

V I V I R LA SIDRA

INFORMACIÓN DE CALIDAD SOBRE SIDRA

Nº 5

PRIMAVERA 2008 3 €

MAESTROS LAGAREROS: SABINO MENÉNDEZ, EXPERIENCIA, TRADICIÓN
Y TECNOLOGÍA PUNTA REPORTAJE: LA SIDRA DEL PAÍS DEL SOL
NACIENTE ENTREVISTA: ANTONIO PERNAS, UN HOMBRE LIBRE.



LA CESTA DE LA COMPRA

El Club del Gourmet en El Corte Inglés le abre las puertas a la mayor selección de alta Gastronomía que pueda encontrar. Con la bodega más completa. Con más de 4.500 delicias nacionales e internacionales: Foie de oca, caviar iraní, auténtico salmón noruego, jamón ibérico exclusivo, los mejores quesos de importación... Y una selección de lujo en dulces, conservas, mariscos y frutas.



CON SIDRA SE VIVE MEJOR



Una nueva primavera y un nuevo número de **Vivir la Sidra**, siempre puntual a su cita, en primavera y en otoño. Este año, la primavera nos trajo dos sorpresas: la Semana Santa y, aunque parezca mentira, el invierno.

Si no me equivoco, el 20 de marzo a las 5.40 entraba la primavera y apenas 36 horas después teníamos la primera luna llena de esta estación tan deliciosa. Como el Viernes Santo, siguiendo el calendario lunar judío, tiene que coincidir con la primera luna llena tras el inicio de la primavera –porque así fue aquel 14 del mes judío de Nisán cuando murió Cristo, o sea, el primer Viernes Santo- tendrán que pasar muchos, muchísimos años para que esta carambola vuelva a suceder y celebremos la Semana Santa tan mediado el mes de marzo, a tan solo un día del venerado san José.

Las vacaciones fueron bienvenidas y hubo para todos los gustos. Muchos salieron de Asturias y, gracias a Dios, el balance de muertos en las carreteras se redujo un poco; otros vinieron a la tierrina y los hoteles se llenaron; muchos de los que se quedaron acudieron a las procesiones, que cada vez

van cobrando más auge; y todos comprobamos que, a medida que pasaban las fiestas, el tiempo empeoraba. Ironías del destino, bien conocidas por esa sabiduría popular que puebla nuestro refranero con aquello de que “alpargates de xineru son madreñes n’abril”. Y como en enero nos visitaron los calores y florecieron las pescales, con la primavera sacamos las bufandas y nos vamos a esquiar a Fuentes de Invierno.

De todas formas estoy segura de que en esos días de Semana Santa, entre vecinos y foráneos se bebió mucha sidra, y más que se va a beber porque ya nos ha llegado la noticia de que los seis lagares de Manzana Seleccionada preparan ya la sidra de la cosecha 2007, en la que se batirá el récord de producción al superar, previsiblemente, los 2 millones de botellas. El mundo de la sidra, que en estos meses se ha tenido que recuperar del golpe sufrido por la muerte de dos grandes, **Luís Foncueva** y **Mundo Collada**, y –aunque en otro orden de cosas- la marcha de **Tomasa Arce** (desde aquí mi bienvenida a **Cristino Ruano**: estoy segura de que pronto llenará el hueco dejado por **Tomi**) está ahora de enhorabuena.

Que esos dos millones de botellas se beban entre amigos, se exporten por el mundo y con ello llegue a muchos todo lo que rodea el buen vivir de la sidra asturiana. Que la sidra facilite la buena convivencia, esa que lleva a la escucha y al interés por lo del otro, al diálogo sereno y abierto, a la buena compañía y a un auténtico intercambio de afectos. Unas cuantas botellas de sidra -bien escancia- al lado de un amigo -de un buen conversador- podría optar a una de las nuevas maravillas del mundo. Sin darnos cuenta el tiempo así vivido se transforma en bienestar, en felicidad y supone una nueva inyección para seguir viviendo en lo de cada día. 

Carmen González Casal (carmencasal@viviroviedo.com)
Directora



LA
RIA
RI
TO
E

STAFF

Dirige: Carmen González Casal.

Redactores: Conchita Casañé, M^a Fueyo, Giuseppe Gatto,
Santiago González-Alverú

Dirección fotográfica: Enrique G. Cárdenas.

Dirección de arte: Elena Álvarez.

Asesor técnico: Marina Fernández Purón.

Diseño: DeCOCO STUDIO

Director Financiero: Fernando Rubio Hernández-Sampelayo.

Directora publicidad: Verónica Álvarez Riesgo.

Colaboran en este número: Javier Antón, M^a Dolores Blázquez, Andrés Canal, Reyes Ceñal, Tino Cortina, Enrique Dapena, Luis Díaz, Víctor Escalada, Eri Fujikawa, Jesús Gómez, Manuel Gutiérrez Busto, Miguel Ángel Fuente, Tristán de Llanciella, Sabino Menéndez, Marcos Miñarro, Javier de Montini, Antonio Pernas, Rodrigo Roza, Alfonso Sánchez, Samuel Trabanco, Tino Vázquez.

Fotografía: Elena Álvarez, Giuseppe Gatto, Santiago González-Alverú, María Fueyo, Adela González, Enrique G. Cárdenas, Marcos Miñarro, Roberto Tolín. Fotos archivo cedidas por: Adegas D'Altamira, Barrio de la Sidra, Caballeros de la Orden de Sabadiego, Consejo Regulador de la D.O.P. Diputación, Foral de Gipuzkoa, La Face Cachée de la Pomme, Now by María Freire, Serida, Palacio Marqués de Casa Estrada, Sidra Antillanca, Sidra Trabanco, La Taberna del Zurdo, The Nikka Cider.

Fotografía de portada: Enrique G. Cárdenas.

Edita: C. y Ediciones del Norte, S.L.
Avda. de Galicia, 7. 9º izda. 33005 OVIEDO

Tel.: 985 25 01 71 FAX: 985 25 01 72

e-mail: info@viviroviedo.com

Imprime: Radial Artes Gráficas.

Depósito Legal: AS-2528/06

4 CON NOMBRE PROPIO

Mi periodismo de sidra, por Javier de Montini, periodista

6 MAESTROS LAGAREROS

SABINO MENÉNDEZ, experiencia, tradición y tecnología punta.

10 VIVIR LA SIDRA SE PASEA POR CANADÁ



12 CULTURA

La Fundación de la Sidra premia la sidra de hielo canadiense.

14 CONTROL DE CALIDAD

Cómo mejorar los sistemas de cultivo para lograr una producción sostenible de manzana de calidad.

18 BUENOS MARIDAJES

Rodrigo Roza: un Zurdo que pincha muy diestro.

22 SIDRA CON VISTAS

Marqués de Casa de Estrada: un palacio con vistas a la Comarca de la Sidra.



SUMARIO

24 VENTANA AL MUNDO

- La sidra del país del sol naciente.
- Antillanca, la sidra más austral del mundo.

30 ENTREVISTA

Antonio Pernas, un hombre libre.

32 TRADICIÓN

- A Luís Foncueva, con cariño y agradecimiento.
- Colloto, pueblo sidrero.

38 SIDRA CON FUTURO

- Panizales, la sidra de hielo asturiana.

40 OPINIÓN

- Javier Antón, restaurador



42 REPORTAJES

- Jesús Gómez, enólogo: experimentado observador de la naturaleza.
- El sabadiego, un embutido con mucha historia.
- Canal y El Santu D.O., una sidra de primera.
- Buenos Aires, la ciudad donde la vida discurre como un tango.
- Consejo Regulador D.O.P., el garante de la sidra de Asturias.
- Adegas D'Altamira, excelente exponente del albariño.

62 ACTUALIDAD

70 AMIGOS DE VIVIR LA SIDRA

Os lo digo de corazón: Para mí, que vengo de la Asturias rural, la sidra es mucho más que una bebida obtenida del zumo de la manzana. Créanme, la sidra ha marcado mi vida desde la

niñez. Y no exagero ni una pizca si digo que la sidra me ha llevado al periodismo.

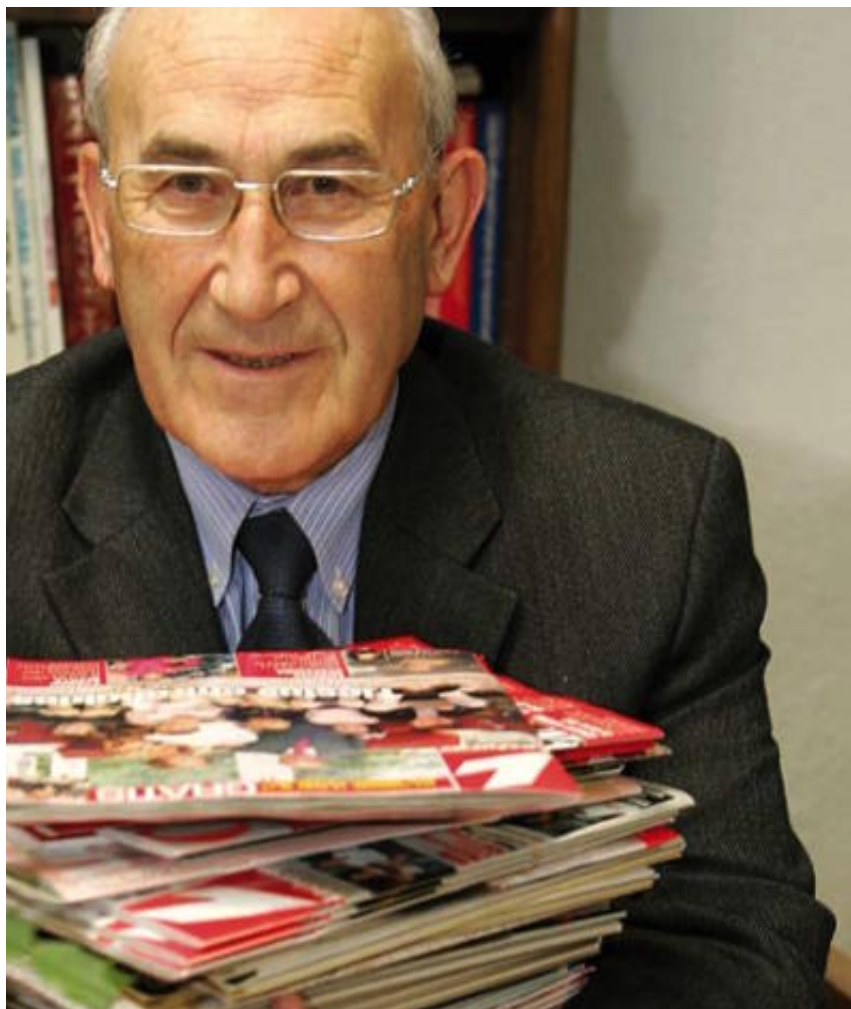
Les cuento. Imposible recordar a qué edad, pero se que era un crío cuando llevé a mi boca el primer “culín”. Me lo escanció mi padre, verano de los años cuarenta. Eran botellas caseras. Entonces en Carrandi (Colunga), lugar donde nací, casi todas las casas cosechaban manzana en sus pumaradas. La mejor, la mingán, se vendía, el resto se “mayaba” en pequeños lagares artesanales. Como cualquier cosechero, mi padre presumía todos los años de su sidra: “No la hay mejor en la redonda”. ¿Exagerado? Sin duda, pero la verdad es que nos sabía a gloria, sobre todo por la algazara y jolgorio con que se compartían en familia y con invitados aquellas botellas melindrosamente conservadas en el frescor del hórreo. Recuerdo piques de vecinos por el empeño con que cada cosechero sostenía la excelencia de su sidra. Que si la mía, que si la tuya, nadie daba su brazo a torcer. La discusión solía zanjarse conviniendo que, desde luego, “la del chigre”, sin ser mala, era inferior.

¡ Ah, el chigre! El de mi niñez en Carrandi era “Casa La Casta”, anterior a “Casa Román” y “Casa Josefa”. De siempre, antes más que ahora, los chigres de pueblo vendían de todo: Embutidos, conservas, aceite, azúcar, camisas, calcetines, pañuelos, hilos, hojas de afeitar, colonias, papelería, alpargatas, zapatos, aspirinas... ¡Qué se yo! Y claro, bebidas. La preferida para alternar era, sin duda, la sidra, muy por encima del vino.

Y aunque les choque, justo ahí, en esa sidra escanciada, es donde a mí se me despertó la vocación de periodista. Enseguida me di cuenta de que, entre “culín” y “culín”, en el chigre surgían de viva voz (ni falta que hacía papel, radio o después TV) noticias de todo tipo. Se daba un repaso a lo último de las faenas del campo, de las cosechas, de las haciendas, de las ferias y mercados, de precios, de sucesos, de noviazgos, de bodas, de nacimientos, de muertes y, por descontado, del tiempo. Vamos

Javier de Montini

MI PERIODISMO DE SIDRA



que el chigre era una auténtica redacción en la que, con olor a sidra que no a tinta, se componía el diario local.

Al paso de los años, tras mis comienzos en “La Nueva España”, me instalé en Madrid y confieso que tanto en los siete años que ejercí en la Agencia Efe como en los treinta y tres que dediqué al semanario “Lecturas”, en el que entré de reportero y terminé de director, me acordé mil veces de aquel periodismo de la sidra de mi infancia en Carrandi.

Y de verdad, el cambio no es otro que el de los protagonistas de la noticia.

El oficio de contar es el mismo, sólo que las informaciones pasaron a referirse a personajes de mayor relieve: Reyes, Príncipes, Infantas, actores y actrices, cantantes, deportistas, toreros, escritores, pintores y estrellas de la vida social de España..

Desde los años sesenta, sobre todo en mi larga etapa en “Lecturas”, he seguido muy de cerca de la Familia Real, tan ligada a Asturias por el Príncipe heredero de la corona y, más aún si cabe, por su boda con la ovetense Doña Letizia, para mí la nieta de Menchu. Y he ido brindando a mis lectores la vida y milagros de famosos como Sara Montiel, Carmen Sevilla, Laura Valenzuela, Marisol, Concha Velasco, Raphael, Julio Iglesias, Víctor Manuel y Ana Belén, Serrat, Manolo Escobar, el gaitero Hevia, Isabel Preysler, los bailarines Antonio y Antonio Gades, Penélope Cruz, Belén Rueda y tantas figuras más del mundo del espectáculo, de la cultura, del deporte y de la TV.

Eso sí, siempre preferí a los verdaderos famosos. 



NUESTROS PREMIOS SON NUESTRA REFERENCIA.
ADEGAS D'ALTAMIRA, UNA DE LAS BODEGAS MÁS PREMIADAS DEL MUNDO.

ADEGAS D'ALTAMIRA SELECCIÓN

MUNDUS VINI SEHR GUT DEUTSLAND 2005 - ORO MEDALLA RADIO TURISMO 2005 - BACCHUS PLATA 2006 - WINE MASTERS CHALLENGE BRONZE 2006 - CONCOURS MONDIAL BRUXELLES SILVER 2006 - DECANTER WORLD WINE AWARDS COMMENDED 2006 - TROPHÉE PRESTIGE LES CITADELLES DU VIN 2006 - JAPAN WINE CHALLENGE BRONZE 2006 - JAPAN WINE CHALLENGE SEAL OF APPROVAL 2006 - MUNDUS VINI SEHR GUT DEUTSLAND 2006 - DER GROSSE SPANIEN WEIN PREIS BRONZEMEDAILLE 06 - SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2007 MEDAILLE D'OR - MEDALLA DE BRONCE 2007 GUIA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA - FEMMES ET VINS DU MONDE MONACO MEDAILLE ARGENT 2007 - DOUBLE GOLD MEDAL TERRA VINO 2007.

ALBARIÑO BRANDAL

BACO DE ORO 2005 - MUNDUS VINI SILVER DEUTSLAND 2005 - ACIO DE BRONCE 2005 - PLATA SALON INTERNACIONAL DEL VINO 2005 - WINE MASTERS CHALLENGE BRONZE 2006 - SELEC. GUIA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2006 - JAPAN WINE CHALLENGE BRONZE 2006 - JAPAN WINE CHALLENGE SILVER 2006 - MUNDUS VINI SILVER DEUTSLAND 2006 - SELECCIONADO CUADRO DE HONOR DE LA GUIA GOURMET 2006 - COLLEITA DE OURO 2006 D.O. RIAS BAIXAS - DER GROSSE SPANIEN WEIN PREIS BRONZEMEDAILLE 06 - SELECTIONS MONDIALES DES VINS CANADA 2007 MEDAILLE D'ARGENT - MEDALLA DE PLATA 2007 GUIA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA - MEDALLA DE ORO RADIO TURISMO 2007 MADRID.

ALBARIÑO BRANDAL BARRICA

BACCHUS PLATA 2008

Altamira - Dena - E 36967 Meaño - Pontevedra - Spain - T. +34 986 746 046 - F. +34 986 745 725 - central@adegasdaltamira.es - www.adegasdaltamira.es

sabino menéndez

experiencia,
tradición y
tecnología punta.

Por María Fueyo · Fotos: Enrique G. Cárdenas.



A Sabino, de Sidra Menéndez, le viene la tradición sidrera por sus cuatro costados. De primer apellido Menéndez, haciendo gala a su padre, Gerardo, que creó por los años 40 un llagarucu en la aldea de Quintana, a pocos kilómetros de Fano. De segundo Sabino se apellida Trabanco, situándonos rápidamente ante una familia de hondas raíces lagareras plantadas hace años por Lavandera. Tanto Quintana, como Fano miran a un precioso valle, el de Valdornón, de donde toma su nombre una de las marcas – la que tiene Denominación de Origen- que produce Sabino Menéndez Trabanco, un hombre de pocas palabras, pero con ideas claras y más clara aún su capacidad de resolución. Buena muestra de ello son las obras de ampliación que desde hace meses está acometiendo en su empresa y que piensa tener terminadas a finales de 2008.

Gerardo Menéndez, el fundador de Sidra Menéndez, colocó en la aldea de Quintana los cimientos de una sidra natural de calidad.



HACEMOS REALIDAD TU IDEA DE NEGOCIO



**DISEÑO, PROYECTO E INSTALACIÓN
FORMACIÓN PARA PROFESIONALES
MAQUINARIA DE HOSTELERÍA
LAVANDERÍA
ALIMENTACIÓN
FRÍO INDUSTRIAL
LIMPIEZA E HIGIENE
GAS
CLIMATIZACIÓN
ASISTENCIA TÉCNICA**

OVIEDO: 985 29 02 77 • GIJÓN: 985 35 50 56 • AVILÉS: 985 54 53 15 • LLANES: 985 40 21 08 • RIBADEO: 982 13 04 74



creciendo a pasos rápidos

Sidra Gerardo Quintana fue el primer nombre que tuvo **Sidra Menéndez** allá por la década de los cuarenta. Su fundador, Gerardo Menéndez, colocó en la aldea de Quintana los cimientos de una sidra natural de calidad, apoyados en la excelencia de la materia prima, la manzana, recogida por Caldones, Peón, Muñó y alrededores. Además, hoy en día **Sidra Menéndez** cuenta con 15.000 pumares de manzana seleccionada raxao, regona, perico o carrío que destina a la elaboración de la sidra natural **Val d'Ordón** de D.O.P.

Con los años su hijo, Sabino Menéndez, hombre activo y emprendedor, dio el impulso definitivo a la empresa integrando en un solo concepto tres elementos importantes: experiencia, tradición y tecnología punta. La consecuencia inmediata de su buen hacer fue trasladar la bodega a Fano construyendo una nave de 1800 m², dividida a tres alturas, con una capacidad de 2 millones de litros de sidra repartidos en 22 toneles de madera (2 de ellos de 40.000 litros), 47 de acero inoxidable y 15 depósitos de fibra. El resultado no se hizo esperar y el crecimiento de **Sidra Menéndez** desde 1991 es constante y certero basado en una apuesta firme por la calidad.

Desde hace unos años, Gerardo, el tercer eslabón de la familia Menéndez interviene en la marcha del negocio y posiblemente se él quien capitaneé la nueva singladura de la empresa, unas vez finalizadas las obras de ampliación, que llevarán a doblar el número de litros de produc-

Sabino Menéndez Trabanco es un hombre de pocas palabras, pero con ideas claras y más clara aún su capacidad de resolución. Buena muestra de ello son las obras de ampliación que desde hace meses está acometiendo en su empresa y que piensa tener terminadas a finales de 2008.

ción sidrera. Junto a él, Lucia Menéndez, otra hija de Sabino, sigue más de cerca todos los temas relacionados con trazabilidad, control de pumares, control de análisis de bodega, etc.

un proceso exhasutivo

En octubre, **Sidra Menéndez** vive su rito anual, el de la recogida de la manzana, esperando al momento óptimo de su maduración y seleccionando las de mejor calidad, porque lo más importante de este proceso complejo, es contar con una excelente materia prima.

Después, se trituran las manzanas en prensas neumáticas para obtener su mosto que, almacenado en los toneles con un control riguroso de temperatura, permite una fermentación adecuada.

