LA SIDRA

www.lasidra.as Númberu 124 - Abril 2014 3€

V PRIMER SIDRE L'AÑU

DEL 17 AL 20 D'ABRIL

Convidámoste a cenar en

* **LAS DELICIAS**
* **SIDRERÍAS DE BANDERA**

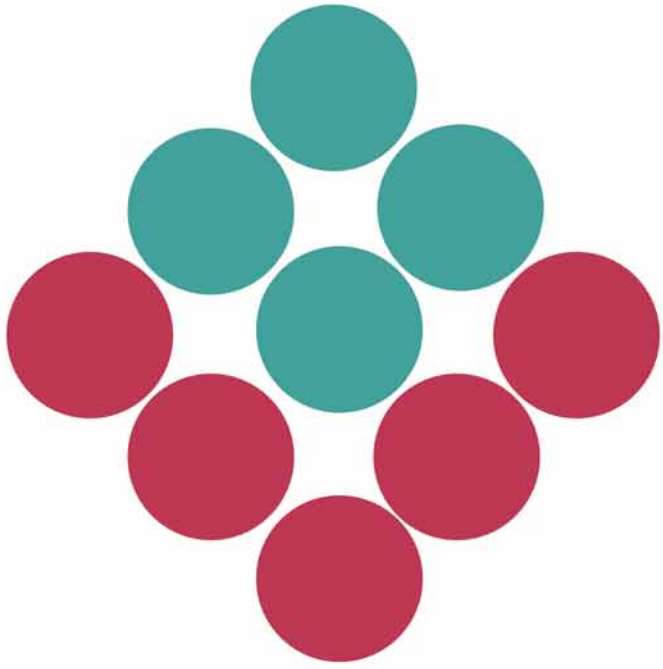
ALIMENTARIA

Con la sidra bien presente

El Mallu del Infanzón

TRILOGÍA PERFECTA

N.R.S. 5/2160 - 5/2778 - 5/2707



Instituto Reumatológico

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda
T. 985 27 06 73
33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A
Tel. 985 35 61 35
33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C
Tel. 985 52 11 32
33400 AVILÉS

CENTRO COLABORADOR CON LA EUEF DE LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

SIDRERÍA

La Pámpana

C/ Alfonso Camín, 31
33209 GIJÓN • Tel. 985 15 54 83
sidrerialapampana@gmail.com

Síguenos en
facebook
sidrerialapampana

2º Aniversario

índice

LA SIDRA124

FRANCISCO ORDÓÑEZ 6
"N'OTROS PAÍSES SON BIEN RECEUTIVOS A PREBAR OTRES SIDRES"

V PRIMER SIDRE L'AÑU 11

LA GOLPEYA. MEYOR PRIMER SIDRE L'AÑU 19

UN GRAN ESPACIO PARA LA SIDRA 22

ESTEFANÍA FERRERA 26
DEBERÍAN OFERTARSE MÁS RECETAS CON SIDRA

LA SIDRA COFRADE DE LOS SICERATORES 28

JUAN MENÉNDEZ 30
UN SIDRERU UNIVERSAL

ALIMENTARIA '14 32
CON LA SIDRA BIEN PRESENTE

JORDI ALBERT CORT. AGLO-CATALANA DEL SURO 38
LOS PRODUCTORES APRECIAN UN BUEN CORCHO

ASTURIES AFITA LA SO PRESENCIA NA APFELWEIN WELTWEIT -FRANKFURT- 40

KELTEREI POSSMANN 44
EL LLAGAR MÁS IMPORTANTE DE ALEMANIA RECIBE A LA SIDRA

MARÍA CUCHILLES FRANCE LA SIDRE 48

NOREÑA NO DESENTONA 50

XVIII FIESTA DE LA SIDRE DE LA FELGUERA 52
LXI CERTAME NACIONAL D'ECHAORES "SAN PEDRO"

ESPICHA PARQUE PINÍN 54

LA SIDRA CONVÍDATE 57
LAS DELICIAS / SIDRERÍAS DE BANDERA

EL MALLU DEL INFANZÓN 60
TRILOGÍA PERFECTA

ENCAMIENTOS 64

SIDRA DE CATEGORÍA MICHELIN 66

CATA DE SIDRAS ESPUMOSAS EUROPEAS 68

LOS ARROCES, SIEMPRE PRESENTES EN LA COCINA 73
MESÓN DE AURELIO / SIDRERÍA MIRAVALLES
BAR EL MERCÁU /RESTAURANTE SIDRERÍA EL RESTALLU / RESTAURANTE TORREMAR
LLAGAR PANIZALES / BAR RESTAURANTE EL LLAGÚ
SIDRERÍA CASA CHOLO

AXENDA SIDRERA 82

ACTUALIDÁ 84

UN CULÍN D'HESTORIA 92
MIDÍES CONTRA L'USU DE "VASOS COLECTIVOS" Y DE VOLADORES EN 1929

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 94

PRODUCTU ASTURIANU DEL MES 96
LA CASA DE LAS EMPANADAS

DE CHIGRE A CHIGRE 98
SIDRERÍA RESTAURANTE BERDIAL

LA SIDRA

Abril 2014

Número 124

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

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

lasidrainfo@yahoo.es
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: Flavio Lorenzo
fvkimagen@lasidra.as

Alministración
Laura Uría Tomás
administracion@lasidra.as
Tlf.: 652 59 49 83

Direutor Comercial
Juan Ignacio Aracil Serra
Tlf.: 617 477 567
j.ignacio@lasidra.as

Dellegáu Comercial
Luis A. Montila
Tlf.: 651 510 909
l.montila@lasidra.as

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

Semeyes
Flavio Lorenzo.
Archivu LA SIDRA.

Tornes
Anzu Fernández.

Dellegáu Estáu español
Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu européu
Eduardo Vázquez Coto
eduardocoto@lasidra.as

www.lasidra.as
info@lasidra.as

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

Col sofitu de la Conseyería d'Educación, Cultura y Deporte del Principáu d'Asturies.

¿Quies trabayar en LA SIDRA?

webmaster

Periodismu

Cocina

Fotografía

Audiovisuales

Programación

Enoloxía

Diseñu

Gastronomía

Echaor

Redes sociales

Unvíamos el to currículu a: info@lasidra.as

"N'otros países son bien receutivos a prebar otres sidres"

ACABANTE DE LLEGAR DE FRANKFUR CON DOS PREMIOS POMME D'OR BAXU'L BRAZU, FRANCISCO ORDÓÑEZ, ENÓLOGU DEL LLAGAR VIUDA DE ANGELÓN FAI UN BALANCE POSITIVU D'UNA DE LES FERIES DE SIDRA MÁS IMPORTANTES DEL MUNDIU, LA INTERNATIONAL CIDER FAIR APFELWIN WELTWEIT.

“Nós llevemos perea y sidre brut. La sidre de pera y la brut nature Prau Monga consiguieron premios Pomme d’Or.

La sidre d’Asturies ye bien distinto a l’alemana, la nuesa ye más complexa, pero a ellos gustó-yos.”

¿Cómu foi la esperiencia n’Alemaña?
Foi bien, ye una feria que ta perbién entamada y que sirve pa promocionar la sidre de tol mundiu. Y pa nós ye un bon escaparate pa dar a conocer la sidre que faemos n’Asturies.

¿Qué aceptación tovieron los sos productos?
Nós llevemos perea y sidre brut. La sidre de pera y la brut nature Prau Monga consiguieron premios Pomme d’Or. La sidre d’Asturies ye bien distinto a l’alemana, la nuesa ye más complexa, pero a ellos gustó-yos. Asina que tamos satisfechos.

¿Considera importante acudir a esti tipu d’eventos?
Sí, ye bono porque perpítemos conocer los productos qu’hai fora d’Asturies y ver cómu ye’l tipu de sidre que se fai n’otros llugares, cómu ye la so ellaboración... Y per otra parte podemos dar a conocer nel estranxeru lo que ye la sidre asturiano. Ye una puesta de mancomún d’estremaes sidres, yá que n’otres partes del mundiu fain tanta sidre o más qu’equí.

¿Cree que tendríen de promovese más feries d’esti tipu n’Asturies?
La Apfelwein Weltweit ye una feria bien bona, dirixida a públicu especializáu y profesional, asina que ye un gran eventu. Equí tenemos el Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), con un plantegamientu bien asemeyáu al européu y que tien unes perspeutives de desendolcu más que bones.
Tamién esistió SICER, que sedría bonu que volviera faese.
Amás de promover l’alcuentru de profesionales, estes feries son una bona forma de dar prestixu a la nuesa sidre, al faer n’Asturies un eventu d’esti tipu.
Arriendes de prestixu, dase visibilidá a la sidre asturiano.

¿Cómu ve la conocencia de la nuesa sidre fora del país?
El públicu especializáu conozla, pero na cai non. Pasa daqué paecío n’Asturies coles sidres del restu del mundiu. De l’asturiana conozse especialmente la natural, que fora ye una sidre que gusta.

El so llagar ta abriéndose a nuevos productos. ¿Cómu ta viendo la so aceptación? ¿Cree que tienen meyor salida fora d’Asturies que nel propiu país?
Sidres como la de pera gusta muncho más fuera que n’Asturies, onde tira más la sidre tradicional.
N’otros países son bien receutivos a prebar coses distintes, otres sidres, anque identifiquen la sidre natural comu la nuesa. Pero fora ábrense a nuevos saborgos. Por casu, nun ye raru ver sidre yá entemecida con marmiellu o cola.
Daqué que nunca viera ye la sidre con vodka, qu’equí sedría impensable. Son coses que mos paecen rares pero qu’ellí vienden.

¿Y nel so casu tán estudiando la ellaboración de nueves variedaes?
Nós caltenemos la nuesa intención de siguir cola nuesa sidre natural, anque siempres tamos buscando nueves coses, saliendo a ver otros mercaos porque ye una esperiencia que mos sirve pa conocer el tipu de demanda qu’hai, en munchos casos distintu a la d’Asturies. Nós tenemos de mesa, natural y esplumosa, amás de variedaes comu la de pera o de xelu.
Siguimos sollertes a otres variedaes, pero pel mo-

“Caltenemos la nuesa intención de siguir cola nuesa sidre natural, anque siempres tamos buscando nueves coses, saliendo a ver otros mercaos porque ye una esperiencia que mos sirve pa conocer el tipu de demanda qu’hai”

mento nun tenemos camentao llanzar dengún nuevu productu.

Nos postreros años Viuda de Angelón ye ún de los llagares de referencia polos sos productos y pola so calidá. ¿Cómu lo llograron?

Con muncho trabayu. Nel casu de los nuevos productos, ye daqué que lleva enforma tiempu y enforma trabayu fasta que sal lo que quies y comu lo quies. Hai que reinventase pa dir ameyorando. Esto tamién inclúi buscar nuevos métodos d’ellaboración,

“Tenemos el problema de la perda de población, por eso creo que tenemos qu’aprovechar esa pequena xubía que notamos que se ta produciendo, anque seya despacín, fora d’Asturies”

comu por casu na sidre esplumoso utilizar el métodu champanoise.

Vusté ye enólogu. ¿Considera qu’esta figura ca vegada va tener una mayor presencia nos llagares?
Ye nidio que la figura del enólogu ye importante, porque asesora al ellaborador a faer el so productu. Ye un asesoramientu, un gabitu más al productor y eso siempres ye positivu.

En 2013 la so marca consiguió numberosos gallardones, comu los llograos nel SISGA o nel Festival de Nava. Y tamién nos Estaos Xunídos premiárense a los sos productos. ¿Qué trescendencia tienen estes reconocencies?
Tolos premios son un arguyu y una llombarada más al trabayu que tas faciendo, recompensa al ver qu’el to llabor ye valorao tantu dientru como fora d’Asturies.

¿Y l’ésitu por esos premios tamién se reflexa nes vientes?
Nun sé si’l consumidor final sabe que llograsti ún o otru premiu. Lo que sí ye cierto ye que llograr estes reconocencies ye una forma más de vender el to productu.
Nel mundiu de la sidre nun hai munchu marketing y ente los profesionales sí que ye verdá que los premios conócense y reconócense.

¿Cuálos son los sos retos pal futuru?
Agora mesmo la sidre ye económica y eso favorez el so consumu. Polo xeneral, el consumu fora del país ta incrementádose mui pocu a pocu. D’unos años p’acá ta quitando daqué de mercáu a otres bébores, pero bien pasu ente pasu. N’Asturies bramente ta abondo enllancáu.
Amás, tenemos el problema de la perda de población, por eso creo que tenemos qu’aprovechar esa pequena xubía que notamos que se ta produciendo, anque seya despacín, fora d’Asturies, pa poder recuperar el mercáu que podríemos perder nel propiu país.

Testu: Xira García Buelga.
Semeyes: Flavio Lorenzo

V PRIMER SIDRE L'AÑU

17 AL 20 D'ABRIL

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón

5 €
ESPICHA ABIERTA

SIDRE DE **MÁS DE 80 LLAGARES**, MÚSICA'L PAÍS, **CONCIERTOS**, CANCIÓN ASTURIANA, **TASTIES GUIAES**, TALLERES, **PEBIDAL**, PARRILLA, **ESPOSICIONES**, **XUEGOSYESPORTES** TRADICIONALES,....

Entama ASTURIES XXI FUNDACIÓN LA SIDRA

Sofita Gobierno del Principado de Asturias · Gijón

www.lasidra.as

V Asturianada y sidre

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón
18 y 19 d'abríl. 16 h.

Vienres 18

Escuela de Música Tradicional la quintana.

Mayestru.- Ismael Tomás

Sábadu 19

Escuela de Música Tradicional manolo quirós.

Mayestra.- Anabel Santiago

Gaiteru.- Llorián García Flórez

Soniu.- Elisa García Gómez

Entama ASTURIES XXI FUNDACIÓN LA SIDRA

Sofita Xixón Cultura y Educación

Primer sidre l'añu, Certame Agroalimentariu Nacional.

V PRIMER SIDRE L'AÑU

5 € ESPICHA ABIERTA

17 AL 20 D'ABRIL

Muséu del Pueblu d'Asturies. Xixón

Por namás 5 € pues prebar tola sidre que te peta / *For only 5 € you can taste all the cider you want* / Por tan solo 5 € puedes probar toda la sidra que te apetezca

ESPICHA ABIERTA DE 12 A 21 HORES.

Xueves 17 / Thursday 17th

De 12 a 24 h.

PLATU DE CHIGRE: Parrilla, paella, fayuelos, arroz con llechi.

Andecha de Cultura Tradicional LA DEVA.

Amuesa de traxe'l país.

Taller de baille pa neños.

MAÑANA.

CULÍN NAGURAL Tenneco-Xixón / Starting cup. 12:00 h.

A cargu del comité d'empresa Tenneco de Xixón, en llucha escontra l'esaniciu de la empresa. Wilkin Aquiles, Campión d'Echaores de Sidre 2.013 echará el culín nagural. Cola presencia de Confraderíes Gastronómiques Asturianes.

PREMIU A LA MEYOR PRIMER SIDRE Y DECLARACIÓN COMU SIDRE OFICIAL DE LA PSLA

TARDI.

TASTIA SIDRE ALEMANA / German tastings.

ESHIBICIÓN DE TONELERÍA / Barril making show.

La Tonelería Hnos Argüelles fadrá una barrica de maera pa sidre.

LLEICIÓN MAXISTRAL D'ECHÁU DE SIDRE

Por Wilkin Aquiles, Campión d'Echaores de Sidre 2.013.

TALLER DE COCINA PA NEÑOS

TORNÉU DE XARONCA Y LLAVE / Torneo de rana y llave / Key and Frog Tilt.

TASTIA SIDRE BRETONA / Catas guiadas / Breton cider tastings

CONCIERTU. 22:00 h.

LAP. Folk Astur

Vienres 18 / Friday 18th

De 12 a 24 h.

PLATU DE CHIGRE: Parrilla, fabada, paella, fayuelos.

Bandina LA SIDRA.

MAÑANA.

ACOYÍA DEL XI SIDRACRUCIS

Los participantes na folixa más sidrera del país pasarán pela Primer Sidre l'Añu a reponer fuercies con una **fabadona xabaz** tres pasar per "La Vuelta la Manzana", pa preparase camín del Llagar El Duque, sidreríes de Mieres y la espicha del Llagar Panizales.

VAMOS FACER UN HORRU

Montaxe d'un horru por pieces a cargu de Carpintería Abel Llosa.

PRESENTACIÓN DEL LLIBRU "NOREÑA Y LA SIDRA"

A cargu del so autor Antonio Martínez.

TORNÉU DE BOLOS LA SIDRA / La Cuatriada.

TARDI.

ESHIBICIÓN DE TONELERÍA / Barril making show.

La Tonelería Hnos Argüelles amosará comu se fai la llimpieza y conservación de los toneles.

TORNÉU DE XARONCA Y LLAVE / Key and Frog Tilt.

LLEICIÓN MAXISTRAL D'ECHÁU DE SIDRE

Por Wilkin Aquiles, Campión d'Echaores de Sidre 2.013.

V AMUESA ASTURIANADA Y SIDRE / V Asturian songs and cider Festival. 17:00 h.

Escuela de Música tradicional La Quintana. Mayestru Ismael Tomás

CONCIERTU. 22:00 h.

Bandina LA SIDRA.

ESPICHA ABIERTA DE 12 A 21 HORES.

17 AL 20 D'ABRIL

Museu del Pueblu d'Asturies. Xixón

Por namás 5 € pues prebar tola sidre que te peta / ***For only 5 € you can taste all the cider you want /*** **Por tan solo 5 € puedes probar toda la sidra que te apetezca**

5 € ESPICHA ABIEPTA

V PRIMER SIDRE L'AÑU

Sábadu 19 / Saturday 19th

De 12 a 24 h.

ESPICHA ABIERTA DE 12 A 21 HORES.

PLATU DE CHIGRE: Parrilla, paella, fayuelos, arroz con llechi.

Andecha de Cultura Tradicional LA DEVA.

Amuesa de traxe'l país.
Taller de baille pa neños.

MAÑANA.

TASTIA DE SIDRES ESPLUMOSES / Cata de sidras espumosas.

TORNÉU DE BOLOS LA SIDRA / La Cuatriada.

ESHIBICIÓN DE TONELERÍA / Barril making show.

La Tonelería Hnos Argüelles amosará comu se fain les estremaes pieces d'un tonel

TARDI.

PEBIDAL / Plantación de pepitas / Apple tree seeding.

TORNÉU DE XARONCA Y LLAVE / Torneo de rana y llave / Key and Frog Tilt.

V AMUESA ASTURIANADA Y SIDRE / V Muestra Asturianada y Sidra / V Asturian songs and cider Festival. 17:00 h.

Escuela de Música tradicional Manolo Quirós.
Mayestra Anabel Santiago

TASTIA DE SIDRES ESPLUMOSES / Cata de sidras espumosas.

PREBA DE SIDRE Y QUESU / Cheese and cider tasting.

CONCIERTU. 22:00 h.

TUENDA.

Domingu 20 / Sunday 20th

De 12 a 17 h.

ESPICHA ABIERTA DE 12 A 17 HORES.

PLATU DE CHIGRE: Parrilla, fayuelos, arroz con llechi.

LA DEVA, Gaita y tambor.

III CONCURSU DE SIDRE CASERO FECHO EN MAERA / iii Concurso de Sidra Casera Elaborada en Madera / III Homer Macde Cider Contest.

ENTREGA PREMIOS /Price giving.

CORCHÁU DE PIPA DE SIDRE A MAZU Y CORCHAORA.

Pa neños y mayores, pa deprender comu se corcha una pipa a mazu y con corchaora.

LLEICIÓN MAXISTRAL D'ECHÁU DE SIDRE

Por Wilkin Aquiles, Campión d'Echaores de Sidre 2.013.

DEGUSTACIÓN DE SIDRE CASERO/ Home made cider tasting.

Preba ente los asistentes de la sidre casero presentao al III Concursu de Sidre Casero fecho en Maera.

Y sidre, muncha sidre!!

And cider, plenty of cider!!

III CONCURSU DE SIDRE CASERO
Fecho en maera

V Primer Sidre l'Añu

Domingu 20 d'Abril.

Muséu del Pueblu d'Asturies - Xixón.

Bases en: www.lasidra.as

www.lasidra.as

LA SIDRA

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

Carpintería y Tonelería
hnos. Argüelles

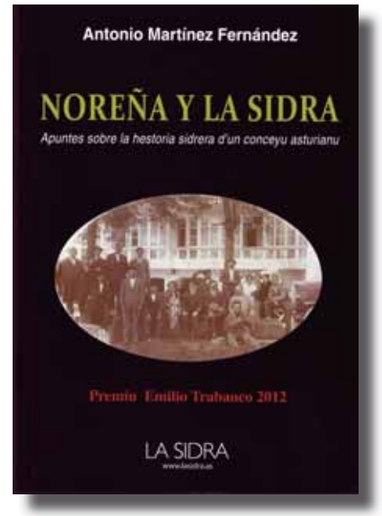
Biblioteca sidrera

Diccionariu Sidreru.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.
Llingua: Asturiana.
Páxines 144.
15 €
12 € suscritores

La Sidra na poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.
Llingua: Asturiana.
Páxines 144.
15 €
12 € suscritores



Noreña y la Sidra.

Autor: Antonio Martínez Fernández.
Llingua: Asturianu.
Páxines 192.
15 € / 12 € suscritores

Diccionariu Sidrero asturiano-español.

Autor: Fernán Gonzali Llechosa.
Llingua: Español.
Páxines 144.
15 €
12 € suscritores

La Sidra en la poesía.

Autor: José Luis Campal Fernández.
Llingua: Español.
Páxines 144.
15 €
12 € suscritores

Con tastu a Sidra.

Autor: Lluis Nel Estrada Álvarez.
Llingua: Asturianu.
Páxines 84.
14 € / 11 € suscritores

info@lasidra.as / T. 652 594 983

La Golpeya

MEYOR PRIMER SIDRE L'AÑU

Miembros del Xuráu acompangaos del echaor Javier Marcos, y de los propietarios de la Sidrería El Canigú.

Un total de 36 llagares participaron en el concurso de la Meyor Primer Sidre l'Añu que celebró su final en la sidrería El Canigú. Un jurado compuesto por cinco miembros expertos seleccionó a este llagar de Siero y se convierte así en la sidra oficial del evento

"Es estupendo, no nos lo esperábamos". Así resumía Inés Meana, de La Golpeya, sus sensaciones tras saber que su sidra había sido nombrada Mejor Primer Sidra del año en el concurso organizado por la revista LA SIDRA. La sidrería xixonesa El Canigú fue el escenario de la final en la que siete llagares competían por hacerse con este novedoso galardón que además la convierte en la sidra oficial del evento Primer Sidre l'Añu 2014 que se celebra en Xixón durante la Semana Santa.

