

LA SIDRA



Espublización del ensame sidreru

www.lasidra.as

Númeru 99 - Marzu 2012

3€

**Primer Sidre
l'Añu**

5 AL 8 D'ABRIL XIXÓN

Sidracrucis '12

**Apfelwein im
Römer**

**Oricios, oricios,
oricios...**

¿Cómo reconocer la única sidra 100% asturiana?



Sidra Ordoño, S.L.



Sidra Angelito, S.L.



Sidra Tera, S.L.



Sidra Mendibide, S.L.



Sidra Casoli, S.L.



Asturiano



Sidra Opale, S.L.



Mª Carmen
Tradición Cantabro





Denominación de Origen Protegida



Sidra Carbonita, S.L.

Sidra Carbonita, S.L.



Sidra Carlos Caro, S.L.

Sidra Carlos Caro, S.L.



Sidra Hermoso, S.L.

Sidra Hermoso, S.L.



Sidra Ramero, C.B.

Sidra Ramero, C.B.



Sidra Anibal, S.L.

Sidra Anibal, S.L.



Sidra del Valle de los Rios, S.L.

Sidra del Valle de los Rios, S.L.



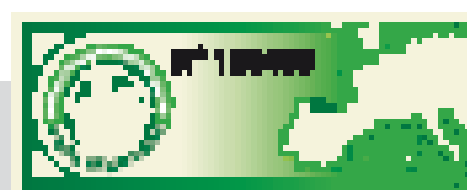
Sidra Martin, S.L.

Sidra Martin, S.L.



Sidra Espada, S.L.

Sidra Espada, S.L.



Busca la contras
etiqueta Sidra D.O.P.



III PRIMER SIDRE L'AÑU	8
DEL 5 AL 8 D'ABRIL. XIXÓN	

SIDRACRUCIS '12	14
SOLO PA LOS MÁS ATREVÍOS	

APFELWEIN IM RÖMER	16
TRASPASANDO FRONTERAS	
PREMIOS POMME D'OR	
TRABANCO A BUEN RITMO EN ALEMANIA	
LA SIDRA EN FRANKFURT	

ORICIOS, ORICIOS. ORICIOS...	24
ORICIADA XABAZ DE LA SIDRA	
II CAPÍTULO DE LA COFRADÍA DEL ORICIU	
JORNADAS DEL ARCÍN Y EL PANTRUCU	
XIX FESTIVAL DEL ORICIU EN BAÑUGUES	

ALEMANIA NOS VISITA	38
----------------------------	----

FALTA MANZANA Y FALTAN PUMARES	42
---------------------------------------	----

ENCAMIENTOS	46
--------------------	----

QUÉSIDRA!	48
------------------	----

AXENDA	54
---------------	----

ACTUALIDAD	56
-------------------	----

LAMEYOR FABADA DEL MUNDIU	70
EL MORENO	
EL RAITÁN	
CASA NARCIANDI	
EL VERANO	

PRODUCTU ASTURIANU	78
COASA. PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIAOS	
DULCINEAS DE NAVA	

COLLEICIÓN D'ETIQUETES	92
-------------------------------	----



LA SIDRA

Marzu **2012**

Númeru **99**

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

Semeyes

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

Otros collaboraores

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

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

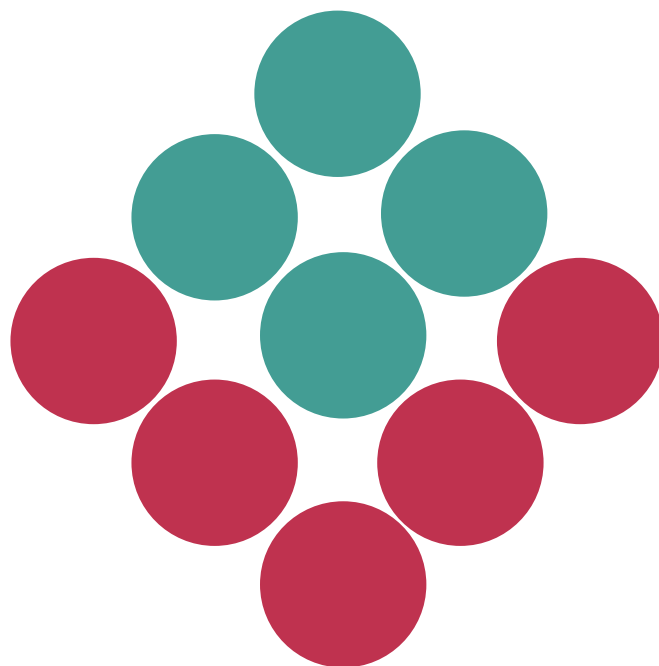
Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

info@lasidra.as

*LA SIDRA nun comparte necesariamente
la opinión de los articulistes.*





Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

c/ Uría 19 - 1º izda

T. 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

CENTRO COLABORADOR CON LA EUEF DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

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.

III PRIMER SIDRE L'AÑU

5 AL 8 D'ABRIL, MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES



El Tendayu, demientres la Primer Sidre l'Añu.

Ya falta poco -muy poco- para que dé comienzo la fiesta sidrera que inaugura el año, la que nos pone las pilas en primavera y nos hace un completo adelanto de cómo será la sidra de la nueva cosecha: La Primer Sidre l'Añu.

En esta tercera edición estamos orgullosos de volver a ofrecer, en exclusiva, la oportunidad de probar la primera sidra de la cosecha 2.011, proveniente de los barriles de la gran mayoría de los llagares asturianos "industriales" en activo.

El Muséu del Pueblu d'Asturies, en Xixón, acogerá del 5 al 8 de abril el evento "III Primer Sidre l'Añu" organizado por la Fundación Asturias XXI y la revista LA SIDRA y con el que se trata de recuperar y poner en valor la tradición de las espichas de Semana Santa, que consisten en abrir y compartir los toneles con la nueva sidra.



Primer Sidre l'Añu XIXÓN, del 5 al 8 d'Abril



Desde que se celebró la Primer Sidre l'Añu, en 2.010, la tradición de consumir la sidra sobre la madre (sin trasegar) se ha recuperado y extendido de manera impresionante, siendo ya varios los llagares que presentan su cosecha siguiendo esta costumbre.



Botelles de sidre de los estremaos llagares.

No creemos que nos sea posible ofreceros muchos más llagares asturianos que el año pasado, porque en la Primer Sidre l'Añu de la edición 2.011 tan solo hubo un llagar que, teniendo producción en ese momento, no quisiera participar en el certamen, lo que nos consolidó como el Certamen Sidrero con mayor participación de llagares, con mucha diferencia.

No podemos olvidar que uno de los grandes alicientes de este festival es la posibilidad de encontrar en él la sidra de llagares muy pequeños y poco comerciales, cuya escasa producción suele hacer que sea complicado poder disfrutar de su sidra. Con esto conseguimos dar una imagen lo más completa posible de la realidad sidrera asturiana actual.

Primer Sidre l'Añu

XIXÓN, del 5 al 8 d'Abril

Pero no solo habrá sidra asturiana, aunque sea la indiscutible protagonista, sino que una vez más tendremos la posibilidad de degustar, como invitadas, sidras de otros países, ya sea a través de degustaciones programadas o de catas guiadas.

En nuestra habitual línea globalizadora de la sidra, tendremos, además de la asturiana, sidra de Alemania, la República Checa, Gales, León y Galicia, por lo menos.

Tampoco será solo sidra de escanciar la que ofreceremos: habrá momentos reservados para la sidra de hielo, la de mesa o la espumosa.

El procedimiento será el mismo de los años anteriores: la entrada al Muséu del Pueblu de Asturias será libre y el pago de 5 euros permitirá beber, en la barra, toda la sidra que se quiera, entre las 12 del mediodía y las 10 de la noche, pudiendo comprar aparte, quien así lo desee, el vaso conmemorativo del certamen.

Al cierre del Muséu del Pueblu de Asturias, invitamos a todos los participantes en el evento a rematar la



¿De qué llagar sedrá esi culín?

Primer Sidre l'Añu

III Certame Agroalimentariu Nacional

5 al 8 d'abril
Muséu del Pueblu
d'Asturies - Xixón

2.012



Barra llibre

5 €

de Sidre

Más de 80 llagares

Y actuaciones, música,
actividaes, artesanía,
esportes, fiestas...

Entamo:

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA

Además de la prueba de sidra, habrá numerosas actividades complementarias. Para conocer el programa de una manera más completa, no dudes en visitar nuestra página web, en la que encontrarás el calendario de actos y todos los detalles que necesites: www.lasidra.as.



Aprofitando'l sol na II Primer Sidre l'Añu.

jornada quedándose a cenar en una de las muchas sidrerías de la ciudad.

Para acompañar a la sidra contaremos con un mercado de productos agroalimentarios, entre los que destacan los quesos, los dulces y los embutidos, por supuesto de origen asturiano.

Paralelamente a la prueba de sidra, y ya que nuestra intención no es solo potenciar el consumo de sidra, sino también mostrar la cultura tradicional asturiana que le es inherente, se desarrollarán un gran número de actividades complementarias que animarán el ambiente y serán un aliciente extra para acudir al Muséu del Pueblu de Asturias.

Entre las actividades contaremos con:

- Exhibición de bailes y músicas del país
- Tonada
- Clases de escanciado
- Tastia de sidra
- Actividades infantiles
- Degustación de derivados de la sidra
- Exposiciones
- Muestra de artesanía



Clas colleutiva de char sidre.



Stand de quesu Gamonéu.

- Juegos tradicionales
- Deportes autóctonos
- Cancios de chigre
- Concierto folk
- Fotomaratón sidrero
- Charlas
- Presentaciones de llibros sidreros

Para conocer más concretamente la programación de los cuatro días, es recomendable visitar nuestra página web, www.lasidra.as, donde daremos todos los detalles.

Primer Sidre l'Añu

XIXÓN, del 5 al 8 d'Abril

Entre otras actividades, a lo largo de los cuatro días del certamen se realizarán degustaciones de productos gastronómicos asturianos y de sidra de otros países.



Un intre de la tastia de sidre alemán, l'añu pasáu.



Esta es una imagen de la exposición de la feria

AGUARDIENTE DE MATEANA

El Aquilata del Obispo

"LA ORIGINALIDAD ES LA VUELTA A LOS ORÍGENES"

ANTONI GAUDÍ

ORIGINAL 100% NATURAL

GALERÍA SAN JUAN DEL OBISPO



Torres, Siles, Polanco de Arenales - España • Tlfno y Fax: (+34) 985 916 195 • Tlfno móvil: (+34) 639 682 336 • antoni@aquilataobispo.com • www.aquilataobispo.com

Sidracrucis'12

SOLO PA L@S MÁS ATREVÍ@S



La participación y el bon ambiente, señes d'identidá del Sidracrucis.

Para todos aquellos y aquellas valientes que quieran inaugurar el año sidrero aún más a lo grande, está el Sidracrucis, la peregrinación sidrera anual que nos lleva a recorrer con auténtico fervor sidrerías y llagares al son de la gaita.

La más dura y agotadora prueba sidrera del año, muestra de un nivel de pasión por la sidra superior al de la media, es, sin lugar a dudas, el Sidracrucis.

Con salida desde Xixón, Uviéu y Avilés, los autobuses recogerán a los esforzados sidreros alrededor de las doce del mediodía, con destino a los primeros chigres, donde inmediatamente dará comienzo el continuo reparto de culinos, que será constante a lo largo de toda la jornada.

Para que entre mejor la sidra, hemos acordado con las sidrerías colaboradoras que no falten los pinchos variados, que estarán a libre disposición de los participantes.

Aún así, para asegurar que los estómagos están en las condiciones idóneas de avituallamiento, a mediodía haremos una "pausa" en **El Llagar de Casa Lin**, Avilés, donde se celebrará una espicha.

De allí, dirigiremos nuestros pasos a visitar un par de llagares: **Sidra Peñón** y **Sidra Germán** nos abrirán sus puertas para conocer el llagar y probar su sidra directamente desde el tonel.

Continuaremos nuestra procesión de chigre en chigre, acompañados de música del país, hasta la hora de la cena, momento en que nos encontraremos con el resto de los asistentes a la **Primer Sidre l'Añu**, donde cenaremos y seguiremos bebiendo sidra hasta las diez de la noche, hora de salida de los autobuses hacia los puntos de origen.

En el momento de escribir este artículo aún quedan algunas plazas libres, pero pocas, así que si algún despistado no se apuntó, todavía está a tiempo llamando al 652 59 49 83 o enviando un mail a infolasidra@gmail.com.

Deprisa, el tiempo se agota.

Sídracruicís' 12

de chigre
en chigre,
de llagar en llagar

¡¡tamos llocos,
estos asturianos!!

45 €

40 collaboradores

6

o'abríl

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

LA SIDRA
www.lasidra.es

representación ya inscripciones
63 45 94 985
info@lasidra.es

Apfelwein im Römer

TRASPASANDO FRONTERAS



La Feria tuvo lugar nel impresionante interior del Römer, un escenariu de lluxu.

LA SIDRA volvió a estar presente en este importantísimo festival sidrero, en el que este año, además, Asturias era el país invitado. Nuestros delegados visitaron, uno a uno, todos los stands participantes, explicando a todos los lagares presentes -procedentes de Alemania, Francia, Austria e Inglaterra- las peculiaridades de la sidra asturiana y de la cultura que la rodea, animándolos de paso a acercarse a probarla.

El pasado 18 de marzo se celebró en el histórico edificio del Ayuntamiento de Frankfurt la feria internacional de la sidra Apfelwein im Römer 2012, que en estos últimos años se ha constituido en el escaparate de las mejores sidras internacionales con presencia de lagares de Alemania, Reino Unido, Francia, Austria, Suiza, España y Canadá.

Concebida como feria de alto nivel, su objetivo fundamental es que el encuentro entre lagareros y profesionales del sector sirva para dar a conocer los distintos tipos de sidra y derivados de ella elaborados por los productores presentes, darles difusión y fomentar nuevos mercados.

En el marco de la feria se celebran comidas de gala, la entrega de los premios anuales Pomme d'Or a las mejores sidras de Alemania y del mundo, espacios reservados a los profesionales del sector y degustacio-

nes públicas de sidras de prácticamente toda Europa.

La gama de sidras que se pueden encontrar es verdaderamente amplia y va desde las sidras más tradicionales de cada país -la alemana, muy similar a la nuestra, o la francesa, mucho más dulce y gaseada- hasta las más elaboradas y de más alta gama, dejando entre ellas hueco para otros tipos, como la sidra ecológica, de muy amplia presencia por toda Europa; la sidra sin alcohol, que en los últimos años va ampliando mercados a muy buen ritmo; la sidra dulce, de gran consumo como bebida refrescante y que se puede encontrar en cualquier establecimiento hostelero o supermercado; la sidra de hielo, elaborada con diferentes métodos según los países; y los destilados de sidra, que en general presentan una elevada calidad; además de otros derivados, como los dulces elaborados a partir de sidra o manzana y los vinagres de sidra.

Apfelwein

IM  RÖMER



El llagareru francés Eric Borgelet amosóse perinterésáu pola sidre asturiano.

