LA SIDRA

www.lasidra.as Númberu 110 - Febreru 2013 3€

La sidra vuelve a FITUR

MUYERES DEL LLAGAR

Consuelo Busto. SIDRA MAYADOR

Sidre y oricios

Güerres y Ribeseya

SIDRAS CON
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS DE ESCANCIAR

NOVALÍN

SIDRA ORIZÓN

PRAU MONGA

SIDRA ANGELÓN

RAMOS DEL VALLE

SIDRA FRAN

VAL D'ORNÓN

SIDRA MENÉNDEZ

VAL DE BOIDES

LLAGAR CASTAÑÓN

EL SANTU

SIDRA CANAL

ESCALADA

ASTURVISA

VALLE DE PEÓN

SIDRA VALLINA

LLOSA SERANTES

Mª CARMEN TRABANCO CAMÍN

MOLÍN DEL MEDIO

JOSÉ TOMÁS MEANA

¿CÓMO RECONOCER LA ÚNICA SIDRA 100% ASTURIANA?

LLANEZA

LLANEZA
MARTÍNEZ

SOPEÑA

MARTÍNEZ
SOPEÑA HNOS.

EL CARRASCU

SIDRA ACEBAL

SOLAYA

SIDRA QUELO

VILLACUBERA

SIDRA CORTINA
CORO

ZYTHOS

LAGAR
HERMINIO

ZAPICA

SIDRA
BUZNEGO

PRADO Y PEDREGAL

LAGAR
LA MORENA

CONSEJO REGULADOR · DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SIDRA DE ASTURIAS

Sidra de Asturias
WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES

índice

LA SIDRA VUELVE A FITUR 6
SIDRA CASTAÑON PROMOCIONA EL TURISMO SIDRERO
XIXÓN LA MEJOR OFERTA TURÍSTICA

LLAGARES CON PUMARADA 12

SIDRACRUCIS'13 20
¡HAI QUE SER MUI SIDREROS!

IV PRIMER SIDRE L'AÑU 22
28 AL 31 DE MARZU MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

LA POLA DA LA NOTA 24

SIDRA DE HIELO 28
LA REINA DE LA NUEVA EXPRESIÓN

ENCAMIENTOS 34

EL PÚBLICO APLAUDE LA EXPOSICIÓN LA SIDRA '13 36

ÓNDE COMER 39

SIDRE Y ORICIOS EN GÜERRES 42

III SIDRE Y ARCINOS VUELVEN A RIBESEYA 46

MUYERES DEL LLAGAR 50
CONSUELO BUSTO. SIDRA MAYADOR

SIDRERÍAS DE UVIÉU (1) 52

AXENDA SIDRERA 58

ACTUALIDÁ 60

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 70

PLATU'L MES 72
PULPÍN CON PATATINES

BENDUEÑOS 74

AGOSPIOS 76
AIRES DEL ARAMO

LA SIDRA

Febreru **2013**

Número **110**

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

FUNDACIÓN ASTURIES XXI
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturies

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:
Xurde Margaride
www.xurde,net

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

Direutor Creativu de Publicidá
Luis Alberto González Zazo
Tlf.: 618 44 50 00
puzzlepublicidad@yahoo.es

Dellegáu Comercial
Juan Ignacio Aracil Serra
Tlf.: 617 477 567
lasidrapublicidad@gmail.xom

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

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

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 vuelve a FITUR

Sidra Castañon foi protagonista en FITUR.

La trigésimo tercera edición de la feria de turismo más importante del Estado volvió a tener a la sidra como protagonista en el stand asturiano, este año con algunas novedades respecto a pasadas ediciones como la promoción del "sidroturismo".

La sidra **Prau Monga** elaborada por el llagar Viuda de Angelón fue la sidra natural institucional del evento, y la sidra Brut **Emilio Martínez**, premiada en el Salón de la Sidra DOP 2012 representó a las sidras espumosas y de nueva expresión de Asturies.

De la mano del galardonado cocinero Nacho Manzano, poseedor de dos estrellas Michelín y responsable del catering del evento, la gastronomía -y por supuesto la sidra- jugó un papel muy importante en la promoción de la gastronomía asturiana. Otras personalidades vinculadas al mundo de la sidra como el piloto asturiano Javi Villa, embajador de la Sidra DOP, Eloy Cortina, Reyes Ceñal, (Presidente y Gerente respectivamente del Consejo Regulador), Miguel Ángel Naredo, responsable del servicio de Promoción Turística de la Comarca de la Sidra o los Diputados Regionales Ana Huerta y Alejandro Vega, entre otros, se dieron cita en el stand asturiano, donde combinando sus esfuerzos y experiencias trataron de fomentar un nuevo turismo basado en el mundo de la sidra.

Aprovechando la presencia del afamado cocinero se puso de manifiesto la importancia que esta bebida tiene dentro de la cocina asturiana, y posteriormente se pusieron de relieve los atractivos que la cultura sidrera tiene para el turismo tanto nacional como internacional. Este turismo, totalmente novedoso fuera de Asturies, estuvo muy marcado por la presencia del **Llagar Castañón**, uno de los pioneros en ofertar "experiencias sidreras". De hecho la presencia de **Castañón** en FITUR fue para dar a conocer este turismo basado en espichas, mayadas, magüestos y todo tipo de actividades vinculadas al llagar y al mundo de la sidra, emulando en cierto modo las ofertas turísticas que las comunidades vinícolas ofrecen, el denominado "enoturismo", programa donde la oferta vacacional se relaciona exclusivamente con el vino en todos sus aspectos: gastronómicos, culturales y hoteleros.

El paso de la sidra por FITUR fue satisfactorio para los representantes asturianos, aunque la organización del evento admite que fue ésta una edición marcada por la crisis, notándose ausencias importantes.

Marta García, de Sidra Castañón, acompangada pol cocineru asturianu Nacho Manzano demientres la so estancia en FITUR.

Sidra Castañón promociona el turismo sidrero en FITUR

Marta García, representante en FITUR de Sidra Castañón, nos cuenta su paso por Madrid.

¿Cómo resumes la presencia de la sidra Castañón en Fitur?
Nosotros no fuimos a presentar nuestra sidra, sino para promocionar el turismo basado en la sidra con "Sidraturismo Castañón" algo en lo que estamos trabajando últimamente.

¿Y en qué consiste este turismo sidrero?
Se trata de "experiencias", es decir actividades propias de Asturies y vinculadas a la sidra: visitas al llagar, espichas, todo lo relacionado con este mundo y enfocado para atraer a los visitantes. Una aproximación de los turistas a este mundo.

¿Algo similar al enoturismo?
Esa es más o menos la idea, pero evidentemente las regiones vinícolas llevan mucho tiempo promocionando este turismo, y nosotros acabamos de empezar.

¿Qué acogida tuvo "Sidroturismo Castañón en Fitur?
Muy buena. La sidra y todo lo que la rodea llama siempre la atención, y lo más importante en este tipo de eventos es establecer contactos. Fue un escaparate muy importante para mostrar las posibilidades de un turismo relacionado con la sidra. Además, aunque no fuimos a promocionar sidra, en un momento dado y como cortesía sí ofrecimos alguna degustación. El éxito fue enorme, a la gente le encanta ver cómo se echa y toda la parafernalia sidrera.

¿Para qué tipo de turismo están pensadas estas experiencias sidreras, nacional, estatal, internacional...?
Pues son adecuadas para todo aquel que quiera acercarse a este mundo, bien porque ya lo conoce y le gusta, o porque quiere conocerlo. Al ser Fitur una Feria Internacional promocionamos nuestras actividades a todo el mundo.

¿Fuera del Estado español ves viable el turismo sidrero?
Sí, pues aunque se relaciona a España con el vino, la sidra asturiana cada vez se conoce más. No hace mucho nosotros exportamos sidra natural a Nueva York y recientemente el programa de radio Beer Sesion de la emisora estadounidense Herityage Radio Network nos dedicó una reseña. La sidra cada vez gusta más, y no es difícil pensar en un turismo internacional basado en algo más que el producto.

La Sidra de Hielo estuvo presente en FITUR

Tino Vázquez, de Sidra Panizales, encargado de proveer con su Sidra de Hielo a las personalidades en Fitur, nos cuenta la acogida de ésta en la Feria.

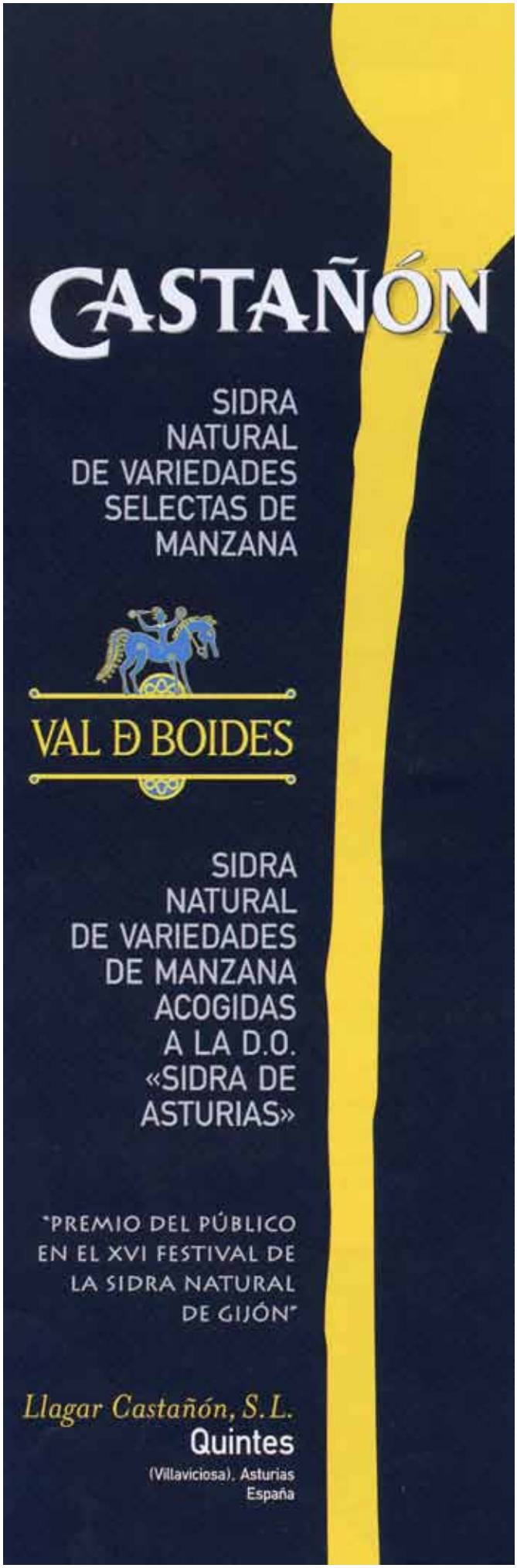
Panizales fue la marca de Sidra de Hielo presente en Fitur, ¿qué acogida tuvo por parte del público?
Bueno, la verdad es que no fueron muchos quienes tuvieron la oportunidad de probarla, ya que se distribuyó a muy pequeña escala.

¿Quieres decir que no fue uno de los productos presentados durante la feria?
No, se llevó más que nada para ser distribuida entre las personalidades y no hubo degustaciones ni catas, como sucedió con el resto de sidras.

¿Por qué no se ofrecieron estas degustaciones públicas con la sidra de hielo?
Entre otros motivos está el alto precio de la botella y la escasez de las mismas. En un evento tan multitudinario en el que se forman colas de cientos de personas no puede ofrecerse masivamente un producto tan exclusivo como este.

No obstante, aunque sin catas y degustaciones públicas, tu sidra fue probada y en cierto modo promocionada ¿tuvo éxito?
Al parecer sí, gustó mucho y logró sorprender; sigue habiendo bastante desconocimiento sobre esta bebida, y afortunadamente las reacciones de quienes la prueban son muy favorables. Sorprende mucho su dulzor, su alta concentración y su calidad.

¿Crees que Fitur es un buen escaparate no solo para tu producto, sino para la sidra asturiana en general?
Creo que sí, es un evento muy importante al que acuden miles de personas, y la sidra en general y la asturiana en particular siempre llama la atención.



Xixón: la mejor oferta turística

Carmen Moriyón, Alcaldesa de Xixón recogió el premio al Mejor Destino Turístico de Calidad, acompañada por la Secretaria de Estado de Turismo, el presidente de la FEMP, el concejal de Desarrollo Económico y Empleo y el presidente de Xixón Calidad Turística.

Que Xixón es un destino turístico de calidad se nota. A las cualidades propias de la ciudad se une el esfuerzo que los organismos de Turismo de Xixón están realizando. Este esfuerzo se traduce no solo en una calidad palpable para el visitante sino que además, en la última edición de FITUR, el Instituto de Turismo del Estado español junto con la Federación Española de Municipios y Provincias reconocieron esta labor con el premio al Mejor Destino Turístico de Calidad.

La Alcaldesa Carmen Moriyón fue la encargada de recoger el premio al Mejor Destino Turístico de Calidad, quien resaltó en su discurso las cualidades turísticas de la ciudad, el esfuerzo que el sector privado está realizando en este campo y la cooperación existente entre el Ayuntamiento y las empresas turísticas.
Carmen Río Coto lleva diez años dedicada a la gestión de la calidad turística de la ciudad y su trabajo fue reconocido al mismo tiempo que las excelencias de la ciudad, siendo galardonada como la Mejor Gestora Turística. Una vez en Xixón, Carmen Río nos cuenta sus impresiones y la transcendencia de estos premios.

Xixón competía con cerca de 150 destinos turísticos ¿qué crees que valoró el Jurado a la hora de decantarse por la ciudad?
Pienso que el Jurado valoró la experiencia de Xixón en el sistema de Calidad Turística en Destino. Otro aspecto a valorar, desde mi punto de vista sería la participación empresarial ya que Xixón siempre sobresalió por ser el destino con mayor participación.

¿Esperabais conseguir este premio teniendo tanta competencia?
Lo cierto es que no, ya habíamos conseguido la mención de finalistas en las dos ediciones anteriores, y no creímos que fuera a llegar. Hay destinos competidores muy fuertes como Palma de Mallorca, Lanzarote, Sevilla, Málaga, Córdoba,...

Como otros años la sidra está muy presente en FI-

Carmen Río Coto, vio reconocido su labor con el Premio a la Mejor Gestora SICTED 2012.

TUR, pero este año además hubo novedades respecto a la misma como el "Sidroturismo", ¿cómo ves este tipo de iniciativas vinculadas a la sidra?
Actualmente una de las tendencias del turismo es crear experiencias y por lo tanto todas las iniciativas públicas o privadas que se creen en este aspecto son positivas y ayudan a posicionar los destinos. Este producto elaborado por Sidra Castañón cobra especial relevancia al poner de manifiesto uno de los valores que más identifican a Asturies, como es la sidra y la transmisión de su cultura.

¿Crees que sabemos "vender" la sidra como reclamo turístico o aún estamos muy lejos de que esta bebida genere un turismo propio como sucede en regiones vinícolas?
En este aspecto pienso que aún nos queda por delante mucho recorrido. Exportar la cultura de la sidra como valor de identidad del destino Asturies, es una oportunidad que nos brinda nuestro entorno y que deberíamos de integrar con la actividad turística.

Este año en FITUR se dio mucha importancia al aspecto gastronómico de toda Asturies ¿ves Xixón como destino gastronómico?
Desde luego, Asturies, y Xixón en concreto, puede y debe presumir de la calidad y variedad de sus materias primas, así como de las innumerables alternativas que ofrece, desde la cocina tradicional a la más vanguardista, todo ello con una óptima relación calidad precio..

Xixón ha mejorado mucho turísticamente, en tu opinión ¿cuáles fueron las mejoras más destacables?
Pienso que la apuesta e inversión en instalaciones de primer orden como el Jardín Botánico, el Acuario... por supuesto, la profesionalización de la oferta turística como consecuencia de la política de calidad en destino, y en términos generales contemplar el turismo como un sector estratégico para la ciudad.

¿Crees que este galardón es importante para atraer turismo a la ciudad?
En eso confiamos, que tenga la repercusión que se merece y anime a un buen número de visitantes a conocer Xixón y disfrutar de sus atractivos y de la hospitalidad de su gentes. Estoy segura de que no van a arrepentirse.

Personalmente conseguiste el Premio a la Mejor Gestora SICTED 2012 ¿En qué consiste tu trabajo?
En lo relativo a la implantación del Sistema de Calidad, destacaría como fundamental la labor de asistencia técnica a las empresas del sector turístico local, basada en conseguir aplicar herramientas de gestión adecuadas que permitan a la empresa ganar en competitividad. Es una función agradable que me enriquece, y ellos también me transmiten sus conocimientos y experiencia.

¿Qué significa este premio para ti?
Es una gratificación personal y un revulsivo para seguir trabajando con la misma energía y empeño, y realmente contenta al ver toda la gente que se alegra por mí.

¿Crees que Xixón necesita mejorar en relación al turismo? De ser asi ¿qué cambiarías?
Pienso que Xixón tiene muchos recursos y atractivos para conseguir atraer a la actividad turística. También creo que tiene una oferta privada variada y profesional, que no esta pasando por el mejor de los momentos, así como el resto de Asturies. Por eso, en el punto que nos encontramos, es importante ser optimista y reinventarse para adaptarse al cliente actual, mediante la adecuación de la política de precios, la innovación y el marketing on line.

Llagares con pumarada

Nos tiempos caberos ca vuelta son más los llagareros que s'animen a llantar les sos propies pumaraes.

Ya dábamos cuenta en números pasados del hecho de que son cada vez más los llagareros que están plantando sus propios pumares. Aunque hay varios llagares que desde sus inicios son llagareros y cosecheros al mismo tiempo, otros se han ido sumando progresivamente a esta iniciativa.

Pese al poco apoyo de la administracion del "Principado", la plantación de nuevas *pumaraes* sigue aumentando, aunque aún estamos muy lejos de llegar a autoabastecernos.

