LA SIDRA

Espublización del ensame sidreru www.lasidra.as Númberu 102 - Xunu 2012 3€

Sidrografíes

Especial Sidra en Madrid

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

CONSORCIO REGULADOR · DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SIDRA DE ASTURIAS

Sidra de Asturias

WWW.SIDRADEASTURIAS.ES

WWW.INVESTIGANDOELORIGEN.ES

índice

LA SIDRA 102

MÁS LA SIDRA 6
EN VERANO SUBIMOS LA TIRADA A 5.000

SIDROGRAFÍAS 8
LA SIDRA HECHA ARTE

DESCORCHANDO EN L'ENTREGU 12

Y QUE CUMPLAN MUCHOS MÁS... 16

VALDESOTO SIDRERU 20

EN LLAVIANA SIDRA ASGAYA 24

LUJÓ SEMEYES Y LA SIDRA 28

SIDRA HERMINIO 32
UNA HISTORIA EN CORCHOS

EFECTOS BENEFICIOSOS DEL CONSUMO DE SIDRA 35

EFICIENCIA ENERGÉTICA EN LLAGARES 38

ENCAMIENTOS 40

MADRID SE VISTE DE VERDE SIDRA 42
EL COUZAPIN DE CARLOS TARTIERE
CASA DE ASTURIAS
CASA PARRONDO
EL LLAGAR
EL LLAR
EL ÑERU
EL RINCÓN ASTURIANO II
LA BURBUJA QUE RÍE
LA CANTINA
MATER ASTURIAS

AXENDA 66

ACTUALIDÁ 68

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 78

DE CHIGRE A CHIGRE 80
CASA CHOLO
CASA SARITAH

LA SIDRA

Xunu **2012** Númberu **102**

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

ENSAME SIDRERU
Prendes Pando 11. Baxu
33207 Xixón - Asturies

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

3000 Ejemplares

Portada:
Xurde Margaride
(xurde@fotoperiodistas.org)

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

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

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

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

Dellegáu européu
Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

Dellegáu Estáu español
Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

www.lasidra.as
infolasidra@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

SIDROGRAFÍES

Exposición de Xurde Margaride

"Cuando la sidre forma parte d'una imaxe
da llugar a una obra única, una sidrografía."

www.lasidra.as

10 % de descuento para suscriptores y
colaboradores anuales de la revista la sidra

ASTURIES XXI FUNDACIÓN

LA SIDRA
www.lasidra.as

del 7 de xunu/junio
al al 25 de xunuetu/julio

Sidrería La Galana
Plaza Mayor Xixón

www.xurde.net

Más LA SIDRA

En verano subimos la tirada a

5.000

LASIDRA, referencia sidrera tol añu, faise imprescindible nel branu.

En verano se multiplica la demanda de sidra, y también la de LA SIDRA. Festivales, romerías, fiestes de prau, pruebas de sidra... hay mucha información que cubrir, y muchos lectores que esperan por ella. Nuestro compromiso: que nadie se quede sin LA SIDRA este verano.

La tirada habitual de la revista LA SIDRA es de 3.000 ejemplares, que se reparten entre nuestros suscriptores y chigres colaboradores, bibliotecas, oficinas de turismo y centros de cultura y, finalmente, quioscos y librerías.

Durante estos meses veraniegos, la actividad sidrera se incrementa considerablemente, siendo cada vez más los puntos de venta de sidra y también las personas que buscan información sobre este dinámico sector.

Asturianos y visitantes que quieren saber donde ir a disfrutar de los -escasos- rayos de sol con sidra, sidreros que no pueden perderse la foto de esa fiesta en la que tan bien lo pasaron, asturianos que salen de casa pero no quieren quedarse sin sidra en sus vacaciones, turistas que, después de probar aquí la sidra, quieren seguir disfrutándola al volver a casa... todos ellos encontrarán en nuestras páginas la información que necesitan,las referencias y las novedades.

Ya lo saben, por eso es necesario aumentar la tirada.

Para que este verano, a nadie le falte LA SIDRA.

Sidrografías, la sidra hecha arte

La presentación de les sidrografíes enllenó La Galana.

LA SIDRA presentó en la Sidrería La Galana la obra con la que el fotógrafo Xurde Margaride quiso conmemorar el número 100 de nuestra revista, en un acto que aunó a numerosas personalidades del entorno de la fotografía, la sidra y el arte, contando además con una importante repercusión mediática.

"Estes semeyes son sidra" resumía Llucía Fernández Marqués, redactora de LA SIDRA, en la presentación de las Sidrografías, que tuvo lugar en la Xixonesa Sidrería La Galana, ya conocida por su compromiso con el arte y a la cultura sidrera; "pero," -continuaba en su discurso "¿Que es la sidra? el diccionario nos dirá que la bebida hecha del zumo fermentado de la manzana, el poeta lejano, quizás, que es la sangre del pomar. Pregunta a un asturiano. Te dirá que la sidra es la alegría, la amistad, el compartir, el día a día y las celebraciones... para un asturiano la sidra es la vida, es Asturies mismo lo que bebemos a sorbos en cada culín".

También recordó las palabras de Alfonso Camín, poeta de Asturies:

"L'allegría ye la sidra
la traxedia ye'l vino"

que venían muy a cuento, como explicó, a raíz de la incongruente celebración de la toma de posesión como presidente del "Principado", Javier Fernández, acom-

25
AÑOS
LA NOZALA
Sidra Natural
TRADICIONAL
ASTURVISA
Mejor sidra
elaborada en
Asturias 2009
Festival de la Sidra
NAVA

Dos de les sidrografíes espuestes nel comedor de La Galana.

pañada de un anacrónico brindis con vino español.

A continuación, Javier Castillo, gerente de la Sidrería La Galana, reiteró el compromiso que este establecimiento viene manteniendo desde su apertura con la cultura de la sidra, y aseguró que seguirían colaborando con este tipo de iniciativas, encaminadas a unir sidra y arte.

Finalmente fue el propio autor, Xurde Margaride, quien explicó muy sucintamente a todos los presentes en que consiste la novedosa técnica utilizada para la realización de las sidrografías, un complicado sistema en el que combina técnicas de la fotografía digital con otras de la analógica y unos toques de acuarela, añadiendo (y este es el detalle fundamental que las hace tan irrepetibles) dos tipos de sidra en el proceso de revelado.

A continuación, y después de comentar las sidrografías pequeñas de la zona de sidrería, pasamos al comedor del establecimiento, donde se encuentran expuestas las dos sidrografías de mayor formato.

El acontecimiento despertó mucho interés, tanto entre los profesionales del sector como entre la prensa, como prueba la presencia en la presentación de la mayoría de los medios de comunicación asturianos así como de varios conocidos profesionales del mundo de la fotografía, como Sergio Vega, Jose Pañeda, Ornia o Patricia Bregón, entre otros

El comentario más general entre estos fotógrafos acerca del trabajo de Xurde Margaride fue el de la gran originalidad del mismo -que se sepa nunca se había hecho nada semejante- encontrando el trabajo francamente "curioso, interesante y creativo" y valorando muy positivamente el resultado final.

En general el público destacó la intensidad de la imagen y la fuerza de los detalles "Es algo muy distinto a lo que estamos acostumbrados, pero al mismo tiempo no sabría decir donde está exactamente la diferencia... son especiales." Comentaba una visitante de la exposición.

Las cuatro expuestas en la pared de la zona chigre de La Galana tienen un tamaño 50x50cm, lo que quizás no permite apreciar sus detalles como se merecen. Para eso hay que pasar al comedor, donde dos sidrografías de 120x120cm presiden las mesas, tan perfectamente integradas en la cuidada decoración del local que parecen hechas ex-profeso para ese lugar.

Las sidrografías expuestas son seis en total y permanecerán en las paredes de La Galana durante aproximadamente un mes, es decir, hasta mediados del mes de julio, tiempo más que suficiente para animarse a ir por allí a tomar unos culinos y comprobar in-situ las propiedades de la sidra como elemento de revelado.

Quien quiera seguir disfrutando de ellas a más largo plazo, no tiene más que ponerse en contacto con el autor, ya sea a través de nuestra página web, www.lasidra.as, o a través de la de Xurde Margaride, www.xurde.net.

Testu: Llucía Fernández Marqués
Semeyes: Layala.

Xurde Margaride

Xurde Margaride, demientres la presentación de la so obra.

Comenzó su andadura fotográfica en los noventa, cubriendo las movilizaciones del sector Naval. Se curtió en conciertos de rock y conflictos varios. Centró la mayor parte de su trayectoria profesional en el fotoperiodismo y, ahora, nos sorprende con una obra totalmente inesperada, en todos los sentidos.

Entrevistamos a Xurde Margaride, más que autor, creador, de las Sidrografías, por que no solo hizo las primeras imágenes, sino que inventó una técnica.

Eres conocido como fotoperiodista, ¿A qué se debe un cambio tan brusco en tu trayectoria profesional?
Bueno, como decía el fotógrafo Ivo Saglieti "si hablas de fotoperiodismo te estás vinculando a precariedad". Cuando hablamos de fotografía es algo más bonito, más romántico... es otra cosa.
A raíz de la publicación del número 100 de LA SIDRA, me pidieron crear algo especial, una serie de fotografías conmemorativas.

Pero esto no son fotografías...
No... Yo fui un paso más allá, pensé en aplicar mis conocimientos en transfers, polaroid, y en que era posible utilizar el ácido de la sidra en el revelado. Así consigo un quimigrama único, en el que se ha empleado, por primera vez, la sidra como soporte de la fotografía. Después tuve que neutralizar los efectos corrosivos de los ácidos de la sidra, estabilizarla, y también tuve que hacer pruebas con distintos tipos de papel. Me quedé con el que llamamos de acuarela, que es el mejor para este trabajo.

Estas sidrografías ¿están en venta?
Sí, claro. No se puede pedir una copia exacta, porque son obras únicas, pero estas están a la venta en varios tamaños, y se pueden hacer otras por encargo, Son ideales para dar un toque elegante a la par que identitario a cualquier tipo de espacio. Las imagino decorando un comedor de nivel, por ejemplo.

Testu: Llucía Fernández Marqués
Semeyes: Angel Gonzalez / La Nueva España.

Descorchando en L'Entregu

La Plaza la Llaguna enllenó pal Descorche.

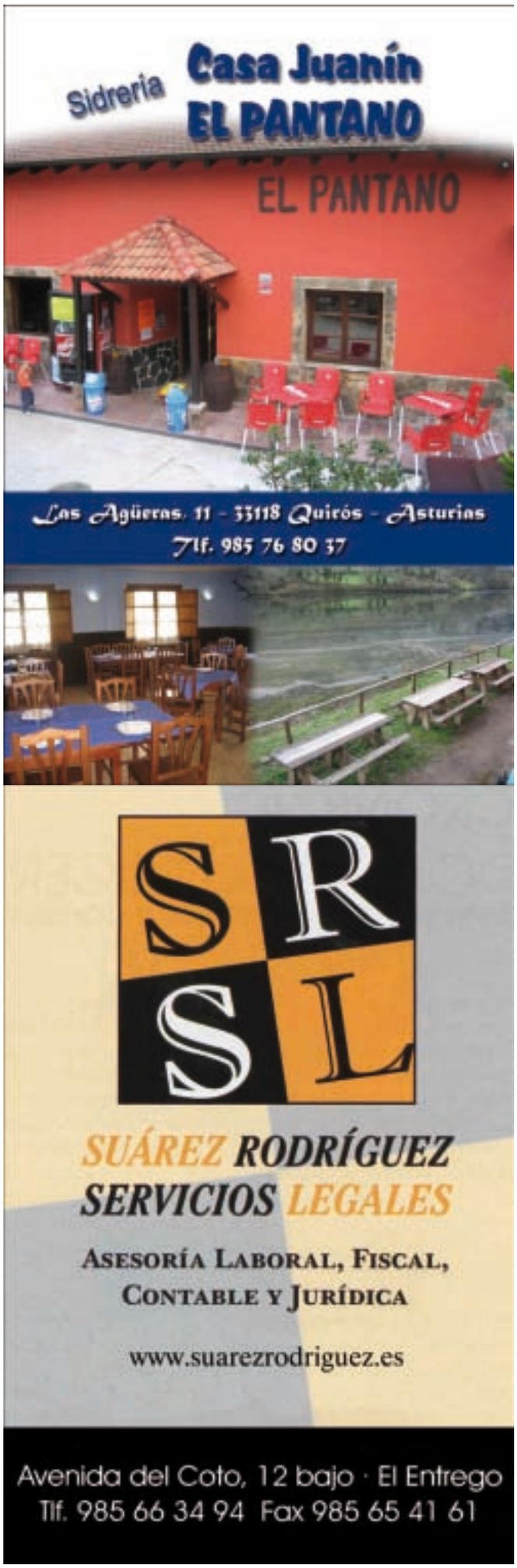
L'Añu pasáu aniciábase esta cellebración que, en vistes del bon resultáu algamáu, decidióse repetilu, con tantu ésitu que nun hai dubia de qu'hai qu'entamar a considerala como un fixu dientro los festivales recoyíos nel calandariu sidreru asturianu.

II Descorche La Llaguna

L'Entregu

Seique la folixa entamare en La Llaguna ya la nueche anterior, cola animación, un pocu pasá per agua, del dj Nacho Otero y un grupu de gogós, el descorche efeutivu de les botelles nun entamó dica'l sábadu, a eso del meudíi.

Esperaben pa ser degustaos alredior de mil llitros de sidre, procedentes d'once conocíos llagares: **Trabanco**, **Menéndez**, **Viuda de Corsino**, **Castañón**, **El Gobernador**, **Buznego**, **Arbesú**, **Orizón**, **Roza** y **Foncueva**.



El vasu oficial que daba drechu a tola sidre.

El sol apaeció el sábadu y animó a la xente a salir dende primer hora; poro, dende l'aniciu del repartu de baldre de sidre hubo bon ritmo nos culetes y bon ambiente.

Decimos que la sidre yera de baldre, siempres y cuandu mercares primero el vasu del Descorche, por supuestu, a un preciu de tres euros. Una hora dempués d'echar el primer culín, la organización informaba de que ya se vendieren ná menos que seiscientos d'estos vasos, lo qu'indicaba a les clares el bon ritmu que llevaba la preba y que se caltuvo fasta'l final de la mesma, a les ocho la tardi, faciendo quedar cuasique escasos los 2.000 vasos preparaos pa la ocasión.

Nel descansu foron abondos los qu'aprofitaron pa dar una vuelta pel pueblu y pidir el menú especial, disponible en dellos chigres -pente ellos El Zamorano, La Conda, La Laguna y La Casa del Pueblu- que prepararon les sos respeutives especialidaes, pudiendo vese platos comu xabaril con setes, cebolles rellenes, carnes a la parrilla o, pa los llambiones, frixuelos rellenos, oscilando los precios d'estos menús ente los 15 y los 18 euros.

La Sociedá Cultural y de Fiestes de L'Entregu, de la que formen parte más d'ochocientos socios, ye la responsable de la organización d'esta folixa sidrera, que ñacía l'añu pasáu un pocu en plan esperimental, buscando una "folixa de primavera que dinamizare L'Entregu nuna época afayaiza pa la sidre comu ye la de les espiches", desplicaba Hildegart Blanco, presidenta de la Sociedá dende hai tres años, quien se declaraba satisfecha del ésitu algamáu, lo mesmo nesta ocasión que l'añu pasáu.

Arriendes de los puestos individuales nos que los llagares ufiertaben la so sidre, una trentena d'espositores entamaron un mercáu tradicional qu'acompangaba a la perfeición la sidre, ufriendo mesmo artesanía que comida: quesos, barres preñaes, choscu de Ti-

II Descorche La Llaguna

L'Entregu

Apurrieron la sidre pal eventu once conocíos llagares: Trabanco, Menéndez, Viuda de Corsino, Castañón, El Gobernador, Buznego, Arbesú, Orizón, Roza y Foncueva.

En total, más de mil llitros a repartir.

néu, miel de Bual y llambionaes compartíen l'espaciu cola cuchillería de Taramundi, l'acebache, el cueru y l'artesanía en carbón, pente otros.

La Banda Música Samartín punxo la música a la mañana del domingu y de tardo, nuea fiesta lletrónica na carpa del parque, cola actuación de los DJ'S David Mallada, Hector Llamazares y Hugo Rolan.

Nun faltaron tampocu les animaciones y xuegos colos que completar una folixa que contemplaba tolos gustos.

