

LA SIDRA

www.lasidra.as

Número 114 - Xunu 2013

3€



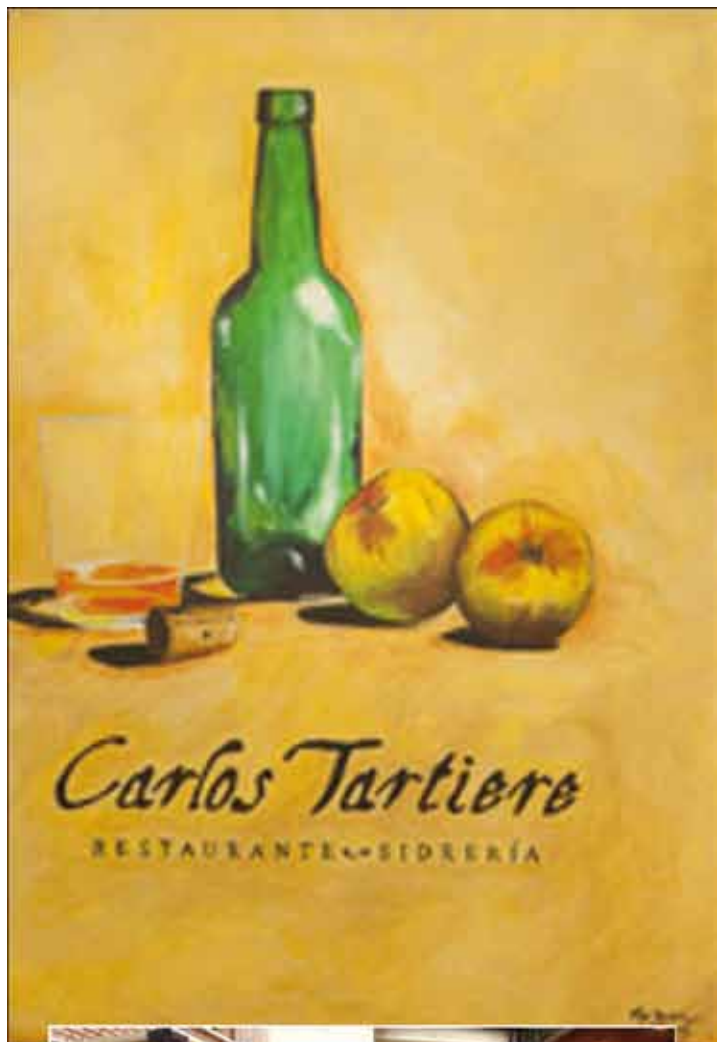
**¡AUMENTAMOS
LA TIRADA!**

**VALDESOTO,
L'ENTREGU,
LA POLA**

¡Festivales sidreros!

**MUYERES DEL
LLAGAR**

Pepita Meana Montes. LLAGAR CORZO



Carlos Tartiere
RESTAURANTE - SIDRERÍA



Calle Menorca, 33 - 28009 Madrid
Reservas: 91 400 93 55 - 91 400 93 56

Restaurante Sidrería Carlos Tartiere
Calle Menorca, 35 - 28009 Madrid
Reservas: 91 573 43 33
91 574 57 61

¡ATENCIÓN HOSTELEROS!

SIDRERÍAS, RESTAURANTES ASTURIANOS,
GASTROBARES, VINOTECAS, PARRILLAS...

¡EL MAYOR ALMACÉN DE PRODUCTOS
ASTURIANOS ESTÁ EN COLLOTO!



CRIVENCAR

PRODUCTOS ASTURIANOS



20% DE DESCUENTO PARA PROFESIONALES DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN*

*Descuento aplicable exclusivamente para compras directas en nuestro almacén de Colloto.

SOLICITA TU TARJETA DE DESCUENTO PARA PROFESIONALES

- LA MAYOR SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANALES ASTURIANOS
- TODO TIPO DE SIDRAS Y VINOS DE CALIDAD DE CANGAS
- AGUARDIENTES Y LICORES ASTURIANOS
- CONSERVAS ASTURIANAS DE CALIDAD
- EMBUTIDOS, COMPANGOS, LEGUMBRES Y PLATOS COCINADOS
- CASADIELLES, CARAJITOS, MERMELADAS...



Coordenadas: 43° 22'47" N - 5° 47' 26" O

¡¡LO TENEMOS TODO!!

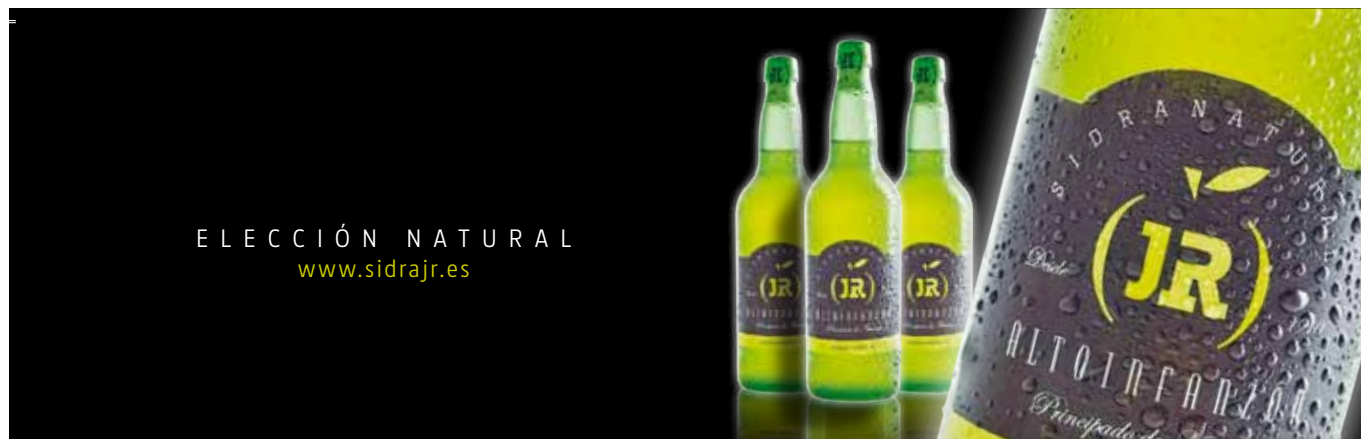
985 794 215

TELÉFONO DE INFORMACIÓN

CRIVENCAR - Quesos del Principado de Asturias, S.L.
Parque Empresarial Águila del Nora Parcela 2, Nave 1.
Colloto - 33199 Siero - ASTURIAS - España



¡6.000 EJEMPLARES!	6
MARIA JESÚS ÁLVAREZ, CONSEJERA DE AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS	8
“LA SIDRE, UNA CULTURA MILENARIA QUE S’AFAYA A LOS TIEMPOS”	
¡OSTRAS, QUÉ SIDRA!	12
UN BALANCE ALTAMENTE POSITIVO	
L’ENTREGU DESCORCHA ENFORMA	20
SIDRE Y ASTURIANÍA EN VALDESOTO. SIERU	24
LA SIDRE GANÓ AL AUGUA EN LA POLA	28
LLAVIANA INSTITUCIONALIZA LA SIDRA	
SIDRERÍA EL GUAJE	32
HOMENAJE A ÁNGEL SUÁREZ	
LA SIDRA DOP SE PRESENTARÁ EN AVILÉS	34
YÁ NUN HAI ESCUSES PA NUN ECHAR SIDRE	44
CAMÍN DE CUALLOTO. PUEBLÍN SIDRERU	46
MUYERES DEL LLAGAR	48
PEPITA MEANA MONTES. LLAGAR CORZO	
LA SIDRA VISITÓ EL LLAGAR DE VALLESECO	50
NEW WORLD CIDERS II	54
ENCAMIENTOS	58
SIDRA PARA TODOS LOS PLATOS	60
UN AGUARDIENTE DE SIDRA DE 71 AÑOS	64
GASTRONOMÍA POR DESCUBRIR	66
ÓNDE COMER	69
LOS REYES DEL CANTÁBRICO	75
SIDRERÍA LA TROPICAL	
SIDRERÍA CUBA	
SIDRERÍA BALMES	
RESTAURANTE SIDRERÍA EL PUENTE ROMANO	
SIDRERÍA EL PANERU	
IV CERTAMEN DE PINCHOS VILLAVICIOSA	81
AXENDA SIDRERA	82
ACTUALIDÁ	84
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	102
DE CHIGRE A CHIGRE	104
EL FORNO	
LAS CUEVAS	
LAS DELICIAS	
EL OVETENSE	
LA FONCALADA	
EL TRAVIESU	



ELECCIÓN NATURAL
www.sidrajr.es

LA SIDRA

Xunu 2014

Númeru **114**

Edita: Espublizastur S. L.
Pa la Fundación Asturias XXI
Depósitu Llegal: AS-03324-2003

FUNDACIÓN ASTURIAS XXI

Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturias

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada: **Xurde Margaride**
www.xurde.net



Redaición

Arantxa Ortiz
arant_xa13@yahoo.es
Tlf.: 652 59 49 83

Direutor Creativu de Publicidá

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

Dellegáu Comercial

Juan Ignacio Aracil Serra
Tlf.: 617 477 567
lasidrapublicidad@gmail.com

Otros collaboraores

Abel Martínez González, Alberto del Pozo, Inaciu Hevia Llavona, Antón Armayor, Xuacu Fernandi Güerta, Manuel G. Busto, Nuria Morán.

Semeyes

Archivu LA SIDRA, Xurde Margaride, J. Eloy, Lujó Semeyes.

Tornes

Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu

Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as

infolasidra@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.





LA SIDRA DIXITAL / LA SIDRA DIGITAL

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



FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Ya somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook.com/lasidrainfo)

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

¡Ya somos más de 11.600 fans!



WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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

WEBSITE
(www.lasidra.as)

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

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



MAIL
(info@lasidra.as)

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

MAIL
(info@lasidra.as)

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



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

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

Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

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

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

Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!



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

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

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

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

¡6.000 ejemplares!

En verano LA SIDRA va a más



Que nadie quede sin LA SIDRA este verano, ese es el compromiso que nos marcamos para este año. Fiestas, romerías, fiestas de prau, festivales sidreros, allí estará LA SIDRA para acompañar a nuestros lectores, porque en verano aumenta la demanda de sidra, y de LA SIDRA.

Como es habitual en los veranos, LA SIDRA aumenta su tirada para hacer frente a la mayor demanda de la misma que se produce durante los meses estivales, que hace insuficiente nuestra tirada normal de 3.000 ejemplares y que se reparten entre suscriptores, chigres colaboradores, bibliotecas, oficinas de turismo, bibliotecas, centros de cultura, quioscos y librerías.

Pero este año aún vamos a superarnos, pasando a los 6.000 ejemplares mensuales, planteándonos incluso, una vez pasadas estas fechas veraniegas, aumentar la tirada a 4.000 ejemplares al mes, puesto que es notorio el incremento de suscriptores, colaboradores y venta directa que está teniendo LA SIDRA en esta

última temporada.

Por el momento lo que ya es un hecho es el aumento en la tirada desde este mismo número, y es que con el calor la actividad sidrera se incrementa considerablemente, y son más las personas que buscan información sobre este dinámico sector.

Asturianos y visitantes quieren conocer los eventos sidreros, guardar un recuerdo de su experiencia y seguir disfrutándola una vez en casa. Todos ellos encontrarán en nuestras páginas la información que necesitan, las referencias, las novedades, las propuestas.

Por eso, este verano ¡que nadie se quede sin LA SIDRA!

“La sidra, una cultura milenaria que s’afaya a los tiempos”



MARÍA JESUS ÁLVAREZ, CONSEYERA D'AGROGANADERÍA Y RECURSOS AUTÓCTONOS, CUÉNTAMOS EL SO PUNTU VISTA SOBRO LA CANDIDATURA DE LA SIDRE COMU PADRIMONIU CULTURAL INMATERIAL DE LA UNESCO.



De zorga a drecha, Luis Benito García; la consejera d'Agroganadería y Recursos Autóctonos, María Jesús Álvarez y la direutora xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación, Tomasa Arce.

“La cultura asturiana de la sidre cumple tolos requisitos pa ser distinguíu comu padrimoni u cultural inmaterial de la UNESCO”

Anque nun ye la primer vegada que s'anunciara que se diba algamar esta reconocencia pa la sidre, anguañu vusté implicóse enforma pa esta candidatura. ¿A qué se debe'l so interés?

El procesu p'algamar la reconocencia de la cultura de la sidre comu padrimoni u cultural inmaterial entamó en 2008, por iniciativa de l'Asociación de Llagareros y la Consejería de Mediu Rural. Agora recoyemos el testigu porque tamos comencios de que dicha cultura cumple tolos requisitos pa ser distinguíu comu padrimoni u inmaterial de la UNESCO; pos la nuesa sidre tien comu singularidá l'echáu y amás forma parte d'una cultura milenaria que s'afaya a los tiempos.

Nesta ocasión va rializase una campaña onde les

redes sociales y los medios de comunicación van tener un papel destacáu ¿Pue alantramos daqué sobro la mesma?

El trabayu sedrá intensu porque tamos a la gueta d'una presentación rigurosa, atractiva y qu'implique a los ciudadanos. Recoyeremos firmes singulares y prestixoses pa sofitar la candidatura y daremos puxu a una amplia movilización ciudadana, al traviés d'estremaos medios comu les redes sociales, pero entá nun podemos desvelar el conteníu.

El trabayu d'investigación de D. Luís Benito García sedrá un exe importante pa la candidatura ¿Presentarás daqué otru estudi u complementariu?

Amás de la tesis doctoral de Luis Benito García, entitulada *Sidra y manzana en Asturias: sociabilidad, producción y consumo (1875-1936)*, xuniráse una investigación del mesmu autor concerniente al períodu que va de 1936 a l'actualidá. Asina mesmo, el “Principado” aportará tamién ente la documentación científico otros estudios del mesmu autor, comu'l llibru *Las representaciones de la sidra. El contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas contemporáneas (1850-1936)*, qu'algamó un premiu Gourmand, en 2008, y el so llibru *Beber y saber*. Una hestoria cultural de les bébores que tamién algamó un premiu Gourmand en 2005 y mediu centenar más d'espublizaciones rellacionaes cola sidre. Ente elles, artículos comu *Comensalidad, sociabilidad y rituales de consumo. La espicha en Asturias en el primer tercio del siglu XX*, espublizáu na revista d'hestoria y



María Jesús Álvarez afirma qu'esta vegada sí llevarán a la UNESCO la propuesta que yá anunciaren en 2.009.

“La sidre ye la tercer producción agroalimentaria más importante d'Asturies”

ciencies sociales con mayor índice d'impautu comu ye Historia Social.

¿Qué posibilidaes tiene la sidre d'algamar por fin esta reconocencia?

El procesu pa la presentación de la documentación científica fina'l 31 de marzu de 2014, fecha na que se presentará oficialmente la candidatura. De magar entós, escomenzará la evaluación del proyeutu por parte de los téunicos de la UNESCO, un procesu que pue prullongase fasta dos años. Estos téunicos sedrán los encargaos de decidir, pero si la dieta mediterráneo llogró esta distinción ¿por qué non la sidre? La sidre asturiano forma parte d'una cultura singular y milenaria, la cultura sidrera na que tomar un culín o culete supón non solo tomar una bébora natural sinon tamién

un actu social nel que se comparte, qu'aconceya a amigos, familiares y conocíos alrodiu d'esa sidre.

Dientru la candidatura, y arriendes de realzar la cultura sidrera en sigu ¿englóbase tola sidre asturiano, (natural, esplumoso, nueva espresión) o l'acoyía a sellos comu D.O.P y Seleición?

La candidatura a la distinción comu padrimoni cultural inmaterial de la humanidá cinca específicamente a la cultura sidrera, una cultura milenaria qu'engloba a tola sidre producío n'Asturies, nes sos estremaes etapes y colos sos respetivos productos.

En casu d'algamar esta reconocencia ¿afeutaría de dalgún mou a los profesionales del seutor? ¿Cómo?

Beneficiaría al seutor productor y ellaborador de mazana de sidre, tantu dende'l puntu vista de la reconocencia al llabor desendolcáu demientres años comu dende'l puntu vista del espardimientu que tendrá'l productu a nivel mundial. Sedría un espaldarazu a la sidre, que ye la tercer producción agroalimentaria más importante d'Asturies y que caltién a una importante industria que foi a profesionalizase y conseguir la Denominación d'Orixe Protexía.



Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Consejería d'Agroganadería y Recursos Autóctonos.



Sidrerías versus ley 7/2001 Asturias

Manuel Gutiérrez Busto

Hace días hablando con un lagarero me planteó la reivindicación de establecer el término sidrería como algo nuestro, como la botella, como signo de asturianía.

En el año 1965 ya existía una ley sobre ordenación Turística de Restaurantes y Cafeterías, que se modificó en parte el 29-VII-78, pero la escasez de legislación hizo que a nivel autonómico se promulgase la Ley del P. Asturias 7/2001, que recoge algunos términos muy interesantes, como el siguiente: *“La sidrerías son aquellos establecimientos que responden a la cultura tradicional Asturiana, que están adecuadamente ambientados y caracterizados y disponen de instalaciones y equipamientos idóneos para el mantenimiento, oferta y escanciado de la sidra, pudiendo clasificarse en atención a sus características en los grupos*

- A- Sidrería
- B- Restaurante
- C- Sidrería bar-café.

Ahondando más en el Art. 48-p-3º dice: *“las sidrerías gozarán además, de un símbolo distintivo de su singularidad, en los términos que reglamentariamente se establezcan”.*

Visto esto solo nos cabe exigir el cumplimiento de la Ley. Si tenemos un establecimiento y queremos que tenga esta singularidad, esta característica, solo debemos ajustarnos a esta normativa y por lo tanto exigir a la competencia o a nuestros compañeros propietarios de otros establecimientos que se

ajusten a la norma si quieren ser sidrería.

En el desarrollo de la ley dice que las sidrerías-restaurantes, para clasificarse como tales con la especificidad de restaurante, será imprescindible *“que no exista impedimento alguno para el escanciado de la sidra en el comedor”*, si la clasificación es sidrería-bar o cafetería, como característica sinequanon *“no podrá limitarse el escanciado de sidra a determinadas zonas del establecimiento, debiendo prestarse este servicio, tanto en la zona de bar como en la de comedor”.*

Creo que tenemos bien especificados todos los elementos, pero no está tratado el tema con la Asociación de Hosteleros ni con el Departamento de Turismo de la Consejería correspondiente del “Principado”, de quienes sería misión otorgar un distintivo que califique el establecimiento como Sidrería. Sería bueno que, además, del mismo modo que a las cafeterías se las evalúa con tazas y a los restaurantes con tenedores, se hiciera lo mismo con las sidrerías, concediendo por su calidad botellas de sidra como reconocimiento.

Dejo esta idea en la mente de todos ustedes, lectores, consumidores, hosteleros, trabajadores del ramo para que si queremos tener sidrerías asturianas nos movamos. Dejo para el próximo número un artículo de opinión, con la legislación correspondiente al tema del elemento indispensable para que exista el término de sidrería, que es el del escanciador o echador de sidra.

SIDRERÍA
LA LLERA
COCINA CASERA

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

plaza
SIDRERÍA RESTAURANTE

Plaza Manuel Uría, 12 NAVA Telf: 984 842 571

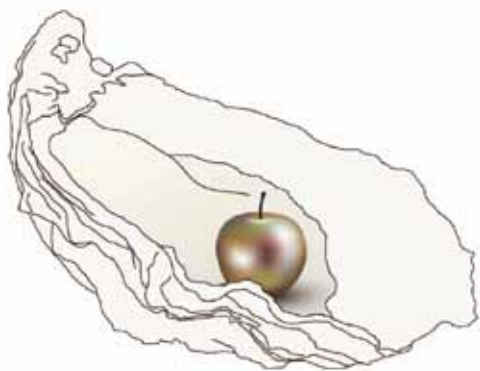
¡Ostras, qué sidra!

UN BALANCE ALTAMENTE POSITIVO



Xurde Margaride.

La combinación de ostras y sidra está dando mucho que hablar en los últimos meses. Tras la primera cata de sidra brut Guzmán Riestra maridada con ostras, celebrada durante la IV Primer Sidre l'Añu (con moluscos, cómo no, del Eo) la DOP siguió la estela en el Salón Gourmet de Madrid con otras catas y ahora esta combinación de mar y tierra volvió nuevamente a la actualidad con estas primeras jornadas gastronómicas que ahora nos ocupan, organizadas por la DOP "Sidra d'Asturies", dedicadas expresamente a estos dos manjares.



Más de setenta establecimientos hosteleros participaron en las jornadas

Una campaña mediática importante donde las redes sociales jugaron un papel interesante dio paso a la presentación oficial de las jornadas. Celebrada en la Colegiata de San Xuan Bautista, de Xixón y cuyo peculiar formato sorprendió de forma notable tanto a los participantes en el evento como a los asistentes al mismo.



Ctra.de Villalba a Moralzarzal, 27
28411 Madrid
T. 918 427 976



Tras la misma, se abrieron las jornadas gastronómicas, en la que participaron más de setenta establecimientos hosteleros, principalmente asturianos aunque también con presencia en Madrid, con una oferta gastronómica a precios interesantes, de tal forma que cabía la posibilidad de tomar una copa de sidra y una ostra por 3,5 euros, o bien una botella y una docena del apreciado molusco por veinticinco euros.

Sin duda, este evento gastronómico permitió a numerosos interesados comprobar la calidad de estos productos en un maridaje más original e interesante que el conocido conjunto formado por ostras y champán.

Noreña, Tinéu, Villaviciosa, Cabranes, Llanes, Uviéu, Piedras Blancas, La Puela de Allande y Xixón ofrecieron durante diez días esta oferta, mientras que en Madrid, fueron siete los establecimientos que se animaron a seguir el ejemplo, encontrando entre los participantes nombres tan emblemáticos como las Sidrerías Parrondo o Carlos Tartiere. Sin duda esta elevada participación ayudó a que tanto dentro como fuera de Asturias conociéramos mejor estos tesoros asturianos.

Siete sidras para diez días de maridajes

Las sidras elegidas para estas jornadas fueron **Emilio Martínez** -EM- y **Españar** (El Gobernador), **Poma**

Áurea (Trabanco), **Pomarina** (Valle, Ballina y Fernández), **Urriellu** (Industrial Zarracina), **Villacubera** (Cortina Coro) y **Zythos** (Herminio).

Desde el Consejo Regulador afirman que con estas jornadas se persiguen varios objetivos, aparte de destacar la calidad de las ostras del Eo, como es elevar las sidras de nueva expresión y brut al mismo nivel que ostentan internacionalmente las ostras.

Los maridajes con las sidras elegidas dejan al comensal impresionado por su versatilidad y calidad, así como por la excelente combinación, y de ahí el nombre de la campaña en tono exclamativo. Ciertamente, para muchos esta mezcla ha sido una gran sorpresa, puesto que a día de hoy, son muchas las sidras no escanciadas asturianas que resultan desconocidas para el gran público, pese a su excelente calidad.

Otro objetivo de la campaña es la apertura y expansión de estas sidras en nuevos mercados, entendiéndose que ésta puede realizarse perfectamente a través de la gastronomía, apoyo fundamental de estas sidras.

Relacionadas habitualmente con el champán, las ostras son, según los expertos, ideales para consumir con este tipo de sidras no escanciadas ya que la graduación de la bebida (a partir de seis grados) y el nivel de acidez la hacen ideal en este maridaje donde se resaltan los sabores del mar y la tierra.



Boal
SIDRERIA
de Roncal

XXI Fiesta de la Sidra Natural 2012
2º PREMIO "TIENES QUE IR A"
984 393 227
C/ Roncal 8 Tifnos.: 684 612 323 (33208) Gijón



*PODEMOS EN LA MESA
EL SABOR DE NUESTRA TIERRA*





SIDRERIA RESTAURANTE
Asturias

Gascona, 9. Oviedo - Tel. 985 211 752
info@restauranteasturias.es
www.restauranteasturias.es

Bar Tienda
Mariluz
Vinoteca

VINOS & VIANDAS

González Besada, 2 · OVIEDO
T 984 280 321



MADA
CAFÉ
RESTAURANTE

Piloña, 21
(Esq. Nava)
Urb. Montecerrao
Telf. 984 281 727
Móvil 695 208 000
659 470 378
33006 OVIEDO
caferestaurantemada@gmail.com



Público y hosteleros deben valorar todas las sidras asturianas

Habitualmente las sidras brut y de nueva expresión no son muy conocidas entre el público a excepción de su consumo en eventos puntuales, y con esta jornadas se trata de concienciar a todo el mundo (consumidores y hosteleros) del juego que pueden dar.

La calidad que poseen las hace comparables a champanes y vinos mucho más solicitados, y cuentan además con la ventaja de que no necesitan ser servidas propiamente en sidrerías al no ser necesario su escanciado, lo que abre la posibilidad de incorporar su oferta a numerosos establecimientos.

Del mismo modo, tras su consumo el público aprende a apreciar las variedades, a distinguir que en Asturias se elaboran más variedades de sidra aparte de la natural, y que ésta goza de una calidad excelente a un precio competitivo y que, como han demostrado estas jornadas, pueden degustarse en diferentes ocasiones y con diversos platos.

Y si para los participantes en las jornadas el des-

cubrimiento de este conjunto gastronómico fue una auténtica sorpresa, los profesionales del sector también se mostraron entusiasmados con el estupendo maridaje.

La Sociedad de Críticos Gastronómicos valora positivamente el maridaje de ¡Ostras qué Sidras!

El restaurante xixonés La Salgar acogió el pasado 21 de mayo a la Sociedad de Críticos Gastronómicos, quienes aportaron sus conocimientos en la degustación de esta apuesta. Acompañados por varios representantes del Consejo Regulador, así como por medios de prensa, tuvo lugar una comida donde, en medio de varias catas, se valoraron las cualidades de las siete sidras presentadas en combinación con las ostras. Los resultados finales fueron, como se esperaba, positivos, lo que es un aliciente más para tratar de promocionar esta combinación gastronómica fuera de los límites de nuestro país, tal y como se pretendió hacer con estas jornadas.



Dr. Hurle, 31

Tel. 985 37 21 90

GIJÓN

El Pigüena
Sidrería - Restaurante

C/ Gascona, 2
33001 Oviedo
Tels.: 985 21 03 41
985 20 57 45
sidrieriapigu@yahoo.es



don...de los Vinos
y tapas

C/ Nalón, 2
33450 Piedras Blancas CASTRILLÓN
Tlf. 984 831 566
dondelosvinosytapas@hotmail.es

La Carbayera
PARRILLAS

www.lacarbayera.com

Camin de la carbayera 306. Tifs. 985 13 70 25
33391 Grandá, Gijón. 985 13 65 17





Xurde Margariñe.

En la reciente Primer Sidre l'Añu tuvo lugar el primer maridaje público de sidra brut y ostras, a cargo del gastrónomo, catador y enólogo, Manuel G. Busto, que contó para esta pionera experiencia con ostras del Eo y Sidra Guzmán Riestra, así como con la presencia del propio llagareru Raul Riestra.

La hábil combinación de estos manjares han creado escuela y cada vez más, ostras y sidra brut, forman una indisoluble pareja.

La idea de este maridaje en particular surge de Manuel G. Busto, gastrónomo, enólogo y catador, con una trayectoria profesional (y altruista) en el mundo de la gastronomía y de la sidra que se remonta a los años setenta, cuando pasó a ser miembro del prestigioso Club Torres. Desde entonces y hasta ahora, no ha parado de involucrarse en numerosas actividades relacionadas con la gastronomía y en especial con la sidra, siendo actualmente el Vicepresidente de la Sociedad Gastronómica El Rinconín así como colaborador habitual de LA SIDRA.

La idea de este maridaje fue tuya ¿cómo surgió?