Este es el primer concurso que reconoce la primera sidra del año y sin trasegar y en su primera edición ya ha cosechado un gran éxito de participación. No en vano, fueron 36 los llagares que se presentaron. Ya en la primera criba el jurado supo que no lo tendría fácil

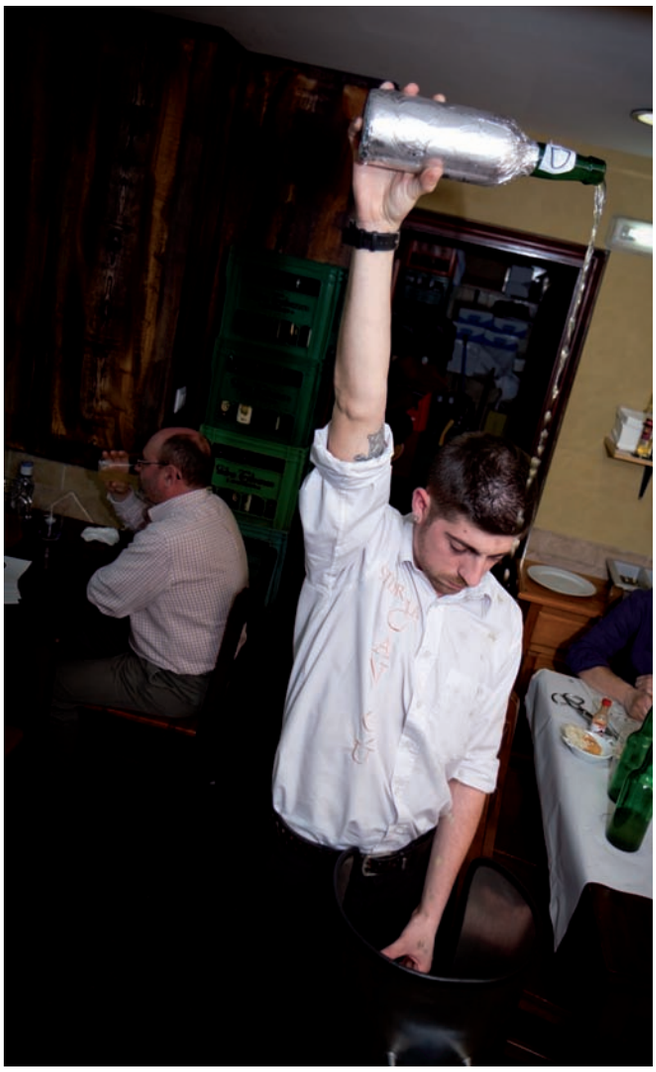
Enriba la sidre finalista. Embaxo, dellos momentos de la tastia fecha pol xuráu del concursu.

para escoger a la mejor. Así, tras las dudas surgidas gracias a la calidad de las sidras presentadas, finalmente fueron siete las que pasaron a la final, en lugar de las cinco que había previstas en un principio.

Piñera, Fran, La Morena, Canal, Pachu, Orizón y La Golpeya fueron los siete llagares que pasaron a la gran final tras una cata a ciegas. Como a ciegas lo fue también la cata final en la que el jurado, presidido por Manuel Busto y compuesto también por Joaquín Fernández, Donato Xuaquín Villoria, José Argüelles y Manolo Armayor, decidieron qué sidra era la mejor. "En ninguna de las dos catas conocíamos qué sidra estábamos tomando, no sabíamos ni las que se presentaban ni las que habían pasado a la final", aseguraba Manuel Busto, quien destaca así un concurso "muy limpio, en el que hemos sido lo más asépticos posible" y en el que ya se pudo comprobar la calidad de la sidra de este año.

"El nivel de la sidra se ve en las puntuaciones", afirma José Argüelles, y éstas fueron muy ajustadas, ya que tras las dos rondas de puntuación de las sidras tan sólo hubo seis puntos de diferencias entre la ganadora y la que mejor puntuación obtuvo. Y es que la ganadora tan sólo se impuso por un punto a Fran y Orizón, los dos llagares que empataron para acompañar a La Golpeya en el pódium. "Las siete que pasaron a la final podían haber sido las ganadoras", explica Manuel Busto porque "todas las sidras tenían un nivel muy alto". Por eso, para subrayar este nivel, decidieron que las puntuaciones deberían ser entre 5 y 10.

Tras la ajustada final, La Golpeya se impuso por un estrecho margen. "Es un gran reconocimiento a todo lo que estamos trabajando", explicaba una emocionada Inés Meana. Hasta ahora, su llagar había conseguido un premio pero como expositor, por eso no cabía en sí de gozo al ser un reconocimiento a su producto. "Es el primero que nos dan por nuestra sidra y es de agradecer que reconozcan el trabajo y la constancia. Somos un llagar pequeño, con poca producción pero de calidad, que es por lo que trabajamos cada día", afirmaba Inés Meana, quien de esta manera mostraba su orgullo porque La Golpeya sea "reconocida aun-



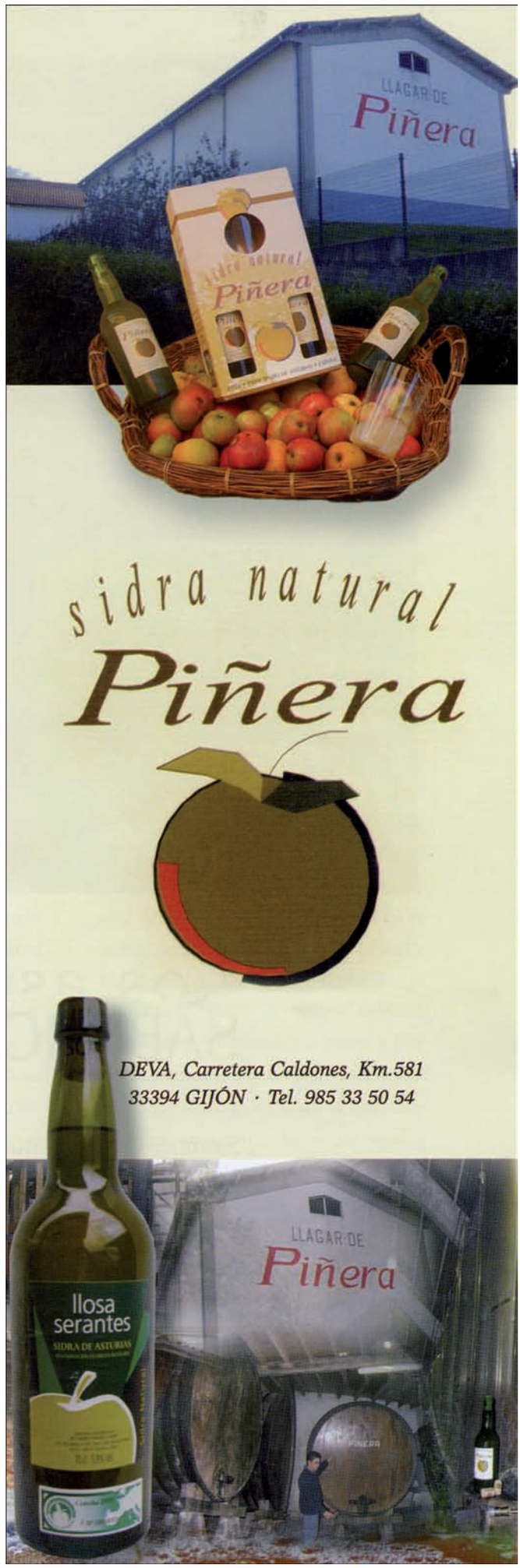
Javier Marcos fexo un estupendu trabayu comu echaor del concursu.

La Golpeya sedrá la Sidre Oficial de la Primer Sidre l'Añu 2014

que seamos pequeños. Cada día nos esmeramos por hacerlo mejor, pero ni por lo más remoto creíamos que íbamos a ganar. Por eso cuando llega te sorprendes". Ahora La Golpeya será la sidra oficial de la Primer Sidre l'Añu 2014 y serán miles los asistentes al evento que podrán comprobar su calidad.

Una calidad que quedó acreditada por un jurado que no lo tuvo fácil pero que finalmente se decantó por La Golpeya en una cata final abierta para que todo el que quisiera pudiera asistir al concurso. En El Canigú estuvo también el llagarero José Piñera. Su sidra llegó a la final, aunque no obtuvo premio. José Piñera calificaba como positivo el concurso, aunque "hubiera estado mejor si hubiéramos ganado". En cualquier caso, se mostraba satisfecho con su producto y manifestaba su confianza en que este sea un buen año de sidra.

Los resultados del concurso de la Meyor Primer Sidre l'Añu ya hacen prever este buen año. Un buen año que ya se ha visto en la calidad de la sidra presentada a este concurso que en su primera edición ha logrado un gran éxito de participación que confiamos que se repita en sucesivas ocasiones.



Un gran espacio para LA SIDRA

La Fundación Asturies XXI, editora de LA SIDRA, acaba de reinaugurar su sede, un espacio más versátil en el que poder llevar a cabo las iniciativas que esta revista pone en marcha para continuar con su labor divulgativa de todo aquello que tiene que ver con la cultura asturiana.

LA SIDRA está de estreno. El local que hasta ahora ocupaba en la xixonesa calle Prendes Pando ha tenido un importante proceso de transformación para adecuarse a las nuevos retos de futuro con los que impulsar su labor en defensa de la cultura asturiana en general y del mundo de la sidra en particular. Un local abierto a todos aquellos interesados en la sidra que tuvo su puesta de largo el pasado mes de marzo. El acto sirvió para reunir a una numerosa representación del sector sidrero, uno de los artífices de que esta revista haya resistido el paso del tiempo y busque nuevas iniciativas para conocer y reconocer a la sidra.

“la sidre ye seña d’identidá d’Asturies y de los asturianos”

Y es que como recordó Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturies XXI, “después de más de diez años hacía falta mejorar el local para que tenga más utilidades”. En este sentido, en los próximos meses se llevarán a cabo nuevas iniciativas con las que promover la cultura de la sidra, como son las catas guiadas que ya han comenzado. Para

ello, una de las tres zonas de las que se compone el local está preparada especialmente para llevar a cabo este tipo de eventos.

Una manera de continuar la labor que LA SIDRA comenzó hace más de una década y que sin duda ha sido posible "gracias al apoyo y comprensión que siempre hemos recibido por parte de los llagareros", según destacó Marcos Abel Fernández. Un sector que como no podía ser de otra manera estuvo presente en la apertura del renovado local, donde se dieron cita, entre otros, Julián Castañón y María Jesús Rilla, de Sidra Castañón; Consuelo Busto, de Mayador; Raúl Riestra, de Sidra Riestra; o José Luis Fernández, de El Duque.

Una representación que se unió a numerosos invitados vinculados al mundo de la sidra así como a otros sectores como la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) con su delegado en Asturias, Alejandro Fernández, a la cabeza. Y no se puede olvidar el apoyo del Ayuntamiento de Xixón, que estuvo representado por el concejal de Desarrollo Económico, Fernando Couto, la gerente de la Sociedad Mixta de Turismo, Ana Braña, y Pablo Álvarez Cachero, gerente de la EMA.

El concejal de Desarrollo Económico xixonés agradeció la invitación a este acto al tiempo que quiso refrendar el compromiso del gobierno municipal con el mundo de la sidra. "Apoyamos esta iniciativa y todo lo que esté relacionado con la sidra", aseguró Fernando Couto, quien añadió que "nuestro compromiso y lo que hacemos a lo largo de todo el año es respaldar todo lo que tiene que ver con la sidra". El edil señaló que en ocasiones lo nuestro, lo más cercano, pasa desapercibido y por eso "hay que apoyarlo

La orixinal espicha corrió a cargu d'Estefanía Ferrera, que sosprendió colos sos platos ellaboraos con sidre y mazana.

para que muestre todo su potencial". Así, el concejal afirmó que en este sector "hay gente muy válida y con ganas de trabajar para salir adelante, por eso nuestra labor es estar ahí con ellos". De este modo, quiso agradecer el "esfuerzo" que se hace desde el sector y desde propuestas como las de LA SIDRA, que favorecen el conocimiento y la mejora de todo lo que tiene que ver con esta bebida asturiana. En este sentido, Fernando Couto resaltó también el apoyo ciudadano gracias al cual se manifiesta el "éxito que tienen todas las iniciativas relacionadas con la sidra".

Unas iniciativas en las que está muy presente la Fundación Asturies XXI, que cada año organiza numerosos y variados eventos con los que promover la cultura sidrera y que se verán potenciados desde el nuevo local. Marcos Abel Fernández aprovechó el acto para presentar al equipo de trabajo que cada mes hace posible un nuevo número de LA SIDRA, así como a todos los colaboradores, tanto los actuales como todos aquellos que a lo largo de esta década han aportado su granito de arena para que "después de diez años sigamos avanzando. Empezamos de cero y ahora ya estamos un poco más arriba gracias al apoyo de multitud de personas y de todo el sector sidrero".

Los discursos protocolarios dieron paso a la parte más festiva de la tarde, la de disfrutar de la sidra y de una original espicha basada en dos ingredientes: la sidra y la manzana. Para finalizar, el brindis, como no podía ser de otra manera, con sidra brut. Un brindis por un futuro del sector y de una revista, LA SIDRA, que mantendrá su compromiso no sólo con la cultura asturiana, sino con el mundo de la sidra, una seña de identidad de Asturies y los asturianos que desde aquí seguiremos defendiendo y promoviendo como hemos hecho a lo largo de los últimos diez años.

Testu: Olaya Fernández.
Semeyes: Flavio Lorenzo

Carretera de Fuentes, 16
33300 Villaviciosa
Telf. 985 890 468

Estefanía Ferrera

"En bares y restaurantes deberían ofertar más recetas con sidra"

Estefanía Ferrera es una apasionada del estudio de la cocina tradicional y la reinvención de las recetas de toda la vida. Con más de una década de experiencia en hostelería, actualmente trabaja en el real Club de Golf La Barganiza y de sus manos salieron los platos basados en la sidra y la manzana que se pudieron degustar en la inauguración del local de la Fundación Asturies XXI.

¿Cómo defines tu cocina?
Mi cocina es una cocina de proximidad y tradición con un toque moderno, donde el producto de calidad y de la tierra prima ante todo.

La manzana y la sidra está muy presente en algunas de tus elaboraciones. ¿Qué te lleva a utilizarlas en tantos platos?
La manzana, incluyendo sus derivados, es un producto típico asturiano y lo tenemos en diferentes variedades y de mucha calidad, así que no utilizarla sería un desperdicio. Además cabe resaltar que la manzana combina con todo, desde la carne o el pescado hasta los dulces.

En el caso de la sidra, ¿qué crees que esta bebida le puede aportar a la gastronomía?
La sidra es una bebida muy versátil que aporta un toque diferente a nuestros guisos y un dulzor y gusto especial a nuestros postres, que difícilmente podríamos conseguir con otras bebidas.

¿Consideras necesario que se promueva su uso en la cocina?
Existen muchas recetas que llevando alguna bebida de renombre internacional como por ejemplo Pedro Ximénez, vino Calvados u Oporto, le da un toque de distinción, por lo que sería un error no introducirla y promoverla en nuestras recetas.
¿Cómo puede hacerse?
Descubriéndole a la gente que combina muy bien con todo. En bares y restaurantes deberían ofertar más recetas con sidra y quizás si algún cocinero de

“N’Asturies el nivel gastronómicu ye mui altu, pero non solo poles estrelles Michelín, sinon polos munchos cocineros anónimos que díi ente díi danlo too en cocines de restoranes y sidreríes”

renombre la apadrinara para su promoción fuera del país.

¿En qué te inspiras para crear nuevos platos?
La inspiración llega en cualquier momento con cualquier cosa inesperada, un sabor, un nuevo producto... y a partir de ahí me pongo manos a la obra para trabajar y desarrollar esa idea.

¿Qué crees que es más complicado, crear nuevas recetas o reinventar las tradicionales?
Creo que reinventar las tradicionales. La gente ya cuenta con una idea preconcebida y un sabor en su mente y paladar. Aunque hay gente con la mente abierta para probar nuevos sabores y texturas, la mayoría espera encontrarse con sabores idénticos que les evoque la comida de su madre o abuela.

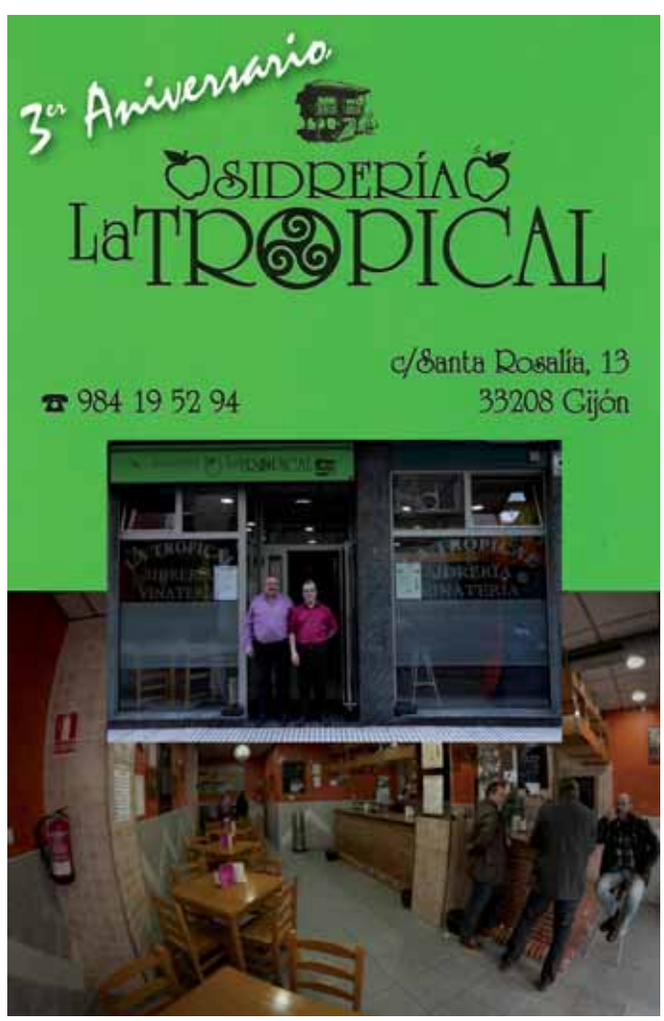
¿Tienes algún ingrediente fetiche?
No tengo uno en particular, sino que tengo preferencia por los productos de proximidad.

¿Y alguno al que aún no le has encontrado cómo sacarle el máximo partido?
Por mis gustos culinarios suelo descartar productos con sabor muy picante.

¿Cómo ves el nivel de la cocina asturiana?
El nivel es muy alto, pero no sólo por los cocineros de renombre y estrellas Michelín, sino también por los muchos anónimos que día a día lo dan todo en las cocinas de bares, restaurantes y sidrerías de toda Asturies, haciendo de ella un referente del turismo gastronómico.

¿Qué te parece el auge que la gastronomía tiene en los últimos tiempos? ¿Lo consideras una moda o se mantendrá en el tiempo?
La gastronomía siempre ha perdurado en el tiempo, lo único que ha cambiado es la forma de ver la cocina, para ello han contribuido los medios de comunicación. Ahora no solo comemos un producto, sino que apreciamos su elaboración. La cocina está en continua evolución, por lo que creo que su popularidad irá teniendo subidas o bajadas.

Testu: Xira García Buela
Semeyes: Flavio Lorenzo



LA SIDRA, cofrade de los Siceratores

Momentu nel que se recueye'l Diploma acreditativu comu Sicerator de la Comunicación.

La Buena Cofradía de los Siceratores de Asturies ha reconocido a LA SIDRA por su labor en defensa de la bebida patria y la ha nombrado Cofrade Sicerator de la Comunicación en un acto en el que además se corchó una serie de 82 botellas de sidra conmemorativas.

Hace casi un año se creó la Buena Cofradía de los Siceratores de Asturies. Una cofradía cuyo objetivo es promocionar, dar a conocer y contar las alabanzas de la sidra, además de defender su cultura y tradiciones. Un objetivo similar al que tiene LA SIDRA, lo que le ha valido ser nombrada Cofrade Sicerator de la Comunicación en un acto que tuvo lugar el pasado 19 de marzo en Nava.

Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturies XXI, editora de LA SIDRA, fue quien se vistió la capa de lana verde y la montera picona de dos alas de color marrón que caracteriza a esta cofradía. Junto a él también recibieron su homenaje Juan Menéndez Granados, el aventurero praviano que se convirtió en el primero en llegar al Polo Sur en bicicleta, donde escanció un culín de sidra, lo que le valió para ser nombrado Cofrade Sicerator Embajador y el campeón de Asturies de escanciadores, Wilkin Aquiles, nombrado Cofrade Sicerator de Mérito. Con la mano derecha sobre una botella de sidra, los tres realizaron el juramento de la Cofradía, convirtiéndose así en sus miembros.

En el acto, que tuvo lugar en el Museo de la Sidra de Nava, también se corcharon 82 botellas de sidra que desde el pasado mes de julio había estado custodiada en una pequeña pipa en este museo. ¿Su peculiaridad? La sidra de esta pipa pertenecía a los 41 llagares

Intervención de Roberto Llamedo, maestre de los Siceratores.

participantes en el concurso de mejor sidra de Asturies del Festival de Nava, que durante la celebración del Festival cedieron cada uno de ellos dos botellas con las que rellenar la pipa de la que saldría la sidra 'Axuntábense'. Cada una de estas botellas, que serán subastadas, tiene una etiqueta conmemorativa numerada realizada por el pintor moscón Favila, lo que las convierte en un apreciado objeto de colección.

De esta manera La Buena Cofradía de los Siceratores de Asturies continúa con paso firme con su actividad y sus iniciativas para defender la sidra y su cultura, así como para fomentar el conocimiento de todo lo que tiene que ver con esta bebida, como es la realización de cursos de escanciadores o charlas relacionadas con aspectos como el cultivo del manzano.

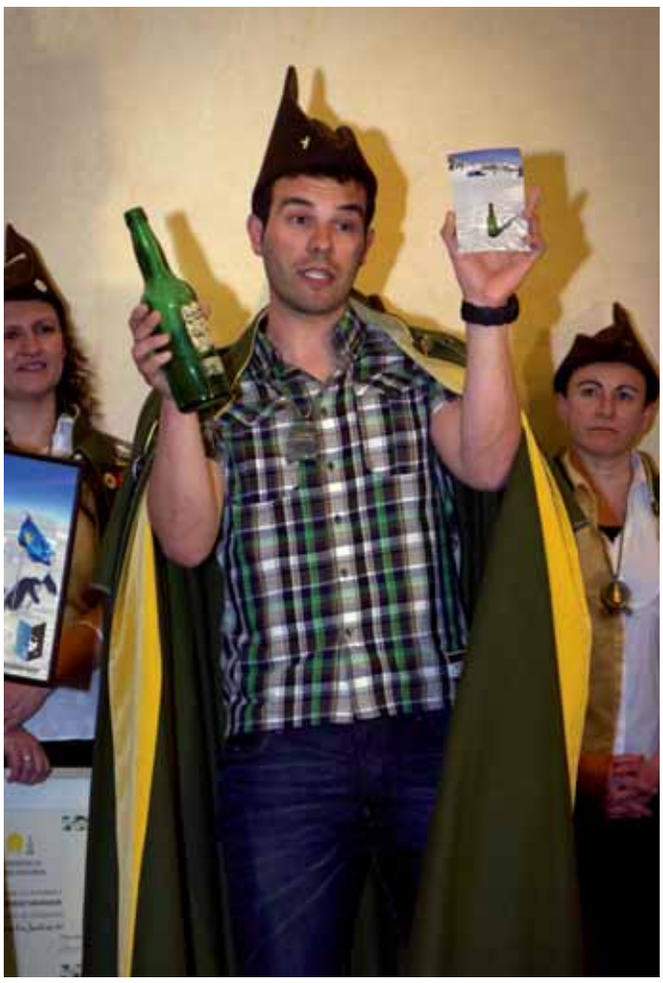
Juan Menéndez
Un sidreru universal

La primer presona del mundiu en llegar pedaliando al Polu Sur y tamién n'echar un culín de sidre ellí.

