

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as

Número 205 - Mayo 2021 4 €

VINAGRE DE SIDRA

Delicado, versátil...
gourmet"

ELECCIONES EN LA DOP SIDRA D'ASTURIES

FERNANDO MÉNDEZ-NAVIA

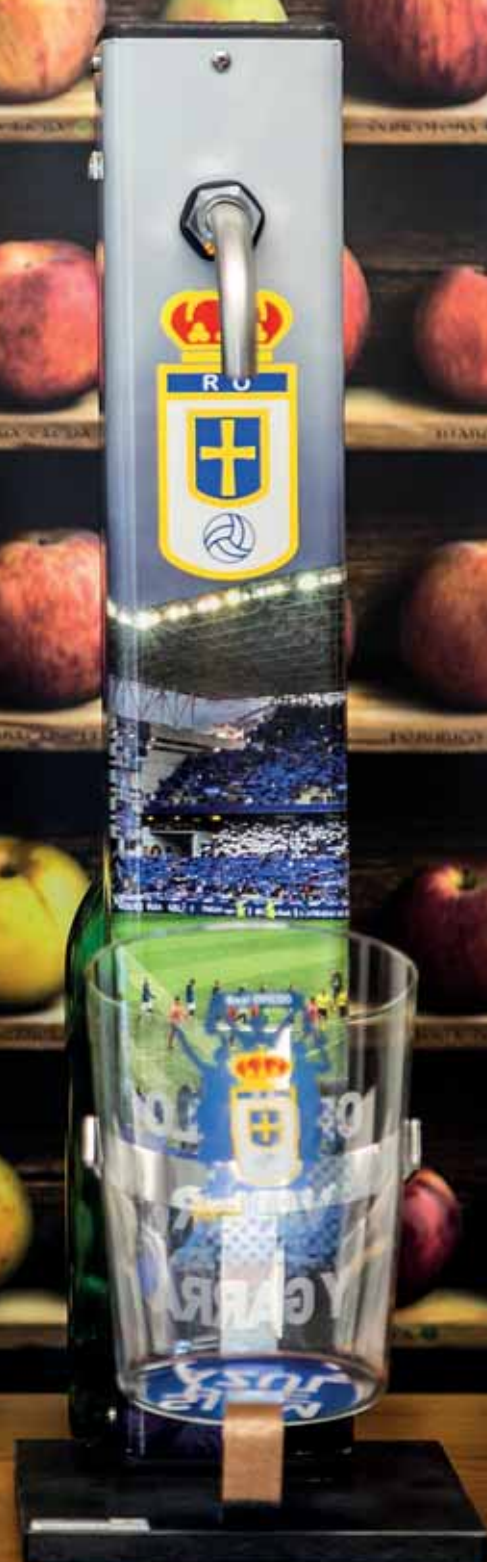
"Se trata de identidad, por tanto el Museo de la Sidra no debe quedarse en solo una atracción turística"

TAZONES, compromisu
cola DOP Sidre d'Asturies





proveedor oficial
del **Real Sporting** y del **Real Oviedo**



LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡Así sabe Asturias!!



VAL D BOIDES

**SIDRA DE
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es

Bº Los Pisones nº 90 - Ctra. San Miguel de Arroes, 33314 Quintueles (Villaviciosa) Asturias

Tel: +34 985 89 45 76 Fax: +34 985 89 49 34





FERNANDO MÉNDEZ NAVIA	9
“SE TRATA DE IDENTIDAD, POR TANTO, EL MUSEO DE LA SIDRA NO DEBE DE QUEDARSE EN SOLO UNA ATRACCIÓN TURÍSTICA”	
ELECCIONES EN LA DOP SIDRA DE ASTURIAS	14
TOMA UN CULÍN	22
SIDRERÍA CASA MERY. UNA SIDRERÍA TRADICIONAL CON TOQUES ESPECIALES EN SU CARTA	23
SIDRERÍA ATAULFO. “SI NO ECHÁRAMOS LA SIDRA NO SERÍA UNA SIDRERÍA”	24
SIDRERÍA CASA TONI. UNA PARRILLA CON SECRETO Y MUCHO MÁS	26
ZION GIJÓN. PRODUCTO LOCAL, JUVENTUD Y SIDRA	28
SIDRERÍA LOS NOGALES. DISFRUTAR DE LA SIDRA CON VISTAS INMEJORABLES	29
TAZONES, UN PUEBLU XUNÍU ALRODIU LA SIDRE D’ASTURIAS	30
MANUEL G. BUSTO	36
LA NOMENCLATURA DE LA SIDRA ¿NUEVA O...?	
ARMONIZAJES CON SIDRA	37
NATURALES, TRADICIONALES, EMBLEMÁTICAS Alonso, J. Tomás, Plñera, Orizón, Peñón, Cortina, Prado y Pedregal, Cabueñes.	
VINAGRE DE SIDRA	46
DELICADO, VERSATIL, GOURMET...	
TOMA OTRO CULÍN	54
ARQUEOLOXÍA INDUSTRIAL Y PADREMUÑU NOS LLAGARES Y BODEGUES	55
CAMPPLLE. UNA ‘CIDER’ FRESCA Y LIGERA	61
ENCAMIENTOS	62
ACTUALIDAD	64
¿NAZ UN DEPÓSITU MUSEÍSTICU DE LA SIDRE NEL MUSÉU DEL PUEBLU D’ASTURIAS	
CONCURSU MEYOR CACHOPU D’ESPAÑA	
LA XUNTA XENERAL A FAVOR DEL SEUTOR DE LA SIDRE Y LA MAZANA	
LA PRIMERA DEL DUQUE: 1.000 ÚNICAS BOTELLAS TRABANCO SOBRE LA MADRE 2021	
‘BURBUJA’, EXPERIENCIA GASTRONÓMICA PIONERA... Y CON SIDRA DE ASTURIAS	
EL CONCURSU DE CABRANES ESTRENA EL CAMPEONATO MÁS ESPERADO	
CARTÓN VIR PRESENTA LA PRIMER CAXA DE SIDRE QUE DEXA LES MANES LLIBRES	74
LA SIDRA EN PALABRAS	76
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	80
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	83



La Sidra.as. Local guide nivel 8 de 10 / Google Local Guides



www.issuu.com/lasidra.as



infolasidra@gmail.com



www.facebook.com/lasidrainfo



[@revistalasidra](https://www.instagram.com/revistalasidra)



LA SIDRA

Mayu **2021**

Númeru **205**

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

Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Cola ayuda de la Consejería d'Educación y Cultura del Principáu d'Asturies.



Editora

Carme Pérez

Alministración

administracion@lasidra.as
Tlf.: 652 59 49 83

Redaición

Estíbaliz Urquiola,
Ángela Rey
Victor Escandón
Tlf.: 652 594 983
redaccion@lasidra.as

Publicidá

info@lasidra.as
Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

Alberto Rodríguez
T. 667 60 77 02
elfolixeru72@gmail.com

Semeyes

David Aguilar

Luis Vigil-Escalera,
Flavio Lorenzo

Otros collaboraores

Antón Martínez / Inaci
Hevia / Manuel G. Busto
Leticia Mata / Llucía
Fernández / Fonsu
Álvarez

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández
infoasturancider@gmail.com

Traductora

Aymara G. Montoto
Aymaretagm@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

www.lasidra.as / info@lasidra.as

	Lagar Fonciello Fonciello, s/n 33199 Siero-Tiriana Asturias. Tlfo 985740724 www.sidrafonciello.com sidrafonciello@sidrafonciello.com
--	--

Entamu / Editorial

Namás declarase'l fin del Estáu d'Allarma tol sector de la sidre escomienza a remanecer con mayor fuerza que nunca. Dempués de tantu tiempu de restricciones y de disposiciones sanitaries nes que nun se sabe si prevalecieron más los intereses políticos o los puramente sanitarios, y que tantu perxudicaron al sector, lo cierto ye que la paulatina normalización de la vida social ta desencadenando un auténticu espolletar del panorama sidreru.

Salen al mercáu nueves sidres sobre la madre; la DOP Sidre d'Asturies sigue cola so efervescente actividá, nagura una tienda online pa los productos acoyíos a esta marca de calidá, y sospriende gratamente al conseguir que la hostelería de Tazones la tome como principal referencia. Per otra parte ta teniendo llugar el Concursu del Meyor Cachopu d'España, y tamién el de la Meyor Fabada de Mundiú, prevénse recuperar les fiestes de prau, confírmase la celebración del que va ser el XI Salón Internacional de les Sidres de Gala... y espérense munches más novedaes, tantu per parte de los llagares como de les sidrerías, que tán superando esta llarga fase de letargu obligáu y plantegando toa triba d'iniciatives pa esfrute de los sos veceros.

Non menos importante resulta l'aprobación por unanimidá pol plenu de la Xunta Xeneral de la moción presentada por Adrián Pumares -FORO Asturias-, pa que'l Gobiernu del "Principado" dea al sector de la sidre y la mazana la importancia que bramente merezdao la so importancia cultural y el so impautu económicu, con propuestes clares que pasen per un Plan Estratéxicu pa la Mazana y la Sidre, polítiques p'absorver la nueva collecha de mazana y la imprescindible ufierta formativa.