Probablemente surgió de mis recuerdos de infancia. De guaje no me gustaban las ostras. Con el tiempo me di cuenta de lo apreciadas que eran por los gastrónomos, seguí probando y me ha ido cambiando el concepto, tanto que de joven, durante las vacaciones en la Ría del Eo, solía coger una botella de sidra, una navaja y me iba a la playa a comer ostras con limón y sidra. Me encantaba.

Habitualmente las ostras se asocian con champán, aunque este año se ha hecho una gran campaña promocionando la sidra ¿qué opinas?

Sí, la ostra se ha considerado un producto de gourmet, como muchos cavas o champagnes. Aún tenemos el preconceito de que la sidra no es producto de calidad, o solo la tomamos con ciertos productos, lo que nos cierra la mente y un sinfín de maridajes gastronómicos. Como ya comenté, durante la Primer Sidre l'Añu se maridaron por primera vez las ostras con sidra, y el éxito a la vista está.

¿Puedes definirnos el maridaje de ostras con sidra? ¿Por qué es adecuado?

La sal que encontramos en la ostra hace de catalizador y realzará todos los valores de la sidra, con esta combinación podremos apreciar claramente todos los matices de uno y otro producto, que maridan a la perfección.

¿Y eso ocurre con todas las sidras?

No, en absoluto, porque cada sidra tiene sus propias características, sus niveles de carbónico y las hay más y menos apropiadas para el maridaje.

¿Por qué has elegido Guzmán Riestra?

Hace unos meses, hablando con Raul Riestra me enteré de que desde el año 2000 estaban inmersos en este brut, una sidra seca, de gran calidad y al momento me sentí interesado por el producto. Finalmente esta sidra salió al mercado e hicimos el primer maridaje en la Primer Sidre l'Añu, que fue todo un éxito.

Esta es una sidra bastante nueva ¿qué puedes decirnos de ella?

Es un producto de excelente cantidad, una brut seca, cuya fermentación tarda entre 12 y 18 meses, lo que le confiere unas características especiales que ya han sido apreciadas en USA, al obtener un prestigioso premio en Massachussets. El llagar ha invertido mucho en tecnología sin olvidar la parte tradicional y esto se traduce en esta excelente sidra, que sin duda dará que hablar. Basta decir que a estas alturas, su producto ya está prácticamente vendido.

Plaza Mora de Rabelos 6,
28022 Madrid
Teléfono: 91 741 44 27
Email: info@sidreriaellagar.com

L'Entregu descorcha enforma



Espera atenta mentes s'echa un culete.

Con esta tercer edición El Descorche de L'Entregu, perafítase comu referencia sidrera obligada, que sabe xuncir los aspektos más tradicionales de los festivales sidreros, coles nueves tendencias.

Nueos tiempos, muncha moxedá, los festivales de la sidre reinvéntese.

III Descorche La Llaguna L'Entregu



Tres mil fueron los lilitros de sidre que corrieren nel parque de La Llaguna y los sos alrodios los díis 25 y 26 de mayu, demientres el tradicional Descorche sidreru, fiesta qu'abre la temporada braniega del conceyu. Per tercer añu consecutivu la Sociedá Cultural y de Fiestes L'Entregu fixo que la capital del conceyu Samartín descorchare dos mil lilitros de sidre provinientes de varios llagares asturianos: **Arbesú, Trabanco, Menéndez, J.R, El Gobernador, Foncueva, Viuda de Corsino, Buznego, Orizón, Roza y Castañón** sacaren les meyores sidres a la cai. Otros mil lilitros foron repartíos demientres la segunda xornada, procedentes del llagar Cases de Aldea Araugusta, que repartió



Puerto San Isidro, 3 - 2ºB
33960 BLIMEA (Asturias)
Tlfno. 985 67 16 03

Estética Dental
Implantes Dentales
Ortodoncia
Prótesis fija y removible
Periodoncia
Ortodoncia General

Pídanos CITA PREVIA



Casa del Pueblo

Mesón - Sidrería

C/ Pérez de Ayala, 1
33940 - EL ENTREGO
984 084 225





La moxeda foi protagonista indiscutible del Descorche.

la so sidre ecolóxico..

Puntualmente a les doce del meudí, echóse'l primer culete, señal de que la veda sidrera quedaba abierta, y tres elli, los cientos de presones que dende una hora enantes atarraquitaben el parque, foren de puestu en puestu, vasu en mano pa prebar toles sidres presentes. A esta preba acompañó una ambiente prestosu y folixeru, con música'l país qu'aidó a escaecer el tiempo irregular de la xornada.

El mercáu popular que se celledró al empar foi otu de los puntos fuertes, y los sos cuarenta puestos de gastronomía y artesanía viérense peranimaos y concurríos. Si la primer xornada del díi tuvo animada, la tardi superó en númeru l'asistencia, y a media tardi la sidre cuasi que que taba escosada, lo que marca la gran asistencia y la popularidá qu'esti xoven certame ta ganando.

Xunciendo tradición y modernidá y contentar y dar puxu al esfrute en toa triba de públicu, tres el preslle de la preba, llegaren los conciertos. Entamando los Stukas y darréu el DJ Nacho Otero.

Novedaes sidreres

Tres la nuechi de música -o descansu- la xornada del domingu tuvo marcada por dos novedaes: la primer foi la proullongación d'un díi más d'esti festival, yá que l'ésitu de les ediciones anteriores féxolo preciso, y la segunda foi la preba de sidre ecolóxico elaborao nel llagar de les Cases de Aldea Araugusta, que tevo una perbona acoyía.


El mercáu siguió acompañando a los sidreros y La Bandina en Madreñes amenizó la xornada, que finó con unos resultaos más qu'interesantes respetu a participación, lo qu'ensin dubia aidará a que l'añu que vien teamos una nueva edición.



Les xornaes gastronómiques acompañaron el Descorche

Para completar la folixa, la hostelería llocal llegó al determin de preparar unes xornaes gastronómiques onde evidentemente la sidre y la mazana foron los ingredientes estrella. "El Menú del Descorche" vendióse n' establecimientos hosteleros comu La Conda, La Laguna, La Casa del Pueblo, El Zamorano o El Puente, con unos precios que taramingaron ente los 15 y los 18 € y ente los qu'atopemos esquisiteces comu sollombu en salsa mazana, fabes con amasueles a la sidre, merluza a la sidre, llinguáu rellenu amarisco a la sidre o tarta de sidre ente otros munchos platos.

Concretamente nel restaurán Casa del Pueblo, Elías Manuel Fernández González participó por tercer añu, con un menú, compuestu por Cocktail de gambes Casa'l Pueblu, Cachopu de merluza rellenu a la sidre y tarta de sidre y manzana.

 Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.



Este verano ven a probar la nueva parrilla de pescados y mariscos del Cantábrico, regada con la sidra que te echa Parrochin



Sidre y asturianía en Valdesoto. Sieru



Un ambiente prestosu que dexó a los sidreros con ganas de repetir pal añu que vien.

Música'l país y ambiente 100% asturianu con muncha mocedá, de 16 años mesmamente, que participó con toa normalidá y que punxo n'evidencia que la obsesión española de prohibir nun pinta un res ellí onde hai cultura, y si daqué tenemos n'Asturies ye cultura de la sidre. Por si nun toviere bien nidio, Valdesoto ye l'amuesa.

El nueu asitiamientu del eventu nun foi del gustu de toos, siendo munchos los qu'écharon de menos los horros de Negales.



L'aparcamientu del recién naguráu Cienru Polivalente de Valdesoto fo'l nueu esceneraiu escoyíu pa esta VII edición del Certame Sidreru "Valdesoto cola sidre" cellebráu'l pasáu diecinueve de mayu. Con una trayectoria de siete años, esti eventu yá ye ún de los más esperaos del conceyu polos sidredros, qu'esti añu desplazóse dende l'asitiamientu avezáu, horros de Negales, fasta esti nueu cienru, decisión que xeneró enforma alderique y que nun gustó a toos.

L'actu entamólu de nueu l'asociación sierense Toos Xuntos Podemos, cola collaboración del Ayuntamientu Sieru. A la fin llevárense 1.035 lilitros de sidre provinientes d'once llagares, dos menos que na pasada

Bar Casa

Beyao



desde 1844

Valdesoto, nº 45
33938 SIERO
Tel. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU

EL CAMPU FUTBOL
VALDESOTO



Teléfono: 684 627 334





D.O.P. "Molín del Medio"

Carbayedo Nº 4 - AVILÉS
Tel. 985 54 54 17



edición; pesia ello estes ausencias nun amenorgaren la calidá del certame qu'añu ente añu supérase en participación y calidá. Los llagares **Alonso, Buznego, Cortina, Estrada, Herminio, Juanín, L'Argayón, La Morena, Menéndez, Muñiz y Riestra** ufrieron la so sidre nesti homenaxe sidreru a tolos presentes, que pa prebalo namás tovieren de mercar el típicu vasu conmemorativu.

A les once y media la máñán yá escomenzaren a llegar los más mañaneros, que nun quinxeron perder les actividaes paraleles al eventu, comu l'animación musical de la Bandina del Grupo Principado, qu'acompañó a los sidreru a lo llargo tola xornada. Si en daqué nun tovieren d'alguerdu los asistentes foi na eleición de la meyor sidre, con opiniones de lo más variaes.

A la una la tardi, l'aparcamientu convertíu nuna multicollor espicha onde'l verde de botelles y toldes destacó perriba del gris del cielu, enllenu sidreru que dieren cuenta aína de los más de mil lilitros de sidre del eventu. Y ye que si daqué estrema a esti festival d'otros asemeyaos ye la escasa duración pero la intensidá del mesmu. Finando a les tres de la tardi, la participación foi enforma curiosa pesia qu'el tiempu nun acompañó un res.

Sidre solidario

Coscientes de la situación económica de numberoses families asturianas, sustituyendo a los puestos avzaos nestos festivales, un puestu xestionáu por Cárites de Valdesoto encargóse de la cebera, ufriendo pinchos, empanaes, güevos cocíos... La recladación foi pa l'Asociación, que s'encargará de xestionar les aides a les presones más desfavorecies.

A la fin del festival, los entamoaores amosárense satisfechos, tantu col desendolcu comu cola participación, pegollos pa que n'años vinientes esti eventu siga cumpliendo años.





Valdesoto cola sidre ye un eventu sidreru de poca duración, pero de muncha intensidá.



<p>EL MALLU del INFANZÓN SIDRERIA - MERENDERO</p> <p>ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>MENÚ DIARIO PARRILLA DE LENA</p> <p>• COMUNIONES • BAUTIZOS • CUMPLEAÑOS • ESPICHAS</p> <p>Amplia terraza</p> <p>CORDERO Y GOCHU A LA ESTACA LOS DOMINGOS</p> <p>Ctra. Peón, As 331, 276 Alto del Infanzón - Gijón (desvío a Peón, cementerio Deva)</p> <p>☎ 985 13 50 30</p>	<p>de Tapas por</p> <p>EL MALLU SIDRERIA</p> <p>desde 3€</p> <p>de domingo a jueves Tapeamos, excepto víspera de festivos</p> <p>MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>• COMIDAS PARA GRUPOS</p> <p>C/. Pola Siero, 12- Gijón</p> <p>☎ 985 31 94 10 ☎ 984 19 28 65</p>	<p>EL OTRU MALLU SIDRERIA</p> <p>Amplios salones</p> <p>• ESPICHAS • GRUPOS • TODO TIPO DE CELEBRACIONES</p> <p>MENÚ DIARIO ABIERTO TODOS LOS DIAS</p> <p>C/. Sanz Crespo, 15 Gijón</p> <p>☎ 985 35 99 81</p>
--	--	---

La sidre ganó al agua en La Pola



En Llaviana nun faltó nin l'agua nin la mocedá a la hora de tomar unos culetes.

La lluvia nun aguó la celebración del VIII Festival de la Sidre de Llaviana, el primeru que se celebra tres la hestórica declaración de la sidre como bébora institucional del conceyu. Los llavianeses desafiaren la climatoloxía pa esfrutar de los culetes ufríos por ochu llagares.

El Festival tien agora la responsabilidá de seguir medrando ensin repetise, y de tornar a cuntar col sofitu de la hostelería llocal.



Les Cuenques son sidreres, comu quedó demostrao nel VIII Festival de la Sidre de Llaviana, al qu'asistió un bon númeru públicu pesia la climatoloxía. El festival cuntó cola presencia d'ochu llagares -El Gobernador, Foncueva, J.R., Menéndez, Muñiz, Roza, Trabanco y Viuda de Angelón- cuyes sidres foren degustaes en dos turnos. Ye la primer vegada que se celledra esti festival dempués de que la sidre fuere nomada bébora istitucional del conceyu y los llavianeses nun quinxeren de dengún mou dar la espalda a un actu col que se refuercia l'apueste pola bébora asturiana.



sidrería
plaza la pontona-laviana

Plaza La Pontona nº 5 · Tnº: 985 602 286 Pola De Laviana





El Festival nun cuntó col sofitu de la hostelería llocal pola so refuga a la celebración esi mesmu díi d'una fiesta universitaria nel recintu ferial, pero sí col del Ayuntamiento, l'Asociación Amigos Descensu Folklóricu del Nalón, La Forna y Cajastur, qu'asina entamen una actividá que tres ochu años yá se convirtió nuna de les avezaes dientru'l calendariu festivu del conceyu.

La plaza Armando Palacio Valdés foi l'escenariu del Festival propiamente dichu, nel qu s'instalaren los puestos nos que se llevó alantre la degustación gratuita previa merca del vasu conmemorativu del festival, que nesta edición tuvo dedicáu al Descensu Folklóricu del Nalón. Al empar, na plaza Fray Ceferino un mercáu tradicional ufrió a los visitantes numerosos artículos d'artesanía.

La xornada sidrera punxo de manifiestu una vuelta más que la bébora tradicional asturiana cuenta con un gran númberu d'adeptos y que celebraciones d'esta triba son un aliciente más pa dinamizar el sector hostelero en particular y económicu en xeneral asturianu. En Llaviana sábenlo y por eso caltienen un



Festival que yá ye un clásicu nes cuenques y que refrenda l'apuesta fechu pol conceyu de declarar a la sidre bébora istitucional, darréu que cualisquier eventu que se faiga nel país que tea rellacionáu cola sidre tien un ésitu prácticamente aseguráu.

Llaviana institucionaliza la sidra

El pleno municipal del Ayuntamiento de Llaviana acaba de declarar por unanimidad a la sidra bebida institucional del concejo. Es el primer consistorio asturiano en adoptar una decisión que supone un paso más en la defensa de la sidra.



Adrián Barbón ruerpe la "disciplina" del PSOE n'Asturies y acaba col vino español pa recuperar la sidre.

Llaviana ya tiene su bebida. Los 17 concejales -8 del PSOE, 3 del PP, 3 de Foro y 3 de IU- del Ayuntamiento regido por el socialista Adrián Barbón aprobaron por unanimidad en el pleno municipal declarar la sidra bebida institucional del concejo. Una propuesta que partió del grupo socialista y que el resto de formaciones presentes en el consistorio votaron favorablemente con el fin de apoyar al sector. Así, el de Llaviana se convierte en el primer Ayuntamiento asturiano en adoptar esta decisión, según destaca el concejal de desarrollo económico, David Suárez.

Uno de los cambios que conlleva esta aprobación es que en los actos municipales se sustituirá el foraneo vino español por sidra asturiana, bien sea escanciada o de mesa, explica Suárez. Igualmente, se promocionará a través de la hostelería y se pedirá a las distintas asociaciones de festejos que en actos como la entrega de bollo y botella de vino, ésta se cambie por una botella de sidra.

Pequeños pero importantes pasos para que la bebida asturiana tome el protagonismo tanto en actos institucionales como festivos y que sirve además para apoyar la candidatura de la sidra como Patrimonio Inmate-

rial de la Humanidad de la UNESCO. Una candidatura impulsada por el llavianés Luis Benito García, investigador de la Universidad de Uviéu, de quien también partió la idea de institucionalizar la sidra en Llaviana, afirma el concejal de desarrollo económico, quien se muestra esperanzado en que más ayuntamientos y organizaciones se sumen a esta iniciativa "interesante".

Tras la aprobación hubo un acto en el que se oficializó este nombramiento, donde García resaltó el papel de la sidra como motor diferenciador de la cultura asturiana, mientras que el alcalde llavianés recordó que en el concejo la elaboración de la sidra ha sido a lo largo del tiempo una actividad tradicional en llagares caseiros en los que la producción se destinaba fundamentalmente al consumo familiar.

Por parte de la hostelería local también se aplaudió la medida y ya se está trabajando para que los distintos establecimientos llavianeses lleven a cabo unas jornadas dedicadas a la sidra o la elaboración de una ruta sidrera. De esta forma, se dinamiza la hostelería local al tiempo que se promueve la sidra gracias a una iniciativa del ayuntamiento llavianés a la que en un futuro podrán unirse otros consistorios asturianos.

Sidrería El Guaje

HOMENAJE A ÁNGEL SUÁREZ



En el corazón de la cuenca encontramos la sidrería El Guaje, uno de los mejores lugares que podemos elegir si queremos comer bien a un precio razonable y en un ambiente familiar y tradicional. Al frente del local encontramos a Alberto Cuetos Álvarez, hostelero que sabe lo que tiene que ofrecer a sus clientes tanto a nivel profesional como gastronómico.

Este emblemático establecimiento fue escenario el pasado día tres de mayo del Certamen de tonada "homenaje a Ángel Suárez", popularmente conocido como Cuartukilu, recientemente fallecido. Una espi-cha con sidra Quelo y la gastronomía propia de estos eventos, una docena de cantantes (Justino Lada, Damián Blanco, Ignacio Fernández, Raúl Díaz, Marcelino Bustamante, Luis Andrés Collado, Eloy López, Borja Fernández, Graciano Fernández y Bibiana Sánchez) junto con el músico Maximino Costillas reunieron a un buen número de personas que quisieron no solo rendir tributo al desaparecido cantante sino disfrutar de una de nuestras tradiciones más importantes.

Quienes no conozcan la Sidrería El Guaje no deben perder la oportunidad de visitarla, y si lo hacen en jueves podrán disfrutar del menú especial "Del Mercado" que suele incluir fabada, sopa de marisco y cabritu



con patatinos o lenguado a la romana y postres caseros a un precio de 8,5 €. Menús diarios (excepto los lunes, día de cierre), una parrilla funcionando de continuo y la tabla especial "El Guaje" a base de pescados y carnes variadas (chuletas de cordero, cerdo, chipirones, calamares...) o el pulpo crujiente con salsa especial y con sidra **Quelo** o **Solaya** son algunas de las recomendaciones de El Guaje.

Sidrería El Guaje.

Rúa Cares 31. La Pola Llaviana.
T. 985 610 777.



Salvador Ondó triunfó en L'Ascensión

Salvador Ondó Bibang, propietario de la Sidrería "Casa Cholo" ha vuelto a demostrar su calidad como echador de sidra, ganando este año el prestigioso concurso de echadores de L'Ascensión en Uviéu,

Con este premio, no solo deja en muy buen lugar a su sidrería, cuya categoría está sobradamente demostrada, sino a toda Llaviana, que se precia de contar entre sus vecinos a tan buen profesional. Por cierto, en Casa Cholo, **Viuda de Angelón, Prau Monga y Ori-zón**. El culete que lo eche Salvador.

Sidrería Casa Cholo.

La Pontona 5. La Pola Llaviana.
T. 985 602 286.

la
san
tina



Crta Las Rozas - El Escorial, Km 15,500
28260 Galapagar (Madrid)
Teléfono: 91 858 02 44

La sidra DOP se presentará en Avilés



Semeya "familiar" demientres la celebración del III Salón de la DOP l'añu pasáu.

El IV Salón de la Sidra con DOP "Sidra de Asturias" se celebrará el próximo 18 de junio en el centro Niemeyer de Avilés, y en el mismo se presentará la sidra de la cosecha 2.012 acogida a dicha denominación.



El Centro Niemeyer será el marco de presentación para el IV Salón de las Sidras DOP que tendrá lugar el próximo día 18 de junio. Como viene siendo habitual, la presentación de la cosecha 2012 estará llena de sorpresas y actos paralelos que la convierten en un evento donde convergen la sidra y la cultura as-

Sidra Natural Tradicional Institucional 2012 (Broche de plata)





El Santu (Llagar Canal) foi la representación istitucional de la sidre natural nel 2.011.

turiana. A lo largo de estos cuatro años en los que el Consejo Regulador viene celebrando este Salón, Xixón y Uviéu han sido el escenario elegido para las presentaciones, y ahora le toca el turno a Avilés, donde paralelamente y complementando este evento se desarrollarán las Jornadas Gastronómicas “Bonita Cosecha”, que se celebrarán entre los días 18 y 23 de junio (en Avilés y comarca), y que prometen ser unas de las más importantes del verano.

Un importante encuentro entre llagareros, clientes y organismos

Tras cuatro años de celebración, el Salón se ha ido convirtiendo en un importante punto de encuentro entre llagareros, clientes, organismos oficiales e interesados en el mundo de la sidra, lo que sin duda ayuda al mejor desarrollo del sector sidrero. La perfecta organización, el desarrollo y el ambiente amistoso a la par que profesional lo señalan como una de las jornadas más importantes dentro de este campo, y cada año adquiere una mayor relevancia que trasciende los límites de nuestro país.

Para quienes aún no conozcan el evento, debemos explicar que sus objetivos son varios, siendo el más importante el dar a conocer oficialmente al público la cosecha de sidra DOP del año 2012. También durante el evento se reconocen las mejores sidras

del año, con la entrega de varios galardones y se nombra al Embajador de la Sidra Asturiana. Al mismo tiempo, el Salón se convierte en un escaparate donde los llagares muestran a los asistentes su sidra a base de catas y exposiciones orales donde se muestran sus características.

Veinticuatro llagares con DOP

Actualmente son veinticuatro los llagares adscritos a esta denominación, sello que garantiza que su sidra procede de manzana autóctona asturiana cien por cien, evidentemente cultivada y cosechada e en Asturias, y elaborada con las variedades seleccionadas por el Consejo Regulador.

Este sello es sin duda una garantía de calidad y una apuesta por los productos netamente asturianos. Además, los cultivos son sometidos periódicamente a controles que garantizan una máxima calidad. El próximo día 18, los veinticuatro llagares mostrarán al público todas sus cualidades, que según han adelantado los expertos, prometen.

Una cosecha espectacular

Tras varias polémicas surgidas el pasado otoño dentro del sector sidrero sobre la cantidad de manzana recolectada durante la cosecha de 2012, finalmente las cifras fueron inesperadas, y más para ser un

Anguañu hai 24 llugares que producen sidre baxo la DOP “Sidre d’Asturies”, cuntándose con unos 260 collecheros de mazana seleccionao.



año vecero, recogiéndose 1.994.071 Kg que se tradujeron en 1.447.579 litros y un total de 1.383.500 contra-etiquetas que certificarán esta sidra. Aparte de la cantidad, la calidad promete, ya que el clima fue un gran aliado a la hora de la elaboración de la sidra. La duración excesiva del frío ayudó a que la sidra fermentase a un ritmo más lento y natural, y esto hace que, según los expertos, este año la sidra DOP sea especial, de una calidad que pocas veces hemos probado.

El Consejo Regulador premiará las mejores sidras

Uno de los momentos más esperados del Salón es la entrega de distinciones que se dividen en varias categorías:

- Sidra Espumosa Institucional 2013.
- Sidra Natural de Nueva Expresión Institucional

Sidra Natural Tradicional
Institucional 2011
(Broche de plata)



Camín de Linares, Lavandera
Tlf. 985 137 757 · Gijón



Prau Monga (Ilagar Viuda de Angelón) foi la sidre iistitucional de la coilecha 2.012.

demientres l'eventu reconócense les meyores sidres del añu, cola entrega de varios gallardones y nomase al Embaxador de la Sidre Asturiano.

2013.

- Sidra Natural Tradicional Institucional 2013.
- Productor de Manzana de la DOP 2013

Como la entrega de premios es en directo, no se sabe de antemano quienes son los afortunados galardonados, aunque recordamos a nuestros lectores que el año pasado los premios recayeron en Emilio Martínez (Sidra Espumosa Institucional), Españar (Sidra Natural de Mesa), Prau Monga (Sidra Natural Tradicional), y Lisardo Álvarez García como mejor productor.

Además el piloto asturiano Javi Villa fue elegido como embajador de la Sidra de Asturias, título que ya han recogido el palista Manuel Busto o el actor

Gonzalo de Castro.

La obtención de estos premios va más allá de la entrega de un trofeo o diploma, ya que esta distinción da la oportunidad a los galardonados de presentar su sidra en numerosos eventos en los cuales siempre se menciona el título obtenido, lo que es una verdadera oportunidad para lo premiados.

Bonita cosecha

Paralelamente a la celebración del Salón de la Sidra DOP y con la intención de apoyar a la hostelería local y por supuesto dar a conocer las mejores sidras, el Consejo Regulador puso en marcha unas jornadas gastronómicas, donde los establecimientos colaboradores ofrecen a los clientes interesantes menús sidreros maridados, cómo no, con sidra DOP.

Celebradas por primera vez en el año 2010 en Xixón, donde colaboraron una treintena de restaurantes y sidrerías, el éxito animó a que la iniciativa continuase en años sucesivos. Así en 2011, el Salón y las Jornadas se celebraron en Uviéu, regresando a Xixón en 2012.

Este año Avilés y Comarca acogerán las jornadas bajo el lema "Bonita Cosecha", nombre bajo el cual prometen dejar satisfechos a los comensales más exquisitos, con unas ofertas de menús muy interesantes tanto en originalidad, calidad y precio. Sin embargo está acumulando críticas por lo desafortunado.

“Bonita Cosecha” ye un nome desafortunáu, col que ye difícil identificase. Suenan tan poco asturiano como “ir de sidras”.

tunado de la denominación, que inevitablemente no suena bien a oídos asturianos y recuerda a expresiones tan foráneas como “ir de sidras” que tanto rechazo nos genera.

Once años de trayectoria

La DOP Sidra de Asturias vio la luz en el año 2002 como la evolución del sector sidrero asturiano, aunque su presentación oficial no tuvo lugar hasta el año 2005. Desde entonces la DOP no ha cesado de trabajar para mejorar la calidad de las sidras acogidas a este sello. Con una cantidad variable de llagares y productores adscritos, en la actualidad son 24 los llagares bajo su denominación, más de 260 cosecheros, 22 variedades de manzana seleccionada y casi 600 hectáreas de terreno cosechado y controlado, lo que posteriormente se traduce en una sidra de alta calidad y netamente asturiana, donde todo el proceso es controlado y auditado para ofrecer lo mejor de Asturias a los asturianos y al resto del mundo.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.



Javier Villa foi declaráu l'añu pasáu embaxor de la Sidre d'Asturies.





C/ CAMINO DE LAS BUeltas, 62
CABUEÑES 33394 GIJÓN
T.985 364 120

Sidra Carrascu

Llagar Acebal. Cabueñes. Xix3n.

Tipo: Natural tradicional.

Manzana: Variedades D.O.P.

Graduaci3n: 5,8º

Elaboraci3n: Prensado tradicional.

Cata: Color dorado claro con matices verdosos. Sidra de car3cter muy arom3tico con buena intensidad y fruta verde y con mucha frescura, sabor agradable y compensado dejando un retrogusto duradero y muy afrutado.



C/ Alto Viella s/n
33429 Siero - 985 26 39 44

Sidra Prado y Pedregal

Llagar La Morena. Viella. Siero.

Tipo: Natural tradicional.

Manzana: Variedades D.O.P.

Graduaci3n: 5,9º

Elaboraci3n: Prensado en lagares tradicionales, formaci3n y madurez en toneles unos ocho meses

Cata: Color dorado con aroma floral, a cítricos y manzanas verdes, sabor compensado, agradable y persistente, que nos deja un muy afortunado secante que la realza y redondea.