La sidre enxamás nun llegara tan llueñe fasta que Juan Menéndez Granaos, "Juan ensin mieu", sacó una botella y echó un culín nel Polu Sur. Un xestu pol qu'acaba de ser nomáu Confradre Sicerator Embaxador.

"Ye emocionante, sobromanera por venir de los Siceratores". Asina resume Juan Menéndez Granaos el so sentir pol recién nomamientu per parte de la Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies, que d'esta mena reconoz el xestu d'esti aventureru pravianu. La so semeya nel Polu Sur botella y vasu de sidre en man, foi reproducía multitú de vegaes reflexando asina l'arguyu de los asturianos pol so paisanu, qu'en llogrando la fazaña de ser la primer presona en llegar ensin aída nin compaña al Polu Sur en bicicleta, nun duldó n'echar un culín.

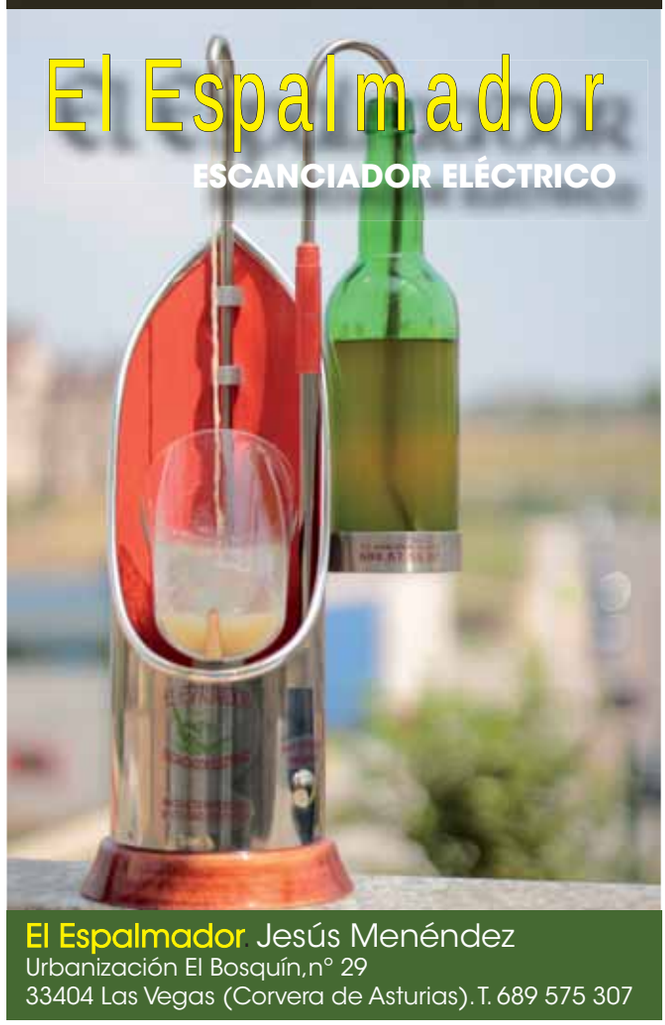
Una imaxe avezada nes espediciones d'esti pravianu, pero que nel Polu Sur "fo'l culmen". Tres 46 díis d'espedición, "Juan ensin mieu" ponía asina'l broche d'oru a la so aventura, con un culín echáu con munchu ciñu, pa faer un chisgu a lo nueso, a la nuesa identidá y la nuesa tierra". Y ye que por bien llueñe que tea de casa, Asturies siempres lu acompanga, cola bandera



qu'ondea acullá au llegue, con sidre o con dellos productos típicos. Nel Polu Sur nun faltaron, ente otres coses, los carajitos. Y anque l'equipaxe y la cebera teníen de ser lo más axustaos posible, nun duldó en meter ente ellos una botellina.

Dos años de preparación de la espedición y un mes y mediu pedaliando ente'l xelu pa llegar en solitariu al Polu Sur. Un gran esfuerciu pero la imaxe de la so fazaña ye l'echáu. "Paezme bien, nun veo comu daqué negativu que seya eso lo que se recuerde", asegura Juan porque declara que "siéntome bien arguyosu comu asturianu de faelo". Por eso, nun dulda en que nel so próximu viaxe la sidre tamién lu va acompangar. ¿El destín? Esti aventureru prefier caltenelo de callao, anque da delles pistes: va pasar del fríu estremo al calor del ermu.

Ensin dulda cuando llegue al so destín la sidre tornará apaecer. Anque por que eso seya posible hai d'enfrentase a otru retu: consiguir financiamientu. Inda ta pagando'l creitu que pidió pa dir al Polu Sur y por eso una de les víes pa devolver el préstamu y entamar nueves aventures va ser la puya de la bicicleta cola que rializó'l so postrer viaxe y la botella de sidre que llevó con elli. Consiguir el financiamientu necesariu pa los sos viaxes nun ye cenciello, siñala Juan, quiciabes porque "igual fáltamos un puntu de promoción y emprenduría". Nun cabe dulda de que dende'l seutor sidreru podríen aprofitar el tirón, pero anque nun seya asina "Juan ensin mieu" va siguir les sos espediciones y echando sidre per tol mundiu pa siguir siendo un embaxador de la sidre".



ALIMENTARIA '14

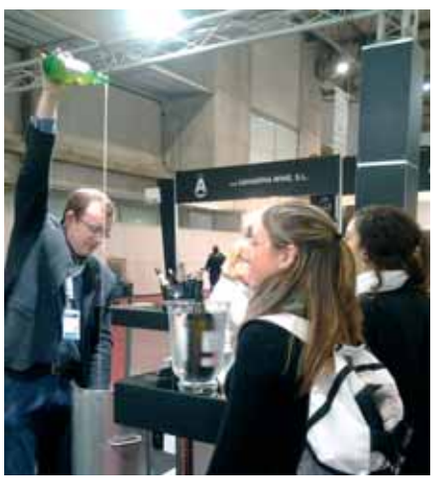
Con la sidra bien presente

María Cardín nel momentu de recoyer el Premiu a l'Anovación na categoría de vinos y espirituosos.

El triunfo de Pomarina, de Valle, Ballina y Fernández (El Gaitero), consiguiendo en Alimentaria el prestigioso Premio a la Innovación en la categoría de vinos y espirituosos, representa claramente el papel agridulce de la sidra en Alimentaria, donde destaca hasta el punto de triunfar en la categoría de vinos y espirituosos, en la que ilógicamente se incluye a la sidra (que ni es vino ni es espirituoso), y que sin embargo no es capaz de conseguir un espacio específico en el que brillar con luz propia.

Pesia que la sidre ta perlloñe d'algamar el llugar que se merez n'Alimentaria, lo cierto ye que la presencia de la sidre foi curiosa, y namás falta un pocu de sofitu istitucional p'algamar una intersidra,na que rellumar con lluz propio.

La necesidad de contar con un espacio propio y diferenciado para la sidra es cada vez más notorio, y el proyecto de crear en Alimentaria un espacio *Intersidra*, paralelo a *Intervin* actualmente existente, resulta cada vez una necesidad más imperiosa



LA NOREÑENSE
Platos Bien Cocinados
Luis García Huergo
DIRECTOR COMERCIAL
Productos Noreñenses, S.L.
Avda. de Oviedo, 31 • 33180 NOREÑA • Asturias • España
Tel. (+34) 985 740 276 • Fax (+34) 985 741 665
E-mail: luis@lanorenense.com • www.lanorenense.com

SIDRERÍA
EL CHIGRE
Comida por Encargo
Teléfono 984 837 839
sidreriaelchigre@hotmail.es
Av. San Agustín 9
33401 Avilés · Asturias

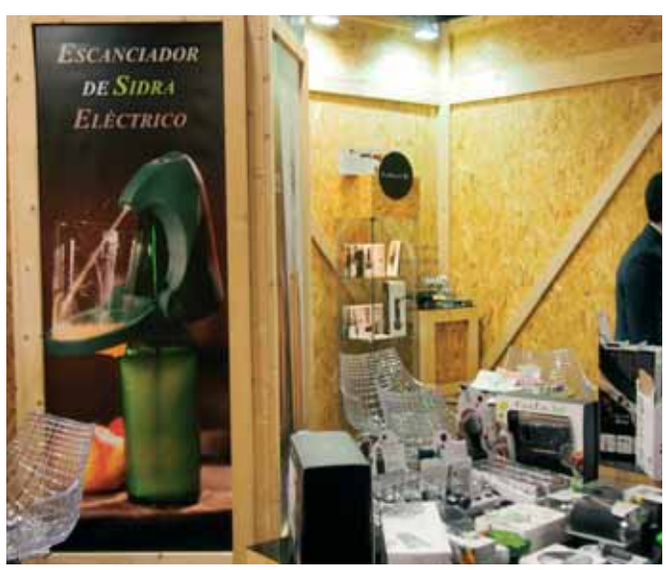
El puestu de la Sidre con DOP tevo una presencia perdigna y despertó munchu interés ente los profesionales asistentes.

y evidente que LA SIDRA lleva proponiendo desde hace años, y que en su momento provocó que la organización de Alimentaria iniciara las gestiones oportunas, pero que la falta de apoyos políticos por parte del "Principado" truncó la iniciativa desde un primer momento.

Resulta lamentable ver a la sidra diluida en diferentes pabellones sectoriales, cuando aparte de la nutrida presencia asturiana también podría unir a los llagares vascos, galeses, irlandeses y australianos que participaron en el evento, y con toda probabilidad podría animar la presencia de otros productores de sidra que en la actualidad no participan en esta feria de la alimentación.

En lo que respecta a la presencia de la sidra asturiana, en el estand del "Principado" se encontraban los llagares de **Mayador**, **Viuda de Angelón**, **Trabanco** y **Riestra**. **El Gaitero** contó con estand propio y en el de la Sidra con DOP se encontraba **Zarracina**, **El Gaitero**, **Menéndez**, **El Gobernador** y **Cortina**, no faltando profesionales del sector que también se acercaron por Alimentaria, siempre atentos a las novedades que pueden aparecer en este evento.

En este sentido la presencia de la sidra asturiana fue notable y la calidad tanto del producto como de la atención prestada por los responsables de los respectivos llagares, dio un cierto protagonismo a



El puestu de Vin Bouquet destacó especialmente

la sidra asturiana en un evento tan multitudinario y original que resulta difícil destacar de alguna manera. Téngase en cuenta que Alimentaria es la principal feria alimentaria del Estado y una de las más importantes a nivel europeo, con más de 3.800 empresas participantes, unos 140.000 visitantes por edición y un impacto económico de aproximadamente 170 millones de euros.

Pero de Asturies no solamente estuvo presente

Aceite de oliva virgen extra

Oli El Comtat

puro zumo natural de oliva

www.olielcomtat.com

Fabricado y envasado por:
COOPERATIVA AGRÍCOLA CATÓLICA C.V. - COCENTAINA
Avda. Pais Valencià, 60. Cocentaina (Alicante)
Tel.: 965 590 267

la sidra, en el estand del "Principado" también se encontraban los Vinos de la Tierra de Cangas y la conservera Agromar, sino que también hubo una significativa presencia en el sector cárnico con numerosas empresas entre la que podemos destacar **La Noreñense.**

Así mismo, el sector lacteo también contó con una importante presencia, donde la **Ganadería Arangas** ha ganado el premio 'Alimentos de España al Mejor Queso 2013', un galardón concedido por el Ministerio de Agricultura.

Más destacable aún resulta la presencia en sectores como el de la innovación y el desarrollo de accesorios para la bebida, como es el caso de la empresa asturiana **Vin Bouquet**, que para mayor mérito presentó en Alimentaria su nuevo escanciador eléctrico de pantente propia con el que han mejorado significativamente las salpicaduras que provoca el escanciado, ya que el vaso viene inclinado de tal modo que hace una función de pantalla, teniendo a su vez una posición más natural de escanciado y mejorando la estabilidad al conseguir un punto de gravedad más rebajado.

Así mismo, también fue muy notoria la presencia de la sidra asturiana en el sector gastronómico, siendo de destacar la presencia de **EM** en el Salón Premium donde pudo disfrutarse acompañando a productos tan variados y de reconocido prestigio como los jamones de Joselito o los productos de La Catedral de Navarra, donde se podía degustar

Sosprende la coherencia del "Principado" a la hora de dar una imagen cutre d'Asturies.

En el último rincón del pabellón, contra el muro, sin anuncios que lo hagan visible ni referencia al país que destaque, con la lengua asturiana de eterna ausente, el estand del "Principado" constituye un auténtico despropósito para los intereses asturianos en Alimentaria.

con una estupenda fabada del cocinero asturiano Marcos Morán

Cuestión curiosa es la relacionada con el mundo de la manzana, que contó en Alimentaria con muy interesantes ofertas y originales propuestas, y donde Asturies permanece totalmente al margen. Parece imposible que siendo un país productor de manzana, donde destacamos no solo por cantidad, sino por variedad y calidad, aún no se haya desarrollado ninguna industria transformadora potente, con capacidad de salir al exterior que tenga a la manzana como materia prima.

En este campo, la asistencia a Alimentaria seguramente daría muchas y buenas ideas a los empresarios del sector para rentabilizar de diferentes maneras un producto que, aparte de ser indispensable para la elaboración de la sidra, tiene muchísimas otras aplicaciones en campos como el de los zumos y la repostería, y que en Asturies no hemos empezado a desarrollar convenientemente.

"Los productores viven la sidra y aprecian un buen corcho"

JORDI ALBERT CORT. AGLO-CATALANA DEL SURO

Jordi Albert Cort es un entendido del mundo del corcho. El año pasado comenzó a introducir en Asturies su producto a través de la empresa Aglo-Catalana del Suro con el objetivo de dar un plus de calidad a la sidra gracias a un buen tapón.

¿Cuál es su opinión sobre el sector sidrero en Asturies?
Creo que al principio son un poco reacios a probar cosas nuevas, pero están realmente interesados en cualquier posible mejora hacia su producto.

¿Se refiere a los corchos, por ejemplo?
Sí, pero creo que es cuestión de tiempo que se abran a probar nuevos productos. Se trata de coger confianza para probarlos y ver que funcionan bien. Sin duda será un paso más a favor del mundo de la sidra. Y en este aspecto, el de mejorar la sidra, realmente los llagareros si están concienciados. Así, saben que al igual que deben conocer las manzanas y sus cualidades, también es importante conocer las ventajas e inconvenientes de uno u otro tapón.

Y además de tiempo, ¿qué es necesario para que los llagareros prueben cosas nuevas para mejorar el producto final?
En nuestro caso nos acercamos a los lagares para explicar las características de nuestros corchos, los problemas que pueden traer si no son de buena calidad... En general, les explicamos los pros y contras.

¿Y hasta ahora cuál ha sido su aceptación?
Empezamos a mostrar nuestro producto en Asturies el año pasado. Algunos son un poco reacios, pero ya hemos llegado a acuerdos con algunos productores grandes. Una de las ventajas de los grandes productores es que tienen sus propios enólogos y ellos también les ayudan a probar nuevos productos. En el caso de los pequeños, debe ser el vendedor el que les conciencie y les inste a probar esos nuevos productos.

¿Cree que es importante abrirse camino a partir de los llagares más grandes?
Lo realmente importante es que vean que funciona. En Asturies el sector de la sidra es muy extenso, pero al final se conocen todos los productores. Y si hay buenas referencias al final es el mejor camino para darse a conocer.

Por su profesión es un buen conocedor del mundo de los bodegueros. ¿Cómo ve el de los llagareros respecto a los productores de vino o de cava?
Es un sector que se implica mucho en lo que hace, lo llevan dentro, lo viven. Desde un punto de vista personal yo creo que lo viven un paso más allá que otros productores como los de vino, espumosos... Y en este sentido yo me identifico mucho con ellos, pues al igual que muchos lagareros con la sidra, yo el mundo del corcho también lo viví desde pequeño. Por eso es un placer poder poner mi granito de arena para lograr una sidra de mayor calidad.

Asturies afita la so presencia na Apfelwein Weltweit -Frankfurt-

Aspeutu xeneral de la Feria na Sede de la Sociedá Palmengarten.

Cincuenta y tres llagareros d'once países diéronse cita na sesta edición de l'Apfelwein Weltweit y los premios Pomme d'Or, nos que la sidra asturiana volvió una vegada más a demostrar la so perbona calidá y el so potencial.

Stand de Trabanco na feria de Fanckfurt.

Una de les fereies de la sidra más importantes d'Europa tornó a xunir en Frankfurt a lo meyor del mundiu sidreru nun eventu que yá va pola so sesta edición y qu'esti añu estrenaba nueu nome, Apfelwein Weltweit -El Mundiu la Sidra-, y tamién nueu abellugu na Sede de la Sociedá del Xardín de Palmeres de la ciudá.

Nesta ocasión les noticies asocediéronse p'Asturies yá dende l'entamu, pos aumentóse la participación asturiana al sumase a la yá avezada presencia del xixonés Grupo Trabanco, la del llagar navetu de Viuda de Angelón, que tamién foi protagonista de la xornada oficial de presentación de la feria al ser elexía la so sidra ente les que s'ufiertaren nel actu.

Pero ye que, además, pesia la lóxica mayor participación de los llagareros alemanes por alcontrase nel país de so, la sidra asturiana volvió una vuelta más a mostrar les sos virtúes y la calidá d'unos productos que pasu ente pasu van adientrándose nos mercaos internacionales tantu d'Europa como d'otros continentes.

Premios Pomme d'Or

Un bon exemplu de lo que vinimos diciendo son los gallardones que concede la organización de los premios Pomme d'Or, presidía pol restaurador Andreas

Los representantes de los llagares asturianos Viuda de Angelón y Trabanco y el suizu Graber, posen colos premios recibíos.

Eggenwirth, y que na nuechi del sábadu 5 d'abril yos fueron entregaos a les sidres ganaores de la tastia internacional nel trescursu d'una cena de gala, na qu'eses sidres sirviéronse acompangando dellos platos d'alta cocina que xuníen la esencia de la gastronomía tradicional cola anovación de les nueves tendencies gastronómiques.

Y ye qu'ente los premiaos alcontrábense xustamente los dos llagares asturianos qu'asistieren al certame, el Grupo Trabanco, que repitió ésitos tres de los recibíos la vuelta pasada, y el llagar Viuda de Angelón, que viose recompensáu nel so primer año de participación.

Los premios que-y concedieren a les sidres asturianes fueron:

Grupo Tabanco:

- Sidra Trabanco Cosecha Propia; premiu na categoría de sidra tradicional d'otres fasteres europees non alemanes.
- Poma Áurea Brut Nature D.O.P, premiu na categoría de les sidres esplumoses.
- Lagar de Camín Brut, premiu tamién na categoría de les sidres esplumoses.

Llagar Viuda de Angelón:

- Prau Monga Brut Nature D.O.P, premiu na categoría de les sidres esplumoses.
- Sidra de Pera Viuda de Angelón, premiu na categoría de sidres d'otres frutes.

Comu correspuende a los productos ganadores, estes sidres incluyéronse na carta, acompangando a dellos platos del menú de la cena, na que s'alcontraben la cuasi totalidá de los llagareros inscritos na feria alemana.

Apfelwein Welweit

El domingu 6 d'abril tuvo llugar la feria internacional entamada por Andreas Schneider y Michael Stöckl, que ye aprofitada polos productores comu marcu de presentación pal gran públicu de les sidres premiaes la nuechi anterior, y que pesia los cambeos de la cabera vuelta, nun renunció a la so idea orixinal de sirvir p'algamar la sidra tradicional cola más moderna y de más valor añadíu, asina comu sirvir tamién d'importadora y divulgadora de les sidres d'otros países n'Alemaña.

Por eso ye que xunto coles sidres más conocíes, na Apfelwein Weltweit resérvense espacios pa los productos sin alcohol, les sidres ecolóxiques, les sidres de pera y los derivaos, talos comu los auguardientes, los llicores y les especialidaes a base de sidra y mazana del mundiu la cocina y la repostería.

No que cinca a la presencia de profesionales, podemos dicir que la feria sigui calteniendo'l so costante

Francisco y Alfredo Ordóñez, representantes de Viuda de Angelón, con Andreas Schneider y Michael Stöckl, entamaores de la Apferlwein Weltweit.

dinamismu, buscando nueos productores y nueves sidres qu'en dellos casos empezaron a dase a conocer nos postreros años gracies a iniciatives procedentes inclusive de terceros países.

Xunto colos llagareros avezaos, comu ye'l casu de Possmann, Nöll, Apfelweinkontor, Pomolo, Höhl o l'asturianu Trabanco, pudieron vese un perimportante número de nueos nomes, especialmente ente les dellegaciones foriates, munches de les cuales acudíen por primera vegada, pudiendo mentar ente elles a la familia suiza Graber, el llagar guipuzcuanu Bereziartua y el llagareru bretón Sasha Crommar, que yá nel pasáu mes d'ochobre foi premiáu nel Salón Internacional de les Sidres de Gala de Xixón.

Pero les igües y novedaes d'esti añu nun tuvieron solo nel nome o la sede, sinon tamién na incorporación d'un nueu conteníu d'aspeutu cultural y festivu que sirvió de peslle al eventu, la Frankfurter Festabend, una cena espectáculu al estilu del tradicional cabaré alemán, ellaborada polos conocíos restauradores llocales Alfred Friedrich, Andreas Krolik, Thomas Quecke, Melanie Fichtner y Steffen Haase a base de platos maridaos con una esbilla de sidres de los llagares de Nöll, Schneider, Höhl y Weidmann & Groh, nel trescursu la cual l'artista Michael Quast punxo n'escena un espectáculu con testos, histories y cancios basaos nes tradiciones del mundiu la sidra n'Alemaña.

Con too ello, l'Apfelwein Weltweit convirtióse una vuelta más nel puntu de referencia de la sidra en Europa, constituyéndose nun centru d'atraición pa les sidres de gama alta y ufiertando verdaderes potencialidaes pala so puesta en valor.

Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado

kelterei Possmann

EL LLAGAR MÁS IMPORTANTE DE ALEMANIA RECIBE A LA SIDRA

Varios llagareros participantes na visita.

LA SIDRA ha tenido la oportunidad de visitar Familienkelterei Possmann, el mayor llagar de Alemania, invitada a una exclusiva cata limitada a llagareros y comercializadores de diversos países europeos, entre los que la mayor presencia de los asturianos fue de la mano de nuestra delegación.

Peter Possmann, actual presidente de Kelterei Possmann

Situado en el distrito de Rödelheim, a las afueras de Frankfurt, Familienkelterei Possmann es, con mucho, el llagar más importante de toda Alemania. Pero pese a que por su envergadura pueda parecer lo contrario, el llagar es en realidad un negocio familiar que inició su andadura en el año 1881 de la mano de Phillip Possmann y que hoy en día ya va por la quinta generación familiar, con Peter Possmann como responsable de la sociedad.

Este mes de abril, LA SIDRA fue recibida en una exclusiva visita destinada a profesionales y conocedores de esta bebida en muy variados ámbitos. Así, junto con la delegación de LA SIDRA, acudieron también representantes de los llagares asturianos Viuda de Angelón, Trabanco y Foncueva, el llagar guipuzcoano Bereziartua y el comercializador holandés Wouter Bijl.

El propio Peter Possmann recibió personalmente a los asistentes en un acto de bienvenida en el explicó el origen, la historia y los aspectos más destacados del llagar, que en la actualidad tiene una capacidad de producción de unos 13 millones de litros de sidra, y varios millones más de litros de zumo, por lo que puede alcanzar una producción total en torno a los 20 millones de litros.