En cualisquier casu, el veredictu d'asistentes y organización coincide nesti casu: el Descorche La Llaguna hai que repetilu tolos años.

Testu: Llucía Fernández Marqués.
Semeyes: Sociedá Cultural y de fiestes l'Entregu.

¿Un culín?

...Y que cumplan muchos más...

El Pregón y el Culete Inagural tuvieron llugar nel alrodiu de la Sidrería el Sauco.

¡Que corra la sidra!

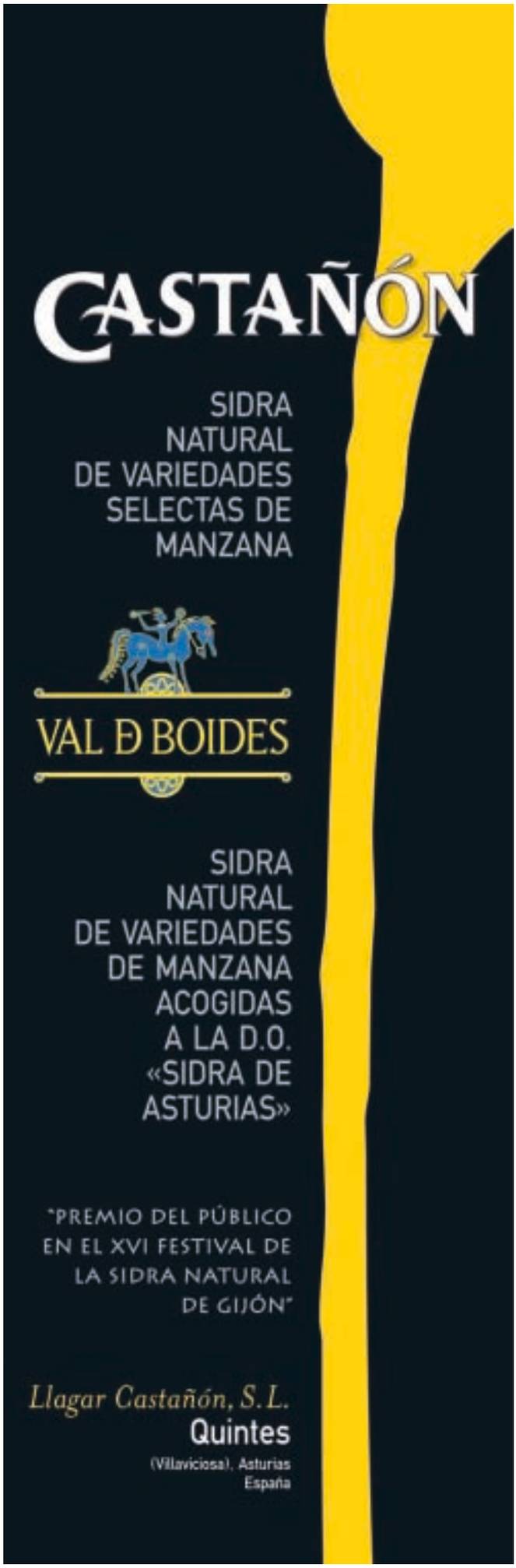
Y la sidra volvió a correr ¿o mejor decir siguió corriendo?, sin prisa y sin pausa, por las calles y sidrerías de El Llano, con la naturalidad de lo frecuente y la alegría de las celebraciones; y es que si bien la Asociación de hosteleros del Barrio de la Sidra cumplía el pasado jueves 31 de mayo cinco años, El Llano lleva siendo uno de los más emblemáticos barrios sidreros de Xixón desde mucho antes.

V Aniversariu Barriu la Sidra XIXÓN

La Charanga Los Tardones, delantre la Parrilla Antonio.

Veceres del Barriu La Sidra de Follixa.

Pente los asistentes al actu, delles autoridaes del Conceyu Xixón.



Los culinos, meyor de dos en dos.

V Aniversariu Barriu la Sidra XIXÓN

Cinco años hace ya desde que un grupo de hosteleros del Barrio de El Llano, en Xixón, decidió identificarse con aquello que más y mejor los representaba, uniéndose para poner nombre a algo que ya entonces era una realidad, un lugar donde la sidra era y sigue siendo parte indispensable del día a día, un Barrio de la Sidra, donde ésta es la protagonista. Acaban de celebrar su quinto aniversario y lo hicieron como merece la ocasión, a lo grande.

Todos los chigres del Barrio se implicaron a fondo en la organización del evento, que contó con represen-

tantes de la **Parrilla Antonio**, **El Sauco**, **Sidrería Boal**, **La Esquina**, **Casa César**, **La Pomarada** y **El Llabiegu**

Un año más este aniversario concentró a cientos de personas alrededor de su música, su buen ambiente y cómo no, su sidra, consiguiendo ser un rotundo éxito de convocatoria y superándose a sí mismo, como suele ocurrir con las buenas ideas según se van conociendo más.

A las ocho de la tarde se dio el culetazo de salida, con el correspondiente "¡Que corra la SIdrai" y se leyó el pregón, este año en las inmediaciones de la Sidrería El Sauco, cuyos echadores salieron a la calle con sus cajas de sidra, donde los cientos de asistentes no permitiero que descansaran ni un minuto entre culín y culín. Desde allí, la fiesta se extendió al resto de establecimientos participantes, mientras los gaiteros y la Charanga los Tardones animaban el ambiente con su música.

Por supuesto, no faltaron tampoco a la cita los Cojohonudos, incansables folixeros del llagar Los Angones que son por sí mismos una garantía de fiesta, ni el ya veterano Manolín, el androide echador de sidra inmune al paso del tiempo y a la competencia de escanciadores automáticos más amorfos.

Y sidra, mucha sidra para disfrutar de una de las celebraciones sidreras más afortunadas de la temporada veraniega.

Felicidades, Barrio, y que cumpláis muchos, muchos más, allí estaremos para celebrarlo.

Testu: Llucía Fernández
Semeyes: Eloi Gómez.

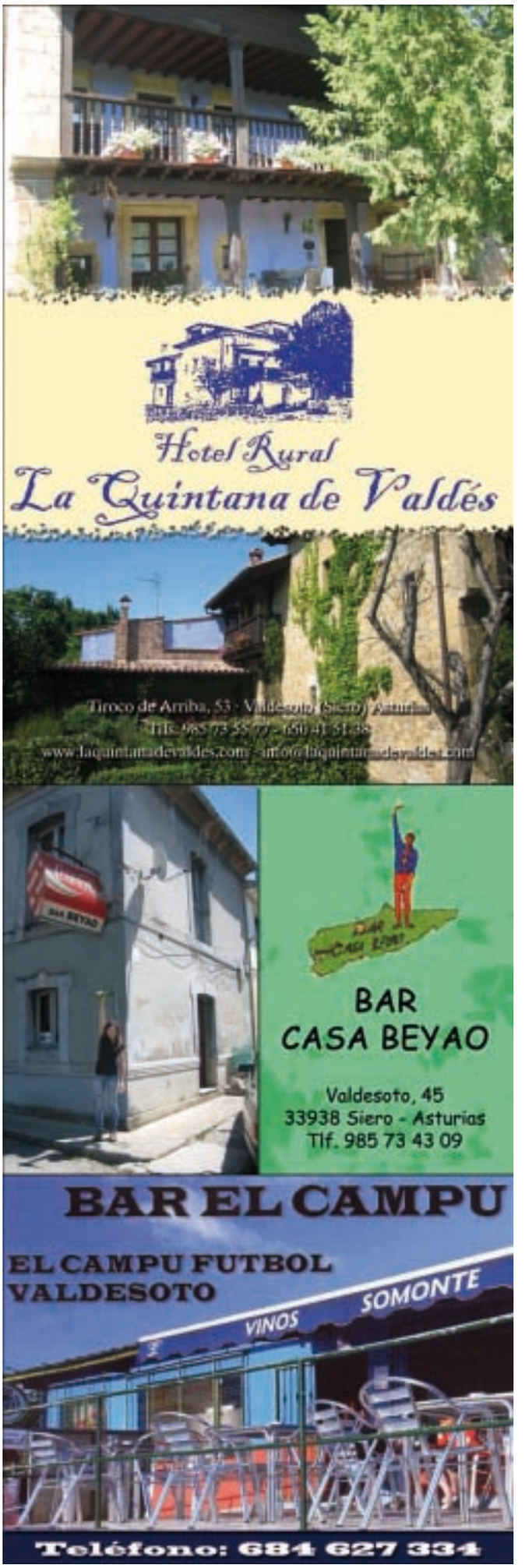
Ni un minuto de descanso para los echadores.

VALDESOTO SIDRERU

LOS HORROS DE NEGALES

Vendiéronse alrodiu los mil vasos.

Nesta sétima edición de Valdesoto cola Sidre, Los Horros de Negales afítense comu sede permanente d'esta folixa sidrera, que ñació pel añu 2.006 col envís de xuntar la sidre de los llagares venceyaos con Valdesotu cola gastronomía tradicional asturiana, nuna xornada folixera na que vecinos y visitantes esfruten en comuña.



Un añu más los Horros de Negales foron el marcu perfechu d'esta cellebración que, de magar l'añu 2.006, fae por xunir la sidre de los llagares qu'abastecen les sidreríes de la fastera cola tradicional gastronomía asturiana.

Seique nes primeres ediciones la idega yera dir rotando'l llugar de cellebración pelos estremaos pueblos de Valdesoto, a la fin los Horros de Negales van repitiendo dellos años y da la impresión de qu'esti pueblu va afitase comu sede oficial de Valdesoto cola

Sidre.

QuiciÁs la guapura del llugar seya la responsable d'esto. Los Horros son un entornu privilexiáu nel que tomar sidre y pasar una tardi prestosa, malque ensin dubia la disposición a collaborar de la xente encargada de la organización en Los Horros, - en concretu L'Asociación de Festexos les Angusties de Negales y l'Asociación Toos Xuntos Podemos, de Valdesoto- ye tamién difícil d'igualar.

La folixa arrancó col pregón, a cargu de la presentaora televisiva Sonia Fidalgo, conocía pol so llabor en "Conexión Asturies", quien nun aforró n'emponderamientos, tanto pa la sidre comu pa la xente de Valdesoto.

De magar les sos pallabres la sidre entamó a españar nos vasos de los asistentes, de baldre, previa compra del vasu.

El bon tiempu acompangó na sétima edición d'esta folixa sidrera, aidando a qu'entrare bien la sidre donao polos doce llagares participantes, venceyaos toos ellos d'una u otra mena con Valdesoto, ya seya porqu'apurren d'avezu sidre nos chigres de la fastera o por que tienen otra triba de rellación.

Alonso, **Angones Suárez**, **Buznego**, **Cortina**, **Estrada**, **Herminio**, **Juanín**, **L'Argayón**, **Menéndez**, **Muñiz**, **Riestra** y **Viuda de Palacio,** esos foron los llagares encargaos d'apurrir diez caxes caún de la so sidre, xuntando cerca de mil quinientes botelles de sidre a repartir pente los abondosos asistentes, que superaben por muncho al númberu d'habitantes avezaos del llugar.

Testu: Llucía Fernández Marqués
Semeyes: Luis Vigil Escalera (Lujo)

La sidre, a dúo, sabe meyor.

Valdesoto cola Sidre ye una folixa prestosa ensin complicaciones: sidre asgaya, comida, un sitiu guapu y bon ambiente; esti añu, arriendes d'ello, el bon tiempu echó un gabitu pa que la cellebración fore tou un ésitu.

En Llaviana, sidra asgaya

La Plaza l'Ayuntamientu atarraquitose de xente pela tardi.

La Plaza Armando Palacio Valdés aconceyó a cientos de los mui sidreros vecinos de Llaviana, y a munchos averaos qu'aprucieron guiaos pol arume a sidre.

Cielu buxu, daqué d'orpín, verdi del monte y verdi botella sidre, l'equipu "de casa" - el centenariu Titánico - nel vasu, el prestosu acentu de les xentes del Nalón y nes conversaciones, les caberes movilizaciones mineres: namás s'echó en falta daqué de música del país pa que la escena tuviere completa.

VII Festival de la Sidra Llaviana

Baxu'l llema "En Llaviana, Sidra asgaya" vien de celebrase la sétima edición d'esta folixa sidrera.

Pela mañana, el cielu fizo daqué más que menaciar: los primeros sidreros tuvieron de prebar la sidre baxo los paragües o al abellugu los toldos de los puestos, lo que tampoco fue mayor problema pa que s'averaren abondos. Especialmente los más "espertos" prefirieron dir ceo.

"Lluéu enllénase esto de rapacería y nun se pue tastiar tolos palos a gusto, quiá, nun presta, pela tardi hai endemasiada xente... tien que ser a primer hora, pa charrar colos de los llagares y prebalo con tientu..." desplicaba Armando Concheso, de 78 años y vecín de

Los vasos tovieren dedicaos al centenariu del Rial Titánicu de Llaviana.

Los Barreos, qu'arrepostiaba convencíu "esto nun ye llover...por ná pierdo yo de prebar toa esta sidre, por tres euros que me cuesta'l vasu".

Razón nun-y faltaba, porque a la tardi féxose llabor difícil prebar bien la sidre; de magar los puestos se punxeron a echalo la mocedá tomó la plaza, dispuestos a nun dexar nin un culín ensin beber.

Echóse'n falta unicamente un pocu de música afayaizo qu'acompangare l'eventu, mesmamente una parexa de gaita y tambor o una voz entonando una asturianada, sedríen el detalle perfechu pa rematar l'ambiente.

Los 1.500 vasos preparaos pa la ocasión, col escudu del centenariu del equipu fúbol de Llaviana, el Real Titánico, vendiéronse a bon ritmu y l'ambiente tuvo

Pente los asistentes de la tardi, abonda mocedá.

VII Festival de la Sidra Llaviana

Les coles facíen abegoso prebar tolos palos.

prestosu fasta bien pasao la hora en que los llagares dexaron de repartir sidre na plaza, porque foron munchos los que continuaron la folixa sidrera pelos abondos chigres y terraces de La Pola.

Comu detalle prestosu, apuntar que pudiemos comprebar qu'en dellos establecimientos nos que nun ye avezao servir sidre, aprofitaron la ocasión p'ampliar la so carta con ello; esperemos que sigan teniéndolo dempués d'esti fin de selmana.

A la mañana viniente, el mercáu tradicional completó les xornaes dedicaes a esti "Festival de la Sidra" de Llaviana, con decenes de puestos nos que se pudo mercar gastronomía asturiana y pieces d'artesanía.

Testu: Llucía Fernández Marqués.
Semeyes: Ensame Sidreru.

Echando un culín de Sidre Piñera.

Apurrieron la sidre pal eventu ocho de los llagares de los que sirven sidre nos chigres del conceyu: Acebal, L'Argayón, Viuda d'Angelón, Tomás, Fonciello, Frutos, Piñera y La Nozala.

LUJÓ SEMEYES Y LA SIDRA

DOS AÑOS DE COLABORACIÓN

Luis Vigil-Escalera

El cazaor cazáu,

En este número 102 de la revista LA SIDRA se cumplen dos años de desinteresada y fructífera colaboración entre LA SIDRA y Luis Vigil-Escalea Escalera (LUJÓ Semeyes) como colaborador fotográfico en la misma.
Durante todo este tiempo han sido 21 portadas e innumerables fotos y reportajes los compartidos, en una experiencia que se ha revelado sumamente enriquecedora para ambas partes.
A continuación, entrevistamos a Luis J. Vigil-Escalera (Lujó) para conocer un poco más de esta relación.

Foto mural fecha por Lujó pal Llagar Buznego.

Han pasado ya dos años desde que comenzaste tu colaboración con nosotros, cuéntanos en que medida la colaboración ha cambiado tu forma de ver la fotografía, que sensaciones has percibido, como piensas que te ha afectado en tu ámbito fotográfico y personal.....

Pues sí, ya han pasado dos años, 24 meses juntos. Durante este tiempo ha cambiado mucho mi forma de ver la fotografía gracias a esta relación.

He pasado de un "paisaje técnicamente correcto" a entender la fotografía de otra manera, donde quizás la técnica aún siendo muy importante, ha pasado a un segundo plano, y donde lo que busco son las sensaciones, el momento, la luz.

En definitiva las personas y tradiciones ancestrales que pueblan este mundo de la sidra, que va más allá del acto en sí de beber un culín, que refleja una riquísima etnografía y cultura popular.