Sidra Solaya

Llagar de Quelo. Tiñana. Sieru

Tipo: Natural tradicional.

Manzana: Variedades D.O.P.

Graduación: 6º

Elaboración: Prensa tradicional y fermentación controlada

Cata: Sidra color amarillo pajizo, con aroma franco a manzana madura y notas cítricas. Presenta vaso con buen espalme y pegue fino y elegante. Ligera en boca, fresca, con sabor bien balanceado en el que se percibe un final gratamente amargo.



Sidra Urriellu

Industrial Zarracina. Xixón

Tipo: Espumosa.

Manzana: Variedades D.O.P.

Graduación: 5,5º

Elaboración: Maceración, prensado y fermentación a baja temperatura, método de fermentación en depósito.

Cata: Amarillo pálido con destellos dorados limpia y brillante, de burbuja fina y constante evolución, aroma de carácter frutal e intensidad media, ligera chispeante y excelente conjunción entre el alcohol y la elegante acidez.



POL. IND. PORCEYO 1-12 (CNO. DEL FONTAN)
33392-GIJÓN
T. 985 168 583



FONCIELLO, S/N. 33199- SIERO
T. 985 740 724

Sidra Llaneza

Llagar Fonciello. Sieru

Tipo: Natural tradicional.

Manzana: Variedades D.O.P.

Graduación: 6°

Elaboración: Fermentación tradicional.

Cata: Sidra de color manzanilla con tonos verdosos. Aroma franco y de buena intensidad transmitiendo frescura. Equilibrado en boca con toques frutales persistentes y ligera astringencia. Retrogusto alimonado.

Representaciones y Exclusivas
Fonseca

latiendadelasidra.com

Pol. Ind. La Central 12. 33940 El Entrego (S.M.R.A.)
Tlf.: 985 69 51 43
info@representacionesfonseca.com
representacionesfonseca.com



*¡Buena sidra, tapas,
pescados, arroces,
amplios jardines y
piscina de verano!!*



La Nozaleda s/n. 33491 Perlora

T. 985 884 949

Yá nun hai escuses pa nun echar sidre

**ALFONSO ZAPICO, HESTORIETISTA Y ILLUSTRADOR,
ENSÉÑAMOS ESTI ARTE CON MUNCHU SENTÍU DEL HUMOR.**



Fai malpenes un mes que salió a la venta “Sidra de Asturias, cuarenta lecciones para principiantes y expertos”, una guía ilustrada sobre l’arte de char sidre, y que promete convertise nun testu de referencia tantu pa los amantes de la sidre comu pal públicu en xeneral.

L’axencia de publicidá asturiana Arrontes & Barrera, ye l’artífiz d’esti proyeutu, que pretende reflexar en testu’l rituel d’echar sidre d’una forma heterodoso y divertío. Pa esta guía cuntóse con Alfonso Zapico, ilustrador y hestoriestista asturianu afincáu en Francia, collaboraor de LNE, con una amplia trayectoria comu ilustrador n’editoriales, publicidá y prensa, que cunta amás con gran cantidá de premios y méritos a los sos llombos, siendo’l so postrer llogro’l Premiu Nacional de Cómic cola obra Dublinés, biografía de James Joyce.

Alfonso cuntamos nestes páxines los pormenores del so llibru, al empar que mos enseña una amuesa gráfica de lo que podemos atopar nelli.

¿Cómu surde la idega d’esta espublicación?

Provien de l’axencia Arrontes & Barrera. Toos sabemos que n’Asturies el rituel en redol a la sidre ye munchu más qu’el fechu d’echar y beber; ye toa una convención social, una celebración: la sidre comu nesu d’uniún inclusive nos momentos difíciles. Por ello tomemos esti proyeutu con munchu sentíu del humor.

L’entítulu suxure que va empobináu a tol mundiu, pero ¿tendrá meyor acoyía ente asturianos o ente visitantes?

Creo que la guía va funcionar igual de bien con bebedores llocales y foranos; los asturianos identificamos con toa esta imaxinería de la sidre llevao al absurdu

PORQUE YE ASTURIANA



EN EL LLAGAR



P'amuesa, estes dos ilustraciones d'Alfonso Zapico en "Sidra de Asturias, cuarenta lecciones para principiantes y expertos".

(¿Quién nun prauticó dalguna vegada na bañera?) y los visitantes, siempre que colen de Asturias, lleven l'alcordanza de la sidre, que depués tresmiten au van y ye lo primero que-y suelten a un asturianu cuando lu atopen n'otra parte del mundiu.

¿Fixeres enantes daqué asemeyao cola sidre?

Nun fixera ná onde la sidre fuere la protagonista de la hestorieta, pero dibuxé munches escenes con sidre, muchos homes y mueres echando, muchos culetes que van pasando de mano en mano... El casu ye que dibuxé enforma de lo cotidiano y lo rial d' Asturias, un país onde esta pequeña relixón (la sidre) tien tantos participantes.

Díxose que'l trabayu ta basáu en parte nel famosu póster de la sidre de Garrido. ¿Qué novedaes amestaste? ¿Cuántu tiempu te llevó la so criación?

Tardemos rrelativamente pocu, foi un trabayu d'equipu onde la xente de l'axencia estraxo les idegues y la sencia de la sidre y tolo que l'arrodia, y yo tradúxelo n'illustraciones. Nun ye esautamente aquel famosu póster de la sidre, tien otra perspeutiva, anque sí se-y paez en que soplen los mesmos aires de cultura popular: visitemos los "llugares comunes" de la sidre p'axuntalos nesta piqueña guía. Y ye que, pesia'l pasu del tiempu, los diálogos que salíen de los presonaxes d'aquel póster siguen vivos, y la sidre d' Asturias sigue vixente. Ye pantástico.

¿Cuántes ilustraciones esfrutaremos nel to llibru?

Pos igual enquivócome, pero creo que la guía tien 36 ilustraciones; de toes formes da igual, porque yá se sabe que tamién Los Trés Mosqueteros de Dumas en rialidá yeren cuatro, y lo qu'equí ye realmente importante ye'l mensaxe: sidre y sociedá, sociedá y celebración.

Un mensaxe d'optimismu en tiempos difíciles.

¿Cómo ta siendo enagora l'acoyía per parte del públicu? ¿Sabemos valorar esti tipu de trabayos comu se debe?

Yo creo que la valoración foi bien bona, gustó enforma a la xente a la que llegó. El valor d'esta piqueña guía ye que dexa al llector identificase colo que lleo. Ye una forma bien visual de compartir una cultura, una visión de la vida, unos raigaños y una forma de celledrar -sobromanera, colleutiva-. Una visión cuasi-metafórica d' Asturias, porque esta tierra y la so xente ye, a la fin, comu la sidre que beben los sos habitantes: seduz de primeres, ún confíase, esfrútala, rise, cancia, pierde la noción del tiempu y del espaciu y dacuandu da abondo dolor de tiesta. Con too y con ello, siempre se repite.

Pa finir ya ilustrando'l llibru más sidreru del añu, dínos, ¿gústate la sidre?

Comu vivo en Francia, yo tamién traxi la mio caxa de sidre, que ta visto que nun s'echa a perder al pasar el puertu de Payares. Y agora, que s'avera la primavera y el sol calez más al meudí, voi baxar un día al ríu y echar una botella de sidre, pa tar cerca anque tea llueñe; a la fin la sidre tien enforma de relixón, porque too ye cuestión de fe.

Dende LA SIDRA encamentamos a tolos llectores a faese con esta obra sidrera, un trabayu que, nun principiu tratóse d'una edición llindada, cuasi que de colleicionista, y anguañu en vista de l'acoyía plantégase un redición más amplia. Ensin dulda el llibru nun va dexar a naide indiferente, siendo perafayizu pa la biblioteca propia y por supuestu, pa regalar.

Camín de Cualloto

Pueblín sidrero



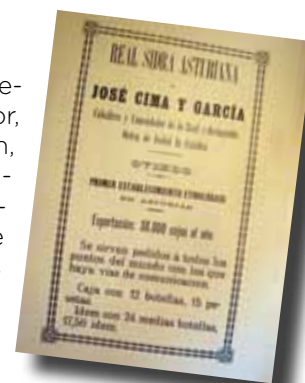
Semeya antigua del Llagar de Corzo. Abaxo a la drecha: anunciu "americanu" de Sidra Cima.

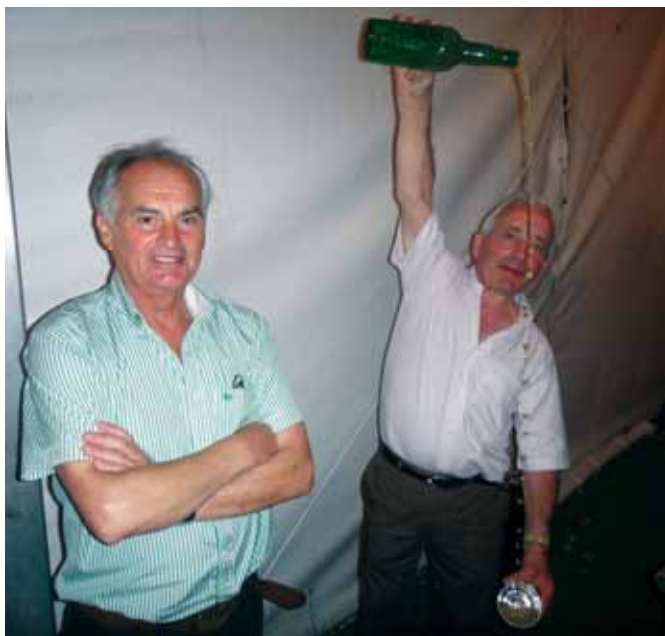
Muchos son los pueblos asturianos de la zona central de nuestra geografía, que gozan de merecida fama elaborando el más popular de nuestros caldos. Hablamos de la sidra, que se viene elaborando en todo el arco atlántico, desde la Bretaña hasta Galicia, incluso en Portugal, pero con mucha más calidad en Asturias que en cualquier otra parte según nos dicen los expertos, o al menos esos creemos los asturianos, y debe de ser cosa muy antigua, porque antes de Cristo ya lo dejó escrito Estrabón, quien aseguraba que los astures también usábamos sidra -*zytho etiam utuntur*- ante la escasez de vino.

Hoy pretendemos reconocer el lugar que ocupa Cualloto en la historia de nuestra bebida. Ahora mismo, podemos disfrutar de la sidra elaborada en los límites con Granda por la familia Corzo, de quien me aseguran que es uno de los llagares en funcionamiento más antiguos de toda Asturias, pues ya data del siglo XIX y del que también consta que fue pionero en producción industrial abasteciendo a otros establecimientos y aún, hoy en día, con sus mesas de piedra formando el más popular y concurrido merendero. No dejaremos atrás el llagar de Herminio en el Camín Real que, fundado en el año 1945, ya conoce la tercera generación de llagareros de ley subidos a la modernidad; el de Sidra Los Bayones en la carretera de Llimanes, como la canción de La Busdonga, sabedores todos ellos de

los secretos en torno a la buena sidra, de la sidra superior, como antes la denominaban, según leemos en los reclamos publicitarios. Otro productor sidrero cuallotense con llagar desde 1947, nos referimos a José Villanueva, hace ya un tiempo que dejó de elaborar.

Mas donde Cualloto alcanzó fama mundial fue en la elaboración de sidra champanada, gracias a la iniciativa de un emigrante cuallotense, Don José Cima García, que retornado de Cuba, creó una moderna fábrica en el Camín Real y que algunos estudiosos lo citan ya desde el año 1884 como pionero en comercializar el novedoso método de gasificarla, -otros citan a Zarracina de Xixón como padre del invento, pero existen datos de que no constituyó la sociedad hasta 1915, aunque venía comercializándola desde 1857. Tampoco tendrá mucha importancia ahora mismo si fue uno u otro el ideólogo - 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





En les fiestas del Cristu, en Cualloto, con Herminio echando un culín.

los paisanos del Centro Collotense de La Habana, sino 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, el generado con la vecería de los manzanos. Citó esta innovación Dionisio Pérez en su Guía del Buen Comer español en 1929 que escribió: "... hoy la producción y exportación de sidra es importante, gracias al invento de un ciudadano ejemplar, Don José Cima, que logró encontrar el procedimiento de gasificarla, convirtiendo la sidra natural en delicioso Champagne".

Este industrial collotense de Uviéu, obsequió a los soldados del Regimiento del Príncipe, con un envío a Melilla de 1.000 botellas de Sidra Cima, tras recibir el Gran Premio de Honor en la Exposición de Buenos Aires y habersele concedido la Gran Cruz del Mérito Agrícola en España.

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 Cualloto, por lo que supuso la implantación de tan importante indus-



Obra de l'artista Noreñense Elena Rato.

tria 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 Pravia" de Corias de Pravia, "El Oso" de Avilés, "Pelayo" de Infiesto, "Princesa de Asturias" de La Pola Sieru, "El Gaitero" de Villaviciosa, "El Hórreo" de Colunga, etc. y así hasta cerca de una quincena de fabricas, alguna de las cuales se adelantó asimismo en el tiempo, incluso a muchas que hoy elaboran los populares cavas catalanes.

Para finalizar, brindemos con nuestra sidra por el futuro de Cualloto, 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.

Testu: Miguel A. Fuente Calleja.
Semeyes: Archivu M.A.F.

LA restaurante
sidrería

JENERÍA

Flórez Estrada, 41
Tfno. 985 744 027
33180 NOREÑA (Asturias)

LAGAR
Herminio

SIDRA NATURAL

C/ CAMINO REAL 11 COLLOTO - OVIEDO
Tlf. 985 79 48 47 - Fax 985 79 13 18
www.lagarherminio.com lagar@lagarherminio.com

*"Corchaba
la sidra de
rodillos"*



Pepita Meana Montes

SIDRA CORZO. SIERU

Dende que con 21 años casó con Adolfo Norniella, la vida de Pepita Meana tuvo vinculada a Sidra Corzo, el llagar propiedá de la familia del so maríu nel que deprendió tolo que sabe del procesu d'ellaboración de la bébora asturiana.

Pepita foi testigu de los cambios nos llagares, la so automatización y la evolución del papel de la muyer nun mundiu mui tradicional. Unos cambios énte los qu'asegura sentise mui satisfecha.

¿Cuántu tiempu lleva vinculada a Sidra Corzo?

Hai cuasi 60 años. Dende que me casé, yá qu'el llagar yera de la familia del mio maríu.

¿Y cómo yera n'aquellos años trabayar na sidra?

Pa min too yera nuevo. De la que mos casemos nun vivíemos equí, pero dempués morrió mio suegru y vinimos y fue onde escomenzamos a facer la vida. Al principiu ayudaba sobro too na parte del merenderu, pero conforme pasaben los años faltaba xente y un bon día púnxeme yo. Lo primero que fice fue corchar.

¿Cómo lo facía?

Enantes corchábase a mano y facíase sentáu. Pero yo non. Yo poníame de rodilles porque taba más cómoda. Viéra facelo, asina que sabía cómo yera.

¿Hai munches diferencies ente cómo s'ellaboraba enantes y cómo se fai na actualidá?

Agora ye una delicia. Enantes nun había máquines. Por exemplu, les manzanes llegaben al molín en paxos que llevaben les muyeres na cabeza. Subíen con ellos per una escalera y tirábenles al llagar.

Naquellos años munches muyeres tamién trabayaben duro nos llagares.

Sí. Equí tamién veníen muyeres pa llavar les botelles a mano nel patiu. Cuandu taben mui puerques, echaben perdigones pa quitar bien la basura.

¿Vusté tamién espichaba?

Non. Tastiar y espichar la sidra yera cosa de paisanos. Al llagar sí qu'entraba a llevar comida, por exemplu, pero non a prebar la sidra. En tolo demás, si podía ayudar, ayudaba.

¿Y agora yá preba la nueva sidra?

Agora prebámosla toos y toos opinamos sobro cómo salió, pero la verdá es que yo nun soi mui bebedora.

La xera de les muyeres nos llagares camudó muncho nestos años.

Too camudó, fasta la xente pa tomar sidra. Y tamién lo que faen les muyeres nos llagares. Yo veo bien lo qu'agora la muyer tea faciendo más coses.



LA SIDRA visitó el llagar de Valleseco



El Concejal de Desarrollo local, José Luis Rodríguez explicando las características de la sidra canaria.

Hace pocos meses, delegados de LA SIDRA visitaron el municipio de Valleseco, en Gran Canaria, para conocer de primera mano los avances que están realizando en el mundo de la sidra, y para presentarles el III Salón Internacional de les Sidres de Gala, que se celebrará el próximo mes de octubre y al que se les invitó a participar.



La visita al llagar de Valleseco, donde en esos momentos reposaban cerca de 26.000 litros de sidra en proceso de fermentación, y de vinagre de manzana, se realizó acompañados por Auxiliadora Santiago Díaz, mediadora y relaciones públicas del ayuntamiento y por el Concejal de Desarrollo Local, José Luís Rodríguez, quienes nos explicaron como es el proceso que realizan para elaborar la sidra y el vinagre de sidra, y como han ido poco a poco perfeccionando la técnica, para lo que nunca les ha faltado



Calle Sebastián Herrera 6

(Glorieta de Embajadores)

Madrid 28012

Tel: +34 91 467 70 07

<http://restaurantelvalle.com.es>



Sorprendente pumarada en Valleseco, Gran Canaria.

la colaboración asturiana, siendo muy de destacar la del del SERIDA, que de hecho es quien lleva los análisis y realiza el seguimiento de los procesos de fermentación.

Por otra parte, cabe destacar las posibilidades agrícolas y sidreras de este valle, así como el esfuerzo que se está haciendo para potenciar la sidra.

Asturias y Canarias unidas por la sidra

Desde la imagen de sol y playa que se tiene en Asturias de las Islas Canarias, puede resultar sorprendente que en Valleseco, una pequeña localidad de Gran Canaria, se produzca sidra, y mucho más que la sidra se esté convirtiendo en uno de sus motores económicos principales, tras la iniciativa impulsada en 2008 por su alcalde Dámaso Arencibia Lantigua en colaboración con el Cabildo de Gran Canarias.

Lo que en un principio comenzó como una plantación de manzano de mediana extensión, ha evolucionado hasta convertirse en un campo con 22.500 pomares de los que este año embotellarán 14.000 botellas de sidra de la marca Gran Valle, un aumento muy significativo, que ronda el 40% en relación a la cosecha anterior.

El consistorio está trabajando duro e implicándose a fondo en este proyecto, y tal y como afirma su alcalde, Dámaso Arencibia, y ratifica Antón Delgado, técnico municipal, este aumento de cosecha abre otras muchas puertas al desarrollo económico de la

localidad.

La graduación de la sidra que elaboran está en torno a los 7% - 7,65% de alcohol, las manzanas tienen una alta concentración de azúcares por las horas de sol acumuladas. Cuentan con pumaradas desde los 700 hasta los 1.700 metros sobre el nivel del mar. Las manzanas de Valleseco están sobre los 700 m pero la existencia de la famosa "panza de burro" donde las nubes se estacionan en los valles y las zonas altas quedan soleadas, cuanto la cuota sea más alta, más soleada está y más concentración de azúcar contiene la manzana.

Replantación de manzanos

Cientos de viejos pumares, cuya cosecha no se aprovechaba, ocupaban las fincas hasta que este proyecto animó a muchos agricultores a plantar. Por ejemplo, Ángel Ponce, al frente de la finca Pico de Osorio, se ha convertido en uno de los primeros productores independientes. Con una plantación inicial de 400 manzanos cuya edad pasa de los treinta años, ha ido aumentando el cultivo hasta el millar que tiene ahora, y ha llegado a embotellar cerca de ochocientas botellas de sidra (de medio litro). Atendiendo la plantación de un modo totalmente ecológico, su sidra pronto ostentará la certificación de sidra ecológica, lo que la convertirá en la primera - y única- de Canarias.

El 85% de los manzanos son de la variedad reineta

blanca, gris, goleen blanca, goleen roja, princesa y fuji. Las variedades sidreras introducidas rondan los 1.000 árboles de raxao, xuanina, regona, manzana blanca amarga de valleseco que es una variedad que pudiéramos llamar autóctona, conocida por este nombre por los viejos del lugar

Por otra parte, también se ha instalado la primera sidrería de la localidad. El Valido, nombre del establecimiento, ha abierto hace escasas semanas, y por el momento, las expectativas de sus gerentes se están viendo superadas, con multitud de clientes que se apuntan a la cultura y tradición sidrera.

Llega el primer vinagre de sidra de manzana canario

Tras la sidra, otros productos y derivados se están sumando, y bajo la misma firma la empresa embotellará en el mes de septiembre el primer vinagre de sidra de manzana, con una producción estimativa de 10.000 botellas de 250 ml.

En la isla el consumo de vinagre de manzana es mucho más alto que el de sidra, por ello se destina gran parte de la cosecha a este producto, de alta calidad. Una buena parte se elabora mediante el método Orleáns, ya que parten de poco vinagre madre virgen, siendo uno de los métodos más sofisticados y lentos, donde el vinagre va fermentando gota a gota hasta alcanzar los valores adecuados.

También y como en años precedentes, se embotellará vino de manzana, que se distingue de la sidra en el proceso de fermentación, en el que se le añade un 20% de magaya para variar el nivel de azúcar y de alcohol.

Turismo Sidrero Valleseco

Un complemento a la producción de sidra será el Proyecto de turismo sidrero que se está gestando en el municipio. Emulando los populares Guachiches de Tenerife, vinculados al vino, van a prepararse guachiches vinculados a la sidra, donde los agricultores



Echando un culete de sidra Gran Valle.

adscritos al proyecto ofertarán a los visitantes especialidades gastronómicas (ligeras, a modo de pincheo o espicha asturiana) que acompañen a la sidra.

Estos guachiches llegarán a formar una ruta que promete levantar el interés de la población y fomentar un turismo diferente.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Archivu LA SIDRA.

RESTAURANTE - SIDRERÍA
LA BRANA
**La Braña
Del Bierzo**
Especialidad en:
Botillo, Cabrito y Bacalao
C/ Paulino Vicente, 14 - 33930 La Felguera
Tlf. 985 67 62 21

Eva e Isolina

NEW WORLD CIDERS II



SIDRAS DEL NUEVO MUNDO II



Puertas abiertas para probar las sidras del campeonato.

Tanto Norman como yo estábamos invitados como jueces de honor en Grand Rapids, a la GLINT (Great Lakes International Cider and Perry Competition, o Competición Internacional de Sidra y Perada de los Grandes Lagos), probablemente la mayor competición sidrera del país, duplicando el número de entradas en la misma desde 2012 hasta las 421 en 20 categorías de 2013. Además nos acompañaron Nick Bradstock, de Taunton Cider en Inglaterra, miembro de la directiva de la Asociación Nacional de Lagareros (NACM) y la Asociación de Sidra yVino de frutas Europea (AICV), Dick Dunn, un mito de la sidra en América, editor de Cider Digest y uno de los autores principales de la guía de estilos sidreros del BJCP (Beer Judge Certification Program); Nicole Leibon, de Farnum Hill en New Hampshire, considerado por muchos uno de los mejores lagares del país; Ben Watson, autor del conocido libro "Cider, Hard & Sweet: History, Traditions & Making Your Own" y finalmente un gran amigo que tenía pendiente conocer

personalmente después de media década de charlas, e intercambio de noticias sobre la sidra en Estados Unidos y de la vieja Europa, Dave White, presidente de la North West Cider Association (Asociación de la sidra del Noroeste) y autor del blog Old Time Cider.

Participan lagareros de toda Norteamérica, desde California hasta Nueva Escocia y desde Quebec a Georgia. Hay entradas de 21 estados americanos y 4 provincias canadienses. Y también entradas desde Inglaterra, Alemania, Irlanda del Norte y Asturias.

Llegamos al Hotel donde tenía lugar el campeonato. No tuvimos mucho tiempo para charlas. Fue un día intenso, de mucha teoría y sobre todo práctica, donde lo más interesante fueron las pruebas que se hicieron de preparados con diferentes tipos de defectos que se encuentran en la sidra como filados, brettanomyces, oxidación, exceso de sulfitos..etc....

No faltaron una gran cantidad de preguntas y explicaciones de un público volcado con el seminario.



Anthony Belliveau Flores haciendo demostración de escanciado durante el seminario.

Al final del día probamos diferentes estilos de varias regiones sidreras internacionales como Reino Unido o Francia y por primera vez hubo un apartado específico para la sidra asturiana, introduciendo la misma como estilo individual y separado.

Después de charlar tanto el día anterior como el mismo día sobre el seminario y el apartado de la sidra asturiana, fueron los neoyorquinos Anthony y su hermano John Belliveau-Flores que llevan más de un año importando sidra asturiana a Nueva York junto a James Asbel que hace lo propio en Rhode Island quienes se encargaron de mostrar la misma a los presentes, su historia y características, así como hacer una buena demostración de nuestro escanciado tradicional.

Es fantástico que en tan poco tiempo se puedan encontrar sidra de hasta 9 llagares asturianos en los Estados Unidos, algo por lo que pocos habrían apostado hace apenas 2 años. Todavía recuerdo las dificultades y el coste que tenía hacer llegar sidras europeas hace 4 o 5 años a los por aquella pocos que comenzaban a interesarse por la sidra del viejo continente.

Terminó el intenso seminario del sábado y estábamos hechos polvo. En 3 días habíamos hecho un vuelo de 9 horas, recorrido 400 km en coche, participado en un tour por media docena de lagares y asistido a un seminario de un día entero de duración.

El caso es que allí estábamos, disfrutando y viviendo en persona el renacer de la sidra en América, con una gente que nos ha recibido maravillosamente y estaba extremadamente agradecida del esfuerzo por participar este año 2013 en el campeonato a pesar de estar a miles de kilómetros de distancia.



Paseo Quince de Mayo, 22
28019 Madrid
T. 914 697 610



Paul Vander Heide de Vander Mill, Mike Beck de Uncle John's y Ryan Burk de Virtue Cider.

Así que recogimos nuestros bártulos y regresamos al hotel a darnos una ducha rápida. En media hora estábamos listos en la puerta donde quedamos con la gente de los lagares Vander Mill, Virtue Cider, Sietsema, con Dave White y Brian de @chicagocider.

Con ellos entramos en un lugar muy especial de la ciudad, "Hopcat" considerado tercer mejor bar del mundo por la revista Advocate Magazine y segundo mejor bar de cerveza artesanal de América por los lectores de la web de Brewers Association (Asociación cerveceros).

Lo más impresionante no fueron las más de 300 cervezas que tenía en carta, sino que también encontramos 8 sidras de 3 lagareros diferentes y dos de aquellos lagareros estaban en nuestra mesa sentados.

Quién lo diría hace solamente un par de años, cuando para cualquier americano que le hablaras de sidra pensaría en zumo de manzana y donuts.

Fue una noche genial donde después de un día entero de sidra, preferimos cambiar de palo y tomarnos unas cervezas probar el bourbon y de camino al hotel un típico perrito caliente en la calle. ¡Que no se diga que no hicimos por integrarnos!

Al día siguiente no llegamos tan bien como hubiéramos querido a la competición. La divertida noche anterior nos pasó factura.

Ya metidos en materia me fascinó la profesionalidad del evento. Tres jueces y un asistente por mesa era el equipo básico para cada tanda de sidras. Cada mesa juzgaría a ciegas solamente entre 20 y 28 de los productos que entraban en competición. Una por una se iba juzgando individualmente cada sidra y finalmente era obligado llegar a un acuerdo sobre la puntuación por el equipo de tres jueces de la mesa.

Tengo que admitir que no es nada fácil conseguir una

El Gobernador, Viuda de Angelón, Trabanco, Fanjul, Riestra, Castañón, Valverán y Asturiana de Vinos se repartieron 2 medallas de oro, 7 de plata y 4 bronces.

medalla en el campeonato. Mucho menos una de oro. Sin prisa pero sin pausa liquidamos las más de 400 entradas entre los jueces allí congregados.