N'otru orde de coses, la Fundación Asturias XXI crió, en collaboración col Muséu del Pueblu d'Asturies, un depóscitu museísticu sidreru, y nel Muséu de la Sidre de Nava paez que se mueven les coses, talo como nos allantra'l so nueu direutor na entrevista qu'espulizamos nesti númberu de LA SIDRA.

Avérense bonos tiempos, disfrutémoslos como merecen. ¡Toma un culín!!

Nada más declararse el fin del Estado de Alarma todo el sector de la sidre comienza a renacer con mayor fuerza que nunca. Después de tanto tiempo de restricciones y de disposiciones sanitarias en las que no se sabe si prevalecieron más los intereses políticos o los propiamente sanitarios, y que tanto han perjudicado al sector, lo cierto es que la paulatina normalización de la vida social está desencadenando un auténtico "espolletar" del panorama sidrero.

Salen al mercado nuevas sidres sobre la madre; la DOP Sidre de Asturias continúa con su efervescente actividad, inaugura una tienda on-line para los productos acogidos a esta marca de calidad, y sorprende gratamente al conseguir que la hostelería de Tazones los tome como principal referencia. Por otra parte está teniendo lugar el Concurso del Mejor Cachopo de España, y también el de la Mejor Fabada de Mundo, se prevén recuperar las fiestas de prau, se confirma la celebración del que será el XI Salón Internacional de les Sidres de Gala... y se esperan muchas más novedades, tanto por parte de los llagares como de las sidrerías, que están superando esta larga fase de letargo obligado y planteando todo tipo de iniciativas para disfrute de sus clientes.

No menos importante resulta la aprobación por unanimidad por el pleno de la Xunta Xeneral de la moción presentada por Adrián Pumares -FORO Asturias-, para que el Gobiernu del "Principado" dé al sector de la sidre y la manzana la importancia que realmente merece dada su importancia cultural y su impacto económico, con propuestas claras que pasan por un Plan Estratégico para la Manzana y la Sidre, políticas para absorber la nueva cosecha de manzana y la imprescindible oferta formativa.

En otro orden de cosas, la Fundación Asturias XXI ha creado, en colaboración con el Muséu del Pueblu d'Asturies, un depóscitu museísticu sidreru, y en el Muséu de la Sidre de Nava parece que se mueven las cosas, tal como nos adelanta su nuevo director en la entrevista que publicamos en este número de LA SIDRE.

Se avecinan buenos tiempos, disfrutémoslos como es debido. ¡Toma un culín!!



Siempre pensando en tu salud

Interrupción voluntaria del embarazo · Ginecología y Obstetricia

Planificación Familiar · Ecografía · Urología

Salud mental · Homeopatía · Medicina estética

Nutrición y Dietética · Unidad del Dolor



Belladona

ESPACIO DE SALUD

C.2.5.3/3609/3 C.2.4/3610/3 C.2.4/1216/3

GIJÓN

Acebal y Rato, 6

Tel. 985 35 15 76

33205 Gijón - Asturias

correo@clinicabelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicabelladona.com



www.clinicabelladona.com



Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

- Sidras internacionales de más de 10 países
- Sidras de importación difíciles de encontrar
- Envío eficaz
- Pago seguro



“Se trata de identidad, por tanto, el Museo de la Sidra no debe de quedarse en solo una atracción turística”



Fernando Méndez-Navia, nos invita a valorar el gran potencial de Museo de la Sidra.

FERNANDO MÉNDEZ-NAVIA, DE GRUPO DEX, ES QUIEN DIRIGE LA REDACCIÓN DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL EQUIPAMIENTO; EN ESTA ENTREVISTA EXPONE EN QUÉ FASE SE ENCUENTRA EL PROYECTO, EN EL QUE UNO DE LOS OBJETIVOS PRINCIPALES ES QUE EL CENTRO SE CONVIERTA EN “UN PUNTO DE REFERENCIA PARA TODO EL SECTOR”



Fernando Méndez-Navia a les puertes del Muséu de la Sidre de Nava.

¿Cómo se inicia el Plan Estratégico para el Museo de la Sidra?

El comienzo es una conversación con el presidente de la Fundación de la Sidra para trasladarnos cómo estaba la situación del museo. Uno de los ámbitos que trabajamos en Grupo DEX es la planificación estratégica de organizaciones y tenemos experiencia en la puesta en marcha de planes turísticos. El año pasado preparamos el Plan de Sostenibilidad Turístico de Somiedo y el de Liébana, y hace tiempo realizamos el de la Factoría Cultural de Avilés. También hemos realizado labores de planificación tanto de establecimientos turísticos como culturales. De manera que nos preguntaron si podíamos plantear una propuesta, eso fue a finales del año pasado.

¿Qué sucede después?

En el mes de febrero, cuando se reabre el museo, empezamos a elaborar unas aproximaciones. Lógicamente nos hemos entrevistado con la Fundación y con el equipo que lleva el museo. A partir de allí comenzamos un proceso de investigación sobre la situación del equipamiento, analizando su trayectoria a lo largo de todos estos años para preparar una serie de propuestas e intentar consensuar unas líneas de actuación a futuro. En estos momentos seguimos recopilando información y plantearemos nuestra idea inicial, que no tiene por qué ser la definitiva.

¿Se han planteado ya objetivos?

Contamos con una serie de objetivos iniciales, un punto de partida, que son: el incremento en el número de visitantes, que el Museo ofrezca una experiencia cultural y turística satisfactoria, que se convierta

“El muséu tien que contribuyir a la conservación y l’espardimientu del padremuñu y la cultura sidera, y tamién proyeutar la imaxe de la sidre al exterior”

en una referencia y un espacio de encuentro para el sector de la sidra en Asturias, que contribuya a la conservación y difusión del patrimonio y la cultura de la sidra, que complemente la oferta turística de Nava de la Comarca de la Sidra y de Asturias en su conjunto, y finalmente, que ayude a proyectar la imagen de la sidra hacia el exterior.

¿Cuál sería la siguiente fase del proyecto si todo marcha correctamente?

Nuestra intención en las próximas semanas es presentar un documento inicial, un documento de trabajo, que pueda ser analizado y revisado por personas relevantes dentro del mundo de la sidra y que confirmen si las ideas que vamos a trasladar les parecen correctas. Posteriormente redactaremos el proyecto definitivo, confío en que esté listo para el verano. Ese será el momento en el que se puedan intentar implantar las medidas que propongamos. Entre ellas es probable que se recomiende revisar la exposición y



Nel Muséu de la Sidre puen adicase perestremaos oxetos rellacionaos col mundiu sidreru.

mejorar determinados contenidos. Para las personas que hayan estado en el museo, y tomando en cuenta diferentes opiniones provenientes de diversos ámbitos y espacios, existen elementos en el centro que se podrían renovar. El Museo fue muy innovador en el año 1996 cuando se puso en marcha, pero claro, 25 años después hay cosas que se pueden mejorar. Por ejemplo, en cuestiones de imagen.

¿Según el análisis que están realizando, en qué situación se encuentra el museo?

Creemos que está bien estructurado y bien gestionado en lo que se refiere a la operativa ordinaria. Las personas que trabajan allí son muy valiosas, cuidan bien del centro y atienden fantásticamente a los visitantes. De hecho los datos que hay son extraordinariamente positivos. El museo tiene que estar orgulloso de su personal.

¿Y en comparación con otros museos de la sidra?

Nos parece que el museo se encuentra en buenas condiciones, comparándolo con otros a nivel europeo. No es que no tenga nada que envidiar a otros, sino que está por encima de centros similares.

¿De qué países?

Los países en donde hay espacios museísticos dedicados a la sidra en Europa son el Reino Unido, Francia, Suiza y también en el territorio español. El mayor número de instalaciones está en Francia, pero en general son muy pequeñas, incluso podríamos decir



“El muséu tien que tar bien arguyosu del so presonal”

que relativamente precarias, y en términos de posicionamiento, de visibilidad en web, muy por detrás del Museo de la Sidra en Asturias. A veces hay cierta tendencia a no valorar los elementos que tenemos en Asturias y muchas veces esa consideración no está fundamentada. ¿Que el museo necesita renovarse? Es indudable, pero una cosa es que necesite esa renovación y otra es que el museo no tenga un potencial y unas posibilidades enormes, lo que pasa es que el centro ha sufrido durante muchos años una situación económica complicada, al hilo de lo que ha pasado en el resto del territorio español desde el 2008. Por eso ha perdido vigor y eso coincide con una pérdida de visitantes.

Todavía no cuentan con propuestas específicas, pero ¿sobre qué aspectos se podría mejorar?