Las sensaciones son tremendas, se ve tradición, pero también innovación, cultura, momentos de felicidad, momentos de compartir, trabajo duro, esperanzas, es un mundo visualmente muy rico.

En cuanto a mi obra fotográfica, aparte de la colaboración propiamente dicha, esta relación me ha abierto a nuevos campos como ha sido el trabajo publicitario, ejemplo de ello es la nueva imagen del llagar JR, así como a otros que tampoco había explorado, como el decorativo, como la gran foto de

Una de les milenta semeyes creaes demientres estos años pa LA SIDRA.

cuatro metros de largo por dos de alto encargada por el Llagar Buznego para decorar una sidrería en Xixón, la fotografía de reportaje que era una asignatura que tenía pendiente.....

En lo personal ha sido un estallido de nuevas relaciones, hay mucha gente que no conocía en este mundo y que ahora considero mis amigos, otros buenos conocidos, y evidentemente algún disgusto que otro, como cuando "te roban" tu obra para beneficio propio, pero eso ha sido casi anecdótico, en general me parece que mi mayor satisfacción es haber conocido tanta y tan buena gente.

Cómo piensas que ha afectado a la revista tu colaboración, has apreciado algún cambio, algo que te haya llamado la atención?

Sería inmodestia por mi parte decir que ha mejorado, pero evidentemente ha sido así. No tanto por mi propio mérito sino porque como fotógrafo creo que he sabido transmitir a sus responsables la importancia de la imagen, y ellos que estaban muy abiertos a mejoras, lo han interiorizado como algo propio, preocupándose ahora mucho más por la calidad del trabajo en impresión, de la calidad de las fotografías enviadas por todos los colaboradores, por la búsqueda de un camino de calidad y de un estilo propio.

Lógicamente esto no se consigue en dos años, pero vista su disposición no me cabe la menor duda de que lo vais a conseguir.

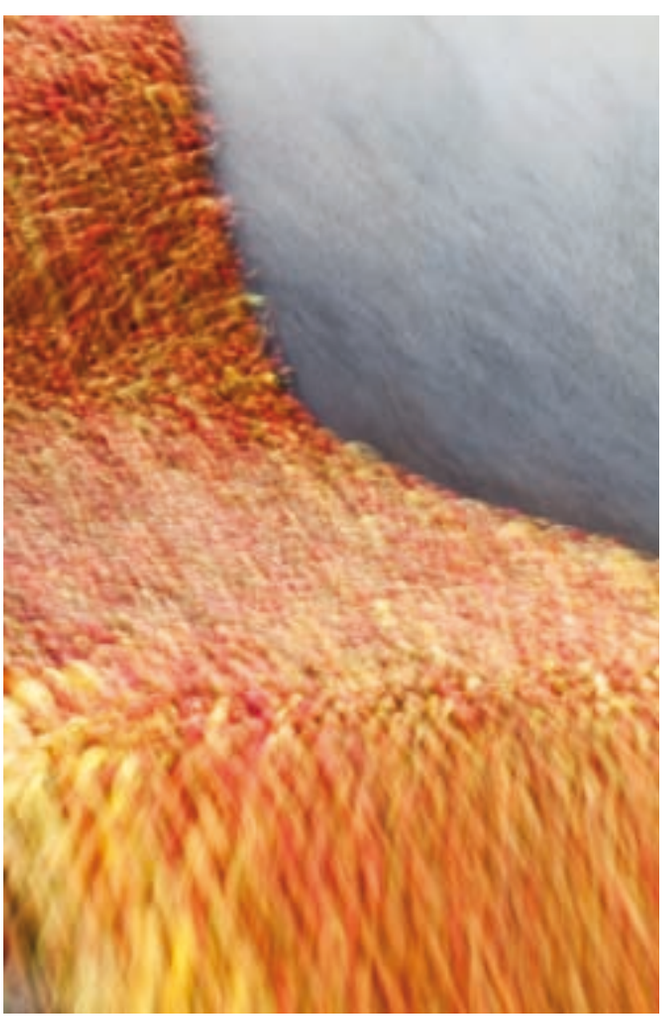
Por otro lado, dadas mis relaciones fotográficas, es mucha gente la que se ha ido arrimando a este mundo de la sidra, y muchos los fotógrafos que han comenzado a trabajar en este campo.

En estos años ¿hay alguna anécdota que te gustaría destacar?

Anécdotas ha habido muchas. Una de ellas es que, dado que firmo mis fotografías como Lujó Semeyes, mucha gente piensa que "semeyes" es en realidad un apellido.

Otra que personalmente me gratifica mucho, es que uno de mis objetivos está firmado por Ángel Nieto después de haberle hecho una foto bebiendo un culin, y de niño era mi ídolo, le pedí que lo firmase. Dado que estaban allí presentes Alvaro Bautista, Torrontegui y Jaime Olivares, quisieron firmarlo también, por lo que creo que tengo el objetivo "mas motorizado" de la fotografía.

Otra curiosa anécdota es que desde hace algo más un año, la agencia fotográfica *Getty Images* se interesó por mi trabajo y curiosamente, al contrario de lo que esperaba, la mayoría de los trabajos solicitados tienen que ver con la sidra y no con mis paisajes, o que la primera muestra individual que realizaré en



Mazana retratada por Lujó pa LA SIDRA.

Furgoneta cola nuea imaxe corporativa del llagar J. R.

una galería de arte será precisamente un trabajo sobre la sidra y no sobre el paisaje...

Aparte de tu relación con la revista, cuéntanos un poco que más has hecho profesionalmente estos dos años.

La verdad es que durante este tiempo ye hecho muchas cosas.

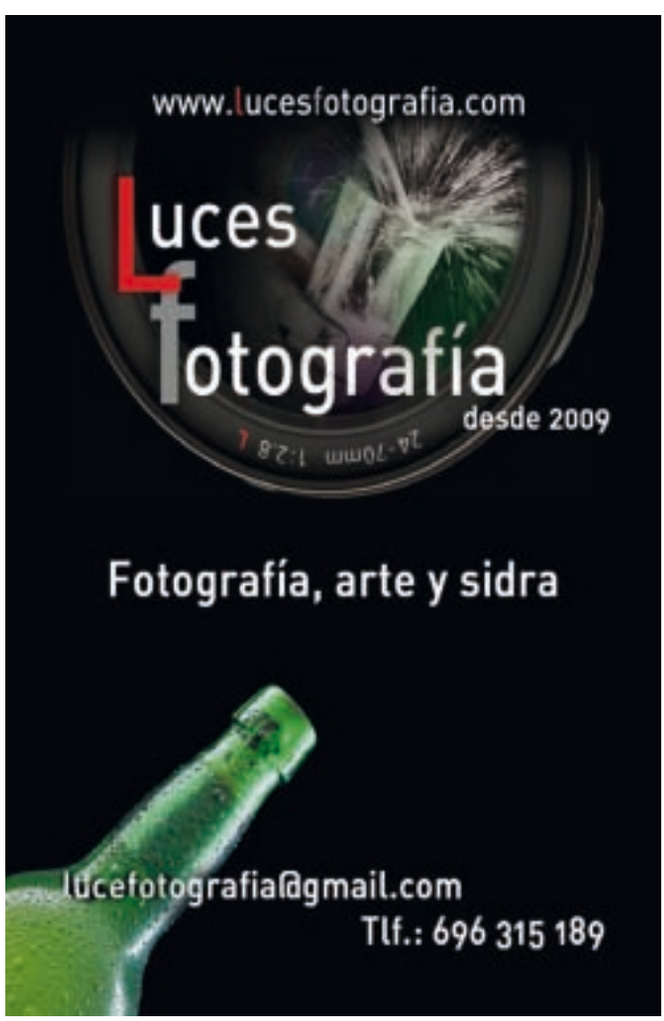
Por una parte, he continuado con mi trabajo sobre las playas de Asturies, aumentando mi archivo fotográfico, e intentando mejorar la técnica y el estilo personal.

Hemos realizado César Fernandez y yo una interesante exposición fotográfica sobre los emigrantes en Asturies que ha estado cerca de dos años por las salas asturianas y que aún continuará después del verano por Xixón, en colaboración con la ONG Intervalo.

También hemos fundado un foro de fotografía en internet con algún otro amigo más que se está consolidando como unos de los foros referentes del panorama español.

Hemos organizado un congreso internacional de fotografía en Llangréu, y he añadido a mi archivo unas 12.000 fotografías sobre la sidra, para un trabajo que se adelantó en dicho congreso sobre el proceso completo de la sidra, han sido muchas cosas....

Semeyes: Lujó Semeyes.



Sidra Herminio, una historia en corchos

En el décimo aniversario del Récord Guinness de los corchos de sidra, repasamos a través de ellos la historia de un llagar.

Antiguos corchos del Llagar Herminio.

Coincidiendo con el décimo aniversario de la Certificación del Récord Guinness de los corchos de sidra de Asturies otorgado a Antonio Fontela y su mujer Rosa Valdés, vamos a reconstruir la historia de un llagar partiendo de sus corchos.

El Llagar de Herminio acogió durante los pasados meses la colección de corchos más completa del mundo, según acreditan los récord Guinness. Además, durante ese tiempo, se tuvo a disposición de los clientes del llagar una práctica guía que permitía ubicar en los paneles la situación de los distintos corchos y llagares.

Para hacerse una idea de hasta qué punto la historia de la sidra asturiana está representada en estos corchos, hay que tener en cuenta que algunos de ellos tienen más de cien años y muchos pertenecen a llagares ya desaparecidos.

En los corchos más antiguos de la colección podemos observar que la imagen impresa es, simplemente, la de un manzano al que acompaña la leyenda del llagar, junto con el texto "especial para sidra" que lo acreditaba como apto para este uso.

Herminio Alonso Buznego, fundador del llagar que lleva su nombre, nació en Arroes, alrededor del año 1911 -una vez más, como ocurre con frecuencia en el mundo de la sidra, podemos comprobar la vinculacíon de algunos apellidos, como el de Buznego, a la sidra y en este caso muy especialmente a Arroes-.

En el año 1938 se desplaza a Uviéu, para ayudar a elaborar sidra al Llagar de Avelino Sampedro, situa-

Antonio Fontela y Rosa Valdés, propietarios de la Colección Guinness de Corchos de Sidre.

do al lado del cementerio de Uviéu, en San Esteban, y que entonces elaboraba la conocida como "Sidra Sampedro".

Posteriormente Herminio se trasladaría a pocos metros de la ubicación del que más adelante sería su llagar. Pero no esperó a tener su propio llagar para comenzar a mayar, sino que durante las obras de construcción de éste, alrededor del año 1.943, empezó a producir sidra utilizando para ello las instalaciones del llagar de Inés de Pascua, situado también en el Camino Real.

No sería hasta el año 48-49 cuando Herminio produce su primera llagarada en la ubicación actual del llagar.

El primer corcho del Llagar de Herminio del que disponemos en la colección data de 1949, es decir, de los comienzos del llagar, y en él solo pone "Sidra Herminio, Colloto" . Podemos comprobar que en esa época aún no venían marcados los corchos con ninguna señal identificativa de los distribuidores o fabricantes de los mismos.

En años posteriores, el llagar empieza abrir para espichas por San José y Semana Santa. Recuerdo haber asistido a alguna allá por los años 70.. Por esa fecha los corchos empezaron a marcarse añadiendo las siglas G.A.M. 4,6%, que quiere decir Grado Alcohólico Mínimo 4,6%, ya que según la legislación, la sidra natural tiene que contener un grado mínimo de 4,5%. Se incluía también en el corcho el registro embotellador

Los primeros corchos namás traíen un pumar y el testu "Especial para Sidra".

y las palabras "Sidra natural".

Por esa época se incorporan al llagar familiar los dos hijos de su fundador: Herminio, el mayor, y Luis, que se dedicaría principalmente a la restauración, una vez que el llagar empieza a organizasr espichas.

Los corchos siguen avanzando al mismo ritmo que el llagar y empiezan a llevar impresas marcas específicas de los fabricantes, como la "V" de Víctor, siendo de los primeros en marcar los corcos"CV" de Conrado Vilar, "A" de Alpequin, "II" de Coem Astur, o la "@" de Lozano.

Recuerdo que conocí personalmente a Herminio en aquellas primeras espichas de Semana Santa, que se celebraban en el actual restaurante, donde tenía la pomarada y algunos toneles en los que iba anotando los culetes que tomábamos a tiza, "cuatro y raya", y tengo que reconocer que intentábamos por todos los medios poder escamotearle alguno, pero no había manera, fuimos incapaces de escatimarle un mísero culete, aunque él siempre magnánimo, al final siempre nos invitaba a una ronda.

En nuestra amistad llegó a comentarme, cuando le preguntaba sobre los misterios de la sidra, que debajo de la cama mantenía siempre una caja de sidra, para matar el secañu por la noche, llegando en ocasiones a bajar al llagar en plena noche para probar y saber cómo iba el proceso de fermentación, o si estaba lista para corchar. Decía que aquella era la hora de "la prueba de los duendes"y que la noche y el silencio despiertan los sentidos.

El 14 de junio de 1996 se inauguró la ampliación del Llagar Herminio, dándole a la estructura un piso más, y proporcionándole de esta manera un gran salón para la celebración de bodas, comuniones, espichas... Sobre ese año adquieren también la casa contigua y el aparcamiento; esta casa se restauró el año pasado, y alberga en la actualidad la sala de prensa neumática.

Es en el año 2001, coincidiendo con la normativa que hacía obligatorio el etiquetado de la sidra, cuando registran su logotipo y se imprime en el corcho el escanciador que actualmente los distingue.

En el 2002 se comienza a marcar con el tipo y letra que caracteriza a la actual etiqueta y en el 2006 incorporan la "H" en los cabezales del tapón, que permite identificar sus botellas desde arriba, sin sacarlas de la caja.

En la actualidad el Llagar de Herminio tiene capacidad para almacenar un millón de litros de sidra, de los cuales dedica una parte a la producción de su marca con D.O. Zythos, desde que en el 2003 se acogieron a la Denominación de Origen Sidra de Asturies,

Los corchos de esta sidra, en un principio, no tienen marcados los cabezales, pasando más adelante a incluir una manzana en su diseño, para finalmente llevar inscrita la marca con el logotipo de la D.O.P.

Recordemos que en el Llagar de Herminio también elaboran sidra de mesa ó de nueva expresión y que sus sidras han cosechado premios en los festivales de Nava y de Gascona, en Uviéu.

No puedo terminar este artículo sin hacer un reconocimiento a la nueva generación, Andrés que, trabajador como su padre y su tío, seguirá la saga. Esperemos seguir disfrutando del buen hacer de Herminio, entre los toneles y de Luis en la hosteleria, con sus habituales jornadas gastronómicas de los productos más emblemáticos para la sidra.

Testu y Semeyes: Manuel Gutierrez Busto

Efectos beneficiosos del consumo moderado de sidra

Sabíamos que la sidra, además de rica, es sana, pero nunca está de más que nos lo recuerde un experto en la materia. En este caso es Miguel Pocovi, Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular, Secretario de la Fundación Grande Covián, quien recomienda el consumo de sidra.

La sidra cumple actualmente distintas funciones que abarcan aspectos sociales, fuente de energía para nuestro organismo y propiedades beneficiosas para nuestra salud. Todos estaremos de acuerdo que para determinadas relaciones sociales es de gran utilidad contar con el apoyo y compañía de unos "culinos" de sidra.

La sidra y otras bebidas fermentadas tienen su origen en las culturas clásicas. Probablemente surgieron al mismo tiempo que la agricultura consecuencia de la fermentación casual de frutas y granos.

Pero no todas las bebidas alcohólicas son iguales. Hay una diferencia importante entre las bebidas fermentadas de baja graduación, tales como la sidra el vino o la cerveza, ricas en polifenoles, y bebidas pobres en estos compuestos como las destiladas de mayor graduación.

La sospecha de que no todas las bebidas alcohólicas se comportan igual en relación a la salud procede de un estudio epidemiológico realizado por un grupo de investigadores británico (St Leger y colaboradores 1979) en el que analizaron el consumo de alcohol y mortalidad coronaria en un total de 18 países. Sus resultados mostraban que un mayor consumo de alcohol se asociaba a una menor mortalidad coronaria. Por otra parte, cuando estos investigadores dividían el consumo de alcohol entre bebidas fermentadas de baja graduación y licores observaban que esta asociación solo se mantenía en el caso del as primeras, tales como la sidra.

