cuntó con un xuráu de lluxu:

Xurde Margaride. Fotoperiodista freelance. Presidente del xuráu.

Jerome Muñoz. Direutor del Cienru Inte-

gráu d'imaxe y soníu de Llangréu. CISLAN.

José Simal. Xefe de fotografía d'El Comercio

Lorena Ayala. Fotógrafa d'estudiu

Carlos Manuel López (Cámara). Fotógrafu y Diseñador Gráficu.



Semeyes escoyíes pa la esposición de Semeyes LA SIDRA 2012

Les 20 semeyes escoyíes pol xuráu como les meyores de les más de 500 presentaes al concurso formarán parte d'una esposición itinerante que podrá vese en sidrerías, centros culturales y educativos a lo llargo de tol añu.



“Neñu na fonte”

Jesús González García de Marina



“Apple Silhouette” Bill Bradshaw



“Botelles esperando ser corchaes”

Fernando Rodríguez González



“De Asturias al cielo” Daniel González Canal



“Diagonal”. Iyán Vigil-Escalera.



“Culín de sidra nocturno para animar la fiesta” María Arias Quesada



“Esencial” José Antonio Morlesín Damián

“Sidra 1” Cynthia Hierro García



“Sidra con sabor a Asturias” Jesús González García de Marina



“Desque amanez, apetez”

Luis José Vigil-Escalera



“Trágame sidra”

Luis José Vigil-Escalera



“Piel suave” Jean Laurent



“Trabajando con alegría” Rafa Megías Pérez



“De sombrero” Izaskun Marcos Yesa



“Escanciado”

Miguel Ángel Vallet Burguillos



“Oda a la Sidra” Iyán Vigil-Escalera



VI Mayada y Espicha nel Llagar Castañón



Impresionante Mayada y Espicha celebrada nel recién estrenáu Llagar de Castañón, nel que, arriendes de facer la nuestra propia sidre'l duernu, conocimos les nueves instalaciones y deprendimos so la sidre de la man d'un espertu llagareru: Julián Castañón, que nun dudó n'arrimase y echar un gabitu a la hora de mayar. Tovía mos quedó tiempu de xintar y echar unos cantarinos.

VI MAYADA Y ESPICHA LLAGAR CASTAÑÓN



La mujer de Julián, María Jesus, (a la zorga) mayando con una de las participantes na mayada.

Saliendo en Quintes de la autopista Xixón-Santander y siguiendo en dirección San Martín d'Arroes encontramos el nuevo Llagar Castañón, moderno, funcional y con la mejor y nueva tecnología. Así después de veinte años de que Julián esbozase la idea de un nuevo llagar de sidra y después de siete años de papeles y quebraderos de cabeza, de pisar instancias administrativas donde a todos nos dicen que nos falta algún papel y vuelva al día siguiente, después de este tiempo se inaugura el llagar.

Julián quería que fuese en la zona de donde es él, también le llevó tiempo buscar una finca que reuniese las condiciones y estuviese en el lugar. Y lo encontró al lado del río Ñora, que hace de linde entre el concejo de Xixón y el de Villaviciosa.

A la entrada, un centenario castaño nos da la bienvenida, haciendo honor al apellido y razón social del llagar, pero ya su abuelo en el año 1938 y después su padre hacían sidra. A la muerte de éste, el llagar





A piques d'apiertar.

estuvo cerrado unos dos años, lo que tardó Julián en venir de la mili, volver a abrirlo y empezar a mayar; esto sería sobre el año 1982.

Fuimos llegando los comensales, no más de 25, entre los que había tres generaciones, abuelos, padres, nietos y todos quisieron participar en la mayada. Julián nos fue enseñando la obra que con tanta ilusión ha realizado. Vimos en la recepción, todavía sin mercancía, lo que será una tienda para vender sidra y productos asturianos; la idea es que se pueda visitar. Habrá, una sala con un vídeo que mostrará el funcionamiento del proceso de la sidra y sobre todo el mayar, que es una de las fases más guapas de este proceso. En el centro del llagar existen dos monumentales vigas de madera que corresponden a un llagar de sobigañu de más de 140 años de antigüedad y que esta todavía sin montar del todo. Una de las vigas se tuvo que cortar un poco pues no entraba; esto y al final una degustación es lo que les espera a los futuros visitantes. Seguimos y nos enseña la planta embotelladora, el almacén, de ahí pasamos a la sala de máquinas donde dos prensas neumáticas y una troceadora, se encargaran del prensado. Afuera existen tres manzaneros, uno como exige la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, de la que es marca del llagar Val de Boides, cuya preciosa etiqueta está ilustrada con un guerrero astur tomado de la escena ritual representada en la famosa Diadema de Moñes, joya de la orfebrería castreña asturiana.

Posteriormente pasamos a la sala donde se encuen-





Un momentu de la espicha

tran 36 impresionantes depósitos de acero inoxidable (de 30.000 y 60.000 L), con capacidad para un millón y medio de litros en los cuales fermentará el elixir de Asturias. Degustamos unos cuantos culetes, probando de lo viejo, de lo nuevo, de la D.O.P con las pertinentes indicaciones, aclaraciones de la didáctica explicación de Julián.

El llagar tiene unas aguadas que en su estética le confiere un aire modernista y que a su vez dan altura, ya que el aire caliente sube hacia arriba y cuanto más alto sea el llagar mejor se mantiene la temperatura. Desde luego está dotado de los equipos de frío industrial que estas instalaciones requieren.

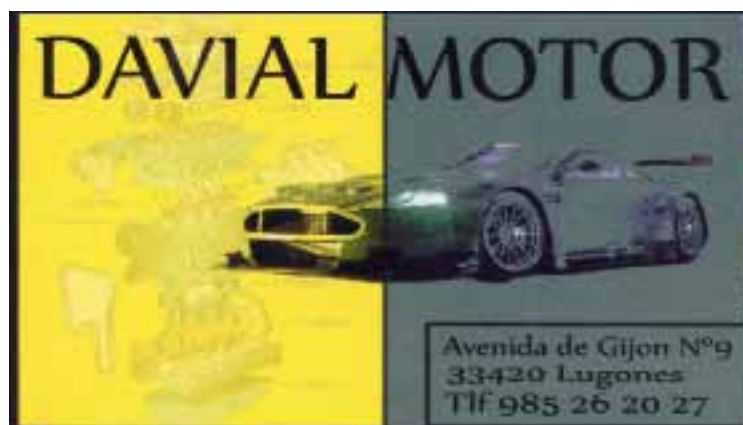
En la sala noble, donde varios toneles de madera nos esperaban, estaba una mesa llena de viandas y marisco que la gente fue dando buena cuenta de ellas acompañadas con la sidra de uno de los toneles. Después de reponer fuerzas se montó el pequeño llagar,

VI MAYADA Y ESPICHA LLAGAR CASTAÑÓN

La música'l País acompangomos demientres tola Mayada y Espicha, llevando los ánimos y caldiando el yá de por sigo prestosu ambiente.



Gabi y Keli punxeron la música a la Mayada.



Na mayada toviemos la oportunidadá de prebar la sidre del añu pasáu y la que se beberá nos chigres l'añu que vien, collecha 2.011, enta ensin facer y con una riestra de carauterístiques y matices sorprendentes pa los que nun somos espertos na materia.



ECOLIMPIO

Limpieza de Edificios, Locales, Naves y Reformas Integrales
Limpieza de Comunidades y Garajes

618 49 17 57

VI MAYADA Y ESPICHA

LLAGAR CASTAÑÓN



y se empezó a mayar en el duernu. Con este mosto todos bebimos y brindamos a fin de que los dioses influyan en el brebaje, bendigan el lugar y se queden para que siga saliendo sidra de calidad en el nuevo llagar de Castañón. Una vez más aunque un poco tarde, se cumplió el ritual que ya es tradición, el representar la Primera Mayada del año por LA SIDRA.

Es de agradecer la hospitalidad con la que nos trató el matrimonio Castañón. Les deseamos suerte, tanto en lo privado como en lo empresarial.



Testu: Manuel G. Busto.
Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado



galp energia

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



Sidrocole L'Andolina.Deva



El taller d'ellaboración de sidre ye'l tipu d'actividaes que meyor cuadra col sistema educativu de L'Andolina, un colexu con una filosofía estremada, onde'l deprendizaxe direutu y práuticu ye fundamental.

El pasáu mes de payares, los neños y neñes del xixonés colexu L'Andolina, d'entre 2 y 7 años, celleraron el so Sidrocole, el caberu dedicáu a la mayada esti añu. Pa ello dexaron les aules, calzaron les sos “botes d'andar pel prau” (especiales pa salir al cachu de monte que tienen enfrente'l cole) y preparáronse aína pa facer sidre.

Participaron con ganes, llavando la mazana y mayándola, pel sistema más tradicional de mayos y duernu y con una mayaora de rabil y prensando dempués la sidre, que llueu esfrutaron en compañía de les sos fa-

milies, xunto coles castañes qu'amagostaron tamién ellí mesmo, nuna foguerina prendía en comuña pa la ocasión.

Dellos aprovecharon la ocasión pa esbillar pente la magaya delles pebides, cola idega de plantar la so propia pumaraína.

Con esta xornada dedicada a averar la ellaboración de la sidra a los más piqueños préllase, por esti añu, el ciclu de Sidrocoles serondiegos, colos que facemos de la sidra daqué más conocíu, cercanu y prestosu pa un númberu de neños y neñes cada añu mayor.



CANDASU
LLAGAR - SIDRERIA
RESTAURANTE

Menú Diario · Tapas Variadas
Espichas · Pescados Variados · Carnes
Parrilladas de Carne, Pescado y Marisco

5º Aniversario

C/ Sierra del Sueve, 14 Nuevo Gijón · 33211 GIJÓN,
Teléfono: 984.398.037

Bar
El Mercan

Praia La Hueria, s/n · Pola de Laviana
Tfn. 627 415 341

Culetes con estilo



José María Osoro, Presidente de l'Asociación de Llagareros d'Asturies, hace un repaso a los puntos más importantes de la historia y las normas del Campeonato de Escanciadores de Asturias, al tiempo que ofrece sus recomendaciones de estilo a la hora de echar un culín.

José María Osoro Fernández., Xerente d'ALLA y miembru del Xuráu del Concurso d'Escanciadores.

El escanciado de sidra, la seña de identidad por antonomasia de la sidra natural asturiana, además de un rito con casi siglo y medio de antigüedad, es un servicio al cliente y un complemento necesario para degustar la sidra natural clásica en todo su esplendor. ¿Cómo obtener de otra manera similar efecto que el de la sidra espichada del tonel, sin tener que cargar con él a cuestas?

Esta singular forma de servicio es fruto del ingenio de nuestros predecesores y consecuencia de un cúmulo de circunstancias que propiciaron su aparición.

El auge de la industria vidriera y la aparición de botellas y vasos, originaron nuevas formas de distribución y consumo. Hasta casi finales del S. XIX, la sidra se comercializaba en los propios llagares que anunciaban la espicha de cada uno de sus toneles. Hasta entonces, muchos llagares eran también chigres o tabernas, en los que se consumía sidra y, en ocasiones, algunos “taquinos” para acompañar.

Fuera de ellos, nuestra bebida se degustaba sólo con

motivo de alguna fiesta, especialmente en las romerías propias de la primavera y verano. En esos casos, la sidra se transportaba en una pipa sobre un carro del país, también llamada taberna portátil.

La Revolución Industrial trajo la producción en serie de botellas y vasos, mejores líneas de transporte gracias al ferrocarril y el barco de vapor; además de la expansión de los chigres urbanos ante la nueva realidad demográfica. Todos estos factores y alguno más, fueron determinantes para el cambio en los hábitos de consumo de sidra y el escanciado de la misma como peculiaridad asturiana. De “xarres”, “pañelles”, “zapiques”, “puxos”, tanques, “tarreñas”, escudillas y escasos vasos de cerámica, se pasa a la botella y vaso de vidrio.

Como toda actividad humana, el escanciado ha evolucionado a lo largo de su ya respetable historia. El estilo se ha ido matizando y realzando durante décadas.

En los primeros concursos de escanciadores o echadores de sidra, el estilo no puntuaba como tal, valorán-



Esta ye la postura recomendada por José María Osoro Fernández.

dose más la uniformidad en las medidas de los culetes. Siempre dentro de lo correcto para obtener un “buen vaso”, aunque valorado con manga ancha y sin matices. Incluso la originalidad, a menudo extravagancia, era motivo de aplauso y reconocimiento.

Es el naveto Constantino Ovín, “Tino el de La Barra-ca”, quien se preocupó, hace más de dos décadas, de sistematizar esta disciplina en el “Decálogo del Escanciador”. Como impulsor y jurado de múltiples concursos de escanciadores, Tino supo dar respuesta a una necesidad, redactando un preciso y breve código cuyo cumplimiento asegura el éxito como echador de sidra. El pintor Leocadio Redondo y Fermín Sastre dieron forma a los diez mandamientos sidreros, plasmándolos en una lámina que preside la mayoría de las sidrerías de la región. Dicho decálogo es hoy referencia clásica ineludible para cualquier amante de la sidra, como lo es para el Jurado del Concurso Regional de Escanciadores cuya decimotercera edición comienza a desarrollarse.

Con frecuencia, el público que acude a los concursos de escanciadores se pregunta acerca de los parámetros y consideraciones que el jurado tiene en cuenta a la hora de evaluar el estilo de cada participante. Luís Es-

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



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

Trabanco
GRUPO

muñiz

Peñón

LA NOZALA
Sidra Natural

Sareganu



Culinos echaos por dalgunos de los participantes nos concursos.

trada, Coordinador del Concurso Regional y moderno juglar de la sidra, explica a los asistentes antes de cada prueba las reglas del escanciado. En buena medida responden a lo enunciado en el “Decálogo del Escanciador”, completado por normas que surgen ante nuevas situaciones y el criterio personal de cada uno de los miembros evaluadores.

El estilo que se exige en los concursos, a pesar de que a algunos les pueda resultar excesivo, “robótico” e incluso hierático; si se aplica hábilmente resulta práctico y además saludable. Lo natural es mantener el cuerpo erguido, en contraposición a quienes defienden “echarlo de lado”.

Si bien, quiero dejar nítidamente claro que, en la práctica, existen magníficos escanciadores que arqueando ligera y lateralmente el cuerpo, a pesar de diferir del estilo más ortodoxo, echan muy bien la sidra.

Otros hay cuyo exagerado arqueamiento, repetido diariamente, les hace pretendientes potenciales de los servicios de traumatología. Nunca debemos olvidar que el escanciado es una técnica que para muchos resulta oficio diario y como tal, debe desarrollarse en las mejores condiciones posibles. La elegancia y el estilo tampoco deben confundirse con la extremada rigidez, ni con el “acartonamiento”.

El escanciador deberá mantener la verticalidad del chorro, así como la máxima distancia posible entre la botella y el vaso, colocando éste a la altura del pubis.

Es decir, el discurrir del chorro, continuo y regular, trazará una línea paralela a la columna, vertical, pasando entre los ojos del escanciador para acabar en el borde del fino vaso.

El chorro, mirado de frente, coincidiría con el eje vertical del cuerpo humano. Para ello, ambos brazos deben estar estirados plenamente. El que sostiene la botella, por encima de la cabeza y el otro, el que sujeta el vaso, en la entrepierna, frente a la zona púbica. Es lógico que dejemos que sea la fuerza de la gravedad la que facilite la precipitación del líquido, de ahí la necesidad de altura y verticalidad. Sólo así podremos simular la presión del chorro que sale del tonel o del tino, oxigenando violentamente la sidra y provocando su correcto comportamiento en vaso que es el fin último de este ejercicio.

El escanciador ha de permanecer atento a la evolución de la sidra, especialmente en el vaso. Por ello, se penalizan especialmente las miradas perdidas, al público, al horizonte... Entre todos debemos desterrar la dañina moda de perder la mirada que, a ojos del profano, resulta muy “resultón” e incluso motivo de fotografía para el turista.

Hasta tal punto se ha establecido esta costumbre, que para muchos ya es la norma, lo correcto. Pensemos que podría ocurrir si en una de esas “toreras” miradas al tendido, un insecto desorientado fuese a abreviar a nuestro culete. El escanciado antes que habilidad o concurso de destreza, es servicio meticuloso. Por ello, se debe estar



pendiente en todo momento de una esmerada atención a la sidra y al cliente.

El vaso se coge con los dedos pulgar e índice, sujetando con el dedo corazón el culo y manteniendo el anular y el meñique replegados hacia la palma de la mano. Entre estos dos últimos se conserva el corcho tras el descorche de la botella, hasta su posterior taponado. Hay quienes prefieren mantener el corcho entre los dedos que sujetan la botella, aunque generalmente resulta más natural y cómodo para el posterior taponado mantenerlo en la mano. Los escanciadores con manos de pequeñas dimensiones suelen tener dificultades a la hora de mantener el corcho en la mano que sujeta el vaso.

El vaso ha de permanecer inmóvil, sin buscar el chorro de sidra y sin realizar movimientos de abanico lateralmente. El ángulo correcto para mantenerlo es aproximadamente de 45° respecto al suelo. Por tanto, aquellos que mantienen el vaso en posición casi vertical, limitándose a “encestar” y maltratar la sidra, sufren

graves penalizaciones.

La botella se coge con los dedos pulgar, por debajo, índice, corazón y anular, por encima, y el meñique en el culo de la botella, prestando estabilidad suficiente ante los movimientos de muñeca.

En la medida de lo posible los dedos pulgar e índice, visto el escanciador de perfil, formarán una Y griega, transmitiendo directamente el peso de la botella al brazo, evitando el sobreesfuerzo de la muñeca del escanciador. Los dedos se situarán en la mitad inferior de la botella, evitando “afogala”.

La etiqueta con la marca de la sidra escanciada debe quedar a la vista del público.

La sidra ha de fluir del bocal de la botella al borde del vaso continua y regularmente, sin chorretones. El chorro ha de ser el suficiente en cuanto a su caudal, ni un leve hilo, ni “a cañón”. Penalizándose el escanciado de sidra contra sidra, así como el derrame de la misma.

Los cortes efectuados tras echar cada uno de los culetes han de ser limpios, efectuados con precisión en el movimiento de la muñeca. El vaso no puede ascender en el momento del corte, ha de permanecer inmóvil y en el ángulo adecuado hasta que la sidra deje de fluir del bocal de la botella.

A la entrega del vaso, ha de pasarse el dedo corazón por el culo del mismo, evitando con ello el molesto goteo de la sidra sobre el comensal, su comida o pertenencias.

Una vez servida la ronda de culetes ha de procederse a taponar la botella con el corcho que se ha mantenido en la mano. Se trata de evitar la pérdida del carbónico natural que contiene la sidra, además de una medida recomendable por mera higiene.

Para finalizar, simplemente señalar una vez más que el escanciado es un medio, una técnica sometida a normas, para obtener el máximo partido organoléptico de nuestra sidra.