En este sentido, la implicación de los llagares es fundamental.

Llagar Alonso, Nava.

Fundado a mitad de los años cuarenta (Siglo XX), este llagar, al cargo de Julio Díaz Villa, hace más de treinta años que decidió plantar al mismo tiempo que elaborar. Su plantación es una de las más interesantes de Asturies, puesto que, aunque no muy grande, cuenta con numerosos injertos hechos por sus antepasados cuyos frutos son difíciles de encontrar en otras partes.

Guapa pumarada de Sidra Solleiro en Taramundi.

¿Cómo surgió la idea de tener vuestra propia cosecha?
Pues ya surgió hace unos treinta años, cuando empecé en el mundo de la sidra; si tienes tu propia materia prima para la elaboración de sidra, te ahorras un montón de problemas.

En los últimos años, los cosecheros suelen inclinarse por plantar variedades adscritas a la D.O. ¿Qué variedades tenéis vosotros?
Tenemos una variedad inmensa, ya que algunos de los pumares tienen varios injertos (no sabemos su nombre), que son invento de nuestros antepasados; una cosa que sí tenemos muy en cuenta es limitar al máximo las variedades dulces, y tenemos entre otras Collaos, Teórica, Blanquina, Raxao y Clara, que son bastante comunes.

¿Cuánta superficie cultivada poseéis?
Propia no llega a una hectárea, aunque nos encargamos de la recolección y mantenimiento de varias pomaradas repartidas en varios concejos.

¿Qué ventajas ves en el hecho de ser plantador y llagareru?
En mi opinión hay varias; por un lado está el tema económico, importantísimo en los tiempos que corren, ya que la materia prima te sale mucho más barata; por otro lado tenemos la calidad del producto, puesto que llega todo mucho más escogido y con las variedades de manzana que más interesan en cada momento. Este aspecto con los cosecheros es impensable, puesto que recogen todo a la vez, e igual te meten en octubre la manzana de la segunda quincena de noviembre y cuando se recibe, es difícil controlarlo todo. Con nuestra cosecha nosotros marcamos los tiempos según las necesidades, mientras que con la suya ellos nos los marcan a nosotros.

Llagar Solleiro, Taramundi.

En Taramundi encontramos el llagar de occidente con más solera: Solleiro, quien tras veinte años de andadura, su propietario, Pepe, lleva nada menos que dieciséis como cosechero convirtiéndose así en uno de los pioneros en cultivar.

¿A cuánto asciende vuestra superficie de cultivo?
A unas seis hectáreas actualmente.

¿Tienes muchas variedades de pumar?
Sí, ahora mismo las veintidós de la DOP.

¿Vuestra propia cosecha cubre las necesidades totales del llagar?
Por ahora no, tenemos que seguir comprando.

¿Qué un llagareru plante acarrea más ventajas económicas?
No precisamente; las ventajas son más de calidad, ya que sabes qué estás plantando. Otra ventaja es referente a la cosecha. Recoges cuando le conviene al llagar y no cuando les conviene a los cosecheros.

¿Crees que es buena idea que los llagareros tengan sus propios cultivos?
Como te digo, cuenta con ciertas ventajas, y cada vez son más los que se animan. La mayoría de llagares ya cuenta con plantaciones más o menos grandes.

Llagar JR, Xixón.

En Xixón encontramos a Juan José al frente de JR, quien además del llagar cuenta con unas once hectáreas cultivadas.

Juan José Tomás, (Llagar J.R.) nuna de les sos pumaraes n'El Curbiellu. Pión (Villaviciosa).

¿Cuánto tiempo hace que plantas?

Vengo de una familia de pueblo, donde desde que yo recuerdo hubo vaques, huerta y *pumaraes*. De ahí que haya crecido en el mundo de las manzanas y *pumaraes* desde siempre. Ya desde pequeño me gustaban las vacas y la pumarada, la huerta no la podía ver y es el día de hoy que sigue sin gustarme nada. Así las cosas, me centré en las *pumaraes* y *les vaques* hasta que me hice con el llagar y al tener que dedicarle mucho tiempo, tuve que deshacerme de las vacas y aprovechar esa actividad pa seguir con las pumaraes que, además de gustarme de siempre, formen una parte importante y necesaria pal llagar.

¿Con tu plantación cubres los requerimientos de fruta del llagar?

¡No, qué va! Aún cuando estuviese todo a plena producción, necesitamos de más veceros para cubrir las necesidades del año.

¿Qué ventajas tiene para un llagareru plantar? ¿Es rentable?

Lo más importante es que llevas el control de una parte de la producción de la sidra, desde el propio árbol hasta la botella. Eso supone que puedes obtener un mejor resultado final, que comprando la materia prima, cuyo control de calidad y origen no lo puedes seguir tan de cerca como si fuese tuyo y como te gustaría.

Por otro lado cada uno tiene plantadas las variedades de manzana que mejor encajan al tipo de sidra que le gusta hacer y que sabe le gusta a sus clientes, con lo que la elaboración es más cercana y también más sencilla. La rentabilidad de la manzana se basa en tener una extensión de terreno curiosa. A partir de cinco hectáreas podría resultar rentable, dicho esto entre comillas, ya que también depende de lo que cada uno entienda por rentable, que sea trabajable con maquinaria y dedicase uno a ello. Con esto

Julián Castañón escomenzó a llantar pumaraes hai nueve años, "más por necesidá que por afición".

quiero decir que pa nosotros que tenemos operarios para atenderlo, que en la época del año donde más apurados estamos necesitamos de más operarios pa *pañalo*, no ye que se gane, pero tampoco se pierde y la rentabilidad la tienes en la mejora en la sidra.

¿Animarías a otros llagareros a plantar?
Animo a plantar a todos aquellos que tengan terreno y les guste, porque tiene que gustarte, se necesita mucha dedicación y muchos cuidados. Creo que en esta crisis que se está atravesando, que esperemos termine pronto, el campo y los cultivos pueden jugar un papel muy importante en la recuperación de nuestra economía, en todas sus variantes, desde la huerta, forrajes, frutales....
En nuestro caso la pumarada puede ser un recurso para tirar adelante y generar riqueza en Asturies, que es muy triste tener que comprar manzana fuera pudiendo tenerla mejor aquí.

Llagar Castañón

Samiguel d'Arroes, Villaviciosa.

Julián Castañón con su llagar familiar se está desmarcando como uno de los más innovadores de los últimos tiempos. Su llagar pasó de elaborar sidra a preparar espichas, instruir a los niños en el mundo de la sidra gracias a su programa escolar y a promocionar el turismo sidrero en todo el país. Además de esto, es cosechero y cuenta con una pumarada propia de más de tres hectáreas en la que cultiva tres variedades de manzana.

¿Cómo surgió la iniciativa de dar el salto de elaborador a plantador?
Surgió hace unos ocho o nueve años, y aunque el cultivo no es precisamente lo que más me gusta, es cada vez más necesario. Los llagareros somos conscientes de nuestras necesidades, y por ello decidí comenzar a plantar.

¿Cuántas variedades de manzana plantas?
Tres actualmente: Raxao, Regona y Durona de Tresali.

¿Por qué las has elegido?
Son las más utilizadas entre los llagareros, es una apuesta segura.

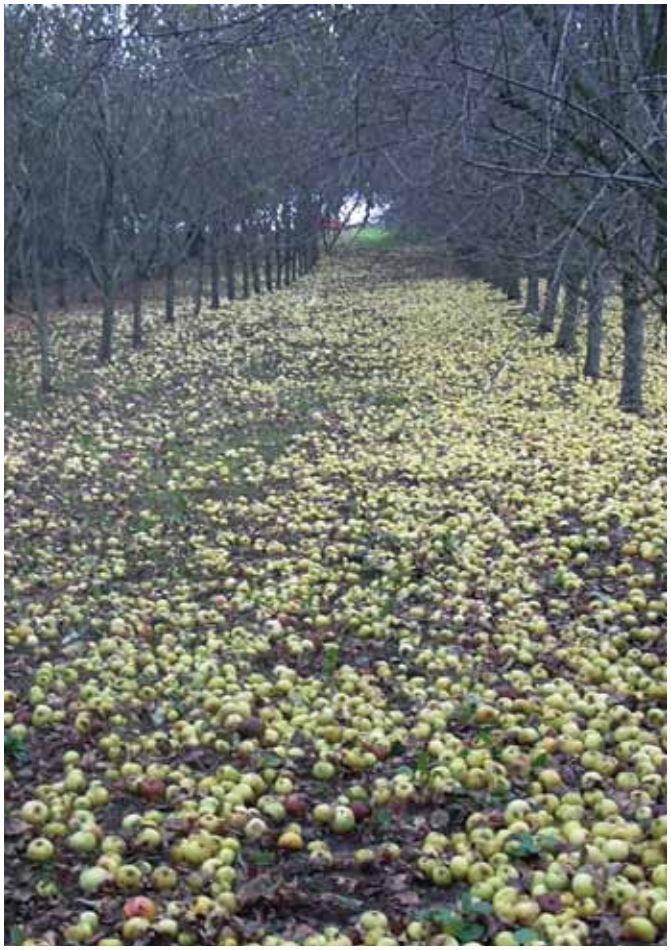
¿Con tu plantación cubres las necesidades de tu llagar o tienes pensado plantar más en un futuro?
La verdad es que aún no cubrimos, por lo que en un futuro plantaremos más, pero no inmediatamente, ya que hemos invertido mucho en mejorar las instalaciones del llagar y los árboles tendrán que esperar.

¿Animarías a los demás llagareros a imitar tu postura y convertirse en viveristas?
Sí, las ventajas son notables, a nivel económico y de calidad, puesto que si es tuyo, sabes lo que plantas.

Llagar Viuda de Angelón.

Nava.

Desde los años cuarenta el llagar naveto de Viuda de Angelón viene ofreciéndonos lo mejor se la sidra asturiana. Además de llagar y restaurante, Francisco Ordóñez, uno de los gerentes, nos cuenta que son además cosecheros.



D'esta pumarada sal la mazana cola que Viuda de Angelón ellabora la so sidre *Prau Monga*.

¿Cuánta superficie cultiváis?
Aproximadamente unas seis hectáreas.

¿Esta plantación cubre vuestras necesidades del llagar?
Por muy poco no nos cubre la necesaria para la elaboración de sidra D.O.

¿Qué ventajas ofrece contar con vuestros propios frutales?
Las ventajas son más de comodidad y calidad que económicas, aunque pueda parecer lo contrario. Con tu plantación controlas los tiempos de recogida según tus necesidades, al tiempo que dejas a la fruta madurar en el árbol sin marcar un periodo de tiempo.

Sois pioneros en recuperar la perdida *perea* o sidra de pera; ¿también contáis con plantación propia de esta fruta?
Por ahora no, pero recurrimos a una fruta que se cultiva en una finca asturiana, concretamente en Villamayor.

Llagar El Gobernador, Villaviciosa.

En Villaviciosa encontramos el Llagar de los Hermanos Sopeña, en marcha desde 1993. Sidras naturales, espumosas y otros productos derivados convierten al Gobernador en una de las empresas sidreras más versátiles de los últimos años. Además, desde el año

Emilio Menéndez Trabanco (Llagar Trabanco) nel pumareru que tien entamáu en Llavandera (Xixón)

2002 cuentan con sus propios pumares, tal y como nos cuenta Francisco Martínez Sopeña.

¿Como surgió la idea, la motivación de plantar?
La necesidad del lagar de controlar la producción, las vecerías y con ello la calidad nos obliga a estar pendientes de la manzana. Lo mismo sucede con las empresas de vinos, muchas de las cuales hoy son viticultores por encima de bodegueros. Es ese el modelo que queremos seguir.

¿Ser llagarero y plantador tiene ventajas en el mundo de la sidra?
Como decía antes, el modelo que queremos seguir es el de los viticultores, donde el 100% de la uva es de la propia bodega. En la actualidad tenemos 23 hectáreas de plantación de manzano, y seguiremos plantando. El poder controlar la manzana y su maduración es necesario para elaborar una buena sidra. Nosotros al tener las pomaradas en las proximidades de la bodega podemos hacer la recogida a mano y pasa directamente al tractor, evitando los sacos, llegando así la fruta sin sufrir golpes y en optimas condiciones, para a continuación prensar en el mejor momento de maduración. El resultado son unos mostos más frescos y ricos en aromas

¿Qué variedades cultiváis?
Raxao, Regona, Blanquina, Durona de Tresali, Clara, Verdialona, De la Riega, Xuanina.

¿Pensáis aumentar tanto en variedades como en superficie cultivada?
Si actualmente estamos plantando 5 hectáreas donde predominan las variedades amargas: Mariega y Sucu.

Llagar Trabanco,
Llavandera, Xixón.

El Grupo Trabanco, uno de los más importantes del país es al mismo tiempo el pionero de las plantaciones propias. Samuel Trabanco, nos cuenta su andadura como cosechero.

¿Cuánto hace que Trabanco cuenta con su propia plantación?
Eso es como preguntar que fue primero, si el huevo o la gallina. Ya mis güelos plantaban, y no sé exactamente si hubo sidra antes que manzanos o manzanos antes que sidra. Lo que sí te puedo decir es que plantamos desde siempre, incluso cuando muchos opinaban que esto era una locura.

En cambio ahora cada vez sois más los que os animáis ¿Por qué crees que pasa esto? ¿Qué ventajas encuentran los llagareros en cosechar?
Económicamente no hay ventajas, y además hay que estar dispuesto a trabajar. Pero a nivel de calidad es importante. Tu cosecha la controlas tú, recoges en función de los tiempos que marca el árbol y no en función de lo que marca el cosechero. Así la manzana está en su punto óptimo. Y además esto tiene que gustarte, y a mi me gusta. Es una afición heredada.

¿Cuánta superficie cultivada tenéis actualmente?
Unas 70 hectáreas propias, aunque también tenemos algunas alquiladas.

¿Es suficiente para las necesidades de llagar?
En absoluto, con esto no cubre.

¿Qué variedades abundan más en vuestros cultivos?

La xente del llagar Fonciello atendiendo la pumarada.

De Selección las tenemos todas, Sucu, Regona, Collaos, Xuanina, etc , tenemos muchas, y además estamos replantando. No me gusta tener plantaciones antiguas de más de doce o catorce años. Sin ir más lejos este año replanté unas 2 Hectáreas.

¿Pensáis ampliar vuestra plantación?
Sí, aunque admito que es un importante desembolso económico. Los terrenos en Asturies son muy caros, pero es algo necesario.

Llagar Fonciello, Tiñana, Sieru.

En Tiñana, Sieru, encontramos el Llagar Fonciello, elaboradores de la sidra Natural Fonciello y Llaneza, quienes aunando tradición y modernidad en sus métodos de elaboración, han conseguido hacerse un importante hueco en este mercado.

Además de llagareros consolidados tenéis plantación propia. ¿Cuánto hace que sois cosecheros?
Hace aproximadamente unos ocho años que nos decidimos a dar este salto de llagareros a cosecheros.

¿Con cuánta superficie cultivada contáis?
Más o menos tenemos un centenar de árboles, ubicados tras nuestro llagar.

¿Los pumares son de variedades adscritas a la D.O.?
Por ahora sí, tenemos todas las variedades adscritas.

¿Cubrís con vuestra plantación las necesidades de fruta del llagar?
Qué va, en absoluto. Para cubrirla necesitaríamos una cantidad de superficie cultivada bastante mayor.

¿Tiene ventajas que un llagareru plante?
Sí, por supuesto, aunque no necesariamente económicas, también de calidad.

Sidracrucis'13

¡HAI QUE SER MUI SIDRER@S!

La participación y el bon ambiente, señes d'identidá obligaes nel Sidracrucis. Semeya del Sidracrucis '12.

En esta décima edición del Sidracruci, todavía nos superaremos. Inagurando el año sidrero con esta fervorosa peregrinación que nos lleva por sidrerías y llagares al son de la gaita y que este año comenzará con una procesión sidrera por el Barriu de la Sidra de Xixón.

Este año la más folixera, dura y agotadora prueba sidrera del año demostrará su pasión por la sidra iniciando su andadura con una procesión sidrera por el Barriu de la Sidra de Xixón, tras un estupendo tonel de Sidra El Duque y los imprescindibles gaiteros y tamboriteros, que irán parando en cada una de las siete sidrerías que conforman esta asociación para darnos tiempos a *forrar* con unos pinchinos.

Tras la procesión sidrera, nos dirigiremos a la **Primer Sidre l'Añu** (Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón) donde realizaremos la primera espicha y donde tendremos la oportuindad de probar sidra de un amplio número de llagares y de degustar productos asturianos.

Tras esta primera espicha, se procederá al tradicional recorrido *de chigre en chigre*, con el debido y continuado refuerzo del pincheo que irán sirviéndonos en los mismos. Visitaremos un par de llagares y finalizaremos con una espicha en uno de ellos para acabar a las diez de la noche, hora de salida de los autobuses hacia los puntos de origen.

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

Como ocurre todos los años, el número de personas que puede participar en este evento es limitado, por lo que es imprescindible realizar la inscripción lo más rápido posible, puesto que se sigue un riguroso orden de inscripción. Para hacerlo hay que ponerse en contacto con LA SIDRA al 652 59 49 83 o enviando un mail a infolasidra@gmail.com.

¡Hai que ser mui sidreros!

X SIDRACRUCIS

28 de marzu 2013

¡De chigre en chigre, de llagar en llagar!

www.lasidra.as

45 €

40 € collaboraores

ASTURIES XXI FUNDACIÓN | LA SIDRA

Información ya iscripciones: T. 652 594 983 / infolasidra@gmail.com

IV PRIMER SIDRE L'AÑU

28 AL 31 DE MARZU, MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

El del Tendayu del Muséu del Pueblu d'Asturies acueye la cellebracíon de la Primer Sidre l'Añu.