A partir de aquí se comienza a traspasar la sidra de unos depósitos a otros para mezclarla entre sí haciendo posible que **Sidra Menéndez** obtenga la máxima homogeneidad, en cuanto a calidad se refiere, en cada una de sus botellas.



premios sidra menéndez

- Elogio de Oro Gijón 1999, 2001, 2003
- Mejor Sidra de Asturias en el Festival de Nava 2001 (1er premio) y 2003 (3er premio)
- Mejor Sidra en el Festival de Sama 2002

Además de la sidra natural, Menéndez fábrica Sidra de Asturias de Denominación de Origen Protegida con la marca **Val d'Ornón**, elaborada con la mejor manzana asturiana de cosecha propia fermentada en toneles de castaño. Posee un color amarillo pajizo y es de aroma limpio y afrutado. En boca queda bien equilibrada, de ligera acidez y final agradable.

Habrà que esperar a finales de año para brindar –con sidra, por supuesto- por las nuevas instalaciones de **Sidra Menéndez**. No me cabe la menor duda que, después, será necesario un nuevo reportaje de Vivir la Sidra para ver la nueva imagen de un llagar de solera que, de siempre, ha procurado integrar experiencia, tradición y tecnología punta. 



SIDRA
MENÉNDEZ

Fano, s/n. 33391.
Gijón · Asturias
T. 985 137 196
F. 985 138 130
www.sidramenendez.com



**CELUISMA
HOTELES**

COMPROMETIDOS CON SU BIENESTAR

TELÉFONO DE RESERVAS
ESPAÑA y AMÉRICA
900 351 017
reservas@celuisma.com

www.celuisma.com

ESPAÑA

ASTURIAS/Candás
CELUISMA MARSOL ****
ASTURIAS/Gijón
CELUISMA PATHOS ***
ASTURIAS/Oviedo
CELUISMA LAS LOMAS ***
CANTABRIA/Santander
CELUISMA ALISAS **

CANTABRIA/Torrelavega
CELUISMA TORRELAVEGA ****
GALICIA/A Coruña
CELUISMA RÍAS ALTAS ***
GALICIA/Santiago
CELUISMA LOS TILOS ****
MADRID
CELUISMA FLORIDA NORTE ****
CASTILLA Y LEÓN/Ponferrada
(próxima apertura)
CELUISMA TORRE DE LA ROSALEDA ****

AMÉRICA

COLOMBIA/Barranquilla
CELUISMA PUERTA DEL SOL *****
COLOMBIA/Cartagena de Indias
CELUISMA CARIBE *****
COLOMBIA/Cúcuta
CELUISMA BOLÍVAR ****
MÉXICO/Cancún
CELUISMA DOS PLAYAS ***
MÉXICO/Cancún
CELUISMA MAYA CARIBE ***
MÉXICO/Cancún
CELUISMA IMPERIAL LAS PERLAS ***
MÉXICO/Cancún
CELUISMA IMPERIAL LAGUNA ***

PANAMÁ/Ciudad de Panamá
CELUISMA EL PANAMÁ *****
PANAMÁ/Ciudad de Panamá
CELUISMA SOLOY ****
PANAMÁ/Chiriquí
CELUISMA BAMBITO *****
PANAMÁ/Chitré
CELUISMA LOS GUAYACANES ****
R. DOMINICANA/Cabarete
CELUISMA PARAISO TROPICAL ****
R. DOMINICANA/Puerto Plata
CELUISMA PLAYA DORADA ****
VENEZUELA/Isla Margarita/Playa El Agua
CELUISMA PUERTA DEL SOL ***
VENEZUELA/Isla Margarita/Portomar
CELUISMA PUERTA DEL SOL ****

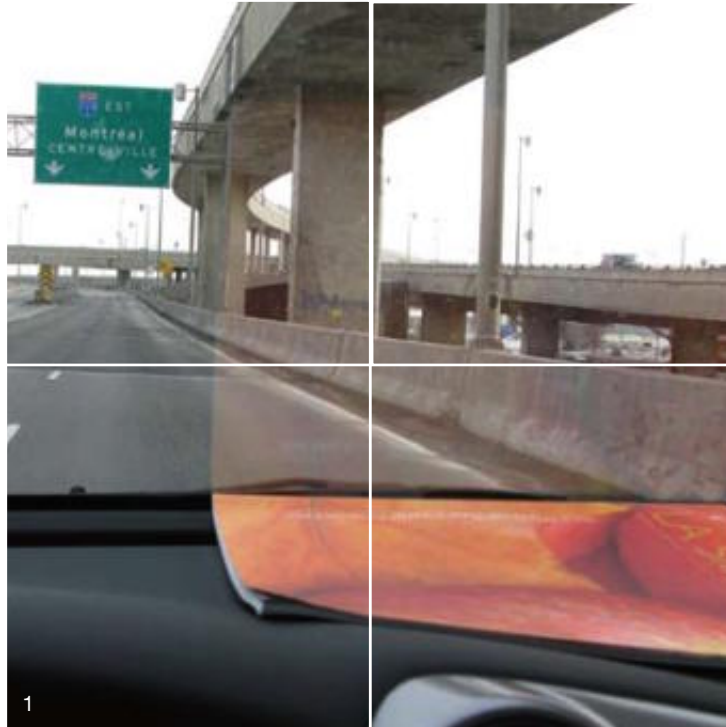
www.celuisma.com

VIVIR LA SIDRA se Pasea POR Canadá

Por Adela González

LA REVISTA VIVIR LA SIDRA INAUGURÓ EN SU PASADO NÚMERO DE otoño esta sección, "VIVIR LA SIDRA se Pasea" en la que intenta mostrar a nuestros lectores lugares que tienen algo que ver con la sidra y sus derivados. en esa ocasión

EL SITIO ELEGIDO HA SIDO LA PROVINCIA DE QUÉBEC, cuna de la sidra de hielo canadiense. sirva como pequeño homenaje a CHRISTIAN BARTHOMEUF Y LA FACE CACHÉE DE LA POMME, merecedores del premio de la fundación de la sidra 2007 y a ROBERT McKEOWN PRODUCTOR DE LEDUC-PIEDIMONTE a quien conocimos en SICER 2007.



1



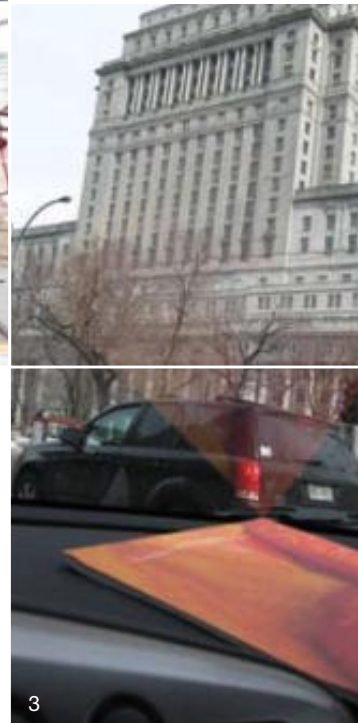
2

La provincia de Quebec es territorialmente la más grande de Canadá y cuenta con una población que supera los 7,6 millones de habitantes, su capital provincial es la ciudad de Quebec, y Montreal la urbe más poblada.

La palabra "Montreal" es la versión arcaica de Mont-Royal, un monte localizado en la ciudad, en el centro de la isla. Fundada en 1642, fue una de las primeras ciudades de Canadá. Desde entonces, y hasta la década de 1960, Montreal fue el principal centro financiero e industrial del país, hasta que Toronto le arrebató estos títulos por los años 70.

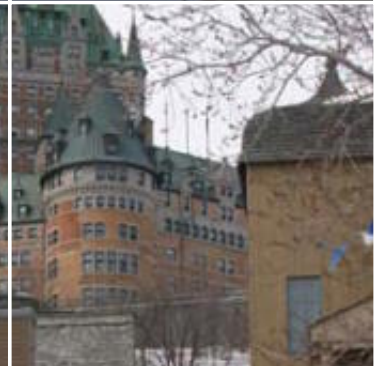
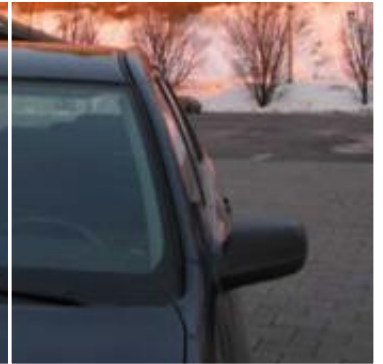
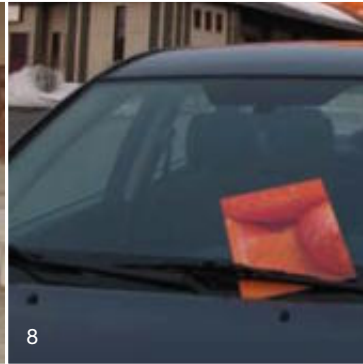
De lo que no cabe duda es que Montreal es una ciudad global en la que se amalgaman comunidades francófonas y anglófonas con un creciente número de personas cuyo idioma materno no es ni el francés ni el inglés y es la ciudad más numerosa de la provincia de Québec, territorio donde abundan los recursos naturales, como los bosques de coníferas y los manzanos, excelente materia prima de otro producto de no menos excelente calidad y exquisitez como la sidra de hielo.

Vivir la Sidra se ha paseado por las calles de estas dos ciudades y ha comprobado la cálida acogida que han tenido sus páginas entre los canadienses, en medio, aso sí, de las bajísimas temperaturas de este invierno, uno de los más crudos -¡y ya es decir!- de los que se recuerdan en los últimos 75 años. 🍷



3

1. Vivir la Sidra empieza el recorrido por las calles de Montreal enfilando la Autopista Ville-Marie.
2. Delante de Atelier La Pomme, una tienda de ropa muy conocida en el casco viejo de Quebec.
3. De espaldas a Vivir la Sidra tenemos el edificio de la Sun Life en Montreal.
4. Vivir la Sidra se une a la ciudad de Quebec en la celebración del 400 aniversario de su fundación.
5. Un grupo de turistas delante del Château Frontenac.
6. Un conductor de las típicas calesas del viejo Quebec lee Vivir la Sidra delante del Château Frontenac.
7. Con Martina, propietaria de la Boutique Artisans Canada, donde se venden productos típicos canadienses. Aquí con productos del arce, entre otros.
8. Al fondo el Oratorio de San José en el Mont-Royal que da nombre a la ciudad de Montreal.
9. Robert McKeown productor de la sidra de hielo "Leduc-Piedimonte" a punto de impartir una presentación sobre su trabajo en el mundo de la sidra en Centre de Gestion Hôtelière Soulanges en Coteau-du-Lac, Québec.
10. Ante el típico buzón de correos que hay por todo el país.
11. Adela, una de nuestras colaboradoras, ojea Vivir la Sidra delante del Château Frontenac.



LA FUNDACIÓN DE LA SIDRA

PREMIA A LA SIDRA DE HIELO CANADIENSE

Por Por Giuseppe Gatto • Fotos: Archivo de la Fundación de la Sidra y La Face Cachée de la Pomme



El Patronato de la Fundación de la Sidra se volvió a reunir una año más para fallar su premio. Con esta son ya siete ediciones de un galardón destinado a premiar el fomento, la difusión, la investigación, en definitiva, todo aquello revelante y significativo en el mundo de la sidra.

El Jurado, compuesto por los Patronos de la Fundación, acordó por unanimidad conceder *ex aequo* el Premio Fundación de la Sidra 2007, a dos productores canadienses, los dos de Québec, **Christian Barthomeuf** y **La Face Cachée de la Pomme**, valorando los méritos relacionados con la capacidad de innovación e investigación, dando como resultado el diseño de un nuevo producto, la “sidra de hielo”; unido a la aportación de ideas innovadoras para trabajar en favor del renacimiento de un sector en crisis, iniciando una tradición completamente nueva que contribuye al desarrollo económico de Québec; además de conseguir, en un tiempo record, difundir y proyectar sus productos en un ámbito mundial.

La Face Cachée de la Pomme es bien merecedora de este premio internacional ya que los fundadores son pioneros, participando desde 1994 en la creación de un producto actual y auténtico, la sidra de hielo, nacida del terruño de Québec -las manzanas y el frío-. Han sido los primeros en comercializar productos de alta gama -**Neige** (nieve) y **Frimas** (escarcha)- que se desmarcan hoy tanto entre nosotros como a nivel internacional, porque gracias a este trabajo, la sidra de hielo se extiende desde Québec a través del mundo entero.

Christian Barthomeuf también tiene su historia. Francés de nacimiento, se va a Quebec en 1974 y compra un terreno en Dunham, unos años más tarde, para plantar uno de los primeros viñedos comerciales de Québec, fundando el “Domaine des Côtes d’Ardoise » en 1980 y consiguiendo el primer reconocimiento con un vino blanco quebequés, obteniendo en 1986 la medalla de oro en un concurso internacional. Posteriormente obtuvo muchos otros premios.

El Jurado, compuesto por los Patronos de la Fundación, acordó por unanimidad conceder ex aequo el Premio Fundación de la Sidra 2007, a dos productores canadienses Christian Barthomeuf y La Face Cachée de la Pomme, valorando los méritos relacionados con la capacidad de innovación e investigación, dando como resultado la “sidra de hielo”



En 1990, decide aceptar un nuevo desafío y elabora la primera Sidra de Hielo, inspirándose en el “Eiswine” alemán. Para ello, deja las manzanas helar en el árbol hasta una temperatura de -12° y -15° C y las exprime entre -8° y -10° C. Las primeras Sidras de Hielo se llamaban “Ice apple wine” o “vino de manzana de hielo” a causa del oportunismo y de

los abusos de la industria de la Sidra a principio de los años 70. En esa época, la palabra “sidra” era peyorativa en Quebec y hacía huir a los clientes. Fue más tarde, tras un arduo trabajo y después de haber obtenido una multitud de elogios que este nuevo producto pudo, por fin, llamarse Sidra de Hielo en 1997.

Christian explotó su invención en Dunham desde 1992 hasta 1996 bajo la denominación de “Pomelière” y de allí se mudó a Hemmingford y ayudó a “La Face Cachée de la Pomme” a desarrollar el delicioso néctar. Esa pequeña sidrería artesanal se expansionó y la Sidra de Hielo comenzó su ascensión en Quebec, ganando numerosas distinciones. Ahora solo queda entregar el premio. Posiblemente las recientes vacaciones de Semana Santa retrasaron los preparativos, pero de lo que estamos seguros es que antes de que se publique este número de Vivir la Sidra en la vitrinas de **Christian Barthomeuf** y **La Face Cachée de la Pomme** lucirá la obra escultórica de Pablo Maojo. Enhorabuena a estas dos empresas canadienses.



Mesón

Casa Pedro

C/Asturias, nº39
Tfno. 985 25 33 96
Tfno. 985 24 39 59
Móvil. 609 82 24 01
33004 OVIEDO

E-mail: casa_pedro@hotmail.com

Comida Casera

Especialidad Cachopo De La Casa

Tapas Variadas

Menú Diario

Menú Especial Para Grupos

CÓMO MEJORAR LOS **SISTEMAS** **DE CULTIVO** PARA LOGRAR UNA **PRODUCCIÓN** SOSTENIBLE DE **MANZANA** DE **CALIDAD**



Texto: Enrique Dapena de la Fuente, Marcos Miñarro Prado y M^a Dolores Blázquez Noguero. Programa de Investigación de Fruticultura. SERIDA
Fotos: Marcos Miñarro Prado

El SERIDA es el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario, y su misión fundamental es la investigación agroalimentaria y forestal en distintas materias, entre las que están la manzana y la sidra. Centrándonos en el manzano, hay dos líneas de investigación principales. Por un lado, todo lo que se refiere al material vegetal, que ha supuesto un importante esfuerzo en cuanto a prospección, caracterización, conservación, evaluación y selección de variedades de manzana, así como en la mejora genética de las mismas. Por otro lado, lo referente a la mejora del sistema de producción: propuesta de un sistema semiintensivo o semiextensivo de cultivo en eje eficaz, técnicas para lograr una producción regular --es decir, para evitar la bianualidad de las cosechas--, búsqueda de soluciones para controlar ciertas plagas y enfermedades, búsqueda de alternativas a la utilización de herbicidas para el mantenimiento de las líneas y de soluciones a la problemática de los roedores, mejora de la fertilización o estudios multitróficos en los que se analizan las relaciones suelo y árbol.

Punto de partida: disponer de las mejores variedades

Uno de los principales logros del Programa de Investigación en Fruticultura del SERIDA, ha sido la puesta al servicio del sector productor y elaborador de unas variedades de manzana de elevado interés agronómico y tecnológico. La colección de variedades de manzana del SERIDA está compuesta en estos momentos por 800 entradas diferentes --más de 500 son de origen asturiano-- y constituye un Banco de Germoplasma de Manzano que es el más importante de España y uno de los más destacados del Arco Atlántico. La intensa labor

control de calidad

de caracterización y evaluación agronómica y tecnológica de estas variedades que forman el Banco de Germoplasma, ha conducido a la selección de una serie de variedades de elevado interés agronómico y tecnológico, que son actualmente las variedades más cultivadas en Asturias y en toda la Cornisa Cantábrica desde Galicia hasta Navarra. Además, esas variedades conforman el grueso de las 22 variedades admitidas en la Denominación de Origen Protegida 'Sidra de Asturias'. Asimismo, en estos momentos estamos afrontando la preselección de otro grupo de variedades tradicionales de sidra de interés agronómico y tecnológico a partir de una rigurosa evaluación de 426 cultivos de una prospección efectuada en los años 1995-98, de tal modo que en los próximos años podremos cerrar el proceso de selección y po-



El SERIDA está trabajando en la obtención de nuevas variedades a partir de cruzamientos de mejora genética de variedades de manzana asturianas, con el objetivo de obtener manzanas amargas y tardías.

Itinerarios técnicos de producción sostenible

Hace unos 20 años, en Asturias se inició la modernización del cultivo de manzano utilizando el sistema de formación en eje, con un cultivo principalmente semiintensivo, con la utilización de portainjertos de vigor medio y las variedades seleccionadas por el SERIDA, aunque sin descartar el cultivo semiextensivo o extensivo con portainjertos de mayor vigor, especialmente en terrenos

de ladera o en suelos con algunas limitaciones. Este sistema de cultivo presenta una serie de mejoras, como es una mayor precocidad de producción, mayores rendimientos productivos, permite el manejo diferenciado de variedades y favorece la entrada de luz y la aireación, disminuyendo por tanto la incidencia de enfermedades y aumentando la calidad de la manzana, resultando, además, un sistema de fácil aplicación y manejo. También se han realizado trabajos para profundizar en el conocimiento de las pomaradas tradicionales, que es un sistema extensivo adhesado que presenta una elevada biodiversidad, un importante valor ecológico, paisajístico y patrimonial, y hemos planteando propuestas para su mejora y para optimizar su aprovechamiento como medio de favorecer su conservación.

Como ya comentamos, uno de los puntos de partida claves para realizar una producción de manzana sostenible y de calidad es el empleo de variedades resistentes, adaptadas y eficientes. Como las variedades seleccionadas por el SERIDA son en su mayoría

ner a disposición del sector otra serie de variedades de manzana de gran interés para su cultivo, siendo muchas de ellas --a demanda del sector elaborador-- de carácter amargo.

Paralelamente, el SERIDA está trabajando también en la obtención de nuevas variedades a partir de cruzamientos de mejora genética de variedades de manzana asturianas, con el objetivo de obtener manzanas amargas y tardías, variedades con alto nivel de resistencia a enfermedades - como el moteado o el fuego bacteriano - y plagas - como el pulgón ceniciento - y/o de producción regular. Por otro lado, se han realizado cruzamientos para mejorar algunas variedades de manzana de mesa, a fin de lograr nuevos materiales que pudieran ser más resistentes y productivamente regulares que los existentes.

control de calidad



Otro aspecto importante en el cultivo del manzano es la optimización del uso de fertilizantes, de modo que se empleen en su justa medida.

tolerantes a enfermedades, su cultivo puede hacerse sin el empleo de fungicidas, lo que supone un gran paso en la sostenibilidad del sistema. Además, para el control de las dos plagas principales del cultivo en nuestra región, la carpocapsa –causante del agusanado de la manzana—y el pulgón ceniciento, hemos evaluado diversas opciones, determinando la alta eficacia de algunos productos y técnicas alternativas a los productos químicos convencionales.

Otro punto clave para lograr un buen desarrollo de los árboles los primeros años de cultivo, es evitar la competencia de la vegetación por agua y nutrientes. Técnicas alternativas, como acolchados o el desherbado mecánico, permiten obtener desarrollos de los árboles muy satisfactorios a la vez que disminuyen los potenciales efectos ambientales del empleo convencional de herbicidas.

El mayor problema que sufre el sector de la manzana y la sidra en Asturias es, sin dudas, la secular alternancia de cosechas. Aunque a largo plazo la regularidad de producción pueda pasar por el uso de las nuevas variedades de producción regular, son muy esperanzadores

los resultados que estamos logrando con productos de aclareo en fase de flor, como el Polisulfuro de Calcio y el Jabón de Potasa, utilizables también en cultivo ecológico. Con la utilización de algún otro producto químico, como el Etefón, también se consiguen unos buenos resultados, pero no está registrado aún en España para su aplicación en aclareo de frutos.

Otro aspecto importante en el cultivo del manzano es la optimización del uso de fertilizantes, de modo que se empleen en su justa medida y momento para no perjudicar ni al estado del árbol, ni a la calidad de la manzana, ni al medio ambiente. Determinar la talla que alcanzarán los árboles en función del vigor de las variedades, el portainjertos, el tipo de abonado, el suelo, etc., resulta también clave para optimizar el espacio, y es otro de los puntos sobre el que centramos nuestras investigaciones.