Es la culminación de un trabajo en equipo (productor de manzana, llagarero y chigrero) que tras esa etapa final y determinante, será enjuiciado por el consumidor para bien o para mal.

Por ello, pese a existir cierta responsabilidad solidaria entre los distintos operadores que intervienen, es el escanciador el último de la cadena, con la grave carga que eso conlleva. Sinceramente creo que con estilo esa carga se lleva mejor.



Testu: José María Osoro.
Semeyes: Lujo Semeyes.



¿Novedaes nel Campionatu?



Brindis na entrega de premios del Campionatu pasáu. Na semeya podemos ver al ganaor d'esta edición, Pablo Álvarez, al segundu premiu, Aly Moncayo, y al terceru, Wilkin Aquiles (primeru y segundu pela drecha respetivamente).

Cuando recién vien de finar el Campionatu d'Echaores de Sidre 2.011 y enantes mesmo de que tenga llugar la entrega de premios -programada, en teoría, pal mes d'avientu- entama a sentise pente los echaores el bilordiu de posibles cambeos nes bases del mesmu.

Dende l'aniciu del Campionatu d'Echaores de Sidre d'Asturies, a entamos de los años noventa (tamos na so dieciochoava edición) les sos bases van careciendo piqueñes modificaciones que lu van adautando a la situación de cada momentu. Por exemplu, anantes los campeones nun podíen repetir, y yeren puntuables namás la metá de los concursos convocaos,

ensin emportar que se participare en toos. Tamién la forma d'evaluar del Xuráu camudó a lo llargo los años.

Agora entamen a sentise voces que piden que les bases nes que s'afita'l concursu tornen a "retocase", camudando una cuestión tan emportante -pola so relevancia a la hora de decidir ganaores- comu'l porcentaxe de concursos computables nel cálculu de la



Aly Ernesto Moncayo, segundu premiáu na edición 2.011.

puntuación final de los participantes.

En concreto, el separtáu que se ta cuestionando ye'l quintu de les bases, que yá foi camudáu nuna ocasión anterior:

“La puntuación final vendrá dada con igua a les meyores clasificaciones algamaes polos concursantes nel 75% de los concursos, que se celebren n'Asturies y cumplan las normas afitaes”.

Esta norma creóse en so díe pa protexer les posibili-

daes d'algamar un bon puestu d'aquellos de los participantes que, xeneralmente por motivos llaborales, nun pudieren acudir a ún o a dellos de los concursos puntuables convocaos nel añu.

Al dir ganando n'importancia y prestixu, los propietarios de los establecimientos nos que trabayen los echaos dexaron de poner torgues a la participación de los sos echaos, facilitándoyos ca vegada más la asistencia a los concursos, siendo'l casu de que munchos de los concursantes son al mesmu tiempu los empresarios.

Tou esto fae que, n'opinión de dalgunos, l'aplicación d'esti puntu resulte daqué obsoleto que ye preciso actualizar.

Dellos participantes coinciden en qu'esti sistema penaliza más, restándoyos más puntos, a aquellos concursantes qu'algamen puntuaciones más altes nes prebes, lo que nun dexa de ser matemáticamente correcho: cuantu mayores seyan les puntuaciones que saque un echador, mayor sedrá'l númberu de puntos que se-y restarán de la suma total. Asina, perxudica más a los que más puntuen.

Sicasí, del otru lláu tan los que defenden el caltenimientu del vieyu sistema de puntuación, que permite tar mesmu nos primeros puestos, malque nun se puea asistir a un númberu emportante de concursos, pudiendo fallar nel 25% d'ellos ensin perder el puestu na clasificación.

Los detractores del 75% nun apurren una cifra concreta de participación mínima obligatoria que consideren más xusta, malque se baraxa el 90%, lo qu'implicaría que sedría necesario participar en 18 de les 20 prebes puntuables que, comu media, vienen cellebrándose añalmente.

Otra de les propuestas que s'apurren ye la posibilidá de que reciban puntos los 15 primeros, ya que ye imprescindible la participación d'un mínimu de 15 echaos pa que la preba seya puntuable. Ello afalaría una mayor participación a tolos niveles, y non solo pente los primeros de la clasificación, faciendo más emocionantes los concursos pente los que nun tan “en primer llinia”.

L'alderique ta abiertu y nel tiempu que falta pa que tornen a entamar los concursos, maxinamos que tendrán d'aconceyase organizaos y echaos pa esclariar esti puntu.



Testu: Lucía Fernández Marqués.
Semeyes: Lujo Semeyes.

Llagar de pola

Tlf. 984 391 609

C/ Carlos Albo Kay, 39
33430 - Candás
Asturias



Culinos casi perfectos



Ochenta y cinco es la puntuación de la botella perfectamente echada, 5 perfectos culinos de 120 ml, con un tiempo exacto de sesenta segundos cada uno y treinta puntos de estilo. Para alcanzar esa puntuación no puede perderse ni una gota, ni una mirada, ni un segundo... Hasta ahora nadie lo consiguió, pero **Pablo Álvarez Suarez**, el campeón de este año, estuvo muy cerca.

En dos ocasiones rompió el record de puntuación, llegando a un impresionante 83,80.

Solo tienes 25 años y ya estás en lo más alto en el mundo de los echadores ¿Cómo empezaste?

Empecé a echar sidra con 17 años, solo para trabajar. Tuve la suerte de coincidir en la Sidrería Marcelino con el Campeón de Campeones, Juan Carlos Iglesias y a partir de ahí me empezó a gustar más el mundo la sidra. Se me daba bien. Fue Juan Carlos quien me convenció de que tenía posibilidades cuando yo aún no lo creía.

Me presenté y el primer año quedé ya séptimo; a continuación durante tres años fui subcampeón y este año primero, fue la mayor progresión que se dio.

¿Cuándo practicas, ¿trabajando o fuera del trabajo?

En los dos sitios, porque es muy importante echar cada culín en la sidrería como si estuviera en un con-

curso, para automatizar y corregir cualquier vicio. Aparte de eso, en cada concurso suelo ir al Llagar La Morena, la sidrería donde trabajo, y echo 3 ó 4 botellas para pulir nervios y hacerme al tipo de sidra que se va a escanciar.

Cada llagar y cada lote de sidra puede variar mucho, puede ser más gordo, más fino, con exceso de carbónico, o por el contrario más flojo...

En el cartel te dicen el patrocinado y sabes la temperatura a que va a estar por otros años; todo eso influye mucho, porque una sidra caliente tiene más carbónico y espalma con espoleta, es mas difícil calcular la medida; sin embargo cuando está fría no abre. Hay que manejar todos esos parámetros concretos de cada concurso.



¿En cuántas pruebas participaste este año?

De las 20 puntuables participé en 19, de las que gané 5, es decir, el 25% y estuve líder desde el primer momento, batiendo el récord dos veces, en Cabrales y en Agrosiero, llegando a 83, 80 puntos. Aún se puede mejorar, pero llegar al 85 es casi una utopía.

¿Quién fue tu rival más duro?

Durante la primer parte aposté mucho por Wilkin, pero no le acompañó la suerte, aún tienen mucha proyección, es un gran aspirante a campeón.

Aly fue quien me disputó el campo hasta la última prueba, fue un gran compañero y un rival deportivo.

¿Qué es lo que más te cuesta a la hora de enfrentarte a un jurado?

Tengo la filosofía de no enfrentarme al jurado, yo ten-

go una botella y cinco vasos, y soy mi único rival. Tengo que olvidarme del resto de concursantes, de las puntuaciones y superarme a mi mismo. Ese es el arma psicológica, no comparar.

Corren rumores de cambios en las normas...

Eso es una propuesta mía. Siempre lancé la propuesta al aire de que no puede ser que de 20 concursos se cojan las 15 mejores notas, desechando las 5 peores, eso perjudica al que más puntúa.

¿Se valora el trabajo del escanciador?

Depende, a mi me apoyan mucho, pero en algunas sidrerías no se da importancia al escanciado. Hay muchas sidrerías, pero que traten bien la sidra, cuatro; para marcar la diferencia es necesario el cliente con conocimiento. Pedirá que la sidra esté bien tratada.



La Fontana
Sidrería

- Cerrado los Martes -

Tres menús diarios y uno Especial de Lunes a Domingo

C/ Eladio García Joye, 2 · Tlf. 985 61 17 02 · Pola de Laviana

Mayada 2011

LA SIDRA QUE VIENE



Mazana aguardando pa ser mayada el mes pasáu, nel llagar de Piñera.

Acaba de finalizar una temporada de mayada que se alargó más de lo previsto y que, aunque amenazó con ser problemática, parece que finalmente está dando unos resultados bastante esperanzadores.

La temporada comenzó anticipada, con una cosecha de manzana muy tempranera, debido a motivos cli-

matológicos, y ya en agosto había llagares mayando.

Parecía, además, que la cosecha sería escasa, a pesar de la vecería, y la sequía hizo temer por la calidad de la manzana -y por tanto de la sidra-.

Sin embargo, y tras un comienzo conflictivo, las lluvias llegaron a tiempo y, si bien no fue tan abundante

Recién finalizada la temporada de mayar, y tras un año teóricamente vecero, pero climatológicamente bastante atípico, preguntamos a varios llagareros sobre la calidad de la manzana de este año y las expectativas que tienen para la sidra de esta cosecha.



como marca la vecería, sí se alcanzaron buenos niveles de producción de manzana y, lo que es más importante, de calidad.

Preguntamos a unos cuantos llagareros para que nos hablen de las previsiones que tienen para la evolución de la sidra de esta cosecha.





Arsenio Angones Cuesta **SIDRA LOS ANGONES**

Cuéntanos qué tal fue la manzana que se mayó este año y como esperáis que salga la sidra.

La manzana, de aquí, como siempre, de lo mejor, y yo manzana de fuera no la meto. Sí que se contaba con mucha más manzana de la que hubo, se esperaba más, pero con la seca vino menos.

Se supone que con la sequía y la manzana, que vino adelantada, este año la sidra, alcohol va a tener bastante; date cuenta que hubo llagares que ya estaban mayando a finales de agosto... pero ahora mismo la sidra está todavía sin definir.

Creo que vaya a salir una sidra de bastante calidad, pero con alcohol alto, por lo menos lo mío, porque yo puedo presumir de haber mayado solo sidra asturiana, los que mezclan van regulando con distintas manzana.



José Luis Piñera **SIDRA PIÑERA**

Ahora que acaba de terminar la temporada de mayada, ¿Cómo vino la manzana este año?

Vino bien, al final no fue una cosecha tan adelantada como pensamos en un principio, parecía que venía demasiado madura, pero a la hora de mayar no fue para tanto y llegó en condiciones optimas de maduración, tirando incluso un pelín a menos madura que el año pasado, más equilibrada y con menos azúcares.

¿Qué características esperáis que tenga la sidra de esta cosecha?

Yo preveo que la de este año va a ser una sidra muy buena, muy equilibrada. Nosotros utilizamos casi el 100% de manzana de aquí y producimos como 450.000 litros.



Gustavo Costales **SIDRA FRUTOS**

¿Cómo vino la manzana este año y qué características esperáis que tenga la sidra de esta cosecha?

La manzana dentro lo que cabe, estaba mejor de lo que se esperaba, trabajó muy bien el llagar; la previsión inicial era peor, se esperaba que estuviera muy adelantada por el calor, pero al final está resultando muy bien. Por supuesto actualmente la tecnología ayuda mucho a mitigar los efectos del clima. .

En cuanto a la cantidad, la cosecha no fue tan escasa como se pensó, por lo menos en esta zona. Tampoco fue una cosecha muy grande, pero anduvo alrededor del 70%, que no está mal.

Sobre la sidra, aún es muy pronto para asegurar nada, pero la sidra que está fermentando va muy bien, parece que va a salir buena sidra.



Rafael Fernández Martínez SIDRA BUZNEGO

Ahora que acaba de terminar la temporada de macyada, ¿Cómo vino la manzana este año?

Bueno la manzana vino adelantada, sobre todo la primer parte de la cosecha, se perdió mucha manzana con los calores, aunque a última hora ganó mucho peso, al llegar la lluvia después de la seca.

La cosecha, en términos generales, no fue grande, de un 60 % más o menos, pero la calidad de la manzana sí fue buena, y la manzana que se mayó a partir de la primera semana fue de la mejor.

A juzgar por la sidra dulce obtenida ¿Qué características esperáis que tenga la sidra de esta cosecha?

La calidad de sidra va a ser bastante mejor que la del año pasado, por lo menos en Buznego. Ya sabes que el año pasado se mayó mucho de fuera, por obligación, y este año se usó manzana asturiana, no el 100%, pero sí más. La calidad, alta, buena sidra, aunque sea un poco pronto para saberlo ya se ve que presenta buenos aromas, buenos sabores...

Samuel Menéndez Trabanco SIDRA TRABANCO

Ahora que acaba de terminar la temporada de macyada, ¿Cómo vino la manzana este año?

Sí que fue una cosecha adelantada pero yo diría que no tan escasa.

Realmente de lo que estamos escasos es de pumares. Los pumares que hay tenían una cosecha considerable, pero claro si no hay pumares no puede haber cosecha. Urge recuperar la densidad perdida de árboles, según mi criterio y humilde opinión.

¿Qué características esperáis que tenga la sidra de esta cosecha?

No soy muy dado a adelantar la calidad de la cosecha, pero los zumos que este año se obtuvieron, salvo alguna lógica excepción, son de mucha calidad y hablo por lo que tengo en mi casa, todavía no pude probar ningún otro llagar. Pero te aseguro que ya no me aguento y no tardaré.





Gerardo Menéndez García

SIDRA MENÉNDEZ

Ahora que acaba de terminar la temporada de mayada, ¿Cómo vino la manzana este año?

Las variedades más tempranas vinieron un poco adelantadas, así que comenzamos a mayar como diez días antes, pero yo estoy contento con la calidad de la manzana que se mayó, sobre todo la asturiana, tenía una calidad importante.

Hubo una fermentación bastante rápida, por el calor; yo ya tengo la sidra prácticamente sin azúcar, se adelantaron los trasiegos. Aunque se controle la temperatura para las fermentaciones, la sidra dulce entra caliente y fermenta antes.

¿Cómo afectará eso a la sidra?

Por las analíticas veo que tiene como medio grado menos de alcohol que el año pasado, hizo poco sol en verano. Por por lo que voy viendo en las catas, aunque sea aventurar, parece de mucha calidad.

Javier Díaz Camblor

SIDRA ALONSO

¿Cómo vino la manzana este año?

Lo que pasó fue que con el buen tiempo que hizo a finales de octubre vino la manzana un poco adelantada y la gente se tiró a pañar rápido, así que se hicieron las primeras mayadas antes de tiempo; pero no hubo ningún problema por ello, la manzana era buena. Nosotros estamos contentos con lo que mayamos.

¿Qué características esperais que tenga la sidra de esta cosecha?

Como te decía, se adelantó la mayada y se adelantó todo el proceso, los trasiegos se hicieron antes, la sidra está más hecha pero va bien, no hay problema, esperamos tener buena sidra para este año.



Cele Foncueva Berros

SIDRA ALONSO

¿Qué tal vino la cosecha de manzana este año?

En principio la manzana vino bastante bien. Hubo un poco menos de lo que se preveía pero en general bien.

¿Puedes hacernos un adelanto de cómo viene la sidra este año?

Si te pudiera hacer un adelanto de eso sería adivino. Lo único que te puedo decir es que está un pelín más adelantada que otros años en esta época, ya acabaron las fermentaciones, la alcohólica, desde luego, todas y la maloláctica lleva ya un 80 % que no es lo habitual para estas fechas, va un poco más aprisa.

La verdad es que la sidra tiene buena pinta, pero hay que ser cautos.





Servicio de Grúa
Recogida a Domicilio

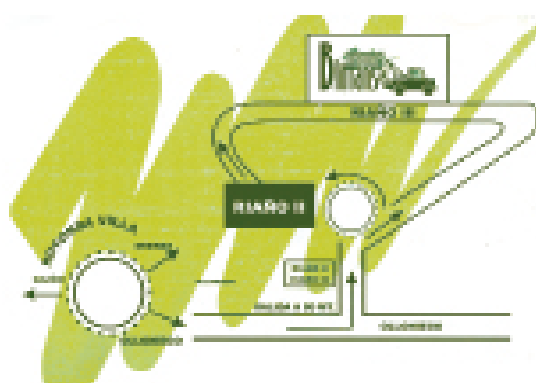
Teléfono: 984 033 470 - 650 521 722 - 697 182 873

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

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

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

GESTIONAMOS LAS BAJAS
DE LOS VEHÍCULOS



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

AXENDA

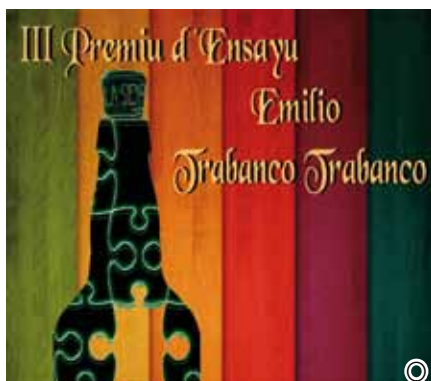
APFELWEIN IM RÖMER. Una de les celebraziones sidreres más representatives d'Europa presentaránse nesta Feria Internacional de la Sidre en Frankfurt. **16 al 19 d'abril.**



SIDRACRUCIS 2012. La más Sidrera de les celebraziones 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 daquién ensin apuntar. **5 d'Abril.**



FOLIXA NA PRIMAVERA. Mieres tornará a ser la primera en celebraz la primavera ufiertándonos sidre asgaya y música'l país. **Abril.**



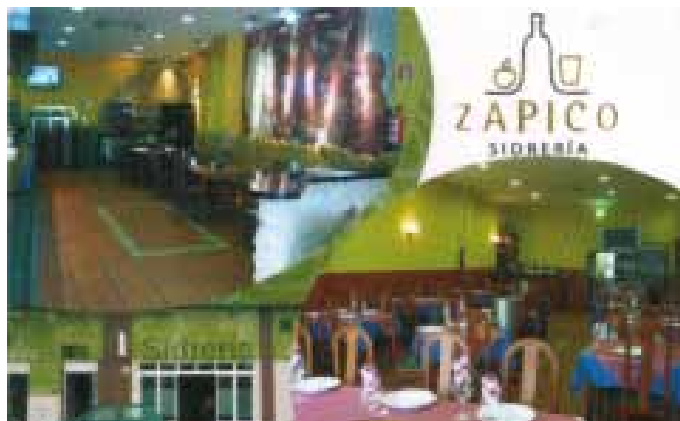
FALLU DEL III PREMIU D'ENSAYU EMILIO TRABANCO TRABANCO. Finalizáu el plazu de presentación, el fallu del xuráu conoceráse el prósimu mes de **Xineru.**



LA SIDRA QUE YO MÁS QUIERO, TÉNGOLA 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

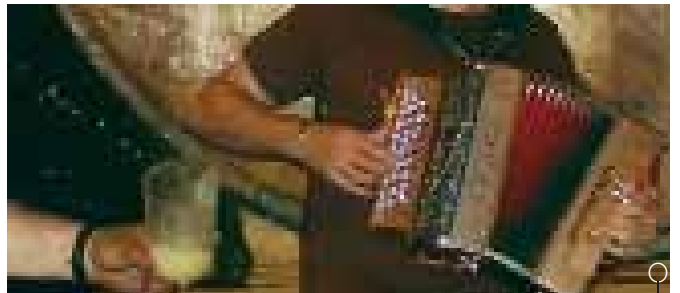
PRIMER SIDRE L'AÑU. La mayor preba de sidre del añu ufiertará la primicia de prauticamente toles sidres d'Asturies y abondes del estranxeru. Un referente obligáu nel panorama sidreru. **Del 5 al 8 d'abril.**



ENTREGA DE PREMIOS DEL V CONCURSU DE SEMEYES DE LA SIDRE. Los ganaores recibirán el so premiu ya inauguraremos la esposición coles 20 meyores semeyes escoyíes pol xuráu. Col sofitu del Llagar J.R. La Galana, Xixón, **Xineru.**



FESTIVAL DE LA SIDRA EN NAVA. 35 edición del popular festival sidreru, nel que habrá preba de sidre, concursu d'echaores, actuaciones, esposiciones y concursos alrodiu la sidre. **Nava, 6 al 8 Xunetu.**



N'OCHEBRE Y ESPICHA El grupu de música tradicional N'Ochebre actuará nuna de les espiches musicales de Tierra Astur, con una curiada selección de pieces del país p'acompar con sidre. **Cualoto, 15 Xineru.**





Casi 100 números de LA SIDRA

Manuel Gutiérrez Busto

Sí, casi llevamos cien números de la revista LA SIDRA, lo digo porque cuando hicimos cincuenta ya nos parecía todo un logro haber llegado a ese número. Son muchos, además, los eventos y actividades desarrolladas por esta publicación. Primero fue el “Sidracrucis” jornada que lleva varios años organizándose y pasamos de ir la primera vez unas treinta personas, a esta última en la cual ya se llenan dos autobuses. Pasamos de caras todas conocidas a participar gente de otras comunidades autonómicas o de otros países que disfrutaron aquí sus vacaciones de Semana Santa.