Del 28 al 31 de marzo se celebrará en el Muséu del Pueblu d'Asturies de Xixón la cuarta edición de la **Primer Sidre l'Añu**, evento anual con el que se inicia la temporada sidrera de forma tradicional, con una espicha que dura cuatro días.

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

En esta cuarta edición estamos orgullosos de volver a ofrecer, en exclusiva, la oportunidad de probar la primera sidra de la cosecha 2.012, proveniente de los barriles de la gran mayoría de los llagares asturianos "industriales" en activo.

Pero habrá eso y mucho más, catas guiadas, demostraciones de tonelería, muestra de tonada asturiana, campeonato nacional de sidra casera elaborada en madera, bailes, jornada dedicada a sidras de otros países, jornada de la sidra espumosa.... Multitud de eventos que conforman cuatro dias de espicha continua, en la que se degusta lo mejor de la sidra asturiana tal y como manda la tradición.

IV PRIMER SIDRE L'AÑU

Certame Agroalimentariu nacional

28 al 31 de Marzu

Muséu del Pueblu d'Asturies -
Xixón. ASTURIES.

2013

www.lasidra.as

Más de 70 llagares
II Asturianada y Sidre
Fotomaratón sidreru
Música y Baille del País.
Esportes Tradicionales
Tastíes guiaes
Presentación de llibros
Conferencies
Pebídal....

Barra llibre
5 €
de sídre

Entama

ASTURIES XXI FUNDACIÓN

LA SIDRA

Sofita

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Medio Rural y Pesca

'A Muséu del Pueblu d'Asturies

La Pola da la nota

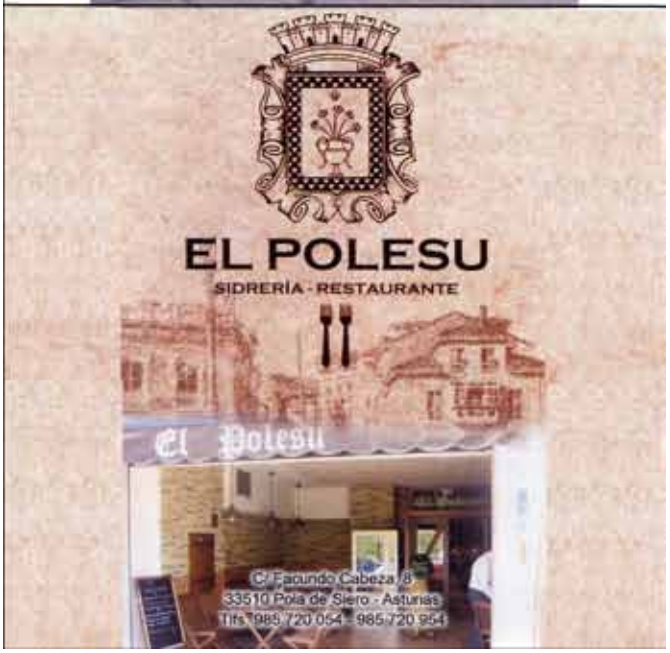
Acompangaos por gaita y tambor o non, los cancios de chigre van a más.

Los cancios de chigre tornaron animar la fin de selmana d'Antroxu de La Pola Sieru por sétimu añu consecutivu. Un certame qu'esti añu tuvo dedicáu al compositor Falo Moro y que lleva camín de convertise nuna de les grandes cites festives y tradicionales de la villa polesa.

VII CANCIOS DE CHIGRE

LA POLA SIERU

"Equí pué cantase". Esi yera'l cartelu qu'exhibíen los 17 establecimientos participantes na VII edición de los Cancios de chigre de La Pola Sieru que demientres los díis 8 y 9 de febreru enllenó la villa polesa de música tradicional asturiana, aquella que se sentía d'antiguo nos chigres d'Asturies nun vezu que foi per-



A la hora d'echar unos cancios lo de menos ye la edá.

diéndose por tar prohibío demientres el franquismu y que dende va siete años l'Asociación Amigos del Roble fai por recuperar comu una de les tradiciones "en pelligru d'esanicciu" desplica'l so presidente, Enrique Meoro.

Un oxetivu que pasu ente pasu tan algamando, yá que nes postreres ediciones comprebaren que ye muncha la mocedá que s'anima a xunise a les tertulies que colos sos cancios ponen la nota musical a la fin de selmana d'Antroxu. Nesta ocasión fueren 21 les tertulies participantes procedentes de los conceyos de Sieru, Xixón, Uviéu, Colunga, Noreña, Nava y Vargas (Asturies de Santillana) a la que tuvo dedicáu'l cartelu d'esti añu en "homenaxe a la so fidelidá", siñala Meoro.

Una fidelidá que se dexa notar, tanto nes tertulies que s'averen al certame comu ente'l públicu que va a los establecimientos hosteleros y ente'l que se reparten 10.000 cacioneros de bolsín pa que puean acompangar a estos grupos d'amigos que conformen les tertulies, compuestes cauna d'elles por una media d'unes 10 presones. Nesta ocasión, el mal tiemu nun foi impedimentu pa esfrutar de los cancios y la concurrencia, comu n'anteriores ocasiones, foi numberosa porque ye una actividá "que presta a munchísima xente" polo que l'enfotu ye caltenela nel tiempu.

Y non solo eso. Dende l'Asociación Amigos del Roble confíen en que los cancios de chigre se conviertan en bien d'interés cultural n'Asturies, onde foren "pione-

Sidrería - Restaurante
EL RINCÓN DEL GÜELU
COMIDA CASERA
MENÚ DEL DÍA
MENÚ ESPECIAL FESTIVOS
Avda. Flórez Estrada, n.º 24
33180 NOREÑA - Asturias
☎ 984 283 141

Con panderetes y "chuleta" por si nun se sabe bien la lletra de los cancios.

ros en recuperar esta tradición" afirma'l so presidente, que ye "parte de la cultura asturiana". Una actividá na que la participación de los hosteleros ye imprescindible y énte la que s'amuesen mui interesaos, porque ye un ellementu más pa dinamizar la so actividá económica, daqué especialmente importante nestos tiempos.

Nesta ocasión tampocu nun quinxeron faltar a la cita cantantes d'asturianá comu Anabel Santiago, Lorena Corripio y Corsino Conde & José García. Reconocíos intérpretes ente cuyu repertoriu de xuru que nun falten dellos de los cancios de Falo Moro, compositor al que se quinxo dedicar esta sétima edición de los cancios de chigre que, comu nun podía ser d'otra miente, quinxo remembrar al autor de *Campanines de mio aldea*, ente otres munches, con un "cenciellu y entrañable" actu énte'l monumentu que nel Parque de la Música remembra a Falo Moro, que de xuru taríe arguyosu de ver cómu los sos paisanos s'esfuercien por que los cancios sigan animando los chigres asturianos.

Lorena Corripio, conocía intérprete de tonada.

Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.

CAMINO REAL DE LA SIDRA
LLAGAR HERMINIO
EL CALDERU
LA ESTATUA
COLLOTO-OVIEDO
EL TONEL
LOS BALCONES
CASA FAUSTO

Sidra de hielo

LA REINA DE LA NUEVA EXPRESIÓN

Les sidres de xelu son agora mesmo una de les apuestes más orixinales de la sidre n'Asturies, con munches posibilidaes de desendolcu.

Si los vinos de hielo son la máxima expresión de la uva, la sidra de hielo lo es de la manzana, una de las sidras de nueva expresión de las que más se está hablando últimamente. Elaborada a nivel internacional desde hace años –sobre todo en Quebec- hace menos de una década que algunos productores asturianos se están arriesgando con esta bebida, cuyo proceso, excesivamente laborioso, justifica con creces el producto final.

El proceso de elaboración de esta sidra en Asturies comienza justo tras la recogida de la manzana de diversas variedades -en el caso de los productores asturianos manzanas autóctonas-; la selección de las variedades viene determinada por la maduración

Valverán, **Panizales** y **Sidra Pomar** son los llagares qu'agora mesmo producen sidre de xelu n'Asturies.

tardía de las mismas ya que la concentración de azúcares y la pasificación marcarán el proceso de fermentación y conferirán la fuerza final.

Una vez determinada la selección y terminada la recogida pueden seguirse dos métodos diferentes de elaboración.

Valverán produz "Sidra de Escarcha 20 manzanas".

"Esta bebida está más cerca de los vinos que de los licores y la sidra"

José Masaveu

Algunos llagareros se inclinan por la congelación directa de la manzana en cámaras específicas y a una temperatura de -25º, tratando de emular el proceso seguido por los países productores más importantes –Quebec y Francia-. Allí, originariamente los elaboradores dejaban la manzana en el árbol hasta enero, para que las heladas congelasen la fruta de un modo natural, aunque en la actualidad son muchos los elaboradores que proceden a la congelación bien de la manzana o bien del mosto. En nuestro país el clima –frío pero húmedo- dificulta el proceso de congelación natural, especialmente en la franja costera, por lo que la congelación se lleva a cabo de un modo artificial.

Una vez terminado el proceso de congelación la fruta va descongelándose de un modo controlado produciendo un mosto, que a continuación será fermentado en acero inoxidable y trasladado posteriormente a madera donde tendrá lugar la crianza. Ambas fases cuentan con tiempos diferentes según cada elaborador, pero el proceso no suele durar menos de dos años en total.

Otro método utilizado es la obtención de la sidra dulce justo tras la recogida y la posterior congelación de la misma. Durante este proceso, que dura unos dos meses y a través de la decantación, se va separando el hielo de la sidra dando lugar a una bebida muy concentrada que terminará su proceso de fermentación en acero y madera, al igual que en el proceso anterior.

Teóricamente ambos procesos desembocan en una sidra densa, de color dorado –casi ámbar- y con una lágrima muy densa y duradera, más perceptible en la bebida elaborada desde la sidra dulce.

En Asturies son pocos quienes se arriesgan con esta bebida, de hecho son solo tres los productores del país que han apostado por ella.

José Masaveu, del **Grupo Valverán** lleva desde el año 2004 inmerso en este proyecto siendo su primera producción la elaborada con manzanas de la cosecha de 2007, y convirtiéndose desde entonces en el mayor productor de esta sidra – o vino, como a él le gusta denominarla al encontrarse más cerca de éstos que de la sidra- con una producción actual de seis mil botellas y que va en aumento.

A diferencia de otros elaboradores que siguen un solo proceso de congelación, Valverán, a partir de ahora utilizará ambos métodos en la producción. No es esta la única novedad que ofrecerá el llagar; actualmente su Sidra de Escarcha se elabora con seis variedades de manzana asturiana, pero en breve comenzará a producir monovarietales de esta bebida, algo que sin duda la diferenciará del resto de sidras.

Con estas innovaciones José Masaveu espera que su sidra de hielo se desmarque como un referente dentro del mundo de los vinos, aunque admite que aún falta algo de tiempo para ello.

Otro elaborador de esta sidra de hielo lo encontramos en Espinéu, Mieres, donde Tino Vázquez, gerente de **Sidra Panizales** nos explica su andadura en el nuevo proyecto en que ha estado inmerso: Orbayu de Xelu.

La primera vez que sale su producto al mercado es en el año 2008 con manzana procedente de la cosecha de 2007, y desde entonces no ha cesado de elaborar esta bebida, introduciendo mejoras y cambios que han desembocado en la reciente fusión de su empresa con Bayura Artesanos de la Sidra.

La utilización de manzana de la zona, la congelación de la sidra en vez de la fruta, y un peculiar orden inverso en la elaboración (eligiendo que la sidra fermente antes en madera que en acero, para mantener la estabilidad y evitar cambios de temperatura) dan lugar a Orbayu de Xelu, una bebida que en opinión del llagareru cada vez triunfa más. Como prueba de ello hace unos meses fue presentada en el Restaurante Can Roca (Girona) donde tuvo una excelente

Donato Xuaquín Villoria presentó les sidres de xelu demientres el II Salón Internacional de les Sidres de Gala.

acogida. Con una producción de mil litros, Tino comenta que por el momento éstos se quedan dentro de Asturies, no siendo aún un producto exportable, aunque evidentemente no descarta su expansión.

Cabe recordar a los lectores que tras la fusión de ambas empresas, Orbayu de Xelu fue presentada al público por Serxu Solares, gerente de Bayura Artesanos de la Sidra, durante la celebración del II Salón Internacional de les Sidres de Gala, celebrado el pasado octubre en Xixón. Allí coincidieron todos los elaboradores de esta sidra, que inevitablemente

“La elaboración de Diamantes de hielo sigue un proceso de decantación completamente artesanal”

Francisco Ordóñez

"Orbayu" ye'l nome col que se comercializa la sidre de xelu de Panizales.

Sidra Pomar produz "Diamantes de hielo".

"La madera oxigena mejor y ayuda a mantener la sidra estable, por eso invierto el proceso"

Tino Vázquez

acaparó una importante atención por parte de los presentes.

Sidra Pomar es otra empresa que apuesta por la Sidra de Xelu con sus Diamantes de Hielo. Desde Nava, Francisco Ordóñez, copropietario de esta empresa, nos dice que lleva cuatro años involucrado en el proyecto, aunque no fue hasta 2012 cuando comenzó a comercializarse.

Esta tardanza, es debida, según informa Francisco, al tiempo empleado en encontrar la sidra y el método de elaboración adecuado para crear un producto de calidad.

Pomar sigue un proceso tradicional, donde es la sidra la que se congela tras la mayada. En opinión del llagarero, el uso de manzanas Xuanina y Verdialona, algo ácidas, son las ideales para esta sidra, ya que otras más dulces harían que el producto resultante llegase a ser casi empalagoso por el consabido aumento de los azúcares en el proceso de fermentación. Posteriormente, tras la descongelación controlada de los bloques, la sidra -casi una jalea- pasa a acero donde fermenta entre un año y año y medio y posteriormente a madera donde se inicia la crianza.

Con una producción de dos mil botellas, Francisco opina que no se puede hablar aún de un mercado potente, puesto que se trata de un producto bastante novedoso y aún desconocido, aunque espera que esto cambie en los próximos años.

Para terminar, cabe resaltar el conflicto existente sobre la denominación de las sidras de hielo. Tal y como nos explica José Masaveu, en Asturies no está dado de alta el producto, tal y como está por ejemplo la sidra natural, por lo que denominarla sidra de hielo puede traer problemas; por ello algunos elaboradores como Valverán, prescinden de denominar de este modo su producto hasta que el tema no esté resuelto.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.

Simbiosis de la espera en el tonel

Manuel Gutiérrez Busto

Es durante estos meses invernales el momento en que la sidra adormece en los toneles; meses de espera, de evolución callada; es cuando la densidad alcanza los míticos números de 1.000, pistoletazo de salida y meta: la sidra ya está lista. Ya se trasegó, la suciedad de la sidra fue eliminada, la fermentación maloláctica se efectuó y los olores primarios de la manzana y los sabores amargos se transforman en aquello que confiere a la sidra de Asturies esa estructura inconfundible.

El trabajo y la espera de este periodo de sueño verá la luz en marzo o abril, a menudo coincidiendo con la Semana Santa, momento en que los aficionados a la sidra comenzamos un peregrinaje por los lagares para probar los primeros caldos en las espichas. Esta espera también marca la calidad y siempre se espera que sea un buen año, pero no es mi intención hacer un panegírico ni resaltar literariamente las cualidades o procesos más conocidos. Mi idea con estas palabras es guiar a los nuevos sidreros, a los nuevos catadores en una de las más difíciles etapas. Son muy pocos los catadores expertos en sidra y habitualmente el que más la controla es el propio lagarero, quien a modo de druida, día sí día también, prueba la sidra, apreciando los matices de cada tonel y notando la más mínima variación.

Quienes se quieran iniciar en el complicado mundo de la cata tienen durante estos meses de adormecimiento la mejor oportunidad para aprender de mano de los lagareros, pudiendo formarse bajo sus conocimientos, apreciando los cambios, los olores, reteniendo sabores y referenciando la compleja labor para finalmente lograr emitir un análisis juicioso a través de un culín de sidra.

El que tiene un amigo lagarero "tiene un Potosí" y dependiendo de la complicidad con él y si nos concede el privilegio de guiarnos y dejarnos probar la sidra de cada tonel, habremos realizado a su lado un gran curso de cata. Por otra parte algunos lagareros son hábiles para saber que "se necesita un poco de simbiosis" ya que ellos están acostumbrados a su sidra, y una opinión diferente hará que el lagarero haga sus propias cábalas y así, a través de esta simbiosis, lagarero y aprendiz saldrán satisfechos de la relación.

Desde aquí mi homenaje a esos lagareros que todos los días andan entre toneles y son ellos los que más saben de la sidra, que con su humildad y el saber escuchar elaboran una bebida única, nuestra sidra.

ENCAM
RECOMEN

SOBIGAÑU

Cuando va para el año de su apertura, la Sidrería Sobigañu se perfila como uno de esos lugares que acaban siendo necesariamente referenciales, no solo entre los amantes de nuestra bebida patria, sino para todos aquellos que disfruten del buen comer, el trato atento, y un ambiente absolutamente confortante.

Cuidadosos en los detalles, hasta el punto de contar con carta en Braille, nos ofrecen una sidra de **Trabanco**, normal y **d'Escoyeta**, correctamente servida y sabiendo adaptarse al ritmo del cliente, de tal forma que ni llega a cansar, ni deja de agradecerse cada vez que nos echan un culete.

Una recomendación: el pollo sobigañu. Sorprende.

SIDRERÍA SOBIGAÑU.
LEONCIO SUÁREZ 60 XIXÓN
T. 984 298 063

SIDRERÍA EL CASCAYU

Mísmamente en Mieres tenemos esta magnífica sidrería regentada por Toni, que seguro hará las delicias de los amantes de la sidra, con **Cortina** y **Villacubera**, perfectamente escanciada al ritmo y a la temperatura correcta.

Tapas y raciones en condiciones, de las que hay que destacar unos estupendos mejillones a la gallega que por sí mismos serían reclamo suficiente.