En los últimos 20 años el SERIDA ha realizado un gran esfuerzo en investigación en manzano, lo que ha hecho que técnicamente estemos a un nivel prácticamente equiparable al de países que tienen también una gran tradición en el cultivo de manzano de sidra, como Inglaterra o Francia, y que dispongamos de variedades de elevado interés, cuyo abanico se ampliará en los próximos años, así como modelos de producción agroecológicos sostenibles que nos permiten producir una manzana de una gran calidad. 

Denominación de Origen Protegida

Sidra Natural Tradicional



Sidra Natural de Nueva Expresión



Sidra Espumosa

Sidra de Asturias



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE MERCADERÍA Y DESARROLLO RURAL



Fabes con crema de alga codium, percebes, oficios, berberechos y setas.

Tapa de “La Taberna del Zurdo” que hace buen maridaje con la sidra:

“Mar y huerta en dos tiempos” tapa galardonada con el Arzak de bronce en el campeonato del mundo en San Sebastián Diciembre 2007

RODRIGO ROZA:

UN ZURDO QUE PINCHA MUY DIESTRO

Por Conchita Casañé | Fotos: Enrique G. Cárdenas.

Este joven cocinero es el artífice de La Taberna del Zurdo: uno de los restaurantes más premiados de Oviedo y un espacio para picar distinto.

La Taberna abrió sus puertas en septiembre del 2002, ofreciendo un estilo innovador, imaginativo y vanguardista. Su comedor -de estilo escandinavo- tiene capacidad para cuarenta comensales. Gran surtido de tapas y raciones, de corte creativo y divertido -no exentas de diseño- que apuestan por la originalidad y que ofrecen materias primas de calidad.

El colegio de críticos gastronómicos del Principado de Asturias le otorgó el premio “Mejor restaurante Heterodoxo de Asturias” (2005), por ser un restaurante “agradable, de alta calidad, original y que está muy bien de precio”; catalogado como “uno de los restaurantes más divertidos y burbujeantes de Asturias”.



DE LA ESCUELA DE ARZAK Y ADRIÁ

Propietario y jefe de cocina de “La Taberna del Zurdo”, dotado de una gran técnica, Rodrigo Roza tiene pasión por el arte culinario y por el trabajo bien hecho. Este ovetense se dedica de lleno al mundo de la gastronomía desde 1991, cuando se trasladó a Barcelona para cursar estudios de Dirección hotelera en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de San Pol de Mar.

En 1994 realizó un stage en el restaurante Arzak. En 1996 regresó a la ciudad condal para pasar una temporada en “El Talaia Mar” con figuras como Carles Abellán, Oriol Balaguer o Sergi Arola.

Su debilidad por las tapas y pinchos nació por querer socializar las raciones a pequeña escala: que los clientes disfrutaran de pequeños bocados. Sus secretos: trabajo, constancia y esperanza. Afirmo como buen asturiano, lo aprendido de la experiencia: “aunque vengan tiempos duros, algún día deja de llover y sale el sol”.



La Taberna del zurdo ofrece un estilo innovador, imaginativo y vanguardista

Rodrigo descubrió su vocación ayudando a su abuela en las recetas familiares, por eso no es de extrañar que el primer recuerdo agradecido y sentido sea precisamente para Beli y Pila, sus dos abuelas. Admira su tesón y trabajo hecho con cariño. Quiere seguir el ejemplo de su padre, que ha levantado un imperio empresarial sólo con trabajo y más trabajo; entre los elogios, infaltable el dirigido a su madre, ya que “sin ella yo no estaría donde estoy”.

Buscando en el baúl de las evocaciones, le viene a la cabeza las salas VIPs de las diferentes instalaciones olímpicas de Barcelona 92: servir a las personalidades de todo el mundo durante los quince días de los Juegos, fue “increíble, una mezcla de euforia y juventud difícil de explicar”. A Rodrigo se le nota feliz en el mundo de la gastronomía y sin dudarlo, manifiesta que no se dedicaría a otra profesión si volviese a nacer.

RECUPERAR PRODUCTOS AUTÓCTONOS

El objetivo de este experto en pinchos es “dar

de comer bien, con productos frescos, de temporada, y ajustar calidad y precio”. Su lema: “siempre hay que agradar”, y explica que la gente va a *La Taberna del Zurdo* a disfrutar, no simplemente a comer o cenar, sino a charlar con amigos, reunirse con familiares, o disfrutar de un momento a solas con su pareja. Por tanto, su meta es intentar no defraudar y un medio para lograrlo es superar las expectativas. Nos confía que hay quien llega a *la Taberna* por primera vez y se sorprende por la suavidad y la sencillez: sienten que su idea se quedó corta. Misión cumplida.

El elemento innovador que ofrece este restaurante es recuperar los productos autóctonos “diez”: la ternera lechal, el cantábrico llevado a la mesa, la leche asturiana de verdad. Rodrigo nos confía el esfuerzo que supone conseguir las mejores materias primas, asunto poco fácil, y también hacer un guiño a la actualidad gastronómica sin pasarse: pollo al ajillo deshuesado con crema de ajos asados, *roastbeef* de solomillo de ternera asturiana, crema horneada de arroz con leche quemada con pala y con helado de vainilla...





La cocina es un gran oficio: hay que volver a su esencia: guisos, frituras, repostería.

En opinión de Roza, la cocina asturiana va a una velocidad trepidante, siendo ya una referencia a nivel nacional e internacional. Sin embargo, falta mucho por hacer a nivel formativo: la sociedad está cambiando y la inmigración ocupa gran parte del sector servicios; el reto es ofrecer buena formación para mantener el nivel de calidad.

¿QUÉ OFRECE LA CARTA?

Es difícil decidirse al contemplar el abanico de posibilidades que ofrece la carta. Todo es recomendable entre sus creaciones. Para más datos, se puede consultar www.latabernadelzurdo.com.

Sobre la carta de primavera, Rodrigo nos adelanta que se trata de una colección nueva de seis u ocho tapas de barra: diferentes, dulces y saladas, con una oferta de vinos ad hoc.

Y hablando de beber, la *Taberna del Zurdo* ofrece una carta de vinos que parece una enciclopedia. Comentamos con él las posibilidades de la sidra y este experto chef la recomendaría para acompañar platos elaborados con esa bebida ya que aporta otros matices en la degustación; aunque la diferencia de temperatura y el cocinado del producto hacen cambiar sus cualidades, surgen buenos contrastes. Roza percibe cada vez más posible la expansión de la sidra fuera de las fronteras asturianas, pero eso sí, con un producto de alta calidad ya que fuera, la competencia es cada vez más fuerte.

PREMIO AL TRABAJO BIEN HECHO

Hay que reconocer que gracias al esfuerzo de este joven artista del pincho, Oviedo se ha posicionado como una de las ciudades más importantes de la *mini-cocina*. Y esto es lo que han ido constatando los diversos reconocimientos:

En octubre de 2006, ganó el 1er. premio del *I Concurso de pinchos y tapas ciudad de Oviedo*, por “Desarme 2006”: basada en el menú del Desarme que se celebra en esa ciudad cada mes de octubre. Menú adaptado a los nuevos tiempos, lleno de creatividad, fresca, presentación y magnífica resolución

En mayo del 2007, obtuvo el 1er. premio del *II Concurso de pinchos y tapas ciudad de Oviedo*, por el pincho “Ascensión 2007”. Se trata de una forma de reinterpretar la carne guisada, uno de los componentes que tradicionalmente no puede faltar en la Fiesta de la Ascensión.

En octubre del 2007, se le otorgó el 1er. premio del *III Concurso Nacional de pinchos y Tapas ciudad de Valladolid*. Era la primera vez que se presentaba a este Certamen y se alzó con el trofeo gracias al exquisito “Pincho de guiso de langostinos con pan de oro y ensalada de aromas”, en el que el comensal percibe “un cachón de Asturias”.

En diciembre del 2007, se hizo con el 3er. premio del *I Campeonato Mundial de pinchos y tapas*. Recibió el *Arzak de Bronce* por “Mar y Huerta” en dos tiempos, con los ingredientes y los sabores más tradicionales de la gastronomía asturiana -en total 26- entre los que destacan la faba, el percebe, oricio, berberechos, almejas, percebes...Es decir, un festival de sabores del que se sale con la clara idea de que Asturias tiene mucho que decir en el mundo del tapeo.

Blanquina Carrio Clara Collaos Coloradona

De la Riega Durona de Tresali Ernestina Fuentes Limón Montés

Meana Panquerina Perezosa Perico Prieta

Raxao Regona San Roqueña Solarina Teórica

Verdialona Xuanina

14
meses
Maduración
en bodega



*La cosecha 2006 que reposa
en bodega, será embotellada
proximamente*

Villacubera

SIDRA NATURAL

Tradicional





MARQUÉS DE CASA ESTRADA

UN PALACIO CON VISTAS A LA COMARCA DE LA SIDRA.

Por Alfonso Sánchez Lorenzo • Fotos: Roberto Tolín y archivo Palacio Marqués de Casa Estrada.

Bimenes es un pequeño concejo asturiano situado en la zona central del Principado en plena Comarca de la Sidra, poco conocido a pesar de que está a un paso de Oviedo, Gijón, las Cuencas Mineras o la zona costera del Oriente de Asturias. En Bimenes enseguida llaman la atención su paisaje, salpicado de montes poblados de bosque autóctono, y la acogedora hospitalidad de sus gentes.

En su capital, Martimporra, se encuentra el Conjunto Histórico del Marquesado de Casa Estrada, declarado Bien de Interés Cultural (BIC). Está compuesto por el palacio, la capilla, la casería y la finca de 40.000 m².

El Palacio fue construido a finales del siglo XVII por Don Gerónimo de Estrada y Nava, primer marqués de Casa Estrada, y sus primeros moradores fueron don Juan de Valvidares y doña Cecilia Estrada, pertenecientes a las dos familias más hacendadas de la comarca en aquella época. Gracias a su excelente estado de conservación, por desgracia poco habitual en este tipo de monumentos, el Palacio del Marqués de Casa Estrada es un verdadero tesoro del patrimonio arquitectónico de Asturias, y con más de tres siglos a sus espaldas aún se muestra imponente ante quienes lo visitan por su elegante porte y por la notable altura que le dan sus dos torres.

La Capilla, consagrada a la Virgen del Camino, es de construcción algo anterior. Tiene dimensiones de iglesia, y en su interior destaca sobremanera el precioso enrejado de forja que da acceso al altar, a ambos lados del cual se hallan sendas losas de piedra y tallado en ellas el escudo de armas familiar con el águila de los Estrada, rodeado del lema de la Casa: “ESTA ES LA CASA DE ESTRADA / FUNDADA SOBRE UN PEÑASCO / MÁS ANTIGUA QUE VELASCO / Y AL REY NO LE DEBE NADA”.

En la actualidad, el Conjunto Histórico está dedicado a la celebración de eventos de todo tipo: bodas civiles y religiosas, comuniones, cenas de gala, presentaciones comerciales, comidas de empresa, etc. Los elegantes salones del palacio acogen a los comensales en un ambiente distinguido, en el que destacan el lujoso mobiliario de época y el encanto inigualable de las maderas de roble, castaño y nogal negro. También encontramos amplias dependencias ideales para servir un cóctel o un aperitivo, o para disfrutar de la sala especialmente acondicionada para el baile. Y si el cliente lo desea, cabe la opción de instalar una carpa en los jardines, junto al palacio y la capilla, para servir allí el pincheo, cóctel, banquete...



En la actualidad, el Conjunto Histórico está dedicado a la celebración de eventos de todo tipo: bodas civiles y religiosas, comuniones, cenas de gala, presentaciones comerciales, comidas de empresa, etc.



En Martimporra, capital del concejo de Bimenes, se encuentra el Conjunto Histórico del Marquésado de Casa Estrada, declarado Bien de Interés Cultural. Está compuesto por el palacio, la capilla, la casería y la finca de 40.000 m².

La cuidada rehabilitación que se ha llevado a cabo ha mantenido intactos el sabor y el refinamiento de otros tiempos, y ha sabido conjugarlos con todas las comodidades y servicios del siglo XXI, para lo cual se dispone de música ambiental, conexión a Internet de alta velocidad, megafonía y calefacción. Las instalaciones de cocina, amplias y modernas, la alcobá nupcial a disposición de los novios, el aseo para discapacitados, un amplio aparcamiento y 14 plazas de alojamiento en La Casería completan una oferta poco común por su calidad y versatilidad. 



「ニッカ」

la Sidra del País del Sol Naciente

Por Eri Fujikawa · Fotos: cedidas por The Nikka Whisqui Distilling Co.,Ltd

Nikka Cidre está en
continuo crecimiento y el
4 de marzo de este año
sacó al mercado una nueva
modalidad de sidra hecha
con Kogyoku, una manzana
de excelente calidad que
tiene sabor agridulce, aroma
fresco y mucho jugo

Japón, desde el punto de vista de su significado, es la versión occidental y castellana de un nombre de origen chino, cuya traducción significa “origen del sol”. De ahí que, de siempre, se conozca este país del este de Asia, compuesto por más de 3000 islas, como el país del sol naciente.

Al norte de Japón se encuentra Hirosaki, una de las cincuenta ciudades que configuran la región de Aomori, elegida por **Nikka Cidre** para situar ahí su centro de operaciones conocido como **The Nikka Whisqui Distilling Co.,Ltd**, porque lo que empezó en el año 1934 como una destilería de whisqui, se convirtió, al cabo de pocos años, en una productora de sidra en toda regla.

Y es que en Japón, tiene su historia el gusto por el jugo de la manzana, ya que antes de la Segunda Guerra Mundial en el país del sol naciente se tomaba abundante licor de manzana y **Nikka**, tomado como referente la sidra francesa, fabricó una nueva sidra 100% de manzana (sin azúcares, ni colorantes, ni aromas) semejante al vino espumoso que, con el tiempo, se fue mejorando y creciendo su acogida, especialmente entre las mujeres, que han visto en la sidra natural una oferta baja en alcohol y calorías, es decir, una bebida nueva, sabrosa y buena para la salud. Hoy en día ya son más de 500.000 litros los que **Nikka** produce al año.



La materia prima de Nikka Cidre es la manzana “fuji”, cultivada en la región de Tsugaru y tratada mediante el método que ellos llaman de “manzana pura”

La materia prima de Nikka Cidre es la manzana “fuji”, cultivada en la región de Tsugaru y tratada mediante el método que ellos llaman de “manzana pura” mediante el cual, al jugo natural de la manzana se le añade el fermento de sidra -elegido entre 1000 especies de fermento- y se deja fermentar durante tres semanas a una temperatura entre 4 y 8° C. Entonces, el azúcar del zumo se va convirtiendo en gas carbónico por el efecto del fermento natural. Antes de embotellar se filtra – sin calentamiento- dos veces de manera que se elimina el fermento introducido y su aroma natural a manzanas se refuerce tras el proceso. En este caso, el resultado es una sidra de color amarillo pajizo muy suave y estaríamos hablando de la **Nikka Cidre** en sus dos versiones, la **Sweet** – más dulce- y la **Dry**, más seca. Además, esta el caso de la **Nikka Cidre Rosé**, cuyo proceso de fabricación es el mismo y solo varía el color rosa natural producido por la piel de manzana con cierta particularidad de aroma pomposo y afrutado, con un sabor refrescante.



En el centro Masayuki Honda jefe de Nikka Cidre, con Nobuaki Yamamoto (izquierda), el director del control de la calidad, y Toru Hirose (derecha), director del departamento de la producción.

Pero **Nikka Cidre** está en continuo crecimiento y el 4 de marzo de este año sacó al mercado una nueva modalidad de sidra hecha con otro tipo de manzana, la conocida con el nombre de **Kogyoku**; se trata de una manzana de excelente calidad que tiene sabor agridulce, aroma fresco y mucho jugo. El color de su piel es vivo y se utiliza también para postres. El resultado final de esta nueva variedad de sidra es de tanta frescura que al tomarla parece que se está mordiendo una manzana entera. Su graduación baja, no supera el 3% de alcohol. Además, cuenta con la **Cidre Premier** hecha por el método que usa el vino de hielo como referencia. Su sabor es espeso y deja una sensación refrescante en boca.

りんご酒



Nikka Cidre estuvo en Gijón en Sicer, en mayo de 2007, y fue la estrella invitada. Todo el mundo que pasaba se acercaba a su stand para comprobar una realidad que parecía mentira. Sin embargo a ellos, les entusiasmo la realidad de la sidra asturiana, sus particularidades, su escanciado, su modo de vivirla. Su sabor les pareció más tranquilo y más maduro. En fin, que les gustó, por lo que están dispuestos a volver pero no solo para disfrutar de lo de aquí, sino para colocar en nuestros mercados su peculiar **Nikka Cidre**. 



Panorámica de las plantaciones de manzana con la cordillera de los Andes al fondo, sobresaliendo el volcán Osorno.

Purranque, a 1000 kilómetros de Santiago de Chile, es una comuna de la provincia de Osorno, por la región de Los Lagos. Una zona fría y lluviosa en invierno, con un verano corto y caluroso; de ahí que en idioma huilliche, "purranquil" significa "tierra de carrizales". Allí llegó, muy a principios del pasado siglo, un asturiano, Federico González Viñuela, y plantó -no podía ser de otra manera- un huerto casero con manzanos para empezar a producir sidra y vinagre de manzana. Pero lo que él quizás no sabía es que estaba sentando las bases de lo que sería en el año 2000 **Sidra Antillanca**, la planta de sidra más moderna de Sudamérica con vistas a la cordillera de los Andes, y más en concreto, al volcán y centro de sky Antillanca, de donde tomó el nombre para el nuevo negocio.

El impulso de este proyecto de envergadura corrió a cargo del nieto de Federico, Carlos Ramiro González, que además de aprender de su abuelo, con tan solo 10 años, los secretos de la producción sidrera, contaba con la experiencia adquirida en su fábrica de licores.

Antes del nuevo siglo toda la sidra espumosa que se consumía en Chile se importaba de Argentina. Ahora, y gracias a **Sidra Antillanca**, se puede hablar ya de la sidra más austral del mundo.

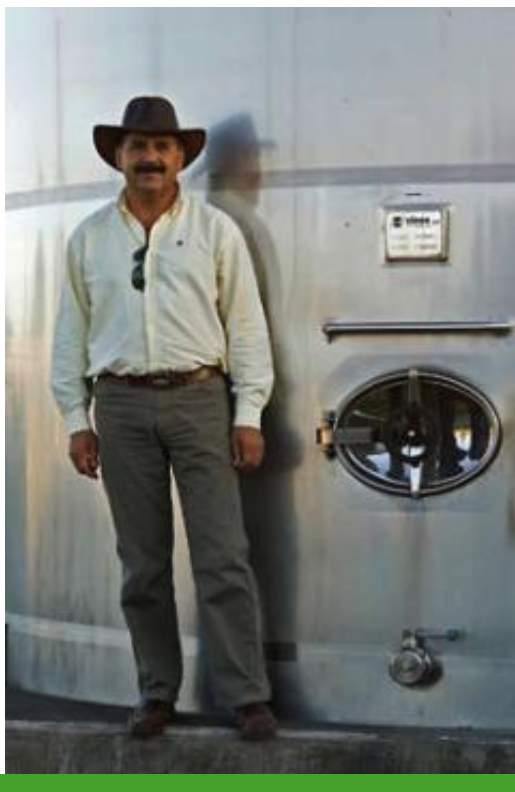
Primero los manzanos.



Sidra espumosa de gran aroma y acidez.

en el año 1998, cuando se comienza la construcción de la fábrica, no existían en la zona extensiones importantes de manzanos; simplemente se daban huertos caseros con una producción media anual de 200 kilos. Además, se comprobó que la única manzana que se adaptaba perfectamente al clima frío del sur, es la manzana verde amarilla *limona*, traída por los colonos alemanes a comienzo del siglo XVIII. Esta manzana es muy aromática, agridulce y muy jugosa, lo que permite producir una sidra con una acidez total alta, de color muy pálido, ideal para elaborar la sidra seca o espumosa.

La característica principal es el tamaño del manzano, el cual alcanza solo 1,80 metros de altura, lo que lo hace muy fácil de cosechar, con una densidad de plantación de 2400 plantas por hectárea. Este huerto está una altura de 300 metros sobre el nivel del mar, lo cual



Carlos Ramiro González al lado de uno de los depósitos.

se traduce en una zona libre de heladas, con temperaturas muy frías en el invierno y con temperaturas que llegan a 34° en el verano, de ahí la alta acidez de la manzana. La fecha de cosecha, comienza en marzo y termina en mayo con la variedad limón, logrando obtener 13° grados brix.

En el año 2000 Carlos Ramiro comienza la gran expansión: se plantan 18 hectáreas de manzana limón sobre patrón clonal simi enano y 2 hectáreas de manzana bicolor, como son Gala, Fuji y Breunau, pasando a ser la primera extensión de manzana ecológica del sur de Chile. La razón de plantar manzana bicolor, se debe su época de maduración, cosa que hace un mes antes que la limón; ésta, madura un mes más tarde y su fermentación se demora tres meses, como mínimo, debido a las bajas temperaturas que se dan mayo y junio. El proceso de producción es artesanal. Después del verano se recolecta la manzana que se apila en prensas para su prensado. La acción de prensar la manzana, lo que en Asturias se conoce por mayar, se llama "zampa". Después, se deja fermentar 5 meses aproximadamente en depósitos de acero inoxidable y se embotella.