Pasamos a las primeras “Mayadas”. Recuerdo que la primera fue en el llagar de Alonso, todos tuvimos que tirar de la barra para apretar el llagar, un llagar manual que se trajo exprofeso para la ocasión y las primeras xarras de sidra que se regalaron a los asistentes.

Los “Tour” del llagar, un interesante recorrido por los llagares, donde se puede beber la sidra directamente del tonel. Esta modalidad es apreciada sobre todo por aquellas personas que están fuera de Asturias, por aquellas que siempre han tomado sidra de botella; el escanciado o espichado desde el tonel con sus características de cada uno de ellos hace que estemos probando y desafiando nuestro paladar en cada culete de cada tonel.

Se realizaron algunas jornadas, para probar la primera sidra y también para que el lagarero impartiese algunos conocimientos sobre la prueba de la sidra de tonel, del proceso de producción, de las distintas fases de la fermentación de la sidra, fueron unas clases didácticas, de introducción en la cata y la elaboración de la sidra.

Se realizaron dos catas guiadas abiertas al público y a los lectores en general. Monográficas sobre la sidra alemana y la sidra inglesa, en la que se trajeron una variedad considerable de sidras de esas nacionalidades.

Vino después la Primera Sidra del Año, esas jornadas de varios días donde, en el Muséu del Pueblu d'Asturies en Xixón, estamos convocados todos los sidreros, donde podemos degustar la mayor variedad de sidras de todos los rincones de Asturias, (más de cincuenta marcas) donde últimamente también están representadas sidras de otras comunidades. Unas jornadas llenas de atractivos, con catas guiadas de sidra tradicional, de sidra brut, de sidra de hielo, de sidra de nueva expresión, de destilado de sidra; con actividades

lúdicas para los pequeños como la semilla y posterior recogida del manzano; la gastronomía de las fabes, los tortos, la empanada, el queso Gamonéu... para ir forrando con la sidra.

La revista LA SIDRA quiso estar presente fuera de Asturias y se hizo internacional. Estuvo en el Festival de Frankfurt del 2011, se llevó representación de sidra de Asturias, se estuvo en todos los foros de un certamen que congrega a sidras no solamente de Alemania sino también de Francia, Canadá, Inglaterra, Austria etc. Después de esta grata experiencia la revista llevó la representación de la sidra asturiana al Festival de la Sidra de Gales en Inglaterra. La delegación tuvo que ingeniárselas para recorrer más de 3000 Km. con el cargamento de sidra asturiana que nos iba a representar, no solamente sidra tradicional de escanciado sino también sidra gasificada, sidra de nueva expresión, sidras que aprovecharon la oportunidad de ir donde son más vendibles, donde pueden ser más conocidas y, por supuesto, donde se puede hacer mercado.

La inquietud y la ambición por ver crecer el mundo de la sidra llevó a los editores de esta revista a dar un paso más y a organizar y celebrar el Primer Salón de las Sidras de Gala, en el que la idea era realizar un acto con sidras que no son habituales, con productos derivados de la misma, el intentar maridarlos con sidras y derivados no solo de Asturias sino de Alemania. Traer un palé de sidra desde Alemania, donde estuviesen representadas varias de las mejores sidras y de los mejores lagareros de ese país fue todo un reto; después de SICER no hubo tantas representaciones de sidras de distintos países en Asturias como en la cena de las Sidras de Gala. La idea primordial era hacer un reconocimiento de las otras sidras distintas de la tradicional, especiales para celebraciones.

Como colaborador de la revista desde hace años, recojo las opiniones de muchos lectores dispersos por la geografía asturiana que esperan con impaciencia la salida de cada nuevo número. Creo que es todo un lujo contar con un medio de comunicación como este que más a mes y año a año ha venido haciéndonos disfrutar y consiguiendo informar, convocar, difundir, promocionar y recuperar la historia de la sidra.

Gracias.



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
Tlf. 985 210 720 Fax 985 211 892
www.hotelcampoamoroviedo.com
info@hotelcampoamoroviedo.com



Ctra. Llagos - Argüelles
TEL 985 792 854 - 985 794 718
33005 - OVIEDO
(Asturias)



Ctra. del Naranco, s/n
TEL 985 207 607
33000
(Asturias)



RESTAURANTE - PARRILLA

Buenos Aires

Apfelwein im Römer

LA SIDRA organiza un viaje a la Feria Internacional de la sidra que se celebra el próximo mes de marzo en Frankfurt.



Tradicional vasu y xarra de sidre alemanes.

Fieles a nuestra máxima de estar presentes recogiendo información y promocionando la sidra asturiana en los principales centros de actualidad sidrera, una delegación de LA SIDRA acudirá a la Feria de la Sidra que se celebrará en la alemana ciudad de Frankfurt, Apfelwein im Römer.

En esta ocasión queremos brindar a nuestros lectores y colaboradores la posibilidad de acompañar a nuestros reporteros y representantes internacionales en esta interesante aventura, organizando un viaje para visitar la ciudad y la feria entre los días 16 y 19 de marzo del 2012.

Esta es una cita sidrera de especial importancia, dado el alto nivel de las sidras que se pueden encontrar en esta feria, así como por la participación de sidra proveniente de buena parte de Europa.

A lo largo de esa semana se celebrarán, además, numerosas actividades centradas en nuestra bebida, tan tradicional para los habitantes de esta zona de Alemania como para nosotros, incluyendo la entrega de los prestigiosos premios Pomme d'Or.

Por otro lado, aunque esta parte aún está en fase de organización, es bastante probable que podamos visitar uno de los llagares de la zona, comprobando in situ las diferencias entre el método de elaboración de la sidra alemana y la asturiana.

Pero probablemente lo más interesante de este viaje sea la oportunidad de comprobar, en directo, la fuerza de la cultura sidrera en este rincón de Europa, quizás la que más se aproxima a la forma de entender la sidra como parte de nuestra vida que tenemos en Asturias.

El precio del viaje es, lógicamente, variable, porque depende mucho del momento en que nos apuntemos a él, dado que la ocupación hotelera de la zona en esas fechas es importante y las tarifas de avión se incrementan con la cercanía a la fecha. Calculamos que estará alrededor de los 300 €, viaje y estancia.

Para más información, los interesados/as pueden ponerse en contacto con LA SIDRA a través de nuestra Delegación para el Estado Español en la dirección de correo electrónico: donatouxquin@lasidra.as

Sidrerías de Bandera organiza una cata de manzana

La Agrupación pretende así extender y profundizar el conocimiento de la sidra.



Apenas hace un mes que Sidrerías de Bandera se presentaba públicamente como una nueva agrupación de sidrerías, destacadas por el trato que dan a la sidra, -acorde a su decálogo de calidad- y ya nos presentan otra de sus iniciativas, destinadas a la difusión y la profundización de la cultura sidrera y gastronómica asturiana.

En esta ocasión, ofrecieron a sus clientes la posibilidad de participar en una cata de manzana asturiana. En ella los asistentes pudieron degustar cuatro variedades, de entre las casi 600 variedades de manzana de sidra que existen en Asturias, aprendiendo a distinguir sus características organolépticas, sobre todo sus matices de sabor.

Se trataba de saber diferenciar en las manzanas los sabores amargos, los ácidos y los dulces, para luego reconocer con mayor facilidad la presencia de estos mismos matices en el sabor de la sidra.

La cata tuvo lugar en la sidrería El Pilu y a ella acudieron los titulares del resto de establecimientos que conforman esta marca de calidad, en la que también se encuentran las sidrerías El Traviesu, Nava, Uría y Río Astur.

El técnico del SERIDA Enrique Dapena fue el encargado de guiar la cata, dar todas las explicaciones y responder a las preguntas que fueron surgiendo a lo largo de la misma.



Buenas noticias para la manzana “amariega”

El SERIDA y el Consejo Regulador de la Sidra colaborarán para el desarrollo de esta variedad de manzana de sidra.

Ante la demanda por parte de los llagareros adscritos a la D.O.P. Sidra de Asturias de la admisión de variedades de manzana de sidra más amargas, se seleccionó, en octubre de 2.010, la variedad “amariega”, una manzana que, además de por su sabor, destaca por su precoz maduración.

A partir de ese momento comenzaron los estudios y los pasos a dar para asegurar su implantación y disponibilidad.

Ahora parece que, aunque más despacio de lo que se esperaba, el futuro de la “amariega” va bien encaminado: El SERIDA y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias acaban de firmar un convenio para el desarrollo y la transferencia de tecnología de la variedad de manzana de sidra “amariega”.

A través de este acuerdo, el SERIDA desarrollará la

evaluación agronómica de esta variedad, comprometiéndose a llevar a cabo las actuaciones divulgativas necesarias para dar a conocer los resultados de las acciones del convenio, cuya duración se extenderá hasta el 2022.

El Consejo, por su parte, gestionará la disponibilidad de las parcelas necesarias para el buen desarrollo del proyecto, garantizando que los expertos del SERIDA puedan realizar las evaluaciones agronómicas de los materiales seleccionados, encargándose además de establecer los acuerdos que sean necesarios, tanto con los productores de manzana, como con los llagares colaboradores.

Cabe esperar que antes del fin de este convenio (que no finalizará hasta dentro de diez años) esté disponible la suficiente producción de manzana amariega como para poder incorporarla con normalidad a las sidras con D.O.P.



Una nueva variedad de manzana se incorpora a la D.O.

Apoyo a la sidra canaria

El Fondo Social Europeo y el Cabildo Canario financian actuaciones para el desarrollo del sector en Valleseco.



Un taller de empleo dirigido a la producción de vinagre de sidra y unas jornadas centradas en la producción y consumo de manzana de sidra en la isla de Gran Canaria, son algunas de las medidas recientemente tomadas por el Cabildo Canario para potenciar el sector de la sidra en las Islas Canarias, dentro de su dinámica de protección y difusión de la sidra canaria.

La principal zona sidrera canaria se encuentra en el municipio de Valleseco (Las Palmas de Gran Canaria), donde se desarrollarán la mayoría de estas actuaciones, que están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo, aunque la intención es extenderlas hacia los municipios vecinos.

El Cabildo de Gran Canaria ha manifestado que con estas medidas se propone que la industria de la sidra artesana de Valleseco sea un exponente para la generación de empleo.

Feria de la Sidra en Huejotzingo



A lo largo del mes de diciembre se celebra en Huejotzingo (México) la Feria navideña de la Sidra y la Artesanía.

La bandera en su escudo (cruz amarilla sobre fondo azul) no es lo único que une Asturias con el municipio mexicano de Huejotzingo: nos une también el gusto por la sidra.

Aunque con un consumo muy estacional, la sidra mexicana también tiene a su alrededor una fuerte tradición, estando muy ligada a manifestaciones de tipo cultural. La fuerte tradición sidrera de la región poblana se ve reflejada en esta feria, en la que participaron diez de los quince productores locales, con una producción aproximada de cinco mil litros de sidra al año. En la vecina Zacatlan se prepararon 400.000 litros de sidra para estas fiestas, siendo un aporte importante para la economía de la región.

Sin embargo, el sector está viviendo momentos bajos causados, sobre todo, por la aparición de productos "pirata", elaborados a partir de concentrados y con un coste mucho más bajo.



RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



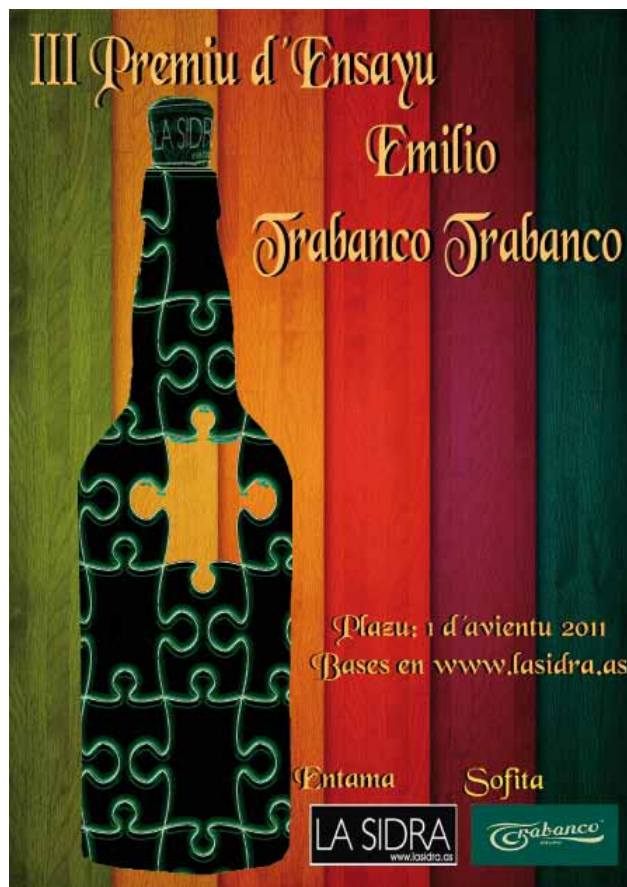


La Sidrería Ferrería

Llavinna 10 - 33011 La Corredoria
984 166 734

CASA DE COMIDAS

Fin del plazu pa presentase al III Premiu d'Ensayu



El xuráu decidirá a lo llargo d'esti mes quienes sedrán los ganaores de la tercer edición del prestixosu Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco, entamáu por LA SIDRA y sofítáu pol Llagar de Trabanco.

Fináu'l plazu pa la entrega d'orixinales pa participar na terder edición del Premiu d'Ensayu Emilio Trabanco Trabanco, queda namás aguardar la resolución del xuráu.

L'ensame d'especialistes encargáu de valorar el nivel de les obres presentaes tien per delante una llabor abegosa, cuidando que les obres presentaes destaquen esti añu pol so llargor y calidá.

David M.Rivas Infante, doctoráu n'economía y antropoloxía, sedrá nuevamente presidente del xuráu compuestu por presones de reconocía rellevancia nel mundiu la sidre.

La participación nesta III Convocatoria aseméyase en forma a les anteriores, siendo en total cinco les obres -2 escrites n'asturianu y 3 n'español- que opten a esti premiu, dotáu con 1.500 € (de los que 1250 € entréguense en metálicu y 250 € en llibros), asina comu'l

compromisu d'espulización de la obra.

Cinco ye un númberu d'obres curiosu cuando se fala d'un tema tan concretu como la sidre y un xéneru tan abegosu como l'ensayu.

"La sidra y la mazana na pintura asturiana" foi la ganadora del 'II Premiu de Ensayo Emilio Trabanco Trabanco, obra de Arántzazu Ortiz, que pon de manifestu la relevancia de sidra como motivu principal de más de 400 pintures y grabaos de distintos dómines. LA SIDRA editaré prósimamente esti llibru.

El Premiu d'Ensayu "Emilio Trabanco Trabanco" ye una iniciativa puesta en marcha pola revista LA SIDRA, entanto que'l **Grupu Trabanco** ye quien padrocina esti gallardón, col que se contribúi al estudiu y espardimientu de toos aquelles temes que definen la cultura de la sidre n'Asturies, posibiilitando a creación d'un corpus bibliográficu alrodiu la sidre.

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Vedre, Vedre y Vedre



Vedre, Vedre y Vedre
Ferrol, S.L.

Vedre



Vedre
Monsi, S.L.

Vedre



Vedre
Monsi, S.L.

Vedre



Vedre
Cura, S.L.

Vedre



Vedre
Cura, S.L.

Vedre



Vedre

Vedre



Vedre
Cura, S.L.

Sidras Espumosas

Vedre



Vedre
Cura, S.L.

Vedre



Vedre
Cura, S.L.

Vedre



Vedre
Cura, S.L.



¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.



Tastia d'auguardiente de sidre



Siguiendo col nuesu enfotu d'esparder el conocimientu de la sidre, en toles sos versiones, LA SIDRA entama una tastia d'auguardientes de sidre pal 21 de xineru.

L'auguardiente ye quiciás ún de los productos derivaos de la sidre que más proyección internacional tenga, dientro'l mercáu de les bebides de calidá.

Agora mesmo tan fabricándose n'Asturies productos que pocu tienen qu'envidiar a un Calvados. Sicasí, entá nun hai el vezu de pidir un pigazu d'auguardiente de sidre pa rematar una cena o una xinta, munches vegaes por cenciellu desconocimientu del productu.

Con esta tastia pretendemos esparder un puquiñín el conocimientu d'esta bebida, que sedrá presentada polos nuevos collaboraores Manuel Busto y Donato Xuaquín Villoria. Ellos darán a los asistentes unes orientaciones que permitirán apreciar correchamente toles carauterístiques d'estos auguardientes de sidre.