Por otra parte la Sidrería El Cascayu cuenta con zona lúdica exclusiva para niños, algo que se agradece.

SIDRERÍA EL CASCAYU. FUENTE LES XANES, 2 MIERES T. 656 820 178

SIDRERÍA LA XAGOSA

D'espectacular hai de calificar la parrilla de la **Sidrería La Xagosa** en Mieres: carnes roxes, cabritu, costielles, caces de gochu con mariscu, cachopu a la xagosa, pulpu braseáu...

Too ello con bona sidre de **Muñiz** y **Cortina**, ambiente asturianu, una carta curiosa por variedá, calidá y preciu, con raciones abondoses y un menú del díi y festivos qu'ufierta la posibilidá d'escoyer ente cuatru primeros y cuatru segundos.

Amplies istalaciones, con capacidá pa 232 presones que la fain afayaiza pa toa triba d'eventos.

Y lo que ye más importante nos tiempos que cuerren, Sidrería la Xagosa iabre tolos díis!

SIDRERÍA LA XAGOSA POLIGONU GONZALÍN, 31 MIERES T. 985464687

IENTOS
DACIONES

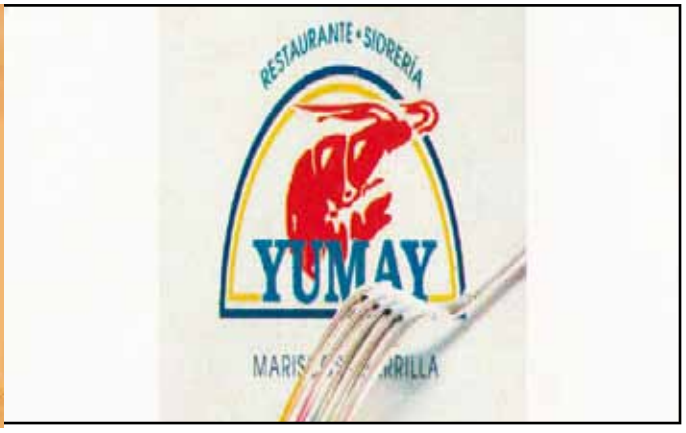
LLACÓN LA SOLANA

De solera y calidá en plena cuenca minera d'El Caudal la **Sidrería La Solana**, un negociu familiar de los d'enantes, con una cocina casera de la que ye dificil destacar daqué, asina qu'arriesgámosmos y nun fallamos, pol llacón, anque ciértamente a los callos nun-yos falten méritos pa destacar por ellos mesmos.

Llocal ampliu, tratu escelente, rellación calidá / preciu curiosa. Un sitiu afayaizu nel que yá presta solo con tar, y qu'algama niveles de perfeición si prebamos la so cocina,

Arriendes d'ello la Solana cunta con una importante variedá de sidre que fadrá les delicies del veceru: Trabanco d'Escoyeta, Villacubera, Fonciello, Canal y Cortina. Una auténtica "Sidroteca" que cuenten dir ampliando.

SIDRERÍA LA SOLANA. JERÓNIMO IBRAN 5. MIERES T. 985 463 350



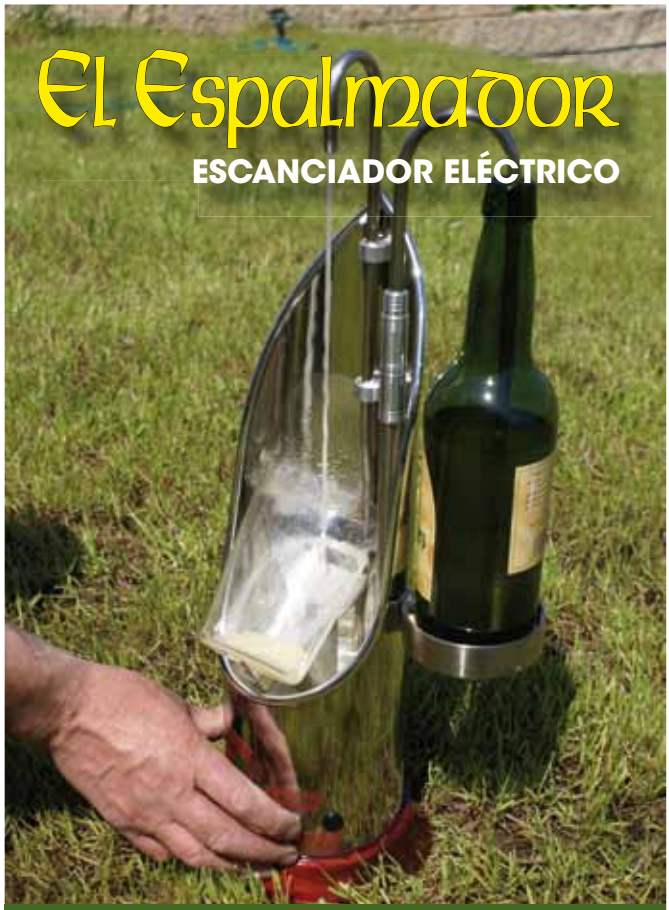
El público aplaude la exposición LA SIDRA '13

Javier Castillo delantre la semeya ganaora del Premiu J.R. del VI Concursu Semeyes LA SIDRA.

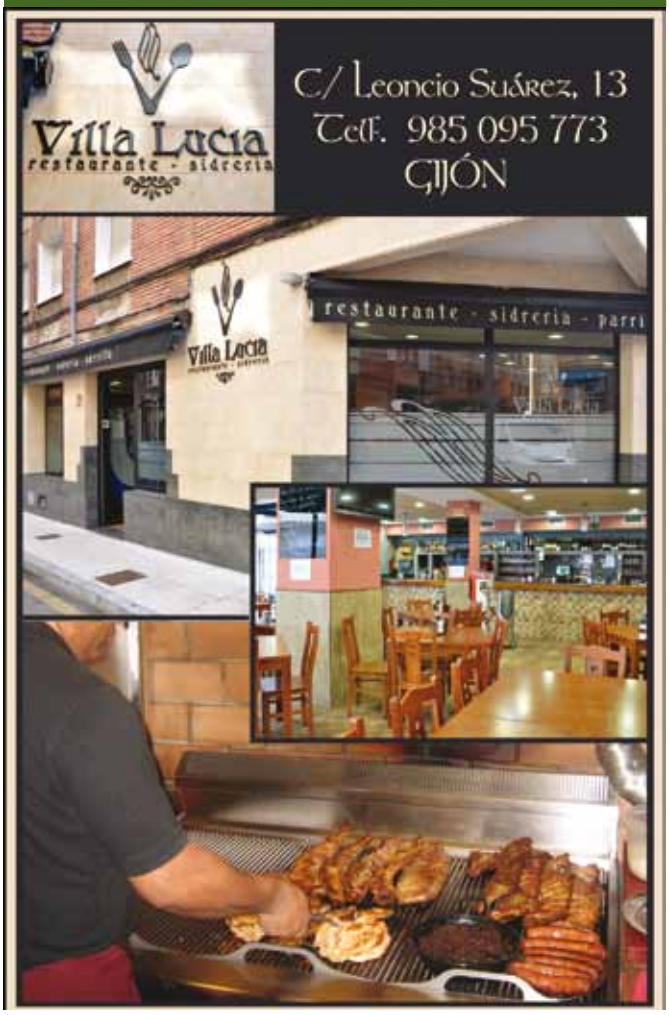
La exposición LA SIDRA '2013 está cosechando un gran éxito. La muestra recoge una selección de 20 imágenes del VI Concursu Semeyes La Sidra y debido a su buena acogida continuará hasta el próximo 1 de marzo en la xixonesa Sidrería La Galana para viajar después hasta la Sidrería Paco, en La Pola Sieru.

Javier Castillo, gerente de La Galana nos habla de la reacción de los clientes ante la exposición fotográffica LA SIDRA `13 que estará en la sidrería hasta primeros de marzo.

“Cartel”, “Primer mosto”, “Inmersión” y “Escanciador” son los títulos de las cuatro fotografías galardonadas en el VI Concursu Semeyes La Sidra. Ellas son las protagonistas de la exposición LA SIDRA ‘2013 que se puede ver hasta el próximo 1 de marzo en La Galana, pero no las únicas. Una selección de las 20 mejores imágenes de las 593 que se presentaron a este galardón cuelgan de las paredes de este local xixonés en una muestra que es saludada positivamente por los clientes, según afirma el gerente de



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



Los veceros de La Galana destaquen cómu añu ente añu va meyorando la calidá de les semeyes espuestes.

este establecimiento, Javier Castillo.

Por cuarto año las paredes de esta conocida sidrería se convierten por unas semanas en el escenario idóneo para una exposición cuyas imágenes giran en torno al mundo de la sidra y la manzana. "Le dan vida al local", asegura Castillo, quien no duda en resaltar la "calidad" de las imágenes seleccionadas en esta edición. Aunque confiesa que no es un crítico fotográfico, desde su punto de vista cada año aumenta el nivel de las fotografías. No en vano, el jurado no lo tuvo nada fácil para escoger las mejores imágenes de las casi 600 que se presentaron a un concurso que, tras seis ediciones, se ha consagrado como uno de las iniciativas culturales que más aportan al mundo sidrero.

Junto a la calidad, la originalidad es otra de las características de las fotografías recogidas en la muestra, algo que no pasa desapercibido a todos aquellos que se acercan a La Galana, resalta Castillo. "Todos nos dicen que están muy bien", señala. E incluso los clientes habituales del local comentan que se están dando "pasos adelante" en cada edición del concurso, añade el gerente de la sidrería.

Y es que el deleite del paladar y la folixa no están reñidos con la cultura. Por eso, entre culete y culete se puede cultivar la vista y la mente con imágenes de escanciado o bodegones pasando por escenas tradicionales como el corchado de la sidra o composiciones más elaboradas que no dejan indiferente a nadie. Cada persona tendrá su fotografía favorita pero todas son "muy buenas", destaca Castillo, quien señala también la curiosidad de que las imágenes ganadoras procedan de fuera de Asturies. "Es un concurso en el que hay muchos participantes de todo el Estado, lo que demuestra que la sidra interesa en muchos lugares", asegura.

Nadie duda de que la bebida patria es uno de los símbolos asturianos y todo lo que gira a su alrededor es un patrimonio que debemos proteger. Y uno de los objetivos del Concursu Semeyes La Sidra es dar a conocer esta cultura, porque cuanto más se conoce más se es consciente de su importancia y de la necesidad de preservarla. Por este motivo, la exposición LA SIDRA '2013 podrá verse en diversos puntos del país a lo largo de todo el año para que los asturianos disfruten de la sidra y la manzana no sólo con el sentido del gusto.

Por el momento la muestra ha sido un éxito en Xixón y por esta razón las imágenes podrán seguir viéndose en las paredes de La Galana hasta el próximo 1 de marzo. Javier Castillo reconoce que están "encantados" de ser el punto de partida de esta exposición itinerante cuyas fotografías tienen una temática totalmente acorde al local. Así, no duda en mostrar su satisfacción por llevar cuatro años acogiendo las mejores imágenes del concurso, además de ser el escenario en el que se lleva a cabo la entrega de premios, y muestra su disposición a seguir esta colaboración en el futuro porque es una actividad que "nos gusta mucho".

Tras su paso por La Galana, la exposición LA SIDRA '2013 viajará hasta la sidrería Paco, en La Pola Sieru, para seguir acercando a los asturianos una cuidada selección de imágenes sidreras que hasta el momento se han revelado como un gran éxito.

Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.

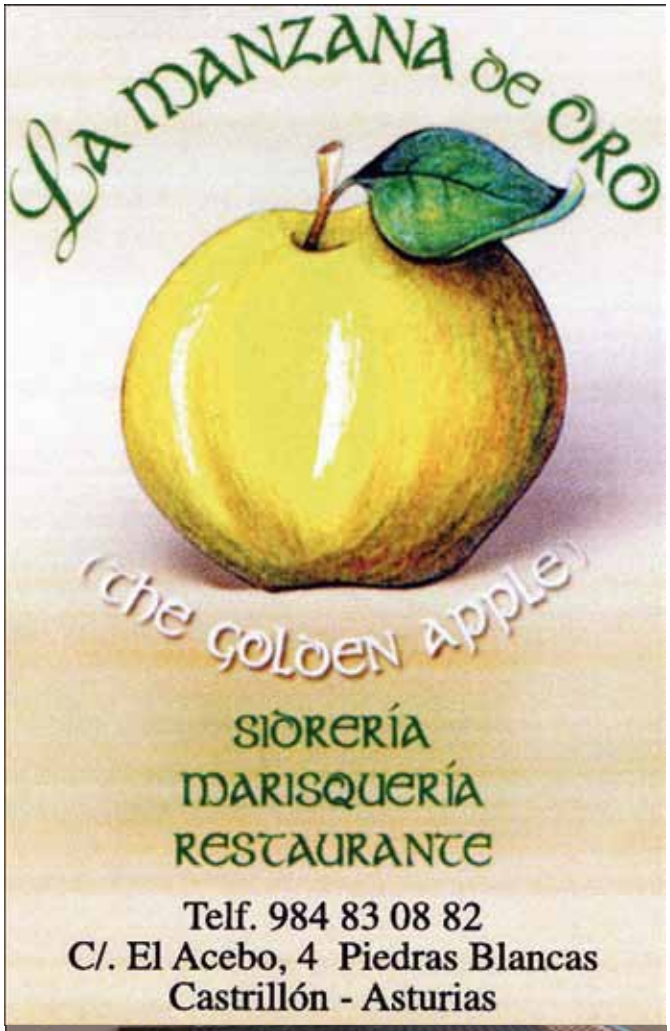
Ónde comer

Les opciones son inagotables, por calidá, preciu, serviciu, ambiente... tenemos milenta de sidreries pa escoyer con perbones y orixinales ufiertes qu'animen a conocer formes diferentes d'esfrutar del bon ambiente chigreru, y que ponen de manifiestu la escelencia gastronómica de les sidreríes asturianes, con alternatives perinteresantes tantu pa una comida informal, comu pa una d'empresa o de lluxu. ¡Muncho y bono!

EL Chigre de los Cuatro Gatos. La Felguera.

Floren Rodríguez nos invita a probar alguna de sus especialidades en Los Cuatro Gatos. Las sartenes "Del abuelo" o la "Sartén Chigre", a base de pescados y mariscos, acompañadas de sidra **J. Tomás** o **El Santu** son una elección segura. Mollejas, carrilleras de cerdo, callos caseros, pitu de caleya, medallones de solomillo a la pimienta o chipirones afogaos, son algunas de sus propuestas.
Para finalizar arroz con leche o sus tartas: de frutas, queso o la de la Abuela. A diario hay además plato de cuchara.

CG
El Chigre de los
CuaTro GaTos
sidra • vinos • tapas
C/ Alferez Argüelles, 9
LA FELGUERA
Tlf.: 985 69 69 64



La Manzana de Oro. Piedras Blancas

Grandes frescos con motivos nos dan la bienvenida a un local que ofrece numerosos atractivos. Un espacioso comedor, una amplia terraza, facilidad para aparcar, trato agradable y por supuesto, buena cocina y sidra, lo convierten en un lugar ideal. Para acompañar la sidra **Viuda de Corsino**, **Cortina** o **Villacubera**, su propietario Esteban nos recomienda la fabada o el cachopo. La merluza a la sidra, la lubina, el sargo o el rodaballo están garantizadas en preparación y calidad. Menús diarios y tapas como pulpo o longaniza de Avilés. Se recomienda terminar con tarta de la abuela o arroz con leche, excepcionales.

Bar Nuevo. La Carriona, Avilés.

Esteban Montero está al cargo del Bar Nuevo. Aquí las pizzas son la especialidad, pepperoni, vegetal, o la de York, bacon y queso..., preparadas de modo artesanal que nada tiene que ver con los productos industriales. Así mismo, éstas se elaboran al gusto con los ingredientes indicados. A diferencia de otros establecimientos, aquí la espera es mínima debido a los modernos hornos de elaboración.
Hamburguesas, bocadillos y sidra **Fonciello**, **Trabanco** y **Herminio**, son los reyes del buen tiempo, pudiendo consumirse en el merendero (con carpa). Quienes además busquen diversión, el Bar Nuevo tiene una peña de Mus que promete ganar los campeonatos de la Villa.

Café Bar Tinos. Lluanco.

Enclavado en un lugar privilegiado en pleno paseo marítimo de Lluanco, el Bar Tinos es la elección ideal para todos los amantes de la costa.

Una amplia variedad de bocadillos y pinchos junto con un surtido de bebidas, entre las que encontramos sidra, hacen que este sea un local de referencia si lo que queremos es disfrutar de un comida en la playa. Inmaculada nos ofrece cuanto podamos desear llevarnos a la playa, a precios muy económicos y con un surtido muy amplio. Además el local ofrece (previa reserva) la posibilidad de realizar espichas particulares para eventos.

El Galeón. Villaviciosa.

Local de solera recientemente adquirido por Félix Cancio, hostelero que ofrece a los clientes una interesante fusión entre innovación y clasicismo. Acompañando platos como los callos, la fabada, el pitu de caleya o les carrilleres de Ibérico, de su cocina salen especialidades como bacalao confitado, cachopo con setas, cecina y queso de cabra, crepes de arroz con leche o semifríos de chocolate blanco y fresa. Sidra **Cabueñes**, **Vallina**, **Valle de Peón** y **Villacubera** inducen al tapeo y los menús diarios no dejan a nadie indiferente. Para completar la oferta, El Galeón es especialista en cocina gallega.