La característica principal de la sidra espumosa es su gran aroma, acidez total alto, su azúcar que llega a los 35 gramos /lt y su color pálido y brillante y es envasada en botellas champañeras.

Presente y futuro de la sidra chilena

en Chile no existe cultura de la sidra. Solo en el sur austral, en esta zona donde se asentó el abuelo de Carlos Ramiro, se producía artesanalmente sidra casera para consumo personal, lo cual se ha ido perdiendo, máxime ahora, cuando ya no están los viejos productores y sus hijos no siguen con la tradición.





Manzano del huerto de manzana ecológica, de la variedad Limona.



Carlos Ramiro quiere convertir Purranque en la ciudad de la sidra.

Sin embargo, la sidra espumosa es muy bien recibida, tanto por mujeres y hombres y su consumo se concentra en un noventa por cien en el mes de diciembre, por las fiestas de fin de año.

Por esta razón el futuro de **Sidra Antillanca** es prometedor y el objetivo de Carlos Ramiro ambicioso, ya que está poniendo todos los medios para transformar Purranque en la ciudad de la sidra. Con este fin, a la fábrica existente, inaugurada en el año 2000 por el entonces presidente de Chile, Ricardo Lagos Escobar, hay que añadir el próximo estreno de un restaurante sidrería que atraiga a turistas durante todo el año y realice eventos gastronómicos en torno a la sidra y enseñe a los chilenos, no solo a consumir, sino a cocinar con sidra.



La fábrica de Sidra Antillanca se inauguró en el año 2000

Además, y si los plazos no le fallan a Carlos Ramiro, el próximo mes de mayo abrirá sus puertas la primera fabrica de vinagre de manzana ecológica del sur de Chile, donde se producirá vinagre de manzana , vinagre balsámico de manzana y vinagres de bayas, frutos típicos de la zona. De todas formas, si la agenda de Carlos Ramiro se mantiene, le veremos durante el mes de julio por Asturias, conociendo sus raíces y viviendo como nunca la otra sidra, la asturiana. 

Las Sidras del Paraíso



Galardonada con el premio a la **mejor sidra elaborada en Asturias** por la Asociación de Lagareros de Asturias y el Excmo. Ayuntamiento de Villavieja



Elegida como la **mejor primera sidra de la temporada** en la categoría de **Prueba Oficial** por la Asociación de Sidrerías de la Calle Gascona de Oviedo



El Arte de la distribución

Escalada Natural de Escalante, Sidra Institucional del Consejo Regulador D.O.P. Sidra de Asturias campaña 2007-2008



Asturiana de Vinos S.A. Ctra. Oviedo-Gijón AS-18, Km. 20,8 - 33392 Porcayo (Gijón)

Tel.: 985 307 132 | Fax: 985 307 553 | e-mail: asturvisa@asturvisa.com

www.asturvisa.com

A portrait of Antonio Pernas, a man with glasses and a dark sweater, standing in front of a wooden pillar.

antonio pernas un hombre libre

Por Carmen González Casal
Fotos: Now by María Freyre

Es un hombre directo, dispara rápido, sin rodeos y tiene la capacidad de comprimir en cuatro palabras una densidad de vida, tan espesa, intensa y apasionada como la de Bertrand Russell, el autor de "El credo del hombre libre", su libro de cabecera. Y no es porque improvise o responda irreflexivamente, al contrario, al cabo de veinte minutos de conversación con **Antonio Pernas** te das cuenta de que todo le interesa y en todo cala sin discriminaciones de ningún tipo.

Quizás sus diseños tengan trazos de su sólida hechura y sus líneas depuradas y sencillas sean la consecuencia de un conocimiento profundo, el mismo que le llevó a Cristóbal Balenciaga -otro de sus referentes- a dominar la costura y el manejo de los tejidos.

Pero en su vida, en su día lleno de inquietudes siempre hay un espacio para su familia: su mujer, María; sus tres hijos -Ton, Yiyi y Ana- y ahora su nieta, que le ha cambiado la vida.

VS_ Estudió Ingeniería textil y en el 77 creó la firma que lleva su nombre. Es sin duda un hombre emblemático en el mundo de la moda, ¿qué le llevó a meterse en un mercado complejo, en un momento en el que la moda en Galicia no tenía el peso que tiene desde hace unos cuantos años?

Dos cosas fundamentalmente, la tradición en mi familia y la posibilidad desarrollo profesional.

VS_ ¿Ha tenido en todo esto algo que ver María Freire -que ha estado durante tiempo al frente de su equipo de diseño- o son amores distintos?

Sí. Por supuesto. Todo es amor. También conocimiento, y ella lo tenía. Lo tiene, mucho más que yo.

VS_ Pero Antonio Pernas es también miembro de Greenpeace y Amnistía Internacional, sabe de escultura, poesía, toca el acordeón en un grupo musical... ¿Cómo consigue esa densidad de vida en un mundo aparentemente superficial y un tanto agitado?

La verdad, mi vida no ha sido nada superficial. Me gusta mucho pensar y tratar de entrar. Me gusta la física cuántica.

VS_ ¿Por qué disidente de Cibeles a finales del pasado siglo? ¿Fue consecuencia de esa actitud el lanzamiento de la Asociación de Creadores de Moda de España?

Sí. Fué una revolución. Mi espíritu me pedía eso, y el de mis compañeros de disidencia.



“La sidra me gusta mucho.
Pero sobre todo aprender
lo que se hace cuando nos
ponemos a degustar un trago
de ese milagro gastronómico.
COMPARTIR.”

VS_ En Galicia no solo está usted haciendo moda, de allí viene Verino, y Adolfo Domínguez, también Purificación García, Kina Fernández... ¿Qué tiene Galicia para que la moda pegue tan fuerte?

Somos muy inquietos y teníamos mucha necesidad de emerger. También la economía lo necesitaba.

VS_ Antonio Pernas es reconocido en todo el mundo por sus propuestas de líneas depuradas, sencillas, minimalistas que con el paso de los años han ido evolucionando pero sin perder ese toque intimista ¿En qué se inspira Pernas al hacer sus colecciones?

Es mi equipo siempre el que crea. Se inspira con mucha información y con conocimiento. Después, está la creatividad y la técnica. No hay milagros. Tampoco hay genios. Todo es “consecuencia”.

VS_ Desde la atalaya de una extensa experiencia reconocida a nivel mundial y avalada por los muchos galardones recibidos, ¿Cómo ve el presente de la moda española y qué le gustaría que le deparase el futuro a nuestros creadores?

El futuro es hoy. Está difícil, porque hay saturación y un reparto de recursos desequilibrado. Eso hace que deban prepararse



para lograr competir con el resto de diseñadores del resto del mundo. Además, me gustaría que el futuro deparase “muchas” escuelas de “mucho” nivel, y luego experimentar.

VS_ Como buen gallego que es, es primo hermano de los asturianos, ¿qué le dice a Antonio Pernas Asturias y toda su cultura en torno a la sidra?

Pues mucho. Pero sobre todo aprender lo que se hace cuando nos ponemos a degustar un trago de ese milagro gastronómico. COMPARTIR.

VS_ Finalmente Antonio, cuándo uno ya es abuelo y ve las cosas de otra manera, ¿qué le pide a la vida y que proyectos tiene para seguir en los primeros puestos de la moda?

A la vida tengo que darle. Le pido que me permita “dar”. Proyectos sobre todo realizables. Tratar de mantener el prestigio para que los que me siguen, los que vienen detrás puedan aprovecharlo.

El tiempo se nos echa encima sin darnos cuenta, y me encuentro tan a gusto que ni me entero. Realmente tengo enfrente es un excelente conversador. Tenemos que dejarlo cuando empieza a contarme una historia ideal de otro de los personajes que trazan líneas maestras en su vida; se trata de la escultora Louise Bourgeois. Le agradezco el rato dedicado y le prometo enviarle un ejemplar de Vivir la Sidra.

EN POCAS PALABRAS

Un color: Tres, blanco, negro, azul.

Un acontecimiento: Mayo del 68. Daniel Cohn-Bendit.

Un sueño: Abolición de la pena de muerte, sobre todo en EEUU. ¿Quizás con Obama?

Una música: toda, pero especialmente, Beatles, Madona y Mecano

a **luís foncueva**

con cariño y agradecimiento,



El 12 de enero los periódicos nos contaban una triste noticia que conmocionó a todo el mundo de la sidra asturiana. **Luís Foncueva**, uno de los grandes maestros sidreros, había fallecido repentinamente. Su lagar de San Román de Sariego se quedó mudo. Sin embargo, sus muchos amigos comenzaron a hablar y **Vivir la Sidra** quiso recoger el testimonio de dos de ellos, **Luís Díaz** y **Samuel Trabanco**, como botón de muestra de lo mucho que se le quería y se le valoraba.

Nuestra condolencia más sincera a su esposa, M^a Pilar, a sus dos hijos y a sus nietos, junto al intenso deseo de que continúen con el buen hacer de este lagarero de raza.

RECUERDOS DE MI GRAN AMIGO.

Por **Luís Díaz**, el de “El Ferroviariu”



De todos es sabido mi pasión por la sidra y, también, los que me conocen saben – con ello me gané el apodo de, nada menos que, “el inglés”- que de siempre en “El Ferroviariu” solo entra sidra El Peñón. Sin embargo, cuando probé la sidra Foncueva mis gustos comenzaron a dividirse.

Corrían los primeros años de la década de los 70 cuando conocí a **Luís**

Foncueva. Ya llovió, y yo voy camino de los 85, pero lo recuerdo como si fuera ahora mismo. Estaba con mi mujer en la sidrería “El Furacu”, de Villaviciosa, y en el transcurso de la comida yo terminé con una caja de sidra; era natural, estaba exquisita y pregunté, ¿de quién es? Ese fue inicio de una gran amistad.

Luis fue un hombre que nació en el lagar, un maestro en la materia, uno de los grandes, de esos de los que siempre aprendes, porque, además de lagarero, era una buenísima persona, abierto, generoso, un buen conversador, un paisano –que decimos en Asturias-.

Desde el año 89 ó 90, ahora no lo recuerdo bien, pero se que fue a raíz de la muerte de mi mujer, empezamos a quedar todos los 21 de junio para festejar juntos nuestros santo. Cada año íbamos a una sidrería distinta, de las muchas que **Luis Foncueva** contaba con buenos clientes; el año pasado estuvimos en “La Parrilla” de Ribadesella y ya estábamos pensando a dónde ir este año. Él siempre se ofrecía para venir a buscarme y para dejarme luego otra vez en casa. Desde que nos falta me acuerdo en muchos momentos de él y, aún ahora, al rememorar estos recuerdos, me emociono.

Murió como los grandes, con las botas puestas. Ese día había ido a Arriendas a dejar sidra a un amigo, luego estuvo trasegando y..., sin meter ruido, se nos fue. Sin embargo, como la buena tierra, queda todo lo que fue sembrando y allí donde ahora está escanciará más de un culín con otros amigos, muchos de ellos lagareros, que le precedieron.

EN MEMORIA Y RECONOCIMIENTO A MI
AMIGO Y COMPAÑERO LUÍS FONCUEVA.

Por **Samuel Trabanco**



Conocí a **Luís**, hace ya tantos años que no sé ni cuantos, en las reuniones que manteníamos en la Asociación de Lagareros. Como yo entonces era muy joven, igual 26 ó 27 años, me parecía un hombre tan serio y estricto que casi me daba miedo, o mejor dicho, demasiado respeto contradecirle en algo.

Pero creo que cuando realmente conocí a **Luís Foncueva** fue en los años 98 y 99, cuando comenzamos a fraguar la idea de la manzana seleccionada, o como decíamos en aquella época diferenciar lo exquisito de lo no tanto, lo bien hecho sin importar costes, tiempo, dedicación, cariño, etc. En definitiva hacer una sidra especial, y repito exquisita.

Para hacer esta sidra era imprescindible la sabiduría, los consejos, la experiencia, el cariño e incluso el orgullo que ponía **Luís** en hacer la sidra, esa forma que él tenía de “vivir la sidra”; fue la frase que me vino a la memoria cuando recibí la noticia de su fallecimiento, ya que era el espejo en el que yo me quería reflejar.

Porque además de hacer especialmente bien la sidra, era una persona que siempre venía de frente con su opinión, decisión o proceder. Jamás te engañaría, ni siquiera te despistaría, de ahí que en mis años jóvenes me pareciera tan serio y estricto, que lo era, pero cuando vamos madurando te das cuenta y aprecias más esos valores que cada vez escasean más en las personas.

Luís era así en el negocio y en lo personal, en definitiva, un grandísimo lagarero y amigo sincero, entrañable y fiel. A mi me dejó huella y siempre le recordaré con mucho cariño como amigo, y con admiración como lagarero y compañero.

Solo deseo que sus hijos y nietos sigan haciendo las cosas tan bien como las hacía **Luís**, será la forma de seguir disfrutando aquí en la tierra de la sidra de Foncueva, porque la próxima cosecha **Luís** ya la hará en otro lugar, que comparte con otros grandes amigos y compañeros que no puedo olvidar, Roberto Contrueces, Amador J.R, Manolo Zapatero, etc.

Pero es que en el cielo también les gusta la sidra y necesitan estos grandes maestros.

Descanse en paz nuestro amigo. 

Buen Ambiente

Bona Sidra

Bona Xinta



GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍES DE LA GASCONA D'UVIÉU

ASTURIES



COLLOTO

pueblo sidrero

Muchos son los pueblos asturianos de la zona central de nuestra geografía, que gozan de merecida fama elaborando el más popular de nuestros caldos. Hablamos de la sidra, que se viene elaborando en todo el arco atlántico, desde la Bretaña hasta Galicia, incluso en Portugal, pero con mucha mas profusión en el Principado que en cualquier otra parte, y debe de ser cosa muy antigua, porque antes de Cristo ya lo dejó escrito Estrabón, quien aseguraba que los astures tambien usabamos sidra “-zytho etiam utumtur- ante la escasez de vino.

Por Galicia están comenzando con la producción industrial, y en el País Vasco la aumentan considerablemente en cada cosecha, dicho sea de paso, sidra cada vez mas parecida a la nuestra, ya utilizan el mismo tipo de vaso, incluso antes que consideraban de estilo circense al escanciado, tambien lo están imitando. Seguirá habiendo diferencias en el resultado final, pero cada vez mas escasas, pero donde si nos ganan abundantemente, es en la promoción de la misma por todos las ciudades españolas. En la mayoría de los sitios, hablar de sidrerías, es hablar del estilo vasco.



No obstante, la culpa que tenemos los asturianos en este aspecto no se la podemos cargar a nadie. Pero no era mi intención en este artículo sobre Colloto, analizar las competencias entre las diversas sidras, pues lo que pretendía era comentar el importante lugar que ocupa este pueblo en la historia de nuestra bebida regional.. Ahora mismo podemos disfrutar de la sidra elaborada en los limites con Granda por la familia Corzo, de quien me aseguran que es uno de los llagares mas antiguos de todo el Principado, pues ya data del siglo XIX y del que tambien consta que fue pionero en producción industrial abasteciendo a otros establecimientos.



ZYTHOS, D.O.
PREMIO A LA MEJOR
SIDRA DE ASTURIAS 2006

C/ Camino Real 11 · Colloto · Oviedo
T. 985 79 48 47 · F. 985 79 13 18
sidraherminio@fade.es



“Cantaba “Cantaba
una ñerbata dende
un manzanu:
El que non bebe
sidra non ye
asturianu.”

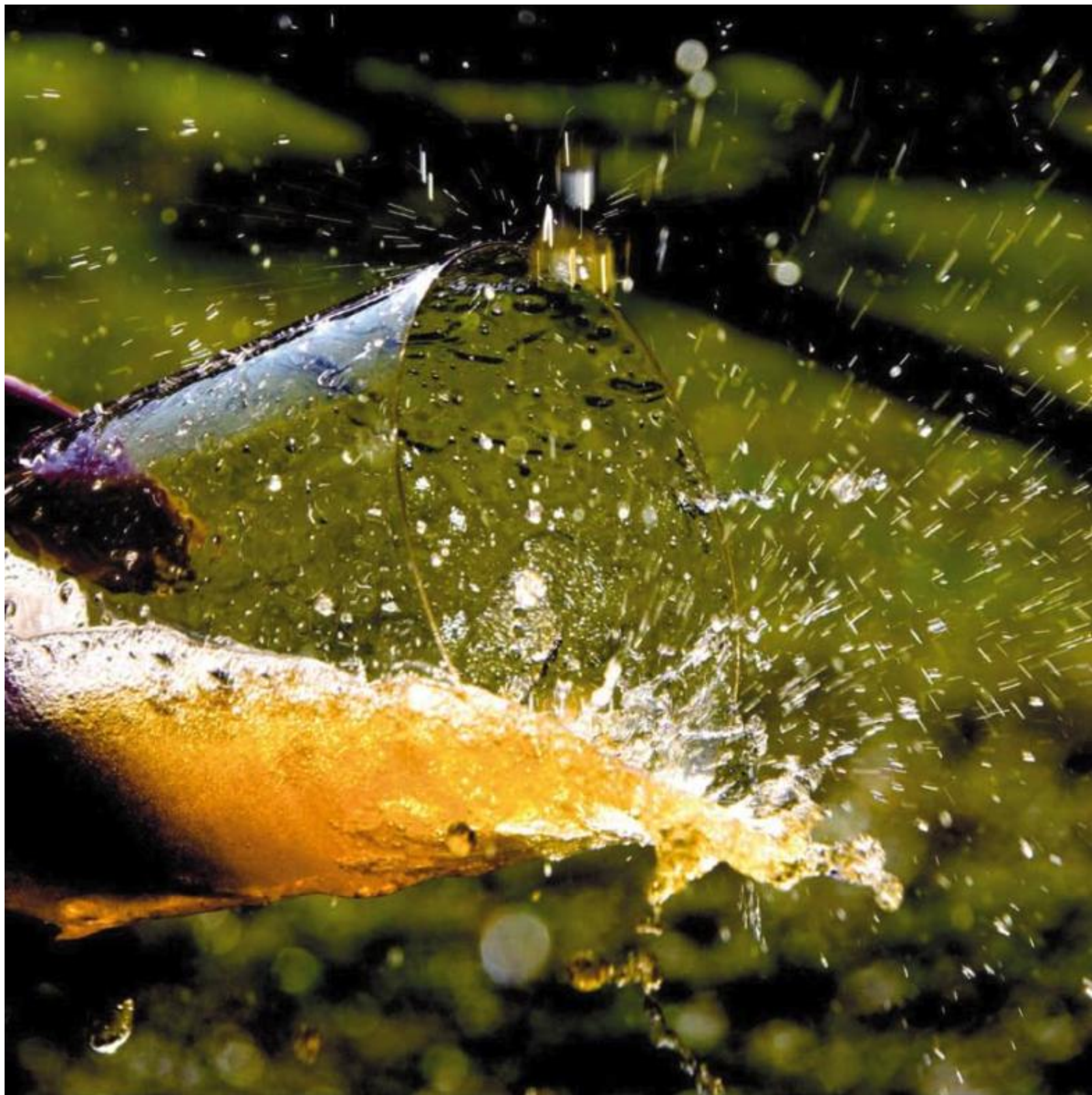
No dejaremos atrás el de Herminio, que fundado en el año 1.945, ya conoce la tercera generación de lagareros de ley subidos a la modernidad, al igual que José Villanueva, que comenzó la elaboración en 1.947, sabedores ellos de todos los secretos en torno a la buena sidra, de la sidra superior, como antes la denominaban según leemos en el reclamo publicitario que incluimos en este escrito.

Mas donde Colloto alcanzó fama mundial, fue en la elaboración de sidra champanada, gracias a la iniciativa de un emigrante collotense, Don José Cima, que retornado de Cuba, creó una moderna fábrica en el Camino Real y que algunos estudiosos lo citan como pionero en emplear el método de gasificarla, -otros citan a Zarracina de Gijón como padre del invento- intentando conseguir un producto a mitad de camino, entre el champagne francés y la sidra natural, obteniendo con ello un gran éxito, logrando que el nuevo producto fuese solicitado no solamente por los paisanos del Centro Collotense de La Habana, si no también por todos los asturianos y demás emigrantes residentes en las Américas, asegurando así un consumo mucho más generalizado a todos los habitantes del llamado nuevo continente, además de evitarse con el invento, un par de problemas importantes que tenían con la sidra natural: Uno de ellos la conservación de tan preciado y

nostálgico líquido por aquellas cálidas tierras y el otro generado con la vecería de los manzanos.

Es fácil suponer que los puristas de la sidra, -que también antes los hubo, los hay y los habrá- habrán puesto el grito en el cielo ante el “delito” hecho por Don José Cima, un adelantado de su tiempo al que nunca le agradecerán bastante sus vecinos de Colloto, por lo que supuso la implantación de tan importante industria con la moderna tecnología francesa, no exenta de amplia mano de obra, todo ello a finales del siglo XIX, sucediendo a esta iniciativa, otras muchas empresas creadas con el mismo fin, como fueron “La Praviana” de Corias de Pravia, “El Oso” de Avilés, “Pelayo” de Infiesto, “Princesa de Asturias” de Pola de Siero, “El Gaitero” de Villaviciosa, “El Hórreo” de Colunga, etc. y así hasta cerca de una quincena de fábricas, alguna de las cuales se adelantó en el tiempo, incluso a las que hoy elaboran los populares cavas catalanes.