Ye especialmente importante cuntar con daquéen que mos guíe nesta triba de tastia, porque la alta graduación alcólica de los productos de los que tamos falando fae, munches vegaes, que perdamos munchos

detalles del so sabor y arumes.

Nesta tastia, que se cèlebrará nel **Cá Beleño** (Martínez Vixil 4. Uviéu) podrán prebase un total de cinco auguardientes estremaos, tres d'ellos asturianos y dos d'orixen francés, tando previsto qu'a la mesma asista dalgún de los sos ellaboraadores pa presentamos personalmente el so productu.

La tastia cèlebrarase'l próximu sábadu 21 de xineru de magar les 20 hores (puntualidá asturiana), y los participantes podrán prebar fasta dos culinos de caún de los auguardientes presentaos.

El preciu sedrá de 8 €, y 6 € pa collaboraores o socios-critores de LA SIDRA

Comu d'avezu, el númberu de places ye necesariamente llimitáu por razones d'aprofitamientu de la tastia y ye precisu iscripción previa a traviés del nuesu mail: infolasidra@gmail.com.

Sidra brut en Xixón

Xixón recoge el testigo de LA SIDRA y pone en marcha unas jornadas dedicadas a la promoción de la sidra brut.

La celebración del I Salón Internacional de less Sidres de Gala ha puesto de manifiesto la necesidad de dar a conocer los distintos tipos de sidra que se producen en Asturias.

En esta ocasión llagareros y hosteleros se han unido para poner en marcha una propuesta con la que quieren dar a conocer al público en general la sidra brut, que se distingue de otras sidras espumosas por contener un máximo de 15 gramos por litro de azúcares añadidos.

En total son 28 hosteleros y cinco llagares los que participan en el proyecto, pudiendo degustarse una de las cinco marcas en cada local.

Los participantes pertenecen todos a la Denominación de Origen Protegida y sus marcas son **Prau Monga** (Viuda de Angelón), **Urriellu** (Zarracina), **Valle Ballina y Fernández** (Grupo El Gaitero), **Emilio Martínez** (El Gobernador) y **Poma Áurea** (Trabanco).

El precio acordado para probar una copa es de dos euros y si se prefiere la botella entera, el precio es de,



diez euros.

Los productores quieren aprovechar estas fechas, en las que es más habitual en consumo de bebidas de este tipo, para dar mayor difusión a sus marcas, ya que han notado que el hecho de que la sidra brut no sea muy conocida y consumida en Asturias dificulta su distribución fuera de nuestras fronteras, algo que se han propuesto cambiar.

La propuesta sigue en pie hasta el próximo día 6 de enero.

Sidra El Gaitero recoge el premio Santa Marta



Un momentu de la entrega de los premios.

La Patronal hotelera de Asturias ha celebrado la entrega de los premios Santa Marta, entregando la XXVI Medalla de Oro del Turismo a la compañía sidrera El Gaitero.

La Patronal hotelera del Principado de Asturias ha hecho entrega de la Medalla de Oro del Turismo a la compañía sidrera El Gaitero.

De esta manera se hace oficial el reconocimiento de la Unión Hotelera, que ya había sido anunciado hace unos meses, por la labor que, desde hace más de 120 años, viene realizando esta empresa en favor de la promoción de Asturias y de nuestra cultura fuera de nuestras fronteras.

Jose Cardín, gerente de la empresa Valle, Ballina y Fernández, fue el encargado de recoger la medalla en la entrega de estos galardones, que tuvo lugar en el Hotel Oviedo, después de que las nominaciones al mismo que fueran hechas públicas el pasado mes de Julio.

Tras agradecer a la Unión Hotelera del Principado de Asturias por la concesión del premio, Cardín hizo incapié en el tremendo desarrollo que ha vivido el sector de la hostelería en Asturias a lo largo de los últimos treinta años.

Así mismo agradeció la medalla de oro del Turismo «en un momento donde nadie escapa a la crisis». Además, destacó que 35.000 turistas pasan cada año

por sus bodegas.

Entre las autoridades presentes en esta XXVI edición de estos premios turísticos, constituidos como los más prestigiosos del sector, estaban la Directora General de Turismo del Principado de Asturias, Ana García Pando, el Conceyal Delegáu de Turismu d'Uviéu, José Ramón Pando Álvarez, y el Secretariu Xeneral de FADE, Alberto González, así como el Presidente de la Unión Hotelera del Principáu d'Asturies, Javier Álvarez, además, por supuesto, de todos los premiados en esta edición.

Los Premios Santa Marta fueron instituidos en 1986 por la Unión Hotelera del Principado de Asturias con el fin de reconocer el trabajo de todas aquellas personas o entidades que han hecho una importante labor por dignificar el turismo en Asturias, así como para destacar la trayectoria profesional de los trabajadores del sector.

Hasta la fecha han recibido esta distinción de Unión Hotelera los políticos Francisco Álvarez Cascos, Sabino Fernández Campo, Antonio Masip, y Gabino de Lorenzo entre otros muchos.



te desea unas Felices Fiestas
y un Feliz Año 2012



www.travelfan.es

Noreña se vuelca con los Callos



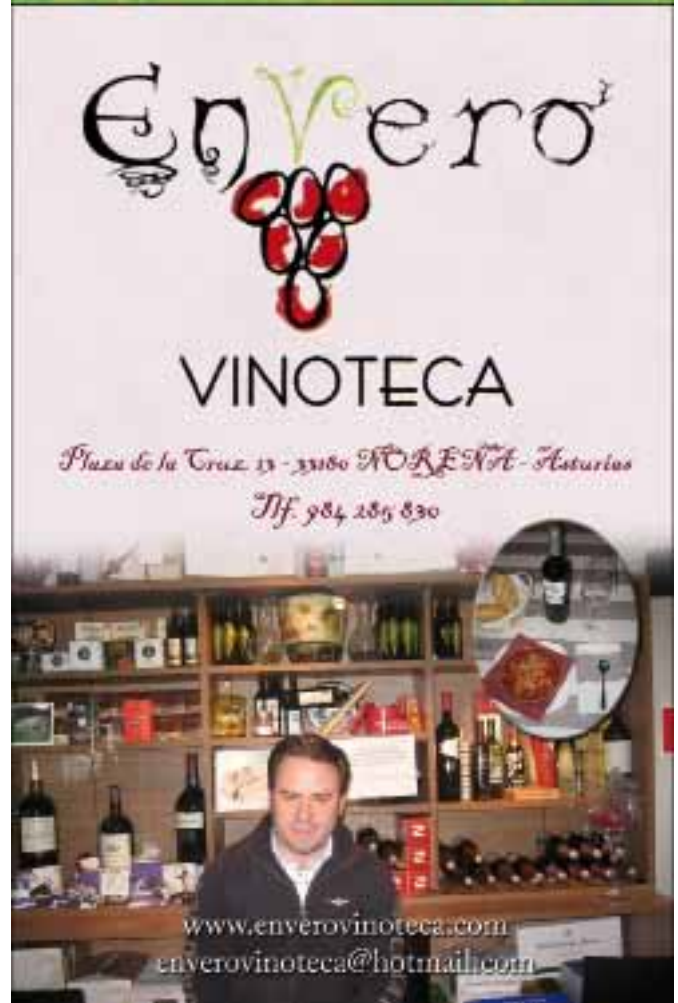
Los aficionados a este plato acudieron en masa a la llamada de estas jornadas, que se acercan al medio siglo de historia.

Con la participación de 22 establecimientos hosteleros de la localidad, entre los que se incluyen restaurantes, sidrerías, bares y cafés, los callos de Noreña son uno de los acontecimientos más esperados en la comarca.

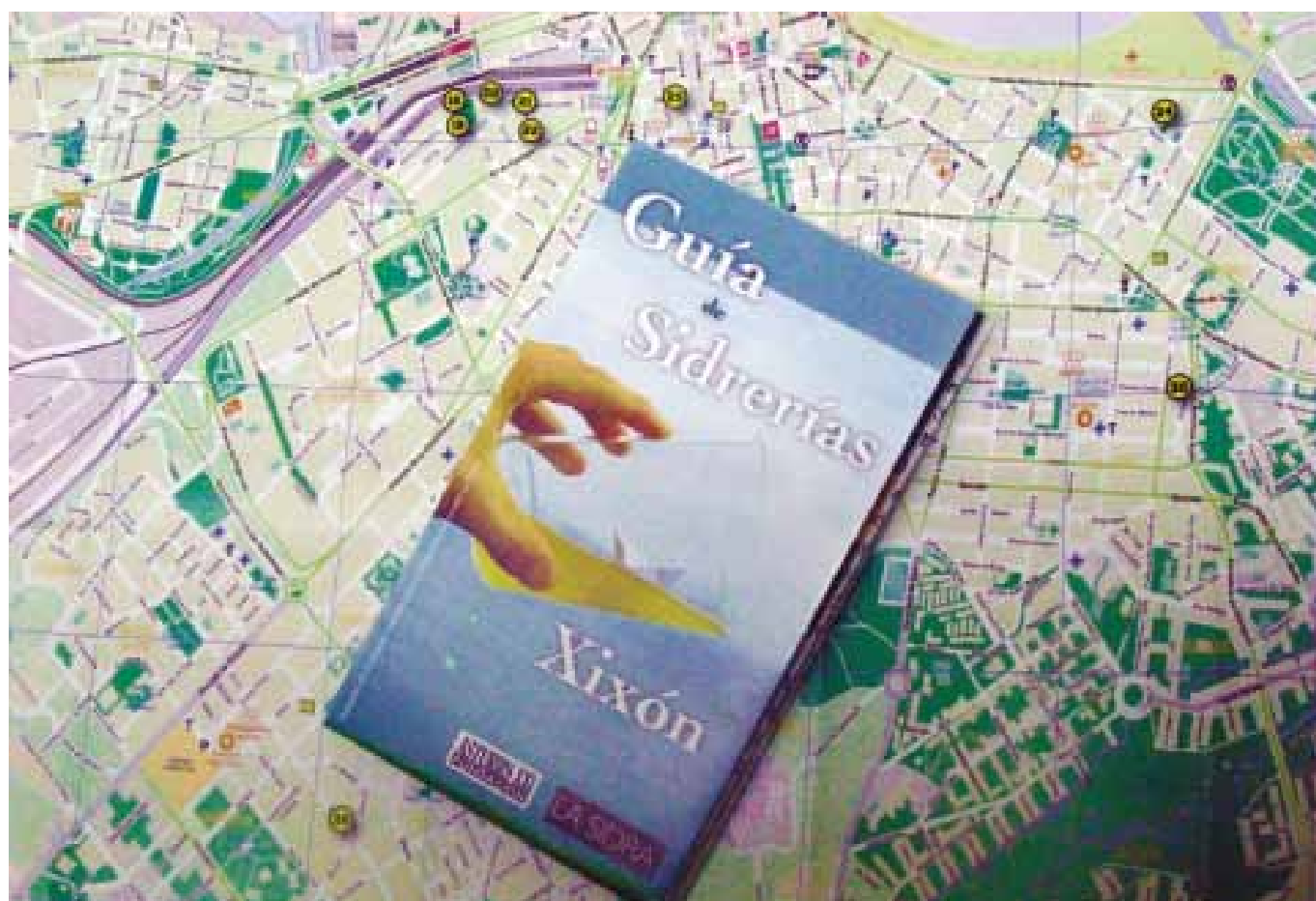
De hecho, era prácticamente imposible encontrar mesa para probarlos si no se había hecho la reserva con suficiente antelación, en muchas sidrerías las mesas estaban ocupadas desde hace más de quince días.

Los callos se pudieron disfrutar en menú especial o como tapa previa a la comida y fueron más de seis mil las personas que acudieron, a disfrutar de los callos y del ambiente, al conceyu más pequeño de Asturias, consumiendo más de cuatro toneladas de callos en raciones.

Recién finalizadas las jornadas, en Noreña ya se empieza a hablar de la organización de las jornadas de los callos del próximo año, ya que en el 2012 se cumplirán nada menos que cincuenta años desde la primera edición de estas populares jornadas gastronómicas.



Guía de sidrerías de Xixón



Sale a la calle la Guía de Sidrerías de Xixón, un mapa con las 40 sidrerías imprescindibles para conocer el ambiente sidrero xixonés.

Se repartirán 25.000 ejemplares en sidrerías, hoteles, puntos de información turística y centros sociales.



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

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



Por fin contamos en Xixón con un mapa especialmente diseñado pensando en los muy sidreros.

En él podemos encontrar información interesante sobre nada menos que cuarenta establecimientos en los que poder parar a tomar sidra.

Cada una de las sidrerías reflejadas en la guía tiene su espacio propio, con su fotografía, dirección y teléfono, además de un breve texto, a través del cual podemos conocer las principales características del chigre en cuestión: cuáles son sus especialidades, el estilo de su cocina, si cuentan con terraza exterior o si ofrecen menús.

En el mapa propiamente dicho podemos ver claramente indicada y numerada la localización de las cuarenta sidrerías, pudiendo comprobarse así que las participantes están distribuidas de un extremo a otro de la ciudad. Aunque no podemos evitar fijarnos en ciertas "concentraciones sidreras" en un par de puntos muy concretos.

Se trata, cómo no, de las dos mayores asociaciones de sidrerías de la ciudad: El Barriu la Sidra y la Asociación de Sidrerías del Cerillero.

25.000 ejemplares de estas guías se están repartiendo en sidrerías, centros sociales, hoteles y puntos de información turística, con la intención de que toda esta información esté, también, al alcance de aquellos que vengan a Xixón de visita.



Embotellado por
SIDRA QUELO S.L.
TIÑANA - SIERU

Dende Quintes a Quintueles



Públicu asistente a la naguración na entrada del llagar.

Les nuevas instalaciones acabantes de nagurar por Castañón permitirán al llagar duplicar la so producción.

El Llagar Castañón vien d'inaugurar les sos nuevas instalaciones, anque parte de les mesmes yá empezaren a utilizase p'almacenar la sidre d'esti añu.

La obra llevada a cabu por Julián Castañón ye la mayor ampliación realizada nesti llagar, desque fore fundáu pol so güelu maternu, D. Alfredo García Menéndez nel añu 1938.

Seique enantes se fexeren meyores na maquinaria y los toneles, la falta de terrén alreod de la finca, nel

Barriu de Santana (Quintes), onde s'atopaben les instalaciones, torgaba la suañada ampliación.

Asina que plantegaronse buscar otru allugamientu, non allonxáu al primeru llagar, na vecina parroquia de Quintueles, pasando, como diz el canciu, dende Quintes a Quintueles.

El pasáu 15 d'avientu, a la fin, inauguraron oficialmente les instalaciones que representen el futuru de Sidra Castañón.



Julián Castañón.

El nuevu llagar cuenta con trés mil metros cuadraos, impecables, y cola más moderna tecnoloxía aplicable a la sidra.

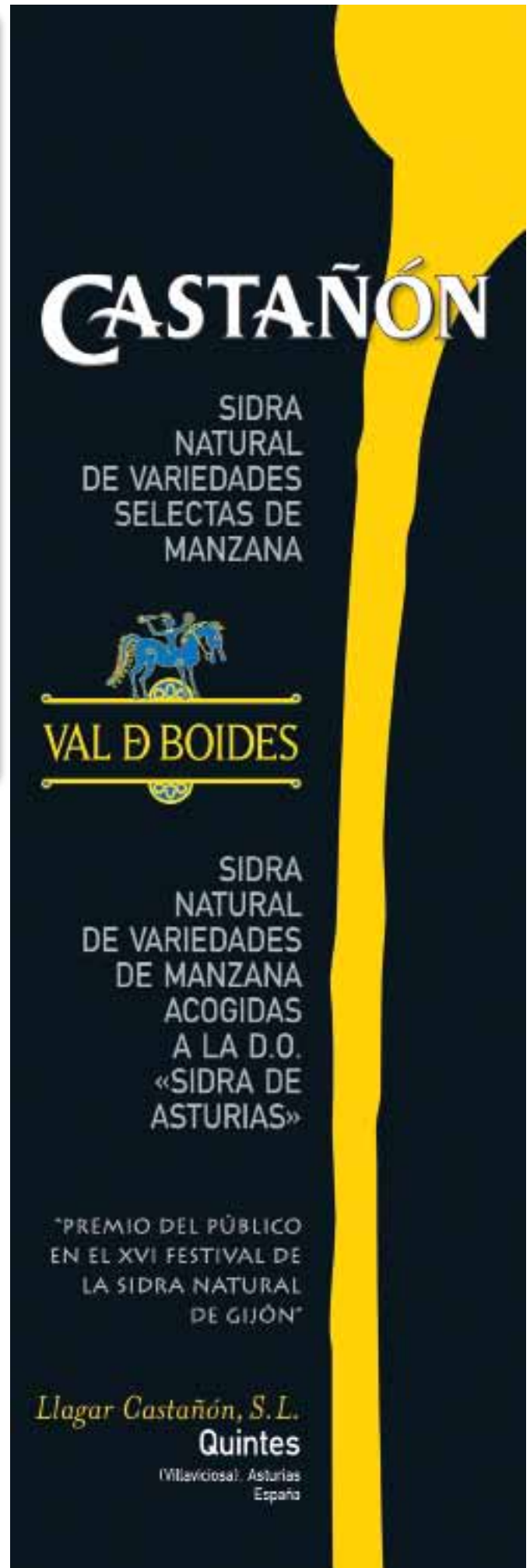
Les instalaciones van permitir a Castañón multiplicar por dos la producción, polo que nesta collecha podrá superase el millón de litros de sidra. Sicasí, Julián Castañón aseguró que «nun quiero tener una capacidad bien grande, sinón trabayar a gustu».

Tamién desplicó que cola nueva maquinaria va ser posible ameyorar la calidá de la so sidra, daqué qu'abulta difícil nuna sidra qu'atropa cuatro premios dende'l 2.007, dos d'ellos nesti caberu añu.

Julián destacó que la mayor diferencia del so nuevu llagar radica na nueva maquinaria, que va permitir controlar muncho meyor tolos pasos del procesu d'elaboración de la sidre, y calteniendo la temperatura constante.

Estremáu en cinco zones diferenciaes, el llagar cunta con una zona de embotellao, otra na que trabayen les prenses neumátiques, qu'apurren una productividá y rapidez enforma mayor nel procesu d'apiertar la mazana, un espaciu reserváu pa la futura tienda de productos asturianos y sala d'audiovisuales, un llagar colos toneles d'aceru, onde se va almacenar la mayor parte de la producción y un llagar colos toneles de madera, onde amás se celebrarán espiches y eventos.

Pero nesti nuevu llagar non solo se curiaron les cuestiones técniques y de productividá: la estética ya





La familia de Castañón xunto col alcalde de Villaviciosa, José Manuel Felgueres, y el conceyal de Desendolcu Económicu y Emplegu de Xixón, Fernando Couto, descubriendo la placa conmemorativa.

incluso'l simbolismu ta tamién acorricada al másimu.