En cuanto a la presentación y envasado de los diferentes productos también podemos comentar la variedad de formatos que se pueden observar en la Apfelwein im Römer.

Lo normal es que la sidra se presente en las botellas tradicionales de cada país, aunque las de más alta gama las hemos visto envasadas en botellas de vino blanco y de champagne.

Eso sin desdeñar los nuevos formatos, orientados mayormente al consumo más joven e informal de sidra, propio de locales de ocio nocturno en los que, en buena parte de Europa, es habitual consumir sidra, como pueden ser los botellines de medio litro o de tercio, o enfocadas para su traslado y consumo en lugares al aire libre y fiestas informales, como es el caso del envasado en lata.

Así, la Apfelwein im Römer de Frankfurt se constituye cada año en el mejor escaparate para la sidra, tanto la más tradicional como de las tendencias más modernas en el sector, hoy por hoy el de mayor ritmo de crecimiento comercial e innovación en el ámbito de las bebidas fermentadas.



Premios Pomme d'Or

La mejor sidra de Alemania y del mundo recibió su reconocimiento en una cena de gala en la que se presentaron varias sidras y se habló del futuro del sector.



Los llagareros d'apfelweinkontor ganaron un par de mazanes doraes.

El primer acto oficial de Apfelwein Im Römer consistió en la celebración de una cena de Gala en la que, tras una recepción con sidra y canapés, se sirvieron diversos platos, acompañados de dos tipos de sidra diferentes cada uno.

En el transcurso de la cena, que tuvo lugar en el Hotel Hessischer Hof, los organizadores de la Feria hicieron varias intervenciones, en las que aprovecharon para repasar extensamente los principales puntos de la actualidad del sector en su país, como la escasa regulación existente en Alemania respecto a la sidra, que impide en ocasiones su correcta clasificación, la dualidad -similar a la que existe en el caso asturiano- entre la sidra más tradicional y la de gala, o la conveniencia o no de subir los precios como estrategia de marketing.

Durante la misma, y entre plato y plato, se fue haciendo entrega de los prestigiosos premios Pomme d'Or, que se conceden anualmente a la sidra de mayor nivel en distintas categorías, gozando de importante prestigio y siendo un referente a la hora de valorar la calidad de los productos.

Así, se entregaron reconocimientos a la mejor sidra "de marca", a la artesana, y a lo que podríamos tra-

ducir como "vino espumoso de manzana, secos, etc", donde participaron sidras similares a nuestra sidra brut y de mesa.

Además, también hubo un premio del público, otorgado por un jurado no cualificado, y premios a la mejor sidra del mundo, de carácter internacional.

El reconocimiento a la mejor sidra de marca recayó en la sidra Herberth, el llagar Kronberg y la sidra espumosa de Nöll.

En la artesana, Wein aus Äpfeln Streuobst 2011 trocken, de Apfelweinkontor, Glockenapfel mit Mispel, del llagar Schneider & Stöckl y 2010 Goldparmäne Alte Bäume, presentada por Obsthof am Steinberg,

La siguiente categoría otorgó sus manzanas doradas

Apfelwein
IM  RÖMER



Paula y Eduardo, de LA SIDRA en Frankfurt, acompañados por los llagareros Samuel Trabanco y Dieter Waltz durante la cena.

a Wein aus Äpfeln, Streuobst 2011, Perlwein, también de Apfelweinkontor, a la sidra Apfel -secco-, Boskoop, Pomolo Obstweine, y a Boskoop Apfelschaumwein trocken, del llagar Joachim Döhne,

En la categoría internacional, en la que se premió a "la mejor sidra de Alemania y otros países" y a la que no se presentó ninguna sidra asturiana, los ganadores fueron Pomme d'Or, Domaine Grand Pre, de Canadá, la sidra sajona Apfelperlwein Apfel & Rose, Th. S. Clostermann, y las también alemanas WeselDuttenhofer 2010 Apfelwein, Schaumwein aus Hauxäpfeln, Der Sonderpreis der Apfel y Wildlinge auf Löss.

Por su parte, el público decidió premiar a Apfel-Quit-Ten-Tischwein, del llagar Obsthof am Berg, KriftelDut-



Copes de sidre y sidre dulce, na recepción enantes de la cena.

tenhofer 'Apfelgut, en Sulz-Hopfau.

En general todas las sidras premiadas, así como las presentadas durante la cena y recepción, diferían notablemente de la tradicional apfelwein que se bebe en sidrerías y mercados.



PRIMER PREMIO EN EL CAMPEONATO DE TORTILLAS DE GIJÓN 2012





Pilar Díaz
Copartícipe creativa
de nuestra tortilla.

Viesques - Gijón
Compositor Facundo de la Viña, s/n
Tlf. 985 33 98 75
www.laterrazadeviesques.com

Trabanco, a buen ritmo en Alemania



Eva Menéndez echando un culín demientes la feria.



Yolanda Menéndez.

Por una parte, la Presentación Internacional de la nueva cosecha de Sidra Trabanco de Manzana Seleccionada en un restaurante de la zona comercial más conocida de Frankfurt, y por otra su presencia como representante de Asturias en el año dedicado a nuestro país en la Feria Apfelwein im Römer, dieron un gran protagonismo a Sidra Trabanco.

La Feria internacional Apfelwein im Römer fue el puente favorecedor para una destacada iniciativa comercial del Grupo Trabanco en Alemania. Este año la feria estaba especialmente dedicada a Asturias, lo que permitió a Samuel Trabanco hacer una de las tres intervenciones inaugurales en la impresionante Sala de los Emperadores del Ayuntamiento de Frankfurt.

“El año pasado estuve aquí, y este año me siento entre amigos, como en mi tierra, que es como decir en mi casa”. Estas fueron las palabras con las que Samuel Trabanco se dirigió a los asistentes en el acto inaugural de la feria internacional de la sidra Apfelwein im Römer.

Y no era para menos, la representación del Grupo Trabanco en la feria de Frankfurt estaba compuesta por la familia de Samuel Menéndez Trabanco al completo, lo que ya de por sí hacía pensar que su presencia en la feria de este año iba a ser aún más importante que en

la anterior edición.

A lo largo de los cinco días que permanecieron en Frankfurt fueron varias, y a cuál más interesante, las actividades que la familia de llagareros asturianos desarrollaron en el enclave sidrero alemán: presentaciones, degustaciones y encuentros profesionales.

La primera de ellas fue una degustación pública celebrada en la sede de uno de los puntos habituales de venta de sidra Trabanco en Hessen, el restaurante El Comedor, abierto en un importante establecimiento comercial de la calle Zeil. Todo un reto, organizado con la colaboración del Delegado de LA SIDRA para Europa, Eduardo Vázquez Coto, habida cuenta que nos encontrábamos en la capital sidrera de Alemania.

La ocasión sirvió para llevar a cabo la presentación internacional de las primeras botellas de sidra de Manzana Seleccionada procedentes de la última cosecha



Les despidiciones de Samuel Trabanco foren emitíes per televisión.

de esta manzana de calidad, y cuya sidra se viene dejando madurar en los toneles sobre su propia madre, dándole así una personalidad aún más marcada si cabe.

Tal y como ya veníamos comentando desde la asistencia de LA SIDRA a la feria del año pasado, los eventos de este tipo constituyen ocasiones de enorme importancia para extender la sidra asturiana fuera de nuestro país, que el Grupo Trabanco ha aprovechado con una nueva operación comercial orientada a la expansión de sus productos en los mercados internacionales.

Desde que en 2011 el llagar acudió como invitado a esta feria, un año de trabajo constante en el Grupo Trabanco dio para mucho cara a su presencia en este país, podemos decir que las diferentes sidras de Trabanco entraron en el mercado alemán por la puerta grande. Además de sus actuales distribuidores y puntos de venta, el Grupo Trabanco ha firmado un importante contrato de representación para su sidra en Alemania, de la mano de uno de los más prestigiosos importadores y distribuidores alemanes de bebidas.

Apfelwein

IM  RÖMER



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

Interrupción de embarazo • Planificación Familiar
Ginecología • Urología • Ecografía 4D • Salud Mental
Homeopatía • Test de intolerancia de los alimentos
Nutrición • Método natural de control de obesidad
Medicina estética • Dermocosmética
Nueva técnica para dejar de fumar

GUION / XOCÓN: Acabal y Rato, 8 baxo. 33205 • T 985 30 15 70
AVILES: Camela Miranda, 11 - 2º. 33400 • T 985 52 03 48
www.clinicabelladona.com



LA SIDRA en Frankfurt



Equí tamos con un grupu de llagareros alemanes nel llagar de Stier.

Una vez en Alemania, no podíamos dejar pasar la ocasión de conocer un poco más de cerca el ambiente sidrero de Hessen, más parecido al asturiano de lo que se podría imaginar, así que aprovechamos el viaje para visitar el llagar de Jörg Stier, tomar sidra en los mercados callejeros y disfrutar de las más emblemáticas sidrerías de Frankfurt Am Main, entre las que puedes encontrar desde el ambiente más tradicional a pubs nocturnos con música techno y sidra, demostrando que la sidra vale para cualquier ambiente.



Ye avezaos xintar y beber sidre nos puestos del mercáu, onde nun se topa otra bébora más que sidre y sidre'l duernu.

A pocos pasos del centro comercial de Frankfurt nos encontramos este pequeño mercado, donde se venden productos del campo y en el que se reúnen familias y grupos de amigos para comer y tomar sidra, aprovechando las compras del fin de semana.

La sidra -o Apfelwein- se sirve directamente, desde los bidones de plástico a los característicos vasos cuadrículados, o en "bembels", las jarras de cerámica, tradicionalmente utilizadas para la sidra,.

En estos mercados el consumo de sidra (generalmente casera) es algo totalmente habitual, sin que estos pequeños productores/vendedores de sidra tengan que soportar las estrictas restricciones legislativas que sufrimos aquí, ni haya ningún tipo de protesta por parte de la hostelería local.

Apfelwein
IM  RÖMER



En el Zu den drei Steubern, Wolfgang Wagner, llagadero octogenario, nos ofreció su propia sidra -de excelente calidad- en la más tradicional de las sidrerías que visitamos, en la que además pudimos disfrutar de la animada conversación de los sidreros y escuchar su versión de los cancios de chigre.



El Dax, sidrería animada, con mucho ambiente y sidra de calidad bastante buena, aunque no nos quisieron decir de qué llagar era.



Aunque Wagner sea la sidrería más conocida y la que podrás encontrar en las guías turísticas -o precisamente por eso- no nos convenció su estilo, y mucho menos su sidra.



Plaza de la Cruz, 13 - 33180 NOREÑA - Asturias
Tlf. 984 285 830



www.enverovinoteca.com
enverovinoteca@hotmail.com

La Carnicería de Marco

Carnicería - Charcutería - Frutería



Paseo Fray Ramón, 15 - bajo
Tlf. 985 74 20 19 Móvil 637 80 36 14
33180 · Noreña · Asturias



Oricios, oricios, oricios, oricios...



Si el mes pasáu anunciábemos l'apertura de la temporada l'oriciu, esti mes topámoslos perdayuri.

Coincidiendo, comu siempre, cola fecha d'espichar, topamos celebrazaciones con sidre y los nuegos equinodermos favoritos en tolos requexos d'Asturies: Xixón, Bañugues, Ribeseya... tol país ríndese a esta combinación perfecta de mar y mazana.



Sidra
Sidra natural techoven Thava

Chaquen en La Figuera: 984182113
Ullar en Neva: 985713418
www.sidra-Almoo.com
sidralonso@telefonos.net
Sidromovil: +377976300

PLAGA
Herminio
SIDRA NATURAL

O TAMBO REAL - COLLADO - OVERTO
1987 - 1995 - 1998 - 2007
Fase 1995 - 1998 - 2007
www.sidraherminio.com sidra@sidraherminio.com



Oriciada Xabaz de LA SIDRA



El tremendo éxito de convocatoria de la Oriciada Xabaz organizada por LA SIDRA nos obligó a trasladar su celebración a un local más amplio, para acoger a más participantes, pero aún así fueron casi tantos los que quedaron en la lista de espera como los que pudieron disfrutar de los oricios, por lo que no descartamos la organización de una segunda oriciada en las próximas semanas.



Barra libre de oricios y sidra. Crudos o cocidos. Así de simple era la fórmula que llevó al éxito la III Oriciada Xabaz LA SIDRA, una experiencia que sin duda repetiremos.

Aunque al principio habíamos limitado la participación a 30 personas, dado el reducido espacio con el que contábamos inicialmente, pronto nos vimos obligados a aumentar el aforo a 45, obligándonos a buscar un espacio mayor.

Aún así, una vez completadas estas cuarenta y cinco plazas, seguimos recibiendo peticiones de inscripción, en total otras 26 personas que se quedaron con

las ganas, en lista de espera...

Una muestra más del tirón que los productos del país acompañados con nuestra música tienen, aunque sin duda también la fama de nuestros eventos y del buen ambiente que en ellos se genera ayudó bastante a que todos quisierais participar...

La Oriciada se alargó hasta bien entrada la noche, así que, una vez liberados los participantes de la concentración que exigen los oricios, se empezaron a oír las voces, más o menos afinadas, de varios de los asistentes, rematando una folixa como les que solo se pueden vivir en Asturias.




RESTAURANTE

TONY

Sidrería - Marisquería

Avda. Argentina, 7
Teléfono 985 32 62 35

La Calzada
33212 GIJÓN



Llavinna 10 - 33011 La Corredoria
984 166 734
CASA DE COMIDAS



II Capítulo de la Cofradía del Oriciu

DESPUÉS DE LA CEREMONIA, EN LA QUE SE NOMBRARON LOS CÓFRADES DE HONOR, HUBO ESPICHA Y ORICIADA.



Un intre de la espicha en El Lavaderu.

Para los integrantes de la Cofradía del Oriciu, comer oricios es algo más que una buena comida: es un asunto de la máxima importancia.

Desde que en marzo de 2010 celebraron la presentación oficial de la cofradía, con asistencia de representantes del resto de cofradías gastronómicas asturianas, los cofrades se dedican a dar a conocer y ensalzar las virtudes de sus adorados oricios. ¿Serán ellos los responsables de la difusión de su consumo fuera de Asturias y su consecuente subida de precios? Porque en tal caso, no estamos seguros de que haya que agradecerse.

El pasado 10 de marzo de 2012 celebraron su segundo capítulo, acompañados por los miembros de numerosas cofradías y de una representación de la revista LA SIDRA.





Chus Pedro, Cofrade d'honor.

El capítulo comenzó con un desayuno temprano en la Sidrería La Galana, en la Plaza Mayor de Xixón, que se llenó de colorido con las distintas vestimentas de las cofradías asistentes -la del Oriciu, bufanda a rayas y gorra, destaca por su sobriedad-.

A continuación se celebró el desfile de todas las cofradías por el centro de Xixón, acabando en el Antiguo Instituto Jovellanos, donde tuvo lugar el acto oficial, en el que se nombraron los cofrades de honor.

Entre ellos, destacó el nombramiento de los componentes del conocido grupo musical asturiano Nuberu. Chus Pedro, cantante del dúo, aprovechó la recogida del premio para reivindicar una vez más la necesidad de que se conceda la Oficialidad a la lengua asturiana.