Ya una vez todos abandonaron el salón empezaba poco a poco a notarse cierto nerviosismo en el ambiente, pasaba el tiempo y algunos no podía evitar levantarse y mirar hacia el equipo organizador del campeonato que debía trabajar los datos del mismo antes de presentar oficialmente los resultados.

Son conscientes de la importancia que tienen estos premios en un mercado que en los últimos años se ha destacado por un perfil exigente con la calidad y la historia de cada productor.

De repente se abrieron las puertas del salón y allí estaban muestras de todas las entradas del campeonato. Entramos y nos dieron un vaso a cada uno y enfrente varias mesas llenas de botellas de sidra de diferentes tamaños y colores. Por fin podíamos identificar las diferentes sidras y sus lagareros. Fue el mejor momento del día, donde pusimos cara a los productores ya con un vaso de su sidra en la mano.

La mayor parte del tiempo me lo pasé explicando a unos y otros las cualidades y características de la sidra asturiana, escanciando y dando a probar sidra de



El autor con Bill Robinette.

Solo 31 de los 421 participantes llevaron medalla de oro.

El Gobernador, Viuda de Angelón, Trabanco, Fanjul, Riestra, Castañón, Valverán y Asturiana de Vinos.

En total 2 medallas de oro, 7 de plata y 4 bronce se repartieron entre las mismas. Un buen resultado si tenemos en cuenta que solamente 31 productos de los 421 que participaron en el campeonato se han llevado una medalla de oro.

Me quedo con un dato positivo. Todos los presentes ya pueden identificar Asturias y nuestra sidra. También se ha trabajado con la información relativa a la sidra asturiana que luego será añadida a los manuales de cata americanos que se están actualizando con la historia y características de cada estilo mundial. Esto ayudará a quienes no han podido estar presentes.

Me alegro de haber podido poner mi granito de arena en los mismos.

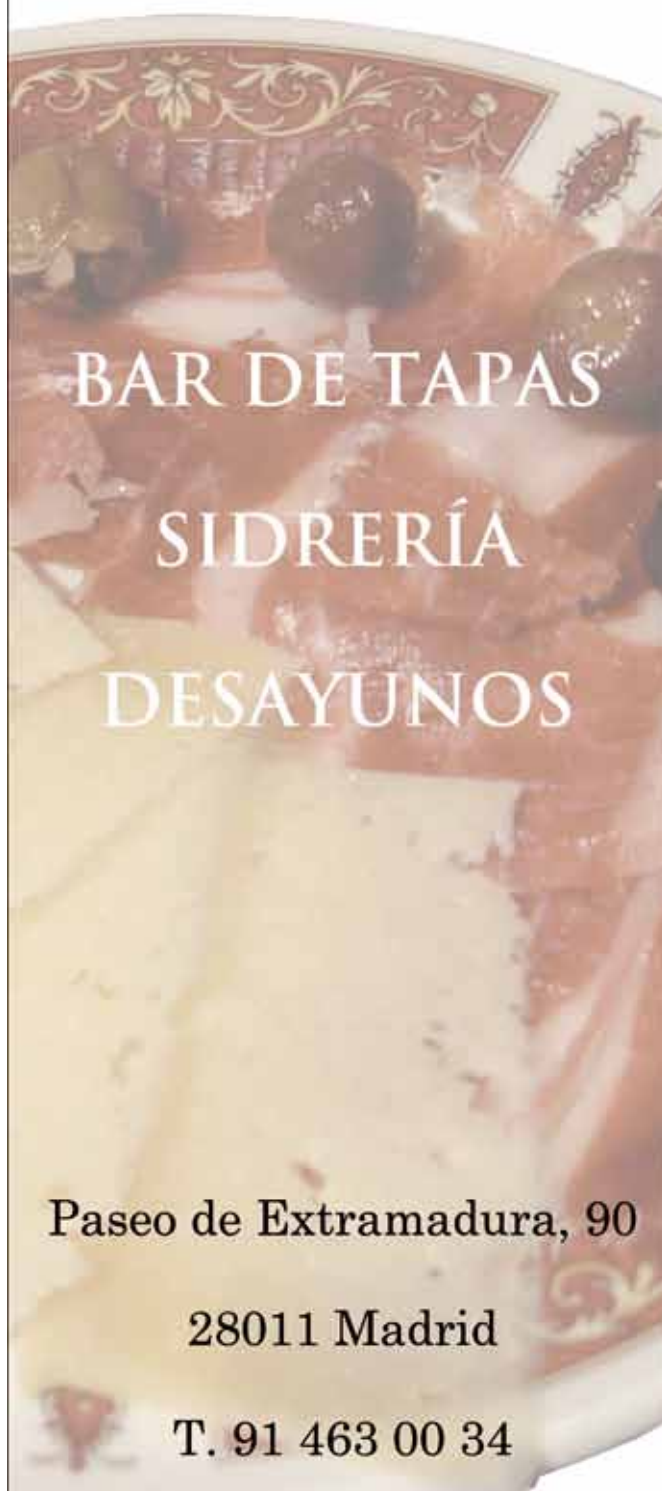
Son ellos, jueces, bloggers y lagareros americanos quienes a lo largo de esta revolución sidrera serán, sin quererlo, nuestros mejores embajadores no solo en los Estados Unidos, sino en el mundo entero.

Una frase de mi buen amigo Dave lo describe muy claramente: "Cuando una mariposa aletea en Estados Unidos, surgen tormentas en el resto del mundo". Es por lo tanto una pena la poca difusión que se ha dado a este evento en Asturias y en España.

Mi enhorabuena y reconocimiento a Rex Halfpenny y Eric West, quienes se encargaron de la organización del evento, a Gary Awdey, Dick Dunn y Charles McGo-negal por el seminario y la ayuda y aclaraciones a los jueces, también al jefe de asistentes John Applegarth y su equipo, y sobre todo a Mike Beck, persona con un corazón grandísimo y gran anfitrión a lo largo de toda la semana que estuvimos en Michigan. El fue el responsable de la increíble logística del evento junto al personal del lagar Sietsema's Orchard.



Testu y Semeyes: Eduardo Vázquez Coto.



ENCAM

R E C O M E N



AMBIENTE SIDRERO

Con Ángel y Moisés al frente, **La Tenería** ofrece menús diarios de lunes a viernes con primeros platos tradicionales, acompañados de segundos con carnes y pescados de primera calidad.

Especialistas en bacalao, manitas de cerdo, pescados, mariscos frescos y chuletón de buey, la visita a esta sidrería resulta obligada, pudiendo degustar la sidra **Quelo** en su punto.



SIDRERÍA LA TENERÍA.

AVDA. FLOREZ ESTRADA 41. NOREÑA

T. 985 744 027

SIDRERÍA LA VITORIA

Estratégicamente situada a medio camino entre Villaviciosa y Colunga, una parada en la **Sidrería La Vitoria** hace que el camino resulte mucho más llevadero.

En ella, Christian nos ofrece la posibilidad de disfrutar de sus abundantes y variados menús, así como de su polifacética parrilla y los estupendos postres caseros, manteniéndose siempre fiel a sidra **Cabueñes**, escanciada con maestría y siempre en su punto.

Un lugar agradable donde pararse a tomar una botella de sidra o pasar a mayores y disfrutar de una comida memorable.

SIDRERÍA LA VITORIA.

BÁRCENA. Antigua Carretera Colunga - Villaviciosa.

T. 985 996 153 / 625 291 284



CULINOS bien echados y atención de primera en Sidrería Simancas

De la importancia de una atención pronta y de la sidra bien echada ya hemos hablado en muchas ocasiones, y por eso venimos a recomendar la **Sidrería Simancas**, porque aparte de otras muchas virtudes que no vienen al caso,

ofrecen estas características que son tan difíciles de encontrar. Un servicio atento, la sidra en su punto, escanciada en tiempo y forma y una oferta amplia a la hora de elegir sidra: **Trabanco, Trabanco d'Escoyeta, y J.R.**

SIDRERÍA SIMANCAS. PABLO IGLESIA 57. XIXÓN.

T.985 369 238

IDENTOS

D A C I O N E S



SIDRA Y COCINA EN EL RINCÓN DEL GÜELU

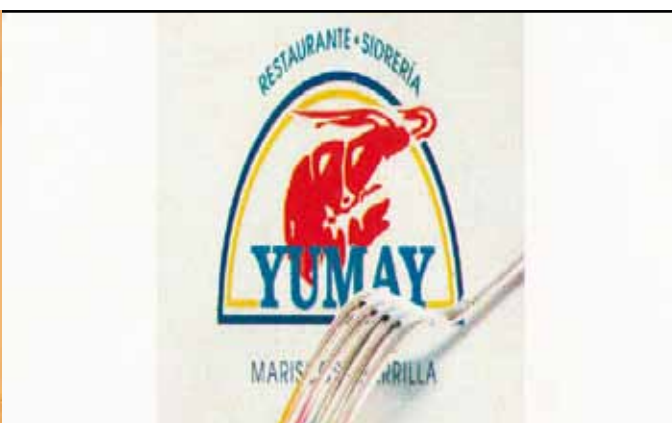
Yolanda al frente y Manoli en la cocina son una garantía de calidad en atención al cliente y nos ofrecen sus especialidades: cachopo con setas y queso provolone, cecina con queso de cabra, pimientos rellenos de gulas a la salsa de tinta, sin

olvidarnos de su reconocida paella de mariscos con unas raciones que no pasarán desapercibidas por su calidad y buen precio.

Todo ello con **sidra Quelo**, atendida en tiempo y forma, como mandan los cánones.

EL RINCÓN DEL GÜELU. AVD. FLOREZ ESTRADA 24. NOREÑA

T. 648542324



Sidra para todos los platos



La sidra es una bebida que acompaña en la mesa a casi todo tipo de productos y, en este sentido, Asturias resulta privilegiada por la amplia variedad de tipos de sidra que tenemos.



La sidra ha sido desde siempre la bebida más característica y seña de identidad de nuestra tierra, pudiendo incluso decirse que si algo llegó a identificar a Asturias fuera de nuestras fronteras es el escanciado de la sidra tradicional acompañando los muy diferentes platos de nuestra rica gastronomía.

Y si habitualmente se ha dicho que la sidra acompaña con todo, en los últimos años la salida al mercado de sidras más elaboradas como la de nueva expresión, la brut y la de hielo ha supuesto un importante incremento de las posibilidades que esta bebida nos ofrece a la hora de sentarnos a la mesa, y que hasta no hace mucho quedaban limitadas a la sidra tradicional y la sidra champañada.



La salida al mercáu de sidres como la de nueva expresión, la brut y la de xelu supunxo un importante xorrecimientu de les posibilidaes qu'esta bébora mos ufierta.

Expresiones como “ahora apetecían unos bigaros” o “empezamos con unos huevos cocidos” es muy normal oirlas cuando se está tomando unas botellas de sidra, porque pescados, mariscos, diversas carnes, tanto blancas, como grasas o curadas, quesos y dulces constituyen un amplio abanico de



COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS

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

☎ 648 542 324



posibilidades culinarias a la hora de preparar una comida en la que la sidra sea protagonista desde los aperitivos hasta la sobremesa.

¿Y por qué es esto así? Pues por las propias características de la sidra, cuyos ácidos naturales contribuyen a limpiar y refrescar la boca, así como a suavizar e incluso neutralizar las sensaciones provocadas por la sal, los picantes, las grasas, el ajo, etc.

Hace unos años, con la presentación de la sidra de nueva expresión se tendía a hablar de la sidra en comparación con el vino y a plantear las grandes posibilidades que la sidra tenía de ocupar mercados hasta entonces específicos del vino. Hoy ya no se habla en estos términos, pues sidra y vino son bebidas bien diferenciadas y que cuentan con espacios naturales propios. Y es que las nuevas sidras de gama alta, sin alejarse excesivamente del entorno gastronómico de la sidra tradicional, han favorecido

Les sidres naturales resulten perfectamente afayaices p'acompañar una extraordinaria variedá d'alimentos que van dende'l pexe y el mariscu, a les carnes blanques, los fiambres, les llegumes y estremaos quesos.

el maridaje con unos nuevos platos de mayor o menor elaboración, pero que no llegan a suponer una ruptura con la tradición de la gastronomía sidrera.

Las sidras naturales resultan perfectamente adecuadas para acompañar una extraordinaria variedad de alimentos que van desde los pescados y mariscos, a las carnes blancas, los fiambres, las legumbres y diversos quesos. Junto con ellos, últimamente se está viendo que también lo hacen con la carne roxa, así como con las carnes y pescados asados y arreglados con ajo, producto éste que no se lleva nada bien con los vinos tintos, que no sólo no suaviza su sabor sino que incluso llega a primar por encima del de un buen vino. Y cabe añadir, además, los platos con picantes como nuestros embutidos y algunos guisos, ya que también contribuye a suavizarlos, a diferencia de los vinos, que no sólo no lo llegan a hacer, sino que hasta su bebida es desaconsejada para compensar los sabores picantes.

A la sidra espumosa tipo brut su maridaje se le hace tan amplio que, como los brut en general, se le acostumbra a resumir diciendo que va bien con aperitivos, una gran variedad de postres y todo tipo de platos. En tal amplitud gastronómica se incluyen los mariscos de más calidad y personalidad; entre los pescados destaca sobre todo su buena combinación con los azules y los más grasos, dada su capacidad para neutralizar la sensación en boca de las grasas; y en cuanto a las carnes, hace excelente maridaje con las aves, pero también acompaña perfectamente a otras carnes más fuertes como puede ser el cordero y, por supuesto, el foie gras, entre otras muchas posibles opciones, mientras que, por su parte, en los postres resulta un acierto servirla con los elaborados a partir de frutas y los dulces ligeros.

La sidra champanada ha sido desde su aparición, hace más de un siglo, una bebida perfecta en postres, pero también en aperitivos. Marida adecuadamente con los dulces, tanto de la pastelería fina como de la repostería tradicional, y también con las cremas, helados y sorbetes, además de los elaborados a base de frutas. Y en cuanto a los aperitivos, no desdice en absoluto de los que conjugan los dulces suaves con los salados y los amargos ligeros, pudiendo añadir incluso que hay quesos que también se pueden servir con las sidras champanadas semi-secas y semidulces.

Finalmente, una sidra de reciente incorporación en Asturias es la sidra de hielo, al estilo de la que se produce en las regiones frías de Canadá y Europa.



Les nuevas sidres de gama alta, ensin alloñase n'escesu del arrodio gastronómicu de la sidre tradicional, favorecieren el maridaxe con unos nuevos platos de mayor o menor elaboración pero que nun lleguen a suponer un francimientu cola tradición de la gastronomía sidrera.

La alta concentración de azúcares derivada de su proceso de elaboración, junto con una matizada acidez, no obsta para que en ella se dé una cierta versatilidad como en otros tipos de sidra que la hace apropiada para los aperitivos, los postres y las sobremesas. Puede mencionarse en este sentido su buena relación con los productos grasos del tipo de los patés, así como con los pequeños dulces y agridulces, como puedan ser los bombones y las frutas secas, con que en muchas ocasiones se alarga el final de una buena comida.

Testu: Donato Xuaquín Villoria Tablado.
Semeyes: Xurde Margaride.

nuevas formas
de disfrutar
LA SIDRA

UN TERCIO DE
el GAITERO
SIDRA

el GAITERO
SPANISH CIDER
100% freshly pressed apple

Síguenos: [Facebook](#) [Twitter](#) [Instagram](#) [YouTube](#)

Un aguardiente de sidra de 71 años



En el año 1941 en los llagares de Sidra Cima (Cualloto) Jean Petit, maestro aguardentero francés, dejó una sidra envejecer en dos barricas de madera, haciendo construir en Xixón un gran alambique. Lamentablemente la inesperada muerte del maestro, casi interrumpe la destilación. Treinta y cinco años después el hijo de este francés vino siguiendo su estela y buscó un sitio donde pudiera dedicarse a su profesión. En ese mismo momento la empresa sidrera Cima había empezado su declive lo que supuso la venta de su marca a otras industrias asturianas. En esos momentos, el hijo de Jean Petit habló con los empleados más antiguos de Cima que recordaban a su padre,

y buscando algunos enseres, descubre dos barricas semi-olvidadas en las viejas instalaciones. Era el año 1979.

En dicho año se embotellaron 4.650 botellas y solamente unas pocas llegaron por casualidad hasta el presente. Una de estas botellas fue abierta el pasado 19 de abril en la Sociedad Gastronómica El Rinconín de Uviéu, llevada hasta allí por el comensal Nuño Riera y donde el cocinero y catador Manuel G. Busto estuvo presente, para probar el añejo licor.

A pesar de su buena conservación, el corcho tuvo que ser recortado con un bisturí, para evitar las viru-



tas que estropearían la bebida. No obstante el aroma intenso, penetrante, de finos alcoholes, el color amarillado y las diminutas pectinas del fondo lo distinguieron enseguida.

En copa mantenía una lágrima gruesa que caía en chorretones, la persistencia y el dibujo era parte del carácter de esos 44º alcohólicos. El gusto fue sublime, a frutas maduras, tropicales, nuez moscada, especias, retrogusto a madera noble: totalmente distinto a lo que durante mi larga y extensa cata de muchos destilados he podido probar.


Todos los allí presentes habíamos probado otros muchos Calvados, incluso teníamos uno que habíamos probado recientemente del Pays d'Auge, un Calvados Hoes d'Age del maestro destilador Philippe Daufresne, de 40º, pero este era otra cosa.

La rareza y el prestigio de este aguardiente llega a extremos en que su cotización en el mercado sobre-

pasa los mil euros de salida, y como anécdota, se sabe que a un poseedor de estas botellas la gerencia de un afamado restaurante con Estrella Michelin le ha ofrecido comer gratis en el local durante varios años a cambio de una de ellas.

Esto resume un trozo de la historia de la sidra y sus derivados en Asturias y muestra que los destilados y derivados de sidra siguen siendo muy importantes y valorados, y opino que del mismo modo que las sidras brut están en auge, debería haber más destiladores que se dediquen a la transformación de estos licores. Aunque sé que los impuestos por alcohol son muy altos, merecería la pena.

De hecho me consta que la familia de Viuda de Angelón está trabajando en un proyecto de este estilo, por lo que puede que dentro de un tiempo tengamos una nueva marca y un nuevo destilado asturiano.

 Testu y Semeyes: Manuel G. Busto.

En Gijón / Xixón



Cata del Cura
Camino de
Lavandera,107
33391 Fano.
Gijón / Xixón.

El Caxigal
Camino de la
Mata,612
33391 Baldornón.
Gijón / Xixón.



*CERCA DE LA MAR Y LA MONTAÑA,
EN UN ENTORNO INCOMPARABLE!!*

Teléfonos: 985 138 899 - 638 813 351 - 638 848 827

www.asturiasrural10.com

Gastronomía por descubrir

ESTUPENDO MARIDAJE DE SIDRA CASTAÑÓN CON LA CARNE DE POTRO



La Escuela d'Hostelería acoyó esta xornada de maridaxe de carne de potru y Sidra Castañón.

Si de algo tiene fama la gastronomía asturiana es de la alta calidad y la gran variedad, pero hay productos que aún están por descubrir, como la carnes de potro lechal. Mucho se ha hablado de la carne de caballo en los últimos meses, pero lo que no se ha mencionado son las enormes cualidades saludables que posee, así como el juego gastronómico que podría dar a la hostelería asturiana.

Tras la polémica generada por el error en el etiquetado de algunos productos cárnicos, y para paliar estos efectos negativos así como para reintroducir esta carne en nuestra gastronomía habitual, ACGEMA (Asociación de Criadores de Ganado Equino de la Monataña Asturiana) celebra por segundo año consecutivo sus jornadas gastronómicas, que este año se están extendiendo por toda Asturias, y hasta el momento, el éxito les acompaña.



Cubu de potro con arroz cremosu. Delicioso.

Castañón y carne de potro

Una de las novedades de esta edición fueron los maridajes de la carne de potro lechal con Sidra Castañón, quien abierto a nuevas apuestas se ha animado a participar en las mismas. El año pasado los maridajes fueron con vino, y aunque los resultados fueron satisfactorios, este nuevo maridaje parece encajar a la perfección.

Triunfo de la carne de potro lechal en las jornadas de Sidra de Selección

Hace pocas semanas se celebraban en toda Asturias las Jornadas de la Sidra de Selección, donde los hosteleros adscritos a las mismas presentaron a los clientes una cazuelina de su elección junto a una sidra acogida a esta denominación. Entre las muchas variedades y creaciones, destacó considerablemente la presentada por el Barolaya, en Mieres, cuya cazuelina a base de carne de potro convenció a más de doscientos clientes. Y esto solo es el comienzo.

Una carne con solera

Pensar que el consumo de carne de potro es reciente es un error. Esta carne forma parte de la gastronomía asturiana desde tiempos inmemoriales. Existen numerosos documentos de más de un siglo de antigüedad donde se recogen recetas y remedios hechos a base de esta carne. La escasa información, la depreciación del producto y las modas gastronómicas han terminado por convertir esta carne en un producto de minorías, algo que están corrigiendo los miembros de ACGEMA.

A Llanes con el potro

La Escuela de Hostelería de Llanes fue testigo directo de la versatilidad de esta carne. Miembros de ACGEMA y Sidra Castañón colaboraron para que más de sesen-

CASTAÑÓN

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
SELECTAS DE
MANZANA

VAL D BOIDES

SIDRA
NATURAL
DE VARIEDADES
DE MANZANA
ACOGIDAS
A LA D.O.
«SIDRA DE
ASTURIAS»

“PREMIO DEL PÚBLICO
EN EL XVI FESTIVAL DE
LA SIDRA NATURAL
DE GIJÓN”

Llagar Castañón, S.L.
Quintes
(Villaviciosa). Asturias
España



ta personas, autoridades y representantes de la hostelería del Oriente, pudieran apreciar en primera persona el juego que esta carne puede dar, sobre todo en un maridaje tan acertado como es el acompañamiento con sidra **Val D Boides**.

El menú, preparado íntegramente por los alumnos de la Escuela de Hostelería, fue toda una sorpresa para la mayoría de los presentes: Patatas con huevo y chorizo de potro, Migas de potro, Ensalada de potro al carbón. Como entrantes, Espetón de solomillo y hortalizas (adobado) o Cebolla morada rellena de carne de potro así como un interesante “cubo” de potro crujiente con arroz cremoso de picadillo y Gamonéu cerraron los platos fuertes. El acompañamiento con sidra suavizó los matices y resaltó los sabores de esta carne.

Vicente Ardura y Marta Álamo, de ACGEMA responden a nuestras preguntas con la intención de aclarar las dudas que los lectores puedan tener, tanto sobre esta carne como sobre las jornadas.

Sabemos que la carne de potro no es algo nuevo en nuestra cultura.

No lo es. Lo que pasa es que es tal su calidad, que más bien estaba considerada como un elemento curativo más que gastronómico. Son innumerables las generaciones de asturianos que se han restablecido de enfermedades o que han crecido a base de “jugo de carne de caballo”. El salto a la gastronomía es más actual.

No es ajena la polémica surgida en torno a la carne equina ¿os ha afectado?

Hay un malentendido respecto a dicha polémica. La cuestión se basa en que no se ha etiquetado el producto correctamente, se ha omitido la procedencia animal de la carne, y los clientes han comprado una carne por otra, pero no hay que confundir: no se ha vendido un

producto ilegal ni perjudicial para la salud, al contrario.

¿Ayudarán estas jornadas a valorar más la caren de potro?

Eso esperamos. De hecho, poco a poco se está introduciendo no solo en la gastronomía a nivel particular sino que la hostelería se está involucrando poco a poco. Las pasadas jornadas, aunque celebradas de un modo más localizado, tuvieron bastante éxito, y éstas, que celebraremos en toda Asturias prometen ser el detonante de un evento más consolidado.

¿Qué características destacaría de esta carne?

A nivel saludable contiene mucha menos grasa, colesterol y más proteínas de valor biológico así como también es más digestiva. A nivel culinario las cualidades son inmensas, se adaptan a cualquier menú, a cualquier idea.

Nos ha sorprendido la variedad de platos presentados en esta edición: ensaladas, picadillo, embutidos...

Sigue siendo la gran desconocida. Para estos menús hemos pensado en la gastronomía enfocada a las sidrerías más que en otros establecimientos, presentando platos que combinan a la perfección con la sidra. Es la mezcla perfecta.

¿Dónde pueden los interesados conseguir carne de potro lechal asturiano?

Bueno, ese es un tema que queremos mejorar. Actualmente existen en las principales ciudades (Xixón, Uviéu, La Pola Sieru, Les Cuenques) carnicerías especiales y algunas tradicionales que poseen carne de potro. En nuestra Web tenemos un listado. También algunas grandes áreas comerciales como Alcampo o Carrefour la suministran. Y por supuesto los interesados pueden contactar con nosotros para obtener más información.



Onde comer



Sidrería La Cuétara. Xixón.

Pablo Suárez nos ofrece en La Cuétara una cocina excepcional con un gran surtido de entrantes para picar, variedad en sartenes: de Gulas y Gambas, Picadillo y huevos con patatas, Jamón y huevos con patatas, Matachana y huevos con patatas etc. Ensaladas normales, templadas, de Cecina y queso de Cabra y la especial "La Cuétara", así como gran surtido de quesos y embutidos.




En cuanto a carnes sobresalen "La brocheta de Pello" y de "Solomillo". Pescados frescos del Cantábrico y postres caseros.

Todo ello bien rehogado con sidra... **Trabanco**.

Sidra a 2 € y Caña a 1 € durante las retransmisiones de F-1 y Motos GP

Sidrería
La Cuétara

C/Caveda, 7 33205 (Gijón) - Tlfno.: 984 04 72 01

985 849 020 - 635 532 059
www.casapedroparres.com
casapedroparres@gmail.com
San Juan de Parres (Asturias)




Bar Casa Pedro. San Juan de Parres.

En Casa Pedro nos aseguramos de probar lo mejor del oriente asturiano. Casi treinta años de trayectoria avalan el establecimiento de la familia Diego-Yáñez que cuenta en su carta con platos elaborados con lo mejor de la tierra y donde la fabada es una de sus especialidades. Cachopos (de ternera o pescado) cebolles rellenos de bonito, callos, pote asturiano o cabritu conforma la parte más tradicional de la carta. Por otro lado cuenta con innovaciones culinarias como repollo relleno de pixín. A diario se sirven menús del día, que podemos acompañar de Sidra **Buznego**.

El Rincón de Figaredo

Rubén Fernández Fernández

SIDRERÍA-PARRILLA



Tfno: 638 350 760
Urb. "El Chalet" s/n
Figaredo (Asturias)



El Rincón de Figaredo. Figaredo. Mieres.

De reciente apertura, con Rubén Fernández al frente, nos ofrece como plato estrella "La parrillada" que para dos personas que por 28 €. casi comen cuatro, también a la parrilla solomillo, secreto ibérico, paletilla de lechazo etc.

De cocina tampoco andan mal, contando con pote asturiano, fabada y todo tipo de guisos tradicionales. Los postres, por supuesto, caseros.

Dispone de una buena terraza y un amplio aparcamiento, la fachada está orientada a la Ctra. General. Sidra **Trabanco** y **Trabanco d'Escoyeta**.



Bar San Fermín. Mieres.

Con la muy loable pretensión de dar a conocer la cocina cubana, y su plato estrella "La Parrillada", así como su exquisito cochinito de Burgos, el Bar San Fermín está teniendo una muy buena acogida en Mieres y alrededores, conforme van conociéndose las muchas bondades de su cocina, la atención y servicio que prestan.

Llaman la atención, y no hay que dejar de probar, sus mojitos de sidra, que agradan y sorprenden al mismo tiempo, y que confirman la buena combinación culinaria cubano asturiana. La sidra en su punto, y de **Trabanco**.