Por ejemplo, los ingresos por ventas de los productos. Actualmente el museo no posee un punto de venta en muy buenas condiciones. Hay que replantear un poco la cuestión de la imagen y el *merchandising*, lo que se comercializa allí. Por otro lado, probablemente se necesita que sea más proactivo, que salga más hacia afuera. Pero eso, con la situación que tenía hasta hace poco, era prácticamente impo-

sible. El personal que tiene el museo son las personas que muestran e intervienen en la exposición y no hay capacidad para desarrollar otro tipo de actividades, con lo cual, creo que se necesitarían reforzar las capacidades de gestión. El museo tiene que ser un punto de encuentro para el sector de la sidra en Asturias, y tiene que ser un sitio de referencia con un programa de actividades permanente. Pero atención, sí que hay actividad, aunque quizás no con la continuidad necesaria. El museo se ofrece y colabora con todo aquello que se le pide, pero no presenta una actitud tan proactiva en el sentido de sea él mismo quien organice iniciativas y actividades. Pero repito, hasta hace poco eso no era posible. Ahora mismo el centro tiene una situación económica razonablemente saneada, y se pueden replantear o plantear diferentes ideas. Hacer un reset y buscar esa nueva etapa. Seguramente la renovación de la exposición, o la mejora, puede ser importante, pero también lo es el incrementar la colaboración con otras entidades y otros sectores, eso va a ser fundamental. De hecho, es la principal diferencia o debilidad con respecto a otros centros.

¿Cómo cuáles?

Por ejemplo, con el Museo de la Sidra Vasca en Astigarraga. Ese centro es de participación municipal pero también posee una visión y una cooperación muy intensa por parte del sector de las sidrerías. Pero claro, es que hay que tener en cuenta que el modelo es distinto. El modelo de la sidra en el País Vasco es diferente, tanto en el consumo, como en la

Fernando y Juan Cañal, alcalde de Nava, conversen alrodiu los futuros cambios del Muséu nuna de les sos sales..



producción, en todo. No es comparable. El número de puntos de consumo de sidra en Asturias no tiene nada que ver con lo que hay en el País Vasco, no hay ni comparación con la potencia del sector. Lo que pasa es que el Museo de la Sidra en Astigarraga está muy integrado con las sidrerías, entonces hay ahí un elemento muy importante de respaldo que hay que analizar.

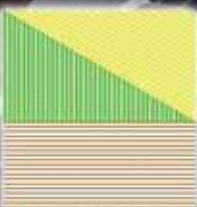
De ahí que uno de los objetivos es que el museo se convierta en, como usted señala, un punto de encuentro...

Yo creo que el Museo de la Sidra debe de aproximarse al sector de la sidra asturiano. A los llagareiros, a los hosteleros, a los consumidores, es decir, a la ciudadanía en general, porque estamos hablando de toda una cultura. Debe de aproximarse de una manera muy abierta y decidida para que todo el sector lo vea, efectivamente, como un punto de referencia propio. Y también que se acerque a otras entidades como a la Universidad, a las asociaciones, a los medios de comunicación. Es decir, a todo aquel organismo o entidad relacionada directa o indirectamente con la sidra. Y en esto hay que ser realista, no se puede esperar que vayan a buscarlo, hay que ganarse el prestigio día a día, así como el respaldo. Entonces, el objetivo es que el museo tenga los recursos, los medios, y realice las actividades apropiadas y adecuadas para ganarse el respeto y el cariño de todos.

 Testu: E. Urquiola
Semeyes: David Aguilar




Calle Rasa, 16. 33300 Villaviciosa
Tel. 649 072 174
info@renovablesasturias.es

 **Renovables
Asturias**

Elecciones en la DOP Sidra de Asturias



Sidre acoyío a la DOP Sidre d'Asturies.

Del sector productor se han presentado dos candidaturas por lo que se recurrirá a las urnas para elegir a los vocales que formarán parte del órgano de gobierno; de los elaboradores solo hay una lista por lo que sus miembros serán proclamados directamente

Elecciones en la DOP Sidra de Asturias en donde los miembros de la entidad han sido convocados a los comicios para votar a quienes compondrán el próximo órgano de gobierno. Del sector elaborador se presentó una única candidatura por lo que sus miembros serán directamente proclamados vocales del Consejo Regulador. Del sector productor de manzana se presentaron dos candidaturas, por lo que la lista vencedora se decidirá en las urnas.

Una vez realizadas las elecciones el 15 de mayo, el 17 tendrá lugar la asignación de vocalías y su proclamación provisional; y el 24 se llevará a cabo la resolución de reclamaciones y proclamación definitiva de vocales. Se procederá así a la convocatoria de pleno en cuatro días. En la revista LA SIDRA hemos querido conocer la propuestas de todas las candidaturas, qué objetivos se han conseguido en la Denominación de Origen y cuáles son los próximos a conseguir.

Del sector elaborador se presentó una única can-

didatura por lo que sus miembros serán proclamados vocales del Consejo Regulador. Estos son: Sidra Fran, Llagar Castañón, Sidra Cortina Coro, Sidra Frutos, Sidra M. Zapatero, Sidra Quelo como titulares; y como suplentes Sidra Menéndez, Llagar La Morena y Martínez Sopeña Hermanos.

Este medio de comunicación ha entrevistado a Víctor Ramos, de Sidra Fran, en representación de la candidatura. Para el llagarero hay que tener en cuenta tres aspectos en la evolución de la marca de calidad DOP Sidra de Asturias en los últimos años.

El primero hace referencia al pasado, "de dónde se venía". "En cuanto a la gestión del órgano de gobierno, téngase en cuenta que en la DOP teníamos, hasta estas elecciones, una Junta Gestora. Sucedió así porque no teníamos un acuerdo de mínimos entre cosecheros y elaboradores para la gestión del Consejo" explica.

Para Ramos, uno de los principales logros de la DOP



El llagareru Víctor Ramos, representante de la candidatura d'elaboraores.

ha sido que el sector se ha unido. “La buena relación y cooperación entre cosecheros y elaboradores en el seno del órgano de gestión es un hecho, una alegría y satisfacción para continuar con el trabajo que queda pendiente, que aún es mucho” indica y añade: “ese paso ha sido fundamental, porque todos tenemos que remar en la misma dirección”.

En cuanto a la producción, se tenía el problema “histórico” de la manzana, la lucha para controlar la vecería. El elaborador señala la necesidad de seguir desarrollando campañas de información, formación y tratamientos, muy necesarios para cosecheros y elabo-

boradores. También la importancia de regularizar las cosechas al máximo posible para poder mantener la oferta de manzana todos los años y así poder contar con una regularidad de producción, que sin ella los llagares no podrán conseguir.

El segundo momento es “el dónde estamos”, dice Ramos. En cuanto a la vecería, se está desarrollando un proyecto piloto experimental, tutelado por la Administración para intentar mitigar el problema, con la colaboración con el Serida. “Es fundamental, no podemos perder más tiempo en cuanto a su resolución, si no es así, creo que deberíamos de apostar por



A. Palacio Valdés, 6 33600 - MIERES
Telefono 985 451 003



Servimos Pote y Fabada todos los días
Plaza del Ayuntamiento, nº 1 33600 - MIERES - Telefono 985 45 19 90



La DOP Sidre d'Asturies cuasique triplica les sos ventes del añu 2015 al 2019.

buscar otras soluciones. También tenemos en marcha la 'Mesa de la manzana' donde se reúnen todos los agentes involucrados en el sector".

Para el llagarero, la DOP Sidra de Asturias es un proyecto abierto y público, "en el sentido de que es de todos los asturianos, es un proyecto del campo asturiano, una apuesta de futuro que a veces nos cuesta ver y entender, tanto a cosecheros, como a elaboradores y también a la Administración. Las tradiciones en el sector muchas veces juegan en contra del futuro, que nos hacen ver reticencias cuando en realidad pueden ser oportunidades" señala.

Así, en la DOP existe un pliego de condiciones donde se marcan las pautas que tienen que cumplir cosecheros -como variedades de manzanas o marcos de plantación-, y los llagares -métodos de elaboración, rendimientos de prensado, cualidades que debe de tener la sidra-. "En definitiva rigurosos controles por parte del Consejo Regulador, y sobre todo, y esto es muy importante, imparciales e independientes de los operadores (cosecheros y llagares). Por eso, todos aquellos elaboradores que crean en el proyecto son bienvenidos, como no puede ser de otra forma" señala el elaborador.

Por otro lado, dice Ramos, es importante reseñar que hubo un aumento significativo de llagares que han apostado por la elaboración de sidra natural espumosa, producto que, a su entender, por su calidad y estabilización, tiene un gran recorrido comercial, tanto dentro como fuera de esta tierra. "El crecimiento del Consejo Regulador en entrega de contraetiquetas es una realidad en los productos de sidra natural y sidra

natural espumosa, en la mayoría de operadores vinculados al Consejo donde se han duplicado el volumen de ventas" expone.