Una vieya Castañal, por exemplu, recibe a los visitantes maxestuosamente na entrada, representando la fuerza y tradición del apellíu que da nome al llugar. Xusto enfrente, un pequeñu castañu recién plantáu -representando quiciabes a Alfonso Castañón, fíu de los actuales propietarios -fai un chisgu al futuru.

La sala d'espiches, colos sos toneles de maera, tien daqué de catedral, cola so enorme cristalera al frente proyeutando la lluz na sidra que reposa nos toneles.



ESPECIALIDADES

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



Varadero
SIDRERÍA RESTAURANTE

Braulio Busto, 21 - bajo B
Tlfs.: 985 87 25 50 / 49
Candás
ASTURIAS



Na naguración acompañaron a Julián Castañón la so familia y casi trescientos persones más que nun quixeron perdese l'eventu, y nel mesmu descubriose una placa conmemorativa na que se recueye la inauguración del llagar.

L'alcalde de Villaviciosa, José Manuel Felgueres, y el conceyal de Desendolcu Económicu y Emplegu de Xixón, Fernando Couto, felicitaron a Castañón poles instalaciones.

Felgueres aprovechó la so intervención pa señalar que, «por muncho que los gobiernos queramos llantar midíes, si fallen los empresarios y los emprendedores, estes midíes nun sirven pa ná, son valeres».

Coles mesmes, añedió que «esta valentía ye la necesaria pa poder competir y xenerar riqueza nel conceyu y n'Asturies». Julián Castañón, pela so parte aseguró que'l nuevu llagar ye pa ellí «un suau fechu realidá».

Y por qu'el suau se cumpla, nun fató la bendición de "Monchu'l Cura", quien dedicó un Pa Nuesu n'atención al futuru del llagar.

La Banda Gaites de Villaviciosa/El Gaiteru preslló l'actu cola interpretación del Himnu d'Asturies.



Testu: Lluía Fernández Marqués
Semeyes: Lujo Semeyes.

SIDRERIA

VEGA redonda

Lengua Estofada
Revuelto de Picadillo y Cebolla Confitada
Pulpo a la Brasa
Rueda Asturiana y de Fritos

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

Restaurante - Sidrería - Cafetería

Luis

TAPAS VARIADAS
MENU DIARIO
AMPLIA CARTA
DESAYUNOS
CENAS

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

MENU DEL DIA

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

9 €

MENU ESPECIAL FIN DE SEMANA

12 €

Jovellanos

LA ILUSTRACIÓN APLICADA A LA SIDRA (I)



Gaspar Melchor de Jovellanos (Xixón, 5/1/ 1744 - Veiga, 27 /11/ 1811) no necesita presentación. El jurista, magistrado, político y escritor es internacionalmente conocido por ser el representante más genuino de la Ilustración asturiana. Entre sus numerosos proyectos de mejoras, mostró una seria preocupación por el desarrollo de la agricultura y por la posterior conservación, distribución y comercio libre del producto asturiano. En especial su visión de desarrollo se centra en el maíz, el lino y la manzana y su transformación en sidra. Viajero consumado, pudo comparar el funcionamiento de la agricultura asturiana con la que en su época se desarrollaba en otros puntos y esta visión puso de relieve los atrasos que Asturias tenía frente a otros territorios. Muchos de esos atrasos continuamos padeciéndolos.

Son varios los testimonios escritos, generalmente en forma de cartas (mayoritariamente dirigidas a Antonio Ponz) que muestran esta preocupación, al mismo tiempo que reflexivamente, propone soluciones pensadas para sacar un mayor rendimiento a los productos estrella de Asturias.

En el año 1781 Jovellanos redacta un discurso para la Sociedad de Amigos del País que titula “Promover la felicidad en Asturias”.

Este escrito, casi un ensayo sobre los puntos débiles de la agricultura asturiana, trata de establecer la relación directa - y entonces diferenciada- entre

agricultura e industria, señalando que, cualquier operación dirigida a mejorar la producción de la tierra, puede ser considerada industria.

Ilustran sus palabras ejemplos interesantes que muestran cómo el agricultor asturiano carece de la preparación necesaria para explotar su cosecha.

Refiriéndose a la manzana, señala la carencia de pomaradas en el país, en la que sin embargo se cultivan naranjos y otros árboles cuyos frutos no se dan excesivamente bien en nuestro clima, y hace hincapié en sustituir éstos por pomaradas, mucho más acordes al terreno astur.

Por otro lado, en las localidades en que los manzanos son más abundantes, incide en el desconocimiento por parte de los agricultores de técnicas de cultivo apropiadas, por lo que los manzanos no rinden cuanto deberían.

En su opinión era vital la educación, en la que “las ciencias útiles”, como las matemáticas, historia natural, física, química, metalurgia, mineralogía y economía civil darían al agricultor las claves necesarias para cultivar, recolectar, manufacturar y vender toda su cosecha. Conocer solamente uno de los puntos mencionados de poco serviría al campesino, puesto que, si el agricultor recoge una buena cosecha pero desconoce el medio de conservarla o transformarla, de poco iba a servir. Uno de los ejemplos en que basa esta afirmación corresponde a la manzana.

Mayoritariamente destinada a la sidra, ésta en numerosas ocasiones no duraba mucho tiempo ya que



Mapa de Xixón na dómina de Xovellanos.

no se embarricaba correctamente. Por entonces la bebida estrella en Asturias era el vino; según el Catastro de Ensenada, solamente en Xixón los datos de venta de vino respecto a sidra son llamativos: las tabernas, divididas entre tabernas de vino y tabernas de sidra ponen de relieve la preferencia de la bebida: son doce los establecimientos de vino frente a tres solamente los que expiden sidra. Esto se debe en buena medida a que la sidra era un producto que se fabricaba mayormente para el consumo propio y rara era la familia que no tenía llagar.

Pero otro de los grandes problemas se debía a las deficiencias de envasado y de logística. Primeramente, muchos de los productores de sidra del país se ubicaban en zonas alejadas de los puntos neurálgicos. Una vez elaborada la bebida, ésta era conservada en pipas, que no podían moverse, ni obviamente transportarse cómodamente o sin que se viera afectado el producto, por lo que el consumo de dicha sidra se reducía.

El embotellado, técnica en la que Jovellanos hacía hincapié como necesaria para la comercialización, solo se realizaba en grandes explotaciones, las cuales no eran muy abundantes entonces, y la técnica utilizada para este envase tampoco estaba dando buenos resultados a ojos del ilustrado, ya que, tal y como expresa claramente en su discurso para "Promover la felicidad en Asturias" ni si-

quiera así envasada podía ser comercializada, ya que ésta se estropeaba nada más cruzar el Puertu Payares, y la que se quedaba en tierras asturianas perdía su calidad en cuestión de semanas.

Para solucionar estos problemas Jovellanos propone enseñar a los agricultores las técnicas utilizadas en otros países, animarlos a experimentar, para que puedan exprimir al máximo las cosechas, tal y como hacen los trabajadores de otros territorios como Castilla, donde el vino es la base de la economía de una gran parte de la población.

La posible solución para poder comenzar este comercio de la bebida radicaba en el embotellado, que permitiría una durabilidad mayor y sobre todo un transporte idóneo tanto por tierra como por mar.

Pero solventar este problema no parecía tan fácil aún en Asturias ya que en sus propias palabras: "Asturias abunda considerablemente de helecho y ocle marina, y no hay quién sepa hacer una botella para embotellar su sidra".

Su lamento sobre la pobreza industrial y artesana no era en vano, ya que siendo la región la máxima elaboradora de sidra, y contando también con la producción de vino nada despreciable en Cangas del

Narcea no se instala en el A s - t u -



Casa natal de Xovellanos

ries una fábrica de botellas hasta el año 1827 (de mano de José Pintado, y situada en el Natahoyo, Xixón) cuando Jovellanos ya llevaba más de quince años muerto.

Durante sus viajes a Salamanca pudo observar cómo en otros lugares, de tradición vinícola, se estaban abriendo industrias vidrieras para mejorar precisamente su envasado y distribución:

“Oigo hablar de nuevas tenerías, de fábricas de botellas y de otros varios establecimientos que prueban la fomentación en que se halla aquí el espíritu de industria y aplicación. La Sociedad Económica fomenta con infatigable celo estas útiles ideas, y todo al parecer anuncia una feliz revolución en este ramo”.

En las cartas a Antonio Ponz, escritos denominados “Cartas del viaje de Asturias manzana y sidra” son temas tratados en varias ocasiones. Una de las pri-

meras menciones al tema es recurrente para Jovellanos, ya que manifiesta nuevamente ante su amigo las malas técnicas de conservación y envasado:

“La sidra, que es una producción abundantísima, y que a pesar de su excelente calidad se fabrica de modo que ni tiene más duración ni sufre los riesgos de un largo transporte, y mucho menos de una distante navegación”.

El convencimiento de una rentabilidad considerable a la hora de distribuir la sidra a nivel internacional (emulando a los franceses) era un pensamiento constante para Jovellanos, quien en más de una ocasión llegó a proclamar las virtudes, muy superiores de esta bebida respecto al más demandado vino.

Si en su ju-





ventud la escasez de pomaradas había llamado su atención, no mucho después de redactar el discurso sobre la felicidad en Asturias resurge la agricultura en general, gracias en parte a la liberación del mercado con América, lo que se trasluce poco a poco en un aumento de las plantaciones de grano, patata y manzana, hecho del que el Magistrado es testigo directo:

“Tal es el caso de la manzana, de que se hace excelente sidra y cuya plantación crece prodigiosamente en nuestros días”, decía en una de sus cartas, para más tarde reflejar el mismo pensamiento en sus Diarios; en ellos reseña en varias ocasiones este aumento:

“Consta esta hacienda de una buena viña, varios grandes prados, una pumarada, muchas tierras de maíz, un buen molino en la casa, horrio y demás oficinas rústica convenientes”, dice a propósito de la finca de su cuñada Gertrudis del Busto, esposa de su hermano Francisco de Paula, situada en Cañedo, Pravia.

De su visita a Ramón de Miranda en Molleda, Avilés concluye diciendo que es “una buena posesión con huerta y pumarada”, y del Palacio del Marqués de

Valdebárcena (Gau) destaca: “La huerta convertida en pumarada”.

Durante sus múltiples viajes entre Xixón y Uviéu Jovellanos no deja de reparar en el crecimiento que en esta ruta tienen las pomaradas, que se multiplican notablemente de un año a otro; en 1793 escribe con una inusitada alegría y en referencia a la Venta de Puga en la que se alojaba durante sus trayectos:

“Ya están alojados los nuevos venteros, ya hay sidra en la bodega; continuación del viaje sin novedad”.

Solo dos años después de esta anotación, otra es aún más positiva, también en relación al mismo lugar:

“Puga hizo una gran plantación de manzanos; la posesión crece y se mejora”.

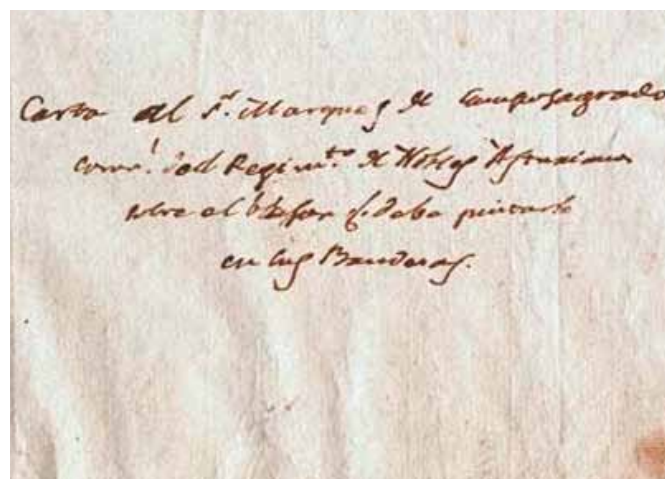
También en su Informe sobre el establecimiento de la Ley Agraria, redactado en 1784, (pero enviado a la Sociedad Económica Matritense tres años después y publicado finalmente en 1795) aborda el tema de las explotaciones agrícolas en las que obviamente entran las pomaradas.

En este Informe, Jovellanos defiende que las leyes vigentes sobre agricultura son una traba política que impide el desarrollo de la misma, pone de relieve los obstáculos derivados de la opinión, que nada tienen que ver con la naturaleza y tal y como ya mencionase previamente en su Discurso sobre la felicidad, señala la importancia de las mejoras de las comunicaciones, indispensables para favorecer el comercio.

En sus propias palabras, el aumento de las pomaradas en Asturias era notable y favorecería a la economía del territorio:

“La misma causa, unida a la desmembración de Portugal, llenó aquella costa de plantaciones de naranja y limón, cuyo comercio fue poco a poco pereciendo en los territorios de Asturias, Galicia y Montaña, que hasta la mitad del siglo pasado abastecían de estos preciosos frutos a Inglaterra y Francia.

Entre tanto las huertas de naranja de Asturias y aun muchos prados y heredades se convirtieron en pu-



Carta manuscrita al Marqués de Camposagrado.

"Si el pueblo ha de beber vino malo, caro y traído de fuera, ¿no es mejor que tenga un licor propio, más sano y más barato con que emborracharse?"

maradas por el aumento del consumo y precios de la sidra, y se destinaron en Galicia a otros más útiles cultivos sin que para ello fuese necesaria la intervención de las leyes, que sea la que fuere nunca será tan poderosa para animar el cultivo ni para dirigirlo como los estímulos del interés".

Aquí, además el ilustrado se centra además en la propiedad de los frutos, los cuales, según su criterio, son producto inmediato del trabajo del colono al que pertenecen, juntamente con el dueño de la tierra.

Este punto es muy importante, ya que entonces, con demasiada frecuencia al trabajador apenas le correspondía nada de la producción agrícola que había sacado adelante con su esfuerzo.

Jovellanos propone que se arregle por tasación la renta de las tierras a favor de los colonos, lo que además mejoraría el estado de bienestar del país, ya que se compensaría el número entre arrendadores y tierras arrendables, lográndose un gran aumento de

los terrenos agrícolas.

Si este acuerdo hubiese llegado entonces a buen puerto, Asturias se habría alzado como uno de los primeros productores de grano, patata y sobre todo manzana de la Península.

Paradójicamente, Jovellanos, buen consumidor de sidra, no siempre se mostró tan favorable a esta bebida, o mejor dicho al aumento descontrolado de su producción, aunque solo se mantuvo bajo esta idea un tanto negativa durante unos pocos años.

Esta inicial reticencia hacia la producción masiva parte de sus propias vivencias ya que, como gran observador, pudo percatarse incluso en su juventud de que en no pocas ocasiones la bebida arruinaba a familias enteras, que veían cómo los jornales de los hombres eran bebidos literalmente en las tabernas.

Este asunto mantuvo preocupado al prócer intermitentemente, mencionando el hecho tanto en sus cartas como en sus Diarios. Por ejemplo en una ocasión, en referencia a la sustitución total de praderías por pomaradas, el Ilustrado muestra su desacuerdo con severas palabras:

"No apruebo que muchas tierras excelentes para la producción del maíz o la escanda, o para prados de guadaña, se conviertan en pumaradas".

En 1780, su preocupación por el asunto de un posible exceso de fabricación de sidra hizo que se involucrase más directamente en el asunto, redactando una prórroga para el arbitrio de vino y sidra en la villa de Xixón. Este primer arbitrio había sido redactado en 1775, con una validez de diez años, que en el momento de la solicitud de prórroga por parte de Jovellanos estaban cerca de cumplirse.

Con los beneficios obtenidos de este arbitrio inicial



Mapa d'Asturies na dómina de Xovellanos

se habían construido dos fuentes en la villa y Jovellanos propone como deben invertirse las siguientes recaudaciones, en caso de obtener la solicitada prórroga.

Para terminar el escrito, Jovellanos incide en el hecho del creciente número de familias arruinadas a causa de la bebida, por lo que grabar éstas tiene el doble beneficio de encarecerse para el público y de paso, beneficiar a toda la ciudad.

Esta postura mostrada por Jovellanos cambia parcialmente más adelante, ya que en 1790 redacta el primer informe conocido como Memoria para el arreglo de la policía de los espectáculos públicos y sobre su origen en España, -corregido por el autor en 1796- donde más o menos se retracta de la anterior afirmación sobre el consumo desmedido de sidra por parte de algunos asturianos.

En esta memoria Jovellanos aduce que vale más que aquel que tenga el discutido hábito de beber consume sidra, la cual es sana, más barata que el vino, muy grabado entonces, y además fomentaría la producción asturiana, expresando su máxima con las siguientes palabras:

“Muchos opinan contra la preferencia dada a este cultivo, fundados en que con la sidra han aumentado los borrachos. Yo no pienso con ellos en cuanto a la razón en que se fundan. Si el pueblo ha de beber vino malo, caro y traído de fuera, ¿no es mejor que tenga un licor propio, más sano y más barato con que emborracharse?”.

Lamentablemente fueron pocos los cambios respecto a la mejoría del proceso agrícola vividos por Jovellanos.

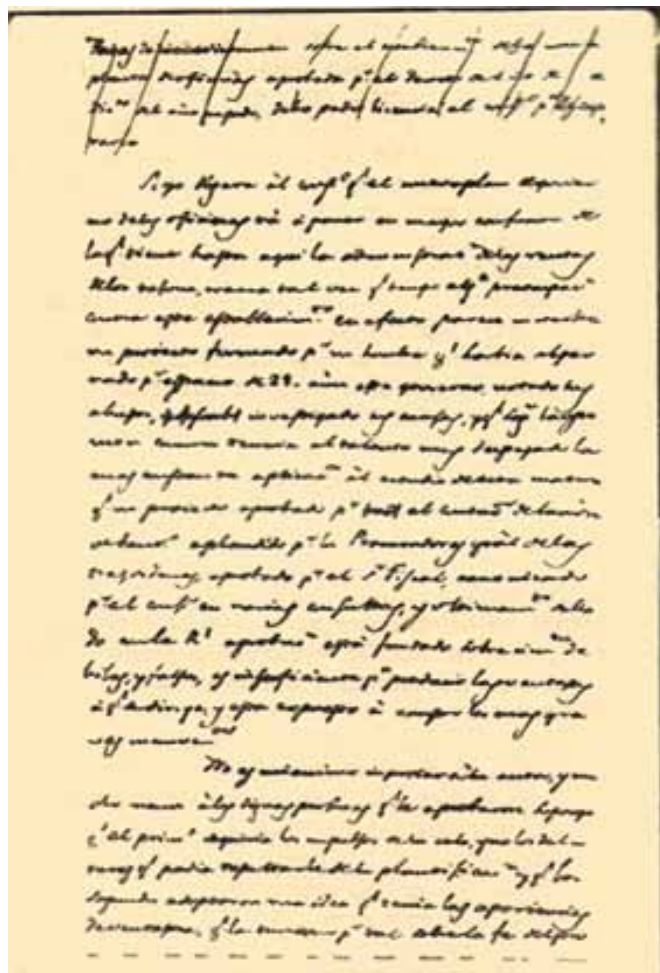
Aunque fue sin duda el precursor de innumerables mejoras, éstas mayoritariamente se llevaron a cabo después de su muerte.