En vista de estos resultados concluyeron que la relación negativa entre el consumo de bebidas alcohólicas y mortalidad coronaria depende de bebidas fermentadas y no del consumo de alcohol "per se". A partir de este estudio se analizó el efecto del alcohol sobre el riesgo de enfermedad coronaria y diversos estudios mostraron una relación en forma de U entre el consumo de alcohol y la enfermedad isquémica coronaria. Es decir un consumo moderado de alcohol muestra un descenso de la incidencia de enfermedad coronaria pero un elevado consumo incrementa este riesgo.

Otro aspecto interesante de la sidra es el hecho que ésta tiene menos calorías que la cerveza: 45 kilocalorías por 100 gramos la cerveza frente a 40 kilocalorías la sidra.

El efecto cardioprotector se debe en parte al aumento que se produce del colesterol HDL (colesterol bueno), y a la mejora de la función endotelial, la capacidad que posee el alcohol de reducir la agregación plaquetaria y el incremento de la fibrinólisis.

Es un hecho bien demostrado el que consumo moderado de bebidas fermentadas tiene beneficios en la prevención de enfermedades cardiovasculares en adultos, debido a su importante contenido en polifenoles.

Existen menos datos sobre el efecto beneficioso de la sidra, pero su baja graduación alcohólica, 4-6º, y su alto contenido de polifenoles apunta hacia un comportamiento beneficioso de su consumo moderado. La sidra contiene más de quince compuestos fenólicos con un alto poder antioxidante: taninos, antocianos y flavonas. El contenido de antioxidantes de la sidra es superior al del vino blanco, té negro y verde, tomate, cebolla y berenjena. Estos polifenoles actúan evitando la oxidación de las lipoproteínas de baja dentensidad, que son muy aterogénicas cuando se oxidan.

Recientemente el estudio PREDIMED (Efectos de la dieta mediterránea en la prevención primaria de la enfermedad cardiovascular) señala que el consumo moderado de bebidas fermentadas se puede considerar parte de una alimentación saludable por la baja

graduación alcohólica y las materias primas con las que están elaboradas. Por este motivo, una de las principales referencias en materia de nutrición, la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), incluye en la Pirámide de la Alimentación Saludable las bebidas fermentadas (sidra, cerveza, vino o cava) de forma opcional y moderada. Dejando muy claro que los niños y adolescentes menores de no deberían consumir ni una gota de alcohol.

Otro aspecto interesante de la sidra es el hecho que ésta tiene menos calorías que la cerveza: 45 kilocalorías por 100 gramos la cerveza frente a 40 kilocalorías la sidra.

Sin embargo, hay que tener siempre presentes los problemas derivados del abuso de la sidra, como

El contenido de antioxidantes de la sidra es superior al del té negro y verde, tomate, cebolla y berenjena.

consecuencia de su contenido de alcohol (la cirrosis hepática y la hepatitis alcohólica, sus efectos sobre el sistema nervioso, la pancreatitis crónica, la hiperlipidemia, cardiopatía, malnutrición por déficit de vitamina D, el alcoholismo y la dependencia...)

El alcohol de la sidra constituye una fuente importante de energía para el organismo y desempeña un papel importante en la nutrición. Hace más de 100 años que Atwater y Benedict demostraron que los humanos podemos utilizar la energía liberada por la oxidación del alcohol y que puede sustituir, en términos de energía, a la que conseguimos mediante la oxidación de las grasa o los hidratos de carbono.

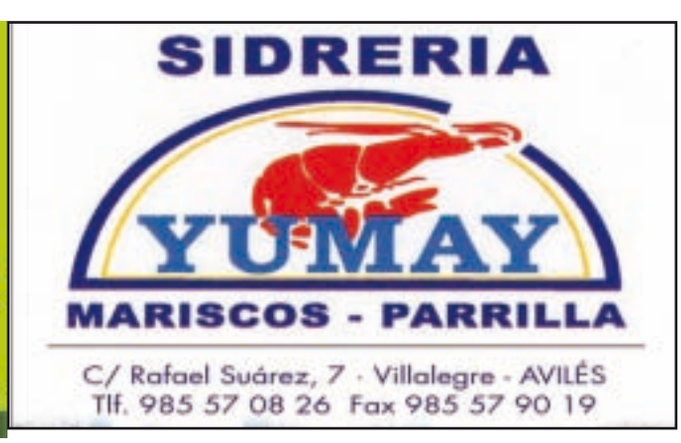
Un gramo de alcohol nos proporciona 7 Kcal, superior a la energía que nos libera un gramo de hidratos de carbono, 4 Kcal e inferior a la oxidación de un gramo de grasa 9 Kcal

Una persona adulta normal, con una actividad normal, necesita diariamente 2.600 Kcal; si consume un litro de sidra, la contribución de ésta le supondrá aproximadamente 15 % del gasto energético total.

Sin embargo el alcohol como fuente de energía, se diferencia de las otras fuentes de energía en que prácticamente solo se metaboliza en el hígado y no es metabolizado por el músculo; por otra parte el alcohol se metaboliza a velocidad constante e independiente de su concentración en sangre.

El alcohol se absorbe más lentamente cuando la sidra se ingiere en el transcurso de una comida, pero hay que destacar, en contra a la creencia popular extendida, que la ingestión previa o simultánea de alimentos no reduce la absorción de alcohol ni su concentración en sangre. Hecho que debe tenerse en cuenta a la hora de tomarse unos "culinos" de sidra y predecir el índice de alcoholemia.

Testu: Miguel Pocovi, Caderalgu de Bioquímica y Bioloxía Molecular Secretariu de la Fundación Grande Covián



Eficiencia energética en llagares

En estos tiempos de crisis económica, la efectividad en la gestión de la energía es un tema crucial para el éxito de cualquier organización. El consumo de energía, como una variable más dentro de la gestión de un negocio, adquiere relevancia cuando de esa gestión se pueden obtener ventajas que se traducen directamente en ahorros reflejados en la cuenta de resultados.

Para una correcta gestión energética de los llagares es necesario conocer los aspectos que determinan cuáles son los elementos más importantes a la hora de lograr la optimización energética, conocimiento que permitirá un mejor aprovechamiento de los recursos y un ahorro tanto en el consumo como en el dimensionamiento de las instalaciones.

¿Cómo podemos ahorrar?

Se han de contemplar dos aspectos fundamentales que permiten optimizar el gasto en energía y, por lo tanto, maximizar el beneficio:

- Pagar menos por la energía que se consume. Esto se consigue a través de la optimización de la contratación energética.
- Consumir menos energía, sin que se vean afectados la calidad de los servicios suministrados, este objetivo se alcanza mediante la optimización de las instalaciones.

La herramienta para conseguir la optimización es la Auditoría Energética, la cual es un proceso sistemático sobre la que se asienta un plan estructurado de

ahorro energético. Implica: la toma de datos del estado y hábito de consumos energéticos de la organización, estudio y análisis de los mismos, clasificación de prioridades, propuesta de alternativas, cuantificación de ahorros y toma de decisiones. Resumiendo, un minucioso y pormenorizado análisis de los usos y necesidades energéticas de su instalación.

El objetivo es conseguir disminuir al máximo el coste energético por botella de sidra.

Optimización energética de un llagar

Mediante la realización de una Auditoría Energética en un llagar asturiano, se han establecido unas mejoras que consiguen reducir los costes energéticos en un 18%. Pero ¿dónde se puede reducir?

Optimización de la contratación. Existen varios parámetros asociados a esta optimización, pero lo que se consigue son ahorros directos, sin necesidad de inversión y con aplicación inmediata. En el caso de estudio, a través de esta medida se consiguen ahorros que ascienden a 2.304€/año.

Optimización de las instalaciones. En este caso es necesario saber identificar los consumidores de energía. La mayor parte de consumidores son los asociados al proceso, pero también es necesario tener en cuenta otros como la iluminación.

En los lagares asturianos la energía que se utiliza para la elaboración de la sidra es fundamentalmente eléctrica a lo largo de todo el proceso, utilizando la energía térmica esencialmente en el lavado de las botellas.

Los meses de mayor gasto energético, coinciden con los meses de elaboración de la sidra, aunque anualmente la fase del proceso mayor consumidor de energía se corresponde con el embotellado.

Normalmente existen mejoras que se corresponde con modificaciones de hábitos de actuación, estas son mejoras que requieren inversión cero y son fáciles de implantar. En este caso, estas medidas suponen un ahorro anual de 2.480 €.

El resto de mejoras, se encuentran en el lavado de botellas mediante utilización de energías renovables y en la iluminación, obteniéndose grandes ahorros en la iluminación exterior. Si se llevan a cabo todas las mejoras propuestas se conseguirían unos ahorros de 61.311 kWh/año.

Otros elementos que es necesario estudiar en cada caso son los grupos de frío, los compresores y las bombas y motores del proceso.

El objetivo es conseguir disminuir al máximo el coste energético por botella de sidra.

Conclusión:

La eficiencia energética en llagares proporciona ahorros económicos con lo que se consigue mejorar la competitividad de la empresa, mejores condiciones de trabajo y un mayor respeto y conservación del medio ambiente disminuyendo las emisiones de CO_2.

Testu: Patricia Zapico - Ingeniera de Minas y Directora Técnica en REDUZCA S.L.
Semeyes: Cedíes por REDUZCA S.L.

ENCAM
R E C O M E N D

PA QUEDASE

Hay sitios donde se entra para quedar, y la **Sidrería Vega Redonda** es uno de ellos. Entrar, o si el día está bueno, sentarse en la terraza, y disfrutar con unas tapas y tomando unas botellas.

Buen ambiente, buena cocina, y de las mejores sidras para elegir (**Orizón** y **Buznego**), de tal forma que mientras estamos disfrutando de sus servicios, ya podemos ir preparando la próxima visita, estudiando nuevas combinaciones entre alguna de las sidras y los platos que nos ofrecen.

Lo dificil es marchar.

REST. SIDRERÍA VEGA REDONDA. RÍU GÜEÑA 2. CANGUES D'ONÍS. T .984 840 053.

UNOS CULETES BIEN PRESTOSOS

La **Sidrería ACBU** en Cangues d'Onís tien munchu qu'ufiertar a los sos veceros, y nun sedríe xusto pasar per alto la calidá de la so cocina, y lo mucho que destaquen los sos postres caseros, pero nesta ocasión queremos destacala pola sidre. **El Gobernador**, perfechamente servío, nel so puntu de temperatura, culetes bien midíos, echaos con gracia y atención al puntu.

Un auténticu placer.

P'acompangar y ensin metemos en mayores, podemos prebar una tapa de cecina de güe del Valle del Esla, esquisitu, y si tenemos el paladar finu, unes anguiles afumiaes que de xuru, sosprenderán a más d'ún.

SIDRERÍA ACBU
CONSTANTINO GONZÁLEZ SOTO, 2
CANGUES D'ONÍS / T. 639 731 998
WWW.ACBU.NET

POTE DE BERCES

Hoy proponemos un plato tradicional, contundente, de los que se disfruta en la boca, y asienta el estómago: un pote de berces, como el que preparan en la **Sidrería Bedriñana**.

Con verduras y patatas caseras acompañadas de lo mejor del Samartín, y por supuesto, sabiamente tratado en cocina, sin excesos ni florituras y con respeto a las formas y el fondo al que obliga la tradición.

Acierto en el plato, abundancia al servir, y para beber que no falte sidra, que aquí siempre será de Villaviciosa, como la de **Cortina Coro** que tienen ahora mismo, indispensable para disfrutar bien del pote.

SIDRERÍA BEDRIÑANA. MALIAYO 1. VILLAVICIOSA T. 639 731 998

SERVICIU COMPLETU

En poques ocasiones comu nesta poemos falar d'una alternativa tan completa comu la que mos ufierta'l **Llagar Casa Segundo.** En primer llugar pola sidra que mos sirven, del mesmu llagar, llóxicamente, pero tamién pol estupendu merenderu col que cuenta, a la solombra los pumares y perafayaizu p'aprovechar el solín del branu.

Arriendes d'ello, una carta curiosina, ensin complicaciones fates y d'una calidá, abundancia y buen preciu, de lo que yá nun queda.

La fabada impresionante ensin matices, la tortiella de pataca, espectacular de toes toes, y la chopa al sartén marca la diferencia... por nun falar de los callos o la carne asao.

Un ambiente popular, de chigre de tola vida, una atención rápida y tratu prósimu que s'agradez.

Eso sí, convién acutar mesa.

LLAGAR CASA SEGUNDO. CABUEÑES. XIXÓN T. 985 33 36 32

Madrid se viste de Verde Sidra

La sidra es uno de los productos más representativos de Asturies, y como tal, allí donde va un asturiano no puede faltar nuestra bebida por excelencia. Sin duda, Madrid es uno de los principales destinos de los asturianos que salen de su tierra en busca de trabajo o de continuar sus estudios, uno de los motivos por los que en la villa madrileña cada vez se consume más sidra y sus puntos de venta comienzan a proliferar.

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

Tal vez podría decirse que los restaurantes asturianos están "de moda", pero lo cierto es que si se quiere disfrutar de un buen culín bien escanciado hay que ser cauteloso a la hora de elegir cuál de estos establecimientos visitar, ya que no es difícil encontrarse con alguna "sidrería" madrileña en la que sus empleados no sepan distinguir entre sidra natural y sidra de barril o incluso que desconozcan lo que es la sidra en general.

Sin embargo no todo es negativo, ya que en Madrid también es posible encontrar restau-

rantes que suponen auténticas embajadas asturianas en las cuales se fomenta la cultura sidrera y se da a conocer la gastronomía de Asturies a madrileños y turistas llegados de todo el mundo.

De esta forma, la sidra va poco a poco cogiendo presencia, arropada además por los escanciadores de todo tipo que hacen posible que aquellos que quieran probarla y no están habituados a escanciar con sus propias manos puedan hacerlo igualmente.

Además, en una situación de crisis económica como la actual, la sidra se erige como una alternativa ideal a otras consumiciones menos asequibles, gracias a su buen precio y a su carácter social, ya que se trata de una bebida para disfrutar en grupo.

En este contexto, cabe decir que se está fomentando cada vez más el consumo de sidra fuera de Asturies, aunque quizá se echa en falta más apoyo por parte del Gobierno asturiano, algo que se hace notar especialmente entre la mayoría de hosteleros asturianos que trabajan en Madrid.

"Hay que luchar por el producto asturiano, por la cultura asturiana", afirma Nicolás Parrondo, propietario de la sidrería madrileña Casa Parrondo, que nos comenta que echa de menos sentirse más respaldado en este sentido por parte del Gobierno de Asturies y propone que se fomenten "más campañas publicitarias" sobre este asunto fuera de nuestra tierra, incrementar la representación asturiana en la Feria Internacional de Turismo en España (Fitur) o "montar carpas en las que se distribuya fabada y sidra" en algún lugar emblemático de Madrid.

Arturo Fernández:

"El Dom Pérignon se queda corto con el sabor de nuestra sidra"

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

El actor gijonés nos habla de su relación con la gastronomía asturiana en una entrevista en el Teatro Amaya de Madrid, donde recientemente ha cosechado un gran éxito con la obra teatral "Los hombres no mienten".

¿Te consideras una persona sidrera?

"Sí. La sidra es muy buena, cuando la tomas duermes bien y te ayuda a soñar".

Tú que pasas mucho tiempo fuera de Asturias por motivos de trabajo, ¿sueles buscar en cada ciudad un rincón asturiano donde sentirte como en casa?

"Asturias yo la llevo en mi corazón, no es necesario estar allí para recordarla, aunque cuantos más años tienes más te gusta estar cerca de ella".

¿Crees que en Madrid hay cultura sidrera?

"En Madrid somos muchos asturianos. En mi caso, hay una peña de amigos que nos reunimos de vez en cuando para tomar una sidra y recordar vivencias de niñez y juventud, que posiblemente sea lo más bello de recordar".

¿Cuáles son tus productos asturianos predilectos?

"¿Lo que más me gusta? Estar en Asturias acompañado de buenos amigos. Todo es muy agradable. Además, Asturias siempre está presente con su fabada y con su sidra. Y, sobre todo, el buen corazón de un asturiano".

Un buen traje es el complemento por excelencia de un hombre elegante. ¿Crees que una botella de sidra puede vestir una buena mesa?

"Todo depende del sitio donde vayas a degustar esa comida. Si es al aire libre te puede sobrar el traje, pero lo que siempre va a estar presente es la sidra, especialmente en manos de un asturiano".