El tercer punto es "hacia dónde queremos ir". "Considero que la DOP Sidra de Asturias es un proyecto consolidado, pero también que habrá que ir mejorando ciertos aspectos. Necesitamos incrementar el volumen de venta de todos los productos amparados por la DOP, tanto dentro como fuera de este territorio, necesitamos incorporar nuevos productos complementarios a los que ya tenemos que nos permitan diversificar la oferta, por supuesto, vinculados a la manzana asturiana. Y para el crecimiento es fundamental, a mi entender, solucionar el tema de la vecería y para eso seguiremos trabajando, el campo asturiano lo agradecerá" apunta Ramos.

Para el llagarero uno de los principales logros de la DOP Sidra de Asturias ha sido el haber posicionado la imagen de la DOP como una marca de calidad. Y es que, explica, la Denominación de Origen aporta un mayor valor añadido a los operadores y les aporta seguridad y garantía. "Digamos que todos los operadores juegan con las mismas reglas garantizando la igualdad de trato y la libre competencia, y cómo no, también al consumidor, donde en un mercado tan competitivo, tiene información veraz e independiente del producto, origen, controles, etc. De esta forma los cosecheros obtienen un mayor precio por la manzana acogida a la DOP. Para los elaboradores, es necesario pasar por una serie de controles, análisis donde se evalúa la calidad que tiene la sidra antes de embotellar. Unos parámetros físico-químicos, y después

de esos análisis, una cata sensorial, todo ello, como ya dije anteriormente certificado por un organismo independiente acreditado por la ENAC, donde no puede existir manipulación. Todo eso garantiza la calidad del producto. Por eso decimos que la DOP es origen y calidad” dice el elaborador.

Víctor Ramos insiste en que por este motivo la DOP Sidra de Asturias es un proyecto público, de los asturianos. “No es una cuestión solo de los elaboradores o de los productores, nosotros somos un eslabón más de la cadena. En el comercio, quien elige, siempre es el consumidor. Y la DOP tiene que mostrar a los consumidores por lo que se está luchando: que las manzanas sean de esta tierra y que los tres productos que ampara tengan una calidad diferenciada. Nosotros, como elaboradores que somos, queremos que el cliente consuma sidra, yo como asturiano a nivel personal me gusta que, además esa sidra esté elaborada con manzanas asturianas y un instrumento para garantizar ese origen es la DOP. Hay personas que pueden pensar que toda la sidra está elaborada con manzana asturiana, y no es así” apunta.

En cuanto a las posibles soluciones a adoptar para que, en este año de cosecha, toda la manzana asturiana se utilice, Ramos indica que hay que partir del punto que el 2020 y lo que llevamos de este año han estado marcados por la pandemia. “Y eso ha provocado un descenso muy importante de las ventas en la mayoría de los llagares. Nuestro canal principal es la hostelería y debido a las restricciones, los llagares no han podido dar salida a su producción y por ende tienen más sidra de la cuenta, ¿qué pasará de aquí al

final de año? Es pronto para decirlo. Depende mucho del tiempo que haga en verano, del verano asturiano. Pero desde ahora el sector DOP, la Asociación ASSA de llagares de sidra, así como organizaciones de cosecheros, están trabajando con la Administración para buscar soluciones. Asimismo, Víctor Ramos ha señalado que otro de los logros que hay que destacar en el ámbito de la comercialización es que mucha gente se ha ido incorporando al consumo habitual de la sidra DOP, de la Sidra de Asturias. “Es importante que los asturianos nos demos cuenta de lo que es. Es apostar por lo nuestro”.

Y en relación a la candidatura de los elaboradores, recalca la incorporación de cuatro nuevos llagares que no estaban en la comisión gestora anterior como Castañón, Quelo, Frutos y Zapatero. “Proviene de distintos extractos en cuanto a volumen y zona, y también cuentan con elaboración de los diferentes productos que ampara la Denominación, así puede estar representado el diferente panorama de los llagares en Asturias, y cada uno puede aportar sus ideas. Se asegura así, una representatividad plural” concluye Ramos.

Las candidatura ‘número 1’ de productores -con ese nombre aparece en la página de la DOP- es la formada por Dexnera BD (Finca El Gallinal), Antonio Torres, José Alonso, Delfina Llera, Herencia Yacente de Miguel Valdés Cardín y Pumarada La Rozada como titulares; y como suplentes Simón Ashbridge, Pedro Ramas y Cesáreo Ferreras.

Esta revista ha preguntado a Daniel Exner -como representante de esta candidatura- cuáles serían los principales asuntos a abordar en la DOP si la candida-

Daniel Exner, representante d'una de les candidatures de productores.





Daniel Exner na so finca.

tura en la que se encuentra sale elegida. El cosechero aboga por mirar al futuro: “hay mucho trabajo por hacer si queremos desarrollar un sector viable y potente para el 2030. Se ha desarrollado un borrador de Plan Estratégico de la sidra 2030 que contiene muchas acciones a lo largo de toda la cadena de valor, desde productores hasta hosteleros pasando por los llagaderos. Pongámoslo en marcha, concretemos y dotémosle del presupuesto necesario” explica y señala iniciativas como el disminuir la vecería de la manzana, la apuesta por calidad de los llagares, la flexibilización de la normativa para dar cabida a sistemas óptimos de producción de manzana de calidad; así como la elaboración de productos con mayor alcance comercial sin perder la esencia de lo natural. “También un incremento en la dotación presupuestaria para hacer frente a una mayor garantía de calidad, promoción y comunicación, tanto en Asturias pero también fuera de nuestras fronteras” indica.

En cuanto a propuestas para resolver el problema de la vecería, Exner explica que la producción de manzana tiene un gran problema de rentabilidad, fundamentalmente debido a la baja productividad. “Centremos ahí el esfuerzo de ayudas públicas, pero con criterio y visión a largo plazo. Deberíamos tener un ‘Libro blanco del productor de manzana de sidra en Asturias’, que defina claramente en qué condiciones se puede plantar, cuánto hay que invertir, qué esfuerzo anual requiere y qué podemos esperar de ello. Pero tiene que ser realista. La vecería se combate con atención permanente, estar encima de la plantación día a día, cuidar los árboles, darles lo que necesitan y quitarles

lo que les sobra. De forma práctica, poda, comida y protección. Año a año, todos los años”.

Como se ha señalado, este es un año de gran cosecha, de manera que este medio de comunicación quiso saber si ya se conocen propuestas para que se utilice toda la manzana asturiana y no surjan problemas como en años impares anteriores, agudizados aún más por el problema que ha ocasionado la crisis sanitaria. Para el pumarero, el primer paso es serenarse y conocer bien los datos. “Productores, llagaderos y Administración debemos compartir y entender la información sobre sidra almacenada, consumo previsible en escenarios optimista, pesimista y neutro; y estimar la posible producción de manzana también en diferentes escenarios. A continuación valorar las alternativas incluyendo la posibilidad de que la Administración colabore en la retirada de sidra vieja de los llagares para dar entrada a nueva, de mayor calidad. No obstante hay que comenzar a hablar ya de las necesidades del sector a medio y largo plazo para que el desequilibrio de oferta y demanda deje de ser un problema”.

Las hectáreas adscritas a la DOP han crecido en los últimos años, sin embargo, también le hemos preguntado cuáles considera que son los principales problemas para que otros cosecheros de manzana asturiana no quieran formar parte de la Denominación de Origen Protegida y cómo se podrían solventar. Daniel Exner indica, en primer lugar, que no conoce a cosecheros que no estén en la DOP, pero supone que no están dispuestos a formar parte de ella porque nadie



Guillermo Guisasola, representante d'una de les candidatures de productores.

les ha transmitido los beneficios de estar en la Denominación de Origen. “Tanto los que estamos como los que no están debemos percibir y creer en el beneficio de estar. Producir manzana de sidra en Asturias de forma rentable es todo un reto por conseguir todavía, ya que son necesarias al menos 15 toneladas por Ha, todos los años, para cubrir costes básicos”.

Finalmente, en relación al coste de la botella de sidra, sobre si este debería de incrementarse, el cosechero

se muestra a favor de que la botella no tenga forzosamente un único precio, como no lo tiene el vino, ni la cerveza, ni tampoco el txakoli, el aceite o el agua. “Si hay sidras mejores que otras –y eso lo debe determinar el consumidor– debería haber sidras de mayor precio que otras. En mi opinión vamos a ver sidras por encima de diez euros con el tiempo y no me refiero en Madrid. Y esto es así porque habrá bodegas que apuesten por calidad, por hablar de manzana, hablar





Flor de pumar

de la finca de la que salen las manzanas, hablar de variedades, de formas de elaboración, de cultura. De la misma manera también habrá precios de manzana que doblen los actuales pero no en todos los frutos, sino en los que se cuiden, sean analizados, aporten identidad, se entreguen a tiempo y sobre todo gusten para hacer mejores sidras”.

Las candidatura ‘número 2’ de productores -con ese nombre aparece en la página de la DOP- es la conformada por Guisasola Distribuciones, Auxiliar Medioambiental, Belén García, Eduardo Cortés, Productora Agroforestal de Asturias y María Jesús Vallina como titulares; y como suplentes Llamedo CB, Ignacio Gómez y Salencias.