La relación de Jovellanos con la sidra fue siempre agradable, y aunque lógicamente se preocupase por los métodos de fabricación, que encontraba primitivos, de conservación y transporte, también la bebida le hace disfrutar de buenos momentos, degustándola en las casonas de sus amigos, en las ventas en que se alojaba, en su propia casa y hasta durante sus años de destierro en Mallorca.

En sus cartas menciona los percances que la sidra sufrió en su traslado cuando le fue enviada a prisión, “Ya vería V. por mi última carta – señala poco después del encabezamiento- que no he renunciado a la sidra; pero no importa que llegue tarde, aunque su vejez no sea tan preciada como la de otros caldos; que yo no la apreciaré por la edad, sino por el origen y por el conducto”.

Poco después, en octubre de ese mismo año, y ya por fin localizado el barril de sidra enviado desde Asturias, a Jovellanos le es imposible degustarla, ya que tal y como mantuviese durante años, la bebida no soportó el transporte, primero por carretera y después por mar.

Obviamente nadie había escuchado los consejos



Carta manuscrita de Jovellanos.

y soluciones aportados para este problema, lo que junto a la desazón de no poder degustar la ansiada bebida, debió dejarle una sensación de desaliento al ver que las cosas no habían cambiado nada en la industria asturiana. Según sus propias palabras “La sidra se ha embebido por la absorción de la madera y evaporación indispensable, creemos que no pueda sufrir el transporte en barril. ¿No será mejor que usted nos envíe un par de botellas bien corchadas? Bastan para el gusto, y nada más se necesita para el gasto”.

Conviene además añadir un doble interés a esta y otras cartas del mismo periodo, puesto que en ellas el preso utiliza la lengua asturiana y varios nombres de lugares de Gozón y Lluanco (de donde era Posada) para hablar con libertad sobre el clero y personajes relevantes sin que su correo fuese así retenido y censurado.

Ejemplos de este “secreto” código son, por ejemplo, sus alusiones a la montera de dos picos, que bajo la inocente apariencia de elemento de vestir típico encierra una crítica hacia el obispo (cuya mitra es similar en forma a la montera mencionada).

Los estudiosos de Jovellanos no ven un mensaje en clave para las alusiones a la sidra, por lo que sus deseos de degustar la bebida de su Asturias natal parecen verdaderamente sinceros.



Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Acceder a las cajas y extractos
Traspasar y transferencias
Cédulas y pagos
Reservas
Cartera
Renta
Fondos de inversión

y todo perfectamente online



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.tucaja.es/comunicacion

Nada más que los tienes para ayudarte

*Productu
asturianu
del mes*

XATA ROXA

CARNE D'ASTURIES

Inicia su andadura en restauración

Distribuciones Xata Roxa SL

La pista 13 - Mieres

Efrén Gonzalez Cambor

610 224 110



Xata Roxa lleva comercializando la carne de la raza Asturiana de los Valles desde ya 10 años. Tierna, rosada y ensin grasa, la carne d'estos animales ye considerao como una de les mejores del mercáu estatal. Amás, ye afayaiza pa beber con sidre, tanto la natural como 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 despiece se encuentra en Mieres. “En Llanera está el centro de testaje, donde buscamos a los animales hijos de madre de futuro semental. Aquí les damos una alimentación homogénea y miramos cuánto crecen y las características raciales. Con eso buscamos los mejores animales para la inseminación artificial. Suelen llegar al centro 150 ejemplares al año y nos quedamos con uno, dos o con ninguno”, explica.

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



Testu y Semeyes: Pablo R. Guardado



COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

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

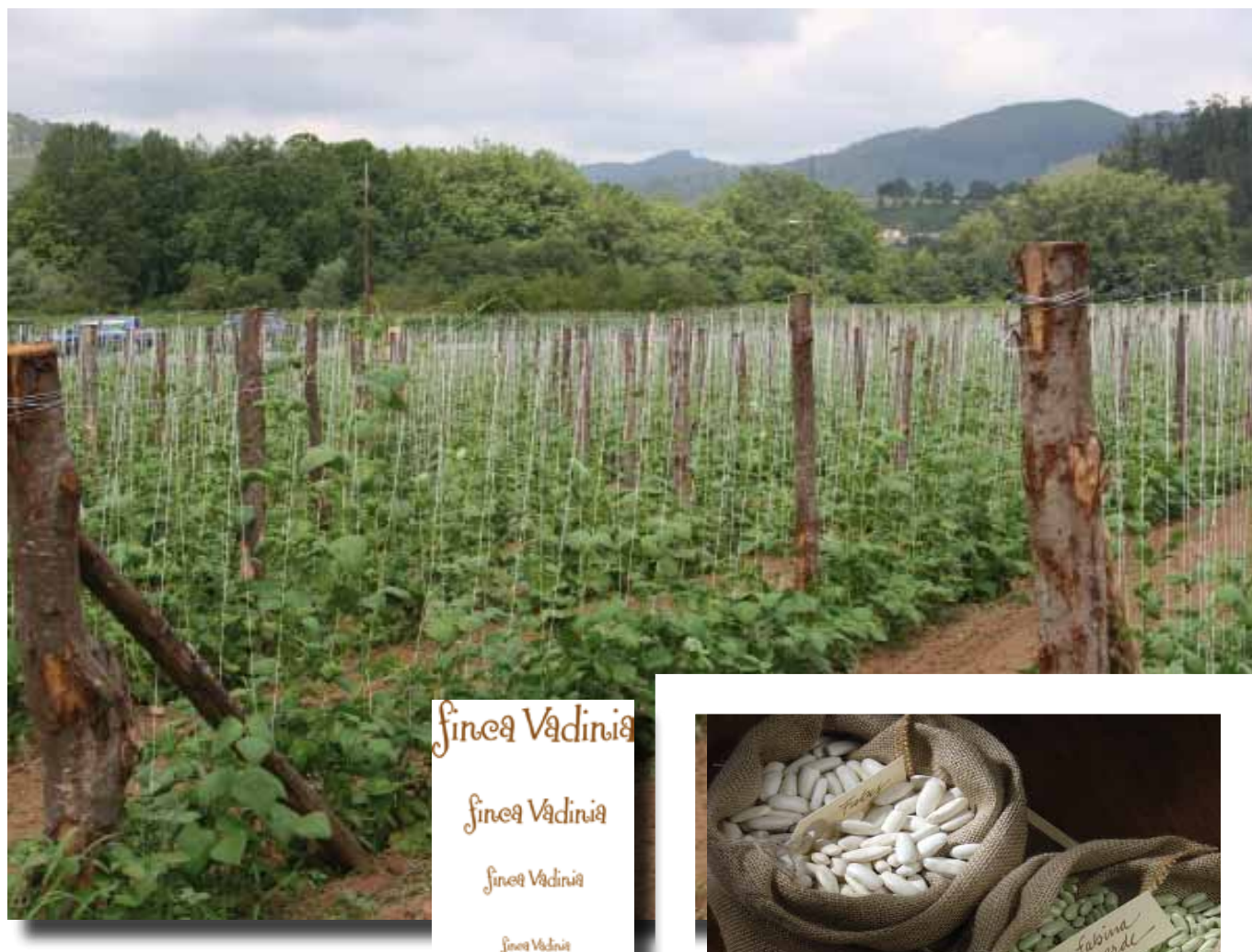


L'esfuerzu de COASA, empresa especializada en productos artesanos asturianos, y el so apueste pola calidá y la garantía del productu y de serviciu, aidó a la introducción de la faba del país, baxo la Indicación Xeográfica Protexida 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales. La so marca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

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

tratando de introducir su producto.

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



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

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

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

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

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



Testu: Pablo R. Guardado
Semeyes: COASA



*Navidades
sidreres*

Asturies y las sidras champanadas



Llegan las fiestas de final de año y con ellas ganan protagonismo nuestras sidras espumosas. Unas sidras que han llevado el nombre de Asturies a todo el mundo y con las que son inmensa mayoría los asturianos que celebraron su primer brindis.

Sidra tradicional, sidra de nueva expresión, sidra brut, sidra dulce, etc. Son muchos los tipos de sidra entre los que podemos elegir para cada momento y para cada circunstancia; pero en esta época del año, cuando se acercan las Navidades, hay una que reina por encima de todas las demás. Es la sidra champanada o sidra achampanada, que en muchos casos es la que identificó a la sidra de Asturies fuera de nuestro país durante mucho tiempo, hasta el punto de que no hace más de seis años, cuando el autor de este artículo se estableció en La Rioja, tierra de uno de los mejores vinos de España, la sidra más conocida entre la gente era precisamente ésta y no la natural.

Por más que el nombre con el que se la conoce haya sido fuente de conflictos legales, y haya que empezar a pensar en despedirse de él, hay que reconocer que ha sido una de las que en Asturies más ha contribuido a nuestra riqueza, la bebida que está experimentando la mayor expansión de entre todas las que gozan del reconocimiento como producto alimenticio. Y muy por delante del vino o la cerveza, todo hay que decirlo.

Quizás los recuerdos, la tradición, e incluso hasta la

cultura, a veces nos jueguen malas pasadas, del mismo modo que también es posible que pensemos que la sidra champanada sea un producto exclusivo de nuestra tierra, y que sólo la bebamos en ocasiones en que no tengamos bebidas de mejor calidad para un brindis o una celebración especial. Pero no hay nada más lejos de la realidad, pues lo cierto es que esta sidra ha llegado a obtener con el tiempo una calidad más que contrastada, y su extensión nos permite encontrarla en prácticamente todas las regiones sidreras del mundo. Y eso sin contar con que los gustos nacionales son muy distintos y en algunos países son precisamente estas sidras las más y mejor reconocidas.

Podemos pensar, sin más, en las sidras de la Bretaña francesa, o en las sidras dulces con gas al gusto de las Islas Británicas, así como de Hispanoamérica donde su producción está ampliamente extendida. Además, en los países donde goza de especial predicamento la sidra espumosa de elaboración al estilo "champenoise", esta otra de gusto más o menos dulce también copa mercados, sirviéndonos para ello de ejemplo las sidras que se elaboran en el norte de los Estados Unidos, o el mercado que en el mismo país tienen las sidras importadas de México. Otro ejemplo que podemos ofrecer es la sidra polaca de la casa Majatek Slawno, que en el pasado número de LA SIDRA incluimos en un artículo dedicado a diversas sidras europeas.

En Asturias el mercado de la sidra champanada viene de largo y su producción es francamente amplia en lo que a elaboradores se refiere. Sin ser exhaustivos, ya que no es nuestra intención elaborar un catálogo de productores, podemos mencionar todas aquellas marcas que recordamos de nuestra juventud, cuando decir “champán” era sinónimo de sidra espumosa y suponía también el primer brindis de gala para los más jóvenes de la familia. Sidra El Gaitero, Mayador, Industrial Zarracina, Champanera de Villaviciosa, Escanciador, Camín, Pomar ¿quién no podría recordar aunque sólo sean dos o tres elaboradores o marcas sin tener que esforzarse en ello?

Y es que, además, la variedad existente en la elaboración nos lleva también a poder elegir entre diversos tipos, bien se trate de sidra dulce, semidulce, o semiseca, de tal manera que frente a la idea de la sidra champanada que se tomaba a los postres como acompañamiento de unos dulces, lo que nos encontramos a poco que miremos en el mercado son otros productos que nos abren un abanico mayor de posibilidades para acompañar otros platos de aperitivos, quesos y hasta patés; lo que también nos lleva a reflexionar sobre su consumo en determinadas fiestas señaladas, cuando en realidad, y desde un punto de vista estrictamente gastronómico, disfrutan de espacio propio en la mesa durante todo el año y en todo tipo de celebración.

Uno de los temas más recurrentes cuando se habla de la sidra champanada es cómo y con qué se elabora. Pues bueno, la cuestión no es difícil de responder. Es sidra y se elabora a partir de manzana. El resto del proceso de producción, en lo que a sus distintas fases se refiere, ya depende de cada uno de los elaboradores, de cómo quiera que sea el resultado final y de los gustos propios de cada zona sidrera, así como del gusto de los consumidores, que son los que en definitiva compran la sidra que más les agrada.

Otro de los caballos de batalla a los que tradicionalmente se ha tenido que enfrentar es el de la calidad. Y en este sentido no cabe menos que aclarar que la calidad no depende de las tipologías, si no de la materia prima, la profesionalidad en el trabajo y el nicho de mercado al que se quiera dirigir.

Aún más, cuando se habla de la calidad de estas sidras suele ser normal que no se conozca la importancia que la tecnología tiene en todo lo que se refiere a su proceso de producción, obviando que estas sidras han hecho posible que nuestra tierra llegara a dispo-



ner tempranamente de unos laboratorios enológicos que han redundado en beneficios y mejoras francamente importantes para el sector sidrero asturiano, y sin los cuales el desarrollo experimentado en los últimos años no habría podido ser tan rápido y efectivo como lo fue, por lo que es totalmente injusto no reconocer la doble contribución económica y profesional aportada por la sidra champanada al mundo de la sidra asturiana en general.

Y es que del mismo modo que los productores de sidra champanada han llevado el nombre de Asturias más allá de nuestras fronteras, también han favorecido el progreso y han ido abriendo mercados para los otros tipos de sidra que, en muchos casos, ni siquiera nosotros mismos nos arriesgábamos a vender al otro lado del Payares.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado

 Sidrería - Restaurante Ctra. del Obispo, 67 - GUÓN Tel: 985 14 35 28 / 985 38 61 81	CASA FUNDADA EN 1994 RUBIERA SIDRERÍA MARISQUERÍA C/ Asturias 7 33206 Gijón Reservas: 985 34 15 61 y 985 35 02 76 reservas@restauranterubiera.com www.restauranterubiera.com	 CASA JULIO • PARRILLA • Servicio a domicilio C/ Río Eo 57 - Gijón 984 394 936 985 165 280
---	--	---



*Navidades
sidreres*

Leticia Marcos

RESPONSABLE DE ADMINISTRACIÓN
BODEGAS DE VILLAVICIOSA



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

Se trata de una iniciativa muy novedosa que creo que aporta un toque de distinción al producto, tratando de fomentar el consumo de la misma, ubicándola en nuevos nichos de mercado, como puede ser la restauración de alto nivel, tratando de posicionarla al nivel del vino y los cavas, como producto apto para todo tipo de comidas y demás eventos, no sólo a nivel de celebración y como tristemente mucha gente considera erróneamente como sucedáneo del cava o champagne.

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

Creo que existe aún cierta desinformación sobre las sidras entre gran parte del público, especialmente las espumosas, las cuales aún tenemos que fomentar su consumo entre todos los públicos y apta para todo tipo de actos.

¿Qué se podría hacer para mejorar esto?

Considero que sería muy positivo el desarrollo de una campaña a nivel institucional en la que también colaboraran todos los productores de sidra, para tratar de dar un plus de valor a la misma, ya que tiene tanta o más calidad que otras bebidas como el cava o el vino, pero no se le reconoce.

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

Sí, ya que este tipo de sidra aún no tiene en Asturias la popularidad de la sidra natural y creemos que tiene mucho mercado potencial por captar tanto en Asturias como fuera.

¿Cómo ves el futuro de este tipo de productos?

Considero que el futuro es muy halagüeño. Se trata de productos de alta calidad con precios competitivos, salvo algunos tipos más "Premium", que dada la coyuntura económica actual con una buena relación calidad-precio tienen mucho recorrido.

Se puede decir que el vuestro es un producto con una amplia tradición ¿Creeis que tiene el reconocimiento entre la población asturiana en general que la calidad del producto merece?

Bodegas de Villaviciosa lleva desde el año 1921 haciendo sidra con una importante implantación en Asturias y España.

Pese a todo, consideramos que aún tiene que ser un producto más valorado entre el gran público, ya que, reitero, muchas veces se considera "sucedáneo" del cava o champagne, siendo en muchos casos de mayor calidad que gran parte de ellos.

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

Sidra La Real, se trata del producto estrella de la empresa, con una presentación muy cuidada, las botellas están numeradas así como envueltas en papel especial y está hecha con manzanas seleccionadas que le confieren un sabor dulce apto para todas las ocasiones y con una gran capacidad de penetración entre el público femenino.

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

Ha sido un verdadero placer participar en dicho Salón y estaremos encantados de seguir potenciando el conocimiento de les Sidras de Gala con el fin de que se siga consolidando y adquiriendo cada día mas popularidad y más mercado.

Esteban Blasco

RESPONSABLE DE PRODUCCIÓN VALVERÁN



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

Creo que ha sido una gran iniciativa para dar a conocer los nuevos productos que los llagares estamos empezando a comercializar.

¿Te parece que en Asturias existe suficiente información sobre la sidra que hay en el mercado?

Aún no, en Asturias somos grandes consumidores de sidra natural tradicional pero mucha gente desconoce la diversidad de sidras que se ofertan hoy en día, ya que en el mercado tenemos sidras apropiadas para el aperitivo, para maridar una comida e incluso para el postre.

La sidra de escarcha es un producto novedoso en nuestro país y por tanto necesita de un tiempo para darse a conocer; no obstante ha tenido muy buena acogida y confiamos que en un futuro próximo llegue a la totalidad del público consumidor, no sólo a un sector especializado.

¿Crees que era necesario la celebración de un evento como este?

Sí, sin duda, estos productos son relativamente recientes (han ido apareciendo durante la última década) y para mucha gente aún desconocidos. En un breve periodo de tiempo una persona podrá decidir el tipo de sidra más apropiada para cada momento y conocer que además de sidra tradicional tiene a su disposición un amplio abanico de posibilidades alrededor de nuestras manzanas. De hecho, el consumo de sidra tradicional en los últimos años se mantiene estable mientras que el consumo de sidras de mesa, espumosas o de escarcha va en ligero aumento.

Haznos una breve presentación de los productos que ofrecisteis en la cena.

La Sidra Brut Valverán es una sidra espumosa, elaborada mediante el método Champenoise (con 2ª fermentación en botella) con un periodo de reposo de 9 meses sobre las lías en nuestra bodega subterránea. Se consigue así, una bebida fresca con un carbónico muy bien integrado y agradable al paladar. Tiene una acidez equilibrada y una persistencia aromática muy duradera lo que la hace ideal para degustar acompañando pescados, mariscos, arroces...

La Sidra de Escarcha Valverán "20 manzanas", se elabora mediante la congelación del mosto de manzanas recién prensadas, aumentando el contenido en azúcares y su acidez. Fermenta a baja temperatura y posteriormente permanece en reposo durante 12 meses en barricas de roble de 225 litros de capacidad antes de su embotellado.

La sidra resultante presenta un color amarillo dorado intenso, con un predominio de aromas florales y cítricos. En boca es melosa, con buen equilibrio acidez/dulzor y final ácido que otorga frescura.