Tú que eres todo un maestro en el arte de la galantería, ¿qué estilo de sidra elegirías para seducir a una mujer, espumosa, de mesa o natural?

"Elegiría la que más le guste a ella, pero sea cual sea, si se la ofreces con el cielo azul o la noche estrellada de mi tierra, el Dom Pérignon se queda corto con el sabor de nuestra sidra".

Samuel Menéndez Trabanco
Llagar Trabanco

"Hay que mantener y potenciar el prestigio que tiene lo asturiano entre los madrileños"

El gerente de Trabanco, uno de los llagares que más sidra vende en Madrid, nos habla de la buena imagen que nuestra bebida tiene en este mercado.

¿Se podría hablar de cultura sidrera en Madrid?
"Madrid es uno de los mercados más destacados para sidra de Asturies. No sólo por los asturianos que se encuentran allí, sino también por la extraordinaria imagen que la lo asturiano tiene en Madrid. Debemos mantener este prestigio... y uno de los grandes valores con que contamos es la calidad de nuestra sidra y la riqueza cultural que la rodea".

¿Cuáles son, a tu juicio, los puntos fuertes que tiene la sidra en este mercado?
Es una bebida fresca, ideal para consumir en grupo y acompañar a la cultura del *tapeo*.Cuenta con el añadido cultural del escanciado, técnica que cada vez cuenta con más adeptos.

¿Qué medidas de promoción propondrías fuera de Asturias?
Sería conveniente que instituciones como la D.O.P. centrasen su esfuerzo en promocionar la sidra en mercados nacionales e internacionales.

Juan Jose Tomás Pidal
Llagar JR.

"En los tiempos que corren, la sidra es una alternativa muy buena, porque es una bebida fresca y muy asequible"

Juan José Tomás Pidal nos habla de su punto de vista como propietario del Llagar JR. sobre la situación del mercado de la sidra en el exterior de Asturies.

¿Cuál es tu visión del mercado de la sidra fuera de Asturias?
"La sidra fuera de Asturias tiene bastante aceptación, allí donde se van creando puntos de venta la gente la prueba, la consume y la disfruta. Tiene buen precio y cada vez se vende más".

¿Crees que la sidra puede ser una alternativa de calidad y más económica que, por ejemplo, el vino?
"En los tiempos que corren, como alternativa es muy buena, porque es una bebida fresca y muy asequible, y además se bebe en grupo".

¿Qué tipo de implicación por parte del Gobierno asturiano sería positiva para estar a la altura de las necesidades del mercado?
"Estaría bien que tuviésemos ayuda para organizar eventos fuera de Asturias, pero sobre todo lo que necesitamos es una mayor unión entre nosotros para abrir puntos de distribución y que la gente vaya conociendo la sidra, hay que abrir mercado".

El Couzapín de Carlos Tartiere

Encuentros con la sidra

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

Muy cerca del conocido parque madrileño del Retiro se encuentra el Couzapín de Carlos Tartiere, un restaurante que se define por su especialidad en platos tan asturianos como la fabada o el cabracho, en una cocina que mantiene abierta durante todo el día.
Tanto el Couzapín como el restaurante Carlos Tartiere, que comparten dueños, organizan cada año sus "Encuentros con la sidra", en los que aficionados y catadores expertos valoran el sabor y el aroma de la bebida asturiana por excelencia.

El Couzapín es un restaurante muy amplio con un gran comedor, un salón especial en el que se organizan grandes celebraciones y eventos y una animada zona de barra en la que degustar bollos preñaos, empanadas recién hechas y quesos típicos asturianos como el de Gamonéu (Gamonedo), el Cabrales y la Peral, todo ello regado con un buen culín de sidra natural Cortina o Trabanco que los camareros se encargarán de escanciar.

El restaurante, que recibió el mismo nombre que el caserío familiar de Salas en el que los dueños tienen sus raíces, tiene especialidad en pescados del Cantábrico, lomo de vacuno mayor asturiano y fabada, esta última con especial protagonismo gracias a las Jornadas Gastronómicas de les Fabes que se organizan en el local cada año y que ya va por su décima edición.

El Couzapín, que también dispone de sidra espumosa El Gaitero y de sidra de mesa Poma Aurea, alberga anualmente junto con el Carlos Tartiere los "Encuentros con la sidra", en los cuales sus clientes pueden catar diferentes tipos del líquido elemento asturiano.

El Couzapín de
Carlos Tartiere
Calle de Menorca 33
Metro Ibiza
Tlfn. 914 009 355
www.restaurantecouzapin.com

Casa de Asturias

Todo Tipo De Productos Asturianos

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

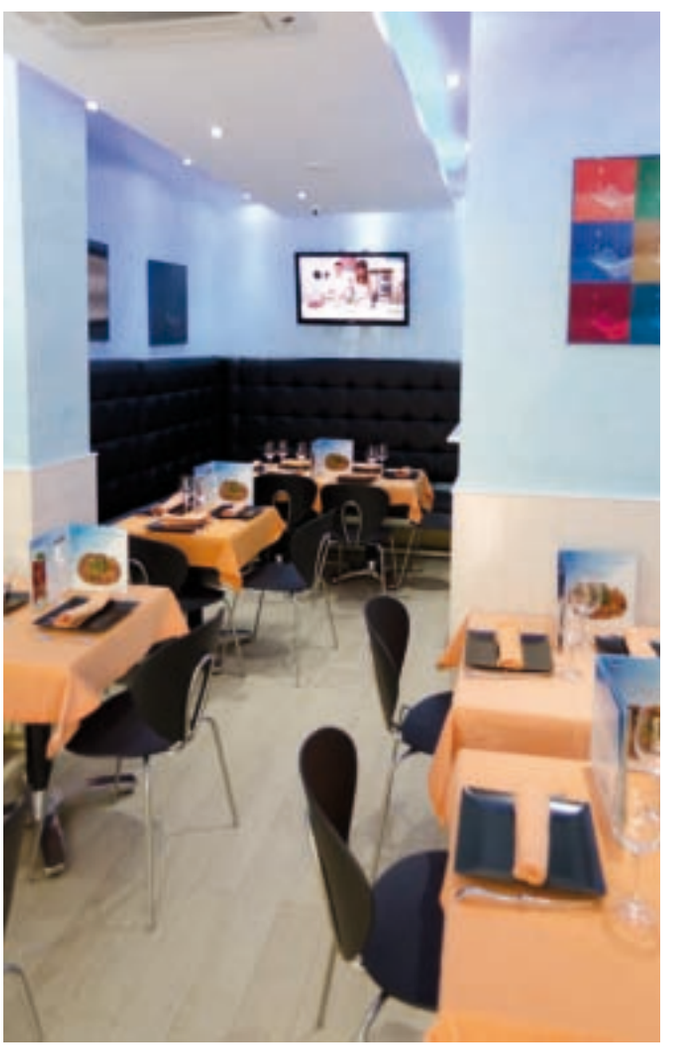
Casa de Asturias es una pequeña embajada asturiana en Madrid, compuesta por dos restaurantes y una tienda Gourmet en la que sus clientes pueden comprar todo tipo de productos recién llegados de la región para degustarlos donde más les apetezca.
La sidra natural Trabanco y los escanciadores de pared y eléctricos son el denominador común de los tres establecimientos.

Casa de Asturias nació en el barrio madrileño de Lavapiés hace trece años con la apertura de su primer restaurante, situado muy cerca de la boca de metro. Con ambiente de chigre y una decoración muy tradicional, el plato que más destaca en su carta es sin duda el churrasco de buey asturiano troceado con patatas y pimientos.

Sin embargo, aquellos que prefieran un estilo más moderno no tendrán más que acercarse hasta el barrio de Salamanca, concretamente junto al metro Diego de León, donde se encuentra el otro restaurante y su recién inaugurada tienda Gourmet. Ambos tienen en común la sidra natural Trabanco y los escanciadores de pared y eléctricos, por lo que sus clientes sólo tendrán que decidir si prefieren tomarla allí mismo o comprarla para llevar.

El restaurante tiene especialidad en cachopo, chorizo a la sidra y escalopines al cabrales, y cambia cada semana las sugerencias de su carta, la cual se puede degustar tanto en el comedor como en su amplia terraza.

Para los clientes que prefieran preparar una buena comida asturiana en su casa, estar lejos de Asturies ya no es un problema, porque la tienda Gourmet pone a su disposición todos los productos necesarios, desde les fabes y su compangu hasta miel, mermeladas y licores.



Casa de Asturias I
Calle Argumosa 4, Metro Lavapiés
Tlfn. 915 272 763
Casa de Asturias II
Diego de León 57,
Metro Diego de León
Tlfn. 913 092 345

Tienda Gourmet
Calle General Díaz Porlier 84
Tlfn. 914 021 855
www.casadeasturias.com

Casa Parrondo

40 Años De Cocina Asturiana

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

Situado en pleno centro de Madrid, Casa Parrondo es una sidrería tan conocida que no necesita presentación, avalada por cuarenta años de experiencia en la elaboración de platos con auténtico sabor asturiano.
Esta pequeña embajada de Asturies es perfecta tanto para pasar una velada tranquila en el restaurante como para tomar una botella de sidra natural en ambiente de chigre o descansar en su amplia terraza tras una larga tarde de compras en verano.

Con una materia prima 100% asturiana, Casa Parrondo dispone de una carta muy variada en la que destacan especialidades como la caldereta luarquesa de pescado y marisco, el rodaballo al horno a la esencia de sidra y la carne de buey de Somiedu (Somiedo).

"Hay que luchar por el producto de Asturias, por la cultura asturiana", declara Nicolás Parrondo, dueño del restaurante y famoso por haber adquirido varias veces el Campanu, que es como se conoce en Asturias al primer salmón de la temporada, para ofrecerlo a sus clientes en un menú degustación.

Pero no podemos hablar del Casa Parrondo sin mencionar su Semana de les Fabes, durante la cual se puede elegir entre 25 maneras diferentes de probarlas – con callos o perdiz, con centollo, pote asturiano… - en un menú especial que incluye, como no podía ser de otra forma, sidra y arroz con leche.

"La gente quiere ver escanciar, ver la sidra caer en el vaso", explica Parrondo. Por eso en su restaurante se sirve la sidra, Cortina, Trabanco y en ocasiones Coro y Fanjul, recién escanciada y en su punto.

Casa Parrondo
Calle Trujillos 4 y 9,
Metro Callao / Sol
Tlfn. 915 226 234

El Llagar

Sidra Y Cocina Asturiana De Premio

Platos de elaboración artesanal, espichas cada semana y el primer premio en la Feria de la Tapa de Madrid 2007 con su tosta de Matachana con manzana son las señas de identidad de esta sidrería restaurante situada en el barrio de Canillejas.
Cada verano celebran en su amplia terraza el Día de la Sidra, en el que los asturianos asentados en Madrid sacian su nostalgia al compás de los gaiteros mientras los camareros escancian culinos de sidra natural.

Con una decoración muy cuidada y repleta de elementos asturianos, El Llagar es un restaurante amplio y luminoso con un gran comedor en el que se puede disfrutar de especialidades de la casa como el bacalao confitado con crujiente de verduras, empanadas y bollitos preñaos recién hechos o algún marisco de su vivero, sin olvidarnos de su premiada tosta de morcilla Matachana con manzana caramelizada.

Acompañar la comida con sidra, embotellada o directamente de la barrica, ofrece gran variedad para elegir: Trabanco, Solaya, La Llarada o Cortina, ésta última natural o de mesa. Sea cual sea la elegida, llegará servida en su temperatura adecuada y recién escanciada por los camareros.

Además de su anual Día de la Sidra, El Llagar organiza espichas cada jueves y pone a disposición de sus clientes su otro local, El Llagar de Covadonga en la Plaza Párroco Luis Calleja, para celebrar en él espichas privadas con opción de menús concertados y sidra sin límite.

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

El Llagar
Plaza de la Mora de Rubielos 6
Metro Torre Arias / Canillejas
Tlfn. 917 414 427
www.sidreriaelllagar.com

El Llar

Sidra Natural Y Cocina Tradicional

Situado en una zona muy concurrida de Madrid, el Llar es un restaurante céntrico que se caracteriza por un trato cálido y familiar a sus clientes y por su cocina tradicional y sencilla, con especialidad en pixín y merluza de pincho.

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

El Llar es un restaurante sencillo y acogedor, con un amplio comedor y salas privadas en las que se puede celebrar reuniones familiares o de trabajo en un entorno tranquilo.
Abierto desde 1988, este restaurante cuida con esmero tanto la atención a sus clientes como la calidad de sus productos, de entre los cuales destacan les fabes, el chorizo y la morcilla, recién llegados de Tinéu (Tineo), además del queso La Peral y el requesón de Somao.
Debido a su cercanía con las concurridas calles madrileñas de Bravo Murillo y Fuencarral, El Llar atrae a muchos turistas, que, según nos cuenta Hilario, dueño del restaurante, suelen animarse a probar su sidra natural Menéndez.
"A lo mejor no saben mucho sobre ella, pero la piden y la toman, y parecen satisfechos", comenta Hilario mientras nos enseña los escanciadores de corcho que se utilizan en su restaurante para servir la sidra. "A la gente le gusta la sidra, la consume y la disfruta".

El Llar
Fernández de los Ríos 11,
Metro Quevedo
Tlfn. 915 938 316

El Ñeru

Tradición familiar asturiana en pleno centro de Madrid

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

Situado en pleno centro de Madrid, muy cerca de la Puerta del Sol, El Ñeru es desde hace más de treinta años un claro referente de la cocina asturiana en esta ciudad, con una carta repleta de productos traídos expresamente de las lonjas y mataderos de Asturies (Asturias).
Hoy en día el restaurante se ha convertido en una pequeña embajada asturiana en la que se cuida con esmero la cultura gastronómica y sidrera y en la que sus clientes pueden disfrutar de un buen culín de sidra recién escanciado.

En un ambiente en el que se respira asturianía por los cuatro costados, El Ñeru ofrece la posibilidad de degustar en barra todo tipo de tapas y raciones acompañadas de sidra natural Cortina, mientras que el piso inferior se divide en varios comedores decorados con imágenes de hórreos, gaiteros y paisajes 100% asturianos como el Santuario de Covadonga y el Puente Romano de Cangues d'Onís (Cangas de Onís), donde se inició la historia familiar en la que se forjaron las raíces del restaurante.

Vicente Caso Coviella, pastor en los Llagos de Cuadonga (Lagos de Covadonga), decidió en 1972 marcharse a Madrid, donde comenzó vendiendo bollos preñaos en ferias y eventos hasta que unos años después adquirió El Ñeru, donde hoy su hijo Fernando continúa la tradición familiar poniendo especial atención en cada detalle.

"Soy un enamorado de Asturias y consumidor de sidra", declara Fernando, que nos explica su empeño en poner a disposición de sus clientes los mejores productos recién llegados de la región y dar a conocer tradiciones tan asturianas como el Desarme en octubre. "Me gusta mimar la cultura gastronómica y sidrera y promocionar mi tierra", añade el presidente fundador de la Peña El Ñeru, que reúne en el restaurante cada jueves a varios amigos asturianos o vinculados con Asturies.

El Ñeru
Calle Bordadores 5, Metro Sol
Tlfn. 915 481 977
www.restauranteelneru.com

El Rincón Asturiano II

Carne De Buey De Producción Propia

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

Entre las estaciones de Atocha y Delicias se encuentra este restaurante, con especialidad en carnes de ganadería propia y un gran ambiente de sidra y fútbol.
La mayoría de sus productos llegan directamente desde Lluarca (Luarca), rincón asturiano en el que radican los orígenes del restaurante.

El chuletón de buey asturiano, la sidra Trabanco y una amplia zona de comedor son las señas de identidad de El Rincón Asturiano II, que además pone a disposición de sus clientes un menú del día y menús concertados para grupos en la organización de todo tipo de celebraciones.

"Lo que mejor se me da es echar sidra y lucir los bueyes", declara José "el Vaqueiro", dueño del restaurante desde 1998 y relacionado con la hostelería asturiana en Madrid desde hace veintidós años. "Compro bueyes en todas las ferias de ganado asturianas, es lo que más me gusta", añade.

Además, el restaurante puede presumir de un gran ambiente futbolero, ya que muchas peñas del Sporting de Gijón van a comer o cenar al restaurante cuando el equipo juega en la ciudad. "Cuando el Sporting gana corre la sidra", apunta orgulloso José, que está a punto de volver a abrir, tras una gran reforma, El Rincón Asturiano I muy cerca del otro local, en concreto en la calle Áncora 32.