Guillermo Guisasola es a quien entrevistamos en representación de esta lista. Él ha explicado que uno de los principales objetivos a conseguir para los próximos cuatro años es incrementar la producción

de sidra DOP, tal y como se ha hecho hasta ahora. Cabe mencionar que él ha formado parte del Consejo Regulador saliente. “Tenemos la meta de duplicar las ventas en este periodo, porque ya casi las triplicamos en el anterior”, afirma. En el 2015 se entregaron alrededor de 1.700.000 contraetiquetas y en el 2019 casi se llega a los cinco millones. Hay que señalar que se comparan años impares porque son los de más producción, aparte de que el 2020, como bien se sabe, fue atípico.

Además señala: “pero es que en kilos de manzana, se pasó de 6.900 toneladas a más de 10.600. Ahora bien, hay que especificar que esa es la producción total de manzana de fincas adscritas a la DOP. Una parte va, efectivamente, para sidra con Denominación de Origen; pero otra se vende como ‘manzana común’, para sidras que no son DOP, porque en esos años suele haber excedente. Y esto es lo más importante: la manzana que fue a sidra DOP pasó en el 2015

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma

de 3.700 a 7.700 toneladas. Eso significa que el excedente, en porcentaje, bajó de un 45% a un 25%. Es decir que cada vez hay más manzana DOP, que va para sidra DOP. Y tenemos que seguir trabajando en ese sentido”.

Otro de los objetivos es subir el precio de la manzana adscrita a la Denominación. “Ahora con la diferencia de precio que hay, es poco más de lo que pagamos de tasas. Y es una manzana de una calidad reconocida. Creemos que el futuro pasa por que eso se valore y se pague”. El productor además destaca otras importantes acciones llevadas a cabo en el periodo anterior como el aumento en el número de variedades, el desarrollo del Plan Estratégico 2030, la candidatura de la Cultura sidrera asturiana como Patrimonio Inmaterial de la Unesco, los procesos de adaptación de la nueva ley de calidad nacional y regional; y sobre todo la concesión de la ENAC (Entidad Nacional de Acreditación).

Sobre este último punto ha dicho: “Ha sido un trabajo muy laborioso, pero se ha conseguido. Contar con esta certificación significa que ahora el Consejo Regulador tiene la capacidad para certificar sidra. Y no solo se puede certificar a sí mismo, sino a otros Consejos. Eso hace que sea el único organismo que hay en territorio español que puede conceder esa certificación en cuanto origen, calidad, y otros parámetros. Si no la tuviésemos, se tendría que recurrir a un certificador externo, que tampoco los hay, y en caso de haberlos dependeríamos de un tercero, que a además cobraría una barbaridad. Así que ya somos autónomos” explica Guisasola.

En cuanto a promoción, el pumarero señala las campañas, muchas veces “rompedoras”, que se lanzadas en años anteriores. “Ahora hay sidra DOP en gran parte de las sidrerías” dice y añade que otro hito ha sido

el contar con una Mesa de la Manzana. “Se comenzó con ella para elegir las variedades DOP, pero ha continuado y, por ejemplo, ahora hay reuniones para ver el previsible excedente que puede haber este año. Se están analizando posibles medidas, qué se puede hacer con la sidra vieja... es decir, se está trabajando ya en esa línea”.

En cuanto a la vecería, Guisasola destaca las campañas realizadas en cuanto a información y formación, los tratamientos para las pumaradas, las podas, y las ayudas para su aplicación en las cosechas. “Lo que necesitan los llagares es que se les garantice la manzana todos los años. Por eso la vecería es uno de los problemas más importante que tenemos y hay que seguir trabajando para minimizarla”. Además están en marcha proyectos que darán sus frutos en un futuro, como las variedades híbridas de manzana autóctona que está desarrollando el Serida. En cuanto al costo de la botella de sidra, también se muestra partidario de que haya diferentes precios para diferentes calidades. “No tiene sentido que toda cueste lo mismo. Hay sidra que, si es mejor, debería de tener un precio más alto” argumenta.

“La DOP, si no la hubiera, habría que inventarla, porque es la única solución para el sector. Es mantener la esencia de la sidra que se hace en Asturias, que es la mejor del mundo y así está reconocida en otros países. Es proteger un producto que está en nuestro ADN y hacer saber que es un retorno para Asturias, ya que fija población en la zona rural, da oportunidad económica a los jóvenes y es toda una cultura. En eso es lo que creemos los que estamos en esta candidatura, en nuestro campo, en ser cosecheros 100% asturianos”.

 Testu y Semeyes: Estibáliz Urquiola

Guillermo Guisasola na so finca.



Toma un culín



ECHANDO SIDRE PAL RECUERDU

Segundo García y la so fía, Maria Dolores García -Loli- protagonizaron esta postal "Recuerdo d'Asturies", echando un culín nel **Llagar Casa Segundo**, acullá pel final de los años 60.



EL MEYOR GRIFU

Pa llavamanes sidreru, esti de la **Sidrería Feudo Real**, en Grau. Nun vos faigais ilusiones, el grifu echa agua.

SIDRA RIESTRA

Fecha con mazana'l país, que-y da un arume frescu y llimpiu a mazana mauro, el so collar ye mariellu ambarín ya'l so tastu equilibráu, con cuerpu y saborguiosu.

Seco y enfrescante, la **Sidra Riestra** tien perbón comportamientu en vasu, tantu en pegue comu n'espalme.



UN HORRU D'INTERIOR

El comedor del **Merenderu El Hórreo**, en Xixón, ta costruyíu debaxo y alredior l'horru que-y

da nome al establecimientu, creando un ambiente perespecial y prestosu nel que dir a esfrutar d'unes botelles de sidre o a xintar.



MURIES QUE FALEN DE SIDRE

La gayaspera decoración na **Sidrería La Montera Piconá**, de Xixón, recueye estremaos intres del procesu de la sidre. Na imaxe, la mayada y l'echaor.



UN LLAGAR OCULTU NEL XARDÍN

Na terraza'l **Merenderu La Huerta** - Xixón- consérvase esta pieza d'una prensa del antiguu llagar, integrada comu parte de la decoración.



ALCORDANCES DE BARRA

Esti cuadru, entregáu a la **Sidrería La Barraca** -Nava- pola so calidá echando sidre, remémbranos los tiempos en que podíamos usar los barres de los chigres. Tornaremos.

SIDRERÍA CASA MERY

Una Sidrería tradicional con toques especiales en su carta



Hace tres años que Casa Mery se trasladó a su actual ubicación, en el centro mismo de Villaviciosa, formando parte de una pequeña pero selecta ruta de sidrerías que rodean la plaza del Ayuntamiento

¿Con qué sidra trabajáis?

Desde que abrimos, hace cerca de siete años, siempre tenemos sidra Castañón, la tradicional y Val de Boides, su DOP. Estamos con ellos por calidad y servicio, tienen buen material, buena regularidad; es una sidra comercial, no de un público específico y últimamente están trabajándola perfectamente, con el tema de la denominación, metiendo la trazabilidad de las botellas de sidra con el Qr. La verdad es que a la gente le gusta, mira los premios que van sacando...

¿Piden más con DOP o sin ella?

Depende del tipo de público. La gente de sidreo, de barra, tira más a la normal, pero la gente un poco más selecta, que vienen probando sidra, o la gente que viene de turismo, nos piden más la sidra con denominación.

¿Cómo es la cocina en Casa Mery?

Además de los cachopos y escalopines, la nuestra es una cocina que está pensada para tomar tapas con la sidra, tenemos mucha variedad, mejillones, cachopinos, zamburiñas, chipirones angulaos o al cabrales, setas rellenas de marisco... tratamos de ofrecer platos un poco diferentes, buscando a partir de productos asturianos meter algún pequeño toque de cambio para ofrecer algo distinto y no tener lo mismo que todos.

CASA MERY

Plaza'l Güevu - Villaviciosa T. 985 34 07 87



José Manuel Rodríguez y María Meana (Mery) echando un culín.

SIDRERÍA ATAULFO

“Si no echáramos la sidra no sería una sidrería”



Ataulfo Blanco lleva prácticamente 40 años al frente de la sidrería que lleva su nombre. Cuando le pedimos que resuma lo más destacable de su establecimiento no duda ni un segundo en responder: la sidra, los pescados y los mariscos del Cantábrico

De los tres pilares de Casa Ataulfo, empezamos por la sidra. ¿Cómo la cuidáis?

Damos mucha importancia a tener la sidra en su punto, especialmente lo que es tenerla siempre a la temperatura correcta y servirla bien; Y si es necesario, tenemos batidora para batirla.

¿Echáis vosotros la sidra o utilizáis escanciadores automáticos?

Por supuesto que la echamos, tenemos personal escanciando en la barra y en el comedor, en todos los sitios.

Es que si no, no sería una sidrería. Si no hubiera echadores, no habría sidrería.

¿Qué palos de sidra tenéis?

Tenemos sidra con Denominación de Origen y sidra natural sin DOP.