C/ Covadonga, 14
33600 Mieres (Asturias).
Tel.: 985 080 379



Bar Casa Yoli

"CASA YOLI, casa aldeana y con solera, propone una cocina sencilla, elaborada de forma tradicional y con productos típicos."



TAPAS
CHORIZO A LA SIDRA
PITU CALEYA
FABES...

Ctra. de Caldones, 182
Barrio San Antonio | 33394
DEVA - GIJÓN (Asturias)
Telf. 985 36 87 24
info@casayoli.com
www.casayoligijon.es

AMBIENTE FAMILIAR
MERENDERU
COMEDOR INTERIOR



Arranca una de las ferias más importantes de Asturias

El trece de junio tiene lugar una de las fiestas más importantes de Cangues d'Onís. Desde meses antes, la Sociedad de Festejos, Ayuntamiento, hostelería y vecinos ultiman los detalles para la Feria de San Antonio, una de las más longevas de Asturias, y de las pocas que en la actualidad no ha perdido su esencia: misa, procesión, ramu, comida, jira, hoguera, verbena y por supuesto mucha sidra convierten esta fiesta en una de las grandes del oriente asturiano, que cada año atrae a multitud de visitantes.

Aunque la fiesta atañe a toda la localidad, el corazón de la misma tiene nombre: la calle San Pelayo. Desde hace años hostelería y vecinos colaboran para convertir esta popular calle en uno de los ejes centrales de la celebración, donde no solo tienen lugar diferentes actividades como la confección del ramu o procesiones, sino que una gran espicha comunitaria donde todos, vecinos y hosteleros participan es el acontecimiento más esperado: bollos preñaos, empanadas, tortillas y mucha, mucha sidra sirven como antesala para el resto de las fiestas veraniegas que la primera capital de Asturias celebra a lo largo del verano.



- Limpieza de colectores
- Inspección de tuberías c/ cámara de tuberías.
- Detector de arquetas.
- Mantenimiento de comunidades.
- Baldeos c/ alta presión.





La Roca

*Avda. Castilla, 4
Cangas de Onís
T. 985 849 518*

 Sidreria Moreno



ESPECIALIDAD EN FABADA ASTURIANA
CABRITO - MENÚ DIARIO



Plaza del Ayuntamiento s/n.
33556 Benia - Onís - Asturias

 985 84 40 07
985 84 41 54



Los Ramos
SIDRERÍA
RESTAURANTE

La Venta - Cangas de Onís
Tel. 608 145 997



Los reyes del Cantábrico



Comer pescado en Asturias no es cualquier cosa, ya que gastronómicamente contamos con el mejor mar lo que ya es una seña de garantía, aunque no obstante, tenemos en nuestra geografía varios establecimientos cuya especialidad son los pescados a la plancha.

Contrariamente a lo que se pueda creer, este método culinario no es el más sencillo, y la preparación del pescado sin aliños, artificios y salsas pone de relieve la calidad del producto y la mano de los cocineros. En esta ocasión presentamos a nuestros lectores algunos establecimientos xixonesees especializados en estos pescados; una verdadera experiencia gastronómica.

Sidrería La Tropical



En el centro de Xixón encontramos esta sidrería dirigida por el hostelero José Vega Rodríguez. El local, cómodo y acogedor cuenta con varias especialidades en pescados, algunos muy desconocidos y apreciados como el pixín negro. Aparte, merluza, pixín (normal) y lubina se ofrecen prácticamente a diario y durante los fines de semana la carta del Cantábrico se completa con besugo, salmonete y pescados de temporada como bonito.

A la espalda, a la parrilla, plancha, guisado o en salsas, siempre al gusto del cliente, convierten a La Tropical en uno de los templos de la gastronomía marítima del concejo. Para acompañar, la variedad de sidras a elegir es amplia: **Canal, El Santu, Menéndez** y **Trabanco d'Escoyeta** complacen a los clientes más exigentes. Uno de los aspectos más llamativos es la relación calidad-precio de las especialidades, más que asequibles para todos los bolsillos.

SIDRERÍA LA TROPICAL. SANTA ROSALÍA 13. XIXÓN.

T. 984 195 294

Sidrería Cuba



En **La Calzada la Sidrería Cuba**, al cargo de Cléber Villao (gerente) y Ángel Antuña (en cocina) nos ofrece a lo largo de todo el año chopa, pixín, merluza, salmonete o virrey del Cantábrico, así como en temporada, la carta se amplía con dos de los reyes del verano: sardinas y bonito. Aunque los pescados siempre están en carta, conviene reservar con antelación, para garantizar un servicio más exquisito y asegurado. La calidad y frescura de los pescados está garantizada, y constatamos que los precios son muy competitivos.

Los mismos pescados pueden además disfrutarse a la sidra, al cava o amariscados y acompañados por Sidra **Vallina**, **Valle de Peón**, **Menéndez**, **Val d'Ornón** o **iSidra** (sin alcohol, El Piloñu), una amplia oferta que cubre el gusto de todos los clientes.

SIDRERÍA CUBA. CUBA 15. LA CALZADA. XIXÓN.

T. 985 369 238

Sidrería Balmes



Estratégicamente situada encontramos la **Sidrería Balmes**, con una trayectoria avalada por nueve años de estabilidad ofreciendo lo mejor del Cantábrico a sus clientes. Regentada por Marcos David Muñoz, en su cocina se preparan los mejores pescados del mercado. Dependiendo de la temporada y de la rula, encontramos a diario al menos cuatro variedades de pescados como rey, virrey, lubina, merluza, pixín, salmonetes, o bonito en temporada y preparados al gusto y en el momento, para evitar que pierdan cualidades y sabor: amariscados, en salsa, en arroz y cómo no, a la plancha.

Lo mejor para acompañar estos pescados es sin duda la sidra, en Balmes los palos cambian según varíe la calidad de la sidra, para ofrecer lo mejor al cliente, y en estos momentos se puede tomar sidra **Castañón** y **Trabanco d'Escoyeta**. Comer en Balmes supone un acierto donde la calidad está asegurada a un precio muy razonable.

SIDRERÍA BALMES. BALMES 5. XIXÓN.

T. 985 373 047

Restaurante Sidrería El Puente Romano



Poca presentación necesita uno de los restaurantes más populares de Xixón, situado prácticamente a pie de playa. Sin embargo cabe destacar la calidad y variedad de los pescados que esta sidrería -estaurante ofrece a lo largo de todo el año. Chopa, rey, besugo, pixín, merluza o lubina no faltan en la carta, siempre dependiendo de la temporada, puesto que la calidad es uno de los aspectos más cuidado en el local. José Crespo, en la gerencia de la **Sidrería El Puente Romano** nos recomienda cualquiera de ellos pero especialmente si es a la plancha, aunque se preparan al gusto del cliente, y siempre sobre la marcha.

Como recomendación especial, en temporada veraniega nos anima a probar la auténtica ventrisca de bonito, la cual es una de las estrellas de la casa. No se puede abandonar El Puente Romano sin probar la sidra, pudiendo elegir entre **Menéndez** y **Castañón**, dos apuestas seguras.

REST. SIDRERÍA EL PUENTE ROMANO. MARQUÉS DE CASA VALDÉS 21.

T. 985 340 500

Sidrería El Paneru



Varietad, calidad y frescura rigen la carta de pescados de El Paneru, sidrería ubicada en La Calzada- Xixón. Diariamente podemos encontrar una variedad de más cinco pescados a elegir, entre chopa, lubina, rey, merluza o salmonete, aunque en días especiales, y siempre dependiendo de la temporada y de la rula, hasta la **Sidrería El Paneru** llegan especialidades como chopines de pedreru (espectaculares), mero y otros pescados de roca. Durante el verano, las sardinas a la plancha y el bonito marcan la diferencia, ya que José Álvarez, gerente del local, es un gran experto en su preparación habiendo obtenido el pasado año La Sardina de Oro en el Festival de la Sardina de Candás.

Cualquiera de estos pescados a la plancha, acompañados por **Sidra Menéndez** o **Val d'Ornón**, harán que el cliente se marche satisfecho, tanto por la calidad como por el precio.

SIDRERÍA EL PANERU. ALEJANDRO FARNESIO 3. LA CALZADA. XIXÓN.

T. 985 320 505

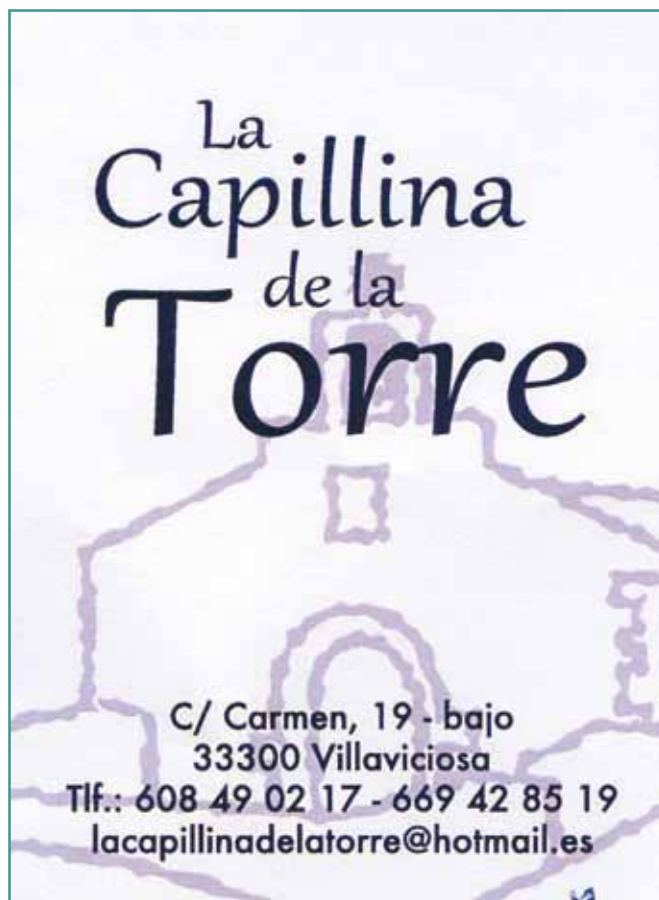
IV Certamen de pinchos de Villaviciosa

Con sidra Española de Nueva Expresión



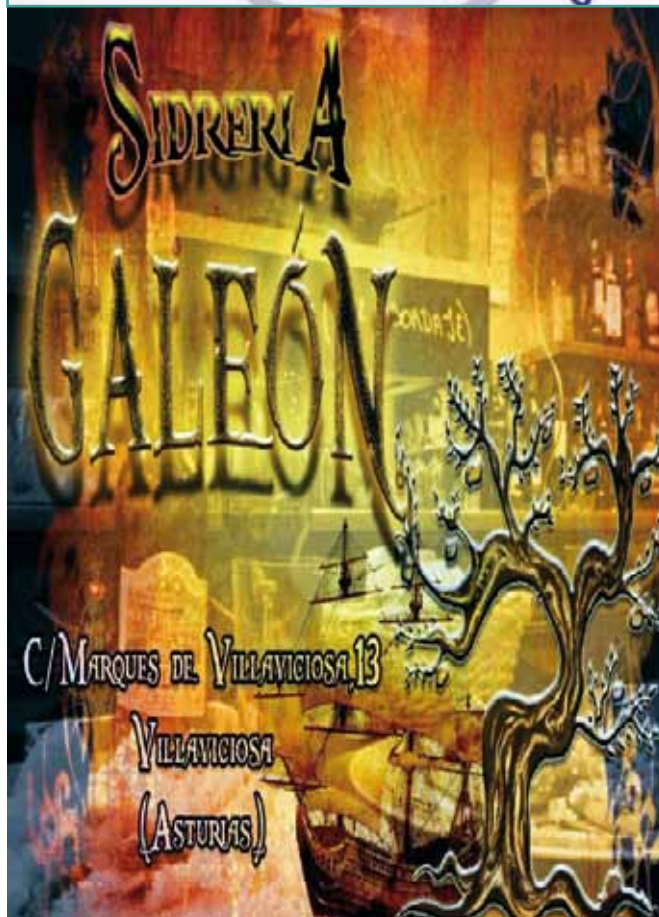
“Bocadito de Cielo” Premio al Mejor Maridaje. La Capillina de la Torre.

Cynthia e Iván llevan un mes con la Capillina de la Torre y ya se han hecho con uno de los premios del IV Certamen de Pinchos de Villaviciosa. Su “Bocadito de cielo” triunfó entre la veintena de participantes junto con la sidra **Españar** de Nueva Expresión. Bacalao con cebolla confitada y vino dulce, pan tostado, avellana molida y cobertura de mermelada de tomate aderezada con aceituna convierten este pincho en una fusión de dulce y salado.



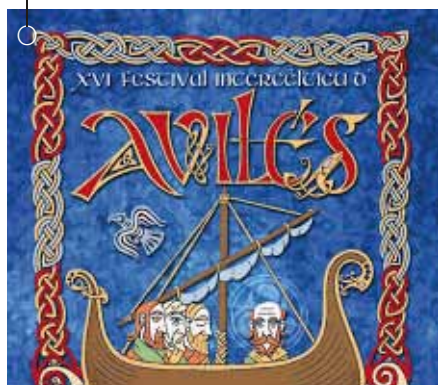
III Premio para el pincho “El Galeón”. Sidrería El Galeón.

Para Félix Cancio, gerente de El Galeón y Laura Fernández, cocinera y creadora del pincho el premio fue una sorpresa. Félix y Laura decidieron preparar un pincho donde primase la comodidad a la hora de consumo y así surgió este “sándwich” de cachopo de carrillera de cerdo Ibérico y queso de los Caserinos con crujiente de patata. Acompañado de **Españar** de Nueva expresión. Toda una revelación en el certamen.



AXENDA

FESTIVAL INTERCÉLTICU D'AVILÉS Y ALFOZ. Música y sidre enllenen les cais de la villa. **Del 23 al 28 de xunetu, Avilés.**



CARMÍN DE LA POLA. Tortilles, empanaes, chorizos, música y muncha sidre nes fiestes más importantes del conceyu. **Llunes 21 de xunetu en La Pola Sieru.**



SAN XUAN EN VEGA-LA CAMOCHA Sidre, música y xuegos tradicionales. **22 y 23 de xunu, La Camocha.**



FESTIVAL DE LA SIDRE EN NAVA. 36 edición del veteranu certame qu'entama apináu d'actividaes sidreres. **Nava, del 12 al 14 de xunetu.**



FESTIVAL DE LA SIDRE CASERO DE QUINTES Y QUINTUELES. Tercer edición d'esti festival que reúne les meyores sidres caseres de la fastera. **Quintes, xunetu.**



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



SIDRERA

IV SALÓN DE LA SIDRE DOP
Venticuatro llagares presentarán la
"Sidre d'Asturies" de la collecha de 2012.
Cientru Niemeyer d'Avilés. 18 de xunu.



FESTA DA SIDRA EN FORMELO DE MONTES. A Coruña celebra'l festival sidreru nel que nun faltarán sidra asturiano. **23 de xunu, Formelo de Montes, A Coruña.**



XIRINGUELU EN PRAVIA Sidre asgaya nuna de les fiestes más tradicionales y multitudinaries d'Asturies. **Prau de Salcéu, Pravia. 4 d'Agostu.**



FIESTES DEL CARME, SIERU. Entamanamientu de les más populares fiestes del Carmín. Sidre, música, gastronomía y tradición. **16 de xunetu. La Pola Sieru.**

RESTAURANTE - SIDRERÍA

"SI QUIES QUEDAR COMO UN PAISANU VEN A COMER AL LLAVIANU"

Amplia variedad de carnes selectas.
Arroz, pescados y mariscos del Cantábrico.
Espichas para grupos.



C/ Donoso Cortés, 6 Gijón
Telf: 984 49 21 13
www.sidreriaellavianu.com

¿Sidra Asturiana?

Arrecia la polémica entorno a la rígida interpretación y aplicación del reglamento por parte de la gerencia de la DOP “Sidra de Asturias”



Siendo como es la consecución de la Denominación de Origen “Sidra de Asturias” un auténtico salto cualitativo para la sidra asturiana, y motivo de satisfacción para todos los amantes de nuestra bebida patria, en los últimos tiempos han venido ocurriendo una serie de hechos que están generando una amplia polémica tanto en el sector sidrero como en su entorno y que están llegando a crear un rechazo social, que hay quien equipara al que en su día generó la SGAE por motivos ciertamente similares.

Y es que tras la noticia hecha pública el mes pasado de que la principal página web de venta online de productos asturianos deja de vender sidra como consecuencia de la presión de la gerencia de la DOP, ahora son diversos productores los que se han dirigido a nuestra revista para comunicarnos los problemas que vienen padeciendo como consecuencia de la rígida interpretación de sus atribuciones que viene realizándose desde la mencionada DOP, de tal forma que son muchos los llagares que se han visto obligados a retirar sus etiquetas para evitar encontronazos legales con la misma, y que para no padecer la presión de la DOP llegan a optar por enviarles previamente el diseño de la etiqueta “para ver qué les molesta ahora” y evitar advertencias, denuncias y problemas legales, atribuyéndole así una función fiscalizadora que para nada corresponde a este organismo, y que lógicamente no genera excesivas simpatías.

Pero no son solo los llagaderos ni las tiendas de venta online, también la extinta Aacomasi sufrió más de

“Nos deja sin términos para referirnos a la sidra elaborada en Asturias, por llagaderos asturianos y siguiendo el método tradicional asturiano”

una interpelación de la DOP, incluso el mismo “Principado” y varios ayuntamientos asturianos se han visto obligados en ocasiones a modificar sus campañas institucionales (como por ejemplo “Asturias con gusto” o “Xixón con sal”) por cuestiones tan simples como que en el texto se hable de sidra asturiana y la fotografía ilustrativa sea de una sidra asturiana no acogida a la DOP.

Y es que las funciones que se atribuye la gerencia de la DOP para actuar “frente a los usos por parte de terceros de vocablos Asturias o sus municipios o términos evocativos...” podrá estar o no dentro de sus atribuciones y de la legalidad, pero desde luego la rigidez en su aplicación nos lleva a una situación en la que nos deja sin términos para referirnos a la sidra elaborada en Asturias, por llagaderos asturianos y siguiendo el método tradicional asturiano.

De hecho, esto supondría que no tratándose de si-



La DOP debe recuperar el camino del consenso y la conciliación.

dra acogida a la DOP, no podría hablarse de Sidra de Nava, de Villaviciosa, o Xixón, ni de fiestas, festivales, pruebas o espichas de sidra asturiana, ni darse premios a la "Mejor sidra d'Asturies", ni tan siquiera sería legal la Asociación de Sidra Asturiana, lo cual es un auténtico despropósito.

Lógicamente todos esperamos y deseamos lo mejor para la DOP "Sidra de Asturias", reconocemos su importancia a la hora de potenciar y dignificar nuestro producto más emblemático, y somos conscientes de la importancia que tiene para garantizar el futuro de la producción de manzana asturiana, y por tanto, del mantenimiento de nuestra agricultura; pero parece evidente que el camino que se está siguiendo en los últimos tiempos no favorece en nada ni al sector, que necesita mantenerse lo más unido posible, ni a la misma DOP, porque con estas actitudes está perdiendo el amplio apoyo social del que siempre gozó.

Es más, con esta rígida actitud, la DOP no solo no consigue mejorar su presencia en los mercados, sino que la está limitando peligrosamente no solo para ella, sino para el conjunto de la sidra asturiana, puesto que al igual que ha hecho Crivencar, otros portales que hasta ahora vendían sidra asturiana también han dejado de hacerlo, porque como es lógico, nadie quiere sentirse perseguido ni acosado en su trabajo diario.

En cualquier caso, la DOP en su andadura ya ha superado satisfactoriamente más de un desacierto, y no cabe ninguna duda de que en este caso ocurrirá otro tanto, superando estos defectos en la gestión de sus funciones, y recuperando el tono dialogante y razonable que la caracterizó desde un principio.

LA NAVETA BAR

Amestao: bebida espirituosa creada en Nava en 1921 (más o menos) de la mano de la madre de Mónica la de Nino. Desde entonces había hoy la fórmula estiva celosamente guardada. Por extraños motivos, se fabricaba y rápidamente desaparecía, nunca se descubrió quien la bebía y decidieron dejar de hacerla. A partir de ahora, de la mano de Ana Emilia y Ricardo, en La Naveta, y con la misma fórmula, ya se puede degustar. Por eso y por más tóner un Amestao.

NAVA AMESTAO 100% LA NAVETA

f
t

BOSCH Injection Systems

rufinodiesel

www.rufinodiesel.com

C/. Marcha del Hierro, 6 - 33400 Avilés - Asturias
Tel. 985 522 192 - Móvil 677 951 223
e-mail: info@rufinodiesel.com

DELPHI INYECCIÓN DIESEL • TURBOS
DIAGNOSIS • CLIMATIZACIÓN

Descuento del 20% con la entrega de este anuncio en el taller

Día del Bollo en Logroño



Una vuelta más el Cienru Asturianu de La Rioxa tornó a entamar el Día del Bollo nel parque Primeru de Mayu de la ciudá de Logroño, al que s'averó una bayura xente pa participar d'una de les cèlebraciones más tradicionales d'esta comuña asturiana.

Como d'avezu, nel festexu repartiéronse los bollos y botelles de sidra ente los asturianos y ufiertóse-yos la posibilidá de tastiar unos culinos y unos chorizos a la sidra a los logroñeses que quixeron tomar parte na folixa.

Demientres la xinta, la Banda de Gaites y el Grupu de Baille del Cienru Asturianu ficiéronse cargu de la parti cultural de la xornada con una esibición de cancios y bailles tradicionales de delles fasteres del nuesu país.

Ente les autoridaes asistentes a la fiesta, cuntose cola presencia del Conseyeru de Presidencia del Gobiernu de La Rioxa, D. Emilio del Río, que ye sociu collaciú del cienru y toles vueltes collabora nel repartu de los bollos.

El Camín de les Sidres

Acaba de presentarse la mayor agrupación de sidrerías de Xixón.



Acaba de presentarse la Agrupación "El Camín de les Sidres", formada por las Sidrerías: **La Pipa, Tony, Los Dos, Cuba, Herbosa, Chanca, Casa Pateiro, Pazos y La Manzana de Xove**. Con este paso inicial comenzarán las actividades de la Agrupación no solamente en el ámbito de jornadas y promoción de precios especiales para todos los clientes que las visiten, sino también de apoyo a determinadas cuestiones sociales y de formación del Sector.

La Agrupación, inicialmente abarca desde el comienzo de La Calzada hasta llegar a Jove, con lo que nos encontramos con un camino cómodo para pasear y disfrutar de las distintas variedades de sidras y gastronomía ofertadas; todo esto teniendo en cuenta también que es un destino de fácil acceso a través de transporte público y privado para cualquier ciudadano/a o visitante de Xixón.

fotógrafo profesional
xurde margaride

fotoperiodismo • editorial
publicidad • producto
comunicación • redes
eventos • social
sidrografíes

www.xurde.net 655961990
margaride@xurde.net





Candás capital del marisco

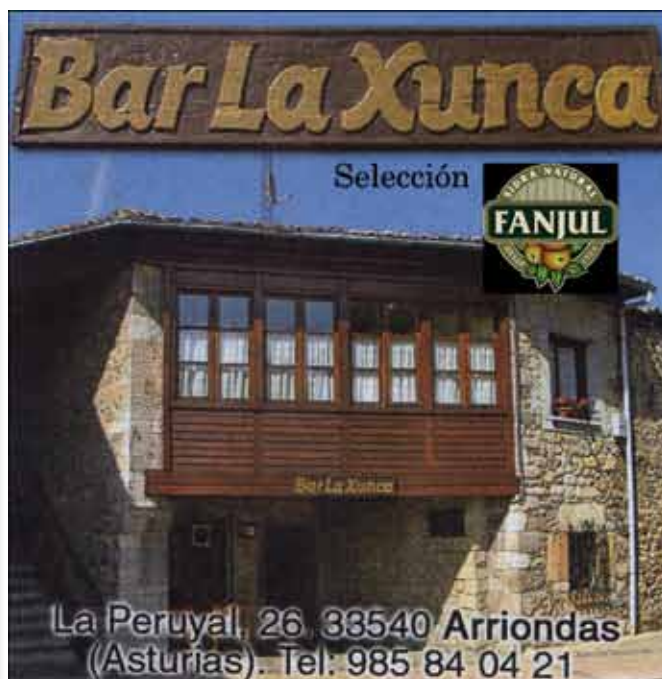
1000 Kg de andariques y mil botellas de sidra.

Los amantes del mejor marisco no pueden faltar a este festival, que ya cuenta con una trayectoria que se remonta a siete ediciones.

Entre los días 21 y 23 de junio (con dos meses de diferencia respecto a años anteriores) aquellos que deseen regalarse con andariques, bugres, llámpares, navajas, pulpo, percebes, langostas, almejas, vieiras, ñocles o el considerado rey del evento: centollo, no pueden dejar de acudir a la carpa instalada en el Puerto para el acontecimiento.

La Asociación de Hostelería de Candás, organizadora del evento cuenta con aumentar las cifras de venta de otros años, donde más de un millar de botellas de sidra, mil kilos de andariques y el doble de centollos fueron repartidos. Este año, la postergación del Festival puede permitir que el buen tiempo acompañe al evento, algo que en ediciones anteriores se echó de menos.


El tiempo inestable también jugaba en su contra, por lo que la nueva fecha de celebración sin duda aumentará el número de participantes. La variedad de mariscos ofrecidos, la calidad de la sidra y los precios populares, hacen de esta una oportunidad única para probar los mejores mariscos asturianos. A la plancha, parrilla, en empanada, al natural en arroz... Las posibilidades son infinitas. Sin duda una cita ineludible.



SIDRERIA
LOS
FELECHOS

MENU DIARIO
Y TAPAS VARIADAS
SERVICIO CONTINUO DE COCINA
(durante Julio y Agosto)

Selección
Ramón del Valle, 6
Teléf. 985 84 15 36
33540 ARRIONDAS
Principado de Asturias

Síguenos en facebook 

Sidrería
D.O.P. "VILLACUBERA"
MONTERA



Gascona premia los mejores cancios

El teatro Filarmónica de Uviéu fue el escenario de la entrega de premios del certamen Cantares de Chigre y Homenaje a Luis Estrada en el que durante 24 semanas una treintena de participantes pusieron música y voz a las sidrerías de la calle Gascona.



José Tronco recoyendo'l premiu de la mano del mesmu Luis Estrada.

Fue el colofón final a un certamen que ha contado con una nutrida representación no sólo de participantes, sino también de público que cada jueves se sumó a los cancios que animaron las noches de las sidrerías Gascona. En el teatro Filarmónica se dieron cita los amantes de los cantares de chigre para asistir a la entrega de premios y a la actuación de artistas de reconocida trayectoria como el Ché de Cabaños, Benito Díaz o Mari Luz Cristóbal Caunedo que de este modo homenajeaban a Luis Estrada cuya voz, como no podía ser de otra manera, también se escuchó junto a la de sus compañeros del Cuarteto Torner.

Los primeros premios recayeron en el Ochote Langreano, María Latores y José Tronco en las categorías de coros, intérprete femenino e intérprete masculino, res-

pectivamente. Por parte del jurado popular, los galardones fueron a parar a El Ñeru de Ra, Adelita Fernández y Odón García. Todos ellos, junto a los segundos y terceros clasificados de cada categoría -Ochote Villa de Gijón, Coro Padre Coll, Carmen Camporro, Adelita Fernández -que repite galardón-, Julio Mallada y José Tronco, serán los protagonistas de uno de los dos programas de Sones, de la RTPA, junto al gaitero oficial del certamen. El programa de Sones dedicado a los cancios de Gascona estará protagonizado por el resto de artistas que participaron en la entrega de premios. De este modo se da continuidad a un certamen que desde el pasado mes de noviembre llenó las sidrerías del bulevar de Gascona -**Noceda, Asturias, Pumarada, Villaviciosa, Cachopito, Pigüña y Tierra Astur**- de la



María Latores recoyendo'l premiu.