El Rincón Asturiano I
Calle Áncora 32.

El Rincón Asturiano II
Calle de las Delicias 26,
Metro Atocha-Renfe
Tlfn. 915 308 968
www.elrinconasturiano.com

La Burbuja Que Ríe

Una Sidrería En La Que Celebrar Tus Espichas

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

Si algo define a esta sidrería situada en el madrileño barrio de La Latina son sus menús para grupos con sidra sin límite y comida de tapeo.

Además, La Burbuja Que Ríe puede presumir de un ambiente 100% asturiano, en el que los camareros escancian para sus clientes mientras los gaiteros amenizan la velada todos los fines de semana.

La Burbuja Que Ríe hace gala de su gran amplitud para albergar multitudinarias espichas de hasta 150 comensales, con varios menús de grupo de diferentes precios que hacen posible que las celebraciones estén al alcance de todos los bolsillos.

Abierto todo el año, con la única excepción de los días de Navidad y Año Nuevo, los clientes de La Burbuja pueden optar por probar alguna de sus especialidades, entre las que destaca la carne a la piedra, o decantarse por un menú del día a precios muy asequibles y con gran variedad de platos entre los que elegir.

Además, de domingo a jueves el restaurante propone ofertas muy interesantes, como una botella de sidra Cortina acompañada de una ración de gambas a la plancha o de un costillar a la sidra por diez euros.

"Vendemos mucha sidra, aunque aquí nos la piden más fría que en Asturias", comenta Víctor, gerente de la sidrería, que nos explica que a algunos de sus clientes les cuesta beber de trago los culinos, algo que normalmente solucionan sirviéndolos un poco más pequeños

La Burbuja Que Ríe
Calle del Ángel 16, Metro Puerta de Toledo/La Latina
Tlfn. 913 665 167

La Cantina

Elegancia Y Cocina Tradicional Asturiana

Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

En pleno corazón financiero de Madrid se encuentra La Cantina, un restaurante moderno y sofisticado que puede presumir de recetario asturiano y de su sidra natural recién llegada del llagar JR.
La Cantina se inauguró hace nueve meses y forma parte del Grupo La Máquina, que lleva treinta años en el sector de la hostelería y cuyas raíces se encuentran en Uviéu (Oviedo).

Con una decoración muy cuidada en la que sin duda destacan las imágenes de la capital asturiana colgadas en sus paredes, La Cantina hace gala de un ambiente refinado y exquisito que encaja a la perfección con la zona de Madrid en la que se encuentra.
Con una carta variada y especialidad en callos, merluza de pincho de Cuideiru (Cudillero) a la sidra y morcilla de Tinéu (Tineo) al horno, el restaurante ofrece a sus clientes un plato diferente cada día, todos ellos de elaboración asturiana, como son las cebollas rellenas, sus arbeyos de Chanos de Somerón (Llanos de Somerón) con ibérico o el arroz con pitu caleya, y además ofrece la posibilidad de degustarlos a domicilio y en la oficina.
Pero, como no podía ser de otra manera, uno de los productos más solicitados en La Cantina es la sidra, concretamente su sidra natural JR Alto Infanzón, que los clientes pueden escanciar directamente de sus espalmadores automáticos tanto en el interior del restaurante como en la terraza.

La Cantina
Calle Sor Ángela de la Cruz 17, Metro Cuzco
Tlfn. 915 706 545
www.grupolamaquina.es

Mater Asturias

Otra Manera De Entender La Sidra

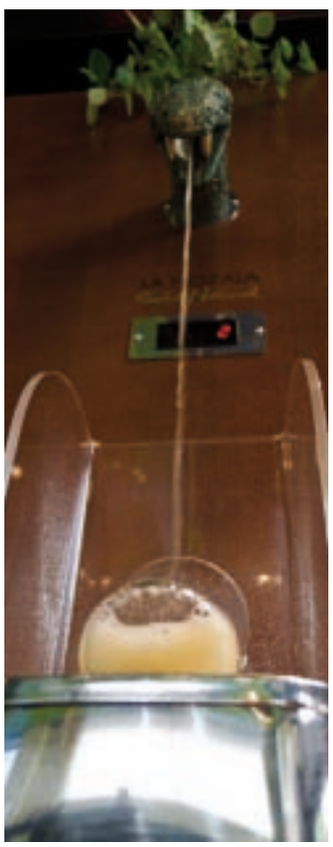
Texto: Aida López
Fotos: Xurde Margaride

Situado en pleno barrio de Hortaleza, el Mater Asturias es el lugar ideal para acompañar alguna de sus especialidades con sidra natural La Nozala, acomodados en su amplia terraza o en el interior de un restaurante en el que la sidra no se compra por botellas, sino por culinos, y sus escanciadores automáticos con forma de cuélebre se encargan de servirla.

El Mater Asturias es una combinación de modernidad y tradición asturiana que se hace notar en todos los aspectos del restaurante, comenzando por una decoración basada en tonos verdes, formas de manzana y cadenas colgantes que simbolizan el orbayu, sin olvidarnos de su elemento estrella: el cuélebre, que conserva la sidra en su interior a la espera de que los clientes le den permiso para escanciarla.

Con especialidad en cachopos, tortos y croquetas al cabrales, el restaurante es perfecto para ir de tapeo, aunque entre semana se puede comer el menú del día por 10 euros y, de lunes a jueves, aprovechar la promoción "¿Por qué no esta noche?", con un plato de oferta cada día.

"Entra en ésta mi casa por tu propio pie y deja en ella parte de la felicidad que traes", reza en la pared del restaurante. Pero si quieres llevarte algo a cambio, el Mater te ofrece la opción de comprar seis botellas de sidra o un estuche de dos botellas con vaso, para que la disfrutes donde tú quieras.

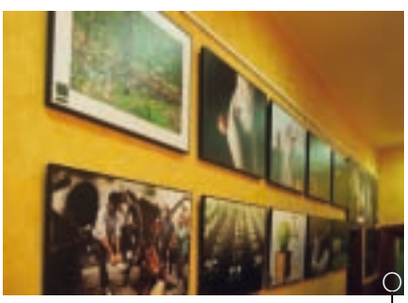


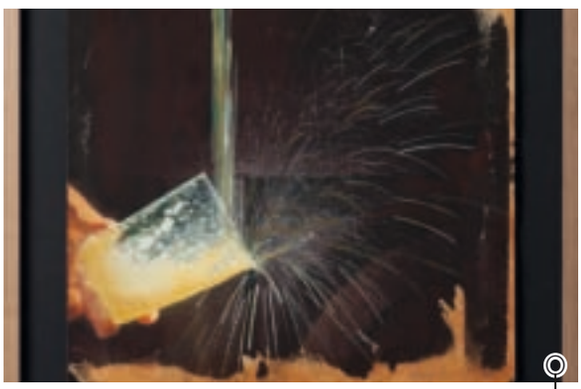
Mater Asturias
Avenida de la Barranquilla 17,
Metro San Lorenzo
Tlfn. 913 824 609

AXENDA

NESTA SIDRERÍA PUE CANTASE Tolos xueves, dende les 8:30 la tardi, cancios de chigre. **Cai Gascona, Uviéu. Tolos Xueves.**

CARMÍN DE LA POLA. "La romería d'Asturies"; El Carmín nun ye la única, pero sí una de les más sidreres y esperaes de les munches fiestes de prau qu'hai nel vranu per toa Asturies. Sidre y folixa asgaya. **La Pola Sieru, 23 de Xunetu.**





ESPOSICIÓN DE SEMEYES LA SIDRA. Continúa la esposición en la Sidrería Zapico de les semeyes LA SIDRA 2.011. **Xixón.**

XVII CONCURSU DE SIDRE CASERO DE SARIEGU. Los llagareros non comerciales de la fastera tan convidaos a participar. **Vega (Sariegu) 1 de Xunetu**

ESPOSICIÓN DE SIDROGRAFÍES La orixinalísima obra de Xurde Margaride permanecerá un mes espuesta na **Sidrería La Galana, Xixón - Xunu**

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

SIDRERA

XIII DIA DE LA SIDRA N'ESCALANTE La prestosa folixa sidrera nes llendes orientales d'Asturies sigue sofitando y espardiendo la cultura la sidre. **ESCALANTE, 28 de Xunetu.**

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

XXI FIESTA DE LA SIDRE EN XIXÓN. Preba de sidre, premios Tonel y Eloxu d'Oru, cancios de chigre, mercaín de la sidre y récord d'echar sidre na playa, **Agostu.**

XV FIESTA DE LA SIDRE Y CONCURSU D'ECHAORES EN VILLAVICIOSA. La villa Maliaya reserva, como ye vezu, la so folixa más sidrera pal fin del branu. Sidre de baldre tol díi, concursu sidreru y d'echaores. **4 y 5 de Setiembre.**

Nueva sidra D.O.P Valle de Peón, del Llagar Vallina.

Manuel Gutiérrez Busto

Situado en el Valle de Peón, en el término municipal de Villaviciosa, cogiendo la N-632 y después la VV-8 dirección Peón, llegaremos al precioso valle, de donde toma el nombre la nueva sidra de la Denominación de Origen Sidra d'Asturies, aunque el llagar de sidra Vallina se encuentra en Fonfría, cerca de Candanal, donde otro artesanal llagarero J. Tomás lleva haciendo sidra con D.O.P. desde hace años.

Vayamos a la nueva sidra, que elaboran Benjamín y su hijo Víctor. El nombre, que es cuestión importante, tiene su anécdota. Su origen se remonta al año 2000, cuando Sidra Vallina obtuvo el 2º premio a la mejor sidra de Asturies en Nava; de aquella, ya se quiso corchar una partida de sidra seleccionada o al menos "de mejor nivel" e incluso se proyectó una etiqueta don el nombre de Víctor.

Con el tiempo, aquella idea fue madurando y de ella resulta la aparición de una sidra con Denominación, con manzana de la zona de Peón y por supuesto dentro de las variedades del Consejo Regulador. La procedencia de la manzana, unido a la intención de huir de los nombres de personas, tuvo como resultado final la denominación "Valle de Peón".

Aunque de momento no hubo presentación oficial de la sidra, sí hay dos establecimientos en los que se puede degustar, ya que en este momento la están ofreciendo a probar a los clientes de determinadas sidrerías. Ese es el caso de la Sociedad El Tayuelu (Uviéu), donde pudimos probarla recientemente y aunque la sidra tiene que mejorar con el tiempo, se aprecia buenas maneras, sobre todo cuando se sirve con un punto de frío, lo que permite comprobar su buen comportamiento en vaso, con un grato aroma afrutado, con ácidos y amargos más sutiles que los que encontramos en otras sidras con denominación, lo que le da un margen para que sea del agrado de un amplio espectro de sidreros. En cualquier caso, insisto en que esos 20.000 litros que sacarán en esta primera edición aún deben evolucionar a mejor.

Todavía pendiente de presentar la cosecha del 2011 de la D.O.P. Sidra d'Asturies-a fecha que escribo estas líneas-, quiero remarcar que la sidra de D.O.P. es de larga evolución, se hace de rogar y mejora con el tiempo, como es el caso de esta sidra Valle de Peón, que quizás no estará aún en su mejor momento cuando se presente la nueva cosecha D.O.P.

Soy consciente de que debe ponerse una fecha concreta para las presentaciones y que, según el proceso y lugar de la bodega, hay sidras que pueden estar bien en mayo, otras en septiembre e incluso otras en diciembre, algo que venimos comprobando desde tiempo inmemorial, existiendo zonas sidreras con distinto ritmo de maduración, siendo más temprana la sidra de la costa que la del interior, Nava o Tiñana, lo que dificulta el fijar una fecha adecuada para presentarlas todas.

Desear éxito a esta nueva sidra, que sea bien recibida en el selecto club de la D.O.P. Sidra d'Asturies y que -al margen de tener salud y años para beberla-, ahora con lo de la crisis haya trabajo y "unes perruques" para invertir y beber en un producto de Asturies.

Allí donde vayas Asturias
y Caja Rural van contigo

BANCA A DISTANCIA

asturianos 100%

Acceder a tus saldos y extractos
Traspasos y transferencias
Cobros y pagos
Nóminas
Cartera
Bolsa
Fondos de inversión

...y todo perfectamente archivado

CAJA RURAL DE ASTURIAS

Nadie mejor que los tuyos para ayudarte

www. ruralvia.com/asturias

Tour del Llagar de la Sidre d'Escoyeta

Los participantes nel Tour d'Escoyeta, atendiendo a les desplicaciones na pumarada del Llagar Muñiz.

Más de 50 presones conocieron de primer man el procesu d'ellaboración d'esta sidre, nun percorríu pelos cuatro llagares que la producen: Muñiz, Foncueva, Peñón y Trabanco.

El Tour de la Sidre d'Escoyeta, herederu ensin llugar a dulda del Tour del Llagar entamáu por LA SIDRA, pretende premiar el sofitu del públicu asturianu al so proyeutu, ufiertando un percorríu didáuticu peles sos istalaciones, nel qu'amás traten de poner de relieve'l trabayu realizáu por estos llagares pa ufiertar una sidre que destaque pola so calidá.

Les 50 presones que participaron na segunda edición del Tour foron los ganadores del sortéu realizáu pente tolos participantes nes II Xornaes de la Sidre d'Escoyeta, que se cellebraron a metanes de marzu en cerca de 70 chigres de toa Asturies y que sirvieron pa estrenar la Collecha 2011 d'esta sidre.

Los participantes nesti Tour percorrieron los cuatro llagares apautaos al sellu calidable Sidre de Mazana Escoyío, y en caún d'ellos recibieron desplicaciones d'una de les fases del so procesu d'ellaboración.

El percorríu entamó nuna de les pumaraes xestionaes pol llagar **Muñiz**, de Tiñana (Sieru), destiná a la produción de mazana de sidre (principalmente, de les 20 variedaes coles que s'ellabora la sidre de Mazana d'Escoyera). José Manuel Riestra, llagareru de Sidre Muñiz, desplicó a los asistentes cómo se curia del pumar, cómo ta trescurriendo'l floriamientu d'anguañu y qué perspeutives apunta.

De siguío, los participantes nel Tour treslladáronse al llagar **Foncueva**, de San Román (Sariegu). Ellí, de la mano de Cele Foncueva, conocieron cómo se recibe la mazana collechao nel llagar, cómo se realiza la mayada y les principales carauterístiques que definen el

Botella cola contraetiqueta que la reconoz como d'escoyeta,

procesu de formientación.

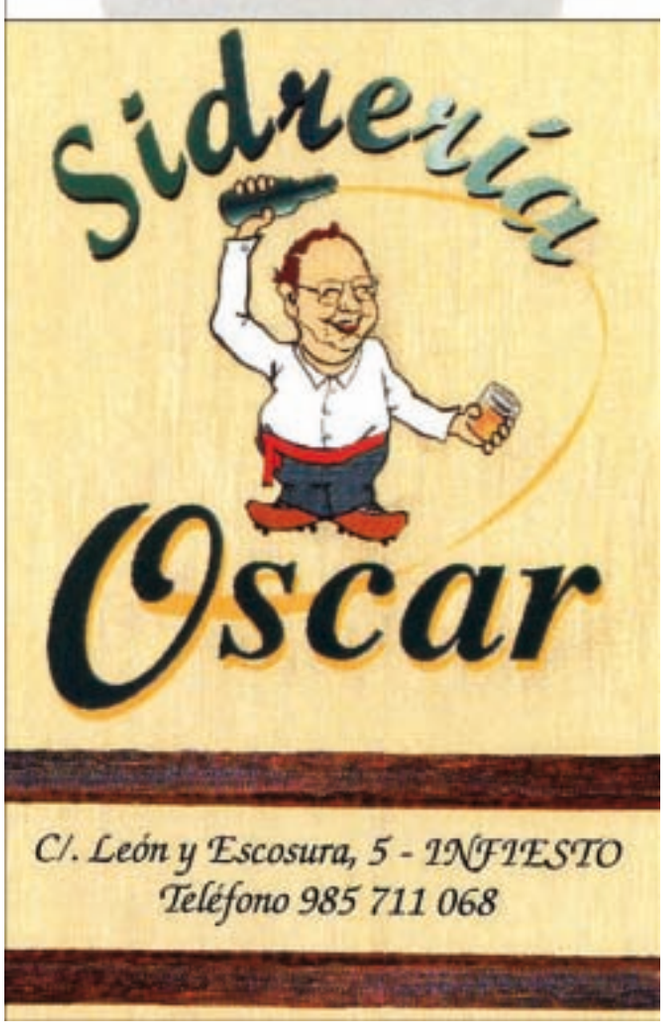
El Tour siguió'l so percorríu pel llagar **Peñón**, n' Albandi (Carreño), onde Joaquín Fernández, integrante de la Mesa de Tastia de la Sidre de Mazana d'Escoyeta, desplicó en qué consiste esta Mesa de Tastia, cuáles son les cualidaes que se valoren na sidre y qué factores se tienen en cuenta a la hora de calificar los estremaos toneles presentaos, yá que namás los que superen el notable como nota media llogren la contra-etiqueta que los reconoz con esta marca de calidá.