En concreto, tenemos la sidra tradicional de JR, Zapatero y la DOP Val de Boides. La que más se mueve es





la de JR, el público está encantado con ella y la pide mucho.

La verdad es que sabemos que tenemos buena sidra porque trabajamos siempre con llagares de confianza, lo que es una garantía de que nos van a mandar sidra de calidad y además alguna vez, aunque no siempre, vamos a probar la sidra al mismo llagar.

Pasamos a la siguiente cuestión, la comida. ¿Cuál es vuestro estilo gastronómico?

Cocinamos al más puro estilo tradicional de toda la vida.

Nuestra especialidad, como te decía antes, son los pescados, del Cantábrico y siempre en función de la temporada, lo mismo que los mariscos.

De entre los pescados, el que más pide el público es el rey, ya sea a la espalda, cocinado a la plancha, abierto, con un sofritín de ajo y unas almejas o al horno, con una salsa especial de la casa que los clientes quieren saberla, pero eso ya no lo puedo decir...

También sale mucho el arroz con bugre y el arroz con marisco...

Por supuesto también tenemos una buena oferta de carne, pero menos, nuestra especialidad es el pescado y el marisco.

Además, preparamos muchas tapas, de pollo al ajillo, hígado encebollado, carne guisada, pulpín de pedreru con patatines, que está riquísimo...

En cualquier caso, en lo que respecta a la cocina el mérito es de mi mujer, que lleva con nosotros cocinando desde el principio, y nuestro cocinero, José Toral, que si lleva 16 años trabajando aquí por algo será... y por supuesto de mi hermana, Maria José Blanco, que tiene la misma mano que mi madre en la cocina.

Para acabar, no puede dejar de llamarme la atención la decoración de la sidrería. Tiene un estilo muy tradicional, muy sidrera y al mismo tiempo muy elegante...

La decoración es obra del decorador Jorge Currás, aunque ahora mismo se ve un poco modificada por los filtros purificadores de aire que pusimos recientemente, para garantizar que el aire se limpie continuamente.

Para nosotros es muy importante garantizar el mejor ambiente para nuestros clientes.

SIDRERÍA ATAULFO

Cabrales 29 - Xixón.

T. 985 34 07 87



Sidrería Casa Toni: una parrilla con secreto y mucho más



Jaime lleva ya once años encargándose de la parrilla en la Sidrería Casa Toni.

Jaime, en la parrilla, y el equipo formado por Fátima y Nilvacy en la cocina, son los responsables de la alta calidad de los platos que se sirven en el establecimiento

Aunque los tres cocineros son de origen brasileño, hay que reconocer, que después de once años (Jaime) y cinco (ellas dos), trabajando en Casa Toni sus platos no tienen nada que envidiar al más tradicional estilo casero asturiano.

La parrilla tiene su punto fuerte en las parrilladas de carne, siendo mítico el toque que dan a costillas y criollos... pero sentimos comunicaros que no están dispuestos a dar a conocer su secreto, oculto en la fórmula exclusiva del chimichurri que ellos mismos elaboran.

Además, también en la parrilla, preparan pescados y otros platos más con un toque más original, como el lacón con piña a la parrilla, que no dejan a nadie indiferente.

En sus menús diarios incorporan diariamente un plato de parrilla, como tercero, incluyendo además



siempre una sopa y un plato de cuchara (cocidos, guisos...) elaborados siempre con productos frescos y de la mejor calidad.

Lo cierto es que lo que más apetece es disfrutar el menú en el local, con unas botellas de sidra **-Menéndez o JR-** y el buen ambiente que caracteriza esta sidrería, como puede comprobarse por la cantidad de personas que acuden a diario. Aún así, son también muchos los que se pasan por su local a recoger -el menú o platos de la carta- para llevarse a casa.

Aunque el menú sea uno de los puntos fuertes de la cocina, todos los platos de la carta tienen muy buena acogida por los clientes. A destacar las ensaladas de pollo o tierra y mar, los chipirones (fritos, plancha, afogaos o salteados), sus croquetas caseras y muchos platos más.

La dedicación de Fátima y Nilvacy a la hora de la preparación de los platos es total, siempre cuidando todos los detalles y sacando el máximo de todos los productos con los que trabajan.

Dignos de mención son también sus postres caseros, como la tarta de queso, la tarta de la abuela, la tarta de tres chocolates, el flan y el arroz con leche. Tanto el arroz con leche como el flan se pueden degustar

SIDRERÍA CASA TONI

Cabrales 29, Xixón

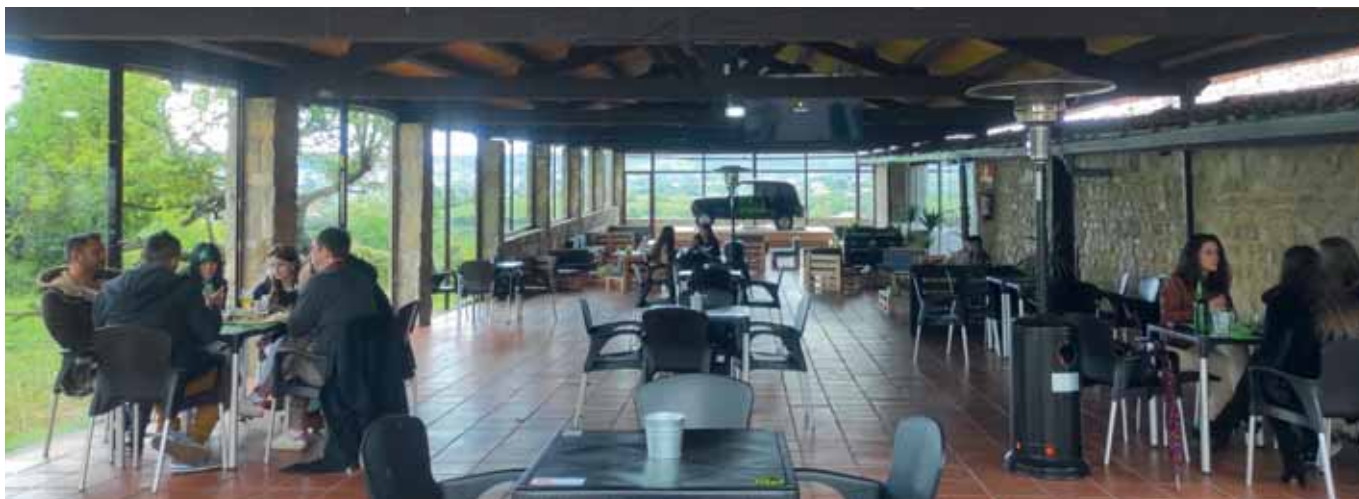
T. 985 34 07 87



Restaurante Parrilla · Sidrería RINCÓN DE TONI
 CALLE INFIESTO, 21
 33207 GIJÓN, ASTURIAS
 TEL. 985 34 37 18

Restaurante Parrilla CASA TONI
 CALLE CARLOS MARX, 16
 33207 GIJÓN, ASTURIAS
 TEL. 985 34 32 83

Disponemos de menú del día y carta para recoger en el local.



ZION GIJÓN

Producto local, juventud y sidra



Tras varios años intentando hacerse con el antiguo mendero La Casería de Castiello, Lino Pérez pudo por fin hacer realidad su sueño. Mecánico naval de profesión, tras recorrer Europa decidió instalarse durante dos años en Malta, donde descubrió un nuevo concepto de restauración que trae ahora a nuestra tierra.

Así surge Zion Gijón, cuyo nombre evoca un templo o santuario y que se ha convertido en poco tiempo en un punto de encuentro, no sólo de gente joven, sino de todas las edades. Un local que aúna diversos espacios y ambientes: cafetería, bar, restaurante, tienda coffee-shop y zona chill-out en un precioso entorno con unas vistas privilegiadas de Xixón. Como reza su lema, "De todo para todos!".

Y con un plus añadido: todos los productos que utili-



zan son de comercio asturiano. Huevos de Granjas Porceyo, pan de Panadería Tino, carne de Isabel González, Salsas Asturianas, fruta de Fruasa y, cómo no, buena sidra local, del llagar **Arsenio**. También disponen de una tienda donde se pueden adquirir productos de cafés El Globo y ropa sostenible de la empresa xixonese La Pescadería Studio y su marca Piel Salada, fabricada en algodón 100% ecológico y que, en caso necesario, utiliza plástico reciclado sacado del mar.

En mente tiene Lino, organizar torneos de billar y fútbol e incluso, celebrar conciertos y monólogos de artistas locales.

Una estética internacional y una dirección comprometida con el medio ambiente, que proyecta ampliar su carta combinando pescados asturianos de Fanpesco con especialidades como la hamburguesa de secreto ibérico o los "zioncitos", plato maltés que consiste en bolitas de pollo rellenas de queso provolone y fritas en aceite de oliva.

Cocina casera que marida con sidra de calidad a buen precio. Y sin descartar la ampliación de nuevos palos, eso sí, siempre de la zona. Una apuesta interesante y novedosa que supone un reclamo para todo tipo de gente y, en especial, para acercar la cultura sidrera a las nuevas generaciones.