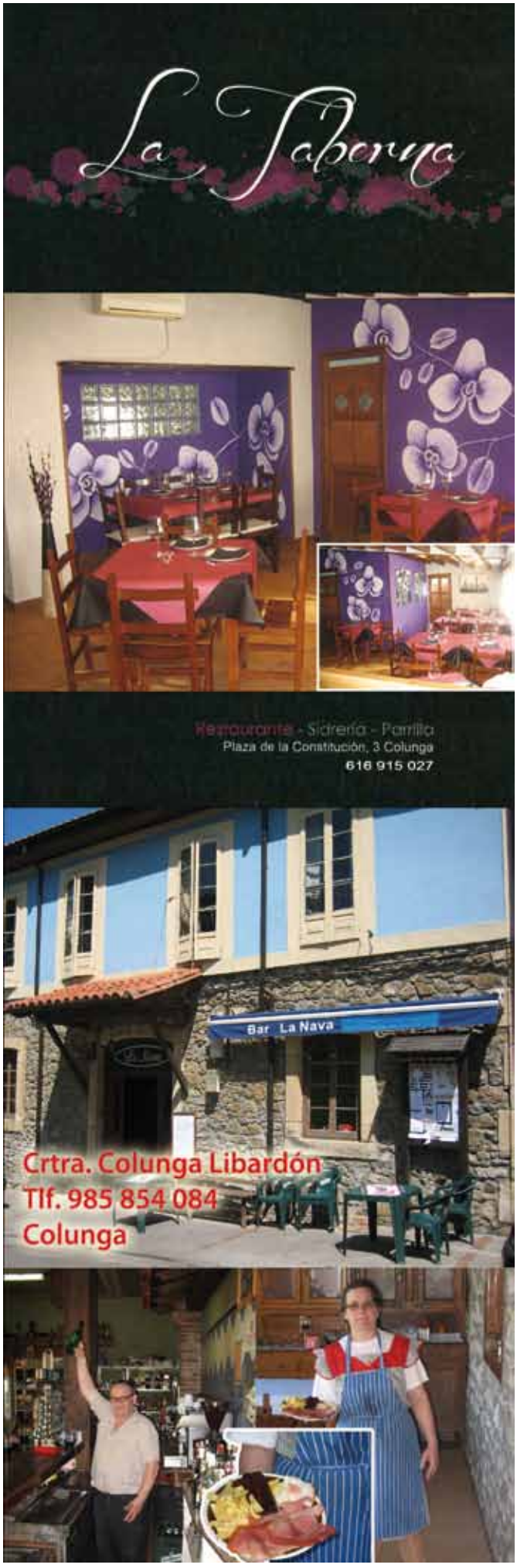
Sidre y oricios en Güerres

Falar d'oricios y sidre ye falar d'un ésitu ciertu y la oriciada que tuvo llugar en Güerres la primer fin de selmana de febreru demostró, una vuelta más, que la xunión del saborgosu equinodermu y la bébora patria ye quien a aconceyar a cientos de presones alrodiu una mesa pa esfrutar d'esta xunión tan asturiana.

Sidre Buznego y oricios de José Ramón. Combinación perfecha.

El II Festival del Oriciu de Güerres superó toles espeutatives y na mañán de la xornada dominical yá s'esgotaren los 500 kilos d'oricios que se mercaren y que se servíen a un preciu mui afayaizu: 10 euros la ración y una botella sidre. A les 13 hores el fueu de les potes apagárese. Nun qudaben oricios pesia que dende la Comisión de Festexos de Güerres "toviemos intentando fasta l'último momentu consiguir 200 ó 300 kilos más" asegura'l so presidente, Juan Riestra, que se disculpa por nun poder atender la gran demanda pero "nun pudimos facer más, porque nun había oricios" por mor de les males condiciones meteorolóxiques de toos esos díis.

La media tonelada que fueron a algamar provenía de la rula d'Avilés. Unos exemplares de non gran tamañu pero saborgosos, sigún comentaben los asistentes a esti festival idegáu pa recaldar fondos pa les fiestes de Nuestra Siñora'l Rosariu, que se cellebren a entamos d'ochobre. Un oxetivu que nun yera únicu, yá qu'otra de les intenciones yera amosar que "esta fastera tamién pue ser turística n'iviernu" y "dar a conocer los pueblinos d'Asturies", siñalaba Riestra, que solliñaba asina mesmo la implicación de los negocios de Colunga coles sos collaboraciones pa la cellebración d'esti festival que ye un aliciente pa tol conceyu, nel que repercute de forma perpositiva. Asina lo atalantó Iván Sierra, de **La Taberna**, que nun duldó n'apurrir la so collaboración pues "estos meses tán muertos y la xente cuasique nun se mueve". Asina que cualisquier eventu d'estes carau-



Unes impresionantes xornaes gastronómico-folixeres aptes pa toles edaes.

terístiques "ye bonu pa toos", polo que nun dulda n'aidar énte cualisquier fiesta, n'especial si ye tradicional.

Comu tradicional paez que va convertise'l Festival del Oriciu de Güerres en viendo los bonos resultaos collechaos demientres estos dos años. Na primer edición los sos entamaores yá consideraren un ésitu la venta de más de 320 kilos d'oricios, asina qu'esti añu'l calificativu amplióse a "ésitu dafechu". Y too ello pesia'l mal tiempu, especialmente'l sábadu, lo que fexo temer pola afluyencia de públicu. Un temor infundáu porque la carpa climatizada istalada na plaza La Estadía permitía esfrutar de la sidre y los oricios –crudos o cocíos, n'empanada o en tortiella- asina comu de morciella, quesu y arroz con llechi, ensin esmolecese polo meteorolóxico.

Por eso nun yera d'estrañar que numberoses families aprofitaren p'averase a Güerres colos más piqueños, comu yera'l casu de Yoli, una xixonesa qu'acudió con un grupu de collacios colos sos fíos. "Díxomos un collaciu que vieno l'añu pasáu que taba perbien, que yera un bon sitiu pa tar con neños y por eso mos averemos asta equí", comentaba dempués de prebar unos oricios "mui ricos". Ellos yeren dellos de los munchos asistentes foriatos, yá que "vese muncha xente de fuera que nun conocíemos", siñalaba Riestra.

El que sí ye de Güerres ye Gonzalo Victorero, que llegaba preparáu con un istrumentu p'abrir los oricios que los corta "mui llimpio". Tou un profesional a la hora degustar un manxar "mui nuesu qu'hai de dar puxu", aseguraba, y que ya "de guajes díbemos al pedreru a por ellos". Una opinión refrendada pol presidente de la Comisión de Festexos de Güerres, que desplicaba qu'el pueblu ta a la vera la mar y

En Güerres consumiérense imedia tonelada d'oricios!!

había "muncha tradición de sentase nesta plaza a tomar unos oricios con una botella sidre". Y eso ye lo que se vio demientres la primer fin de selmana de febreru, cuandu cientos de presones compartieron en La Estadía media tonelad d'oricios servíos por **Mariscos José Ramón** y cientos de botelles de **Sidra Buznego** que satisfixeron a tolos paladares y sirvieron pa demostrar que'l gustu pola bona comida y la bona bébora ente amigos ye una de les señes d'identidá de los asturianos.

Y comu la folixa nun ye too nesti mundiu, la Comisión de Festexos de Güerres nun quinxo escaecese de los más necesitaos y collaboró na recoyía de cobertores, edredones y abrigos a favor de la dellegación asturiana de Xixón de l'Asociación de Caridá de San Vicente de Paul. Una iniciativa que tevo gran acoyía ente tolos asistentes al II Festival del Oriciu de Güerres, cuyos entamaores nun quinxeron dexar pasar la oportunidá d'apurrir d'esta miente'l so granín de sable porque "talo comu ta la situaión, hai que collaborar ente toos".

A la fin, un ésitu dafechu gracies al que Juan Riestra afirma que "l'añu que vien camentamos repetir de xuru". Y pal 2014 la intención ye llegar a los 1.000 kilos d'oricios servíos y ampliar la variedá de raciones. Un ambiciosu oxetivu que tien comu aval dos ediciones nes que los asistentes esfrutaren del oriciu, ún de los productos estrella d'estes feches énte'l que mos rendimos los asturianos.

Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.

Sidra y arcinos vuelven a Ribeseya

3ES XORNAES GASTRONÓMIQUES DEL ARCÍN Y LA SIDRE

Impresionante güevara d'oriciu trufada, que mos da una idega de les posbilidaes gastronómiques del oriciu.

Xixón y Güerres abrieron hace pocas semanas la temporada de oricios, y ahora el turno le llega a Ribeseya. Aunque los arcinos siempre fueron típicos de la zona, solo hace tres años que se celebran unas jornadas gastronómicas dedicadas a esta joya del Cantábrico en la localidad.

Organizadas por el Ayuntamiento rioseyano, fueron nueve los establecimientos hosteleros que participaron a lo largo del fin de semana en esta cita gastronómica, siete restaurantes y dos vinaterías y aunque se notaron algunas bajas de participación respecto a la edición anterior, la concurrencia sin embargo no fue menor. Cientos de personas llegadas de todo el concejo y de puntos más alejados

Quince Nudos

Restaurante - Bar

Oricios gratinados con germinados de Ajo

Risotto de Oricios y Rey Silo

Merluza a baja temperatura, Espuma de Wakame y Gelatina de Sidra

Milhojas de Manzana y Requesón

Avelina Cerra, 6 - 33560 Ribadesella · 984 11 20 73 · quincenudos@gmail.com

El Bar de Pachu

Especialidad en:

- Llámpares (Lapas)
- Pulpo encebollado
- Tapas y Raciones

Un hotel único en un entorno inigualable....

Sardalla, s/n bajo
Ucio - Ribadesella (Asturias)
Tlf. 985 857 414

La piconera HOTEL & SPA ****

La curiada presentación del productu ye un valir añadíu a la hora de tresnar el platu.

como Xixón o Uvieu disfrutaron de los arcinos y de la sidre durante los tres días de las jornadas, viéndose los establecimientos participantes muy animados y concurridos, y es que pocos quisieron perderse las especialidades ofrecidas por locales como Casa Antón, Casa Basilio, Casa Pacho, La Portiella, Sibariz, Quince Nudos, Rompeolas, La Mar Salada y La Taberna del Escribano.

Lejos de la época en que los oricios se comían solo crudos o cocidos, en estas jornadas lo más interesante es el enfoque gastronómico, a medio camino entre la tradición culinaria y marina de antaño y la cocina creativa actual, así como la variedad de platos -a base de arcinos, por supuesto- que se ofrecen. En tostas, tortillas variadas, patés, gratinados, con setas, en *rissoto*, a la plancha, crudos, cocidos, en salsas o como relleno de pescados o verduras, la oferta sin duda dejó satisfechos a los comensales más exigentes.

Respecto al sistema de organización, fue como en la mayoría de las jornadas gastronómicas. Los restaurantes colaboradores fijaron un precio unitario de 18 € para los menús, y se ofrecieron además tapas variadas –generalmente acompañadas de una botella de sidra- a precios igualmente económicos. El éxito de este evento pudo comprobarse al llegar a consumirse la media tonelada que la organización esperaba, casi doscientos kilos más que en la pasada edición.

Estas Jornadas prometen convertirse en un punto de referencia dentro de la gastronomía del oriente asturiano, puesto que desde sus inicios, hace solo tres años, han ido aumentando en popularidad y siendo actualmente unas de las más esperadas.

Se aconseja a todos los amantes de los oricios que no se pierdan nuestra axenda donde se señalan las jornadas que aún quedan por celebrarse.

ESPECIALIDADES:

- Arroz con Bogavante
- Parrilladas Mixtas de Pescados y Mariscos
- Pescados a la Plancha

Sidrería Casa Basilio

C/. M. Caso de la Villa - Tf.: 985 85 83 80

Oricios cocidos o al natural

Paté de Oricios

Pixín a la sidra

Pudding de manzana

Tosta de arcinos: huevas de arcinos, salsa de arcinos gratinada y aceite de oliva

sidrería - bar

El Escondite

López Muñíz, 20 - RIBADESELLA
Tf.: 984 84 11 98

Síguenos en

"Enxamás
nun dexemos
de ser
llagareros"

Consuelo Busto

SIDRA BUSTO. VILLAVICIOSA

Consuelo Busto crióse nel llagar de so pa, Manuel Busto, nuna actividá que "vívlea tola familia" anque reconoz que de piqueña, más qu'aidar nel negociu familiar, lo que prefería yera "xugar coles mazanes".

Pionera nel mundiu de la sidre tradicional, a lo llargo de más de trés décades en Sidra Mayador, Consuelo Busto supo xuncir tradición y anovación p'abrir el negociu a nueos mercaos colos que la empresa llega a 65 países nos que comercializa fundamentalmente sidre y zusmios gasificaos.

¿Cómu fueron los sos entamos nel mundiu la sidre?
Nos años nos qu'escomencé, más que nel mundiu la sidre, nel mundiu la comercialización en xeneral nun avezaba haber muyeres. Asina que más que difícile yera un poco raro pa les presones que te recibíen. Pero tamién teo que dicir que dempués hebio munchos reconocimientos. Agora yá camudó, porque nel mundiu la sidre natural de la que yo escomencé sosprendía qu'hubiera una muyer vendiendo sidre o al frente d'un llagar.

¿Tenía nídio que quería dedicase al llagar?
Yo fixe Direición de Marketing. El llagar sí que me prestaba, sobro too nel tema comercial. Nel añu 2000 treslledémosmos a les istalaciones de La Rasa y ehí entama'l nuesu mayor espardimientu.

Pero dende munchu enantes yá escomenzare'l so llabor comu xerente de Mayador.
Sí, empecipio a llevar la empresa nes antigües istalaciones, metanes de los 80, cuandu consideré que teníemos que treslledamos a otru sitiu onde pudiéremos tener posibilidaes d'introducir maquinaria d'última teunoloxía, porque en Villaviciosa teníemos perpocu espaciu y nun había posibilidaes d'ampliar la empresa. Dempués de munches vicisitues naguremos les nueves istalaciones el 16 de setiembre de 2000.

¿Foi ésti'l principal factor pa siguir xorreciendo fuera del Estáu?
Sí, yá esportábemos sidre a estremaos países llatinoamericanos, pero de magar ehí escomencemos a enfocamos tamién n'espardemos per otros países col tema la sidre y al empar colos zusmios esplumosos gasificaos.

Nel tema los zusmios, fuisteis pioneros n'abrilos al mercáu musulmán. ¿Cómu fo'l camín fasta entrar nesi mercáu?
Tolos mercaos son difíciles, nun hai dengún fácile. Lo qu'hai de facer ye cumplir la normativa'l país y ver los gustos y productos que se puen afayar a ca país. Hai que facer una investigación de mercáu y viaxes de prospeición onde vemos los productos que puen afayase al país. Buscamos importaor ya intentámoslo. Si bramente llogramos too esto, ye l'intre d'entrar. Nos países árabes va munchu tiempu que tamos y acudimos tolos años al Gulfood –feria d'Oriente Mediu pa la industria de l'alimentacion- de Dubai. Nestos países competimos con Inglaterra, Bélxica, Francia... más a nivel européu qu'español.

¿Cuála ye la importancia del apueste pola calidá a la hora d'abrivos camín en nueos mercaos?
Ye perimportante. Tenemos la certificación IFSv6, certificación en seguranza alimentaria y tamién la certificacion *kosher* pa vender baxo la norma xudía y la *halal* pa los musulmanes, lo que fai que podamos espardemos a munchos más países porque consideren que la empresa ta cumpliendo la normativa que pa ellos ye imprescindible.

Y dende Mayador tan amosando que la esportación y les nueves teunoloxíes nun tan reñíes colos aspeutos más tradicionales del llagar.
La empresa naz en 1939 d'un llagar tradicional en Villaviciosa. En 1966, por mor d'una cris na venta de la sidre, entamamos coles sidres esplumoses, que s'esparde más al mercáu estatal. Pero enxamás nun dexemos de ser llagareros. De fechu tenemos llagares tradicionales y toneles de catañal. Pero pesia que siempres fore'l nuesu trubiecu, si mos espardiemos nesti otru mundiu.

¿Cuála ye la principal anovación que destacaríe nes trés décades que lleva nel llagar?
Una de les más importantes fo'l treslláu y poder tener espaciu pa desendolcar nuevos productos con una maquinaria que xunce la tradición, porque seguimos mayando equí les mazanes colos veceros de tola vida, coles nueves teunoloxíes. Creyo qu'esa ye la mayor anovación. El restu ye trabayu.

Testu: Nuria Morán Moro.
Semeyes: Xurde Margaride.

Guía de sidrerías

Sidrerías de Uviéu (1)

Na Sidrería Marcelino, munchu ambiente sidreru y culinos bien echaos.

Iniciamos esta nueva sección destinada a descubrir a nuestros lectores sidrerías con interés.

Mensualmente iremos visitando establecimientos en los que destacaremos su antigüedad -siempre superior a cinco años-, el cuidado y la atención que se le dé a la sidra, la variedad de palos y tipos que ofrezcan, la profesionalidad, así como aspectos relacionados con la decoración, accesibilidad y las características físico-arquitectónicas del local.

La gastronomía será un valor añadido a resaltar donde primarán la calidad, la variedad, y la originalidad.

El grupo de colaboradores de LA SIDRA que elaboran esta sección garantizan la neutralidad e independencia pues, sin cita previa y en total anonimato, visitarán estas sidrerías disfrutando y valorando sus cualidades como otros clientes más, afrontando lógicamente el pago de las consumiciones que realicen.

L'ambiente sidreru ye unplacer por sigo mesmu.