Durante las intervenciones, se destacó también la relación entre los oricios, la sidra - ya que la temporada oriciera coincide con la de las espichas y su consumo suele ser simultaneo- y la cultura asturiana en general.

Una vez finalizado el acto, una espicha nos esperaba en la Sidrería EL Lavaderu (Cimavilla), donde disfruta-

mos de la abundante sidra y del sol que nos acompañó durante toda la celebración.

A continuación, nos dirigimos a las terrazas del Restaurante Las Carolinas, en Talasoponiente, donde, con la mar de fondo, pudimos disfrutar de los kilos de oricios que se nos fueron ofreciendo, crudos, cocidos o en crema, por supuesto con más sidra.

Completando el menú -aunque llegados a este punto debemos reconocer que muchos de nosotros ya teníamos suficiente con las docenas de oricios que llevábamos- se sirvieron fabes con amasueles en salsa de oricios y arroz con llechi.

Además, la Cofradía obsequió a todos los asistentes con un vaso de sidra decorado con el logotipo y nombre de la Cofradía del Oriciu.

Más información en www.cofradiadeloricu.com.



Éxito de las II Jornadas Gastronómicas del Arcén y la Sidra en Ribeseya

Organiza


Ayuntamiento de RIBADESELLA


Ribadesella

2^{as.} Jornadas gastronómicas del arcén y la sidra



Precio 15 € (I.V.A. incluido).
Todos los menús incluyen:
entrada, dos platos, postre.
La bebida no está incluida.
Se recomienda realizar reserva.

2, 3 y 4 de Marzo
RIBADESELLA

Tríptico anunciador de las Jornadas.

Fueron muchos los restaurantes donde sin previa reserva no se encontraba mesa, en unas Jornadas que los hosteleros califican de éxito. No es de extrañar, se ofrecieron menús de lujo a precios más que asequibles.





PARRILLA EL CUETU

Raúl Suárez Galán.

Paté de oricios a la plancha con salsa de yogur.
Oricios gratinados con setas.
Merluza rellena con salsa de oricios.
Hojaldre de manzana.



SIDRERÍA CASA BASILIO

Mauricio Roza con su cocinera

Paté de oricios
1/2 docena de oricios al natural
Merluza a la sidra
Tarta de manzana.
Además se pudo disfrutar de una docena de oricios+botella de sidra Roza por 12€



Para los que no pudieran asistir a las Jornadas Gastronómicas del Arcín y la Sidra, queremos recordarles que el ambiente y el buen hacer de la hostelería riosejana les está esperando todo el año. Estos menús sirven como muestra de los distintos estilos culinarios que podemos encontrar en las cocinas de los chigres riosejanos.



Jairo Cueto col so menú.

LA CHOPERA

Jairo Cueto

Crujiente de oricios sobre crema de langostinos
Bacalao cocinado a baja temperatura en salsa de oricios.

Botón ibérico con salsa de Gamonéu y puré de manzana.

Volcán de chocolate con crema inglesa y frutos rojos.



Casa Antón

CASA ANTÓN

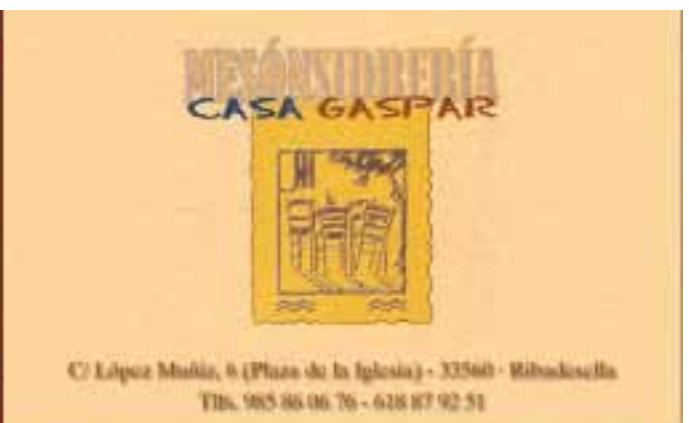
Antonio Romero

Arcín gratinado.

Cebollas rellenas de arcinos y champiñones.

Lomo de xarda con arcinos, verduritas y queso a la vinagreta de frutos secos.

Tarta charlota de turrón.





VINATERÍA LA MAR SALADA

Begoña

La especialidad de esta vinatería son las tostas, así que han diseñado cuatro para la ocasión: Tosta La Mar Salada, Tosta Noa, Tosta Fani y Tosta Héctor, todas ellas con el arcén, la sidra o la manzana como ingrediente principal, por 11€.



SIDRERÍA DEL RÍO

Manuel Del Río

Paté de oricios a la plancha con salsa de yogur.
Oricios gratinados con setas.
Merluza rellena con salsa de oricios.
Hojaldre de manzana.



Sidrería del Río



TAPAS VARIADAS
Especialidad en:
CARRILLERA IBÉRICA
CALLOS • POLLO RELLENO
PATATAS WASYLKOY

Tel. 984 84 11 78



La Chopera

San Martín de Colina (a 2 km. de Ribadesella) - Tel. 985 86 04 45 Fax 985 86 04 38
info@hotelchopera.es • www.hotelchopera.es



peluqueria miria

devi

Calvo y 14 - Ribadesella
Tf. 985 29 06 42



LA MAR SALADA



Deje
679 01 14 38

Plaza de la Iglesia
Ribadesella



XIX Festival del Oriciu en Bañugues



Ana María y María Rosa nos enseñan los oricios preparados en Casa Cefero.

La colaboración de la Asociación El Pico con la hostelería y los vecinos hacen posible este Festival, probablemente la macrooriciada más veterana de Asturias.

Bañugues acaba de celebrar su XIX Festival del Oriciu en un fin de semana en el que el sol, la buena organización y, por supuesto, los oricios con sidra, se unieron a la fama de este Festival para conseguir un auténtico éxito.

Sólo en la carpa instalada para la ocasión se consu-

mieron más de 4.500 kilos de oricios, además de los platos cocinados con ellos (tortilla, empanada...); pero a eso hay que sumar los muchos cientos de kilos que las Sidrerías colaboradoras -entre las que se encontraban **Casa Cefero**, **Casa Elías** y **La Ribera**- sirvieron en sus establecimientos.





Boni Echepareda de la Sidrería Casa Elías, colaboradora del Festival.



Juan Luis González de la Sidrería La Ribera, colaboradora del Festival.

LUJO SEMEYES




**REPORTAJES
PAISAJES
RETRATO
EVENTOS
PUBLICIDAD
ENCARGOS**



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



Fonciello
 llagar

Fonciello s/n - Siero
 Teléfono 985 74 07 24

*Mejor Sidra Elaborada en Asturias
 en el XXX Festival de la
 Sidra de Nava 2007*



M^a Esther García Fernández

PRESIDENTA DE LA ASOCIACIÓN “EL PICO DE BAÑUGUES”



M^a Esther García con las cajas de sidra preparadas para el evento.

“Si el año pasado salió bien, este año fue superior”. Así resumía esta edición M^a Esther, Presidenta de la Asociación El Pico de Bañugues, organizadores del Festival del Oriciu desde que, hace 19 años, a Rassé, -su fundador,- se le ocurrió llevar un saco de oricios para compartir después de un partido de fútbol.

Probablemente aquellos oricios eran de Bañugues o muy cerca, y puede que hasta los hubiera recogido él. Para conseguir las cantidades de oricios que se consumen actualmente no llega con todos los oricios de la costa asturiana, así que los tienen que encargar con antelación.



**CASA
BELARMINO**

BAR - TIENDA - ESTANCO - CASA DE COMIDAS

Manzaneda s/n - Gazón
Tels.: 985 88 08 07
www.lasapartamentosdeherminia.com

*Desde 1.930
a su servicio*







Mª Esther, con un exemplar de la nueva revista, demientres el XIX Festival del Oriciu de Bañugues.

“Cada año vienen más, ven que está bien organizado... este año fue mucho, hace años que no se vio tanta gente” declaró Esther, quien está convencida de que “hacer las cosas bien, muy organizadamente” y la colaboración de todos son los dos secretos para el éxito de este evento.

Aunque el boca-oreja es fundamental, sin duda la cobertura mediática tuvo algo que ver este año, ya que Mª Esther y otros 53 vecinos aprovecharon su paso por telecinco, en Antroxu, para promocionar el Festival, enseñando el cartel y repartiendo empanada de caviar de oricios en el programa “Sálvame diario”.

“Fue un experiencia muy buena, fueron muy amables, aunque no pueden hacerse una idea de lo que es una oriciada ni de lo que hubo ayer aquí, que fue algo impresionante.”

Al Festival acudió el Ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Arias Cañete, y el evento fue recogido por la TPA.

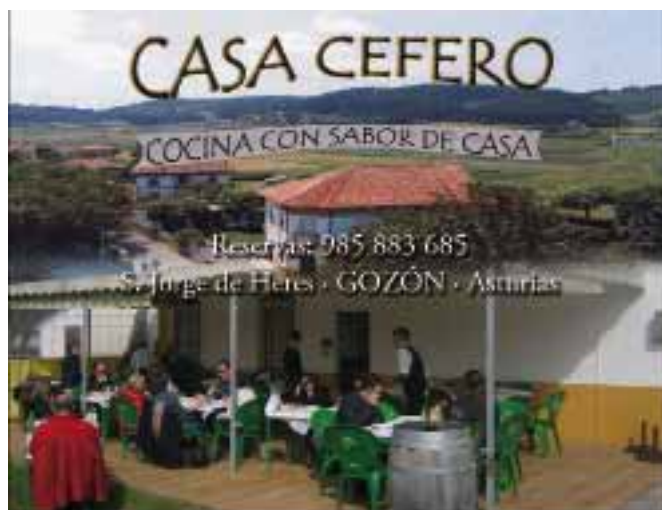
La Presidenta no quiso dejar pasar la ocasión de agradecer a sus vecinos la colaboración en el desarrollo del Festival del Oriciu.

“Estoy muy contenta de cómo salió todo” declaró “y quiero dar las gracias a todos por cómo me ayudaron y me apoyaron. Este Festival va hacia arriba, vamos a mejor.”

La relación entre los oricios, la sidra volvió a hacerse patente a lo largo de los días que duró el Festival y, bajo la carpa, las cajas de Fonciello, -llagar con el que llevan trabajando estos últimos años- fueron quedando vacías casi al mismo ritmo que los sacos de oricios.



Testu: Lluicia Fernández
Semeyes: Luis González Zazo



Alemania nos visita



Alemanes na visita a Carbayal.

Un grupo de expertos sidreros provenientes de Hessen (Alemania) -llagareros e investigadores de temas relacionados con la sidra en su mayoría- se acercó hasta Asturias para, de la mano del delegado europeo de LA SIDRA, Eduardo Coto, conocer en directo la sidra y la cultura sidrera asturianas.

Fieles a nuestro objetivo de hacer conocer Asturias en todo el mundo, LA SIDRA ha colaborado en la organización de la visita de un nutrido grupo de llagareros, aficionados y estudiosos de la sidra, que han pasado cinco intensos días recorriendo nuestros llagares y geografía.

Con un apretadísimo programa, el grupo comenzó su contacto con la sidra asturiana el mismo día que llegaron a Xixón, con una cena-espicha en el Restaurante Tierra Astur, que algunos completaron visitando las sidrerías de la zona de Cimavilla.

A las 11 ya los esperábamos para visitar el Muséu de la Sidra de Nava, donde Nöll hizo entrega de una botella de su sidra, que fue inmediatamente añadida a la exposición de sidras del mundo con la que cuenta el Muséu.

Aprovechando que ya estábamos en Nava, los llevamos a conocer el llagar de Estrada, donde pudieron probar y comparar sidra de varios toneles y de varios



Johr Stier.



Demientres la visita al Llagar d'Estrada.

años, mostrando su preferencia por los palos de sabor más intenso.

Segunda espicha del viaje, en el mismo llagar de Estrada, disfrutando de uno de los pocos días soleados que nos trae la primavera asturiana.

De ahí salimos directamente a conocer nuestra montaña, recorriendo la Falla los Lobos camino de Carbaya; impresionante el paisaje, e impresionante el pueblo, donde, además de los horreos y paneras, los carros del país y las casas tradicionales, con su corredor y su antoxana, hay "10 vecinos y 3 llagares", uno de ellos propiedad de la familia de Eduardo Coto.

Así que quince de los mejores expertos en sidra de

toda Alemania tuvieron la ocasión de encontrarse en un pequeño y excepcional rincón Asturias, bebiendo sidra casero con "bartolos" (pasteles de almendra) de Llaviana y conociendo nuestra historia a través del muy cercano Pozu Funeres... Una situación francamente irreplicable.

En esta parte de la visita contamos, además, con la presencia de Tess Jewell, estadounidense, directora de la revista digital Hard Cider International, quien también está muy interesada en la cultura y la sidra asturianas.

El sábado el plan era ir a visitar las instalaciones del Muséu del Pueblu de Asturias, pero después de ver un



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



Johr Stier.

auténtico “pueblu de Asturias” la tarde anterior, pareció más apropiado conocer la ciudad, sus sidrerías y, ya a mediodía, el Llagar de Trabanco (en Llavandera) donde, además de probar y valorar diferentes palos de su sidra, pudieron visitar las instalaciones, incluyendo el impresionante Túnel de la sidra, que no deja a nadie indiferente.

Ya que el día transcurrió en Xixón, la cena se celebró en la Sidrería el Globo, cerca de la Plaza Mayor.

La última jornada de este encuentro astur-alemán comenzó con una visita guiada a la fábrica de El Gaiteiro, en Villaviciosa, ya que era su intención conocer en la medida de lo posible los distintos tipos de sidra que se producen en Asturias.

El restaurante El Catalán, en Tazones, fue el encargado de mostrarles la gastronomía más tradicional, “de platu”, así que conocieron la fabada asturiana, al mismo tiempo que seguían maravillándose con los paisajes de nuestro país.

La última noche, después de un tranquilo paseo por Llastres, se cerró la visita en El Palaciu de Lliberdón, donde estaba reservada la despedida con espicha. Precisamente ahí fue donde probaron la sidra que más gustó a la mayoría de los presentes, del llagar de J.R. (Cagüñes)

No olvidemos que todos estos visitantes procedían del área de Frankfurt, probablemente la zona de Europa donde existe la cultura sidrera más parecida a la asturiana, en lo que se refiere a difusión, conocimiento y



Sergio, del llagar Estrada.

tradición sidrera.

Entre ellos se encontraban Gerhard y Alexander Nöll del llagar Nöll, Jörg Stier, del llagar Stier e investigador en materia de sidra, Norman Groh, del llagar Weidmann & Groh, Coady Buckley, llagarero australiano afincado en Alemania y varias personas que, de manera independiente y voluntaria - de una forma parecida a la labor que desarrollamos la revista LA SIDRA en Asturias- , se dedican a dar a conocer la sidra alemana en el resto del mundo.

A todos ellos los encontraríamos de nuevo en nuestra visita a Frankfurt para la celebración de Apfelwein in Römmer.