Sidrería Los Nogales, disfrutar de la sidra con vistas inmejorables



Vistes desde la terraza de branu, col merenderu y el Campu Golf de Castiello al fondu.



Un acoyeor requexu del comedor interior y un retratu con hestoria.

Invitamos a sumergirse en el paisaje xixonés desde las fantásticas vistas del Restaurante Los Nogales, mientras se disfruta de la sidra en cualquiera de sus variedades, la tradicional Sidra **Menéndez** DOP Ecológica, la **Sidra de Hielo 1898** de El Gaitero, un vermut de sidra de del Llagar Trabanco (Alma) o de Castañón (**Roxmut**), un **Tercio de Sidra El Gaitero** -con o sin alcohol- o cualquiera de las sidras brut de las que disponen: **Pomarina**, **Poma Áurea**, **Emilio Martínez** o **El Gaitero Etiqueta Negra**... “¡y aún dicen que nuestra especialidad no es la sidra!”.

Lo dicen porque no tienen profesionales dedicados a echar la sidra en su establecimiento, sino escanciadores automáticos, aunque, como ellos mismos reconocen “estos escanciadores dejan la sidra perfecta, igual o incluso mejor que si te la echaran”. En concreto han elegido este modelo de escanciador porque, además de servir unos culinos excelentes, tiene mejor estabilidad que la mayoría.

Lo que sí reconocen como su especialidad son los pescados y mariscos del Cantábrico, que preparan siempre al estilo tradicional asturiano “del mercado al plato, sin florituras” aunque la carne no desmerece en absoluto, tanto la de vaca como los solomillos y ternera de Xata Roxa, con IGP.

Todo ello disponible desde la zona de sidrería, con sus mesas, el comedor interior, la terraza acristalada, el comedor grande, con excelentes vistas al Campo de Golf de Castiello lo mismo que la terraza de verano, con parte acristalada y techo abatible y finalmente el merendero.

LOS NOGALES

Camín de la Matona 118 Santuriu. Xixón

T.- 985 33 63 34

Tazones, un pueblu xuniu alrodiu la Sidre d'Asturies



Representantes de los quince establecimientos de Tazones eques suscriben l'alcuerdu.

Les quince sidreríes de Tazones decidieron, nun alcuerdu ensin precedentes, sofitar en comuña la **DOP Sidre d'Asturies**, comprometiéndose a tenela siempre disponible y ufrila en primer llugar

Tolos chigres de Tazones garanticen que tendrán siempre a dimposición de los sos veceros sidre con garantía de calidá, fecho al cien por cien con mazana asturiana.

L'alcuerdu robláu va pocu pente'l Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixe Sidre d'Asturies y l'Asociación d'hosteleros de Tazones beneficia a les dos partes.

Per un llau, les sidreríes de Tazones asegúrense de cuntar con sidre de calidá, al nivel del restu de los productos que sirven nos sos establecimientos. Los sidreros sabrán d'antemán que nesti pueblu alcontrarán siempre sidre bono.

Pel otro, la DOP beneficiase del atractivu turísticu que tien esti pueblu maliayu, convertíu agora n'escaparete privilexiáu pa los sos productos.

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA



**FERNÁNDEZ
JUNQUERA**

**ESPECIALIDAD EN TERNERO CULÓN,
CORDERO, POLLOS
Y EMBUTIDOS CASEROS**

**CIUDAD DE LA HABANA, N.º 14 • TEL. 985 31 74 14
fernandezjunquera@gmail.com
GIJÓN**



**Av. de Gaspar García Laviana, 73, 33209 Gijón, Asturias.
Teléfono: 984 15 25 41**



SIDRERÍA LAS TERRAZAS

“La importancia d’esto nun ye solo pa Tazones, ye pa toa Asturias”

En la Sidrería Las Terrazas Julio Alberto Sierra Candás procura utilizar siempre que seya posible productos asturianos. El so pensamientu engloba non solo la sidre, sinón tola economía asturiana como conxuntu.

“La importancia d’esto nun ye solo pa Tazones, ye pa toa Asturias. Al utilizar namás mazana d’equí, ensin traelo de fuera, queda tol beneficiu n’Asturies, ye bueno pa tola economía.”

Reconoz, eso sí, que a Tazones la DOP añade-y un extra de imaxen de calidá, porque la sidre con DOP “7e un bon productu asturianu al 100% y un acompañamientu que val pa todo, igual p’arroz que pa mariscu, que la carne, el pescao...”

Palos: **Zapica** y **Val de Boides**



SIDRERÍA LA NANSÁ

“La sidre ye tan nuestro como la montera piconá o la gaita”

Juan Manuel Peña de la Vega, de la Sidrería La Nansa, tien mui claro por qué defende la sidre con DOP “per un llau, tener esta sidre permítenos vender calidá nosotros, pel otru, ayudar a los llagareros a que saquen el productu, que ye nuestro, que ye mazana asturiana”.

Tamién se declara firme defensor d’echar la sidre a man y considera “yo creo que hai que curiar y mimar más el productu esti que tenemos que ye tan nuestro comu la montera piconá o la gaita”.

Palos: **Zapica** y **Val de Boides**



SIDRERÍA CARLOS V

“Tenía qu’utilizase pa too les marques de Denominación, fabes, quesos... too”

Beatriz Arias Suarez ye fiel a la marca cola qu’abrió la sidrería, Buznego, pero pasáronse a la so DOP Zapica. Ella tienlo mui claro, la DOP ye una categoría que garantiza qu’un productu te bien fechu, nesti casu con mazanes d’equí, autóctones, mui valorao y mui mirao pa que tengan un nivel altu constante y poro una marca, una imaxen de calidá de productu. “Ye daqué a preservar y a siguir, tenía que facese con tolos productos, con toles DOP asturianes, la faba, el quesu, la sidre... cantidá de coses, fasta l’agua teníemos qu’usar l’asturiana”.

Palos: **Zapica**, y **Val de Boides**



SIDRERÍA EL CATALÍN

“Con un productu buenu y d’equí tien que bebesse bueno y d’equí”

Jessica Cernuda Caveda tira siempre pol productu asturianu, non solo cola sidre, sinón con tolo que pueden; considera perimportante que la xente conoza lo que ye d’equí, nesti casu la sidre asturiana con mazana d’Asturies. “Yo creo que si el productu ye d’equí, ye fresco y ye bueno, como pasa nesta zona, hai qu’acompañalo con algo tamién d’equí y tamién bueno pa beber”. Palos: **Vigón DOP** y **Valle de Peón**.



SIDRERÍA LA SIRENA

“El beneficiu ye mutuu, pa la DOP y pa Tazones”

Mónica Varas Tomás velo claro. “La sidre con DOP ye más cara, pero asina y too pídense más que la otra, eso solo puede desplicase d’una manera, la sidre con DOP gusta más.”

Pa ella, el beneficiu ye mutuu: Pa Tazones ye bueno que se nos relacione cola DOP y pa la DOP Tazones ye un fantásticu escaparate, porque equí vien munchu turismu. Palos: **El Santu**



SIDRERÍA ROMPEOLAS

“Cola DOP asegures calidá”

Na Sidrería Rompeolas María del Mar González utiliza siempre, única y exclusivamente, sidre con Denominación d’Orixe. “Polo que digo siempre, empezando por que la otra sidre siempre tien altibaxos, que si meyor, que si peor... compres DOP y asegures la calidá”. Rotando palos, agora **Prado y Pedregal** y **Villacubera**.



RESTAURANTE URÍA

“Siempre DOP, en tolos productos”

Nel Restaurante Uría trabayen esclusivamente colos productos de la más alta calidá y siempre que se pueda, pa cualquier productu, utilicen el que tenga Denominación d’Orixe. Poro, aunque nun ten especializaos en sidre, tiénenlo clarísimo, la única sidre que se sirve nel so establecimientu ye sidre DOP.



SIDRERÍA LOS PORTALES DE TAZONES

“Hai que tirar polo d’equí”

Pa Efrén Osiris González, el beneficiu ye a partes iguales pa Tazones y la DOP. “Tazones ye mui conocío, asina que fae publicidá la sidre a Tazones y Tazones a la DOP. La xente que vien ves que siempre te piden sidre y nosotros damos a escoyer; los de fuera piden DO cuasi siempre, pa garantir la calidá... los d’equí non tanto. Pero eso tien que dir cambiando, hai que tirar siempre un pocu polo d’equí”. Palos: **Zhytos** y **Cabueñes**.