C/ Puerto de Tarna, 11
Tlf: 985 285 127
Oviedo



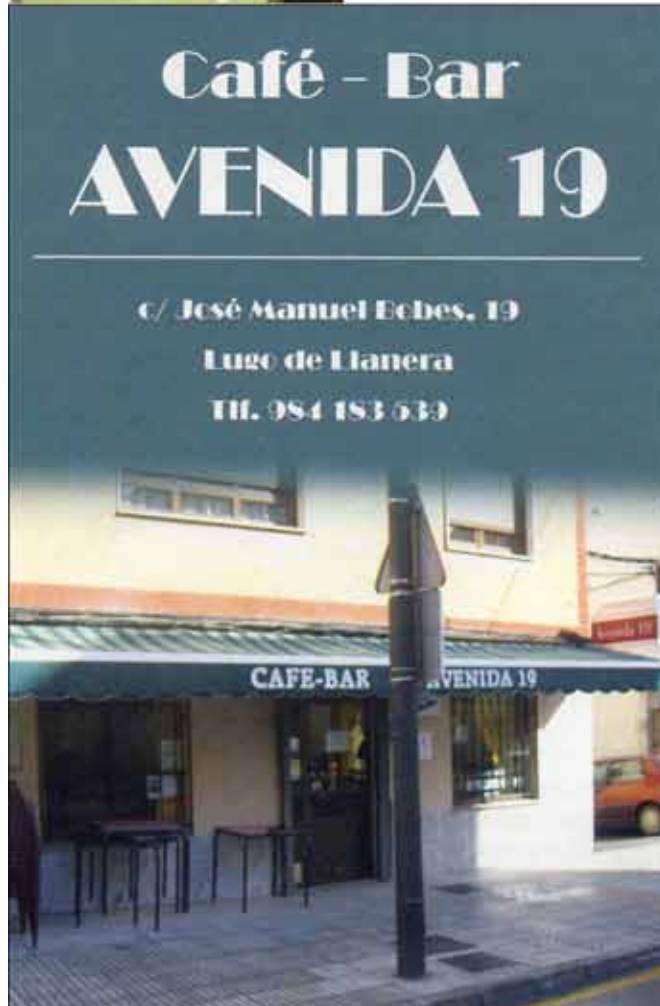
Actuación del Ochote llangreanu, tamién premiáu.

música tradicional asturiana dentro de un certamen consolidado como uno de los más importantes del país gracias, entre otras cosas, al esfuerzo de Asociación de Sidrerías de la calle de Gascona que de esta manera impulsan una actividad que en los últimos tiempos está luchando recobrar el protagonismo de antaño.

Un protagonismo en el que han tenido mucho que ver los intérpretes y que en esta ocasión el bulevar sidrero ovetense ha querido reconocer en la figura de Luis Estrada tanto por su calidad musical como por su apoyo al mundo de la sidra, ligado éste íntimamente a los canticos chigreros.



Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Semeyes de Lujó cedíes pola
Asociación d'Hosteleros de Gascona.



Sidrería El Calderu, un alto en el Camín Real de la Sidra

Lugar perfecto donde tomar unas botellas de sidra a media tarde o donde ir a comer.



Hablar de El Calderu es hablar de calidad. Un establecimiento amplio y acogedor que cuenta con aparcamiento privado, una terraza soleada en los meses de verano, un comedor amplio y un personal que destaca por su eficacia. Por semana reinan los menús diarios (compuestos de un entrante y tres primeros y tres segundos a elegir), y durante los fines de semana, la carta manda. La sidra que sirven es de **Muñiz**.

Su gerente, Quique Álvarez, se preocupa por ofrecer al cliente la mejor relación entre calidad y precio, y por ello las especialidades del establecimiento y los menús se ajustan de la economía actual. La parrilla es la reina de El Calderu, y una de las opciones más demandadas. Carnes rojas asturianas pasan por sus

brasas en forma de costillas, criollos, chuletas y otras especialidades. Dentro de la carta el bacalao y el cachopo merecen un aparte, aunque en temporada, los callos son los reyes de El Calderu. Cabe destacar la posibilidad de celebrar eventos reducidos, y una apuesta segura para estas celebraciones es mediante los menús de espicha que se ofrecen, muy económicos y de gran calidad.

Sidrería El Calderu. Camín Real, esquina Pepín Rodríguez.
Cuallo. Uviéu T. 985 985 443

<p>CAMINO REAL DE LA SIDRA</p>	<p>LLAGAR HERMINIO T. 985 794 847</p>		<p>EL TONEL T. 985 985 726</p>
	<p>EL CALDERU T. 985 985 985</p>		<p>LOS BALCONES T. 985 793 031</p>
			<p>CASA FAUSTO T. 985 793 533</p>

Cuidados del *pumar* mes a mes



Julio, mes de control y de mantenimiento.

Terminada la floración el fruto ya está cuajado. Sigue siendo un momento delicado para el árbol, que se encuentra en una de las fases más importantes del desarrollo del fruto.

En este periodo los cuidados se basan mayormente en el mantenimiento; hay que vigilar la hierba que rodea cada árbol realizando labores de siega en caso necesario. Aquí se recomienda el uso de maquinaria o de herbicidas ecológicos. Este control es importante, puesto que el exceso de vegetación impide que el pumar reciba la humedad necesaria, al mismo tiempo que promueve el afloramiento de ciertas plagas y hongos.

El control de plagas sigue siendo un paso importante. Es en este periodo cuando puede darse un segundo brote de *Carpocapsa*. En caso de aparecer, deberán repetirse los tratamientos efectuados anteriormente a base de insecticida de contacto o por ingestión, utilizándose Fenoxicarb 25%, en una dosis de 2 gr/10 L.

Por otra parte también debemos controlar el desarrollo de los frutos, y si en etapas anteriores no vigilamos el exceso de floración aún estamos a tiempo para realizar un aclareo que impida la sobrecarga de las ramas.



C/ Corredor Juan Fco. de Luján, 15
28030 Madrid
T. 914 398 813

Un rinconín de Asturias

La Sidrería Puente Los Santos, embajada asturiana en Ribadeo.



13 JORNADAS GASTRONÓMICAS

JUNIO

- 6 al 9 · Jornadas Asturianas
- 13 al 16 · Jornadas del Cerdo
- 20 al 23 · Jornadas del Marisco
- 27 al 30 · Jornadas de los Cefalópodos

JULIO

- 4 al 7 · Jornadas de Pescados de Roca
- 11 al 14 · Jornadas del País Vasco
- 18 al 21 · Jornadas de Castilla León
- 25 al 28 · Jornadas de las Carnes Asturianas

AGOSTO

- 1 al 4 Agosto · Jornadas del Arroz
- 8 al 11 Agosto · Jornadas del Queso
- 15 al 18 Agosto · Jornadas del Lechazo
- 22 al 25 Agosto · Jornadas de las Carnes Rojas
- 29 Agosto al 1 Septiembre · Jornadas de la Sidra

Colaborador:
Vino Rioja Alta Río
Botella 9 euros

ALTA RÍO
RIOJA

Isaac Fernández forma parte del tandem que hace cuatro meses echó a andar la **Sidrería Puente Los Santos**, en Ribadeo. Desde entonces, aparte de los productos y servicios propios de una sidrería asturiana se han decantado por la celebración de numerosas jornadas gastronómicas. Las primeras se dedicaron al bacalao y al chuletón, y el éxito de las mismas dio lugar a nada menos que otras trece a celebrarse a lo largo del año.

Las jornadas celebradas entre el seis y el nueve de junio estuvieron íntegramente dedicadas a Asturias, con interesantes ofertas gastronómicas: Verdinas con marisco, pote asturiano, tortos con picadillo y huevo, callos, cebollas o patatas rellenas, fabes con almejes, lengua de xatu o merluza a la sidra acompañadas de sidra (**Solleiro** y **Fanjul**). El éxito anima a estos hosteleros a seguir con futuras jornadas. (del 13 al 16 de junio), al

marisco (20-23 de junio), a los cefalópodos (27-30 de junio) y del 25 al 28 de julio a las carnes asturianas

La calidad de los productos es una de las máximas de local, y tanto durante las jornadas gastronómicas como fuera de ellas cualquier plato del menú o de la carta es una apuesta segura dentro de la gastronomía de la zona. La amplitud del local, con un comedor para sesenta comensales, la cuidada decoración, el trato del personal y los precios ajustados convierten este establecimiento en el rincón ideal para que los amantes de la buena cocina asturiana recalen durante su estancia en Ribadeo. Los sidreros disfrutarán de sidras de calidad escanciadas a brazo por profesionales, pudiendo consumirse tanto en el bar, como en comedores, donde no se utilizan escanciadores mecánicos o eléctricos, para no mermar la calidad del producto.

UN RINCONIN DE ASTURIAS

SIDRERÍA
PUENTE LOS SANTOS

C/ Camilo Barcia Trelles, 5 - bajo
27700 Ribadeo (Lugo)
T. 982 129 402

Restaurante Pelayo: los mejores pescados del Cantábrico en Piedras Blancas

Estupendos productos a precios competitivos.

Si por algo destaca el restaurante Pelayo es por su versatilidad. Estupendas carnes a la parrilla, menús anticrisis y pescados y mariscos del Cantábrico adornan la carta diaria de este establecimiento.

Contando con cetárea propia, el marisco está asegurado todo el año: bugres, andaricas, centollos o ñoclas están a disposición del cliente en todo momento y se preparan al gusto del cliente: cocidos, a la plancha, parrilla... Cualquier sugerencia de preparación es atendida. Los pescados del Cantábrico también están disponibles, donde la lubina, el pixín, el xargu o la merluza no faltan en todo el año, junto con los demás reyes del mar de temporada. Con verduras, a la sidra, en parrillada, a la plancha...

Las ofertas son inmensas, y además en Pelayo, los pescados no solo los encontramos en carta, ya que con frecuencia los menús diarios (con un precio de 8.50 €) incluyen uno u otro pescado, dependiendo de la época.

Una de las máximas de Pelayo es la adaptación a los tiempos actuales, y conscientes de la crisis que toca a parte de la población, Víctor, gerente del restaurante ha adaptado la carta a estos tiempos económicamente inestables. Del mismo modo que oferta menús anticrisis con carnes, lo hace con marisco, para que nadie se quede sin probar estas exquisiteces, con ofertas tan tentadoras como ñocla o centollo a cinco euros. Éstos, regados con la **sidra JR**, nunca estuvieron tan al alcance de los clientes. Independientemente, cualquier otro marisco o pescado de su carta es asequible, y recomendamos a los lectores probar las parrilladas compuestas por estos productos, lo que sin duda será un éxito asegurado.

La calidad, la frescura y la sabia preparación no deja-



rán indiferente a nadie. Además no hace falta realizar un encargo previo, ya que en Pelayo se trabaja en el momento, para que el cliente compruebe in situ la calidad de los productos elegidos.

Restaurante
PELAYO

La Parrilla de Piedras Blancas
Pescados y Mariscos - Arroz - Menú diario
COMIDA PARA LLEVAR

Tlfs. 984 835 946 / 617 831 913 - cocicobo@gmail.com
Gijón, 5 - 33450 PIEDRAS BLANCAS (Asturias)

Una APP muy sidrera

Estupenda iniciativa que nos permite llevar la sidra en el bolsillo.



“Que la sidra asturiana llegue a todo el mundo” es la idea que tiene en mente el equipo de Arrontes y Barrera, empresa asturiana de publicidad que está revolucionando el mundo sidrero. De su mano, hace pocos meses vio la luz el libro ilustrado: “Sidra de Asturias, cuarenta lecciones para principiantes y expertos”, una guía ilustrada por el historietista y dibujante asturiano Alfonso Zapico, y ahora, casi como un complemento para este interesante trabajo llega una nueva app gratuita creada para que ya nadie diga que desconoce la sidra.

Tras descargar la app (disponible para smartphones) y a través de la misma, lo primero que aprendemos es que la sidra es una bebida social, tanto en la vida real como en la virtual; la aplicación está pensada para llegar a todo el mundo, así que los desarrolladores dividen el ritual sidrero en varios pasos, siendo el primero, evidentemente el descorche de la botella. Una vez realizado, el teléfono se convertirá en la botella que habrá que inclinar hasta el punto necesario para lograr el escanciado perfecto. Posteriormente nuestro culín puede ser para nosotros mismos o podemos enviárselo a un amigo. Con esta app, aprenderemos

(o perfeccionaremos) la manera de escanciar, siendo uno de los retos obtener el culín perfecto. Una serie de instrucciones indican los pasos a seguir, corrigen nuestros errores y nos convierte en chigreros expertos, o tal y como nos recuerda la app, en el peor de los casos, terminamos cantando el Asturias Patria querida. Un ranking va marcando quién se convierte en el rey del escanciado virtual gracias a las puntuaciones obtenidas. Además, aspectos como la limpieza del vaso y otros detalles están presentes, lo que sin duda ayuda a que el ritual del escanciado y la cultura de la sidra asturiana se difunda por todo el mundo.

Hasta el momento y desde su presentación, esta app está teniendo mucho éxito, ya que reúne todos los requisitos para convertirse en una de las preferidas del público: es gratuita, divertida, fomenta cierta competitividad entre los usuarios y además lleva nuestra cultura a todo el mundo, tal y como demuestra la lista de descargas de la empresa. Desde LA SIDRA animamos a todos los lectores a probar suerte con el escanciado y a compartir los culinarios virtuales con el mundo.

Para saber más o descargar la aplicación, visitar: www.sidrapp.com o www.facebook.com/pages/Sidrapp/.

Seis años de sidra en Xixón

Boal de Roncal, Casa César, El Llabiegu, El Saúco, La Esquina, La Pumarada y Parrilla Antonio conforman el Barrio de la Sidra.



Seis son los años que las sidrerías Boal de Roncal, Casa César, El Llabiegu, El Saúco, La Esquina, La Pumarada y Parrilla Antonio llevan unidas en este Barrio sidrero. Por ello, para celebrar este cumpleaños y como viene siendo habitual los establecimientos organizaron el pasado 30 de mayo una fiesta a la que todos estuvimos invitados y donde la sidra regó el barrio entero.

Pasaban de las ocho de la tarde y en la calle Valencia, frente a El Saúco la presentadora María Luengo abrió la fiesta con un pregón muy particular, que siguieron docenas de personas. A continuación tuvo lugar el culletazo de salida y así, una docena de actividades se sucedieron durante el resto de la tarde: música tradicional a cargo de la banda de gaitas del Barrio de la Sidra que acompañaron la jornada completa, animación de la charanga Los Tardones, actuación del dúo Los Jimaguas y por supuesto la macroespicha en la calle, donde sidra Castañón fue uno de los patrocinadores oficiales. Los echadores de los locales no dieron abasto, y pronto la sidra estuvo terminada, pero no la fiesta, que se prolongó hasta bastante después.

Fueron cientos las personas que a lo largo de la tarde se acercaron a celebrar este cumpleaños sidrero. Felicidades al Barrio por estos años acompañándonos con sidra, gastronomía y calidad.



Avda. Barranquillas, 17
28033 Madrid
T. 913 824 609

Los sidreros Gastrónomos del Yumay

Los Gastrónomos del Yumay se han convertido en una nueva logia sidrera cuyo objetivo es honrar la bebida asturiana y defender sus virtudes y cualidades.



El xuramentu féxose n'asturianu y resultó especialmente emotivu.

La sidra tiene nuevos defensores. La cofradía Gastrónomos del Yumay se ha rebautizado y ahora son los Gastrónomos del Yumay y la Sidra. “Desde el principio lo habíamos pensado y ahora ya nos decidimos a instaurarlo para defender la sidra, una bebida y una tradición muy nuestra”, explica su presidente, Justo García Castrillón. Por eso, asintieron con entusiasmo al juramento de honrar a la sidra en verde botella o en oscura barrica, difundir sus valores y gozar de sus sabores en las mesas, sidrerías, llagares.

Esas fueron algunas de las premisas del juramento que precedió al bautizo de sidra, en el que los cofrades fueron regados con la bebida patria. Un ambiente festivo el que se vivió en el llagar Muñiz, escenario de la celebración que reunió a los integrantes de esta cofradía, que tras la incorporación de 15 nuevos miembros suma

65 cofrades, hombres y mujeres, amantes de la sidra. Ese es uno de los requisitos para pertenecer a ella. El segundo, ser cliente del Yumay, local donde nació y en el que se celebrarán las primeras espichas previstas como una de las actividades a desarrollar por esta cofradía. La intención es que se repitan anualmente por los llagares asturianos, afirma Justo García.

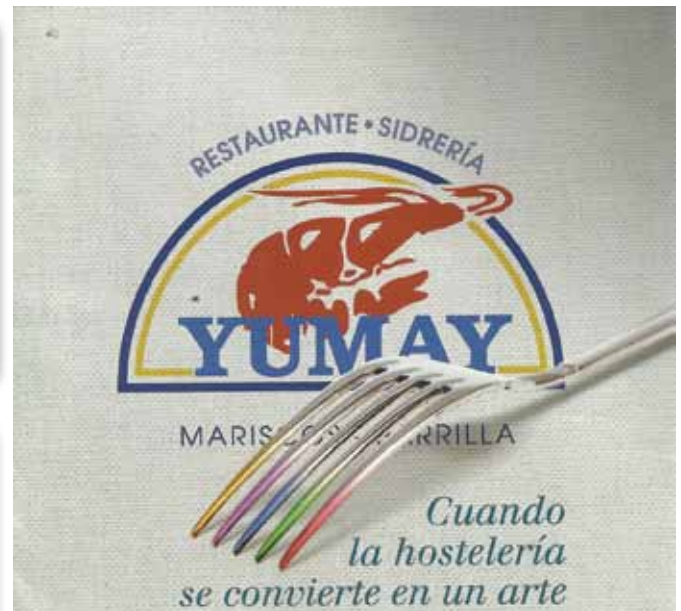
Por el momento ya conocen el de Muñiz, donde se disfrutó de una tradicional espicha e. Una idea que surgió durante la Fiesta del Albariño, pues “me gustó ver cómo defendían lo suyo”, explica Justo García y decidió trasladarlo a Asturias y la sidra, después de que la cofradía empezara siendo de gastronomía. De este modo, ahora se erigen como gastrónomos sidreros, un binomio que siempre funciona.

Como funcionó el pasado 4 de junio, fecha en la que



se produjo la bendición de sidreros gastronómicos y la proclamación de novicios gastronómicos sidreros en la que no faltó la tortilla, los huevos cocidos, el embutido, la empanada o el queso Cabrales para acompañar a una sidra que no paraba de espicharse. Todo ello acompañado de música de gaita, entre la que no faltó un himno para el Yumay, y de un ambiente festivo en el que no faltaron representantes de otras cofradías y de comensales de honra Álvaro Cunqueiro, un nombramiento con el que se homenajea al literato y gastrónomo gallego. Una de las actividades que han llevado a cabo y que a partir de ahora completarán con nuevas propuestas en torno al mundo sidrero.

Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.



El Carmín desata la polémica

Las medidas para limitar el botellón y garantizar precio y calidad de la sidra son todo un ejemplo a seguir.



El Carmín, una de las fiestas más populares de Asturias, siempre da que hablar, aunque esta vez los motivos son algo diferentes a los de siempre. Hace escasas semanas, el Presidente de la Sociedad de Festejos de La Pola Sieru, organizadora de las fiestas, daba a conocer las nuevas ordenanzas que regirán la fiesta y dos de los puntos de la convocatoria llevan días dando que hablar a un nivel que sobrepasó los límites polesos. La primera nueva medida será el límite de las acotaciones de espacio, y el cobro de tres euros por cada metro cuadrado utilizado, medida que ha levantado la polémica de inmediato, puesto que son muchos quienes se muestran contrarios a que deba pagarse por acudir a una romería cuyo sentido desde siempre fue la reunión masiva de personas y el compartir la fiesta. Muy pocos son quienes se muestran a favor de este pago ya que, aparte de encontrarlo excesivo, hace que la romería pierda el cariz tradicional de la misma. Dentro de las nuevas propuestas también se baraja el tema de privatizar el aparcamiento, y aunque la medida tampoco fue bien recibida, se acepta mejor que el cobro por acudir al prau. Organizaciones, asociaciones y vecinos no tardaron en levantar protestas contra esta medida y proponen a su vez otras, como marcar un horario de acotamiento, o

cobrar únicamente por aparcar.

La siguiente disposición que dio que hablar fue la prohibición de acceder al prau con bebidas blancas. El hecho de que cientos de jóvenes celebren botellón en El Carmín ha ido en detrimento de la fiesta, que a partir de cierta hora se asemeja más a una fiesta de jóvenes madrileños que a una romería asturiana, y que además incita a la ingestión masiva de alcohol, surgiendo los altercados característicos de estas reuniones. Por otra parte, resulta muy interesante la limitación del precio de la botella de sidra en la romería a 2,5 €, y de la caja a 22 €, así como la realización de una cata previa para garantizar la calidad de la sidra que se venderá en El Carmín, con lo que es de esperar que siendo sidra de calidad y manteniendo un precio razonable, sea mayor el consumo en la barra, y que no se traiga sidra de fuera, puesto que las ganancias se emplean en la financiación de la romería, y son garantía de que ésta se mantenga.

Ciertamente estas últimas cuestiones son muy razonables, y quizás deberían extenderse a otras romerías, que se están convirtiendo en fiestas que guardan poco o ningún parecido con nuestras romerías tradicionales y, donde menos sidra, se bebe de todo.

De la botella a la cazuela

Nava celebró exitosamente su XXVI Jornadas Gastronómicas de Platos a la Sidra.



El pasado mes de mayo se celebraron en Nava las Jornadas Gastronómicas de Platos a la Sidra, que este año alcanzaron la edición número XXVI y que contaron con la participación de diez establecimientos.

La inauguración de estas longevas y únicas jornadas comenzaron en la carpa instalada para tal efecto, donde se repartieron setecientos litros de sangría de sidra que tuvieron una excepcional acogida. A continuación, se presentaron los establecimientos colaboradores en las jornadas y los menús que cada uno presentaba a las mismas, que tuvieron un precio fijado de 25 €, y donde las almejas, el bacalao, el cabrito y la merluza abundaron como base de los diferentes platos.

Platos tan sugerentes como Paté de oricios con muselina de andariques a la sidra, o bacalao con forxaxes sirvieron de entrante para las noventa cajas de sidra procedente de los llagares navetos que posteriormente fueron repartidas entre los asistentes que compraron el vaso conmemorativo.

Al término de las jornadas, Manuel Martínez, representante de la Asociación de Hosteleros de Nava se mostró plénamente satisfecho con el éxito de las mismas, y dejó entrever la posibilidad de novedades para próximas ediciones.

plaza

SIDRERIA
RESTAURANTE

NVA

Plaza Manuel Uría 12. T. 984 842 571

EL Espalmador
ESCANCIADOR ELÉCTRICO

El Espalmador. Jesús Menéndez
Urbanización El Bosquín, nº 29
33404 Las Vegas (Corvera de Asturias). T. 689 575 307

Nava ya huele a sidra

Quedan pocas semanas para que arranque uno de los Festivales sidreros más importantes del mundo.



Desde 1969 y hasta la actualidad, a lo largo de treinta y seis años Nava ha celebrado su homenaje a la sidra con este festival, que ha llegado a convertirse en uno de los más importantes de Asturias y por lo tanto de todo el Estado, que destaca a nivel mundial pese a que nunca ha realizado la conveniente campaña de marketing a ese nivel, y que ha sido declarado de Interés Turístico Nacional.

Las fechas para este año serán entre el doce y el catorce de julio, y aunque el programa no está cerrado definitivamente, ya se están adelantando algunas de las actividades que van a desarrollarse, siendo uno de los platos fuertes la actuación del grupo Orquesta Mondragón, que presentará en Nava su álbum Liverpool Suite, un homenaje a los Beatles. La banda de gaitas Lakardama y el grupo folclórico La Flor del Pumar serán otros de los invitados que pondrán música y animación al festival.

Aunque la participación de los llagares no está ce-

rrada en estos momentos, se barajan las cifras de años anteriores, lo que supone que se congregará a unos cuarenta llagares asturianos. Ellos serán los encargados de la popular *preba* de sidra y de organizar diferentes catas y exhibiciones.

Otro plato fuerte es el concurso de echadores (puntuable para el Campeonato de Asturias) que se celebrará el sábado 13, día fuerte del festival. Este concurso es uno de los más esperados tanto por los escanciadores como por los aficionados, congregando a su alrededor cientos de espectadores.

Juegos infantiles y tradicionales, baile, música, exposiciones y concursos como el de la "Etiquetina más guapina" organizado por el grupo Sidrastur, completarán el programa del festival.

Como es habitual, FEVE colaborará en el evento, aumentando las frecuencias de sus trenes; los horarios pueden ser consultados en la página web del Ayuntamiento de Nava: www.ayuntamiento-nava.es.



calidad no es casualidad

1^{er} PREMIO

MEJOR SIDRA NATURAL
DE ASTURIAS
CERTAMEN DE NAVA

1988

1992

2002

2011

2012

Calidad es utilizar exclusivamente manzana
100% asturiana y seleccionarla manualmente.

Calidad es producir racionalmente ajustándose a cosecha
para primar las cualidades por encima de las cantidades.

Calidad es combinar tecnología y tradición, controlando
la fermentación en depósitos de acero inoxidable
y madurando posteriormente en toneles de castaño.

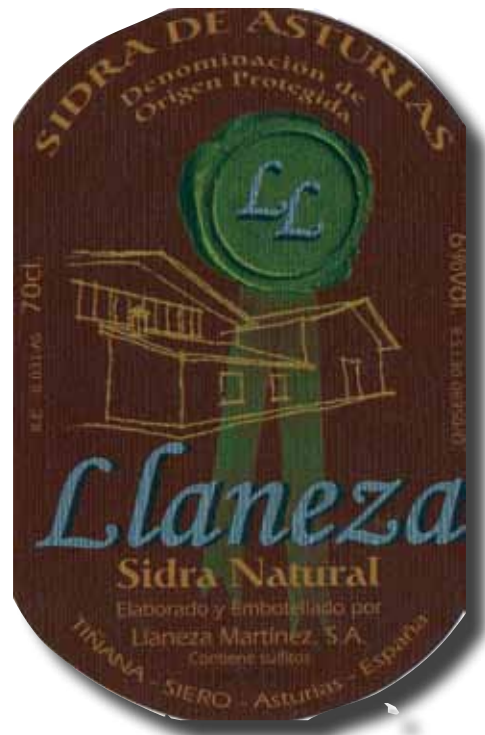
Calidad es elaborar una buena sidra y dominar
todos los procesos para saber que siempre será así.
Lo demás es casualidad.

Sidra Natural
Foncueva

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?



ETIQUETES ENTREGAES



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

Trabanco
GRUPO

MUÑIZ

Peñón

Sidra Natural
Foncuera
SELECCIÓN

*De chigre
a chigre* 

El Forno

RESTAURANTE - MESÓN

Gilberto Parajón y Alejandro Casielles
La Isla s/n. La Pola Sieru
T. 985 722 711 / info@fornocuevas.es



Veintisiete son los años que El Forno lleva ofreciendo sidra y buena gastronomía en el corazón de La Pola y Gilberto Parajón, su actual gerente es uno de los pocos hosteleros que ha nacido -literalmente- entre la barra, la cocina y la sidra, lo que a su experiencia hay que sumar el instinto de auténtico hostelero que conoce lo que el cliente desea.

Cruzar la puerta de El Forno es traspasar el umbral de la gastronomía y la tradición. La decoración, los menús y la carta dejan claro que aquí se respeta y rinde culto a la cultura asturiana auténtica y a su gastronomía.