Para finalizar, brindemos con nuestra sidra por el futuro de Colloto, un futuro esperanzador como el que vivieron aquellos collotenses de finales del siglo XIX y del cual se disfrutó durante generaciones. Cambian las modas, pero los gustos permanecen. Brindemos pues, en agradecimiento a Don José Cima.



*Elaborada en nuestros lagares de Gijón,
Asturias y conservada en toneles según
el método tradicional.
Desde 1955.*

*Camin de Linares, n° 294. 33350
Lavandera (Gijón)
Teléfono: 98543.77.57/647.32.76.93*

Pidra Natural
CANAL



Panizales

LA SIDRA DE HIELO ASTURIANA

Por María Fueyo
Fotos: Enrique G. Cárdenas

Por Espinedo, en la falda del monte Llosorio, de espaldas a Valdecuna, por aquellas tierras, de las que se dice, que antaño cultivó José Sempil, aquel presbítero mieroense que fue mayordomo, capellán y amigo de Jovellanos, planta sus raíces **Sidra Panizales**, un lagar de casería que echó andar en la casa vieja de Mateo Vázquez -el abuelo de sus actuales gerentes, Tino y Juan Carlos- quien bien supo compaginar las labores del campo y la de mayar. Al estar estas tareas vinculadas a las labores agrícolas le supuso, sin lugar a dudas, la utilización de viejas tradiciones, leyendas y consejos del ayer que, poco a poco, se fueron viendo desplazadas por las nuevas tecnologías del presente en el hacer, primero, de su hijo Amador y, posteriormente, en el de sus nietos, Tino y Juan Carlos.





El presente de **Sidra Panizales** está muy ligado a la pasión que Tino tiene por la sidra, y que ya le viene de bien pequeño. A ella se dedica -me dice- en cuerpo, alma y espíritu. Por eso desde hace años, con ese buen hacer que destila mezcla que da la sabia experiencia y una fuerte intuición, Tino lleva trabajando en algo que mima como al tesoro más preciado y que podríamos llamar sidra de hielo a la asturiana, porque aunque el resultado es bien parecido, el proceso de elaboración es muy distinto.

La primera marca diferencial y obvia es la temperatura. Este valle de la Cuenca del Caudal es caliente y la manzana sabrosa y abundante; curiosamente, no se da la vecería y cada año se recoge cosecha de manzana. Por eso la sidra de hielo que elabora Tino se consigue tras un proceso inverso al que realizan los productores canadienses. Primero se prensa la manzana recién recogida y después se congela el mosto de esa primera mayada -antes de que fermente- a unos 25 grados bajo cero, para someterse luego a un proceso de extracción complicado que le llevó a Tino a muchas y variadas probatinas hasta conseguir lo que realmente andaba buscando. En Canadá, sin embargo, se deja

sobre madurar la manzana y se pisa en alto grado de congelación.

Otra marca de distinción con la canadiense se da en nariz y en boca. El primer encuentro con nariz de la **Sidra Panizales** de hielo es más corto e intenso, y su amplitud en boca más grande, con matices de frutas muy variadas que van de la piel de melocotón maduro a la de plátano, pasando por la piña con un toque f oral y a miel. El dulzor de la canadiense es más mucho más intenso y definido a manzana.

Desde el año 2000 Tino está en la brecha de la sidra de hielo, trabaja de manera autodidacta, observando y comprobando, haciendo y rehaciendo, minuciosamente, como labor de ingeniería, y con la ilusión de que su producto se pueda degustar en el verano. Una sidra de hielo que se bebe fresca y que acompaña estupendamente aperitivos y postres. Quedan pocos meses para catar esta realidad; ojalá sea así y el esfuerzo de Tino se vea recompensado con una excelente acogida. De momento, ya se merece la enhorabuena por trabajar en abrir nuevos cauces que promociones la calidad y variedad de la sidra asturiana. 



Panizales

SIDRA NATURAL Y CASA DE COMIDAS

Espinedo, 13. 33618 MIERES
T.: 985 46 78 15

EQUIPAMIENTO: cuentan con 10 toneles de madera, 12 de fibra, una prensa mecánica tradicional, una prensa hidráulica de doble jaula y un equipo refrigerador.

CAPACIDAD: se mayan son alrededor de los 70.000.

Javier Antón

de Casa Conrado

punto de vista de un restaurador

Por Javier Antón de Casa Conrado.

Para entrar un poco en materia, según he leído, diremos que el origen de la palabra sidra, viene del griego *sikera*, al latín pasa como *sicera* y en asturiano se empezará a pronunciar *sizra* y luego finalmente sidra. Algunos autores aseguran que la sidra ya era conocida por los hebreos, los egipcios y los griegos, aunque en realidad no se puede probar documentalmente esta circunstancia, a no ser en base a lo escrito por autores latinos. Actualmente en Asturias hay más de 2500 variedades de manzanas de las cuales 22 de ellas pertenecen a la D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) que se creo hace 6 años. En la cosecha del 2007 se elaboraron más de 1.600.000 litros de sidra. Hay cinco tipos de sidra: la sidra natural tradicional, la sidra natural ecológica, la sidra natural manzana seleccionada, sidra de nueva expresión y sidra natural acogida a la D.O.P. "Sidra de Asturias" (la manzana que se emplea tiene que ser cultivada dentro de los 78 municipios que conforman el Principado).

Nosotros, en el restaurante, utilizamos la sidra natural manzana seleccionada, que con un tapón especial, se escancia tanto en el bar como en el comedor; también utilizamos el escanciador automático, que tan de moda está ahora; yo no sé si escancia muy bien la sidra o no, pero la verdad es que es muy limpio. Me acuerdo que la primera vez que lo probé; nos lo puso nuestro amigo Paco del restaurante "La Fueva" en Madrid. En el bar, antes de entrar al comedor, escanciamos con el aparato y "nos pusimos tibios" a sidra, entre otras cosas para celebrar el "hallazgo" del artefacto.

Por otro lado tenemos la sidra de nueva expresión, que ya la incorporamos en la carta desde que salió al mercado; y la verdad es que, sobre todo, tiene aceptación entre los turistas. Los asturianos somos un poco reacios a beberla, preferimos la de escanciar. Cualquiera de las

dos sidras marida muy bien con aperitivos, pescados, mariscos y quesos.

En nuestra bodega tenemos diferentes productos relacionados con la manzana: desde la sidra espumosa (recuperación del gas carbónico que proviene de la segunda fermentación) brut nature de Trabanco, Poma Aurea, que acaba de salir relativamente hace poco en el mercado; el brut nature de Valle, Vallina y Fdez de El Gaitero; aguardiente de sidra de Los Serranos -de nuestro querido amigo Emilio-, y el aguardiente de la Alquitara del Obispo que, la verdad, está muy logrado.

En Mayo del 2007 conocí en la primera muestra internacional de la sidra de calidad que se celebró en Gijón, Sicer, un producto peculiar de una bodega canadiense llamado Sidra de hielo, la cual se elabora con manzanas congeladas con temperaturas entre 20/26 grados bajo cero en pleno invierno, esta sidra es para consumir a unos 6 °C, es de lo que más me llamó la atención. Actualmente se está elaborando la primera sidra de hielo con denominación asturiana por la zona de Mieres que saldrá al mercado posiblemente en verano.

La sidra necesita unos mínimos cuidados en su almacenamiento y manejo. Debe de almacenarse en lugares frescos, alejados de los rayos del sol y de fuentes de calor. Nosotros la sidra natural la servimos a una temperatura de unos 14 o 15 grados, que esté fresca nunca fría y la sidra de nueva expresión entre 9 y 10 grados.

Una de las ventajas de la sidra respecto a otras bebidas es el bajo contenido alcohólico que tiene, aproximadamente un 5,5% en volumen. La sidra es una bebida beneficiosa para la salud; por eso no va nada mal beber más o menos un litro al día, unos siete "culetes". Eso eso, unos "culetes" de sidra bien fresquita de vez en cuando "como prestan". 

El Descorchador de pared

Eléctrico



de mano



el cazacorchos



diseño
exclusivo



Adaptable
a varios
tamaños
de botella

El
Descorchador

www.sidras.info

EOLO-SPORT
INDUSTRIAS, S.A.

eolo.com
radsails.com

Grupo eolo
presenta:





OBSERVADOR EXPERIMENTADO DE LA NATURALEZA. Texto y fotos: María Fueyo.

Jesús nació en Valdevimbre, tierra de vinos, y allí, de bien pequeño, empezó a observar en la fonda de la abuela de un amigo, a los vinateros asturianos que iban a mercar el vino a León. Aún recuerda cómo uno de ellos ponía vino de distintas botellas en vasos vidriados para apreciar el color y comparaba las gamas y los olores, y decidía -quizás a ojo de buen cubero- cual vendería en Sama o en Avilés... Aquello marcó tanto a **Jesús** que decidió dejar las viñas y la bodega de su abuelo para marchar a la Escuela de Enología de Requena y prepararse a fondo para entender de uvas y de vinos y después volver a su pueblo para poner en marcha, con tan solo 19 años, la Cooperativa Vinícola Comarcal de Valdevimbre. Con los años, **Jesús** tuvo oportunidad de iniciar dos empresas más, "Galicia Manzanera" en Porriño, donde trabajó cuatro años, y "Lagares Asturianos", que nació de la mano de Samuel Trabanco, para fabricar vinagre de manzana. Pero su experiencia en el mundo de la sidra viene de antes, ya que arranca del año 73, cuando -tras esas casualidades de la vida- con un contrato firmado para trabajar en Telefónica, lo deja en blanco para acudir a la llamada de "Sidra Pomar" en Nava, donde trabajará durante 14 años. Su mucha experiencia de buen enólogo la aplica desde hace mucho tiempo en Trabanco, pero su inquietud de observador nato le lleva a visitar Inglaterra, Francia, Checoslovaquia, California, Chile...para buscar y apreciar manzanas, uvas y todo lo que se pongan por delante y así mejorar la sidra de Asturias y los vinos que sigue cosechando como afición.

VS_ Tengo la impresión de que muchas gente piensa que los enólogos son los encargados de cargarse la parte natural de un proceso de fermentación utilizando "la química" y, sin embargo, con solo oírle, me parece que su tarea va por otro lado ¿cual es el papel de cualquier enólogo en una bodega?

Efectivamente el enólogo no tiene nada que ver con eso que piensan muchos. Un enólogo es un observador nato de las tradiciones de los mayores, de la naturaleza, de cómo van madurando los frutos, de cual es su punto ideal de sazón,

que depende del punto de polifenoles y en eso, me han enseñado muchos los pájaros. Precisamente la ventana de mi oficina da a la tolva de la magaya y cuando el fruto está en su punto óptimo es cuando acuden los pájaros a comer las pepitas; si aún le falta tiempo no vienen, es matemático. En campaña de manzana, es cuando menos tiempo paso en el laboratorio, estoy viendo y mordiendo manzanas, probando mosto y controlando fermentaciones. Ahora tengo poco tiempo y ya conozco a los proveedores, pero hace unos años, me hacía miles de kilómetros buscando y observando manzana en Asturias, Galicia, Portugal, para controlar qué

manzana había, si era la adecuada... Y para ello, probaba una y otra hasta asegurarme dónde estaba la que necesitaba.

VS_ ¿Desde el punto de vista de un enólogo experimentado, qué factores son importantes para la elaboración de una buena sidra?

En primer lugar, claro está, la materia prima. La manzana tiene que estar en las mejores condiciones, ni verde, ni excesivamente madura, con un punto óptimo de madurez fenólica. A veces, cuando escasea la manzana, nos ponemos nerviosos y se recoge cuando no es el momento.

En segundo lugar creo que es esencial la limpieza, desde que recoges la manzana hasta que bebes la sidra. Además, es muy importante saber mezclarla, hacer bien los trasiegos y contar con buena tecnología; siempre ayuda mucho contar con frío. Bueno y, como en casi todo, una dosis de suerte, porque además, ahora, con el cambio climático, las cosas ya no son lo que eran.

VS_ ¿Cómo influye realmente el cambio climático en lo que usted percibe?

Influye bastante y pienso que hasta nos es positivo, porque con la mejora del tiempo se bebe más sidra. Cada año hay una problemática distinta y según venga el tiempo hay que actuar. Por ejemplo este año, por las condiciones climáticas, la manzana tiene mucha levadura aromática; en febrero hubo un adelanto de la primavera y ahora a finales de marzo vuelve

“Un enólogo es un observador nato de las tradiciones de los mayores, de la naturaleza, de cómo van madurando los frutos, de cual es su punto ideal de sazón”.



Restaurante
EL UROGALLO

SAN VICENTE. EL ENTREGO
T. 985 69 03 44
www.elurogallo.com





Jesús en la bodega de Trabanco donde trabaja como enólogo desde hace 16 años.

“Me he propuesto recuperar aquí especies antiguas de manzana como la San Justo, San Martín o la Sucu y llevar a Galicia variedades asturianas como la Carreñana, la Fontanina, la Verdosa... que son manzanas por las que tenemos que apostar por su contenido en taninos”.

el frío...y todo eso influye. Lo mismo sucede con los trasiegos aprovechando el menguante y teóricamente clima frío, seco y soleado, pero todo eso ahora está cambiando. No hay reglas fijas, ningún año es igual a otro, ni las manzanas; hay que observar y actuar.

Otro tema que influye en este sentido es cómo está afectando el calor a la manzana. Tradicionalmente se ha plantado más manzana por las zonas de la costa porque son más llanas. La manzana en estos casos es más dulce, y con el calor, perdemos acidez. Sin embargo, en zonas como Teverga o Cabrales, donde se da una manzana más ácida y con más taninos, se está yendo la gente y no se están plantando manzanos.

VS_ Está claro que la materia prima, la manzana, es importante. La Denominación de Origen de la Sidra de Asturias habla de 22 variedades de manzana asturiana. En su opinión, y desde su experiencia ¿qué manzanas son mejores para una mejor sidra?

Efectivamente se han seleccionado 22 variedades de manzana asturiana pero faltan otras, muchas con un buen nivel de polifenoles, hoy necesarios.

Por ejemplo desde el año 1996, que yo controle, la caída de éstos es preocupante, y se deberían plantear políticas que nos lleven a recuperar esas manzanas. Mira, me llevó 5 años encontrar la “Rabiosa” y era de un manzano plantado en la Hueria Carrocera por el bisabuelo del dueño actual del lagar, que se estaba planteando cortar el manzano por viejo.

Teniendo en cuenta todo esto, nosotros estamos recuperando ya aquí especies antiguas de manzana como la San Justo, San Martín o la Sucu, etc, y llevando a Galicia variedades como la Carreñana, la Fontanina, la Verdosa y otras, para hacer algo interesante y diferente.

VS_ Además de esas pautas para la elaboración de una buena sidra, me imagino que también es importante el escanciado. ¿Cuál es su opinión de los nuevos “inventos” y que características tendría que tener una buena sidra?

El escanciado es fundamental y en ese sentido no veo mal los escanciadores eléctricos, cuando no se cuenta con un buen escanciador natural. La buena sidra hoy, ha de tener un olor limpio, buenos aromas, de color amarillo pajizo, sabrosa, fácil de beber, es decir, que sea poco amarga, porque hoy en día esto no gusta. En definitiva, que aguante en el vaso, que la burbuja sea fina y tenga un buen espalme.

VS- Tenemos que terminar, pero ninguno de los dos nos queremos despedir sin hablar de un tercero muy querido para Jesús, ya que coincidió con él en la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona, perfeccionando estudios de enología. Se trata de Mundo Collada, que nos dejó de repente hace unos meses. Le cedo la palabra a Jesús

Con Mundo siempre me llevé de maravilla; coincidimos en Rovira y Virgili y posteriormente en la catas de la D.O. Al terminar la cata siempre íbamos a tomar un culín y charlábamos. Desde que falleció, cuando me he visto en una circunstancia de esas me falta el amigo con el que hablar, con el que pasar un rato. Mundo era una persona muy buena, con un humor fino y a la vez socarrón, siempre dispuesto y al que nunca le faltaba una sonrisa.

Teníamos pendiente ir a Valdevimbre para probar unos vinos; habíamos quedado para esta Semana Santa, pero no pudo ser; los planes fueron otros.



Hacemos unas fotos y nos despedimos. Aunque ha estado de baja por un complicado accidente laboral ya se está incorporando poco a poco a su trabajo habitual y le requieren en la bodega. Desde hace 16 años los pasos de Jesús andan por Lavandera, al socaire del Grupo Trabanco, que sale ganando con la experiencia de este observador avezado de la naturaleza. **VS**

Instant **card**
una parte de ti



Ahora tienes un nuevo espacio para tu imaginación.

Un lugar donde cada instante es una parte de ti. Piensa en una imagen, conéctate a **bancoherrero.com** y colócala en tu tarjeta de crédito Instantcard de Banco Herrero.

Tus amigos. Tu equipo.

Tu afición. Tu mascota.

Tu pareja. Lo que tú quieras...

Tu familia.

Banco Herrero es una marca registrada de Banco de Sabadell, S.A.

Diseña la tuya en **bancoherrero.com**.

BancoHerrero





Grabado de F. Pimiango.

El sabadiego

UN EMBUTIDO CON MUCHA HISTORIA

Por Miguel A. Fuente Calleja (Poesía de Albino Suárez) • Fotos cedidas por los Caballeros de la Orden de Sabidego.

Muy antigua tiene que ser la historia del sabadiego, cuando ya en el siglo XVIII un noreñés ilustre, hijo de Don Menendo de Llanes y de Dña. María Antonia Argüelles, de nombre Alonso Marcos, nacido en el palacio de El Rebollín, que fue obispo de Segovia y arzobispo en Sevilla, cristianizó el embutido más humilde de cuantos se podían elaborar en cualquier sanmartín, contando para ello –faltaría más– con el beneplácito del rey Carlos III y por supuesto con la bendición papal de S.S. Pío VI, todo ello para hacer permisible su utilización para dar color y algo de sabor al pote –porque nadie tendría el estómago dispuesto para consumirlo – en tiempos de vigiliás, ya que carne, lo que se dice carne, debía llevar más bien poca y en cambio, si macizaban la tripa con trozos de distintas vísceras del gorrino, incluso con calabaza con tal de dar forma choricera a la tripa, de ahí debe de venir el refrán lleno de desconfianza, de que **“carne en calceta, que la coma quien la meta”** aunque repito, en este caso se utilizaba para dar gusto, color y olor a los potajes.

Así, con la confianza que ofrece el visto bueno del Vaticano, los chacineros noreñenses fueron evolucionando este embutido, que hasta entonces contaba con algunas similitudes con el sabadeño castellano que tuvimos oportunidad de degustar tanto por tierras de Burgos y de Logroño, también por la montaña leonesa, incluso mantiene ciertas características con el birika vasco o el butago de Alba de Tormes y el bofe salmantino, llamado curiosamente también como chorizo de los sábados, y tiene asimismo, muchas

coincidencias en ingredientes con el chorizo encebollado de la cercana Galicia, o sea que primos-hermanos una vez más. De todos modos, su elaboración en Noreña llegó prácticamente a desaparecer y solamente algún carnicero o fabricante con cierta dosis de romanticismo y otro tanto de nostalgia, los elaboraba “de pascuas a ramos” para su consumo familiar, lógicamente a su gusto y con mucha calidad.

Había desaparecido también el sabadiego de la cartas y pizarras que indican las especialidades que cada chigre, tasca o sidrería ofrece a su clientela, lo mismo que en los escaparates de las tiendas si es que se enseñó alguna vez, y por supuesto, nunca fue apreciado en restaurante alguno, hasta que con el resurgir del olvido de los desprecios, surgió un embutido **“para hombres con pelo en el pecho y para mujeres, muy mujeres”**, según dejó escrito Don Camilo José Cela en un artículo del diario ABC, dedicado al producto que nos ocupa.

Tras esa modificación sustancial, nunca mejor dicho, y la promoción surgida con las actividades de su Orden madrina, el sabadiego ha vuelto al lugar que merecía, incluso a otros donde antes jamás había estado. Así lo encontramos en varios restaurantes, como por ejemplo

en la afamada cadena José Luís de Madrid donde semanalmente acompaña al plato de lentejas. En el restaurante El Ñeru, en la calle Bordadores, como buenos embajadores que son de la cultura gastronómica astur, también lo ofrecen con la garantía de El Chilu, al igual que los chorizos a la sidra; en Oviedo, el número uno de la gastronomía carbayona, Marcelo



Sede Social.



Sabadiego de Maybe.



De izq. a dcha: Nicanor Suárez, Javier Antón, Paco Rodríguez, Carlos Herrera, Miguel Ángel Fuente, Lolo Vez, Mario Arrojo, Cholo Cueto y Julio Rocés en el restaurante La Fueya de Madrid, templo gastronómico por excelencia en la capital de España.