Kostantin Kalveran, ún de los enfotaos n'esparder la sidre aleman.



Michael Rühl, voluntariu; al fondo, Sergio Estrada.



Nöll y Stier asoleyándose.

sidra natural



ESTRADA

Desde 1940 en las mejores sidrerías

**SIDRERÍA RESTAURANTE
ESPICHAS**

WWW.SIDRERIAESTRADA.COM

985 71 62 92

QUINTANA 40 • NAVA

Falta manzana y faltan pumares



La producción de manzana asturiana apenas cubre la mitad de la demanda de los llagares.

Además, este año se constató un importante desequilibrio entre la demanda de plantones de manzano autóctono y su oferta que hace que tan sólo se puedan cubrir un tercio de las necesidades.

La producción de manzana de sidra del país es una de las opciones más prometedoras para el futuro del campo asturiano.

Aún así se enfrenta a serios problemas, como el precio del suelo agrícola o la escasez de plantones.



Según los últimos datos hechos públicos por (SA-DEI), Sociedad Asturiana de Estudios Económicos, la manzana asturiana sólo produce, en los años de buenas cosechas, para cubrir la mitad de las necesidades de los llagares asturianos.

Si la temporada de cosecha es mala, el fruto no llega a completar ni un tercio de la demanda existente.

De este modo, los llagares asturianos se ven obligados todas las temporadas a traer manzana de España,



MARMOLES PRENDES

- Todo tipo de trabajos en Mármoles y Granitos
- Cocinas - Baños - Góterones - Baldosas a medida
- Plaquetas de mármol - Silestone y Cuarzos
- Arte funerario, Lapidar, Placas para mascotas, Fotografación, Incrustación, Fotocerámicas, Bucaros, Cristales. • **HERALDICAS**

Pol. Ind. de Falmuria,
c/ Perlora, 11 - Tlf. 985 887 903

www.marmolesprendes.com



Francia y otros países.

Según el SADEI, en la campaña que fue del 1 de abril de 2009 hasta el 31 de marzo de 2010, se recolectaron aproximadamente dieciocho millones de kilos de manzana asturiana.

Con estos datos sólo se cubrió el 57% de las necesidades de producción que tenían los llagares asturianos, que acabaron la temporada utilizando un total de 31 millones de kilos de manzanas para elaborar sidra.

Ese fue uno de los años buenos para el sector recolector asturiano. En la última temporada “mala”, -2008 y 2009-, sólo se produjeron en Asturias 11,9 millones de kilos de manzanas -de manzana de sidra, se sobreentiende- que dieron para cubrir algo más de un tercio de la demanda de los llagareros asturianos, que precisaron mayar nada menos que 30,5 millones de kilos de manzana.

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo (SERIDA), lleva años tratando de subsanar este desequilibrio productivo de los manzanos.

Es importante recordar la vecería del manzano: los años impares el número de manzanas es sensiblemente superior al de los años pares, siendo uno de los principales puntos de trabajo del SERIDA, precisamente, la atenuación de estas oscilaciones.

En un sector con una demanda fuerte, blindada ante la crisis, sorprende que el abastecimiento de materia

prima autóctona sea una de las principales preocupaciones de los llagareros.

El sector sidrero movió, sólo durante 2009, más de 58 millones de euros de forma directa, sin contar todos los beneficios que genera en sectores directa o indirectamente relacionados con su producción y consumo. Anualmente se comercializan 45 millones de litros de sidra. De ellos, sólo tres millones -los que se producen bajo el sello de calidad Denominación de Origen Protegida y Manzana Seleccionada- se hacen exclusivamente a partir de frutos del país.

Es de este modo como los llagareros asturianos se ven obligados a comprar toneladas de manzanas en el Estado español, así como en Francia o en Eslovaquia. Una temporada para el recuerdo, por lo especialmente mala que fue, comprendió los años 2006 y 2007, en la que los productores de sidra tuvieron que adquirir fuera de las fronteras asturianas casi 49 millones de kilos de manzana, ante la escasa producción local, la cual, -siempre según los datos aportados por el SADEI- llegó tan sólo a los 9.1 millones de kilos.

Sin embargo, en campañas tan buenas como las del 2009 y 2010, los productores asturianos sólo tuvieron que adquirir en el exterior 13,2 millones de kilos de manzana.

En líneas generales, los productores asturianos de sidra vienen a gastar anualmente unos cinco millones

de euros en traer manzana de sidra de fuera de Asturias.

El SERIDA, a través de sus diferentes trabajos de investigación, ha ido mitigando considerablemente las abultadas diferencias que se venían dando entre temporadas buenas y temporadas malas para la producción de manzana.

Una de las soluciones encontradas fue el uso combinado de dos compuestos químicos para facilitar la regulación en la producción del fruto.

No obstante, estas medidas se ven insuficientes para frenar la necesidad de realizar constantes importaciones.

Desde luego, la principal traba para la falta de producción de manzana de sidra en Asturias no está en los precios de mercado de la misma, ya que todos los implicados en la producción sidrera admiten que los llagareros pagan por la manzana asturiana "el mejor precio de Europa".

Además de a la vecería -complicación común a todas las áreas de producción de sidra del mundo- los productores de manzana de sidra asturianos se enfrentan también al problema de acceder al suelo agrario, que en nuestro país es especialmente caro y de orografía complicada.

Para completar el panorama de desabastecimiento manzanero, cabe destacar que este año hubo un sensible desfase entre la demanda y la oferta planta de manzano, habiendo más demanda por primera vez en muchos años.

Muchos de los cosecheros dispuestos a realizar nuevas plantaciones se encontraron, este año, con la dificultad añadida de no encontrar a la venta suficiente número de árboles para plantar, dentro de las variedades deseadas (prácticamente todas ellas de las permitidas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias).

Según expertos del SERIDA en este sentido lo ocurrido ha sido exclusivamente un caso aislado, que no se puede generalizar en la línea del tiempo, ya que es la primera vez que se da el caso de que no haya suficientes árboles para plantar a la venta y probablemente esto no vuelva a ocurrir en años venideros.

A pesar de la dificultad para conseguir manzana del país, el precio de la sidra se mantiene bastante estable, incluso el de la sidra hecha solo con man-



zana asturiana -notablemente mejor pagada.- Esto se debe a que, según la opinión generalizada, tanto de los hosteleros como de la gran mayoría de los llagareros, la clave de que la bebida haya conseguido resistir la crisis tiene mucho que ver con su bajo precio por botella, que oscila entre los 2.20 y los tres euros.



Testu: Lucía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Semeyes.

SIDRERÍA - PARRILLA

Boal de Javi

Especialidad:

CARNES A LA PARRILLA

Menú del día

Menú especial festivos

Llagar de cantara

CI MUNDIAL 3 TELF: 984 28 01 08 (3000) GUÓN

El Llavianu

Restaurante • Sidrería

Llagar de sidra propio para grupos.

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

Danza Cortés 3

Al lado de la gasolinera de Vieques

Dijon

Tel: 984 49 21 13

ENCAM

R E C O M E N



UN CHIGRE DE BARRIU AUTÉNTICU.

Casa José, el chigre de barriu de los de siempre, de los que ye obligao facer una paraina pa enterease de les postreres novedaes, saber comu van les coses nel barriu y pa char una parrafaina colos vecinos.

Tratu cercanu y una atención perafayaiza, ufierta una interesante variedá de tapes bien ellaboraas, abondoses y a bon preciu.

La sidre bien curiao, reposao y a la temperatura correcha, permítemos amás a escoyer ente **L'Argayón, La Nozala y Llosa Serantes**, los culetes bien echaos y a tiempu.

¿Pa qué queremos más?

SIDRERÍA JOSÉ. C/ ZARAGOZA, S/N. EL NATAHOYO. XIXÓN.
T. 985 32 06 13.

MENÚS DE IMPRESIÓN

Interesante sidrería-restaurant con una muy cuidada puesta en escena, y un ambiente estupendo en el que podemos elegir bien un estilo chigre tradicional o propiamente restaurante, con agradable comedor privado para una 30 personas.

Cocina tradicional y de autor sabiamente combinadas y que entres sus otros muchos méritos recomendamos aquí por la variedad y la calidad de sus menús, perfectamente elaborados y que en todos los casos nos ofrecen interesantes variaciones a escoger según el gusto del comensal.

Bien con la sidra, donde podemos elegir entre **JR y Trabanco d'Escoyeta** perfectamente atendida y presentada.

SIDRERÍA POLO NORTE. CIPRIANO PEDROSA 19 · SAMA
LLANGRÉU. T .646841486 / 985698099. WWW.SIDRERIAPOLONORTE.COM



PINCHOS, PINCHOS, PINCHOS

Da ciertu apuru encamentar la **Sidrería El Restallu**, namás que pola variedá y abundancia de los pinchinos qu'ufiernen a los veceros que s'averen a tomar unos culetes, cuandu tamos falando d'una sidrería que podría destaca por otros milenta motivos n'apariencia de mayor importancia qu'esto de los pinchos, pero facémoslo precisa-

mente por reivindicar -y agradecer- esi detalle tan afayaizu pa cola sidre.

Lo dicho: pinchinos variaos y servi-víos arrogantemente con sidre de **Peñón y Herminio** a escoyer. Serviciu atentu, la sidre bien echao y si queremos pasar del pinchu al platu, variedá y calidá garantizao.

SIDRERÍA EL RESTALLU.
T. 985 350 048.

DECANO PRENDES PANDO 6. XIXÓN.
WWW.ELRESTALLU,ES

IENTOS

D A C I O N E S



LA SIDRA TAL COMO DEBE DE SER.

Casa Lín, la centenaria sidrería marisquería avilesina no solo destaca por la innegable calidad de sus mariscos y pescados y por el sabor y la solera que ha sabido respetar en sus instalaciones, sino que hoy por hoy es uno de esos templos de la sidra donde nuestra bebida es tratada con una atención y un cuidado encomiables.

La atención estupenda y el escanciado un auténtico lujo, no en vano muchos de sus

escanciadores han destacado por este arte en muchos concursos.

Además, nos permite escoger siempre entre tres variedades, una de las cuales siempre es de D.O. y de las que no solamente se informa de la marca, sino también del lote. Detalle este indispensable para cualquier amante de la sidra, y que poco a poco va creando escuela.

Canal, Foncueva, Roza, Vigón... una continua rotación de palos, pero siempre la mejor sidra.

CASA LIN.

LOS TELARES 6.

33401 - AVILÉS

T. 985 56 48 27



QueSidra!

SIDRA DE ASTURIAS Y QUESOS DEL MUNDO



Sidrería La Montera.

Tras el impresionante éxito de la primera edición de QueSidra!, la Comarca de Avilés repitió sus jornadas más queseras, volviendo a ofrecer un dúo que siempre triunfa: Sidra con quesos.

La Mancomunidad de Turismo Comarca d'Avilés colaboró con el Conseyu Regulaor de la Denominación d'Orixe en la organización de QueSidra!

Durante diez días y en 17 sidrerías de la comarca (cinco menos que en la anterior edición) Avilés fue la capital quesera de Asturias, volviendo a unir dos de los productos más emblemáticos de nuestra gastronomía. Cuando decimos Avilés, nos referimos a la comarca entera, no solo a la ciudad de Avilés, ya que participaron también establecimientos de Illas, Corve-

ra y Castrillón.

Durante esta cita gastronómica se pudieron degustar diferentes variedades de sidra con Denominación de Origen de Asturias, armonizadas con sabrosos quesos de toda Europa. Los precios, en todos los establecimientos, fueron de 2,60 la botella de sidra y 5 euros la ración de queso.

II QueSidra! **AVILÉS**



Sidrería Casa Lín, durante la celebración de Quesidra!

El evidente atractivo de la propuesta llevó a muchos visitantes hasta Avilés para, mapa en mano, recorrer las distintas sidrerías probando las diferentes opciones.

En este evento gastronómico colabora el Consejo Regulador de la Denominación d'Orixe 'Sidre d'Asturies', cuyos llagares se encargarán de suministrar la sidra a cada uno de los establecimientos participantes, y también participa la Asociación quesera Pláganu, que al igual que en la anterior edición, fueron los encargados de coordinar la cata de quesos.

Aunque en la primera edición se apostó por la diversificación y participaron en QueSidra! distintas marcas de sidra brut, en esta ocasión los organizadores han decidido que la sidra que se ofrezca en los establecimientos participantes sea principalmente la de escanciar, más demandada por el público asturiano.

Además, únicamente se organizó una cata guiada de



Tanto los organizadores como los visitantes y los establecimientos participantes coinciden en calificar **QueSidra!** como un éxito -teniendo en cuenta siempre la difícil coyuntura económica- por lo que es más que probable que el año próximo estas jornadas gastronómicas vuelvan a repetirse.



Roberto y Rosana, Sidería El Furacu.

quesos durante el evento, en lugar de dos. La crisis económica explica sobradamente estas medidas restrictivas, aunque en la presentación el director técnico del evento gastronómico, David Fernández Prada, alegó otras razones «hemos apostado por lo que más reclamo tiene»,

Por su parte, la presidenta de la Mancomunidad de Turismo de Avilés, Ana Concejo, destacó «la calidad y tradición» de los chigres y llagares que participan en las jornadas y destacó el buen hacer de los queseros de la comarca que, pese al momento crítico que vive el comercio «consiguen hacerse un hueco en el mercado».

A la presentación también asistió el presidente de la Federación Asturiana de Concejos, Antonio de Luis Solar, en calidad de presidente de la Comisión de seguimiento del plan de turismo gastronómico. «En la comarca se está trabajando bien. Tenemos que seguir animando a la gente a que salga», detalló.

Los hosteleros participantes remarcaron la elevada afluencia de clientes durante estos diez días, no solo de los habituales sino de mucha gente que se acercó desde otros lugares de Asturias para la ocasión. Las

ventas notaron el tirón, por lo que los participantes calificaron de muy positiva la celebración de este tipo de actos que, además de fomentar el conocimiento gastronómico y la cultura de la sidra, dan a la gente una disculpa para salir a la calle, animando el consumo.

También pudimos comprobar que, si bien durante estos diez días la demanda de quesos fue muy notable, también fueron muchos los clientes que optaron por acompañar la sidra promocionada con otras ofertas gastronómicas, ya sea complementaria o suplementariamente a los quesos; en el consumo de sidra, sin embargo, prácticamente hubo unanimidad.



II QueSidra! AVILÉS



QueSidra! en Casa Moisés.



QueSidra! 2.012.