Darréu, los participantes nel Tour treslladáronse fasta'l llagar **Trabanco** (Llavandera, Xixón) pa presllar la xornada con una espicha tradicional.

Esta ye una de les iniciatives desendolcaes pola Sidre d'Escoyeta pa promover la cultura de la sidre n'Asturies y reconocer el trabayu de tolos axentes qu'intervienen nella.

El Tour vien a acomuñase cola organización y espardimientu de meses de tastia, xornaes gastronómiques y la convocatoria d'un premiu añal pa reconocer a profesionales del mundiu de la sidre y al sofitu emprestáu al sector por presonaxes públicos.

Testu: Llucía Fernández Marqués
Semeyes: Lujó Semeyes.



I Feira da Sidra, A Estrada

Galicia se sube al carro de la sidra, sumándose a los festivales sidreros de la costa Cantábrica, con esta “Feira da Sidra”, porque cuando algo es bueno, se extiende, y la sidra no va a ser menos...

Se había elegido un sábado de Junio, porque a juicio de la organización , el calor estaba asegurado, nada más lejos de la realidad. Pero la lluvia no pudo aguar la apuesta de la Asociación Maceira e Sidra de A Estrada y poco a poco los stands de los 13 lagares caseros y los ocho comerciales se fueron llenando de visitantes.

Impresionados por la destreza en el escanciado de asturianos, fueron probando cada una de las sidras. Asturies estuvo representada por Solleiro, nuestro llagar más occidental. De Euskadi vino Bereziartúa, de Cantabria la Asociación Pomológica de Escalante, Manzanova y Ribela de Galicia, de Castilla-León La Sanabresa. y los productores locales López y Torres de Moreda de Galicia, además de productores caseros venidos de toda Galicia para optar a El grolo de Oro, que fue para Luis Rivas de Trabadela, Ribela (A Estrada).

La sidra se acompañó con productos de la gastronomía local, incluido el pulpo, al que algunos consideraban un perfecto maridaje con la sidra.

La feria estuvo precedida por las ponencias de Javier Tazón Ruecas, que contó la experiencia de Escalante y del potencial sidrero de Galicia, del historiador Anselmo López Carreira, que expuso la tradición sidrera gallega y del restaurador Jaume García Montearrudo que habló de la cocina con sidra.

¡Adiós, Manolo!

Manolo Preciado, echando un culín "al so estilu".

Manolo Preciado nos ha dejado de forma inesperada y dramática. Su simpatía, su cercanía han calado muchísimo en la ciudad de Xixón y en el resto de la población, la prueba la muestra de cariño manifestado desde todos los ámbitos del pais entero.

Como decía él, no tenía mucho arte para escanciar pero sí que lo tenía para la vida, así que seguro que los puristas no se lo tendrían en cuenta.

Su sonrisa, su particular voz, sus tacos y su bigote con mosca de trompetista de jazz newyorquino nos quedará en la memoria a todos y le han convertido ya en una leyenda, no solamente del balompié.

Desde nuestro mundo de LA SIDRA, nuestro más sincero pésame para toda su familia.

Adiós Manolo.

Testu: Luis G. Miranda.
Semeyes: Eloy Gómez Menéndez.

Lo que mal empieza...

Vino español en la recepción del nuevo presidente del "Principado"

La demanda pública de la utilización de sidra (y en su defecto, vino de Cangas) en los actos oficiales no es algo exclusivo de LA SIDRA, sino que ya viene siendo un clamor entre la población asturiana.

Las esperanzas de cambio en ese sentido que nos diera el anterior presidente quedaron cortadas en la toma de posesión de Javier Fernández, quien, fiel al viejo estilo del PSOE, volvió a la "tradición" del vino español.

En la recepción que Javier Fernández celebró con motivo de su toma de posesión del cargo de Presidente "del Principado" no se brindó con sidra, como sería lógico, sino que se sirvió a los asistentes, entre los que figuraba su antecesor en las listas del PSOE, Tini Areces, algo mucho más acorde a sus gustos, tanto gastronómicos como culturales: vino español. Puede parecer solo un gesto, pero en política los gestos dicen mucho.

Después de mostrar desde el primer momento su claro desprecio por la sidra, en particular, y por lo asturiano, en general ¿qué se puede esperar de la actual presidencia?

Una vez más, desde LA SIDRA, queremos dejar patente nuestra indignación ante estas incomprensibles muestras de rechazo hacia el que es sin lugar a dudas uno de los más populares signos de identidad de los asturianos.

Empezamos mal... muy mal, señor presidente.

Poca sidra en Ecolóxica 2.012

Otra oportunidad perdida para dar visibilidad a las marcas de sidra ecológica asturianas.

Las jornadas de Ecolóxica 2.012, recientemente celebradas en el Tendayu del Pueblu d'Asturies, no tuvieron prácticamente representación sidrera, siendo así que tan solo se pudo ver la sidra dulce de la empresa -de Sieru- Agreco, quienes también presentaron su mermelada y el dulce de manzana.

Curiosamente, esta sidra dulce no tiene permitido utilizar su propio nombre en el etiquetado, teniendo que llamarse, de forma bastante incorrecta, "Zumo de manzana", debido a restricciones legales de rango estal que impiden utilizar el término "sidra", reservado para la sidra fermentada con más de 4º.

Pinón y Telva ¿vascos?

La popular pareja usada para anunciar sidra vasca

El cartel anunciador del Sagardo Eguna d'Oiarzun (Gipuzkoa) recientemente celebrado, utiliza una de las conocidas viñetas del ilustrador asturiano Alfonso Iglesias, autor de los conocidos personajes Pinón y Telva.

No es la primera vez que se utilizan referentes de la cultura asturiana para promocionar la sidra en Euskadi, y a estas alturas ya comenzamos a preguntarnos si es que no cuentan con ningún referente propio para utilizar en sus eventos sidreros.

Logroño: sidra por San Bernabé

Esta vuelta la sidra tuvo'l so propiu espaciu nes fiestes patronales de San Bernabé, porque a pidimientu del propiu Ayuntamientu de Logroño, el Díi del Bollu, qu'entama'l Cientru Asturianu de La Rioja, cellebrose'l sábadu 2 de xunu, como entamu de les fiestes de la ciudá.

Nuna fastera de tan bona bébora como ye'l vinu de Rioja, esti convite de facer el Bollu dientro la so fiesta grande pue dicise que ye una noticia perimportante pa la comuña asturiana y la sidra que tol mundiu identifica cola nuesa tierra.

La sidra de la Villa y los bollos fueron el menú pa la xinta d'un díi que cuntó cola asistencia del Conseyeru de Presidencia del Gobiernu de La Rioja, Emilio del Río, collacios de la Casa d'Asturies n'Alcobendas y xente logroñés a esgaya que s'averaron dende mui temprano a la sé tradicional d'esta fiesta nel parque Primeru de Mayu.

Anque tamién el Nuberu se fizo notar, hai que dicir que'l públicu caltuvo la folixa fasta la nuechi, esfrutando de la sidra que pudo escanciase per tola plaza.

Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablao.

III Romería de la Primavera en Ciañu

La gaita ya'l tambor acompangaron a los participantes nos Cancios de Chigre.

Deportes y xuegos tradicionales, desfile, cancios de chigre, diana floriada, volaores, música'l país y sidra a esbardiar... esta romería tenía tolos ingredientes pa ser un ésitu completu, y nun hai dulda que lo fue.

Les botelles de sidre diben amontonándose acordies pasaba'l dií.

Junio comienza festivo en Ciañu. Por tercer año se celebra la fiesta que va camino de convertirse en una tradición: La Romería de Primavera; gracias a los esfuerzos combinados de la Asociación de vecinos de San Antonio, la Escuela de Música tradicional del AMPA del Conservatorio Valle del Nalón, y las agrupaciones corales José León Delestal y Santa Apolonia colaboran para que esta celebración sea una de las más esperadas de Llangréu.

"Los cancios de chigre", tradición muy asturiana y desaparecida durante años por las prohibiciones y regulaciones hosteleras. Comenzaron el sábado con el reparto de libros musicales por los bares y chigres colaboradores, donde posteriormente una ronda acompañada de gaita y tambor y de los artistas Secundino Miranda a la guitarra y César Camblor, que puso la voz, animaron a todos los presentes a cantar con ellos.

La mañana del domingo dio comienzo con el tradicional pasacalles y con el desfile de gigantes y cabezudos para continuar con los cancios de chigre y la espicha.

La tarde estuvo dedicada a los deportes tradicionales asturianos y a partir de las seis nuevamente a música y la sidra fueron las protagonistas con las actuaciones de profesores y alumnos de la Escuela de Música Tradicional «Llangreu», además de los cantantes Carlos Ronderos, Justino González, Xuan Nel Expósito, Borja de Ciaño y las agrupaciones corales José León Delestal «El Carmen» y Santa Apolonia de Pañeda (Sieru).

Testu: Arantxa Ortiz.
Semeyes: Lujó Semeyes.

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

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

ETIQUETES ENTREGAES

ETIQUETES ENTREGAES

¿AÚN NO HAS PROBADO LA SIDRA DE ETIQUETA?

CALIDAD CERTIFICADA

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

Trabanco · muñiz · Peñón · Sidra Natural Fonciella Selección

De chigre a chigre

Casa Cholo

SIDRERÍA RESTAURANTE

Salvador Ondo Bibang
Plaza La Pontona, 5
La Pola Llaviana
T. 985 602 286 - 622186504

Una laaaarga barra de casi 15 metros, llena de botellas de sidra y pinchos, terraza, tres palos de sidra, un echador de Campeonato y una carta extensa, original y encima barata...

¿se puede pedir más a una sidrería? Pues sí, que esté en una de las plazas más emblemáticas de La Pola Llaviana, La Pontona.

La llarguísima barra enllenóse pa la inaguración.

La Plaza La Pontona llevaba un tiempo un poco coja, con Casa Cholo cerrado... porque, aunque acaba de reabrir, estamos hablando de un chigre con mucha historia, que fue muchos años parte importante del ambiente sidrero que siempre distinguió a La Pontona.

Salvador Ondo, su nuevo propietario, ha querido respetar el ambiente y la decoración del establecimiento, manteniendo incluso los cuadros que en su día dedicaron a Cholo, antiguo propietario, sus compañeros de tertulia. Con ello está abriendo la puerta a todos los antiguos clientes, animándolos a volver a incluir a Casa Cholo como parada habitual.

La experiencia la tienen asegurada: Salvador lleva 15 años trabajando con sidra, poco queda ya de aquel chaval que se preguntaba extrañado por qué echaban la sidra tan raro estos asturianos "¡Con lo fácil que es echarla directamente en el vasoi".

Ahora no solo sabe la respuesta a esa pregunta, sino que es experto en ella: Salvador lleva tres años participando en el Campeonato nacional de Escanciadores, quedando el año pasado en el cuarto puesto.

A sus camareros les exige el mismo esmero a la hora de escanciar y tratar la sidra, considera los escanciadores automáticos un atraso tremendo y no entiende que alguien pueda tener una sidrería si no va a cuidar bien la sidra.

En cuanto a palos, él apuesta por **Viuda de Angelón**, tanto por su sabor como por su regularidad, aunque es consciente de que muchos de sus clientes "sobre todo la juventud" prefieren **Orizón**, así que siempre tiene de las dos a elegir, además de la D.O. **Prau Monga**.

Para completar la oferta, en la cocina, la apuesta es doble. Por un lado, los precios especialmente asequibles, por otro, rapidez en el servicio, porque a nadie le apetece esperar. Además, la carta es amplia y original, con platos poco habituales en La Pola y para todos los gustos. Las recetas mezclan acertadamente los ingredientes tradicionales asturianos con toques innovadores y apetitosos.

Nuestra página web, www.lasidra.as, recoge toda la galería de fotos de la fiesta de inauguración de esta nueva etapa de Casa Cholo.

De chigre a chigre

Casa Saritah

SIDRERIA MERENDERO

Roberto González Huerga
Crtra. Xixón - La Pola Sieru. AS 248, nº. 2412,
Granda d'Arriba, La Iglesia
T. 985 136 046

Maribel y Roberto, propietarios de Casa Saritah.

Veintidós años en la hostelería y cinco como cocinero en la empresa de Catering de lujo Balbona avalan la trayectoria de Roberto González Huerga, propietario de la recientemente inaugurada Casa Saritah.

Con sidra Menéndez se inauguró este nuevo establecimeinto el pasado abril, junto a la iglesia de Granda. Con un equipo joven pero muy profesional esperan convertirse en un referente en la hostelería de Xixón.

Una extensa terraza y un merendero tradicional invitan al visitante a pasar una tarde agradable y tranquila, donde mayores y niños encuentran un punto de esparcimiento. Además, y para facilitar la atención al cliente, desde este verano el merendero contará con una barra independiente dotada de enfriadores específicos de sidra y personal exclusivo para atender al público.

Aunque no solo las familias pueden disfrutar de estas instalaciones exteriores, puesto que uno de los atractivos del lugar es su capacidad para celebrar espichas, evento para el que ya tienen varias demandas –una de ellas para cerca de trescientas personas- pese al poco tiempo que Casa Saritah lleva funcionando.

Aparte de espichas, la celebración de eventos como comidas de empresa y comuniones son posibles, contando para ello con comedor interior. Seis son los menús ofrecidos por ahora para estas celebraciones, a los que hay que añadir el menú infantil. Como cocinero, Roberto González conoce la importancia de ofrecer al cliente menús especiales para personas con problemas nutricionales, por lo que la inclusión –previo aviso- de alimentos específicos para personas con trastornos (alérgicos, celiacos...) es una realidad dentro de su carta gastronómica. Cabe destacar además que, contrariamente a lo que sucede en algunos establecimientos, aquí los comensales pueden tomar sidra durante la comida en todas sus instalaciones.

La cocina que Casa Saritah ofrece es mayoritariamente tradicional, y es Roberto quien está al frente de la misma. Como plato especial nos recomienda los lomos de lubina a la sidra, especialidad que conjuga lo mejor de la tierra y del mar de Asturies, y que fusiona la tradición de los fogones con la modernidad de la elabora-

Detalle de la decoración interior.

ción; para una comida más informal la recomendación son cebolles rellenes de bonito. Otra de las especialidades son las carnes, donde destacan las preparadas a la parrilla. Si lo que queremos es tapear, la oferta también es variada y amplia, siendo los chipirones afogaos una de las tapas que el propietario nos recomienda.

En relación a la sidra, el propietario ha cuidado todos los detalles. Aunque la selección de la marca la tenía clara de antemano -**Menéndez**-, el hostelero evita que la bebida sufra variaciones de temperatura, contando con enfriadores y recursos que hacen que ésta se sirva adecuadamente.

Al escanciado le concede gran importancia, contando entre el personal con profesionales que se encargan de su servicio; sin embargo, y aunque contrario a los escanciadores eléctricos, Roberto se plantea la posibilidad de incluirlos en su negocio –destinado su uso al comedor exclusivamente- frente a la demanda de los mismos por parte de la clientela.

Estas atenciones al cliente, la amplia oferta gastronómica y el cuidado de la sidra, sumado a las interesantes y cómodas instalaciones auguran una larga trayectoria para Casa Saritah.