Del recorrido por el llagar y la presentación de las instalaciones se encargaron Martin Henke, jefe de

Un momentu de la tastia con Martin Henke, a la drecha, y l'holandés Wouter Bijl, a la manzorga.

producción, y Daniel Zipf, responsable de eventos, que guiaron a los visitantes por las distintas áreas de producción de la empresa, desde los manzaneros y las prensas, hasta la planta de embotellado, pasando previamente las distintas zonas de bodega en las que la empresa dispone de diferentes tipos de depósitos de fermentación, tanto en lo que se refiere a las características como a su volumen, y los almacenes de distribución.

Algo que llamó la atención entre los que no conocían la tradición industrial alemana fue la propia estructura física del llagar, que ocupa el espacio no sólo en extensión en superficie, si no también en altura, pues cuenta con dos niveles de subsuelo a diferentes profundidades destinados al proceso de fermentación y otras tantas en altura sobre el nivel del suelo en las que se encuentran las zonas de prensado y embotellado.

Igualmente sorprendió sobremanera la incidencia que sobre la empresa tuvieron los avatares de la historia de Alemania, como por ejemplo el que en los años de la Segunda Guerra Mundial la casa Possmann se dedicara en exclusiva a la producción de zumos y, especialmente, el hecho de que con el final de la contienda y el consiguiente desarme del país, la empresa adquiriera varios submarinos de la armada alemana en desuso que en la actualidad se utilizan como depósitos para la sidra.

Tras la visita, Martin Henke y Daniel Zipf ofrecieron una cata guiada de buena parte de sus productos, entre los que había tanto sidras tradicionales como de gama alta y otras de tipo más moderno que se orientan al mercado de los jóvenes. No obstante, tal y como indicó Peter Possmann durante el recibimiento, cabe señalar que la empresa hace ya varios años que viene sacando al mercado estas sidras en botellín y lata muy reclamados por la juventud, aunque paradójicamente se da la circunstancia de que los nuevos aficionados a la sidra, acaban abandonando estos formatos y regresando a lo que ellos mismos dan en llamar "la sidra de siempre".

En la cata se presentaron sidras sin alcohol, otras aromatizadas con distintas frutas, sidra con vodka y, por supuesto, las estrellas del llagar, las sidras tradicionales en sus distintas formas de elaboración, la *Frankfurter Apfelwein Der Milde*, de aspecto turbio, *Frankfurter Apfelwein Der Klassiker*, semifiltrada, y la *Possmann Frau Rauser Speierling*, con un amargo reforzado por la aportación de una pequeña proporción de serbal.

También durante la cata se tuvo la posibilidad de conocer una de las costumbres locales a la hora de tomar sidra. Se trata del acompañamiento con algo de comida, igual que se hace en nuestro país, con-

Modernos depósitos de formientación.

cretamente en su caso es con la tradicional *Brezel* o *Pretzel*, como también se la conoce, y que es una rosquilla de masa de pan salado y en forma de lazo muy popular entre los clientes más asiduos de las sidrerías de Frakfurt.

Por último, mencionaremos la implicación de la compañía Possmann con la propia ciudad de Frankfurt a través de su participación en diversas iniciativas festivas, el patrocinio de equipos deportivos locales, el desarrollo de actividades turísticas como el famoso

Depósitos reutilizaos de magar antiguos submarinos de la Segunda Guerra Mundial.

tranvía de la sidra o la incorporación de la cultura a la sidra con la organización de catas teatralizadas, cuyo éxito es tal que para asistir a ellas se precisa hacer reserva con varios meses de antelación.

Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado

María Cuchilles france la sidre

EL SANGRE VERDI DE LA BOTELLA SIDRE ESPRESIÓN INTENSA DEL DESALIENDU

La nuea mitoloxía asturiana, aniciada al calicor de los medios de comunicación d'entamos del sieglu pasáu tamién atopa espaciu nesta reellaboración mitolóxica na que la sidre tórnase ellementu tresmisor del sentíu y el sentimientu.

L'allunada María Cuchilles espresa nesta rellumante composición tol duelgu y el desaliendu que supón el francimientu d'esa botella sidre cuyu sangre verdi chíscala mentes caltien la tensión nel brazu y l'allorie nos güeyos, qu'algamen un rangu espresivu de primer orde.

Un curiáu montaxe nel que l'espaciu nel que se desendolquen los fechos, nuna biesca onde'l xuegu de lluces diz más de lo qu'aparenta, y les setes que retueyen nes salles de la sufriente María Cuchilles, col so rixu y vitalidá arrodien y espeten a la protagonista a la tierra, de la que cuasique paez xurdir comu un fongu más.

La tensión muscular del brazu col qu'acuchiella la botella sidre, y el chiscar del llíquidu que pasa del verdi avezáu a práuticamente un *fosforito*, centren l'atagaora escena na que'l güeyu la protagonista preséntase comu focu de salida de la imaxe, ente'l cuchiellu y la sidre.

Un estupendu trabayu del equipu de Cygnus Studio que consigue tresmitir más de lo que representa, y de lo que s'espera, con una estudiada contestualización y un acertáu estudiu sicolóxicu del presonaxe mitolóxicu representáu.

Testu: Xira García Buelga.
Semeyes: Cignus Studio.

MARÍA CUCHILLES

Fotografía y Procesado: Cygnus Studio

Modelo: Guadalupe Delás

Estilismo: Niña Bonita

Make up: Elena Gutiérrez González

Iluminación: Ana Petrelli

Vestutario: Tamara Ferrero complementos y lolitas

CYGNUS STUDIO
www.cygnustudio.com
TEL +34 664 682 900
fotografía - arte digital - books

Noreña no desentona

Sidre y cancios en LaTenería. ¡*Prohibido cantar... desentonáu*.!

La sexta edición del Certamen de Cancios de chigre "Prohibido cantar… desentonáu", que coincidió con el III Concursu de Tapes y Sidra, permitió a los noreñenses disfrutar como nunca de la sidra, las tapas y la música.

Organizado por la Banda Gaites de Noreña con la colaboración del ayuntamiento, este certamen recupera la tradición de cantar en cualquier celebración, y sobre todo en los chigres, lugar natural para alternar con amigos y vecinos.

Para participar no hacía falta más que tener ganas de juntarse para cantar, con un mínimo de cuatro componentes y un máximos de ocho –por problemas de espacio en los chigre-, pudiendo acompañarse si se deseab a de instrumentos musicales. La idea es promover la canción popular como medio de interacción social, independientemente de la formación musical que se pueda tener, de hecho, la organización ha reiterado su preferencia por coriquinos sin director, sin formaciones coreográficas corales, que interaccionen con el público y faciliten al resto de personas presentes la participación espontanea.

Aparte de los coriquinos también animaron el evento parejas de gaita y tambor, e intérpretes de asturia-

nada, contratados por la organización para animar la jornada.

Al mismo tiempo que tenía lugar este certamen también tuvo lugar el III Concurso de Tapas y Sidra, en el que participaron la mayoría de establecimientos chigreros de Noreña.

Sidra, tapas y cancios de chigre volvieron a convertirse así en la combinación perfecta para el fin de semana, animando así a la clientela que no solo disfrutó, sino que participó activamente en esta iniciativa que esta llegando a ser una auténtica referencia.

Canciones de toda la vida como En Uviéu nun me caso, Campanines de mio aldea, La mina de La Camocha, El mio Xuan, Mocina dame un besín, Nací en Berdiciu.... Sonaron por los chigres de la Villa Condal, y quien no las supiera pudo seguirlas y participar gracias al libreto que facilitaron los organizadores del evento y en el que se recogía casi medio centenar de cancios tradicionales que todo el mundo al menos ha tarareado en alguna ocasión.

Desde luego, nadie desentonó, y si se dio el caso, lo cierto es que nadie fue consciente de ello, por que lo importante era cantar, con buena sidra y mejor compañía.

XVIII Fiesta de la Sidre de La Felguera

LXI Certame Nacional d'Echaores "San Pedro"

La XVIII edición de la Fiesta de la Sidre de La Felguera cuntó con la participación de los llagares Arbesú, Fonciello, El Carbayu, Castañón, Cortina, Vallina, Viuda de Angelón, Orizón, Roza, Zapatero, L'Argayón, Alonso, y L'Allume, nueu llagar llangreanu que presentó ellí la primer sidre que corcha'l so llagar.

Entamada pola Asociación Cultural y Festiva "San Pedro" cuntó cola avezada collaboración de los llagares Arbesú, Fonciello, El Carbayu, Castañón, Cortina, Vallina, Viuda de Angelón, Orizón, Roza, Zapatero, L'Argayón, Alonso, y L'Allume, que punxeron la sidre de baldre pa tolos asistentes al eventu, que namás que tovieron que mercar el vasu cola conocía imaxe del edificiu del Colexu de La Salle.

Una xornada persidrera na que **Sidra Vallina** ganó'l premiu a la meyor sidre pol Xuráu d'Espertos y el nueu llagar llangreanu, **L'Allume**, qu'acaba de corchar la so primer produición, ganaba'l Premiu Popular.

Arriendes d'ello tuvo llugar la cellebración del LXI

Certame Nacional d'Echaores "San Pedro", el más antiguu esistente n'Asturies, y per ende nel mundiu, y de cuyu desendolcu informaremos nel prósimu númberu de LA SIDRA.

Ye de xusticia reivindicar que l'Asociación "San Pedro" foi la primera en reivindicar l'echáu de sidre comu un arte y una carauterística fundamental de la cultura asturiana de la sidre, llevandolu per tol mundiu, siendo la "responsable" por exemplu, de qu'en Gipuzkoa se popularizaren los vasos de sidre y escomenzaren a echar sidre, tres les esibiciones que rializaren per aquellos llares nos años sesenta del sieglu pasáu.

Sidra Vallina ganó'l Premiu del Xuráu, a la Meyor Sidre.

El Llagar L'Allume, Premiu Popular a la Meyor Sidre .

Testu: Olaya Fernández
Semeyes: Lujó Semeyes.

Parque Pinín

El Felguerín Bulevar de la sidra organizó una impresionante espicha

Las sidrerías felguerina se mueven, y muy concretamente el Bulevar de la Sidra "Parque Pinín" no ceja en su compromiso por revitalizar la vida cultural y folixera vinculada a la sidra, de tal manera que la primera semana de abril organizaron una impresionante"Gran espicha"

Y es que resulta fundamental que los chigres se impliquen también en el mantenimiento de todas las expresiones de la cultura asturiana de la sidra, y la tradición de las espichas es parte importante de la misma, por más que lamentablemente se esté perdiendo paulatinamente su espíritu y se hagan fuera de tiempo y situación, llegando incluso a denominarse espicha lo que no pasa de ser un triste "botellón" en el que la sidra muchas veces está prácticamente ausente.

Por eso hay que felicitar a las sidrerías del "Parque Pinín", por haber sabido implicarse con la realización de esta espicha, y por haberla realizado con las características que le son propias, desde la sidra que es

el elemento que la define, pasando por el pincheo característico en estos eventos que refuerza el estómago sin llega a apoderarse de él, porque de lo que se trata es de tomar la sidra que acaba de hacerse en los toneles, y no de una vulgar fartura amenizada por la sidra, hasta el ambiente y la música del país.

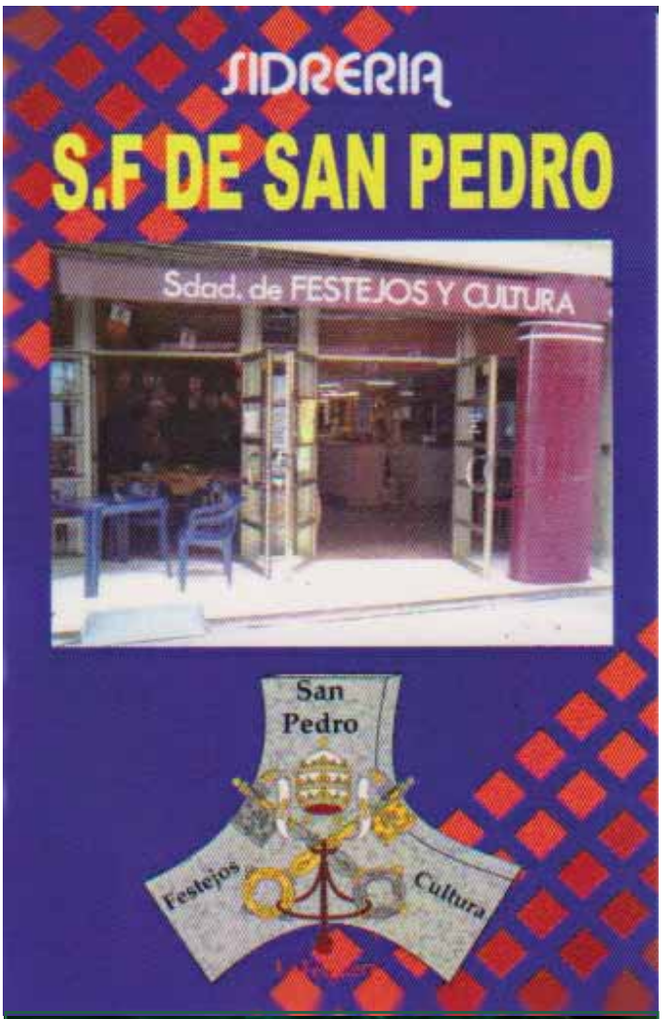
Y es que el espíritu de la espicha resulta tan importante como la sidra misma, gaita y tambor sonando, alguna asturianada que se dispara sin más espera y algún grupo de amantes de la sidra que se anima con un tema tradicional, o de Nuberu, que si no es tradicional, poco le falta.

Y toda la familia, o los amigos o familia y amigos, alrededor de una mesa, tomando unas botellas de la sidra nueva sin prisa, charlando tranquilamente, contando antiguos sucesos o nuevas ocurrencias, mientras pasa el tiempo en buena compañía y se disfruta de esa sidra que no se sabe si es origen, consecuencia o simple disculpa para el disfrute colectivo, para establecer nuevas relaciones o para reafirmar las existentes.

Y es que las espichas son mucho más que quedar para probar la sidra nueva, que también. Es un vestigio de la sociedad tradicional asturiana, de redistribución de los excedentes, de agradecimiento a los vecinos por el trabajo realizado en común, la satisfacción del trabajo bien hecho y la esperanza de un año donde nada falte, y la abundancia sea un hecho. Que no falte ni la boroña ni la sidra, que son sinónimo de salud, de prosperidad y como no, de alegría.

Y entre culete y culete, entre conversaciones y risas, la empanada, los chorizos a la sidra, los inigualables conceyales, la tortilla de sardinas salonas, el llacón, queso, o los prosaicos huevos cocidos permiten continuar la celebración con un mínimo de garantía de que la bebida no nos va a sentar mal, porque el ritmo es el correcto para evitar problemas, y los alimentos son lo bastante consistentes para *forrar*, para que el estómago pueda llevar la feliz carga de una espicha que ya se llevaba un año esperando y que anuncia otras nuevas en las próximas jornadas, porque estamos en primavera, y la sidra ya ha hecho su recorrido en pipas y toneles, y la que no está en su punto, ya está próxima a estarlo, y el tiempo que le queda es tiempo y espacio de alegría y esperanza, de *fartura* próxima, que es la mayor satisfacción que podemos tener.

Y familias enteras, de niños a abuelos, aunque ahora a los del "Principado", esos seres de otro mundo



El Refugio de JL
Sidreria
Wenceslao Glez. 7
La Felguera
T. 985 673 853 / 652 952 377

les haya dado por perseguir nuestra bebida patria, y pretendan limitar su consumo, prohibir su acceso a los menores, crear un problema donde todo es, fue y será normalidad, una festividad colectiva, social, eso sí, asturiana, y quizás eso sea lo que les moleste, que se trata de una espicha, y no de una Feria de Abril, ni de una corrida de toros, ni de un desfile militar o una procesión religiosa.

Y el tiempo pasa, y en el Parque Pinín, sigue disfrutándose de una espicha que ya está llamando a la

siguiente, y en la Sidrería **S. F San Pedro**, en la **Sidrería JL**, en **La Cepa del Bierzo** o en la **Parque Pinín** la celebración continúa, sin *esparabanes*, pero con alegría, disfrutando el momento, probando esta sidra nueva, *que-y falta daqué, que ye cantarina, barrigona, nectar, que ta volaor, que pide otra, que ta pa da-y, prestosa, gayaspera, suavina, de piescu, reonda, espolletada, con secante, con dulcín, amargosa, poco o mui fecha, que nun da más, qu'eches otru culín y mira a ver si t'alcuedes d'aquella que cantábemos nel prau La Llera, y comu pasa'l tiempu, y iqué rico ta la sidre!*

LA SIDRA

Convídate a una CENA de

100 €

LA SIDRA, en collaboración con estremaes sidreríes va convidate a una cena de 100 € pa que la esfrutes comu meyor te peta: solu, en pareya, colos tos collacios y collacies....

Eso ye cosa tuya, nós ponemos el sitiu y les perres, y del otro encárgueste tu.

El sistema ye cenciellu, namás tienes qu'enllenar col to nome y teléfonu una de les volantines que t'ufrirán nos chigres participantes, y con eso entres al sortéu. Eso sí, el premiu gande en pasando dos selmanes, asina qu'atentos a la fecha.

LA SIDRA, en colaboración con diferentes sidrerías te va a invitar a una cena de 100 € para que la disfrutes como mejor te parezca: solo, en pareja, con tus amigos y amigas....

Eso es cosa tuya, nosotros ponemos el sitio y las perras, y del resto te encargas tu.

El sistema es sencillo, nada más tienes que rellenar con tu nombre y teléfono una de las volantinas que te ofrecerán en los chigres participantes, y con eso entras al sorteo. Eso sí, el premio caduca a las dos semanes, así que atentos a la fecha.

LA SIDRA Convídate a una **CENA** de **100 €** en:

RESTAURANTE LAS DELICIAS

Valeriano Fernández Viña s/n. 33400 Lluanco - Gozón. Asturies. T. 985 881 578

Sortéu: 24 de Mayu El Premio caduca dos semanas después del sorteo

LA SIDRA Convídate a una **CENA** de **100 €** en:

Sidrerías de Bandera

Avda. del Llano 50. Xixón

Río de Oro 3. Xixón

Poeta Alfonso Camín 32. Xixón

Sortéu: 24 de Mayu El Premio caduca dos semanas después del sorteo

Sidrerias
EL MALLO

Sidrería - Merendero
EL MALLU DEL INFANZÓN

Carretera de Pión. Altu de L'Infanzón. Xixón. T. 985 135 030

TRILOGÍA PERFECTA

El Mallu del Infanzón traslada lo mejor de El Mallu y El Otru Mallu a una sidrería merendero a las afueras de Xixón donde poder disfrutar de la cocina y profesionalidad de un inmejorable equipo hostelero.

Desde que en 2001 Ernesto Álvarez abriera El Mallu, el negocio se ha ido extendiendo paulatinamente a otros puntos de la ciudad. Primero fue El Otru Mallu y hace dos años abrió El Mallu del Infanzón, donde a las grandes virtudes que han fraguado el éxito de los otros dos locales, se ha unido poder disfrutar de la buena cocina y la buena sidra aire libre con vistas que llegan incluso hasta el Cantábrico.

Un espacio abierto que le hace ser un lugar idóneo para compartir unas horas entre amigos y familia. Porque tampoco se han olvidado de los niños y en sus amplias instalaciones cuentan con un parque infantil, en el que también prevén contar con juegos hinchables. De este modo, El Mallu del Infanzón es un lugar perfecto para celebrar comuniones o cumpleaños, ya que los más pequeños disponen de un espacio amplio y seguro para su esparcimiento.

Para estas celebraciones o cualquier tipo de comida o cena El Mallu del Infanzón cuenta con tres comedores, además de la barra, y dos amplias terrazas, una de ellas con una parte cubierta. En cualquiera de ellos sirven sidra, en este caso **Menéndez**, que puede acompañar a cualquier plato de su extensa carta, aunque unos de los que destacan son el cordero y el gochu a la estaca que tienen todos los domingos. Dos especialidades que se unen al resto de las elaboraciones de cocina tradicional que aúnan calidad y buen precio para el disfrute de toda la clientela.

Así, en la parrilla de leña se pueden ver chorizos, costillas, criollos, matachana o churrascos. Platos con gran aceptación pero que no dejan atrás otras carnes como el chuletón, el entrecot, el cachopo, el secreto ibérico o los escalopines. Y si las carnes son buenas no menos lo son los platos de pescado como el pixín amariscado, la merluza a la cazuela o, en temporada, el bonito en diferentes elaboraciones.

Todo ello se puede acompañar por alguno de los entrantes, ensaladas o revueltos que se pueden encontrar en la carta como son las ensaladas de pulpo, templada o de bogavante o los revueltos de la abuela, de oricio y gambas o de champiñones. Sin olvidar, cómo

Equipu hosteleru, enriba el d'El Otru Mallu, embaxo'l d'El Mallu.

Impresionante el corderu a la estaca del Mallu del Infanzón

N'El Mallu del Infanzón tolos sábados hai baille ente les 12 y les 3 de la mañana.

no, la extensa alternativa de raciones que conforman la carta. En ella podemos encontrar chosco con cachelos, chuletinas de cordero, oreja, callos, pulpo en diferentes variedades, calamares frescos, pimientos del Padrón, mejillones, gambas a la plancha, lomo con patatas o hígado encebollado. Además, en El Mallu también tienen entre semana tapas a 3 euros.

Un precio muy competitivo que también se encuentra en los menús de El Mallu del Infanzón, compuestos a elegir entre cinco primeros y cinco segundos, además del pan, la bebida y el postre. ¿Su precio? De lunes a viernes 7 euros, los sábados 13 y los domingos 15. Sin duda una alternativa asequible para probar la comida de esta sidrería merendero en la que también tienen menús para grupos y espichas. Unas espichas en las que los clientes pueden elegir entre diferentes variedades, desde la más tradicional compuesta por tortilla, huevos cocidos, croquetas, criollos, calamares, cabracho, embutidos, lacón con cachelos y costillas, hasta las que están compuestas por platos como empanadas de solomillo de cerdo con queso, fritos de pixín o entrecot troceado de buey con patatas. Todas ellas regadas con la sidra **Menéndez** y **Val d'Ornón** .

Además, para que la noche sea completa, en El Mallu del Infanzón todos los sábados hay baile entre las 12 y las 3 de la madrugada. Un baile al que también pueden acudir los clientes de sus otras dos sidrerías. Para ello, previo aviso, habilitan un autocar que sale desde El Otru Mallu, una forma cómoda de poder disfrutar de una noche completa.

Las grandes instalaciones del Infanzón les permiten ser un establecimiento muy versátil en el que poder disfrutar de la buena cocina que está presente en todos los locales de Ernesto Álvarez, un hombre que ha hecho de la hostelería su profesión y su vida y que día a día se esfuerza por ofrecer lo mejor a su clientela. Una clientela que ha sabido reconocer la profesionalidad no sólo de Ernesto, sino de todo el equipo que le rodea. El Mallu del Infanzón es la última aventura profesional de este hostelero. Un lugar que a la gran cocina y atención une unas instalaciones, tanto cubiertas como al aire libre, que les hace ser un lugar óptimo para las reuniones familiares y de grupo. Y no sólo eso, ya que con la llegada del buen tiempo permite disfrutar al aire libre de la mejor cocina tradicional asturiana en un merendero que gracias a los juegos infantiles hará las delicias de los más pequeños mientras que los adultos disfrutan de la gastronomía de este establecimiento situado a unos minutos del centro de Xixón.