Sidrerías y dúos participantes:

Casa Moisés	(Queso de Murcia al vino con Escalada).
Casa Lin	(Brie des Ducs con Zapica),
La Montera	(Mahón von Villacubera),
El Furacu	(La Peral con Prau Monga),
Yumay	(Gamonéu con Baragaño),
Cabruñana	(Varé con Ramos del Valle),
Los Peñones	(Cabrales con Solaya),
Casa Marisa	(Chevrette con Escalada),
Casa Alvarín	(Gouda con Sopeña),
Casa Tataguyo	(Idiazabal con El Carrascu),
El Blimal	(Gorfolí con Val d'Ornón),
El Carmín	(Camembert Rustique con Zythos),
La Cantina	(Grana Padano con Guimarán),
Los Sauces	(Cheddar con Val de Boides),
Pinos Altos	(Bassils jamón con El Santu)
La Cofradía	(Comté con Llaneza).
El Mirador de la Posada	(Emmentaller con Llosa Serantes),

**UNION INDEPENDIENTE DE
TRANSPORTISTAS AUTÓNOMOS**

www.uitaasturias.com

Polígono de Asipo. Asipo III
1ª Planta, Ofic. 33
Cayés - Llanera, 33428 Asturias
Tel./Fax: 985 741 141 - Móvil: 639 711 231
info@uitaasturias.com / www.uitaasturias.com

EL SUEVE2004
Correduría de Seguros S.L.

C/ Teodoro Cuesta, 11 bajo - 33800 MIERES (Asturias)
Tel./Fax: 985 454 172 - Móvil 653 993 449
www.elsueve.es

Los Dúos



SIDRERÍA CASA LIN
Brís des Ducs con Zapica



SIDRERÍA LA MONTERA
Mahón D.O. con Villacubera



SIDRERÍA EL FURACU
La Peral con Prau Monga



SIDRERÍA CASA MOISES
Quesu de Murcia al Vino D.O. con Escalada



II QueSidra! AVILÉS

¿Quesos del Mundo?

Nuestra sincera felicitación a las sidrerías que este año optaron por un queso asturiano: **Los Peñones** (Cabrales), **Yumai** (Gamonéu), **El Furacu** (La Peral), **Cabruñana** (Varé) y **El Blimal** (Gorfoli).

La disculpa de que “los asturianos son quesos que tenemos todos los días” me la creeré cuando en las restantes 12 sidrerías me ofrezcan las más de treinta variedades de quesos que se producen en Asturias.

Además, igual que el año pasado, los quesos asturianos fueron de los más demandados en QueSidra!

Mientras tanto, igual que cuando en un evento se brinda con vino en lugar de con sidra, desde nuestra revista somos los primeros en criticar la discriminación de nuestros productos autóctonos que es lo mismo que discriminar a nuestros productores.

En estos tiempos de globalización hay que empezar por apoyar lo de casa.



Sidrería MONTERA



AXENDA

VI FESTIVAL DEL MARISCU Y LA SIDRE. L'acompañamientu más costiegu pa la sidre, el mariscu, espera a los más desixentes nesti Festival carreñán. **Candás, Mayu.**



SIDRACRUCIS 2012. La más Sidrera de les cellebracionse de Selmana Santa, el Sidracrucis, tornarà 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 tornarà a ser la primera en cellebrar la primavera ufiertándonos sidre asgaya y música'l país. **Abril.**



MERCALIARTE, FERIA D'ALIMENTACIÓN. Onde alcontraremos una amuesa profesional de la gastronomía asturiana, sidra incluyía. **6 y 7 d'abril, Colunga**



II XORNAES GASTRONÓMIQUES DE LA SIDRE D'ESCOYETA Los chigres de dellos conceyos ufiertarán menús y platos acompañaos de Sidre d'Escoyeta nuevo,. **19 al 23 de marzu.**



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.**



FESTIVAL DE LA LLÁMPARA
Distintes recetes de magar un moluscu especialmente apreciáu n'Asturies, que sabe a mar y que s'acompana con sidre. **Quintés y Quintueles, Marzu.**

XORNAES GASTRONÓMIQUES DE PLATOS A LA SIDRE. La villa naveta cèlebrará esti referente gastronómicu-sidreru d'asistencia obligao tanto pa los amantes de la sidra comu del bon comer. **Mayu.**



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.**





Otra sidra en la gastronomía

Manuel Gutiérrez Busto

El V Certamen del Campeonato de Pinchos de Asturias que se celebró entre el 7 y el 12 de febrero con más de 156 establecimientos repartidos por 16 concejos, ha estado patrocinado en parte por Sidra El Gaitero, todo un loable maridaje que la mayor industria de sidra de Asturias se fomenta con la gastronomía.

Debemos tener en cuenta que la sidra a presentar no es la tradicional de escanciado, ni la brut, ni la de El Gaitero de siempre, es una sidra que hace años probé como novedad junto a mi amigo ya fallecido Mundo Collada (enólogo de El Gaitero) y que en su día estuvo destinada al mercado europeo, casi en exclusiva para el mercado inglés, siendo una sidra más del gusto de los ingleses, carbonatada, aunque menos dulce que la que estamos acostumbrados y con una presentación de 1/3, la habitual de la botella de cerveza, atributos que le confieren dos finalidades:

La primera introducir un nuevo concepto de tomar sidra, fuera de los lugares habituales de las sidrerías. Recuerdo los años 70 cuando la sidra que se pedía que no era la tradicional de escanciado, era "dame un botellín de Escanciador". Aquella idea y medida fue revolucionaria en su tiempo, coincidiendo con el declive de la sidra de escanciado y el auge de los famosos "cacharros", cuba-libre, ging-tonic, destornilladores, vaca-verde, etc. Pero aquellos que tomábamos El Escanciador en Asturias, también lo pedíamos en Madrid, o en otra provincia pues llegaba fuera de Asturias,

Era una sidra estabilizada sin los riesgos de la de escanciado y muchos de nuestros compañeros de Servicio Militar se aficionaron a ella pues decían "si lo beben los de allí es que esta sidra es buena".

Uno de los inconvenientes que tenemos en Asturias con respecto a la sidra que no es la tradicional de escanciado es que nadie nos ve tomar otras sidra y entonces se pregunta, "si los asturianos no la toman por algo será". De aquí la importancia de la sidra introducida por El Gaitero, lo que consumamos en nuestra propia tierra es un aval hacia el producto.

Segunda finalidad, la mayoría de los establecimientos que compiten en el Certamen de pinchos, suelen ser establecimientos hosteleros, donde no es habitual tener sidra, ni siquiera de la de escanciar; suelen ser vinotecas, cafeterías, restaurantes etc. de esta guisa El Gaitero está introduciendo una nueva sidra en unos lugares no habituales para la misma, pero sí muy sugerentes para que con esa medida de 1/3, 330cl. tomar el aperitivo o el pincho de la mañana, (por su contenido bajo en alcohol), el pincho de media tarde, la merienda etc., el abrir nuevos productos o mejor dicho nuevas clases o tipos de sidras en otros establecimientos donde por el formato no es preciso el escanciado, no solo es una medida muy inteligente, es abrir nuevos mercados, con nuevos productos y sobre todo introducir nuevos hábitos, todo una sabia elección.



Fotografía

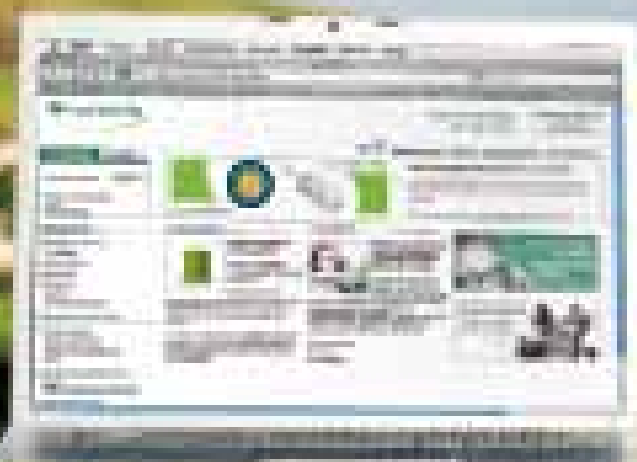


Avda. de la Costa 26
Xixón 985 165 246
684 602 701
layala@layalafotografia.com

www.layalafotografia.com

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA



Asesoría de los bancos y del sector
Tasaciones y transferencias
Cobros y pagos
Alquileres
Cartera
Bolsa
Fondos de inversión

y más perfectamente atendidos



**CAJA RURAL
DE ASTURIAS**

www.cajarural.com/asturias

Nada mejor que los móviles para ayudarte

XXV Jornada de poda y cuidados de invierno

El SERIDA organizó su jornada anual dedicada a la poda y cuidados de invierno en plantaciones de manzano de sidra, en el Teatro Riera de Villaviciosa.



El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) organizó el viernes, 2 de marzo, la vigésimo quinta “Jornada teórica y práctica sobre la poda y los cuidados de invierno en plantaciones de manzano de sidra”, de carácter abierto y gratuito.

Como ya viene siendo habitual, esta jornada se dividió en dos partes, por un lado la estrictamente teórica, que este año tuvo lugar en las instalaciones del Teatro Riera, en Villaviciosa, y por otro lado la de-

mostración práctica de poda, que se desarrolló en las pomaradas propiedad de agricultores colaboradores del SERIDA.

Tras la presentación de la jornada, comenzaron las intervenciones de los distintos ponentes, miembros del equipo del Programa de Investigación en Fruticultura del SERIDA, coordinado por el investigador Enrique Dapena.

El final del invierno y el principio de la primavera (fe-

brero/abril) es un momento de especial relevancia en las pomaradas asturianas, un momento en el que debemos prestarles especial atención a nuestros árboles pues de él dependerán en buena medida los resultados de la próxima cosecha.

Es el fin de la parada vegetativa propiciada por el frío del invierno, la savia o *cazumbre* corre por el árbol, desde las raíces, hinchando la corteza; en el suelo, la hierba comienza a crecer más rápidamente. Este es el momento de empezar las labores de segar, podar, plantar y abonar.

Además, en esta temporada son muchos los hongos que despiertan del letargo invernal y hay que proteger los árboles de su ataque.

Por ese motivo todos los años por estas fechas, el SERIDA organiza esta Jornada de poda y cuidados de invierno del manzano de sidra, en las que se da a los cosecheros numerosas recomendaciones a tener en cuenta en las labores de la época.

A lo largo de las diferentes intervenciones que fueron realizando los expertos se abordaron numerosos temas de interés y actualidad para los productores de manzana de sidra.

Entre los contenidos de la jornada destacaron la fertilización y abono del suelo, el correcto mantenimiento de las líneas, la protección fitosanitaria en invierno y principios de primavera y la poda de formación, así como las principales labores que se deben realizar en las nuevas pomaradas o los aspectos concretos sobre la poda de formación y la de fructificación, tanto en plantaciones de manzano en eje como en sistema tradicional.

Finalmente, y como no hay nada como ver la teoría aplicada en directo, los asistentes que así lo desearon -que fueron la gran mayoría de los presentes- pudieron desplazarse hasta algunas pomaradas cercanas, pertenecientes a agricultores que colaboran habitualmente en las investigaciones del SERIDA, en las que se realizaron las prácticas de poda, y donde los agricultores aprovecharon para plantear sus dudas concretas a los técnicos.

La jornada, cuya asistencia fue libre y gratuita, estuvo organizada por el SERIDA, la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos del Principado de Asturias y la Caja Rural de Xixón.



También contó con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Sidra de Asturias", la Agrupación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI), el Consejo para la Producción Agraria Ecológica del Principado de Asturias (COPAE), la Coordinadora Asturiana de Agricultura Ecológica (CADA E) y el Ayuntamiento de Villaviciosa.



Testu : Lluçia Fernández Marqués



Asturies, el país de los 40 quesos

La Sidrería Tierra Astur Águila, acoyó los actos centrales de la décima edición d'esti certame referencial nel mundiu queseru asturianu.



L'actu d'apertura de "Asturies, el país de los 40 quesos" tuvo llugar na **Sidrería Tierra Astur Águila** y demientres la mesma presentóse la espublización de la "GUÍA CRIVENCAR de los Quesos Artesanales Asturianos 2012", un llibrín que tien l'envis d'orientar a los aficionados al mundiu los quesos, so la actual ufierta quesera asturiana. Recueye tamién propuestes de cómo consumir los quesos y propón maridaxes pente quesos y bébores asturianos, destacando los fechos con estremaes tribes de sidre. Esta guía repartióse a tolos asistentes a les prebes.

Demientres tola selmana, la celebración de les xornaes gastronómiques de "La Cocina de los 40 Quesos" y una campaña promocional con un descuentu del 10 por cientu nos quesos artesanales asturianos cietraron les actividaes d'esta selmana, quesera por escelencia, del calandariu gastronómicu asturianu.

Nes Xornaes Gastronómiques "La Cocina de los 40 Quesos" pudieron esfrutase esquisiteces como la Sartén de Fondue de Quesos Asturianos o la Rapa Vaqueira de Quesos del País arriendes d'un bien ricu menú degustación queseru por namás 20€.



¿Adiós a l'ALLA?



Los ruxeruxe de cris na Asociación de Llagareros confírmense y los echaores xúnense énte'l temor de perder el so Campionatu.

Dende la dimisión en bloque de la Xunta direutiva, nel mes de setiembre, los bilordios de francimientu na Asociación de Llagareros de Asturias foron costantes.

Seique nun primer intre'l so entós presidente, Jose M^a Osoro, quitó fierru al asuntu altricando que se trataba cenciellamente d'un reencadarmamientu de l'ALLA, el recién cellebráu conceyu del que se suponía que saldríe la nuea direición de l'Asociación derivó nel so despidu y la posible fin de la mesma.

El descontentu venía de lloñe y el pingar de llagares que foron esborriándose de l'Asociación foi desvirtuando'l so cometíu.

Son abondos los que se quexaron de la falta de resultaos y d'actividá de l'ALLA, cuya principal función llegó a ser la organización de los concursos d'echaores de sidre, acusándo a la direición de l'Asociación de nun cumplir col so mandatu estatutariu de defender los porgüeyos de los llagareros.

Agora hai dos opciones enriba la mesa: la incorporación a la Asociación de Sidra Asturiana -ASA-, na que táan representaos los principales ellaboraadores de sidre esplumoso, o l'aniciu d'una nuea entidá que dea rempuesta a les necesidaes del colleutivu.

En cualisquier casu, la idega de la xunióu sigue presente pente los llagareros, y quiciabis esta situación, más qu'una fin, seya l'entamu de daqué emportante.

Ún de los colleutivos más esmolecíos pola situación son los echaores de sidre, cuyu campionatu nacional taba entamáu pola ALLA.

Énte'l riesgu d'esapaición de los concursos, precisamente nun intre en que tan garrando puxu y relevancia social, muchos de los participantes nos concursos d'echaores, tan xuniéndose col envís de tomar el relevu na organización, pa lo que tamién cuenten cola collaboración de l'Asociación d'Escanciadores d'Asturies.

Fiesta d'asturianía en Logroño



El Cienru Asturianu de La Rioxa anició les sos actividaes festives añales cola celebración d'una espicha no so sé de la cai Lardero de Logroño, llugar d'alcuentru habitual de la comuña asturiana na capital rioxana.

Demientres la fiesta, qu'entamó a les 20:30 h. con un pequeñu conciertu a cargu de la Banda de Gaites del Cienru Asturianu, pudieron tastiase los productos colos que ye avezao acompañar la sidra nes nues tres espiches: güevos cocíos, chorizu a la sidra, tortiella, quesu Cabrales, gambes, etc.

Esti añu hebo novedá no que cinca a la sidra, pues camudóse de llagareru, pasando a ufiertar a los asistentes sidra del llagar de Quelo, en Tiñana, una de les llocalidaes de vezu sidreru más enraigónáu d'Asturies.