*Navidades
sidreres*

Test navideño de disponibilidad sidrera

De poco sirve que promocionemos entre los consumidores la sidra brut, la de mesa o el aguardiente de sidra, si después no las encontramos en las sidrerías. Así que en LA SIDRA salimos a la calle a pasar el test de disponibilidad sidrera y comprobar hasta qué punto es complicado celebrar las fiestas con sidra.

Los resultados de este “test” varían entre sorprendentes y desastrosos: la gran mayoría de nuestras sidrerías, salvo honrosas excepciones (entre las que se cuentan varios de nuestros colaboradores habituales), NO tienen más sidra que la tradicional, ni siquiera en estas fechas.

Los argumentos para esta falta de variedades de sidra son de lo más variopintos, desde que no se vende

hasta que “bastante complicación tenemos ya con la sidra de todos los días”.

La parte positiva del asunto es que hemos encontrado la sidra de gala donde menos nos lo esperábamos: en vinaterías y cafeterías.

Invitamos a todos nuestros lectores a pedir estos productos, para crear una demanda que sea difícil ignorar.



SIDRERÍA LAS PEÑAS: tienen casi de todo.

SANTURIU - XIXÓN

Una de las honrosas excepciones de las que hablaba la encontramos en la Sidrería Las Peñas, que cuentan con la Sidra Brut **Poma Áurea** y **Llagar de Camín** de Sidra Trabanco y con tres variedades de la destilería **Los Serranos**: orujo destilado de manzana, licor de orujo de manzana y aguardiente de sidra.

Nos cuentan que la sidra brut se vende prácticamen-

te tanto como el cava, aunque es necesario ofrecerla, para que el cliente conozca su disponibilidad, siendo muy apreciada por los clientes y teniendo a su favor también la baza de ser más suave, siendo menos peligrosa para los controles de alcoholemia.

Sin embargo, los orujos y aguardiente se piden menos, hay poca costumbre y se suele pedir más bebidas de fuera.

Aprovechan para reclamar una mayor concienciación sobre el tema y para felicitar las fiestas a sus clientes.



VINATERÍA U VAS U VIENES

MANUEL LLANEZA 50 - XIXÓN

Lola Díaz tiene muy claro por qué tiene sidra en su establecimiento: es un producto asturiano y hay que promocionarlo.

Tiene sidra brut **Poma Áurea**, de Trabanco, y aunque al principio lo tenía que ofrecer, ahora son muchos los clientes que se lo piden, afirma que es una bebida que tiene muy buena aceptación porque tiene menos azúcares que el cava y es más ligera.

Su intención de defender lo nuestro unido a esta aceptación, le ha llevado a decidir continuar todo el año ofreciendo este producto, y no descarta ampliar su carta de sidra, si así lo demanda la clientela.



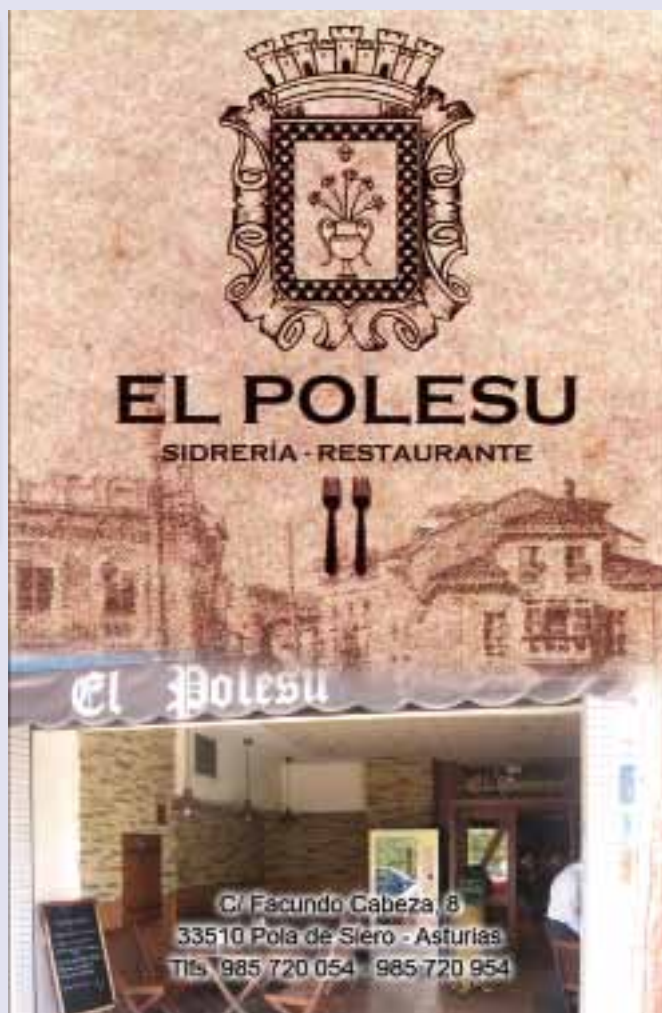
CAFETERÍA CAMBRIDGE

COSTITUCIÓN 38 - XIXÓN

Sobre las mesas de esta cafetería -en la que también sirven sidra de echar- ya encontramos una carta en la que aparece la sidra que tienen, con lo que no hay duda posible.

Las opciones que nos ofrece Roberto Vega son **Val-verán brut**, de Bodegas Masaveu, o el botellín de sidra espumosa sin alcohol **Mon Basart**, de la Champanera de Villaviciosa.

Aunque se consumen más en las fiestas, podremos encontrar estos productos en su cafetería durante todo el año.



LUJÓ SEMEYES



REPORTAJES
PAISAJES
RETRATO
EVENTOS
PUBLICIDAD
ENCARGOS



Tlf 696 315 189

lujosemeyes@gmail.com

www.flickr.com/lujo



Xarres Navidiegues

Sidra Alonso felicita les fiestes con xarres de sidre



Ca añu, el Llagar d'Alonso felicita les fiestes a los sos collacios y collaboraores más cercanos con un detalle especial, venceyáu siempre al mundiu la sidre.

Esti añu, decidió regalar xarres de sidre.

Ye vezu que Sidra Alonso regale tolos años daqué nestes feches pa felicitar les fiestes a los sos collacios y collaboraores mas cercanos.

Nos años anteriores fue una botella de cerámica, una manzana... siempre daqué venceyao a la sidre y a la artesanía asturiana.

Esti añu una xarra tradicional de sidre, de ceramica prieto, fecha artesanalmente nel alfar de Faro, ye'l detalle qu'escoyó el navetu Llagar d'Alonso.

Cola xarra entrega una nota desplicando que, fasta la apaición y xeneralización del usu del cristal, les xarres y zapiques yeren el recipiente avezáu pal consumu de sidre n'Asturies, una información que muncha xente entá desconoz.

Un detalle prestosu col que, de pasu que reparte bonos deseyos y agradecimientos, esparde un pizcu de cultura sidrera.



Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: Cedia pol Llagar Alonso



SIDRERIA
YUMAY
MARISCOS - PARRILLA

www.sidreriayumay.com



"Premio UCAYC 2009 a la iniciativa empresarial
on 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 · sidreriayumay@sidreriayumay.com

Folixes d'Aniversariu

Dalgunos chigres tienen más que celebrar que otros, nestes feches navidiegues. Esti ye'l casu de la **Sidrería El Traviesu** y de la **Sidrería El Mallu**, que vienen de celebrar, respeutivamente, tres y diez años d'hestoria. Nos dos casos hubo folixa, muncha xente y sidre, sidre asgaya

Pa estos dos chigres, esti mes ye especialmente señaláu. Fue nun mes d'avientu como esti, pente'l frío y cola Navidá pisándoyos los calcaños, cuando decidieron dar el saltu y abrir les sos sidrerías.

Con esi motivu vienen de celebrar, **El Mallu** y el **Traviesu**, sendes espiches, nes que nun yos faltó el calor de los sos veceros, qu'acudieron en masa a celebrar nos sos chigres favoritos.



Celebración del III Aniversariu na Sidrería El Traviesu.



Ernesto, el propietariu del Mallu, xunto col so equipu, pente los que destaca Christian, destacáu participante del Campionatu d'echaos.

Demientres la celebración del so III Aniversariu, los responsables de la Sidrería El Traviesu agradecieron el sofitu de los sos veceros y comprometieronse a seguir escoyendo bonos palos de sidre y sirviendo bones raciones.

En cuantes a la Sidrería El Mallu, con una trayectoria de diez años, nun-yos queda otra que seguir na mesma llínia, mimando la sidre como vienen faciendo tou esti tiempu; non en baldre pente El Mallu y El Otru Mallu sumen cuatro figures destacaes nos concursos d'echaos de sidre.

Pal Añu 2012 tanto El Mallu como El Traviesu coinciden nun únicu propósitu d'Añu Nuevu: seguir curiando la sidre y a los sos clientes como fasta agora, Nun ye poco





*Navidaes
sidreres*

La sidra en la Navidad de Hessen



Si en otoño las sidrerías en Frankfurt y alrededores ofrecen sidra dulce de la que llamamos “del duernu” en sus cartas, acompañando en la mesa a ricas cremas de calabaza o el tradicional ganso servido el día de San Martín, en invierno la sidra sigue estando en el centro de la vida en la región de Hessen, pero en el duro y frío invierno, ésta, mejor caliente.

Con el frío comienza en la región la temporada para esta especialidad denominada “Apfelglühwein” - Sidra caliente (palabra derivada del conocido Glühwein, vino caliente que podemos encontrar en todos los mercadillos navideños de Alemania).

Hay lagares que desde hace unos años han sacado al mercado productos en esta línea como la sidra caliente del lagar Heil o del lagar Nöll, y este año se han

apuntado más al carro como la sidra Blauer Bock del lagar Höhl, el ponche del lagar Rapp’s o la sidra caliente sin alcohol del lagar Possmann.

En Hessen, el aroma denso de la sidra caliente es a la Navidad como el de las galletas de jengibre y el tradicional Stollen al resto de Alemania.

Normalmente en las casas se elabora con antiguas recetas añadiendo canela, clavo, jugo de limón y azucar en la olla.

Ahora sin embargo son los lagares de la “Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Keltereien e. V.” (Asociación de lagareros de sidra y frutas de Hessen) quienes nos traen esos productos al mercado listos para calentar y tomar.

Esta sidra se expandió como una alternativa al ya

mencionado Glühwein en la región y contribuye a la estabilización del mercado de la sidra en el periodo invernal.

El consumo de esta bebida ha ido aumentando regularmente, según la asociación Deutschen Frucht-

wein- und Fruchtschaumwein-Industrie e. V. (VdFw) en 2010 su consumo ha aumentado un 60%, siendo uno de los productos con más éxito para esta época del año.

 Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto

Receta tradicional de Apfelglühwein o Sidra Caliente

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Litro de sidra
- 1 Canela en rama
- 4 Clavos
- 2 Cucharadas zumo de limón
- 3 Cucharadas azúcar
- 8 cl Aguardiente o brandy de sidra.

En primer lugar, se vierte la sidra en un cazo. Posteriormente se añade la canela en rama y los 4 clavos que se pueden meter en un colador o bolsita de té para que no terminen luego en la taza.

2 cucharadas de jugo de limón y 3 cucharadas de azúcar. Aquí depende de cada uno si lo quiere más o menos dulce.

A continuación, calentar el contenido de la olla durante 20 minutos, pero con cuidado de que no rompa a hervir.

Si se quiere se puede añadir antes de servirlo un poco de aguardiente o brandy de sidra al gusto.



¡Felices Navidades!

SIDRERÍA - PARRILLA

Boal de Javi

Especialidad:

CARNES A LA PARRILLA

Menú del día

Menú especial festivos

Lugar de cita

C/ RONCAL 3 TEL: 984 49 91 13 (SANTA GUADALUPE)

El Llavianu

Restaurante • Sidrería

Lugar de sidra propio para grupos.

Especialidades: Embotido de Angus, Parrillada de carnes selectas, Paella especial de mariscos.

Donar Gómez

A lado de la gasolinera de Viqueles

Cita:

Tel: 984 49 91 13



Navidades con sidra

Las sidrerías asturianas felicitan las fiestas.



El 2.011 ta a piques de finar y toos/es esperamos que'l 2.012 venga con dalgunes alegríes "extra". Los chigres y restaurantes asturianos quieren aprovechar estes fiestes pa deseyar lo meyor a los sos veceros y proveedores, deseyándo-yos sinceramente que, non solo les fiestes, sinon tolos díis del añu qu'éntama, seyan felices y enllenos de motivos pa salir a ccelebrar... con unes botelles de sidre.

En estas fechas, quien más y quien menos, sale a celebrar, a reunirse con familia y amigos, a reencontrarse. Las navidades son una disculpa estupenda para organizar cenas, para ver a aquella persona de la que hace tiempo que no sabemos nada o para pasar un buen rato con los que, viendo todos los días, no tenemos

tiempo a conocer mejor.

También para tener un detalle con aquellos con los que compartimos el día a día, como quieren hacer, José Luis y María de los Ángeles, del **Ferrerín** (Cancienes) José Ramón Santamaría, de **Casa Tila** (Avilés) y desde La Felguera, Pelayo, de **El Yantar d'Aldea**.

*Platos recién hechos
Carrillera siempre fines de semana*

Sidreria CASA TILA

C/ Ramón y Cajal, 6 - Bajo - 33402 Avilés (Asturias)

Tlf. 984 089 263 - 649 061 628

e-mail: laocubalthead@hotmail.es



*José Ramón
Bustamante*



José Luis

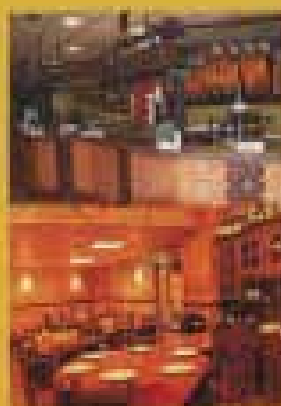
17 Julio de Los Angeles

Sancienes - Principado de Asturias - Tlf. 985 50 50 11



**Cocina Casera - Pescados Frescos
Carnes Rojas**

C/ Fernández Duro, 9 - LA FELGUERA - Tlf. 984 182 593



Pelayo



Navidaes sidreres



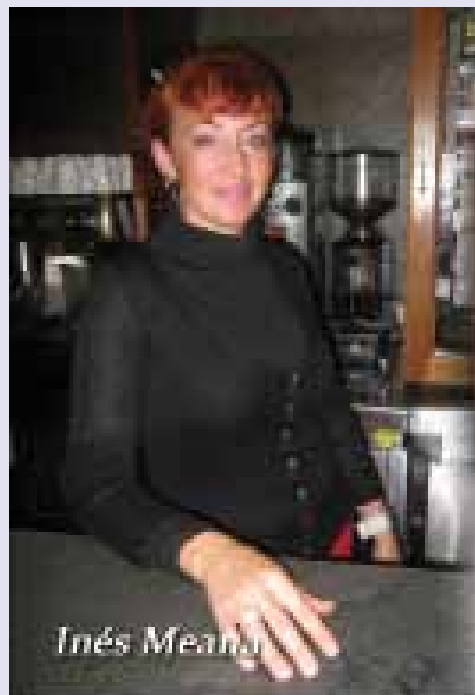
Si les navidaes son tiempu pa celebrar en comuña, compartiendo el tiempu cola familia, la comunidá sidrera -que nun dexa de ser, a la so manera, una gran familia- tenemos la oportunidá de festexar xuntos les folixes del iviernu, y facémoslo nos nuestos abellugos favoritos: los chigres, sidreríes y llagares que podemos alcontrar en cualisquier puntu de la xeografía del nuesu país.

Todos ellos quieren desear lo mejor a sus clientes, aprovechando la ocasión para reconocer la importancia que su fidelidad, a lo largo de todo el año, tiene para las sidrerías.

Lo mismo quieren hacer las sidrerías más navideñas del concejo de Xixón: la Sidrería Les Ruedes, la Sidrería Carmen y la Parrilla Muñó, desde las que sus propietarios, Javier Rendueles, Carmen e Inés Meana,

respectivamente, quieren enviar su más sincera felicitación e invitarles, de paso, a pasar por sus establecimientos a pasar un buen momento en estos días señalados.

En todas ellas podemos encontrar interesantes propuestas y deliciosos platos perfectos para celebrar. Sidra tradicional, bien escanciada, o espumosa, para los brindis y sobre todo, el ambiente acogedor y alegre



MUÑO PARRILLA
PARRILLA MUÑO PARRILLA

AUTÉNTICA PARRILLA DE LEÑA
ESPECIALIDAD EN COSTILLAS Y PARRILLADAS DE CARNE
CALLEJERÍA DE PERCADOS Y MANISCOS
TORTAS CON QUESO Y NUESTROS POCOSOS CASEROS
MENÚ DIARIO - COMIDA PARA LLEVAR

C/ Beisón, 13 - 33004 GIJÓN
TEL 985 33 60 80
parrillamunoz@hotmail.es
Visítanos en Facebook

Ven a verlos también en

LA BARRICA
PARRILLA MUÑO

Inés Meana



Mesón Les Ruedes

Ctra. N632, nº 5566
33394 Cabueñes - GIJÓN
☎ 985 33 10 74
mesonlesruedescb@hotmail.com





Unos culinos, o unes caxes de sidra, una copa, una botella de sidra brut o esplumoso, un pigacín d'auguardiente de sidre, o de sidre de xelu pa los más llambiones...

Les navidaes tienen meyor tastu si se acompañen con sidre y col calorín que mos apurre'l prestosu ambiente sidreru.

que solo las sidrerías pueden ofrecer, donde la conversación y la camaradería son una constante, y el calor del buen trato se hace sentir lo mismo en invierno que en verano.

Si estamos en Llangréu, otros empresarios que quieren compartir con nosotros la alegría de las fiestas son el Sr. Peyo, de El Patio de Peyo, el equipo de la Sidrería Casa Arancha y Eva e Isolina que, en familia, nos felicitan desde su Restaurante La Braña Del Bier-

zo.

Todos ellos son también conscientes de la importancia que las sidrerías tienen en Asturias como punto de reunión, durante todo el año, pero muy especialmente en estas fechas, en las que ya no hay romerías "de prau" y aún no se espicha la sidra -todavía recién mayada- y en las que son frecuentes las cenas, más o menos multitudinarias, y las comidas con familia, amigos y allegados.

RESTAURANTE : SIDRERÍA

La Braña Del Bierzo

Especialidad en:
Botillo, Cabrito y Bacalao

Isolina y Eva

C/ Rosalino Vázquez, 141 - 33930 La Felguera
TEL: 985 67 62 21



Sidrería - Restaurante

Casa Arantxa

CENAS Y COMIDAS
POR ENCARGO

MENÚ DIARIO

ESPICHAS EN
TEMPORADA

C/ EL ROSAL, 1 - LA REGUERA
TFNO 985 691 348



EL PATIO DE PEYO

Menú Diario - Celebraciones - Cumpleaños
Espicha - Menú Especial Fin de Semana

Peyo

Callando, Hermano 9
La Felguera - Llangres
TEL: 977 676 246
985 688 438





Les fiestes iverniegues cellébrese, en toles tradiciones, coincidiendo col solsticiu d'iviernu, la nueche más llarga, no más frío y escuro del añu.