ENCAM

R E C O M E N D

La Tropical

José M. Vega y Jesús Mario, cellebren esti mes el tercer aniversariu de la Sidrería La Tropical "del Llano", que ye comu -yos presta que la identifiquen.

Perconocíos poles sos especialidaes: Picaña de Angus, Manos de Ministro a la riojana, Cabritín "guisao", Arroz con bugre y los fritos de pixín a la Tropical, tamién cunten con menús diarios, de fin de selmana y especiales.

Tapes variaes y curioses, con sidre **Menendez**, **Canal**, **El Santu** y **Trabanco d'Escoyeta** bien tratao y comedor afayaizau pa cellebrar reuniones de cualisquier triba, fain qu'esti chigre seya una interesante propuesta a considerar.

SIDRERÍA LA TROPICAL.
SANTA ROSALÍA 13. XIXÓN
T. 984 195 294

Sidrería Casa Valdorta

Con veinte años de experiencia en hostelería, cuatro al frente de Casa Valdorta, Marcos Melendi y Estefania Magaz, son una garantía de que en esta sidrería se puede disfrutar de una alta cocina.

Semanalmente nos ofrecen sus menús diarios y de fin de semana al precio de 8,00 €, 10 y 11,50€ respectivamente.

Sus especialidades son los chipirones amariscados, el pescado fresco y los cachopos, para deleite de una clientela que va aumentando día a día.

Sidra **Menendez** y su D.O.P **Val d'Ornón**, bién tratada y servida, redondean la ya de por sí interesante oferta de Casa Valdorta.

CASA VALDORTA. DESFILADERO LA HERMIDA 8 XIXÓN T. 985 352 162

Carta de cachopos única en Madrid y espicha el 26 de abril

Si es difícil encontrar nuestros queridos cachopos fuera de Asturies, más aún es encontrar una carta completa de ellos. En Madrid, Sidrería A Cañada acaba de inaugurar una carta con más de una docena de tipos de cachopos, que se sirven en menús para compartir junto con una botella de sidra **Trabanco** y un postre casero de la casa. Algo único en Madrid, que seguro atraerá a todos los amantes de este preciado plato asturiano.

También han organizado junto a Eventos Asturianos, una Espicha para el 26 de abril, y en breve organizarán otra, dado el éxito de convocatoria. Esta Espicha fue precedida de un curso de escanciado, en la que participaron más de una treinta promesas del escanciado. Todo con el fin de divulgar la cultura de la sidra en la capital de España, que seguro ayudará a abrir puertas a esta nuestra gran bebida.

SID. A CAÑADA. ALONSO DEL BARCO, 4 . MADRID T. 91 467 03 25

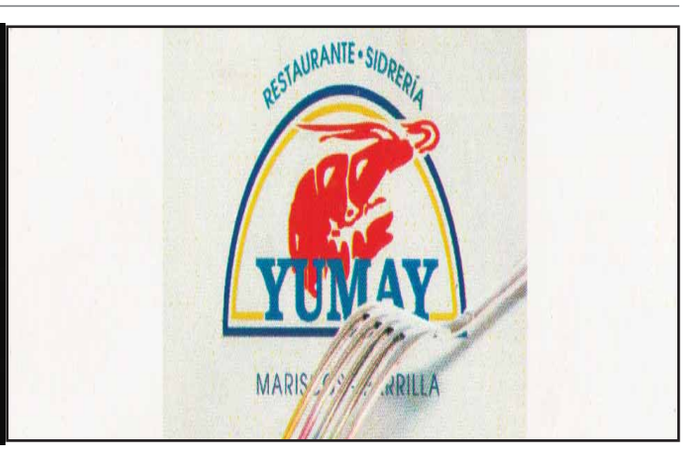
BUENOS PRODUCTOS, BUENA ATENCIÓN, RESULTADO PERFECTO

En pleno centro de Xixón nos encontramos con la Sidrería El Restallu, que desde su apertura en 1999 ha ido convirtiéndose en un auténtico icono del buen comer.

No en vano PilarÁlvarez y Fernando Iglesias se encargan personalmente de adquirir las mejores materias primas para su cocina, en la que destacan sus menús diarios de arroces, que sirven tanto por las mañanas como por las noches, y entre los que hay que destacar el impresionante arroz con bugre, una delicia casi imprescindible para los amantes de la buena mesa..

Un ambiente agradable, un producto de alta calidad y una atención esmerada, que combinado con sidra **Peñón** y **Zythos**, perfectamente tratada, a la temperatura adecuada, y sabiamente servidas al ritmo que marca el cliente, dan como resultado que nuestro paso por El Restallu resulte una experiencia de lo más placentera.

SIDRERÍA EL RESTALLU. DECANO PRENDES PANDO 6. XIXÓN. T. 985 350 048



Sidra de categoría Michelin

El interés que la sidra está despertando en la alta restauración se vio reflejado en la cata de sidras internacionales que el pasado mes de marzo realizaron en Viana, Navarra, los miembros de afamados restaurantes con estrellas Michelin de Asturies y La Rioja

Hace bien poco nadie se podía imaginar la sidra asturiana en las mesas de los restaurantes y, mucho menos, en las de los establecimientos de más alto nivel. Sin embargo, esto ya no es así. La salida al mercado de nuevos tipos de sidra de gama alta, tales como la de nueva expresión, brut, de hielo y los destilados al estilo del Calvados francés, ha hecho que muchos locales en los que no es factible el escanciado ya cuenten con estas sidras en sus comedores.

Paralelamente a ello, se observa también una mayor preocupación e interés por parte de los profesionales en el conocimiento de la sidra, su origen, el proceso de producción y, especialmente, la calidad de los productos ofrecidos.

Precisamente, y en este sentido, resulta importante la cata de sidras que el pasado 24 de marzo realizaron en la localidad navarra de Viana un grupo de chefs, sumilleres y jefes de sala de varios restaurantes calificados con estrellas Michelin, junto con proveedores de productos para la alta restauración.

Al encuentro, que fue organizado por el Obrador Grate, empresa especializada en helados artesanos de calidad para la hostelería, asistieron Juan Luis García, sumiller del restaurante asturiano Casa Marcial, del chef con dos estrellas Michelin Nacho Manzano; los hermanos Ignacio y Carlos Echapresto, chef y sumiller respectivamente del restaurante riojano, con una estrella Michelin, Venta Moncalvillo;

y Antonio Pérez, jefe de cocina, Alex Hernández, sumiller, y Pilar Juanes, segundo maître, del restaurante con dos estrellas Michelin El Portal de Echaurren, del también riojano Francis Paniego; además de los propietarios del Obrador Grate, Fernando Sáenz y Angelines González, y el distribuidor de vinos en Asturies José María Úrculo.

Con ellos también estuvieron presentes en la cata el periodista gastronómico del diario La Rioja, Pablo García Mancha, y el delegado de La Sidra, y firmante de este artículo, Donato Xuaquín Villoria Tablado.

Las sidras seleccionadas para la cata fueron, por este orden, las asturianas Tareco, de Casería San Juan del Obispo, Emilio Martínez Brut Nature, de Sidra El Gobernador, Guzmán Riestra Brut Nature, de Sidra Riestra, y Prau Monga Brut Nature, de Sidra Viuda de Angelón; las vasco francesas Basandere y Txalaparta, de Domanine Bordatto; la normanda Sydre Argelette, del llagarero y sumiller Eric Bordelet; la sidra vasca al estilo de la sidra de hielo Malus Mama, del llagar de su mismo nombre; la canadiense Neige Éternelle, de La Face Cachée de la Pomme; y como complemento, el vino txacolí de Guetaria Kaldatz Fiñ, de IOG S.L.U..

De los maridajes se encargó el maestro heladero Fernando Sáenz, gerente del Obrador Grate y organizador del encuentro, que presentó una selección de quince quesos tradicionales producidos por pequeños artesanos de Cantabria, Gipuzkoa y Asturies, un plato fuerte de carrilleras con puerros y otra muestra de helados artesanos de producción suya, el primero de racima, que son los racimos de uva que quedan en las viñas tras la vendimia, el segundo de chocolate con racima y el tercero de trufa silvestre a la mantequilla, hechos todos ellos con materias primas naturales de Navarra y La Rioja.

El desarrollo de la cata dejó bien claras las diferencias no sólo entre los distintos productos internacionales, sino también entre las diferentes muestras que se trajeron de cada país.

Así Juan Luis García, de Casa Marcial, que se encargó de presentar la sidra asturiana, indicó a los asistentes que su intención había sido "ofrecer una selección representativa de las distintas zonas sidreras de Asturies", a la vez que profundizó en los procesos de elaboración y los aspectos característicos de cada una de ellas, así como también de la organización y hasta la historia y la tradición de nuestros llagares.

Testu y Semeyes: Donato Xuaquín Villoria Tablado.

Cata de sidras espumosas europeas

INICIAMOS UNA NUEVA SERIE DE CATAS CON LAS SIDRAS ESPUMOSAS COMO PROTAGONISTAS

Este pasado mes de marzo LA SIDRA dio inicio a una nueva programación de catas mensuales de sidra tanto de Asturies como del resto de Europa.

La primera de ellas, que estuvo dedicada a las sidras espumosas europeas, fue guiada por los catadores Manuel Gutiérrez Busto y Donato Xuaquín Villoria Tablado.

Las sidras presentas fueron las de las marcas **Pomarina Brut,** de Sidra El Gaitero (Asturies), **St. Charles Demi-Sec**, de Ferme Saint Charles (Bretaña), **Byhur** Espumosa, de Astarbe Sagardotegia (Euskadi), y **Panizales Brut Nature**, del llagar Panizales (Asturies).

El interés despertado fue tal, que en realidad la cata se dividió en dos sesiones diferentes, la primera abierta al público en general y la segunda restringida a un grupo reducido de aficionados con conocimientos previos y participantes habituales en las sesiones de cata de LA SIDRA.

La cata se inició con la sidra Pomarina Natural, de Sidra El Gaitero, que sirvió de base para acercarse a los aromas y sabores de la sidra de Asturies antes de adentrarse en el ámbito específico de las sidras espumosas, todas ellas de características bien diferentes entre sí.

Frente a la frescura ligeramente afrutada de Pomarina Brut, St Charles Demi-Sec se mostró a los participantes como un producto más dulce y de fruta más madura, que contrastó con las sidras más secas de Byhur y Panizales, ambas elaboradas siguiendo el método tradicional champenoise, con la segunda fermentación hecha en su propia botella, Lo que llevó a los presentadores de la cata a profundizar en los diferentes métodos de elaboración dado el interés de los participantes por conocer estos aspectos, así como su influencia en las características del producto final.

Casería Panizales

Faustino Vázquez F.

Graduación: 9 % vol.

Tipo: Brut Nature.

Método de elaboración: Método champenoise.

Aspecto visual: Limpia, de color dorado. Burbuja fina y constante, con desprendimiento homogéneo de un carbónico vivo y abundante.
Aspecto olfativo: Aroma de la sidra base, con notas de madera que recuerdan a un reserva.
Aspecto Gustativo: Entrada en boca dominada por la fuerza del carbónico endógeno, con conjunción del ácido y los amargos y un final seco.

Cidre St. Charles

Yvon Heurtel

Graduación: 4 % vol.

Tipo: Semi seco.

Aspecto visual: Color ámbar, limpio, con burbuja fina y constante y rápida reducción del carbónico.
Aspecto olfativo: Aroma afrutado a manzana madura y fruta dulce.
Aspecto Gustativo: Entrada suave en boca, con un sabor predominantemente dulce sobre los amargos, y notas propias de la fruta madura, hecha e incluso acompotada.

Pomarina Brut (DOP)

Valle, Ballina y Fernández

Graduación: 7 % vol.

Tipo: Brut

Método de elaboración: Granvás.

Aspecto visual: Color amarillo dorado con tonalidades pajizas. Brillante. Burbuja fina constante, con desprendimiento homogéneo.
Aspecto olfativo: Aroma limpio y fino a manzana, con notas florales y recuerdos de la sidra base.
Aspecto Gustativo: Fresca en boca, con entrada potente del carbónico. Sabor afrutado, ligeramente ácido y suaves amargos al final.

Byhur 24

Astarbe

Graduación: 7,5 % vol.

Tipo: Brut

Método de elaboración: Método champenoise

Aspecto visual: Color amarillo dorado, limpia y con burbuja fina y constante.
Aspecto olfativo: Aroma suave y fino a manzana, con notas florales.
Aspecto Gustativo: Sidra seca, de entrada suave en boca, equilibrada en sus características y predominancia final de los amargos.

Llagar
CABA

LLAGAR - SIDRERIA
CABAÑON
NAVES
LLANES

Teléfono 985 407 550
33594 Naves de Llanes
Principado de Asturias

Llagar Cabañón

AL ORIENTE DE ASTURIAS

El Llagar Cabañón se fundó hace 16 años, aunque la elaboración de sidra natural para el autoconsumo de fundadores ya se venía realizando años atrás, como parte de la rutina habitual de la vida agrícola y ganadera de la zona.

Fue hace 16 años cuando Jacinto Vela tomó la determinación de comenzar la producción a nivel industrial. Para ello cuentan con toda la maquinaria necesaria para su elaboración como son lavadero, escogedor, trituradora y bomba de sólidos, así como cinco toneles de madera, tres de fibra y una prensa de 12.000 kilos. El volumen total de almacenamiento alcanza los 200.000 litros.

Toda la manzana que utilizan es autóctona y este año la sidra procede de manzanas cosechadas en tanto el Llanes como en todos sus concejos limítrofes: Parres, Onís, Peñamellera y Ribadedeva.

Se trata de una sidra terminada, natural y turbia, con unas características muy particulares; la producción la destinan al consumo en su propio restaurante y a la venta al por menor a sus clientes.

Todo aquel que lo solicite puede acceder al restaurante de la empresa o contratar espichas, se permiten visitas a la instalaciones para ser testigo de la elaboración artesanal.

Sidrería
AÑÓN

Sidrería Llagar Cabañón

HACIENDO HONOR A LA SIDRA Y EL LLAGAR

Entrar en la Sidrería Llagar Cabañón es hacerlo en un sitio único, se trata de una Sidrería de las más bonitas de Asturies. Decorado de forma rústica, con piezas casi de museo, es todo un homenaje al mundo de la sidra, ganadero y agrícola de la zona.

Como no puede ser de otra manera, la cocina es tradicional asturiana y muy sidrera. La carta se presenta en tres tiempos: de primero ofrecen una variedad de más de 20 entrantes, tanto fríos como calientes, pensandos para ir abriendo boca y para regar con buena sidra, tablas de embutidos, setas al cabrales o al jamón, tortillas y revueltos con huevos de corral.

En un segundo tiempo pasamos a la cocina tradicional asturiana propiamente dicha, donde no puede faltar la fabada. También ofrecen cachopos, pitu de caleya, carrileras de buey o rabo de toro, codillo...

Lo más llamativo del local es la parrilla, que encienden a diario y donde no faltan las carnes: Chuletón, solomillo e ibéricos, criollos o costillas son algunas de las especialidades, que sirven bien acompañadas con guarniciones de ensalada, patatas o pimientos.

El tercer tiempo de la carta es el postre, y lo primero que encontramos es arroz con leche al más puro estilo llanisco. Tanto el arroz con leche como la tarta de queso, de nuez, los flanes o la crema de chocolate son caseros.

Por supuesto, la sidra que escancian es la propia del llagar. Escancian bien, *al cantu*, siempre atentos, con buena cadencia y muy al tanto del cliente.

En definitiva, comer en el Llagar Cabañón es una experiencia única e inolvidable, tanto por el entorno como por la cocina.

Perder paladar por no saber probar

Manuel Gutiérrez Busto

Me comentaba un buen amigo entendido en sidra, que cuando iba al pueblo departía con un parroquiano, que hacía sidra para consumo propio desde hace al menos unos diez años. Con gran ilusión, en un pequeño lagar y en unas rusticas pipas solía hacer anualmente unos 500 ó 600 litros, que cuando él consideraba, embotellaba y con gran amabilidad invitaba a todos a probar su sidra. Lo sorprendente es que era y sigue siendo una sidra malísima, sin entrar en que es más o menos natural, si es más o menos de mi gusto, si está algo dulce o ácido o no espalme bien o tenga un color más oscuro, el problema es que era una sidra mala.

El que hacía la sidra iba probando poco a poco "su sidra" él mismo torcía el focicu y sabía que no estaba bien, pero cada día volvía a probar con toda su ilusión por si había mejorado, e iba acostumbrándose a aquel brebaje y decía: "Coñu, paezme que algo mejor está, vamos a tomar una botelluca".

Como era su sidra, tenía que hacerse honor a si mismo, cada vez le iba convenciendo más aquel brebaje casi imbebible "bueno, no está tan mal, algo mejoró". Insistía tanto y era tan dadivoso que todos la tenían que probar, todos combayaban y disculpaban, daban su parabién, por no desairar al pobre llagareru casero, aunque él no se percatase de que todos "torcían el focicu".

Año tras año seguía aquel proceso, con lo que aquel hombre se acostumbró tanto a la ranciedumbre de "su sidra", que cada vez parecía que le sabía mejor; aquel brebaje en su paladar se convertía en néctar, aquel hombre siguió fiel a sus principios aunque estos le traicionasen.

Podremos sacar la moraleja, de que "no todo aquello que nos gusta es bueno por ser nuestro y porque es natural". No es bueno mentir aunque sea piadosamente y decir iqué sidra más buena! No todos tenemos los mismos gustos. Aunque parezca mentira, esta es una historia real, que no solamente pasó en un lagar casero de los alrededores de Xixón, esta es una historia que se multiplica por toda nuestra Asturies, puede que sean pocos, que sean una excepción, pero como dicen los gallegos "habelos hailos".

Baso aquí la importancia y el auge que están cogiendo hoy en día la introducción a las catas, a la prueba de los distintos tipos de sidra, que siempre es mejor ir acompañado de un experto que nos introduzca en los misterios de la sidra o de cualquier otra materia.

Pueden ustedes hacer la experiencia de ir a ver el Gernika de Picasso y verán una amalgama de medios rostros, patas, caballos, toros, hombres mujeres, niños o se los figurarán, pero si alguien experto en pintura les muestra primero los bocetos y les indica los significados, entenderán que es un cuadro trágico y no un inconexo amasijo de imágenes.

Los arroces, siempre presentes en la cocina

Semeya en Sidrería El Restallu.

Del humilde arroz respiñáu a la más completa paella elaborada con marisco, el arroz permite una variedad de combinaciones que en ocasiones por capricho y otras por necesidad han dado lugar a exquisitos platos que se han ido incluyendo en nuestro acerbo cultural.

Diferentes texturas, diferentes sabores, el imprescindible toque personal, y como siempre, la sidra de compañera.

Mesón de Aurelio

En el xixonés barrio de El Llano nos encontramos con el Mesón de Aurelio. Javier Prado y J. Ramón Castaño son los gerentes de este local que, con una andadura de dos años, ya tiene gran cantidad de clientes atraídos por su buen hacer, así como por la excelente relación calidad / precio de sus comidas.

Sus arroces son muy variados, en la carta ofrecen arroz con bugre, con bacalao, con almejas y paellas mixtas; pero también los preparan al gusto del cliente con los ingredientes que estos elijan. El arroz tiene su tiempo de cocción y en el Mesón de Aurelio saben respetarlo, para hacer más cómoda la espera los comensales pueden ir dando cuenta de algunos entrantes servidos en mesa o tomar unos culetes de sidra **Peñón** o **Menéndez** que les escanciarán en la barra.

Y ya que en arroces estamos, entres sus postres caseros tampoco falta el arroz con leche, sin despreciar su tarta de milhojas, el coulant de chocolate o el brownie casero.

MESÓN DE AURELIO. PINTOR MEDINA 18. XIXÓN T. 984 392 754 / 679 678 326

Sidrería Miravalles

Florentino Riestra lleva cuatro meses al frente del Restaurante Miravalles y apunta a ser una de las más importantes del sector por sus amplias instalaciones, buena sidra e inmejorable servicio.

Actualmente todos sus arroces los preparan por encargo, pero próximamente los ofrecerán como sugerencia. La variedad es amplísima, en arroces con carne ofrecen paella de carne, con caza o con pitu; combinados con marisco disponen de arroz con bugre, con almejas, con llámpares o paella de marisco. Entre todos ellos destaca, por ser el más demandado, el elaborado con verduritas.

Por supuesto, tan suculento plato se complementa con un postre casero que puede ser el Especial Miravalles (requesón con nata y fresas) o cualquiera de sus tartas de queso o manzana, sin olvidarnos del arroz con leche. Mientras preparan el arroz elegido, podemos hacer tiempo en su amplia barra donde escancian sidra **Menéndez** o **Val d´Ornón** y llevarla a la mesa una vez listo el menú.

SIDRERÍA MIRAVALLES. LA PLAYA 6. XIXÓN T. 984 199 007 / 687 464 060

Bar El Mercáu

Si visitamos La Pola Llaviana no podemos dejar de pasar por el Bar El Mercáu, donde sus paellas son todo un referente. Ofrecen paella de marisco bien surtida de mejillones, gambas, quisquillas y gambones además de algún pescado variado según lo rulado ese día.

De destacar el arroz con pitu, que como su propio nombre indica lleva pitu caleya, salchicha fresca y pimientos, su cocinera nos avisa de que este plato lo prepara “alegre” es decir, con un toque de picante que lo hace característico de este acogedor local.

Podemos degustarla en el menú de los domingos y cualquier otro día de la semana previo encargo.

Indudablemente recomendamos regar su arroces con sidra, y en este caso la de **Viuda de Angelón** tanto en su versión normal como la D.O. Podemos finalizar con más arroz en su versión más dulce y tradicional asturiana: arroz con leche.

BAR EL MERCÁU. PRAU LA HUERIA. LA POLA LLAVIANA. T. 627 415 341

Restaurante Sidrería El Restallu

En Xixón el Restaurante Sidrería El Restallu es el escenario ideal para comer arroz. Este excelente plato lo prepara Fernando Iglesias que mima especialmente el arroz con bugre, especialidad del establecimiento y lo prepara a diario para que no falte en su carta. Lo cocina respetando su tiempo de cocción, usando la mejor materia prima y dándole su toque personal "al dente", el resultado: un arroz fácil de comer y que ya es famoso en su zona.

Su carta de arroces es muy variada, al ya mencionado arroz con bugre le acompañan en la carta el arroz con bacalao, arroz con verduras y la paella de marisco.

Si lo acompañamos de sidra **Peñón** y **Zythos**, perfectamente tratada y escanciada por Diego Canal e Iván Iglesias, ya sólo nos queda finalizar con arroz con leche o algunas de las tartas de queso, manzana, Selva Negra o San Honoré de su propia cocina.

EL RESTALLU. PRENDES PANDO 6. XIXÓN T. 985 350 048

Restaurante Torremar

En el barrio de La Arena de Xixón encontramos el Restaurante Torremar, con José Muñiz al frente desde hace 29 años aunque con una andadura profesional de 42 años. Ha elegido **Sidra Acebal** como palo fijo de sidra como perfecto acompañamiento para todos sus platos.

La especialidad del Torremar son los arroces tanto caldosos como en paella. Así ofrecen arroz con bogavante, arroz caldoso con almejas o paella de marisco; para que esté al gusto de cada uno y en su punto, solamente lo preparan por encargo para un mínimo de dos personas. Aunque destaca el arroz con bugre, lo más demandado es la paella de marisco, su base es un fumet de pescados y la completan marisco variado según la rula del día, pero le no faltan el bugre, las nécoras, las gambas y las almejas.