No obstante no está reñida la calidad con la tradición, por lo que el local está perfectamente diseñado para acoger a todos los clientes, careciendo de barreras arquitectónicas, lo que permite que todo el mundo disfrute de las instalaciones, comenzando por el aparcamiento, fácil y a mano.

Una terraza amplia y cómoda nos da la bienvenida en los meses cálidos, donde se puede fumar y tomar la sidra de la casa: **Muñiz**, **Trabanco** y **Trabanco d'Escoyeta**. En el interior encontramos los comedores, estratégicamente situados y divididos permiten, aparte de las reuniones diarias habituales, la celebración de pequeños eventos como bautizos, cenas de empresa y fiestas similares.

Por supuesto, los más sidreros pueden comer o cenar con sidra, escanciada por uno de los profesionales.

La carta es muy amplia contando con numerosas tapas entre las que encontramos calamares, fritos de pixín, bocartes, pulpo y por supuesto todas las habituales que podamos esperar, aunque una recomendación especial es la del lechazo al estilo de Castilla, arroces y bacalao, cuya fama ya ha trascendido las fronteras de Sieru.

De chigre
a chigre 

Las Cuevas

RESTAURANTE - SIDRERÍA

Gilberto Parajón y Alejandro Casielles
Avda de Santander, 8 El Berrón. Sieru
T. 985 743 409 / info@fornocuevas.es



Trece años de calidad en El Berrón

Cuando un establecimiento se mantiene durante años, es por algo. En El Berrón encontramos Las Cuevas, al mando de Gilberto Parajón y Alejandro Casielles, expertos hosteleros que llevan prácticamente toda su vida detrás de la barra y trece al cargo de Las Cuevas. Con semejante trayectoria no es de extrañar que este sea uno de los establecimientos más interesantes de El Berrón, en el que se combina toda su experiencia con la de una plantilla que sabe ofrecer lo mejor al cliente.

Una terraza soleada y cómoda nos da la bienvenida en verano, mientras que en el interior una cuidada decoración y distribución lo señalan como uno de los ideales para la celebración de comidas familiares, despedidas de solteros, cumpleaños o eventos laborales. Atención rápida y eficaz y un trato amable nos invitan a ojear la carta donde encontramos: zamburiñas, bocartes, fritos de pixín, calamares frescos o pulpo. Car-

ne a la piedra, jamón cortado a cuchillo, o una de sus especialidades, lechazo al estilo de Castilla son parte de las sugerencias relativas a las carnes.

Arroces de pescado, de marisco, mixtos... Bacalao (de varias maneras), potes o guisos, entrecots, entrecotte y carne roja a la piedra, menús de lunes a sábado completan la oferta gastronómica junto con la carta de postres, muy amplia y todos ellos de confección casera, entre los que nos gustaría resaltar la Crema de Las Cuevas, una exquisitez que merece la pena ser probada.

Sidra **Muñiz**, **Trabanco** y **Trabanco d'Escoyeta**, con las que saben que contentan a todos los clientes. Ésta puede ser consumida en la terraza, en uno de los comedores y por supuesto en la sidrería. El cuidado de la misma es impecable, manteniendo la temperatura adecuada mediante enfriadores y vigilando el ritmo de servicio.

*De chigre
a chigre* 

Las Delicias

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Adrián García y Lorena González
Valeriano Fernández Villa. Lluanco.
T. 985 881 578



En la villa marinera de Lluanco encontramos la sidrería Las Delicias, un establecimiento que conjuga la solera de un mítico establecimiento hostelero (El Campanal) bajo el nuevo nombre de Las Delicias.



Respetando la dignidad y el estilo del viejo Campanal, Las Delicias surge en su lugar como una nueva apuesta, tras la cual se encuentran Adrián García y Lorena González, dos jóvenes hosteleros con una trayectoria sorprendentemente amplia para su juventud. En las cuatro semanas que el establecimiento lleva abierto, las expectativas de ambos jóvenes se han visto superadas, contando con una gran acogida. Y este mérito puede atribuirse al buen criterio de sus gerentes.

Una decoración cuidada con motivos muy sidreros deja paso a una distribución muy acertada, con tres comedores de diferente capacidad.

Y para contentar a los clientes más exigentes cuentan con sidra **Trabanco**, **Trabanco Selección**, **Cortina** y **Llagar de Fozana**. La sidra puede ser consumida a las puertas del local, o dentro del mismo, acompañada de algunas de las sugerencias de la amplia carta. Croquetas de morcilla, queso o jamón, navajas, almejas o zamburiñas, chipirones encebollados o cazuelina de pulpo y langostinos son solo algunas de las tapas que encontramos. Los mariscos y pescados son los reyes de Las Delicias, que cuenta con cetárea propia, por lo que

la calidad del marisco está totalmente asegurada. Arroz con bugre o almejas, parrillada de mariscos y pescados son sin duda algunas de las recomendaciones. Éstas pueden pedirse en el momento, sin necesidad de encargo previo, puesto que se trabaja sobre la marcha. Y como buen local marinero, el pescado fresco, "del día", no falta en la carta. Dependiendo de lo que entre en rula, diferentes platos aumentan la carta habitual.

No obstante quienes prefieran las carnes, también encontrarán una variedad considerable de platos, como entrecot de buey, solomillo o cachopo de ternera con queso La Peral, especialidad de la casa. Tartas caseras de queso Afuega'l pitu con mermelada de arándano, Gijonesa, Charlota o de Arroz con leche, flan casero o arroz con leche son las sugerencias para terminar lo que podemos considerar un banquete.



*De chigre
a chigre* 

El Ovetense

SIDRERÍA - RESTAURANTE

Isaac García y Elena López
San Pelayo 15. Cangues d'Onís
T. 984 840 160



La mejor gastronomía en la primera capital de Asturias

Dos son las visitas obligadas si nos trasladamos a Cangues d'Onís; una a Covadonga, y la otra a la Sidrería Restaurante El Ovetense. Allí, Isaac García y su esposa Elena López, al frente de este restaurante desde hace dos años, nos reciben



Nada más cruzar el umbral del Ovetense, podemos darnos cuenta de que se trata de un establecimiento de calidad. Los detalles de la decoración hacen gala del buen gusto y del cariño que sus propietarios sienten hacia la calle que ubica el local, ya que una inmensa fotografía histórica de la calle San Pelayo preside la pared principal.

La oferta gastronómica del Ovetense es amplia y variada, pensada para satisfacer a los clientes más exigentes y con unos precios muy ajustados a la economía actual. Entre la amplia oferta, resulta complicado hacer recomendaciones; todo lo que figura en las mismas es apetecible. Chipirones encebollados, lacón con patatas y pimientos, entrecot de ternera, carne guisada, hígado encebollado, o callos están a disposición del cliente todo el año. Fritos de pixín, parroches o calamares se sugieren a los más pescaderos. La sidra, de **Roza**, está presente en todo el local, pudiendo degustarse también en el comedor gracias a la ayuda de los escanciadores eléctricos.

Tan amplia como la carta principal es la de postres, y las especialidades (caseras, como todos los platos) no faltan: Tarta de la abuela, requesón con arándanos, flan de queso, arroz con leche o cuajada con miel y nueces son los más demandados.

El comedor del Ovetense, situado en la primera planta permite celebrar pequeños eventos en un ambiente íntimo y familiar, y así, bautizos, cenas de empresa o reuniones familiares encuentran aquí el trato, la calidad



y el precio que necesitan.

Aquellos que simplemente prefieran pasar una tarde agradable pueden hacerlo en la amplia y bien orientada terraza, con una capacidad que supera los ochenta clientes y donde, evidentemente, se puede consumir sidra.

Otro atractivo de este local es su implicación en las actividades festivas de Cangues, desde la primavera hasta el otoño, participando con la hostelería de la calle San Pelayo en la popular fiesta de La Pinza, (en junio) donde la sidral es la protagonista, tornando esta calle en una inmensa espicha como las que ya no se ven y en la que El Ovetense y sus vecinos tienen una parte activa que su gerencia nos invita a conocer.

San Pelayo, 15 - 33550 - Cangas de Onís - Asturias - 984 840 160

Sidrería Restaurante

*De chigre
a chigre*



La Foncalada

SIDRERÍA - JAMONERÍA

Roberto Díaz
Gascona 20, Uviéu
T. 984 183 926.



Jamón y sidra al mejor precio

El famoso boulevard ovetense cuenta con un nuevo establecimiento que podríamos denominar polivalente. Denominarlo sidrería, restaurante o local de ocio sería quedarse corto, puesto que el local se distribuye en dos plantas con diferentes usos, adaptados para todo tipo de clientes.



Nada más llegar llama la atención la terraza, que da paso al amplio salón de la sidrería, donde el elemento más destacado es el jamón, el rey del local. Al mando de La Foncalada encontramos a Roberto Díaz, uno de los mayores expertos en jamón de Asturias, y perteneciente al grupo del mismo nombre. Los jamones de La Foncalada son, como no podía ser de otro modo, de primera calidad, de la firma Castro y González, de Guijuelo, Salamanca. Comer jamón aquí, no es cualquier cosa, puesto que el corte -a cuchillo- y el servicio es impecable, lo que aumenta notablemente las cualidades del mismo.

Pero para aquellos que se decanten por otros entrantes, no tendrán problemas, puesto que la carta es muy amplia: Pitu de caleya o bacalao a la Llauna son dos de las recomendaciones que se ofrecen. Diariamente se preparan menús, aunque la gran triunfadora es la parrilla, única en Gascona. Buey, carnes ibéricas del grupo Castro González, ternera roxa y todas las especialida-

des propias de la parrilla se preparan a diario.

Aunque la bodega es amplia, la sidra sigue siendo la reina suprema con **Trabanco** y **Trabanco Selección**. Ésta puede consumirse sin problemas en todo el local y en la terraza. Como al jamón, a la sidra también se la trata con gran profesionalidad, vigilando la temperatura, los tiempos de servicio y el escanciado.

Otra novedad que aporta este nuevo establecimiento son los dos salones independientes que se alojan en la parte baja de la sidrería. Comunicados por un espacio Chill-Out con barra son ideales para tomar unas copas tranquilamente. Los salones son perfectos para celebraciones como comuniones, bautizos, despedidas de solteros o cenas de empresa. Aparte dtambién se celebran espichas, las cuales hasta el momento están teniendo mucho éxito. Para facilitar más si cabe las cosas, La Foncalada se encuentra al lado de dos parkings.



De chigre
a chigre 

El Traviesu

SIDRERÍA

Alberto Casielles y María Gómez
Sáhara 18. Xixón
T. 985 394 295

Menú El Traviesu

Mejillones en vinagreta.
Arroz con bugre.
Postres variados.
Pan, Albariño cosechero o sidra.
15 €



Este es uno de los menús especiales que Alberto Casielles y María Gómez, gerentes de El Traviesu, ofertan a diario. La clave de un buen empresario es saber adaptarse a los tiempos, y eso es lo que han hecho estos jóvenes hosteleros al incluir un menú especial en su carta a un precio muy asequible.

Son muchos los clientes que esperan a que en cocina den los últimos retoques al arroz, mientras en los fogones se afanan con los bugres, pimientos rojos y verdes y caldos para servirlo todo en su punto.



PALMARÉS EL TRAVIESU

Premio "Tienes que ir a..." XX Fiesta de la Sidra Natural de Xixón, 2011

1º Clasificado: Alberto Casielles como mejor escanciador y profesional de barra "Xixón de sidra 2012"

2º Clasificado "Mejor barra de chigre" en el certamen "Xixón de sidra 2012"

En 2010, El Traviesu fue elegida como escenario para la presentación e inauguración de Xixón de Sidra.

En el comedor, sidra **Contrueces** en esta ocasión, aunque Alberto, uno de los hosteleros más entendidos en sidra del concejo, varía de palo según la temporada. En la barra Alberto atiende a los clientes habituales siendo muchas las caras conocidas de personas vinculadas al mundo de la sidra, normal. puesto que en El Traviesu se da mucha importancia a su cuidado y servicio.

Aunque son varias las ofertas gastronómicas de El Traviesu, parece que el menú conformado por el arroz con bugre es el triunfador en estos últimos tiempos, y esto no solo es debido al precio. María, que aparte de encargarse de la gerencia lleva el mando de la cocina, nos explica cual puede ser el secreto de este éxito.

"Un arroz con mucho cariño"

¿El secreto? Nos pregunta.... "Pues mucho cariño. Hay que poner cariño en todo lo que se hace, eso es primordial". Y razón no le falta a esta cocinera, que ostenta una trayectoria profesional que se remonta a su experiencia en los restaurantes maliayos de El Forno y Les Cueves. Allí, según nos cuenta, aprendió a preparar este arroz de manos de la cocinera. El cariño que pone en la cocina se traduce en el nivel de relajación y compañerismo que se respira en el local, lo que sin duda ayuda a que cada plato salga mejor. Además, la elección de ingredientes de calidad y la personalización de cada plato, los convierten indudablemente en éxitos asegurados que hacen que los clientes repitan. Cada ración de arroz se prepara sobre la marcha y al gusto del cliente: caldoso, muy caldoso, seco...

"Por eso no tenemos una regla fija. No cocinamos como en la tele, ni como en los libros; tenemos nuestros trucos, nos guiamos por nuestra experiencia y por el gusto de los comensales", nos cuentan ambas



cocineras. Poco a poco el comedor se va llenando, lo que nos sorprende al tratarse de un día por semana. Aparte de la calidad o los precios, en El Traviesu aún se cuidan detalles tan importantes como la temperatura de la sidra, el ritmo de escanciado, y es el único establecimiento de Xixón en el que puedes encontrar una nota de cata de la sidra que se está consumiendo.

A esto hay que añadir que, aparte de este menú que mencionamos (y recomendamos), se ofrece otro consistente en Chipirones afogaos, carne a la piedra, ensalada, postre, pan y tinto cosechero (o sidra) al mismo precio, o el especial de la casa a base de llámpares, una espectacular parrillada de marisco (con bugre, centollo, andarica, navajas y mejillones) postre y Alvaríño por solo 18 €.

Las tapas habituales (muchas con oferta de botella de sidra) no faltan para aquellos que prefieran una comida o cena más ligera y aderezada con una sidra servida por verdaderos profesionales.

AYUDANTE DE COCINA

Ayudante de cocina o camarera, escancio, con experiencia en charcutería (nueve años y 13 en hostelería), disponibilidad horaria y vehículo propio.

T.664169257

sandralvi72@hotmail.com

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA 37 años, con larga experiencia demostrable, sabiendo echar sidra, barra, cafetería, comedor, etc. Disponibilidad inmediata. Se ofrece para trabajar. Tel. 645587770

CAMARERA con experiencia en barra, comedor y escanciado de sidra, seria y responsable, se ofrece. Tel. 653485310. Email: nani_martin@hotmail.com.

CAMARERA extra. Se ofrece chica seria y responsable para trabajar. Con experiencia en barra, bar, comedor y escanciado de sidra. Gijón y alrededores. Vehículo propio y disponibilidad inmediata. Sonia. Tel. 634857343. Email: soniaprietogaramendi@gmail.com.

CAMARERA. Chica busca trabajo de camarera, sabiendo escanciar sidra. Responsable. Disponibilidad para incorporación inmediata. Tel. 654131016

CAMARERA. Chica seria y responsable, con experiencia en barra, comedor, bar y escanciando sidra, se ofrece para trabajar. Gijón y alrededores. Vehículo propio y disponibilidad inmediata. Tel. 634857343 Email: soniaprietogaramendi@gmail.com

CAMARERA. Se ofrece chica con experiencia para trabajar en restaurante bar sidrería, cafetería, en Oviedo. Con informes. Seria, no bebo, ni fumo, hecho sidra. Tel. 645660968

CAMARERO con experiencia, se ofrece para trabajar. Sabiendo echar sidra. Tel. 985295104

CAMARERO joven con experiencia, sabiendo echar sidra y con carnet de conducir, se ofrece para trabajar. Con ganas de trabajar en Asturias. Tel. 647091055. Email: wills_ivan@hotmail.com.

CAMARERO para fines de semana. Gijón y cercanías. Barra, comedor, echo sidra. Disponibilidad. Coche propio. Tel. 625950803

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

DELLOS

LLAGAR pequeñu. Para hacer sidra. Cómprase. Tel. 985224066 y 620439068

BOTELLAS de sidra, 0,20 céntimos unidad. Tel. 690788371

BOTELLES vieyes de sidra. Corchaes. Vendo pa vinagre. Tel. 985799052 y 628860591

BOTELLAS. Se venden sobre 1.200 de sidra. Vacías. Precio a convenir. Tel. 985390113 y 608481259

CAXES de sidra. De PVC. Vendo 20 unidaes. Con botelles. Un solu usu. 7 €/caxa. Tel. 639549744

CAJAS-BOTELLAS. Se venden 24 cajas de sidra completas, con botellas, vacías. Tel. 649159021

ENFRIADOR de sidra. De acero inoxidable. Impecable. Vendo con capacidad para 6 cajas de sidra.

Precio económico. Tel. 630917886

TONEL de sidra, especial para adorno en finca. Se venden 2. Tel. 646037481co. Económico. Tel. 680850592

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

BOTELLAS de sidra achampañada. Vacías. Vendo unos 1.000 unidades. A 0,20 €/unidad. Tel. 687255741 Pillarno (Castrillón). Email: jaleiva_anes@hotmail.com

BOTELLAS de sidra, 0,20 céntimos unidad. Tel. 690788371

MAQUINARÍA industrial. Vendo en estado seminuevo enfriador de sidra para 4 cajas y. Tel. 609079945

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

CAJAS de sidra. De PVC. Vendo 20 unidades. Con botellas. Un solo uso. 7 €/caja. Tel. 639549744

DEPÓSITOS de poliéster de 1.500 l. Son de uso alimentario para vino, sidra o cualquier otro uso.

Tienen boca grande con tapa arriba y grifo por abajo. Están en perfecto estado. 250 € cada 1. Tel. 630728049

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

PIPAS de sidra, de 100 l., vendo. Mieres. Tel. 678026198

SIDRA de casa embotellada en botella de champán. Buena y económica. Tel. 686647349

SIDRA. Recojo a domicilio. Que no sea apta para beber. Tel. 657082010 y 609883807

SIDRA. Vendo 200 litros para embotellar. A 1 €/litro. Tel. 670637141dades a 0,20 €/unidad. Tel. 609643962. Email: elforrote@hotmail.com.

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

SIDRERÍA CABRUÑANA.
Cabruñana, 24.
T. 985 56 12 17.
Trabanco, El Gobernador,
Pachu, Acebal.

EL MIRADOR DE LA POSADA
La Era 23
33410 Heros
T. 985 51 21 15
www.elmiradordelaposada.com

SIDRERÍA CASA LIN.
Avda Los Telares, 3.
T. 985 56 48 27. Foncueva,
Canal, Orizón, Roza, Cortina.

**SIDRERÍA, MARISQUERÍA,
PESCADERÍA LA COFRADÍA
DEL PUERTO**
Avd.de los Telares, 11
T. 985561230
Trabanco y Cortina

SIDRERÍA CASA PACO.
La Estación, 51. T. 985 93 26 80.
El Gobernador, Fanjul, Trabanco

SID CASA ALVARIN.
Los Alas, 2. T. 985 54 01 13.
Peñón y Coro.

SIDRERÍA YUMAY.
Rafael Suárez, 7. Villalegre.
T. 985 57 08 26.
Muñiz - El Gobernador, Pachu.

LA CHALANA.
Av. Conde Guadalhorce, 95.
Frente a la Rula.
T. 985 52 13 85.
Trabanco.

SIDRERÍA LA CANTINA.
La Estación 5.Villalegre
T. 985 578 786
Los Angones, Cortina
www.lacantinadevillalegre.com

SIDRERÍA MONTERA.
La Vega 1. Ctra Molleda
T. 985 57 94 02

SIDRERÍA CASA GERMÁN
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 984 20 94 06 Menu diario

SIDRERÍA CASA GELU.
Altu del Vidrieru 5.
T. 985 57 70 50
Sidra Estrada

LA BODEGA DE AGUSTÍN.
Plaza de Carbayedo 4
T. 985 51 10 88

LA VIEJA RULA.
Avda. Conde Guadalhorece s/n
T. 985 52 03 70
Sidra Herminio

LA CUEVA DEL PULPO.
Auseva 13,
T.985 57 77 53 / 19 47 94 22
Sidra Estrada

MESÓN LAS RUEDAS
Avda. Alemania 6.
T. 984 836 732
Sidra Juanín

VINOTECA EL PAÑOL
El Carbayo 1 T. 687 545 676
Un tercio de El Gaitero.

BAR NUEVO.
La Carriona 18
T. 652 421 649 / 690 154 825
Fonciello, Trabanco, Herminio.

SIDRERÍA CASA TILA.
Ramón y Cajal Nº 6
T. 984 089 203.
Sidra Trabanco y Trabanco
.d'Escoyeta.

AUTO-DIESEL RUFINO S.L.
Marcha de Hierro,6
T.985522192-677951223
info@rufinodiesel.com
Soluciones para un mundo
Diesel.

POPULART.
Plaza Carbayedo 43
T. 985 563 835.

COPA CABANA.
Llarnes Vieyu 15. Avilés
T.985 57 10 09
www.restaurantecopacabana.es

CAFETERÍA SANTA BÁRBARA.
Pza Llarnes 2. Llarnes.Avilés
Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA ASTUR.
Avda.Cervantes 2 baxo
T. 984 836 680
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

AYER

SIDRERÍA AMBRA.
Marqués Casa Quijano, 11.
Morea.T. 985 48 00 27. Peñón.

SIDRERÍA LA BOMVILLA.
Morea. T. 985 48 22 38.
Zapatero y Trabanco.

ASADOR EL CORRAL.
Murias d'Aller.
T. 985 48 52 32

BIMENES

MESÓN SAN CIPRIANO.
Rozadas 38 . San Emeteriu
T. 985 700 578

EL LLUGAR.
Suares
T. 618 296 013

CABRANES

SIDRERÍA REST. CAMAS
Camas.
T. 985 923 713

CANDAMU

LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullos / Grullos
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayu 9.
T. 618 830 526
info@casaabelardo.com

CARREÑO

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

REST. SIDRERÍA NORDESTE
Valdés Pumarino 16. Candás
T. 984 3915 97
Sidra Peñon, Piloñu.

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

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

**RTE PARRILLA CASA
REPINALDO.**
Doctor Braulio Busto, 21 bajo
T. 985 884 330
Cortina

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

SIDRERÍA ARGÜELLES.
Ferrocarril 6. Candás
T. 985 87 00 24
Un chigre de tola vida

**RESTAURANTE EL
EMPALME.**
El Empalme 4.
33492 Pervera
T. 985 16 90 12

**MERENDERO CASA
MARUJA.**
33492 Xivares. Albandi
T. 985 169 270

CASTRILLÓN

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

Piedras Blancas

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

LA MANZANA DE ORO.
SIDRERÍA, REST.
MARISQUERÍA
El Acebo 4. T. 984 83 08 82
Viuda de Corsino, Cortina,
Villacubera.

SIDRERÍA PELAYO.
Xixon 5.
T. 984835946 - 617831913.
cocicobo@gmail.com



COLUNGA

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

SIDRERÍA EL ROTELLU.
18 de Julio, s/n.
T. 985 85 61 95
Sidra Cabueñes, Fran,
Menéndez, Val d'Ornón.

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

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985 850905 /
637151838
Sidreriaelrapido@hotmail.es
Buznego.

REST. CASA BACHO.
Llué. Nº 168
T.985 852 175

EL FOYU.
Huerres -San Juan
T. 985 856 699

LA RULA.
Restaurante Marisquería
Puerto Llastres s/n
T. 985 850 143
Llastres

**HOTEL RESTAURANTE
EUTIMIO.**
San Antonio (bajada al
puerto) Llastres
T.985 85 00 12

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

BODEGA L'ORBAYU.

Rubén Darío 2
Les Vegues
Callos a la regenta

CUIDEIRU**SIDRERÍA RTE.LA CURUXINA.**

Riofrío, 5
T.985591141
Vda.de Angelón

EL FRANCO**CAFÉ BAR LA POLE.**

Plaza de España. La Caridad.
T. 649 498 360.

GOZÓN**SIDRERÍA LA ROBESA.**

Santoleya de Nembro
Cta Avilés-Lluanco.
T. 985 881 912.
Viuda de Corsino.

LA FUSTARIEGA.

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

RESTAURANTE LA RIBERA.

San Juan - 33400 Lluanco
T. 985 883 777

SIDRERÍA LA TRAINERA.

Ramón y Cajal 4 - 33400 Lluanco
T. 985 88 15 95
Sidra Fanjul

BAR LA MARINA.

C/ Teatro 6.
Lluanco.
T. 985 883 230.

CAFE BAR TINO'S.

Av. del Gallo 79 - 1º Izda
Lluanco
T. 651 596 877

CASA CEFERO.

S. Jorge de Heres
T. 985 883 685.

RESTAURANTE CASA ELIAS.

33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

CHIRINGUITO EL PONDEROSO.

Moniello. Lluanco
T. 646 256 635 / 649 153 592

CASA BELARMINO.

Manzaneda s/n
T. 985 88 08 07
www.losapartamentosdeherminia.com

BAR SIDRERÍA EL BIGARAL.

Playa San Pedro.
Antromero.
Gozón
T. 985 883 727

CAFÉ BAR TINOS.

Av. Del Gallo 79. Lluanco.
T. 651 596 877

GRAU**SIDRERÍA EL CABAÑÓN.**

Alonso de Grado 21.
T. 985754 672

PARRILLA SIDRERÍA EL BAILACHE.

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

SIDRERÍA TIENDA FEUDO REAL.

Trasdos Harreos, 1
LA SIDRA - Number 114

T. 985 754 796.

www.feudoreal.com

ILLAS**EL CHIGRE DE ILLAS**

La Caizuela
985 506140

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

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

LLANES**REST. EL CUERA.**

Pza Parres Sobrino, 9.

SIDRERÍA LA LLOSA.

Pza Parres Sobrino, 5
T. 985403 323.
Trabanco

EL ESTUPENDU

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

LLANERA**-LLAGAR EL GÜELU.**

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

LA CUEVA DEL PULPO.

Avenida Uviéu, 13,
T. 985 77 35 61

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA INDUSTRIAL

Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.

SIDRERÍA LA LLERA.

El Cruce, 1. T. 985 77 05 75.
Fran - El Gobernador.

SIDRERÍA LA MUNDINA.

Naranjo de Bulnes, 24.
Llugo Llanera. T. 985 77 09 83.
Trabanco, Fanjul, Vda. de Corsino.

SIDRERÍA PARRILLA BULNES.

El Fondín 8 baxu
Posada Llanera. T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA L'ESPANTAYU.

Martínez Vigil, 1. Llugones
T. 985 267 799.
Trabanco y Cortina

LA TERRAZA DE LUCÍA.

Av. Gijón 5 B
Llugones
T. 985 08 83 24
laterrazadelucia@gmail.com

REGUERAL.

Pelayo 15
Llugo Llanera
T. 985 771 125.

LLANGRÉU**La Felguera****SIDRERÍA ALONSO.**

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

SIDRERÍA EL LEONÉS.

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

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

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

SIDRERÍA LA FAYA.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.

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

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.

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

SIDRERÍA L'ALDEA.

Celestino Cabeza, 30.
T. 985 67 62 08.
Fonciello.

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.

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

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.

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

SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.

Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18 14 22.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO

Daniel Alvarez González, 20
T. 985 67 63 40
Sidra Menéndez

CASA ARCA

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

TABERNA LA BOTERÍA.

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.

Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984 088 438
Sidra Fonciello, Llanes.

SIDRERÍA EL DESCANSO.

Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

CHUS SOLÍS.

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

RESTAURANTE LA TOSCANA.