Remembramos asina que, de magar esa fecha, too ye medrar y meyorar.

Da lo mesmo si celebres el ñacimientu d'un neñu/dios, hannuka, l'entamu d'un añu nueu, la visita de los reis a la to casa, o si cenciellamente festexes la esperanza de dir a meyor:

Alza'l vasu, la xarra o la copa, y brinda pol añu qu'entama. Eso sí, con sidre.

Muchos establecimientos han pensado en ello y han preparado menús especiales para estas navidades, tanto platos de carta como estilo espicha, para que todo nos sea más fácil a la hora de organizar estos eventos.

Para terminar con el recorrido de felicitaciones sidreras, no podíamos dejar de pasar por la Comarca de la Sidra, más concretamente por Villaviciosa, donde, desde la **Sidrería Bedriñana**, recibimos un caluroso saludo de Amable, lo mismo que nos felicitan las fiestas Juan y Alberto, desde la **Sidrería La Cerona**, y desde la maliaya **Sidrería Campomanes**, Julián Sánchez.

Todos ellos no querían dejar pasar esta ocasión de felicitar las navidades y desear lo mejor para el año que empieza a sus clientes, proveedores y colaboradores, a través de estas páginas de LA SIDRA, e invitarnos a pasar por sus establecimientos durante estas próximas festividades.

De parte de todos ellos, de las sidrerías y llagares de Asturias, y por supuesto, del equipo de la revista LA SIDRA

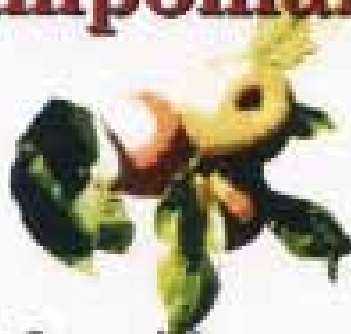
Bon Nadal y Meyor Añu Nueu.



Testu: Fonsu Ciñera Fernández.
Semeyes: Lujo Semeyes.



Sidrería Campomanes



C/. General Campomanes, 1
33300 Villaviciosa
Teléfono 689 84 98 33
www.laterrazamanchega.es



Julian Sanchez



Amable

sidrería Bedriñana



Maliayo, 1 Tlf. 985 89 11 52 33300 Villaviciosa



Juni y Alberto

CERVANTES, 11
TELÉFONO: 682 542 569
VILLAVICIOSA



EL PIGÜEÑA

SIDRERÍA-RESTAURANTE

Manuel Antonio Rodríguez García
Gascona, Uviéu
T. 985 210 341



La excelente plantilla de la Sidrería El Pigüeña es el elemento clave de su buen funcionamiento: profesionales que llevan, en su mayoría, muchos años trabajando aquí y que conocen a la perfección la mejor forma de llevar un chigre y atender a los clientes.

Una plantilla de grandes profesionales de la cual Toni, propietario y gran conocedor de la cultura sidrera, está muy orgulloso.

Aunque como se puede ver, no tiene problema en atender él mismo personalmente a sus clientes, y no es raro verlo echando culinos en su sidrería.

Todos ellos quieren aprovechar estas fechas para desear a sus clientes y proveedores unas felices fiestas y un inmejorable año 2012, que esperamos inauguren con sidra.

Manuel Antonio Rodríguez García, propietario de El Pigüeña.



Carla Moscoso, se encarga con mucha profesionalidad de la terraza.



Alfredo Rubio, encargado de la sidrería y gran profesional.



Alberto Molina sirve, y muy bien, las mesas centrales de la sidrería.



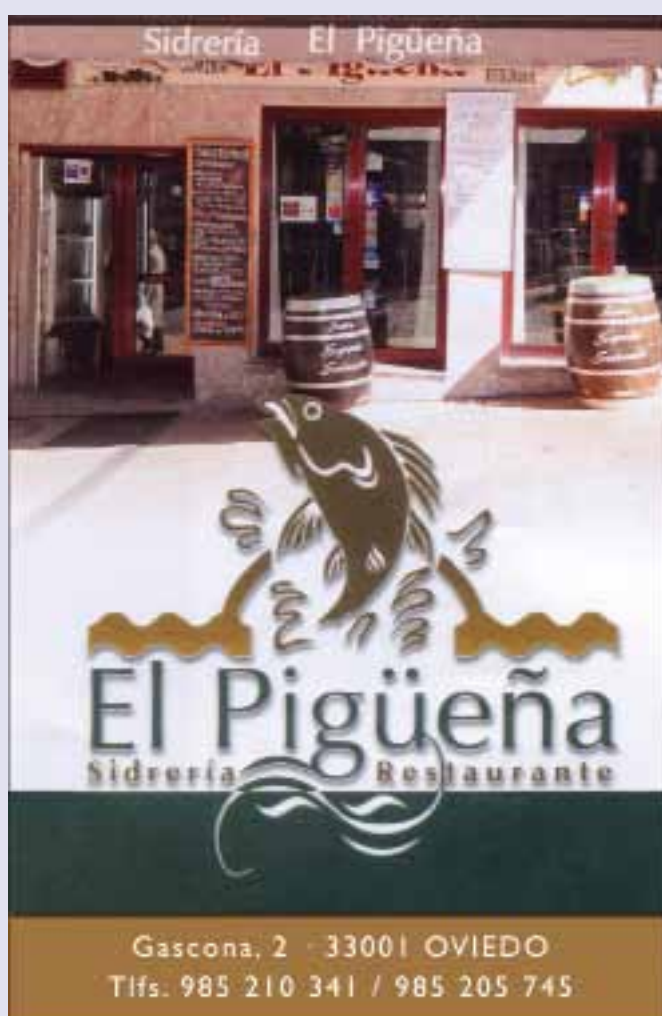
Javier, atiende las mesas del fondo desde hace catorce años.



Fernando Rodríguez, muy pendiente siempre de lo que pidan en la barra.

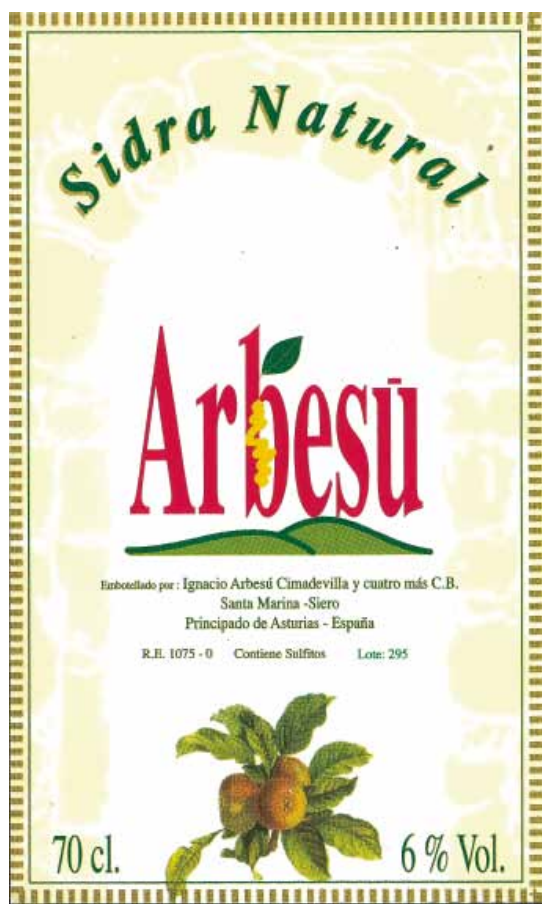


Tania Muñiz, cubre también la barra. En la foto acompañada de Tino.



De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

[illegible]



ETIQUETES ENTREGAES



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

CAMARERA. Se necesita, sabiendo escanciar sidra, media jornada. Xixón. Tel. 666972376

CAMARERO/A se precisa para fines de semana, carta, con experiencia, sabiendo echar sidra. Para asegurar. Con coche. Zona Sieru. Con ganas de trabajar. Enviar CV al Email: mariarbe-su@hotmail.com

CAMARERA. Se ofrece chica para extra fines de semana. Barra o comedor. Sabiendo echar sidra. Xixón. Tel. 648251864. Email: aurora92@hotmail.com

CAMARERO con experiencia en sala, barra, escanciador de sidras, responsable, buena presencia. Total disponibilidad. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.ukcamarero.

CAMARERO con experiencia en sala, barra, sabiendo escanciar sidra. Tel. 665832875 Email: diego-p22@hotmail.com

CAMARERO con experiencia para fines de semana, barra, comedor, echo sidra. Disponibilidad total, coche propio. Xixón. Tel. 625950803

CAMARERO de bar - restaurante busca empleo. Experiencia. También como escanciador de sidra. Tel. 628910118 Email: magnificos_12_1@hotmail.com

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

CAMARERO. Chico de 37 años, escanciador de sidra, barra y comedor. Serio y responsable se ofrece para extra fin de semana o

jornada completa. Zona de Llaviana. Tel. 648418506.

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

CAMARERO. Extras. Chico de 30 años se ofrece para trabajar como camarero en sidrería, cafetería o discoteca. Se escanciar sidra. Experiencia en el sector. También los días festivos. Tel.687557606

HOSTELERÍA. Chico de 31 años se ofrece para trabajar en el sector. Sabiendo echar sidra. Tel. 647027993

BANCOS (15) de madera y estructura metálica. Medidas 2,50 de largo x 40 de ancho, ideales para jardines, bodegas o llagares de sidra. Precio 50 € unidad. Mieres. Zona Caudal. Tel. 675877842

BARRICAS de roble americano especiales para fabricar orujo de sidra. Se venden dos, una de 3 litros y medio y otra de 5 litros. 50 euros las dos. tel.658590896

BIDÓN de acero inox de unos 200litros, muy bueno para sidra o vino. 150 €. Tel. 647815846 Email: g_clam@wanadoo.es

BIDONES de acero inoxidable, para sidra dulce de 30 y 50 litros. A 50 y 60 €. Tel. 985731155

BOTELLAS de sidra achampanada (200), todas 25 €. Tel. 690222429

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

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

BOTELLAS de sidra. Se venden muy económicas. Tel. 649385346

BOTELLAS de sidra. Vendo a 0.25 €. Tel. 639733544 Email: cas-cuen@hotmail.com

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

CAJAS de plástico con botellas vacías, totalmente limpias por

dentro y por fuera. Sin etiquetas y tapadas con tapones de plástico. 16 cajas de vino y 10 de champán. Ideales para corchar sidra o vino. Vendo a 5 €/caja. Tel. 653861171.

CAJAS de sidra de plástico, con botellas limpias y corchadora. Perfecto estado. Vendo. Tel. 985371229

CAJAS de sidra de plástico. Con botellas limpias. Lista para corchar. A 7 €. Tel. 985731155

CAJAS de sidra de plástico. Vendo. Vacías, a 5 €. Con botellas a 9 €. Tel. 669271170

ENFRIADOR de sidra, seminuevo, buen precio. Tel. 692761621.

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

LLAGAR de pisar sidra, con 2 presas capacidad para 12 sacos de manzana, fondo del llagar de roble, tablas de cerezo, estructura de hierro, precio a tratar, mejor verlo. 900 €. Tel. 636227477. Email: enripili_@hotmail.com

LLAGAR de sidra 60x60 y altura 1,60, sin estrenar, está completo, con fuso de carraca de hierro y tableros de roble. También 4 cajas de sidra con botellas. Precio 190 €. Tel. 649213770

LLAGAR de sidra de 1 metro cúbico, para cuatro o cinco sacos de manzana. Estructura de hierro. Base de acero inoxidable y paredes laterales de madera de roble. 700 euros. Tel.658590896.

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

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

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

DEPÓSITO de sidra de 200 litros. Acero inoxidable. Muy buen estado. Precio a convenir. Tel. 666648440

XIXÓN. Llano. Sidrería se cede, funcionando. Tel. 984490254. Email: victoralex30@msn.com

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriénu. 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. Maraón, 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 FAJO
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

RESTAURANTE LA CASINA,
Avda. de Xixón, 152 - Llaranes
T. 985577209 --
Menús variados todos los días

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

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 Tárano, 5. T. 985 849 477.
Cortina y Villacubera

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

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

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

CARREÑO

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

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 Busto 21, Bajo B
Candás
T. 985 87 25 50 / 49
Peñón, Peñón d'Escoyeta

CASTRILLÓN

REST. SIDRERÍA EL CORTIJO.
Bernardo Álvarez Galán 15
T. 985 51 86 54
33405 Salinas

SIDRERÍA EL BARCO.
Hernán Cortés 1. Raíces Nuevo
T. 984 833 246

Piedras Blancas

TABERNA GALLEGA.
La Libertad, 21. T. 984 83 95 93.

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

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

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

COLUNGA

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

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

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

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

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

CUAÑA

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

GOZÓN

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

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



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

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

RESTAURANTE CASA ELIAS
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

GRAU

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

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

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

LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

SIDRERÍA LA LLOSA.
Pza Parres Sobrino,5
T. 985403 323.
Trabanco

EL ESTUPENDU
La Vega 31
Posada de Llanes
T. 985 407 855.
Sidra Vigón

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia d'Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.

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/ 650 778 888.

SIDRERÍA EL ESPANTAYU
Martínez Vigil 1. Llugones
Trabanco, Cortina, Llanes,
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.

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

TABERNA LA BOTERÍA
La Unión 32
T. 985 69 53 40
www.tabernalaboteria.com

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

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.
restaurantecasaaadela.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.
Baña.
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
Rozas de la Peña 5
T. 626 12 22 01

MORCÍN

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

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

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

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

NAVA

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

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

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

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

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

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

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

NOREÑA

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

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

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

HOTEL CRISTINA.
Les 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.

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

SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑU.
Ramón del Valle 5. Les Arriendes
T. 985841674.
Angones

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

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

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

L'ESBARDU.
T. 985 76 11 52
Comida asturiana.

BAR GLORIA.
Ctra General, s/n.
T. 985 761 132

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 Peñauillán s/n
T. 670 433 412

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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

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.hotelachopera.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

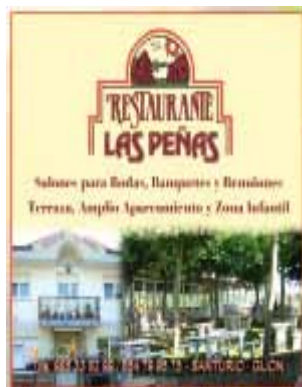
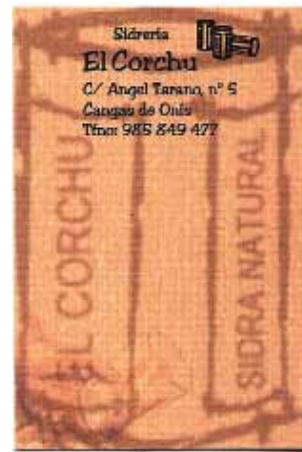
RIOSa

LA TABERNA DE JOSÉ.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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



BAR FLORIDA.

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

BAR CONCHESO

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

SIDRERÍA CIENFUEGOS

Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA LA CONDA

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA

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

SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming 27
T. 984 082 373.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.

Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

SARIEGU**CASA RUFO**

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

SIERU**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

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

SIDRA MUÑIZ.

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

EL LLAGAR DEVIELLA

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

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792 922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

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

LLAGAR DEL QUESU.

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

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

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

SIDRA ARBESÚ.

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

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA

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

NEUNORTE.

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

COEM.

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

AGRÍCOLA DE SIERU.

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

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

SIDRERÍA LES CAMPES.

Plaza Les Campos, 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.

Llugarín 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.

UVIEÚ**SIDRERÍA LA TABIERNIA.**

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

SIDRERÍA LA FESORIA.

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

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, Contruaces,
Frutos, Vallina, Villanueva,
Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

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

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

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.

Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llaneza D.O.

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

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

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

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

SIDRERÍA MATEO@STUR
Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala,
Escalada

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

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

SIDRERÍA EL XUGU
Santu Mederu 27
Llatores
T. 692 16 49 16

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.luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco, Trabanco
Selección, Escalada D.O

VEIGADEO

CASA BARBEIRO.
Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA

SIDRERÍA
LA FLOR DEL PUMAR.
Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

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

CASA MILAGROS.
Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.
Doctor Pando Valle, 2.
T. 985 89 24 70.

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 89 11 99.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.
Marqués de Villavicosa.
T. 985891602.
Rotando varios palos.

SIDRA J. TOMAS.
Molín del Mediu. Candanal, 33.
T. 985894119.

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA
Cervantes 11
T. 682 542 569
Herminio, Zythos, Villacubera

SIDRERÍA LA CAPILLA.
Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO
Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA LA TORRE
Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA CAMPOMANES
Campomanes.
T. 689 849 833
Cabueñes

XIXÓN

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

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

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

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

Trabanco y Trabanco Selección.

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camín de 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.

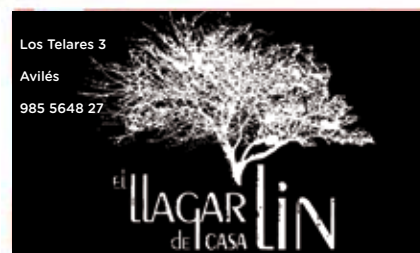
SIDRERÍA CASA CESAR.
Juan Alvargonzález, 24.
T. 985 38 99 83.
Sidra Frutos, Nozala Selección.

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

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

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

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



SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

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

**SIDRERÍA COLAS
TRABANCO.**

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

**CHIGRE ASTURIANU
CASA JUSTO.**

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA
CASA FERINO.**

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

SIDRERÍA 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 XIXON****SIDRERÍA L'AYALGA**

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

SIDRA CABUEÑES.

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.

Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

SIDRERÍA ARROYO.

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

SIDRERÍA LES RUEDES.

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

LLAGAR L'ALBÁ.

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

SIDRERÍA LA POMARADA.

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

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

EOLO INNOVA

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

REST. SIDRERIA EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO

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

SIDRERÍA NAVA

Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI

L'Infistu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA KIERCHE

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

Arbesú, Trabanco

SIDRERÍA PUENTE ROMANO

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

**RESTAURANTE CASA ARTURO.
MERENDERU**

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

CASA PARDO. RESTAURANTE

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

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.sidrerialacaleya.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

Aparte de colaboradores, suscriptores, Conseyerías 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,



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

REST.SIDRERÍA RIO ASTUR.
Ríu d'Oru 3
T. 985 148 617

LAS PERREONAS.
Cuba 13. La Calzada
T. 600 717 419 - 652 189 894
Sidra Riestra y Menendez

REST. ARROCEERÍA EL TALLU LA ARENA.
Ezcurdia 63
T. 984 194 902

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

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

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

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

Acordies colu dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámeste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyda nos nrosos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámeste 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