Cualquier arroz que elijamos debe finalizarse, por supuesto, con algún postre casero de la carta: tarta de queso, tarta San Honoré de profiteroles, tarta de turrón o de manzana.

RESTAURANTE TORREMAR. EZCURDIA 120. XIXÓN. T. 985 330 173

Llagar Panizales

En Mieres los arroces se comen en el Llagar Panizales, un local donde el llagar y la sidrería se complementan a la perfección.

Una vez allí es difícil decidirse entre todos los tipos de arroces que ofrecen: arroz con cabrito, con bugre, con morcilla, con pitu, con cocochas de bacalao y gambas... la mayor parte de sus clientes (alertados por el boca a boca) se decantan por el arroz con cabrito y mientras lo preparan se puede hacer tiempo tanto en la barra, con unos culetes de sidra de su propio llagar: **Panizales**; o en la mesa, picando algunos de los entrantes de la carta.

Finalizamos con postre, en este apartado el boca a boca también funciona, haciendo que la tarta de queso sea la más solicitada, aunque también podemos elegir mousse de chocolate blanco o seguir con arroz, ahora en forma de arroz con leche.

LLAGAR PANIZALES. ESPINÉU 13. MIERES. T. 985 467 815 / 618 340 034

Bar Restaurante El Llagú

El Llagú inició su andadura hace 18 años, desde entonces han venido ofreciendo buena cocina casera formada por los platos de la cocina asturiana más tradicionales.

Aquí tratan bien la sidra y tienen como palo fijo **Sidra Coro**, que es perfecta para acompañar al único tipo de arroz que ofrecen: arroz caldoso con marisco y pescados variados, preparado con el esmero y la calma que requieren los arroces, pero también con buena materia prima y es que el marisco y el pescado es fresco y de la rula. Tiene tanta aceptación entre todos sus clientes y entre los que acuden al local por vez primera, que lo han incluido en el menú especial de la casa para que nadie se quede sin su plato.

Podemos finalizar con más arroz, pero en este caso en forma de arroz con leche preparado en cocina de carbón. Todo un lujo en un acogedor ambiente.

RESTAURANTE EL LLAGÚ. LLAGÚ 18. LLATORES. UVIÉU. T. 985 240 283

Sidrería Casa Cholo

En la Plaza de La Pontona de La Pola Llaviana encontramos Casa Cholo, uno de los locales más antiguos y con más solera del lugar. En cuanto a arroces, aquí lo preparan en paella y esta puede ser de marisco o de carne.

La paella de marisco la sirven bien surtida de almejas, mejillones, andariques, pescados variados y calamares, de lujo; el secreto para su paella de carne está en un buen caldo casero y abundante pollo de corral, al que acompañan con salchicha fresca y costilla. Cumplen a la perfección las expectativas de cualquier comensal y podemos acompañarla con sidra de **Viuda de Angelón**, **Villacubera** y **Prau Monga**.

A sus menús diarios y especiales de fin de semana los completa una amplia carta con mención especial al pulpo y a las sartenes. Para finalizar: postres caseros de la carta, destacando la original tarta de plátano pero sin olvidar el flan, la tarta de fresa o de chocolate.

SIDRERÍA CASA CHOLO. LA PONTONA 5. LA POLA LLAVIANA. T. 985 602 286

AXENDA

EL DESCORCHE. Tradición y modernidá nuna orixinal folixa sidrera que ca vuelta tien más sonadía. **Final d'Abril. L'Entregu. SRA.**

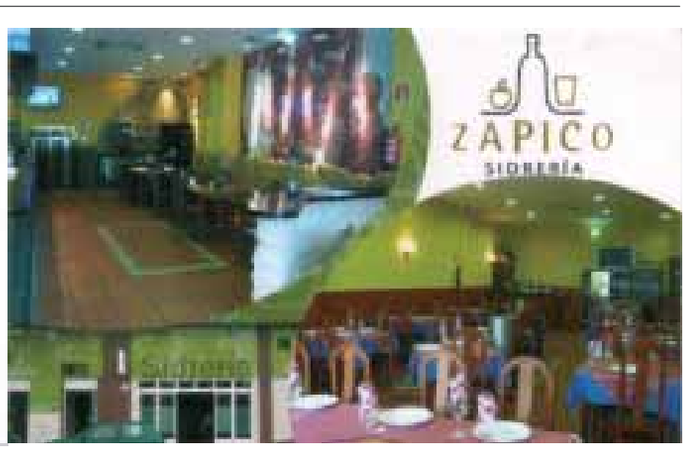
PREBA DE LA SIDRE EN GASCONA. Cita sidrera obligada nel bulevar de la sidre uvieín, colos llagares que sirven nos chigres de Gascona. Sidre bono y ambiente impresionante. **Uviéu, 28 d'Abril.**

III FEIRA DA SIDRA A ESTRADA. La Feria de la Sidre más importante de Galicia. **A Estrada, Pontevedra, 19 de Xunu.**

CANTARES DE CHIGRE. De payares a final de mayu, los xueves. Concursu de coriquinos y asturianada nos chigres de **Gascona, Uviéu. Payares a Mayu.**

XIRA AL E,MBALSE TRASONA. Sidre, tortiella, empanada y música pa rescatar les tradicionales Xires de primavera. **Prau del embalse de Trasona (Corvera)**.

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



SIDRERA

SIDRE Y OCHOTES “Canciones de bodega” tornen a cellebrase na villa candasina tres l’esitu del añu pasáu. Sidre y música. **Fasta’l 14 de xunu en Candás..**

FIESTES DE SAN ISIDRU . Sotu’l Barcu recibe con sidre, música y multitú d’actividades a quien s’avere a esta folixa. **Sotu’l Barcu. Mayu**.

VIII FESTIVAL DEL MARISCU Y LA SIDRE. L’acompañamientu más marineru y saborgosu pa la sidre, el mariscu, espera a los más desixentes paladares nesti Festival Carreñense. **Candás, Mayu.**

SELMANA DE LA FLORACIÓN DEL PUMAR. Sidroterapia, gastronomía, rutes, talleres y amueses rellacionaes cola mazana y la sidre. **Conceyos de la Comarca de la Sidra. Mayu.**

III Feira da Sidra en A Estrada, Pontevedra

Contará con la participación de llagareros de las dos Asturies, bretones, vascos, leoneses y por supuesto, gallegos.

Organizado por el Concello de A Estrada en la provincia de Pontevedra y la Asociación Maceira e sidra, tendrá lugar el próximo 14 de Junio la III Feira da Sidra durante la cual tendrá lugar el concurso Grolo de Ouro.

En la plaza de A Estrada, frente al edificio del ayuntamiento se reunirán lagares procedentes de toda la cornisa cantabrica entre los que estarán los bretones Cidre Fermier de Daniel le Maitre, la sagardoa Bereziartua, las cántabras de la Asociación pomológica de Escalante y Somarroza , las asturianas Solleiro y Cabueñes , de Castilla León también esta invitada la leonesa Carral y de Galicia Maeloc, Ribela, Villamayor y LP.

Paralelamente se desarrollará el III concurso Grolo de Ouro en la que diferentes productores caseros de toda Galicia darán a probar dos cajas de su preciada sidra al público asistente, que votará la que más le guste.

Todo ello acompañado de tapas de la gastronomía local y música en una jornada festiva de hermandad sidrera.

El sector de la sidra en A Estrada está resurgiendo de una forma espectacular tanto en producción de manzana, en creación de lagares como el de Ribela y en consumo, de manera que en los útimos tiempos la sidra se empieza a convertir en un elemento de identidad local.

Primeres etiquetes de Sidre d'Escoyeta

Los llagares de Trabanco, Peñón, Foncueva y Muñiz algamaron les primeres etiquetes de Sidre d'Escoyeta, al pasar la tastia quince de los ventidos toneles presentaos.

La primer mesa de tastia, formada por un grupu d'espetos tastiaores aconceyó n'Uviéu pa prebar la sidre de los ventidos toneles que se presentaren a la esbilla, que desixe algamar un notable pa ser dau de pasu, calificación qu'algamaron quince d'ellos, que sedrán los primeros que podrán escomenzar a corchar la sidre d'escoyeta correspuendiente a la collecha de 2.013.

Esta primer sidre d'escoyeta tien amás el méritu especial de que se trata de sidre ellaborao sobro la madre, ello ye, ensin trasiegu, un valor qu'entamó LA SIDRA a vindicar cola cellebración de la Primer Sidre l'Añu va 5 años y que pasu ente pasu va afitándose ente los llagares asturianos.

Trátase d'una sidre xoven, tienro y con saborgu abondo acentuáu, talo comu lo describieron los miembros del grupu de tastia que s'acuparon de calificar esta sidre.

La Sidre d'Escoyeta ye una marca de calidá avalao porun cerificáu de garantía de calidá qu'ufre la prestixosa firma internacional de certificación Bureau Veritas Certification, que rializa periódiques auditoriés demientres el procesu d'ellaboración d'esta sidre, pa poder certificar dempués que se cumplen tolos requilorios del Reglamentu d'Usu de la Mazana de Sidre Natural de Calidá.

Con esta sidre acabante de clasificar rializaránse les IV Xornaes de la Sidre d'Escoyeta, que se cellebrarán del 28 d'abril al 4 de mayu, anque entá nun se conoz el llugar onde van a tener llugar

Hermanamientu cerveceru sidreru

LA SIDRA en collaboración col Clú Español de Colleicionismu Cerveceru -CELCE- entama unes xornaes d'hermanamientu cerveceru sidreru.

Frutu del incansable llabor de Miguel Angel Otero, -Xelu-, presidente de Sidrastur, avezáu collaboraor de LA SIDRA y miembru dende va años de CELCE, esti añu trayemos a Asturies la Convención de Primavera d'esta Asociación y ampliémosla con un hermanamientu Cerveceru-Sidreru col que fadremos por dar a conocer y da-y poxu a la sidre ente los consumidores de cerveza, potenciar l'enoturismu col descubrimientu de los llagares y la cultura asturiana asociada a los mesmos. Inclusu ¿por qué non?, poner a Xixón yAsturies nel mapa del mundiu de la cerveza.

La fecha sedrá'l viniente puente del primeru mayu, y per agora ta afitada la cena d'afayamientu que tendrá llugar na sidrería El Yumay y la Espicha-Convención que sedrá nel Llagar Castañón.

Una perbona oportunidá tantu pa los colleicionistes comu pa los amantes d'estes dos bébores.

Novedoso escanciador eléctrico

La empresa asturiana Vin Bouquet sorprende con este innovador accesorio sidrero

Siempre a la vanguardia, Vin Bouquet ha desarrollado productos como el conocido Descorchador Eléctrico, que ya en su dia le valió el prestigioso Premio "Innovación y Desarrollo Tecnológico" de Madrid Fusión.

Esta empresa 100 % asturiana se ha especializado en el desarrollo de accesorios para la bebida, siendo su principales productos accesorios para el vino y el cocktail. Actualmente está presente en 35 paises, tan dispares como Australia, E.E.U.U, Nueva Zelanda, Perú, Uruguay,... y por supuesto en la mayoría de los mercados europeos.

Dedicándose a los accesorios de bebida y siendo asturianos, era impensable no tener un escanciador para la sidra, y ya hace más de un año, comenzaron a desarrollar este desafío. Como resultado. el escanciador de Vin Bouquet sorprende por las diferentes soluciones que ha dado a carencias existentes en otros dispositivos del mercado.

Una de estas características es su botón de escanciado con doble función; con una sola pulsación escancia un culin medido, sin tener que pulsar de continuo. Pero no les ha bastado con eso y la segunda función es la de escanciado "al gusto", de tal modo que manteniendo pulsado el botón durante el tiempo deseado escanciará la cantidad de sidra deseada. Es un formato de dosificación cómoda y sencilla.

El escanciador ya ha sido presentado con gran acogida en ferias especializadas como Alimentaria en Barcelona y el Salón del Gourmet en Madrid.

Desde la empresa se sienten muy orgullosos de haber podido desarrollar un producto para su tierra, y esperan que tenga una gran acogida.

UFIERTES DE TRABAYU

CAMARERA. Se necesita camarera para sidrería en la cuenca del Nalón. Con experiencia en escanciado de sidra. Interesadas enviar currículum con foto reciente. Email: ivanalvarezencinas@gmail.com

CAMARERO/A con experiencia que sepa echar sidra Xixón. Tel. 656772780

CAMARERO/A se precisa en Xixón para barra sidrería, experiencia en sidra, tapeo, terraza. Tel. 607414922

DEMANDES DE TRABAYU

CAMARERA con experiencia de muchos años, demostrable y con informes, se ofrece para trabajar en Xixón. Conocimientos de inglés e informática. Título de manipulador de alimentos. Dominio en barra y comedor. Escanciado de sidra. Nociones amplias de cocina. Tel. 673307460 Email: eugebuscaempleo@yahoo.es

CAMARERA extra, se ofrece para días sueltos. Responsable, con coche, trabajadora. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 660405809

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

CAMARERO profesional con experiencia en hoteles de 5 estrellas, se ofrece para trabajar, también como maitre principal, dirigiendo todos los servicios de AA&BB. Escanciado de sidra para sidrerías. Disponibilidad inmediata. Tel. 608812590 Email:baci72@hotmail.com

CAMARERO. Chico busca trabajo como camarero. Experiencia, sabiendo echar sidra. Con muchas ganas de trabajar. Uviéu. Tel. 698222182

CAMARERO. Chico con experiencia, se ofrece para trabajar. Escanciado de sidra y manejo de bandeja. Preferente Gijon. Tel. 674990815. Email: jeniferferrero-martin@gmail.com.

CAMARERO. Chico responsable, educado y trabajador, se ofrece para trabajar. Con 6 años de experiencia en barra, terraza y comedor, escanciador de sidra, vehículo propio para trasladarse. Disponibilidad de horario. Zona de Villaviciosa, Uviéu y Xixón. Tel. 610703674

CAMARERO. Chico se ofrece para trabajar. También sabiendo escanciar sidra. Para sidrerías, restaurantes, cafeterías, etc. Disponibilidad para cualquier punto de Asturies. Urge. Tel. 610553037responsable, busca trabajo. Sabiendo escanciar sidra. Tel. 664115363. Email: costelconstanta82@yahoo.co.uk.

DELLOS

LLAGARÍN pequeño, para sidra dulce, con husillo, sin estrenar, de acero inoxidable. Vendo en 150 €. Tel. 607301477

PRENSA de manzanas pequeña. Para hacer sidra. Se compra. Tel. 985224066 y 620439068

BOMBA de trasvase de líquidos. Compro para usar en lagar de sidra. Que esté en buen uso. Tel. 649103295 y 616178559 Email: jormarde@yahoo.es

BARRICAS para sidra, de fibra, vendo 2, uno de 150 l y otro de 50 l. Con grifos. Los dos 125 €. Tel. 653861171.

BARRIL de aluminio de 50 l. Con grifo. Preparado para sidra dulce. Vendo en 50 €. Tel. 690183490

BOMBA de trasvase de líquidos. Compro para usar en lagar de sidra. Que esté en buen uso. Tel. 649103295 y 616178559 Email: jormarde@yahoo.es

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

BOTELLAS de sidra vacías, con caja de plástico. Vendo a 6 €. Tel. 609953467

BOTELLAS de sidra vacías. A 0.30 €/unidad. Tel. 985143226

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

BOTELLAS vacías de sidra. Se venden. Tel. 653280424

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

MAQUINARIA industrial. Vendo en estado seminuevo, enfriador de sidra para 4 cajas y lavavasos. Tel. 609079945

PIPA de sidra de fibra de 100 litros. 50 €. Tel. 689390411

BOTELLAS de champan. Ideales para sidra. Tel. 617310968.

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

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

BOTELLAS vacías de sidra. Se venden. Tel. 653280424

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

CAJAS de sidra. Vendo 10, de PVC, nuevas, con botellas, a 7 €/caja. Tel. 639549744

LLAGAR de sidra para 2.000 kg., armazón de hierro en muy buen estado, también 2 toneles de unos 1.000 litros, precio a tratar .Tel. 635647129 y 606935411

PIPA de sidra de fibra de 100 litros. 50 €. Tel. 689390411

ALAMBIQUE y 2 depósitos de acero inox, uno de 100 L y otro de 700 L, con grifo. Tel. 645305542

La mui sidrera Folixa na Primavera

L'acertada combinación de sidre y música folk fain de la Folixa na Primavera mierense un referente pal remocicamientu de les folixes asturianes.

La Folixa na Primavera cuntó con barriles de sidre de Castañón, Fanjul, Los Angones Cortina, L'Argayón y comu non del llagar mierense Panizales, puestos a dimposición de los asitentes al eventu, fasta un total de 5.000 llitros, too ello acompangao con un programa de música folk na que nun faltó l'asturianada, con María José García, José María Martínez, José Manuel Robledo "Lolo" y José Manuel García, y los gaiteros Belén Arboleya y Jesús Noriega,

Lo que nun entamu foi una propuesta esperimental de lo que tienen que ser les folixes asturianes del sieglu XXI, agora ye referencia obligao pal caltenimientu de les fiestes asturianes, onde la sidre siempres ta presente.

La sidre tien munchu futuru

Los Sidrocoles son auténtiques escueles qu'averen a los neños la cultura asturiana de la sidre per toa Asturies.

Pa que la sidre asturiana tea futuru -y falamos d'un futuru rial, que caltenga los vezos y la cultura que la endolquen, ensin los que la sidre sedría namás una bébora- faen falta dos coses: que se siga bebiendo y que se siga faciendo.

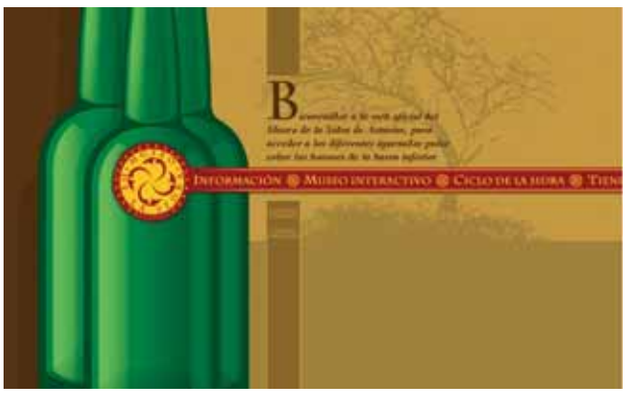
Esto cabero pue abultar una toscada, teniendo en cuenta que ca añu que pasa máyase más... pero ¿qué hai de la sidre casero? ¿ónde queda, nuna sociedá ca vuelta más allonxada del entornu rural, el mayar pa en casa?

Munchos de los neños qu'anguañu medren nes ciudaes nun tienen al so algame estos conocimientos pola que sedría la so vía ñatural, ello ye, deprendiéndolo nel arrodiu familiar y podría correse'l pelligru de que la sidre se tornare nun productu esclusivamente de consumu, industrial, ayenu polo tanto a la nuesa esperiencia vital.

Sicasí, gracies al proyeutu Sidrocoles y la collaboración de colexos, sociedaes de festexos y dalgunes sidreríes que, comu El Sobigañu, los padrocinen, la cultura sidrera tien aseguráu un futuru pente la próxima xeneración.

Porque fai falta siguir venceyando tol procesu, el ciclu la sidre, colo cotidiano, daqué que ta consiguiéndose al traviés d'estos talleres pa escolinos.

Les uebs de la sidre



www.museodelasidra.com

Ueb del Muséu de la sidre de Nava, que pesia tar daqué anquilosada y nun cuntar con versión na nuesa llingua, ye d'interés, especialmente pa la xente qu'entama a conocer la sidre asturiano.

apfelwein-blog.de

Blog centráu nes sidres alemanes dende una perspeutiva anovadora y peractual.

Obra de Konstantin Kalveram, Michael Rühl y el collaboaor de LA SIDRA, Eduardo Coto.

www.sidrariestra.com

Ueb del llagar Riestra, qu'apurre información sobro esti centenariu llagar, asina comu del procesu d'ellaboración de la sidre, y qu'ufierta la oportunidá de mercar los sos productos on-line.

www.oldtimecider.com

Perinteresante ueb pa dir averándomos al resurdir de la sidre nos Estaos Xunídos y conocer les tendencies agora mesmo esitentes. Apurre interesante mapa sidreru de los Estaos Xunídos.

LA SIDRA
www.lasidra.as

12 NÚMBEROS 35 €

PRENDES PANDO 11 BAXU
33207. XIXÓN. ASTURIES
T. 652 594 983

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

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

☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Indícamos dende que número quies soscribite ☐ y si quies dalgún número atrasáu.

Estes xestiones tamién pues faeles per teléfonu652 59 49 83o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es

Alcordies colo dimpuesto na Llei 15/1999 de Proteición de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutificar la información que te concierne recoyía nos nuesos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru. Ap. 4152 - 33200 Xixón. Asturies

Midíes contra l'usu de "vasos colectivos" y de voladores en 1929

Antonio Martínez Fernández

Esti culín d'hestoria pa enfrescar el gargüelu l'alcordanza, trespórtanos hasta l'añu 1929 pa comentar un pocu dos custiones de la cultura sidrera: l'usu de voladores p'anunciar los eventos sidreros y el vezu de compartir vasu ente los bebedores a la de consumir sidra. Estes costumes sidreres caltiénense y lleguen hasta los nuesos díes afechaes a la cultura de la sidra d'anguaño, como nun podía ser d'otra manera. Práutiques que vemos tan normales, tovieron los sos detractores y sufrieron intentos, per parte de la autoridá, de censurales o acabar con elles, como se verá de siguío con dos exemplos.

En 1929 publíquense en prensa dos notes sobre estes custiones y en relación a esti aspeutu represivu. En xunetu, el diariu madrileñu *El Sol* anunciaba, na so edición del día 13, la publicación en "*breve*" d'una circular de la Inspección de Sanidá disponiendo que "*para el consumo de Sidra en los establecimientos públicos tenga cada bebedor su vaso*". Trataríase d'una midida que busca prohibir los *"vasos colectivos"*, en tabiernes y llagares abiertos al públicu, por mor de les *"enfermedades que éstos pueden propagar"*. Con esta xustificación hixenista, pa los contraventores pensábense fuertes castigos: multes superiores a les 50 pesetes y la posibilidá de zarru en casu de reincidencia.

Con too y con ello, la nota roblada por *"Febus"* asoleya la intención de les instituciones en llevar alantre una prohibición de los vasos coleutivos y la esitencia d'una preocupación alrodiu d'estes cuestiones y les polítiques hixenistes daquella. Nada s'atopó, nesti y n'otros periódicos de la dómina, sobre si la circular foi asoleyada finalmente y posiblemente nun se llevara alantre la midida, que, per otru llau, paez malo de poner en práctica nos establecimientos, pola propia forma de consumu de la sidra y la so sociabilidá característica. Seya como fuere, l'intentu o la intención

—0—

Manifestaciones del alcalde

Nos dijo ayer el señor Soldevilla que había dado órdenes á sus agentes para que hicieran saber á los lagareros que expendan sidra de pipa, la prohibición de que la anuncien con cohetes, como hasta ahora se venía haciendo, que deberán susbtituir por octavillas ó cosa análoga.

—A quien contravenga esta orden —añadió—le impondré fuertes multas, y en su exacción seré inexorable, pues es hora de desechar una costumbre que nada nos favorece y supone, en cambio, bastantes peligros.