Conrado para sus afamados restaurante Casa Conrado y La Goleta, desarrolló un pastel que incluso mereció receta y elogios en el diario El País, a través de la escritora e investigadora culinaria María Jesús Gil de Antuñano, que a su vez creó una exquisita empanada con sabadiegos. Don Manuel Fraga, aseguró públicamente al ser entrevistado por Julio Cesar Iglesias en Radio Nacional de España, que su fortaleza como la de un toxo se debía al perfecto maridaje en el desayuno, de un sabadiego de Noreña con un vaso de Albariño y hasta Paco Ignacio Taibo I se atrevió con él en una cena en México, donde lo quisieron comparar en exotismo con un guiso preparado a partir de trompa de elefante, llevándose la mayoría de los aplausos el embutido de Noreña, que había llegado al Distrito Federal a través del correo postal, bajo el indicativo de difusión de la cultura, considerando que no había falsedad alguna en ello, ya que efectivamente, era la forma de difundir la cultura chacinera de un pueblo, aunque sí había una clara infracción a las normas aduaneras mexicanas, por lo estrictas que son las restricciones para introducir en aquel país productos cárnicos. ¡Ellos se lo pierden! Además, lo sentimos también por el elefante, pues fue claramente humillado por el gochu transformado en sabadiego.

CABALLEROS DE LA ORDEN DEL SABADIEGO

La Orden del Sabadiego tiene su propia librea, que es rango y seña de Asturias con el solar en Noreña.

Para tan peculiar embutido, todo cambió aquella noche de abril del año 1.988 con motivo de la fundación de la Orden de caballería, cuando se eligió como nombre propio de la misma al Sabadiego, -con letra mayúscula- en homenaje al producto más humilde de los elaborados en la villa Condal asturiana, en la villa chacinera por excelencia., que vio como a finales del siglo XIX iba desapareciendo la industria artesanal zapatera que la caracterizaba, por la artesana y posteriormente industrial del embutido, pues incluso, fueron los propios zapateros cuando fue aqueada la venta de calzado y con ello la producción del mismo, quienes comenzaron a vender en el mercado semanal noreñés y como medio de subsistencia, productos de la matanza casera.

La prosapia de los pueblos, a ninguna hora se acuesta...

Hoy, veinte años después de aquella mágica noche de la luna de abril, el sabadiego es un producto afamado que se puede degustar en todos los establecimientos hosteleros de la villa condal, y las actividades de la Orden se multiplican cada año con la concesión de premios periodísticos, edición de libros sobre la historia local, promociones y hermanamientos con otros pueblos chacineros, fomento de los cocidos del Camino de Santiago, nombramientos de Chacineros Mayores del Condado en las fiestas de San Marcos, patrono de la industria cárnica local, eventos que gozan con la denominación de Fiestas de Interés Gastronómico regional, etc. lo que ha servido a la entidad para disfrutar de la concesión del premio "Mejor Cofradía de España 2007", galardón entregado el primero de septiembre en el Congreso de la Federación de Cofradías Gastronómicas de España celebrado en la localidad salmantina de Guijuelo.

La Orden del Sabadiego, asturianeando, siembra...

Esta es a grandes rasgos, la sencilla historia de un embutido común, con características similares en media España, que fue decayendo paralelamente con la desaparición de las hambrunas de la posguerra, y que en Noreña y en otras localidades del Principado, alcanzó en producción y consumo en el alborar del siglo XXI, cotas verdaderamente insospechadas.

No quiero caer en el vanidoso planteamiento de que algo tienen que ver los Caballeros de la Orden del Sabadiego en todo esto, pero sí en el apoyo que siempre prestaron a la entidad, la prensa, radio y televisión, revistas especializadas, casas de comidas y sobre todo amigos, muchos amigos de las mas variadas profesiones y que acudiendo al Capitulo anual en torno al 25 de abril, han apoyado desde tan genial idea un tanto colorista como efectiva, un medio de promoción al servicio de un pueblo, así como el conocimiento del mismo, es este caso de la villa condal de Noreña, de ese lugarín de Asturias que señalaba Jovellanos, la Villa mas asturiana de las villas que citó el poeta Vital Aza. La entrañable -con Ñ- Noreña. 



Una Sidra de primera

Canal y el Santu d.O.

Por María Fuego de la Mora
Fotos: Enrique G. Cárdenas.

d ejando atrás Gijón, camino de Siero, entre Lavandera y Caldones nos topamos con Linares, una aldea soleada y llena de pumares. Allí plantó sus raíces la familia Canal sabiendo aprovechar la abundante cosecha propia de manzana de sidra.



Fueron los abuelos los que por el año 1955, sin grandes pretensiones, pusieron las bases de un lagar puramente familiar, hasta que años más tarde uno de sus vástagos, Avelino Canal, profesionaliza la actividad fundando el lagar que desde entonces se conoce como “Llagar de Canal”.

Como toda empresa que da sus primeros pasos, “Llagar de Canal” empezó pequeño, pero, en unos años, sus naves se fueron ampliando a medida que también crecía la producción de su sidra natural. Su trayectoria se fue afianzando poco a poco, así como su calidad, llegando a ser, durante los años 1984, 1999, 2000 y 2003, la número uno en el Concurso del Festival de la sidra de Nava.

Pero muy poco antes del último premio, en 2003, fallece Avelino y es su hijo Andrés el que coge las riendas del negocio. Como su niñez transcurrió entre los pumares y la bodega, le fue muy fácil coger el paso ágil de su maestro y alcanzar el listón del Consejo Regulador llevando la sidra natural a la Denominación de Origen Protegida con la marca “El Santu”, que obtiene el segundo premio en el Festival de la sidra de Nava del pasado año 2007.

De paladar exquisito, con amargor característico y ligera sensación de aguja natural, tiene la sidra natural

EL SANTU, (D.O.P) UNA SIDRA NATURAL DE PALADAR EXQUISITO, CON AMARGOR CARACTERÍSTICO Y LIGERA SENSACIÓN DE AGUJA NATURAL, DE AROMA LIMPIO Y FRESCO, CON NOTAS VARIETALES O FRUTALES Y UN COLOR QUE ABARCA LAS TONALIDADES AMARILLAS Y PAJIZAS.

“El Santu” un aroma limpio y fresco, con notas varietales o frutales y un color que abarca las tonalidades amarillas y pajizas.

Actualmente sus instalaciones están perfectamente preparadas con toneles de castaño, así como de acero inoxidable y fibra de vidrio y su producción ronda los 900.000 litros anuales con una pumarada en aledaños de cerca de 70.000 metros cuadrados, con más de 300 árboles francos de las distintas variedades



de manzana de sidra de Asturias. También se abastece de otras zonas manzaneras de Asturias como Villaviciosa, Grao, Sobrescorbio o Colunga, aportando la manzana que le falta para la producción que normalmente realiza.

“Canal” y “El Santu” están desde hace por toda Asturias, y en los planes de Andrés está el seguir creciendo y derribando fronteras para llevar este producto tan nuestro cada vez más lejos. Para él, el futuro de la sidra es esperanzador, pues “se trata de un producto natural cien por cien, digestivo, saludable, que acompaña tanto a marismo, como a carnes y pescados, siendo asequible a cualquier bolsillo”, por eso, a su juicio, “debería incentivarse más la investigación sobre problemas concretos en la elaboración de la sidra, de manera especial las alteraciones propias de la sidra natural”. 

RE
POR
TA
JES



recoleta

puerto madero



boca



montserrat



san
telmo

BUENOSAIRES

la ciudad donde la vida
discurre como un tango

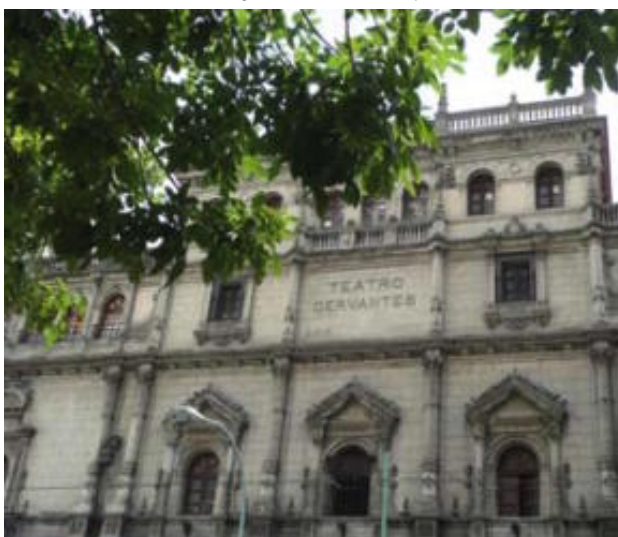
Texto y fotos: Santiago González-Alverú.



Estatua Ecuestre del General Belgrano en la Plaza de Mayo.



Son típicos los rótulos de bares y comercios realizados a mano.



Impulsada su construcción por María Guerrero a principios del siglo XX, el Teatro Cervantes ostenta el título de Teatro Nacional Argentino.



El **Gran Café Tortoni**. El templo del Tango. Solo se permite la entrada cuando hay mesas libres por lo que la espera suele ser obligada.

Buenos Aires fue fundada por Pedro de Mendoza en 1536 con el nombre de Santa María del Buen Aire. El primer asentamiento se cree que fue en La Boca, aunque otros afirman que probablemente en San Telmo. Buenos Aires fue la última ciudad importante fundada en América Latina y por su lejanía con las rutas comerciales más importantes floreció en ella un contrabando auspiciado por franceses, portugueses e ingleses que favoreció su supervivencia.

Todavía está muy reciente *el corralito*; la gran crisis sufrida hace unos años que llevó a este país a una gran recesión y que mantiene a flor de piel su espíritu de compromiso con los problemas sociales, un espíritu que se constata en carteles y pintadas que adornan los muros de sus calles. Buenos Aires es una ciudad donde la vida transcurre como un tango; unas veces feliz y otras desgarradora. Buenos Aires está construida como un puzzle donde las piezas encajan con sus diferentes formas. Es una mezcla de barrios que mantienen su propia idiosincrasia pero todos ellos unidos conforman el todo: la ciudad. Conocer los barrios bonaerenses es descubrir el verdadero espíritu

porteño. Pero para ello es necesario sumergirse en ellos y en sus calles, utilizar sus transportes públicos, comer en cualquiera de sus bulliciosos restaurantes y participar en las conversaciones y en las discusiones sobre la vida, la política o el fútbol, por que el mayor patrimonio de esta ciudad son sus habitantes.

El centro: Retiro, San Nicolás y Montserrat

Retiro es actualmente uno de los barrios más transitado por porteños y turistas debido a sus tres estaciones de Ferrocarril y de la Estación Terminal de autobuses. Lugar obligado para las compras: artesanías, cueros, piedras y otros productos autóctonos. Presume también del encanto de su **Plaza Carlos Pellegrini**, rodeada de lujosos hoteles y edificios y de la distinguida zona de los palacios sobre la **Plaza San Martín**. La calle **Florida** es su arteria principal y como puntos atractivos cabe destacar el **Edificio Kavanagh**, el **Círculo Naval**, **Galerías Pacífico** y el **Bank Boston**, este último ubicado en el barrio de San Nicolás. En este barrio, más conocido por “el centro”, se encuentra “La City”,

donde operan las entidades financieras y bancarias. Merece la pena conocer sus famosos teatros, librerías, pizzerías y cafés, donde los intelectuales conservan la vieja costumbre de sentarse a pasar el tiempo junto a un libro. Al llegar a la **Avenida 9 de julio**, se encuentra el **Obelisco** y desde allí se observa el famoso **Teatro Nacional Cervantes**, una joya arquitectónica de estilo neorenacentista. El **Barrio de Montserrat** es un barrio plagado de edificios y plazas hoy Monumentos Históricos. Fue desde sus orígenes un barrio español, cuyos inmigrantes se asentaron especialmente en la Av. de Mayo y también en las avenidas Belgrano y Rivadavia. Es el barrio financiero y político de Buenos Aires donde podemos encontrar **La casa Rosada** y **El Congeso Nacional**. Frente a la casa Rosada y la sede del Gobierno de la Ciudad descansa la **Plaza de mayo** punto neurálgico de las reivindicaciones políticas y Sociales

Barrio de la Boca

Situado al sur de la ciudad, adquirió su origen entre 1880 y 1930 con la inmigración, principalmente italiana, que le imprimió su sello característico. Este colorido lugar también es sede de uno de los clubes de fútbol más importantes y antiguos del país: **Boca Juniors**, fundado en 1905, y de su estadio de futbol: la mítica **Bombonera**. La **Calle Caminito** es la calle más visitada de este barrio y podemos afirmar que es el *Parque Temático* bonaerense. Por esta calle abundan personajes cantando tangos vestidos de *guapo* acompañados por guitarras y bandoneones mientras las parejas bailan al compás de una milonga para los turistas y paseantes. Incluso podemos fotografiarnos con el doble de Maradona vestido con la *albiceleste*. Este fue el famoso “caminito” por el que transitaba Juan de Dios Filiberto, quien escribiría el tango que lleva su nombre.



Fachada en la Avenida Alvear. Recoleta es una de las zonas más caras y lujosas de Buenos Aires.



En Buenos Aires es fácil encontrar restaurantes u otros negocios regentados por asturianos o sus descendientes.



Centro comercial Paseo de la Resistencia. Artesanía comprometida en la Avenida de Mayo.

“ Fue fundada por Pedro de Mendoza en 1536 con el nombre de Santa María del Buen Aire.”

San Telmo

Es el barrio típicamente porteño y alberga en la actualidad el más importante mercado de anticuarios. Aunque situado muy cerca del centro de la metrópoli es aquí donde más nos podremos acercar al alma misma de la ciudad. Con una reserva histórica y arquitectónica muy representativa. Pueden admirarse las estrechas calles empedradas, las casas coloniales con rejas de hierro forjado y las construcciones *art nouveau*.



Nuestra cocina

Mantenimiento esencial de lo tradicional, aunque con pinceladas de las nuevas tendencias, cuidando la mayor calidad y frescura de las materias primas en cada momento y temporada.

Disfruta de nuestras amplias instalaciones

- Amplia zona de sidrería con su comedor.
- Salones privados para sus más especiales celebraciones o reuniones.
- Comidas informales en "el llagar".

c/ Campomanes, 24 - 26 · Oviedo
9 8 5 2 0 8 3 8 2





Una pintada de protesta adorna el asfalto del Campus Universitario.

“...paradójicamente su manera de entender la vida es quizás más europea que en la misma Europa.”

Los domingos se celebra en la famosa **Plaza Dorrego** un interesante mercado de antigüedades que nos recuerda al Rastro en Madrid o al de Pulgas en París. Aquí pueden encontrarse reliquias como discos, insignias, alhajas, postales, mapas y muchos más objetos interesantes. Los sábados por la tarde es común observar a los vecinos del barrio enfrascados en interminables partidas de naipes, cómodamente instalados en mesas y banquetas que ellos mismos bajan de sus casas.

Recoleta

Se ha convertido en el rincón más cosmopolita de Buenos Aires, ya que sus plazas se colman de artistas callejeros, estatuas vivientes y otros espectáculos. Resulta tradicional sentarse a compartir un café al aire libre en la **confitería La Biela**, en la esquina de Av. Quintana y Ortiz, con su apacible vista, y mirar a la gente pasar en un entorno atractivo. Es recomendable caminar plácidamente por la zona comprendida entre las Avenidas Alvear, Quintana y Callao; y las calles Posadas, Ayacucho, Guido y Rodríguez Peña.

Si bien es un barrio residencial, posee un importante centro de vida nocturna en torno a las calles Ortiz, Guido y Vicente López; en los alrededores del **Cementerio de la Recoleta**, este cementerio, considerado uno de los cuatro cementerios más valiosos en materia arquitectónica y artística a nivel mundial, es visitado por miles de personas para admirar, entre otras, la tumba de Eva Perón.

Puerto Madero

Este puerto, inaugurado en el año 1887, fue proyectado para cubrir las necesidades de exportación a ultramar. Hacia finales de los años 80 un grupo empresarios proyectó reciclar el puerto, y así hoy en día en Puerto Madero podemos admirar edificios inteligentes y torres de cristal que contrastan con un largo paseo a orillas del canal, por donde se deslizan elegantes veleros. El cotizado barrio tiene cuatro diques, rodeados de un magnífico paseo, ocupados por aproximadamente dieciséis edificios que poseen restaurantes de primer nivel gastronómico, oficinas comerciales, viviendas, salas de cine y discotecas. Es un centro de ocio y esparcimiento de la clase acomodada bonaerense.

La capital de Argentina es una ciudad muy europea, paradójicamente su manera de entender la vida es quizás más europea que la misma Europa. En la actualidad más de catorce millones de personas conviven en Buenos Aires. La ciudad posee una actividad continua y prueba de ello es que muchos bares, cafés, pizzerías y restaurantes permanecen abiertos hasta la madrugada, especialmente los jueves, viernes y sábados. Los restaurantes ubicados en barrios como Puerto Madero, La Recoleta, Palermo y zonas como Costanera Norte, Soho Porteño, Palermo Hollywood y Las Cañitas mantienen sus cocinas abiertas hasta pasadas las 12 de la noche. No hay excusas para no disfrutar de esta maravillosa ciudad. 🍷

sabores de la
reconquista



Delicadeza Asturiana

En el interior del hotel más emblemático de nuestra capital "El Hotel de la Reconquista" y en un marco incomparable del mismo nace un nuevo concepto de tienda: "Sabores de la Reconquista"

Delicadeza Asturiana:

Una tienda que pretende ser el referente del consumidor más exigente, avanzado y que aspira a difundir ese nuevo estilo de producto tradicional pero innovador con nuevos formatos, diseños de vanguardia y concepciones novedosas. En ella podrás encontrar desde los quesos más clásicos a las cuñas más modernas, desde la fabada más seleccionada al marrón glaseé mejor elaborado, productos de nuevo cuño como los bombones de sidra o acompañamientos perfectos para los quesos como los gelées, un sin fin de sensaciones que te harán disfrutar desde el primer momento.





CONSEJO REGULADOR D.O.P

el garante de la sidra de asturias

El Consejo Regulador de la DENOMINACIÓN DE ORIGEN es el Organismo Oficial acreditado para certificar que una sidra se califique como Denominación de Origen “Sidra de Asturias”.

Actualmente cuenta con 19 lagares, 262 cosecheros y 522 Hectáreas registradas y auditadas, con unas plantaciones de Variedades de Manzana Asturiana que pertenecen a las **22 Variedades Recogidas en el Reglamento de la Denominación de Origen**, esto confiere a las sidras de Denominación de Origen unas determinadas cualidades organolépticas.

CONTROL EN CAMPAÑA DE RECOGIDA DE MANZANA DE ASTURIAS D.O.P.

La Campaña de recogida de manzana de Denominación de Origen comienza, aproximadamente, en el mes de octubre. No hay que olvidar que influye en el inicio y desarrollo de la campaña, un factor tan importante como es el estado de maduración de las 22 variedades de manzana de DOP, que a su vez está condicionado por la meteorología de cada año. Es entonces cuando comienza a recogerse la manzana.

Durante toda la Campaña de recogida de manzana los técnicos del Consejo Regulador controlan la totalidad de Kilos destinados a elaborar la Denominación de Origen Sidra de Asturias.

Los datos de la última Cosecha 2007 fueron históricos:

CAMPAÑA DENOMINACIÓN DE ORIGEN 2007

Nº Elaboradores inscritos en el Consejo Regulador	19 Lagares
Litros Elaborados con destino Denominación de Origen	1.626.300 Litros
Kilos Variedades Denominación de Origen Campaña	2.158.355 Kilos



100% NUESTRA



CONTROL Y CALIFICACIÓN DE SIDRAS

Desde la recolección y producción hasta la comercialización, el Consejo Regulador establece varios sistemas de control sobre los productores de manzana y los lagareros, tanto en lo que se refiere a la cantidad como a la calidad de las sidras acogidas a la Denominación de Origen. Todas las sidras amparadas han de someterse a un Análisis en Laboratorio Oficial y Cata Ciega de Calificación, que determinará si la sidra elaborada merece o no la calificación de Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”. Las catas ciegas se efectúan por un Panel de Cata experto y formado para este fin. El proceso de control llega hasta la comercialización de las sidras, momento en que el Consejo Regulador entrega a los lagares o bodegas las correspondientes contra etiquetas que garantizan el Origen de las sidras amparadas por la Denominación de Origen.

Catas de Calificación en la Denominación de Origen Sidra de Asturias.

Las bodegas solicitan la calificación de sus sidras depósito a depósito, todos ellos precintados. Es un técnico del Consejo quien a solicitud de la empresa elaboradora, retira unas muestras para proceder a verificar si ese depósito merece la calificación, que posteriormente le dará la posibilidad de etiquetar el producto bajo la garantía del Consejo Regulador.

La labor de calificación del Comité de Cata consiste en verificar, en las sidras que se presentan para la calificación, la ausencia de toda una serie de caracteres defectuosos, incluidos en su Ficha de Cata, **garantizando al consumidor, que las sidras finalmente calificadas tiene un valor de, al menos, un Notable en el mercado.**

IDENTIFICAR SIDRAS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La sidra con Denominación de Origen, la auténtica “Sidra de Asturias”, se distingue por incluir en sus botellas la **Contra etiqueta que concede el Consejo Regulador y la marca registrada en exclusiva para la Denominación de Origen: SIDRA DE ASTURIAS.**



TIPOS DE SIDRAS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Hablamos de tres tipos de sidra: Sidra Natural de escanciado tradicional, Sidra Natural de “nueva expresión” y la Sidra (doble fermentación).