Ente culín y culín pudo dir viéndose videos de la par-

ticipación asturiana nes caberes fiestes de San Mateo de Logroño y esfrutóse de la música y los bailles tradicionales asturianos, mientres que na sidrería'l cienru, los rioxanos tamién pudieron tastiar la nuesa sidra y los nuevos platos, dientro'l más puru ambiente sidreru d'Asturies.



Testu y Semeyes: Donato Xuaquín
Villoria Tablado

Un aniversario muy especial

El sábado 17 de marzo, en la sidrería, La Noceda de Uviéu tuvo lugar un acto de celebración de cumpleaños de uno de los integrantes de la "Peña Nuestra Sidra" muy emotivo. Fue el homenaje, a través de este querido compañero, a otros muchos sidreros, entusiastas de nuestra bebida, que no solo cumplen años sino que viven la sidra, la elaboran, pisan, mayan, miman, embotellan. Tu pequeño lagar en Coceña, concejo de Colunga, es tu vía de escape donde, además de elaborar sidra de casa, has realizado destilaciones y en ese sentido de investigación, de probar, ensayar, has compartido catas, del agua de vida como dicen los franceses, con gente cualificada en estos menesteres.

Ala cita e este 60 cumpleaños acudieron más de 140 personas entre familiares y amigos, en una amplia representación de la sociedad de este uviedín del alma.

Anselmo, el homenajeado, es un personaje íntegro, coleccionista de etiquetas, elabora sidra, destila, cata, Por cierto, que la sidra, "Chemo", te salió muy bien este año, a mí se me parecía mucho al palu de sidra de El Gobernador que tenían en La Noceda, fina, con grano, daba bien la cara, se hacía querer en boca, de restallu. Dentro de unos días tiene una cita en el Hospital Central de Asturias, una cita que será un pequeño paréntesis para que vuelva como todos los jueves con sus compañeros de la Peña a tomar sidra y a cambiar etiquetas en El Tayuelu.



Siempre hay momentos difíciles en la vida pero siempre son mejor llevados junto a los tuyos.

Anselmo, Chemo como te llaman en familia, estamos contigo, esperamos que no te retengan mucho tiempo para esa pequeña reparación que te vas hacer y que la sidra cicatrice las heridas de dentro y las de fuera.



Testu: Manuel Gutiérrez Busto

Fonseca
Representación de Asturias
Pol. Ind. La Central, 12 - 33940 - El Entrego (S.M.R.A.)
Tfís. 985 69 51 43 / 663 38 91 93
www.representacionefonseca.com

La Tienda de la Sidra

www.latiendadelasidra.com

Grabanco
SIDRA Alenández
(JR)
SIDRA NATURAL
Sidra Natural Fonseca

Samartín de les 5.000 Tortielles



Entrega del premiu a la meyor tortiella.

La mayoría de los 19 establecimientos hosteleros participantes resalten el bon resultáu d'un eventu que s'afita comu cita del calandariu gastronómicu del Valle del Nalón.

El resultáu final de ventes con cerca de 5.000 raciones de tortiella degustaes, el bon ambiente y la sensación de que esti tipu d'eventos de nuevu gusten, y muncho, a la población sirvió pa que la mayoría de los 19 establecimientos participantes tuvieran contentos colu aconteció la fin de selmana pasao.

Aparte de la cifra total de raciones de tortielles vendíes en tres díes, de vienres a domingu, los hosteleros participantes dan una bona nota, un notable, nel índiz de satisfacción de ventes, xestión y efectividá d'un eventu que tuvo comu exa central les tortielles creatives, diferentes y orixinales.

Pudieron degustase tortielles con ingredientes tan variaos como'l bacalláu, el centollu o la sardina salona, amás de tortielles con picadiellu o compangu, tando dalgunes d'elles complementaes con xampiñones, pimientos o estremaos quesos.

D'esta forma, ECOSAM, entidá organizadora, sigue "dando-y puxu a la creatividá gastronómica ya impul-

sando a la hostelería llocal pa que meyore y se modernice". Estos son los aspeutos que quien fomentar al traviés d'eventos comu Samartín de les Tortielles y Samartín del Pinchu, eventu ésti caberu yá afitáu nel mes d'ochobre y tamién con gran éxitu.

D'igual mena, ECOSAM da-y continuidá al fechu diferencial que tenía SAMARTÍN DEL PINCHU nel nuevu eventu de SAMARTÍN DE LES TORTIELLES, ello ye, la utilización de la llingua llariega comu llingua oficial del eventu gastronómicu, aidando d'esta miente a la normalización de la llingua asturiana fuera de los tradicionales ámbitos de la cultura.

El fallu del "votu popular", tres del recuentu rializáu nes 19 urnes istalaes nos establecimientos participantes dió'l premiu a la "meyor tortiella" a **Les Carbone-res**, de Sotondio, gracies a la "Tortiella de picadiellu al quesu de Pria". El 16 % de los votantes escayeron esta tortiella, frente al 12% algamáu pola que tien el segundu puestu.

La Sidre d'Escoyeta estrena cosecha

Más de 65 sidrerías asturianas estrenaron simultáneamente, del 19 al 23 de marzo, la Cosecha'11, con la Primer Sidra del Año de la Sidra de Manzana d'Escoyeta, ampliando así su presentación a sidrerías de Xixón, Avilés, les Cuenques y la Comarca de la Sidra, además, por supuesto, d'Uviéu.



La sidra que acaba de conseguir el notable en la mesa de tastia ya se pudo disfrutar este año, en sidrerías de Uviéu, Xixón, Avilés, les Cuenques del Nalón y del Caudal, la Comarca de la Sidrae y todo el oriente de Asturias.

Esta es la primera vez que se estrena una cosecha de sidra, de manera simultánea, en distintas localidades de Asturias.

La oferta básica consistió en una botella de la nueva sidra d'Escoyeta, corchada sobre la madre y maridada con una cazuelina, de diseño exclusivo para la ocasión en cada chigre, por un precio redondo de tres euros.

Las Jornadas se completaron con catas guiadas de la Sidra de Selección, que se celebraron en los lagares Trabanco, Foncueva, Peñón y Muñiz. La asistencia fue

gratuita, previa reserva de plaza.

Los participantes en estas Jornadas tuvieron, además, la oportunidad de ganar plazas gratis para participar en el II Tour de la Sidre d'Escoyeta que, a semejanza de los Tours de la Sidre convocados anualmente por nuestra revista desde hace ocho años, recorrerá los llagares de esta marca, probando la sidre directamente desde los toneles. Este Tour se hará coincidiendo con el comienzo de la floración de los pumares.

Esta iniciativa, además de presentarla oficialmente la cosecha 2.011, sirvió para acercar al consumidor la nueva sidra sobre la madre, que no ha sido trasegada y que reposa aún sobre sus propias lías de fermentación, recuperando así la tradición de probar la primera sidra del año al inicio de la primavera.

SIDRERIA



LA LLERA

COCINA CASERA

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

plaza



SIDRERIA RESTAURANTE

Plaza Manuel Uria, 12 **NABA** Telf: 658 61 40 86

Los primeros toneles d'Escoyeta

La Sidre de Mazana d'Escoyeta calificó los 18 primeros toneles “notables” de la collecha 2.011



Un intre de la Mesa de Tastia.

La Mesa de Tastia de la Sidre de Mazana d'Escoyeta, sidre avalada por un certificáu de garantía de calidá y fecha namás con 20 variedaes de mazana de sidre del país, aconceyóse por primer vegada nesti añu pa evaluar el nivel de los primeros toneles de la collecha del añu 2.011.

La tastia tuvo llugar nel sierense Llagar de Viella y tuvo a cargu d'un xuráu independiente, entamáu por reconocíos tastiaores de sidre, que xulgaron la sidre de les botelles precintaes ya ensin etiqueta nin indicación dala del llagar productor que puidiere influir nos resultaos.

Remembremos que namás la sidre qu'algama una

nota igual o superior al notable podrá llevar la carauterística contra-etiqueta qu'estrema esta marca de calidá.

Nesti casu, 18 de los 25 toneles presentaos llograron la imprescindible nota, lo que nun quier dicir que los siete restantes nun puedan ser recalificaos en posteriores tasties, sinón, en dalgunos casos, qu'entá nun tan nel so puntu.

En cualisquier casu, el porcentaxe de cascós que consigüeron la contraetiqueta, que certifica que la so sidre superó'l control de la mesa de tastia, foi superior a otros años, lo qu'invita a pensar nuna calidá especialmente bona na sidre de mazana d'escoyeta d'esti añu.



Les botelles tan ensin etiquetar pa garantizar una tastia xusta.

La sidre que los cuatro llagares pertenecientes a esta marca -**Foncueva, Trabanco**, Peñón y Muñiz- presentaron a calificación nesta primer Mesa de Tastia ye un pocu especial, ya que, por tercer añu consecutivu y siguiendo'l camín de LA SIDRA pa recuperar el vezu de consumir la Primer Sidre l'Añu, los llagares con Sidre de Mazana d'Escoyeta adelanten la salida al mercáu de la nuea collecha.

Ye una sidre, poro, “sobre la madre”, ello ye, ensin trasegar entá, daqué que yera avezao comercializar décadas atrás pero que tuvo a piques de desaparecer del mercáu.

Esta sidre, un poco tienro, estrémase de la del restu l'añu poles sos carauterístiques, ya que la sidre que nun foi trasiegada presenta unes carauterístiques totalmente diferenciaes: ye una sidra más viva, muncho más xoven, esplosivo, tien muncha espoleta y

presenta un sabor acentuadamente afrutáu

D'equí a setiembre, ca mes, van siguir repitiéndose les meses de tastia onde los cuatro llagares d'esta marca de calidá van dir presentando la sidre de los tóneles que consideren aptos pa embotellar. Los miembros de la mesa volverán a valorar l'arume, la presencia en vasu y el sabor d'esta sidre enantes de da-y lluz verde.

Esta primer sidre, la qu'algamó el notable na I Mesa de Tastia 2.011, estrenóse nes Xornaes de la Sidre d'Escoyeta, qu'esti añu, tres del ésitu algamáu en Gascona, estendiéronse a toa Asturias, del 19 al 23 de marzu.

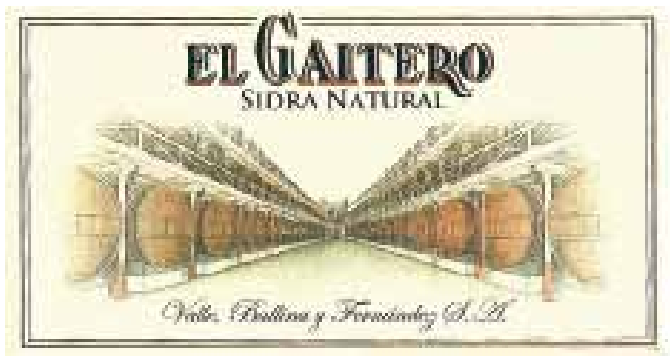


Testu: Llucía Fernández Marqués
Semeyes: Cedies pol Grupo Trabanco

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



*De chigre
a chigre*

El Moreno

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

Puertu'l Puntal
Villaviciosa
T. 984 100 401

la mejor fabada del mundiu



Siguiendo la pista a la mejor fabada del mundo nos encontramos con una agradable sorpresa: un restaurante (que no sidrería) donde podemos encontrar prácticamente todos los tipos de sidra del mercado.

Además, vistas impresionantes sobre El Puntal y El Sueve, pescados y mariscos recién traídos de la mar y, como no, una fabada de lujo.

José Marino Vigón Pérez dirige este restaurante desde hace poco más de un año, así que esta era la primera vez que se presentaba a este concurso. Él y su cocinero, Manuel Parrondo, lo prepararon a conciencia, probando con distintos tipos de faba y compango, con la colaboración de sus clientes habituales que se pasaron una semana probando fabada y dando su opinión, hasta dar con la combinación perfecta que dio lugar a la mejor fabada del mundo.

La receta en sí, según explican, no tiene ningún secreto,

estilo tradicional y una fabada “como las que se hicieron toda la vida”.

De hecho José Marino declara que “no íbamos a por el premio, no es -era- nuestra especialidad, estamos en la costa y lo nuestro son los pescados y mariscos, que nos llegan del Puntal a diario. Ya que nos presentábamos, lo hicimos en condiciones pero no contábamos con ello”. Desde que han ganado este premio, la fabada está incluida en sus especialidades, aunque en función de la demanda seguirán o no haciéndola todos los días. Por



la mejor fabada del mundiu



ahora, la fama les ha servido para salir en la prensa y televisión y para recibir felicitaciones desde toda Asturias y España, además de vender nada menos que 25 kilos de fabes en un fin de semana.

Además, como buen nieto de Manuel Vigón, José Marino sabe de sidra “prácticamente crecí en el llagar” y, aunque opina que la sidra actual está perdiendo mucha fuerza por hacerla demasiado comercial, dispone de una amplísima gama de productos sidreros:

Sidra Vigón, por supuesto, sidra de mesa de **El Gobernador** y **El Gaiteru**, sidra de escarcha **Valverán**, aguardiente de sidra **Los Serranos**, y licor de sidra **Pomorum**.

No podemos olvidarnos de resaltar las vistas de la terraza de este restaurante, hacia el puerto deportivo y el Sueve, siendo además de las pocas terrazas que podremos encontrar orientada al sur, totalmente a salvo del nordeste.



El Raitán

LA 2ª MEJOR FABADA DEL MUNDO

Plaza de Trascorrales 6 - Uviéu
T. 985 214 218
www.elraitan.es

la mejor fabada del mundiu



Desde muy pequeña, a María Gascón le gustaba estar metida por los fogones, participando en los quehaceres culinarios con su abuela Ánxela, que fue quien le enseñó los secretos de la fabada que, en un caserío de Sieru, solían cocinar los domingos y los festivos más señalados.

A su vez, Ánxela heredó el arte de la cocina de su madre, grandísima guisandera en casa del Marqués.

Con una historia así a sus espaldas, la fabada tenía que ser necesariamente de premio...

A María Gascón, propietaria y cocinera de El Raitán, la hostelería y la cocina le viene en los genes.

Hace 25 años, con la ayuda de su padre, abrió El Raitán, con la idea de recopilar algunas de las recetas más tradicionales de nuestra cocina que estaban quedando en el olvido, ante el auge de las tendencias extranjeras y la nouvelle cuisine en los restaurantes de la capital, y para comer un buen pote, unas cebollas rellenas, un xabalín guisado o unos casadielles había que desplazarse lejos de Uviéu.

Así nació El Raitán, un restaurante de cocina asturiana comprometido con nuestro arte y con las tradiciones culinarias, en el que no sólo la comida representa a Astu-

ries, sino que la decoración tiene el carácter de nuestras quintanas, la casa de la bisabuela, como llaman algunos a El Raitán, donde pretenden hacernos sentir como en tiempos remotos, aquellos en los que la cocina era el núcleo de la vida socio-familiar.