ASTURIAS

Medida de higiene

OVIEDO 12 (10,30 m.).—La Inspección de Sanidad publicará en breve una circular disponiendo que para el consumo de Sidra en los establecimientos públicos tenga cada bebedor su vaso. No se permitirán los vasos colectivos, por las enfermedades que éstos pueden propagar.

Los contraventores serán castigados con multas de más de 50 pesetas, llegándose, en caso de reincidencia, hasta el cierre del establecimiento. (Febus.)

prohibicionista paez quedar afitada al traviés d'esta información.

Val qu'en 1929 esistiere una esmolición pola hixene y nun se vieren dende determinaos estamentos y profesionales los denominaos *"vasos colectivos"*, pero... ¿por qué quedría un alcalde prohibir los tradicionales voladores qu'anuncien cualquier espicha que se precie?. Y ye que *"Tres volaores, espicha"* ye la contraseña popular pola que, en tandes de tres voladores, se llama a la vecindá a espichar un tonel, como desplica Fernán Gonzali nel so *Diccionariu Sidreru* (La Sidra, 2009).

Ente les noticies llocales del diariu asturianu *El Noroeste* del 12 d'avientu de 1929, atópense unes manifestaciones del alcalde de Llangréu, prohibiendoesta contraseña popular sidrera pa disgustu –de xuru- de los coheteros llocales. Joaquín Soldevilla Gómez, nel cargu dende febreru de 1928 y últimu alcalde mientres la dictadora de Primo de Rivera, diera órdenes a los sos axentes pa que *"hicieran saber a los lagareros que expendan sidra de pipa, la prohibición de que la anuncien con cohetes, como hasta ahora se venía haciendo"*. Los llagareros llangreanos, por voluntá del alcalde, debíen sostituyir esti recursu publicitariu tradicional *"por octavillas o cosa análoga"*.

Menanciaba Soldevilla con *"fuertes multas"* a quien nun respetare la *"orden"* y avisaba de que diba ser *"implacable"* nel so cumplimientu *"pues es hora de desechar una costumbre que nada nos favorece y supone, en cambio bastantes peligros"*. Álbídrase de les sos pallabres qu'esti alcalde nun yera mui d'espicha, nin mui sidreru. Tamién que, quiciás, más que polos *"peligros"*, molestába-y tener que sintir voladores abondo colos que los munchos llagares esistentes avisaben que rompíen un tonel, como yera costume.

Detalle de "A la puerta'l llagar" d'Evaristo Valle. Muséu Belles Artes d'Asturies

"para el consumo de Sidra en los establecimientos públicos tenga cada bebedor su vaso"

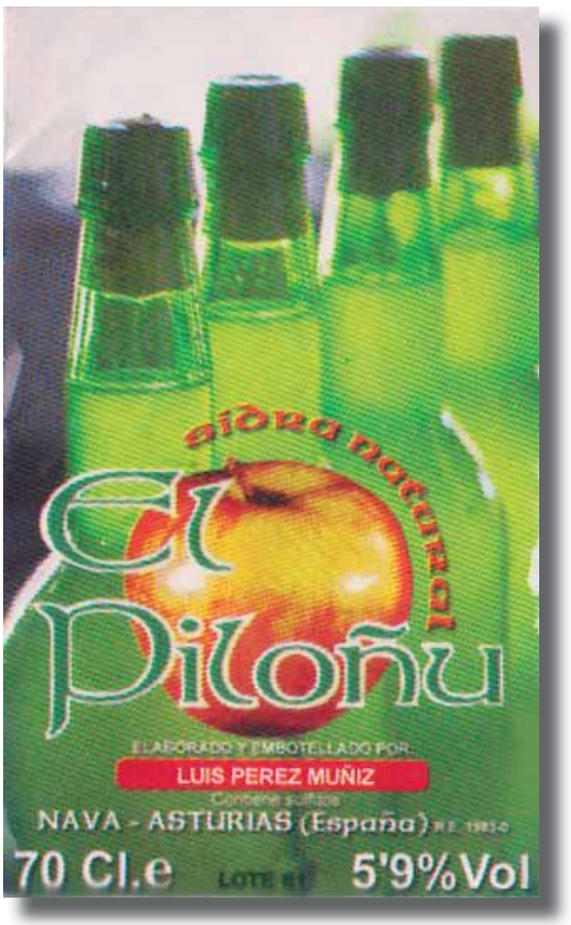
Pocos meses depués de prohibir anunciar espiches con voladores, en febreru de 1930 esti alcalde cesa nel cargu. Nun s'atoparon noticies al respective nos meses siguientes polo qu'hai que pensar que a los sucesores n'alcaldía nun vieron tantu pelligru nellos y que los llagareros llangreanos volveríen a poder anunciar los eventos como yera costume.

Pese a estos intentos de prohibición, estes costumes venceyaes a la sidra siguieron presentes na cultura sidrera hasta anguaño, lo que preba qu'estos –o otros intentos prohibicionistes que pudieran esistir– nun tovieron ésitu. Sicasí, hai qu'esclariar que son casos cuasique aneudóticos, anque non por ello dexen de tener el so interés, esistiendo otru tipu de prohibiciones qu'afecten muncho más al sector sidreru asturianu como pue ser la prohibición a los chigres d'abrir los domingos, y que dio llugar a dellos conflictos demientres el primer terciu del s.XX. Asuntu esti que da pa muncho más que un culín d'hestoria y que seguro sal n'otra ocasión.

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

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

ETIQUETES ENTREGAES



GASCONA
EL BULEVAR DE LA SIDRA
2º Certamen
"Cantares de Chigre en Gascona"
Memorial a "José Bernardo González"
Del 21 de Payares
al 15 de mayu, tolos xueves
" Concursu d'Ochotes"
nes sidreríes de Gascona.
N'ESTA SIDRERÍA PUÈ CANTASE
Sidrería Pigüeña
985 210 341
Sidrería Asturias
985 210 707
NESTA SIDRERÍA PUE CANTASE
Sidrería La Pumarada
985 200 279
Sidrería Tierra Astur
985 202 502

ETIQUETES ENTREGAES

Productu asturianu del mes

LA CASA DE LAS EMPANADAS

Saavedra, 15. Xixón.
T. 984 490 643

En el verano del año pasado abrió sus puertas La Casa de las Empanadas, un local de comida a domicilio en el que, como su nombre indica, la estrella son las empanadas, con masa de receta única y exclusiva, ingredientes totalmente caseros y servidas recién horneadas. Sin embargo, la oferta gastronómica de este negocio va más allá de las empanadas.

La frescura y la variedad son dos de las máximas de La Casa de las Empanadas. Frescura porque éstas se elaboran una vez hecha la petición del cliente y variedad porque desde que comenzaron han pasado de tener una decena de variedades de empanada a las 21 que tienen en la actualidad.

Además de los rellenos tradicionales, han ido incorporando nuevas recetas de la casa hasta conformar esa lista de 21 empanadas de sabores como bacalao, cecina y queso de cabra, setas al Cabrales o chorizo a la sidra con manzana, una de las creaciones que está teniendo gran éxito entre la clientela.

Y aunque el negocio gire en torno a las empanadas, desde su cocina salen otros platos como las empanadillas frescas de receta propia de carne, pollo, bonito y vegetal o dulces caseros, lo que hace disponer a la clientela de un abanico de posibilidades para conformar un menú a su gusto o disponer de un surtido de elaboraciones para todo tipo de eventos, ya que el local trabaja tanto con clientes particulares como con hostelería.

Igualmente, La Casa de las Empanadas cuenta con dos menús ya cerrados. Uno de ellos está compuesto de empanada, patatas fritas y a elegir entre alitas de pollo, croquetas caseras, chorizo o criollo y postre casero de arroz con leche, tiramisú o tarta de la abuela. En el segundo de los menús la empanada se cambia por empanadillas. Ambos están siempre a disposición de los clientes, tanto para recoger en el local como a domicilio. Eso sí, hay que tener en cuenta que las empanadas siempre son recién hechas, por lo que es conveniente encargarlas con anticipación.

La Casa de las Empanadas elabora también menús especiales para fechas señaladas como Antroxu o San Valentín, además de recibir encargos de todo tipo de comida. Y de cara al verano son una buena opción para encargar menús para llevar a la playa, de excursión o a las fiestas de prao. Asimismo, en su carta habitual dispone de dulces caseros como bizcochos, casadielles o pastas de té, sin olvidar las mermeladas naturales,

entre las que destaca la mermelada de sidra o las coletas caseras, otra de las elaboraciones que tiene gran salida y que en su versión dulce ofrecen de regalo para quienes les hagan encargos para inauguraciones.

Y como no podía ser de otra manera, en una buena comida no puede faltar la bebida y entre la variedad que ofrece La Casa de las Empanadas está la Sidra JR. Una buena opción para acompañar a las elaboraciones de este negocio que abre de lunes a viernes de 8 a 20 horas y los sábados de 8 a 18 horas. Los domingos está cerrado excepto las vísperas de festivo.

Berdial

SIDRERÍA RESTAURANTE

Fiti y Aziz Defali
Zoila 22. Xixón
T. 984 397 646 / 622 121 465

Fiti Defali y su hijo Aziz, con una experiencia de más de veinte años en el mundo de la hostelería han decidido ponerse al frente de la Sidrería Berdial dando así un paso adelante en su carrera profesional. Apuestan por un amplio local con sidrería y zona de comedor, también han optado por sidra Peñón como palo fijo, componente perfecto para acompañar a su amplísima y variada carta.

Una carta en la que, como no puede ser de otra manera, no faltan las carnes y los pescados frescos a gusto del cliente y según lo rulado ese día. Las carnes pueden ser de buey o de ternera y preparadas a la plancha o a la piedra. Otra opción son los escalopines al Cabrales, solomillo de buey también al Cabrales o con pimientos; son platos muy abundantes pues van acompañados de una buena guarnición de patatas y ensalada.

La opción de pescados es amplísima, pero dependiendo siempre de lo rulado al día pues sólo ofrecen productos frescos y de primera calidad; así en su carta no faltan la lubina al horno, la chopa a la sidra o a la espalda y el rodaballo. El marisco es muy apreciado por sus clientes, pues al igual que los pescados siempre lo ofrecen fresco.

Su especialidad son las paellas, que pueden ser de marisco o de carne y las preparan por encargo para un mínimo de dos personas.

En cualquiera de los espacios del local existe la posibilidad de tapear, para lo que en la Sidrería Berdial también ofrecen una amplia carta en la que no faltan los calamares frescos o en anilla, pastel de cabracho, chipirones fritos, afogaos o en su tinta, mejillones a la diabla muy picantes, fritadas de patatas al ali-oli, al Cabrales etc. Tienen mucha aceptación su crujiente de langostinos con dos salsas y las tostas de foie con jamón ibérico y cebolla caramelizada, sin faltar las tablas de embutidos y las ensaladas, que también son un buen acompañamiento para el resto de los platos de la carta.

Menú diario y especial para fin de semana; el local prepara también menús para grupos previa reserva.

Se coma lo que se coma, no se puede finalizar la comida o la cena sin un buen postre casero a base de arroz con leche, tartas variadas o helados que solamente son algunas de las opciones para rematar una experiencia gastronómica que dejará satisfecho a todos los que se acerquen a este local. En definitiva, en Berdial nos encontramos con una sidrería donde apuestan por la variedad con una más que satisfactoria relación calidad/precio.

AVILÉS

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

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

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

SIDRERÍA CASA PACO.
La Estación, 51.
Reservas T. 984 837 347.
Rotando palos.

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

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

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

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

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

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

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

LA CUEVA DEL PULPO.
Auseva13,
T.985 57 77 53 / 19 47 94 22
Sidra Estrada.

LA CACHOPERÍA DE PICO FINO.
Camín La Era, 23.
T. 984 105 807

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

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

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

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

SIDRERÍA EL CHIGRE.
Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

SIDRERÍA CASA GELU.
El Carmen 2
T. 665 958551.
Estrada.

GALICIA GONG.
La Toba, 5. La Espina - Llaranes
T. 606 708 060.

AYER

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

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

SIDRERÍA REST. CASA PANDO.
Avd.Tartier, 20. Morea
T. 985 482 495

SIDRERIA RESTAURANTE LA FUMIOSA.
La Estacion, 16. Morea.
T. 985 480 750.
Herminio y Zythos.

AGORA.
Plaza de la Iglesia,s/n . Morea.
T. 984 499 063.
Canal y Orizón.

BIMENES

· EL LLUGAR.
Suares
T. 618 296 013

CABRANES

· SIDRERÍA REST. CAMAS
Camas.
T. 985 923 713

CANDAMU

· LA FRESA. CASA DE COMIDAS
Gurullos / Grullos
Muñiz

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.
San Pelayu 9.
T. 984 840 118
info@casaabelardo.com

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

REST.-SIDRERÍA LA ROCA.
Avda. de Castilla, 4.
T. 985 849 518.

RESTAURANTE LA TRAVIESA.
Carretera Principal de Cañu, 3.
T. 985 706 186.

LA BODEGA DE CANGAS.
Peñalver 1.
T. 984 840 11.
Fanjul y Llagar de Fozana.

RESTAURANTE ESTO ES MEXICO.
Carretera Principal de Cañu, 3.
T. 985 947 118.

RESTAURANTE SIDRERÍA LA CUEVA.
Turismo, 3.
T. 985 848 292.

CARAVIA

BAR REST. CARRALES.
Cta. General s/n. Carrales
T. 985 754 397 - 676 754 397
Sidra Buznego

CARREÑO

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

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

SIDRERÍA SANTARÚA.
Carlos Albo Kay 18. Candás
T. 985 872 277 / 985870 049
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

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

SIDRERÍA BRISAS CANDASINAS.
Carlos Albo Kay, 13.Candás
T. 984 491 237
Sidra Peñón

CASA REPINALDO.
Doctor Braulio Busto,21- baxu
T. 985 884 330
Candàs
Cortina,Villacubera.

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

SIDRERÍA LA GUETA.
Valdés Pumarino, 17. Candás
T. 619 436 953
Fanjul, Llagar de Fozana.

RESTAURANTE EL CUBANO.
Avd. Ferrocarril, 8. Candás
T. 985 870 003
Peñón y Fanjul

CASTRILLÓN

Piedras Blancas

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

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

CASU

HOTEL RURAL ARNICIU.
El Campu
T. 985 608 078
Parque Natural de Redes
Reserva de la Biosfera

LA BODEGUINA SOBRECANTU.
Sotu, 1
T.684 603 883
Sidra Buznego

COLUNGA

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

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

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

REST. SIDRERIA-PARRILLA LA TABERNA.
Plaza de La Constitucion, 3.
T. 616 915 027.
Orizón y Foncueva.

SIDRERÍA EL RÁPIDO
Ctra Xeneral s/n. Llastres
T. 985850905/637151838
Sidreríaelrapido@hotmail.es
Buznego.

RESTAURANTE MARISQUERÍA LA RULA
Puerto Pesquero, s/n
T. 985 850 143/661 347 761.

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

· EL FOYU.
Huerres –San Juan
T. 985 856 699

CORVERA

MESÓN DE FURACU.
Primero de Mayo Nº3 Les Vegues
T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

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

BODEGA L'ORBAYU.
Rubén Darío 2. Les Vegues
Callos a la regenta.

EL ESPALMADOR.
Urbanización el Bosquín 29
Les Vegues.
T. 689 575 307

CUIDEIRU

SIDRERÍA RTE. LA CURUXINA.
Riofrío,5
T.985591141
Riestra

GOZÓN

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

LA FUSTARIEGA.
Verdiciu
T. 985 87 81 08 /9858782 48
Vigón, Peñón, Fonciello, Vallina

· RESTAURANTE LA RIBERA.
San Juan – 33400 Lluanco
T. 985 883 777

BAR LA MARINA.
C/ Teatro 6.
Lluanco.
T. 985 883 230.

CAFE BAR TINO'S.
Av. del Gallo 79 - 1º Izda
Lluanco
T. 651 596 877

CASA CEFERO.
S. Jorge de Heres
T. 985 880 301.

CAFÉ BAR TINOS.
Av. Del Gallo 79. Lluanco.
T. 651 596 877

SIDRERÍA LAS DELICIAS.
Valeriano Fdez Viña s/n
T. 985 881 578
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta, Cortina, Villacubera, Llagar de Fozana.

REST. SIDRERÍA LA PONDEROSA.
Paseo de la playa. Bañugues.
T .985 882 767
www.restaurantelaponderosa-bañugues.com
Fanjul y Herminio

GRAU

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

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

LLANERA

·LLAGAR EL GÜELU.
Pruvia d'Abaxo, 186.
T. 985 26 48 08.

· LA CUEVA DEL PULPO.
Avenía Uviéu, 13,
T. 985 77 35 61

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

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

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

SIDRERÍA PARRILLA BULNES.
El Fondín 8 baxu
Posada Llanera. T. 985772017.

SIDRERÍA L'ESPANTAYU.
Martínez Vigil, 1. Llugones
T. 985 267 799.
Trabanco y Cortina

LA CORRIQUERA.
Avda. de Oviedo, 19.
Posada Llanera
T. 985 773 230.

SIDRERÍA ROXU.
Avda. Prudencio González 83
Posada de Llanera
T. 985 77 08 38

SIDRERIA LA SIERRA.
Avda. Prudencio Gonzalez, 11
Posada de Llanera
T. 984 043 443

LLANES

RTE SIDRERÍA LA CASONA.
C/Mayor, 20.
T. 649 605 275.
Orizón y Novlín.

·LA TAPINA. SIDRA Y TAPAS.
Paseo de la República, .
T. 606 527 233
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA PABLO'S.
Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.

SIDRERÍA EL CASTAÑU.
El Juacu s/n. Cue
T. 652 997 398.

BAR-RESTAURANTE DON D´MANOLO.
La Barriosa s/n. Cué
T. 985 401 662.

LLAGAR EL CABAÑÓN.
Naves de Llanes
T. 985 407550 / 616 623 197
Sidra El Cabañón.
Vende sidra al por mayor.

CASA POLI.
Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.
J. Tomás.

REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.
La Pedrosa- Vidiagu.
T. 985 411 418.
J. Tomás.

CASA DE COMIDAS EL LLAR.
San Roque del Acebal s/n.
T. 985 417 470.
J. Tomás.

LLANGRÉU

LLAGAR L'ALLUME.
Roíles s/n. C.P. -33909.
T. 661 970504 / 617254 343.
Sidra L'Allume.

La Felguera

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

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

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

SIDRERÍA LA FAYA.
Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985 673722.
Sidra Castañón.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.
Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

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

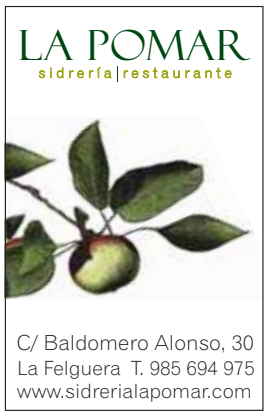
SIDRERÍA EL DESCANSO.
Calle Pedro Duro, 14
T. 985 694 104

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

RESTAURANTE LA TOSCANA.
Ramón B. Clavería 10.
T. 984 18 20 89.

SIDRERÍA MUÑÁS.
Jesús Alonso Braga 8
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta

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



PARRILLA LA LLARIEGA.
Altu La Gargantá 15
T. 649 868 457 /626 902050
Herminio.

SIDRERÍA EL TOGÜENO.
Jesus Alonso Braga, 8.
T. 684 635 692.

REST.-SIDRERIA LA POMAR.
Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.
Cortina y Villacubera.

SID.-BAR LA BÁSCULA.
Inventor La Cierva, 24.
T. 633 920 425
J. Tomás.

SID. EL PARQUE PININ.
Paulino Vicente, 10.
T. 984 245 982
J. Tomás.

SIDRERÍA EL FOGON.
Doctor Marañon, 22.
T. 985 683 207

Sama

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

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

SIDRERÍA COLUNGA
Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

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

LLAVIANA

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

MESÓN LA MINA.
Libertad 15.
T. 985 600 032.

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

SIDRERÍA EL GUAJE.
Ríu Cares, 31 . La Pola.
T. 985 610 777.

CASA TINO.
Hotel, Restaurante, Parrilla
La Chalana, nº1
T. 985602 122 - 985 602 181
www.casatino.es

BAR EL MERCÁU.
Prau La Hueria. La Pola.
T. 627 415 341

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

SIDRERÍA EL NALÓN.
Ríu Piles, 16. La Pola.
T. 985 600 060.
Menendez, Trabanco, J.R.

SIDRERÍA QUERCUS.
Ríu Cares, 25. La Pola.
T. 984 097 007.

PARRILLA SID. EL MOLÍN.
Libertad, 86. La Pola.
T. 984 997 264 / 647997264.

SIDRERÍA EL HORREO..
Puerto Pajares, 21. La Pola.
T. 984 498 165.

SIDRERÍA TIRAÑA.
San Pedro Tiraña 3 baxo.
T. 985 600 035.

RESTAURANTE EL CAÑAL.
El Condao.
T. 98561 40 55 /670 090639

LES REGUERES

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

L.LENA

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

LA BOCA`L FRAILE.
Vital Aza, 12 . La Pola
T. 985 493 984 .
Cortina y Villacubera.

SIDRERIA LOBO/CASA PIPO.
Parque Infantil, 6. La Pola.
T. 667 977 894.
Cortina y Villacubera.

SIDRERIA EL ACEBO.
Padre Sarabia, 3. La Pola.
T. 984 499 107.
Trabanco.

SIDRERIA ASTURIAS.
Vicente Regueral 40. La Pola.
T. 667 574 876.
Cortina.

REST. SIDRERIA EL REUNDU.
Ctra. Nacional 630. Campumanes.
T. 985 496 377 .
Vallina y Trabanco d'Escoyeta.
Corderu a la estaca.

MIERES

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

SIDRERÍA EL CASCAYU.
Fuente les Xanes, 2 - bajo.
T. 656 820 178 - 985 466040.
Cortina, Villacubera.

SIDRERÍA SEYMA.
Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.
Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

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

SIDRERÍA LA XAGOSA.
Polígonu Gonzalín, 31.
T. 985 446 687 - 985 460513.
Muñiz, Cortina.
www.laxagosa.com

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

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

RTE SIDRERÍA LA VIOLETA.
A.P alacio Valdés,6.
T. 985451003

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

SIDRERÌA CASA FULGENCIO.
Plza. San Juan, 6.
T. 985 467 466.
Castañón,Val de Boides, Muñiz, Muñiz d'Escoyeta.

RTE. ASADOR EL CRUCE.
Ctra General. El Cruce. Santullanu.
T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

CAFETERIA SIDRERÍA ESQUINA 19
Aller 19.
T. 985 463 748 / 609 073 743.

CAFETERIA SIDRERÍA EL RINCÓN DE ANTONIO.
Manuel Llaneza 74.
T. 984 189 162 / 984 619 146.
Paellas por encargo.

SIDRERÍA JUANÍN.
Doctor Fleming, 32.
T. 687 408 364.
Peñón y Peñón Selección.

SIDRERÍA RINCÓN DE VALLES.
La Vega, 33
T. 691 034 863
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA EL RINCONÍN DE CRIS.
Avilés,1
T. 984 183 620
Sidra Cortina y Villacubera D.O

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.
Manuel Llaneza, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VIGIL.
C/Aller, 21,
T. 985 460 821

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 T. 985 783 096
restaurante@angleiru.com
Tabanco, normal y d'Escoyeta, Cortina y Menéndez

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. 985 717 345.
Novalìn D.O,Vda de Angelón,Orizón

LA NAVETA BAR.
Pza Dominganes,7
T.650613779
Nava York. Amestao.