La Sidra Natural “tradicional o de escanciar” se conoce también como “sidra en rama”, no ha sido filtrada. Al beberla, el vaso no tiene que tener mucha espuma (“buen espalme”), tiene que tener también un moderado “aguante” (partículas de gas carbónico que están en suspensión en la sidra mientras ésta se bebe).

Aspecto visual: Amarillo pajizo intenso de relativa transparencia, con correcto espalme y ponderable aguante.

Aspecto olfativo: Aromas francos de mediana intensidad de gran limpieza y tipicidad que recuerdan el fruto de su procedencia.

Aspecto gustativo: Sabor intenso y refrescante asentado sobre un buen soporte ácido con irrelevantes tonos amargos e insinuante astringencia, compensado por la suavidad que le otorga una levísima sensación dulce.

La Sidra Natural “de nueva expresión” una sidra filtrada, estabilizada y elaborada con determinadas variedades de manzanas asturianas, con carácter y cuerpo ideales para disfrutarla acompañando aperitivos, mariscos y pescados. Sírvese a 11°C.

Aspecto visual: Amarillo alimonado con tonalidades verdosas y reflejos dorados. Presencia de micro burbujas de gas carbónico. Limpia y brillante.

Aspecto olfativo: Aromas de intensidad media con presencia de notas vegetales engarzadas con otras de tipo f oral en estrecha relación con una interesante carga frutal con recuerdos de albaricoque y manzana.

Aspecto gustativo: Fresca y ligera, se desplaza con facilidad dejando tapizada la boca de una grata sensación de acidez por la presencia del carbónico. Notable persistencia ácido-amargosa.



La Sidra “espumosa”, la característica principal es la recuperación del gas carbónico que proviene de la segunda fermentación. Debe servirse fría a unos 7°C, siendo buena compañera de cualquier comida ligera, aperitivos, pescados, mariscos y quesos frescos.

Aspectos visual: Pálido amarillento con destellos dorados. Burbuja fina y constante de lenta envolución que forma marcada corona.

Aspecto olfativo: Mediana intensidad aromática conformada por sutiles y delicados aromas de carácter frutal en armoniosa compañía de elegantes notas que sugieren madera.

Aspecto gustativo: La primera impresión en la boca nos alerta que es un producto seco, con excelente conjugación de la trilogía acidez-alcohol-ligereza, resalta la sensación de espuma que imprime carácter dejando una impronta de remarcable frescor que perdura. **VS**



Para más información:

www.sidradeasturias.es

Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias

C/Asturias s/n. San Juan de Capistrano, Planta 1ª

33300 Villaviciosa

Teléfono: 985 89 32 08 | Fax: 985 89 31 70

ADEGAS D'ALTAMIRA

excelente exponente del **AL BARI ÑO**



Por: Giuseppe Gatto
Fotos: cedidas Adegas D'Altamira.

En el corazón de las Rías Baixas, en el Valle del Salnés, entre Sanxenxo y Cambados planta sus cimientos **Adegas D'Altamira**, un nuevo proyecto de la familia Touriño, avalada por tres generaciones de bodegueros. La materia prima no podía ser otra que esa uva de grano muy pequeño y

dulce que da origen al vino blanco gallego de más prestigio, el **Albariño**, de aroma punzante, floral y afrutado que ha ido haciéndose hueco en todos los lugares, hasta llegar a convertirse en un caldo imprescindible a la hora de hablar de vinos. Es este vino el heredero de una larga tradición a la que nadie ha sido capaz de poner fecha de inicio, pero configura una variedad mítica apadrinada tiempo atrás, en sus reuniones de amigos amantes de la mesa gallega, por figuras tan insignes como Cunqueiro y Castroviejo.

La Denominación de Origen que hace referencia y delimita geográficamente la región donde se cultiva esta uva tan especial es la de "Rías Baixas" que comprende cinco comarcas de la provincia de Pontevedra: el Valle del Salnés, O Rosal, el Condado del Tea, Soutomaior y el Val do Ulla. El suelo en el cual las vides florecen es lo que le da su diferencial particularidad. Cada subzona, con su microclima único, aporta sus determinadas características organolépticas.

Y a esta denominación se apuntan las dos marcas (Adegas D'Altamira y Brandal) en las que, con ilusión y denodado esfuerzo, trabaja desde 2004 **Adegas D'Altamira**, merecedoras a la sazón de 31 premios nacionales e internacionales. Bien se puede decir que la familia Touriño ha conseguido elaborar un "vino de autor", basando su principal reclamo en la calidad y la elaboración mimada desde que se planta la cepa hasta que se recoge la uva y se introduce seleccionada en la bodega.





Un arte hecho a mano.

Adegas D'Altamira comienza su tarea en septiembre, con la vendimia, donde se realiza una cuidada selección de la uva. Todo esta medido, como un bello ritual: las cajas nunca exceden los 20 kilogramos y con el máximo esfuerzo de lo hecho a mano se seleccionan las mejores uvas de las cepas más viejas y con los tratamientos más ajustados y el equipo humano más adecuado.

Después, arribada la uva a la bodega, se escogen una a una en la mesa de selección. Una vez despalillada, se procede a su maceración prefermentativa a una temperatura de 8° C durante un periodo mínimo de 12 horas. Posteriormente se lleva a cabo a un suave prensado. A medida que se va obteniendo el mosto se introduce en las cubas de desmangado, manteniendo éste sin fermentar, en absoluto reposo, durante 36 horas para que decanten bien todas las impurezas. Seguidamente a la fermentación controlada a 16° C, se procede a la estabilización durante 6 meses en depósito, de manera que a mediados de junio el excelente caldo ya esté en la botella.

Pero **Adegas D'Altamira** es algo más que una bodega, ya que ofrece a sus visitantes visitas guiadas por la bodega, degustación y venta de vino, charlas sobre la D.O. Rías

ADEGAS D'ALTAMIRA



Adegas D'Altamira
Altamira, Dena, Meaño. E-36967
Pontevedra
www.adegasdaltamira.es
T. +34 986 746 046



Brandal

Zona Vinícola: D.O. Rías Baixas

Variedad: Albariño

Nota de cata: de color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. De aroma intenso y varietal, fruta madura (manzana, pera, melocotón) con un fondo de finas hierbas. Boca sabrosa y rica en matices de fruta, elegante, amplia, con buenas estructura y toques especiados, final sá-pido y un punto mineral



Adegas D'Almamira

Zona Vinícola: D.O. Rías Baixas

Variedad: Albariño

Nota de cata: de color amarillo dorado con irisaciones verdosas. De aroma intenso (hinojo, finas hierbas) con fondo frutal (pomelo, manzana, pera, cítricos) y recuerdo de finas lías. Boca amplia, intensa y bien estructurada con recuerdos tostados del hollejo, buen equilibrio entre grado y acidez. Untoso final afrutado, elegante y persistentes.

Baixas, la tierra, la bodega y el vino. Además, dispone de amplios salones donde se pueden celebrar todo tipo de eventos sociales en un marco incomparable como lo es "El Santuario" uno de sus salones con más sabor: con un tragaluz al exterior en su base central y en un ambiente conjugado íntimamente en piedra y madera, se convierte en un espacio óptimo para grupos minoritarios. **VS**



1000 MANZANAS “DEMASIADAS TENTACIONES”



Cortina lanza al mercado un nuevo producto, pero esta vez no se trata de una sidra, sino de una sidrería. Más concretamente, de un proyecto de sidrerías en régimen de franquicia con el Grupo Estrategias, empresa con experiencia en el sector de las franquicias. La enseña, que pretende extenderse por el territorio español, se marca el objetivo de 2 o 3 aperturas durante este primer año. La franquicia llevará el nombre de “1000manzanas – la sidrería asturiana” y según apunta Eloy Cortina “serán locales donde el amante de la sidra podrá disfrutar, y el que la desconoce, se encontrará algo nuevo, que le sorprenderá”.

La idea inicial surgió hace ya varios años, pero estas empresas asturianas han materializado su trabajo en un “manual de franquicia” que ya está en el mercado y donde se recogen todos los detalles necesarios para ser una sidrería “1000manzanas”. Todo está definido, “...el diseño exterior e interior, los platos de la carta, el servicio de los productos, etc...”. De forma llamativa se especifican los cuidados a la sidra y en particular del escanciado. Sobre este detalle,

Tino Cortina apunta que “...a diferencia de otras tendencias, nosotros apostamos por mantener el escanciado a mano, porque si no es así la sidra natural se desfigura,..., un buen escanciado mejora las cualidades de la sidra y además diferencia a la asturiana del resto de las sidras del mundo y por lo tanto es un rasgo cultural único que queremos conservar”. Además de buena sidra, en “1000manzanas” se podrá degustar una amplia selección de platos de la gastronomía asturiana y, si el visitante lo desea, también podrá hacer su compra de productos asturianos. En definitiva, tal como se presenta, entrar en un “1000manzanas” se convertirá en toda una “experiencia sidrera”, con la que a buen seguro se difundirá el mensaje de la sidra natural asturiana y su cultura, reforzando su expansión más allá de las fronteras del Principado.

MÁS INFORMACIÓN:

www.1000manzanas.com

EL GRUPO EOLO AMPLIA SU GAMA DE PRODUCTOS



Desde que en el 2006 el GRUPO EOLO revolucionara el mundo sidrero con el primer ESCANCIADOR ELÉCTRICO destinado tanto a profesionales como a particulares, ha pasado ya mucho tiempo. Durante estos años, han continuado innovando y ampliando su gama de Escanciadores con distintos modelos y versiones mejoradas, consiguiendo así posicionarse tanto en el mercado Hostelero Nacional... como en la inmensa mayoría de los hogares.

Sin embargo es en este 2008, año en el que Eolo celebra su 30 aniversario, cuando nos presentarán las mayores "sorpresas y novedades" que, sin duda, nos dejarán a todos boquiabiertos.

El GRUPO EOLO ha ampliado su gama de producto con la adquisición de una Empresa centenaria, fabricante de los mejores Descorchadores de Pared, Eléctricos y manuales del mercado. Para conservar el legado recibido, continuará con el proceso de fabricación tradicional íntegramente en sus plantas de Gijón.

Con el fin de ampliar esta línea de sacacorchos, y ofrecer soluciones a los consumidores de todo tipo de bebidas, han desarrollado un revolucionario Descorchador Electromecánico manual: concebido para facilitar a todo el mundo la apertura de cualquier otro tipo de botella.

En lo que a Escanciadores se refiere, el próximo mes presentarán el ISIDRO: escanciador de espectacular diseño concebido especialmente para la hostelería. Algo más tarde, en Agosto y coincidiendo con la Feria de Muestras de Gijón, harán lo propio con el ISIDRÍN: la versión doméstica del primero.

Por último, destacar que además de contar con patentes de sus productos en Europa y en muchos otros países, lo han conseguido recientemente en China.

Con todo este abanico de nuevos productos, el GRUPO EOLO ha conseguido desarrollar una completa gama de productos innovadores, pensada para facilitar y favorecer el consumo de nuestra bebida por excelencia. 

MOMA *Taller de vidrio*



San TORCUATO, 37, Bajo
LA MANJOYA 33196
OVIEDO - ASTURIAS
TELEFONO 607 977 561



EXCELENTE COSECHA PARA LA NOZALA



La cosecha 2007 de sidra de Manzana Seleccionada, elaborada con manzana 100% asturiana y controlada por una auditoría que certifica su calidad, está siendo la más abundante de la historia y alcanzará los 2 millones de botellas.

La Nozala, y los otros cinco lagares de Manzana Seleccionada, han solicitado a AACOMASI cerca de 1 millón de contra-etiquetas de calidad, lo que supone, por lo general, el 50% de las que se utilizarán en la campaña. Para Víctor Escalada, Gerente de Asturvisa, la cosecha 2007 de La Nozala “es la mejor desde que elaboramos este tipo de sidra, debido a los avances constantes en la relación proveedor-lagar y a los conocimientos adquiridos desde el inicio de nuestra andadura”. Por eso –continúa– “ha sido necesario aumentar la producción debido a la falta de sidra para abastecer a nuestro mercado ya a principios de octubre”.

Y es que la sidra de manzana seleccionada de esta cosecha tiene más amargos que en años anteriores debido a la especial climatología que ha sufrido esta cosecha. Así mismo, presenta finura, cuerpo, además de excelente espalme y pegue abundante y fino.

Además, La Nozala participó en el XXII Salón Internacional del Club de Gourmets que se celebró en



Madrid del 14 al 17 de abril, acreditando su especial acogida por parte de distribuidores extranjeros. Estos han comprobado, señala Víctor Escalada, que “se trata de un producto fresco, seco y de baja graduación alcohólica, características que encajan perfectamente en los gustos de los consumidores extranjeros”.

Por eso Escalada cree firmemente en la sidra de Nueva Expresión elaborada con las variedades de la D.O. Sidra de Asturias y, manifiesta, “debemos darle mayor valor añadido a la sidra y prestigiarla fuera de España siendo la mejor opción este tipo de sidra”.

actualidad

BULEVAR DE LA SIDRA EN **GASCONA**

CALENDARIO 2008



9º PREBA DE LA SIDRA DE GASCONA

20 DE ABRIL

MENÚ DE LA ASCENSIÓN

1 DE MAYO

JORNADAS GASTRONÓMICAS
SOBRE LA CASERÍA ASTURIANA

21 AL 25 DE MAYO

8º CONCURSO DE PINTURA

11 DE JUNIO AL 30 DE JULIO

X CONCURSO DE ESCANCIADORES
GASCONA 2008-04-09

20 DE SEPTIEMBRE

ENTREGA DEL PREMIO DEL 8º
CONCURSO DE PINTURA

9 DE OCTUBRE

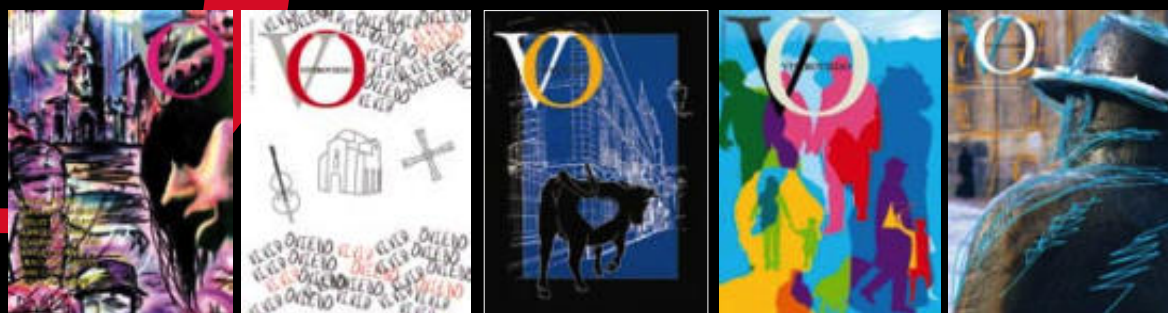
MENÚ DEL DESARME

19 DE OCTUBRE

ESPICHA CELTA Y
AMAGÜESTU

8 Y 9 DE NOVIEMBRE

VIVIROVIEDO



ARTECULTURADISEÑO HISTORIA
COSTUMBRES SOCIEDAD
TRADICIÓN OCIO EVOLUCIÓN
es disfrutar Oviedo

LA SIDRA PRESENTE EN LOS PREMIOS DEL **COLEGIO DE CRÍTICOS GASTRONÓMICOS DE ASTURIAS**



El pasado lunes, 31 de marzo los integrantes del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias (Luís González Bada, Eduardo Méndez Riestra, Eufasio Sánchez Martín y José Manuel Vilabella Guardiola) junto con el Grupo García Rodríguez Hermanos, entregaron los PREMIOS DEL COLEGIO del CRITICOS GASTRONÓMICOS DE ASTURIAS.

El acto, una auténtica fiesta de la gastronomía asturiana, se celebró en el HOTEL HUSA SANTO DOMINGO PLAZA de Oviedo. Un espectáculo al que acudió una nutrida representación del Sector de la Hostelería y Restauración de Asturias, la concejala del Ayuntamiento de Oviedo, Dña. Carmen Manjón y diversas personalidades del sector empresarial de la región.

Los galardonados de la Cuarta Edición han sido:

Restaurante Innovador. CASA GERARDO
(Prendes-Carreño)

Restaurante Clásico: CASA EMBURRIA y CASA LULA
(El Crucero – Tineo)

Restaurante Heterodoxo: LOS ARCOS
(Cangas de Onís)

Sidrería: CASA TRABANCO
(Lavandera – Gijón)

Dulcería: Miguel Sierra

Premio Especial GRH: Colección La Comida de la Vida



La novedad en su cuarta edición es el patrocinio por parte del Grupo García Rodríguez Hermanos y el Premio Especial concedido por GRH a la Colección “La comida de la vida” de Ediciones Trea.



El Grupo García Rodríguez Hermanos manteniendo su compromiso con la calidad y la innovación en la restauración asturiana, ha querido patrocinar los premios y conceder el Premio Especial GRH con el objetivo de impulsar la modernización del sector y reconocer el trabajo excepcional que se está haciendo en Asturias. 

EL BARRIO DE LA SIDRA, UN BUEN BALANCE



La asociación de hostelería de El Barrio De La Sidra está a punto de cumplir su aniversario. En todo este tiempo pudimos ver las siguientes actividades: sorteos de entradas para conciertos y viajes, espichas y gaiteros los jueves, entrega de trofeos (de la www.lasidra.info) y una particular penitencia que pasó por el barrio, la del Sidracrucis 2008.

El pasado 28 de marzo, en el Hotel Villa de Gijón, tuvo lugar un acto en el que estuvieron presentes Xuan Gonzalo “Eve”, de La Xunta pola Defensa de la Llingua, José María Osoro, presidente de la Asociación de Llagareros, y José Luís Acosta Fernández representando al Barrio De La Sidra. En este acto de presentación se apoyaba la campaña “La sidra como tien que ser”, en la cual se pretende repartir carteles por las sidrerías en las que se aboga por la asturianización de la sidra, y la defensa de la llingua en el uso cultural de la sidra.

Esta campaña gozó de pleno apoyo de El Barrio De La Sidra, en la cual se pueden ver colgados en cada una de las sidrerías estos carteles. Actualmente esta asociación hostelera prepara el aniversario, así como una campaña de verano que se prevé intensa, dada la gran expectación levantada en la inauguración. El portal temático www.lasidra.info sigue trabajando en el asesoramiento y organización de El Barrio De La Sidra. 



GRUPO TRABANCO INICIA SUS EXPORTACIONES EN CHINA Y ESTADOS UNIDOS

Grupo Trabanco ya es sinónimo de internacionalización de la sidra asturiana. El lagar de Lavandera, que ya comercializa sus productos en varios países de Europa y Sudamérica, acaba de conseguir dos grandes logros: iniciar la exportación de sidra asturiana a China e inaugurar el envío de sidra de Manzana Seleccionada y sidra brut nature a Estados Unidos.

Con el envío de 75.000 litros de sidra a Shandong (en el nordeste de China), Grupo Trabanco abre una importante vía para la internacionalización de este producto. Y lo hace de manera prudente y segura, ya que cuenta para ello con el apoyo de un importante grupo empresarial asentado en Shandong y especializado en la distribución de bebidas.

“Esta es nuestra primera incursión comercial en China y, por eso, hemos contactado con un distribuidor local que conoce mejor que nosotros el mercado asiático y nos hemos esforzado para que dé grandes resultados. Estamos convencidos de que la sidra asturiana tiene un gran mercado en China, aunque somos conscientes de que no será nada fácil consolidar las ventas, ya que para ello necesitaremos grandes esfuerzos en la promoción de la calidad de nuestra sidra”, apunta Samuel Menéndez Trabanco, gerente de Grupo Trabanco.

Lo importante, en todo caso, es que Grupo Trabanco mantiene varios frentes abiertos en la internacionalización



de la sidra autóctona. Hace ya unos meses que el lagar de Lavandera comercializa en Estados Unidos su sidra de Manzana Seleccionada y su producto más reciente, “Poma Àurea” (sidra brut nature avalada y registrada en la D.O.P. “Sidra de Asturias”).

Desde el pasado mes de octubre, estos productos se pueden consumir en establecimientos de hostelería y tiendas de delicatessen de Miami. “Es un primer paso”, asegura Trabanco. “El objetivo siempre es el de consolidar las ventas y continuar con la promoción en otras zonas. De momento, los resultados acompañan y estamos satisfechos con nuestra primera incursión en el mercado norteamericano”, añade Samuel M. Trabanco. Los datos ponen de manifiesto el afán de crecimiento y de internacionalización de Grupo Trabanco. Además de en China y en Estados Unidos, se puede encontrar sidra de Trabanco en México, Guatemala, Francia, Suiza, Bélgica, Holanda e Inglaterra.

“Sin duda, seguiremos trabajando para incorporar nuevos países, e incluso nuevos continentes, a este listado. La sidra asturiana presenta una calidad excepcional y debemos aprovechar este buen momento e invertir tiempo y dinero en la promoción internacional de nuestro producto. Sólo de esta manera conseguiremos que la sidra asturiana sea cada vez más conocida en todo el mundo”, sentencia Trabanco.