Ramón B. Clavería 10.
T. 984 18 20 89.

SIDRERÍA MUÑÁS.

Jesús Alonso Braga 8
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

LA PANERA PARRILLA

Cutu La Piedra
T.985 697 874
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

Sama**SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).**

Severo Ochoa, 5. T. 686 825 954.
Viuda de Angelón.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.

Torre de los Reyes, 1.
T. 985675710. T. 616 27 23 63.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA COLUNGA

Lucio Villegas 9
T. 984 181 986
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

SIDRERÍA POLO NORTE

Cipriano Pedrosa 19
T. 985698044
Sidra J.R y Trabanco Selecccion

Ciañu**SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.**

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

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 6112 76.
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.

Libertad 15
T. 985 600 032

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

SIDRERÍA EL GUAJE

Ríu Cares, 31 . La Pola
T. 985 610 777

CASA TINO.

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

BAR EL MERCÁU.

Prau La Huera. La Pola.
T. 627 415 341

SIDRERÍA CASA CHOLO.

Pza La Pontona 5. La Pola.
T. 985 602 286.
V. de Angelón, Prau Monga, Orizón.

SIDRERÍA TIRAÑA.

San Pedro Tiraña 3 baxo
T. 985 600 035.

RESTAURANTE EL CAÑAL.

El Condao.
T. 985 61 40 55 / 670 090 639

LA CASONA D'ENTRALGO.

Entrialgo 25
T. 985 60 12 06
www.lacasonadeentralgo.com

LES REGUERES**LA MANDUCA**

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

L. LENA**VINOTECA LA CAVA.**

Luis Menéndez Pidal 16
T. 687 831 627
La Pola L.lena

MIERES

SIDRERÍA EL RINCONÍN.

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

SIDRERÍA EL CASCAJU.

Fuente les Xanes, 2 - bajo
T. 656 820 178 - 985 466 040
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

SIDRERÍA LARPI.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espino, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

EL LLAGAR DE BAIÑA.

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.

Polígono Gonzalín, 31.
T. 985 446 687 - 985 460 513.
Muñiz, Cortina.
www.laxagosa.com

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA LA BELLOTA.

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

SIDRERÍA EL RETIRO.

Avilés 1.
T. 985 087 593.
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.

A. Palacio Valdés, 6
T. 985451003

RTE SIDRERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5
T. 985463350

SIDRERÍA ALONSO.

Jerónimo Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, Llanceza.

RTE. ASADOR EL CRUCE.

Ctra General. El Cruce. Santullanu.
T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

CAFETERIA SIDRERÍA ESQUINA 19

C/ Aller 19.
T. 985 463 748 / 609 073 743.

MORCÍN**SOL'AFUENTE. CASA DE**

ALDEA.
Otura. 33161 La Foz.

LA MONCLOA

Naveo 30
La Foz de Morcín
T. 985 795 330

PARRILLA L'ANGLEIRU

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

CASA MARÍN

El Campo 4. Peñerudes
33162 Morcín
T. 985 78 32 97

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

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

SIDRERÍA CASA ANGELÓN.

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

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA VILLA DE NAVA.

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

SIDRERÍA LA FIGAR.

La Riega. T. 985717551.
Llagares navetos.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uriá 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12.
T. 985 716 455.

LA NAVETA BAR.

Pza Dominganes, 7
T. 650613779
Nava York. Amestao

SIDRA ALONSO.

Oméu, s/n (Ovin).
T. 985 717 428

SIDRA ESTRADA.

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

SIDRA VIUDA DE CORSINO.

La Riega, s/n. T. 985 716 067

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985 716 943

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**SIDRERÍA CANTÁBRICO.**

Mariano Lubiña 12.
T. 985 473 458

LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE

Regueral 9.
T. 985 630 433

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

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

EL MOLÍN DEL NORA.

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

LA TENERÍA.

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

BAR LA PLAZA.

C/Ramona Rodríguez Bustelo, 9, B.
T. 984 842 571.

SID. EL RINCÓN DEL GÜELU.

Avda. Flórez Estrada 24.
T. 648 542 324.

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA LOS FELECHOS.

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

LA XUNCA

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

**SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑU.**

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

SIDRERÍA EL MOLÍN.

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

PIÉLAGOS

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

PILOÑA**L'ESBARDU.**

T. 985 76 11 52
Comida asturiana.

BAR GLORIA.

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

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA

T. 985 7113 07
L'Infestu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR

León y Escosura 5
L'Infestu
T. 985 711 068

PRAVIA**RESTAURANTE**

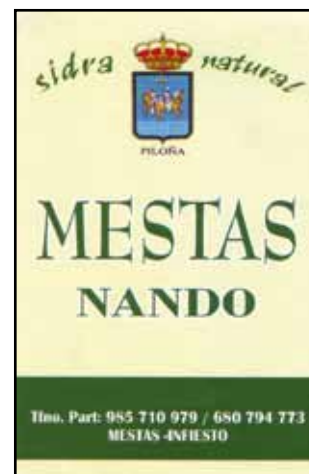
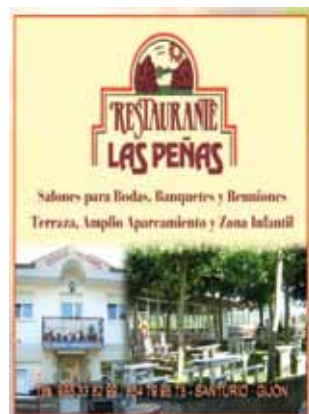
LA SALA DEL BUEN YANTAR.
Avda. Carmen Miranda, 25 - 5º E
T. 625 50 00 78

CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

MESÓN LA PANERA

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



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

PROAZA

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

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

QUIRÓS

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

SIDRERÍA CASA JUANÍN
Las Agüeras 11
T. 985 768 037

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

EL CAFETÍN BAR.
Comercio, 13.
T. 985 86 02 83.

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

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

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

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

LA MAR SALADA.
Tostas y vinos.
Plaza de la Iglesia.
679 01 14 36.

QUINCE NUDOS. REST. BAR
Avelino Cerra 6.
T. 984 11 20 73
quindenudos@gmail.com

CASA BASILIO.
Manuel Caso de la Villa 50.
T. 985 85 83 80.

SIDRERÍA EL ESCONDITE .
López Muñiz 20
T. 984 84 11 98

RIOSIA

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

SALAS

LLAGAR EL BUCHE.
Avda. Ricardo Fuster 25.
T. 984 03 95 76 / 616 73 31 93.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
T. 653 671 217
Sidra Arbesú.

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

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

SIDRERÍA SAN MAMÉS
Velázquez 16 - Blimea
T. 630 07 97 04.

SIDRERÍA LA CABAÑA
Francisco Quedo 9 - Sotroñdio
T. 985 67 18 61.

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.
Pérez de Ayala 1
T. 984 084 225

SIDRERÍA LAMUÑO.
Hernán Cortés 8
Sotroñdio
T. 610 904 792
Viuda de Angelón

PARRILLA EL CURRO.
La Peruyal 12, baxu.
T. 985 671 594 / 647 543 857
Sidra Arbesú

LA BORNAINA D'ALLER.
Panicerres. Valleya s/n
L'Entregu
T. 985 971 425 / 627 649 948
Sidra Roza.

SIDRERÍA PARRILLA LA FERRERÍA.
Avd.del Floran, 3 baxu.
T.984 081 056.
33960 Blimea.

SARIEGU

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

SIERU

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Antigua Águila Negra. Cualloto.
T. 985 79 12 28.

LA CUEVA DEL PULPO.
Poligónu Águila del Nora. Cualloto.
T. 985 792 122.

BAR BELARMINO.
La Casa del Gin-Fizz.
Celleruelo, 50.
T.985 720 912.

SIDRERÍA LA GRADIA.
La Isla 9
T. 984 280 133.

SIDRERÍA EL FORNO.
La Isla, s/n
T.985722711
Muñiz, Trabanco, Trabanco
d'Escoyeta.

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

EL LLAGAR DE VIELLA
Ctra Viella. T. 985 794 198
www.llagardeviella.es

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

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 985 155.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.
Barrio de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR DEL QUESU.
Bobes- Sieru.
T. 985 79 28 94.
Sidra Orizón.

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429 Sieru.
T. 985 263 944.

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

SIDRA FONCIELLO.
Tiñana - Sieru.
T. 985 74 45 47.

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

MESÓN SIDRERÍA SIERO.
Pol Valeriano León 25.
T. 985 087 217.
diegomartin67@hotmail.com

COEM.
Pol. de Proni C/ A nº 9. Meres.
T. 985 985 315.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.
Plaza Les Campes, 24.
T. 671007272.
Especialidad en Cachopo.
Vda. de Angelón

SIDRERÍA EL CULETÍN.
Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

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

SIDRERÍA PUMARÍN.
Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

EL RINCONÍN DE LES CAMPES.
Les campos 18
www.rinconindelescamps.com

SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

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

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054. T. 985 720 954.

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

MESÓN PEÑAMAYOR.
Torrevieja 16
T. 985 726 401

BAR LOS CORROS.
Corros 152 bis.
T. 672 026 590

SIDRERÍA LOS ROBLES.
Llugarín 14 / 33519 Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

EL LLAGARÓN DE VALDESOTO
Faes 91. Valdesoto
T. 985 73 58 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS
Tiroco d'Arriba 53 Valdesoto.
T. 985 73 55 77 / 650 41 51 38
www.laquinanadevaldes.com

BAR FELECHES.
Novalín. Felechés
T. 985 731 158

CASA MAMINA
Apartamentos rurales
Castiello 42 - Valdesoto
T. 609 878 077

CASA BEYAO
Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU
El Campu fútbol
Valdesoto
T. 684 627 334

CASA NARCIANDI.
Ctra. Carbonera 16.
Altu La Maera. Sieru.
T. 985 168 248.
Sidra Riestra.

LA CHALANA.
Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

EL DUERNU.
Antonio Machado 9,
Llugones.
T. 984 281 910,

SIDRERÍA JAVI.
Leopoldo Lugones, 5.
Llugones.
T. 600 402 367.

EL GORRINO ROXU. Parrilla
Ctra Uviéu Santander 45,
T. 632 655 724,

SIDRERÍA TORRE.
Ctra General Granda - Sieru.
T. 630 202 142,
Sidra Torre,

SIDRERÍA LA ESCUELA.

Avda. Viella 11 - Sieru.
T. 985 087 868
Sidra Fran, Estrada, Ramos del Valle.

RESTAURANTE LAS RUEDAS.

Los Laureles 4. El Berrón
T. 984 285 452
info@restaurantelasruedas.com

ASADOR RESTAURANTE LAS CUEVAS.

Avd de Santander, 8. El Berrón
T. 985 743 409
Muñiz, Trabanco Selección

SOTU'L BARCU

REST. SIDRERÍA LA DEVA.

Av. De los Quebrantos s/n baxu.
San Xuan de l'Arena.
T. 985 586 072.
Sidra Herminio.

CASA GIL.

San Xuan de L'Arena
Bajada de la Rula s/n
T. 984 836 794

TAPIA

SIDRERÍA LA CUBIERTA.

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

MESÓN EL PUERTO.

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

SIDRERÍA LA TERRAZA.

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

TARAMUNDI

LLAGAR SOLLEIRO.

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

UVIÉU

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.

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

SIDRERÍA NIZA.

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

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.

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

SIDRERÍA EL CACHOPITO.

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

EL RINCÓN DE GASCONA.

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

SIDRERÍA ASTURIÉS.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.

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

SIDRERÍA EL MAYU.

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

Sidrería EL VALLE.

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.

San Juan, 6.
T. 985220840. T. 985220 207.
Vda. Palacios, Contrueces, Frutos, Vallina, Villanueva, Nozala.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.

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

SIDRERÍA MIGUEL.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.

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

REST. SIDRERÍA LUIS.

Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

REDE DE BIBLIOTEQUES DEL «PRINCIPADO»

LA QUINTA, SID.

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

SIDRERÍA CASA FRAN.

Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

SIDRERÍA EL DORADO.

González Besada 11
T. 985 083 269.
Juanín

LA CHALANA.

Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA MATEO@STUR

Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, La Nozala, Escalada

BAR RESTAURANTE SOLARCO

Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA SANTAMARINA

Sta Marina de Piedramuelle 39
T. 985 78 05 22/ 985 786 050
Sidra El Gobernador.

YANTAR DE CAMPOMANES

C/ Campomanes 24
T. 985 20 83 82

EL RAITÁN.

Pza. Trascorrales 6
T. 985 214 218
Sidra Herminio y Zythos
www.elraitan.es

SIDRERÍA JUAN CARLOS.

Los Avellanos 2, bajo.
T. 985 210 562.
Trabanco, Ramón del Valle, Zapatero.

ASADOR SIDRERÍA FANJUL

Pedro Miñor 4
T.985 244 905
Quelo, Solaya.

MESÓN CASA PEDRO.

Asturias 39.
T. 985 253 396 / 985 243 959 / 609 822 401.
casa_pedro@hotmail.com

LA QUINTA.

Puerto de Tarna 11.
T. 985 285 127.

EL RINCÓN ASTUR.

Ctra. General 140.
Culloto.
T. 984 18 47 67.

LA NIETA PIN.

Fusu la Reina 85 (xunta la FEVE).
T. 689 977 216.

CORNER SPORT.

Gascona 10.
T. 636 138 008

SIDRERÍA LA PARROQUIA.

Plaza Pedro Miñor 4
T. 984 283 567
Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta

LA FLOR DE GALICIA.

Avda. del Cristo 51
T. 985 252 697
Peñón d'Escoyeta

SIDRERÍA LA FONCALADA .

Gascona 20
T. 655 270 146

SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.

Palmira Villa, 9
T. 985 284 863.

Camín Real de la Sidra

SIDRERÍA EL CALDERU.

Pepín Rodríguez, 2 . Culloto
T. 985985443

SIDRERÍA LOS BALCONES.

Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello, Juanín, Llanceza D.O.

LLAGAR HERMINIO.

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

SIDRERÍA EL TONEL.

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

SIDRERÍA CASA FAUSTO.

Camín Real 101. Culloto
T. 985 793 533

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.

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



VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

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

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA CORTINA.
San Xuan, 44. Amandi T.
985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.com

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

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

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

SIDRERÍA EL CAÑU.
El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.
General Campomanes 18
T. 985 89 00 09
Sidre de Villaviciosa.

SIDRERÍA EL GALEÓN.
Marqués de Villaviciosa 13
T. 985 891 602.
www.com21.com
Cabueñes, Vallina, Valle de Peón,
Villacubera.

PIZZERIA PINOCCHIO.
Zaldivar 21
T. 984395 738

LA VENTA DE VALLOBERU.
Victor García de la Concha 6
T. 985 892 816

RESTAURANTE EL MORENO.
Puerto del Puntal
T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El
Gaitero, Valverán.

RESTAURANTE LA VITORIA.
Antigua Carretera Colunga Bárcena
T. 985 99 61 53 / 625291284

SIDRERÍA CHIGRE LA TORTUGA.
Tazones.
T. 985 897 168.

CASA MARI.
Castiellu de Seloriu.
T. 600 522 880

VILLAVICIOSA GOLF.
CN 632 Km 45 (a 1,5 Km de
Villavicios)
T. 695 832 341

XIXÓN

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

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

CASA YOLI.
Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.
www.casayoli.es

EL MESÓN DE AURELIO
Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra Menendez, Val D'Ornon,
Peñón y Peñón d'Escoyeta.

SIDRERÍA NORIEGA
Juan Alvargonzález 52
T. 984 29 36 26
Cabueñes, Contrueces y Trabanco
d'Escoyeta.

EL SOBIGAÑU.
Sidrería. Parrilla. Restaurán
Leoncio Suárez 60
T. 984 29 80 63

SIDRERÍA EL MAYÉU DE CENERA
(Antiguo Chabiegu)
Avda. Pablo Iglesias 75
T. 984 492 065
Sidra J.R.

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
Riu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola,66.
T. 984 39 65 82.

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

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

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guillhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.
Avda. de la Costa, 57.
T. 985369238.
Sidra Trabanco.

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

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

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

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

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

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

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

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

SIDRERÍA LLAGAR
CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

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

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

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

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

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

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

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

LLAGAR L'ALBÁ.
Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

SIDRERÍA CANDASU.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.

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

BOMBONERÍA GLORIA

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

REST. Sidrería EL LLAVIANU

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

SIDRERÍA ZAPICO.

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

SIDRERÍA NAVA.

Plaza La Serena
T. 985380447

SIDRERÍA EL RINCÓN DETONI.

L'Infiestu 21
Menéndez

SIDRERÍA LARRIBA.

Llastres 10 / T. 985 34 41 02
Cortina, Arsenio

SIDRERÍA PUENTE ROMANO.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO.

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

BODEGAS ANCHÓN.

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

SIDRERÍA CELORIO.

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

PARRILLA MUÑO.

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

EBANISTERIA MORO

Cabueñes - Xixón
Tfno 985 13 35 46

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA

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

MESÓN SIDRERÍA LA CABAÑA.

Cirujeda 18
T. 985 38 38 73
Menéndez

PARRILLA SIDRERÍA LA XUANINA.

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

SIDRERÍA VALENTÍN

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

SIDRERÍA NORIEGA

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

CASA SARITAH

Ctra. Xixón - La Pola Sieru AS 248
Nº 2.412
La Ilesia. Granda d'Arriba
T. 985 13 60 46
Menéndez

SIDRERÍA BALMES

Balmes 5
T. 985373047
Castañón, Val d' Boides y Trabanco
Selección

SIDRERÍA CELORIO

Domingo Juliana 6
T. 985 31 64 79
Menús diarios
Sidra Trabanco, Trabanco d'Escoyeta
y Menéndez

COFAN.

Av. de la Costa 53 Baxu
T. 985361310
Jardinería, maquinaria, agrícola,
forestal.

EL MALLU DEL INFANZÓN.

Sidrería Merendero.
Ctra Pión, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

LA ALACENA GOURMET.

Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacena.gijon.com

SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA

Leoncio Suárez 13. Esquina Mª
Josefa
T. 985 09 57 73

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.

Avd. La Argentina, 99
T. 985 325 751
Sidra Trabanco

SIDRERÍA EL MANDILÓN.

Avd. La Argentina, 101
T. 984190231 - 647391548.
Sidra Menendez.

SIDRERIA CANTELI.

Almacenes, 4 Baxu.
T. 984 190 966.
Vda de Angelón, Piñera, Prau Monga
Tamos en Facebook.

SIDRERIA EL PANERU.

Alejandro Farnesio, 3.
T. 985 320 505.
Menendez y D.O Val D'Ornón.

SIDRERIA BOBES.

Reconquista 9.
T. 984 490 215.

SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.

Cienfuegos, 32.
T. 984 492 197.
Menendez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA LA CUÉTARA.

Caveda, 7
T. 984 047 201
Menendez y J.R.

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.

Santo Domingo, 1-3
T. 689650944
Piñera y Castañón

SIDRERÍA CUBA.

Cuba, 15.
T. 675 862 761.
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA EL GÜELU - El Rincón

de Piti.
Andalucía, 15.
T. 984 398 621.
Canal y Trabanco.

SIDRERÍA LA TROPICAL

Santa Rosalía, 13.
T. 984 195 294.
Canal, El Santu, Menéndez y
Trabanco d'Escoyeta.

REST. MERENDERO LA HUERTA.

Camín de la Frontera 337.
Cabueñes.
T. 682 372 925.
Sidra J.R. y J.R. prieta.

TABERNA LA SARTÉN.

Santa Doradía 19
T. 984 493 090.

CAFETERÍA EL MORTERO.

Menéndez y Pelayo 4
T. 984 846 057.

CHEF FIDEL.

Padilla 12
T. 984 396 714
Menéndez, Val D'Ornón.

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA

Arroyo, 6
T. 984 491 256.
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerillero, 13. Xove
T. 985 322 521

SIDRERÍA LA PUMARADA

Juan Alvar Gonzalez, 41
T. 985 151962
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta,
Contrueces, Canal.

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avd. de Portugal, 68.
T. 985 354 607.

EL CAPRICHU CACEREÑO.

San Francisco de Asís.
T. 985 14 69 09 / 649 20 57 51.

SIDRERÍA LA PAMPANA.

Alfonso Camín 31.
T. 985 15 54 83.

SIDRERÍA RESTAURANTE PRINCIPADO.

Lluanco 4.
T. 984 396 591.

BODEGAS DEVILLAVICIOSA.

Camín del Tragamón, 6- Aptdo. 195.
T. 985 361 722.
33394 Cabueñes.

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.

Roncal, 8
T. 984 393 227 - 684 612 323.

MADRID**LA CHALANA.**

San Leonardo 14. Pza España
T. 915517683 / 915411046
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA EL LLAGAR.

Plaza Mora Rubielos 6
915 50 25 25
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE.

Menorca 25
915 745 761
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIAS.

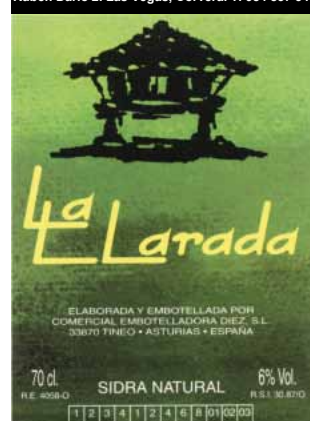
Argumosa 4
915 272 763
Sidra J.R.

ANDALUCÍA**LA SIDRERÍA DEL PÓPULO**

C/ Mesón 16
1005 CÁDIZ
Sidra Trabanco



Rubén Darío 2. Las Vegas, Corvera. T. 984 837 345

**ALACANT****REST. PIZZERÍA LA COSA NOSTRA.**

Alzamora, 21. Alcoi.
T. 966 540 263.
Sidra Menendez.

SIDRERÍA TRASGU.

Cta del Puerto, 2
T. 6 93639644
Villajoyosa
Sidra Trabanco.

TIERRINA NOBLE

Distribuidor exclusivo de Sidra Menéndez.
Productos de Asturias (embutidos, quesos, fabada, conservas etc)
Polígono Industrial; Carretera de la Redona s/n
Guardamar del Segura, Alicante.
T. 608511513

Aparte de colaboradores, suscriptores, Consejerías del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturias, kioskos y librerías, La Sidra también se distribuye en:

ARRIENDES DE COLLABORAORES Y SOSCRITORES, CONSEYERÍES DEL «PRINCIPADO» Y CANTABRIA, CLÚS GASTRONÓMICOS, BIBLIOTEQUES D'ASTURIES, KIOSKOS Y LLIBRERÍES, LA SIDRA TAMIÉN SE DISTRIBÚI EN:

AYUNTAMIENTOS: ALLANDE, ARREONDU, AYER, AMIEVA, AVILÉS, BALMONTE, BÁRCENA, BIMENES, BUAL, CABRALES, CABRANES, CABEZÓN DE LA LLÉBANA, CAMALEÑU, CAMARGU, CANDAMU, CANGUES D'ONÍS, CANGAS DEL NARCEA, CARAVIA, CARREÑO, CARTES CASU, CASTAÑEDA, CASTRILLÓN, CASTROPOL, CIEZA, CILLÓRIGU, CUAÑA, COLUNGA, COMILLAS, CORVERA, CUIDEIRU, DEGAÑA, EL FRANCU, GURIEZU, ESCALANTE, GOZÓN, GRAU, GRANDAS DE SALIME, IBIAS, EILAO, ILLAS, LAMASÓN, LIÉRGANES, LLANGRÉU, LLAVIANA, L.LENA, LLANES, LLANERA, LLOREDO, MAZCUERRAS, MIENGU, MIERA, MORCÍN, MUROS DEL NALÓN, NAVA, NAVIA, NOREÑA, ONÍS, PARRÉS, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUZA, PUENTE VIESGO, RIONANSA, QUIRÓS, LES REGUERES, REOCÍN, RIBADEVA, RIBESEYA, RIBERA, RIOSA, RUENTE, SALAS, SAMARTÍN D'OZCOS, SAMARTÍN DEL REI AURELIU, SAN VICENTE LA BARQUERA, SANTISO D'ABRES, SANTAYA D'OZCOS, SANTILLANA DEL MAR, SANTIURDE, SANTU ADRIANU, SARIEGU, SARU, SELAYA, SIERU, SOBRESOBIU, SOMIÉU, SOTO'L BARCU, SUANCES, TAPIA, TARAMUNDI, TEBERGA, TINÉU, TORLAVEGA, TRESVISO, VALDALIGA,

VALDÉS, VAL DE SAN VICENTE, VALENCIA DE DON JUAN, VEGA DE PAS, VEIGADEO, UDÍAS, UVIÉU, VEGA DE LLÉBANA, VILANOVA D'OZCOS, VIL.LABLINU, VILLAVICIOSA, VILLAYÓN, XIXÓN, YERNES Y TAMEZA.

LLAGAREROS VASCOS

ABURUZA, AGINAGA, ALBERRO, ALORRENEA, ALTUNA, ALTZUETA, AÑOTA, ARAETA, ARISTIZABA, ASTARBE, ASTIAZARÁN, AULIA, BALEIO, BARKAITZEGI, BEGIRISTAIN, BEREZIARTUA, BUENAVENTURA, ELOBARRI, ETXEBARRIA, EGI-LUZE, EULA, GARZIATEGI, GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDOZELAI, OTEGI, OIANUME, OLA, OTATZA, PETRITEGI, REZOLA, R. ZABALA, SAIZAR, SARASOLA, SATXOTA, SETIEN, TXIKI-ERDI, URBIARTE, URDAIRA, URKIOLA, URRUZOLA, ZABILDE.

RESTAURANES

A CORUÑA: CASA RAMALLO / CASA MARCELO. **ALBACETE:** CASA PACO / EL CORREDERO / EL CALLEJÓN. **ALMERÍA:** EL PARAISO / ALEJANDRO / LA REJA. **BARCELONA:** AROLA / EL DRAC / POMARADA / SANTCELONI / CA L'ANDRÉU / ELS PESCADORS / EL CANGREJO LOCO / WINDSOR / SAMOA / CAN SOLE / PICUS. **CASTELLÓN:** JUANITO / D'EMILIO. **CIUDAD REAL:** SALONES VIEJA CASONA / SEÑORÍO DE LA ESTRELLA. **GUADALAJARA:** EL DONCEL / LA MORADA DE MARÍA. **MÁLAGA:** SAN BENITO / SANTIAGO / TRAGABUCHES. EL RINCÓN ASTURIANO / HERRERO DEL PUERTO / LA QUINTA. **LA RIOJA:** LOS ABADES. **MADRID:** OVEN / LA COPITA ASTURIANA / LA COCINA DE ANA / LA CAPILLA DE LA BOLSA / COQUE / DON PELAYO / EL PARAGUAS / CAMPIELLO / GRACIANO / NAVIEGO / LABRADOR / SENATOR / LA VACA ARGENTINA / LAS ESTATUAS

La Sidra
12 REVISTES AL AÑU (35 euros)

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

www.lasidra.net

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

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

Indicamos dende que número quies soscríbite y si quies dalgún número atrasáu.

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

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



La Madreña
Bronce

C/ Bronce, 4
28045 MADRID
Tfno 91 649 54 68



C/ Santa Lucrecia, 10.
28019 MADRID
Tfno 915 692 476 // 914 605 375

Casa
Parrondo
Restaurante Sidrería

COCINA ASTURIANA



EMBAJADOR DE ASTURIAS
EN MADRID

RECORD DEL CAMPANU Y
DEL QUESU CABRALES



"Para comer abondo...
...en Casa Parrondo"

Trujillos, 4 y 9
(Junto a la Plaza Descalzas)
28013 MADRID
Tels. 915 26 62 34 / 915 22 79 87

SIDRA NATURAL

Trabanco

*Sidra natural elaborada con
variedades de manzana asturiana
cosechadas en nuestras propias
plantaciones*

COSECHA PROPIA

100% NUESTRA