RESTAURANTE EL TITI DE NAVA.
Basoreu
T.985 716 711.

MESÓN LA PANERA.
Llames Baxu s/n.
T. 653 218 004.

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

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

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

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 716 943

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

NAVIA

SIDRERÍA CANTÁBRICO.
Mariano Luiña 12.
T. 985 473 458

LA MAGAYA. SID. RESTAURANTE
Regueral 9.
T. 985 630 433

LA VILLA. SIDRERÍA
Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

NOREÑA

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

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

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

BAR LA PLAZA.
Ramona Rguez Bustelo,9, B.
T. 985 740 044.

SIDRERÍA PARRILLA FERMÍN.
Justo Rodríguez, 7
T.984 186 039.
Sidra Muñiz.

CÁ SABI "LA CHURRE".
Fray Ramón , 25 bajo
T. 984 280 261.

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 del Valle.
T. 985 84 00 37.

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

SIDRA BASILIO.
Domingo Fresnedo, 11.
Les Arriondes. T. 985 84 02 27.

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.
Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriondes. T. 985 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

PIÉLAGOS

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

PILOÑA

MESÓN SIDRERÍA LA PLAZA
T.985 7113 07
L'Infiestu. Piloña

SIDRERÍA REST. LA VERJA
El Orrìn,s/n. L'Infiestu.
T. 985 710 800
Menendez, Prau Monga, Mestas-Nando.

RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA.
Ctra .General. 33584 Sevares
T. 985 706 049
Viuda de Angelòn

RESTAURANTE SIDRERÍA LA PERGOLA
N-634,s/n. 33584 Sevares
T. 985 706 186
Llagar de Fozana

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

RIBADEVA

SIDRERIA LA CASA ABAJO.
Ctra General s/n. La Franca
T. 985 412 430
Cabañón, Trabanco.

RIBESEYA

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

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

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

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

SIDRERÍA EL REGRESO.
Avelina Cerra, 4 La Playa.
T. 985 861 116.
Los Angones.

EL MESÓN DE ANA.
Manuel Fdez Juncos 5 .
T. 984 841 165.

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

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

LA NANSA.
Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 985 860 302.

HOTEL LA CHOPERA.
San Martín de Collera (2 Km. 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 ESCONDITE .
López Muñiz 20
T. 984 84 11 98

SIDRERÌA LA MARINA.
Plaza Santa Ana,19.
T. 985 861 219.
Vda de Angelón.

CASA BASILIO.
Sidrería Marisquería
Manuel Caso de la Villa, 50.
T. 985 858 380.

RESTAURANTE LA CEREZAL.
S.M. de Collera
T. 985 85 80 20 / 615 93 21 32.

RIOSA

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

SALAS

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

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

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

MESÓN SIDRERÍA CASA DEL PUEBLO.
Pérez de Ayala 1.L'Entregu
T. 984 084 225.

RTE.SIDRERÍA LA CONDA.
Perez Ayala,10. L'Entregu.
T. 985 660 671
Vda. de Corsino,Trabanco Selección.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.
Doctor Fleming,27. L'Entregu.
T. 984 082 492
Tabanco y Trabanco d'Escoyeta.

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

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

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

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

CENTRO DENTAL BLIMEA.
Puerto de San Isidro,3-2ºB .
Blimea
T. 985 671 603.

SARIEGU

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

SIERU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MESÓN SIDRERÍA SIERO.
Pol Valeriano León 25.
T. 985 087 217.
diegomartin67@hotmail.com

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

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

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

SIDRERÍA LOS ROBLES.
Llugarín 14 / 33519 Vega de Poxa.
T. 985 72 35 39

HOTEL RURAL LA QUINTANA DE VALDÉS
Tiroco d'Arriba 53 Valdesoto.
T. 985 73 55 77 / 650 41 51 38
www.laquintanadevaldes.com

· BAR FELECHES.
Novalín. Feleches
T. 985 731 158

· CASA MAMINA
Apartamentos rurales
Castiello 42 – Valdesoto
T. 609 878 077

· CASA BEYAO
Valdesoto 45
T. 985 73 43 09

BAR EL CAMPU
El Campu fúbol Valdesoto.
T. 684 627 334

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

LA CHALANA.
Ctra Estación Viella 10
T. 985 168 248
Sidra Trabanco

SIDRERÍA JAVI.
Leopoldo Lugones, 5.
Llugones.
T. 600 402 367.

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

· SIDRERÍA TORRE.
Ctra General Granda - Sieru.
T. 630 202 142,
Sidra Torre,

SIDRERÍA LOS ARCOS.
Puertu Payares, 2. Llugones
T. 985 264 897.
Sidra Fran, Estrada, Ramos del Valle.

· ASADOR RESTAURANTE LAS CUEVAS.
Avd de Santander,8. El Berrón
T. 985 743 409
Muñiz,Trabanco Selección.

LLAGAR CASA CORZO.
Ctra.Gral de Santander, 7
T. 985 792 010 / 600788219
Cualloto - Granda.

MESÓN DE NOZANA.
La Iglesia, 2 . Viella
T. 985 260 536.

CRIVENCAR.
Pol. Águila del Nora, PC 2, NV 1. Cualloto - Granda
T. 985794215.
info@crivencar.com /www.productosdeasturias.com

SOTU'L BARCU

· REST. SIDRERÍA LA DEVA.
Av. De los Quebrantos s/n baxu.
San Xuan de l'Arena.
T. 985 586 072.
Sidra Herminio.

· CASA GIL.
San Xuan de L'Arena
Bajada de la Rula s/n
T. 984 836 794

· TALLERES SUÁREZ DÍAZ
Altu del Pravianu
T. 985 58 86 83 / 985 58 82 17
suarezchapisteria@yahoo.es

TAPIA

SIDRERÍA LA CUBIERTA.
Travesía Dr. Enrique Alvarez.
T. 985 47 10 16.
Solleiro.

MESÓN EL PUERTO.
Avda del Muelle 20. bajo
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.

LA FONTE.
Fernando Villamil, 8. Tapia de Casariego
T. 984 84 4179
Solleiro, Trabanco

TARAMUNDI

LLAGAR SOLLEIRO.
La Villa. Taramundi.
T. 985 64 68 37.

TINÉU

LLAGAR SIDRA LA LLARADA.
El Viso s/n.
T. 985 80 08 14.

UVIÉU

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

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

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

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

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

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

EL RINCÓN DE GASCONA.
Gascona, 3.T. 984 182 986.
Juanin, Vda de Palacios, Orizon

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

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

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

SIDRERÍA EL OVETENSE.
San Juan, 6.
T. 985220840.T. 985220 207.
Vda. Palacios, Contrueces, Frutos, Vallina, Villanueva, Nozala.

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

· SIDRERÍA LOS LAGOS.
Pza. Carbayón, 3.T. 9852006 97.

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

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

SIDRERÍA EL TAYUELU.
L'Argañosa, 9.T. 985231815.
rotando 15 palos de sidra.

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

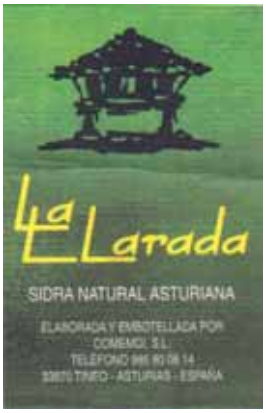
LA COMPUESTA.
Menendez Pelayo, 8
T. 984 184 611

ROSANEGRA.
José Echegaray, 2
T. 984 285 906.

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

SIDRERÍA CASA FRAN.
Av. Conde de Santa Barbara 37
Avenida, Llugones.

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



LA CHALANA.
Santa Clara 4
T. 985 202 411.
Trabanco.

SIDRERÍA MATEO@STUR
Los Avellanos nº 2
Fran, Ramos del Valle, Canal.

RESTAURANTE-PARRILLA RIO DE LA PLATA.
Sabino Fdez. Campo, 9.
T. 985 111 343
Trabanco, normal y d'Escoyeta

SIDRERÍA PANORAMA.
Arenales, 13.
San Esteban de les Cruces
T. 985 213 432
Trabanco, normal y d'Escoyeta

ASADOR-PARRILLA LA SANTINA
Sta Marina de Piedramuelle
T. 985 780 873

· EL RAITÁN.
Pza. Trascorrales 6
T. 985 214 218
Sidra Herminio y Zythos
www.elraitan.es

SIDRERÍA LA FESORIA.
Avda. Torrelavega, 29.
T. 985 189 801.
Trabanco, normal y d'Escoyeta

ASADOR SIDRERÍA FANJUL
Pedro Miñor 4
T.985 244 905

· MESÓN CASA PEDRO.
Asturias 39.
T. 985 253 396 / 985 243 959 / 609 822 401.

· LA QUINTA.
Puerto de Tarna 11.
T. 985 285 127.

RESTAURANTE-PARRILLA BUENOS AIRES.
Carretera del Naranco s/n.
T. 985 295 907.
Orizón y Novalín.

· EL RINCÓN ASTUR.
Ctra. General 140.
Cualloto.
T. 984 18 47 67.

RESTAURANTE LA CABANA.
Gascona nº 19 bajo.
T. 984 085 637.

· CORNER SPORT.
Gascona 10.
T. 636 138 008

· SIDRERÍA LA PARROQUIA.
Plaza Pedro Miñor 4
T. 984 283 567
Sidra Peñón y Peñón d'Escoyeta

· LA FLOR DE GALICIA.
Avda. del Cristo 51
T. 985 252 697
Peñón d'Escoyeta

· SIDRERÍA LA FONCALADA.
Gascona 20
T. 655 270 146

SIDRERÍA LA INDUSTRIAL.
Palmira Villa, 9
T. 985 284 863.

LA PARRINA.
Marcos Peña Royo,14.
T. 984 183 798.
Especialidad en callos caseros.

RESTAURANTE COMPOSTELA.
Marcos Peña Royo, 25.
T. 985 252 377.
Sidra Crespo.

LA CUEVINA DE TEATINOS.
Puerto de Tarna,17- bajo
T. 984181700.

LA NUEVA BARRICA.
Camín Real, 26. Cualloto.
T. 984 085 686.

SIDRERÍA-RESTAURANTE LA MANZANA.
Gascona, 20
T. 985 081919 / 636 147726.
Trabanco.

BAR-RESTAURANTE LLAGÚ.
Llagú, 18. Llatores.
T. 985 240 283.

LAS TABLAS DEL CAMPILLÍN
Arzobispo Guisasola, 24.
T. 985 212 411.

Camín Real de la Sidra

SIDRERÍA EL CALDERU.
Pepín Rodríguez, 2 . Cualloto
T. 985985443

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

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

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

SIDRERÍA CASA FAUSTO.
Camín Real 101. Cualloto
T. 985 793 533

VALDÉS

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

VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

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

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

SIDRERÍA BEDRIÑANA.
Maliayo, 1.T. 985890132.

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

SIDRERÍA EL PORTAL.
Maliayo, 5.T.Tel. 985 892251.
Menéndez y Val. D'Ornón.

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

SIDRA VIGÓN.
33316 Tornón. Onón.
T. 607 331 808.

SIDRA EL GOBERNADOR.
El Gobernador s/n..
T. 985 892 616 /655 568 398.

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

RESTAURANTE LA TORRE.
Calle Cavanilles, 29
T. 985 89 01 49.

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

SIDRERÍA EL BENDITU.
Plaza l'Ayuntamientu 29.
T. 985 890 293.

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.
Manuel Cortina, 1.
T. 985 890 031.
Trabanco y Trabando d'Escoyeta.

SIDRA CORTINA.
San Xuan, 44. AmandiT.
985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.com

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA EL GALEÓN.
Marqués de Villaviciosa 13
T. 985 893 671.
www.com21.com
Cabueñes, Vallina, Valle de Peón, Villacubera.

SIDRERÍA MEANA.
Plaza del Ayuntamiento, 25 B.
T. 984 492 837.

SIDRERÍA REST. LA TIERRINA.
Victor Garcia de la Concha, 14.
T. 984 492 374/697 713 269.

SIDRERÍA RTE. MARISQUERÍA EL CONGRESO DE BENJAMÍN
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

SIDRERÍA EL PARQUE
Cervantes 11
T. 984 493 946

LA CAPILLINA DE LA TORRE.
Carmen 19, baxu.
T. 608 49 02 17
capillinadelatorre@hotmail.com

RESTAURANTE EL MORENO.
Puerto del Puntal
T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El Gaitero, Valverán.

SIDRERÍA CHIGRE LA TORTUGA.
Tazones.
T. 985 897 168.

RESTAURANTE LA VITORIA.
Cta N 632 KM 34 Bárzana-Seloriu.
T. 654 858 457
Trabanco y Cabueñes.

SIDRA CORO MAUEL PERUYERA.
Carretera de H.uentes, 16
T. 985 890 468/699 316 784

XIXÓN

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

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

CASA YOLI.
Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.
www.casayoli.es

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

EL SOBIGAÑU.
Sidrería. Parrilla. Restaurán
Leoncio Suárez 60
T. 984 29 80 63

SIDRERÍA EL MAYÉU DE CENERA
(Antiguo Chabiegu)
Avda. Pablo Iglesias 75
T. 984 492 065
Sidra J.R.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nueva dirección!!

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

SIDRERÍA LA GARULLA.
Numa Guilhou, 20.
T. 984 198 418
L'Argayón.

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

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

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

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

SIDRASTUR/Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero
Ateneo Obrero La Calzada
2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
T. 985380447

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

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

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

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA
Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñon

SIDRERIA BOBES.
Reconquista 9.
T. 984 490 215.

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

SIDRERÍA BALMES
Balmes 5
T. 985373047
Castañón, Val d'Boides y Trabanco.

SIDRERÍA CELORIO
Domingo Juliana 6
T. 985 31 64 79
Menús diarios
Sidra Trabanco, Trabanco d'Escoyeta y Menéndez

EL MALLU DEL INFANZÓN.
Sidrería Merendero.
Ctra Pión, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

LA ALACENA GOURMET.
Llangréu 5
T. 984 39 60 97
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacenagijon.com

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

SIDRERÍA CASA ANDRÉS.
Avd. La Argentina,99
T. 985 325 751
Sidra Trabanco

SIDRERÍA EL MANDILÓN.
Avd. La Argentina,101
T. 984190231 - 647391548.
Sidra Cabueñes.

SIDRERIA CANTELI.
Almacenes, 4 Baxu.
T. 984 190 966.
Vda de Angelón,Piñera,Prau Monga
Tamos en Facebook.

SIDRERIA EL PANERU.
Alejandro Farnesio,3.
T. 985 320 505.
Menendez y D.O Val D'Ornòn.

SID. EL ALLERANU, CASA JAVI.
Cienfuegos, 32.
T. 984 492 197.
Menendez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA LA CUÉTARA.
Caveda, 7
T. 984 047 201
Menedez y J.R.

SIDRERÍA HERMANOS MARCOS.
Santo Domingo,1-3
T.689650944
Piñera y Castañón

SIDRERÍA CUBA.
Cuba,15.
T. 675 862 761.
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA LA TROPICAL -
Santa Rosalía,13.
T. 984 195 294.
Canal, El Santu, Menéndez y Trabanco d'Escoyeta.

REST.MER. LA HUERTA.
Camín de la Frontera 337.
Cabueñes.
T. 682 372 925.
Sidra J.R y J.R prieta.

CHEF FIDEL.
Padilla 12
T. 984 396 714
Menéndez,Val D'Ornòn.

SIDRERÍA LA NUEVA CALEYA
Arroyo,6
T. 984 491 256.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

CASA TÍRATE AL MATU
Av. d'El Cerilleru,13. Xove
T. 985 322 521

SIDRERÍA LOS POMARES.
Avd. de Portugal,68.
T. 985 354 607.

SIDRERÍA LA PAMPANA.
Alfonso Camín 31.
T.985 15 54 83.

BODEGAS DE VILLAVICIOSA.
Camín del Tragamón,6-
Aptdo.195. Cabueñes.
T. 985 361 722.

SIDRERÍA BOAL DEL RONCAL.
Roncal,8.
T. 984197422.

TORREMAR. Restaurante Parrilla Marisquería
Ezcurdia,120.
T. 985 330 173.
Acebal.

SIDRERÍA XERA.
Hemanos Felgueroso,68
T. 984 298 720
Peñón, Peñón d'Escoyeta, Castañón y Val de Boides.

SIDRERÍA EL SECAÑU.
Honduras,37. La Calzada
T. 985 311 294.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.
Plazuela de Jovellanos,1.
T. 985 342 024.
Huerces.

LAS CEREZAS GASTRO BAR.
La Pola Sieru,5. Xixón.
T. 606 164 732.
Menéndez y Val d'Ornón.

CASA PAZOS. Sidrería Parrilla.
Puerto Rico,23.
T. 984 391 532 / 677 079 895.
Riestra, Trabanco,Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA LOS DOS.
Cuba,14.
T. 984 396 731.
La Calzada.
Roza, Riestra y Menéndez.

SIDRERÍA LA CABAÑA.
Cirujeda ,18
T. 984 846 150
Piñera

SIDRERÍA PARRILLA RAMÓN.
Manuel Junquera,15.
T. 984 299 552
Castañon y Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL REQUEXU.
Avda. de La Costa,30
T. 984 395 520
Trabanco y Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL LLABIEGU.
Ribagorza,14(esquina Roncal).
T. 984 396 978.
Menéndez, Peñón, Juanín.

SIDRERÍA EL GARGÜELU.
San Francisco de Asís,3
T. 985 099 844
Cabueñes, JR,Trabanco Selección,Val de Boides.

SIDRERÍA TONY.
Avd. Republica Argentina,7.
T. 985 326 235.
J.R,Trabanco Selección.

EL LLAGAR DE BEGOÑA.
San Bernardo,81
T. 985 176 241

SIDRERÍA HIMALAYA.
Espinosa, 2. El Cerilleru.
T. 984 190 090.

SIDRERÍA PASCUAL.
Nuñez de Balboa, 18.
El Cerilleru.
T. 985 323 442.

SIDRERÍA RIOASTUR.
Ríu d'Oro 3.
T. 985 148 617.

SIDRERÍA FANO.
Santa Eladia,15
T. 984 067 568
Especialidad en callos.

SIDRERÍA COTO CRISTINA.
Manuel Junquera, 31.
T. 985 333 081.

SIDRERÍA CANIGÚ.
Ríu d'Oru,6. El Llano.
T. 984 190 435.

PARRILLA MUÑÓ.
Avd. Juan Carlos I,42
T. 985 317 216
La Golpeya y La Flor de los Navalones.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.
La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

LLAGAR SIDRA ACEBAL.
Cta Piles-L'Infanzón, 5335.
Cabueñes
T. 985364120.

SIDRERÍA XIRIGA.
Mariano Pola, 59
T. 984 197 572
Castañón, Val de Boides

CASA ROBER.
Rosario, 14.
T. 984 198 627.
Trabanco.

LA MANZANUCA.
Pza Compostela, 6.
T. 984 298 045.

LA SIERRA DE OSMUNDO.
Ctra. Carbonera, 50.
T. 984 492 539.

EL GALLINERO.
Begoña, 48.
T. 985 352 162.

VALDORTA.
Desfiladero de la Hermida, 8.
T. 984 396 303.

SIDRERÍA MIRAVALLES.
La Playa, 6.
T. 984199007.
Menéndez y Val d'Ornón

CASA FINITO.
Miguel Servet, 17.
T. 984197520 /646087260.
Viuda de Corsino.

EL MAJUELO.
C/Roncal, 9.
T. 984076610 / 606951943

BAR NADOR.
Hermanos Felgueroso, 43.
T. 985 165 472

SIDRERÍA LA TONADA.
Ramón Areces, 30.
T. 984 393 070

SIDRA NORNIELLA.
Camín de Lleorio. Samartín de Güerces.
T. 985 137 085

SIDRERÍA AVENIDA.
Avd. del Llano, 50.
T. 984 492 150

SIDRERÍA BERDIAL.
Zoila, 22.
T. 984 397 646/622 121 465
Sidra Peñón.

· **SIDRERÍA CASA ANDRÉS.**
Avd. La Argentina,99
T. 985 325 751
Sidra Trabanco

TRABAYU

CAMARERA. Se necesita camarera para sidrería en la cuenca del Nalón. Con experiencia en escanciado de sidra. Interesadas enviar currículum con foto reciente. Email: ivanalvarezencinas@gmail.com

ALACANT

REST. PIZZERÍA LA COSA NOSTRA.
Alzamora,21. Alcoi.
T. 966 540 263.
Sidra Menendez.

SIDRERÍA TRASGU.
Cta del Puerto,2
T.6 93639644
Villajoyosa
Sidra Trabanco.

TIERRINA NOBLE
Distribuidor exclusivo de Sidra Menéndez.
Productos de Asturias (embutidos, quesos, fabada, conservas etc)
Polígono Industrial; Carretera de la Redona s/n
Guardamar del Segura, Alicante.
T. 608511513

MADRID

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

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

ROCA LA PLAYA.
Avd. Cardenal Herrera Oria, 260.
T. 917 398 503/677 738 513.
Cocina asturiana.

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

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

SIDRERÍA A CAÑADA.
Alonso del Barco 4
T. 914 670 325
Sidra Menéndez y Trabanco

CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.
Industria 69. Badalona (Barcelona)
T. 933999507-660032320
especialidad de la casa: Paté de Cabracho y Fabadas.
Sidra Viuda de Angelón.

GALICIA

SIDRERÍA PUENTE LOS SANTOS
Camilo Barcia Trelles, 5 bajo
T. 982 885 270
Ribadeo-Lugo
Solleiro y Trabanco.

TRABAYU

CAMARERO. precisa en Xixón para barra sidrería, experiencia en sidra, tapeo, terraza. Tel. 607414922

LA SIDRA DIXITAL / *LA SIDRA DIGITAL*

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

FACEBOOK
(www.facebook/lasidrainfo)

LA SIDRA afáyase tamién en Facebook, de tala miente que los fans de la revista cunten con un espaciu pa charrar. Arriendes d'ello, LA SIDRA unvía de contino anuncies sidreres pa que tol mundiu puea tar sollerte a l'actualidá sidrera.
¡Yá somos más de 11.600 fans!

FACEBOOK
(www.facebook/lasidrainfo)

LA SIDRA se encuentra también en Facebook, de tal manera que los fans de la revista cuentan con un espacio para charlar. Además, LA SIDRA envía de forma continua anuncios sidreros para que todo el mundo pueda estar al tanto de la actualidad sidrera.
¡Ya somos más de 11.600 fans!

WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la ueb principal de LA SIDRA pa recibir información global sobro la sidre, l'actualidá sidrera y les nueses iniciatives y convocatories.
Bibliografía sidrera, tasties, concursos, tienda de productos sidreros...

WEBSITE
(www.lasidra.as)

Visita la web principal de LA SIDRA para recibir información global sobre la sidra, la actualidad sidrera y nuestras iniciativas y convocatorias.
Bibliografía sidrera, catas, concursos, tienda de productos sidreros...

MAIL
(info@lasidra.as)

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

MAIL
(info@lasidra.as)

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

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

Les ediciones de la revista LA SIDRA tan disponibles on line pa que pueas esfrutales dende cualisquier parte'l mundiu.
Ca nueu númberu recibe miles y miles de visites!

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

Las ediciones de la revista LA SIDRA estan disponibles on line para que puedas disfrutarlas desde cualquier parte del mundo.
Cada nuevo número recibe miles y miles de visitas!

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

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

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

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

ELECCIÓN NATURAL

www.sidrajr.es