Sidrería Marcelino

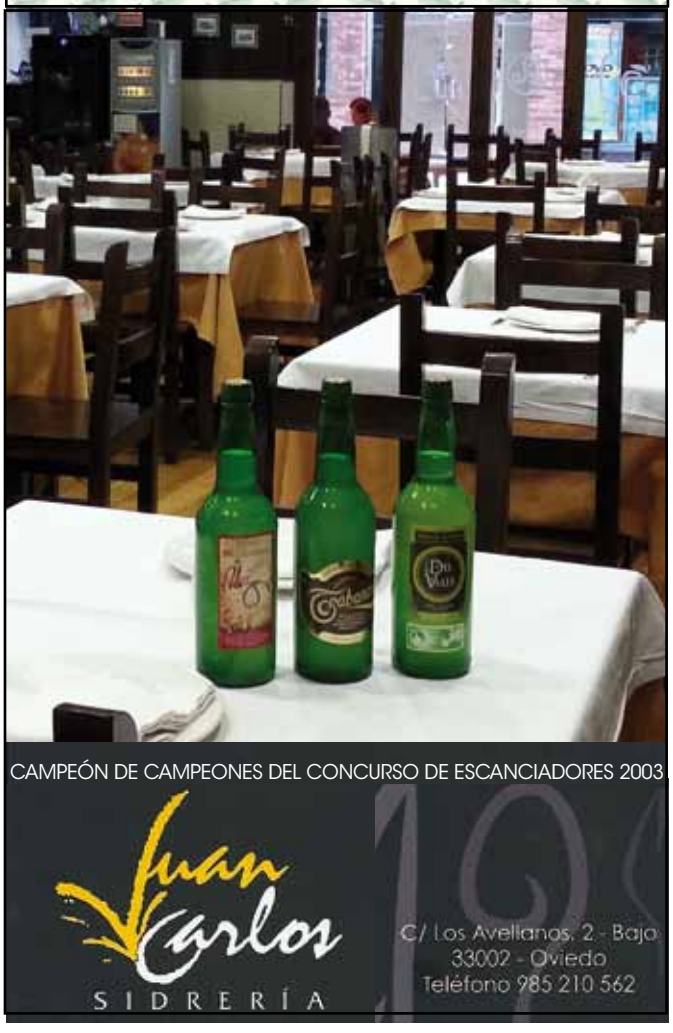
Se encuentra en la calle Santa Clara, en pleno centro de Uviéu, cerca del Boulevard de la sidra de Gascona.

En su barra proliferan los pinchos, estando muy bien definida la zona de tapeo de la de restaurante. Tiene un buen almacén de sidra y los aseos son limpios y espaciosos, aunque el acceso no es apto para discapacitados.

Las marcas de sidra que tienen actualmente son **Orizón**, **Trabanco Selección** y **Zythos**, todas ellas sidras correctas, con buena presencia y espalme, que mantienen en balsa de agua, a buena temperatura. Los camareros en su mayoría son habituales y conocen bien a la clientela y con escanciados correctos. En el establecimiento no se ven escanciadores mecánicos.

La barra tiene siempre pinchos variados, los embutidos son de la máxima calidad y suelen ser interesantes los pescados, ya que a Hilario, el dueño, es fácil verle por la plaza del Fontán comprando pescado o marisco.

La clientela es diversa, aunque predominan los funcionarios por la proximidad de Hacienda y sidreros de peñas habituales. Por las tardes hay más variedad de gente.



Esposiciones de pintura, semeyes o arte rellacionáu cola sidre ye daqué avezao na Sidrería Villaviciosa.

Sidrería Juan Carlos

Con ocho años de antigüedad, se localiza en la calle Los Avellanos, un lugar muy transitado debido la presencia en la zona de otros establecimientos hosteleros. Se trata de una sidrería restaurante de ambiente asturiano y aspecto moderno, que ofrece en su decoración numerosos motivos deportivos y que es frecuentada por clientes habituales.

Con una buena organización del espacio, las zonas de barra y de mesas altas se distinguen muy bien de la zona de restaurante; dispone de almacén para guardar la sidra; no presenta barreras ni problemas de movilidad en su interior para los discapacitados, y sobre la limpieza y estado de los aseos se puede decir que son perfectos.

Cuenta con las variedades de sidra tradicional, de manzana seleccionada y de Denominación de Origen, ofreciendo los palos de **Trabanco Selección**, R**amón del Valle** y la tradicional de **Zapatero**, de muy buena calidad.

Se aprecia un buen conocimiento de la sidra, un correcto escanciado por parte de los camareros y una adecuada atención a los clientes, no en vano Juan Carlos fue Campeón de Campeones en los concursos de escanciadores.

Aunque la oferta de pinchos no es muy variada, y se centra sobretodo en raciones y tapas, el restaurante es bueno, con productos del país de calidad, entre los que destacan mariscos tales como los centollos y, en temporada, también los oricios y los percebes.

Sidrería Casa Muñiz

Situada en la calle La Lila, es una de las sidrerías de toda la vida en la ciudad, y lugar de encuentro de varias generaciones de clientes. Podemos considerarla como un tradicional establecimiento de barrio y su clientela está constituida fundamentalmente por parroquianos habituales, tanto de la zona como de otros lugares de la ciudad.

El local no tiene barreras arquitectónicas, ni tampoco trabas que dificulten la movilidad. El espacio interior se organiza en una barra, mesas para tapear y una zona de restaurante al fondo. En cuanto a la limpieza y aseos, podemos decir que son los adecuados para su naturaleza hostelera.

En lo tocante a la sidra, es de destacar el hecho de que ofrece dos palos de sidra tradicional y manzana seleccionada, manteniendo siempre los mismos. Se trata de las sidras **Muñiz** y **Muñiz Selección**, ambas muy correctas, y para cuya conservación cuenta con una zona de almacén.

En los camareros se aprecia el conocimiento de la sidra y su profesionalidad, con buen estilo de escanciado en el vaso, que se agradece por parte de los

clientes más regulares, y una cadencia en el servicio bastante regular.

De su oferta gastronómica diremos que se corresponde con la cocina tradicional de sidrería, y aunque no es muy variada, sí que es correcta, contando siempre con un buen surtido de bocadillos y tortillas. También merece mención especial el hecho de que Casa Muñiz fue el establecimiento creador de les fabes con amasueles.

Sidrería El Valle

Situada en el centro de Uviéu, en la calle Manuel Pedregal, lleva abierta ocho años, aunque Fran, el dueño, ya regentó otra sidrería enfrente de esta otros ocho años, desde la que se trasladó a este local que regentaba su familia, por lo que ya lleva dieciséis años en el negocio.

Un escalón a la entrada y otro en el servicio son los únicos inconvenientes de accesibilidad que encontramos. Dispone de una barra larga, y una mampara sirve de separación entre las mesas de comedor y las de la zona de restauración. En su decoración destacan dos grandes cuadros de un llagar de fuso y de una fragua de agua, junto con varios más de otros ingenios asturianos, aunque en su conjunto es de aspecto moderno. Posee almacén y los servicios son amplios y limpios.

La sidra que se sirve es actualmente de **Orizón** y **Novalín**, del mismo llagar, y suelen tener también **Zapatero**. La de Novalín es una sidra que abre bien, deja un buen pegue que realza su presentación, y de sabor fuerte, como las recias sidras de Nava. Los escanciadores suelen ser personas de la casa, por lo que los gustos del cliente son de sobra conocidos. Escancian bien al canto, siempre atentos, con buena cadencia y muy al tanto del cliente, pues es conocido el carácter exigente del sidreru y si es persona mayor, "increscendo". Se trata, en definitiva de un local que hoy en día ya es un clásico.

Su cocina se caracteriza por la variedad de tapas con muy buena presentación, es típico el obsequio de un mini bollu preñau, para todo cliente. La barra tiene buenos pinchos, las raciones son abundantes y cuenta, además, con menús diarios muy sugerentes y una relación calidad precio buena, de lo que da fe la mucha clientela que se acerca a comer y cenar a diario.

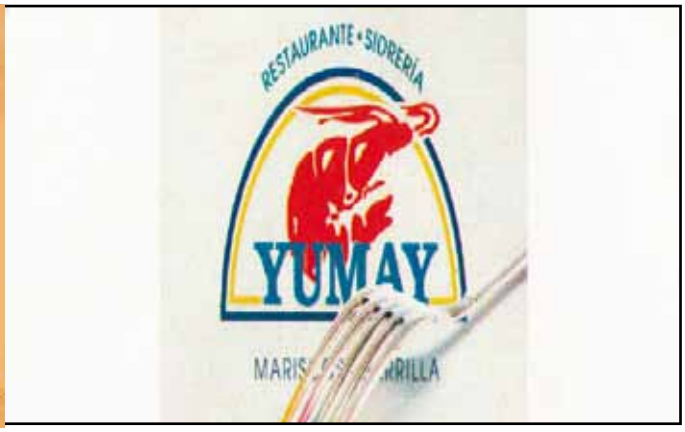
Y en El Ferroviario bona Sidre Peñón.

A pesar de encontrarse en la mitad de la calle de la ruta de los vinos de Uviéu, quizá por ser ésta la única sidrería, se observa muy buen ambiente sidrero.

Cierra todos los lunes.

Sidrería Villaviciosa

Situada en la calle Gascona de Uviéu, lleva en el Boulevard de la Sidra cerca de 19 años.



Siempres tamos a tiempu de tomar un bon culete nel chigre.

En lo que a accesibilidad y movilidad se refiere, cabe decir que a la entrada existe un pequeño peldaño, aunque después está todo en la misma planta, resaltando también que el suelo es antideslizante, lo que para la sidra es un dato positivo. Dispone de una larga barra con mesas al lado para picar y tomar sidra o algún pincho y al final dispone de un comedor-restaurante. La sidra se guarda en almacén, los aseos están limpios y de su decoración mencionaremos que se realizan exposiciones de pintura, fotografía o arte relacionadas con la sidra y motivos asturianos.

Tiene sidra **Roza**, **Vallina**, **Orizón**, **Trabanco Selección** y **Zythos**, tanto de escanciar como de nueva expresión, y una balsa para enfriar la sidra, que se sirve a buena temperatura. A pesar de que el cambio de camareros es habitual, nos sirven impecablemente y con un escanciado de concurso, todos los culetes medidos y bien escanciados. Quizá el truco consiste en que nos pusimos al final de la barra, al fondo del bar, donde se ubican los clientes habituales. El dueño está en la mesa de la Sidra de Selección, por su condición de buen catador, y siempre ofrece palos muy interesantes.

Dentro de la gastronomía, hay productos asturianos, como un excelente Gamonéu, queso que es difícil degustar. También nos sorprenden unas latas de atún rojo de Olasagasti, todo un manjar y no falta una buena variedad de tapas y raciones.

Se ubica en una de las rutas de la sidra y el ambiente es distendido, con predominio de público joven.

Sidrería Fanjul

En la plaza Pedro Miñor, al final de Valentín Masip, se encuentra esta veterana sidrería que lleva abierta 17 años, y siempre tienen sidra de **Quelo** y **Solaya**, ya que el dueño tiene relación familiar con este llagar.

No existen barreras arquitectónicas en ella, tiene una buena terraza en la plaza, y dentro del establecimiento hay una zona para picoteo y otra de restaurante. Tiene almacén específico para la sidra, los aseos están limpios y, en cuanto a la decoración, existe una interesante colección de acuarelas de motivos asturianos y una selección de las primeras botellas etiquetadas que salieron al mercado.

La sidra de Quelo está poco hecha, en cambio la de Solaya tiene buen espalme, aguanta, y posee todas las características de los amargos de la DOP. La temperatura es buena, se tiene en balsa, y detrás de la barra siempre está Juan, que lleva un control exhaustivo sobre qué botellas tienen que salir y cuáles se van metiendo a enfriar. El escanciado es correcto y con una cadencia adecuada.

La parrilla da mucho juego con las preparaciones de carne, y tiene una interesante variedad de tapas que se sirven en cazuelitas originales de diferentes tamaños.

La clientela es diversa, destacando los matrimonios jóvenes, que disfrutan de la sidra mientras los guajes juegan en la plaza. Otro detalle a destacar es que en los alrededores hay más sidrerías.

Sidrería El Ferroviario

Es una de las sidrerías más antiguas de Uviéu. Su cartel de la entrada atestigua que se inauguró en 1951, siendo por lo tanto la decana de la calle Gascona. Allí

Tradicional ambiente sidreru en Muñiz.

encontramos al antiguo propietario, Luis, aunque los actuales propietarios la llevan regentando 18 años. La organización interior del espacio incluye una barra, mesas para picoteo, una zona para espichas y otra de restaurante. Respecto a la accesibilidad mencionaremos que tiene algunas barreras para discapacitados, como el peldaño de la entrada; el aseo está limpio y su decoración de piedra vista es propia de la sidrería clásica.

Siempre tuvo como sidra la de **Peñón** y con ella siguen. Actualmente también tienen sidra **Peñón de selección**, su temperatura es la adecuada, el enfriado se hace en balsa y con una columna de las que proliferaron antaño por muchas sidrerías.

Diremos de la sidra de selección que abre bien, tiene grano y es, en definitiva, una sidra correcta.

Los camareros son habituales, con un buen escanciado y también buena cadencia, pues acude una clientela muy fiel y peñas de muchos años.

En su barra encontramos huevos cocidos y pinchos clásicos, como la tortilla, el lacón, etc. También hay una amplia variedad de tapas con productos asturianos, buenas carnes y, como ya dijimos, la posibilidad de realizar espichas.

El ambiente de mañana es el caracteristicode los parroquianos habituales, mientras que en las tardes, noches y festivos se da una mayor variedad y concurrencia de público,

AXENDA

ESPICHA BABIANA. Fasta'l 31 de marzu ye'l plazu p'apuntase a la II Espicha de Babianos que se cellebrará nel Llagar Herminio. **12 d'abril. Llagar Herminio.**

LA SIDRA EN LA RIOXA. El Cientru Asturianu de La Rioxa presentará la Sidre Esplumosa d'Emilio Martínez al empar que se nagurará la esposición de Semeyes de LA SIDRA. **9 de Marzu. La Rioja.**

SIDRE Y ANGULA Únicu a nivel internacional esti festival convoca ca añu a miles de visitantes. **2 y 3 de Marzu, Sotu'l Barcu.**

IV PRIMER SIDRE L'AÑU. Tola sidre d'Asturies esperando a que la prebes. **Museu del Pueblu d'Asturies. Xixón 28 Marzu al 1 d'Abril.**

CANCIOS DE CHIGRE. Del 15 de payares al 30 de mayu, los xueves, Concursu de coriquinos y canción asturiana nes Sidreríes de la **Cai Gascona, Uviéu. 15 Payares al 30 Mayu.**

ZAPICO
SIDRERÍA
C/Río Sella, 7. 33210 - Gijón, Asturias.
Telf: 985 38 40 06

SIDRERA

SELMANA GASTRONÓMICA DE LES FABES. Fabes y sidre asgaya na Villa. Gastronomía, sidre, cultura, arte y turismo nesta esaltación de la faba. **Villaviciosa. Marzu.**

MUXONES Y SIDRE. Tapia cellebra les sos xornaes del muxón onde la sidre forma parte de la folixa, comu ingrediente o comu acompañante. **Tapia. Postrer fin de sesmana de marzu.**

VII FESTIVAL DEL MARISCU Y LA SIDRE. L'acompangamientu más marineru y saborgosu pa la sidre, el mariscu, espera a los más desixentes paladares nesti Festival carreñense. **Candás. Mayu.**

SIDRACRU*CIS'13 La décima edición d'esti maratón añal de chigres y llagares va a ser daqué impresionante. Non apto pa cardiacos. **29 de Marzu.**

Arranca'l consursu de la meyor fabada

Un añu más l'Ayuntamientu Villaviciosa convoca'l concursu del que salen les meyores fabaes del mundiu. La cita: 2 de marzu.

El restaurán Amandi (Villaviciosa) sedrá l'escenariu d'una nuea edición del Concursu La Meyor Fabada del Mundiu. El certame, ca vuelta más popular, tien comu finxu principal –arriendes de premiar la meyor fabada- da-y puxu a esta llegume, promover la faba asturiana, esparder los conocimientos sobro variedaes y dar a conocer les munches cualidaes que posee. Amás contempla la perviviencia de los nuesos vezos y la forma d'ellaboración tradicional y, si bien se tienen en cuenta les nueves aportaciones, descártase tresnar platos que s'alloñen de la fabada tradicional.

El concursu, de calter gratuitu, ta abiertu a tolos establecimientos hosteleros del Estáu español que tean daqué xunción con Asturies. Na postrer edición, foron trenta los participantes y espérase qu'esti añu ainda seyan más.

Los llectores remembrarán que los establecimientos asurianos: El Moreno, asitiáu en El Puntal, El Raitán y Narciadi de Xixón fixérense per esti orde colos tres primeros puestos. Pa ellos esti gallardón foi toa una sospresa, darréu que son munches les especialidaes coles que cunten na so carta.

En ca edición el Xuráu seleicionáu valora seyes puntos a la hora calificar la fabada: presencia, golor, saborgu, calidá de faba, compangu ya integración del caldu, lo que tienen de tener en cuenta los concursantes d'esta edición.

restaurante
el moreno

La mejor fabada del mundo 2012

c/ Puerto Del Puntal · Tlf. 984 100 401 · Villaviciosa

Tercera mejor fabada del mundo 2012

Casa Narciandi

CTRA. CARBONERA, 16 ALTO DE LA MADERA · T. 985 168 248 · M. 689 611 596

Pinchos de autor en Navia

Precedido de una excelente crítica por parte del público y los medios especializados, Navia volvió a celebrar el Concurso de Pinchos de autor. Organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo Destino Navia, el certamen cuenta cada vez con más participación así como con más asistencia.

Como en ediciones anteriores, la buena cocina y la imaginación fueron los principales protagonistas de estas jornadas, en las que participaron un total de 23 establecimientos, que ofrecieron a los clientes durante cinco días un surtido más que amplio de pinchos donde se vieron tostas de verduras, láminas de bacalao, tortos con aguacate, mini hambuerguesas, ibéricos, mermeladas de hongos e incluso fabada apta parra celiacos, entre otras muchas ofertas.. Tras muchas pruebas y deliberaciones, el Jurado, que lo tuvo difícil a la hora de entregar los premios, se decantó en primer lugar por la Delicia Barallo, pincho presentado por el Café Barallo, consistente en un *frixuelu* relleno de langostino, setas y cecina acompañado de langostino.