VII EDICIÓN DEL CONCURSO DE SIDRA DE GIPUZKOA

Aunque históricamente se ha elaborado y consumido sidra en todo el País Vasco, Gipuzkoa, como comarca más alejada de la región vitivinícola, ha conservado la tradición sidrera con más arraigo.

Hoy en día, todavía son muchos los caseríos que conservan los lagares tradicionales en los que elaboran sidra de manera totalmente artesanal. Sin embargo, también son muchos los lagares que han dado el salto a la elaboración comercial, convirtiendo los caseríos y lagares, en empresas que mantienen el carácter familiar, y que están dedicadas exclusivamente a la elaboración y venta de sidra natural. La Diputación Foral de Gipuzkoa, buena conocedora de esta tradición, sigue manteniendo su firme apoyo al sector de la producción de manzana de sidra implicándose en el Concurso de Sidra, que va ya



por su VII edición. En este año 2008 la final tendrá lugar el sábado 7 de junio en la Cofradía Vasca de Gastronomía de San Sebastián. Municipios como los de Andoain, Astugarraga, Hernani, Urnieta, Usurbil o Zatautz, entre otros, estarán presentes en este certamen.

Toda Asturias



es nuestro campo



CAJA RURAL

www.ruralvia.com/asturias

AMIGOS V I V I R LA SIDRA

Restaurantes o sidrerías de excelencia gastronómica donde podrás leer Vivir la Sidra

ÁLAVA

SIDRERÍA SAGARTOKI
Prado, 18
01005 Vitoria - 945 288676
siprado@terra.es

ALBACETE

CASA PACO
La Roda, 26
02005 Albacete - 967 500618
EL CORREDERO
Corredero del Agua, 9
02600 Villarrobledo - 967 146537

ALICANTE

CASA ASTURIAS
Ctra. Cartagena, 75
03008 Alicante - 965 101759
EL RINCÓN DE ASTURIAS
Pasaje Santa Rita de Casia, 4
03500 Benidorm - 966 804281
LA SIDRERÍA
Pje. París, B-1
03700 Denia - 966 420781
LA SIDRERÍA ESCONDIDA
C/ Ruzafa, 2
03501 Benidorm - 965 865798
LA SIDRERÍA ESCONDIDA
Pl. San Cristóbal, 8
03002 Alicante - 965 203193
RESTAURANTE FARTUQUÍN
Urbano Arregui, 76
03185 Torrevieja
SIDRERÍA ALDAPA
Virgen del Socorro, 46
03002 Alicante
SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS
Tomás García Sempere, 5
03501 Benidorm
SIDRERÍA GIJÓN
Apolo XI, 25
03501 Benidorm

ASTURIAS

AL SON DEL INDIANO
Pl. del Conde de Casares, 1
33866 Malleza - Salas
985 835844
www.alsondelindiano.com
ASADOR VALLE DE ARANGO
Las Tablas, 9-10
3128 Pravia - 985 821296
asador_de_arango@wanadoo.es
BALBONA
Pico de Meras, 2
33120 Pravia - 985 821162
balbona@restaurantebalbona.com
CASA ARTURO
Plaza de San Miguel, 1
33007 Oviedo - 985 229488
CASA BOTAS
Plaza del Ayuntamiento, 11
Oviedo - 985 215690
CASA CONRADO
Argüelles, 1,
33003 Oviedo - 985 223919
info@casaconrado.com
CASA FERMÍN
San Francisco, 8
33003 Oviedo - 985 216452
www.casafermin.com
CASA GERARDO
Ctra. AS-19, Km. 9
33438 Prendes - 985 887797
info@casa-gerardo.com
CASA MARCIAL
La Vita, s/n.
33549 La Salgar - Parres
985 840991
www.casamarcial.com
CASA NESTOR
Conde Real Agrado, 6
33440 Luanco - 985 880315
www.casanestor.com
CASA TELVA
Leceñes, 4
33938 Valdesoto - 985 735881
casatelva@eresmas.com
CASA TATAGUYO
Pl. del Carbayedo, 6
33400 Avilés - 985 564815
tataguyo@telefonica.net

CASA VICTOR

Carmen, 11
33206 Gijón - 985 350093
restaurante_casa_victor@hotmail.com
CASA ZABALA
Vizconde Campo Grande, 2
33201 Gijón - 985 341731
casazabala@telecable.es

DEL ARCO

Gral. Zubillaga, 1
33005 Oviedo - 985 255544

DE LABRA

Santa Ana de Abuli, 11
33010 Oviedo - 985 117676

EL ASADOR DE ABEL

La Revuelta del Coche, s/n.
33178 Argüelles - 985 740913
elasadordeabel.info@restaurantesdeas-
turias.com

EL CANDIL

Numa Guilhou, 1
33206 Gijón - 985 353038
EL CENADOR DEL AZUL
Aller, 51
33600 Mieres - 985 461814
elcenadordelazul@telefonica.net

EL CORRAL DEL INDIANO

Avda. de Europa, 14
33540 Arriondas - 985 841072
elcorraldelindiano@hotmail.com

EL UROGALLO

San Vicente
33940 San Martín del Rey Aurelio (El
Entrego) - 985660344

FARO VIDIO

Cimadevilla, 19
33003 Oviedo - 985 228587
www.farovidio.com

GALLERY ART AND FOOD

Carretera de la Costa 118
33204 Gijón - 985 196666
www.galleryartandfood.com

JOSE'S

Ramón y Cajal, 9
33400 Avilés - 985 545122

KOLDO MIRANDA

Avda. Campo, 20 Bajo
(frente a bar López)
33410 La Cruz de Illas - Castrillón
985 511446
reservas@restaurantekoldomiranda.com

L'ALEZNA

La Rienda, 14
33174 Caces - 985 798355
pedro_martino@lalezna.com

LA FERRADA-CASA RUFO

Valeriano León, 20
33510 Pola de Siero - 985 720021
info@hotel-loriga.com

LA GOLETA

Covadonga, 32
33002 Oviedo - 985 213847
info@la-goleta.com

LA PUERTA NUEVA

Leopoldo Alas, 2
33008 Oviedo - 985 225227
www.lapuertanueva.com

LA SOLANA

Ctra. del Centro Asturiano, s/n.
33390 Mareo - Gijón - 985 168186
correo@restaurantelasolana.com

LA TABERNA DEL ZURDO

Cervantes, 27
33004 Oviedo - 985 963096

LA VENTA DEL JAMÓN

Carretera Oviedo-Gijón
A66 Salida Lugones
33192 Pruvia - 985 262802

MESÓN CASA PEDRO

Asturias, 39
33004 Oviedo - 985 253396/985
243959/609 822401
pedro@hotmail.com

PANDUKU

Ctra. Gral. Oviedo-Santander, 47
33199 Granda - 985 792210

REAL BALNEARIO

Avda. Juan Sitges, 3
33400 Salinas - 985 518613
isaac@restaurantebalneario.com

SPORT

Rivero, 9
33700 Luarca - 985 641078
sport@arrakis.es" sport@arrakis.es

VILLA BLANCA

Avda. de Galicia, 25-27
33700 Luarca - 985 641079
restvillablanca@eresmas.com

SIDRERÍAS

ALBERTO

Manuel Llaneza, 6
33600 Mieres - 985 452576

BAR MÁXIMO

El Monte, s/n.
33448 Bañugues - Gozón
985 880435

BEDRIÑANA

Maliayo, 1
33300 Villaviciosa - 985 890132

CARIÓN

Narciso Vaquero, s/n.
33840 Pola de Somiedo
985 763441

CASA ANGELÓN

La Barraca, 23
33520 Nava - 985 718043

CASA CÉSAR

Juan Alvargonzález, 24
33208 Gijón - 985 389983

CASA GERVASIO

Fuente de la Plata, 68
Carretera de S. Claudio
33013 Oviedo - 985 234255

CASA OLIVO

Celestino Cabeza, 14
La Felguera - Langreo
985 690046

EL CARTERO

Cienfuegos, 30
33205 Gijón - 985 362558

EL CUERA

Pl. Parres Sobrino, 9
33500 Llanes - 985 400054
elcuera@yahoo.es

EL LLABIEGU

Ribagorza, 14 (Esquina con Roncal)
33208 Gijón - 985 396978

EL LLAGAR DE COLLOTO

Camino Real, 53
33010 Colloto - 985 792200

EL LLAGAR DE QUELO

Barrio de Fuego, 21
33199 Tiñana - Pola de Siero
www.sidraquelo.com

EL MOLÍN DE LA PEDRERA

Río Güeña, 2
33550 - Cangas de Onís
985 849109

EL PARQUE

Florencio Rodríguez, 11
33510 Pola de Siero
985 725009

EL RINCÓN DE MATER ASTURIAS

Gascona, 2
33001 Oviedo - 985 221770

EL VALLE

Manuel Pedregal, 6
33001 Oviedo - 985 229952

EL YANTAR DE CAMPOMANES

Campomanes, 24-26 - Bajo
33008 Oviedo - 985 208382
h.campomanes@elyantardecampoma-
nes.com

JORGE

El Muelle, s/n.
33790 Puerto Vega - 985 648211

LAS DELICIAS

Valeriano Fernández, s/n.
33440 Luanco - Gozón

LA ESQUINA

Juan Alvargonzález, 30
33208 Gijón - 985 140238

LA FIGAR

La Riega, s/n.
Nava - 985 717551

LA PUMARADA

Juan Alvargonzález, 41
33208 Gijón - 985 151962

LA QUINTANA

González Abarca, 16 - Bajo
33400 Avilés - 985 560819

LA TROPICAL

Santa Rosalía, 13
33208 Gijón - 985 393531

LA XANA

Eleuterio Quintanilla, 38
33208 Gijón - 985 149199

LLAGAR CASTAÑÓN

Sta. Ana, 34
33314 Quintes - Villaviciosa
985 894576

llagarjulian@wanadoo.es

LLAGAR EL GUELU

Pruvia de Abajo, 189
33192 Llanera - 985 264808

LLAGAR HERMINIO

Camino Real, 11
33010 Colloto - 985 794847

llagarherminio@fade.es

LLAGAR LA MORENA

Alto de Viella, s/n
33429 Siero - 985 263944

llagarlamorena@teleline.es

LLAGAR SIDRERÍA CABANÓN

33594 Naves de Llanes - 985 407550
www.llanesnet.com/elcabañon

MATER ASTURIAS

Santa Clara, 4
33001 Oviedo - 985202411 - 985210312

PARILLA ANTONIO I

Roncal, 1
33208 Gijón - 985 1154973

PUENTE

Avda. del Nalón, 3
33940 El Entrego - 985 660469

RTE. SIDRERÍA ASTURIAS

Gascona, 9
33001 Oviedo - 985 210707
985 211752

RTE. SIDRERÍA EL HÓRREO

Antromero, s/n.
Luanco - 985 871470

RTE. SIDRERÍA RÍU CABRALES

Bricia, s/n.
33594 Posada de Llanes
985 407688

SIDRERÍA BOAL II

Roncal, 8
33208 Gijón - 985 152911

SIDRERÍA CASA CORTINA

San Juan, 41
33311 Amandi - Villaviciosa
985 891015

www.sidreriacasacortina.com

SIDRERÍA EL CACHOPITO

Gascona, 4
33001 Oviedo - 985 218234

SIDRERÍA EL PIGÜENA

Gascona, 1
33001 Oviedo - 985 202502

SIDRERÍA MANOLO

Las Cabañas, s/n - Hotel Cristina
33180 Noreña - 985 744747

hotelcristina-asturias.com

SIDRERÍA MARISQUERÍA LA PUMARADA

Gascona, 8
33001 Oviedo - 985 200279

SIDRERÍA MATER ASTURIAS

Plaza del Marqués s/n
33201 Gijón - 678 75 70 25

SIDRERÍA RTE. LA NOCEDA

Victor Chávarri, 3
33001 Oviedo - 985 25959 - 985209696

SIDRERÍA VILLAVICIOSA

Gascona, 2
33001 Oviedo - 985 210707

985 211752

TIERRA ASTUR - GASCONA

Gascona, 1
33001 Oviedo - 985 203411

TIERRA ASTUR - ÁGUILA

Antigua fábrica del Águila Negra
33007 Colloto - Oviedo - 985 791228

www.tierra-astur.com

TINO "EL ROXU"

Avda. de la Costa, 30
33205 Gijón - 985 140991

www.tinoelroxu.com

*Disfrute de sus comidas de
trabajo, familiares o con
amigos, de lo mejor de
la Cocina Asturiana y de
los platos más actuales en:*



**restaurante
CASA CONRADO**

Argüelles, 1 / 33003 OVIEDO

Reserva de mesas
Teléfonos: 985 22 39 19 y 985 22 97 63
Fax: 985 22 57 93
www.casaconrado.com



restaurante • marisquería

Covadonga, 32 / 33002 OVIEDO

Reserva de mesas
Teléfonos: 985 21 38 47 y 985 22 07 73
Fax: 985 21 26 09
www.la-goleta.com

Siguiendo la tradición



TRABANCO
Lavandera, s/n – Ctra. Pola de Siero,
Km. 5
33350 Gijón - 985 136462

BARCELONA
AROLA
Marina, 19-21 Hotel Arts
08005 Barcelona - 934 838090
www.arola-arts.com
ONDARRA BERRI
Pasaje Marimon, 7
08021 Barcelona - 934 142055

BURGOS
EL CIPRÉS
Pl. de los Jardines D. Diego, 1
09400 Aranda del Duero
947 507414

CÁDIZ
CASA BIGOTE
Bajo de Guía, 10
11540 Sanlúcar de Barrameda
956 362696
EL FARO DEL PUERTO
Ctra. de Fuentebravá, Km. 0,5
El Puerto de Santa María
956 870952

CIUDAD REAL
EL CORREGIDOR
Gerónimos Ceballos, 2
13270 Almagro - 926 860648
LAS NIEVES
Ctra. Daimiel, Km. 3,000
13260 Bolaños de Calatrava
926 870563
SIERRA MADRONA
Ctra. Nal. 420, Km. 12
13130 Fuencaliente - 926 470192
SUCOT
Avda. Primero de Julio, 87
13300 Valdepeñas - 926 312932

CÓRDOBA
CHOCO
Compositor Serrano Lucena, 14
Córdoba - 957 264863
restaurante_choco@hotmail.com
EL CHURRASCO
Romero, 16
14003 Córdoba - 957 290819
EL CABALLO ROJO
Cardenal Herrero, 28
14003 Córdoba - 957 475375
elcaballoroyo@elcaballoroyo.com

GRANADA
CARMEN DE SAN MIGUEL
Pl. Torres Bermejas, s/n.
18009 Granada - 958 226723

GUIPÚZCOA
UROLA
Fermín Calbetón, 20
20003 San Sebastián - 943 423424
SIDRERÍA DONOSTIARRA
Embeltrán, 5
20003 San Sebastián - 943 426418
www.sidreriadonostierra.net
SIDRERÍA LA CEPA
San Bartolomé, 32 - Bajo
20007 San Sebastián - 943 460333

LA RIOJA
SIDRERÍA DE LOS ABADES
Hermanos Moroy, 1
26001 Logroño - 941 255278
info@sidreriadelosabades.com

LEÓN
VIVALDI
Platerías, 4
24003 León - 987 260760
www.restaurantevivaldi.com
POSADA REGIA
Regidores, 9
24003 León - 987 213173
www.regialeon.com
RESTAURANTE-HOTEL RURAL
LA POSADA BABÍA
Piedrahita de Babia
24141 León - 987 48 83 01
F. 987 48 82 76

MADRID
ASTURIANOS
Vallehermoso, 94 Bajo
28003 Madrid - 915 335947
CASA BALTASAR
Don Ramón de la Cruz, 97
28006 Madrid - 91 402 96 46
CASA HORTENSIA
Farmacia, 2
28004 Madrid-915 390090
CASA MINGO
Pº. de la Florida, 34
28008 Madrid - 915 477918
CASA PARRONDO
Trujillos 4
28013 Madrid- 915 226234
EL BOSQUE SAGRADO
Provincias, s/n - Feria del Campo - Pabe-
llón de Asturias
28023, Madrid - 915 267817
correo@amadoalonso.com
EL NERU
Bordadores, 5
Madrid - 915 481977
info@restauranteelneru.com
EL OSO
Avda. de Burgos, 214
28050 Madrid - 917 666060
www.restauranteeloso.com
FERREIRO
Comandante Zorita, 32
Madrid - 915 539342

GRACIANO
Jorge Juan, 69
28009 Madrid - 914 316011
LA CABAÑA DE SENÉN
Parque Casa de Campo, s/n
Moncloa - Casa de Campo
28011 Madrid
LA HOJA
Doctor Castelo, 48
Madrid - 914 092522
info@lahoja.es
LA MÁQUINA
Sor Ángela de la Cruz, 22
(local izqda)
28020 Madrid - 915 723319
"i" restaurante@lamaquina.e.telefonica.net
LA PANERA
Arenal, 19 - Bajo
28013 Madrid - 915 429220
PUERTA 57
Padre Damián, s/n.
28036 Madrid - 914 573361
SIDRERÍA CARLOS TARTIERE
Menorca, 35 - Bajo
28009 Madrid - 915 745761
SIDRERÍA EL ESCARPÍN
Hileras, 17
28013 Madrid- 915 599957
SIDRERÍA LA SANTINA
Ctra. Las Rozas
El Escorial km 15,500
28260 Galapagar- 918 580244

MÁLAGA
CASERÍO DE SAN BENITO
Ctra. Córdoba- Málaga, Km.108 - cruce
Alameda
29200 Antequera - 952 034000
LA HACIENDA
Ctra. N-340, KM. 193
29600 Marbella - 952 831116
lahacienda@vnet.es
LA SAL
Montemayor, 11 - Bajo
29680 Cancelada - Estepota
952 888369
SANTIAGO
Pº. Marítimo, 5
29600 Marbella - 952 770078
rsantiago@com
TRAGABUCHES
José Aparicio, 1
29400 Ronda - 952 190291
tragabuches@tragabuches.com
MURCIA
SIERRA DE CAZORLA
Ctra. de Villena, Km. 0,5
30510 Yecla - 968 751002

PONTEVEDRA
CASA SOLLÁ
Lugar Sineiro, 7 - Bajo
36163 Poio de Arriba - 986 872884
correo@restaurantesolla.com

SALAMANCA
MATER ASTURIAS
Concejo, 3
37002 Salamanca - 923 218386
www.materasturias.com

SEGOVIA
LAS CASILLAS
Eras, 5
40170 Sotosalbos - 921 403068

SEVILLA
BODEGUITA ANTONIO ROMERO
Gamazo, 16
41001 Sevilla - 954 210585
LA FLOR DE TORANZO
Jimios, 1
Sevilla - 954 229315

VALENCIA
ARROP
St. Joan de Ribera, 20
46701 Gandía - 962 950768
www.arrop.com
CASA MARÍA
Santos Justo y Pastor, 65
46022 Valencia - 963 551159
LA SIDRERÍA
Sancho Tello, 12
46021 Valencia - 963 695165
RESTAURANTE XIRINGÜELO
Gutiérrez Mas, 20 Bajo
46701 Gandía - 962 870425
SIDRERÍA PRINCIPADO DE ASTURIAS
Peris Brell, 5
46022 Valencia - 963 309484
SIDRERÍA TXEMARI
Pº Alameda, 48
46023 Valencia - 963 304481
SUBMARINO
Avda. Junta de Murs i valls, s/n.
Parque Oceanográfico de Valencia
961 975565
submarino@grupo-jbl.com
TASCA SIDRERÍA EL PARADOR
Pº Germanies, 58
46702 Gandía - 962 879986

VIZCAYA
BAR GATZ
Sta. María, 10
48005 Bilbao - 944 154861
www.bargatz.com
CLUB NÁUTICO
Obispo Orueta, 2 y 4
48009 Bilbao - 944 235500
GURIA
Gran Vía, 66
48011 Bibao - 944 415780
www.restauranteguria.com

SUSCRIPCIÓN

Deseo recibir a la siguiente dirección
los 2 números anuales de Vivir la Sidra

Nombre y Apellidos _____

Dirección _____

Población _____ Provincia _____

Tel./ Móvil _____ Fax _____ E-mail _____

Para ello abonaré 12 € (incluye gastos de envío para Europa) 18 € (incluye gastos de envío
para América) para mediante:

- talón nominal a Vivir la Sidra
- transferencia a este nº de c/c: 2048 0000 24 0340139055
- domiciliación bancaria a este nº de c/c:

Fecha ____ / ____ / ____

Firma del titular

Entidad	Oficina	D.C.	nº Cuenta

R
LA SIDRA

Valle, Ballina y Fernández

Sidras Natural y Brut Nature

*Maravillas
que da la manzana
100%
asturiana*



Sidra
de Asturias

Sabores Mitológicos DE ASTURIAS

www.saboresmitologicos.es



El Diaño Burlón, la Xana y el Trasgu

PRODUCCIÓN AGRARIA ECOLÓGICA

La agricultura ecológica es un sistema de producción y elaboración que busca la obtención de alimentos de la máxima calidad, respetando el medio ambiente y sin utilizar productos químicos de síntesis (abonos químicos, pesticidas, hormonas, antibióticos, etc.) ni organismos modificados genéticamente. El objetivo es mantener la fertilidad de la tierra y el bienestar de los animales, evitando la aparición de residuos en los alimentos y la contaminación del medio ambiente.