Casa Saritah
sidrería
merendero
Ctra. Gijón, Pola de Siero - AS 248, Nº 2.412 - 33391 Granda de Arriba, La Iglesia - GIJÓN - Tlf. 985 13 60 46

COASA

PRODUCTOS ARTESANOS ASTURIANOS

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

COASA naz en 1987 col claru oxetivu de recuperar y fomentar los métodos tradicionales de producción, sofitando les nueses señes d'identidá.
Participen d'esta ilusión toos y ca un de los sos socios, pequeños productores espardios pela xeografía asturiana, conoceores de la importancia del sector agroalimentariu y de la necesidá de rentabilizar el trabyu de muyeres y homes del campu asturianu. A traviés de los años, COASA convirtióse en referente de tou' l que quiera conocer la riqueza gastronómica d'Asturies.
Un de los sos grandes llogros ye la introdución de la faba'l país, baxo la Indicación Xeográfica Protexida 'Faba Asturiana', en mercaos estatales ya internacionales

COASA nació con la intención de comercializar los productos de sus socios dentro del territorio asturiano, pero el éxito de su propuesta, con la calidad como identificativo, hizo que diera rápidamente el salto al mercado estatal y, a partir del 2000, al internacional.

Estados Unidos, República Dominicana, Puerto Rico, Francia, Alemania y Singapur son algunos de los países en los que esta empresa distribuye productos artesanales del país, tales como mermeladas ecológicas, miel, quesos artesanales o embutidos, entre otros, entre los que destaca la siempre excelente 'Faba Asturiana" producida bajo esta Denominación Específica e inscrita como Indicación Geográfica Protegida.

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

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

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

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

Su aceptación en el campo de la restauración ha llevado a COASA a crear los envases de 5 y 10 kilos de ‘Faba Asturiana’, aunque siguen comercializando también los tamaños más pequeños, ideales para el uso de pequeños consumidores. La importante labor de promoción realizada los últimos años en el ámbito de la restauración ha dado muchos frutos en el extranjero, donde la ‘Faba Asturiana’ es sinónimo de calidad y sabor, gracias a su excelente calidad.

La faba del país comercializada bajo la marca ‘Faba asturiana’ corresponde a la especie *Phaseolus vulgaris*, de la variedad tradicional Granxa Asturiana, cultivadas siguiendo técnicas tradicionales. Su siembra y recolección están controladas por el Consejo Regulador, a través de un sistema similar al que se sigue con la sidra D.O. Sólo cuando se cumplen todas las condiciones exigidas por el Consejo Regulador, los productores que integran la marca ‘Faba Asturiana’ recibirán la contraetiqueta que certifica su procedencia y garantiza su calidad.

DESTACAOS

CAJAS DE SIDRA con botellas, a 6 €. Llamar al tfn. 610857264

LLAGAR DE ACERO inoxidable, para 3000/3500 kg . Precio 4.000 €. Llamar al tfn. 610857264

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERA se precisa para sidrería, con experiencia en comedor y sabiendo echar sidra. Seriedad. Llamar a partir de las 11:30 h. Tel. 984493942

CAMARERA, se precisa chica con experiencia, buena presencia y que sepa echar sidra, para trabajar, media jornada en Uviéu. Tel. 630524140

CAMARERO/A con experiencia, se necesita, que sepa echar sidra, temporada de verano en Candás. Tel. 665968139

CAMARERO/A, se necesita, que sepa echar sidra, para Xixón. Tel. 985166195

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA con experiencia de 5 años (barra, comedor, echando sidra), busca empleo. Tel. 689948607

CAMARERA de 36 años, con larga trayectoria en hostelería, se ofrece para trabajar, experiencia en escanciado de sidra, etc. Se pueden pedir referencia. Xixón. Tel. 645587770. Email: cris-golins@hotmail.com

CAMARERA, ayudante de cocina, esteticista. Chica seria, responsable y limpia en el trabajo, conocimientos de informática, se escanciar sidra. Disponibilidad horaria. Xixón o Avilés. Tel. 984110003 Email: shayenkabsc17@hotmail.com

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

CAMARERO con experiencia en sidrería, sabiendo echar sidra, se ofrece. Tel. 699048102

CAMARERO de 26 años con 8 años de experiencia en bandeja, escanciado de sidra y servir mesas y carta, busca trabajo en cafeterías y restaurantes. Disponibilidad inmediata. Tel. 667191088 Email: eloy_cibeles@hotmail.com

CAMARERO para fines de semana. Xixón, cercanías, coche propio, disponibilidad total. Barra, comedor, echo sidra. Tel. 625950803

CAMARERO. Chico se ofrece para trabajar como echador de sidra. Xixón. Tel. 657128213

CAMARERO. Busco trabajo jornada completa o fines de semana, sabiendo echar sidra, en barra y comedor. Uviéu. Tel. 650103533 Email: gragon34@hotmail.com

CAMARERO. Chico 37 años busca empleo. Con experiencia en escanciar sidra. Tel. 674640925

CAMARERO. Chico de 22 años, se ofrece para trabajar en barra y escanciador de sidra. Tel. 662634116

CAMARERO. Chico de 30 años, se ofrece para trabajar como camarero. Sabiendo echar sidra. Con experiencia en dicho sector. Incorporación inmediata. Preguntar por Jonathan, Tel. 658054222

CAMARERO. Chico de 34 años, asturiano, busca trabajo en sidrerías en Xixón, sabiendo echar bien la sidra y con muchas ganas de trabajar, coche propio y disponibilidad horaria total. Tel. 669070461

HOSTELERÍA. Chica responsable, busca trabajo. Experiencia en servir mesas, escanciar sidra, sabiendo hacer pinchos, andar con bandejas, etc. Tel. 691179036.

HOSTELERÍA. Se ofrece chica seria, responsable, con experiencia en el sector hostelero, sabiendo escanciar sidra y con 2 años de experiencia como cocinera en un restaurante familiar. Horario preferiblemente de mañanas. Uviéu. Tel. 617742410

MATRIMONIO mediana edad, se ofrece para pueblos de Asturias. Él camarero y escanciador de sidra, ella cocinera, carnicera. Conocimientos de pescadería y repostería. Tel. 618414267 y 689958710.

DELLOS

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

LLENADORA de sidra Inox. 2 usos. 80 €. Tel. 608281815

VASOS de sidra, 0,50 €. Vendo. Gijón. Tel. 662060015.

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

BOTELLAS de sidra vacías, totalmente limpias y tapadas, listas para corchar. Vendo 8 cajas a 6 €/caja. Tel. 687947655

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

ENVASES para embotellar sidra. Tel. 985082462

AMIEVA

QUESERÍA LA COLLADA.
Cirieñu. T. 985 94 46

AVILÉS

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

SIDRERÍA CASA MOISÉS.
La Muralla, 4. T. 985 526 000.
Trabanco, Arbesú, Foncueva,
Fran, Peñón, Castañón, Zapatero,
Roza

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

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

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

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

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

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

MESÓN LA COSECHA.
Dr. Marañón, 1. T. 9848327 / 28.

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

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

SIDRERÍA CASA TILA
Ramón y Cajal 6
T. 984 089 203
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

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

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

CASA GERMÁN (LLAGAR GERMÁN)
El Carmen 53
Villalegre, Avilés
T. 985 57 10 12
Menu diario

AYER

SIDRERÍA ESPERANZA.
Conde Guadalhorce, 13 Morea.
T. 985 48 33 00.
Muñiz

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

Sidrería LA BOMBIECHA.
Morea. T. 985 48 22 38.
Zapatero y Trabanco.

CANDAMU

.
LA FRESA. CASA DE COMIDAS
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.

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

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

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

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

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

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

CARREÑO

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

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

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

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

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

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. 658 134 319

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.

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

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

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

CUAÑA

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

GOZÓN

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

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

RESTAURANTE LA RIBERA
San Juan – 33400 Lluanco
T. 985 883 777
CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 883 685

RESTAURANTE CASA ELIAS
33448 Bañugues
T. 985 88 12 72

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

GRAU

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

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

LAMASÓN

Quintanilla

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

LLANES

REST. EL CUERA.
Pza Parres Sobrino, 9.

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

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

LLANERA

LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia d'Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.
LA CORRIQUERA.
Av. de Uviéu, 19.T. 985 77 32 30.
Tareco.,Valverán.

HOTEL SILVOTA. SIDRERÍA LA INDUSTRIAL
Polg. Industrial Silvota,
T. 985 267 171.
Trabanco y Cortina.

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

SIDRERÍA LA MUNDINA.
Naranjo de Bulnes, 24.
Llugo Llanera.T. 985 77 09 83.
Sidra Trabanco, Fanjul y Vda. de Corsino.

SIDRERÍA BULNES.
Fondín, 8. Posada.
T. 985 77 20 17.

SIDRERÍA EL ESPANTAYU
Martínez Vigil 1. Llugones
Trabanco, Cortina, Llanez, Villacubera, iSidra

LLANGRÉU

La Felguera

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

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

SIDRERÍA EL DESCANSO.
Pedro Duro, 14.T. 985 694104.
Viuda de Palacio.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.
Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.
Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR D'ALDEA.
Fernández Duro, 9 bajo.
T. 984 182 559.
L'Argayón.

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

SIDRERÍA-RESTAURANTE EL PARQUE.
Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Fonciello.

SIDRERÍA -RESTAURANTE CASA OLIVO.
Cabeza, 14.T. 985 69 00 46.
Piñera, Zapatero, Foncueva, Arbesú.

SOC. DE FESTEJOS SAN PEDRO.
Pintor Paulino Vicente, 2.
T. 985 68 12 59./ 984 18 14 22.

SIDRERÍA MELLID.
Norte, 56.T. 985 69 00 18.
Sidra Cortina-Villaviciosa.

SIDRERÍA EL ESCONDITE.
Inventor de la Cierva,28.
T. 985693604
Sidra Fonciello.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6º.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDRERÍA VIEJO
Daniel 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

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 61 12 76.
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.
Libertad 15
T. 985 600 032

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

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

LES REGUERES

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

MIERES

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

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
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

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

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

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

SIDRERÍA EL RETIRO
Avilés 1
T. 984 28 05 84
Sidra Cortina Y Villacubera (D.O. P)

MORCÍN

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

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

PARRILLA L'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

NOREÑA

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

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

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

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

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

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

BAR LA PLAZA
C/Ramona Rodríguez Bustelo, 9, B
T. 985 740 044

RESTAURANTE LA FIGARONA
Sanmartindianes
T. 985 741 516

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 S elección.

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 S elección.

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

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 CASA GASPAR.
López Muñiz 6 (Plaza la Iglesia)
T. 985 86 06 76 / 618 87 92 51

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

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

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 D E JOSÉ.
Rio Code, 4 bajo. Nijeres.
T. 985766110.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

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

SIDRERÍA CIENFUEGOS
Avda La Vega 45
L'Entregu
636471159

SIDRERÍA LA CONDA
Pérez d'Ayala 10 L'Entregu
985 66 06 71

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

SIDRERÍA LA CABAÑA
Francisco Quevedo 9 - Sotrondio
T. 985 67 18 61.

SIDRERÍA EL SEMÁFORO.
Doctor Fleming 27
T. 984 082 373.

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

BAR EL COTO
Alejandro Casona Nº 5 - L'Entregu
T. 619 411 019
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA LA CAZUELA
Avda. Constitución 69
Sotrondio
T. 985 656 089

SARIEGU

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

SIERU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA 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

BAR FELECHES.
Novalín. Feleches
T. 985 731 158

CASA NARCIANDI
Ctra. Carbonera 16
Altu La Maera. Sieru
T. 985 168 248
Sidra Riestra

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

LA SIDRERÍA.
Pz. Pedro Miñor, 4.
T. 985 27 55 22.
Cortina. Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO.
Gascona, 5. T. 985 22 52 15.
Peñón y Selección Peñón.

SIDRERÍA NIZA.
Jovellanos, 1. T. 985 21 97 10.
"Buena Sidra".

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985203411.
Sidra Trabanco.

SIDRERÍA VILLAVICIOSA.
Gascona, 7. T. 985204412.
Rotando varios palos.

SIDRERÍA EL DUERNU
Francisco Bances Cándano 2
T. 659 27 67 81
Trabanco, Cortina, Menendez.

SIDRERÍA EL CACHOPITO.
Gascona, 4. T. 985 21 82 34.
La Nozala.

VIVA LA PEPA.
Gascona, 2. T. 984 088 791.
Sidra Trabanco natural, Selección y de caña

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. Sidra Menendez, Viuda de Corsino y Selección Escalada.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDERÍA ALBERTO.
La Lila 25
T. 985 089 122
Sidra Roces, Ramos del Valle

SIDRERÍA EL FARTUQUÍN.
Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971

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

SIDERÍA RUBIERA.
San Roque 99. San Cloyo
T. 984 180 886

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.

SIDRERÍA EL PESO.
Vázquez de Mella Nº 74
T. 985 276 599

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.

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

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

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

SIDRERÍA LA CERONA
Cervantes 11
T. 682 542 569
Herminio, Zyt hos, 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 EL VERANO.
Argüeru
985 999 109 / 985 892 465
Sidra Castañón, Vallina, Foncueva normal y d'Escoyeta.

XIXÓN

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

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

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

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

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.

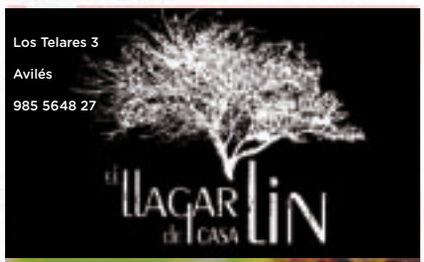
SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

SIDRERÍA LAS PEÑAS.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

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

EL MESÓN DE AURELIO
Pintor Manuel Medina 18.
T. 984 392 754.
Sidra Menendez, Val D'Ornon, Peñón y Peñón d'Escoyeta.



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

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

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

LA ESTANCIA DE XIXÓN.
Avda. del Jardín Botánico, 124.
La Guía.
T. 985 13 23 82.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA-REST. NACHO
Aguado 36
T. 985 09 79 89
Sidra Menendez, Acebal, Carrascu y
Valdornón.

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
Sidreto
Ateneo Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRERÍA LA RUTA DE LA PLATA.
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30.
Sidra Peñón.

SIDRERÍA EL CENTENARIO.
Plaza Mayor, 7.
T. 985 34 35 61.
Sidra Coro, Gelo, Castañón y Vallina.

SIDRERÍA EL PILU.
Avda. Gaspar García Laviana, 8.
T. 985 39 42 35.
Riestra - Val D'Ornón.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

LA VOLANTA.
Teodoro Cuesta, 1.
T. 985348819.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

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

EL MALLU.
Pola de Sieru, 12. T. 985319410.
Menéndez.

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T. 985359981.
Menéndez.

SIDRERÍA EL CHAFLÁN.
Manuel Llaneza / C. Becquer.
Sidra Riestra.

CASA JULIO.
Río Eo, 57. T. 985165280.
Cortina, Nozala, Villacubera.

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

HOTEL VILLA DE XIXÓN.
San Juan de Vallés, 3.
T. 985 14 18 24.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE EL PLANETA.
Tránsitu Les Ballenes, 4.
(Pto Deportivo). Cimavilla.
T. 985 35 00 56.
Sidra Vda. de Angelón.

RED MUNICIPAL DE BIBLIOTECAS DEL AYUNTAMIENTO DE XIXON

SIDRERÍA L'AYALGA
Prendes Pando, 11. T. 985399444.
Alonso. Piñera, La Nozala Oro

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

SIDRERÍA EL TRAVIESU.
Sahara ,18. T. 985 39 42 95.

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

LLAGAR L'ALBÁ.
Teodoro Cuesta, 19.
T. 985 34 88 19.
Canal, La Nozala,
Trabanco Selección, Fonciello.

SIDRERÍA LA POMARADA.
Juan Alvargonzález, 41.
T. 985151962.
Menéndez, Valdornón, Fonciello.

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

SIDRERÍA LA MONTERA PICONA.
Saavedra, 3 y 5
T. 984 49 02 10
Menéndez, Val d'Ornó, 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.

RESTAURANTE TONY
Avda. La Argentina 7
T. 985 32 62 35

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

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

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,

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

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

MADRID

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

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

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

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

ANDALUCÍA

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

GAZTAÑA, GURUTZETA, IGELDO, ITXAS-BURU, IPARRAGIRRE, IRIGOIEN/HERRERO, ISASTEGI, JUAN MENDIZABAL, LARRARTE, LARREGAIN, LIZEAGA, OLAIZOLA, OIARBIDE, OTAZU, OTSUA-ENEA, ORDO-ZELAI, 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)

Indicamos dende que númberu quies soscribíte ☐ y si quies dalgún númberu atrasóu.

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

Alcuerdes colo dispuesto na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes dreychu a conocer, camolar o rectificar la información que te concierne recoyía nos nuesos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos dátos, rogámoste que nos 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