De cerca le siguió la Torre de Pilpil con pulpo de bacalao, elaborado por la sidrería La Villa. Esencias de Machu Pichu, de la sidrería Cantábrico y Laminados de bacalao, del Restaurante Marbín fueron también galardonados.

Al final de las jornadas las estadísticas cifraron en 15.000 el número de pinchos vendidos, lo cual consagra al certamen como uno de los más concurridos de Asturies.

DELICIAS BARALLO
Mejor Pincho 2012
BAR BARALLO PIZZERIA
Bar, Pizzería Restaurante
Tlf. 985 474 998
Sidrería Restaurante Cantábrico
TERCER CLASIFICADO
Esencias del Machu Pichu
C/ Mariano Luiña, 12 – Tlf. 985 473 458 – Navia

Cafetería • Restaurante
MARBIN
FINALISTA
2012
LAMINAS
DE BACALAO
LÁMINAS DE BACALAO
Teléfono 985 473 323
C/ Doctor Calzada, 8 - bajo · 33710 NAVIA

Tortillas en Sieru

La Pola presentó un año más el Concurso de tortillas.

Impresionante tortiella "diabolus", que mos da una idega del altu nivel de los participantes.

Como antesala de las fiestas de Les Comadres y El Antroxu, La Pola celebró la III Edición del Concurso de Tortillas "Degustación Les Comadres", en el que participaron dieciocho establecimientos hosteleros, dos más que el año pasado.

Durante tres días, el público que se acercó a los establecimientos colaboradores pudo degustar uno de los platos típicos de Les Comadres. Bajo el eslogan "Tú pruebas tú decides", el mismo público fue el encargado de votar las tres mejores tortillas de creación libre. Tras la votación, los ganadores fueron Les Ferrerines con Tortilla Chapela, a base de bacalao, cebolla caramelizada y guindilla, Bar Cuévano con Lo Veo Negro, hecha a base de tinta de calamar y El Santo con Santo Cielo, a base de patatas, cebolla caramelizada, pan, bacon y tomate. Las presentadas por el Bar Belarmino, a base de ternera, La Petanca, hecha con boletus y Les Campes con su "Tortipizza", también llamaron la atención. En la categoría de Tortilla salona los premiados fueron Abrelatas, El Cuévano, Les Ferrerines y Belarmino. LA SIDRA felicita a los ganadores.

Cuidados del *pumar* mes a mes

Marzo, tiempo de injertar

Para los pumareros que no quieran injertar, los cuidados de los pumares durante este mes son de mantenimiento; conviene vigilar y segar la hierba bajo los frutales, controlar que no se produzcan encharcamientos y revisar que no se presenten hongos ni otro tipo de enfermedades.

Los interesados en hacer injertos están en el mes adecuado. Un injerto consiste básicamente en insertar parte de una planta en otra, de manera se desarrollen juntas con la finalidad de mejorar el rendimiento y calidad de la planta. Por ello lo primero es la elección de la variedad que vamos a injertar, teniendo en cuenta la compatibilidad; ambos elementos deben estar sanos, libres de enfermedades y virus.

El injerto más habitual en los pumares es el de púa, consistente en injertar un trozo de rama de un año de edad con dos o tres yemas en un patrón. Es importante vigilar que el patrón esté más adelantado que el árbol del que procederá la púa. La púa debe haber sido tratada previamente con algún fungicida y antes de injertar hay que lavarla, eliminar los chupones y desechar las yemas de los tercios superior e inferior, dejando las del medio.

Por otra parte hay que utilizar instrumentos limpios y afilados para los cortes, realizar éstos con limpieza y sin repasar, asegurar el contacto entre patrón e injerto y utilizar ligaduras apropiadas para inmovilizar el trabajo. Es habitual y recomendable el uso de un cicatrizante vegetal para recubrir las heridas.

Lluvia de Premios para Casa Justo

En menos de seis meses, la afamada sidrería se hace con tres premios.

El Hotel Aire de Uvieu fue el escenario elegido por el Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturies para entregar los Premios de la Crítica 2012. En la categoría de sidrerías, el premio fue para **Casa Justo**, una de las sidrerías o chigres, como le gusta a Justo José Cuesta definir a su establecimiento, que cuenta con una solera de casi ochenta años.

Justo José, nieto de los fundadores de Casa Justo y actual propietario nos cuenta sus impresiones sobre este premio, el segundo recibido en pocos meses.

Últimamente Casa Justo no hace más que ganar premios. En octubre el primer premio a la Cazuelina en las jornadas Xixón de Sidra, recientemente la Asociación Empresarial de Hostelería de Xixón, Carreño y Villaviciosa os entregó el Premio a la mejor Cocina de estos concejos y ahora este ¿Cuál es vuestro secreto?
No hay ningún secreto, todo se basa en el trabajo diario, mucho trabajo en todos los sentidos. Eso y tener un buen material. Cuidamos mucho la cocina, los clientes y la sidra.

La cocina de Casa Justo siempre ha gozado de buena fama y ahora estos reconocimientos lo prueban ¿Qué nos recomiendas?
Es muy difícil recomendar un solo plato, tenemos muy buena cocina, y hacemos buenos arroces, tenemos muy buen pescado y marisco y los típicos platos de cuchara tienen mucha aceptación.

Dices que es importante cuidar la sidra ¿Qué sidra se bebe en Casa Justo?
Vamos cambiando para ofrecer la mejor al cliente: **Foncueva** o **Contrueces** entre otras, según, y siempre tenemos **Trabanco Selección**.

¿Qué crees que valoró el Jurado para conceder este premio?
Pienso que valoró lo que son los pilares de nuestro negocio: el cuidado de la sidra, la cocina y el trato al cliente. Esto es fundamental no solo para conseguir premios, sino para resistir.

¿Qué representa este galardón para Casa Justo?
Representa prestigio y un reconocimiento al trabajo diario de todos los que estamos aquí.

¿Y para ti?
Para mi este y los otros premios representan a mis padres. Mi padre pasó toda su vida aquí, nació en la cocina y no pudo verlos. Esto fue su vida.

¿Cómo veis el 2013? ¿Será un buen año para la hostelería en general? ¿Y para la sidra?
Esperemos que sea un buen año. La hostelería como tantos sectores tenemos que adaptarnos.

Espiches nel llagar de Quelo

El reputáu llagar, gallardonáu reiteradamente n'eventos sidreros comu Quesidra!! ca vuelta ye más requeríu comu llugar d'espiches.

Una vuelta más queda nidio que cuandu hai calidá nótase, tantu nel díi ente díi comu nos eventos especiales, y ye por eso polo qu'el llagar de Quelo (coles marques **Solaya** y **Quelo**) non solo se distingue n'eventos sidreros comu Quesidra! onde por exemplu l'añu pasáu resultó ganador na combinación de Solaya con Cabrales, sinon en tou momentu y situación, lo que desplica la muncha demanda que tienen les sos espiches, onde a la bona sidre, hai d'amestar una cocina "de pistón".

Amigos de la mazana

El Clú sierense d'amigos de la mazana ufiertó una interesante charra nel Auditoriu de La Pola Sidru, onde'l ponente Jorge García Álvarez, Inxenieru agrónomu desplicó al traviés de la so conferencia estremaos curiaos rellativos al pumar, faciendo especial fincapié nos tratamientos preventivos que tienen d'aplicase nes estreames dómines del añu asina comu los más indicaos pa ca raza y dependiendo tamién de la estación.

Del mesmu mou tratárense les diferente anomalíes ya incidencies que puen surdir demientres el cultivu d'estos frutales.

Pa finar remembróse a los asistentes al programa añal qu'esti grupu dirá rializando demientres el 20113, que ta enllenu d'actividaes rellacionaes col mundiu la mazana nel que s'inclúin dende tasties de mazana de mesa y sidre a cursos específicos de frada y numberoses conferencies.

Confiteriá y Café

AlBert

Hoteles y Restaurantes

Ramón Bautista Clavería 20 - La Felguera

confiteria_albert_langreo@hotmail.es

Finalista del IV concurso
MEJOR CASADIELLA DEL MUNDO 2013

984180223 - 616259138

LA MEJOR CASADIELLA
DEL MUNDO 2013

PASTELERÍA ELVIRA
C/Libertad, 23
Tlf. 985 530 143
Piedras Blancas

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nuea entrega de la colleición.
De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

ETIQUETES ENTREGAES

Ribela

SIDRA NATURAL

ELABORADA CON MAZÁ GALEGA
DE PRODUCCIÓN ECOLÓXICA

TRABADELA. RIBELA. A ESTRADA
PONTEVEDRA

www.ribela.es

ETIQUETES ENTREGAES

Buen Ambiente
Bona Sidra
Bona Xinta

GASCONA

EL BULEVAR DE LA SIDRA

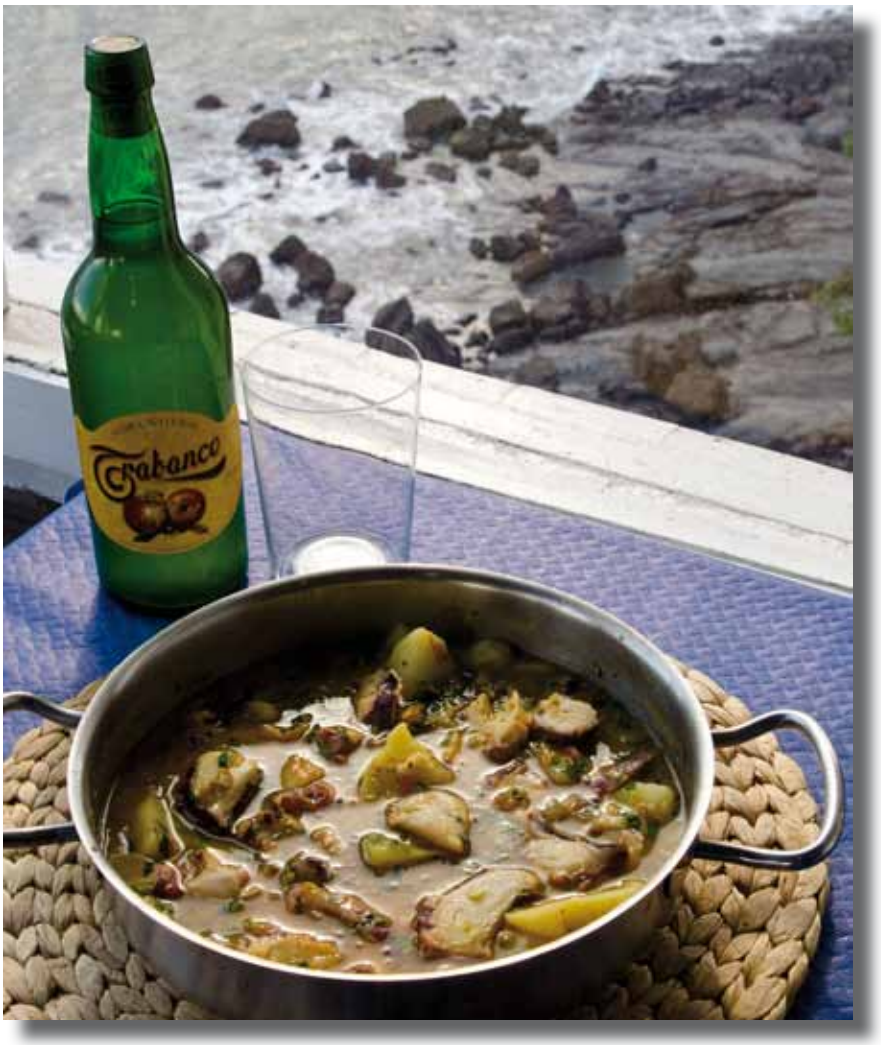
ASOCIACIÓN DE SIDRERÍES DE LA GASCONA D' UVIÉU

ASTURIES

Platu'l Mes

PULPÍN CON PATATINES

Sidrería Marbella
Carmen Negrila
C/ San Antonio. Llastres
T. 985 850 890



El pulpu con patatines es uno de los platos estrella del restaurante sidrería Marbella. Un local que, al igual que el pueblo de Llastres en el que se ubica, mira al Cantábrico, de donde salen algunas de las materias primas que con tan buena mano transforma Carmen, la propietaria del Marbella, en suculentos platos que se pueden degustar con una vista inmejorable.

Carmen Negrila ye propietaria de les sidreríes Marbella y El Rápido de Llastres.

El *pulpín con patatines*, es una receta típica de la zona que es "muy fácil, sencilla y rica", explica Carmen. "Refrito, patatas y pulpo" son los ingredientes básicos necesarios para su elaboración. Tres elementos que tratados con esmero se convierten en "uno de los platos que más pide la gente" y que incluso atrae a clientes que "vienen preguntando específicamente por nuestras patatas con pulpo", asegura Carmen.

Pero si importantes son las manos de la cocinera, no menos lo es la calidad del producto. Especialmente la del pulpo. Y es que una de los beneficios de estar al lado de la mar es que los pescados y mariscos que se sirven en el Marbella son todos de la zona, y el pulpo no es una excepción. "Es pulpo de Llastres de pedreru", afirma la dueña del local.

Una de las ventajas de tener al lado la rula en la que poder comprar directamente las delicias del Cantábrico, garantizando así la máxima frescura de productos como el pulpo que acompañado de unas patatas se convierte en una ración "bastante abundante" para poder comer satisfactoriamente por un precio que varía según el mercado pero que en todo caso oscila entre los 12 y 14 euros por ración.

A la Sidrería Marbella aporta la xente entrugando específicamente pol pulpu con patatines.

Durante el año que lleva abierto el restaurante sidrería Marbella bajo la nueva dirección, que también es propietaria en Llastres de El Rápido, este ha sido uno de los platos con mayor salida de un local cuyas especialidades son los pescados y mariscos pero en el que también se puede comer menús del día y de fin de semana.

Todos ellos platos caseros que junto a la inmejorable situación del local suman un conjunto inmejorable para disfrutar de la gastronomía asturiana.

Testu: Nuria Morán.
Semeyes: Xurde Margaride.

Bendueños

Paseo Marqués de San Feliz,
29. La Pola L.lena
T. 985 491 110
www.bendueños.com

Bendueños, una apuesta segura en la alimentación asturiana

Disfrutar de los mejores productos, preferentemente asturianos, va ser posible en La Pola L.lena. Al céntrico Paseo San Feliz llega Bendueños, un establecimiento pensado para todos aquellos que quieran disfrutar de lo mejor de nuestra tierra y de nuestro mar. Podemos encontrar pescados, carnes, embutidos, frutas, especialidades de confitería y panadería y una gran variedad de sidras.

Una buena pieza de carne no depende tan solo de su calidad. La manipulación y el corte son primordiales para mantener sus cualidades, y por ello Arturo Fernández, carnicero con amplia experiencia se encuentra al frente de esta sección, para dispensar a los clientes lo mejor de las carnes asturianas, procedentes de razas autóctonas.

Muy cerca, Encarnación Sánchez dirige y aconseja al cliente en las secciones de charcutería y frutería. Es importante destacar la preferencia que Bendueños da a nuestra tierra, por ello en la sección de frutería podremos encontrar kiwis asturianos garantizados (Kiwiastur), y otras frutas (con la garantía de Doña Fruta), la mayoría de producción autóctona.

Dependiendo de la época, una selección de dulces pueden ser adquiridos en la sección de panadería que abarca desde pastelería típica y tradicional hasta especialidades diversas.

Diana López es quien mejor puede aconsejar al cliente sobre pescados y mariscos. En su sección una selección de lo mejor del Cantábrico está disponible para los clientes. A diferencia de otros establecimientos, aquí no encontraremos pilas de pescado acumuladas en los expositores, puesto que se ofrece lo más seleccionado y fresco, suministrado a diario.

Dos detalles hacen especial este centro de alimentación. En primer lugar sus empleados proceden de la propia localidad, ayudando así a impulsar el empleo local. Y pensando en el cliente, Bendueños pretende que todo aquel que elija calidad, pueda acceder a ella. Todos sus productos son asequibles, independientemente de su excelente calidad, estando sus precios ajustados y no difieren de los de las grandes superficies.

Para completar esta oferta gastronómica tan ligada a nuestra tierra no puede faltar la sidra. Por ello cuenta con "El rincón sidrero", apartado donde la sidra, en todas sus expresiones y variedades está disponible. Con este espacio se pretende normalizar el uso de nuestra bebida introduciéndola en la compra diaria. Sidra natural, de mesa, espumosa, la especial "Sidra de hielo" o la más novedosa *Perea* o sidra de Pera (elaborada por **Viuda de Angelón,** único productor del país), pueden ser la perfecta elección para una cena de gala, una comida familiar, una parrillada entre amigos o para cualquier momento del día. Para completar este impulso sidrero, con la llegada del buen tiempo, el establecimiento ofrecerá a sus clientes degustaciones de sus productos acompañados de sidra, lo que sin duda hará la compra doblemente agradable.

Por todo ello Bendueños promete demarcarse como un punto de referencia en alimentación, combinando en un mismo lugar calidad, puesto que solo se comercializan productos seleccionados. Asequibilidad, ya que los precios están ajustados a los tiempos actuales; Innovación, con productos como la sidra de pera, difícil de encontrar en el mercado habitual. Dinamización: puesto que entre sus principios está la promoción del empleo local y la comercialización de nuestros productos. Así que todos aquellos que quieran probar lo mejor de Asturies, tienen una cita en Bendueños, cita que probablemente repetirán.

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Xurde Margaride.

Agospios

Aires del Aramo

Apartamentos Rurales

Aires del Aramo
APARTAMENTOS RURALES
Piedrafita - Riosa

Piedrafita nº 2. 33160 Riosa
T. 985 226 622
Coordenadas para GPS
43.23905576641049, -5.876263976097107

Nadie duda que en Asturies se encuentran las vacaciones ideales para quienes aprecian el turismo de naturaleza y montaña, pero para más señas os proponemos estos alojamientos que combinan el estilo tradicional, el confort y la ubicación perfecta.