"En la cocina se reunía la familia al calor del fuego, no sólo para comer, sino para charlar, jugar a la brisca o recibir a los vecinos, ofrecerles un trozo de boroña, un culín de sidra o un buen café de puchero con pingarates y entonar con ellos unos cuantos cantarinos, mientras los jóvenes, en el escaño, aprovechaban la visita para iniciar amoríos y cortejos, a la par que el abuelo sentado en la tayuela en una esquina junto al llar, contaba cuentos



la mejor fabada del mundiu

a los nietos; una auténtica fuente de transmisión de las tradiciones populares que pasaban, como es sabido, de padres a hijos” explica María.

Esta estampa es precisamente lo que El Raitán ha querido transmitir desde su apertura hace 25 años, y hoy día pueden decir con orgullo que han conseguido: “Hoy, como asturiana siento un gran orgullo al ver que por fin, nuestra cocina tradicional es mundialmente reconocida.” En enero se enteraron de que se iba a organizar la 2ª edición de la mejor fabada del mundo -concurso al que no se habían presentado el año anterior por que no se enteraron-.

“Al leer las bases, declara la cocinera de El Raitán, quedamos gratamente sorprendidos con esta iniciativa de Gustatio y del Ayuntamiento de Villaviciosa, que al igual que nosotros, busca la noble tarea de hacer pervivir las costumbres y la forma de elaboración tradicional con la finalidad de promocionar la faba y elevar su consumo. ¿Cómo no íbamos a apuntarnos a un concurso con estas nobles bases?”

Era casi una obligación concursar y aportar su granito de arena a la difusión de la fabada, presentando su súper fabada, acompañada de una sidra de campeonato: la sidra Zythos DOP que a María “personalmente me encanta, siento muy bien, entra sola y fue también ganadora de la mejor sidra de Asturias en pasadas ediciones.”

Aunque todos los días del año hacen fabada, a partir de ahora darán a sus clientes la posibilidad de encargar el día antes la “Fabada familiar del concurso” (de 5 a 10 comensales).

En El Raitán hacen también mini espichas por encargo, con unas buenas viandas asturianas para grupos de 10 a 50 personas y, a partir de abril o mayo y hasta el 31 de diciembre, empieza la temporada de terraza, una delicia para niños y adultos al estar situada en una plaza peatonalizada del Uviéu antiguo, emblemática, tranquila y con una interesante historia popular, “además de ser la plaza donde empezó este lío de la gastronomía... ya que desde Trascorrales se abastecía de materia prima a la ciudad, siendo el primer mercado que hubo en Uviéu”.

Menús Tradicionales del Día

Tapas - Guisos Asturianos

Postres Caseros

Menús para Grupos

Mini Espichas

Bar Asturiano

Terraza - Menús para Llevar



www.elraitan.cs
Reservas: 985 214 218



Casa Narciandi

LA 3ª MEJOR FABADA DEL MUNDO

Ctra Carbonera - 16,
Altu La Maera
T. 985 168 248

la mejor fabada del mundiu



Patricia Pareja con el trofeo recibido.

Una receta con más de sesenta años de antigüedad, la buena mano de la cocinera, ingredientes de primera y, sobre todo, la cocción muy lenta, al calor de la cocina de carbón.

Estos son los secretos de la fabada ganadora del tercer premio en el II Campeonato de fabada del Mundo...de la fabada, y del resto de los platos que se cocinan en Casa Narciandi.

El tercer premio de la segunda edición de este concurso de fabadas ha sidro para el Restaurante Narciandi, del Altu La Maera.

Patricia Pareja reconoce que este premio ha sido para ella y para todo el equipo que trabaja en su restaurante, una grata sorpresa y "una gran alegría, me hizo mucha ilusión, tanto como si me hubieran dado el primero", explica emocionada.

Está especialmente orgullosa de su fabada, cuya receta

le viene de familia, es "de la casa", ya que viene directamente de la tatarabuela de la dueña del establecimiento, y lleva cocinándose de la misma manera desde hace alrededor de 60 años.

La responsable directa de su preparación, sin embargo, es Silvia Balado, la cocinera del establecimiento.

El secreto de la cocina de Casa Narciandi, que no puede ser sino asturiana, casera y muy tradicional, está en utilizar siempre para preparar sus platos la cocina de car-



Fabada Narciandi, tercer premiu.

bón, con la paciencia que ello requiere, tal como llevan haciéndolo desde la apertura del establecimiento, en el año 56.

Es sabido que la cocina de carbón confiere un toque especial a cualquier plato, pero en Casa Narciandi tampoco descuidan cuestiones tan importantes como la calidad de los materiales empleados para su preparación, así que se aseguran siempre de contar con buena faba y buen compangu para su elaboración.

La fabada no es su única especialidad: los callos también lo son, ambos dos platos muy tradicionales de nuestra cocina.

Aunque se define más como restaurante que como sidrería, en todo el local se puede tomar sidra, ya sea echada por el personal del restaurante o con el taponín y que será de **Riestra**, palo de sidra que también llevan años utilizando.



Interior del restaurante.



la mejor fabada del mundiu

El Verano

LA MEJOR FABADA DE VILLAVICIOSA

Argüeru
Villaviciosa
T. 985 892 465

la mejor fabada del mundiu



Luis Alberto Candás García y so má, Mª Alicia García, col troféu que los acredita comu la mejor fabada maliaya.

Quien quiera probar la mejor fabada posible y al mismo tiempo disfrutar del ambiente de Villaviciosa tendrá que desplazarse un poco del centro de la Villa, hasta Argüeru, para ser más exactos. Allí encontrarán El Verano, un establecimiento familiar y acogedor cuyo nombre procede sin duda de lo apetecible que resulta su amplia terraza durante esa estación.

Mª Alicia García es la cocinera que ha conseguido este

galardón, aunque, como nos explica Luis Alberto Candás, su hijo, este es el primer año que se presentaban, "La verdad es que no nos lo esperábamos, fue mucha sorpresa."

Su fabada no es ninguna novedad en la zona, la receta que utilizan lleva sirviéndose en su bar desde siempre, y llevan ya 52 años.

El mérito de este plato, además de la experiencia de la

La mejor fabada de Villaviciosa se cocina en El Verano desde hace más de cincuenta años.

Su secreto no es tal: ingredientes traídos directamente de la zona, práctica que aplican no solo a la fabada, sino a todos los productos que les sean posible.

Se acompaña con sidra de distintos palos, a escoger -Foncueva normal o selección, Castañón o Vallina- pero siempre en su punto y muy mimada.



Fabada El Verano, premio Villaviciosa.

cocinera, muy probablemente esté en el origen de los ingredientes utilizados en su elaboración “les fabes, que son de aquí, de Argüeru, y el compangu, hecho de casa”. Cualquier día es bueno para ir a probar esta fabada, ya que siempre la tienen a punto, pero no es la única opción: la especialidad de la casa son los pescados y mariscos que traen de la zona y trabajan, además “un poco de todo”.

Para los sidreros/as, un dato de especial interés: tienen a nuestra disposición **Sidra Castañón**, **Sidra Vallina** y **Sidra Foncueva**, además de la sidra de **selección Foncueva**.

Tanta variedad a la hora de elegir indica claramente un buen conocimiento de la sidra y el respeto que en El Verano tienen por los distintos gustos de sus clientes; así que, además de productos de la zona, terraza y recetas con solera, esta sidrería ofrece sidra de palos variados, correctamente tratada y bien escanciada.



Terraza El Verano, perfecta pal idem.

la mejor fabada del mundiu



RESTAURANTE EL VERANO

COMIDA CASERA
PESCADOS Y
MARISCOS
CETÀREA PROPIA

Argüeru Villaviciosa Asturias. 985999109-985892465



COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

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



COASA naz en 1987 col claru oxetivu de recuperar y fomentar los métodos tradicionales de producción, sofutando les nuses seños d'identidá.

Participen d'esta ilusión toos y ca un de los sos socios, pequeños productores esparrios pela xeografía asturiana, conoceores de la importancia del sector agroalimentariu y de la necesidá de rentabilizar el trabyu de mueres y homes del campu asturianu. A traviés de los años, COASA convirtiósse en referente de tou'l que quiera conocer la riqueza gastronómica d'Asturies.

Un de los sos grandes llogros ye la introducción de la faba'l país, baxo la Indicación Xeográfica Protexida 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales

COASA nació con la intención de comercializar los productos de sus socios dentro del territorio asturiano, pero el éxito de su propuesta, con la calidad como identificativo, hizo que diera rapidamente 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 ecoló-

gicas, miel, quesos artesanales o embutidos, entre otros, entre los que destaca la siempre excelente 'Faba Asturiana' producida bajo esta Denominación Específica e inscrita como Indicación Geográfica Protegida.

Esta se presenta a la venta bajo la marca Finca Vadinia, comercializada bajo el sello CATA Gourmet que identifica todos los productos de COASA. met que.

La marca Finca Vadinia toma su nombre de las fincas donde se produce y selecciona la faba asturiana, si-



guiendo las premisas marcadas por el Consejo Regulador de Denominación Específica 'Faba de Asturiana'.

Con todo ello, la empresa asturiana consigue certificar plenamente la procedencia de su producción, garantizando así mismo la calidad del producto. Una calidad que ha colocado a Finca Vadinia como un referente tanto para el pequeño consumidor, gracias a su presencia en comercios especializados en delicatessen, como para hosteleros.

Su aceptación en el campo de la restauración ha llevado a COASA a crear los envases de 5 y 10 kilos de 'Faba Asturiana', aunque siguen comercializando también los tamaños más pequeños, ideales para el uso de pequeños consumidores. La importante labor de promoción realizada los últimos años en el ámbito de la restauración ha dado muchos frutos en el extranjero, donde la 'Faba Asturiana' es sinónimo de calidad y sabor, 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 siembra y recolección están controladas por el Consejo Regulador, a través de un sistema similar al que se sigue con la sidra D.O. Sólo cuando se cumplen todas las condiciones exigidas por el Consejo Regulador, los productores que integran la marca 'Faba Asturiana' recibirán la contraetiqueta que certifica su procedencia y garantiza su calidad.



*Productu
asturianu
del mes*

Dulcineas de Nava

MANZANAS SIN D.O PERO CON MUCHO SABOR

Beatriz Gutiérrez Nosti

Luis Armiñón 30, Nava

T. 985 718 538

Venta online: www.dulcineasdenava.com



Las dos variedades de manzana Dulcinea.

Si tuviéramos que comparar estas manzanas con las de sidra, yo apostaría por las variedades De la Riega para las Dulcineas clásicas -dulces, con un marcado toque ácido, sorprendentes por la intensidad de su sabor- y Amariéga para las nuevas Dulcineas azabache, puro chocolate negro.

En cualquier caso, deliciosas e intensas.



Dulcineas Azabache.

Conocíamos las Dulcineas de Nava, postre oficial de la Comarca de la Sidra, sorprendentes galletas sidreras que esconden, bajo una crujiente capa de chocolate blanco, todo el sabor de nuestros pomares. Los ingredientes de estas primeras Dulcineas fueron elegidos para respetar la repostería tradicional asturiana -almendra, avellana, manzana...- combinados sin embargo de una manera muy original que hacen de ellas un dulce más bien innovador, dulce y ácido al mismo tiempo.

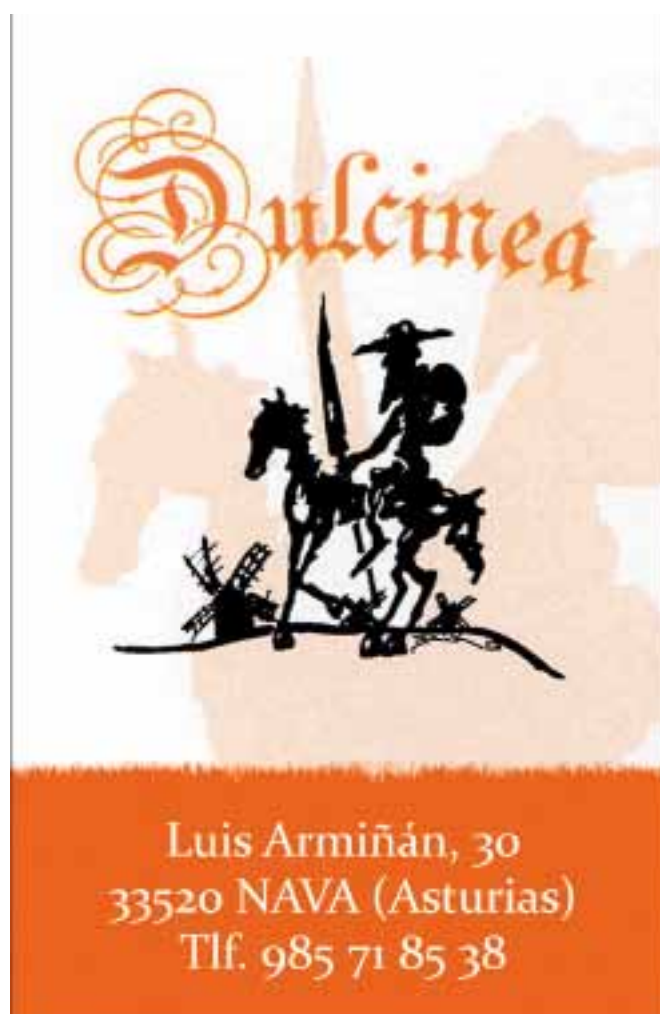
Ahora, de la mano de la misma repostera, llegan las Dulcineas Azabache, cuyo nombre, además de aludir claramente a su aspecto, trata de recordar este mineral tan propio del país.

Las Azabache son también galletas con forma de manzana, pero sus ingredientes y sabor difieren notablemente de las anteriores.

En este caso se trata de galletas de chocolate, rellenas de gianduja de chocolate negro (70% puro) y recubiertas con una capa de chocolate negro.

Las Dulcineas Azabache no son un postre dulce, sino que es más bien una especialidad pensada para los más exigentes amantes del chocolate, ya que mantienen su sabor amargo y su intenso aroma. "Reconozco que creé las Azabache como un capricho personal" reconoce Beatriz, que se declara amante del chocolate puro.

Ahora mismo, además de con las Dulcineas de Nava, la confitería está a tope preparando la Pascua: pegaratas de hojaldre de varios pisos y figuras de chocolate, son los productos que más se demandan en estas fechas.



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

CAMARERA. se necesita con experiencia y buena presencia, sabiendo escanciar sidra, para bar cerca de La Pola L.lena. Sería para turno de tardes. Incorporación inmediata. Tel. 684611409

HOSTELERÍA. Se busca persona que sepa escanciar sidra, con residencia en Ecuador. Tel. 650528294 Email: karol086@hotmail.com

CAMARERA con experiencia en sala, barra, escanciado de sidra se ofrece para trabajar, chica de buena presencia y responsable. Uviéu o alrededores. Disponibilidad inmediata y vehículo. Tel. 699551853.

CAMARERA-HOSTELERIA. Chica busco trabajo de camarera, atender mesas, barra, escanciadora de sidra, etc. Edad 34 años, con experiencia en hostelería. Buena presencia. Sería y responsable. Buen trato con la gente. Incorporación inmediata. Tel. 662598233.

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

CAMARERO con experiencia en sala, barra, sabiendo echar sidra... Se ofrece. Total disponibilidad. Preferiblemente en Xixón. Tel. 665832875 Email: diego-p22@hotmail.com

CAMARERO joven, 19 años, con 2 de experiencia y sabiendo echar sidra, se ofrece para trabajar en Uviéu. Tel. 610115190

CAMARERO se ofrece como ayudante, con algo de experiencia en escanciado de sidra. Trabajador y responsable. Uviéu. Tel. 603835959 Email: mauroguayaquil@hotmail.com

CAMARERO serio y responsable se ofrece para trabajar en en hostelería, experiencia en sala, bandeja, terraza, barra, comedor, caja, sidra. Tel. 648775017

CAMARERO, escanciador de sidra. Se ofrece chico con experiencia. Tel. 682245536. Email: magdalenac3@yahoo.es

CAMARERO. Chico serio y responsable, busca trabajo. Xixón. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk.

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

CHICO de 42 años, responsable, echador de sidra, para extra en Xixón. Tel. 663035314. Email: migoxoxe68@hotmail.com.

BARRICAS de madera y botellas para hacer sidra. Vendo. Económicas. Tel. 985837458

BARRILES de sidra dulce. Con grifo. Tel. 650143903

BIDÓN de acero inox para sidra de 50 litros, con llave. 40 €. Tel. 619428011 Email: garciaprimayor@gmail.com

BIDÓN de acero inox. Especial sidra dulce. Sin estrenar. 100 litros. Tel. 627207348

BIDONES (2) de acero inox., de cerveza, aptos para sidra dulce. Precio económico. Tel. 609979947 y 689985263

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

BOTELLAS de sidra de Xixón. Se venden. Tel. 659208335. Email: wguillermínaps@yahoo.es

BOTELLAS de sidra, vendo a muy buen precio. Tel. 679625861

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

BOTELLAS de sidra. Vendo 300 unidades. Limpias y sin etiquetas. A 0.22 €/udad. Tel. 606432297

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

SIDRA. Barrica de sidra de 150

litros, para embotellar o embotellada. Se puede probar. Tel. 985393806 y 685856683

TONEL de sidra de madera. 1.200 litros. Estado seminuevo. Madera gruesa y aros cincados. 100 €. Villaviciosa. Tel. 629097899. Email: cayadopicon3@telecable.es

VINAGRE de sidra, vendo 200 litros. Tel. 610033037

VINAGRE de sidra, vendo 200 litros. Tel. 610033037.

CAJAS de sidra con botellas auténticas, no de champán. Muy buen precio. Tel. 666648440

CAJAS de sidra de plástico. Con botellas limpias. Listas para corchar. A 7 €/cada. Tel. 985731155

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

FUSU de carraca para hacer un llagar de sidra, vendo. Tel. 649309521

LLAGAR para 1.000 kg., de manzana, y 1.000 botellas de sidra. En perfecto estado. Precio: 1.500 €. Tel. 690694172

LLAGAR de sidra con su molino. Se vende. Torno de hierro de 12 sacos de manzana. Solera de roble. Tel. 670603791 Email: decolon@hotmail.com

LLAGAR pequeño de 3 sacos aprox. Para sidra. Con molino eléctrico, 2 pipas (50 y 100 litros) una de acero inox, corchadora, decímetro. 500 € negociables. Tel. 985464740

LLAGAR pequeño de sidra. Vendo con su trituradora manual. Todo, 400 €. Y también 2 barricas en madera de castaño, una de 100 y otra de 75 litros. Precio a convenir. Tel. 660335164

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

SIDRA natural, casera, elaborada con manzanas asturianas. Buen precio. Tel. 660252176 Email: pablo_gru@hotmail.com

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

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Ciriéu. 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. Maraño, 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 TILA
Ramón y Cajal 6
T. 984 089 203
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

RESTAURANTE LA CASINA,
Avda. de Xixón, 152 - Llaranes
T. 985 577 209 --
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
Gurulllos / Gurulllos
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

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

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

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

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

CARREÑO

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

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

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

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

SIDRERÍA MESÓN XIGRÍN
Venancio Álvarez Buylla 4.
Candás
T. 985 870 505

CASTRILLÓN

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

Piedras Blancas

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

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

SIDRERÍA CASA MARÍN.
Av. José Fernandín
T. 658 134 319

Sidrería EL LLANTAR DE TONY
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985 532 307
Especialidad en pexe y mariscu

COLUNGA

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985 850905 / 637 151 838
Sidreríaelrapido@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, Valverán.

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, Llanez,
Villacubera, iSidra

LLANGRÉU

La Felguera

SIDRERÍA ALONSO.

Melquiades Álvarez, 67.
T. 985 18 15 13.
Sidra Alonso.

SIDRERÍA EL LEONÉS.

Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Pedro Duro, 14. T. 985 694104.
Viuda de Palacio.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

SIDRERÍA LA FAYA.

Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985 673
722.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA EL GAUCHO.

Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.

Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

SIDRERÍA L'ALDEA.

Celestino Cabeza, 30.
T. 985 67 62 08.
L'Argayón.

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.

Cabeza, 14. T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva,
Arbesú.

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. 985693604
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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO

Paulino Vicente 14
T. 985 676 221

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO

Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984 088 438

CHUS SOLÍS

Artisano 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 Escuelas. Lada
T. 985 69 73 92. www.
restaurantecasaadela.com

Ciañu

SIDRERÍA CASA JORGE.

Infanzones de Llangréu, 3.
T. 985 69 86 01.
Vallina, JR, Cubera

SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.

Jaime Alberti 41.
T. 646 26 56 85.
Vallina, JR, Cubera

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.

Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 61
12 76.
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.

Libertad 15
T. 985 600 032

SIDRERÍA LA FONTANA.

Eladio García Jove 2. La Pola
T. 985 61 17 02

CASA TINO.

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

LES REGUERES

LA MANDUCA

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

MIERES

SIDRERÍA EL RINCONÍN.

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

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

SIDRERÍA LARPI.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

Baiña.
T. 985 446 127. T. 985 446 521.

SIDRERÍA ASGAYA.

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.

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

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA LA BELLOTA

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

SIDRERÍA DON PACO

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

VINOTECA HANNOVER

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

BAR MIÑERA

Rozaes de la Peña 5
T. 626 12 22 01

SIDRERÍA EL RETIRO

Avilés 1
T. 984 805840
Sidra Cortina Y Villacubera (D.O. P)

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 Peñallán 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

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

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 Cures
T. 985 85 71 30 / 699 48 85 44

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

RESTAURANTE LA CORRALADA
Alea
T. 985 86 66 65 / 609 81 86

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

SIDRERÍA EL TEXU
Meluerda, Ribeseya
T. 675 82 87 56

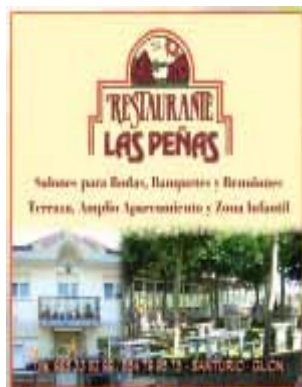
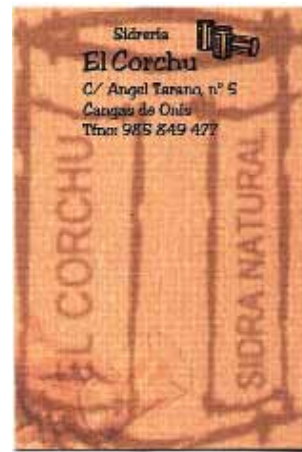
HOTEL RURAL L'ALCÉU
Camargu, Ribeseya
T. 985 85 83 43
www.ribadesella.com/alceu

RIOSIA

LA TABERNA DE JOSÉ.
Río 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 DE VIELLA

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

SIDRERÍA RESTAURANTE MORI

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 792 922.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

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

LLAGAR DEL QUESU.

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

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

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

SIDRA ARBESÚ.

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

SIDRA FONCIELLO.

Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA**SAN JUAN DEL OBISPO**

Tiñana - Sieru. T. 985 985 895.

NEUNORTE.

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

COEM.

Pol. de Proni C/ A n° 9. Meres.
T. 985 985 315.
coesmastur@terra.es

AGRÍCOLA DE SIERU.

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

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

SIDRERÍA EL CULETÍN.

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

SIDRERÍA MANOLO JALÍN.

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

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

SIDRERÍA OTERO. PULPERÍA

Florencio Rodríguez 57
T. 985 724 605

SIDRERÍA EL RINCONÍN DE LES CAMPES.

Les campes 18
www.rinconindelescamps.com

SIDRERÍA LES CAMPES.

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

MESÓN SIDRERÍA EL FORNO.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL POLESU.

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

SIDRERÍA EL PEDREGAL.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.

Torreveja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.

Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.

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.

UVIEU**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 ASTURIES.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

Sidrería EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

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

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA ZAPICA.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

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

CAFÉ - BAR LA TIRANA.

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

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

Gascona, 15.
T. 985 22 01 98.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE

Puerto Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidreríalaquinta.com. Sidra
Menéndez, 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

SIDRERÍA ALBERTO.

La Lila 25
T. 985 089 122

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.

Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971

SIDRERÍA CASTIL.

Vázquez de Mella 68
T. 984 285 305

SIDRERÍA RUBIERA.

San Roque 99. San Cloyo
T. 984 180 886

VALDÉS**SIDRERÍA EL PAREDANO.**

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

VEIGADEO**CASA BARBEIRO.**

Abres. T. 619 67 71 04.

VILLAVICIOSA**SIDRERÍA****LA FLOR DEL PUMAR.**

Riaño, 22. T. 985 89 12 64.

SIDRERÍA EL BENDITU.

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

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL HORRU.

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

SIDRERÍA EL FURACU.

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.

Maliayo, 1. T. 985890132.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRERÍA EL PORTAL.

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.

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

SIDRA J. TOMAS.

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

SIDRA VIGÓN.

33316 Tornón. Onón.
T. 985891786.

SIDRERÍA LA CERONA

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

SIDRERÍA LA CAPILLA.

Manuel Cortina 11
T. 984 39 70 28.

TABERNA DEL MEDIO

Agua 16
Pinchos, tapes, vinos. Cachopo

SIDRERÍA EL ESCORIAL.

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

SIDRA EL GOBERNADOR.

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

SIDRA FRUTOS.

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

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA EL CAÑU.

El Carne 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

SIDRERÍA EL SECAÑU

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

SIDRERÍA LA TORRE

Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

XIXÓN**SIDRERÍA EL SAÚCO.**

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

EL LAVADERU.

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

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

RESTAURANTE CASA**RAMÓN.**

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

SIDRERÍA LA GALERNA.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T. 985136969.

LLAGAR LA NOZALA.

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

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA ROCES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

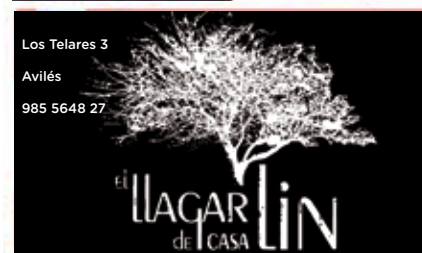
Camin de Caldones, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLY.

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



LA ESTANCIA DE XIXÓN.

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

SIDRERÍA CASA TRABANCO.

Llavandera, s/n.
T. 985 136462.
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. 985 140238.
Estrada, Cortina, Villacubera,
Vda. de Angelón.

SIDRERÍA MAYADOR.

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

SIDRERÍA TINO EL ROXU.

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

SIDRERÍA COLAS

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

CHIGRE ASTURIANU

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

SIDRERÍA URÍA.

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

SIDRERÍA EL REQUEXU.

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA PUERTO TARNA.

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

SIDRERÍA EL CRISOL.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA EL MANZANU.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

LLAGAR EL MANCU

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

SIDRERÍA-REST. NACHO

Aguado 36
T. 985 133 090
Acebal, Trabanco

SIDRERÍA CASA FEDE.

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

SIDRERÍA LA GARULLA.

Numa Guilhou, 20.
T. 985 354639
L'Argayón.

SIDRERÍA CABRANES.

Avda. Pablo Iglesias, 23.
T. 985 131487
Sidra Peñón.

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985 369238.
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.

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. 985 348819.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

PARRILLA CARCEDO

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

EL MALLU.

Pola de Sieru, 12. T. 985 319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T. 985 359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.

Manuel Llana / C. Becquer.
Sidra Riestra.

LES TAYAES.

Cra. Carbonera, 50.
T. 984 394083.
JR.

CASA JULIO.

Río Eo, 57. T. 985 165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

SIDRERÍA VEN Y VEN.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.

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

RESTAURANTE EL PLANETA.

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

RED MUNICIPAL

DE BIBLIOTECAS
DEL AYUNTAMIENTO
DE XIXÓN

SIDRERÍA L'AYALGA

Prendes Pando, 11. T. 985 399444.
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 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. 985 151962.
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. Sidrería 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 DE TONI

L'Infestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA

Llastres 10
T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

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

REST. EL BALCÓN DEL MAR.

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

BODEGAS ANCHÓN

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

SIDRERÍA CELORIO

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

RESTAURANTE TONY

Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

SIDRERÍA LA CALEYA

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

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

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

PARRILLA MUÑO

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

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

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

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

PARRILLA SIDRERÍA LA

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

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

LLAGAREROS VASCOS

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

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzalez 52
T. 985 38 07 36
Trabanco, Contruences

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

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

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

L'ANDARIEGU
Cai Cuba 14
T. 608 138 625
Trabanco

BODEGA SIDRERÍA LA TORRICA
Av. Portugal 52
T. 985 358 039
Especialidad en llámpares.

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS
Santo Domingo 3
T. 600 301 116
Menéndez. Val d'Ornón, Nozala y Escalada.
Menús diarios.



MADRID

RESTAURANTE LA HOJA LA FUEYA.
Doctor Castelo, 48. T. 914 09 25 22.
info@lahoja.es

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA PARRONDO.
Trujillos 4, 9. T. 915 22 62 34.
rcasaparrondo@yahoo.es

RESTAURANTE EL RINCÓN ASTURIANO.
Delicias, 26. T. 915 30 89 68.

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

ANDALUCÍA

LA SIDRERÍA DEL PÓPULO
C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco

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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑO (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

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

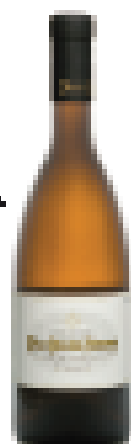
Estes xestiónes tamién puen faeles per teléfonu 652 59 49 83 o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es

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

Sidras con Denominación de Origen

Sidras Naturales

Vedre, Vedre y Vedre



Vedre, Vedre y Vedre
García, S.L.

Vedre



Vedre
García, S.L.

Vedre



Vedre
García, S.L.

Vedre



Vedre
García, S.L.

Vedre



Vedre
García, S.L.

Vedre



Vedre

Vedre



Vedre
García, S.L.

Sidras Espumosas

Vedre



Vedre
García, S.L.

Vedre



Vedre
García, S.L.

Vedre



Vedre
García, S.L.



¡No te las pierdas!

Busca la etiqueta Sidra D.O.P.





100% NUESTRA