Un destino apetecible, no solo para quienes vienen a conocer Asturies, sino para los asturianos que busquen un lugar desde el que disfrutar de los atractivos de la Sierra del Aramo.

Estamos hablando de un conjunto de cuatro apartamentos rurales, ubicados a tan solo un Kilómetro antes del inicio de la afamada subida a la cima de L'Angliru, en Piedrafita, conceyu de Riosa.

El edificio que alberga los apartamentos es un amplio caserón, reformado íntegramente en el año 2.012, pero que aún mantiene su espíritu tradicional y el típico estilo asturiano, con fachada de piedra, puerta de cuarterón, y ventanas, puertas e interiores de maderas nobles y piedra.

La casona está actualmente reconvertida en cuatro apartamentos independientes, con todos los servicios, identificables por el nombre de cuatro importantes hitos geográficos de los alrededores: L'Angliru, con una capacidad para tres personas; Aramo, donde pueden alojarse hasta cinco; Monsacro, donde hay espacio para tres y Mostayal, el apartamento más íntimo, pensado para dos personas.

Los alojamientos se completan con una amplia zona ajardinada que cuenta con mesas y con dos barbacoas, a disposición de los clientes y con unas envidiables vistas que harán las delicias de todos aquellos que se acerquen hasta estos apartamentos rurales buscando disfrutar del turismo de naturaleza y montaña,

Una época ideal para visitar la zona es el invierno, cuando la naturaleza de montaña ofrece sus más peculiares expresiones.

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERA, se precisa para restaurante en Uviéu. Que sepa echar sidra. Tel. 630524140

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA Señora, con documentación en regla y amplia experiencia en hostelería se ofrece como ayudante de camarera o camarera de barra y mesa, manejo de bandeja, escanciado de sidra Tel.662574713

CAMARERA. Chica de 25 años busca trabajo en Uviéu o alrededores. Con experiencia en barra, comedor, terraza y escanciado de sidra. Incorporación inmediata, disponibilidad horaria y vehículo propio. Tel. 657295931. Email: priscila_g.alonso@yahoo.es.

CAMARERA. Se ofrece chica para trabajar de camarera, experiencia, dominio de bandeja y sabiendo escanciar sidra. También elaboración de pinchos y experiencia en cocina. Tel. 663574398

CAMARERO con experiencia en sala, barra, echador de sidra, responsable, buena presencia, se ofrece preferiblemente para Uviéu. Total disponibilidad. Tel. 665832875.

CAMARERO con experiencia, sabiendo escanciar sidra, servicio de mesa y barra, se ofrece por horas, fines de semana, media jornada, jornada completa, fiestas . Incorporación inmediata. Me puedo trasladar Tel.687557606

CAMARERO echador de sidra, profesional con 20 años de experiencia, se ofrece para extra o plantilla. Sin problema de desplazamiento. Serio y responsable. Tel.672658984. Email:pabloastur@hotmail.com.

CAMARERO escanciador de sidra busca trabajo. Con experiencia en cafetería, sidrería, escanciado de sidra. Disponibilidad de horario. Tel. 699048102

CAMARERO sabiendo escanciar sidra. Se ofrece joven, jornada completa o fines de semana. Tel. 671309380

CAMARERO y escanciador de sidra. Chico serio y responsable, se ofrece para trabajar. Experiencia, ganas de trabajar y seriedad. Experiencia en barra, sala, terraza y escanciado de sidra. Mieres, Tel. 693604251

DELLOS

BIDÓN de acero inoxidable. Especial sidra dulce. Sin estrenar. 100 l. Tel. 627207348

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

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

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

BOTELLAS de sidra. Vendo 100 unidades. A 0,35 €/udad. Tel. 617843588

BOTELLAS de sidra. Vendo 100 vacías. A 0,20 €/unidad. Tel. 697136578

BOTELLAS de sidra. Vendo 500. En cajas de cartón. Precio 0,35 céntimos la unidad. Tel. 676340485

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

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

CAJAS de plástico. De sidra. Con botellas y todo. Vendo 8 unidades, en 40 €. Tel. 628000232

CAJAS de sidra de plástico. Con botellas de fábrica, limpias y sin etiquetar. Cajas de 12 botellas, a 9 €/caja. Tel. 669652207 Email: juanoski69@hotmail.com

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

PLANTONES de manzano con denominación de origen protegida Sidra de Asturias. Todas las variedades. De altísima calidad. Tel. 659025835. Email: lieres2@hotmail.com.

SIDRA casera. Del año 2012. Vendo a buen precio. Tel. 609979947 y 689985263

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

SIDRA. Vendo 200 litros para embotellar. A 1 €/litro. Tel. 670637141

LLAGAR de sidra como nuevo, hecho de encargo y a conciencia, armazón de hierro, husillo de apretar muy potente y madera de grueso especial, bandeja de acero inoxidable, capacidad 16 sacos, se lleva a domicilio. 750 €. Tel. 985723282 y 626339960

LLAGAR de sidra con capacidad para 10 sacos, con base de acero. Se vende por 300€. Tel.657212958 Email:panzoak@hotmail.com

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

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

SIDRA elaborada con manzana seleccionada asturiana. Se vende. Precio interesante. T. 660252176. Emaipablo_gru@hotmail.com.

SIDRA. Barrica de sidra de 150 litros, para embotellar o embotellada. Se puede probar. Tel. 985393806 y 685856683

TONELES de sidra. Vendo 3 de 3.000 litros cada uno. Son de castaño y están nuevos. Tel. 660981104

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. 9855 61230
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

SID. DELICIAS DE LA PEÑA
Av. San Agustín 9
T. 984 83 37 94
Quelo, Trabanco

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

CASA GERMÁN (LLAGAR GERMÁN)
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 985 51 57 13 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.
Auseva13,
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.

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.

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 R EDONDA
Ríu Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón

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, Trabando d' Escoyeta

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

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

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

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

SIDRERÍA CASA MARÍN.
Av. José Fernandín
T. 618 09 09 93

Sidrería EL LLANTAR DE TONY
Rafael Alberti 1
Arnao
T. 985532307
Especialidá en pexe y mariscu

COLUNGA

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

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

HOTEL PALACIO DE LIBARDÓN.
Club de Casonas asturianas.
T. 985 85 40 25. T. 985 8540 35.

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

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

CORVERA

CASA FERRERÍN.
Carretera Xeneral 21
Cancienes

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

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

EL FRANCO

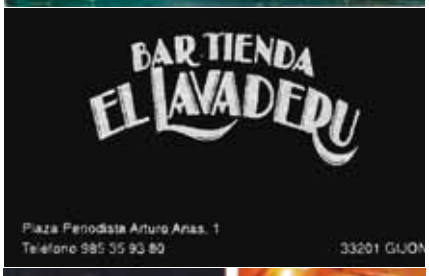
CAFÉ BAR LA POLE.
Plaza de España. La Caridad.
T. 649 498 360.

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 88 39 30

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

GRAU

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

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

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.
Avenía 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.

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 E L 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

SIDRERÍA EL PATIO DE PEYO.
Doctor Fleming 9
T. 627 676 248 / 984 088 438
Sidra Fonciello, Llames.

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

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

Sama

SIDRERÍA LUIS (CASA CHEBE).
Severo Ochoa,5. T. 686 825 954.
Viuda de Angelón.

REST-SIDRERÍA DEL RÍO.
Santana, 6. El Fielatu.
T. 985654065. T. 616272363.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE - SIDRERÍA DEL RÍO 2.
Torre de los Reyes,1.
T. 985675710. T. 616 27 23 63.
Sidra Trabanco.

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

SIDRERÍA POLO NORTE
Cipriano Pedrosa 19
T. 985698044
Sidra J.R y Trabanco Seleccion

Lada

SIDRERÍA CASA ADELA.
Les Escueles. Lada
T. 985 69 73 92.www.
restaurantecasaadela.com

Ciañu

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

SIDRERÍA EL FORNO DE PACO.
Jaime Alberti 41.
T. 646 26 56 85.
Vallina, JR, Cubera

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 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 Hueria. 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

L.LENA

SIDRERÍA EL CASCAYU
Luis Menéndez Pidal 40. La Pola

BAR SAN PEDRO
Villallana.
T. 984 499 148

LES REGUERES

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

MIERES

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

SIDRERÍA EL CASCAYU.
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.
Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

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

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.
Polígonu Gonzalín, 31.
T. 985 446 687 - 985 460 513.
Muñiz, Cortina.
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 SIDRERÌA LA VIOLETA.
A.Palacio Valdès,6
T. 985451003

RTE SIDRERÌA LA SOLANA.
Jeròmino Ibran, 5
T. 985463350

SIDRERÌA ALONSO.
Jeròmino Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, Llaneza.

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 Uría 11
Rotando palos navetos

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

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

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

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

SIDRA VIUDA D E 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 Luiña 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

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

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

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

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

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

BAR LA PLAZA
C/Ramona Rodríguez Bustelo, 9, B
T. 985 740 044
RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

SID. EL RINCÓN DEL GÜELU
Avda. Flórez Estrada 24
T. 984 283 141

ONÍS

CASA MORENO
Plaza del Ayuntamientu. Benia
T. 985 844 154.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les Arriondes). T. 985840532.
Sidra Vigón.

SIDRERÍA EL SUBMARINO.
Leopoldo Alas Clarín.
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón de l 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 Arriondes
T. 606 103 001.

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

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

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

SIDRA BASILIO.
Domingo Fresnedo, 11.
Les Arriondes
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'Infiestu. Piloña

SIDRERÍA OSCAR
León y Escosura 5
L'Infiestu
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 Peñaullán 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, Ucío, 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

RIOSA

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

SIDRERÍA EL ZAMORANO.
Manuel G. Vigil, 11. L'Entregu.
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 Quevedo 9 - Sotrondio
T. 985 67 18 61.

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

SIDRERÍA LAMUÑO.
Hernán Cortés 8
Sotrondio
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.
Paniceres. Valleya s/n
L'Entregu
T. 985 971 425 / 627 649 948
Sidra Roza

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
Polígonu Águila del Nora. Cualloto.
T. 985 792 122.

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

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

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

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

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 792 922.

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

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

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

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

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

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

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. 985 72 32 70.
Cabritu Mecháu y tortilla rellena
Vda. de Angelón

SIDRERÍA EL CULETÍN.
Celleruelo, 66.
T. 985 722 156.
Viuda de Angelón.

SIDRERÍA KARTING POLA.
Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.

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

SIDRERÍA PUMARÍN.
Plaza Les Campes 8
T. 985 72 27 44

EL RINCONÍN DE LES CAMPES.
Les campes 18
www.rinconindelescampes.com

SIDRERÍA LES CAMPES.
Plaza Les Campes, 7.
T. 985 723 006.

SIDRERÍA PACO.
La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, J.R
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.laquintanadevaldes.com

BAR FELECHES.
Novalín. Feleches
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 fúbol
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

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

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

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 Novalín.

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

SIDRERÍA EL MATEIN DEL PARAGUAS.
Pza. del Paraguas. T. 985 20 07 09.
Vda. de Angelón.

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

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

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

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

SIDRERÍA LOS LAGOS.
Pza. Carbayón, 3. T. 985 2006 97.
Cortina.

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

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.
Victor Chavarri, 3.
T. 985225959.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL TAYUELU.
Argañosa, 9. T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

REST. SIDRERÍA LUIS.
Campu Los Patos 3
T. 984 28 57 37.

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio, 19 y Oscura, 20.
T. 985229971.
Sidra Menéndez.

REDE DE BIBLIOTEQUES DEL «PRINCIPADO»

LLAGAR HERMINIO.
Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA QUINTA, SID. RESTAURANTE
Puertu Tarna 11
Tfnu 985 285 127 - 620 857 799,
www.Sidreríalaquinta.com.
Menendez, Viuda de Corsino y Escalada.

SIDRERÍA EL TONEL.
Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

SIDRERÍA LOS BALCONES.
Camín Real, 67.
T. 985 79 30 31.
Vda. Corsino, Fonciello,
Juanín, Llaneza D.O.

SIDRERÍA 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

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

BAR RESTAURANTE SOLARCO
Santu Mederu
Llatores
T. 985 630 015

SIDRERÍA ENTRERRÍOS
Llamaoscura –La Manxoya
T. 985 79 61 06

SIDRERÍA SANTAMARINA
Sta Marina de Piedramuelle 39
T.985 78 05 22 / 985 78 06 05
Sidra El Gobernador.

SIDRERÍA CASTIL.
Vázquez de Mella 68
T. 984 285 305

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

PARRILLA MONTEVIEJO.
La Rodada Nº 10, La Manxoya
T. 985 216 289.

VALDÉS

SIDRERÍA EL PAREDANO.
Los Caleros 5
33700 L.luarca
T. 985 47 0321
L'Infanzón, JR, Trabanco, Trabanco Selección, Escalada D.O

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

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

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

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

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1. T. 985890132.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA El CAÑU.
El Carme 4
T. 984 19 46 51
Rotando palos.

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

SIDRERÍA LA TORRE
Alfonso Cabanilles 29
T. 985 891 367

SIDRERÍA LA BALLERA
General Campomanes 18
T. 985 89 00 09
Sidre de Villaviciosa

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

XIXÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
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 CHABIEGO
Avda. Pablo Iglesias 75
T. 984 492 065

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA MAYADOR.
Ríu Nalón, 10.
T. 984 39 65 14.
Rotando Palos

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CRISOL.
Mariano Pola,66.
T. 984 39 65 82.

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

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

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 Guilhou, 20.
T. 985354639
L'Argayón.

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

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

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA FERINO.
Ctra. Carbonera, s/n. Roces.
T. 985 38 04 71.

SIDRERÍA SPORTING.
Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA LA VERJA.
Avda. de la Costa, 97.
T. 985 37 30 19.
Castañón y Trabanco.

SIDRERÍA EL RESTALLU.
Decano Prendes Pando .
T. 985 35 00 48.
Sidra Peñón y Peñón selección.

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29.

SIDRASTUR/Grupo Astur de Coleccionismo 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, Roces

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.Sidreríaellavianu.com

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

SIDRERÍA NAVA
Plaza La Serena

SIDRERÍA EL RINCÓN DE TONI
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

REST. EL BALCÓN DEL MAR.
Barrio de Portuarios s/n
T. 622 57 74 93
Piñera

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

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

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 Peñon

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 Peñon 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 CARRETERA CARBONERA
Catra Carbonera 50
T. 984 29 85 76
Canal

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.

SIDRERÍA REST. EL MARIÑÁN
Casimiro Velasco 11.
T. 985 35 00 53

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.laalacenagijon.com

SIDRERÍA PARRILLA LUCÍA
Leoncio Suárez 13.Esquina Mª Josefa
T. 985 09 57 73

Aparte de colaboradores, suscriptores, Conseyeríes del «Principado» y Cantabria, Clubes gastronómicos, Bibliotecas de Asturies, 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, PARRES, PEÑAMELLERA ALTA, PEÑAMELLERA BAXA, PENAGOS, PESAGUERU, PEZÓS, PIÉLAGOS, PILOÑA, PONGA, POTES, PRAVIA, PRUAZA, 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, SOBRESCOBIU, 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,

MADRID

LA CHALANA
San Leonardo 14. Pza España
T. 915517683 / 915411046
Sidra Trabanco

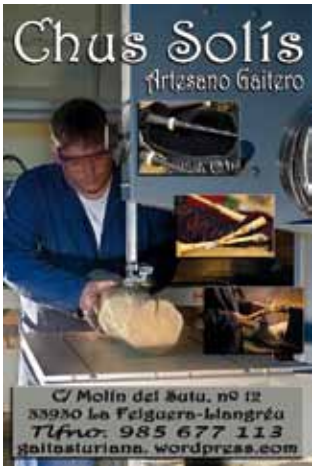
SIDRERÍA EL LLAGAR
Plaza Mora Rubielos 6
915 50 25 25
Sidra Trabanco

SIDRERÍA CARLOS TARTIERE
Menorca 25
915 745 761
Sidra J.R.

SIDRERÍA CASA DE ASTURIES
Argumosa 4
915 272 763
Sidra J.R.

ANDALUCÍA

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



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

RESTAURANES

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

SIDRERÍES

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

La Sidra
12 REVISTES AL AÑU (35 euros)
ENSAME SIDRERU
Apartáu 4152. 33200 · Xixón
e-mail: lasidrainfo@yahoo.es
www.lasidra.net

NOME Y APELLÍOS.....
DIREICIÓN.....
LLUGAR.....C.P.....TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS .....E-mail.....

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

Indícamos dende que número quies soscribite [ ] y si quies dalgún número atrasáu.

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

Alcordies colo dimpuesto na Llei 15/1999 de Proteición de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutificar la información que te concierne recoyía nos nuesos 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. Asturies

SIDRAS CON
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIDRAS NATURALES

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ

ZYTHOS

LAGAR HERMINIO

VALDEDIOS

MANUEL BUSTO AMANDI

ESCALADA

ASTURVISA

ESPAÑAR

MARTÍNEZ SOPEÑA HERMANOS

ZAPICA

SIDRA BUZNEGO

VILLACUBERA

SIDRA CORTINA CORO

POMARINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ

SIDRAS ESPUMOSAS

URRIELLU

INDUSTRIAL ZARRACINA

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ

VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ

POMA AUREA

SIDRA TRABANCO

POMARINA

VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ

EMILIO MARTÍNEZ

MARTÍNEZ SOPEÑA HERMANOS

CONSEJO REGULADOR · DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SIDRA DE ASTURIAS

Sidra de Asturias

WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

¡NO TE LAS PIERDAS!

WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES

SIDRA NATURAL
Crabanco
Sidra natural elaborada con
variedades de manzana asturiana
cosechadas en nuestras propias
plantaciones
COSECHA PROPIA
100% NUESTRA