SIDRERÍA IMPERIAL

“El que busque sidre de calidá, vendrá a Tazones”

José Gallego Pérez considera un aciertu el recién estrenáu dúu Tazones- Sidre DOP. “Al que-y guste la sidre, tien que presta-y venir a un pueblu nel que puede topar en tolos establecimientos sidre con Denominación”. Palos: **Zapica** y **Vigón**



SIDRERÍA EL PESCADOR

“Los que vienen controlen muncho del tema y vienen ya pidiendo la DOP”

Pa Enrique Rodríguez García, lo principal qu’apurre la DOP a Tazones ye bon material, calidá de sidre pa unos veceros ca vegada más desixentes ya informaos. “Yo llevo tiempu ufriéndolo a los clientes y aunque seyan de fuera, controlen col tema la sidre y vienen pidiéndote la DO. Tenemos un turismu bastante informáu que ca vez entiende más.”

Palos: **Val de Boides**, **Villacubera** y **Fonciello**.



SIDRERÍA LA PLAYA

“Ye innegable que la DOP pídesse muncho últimamente”

Paula Dindurra, camarera na Sidrería La Playa, costata un incrementu continuu de la venta de sidre con Denominación d’Orixe “Los que vienen pídenla cada vez más”.

Palos: **Novalín**.



SIDRERÍA EL CENTOLLU

“Productu de la tierra, y de la tierra, lo meyor”

Juan del Valle utiliza namás sidre con DOP, prefier competir en calidá qu'en cantidá y nun-y esmolez que'l preciu seya un pocu más altu. “Si se puede vender un productu que seya meyor, con mazanes d'equí, nun tenemos por qué competir en precios”

Amás, resalta que la presencia de la DOP en Tazones pue ser una bona manera de dala a conocer. “Tazones tien munchísima caida y siempres que xente de fuera visita un sitiu ye interesante que compren lo que ye de la tierra y dientro de lo que ye de la tierra, lo meyor”.



SIDRERÍA EL PUERTU

“Tazones tien fama de calidá”

Jesús Suárez y Oksana Shatkovska prefieren dir rotando palos, “agora tenemos **JR** pero posiblemente lo próximu que traigamos seya **Cabueñes**”. La sidre con DOP presta-yos porque “ye una sidre un pocu meyor que la otra, da menos problemes”.

Tazones ye un puntu turísticu que val d'escaparaté a un productu de calidá, comu la sidre DOP, razonen. “Tazones tien fama de bon mariscu y bon pescáu, de productos de calidá, entos la sidre tamién, de calidá”.



SIDRERÍA LA TORTUGA

“La xente tírase muncho pola DOP”

Maribel Alonso Gallego defínese a sí mesma comu mui sidrera. “La sidra tien que gustar, tien que tener esi saborín a mazana, que nun tenga acidez.”. No que cinca a la DOP, reconoz que la xente tírase muncho por ello, la xente va buscando la meyor sidre y pídesse de la Denominación muncho más que les demás.



SIDRERÍA MARBELLA

“Importa la calidá pero más l'orixe”

Jose María Álvarez Martín tienlo claro, hai qu'apostar más pola sidre con DOP, por calidá y orixe. “Pa mi ye incluso más importante que seya de equi, puede ser una sidre tamién de muncha calidá y que nun seya de la DOP, pero pa mi lo que importa ye que seya una sidre asturiano, fecha con mazana asturiano”

Diego José
Calvo,
Cosechero
de Gijón

La sidra, con manzana asturiana.



Pide sidra con
denominación,
la auténtica.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





La nomenclatura de la sidra ¿Nueva o..?

Manuel Gutiérrez Busto

Hace poco tuvimos el concurso de la Primer Sidre l'Añu, por razones sanitarias supongo que no sé si se podrá organizar la preba de la sidra en Gascona, se ha realizado la primera cata de Sidra de Selección y la sidra de DOP de Asturias supongo que se presentará a finales de junio, ya que esta sidra requiere, por su trazabilidad, un proceso de más tiempo. Actualmente estamos ya acostumbándonos a una serie de calificaciones en el etiquetado que no se si es para distinguir producto como reclamo o simplemente como calificativo del producto, sidra sobre la madre, sobre las lías, sidra nueva, sidra sin trasegar. Me recuerda a las antiguas etiquetas de sidra achampanada, fine sidra achampanada, sidra superior, sidra extra; al final todo y simplemente sidra. Era aquella idea de antes de buscar la sidra nueva que algunos bebedores o entendidos sabían qué sidrerías podrían tener la primera sidra del año, como por ejemplo en Uviéu era la Sidrería el Cantábrico; no sé cómo, pero la primera siempre era la de Arbesú, coincidiendo después del día de S. José, que era la espichona en Santa Marina y después se corchaba el tonel, donde de esta manera salía la primera sidra embotellada con el resto del tonel o toneles que se habían espichado.

Este es el proceso que debería llevarnos a decir que una sidra es nueva, pero este año "tenemos un problema Houston", tenemos mucha sidra sin vender del otro año, si no sacamos y vendemos no vamos a tener espacio para la próxima cosecha, aunque si no lo vendemos ¿para qué vamos a producir más?, podemos ir sacando lo viejo con algo de lo nuevo y así sacar mejor provecho de todo, de la vieja que le damos aroma, carbónico

nuevo y de la nueva que le damos consistencia, pegue, solera de la vieja.

La situación está canina, la pandemia ha sido el mayor crac de la historia del mercado, gente en el ERTE, otra mayoría en paro, las restricciones de espacio y consumo nos abocan a no andar con tantos tiquis miquis a la hora de buscar o consumir una botella de sidra. Antes no había etiqueta, y todo el mundo sabía de qué lagar estaba bebiendo. Podemos hacer una concesión a la sidra DOP asturiana porque es única, muy nuestra y no solamente están los embotelladores o elaboradores, sino también los cosecheros, los que perviven en el pueblo, los de la Asturias olvidada, la rural. Habrá que arrimar el hombro hacia lo más nuestro; un asturiano, una botella, somos un millón, hay que sacar adelante lo que no hemos podido tomar ni compartir el otro año. Nos queda un poco más de medio año para acabar este y con el sector de la sidra, como hemos visto, van otros incluidos, el agroalimentario, porque HUNOSA ya no existe y ENSIDESA tampoco, aunque ahora se llame de otra manera; ahora la mayor empresa de Asturias es el ERTE o el paro. Haz algo por tu tierra.

Con una gran mayoría de vacunados, y eso que las vacunas tienen algunas contraindicaciones, tomemos sidra que no tiene ninguna contraindicación. Si la Astra-Zeneca no la puedes mezclar con la Janssen, porque una es de virus atenuados y otra sintética, en la sidra toda es de manzana, no mires tanto la etiqueta, la sidra de Nava puede tomarse con la de Villaviciosa, o con la de Siero. Toda es de manzana, no es sintética, es natural.



ARMONIZAJES CON SIDRA

Naturales, tradicionales, emblemáticas

Los días se alargan, mejora el tiempo, los praos se llenan de color; estamos en plena primavera y, la verdad, icómo nos apetece beber unos culinos de sidra! ¿Y cuál es uno de los mejores acompañamientos para esta bebida tan nuestra? Pues sin duda los quesos del país. Somos afortunados por contar con estos productos que, además de exquisitos, son sumamente apreciados fuera de nuestras fronteras

La sidra, bebida identitaria de Asturias, encuentra en los quesos del país un complemento perfecto, un armonizaje natural, una experiencia plena. Con solo decir que este territorio aporta al mundo 329 elaboraciones diferentes de quesos, nos podemos dar una idea de la importancia que tiene este producto para sus habitantes. Asturias cuenta con cuatro Denominaciones de Origen Protegida (DOP) en sus quesos: Afuega'l Pitu, Casín, Cabrales y Gamonéu; a las que hay que sumar una Indicación Geográfica Protegida (IGP), la del queso de Los Beyos. ¿Cuál es la diferencia? La principal es que las DOP hacen referencia a productos originarios exclusivamente de un lugar determinado además de que todas las fases de su producción

se deben realizar en esa zona geográfica. Las IGP también hacen referencia a productos de un sitio definido, pero la diferencia estriba en que "al menos" una de sus fases de producción, transformación o elaboración debe de tener lugar allí.

En este reportaje presentaremos las principales características de los

quesos que pertenecen a dichas marcas de calidad, acompañados de diferentes marcas de sidra natural. También incluimos otros quesos que destacan por sus cualidades o elaboración. Somos afortunados por contar con productos exquisitos, artesanalmente elaborados, que dan buena muestra de lo singular de nuestra tierra.



Sidras utilizadas en esta sección

Sidra Alonso, en Ciañu, Llangréu

Sidra J. Tomas, en Candanal, Villaviciosa

Sidra Orizón, en Orizón, Nava

Sidra Piñera, en Deva, Xixón

Sidra Peñón, Poblado la Granda-Albandi, Carreño

Sidra Cortina, en Amandi, Villaviciosa

Sidra Prado y Pegregal DOP, del llagar La Morena en Alto de Viella, Siero

Sidra Cabueñes, en Cefontes-Cabueñes, Xixón

AGRADECIMIENTOS: Damos les gracias a la quesería artesana **Ca Sanchu**, n'Ambás, Grau, que mos proporcionó'l quesu Afuega'l Pitu utilizáu nesti reportaxe

 Testu: Estíbaliz Urquiola
Semeyes: David Aguilar



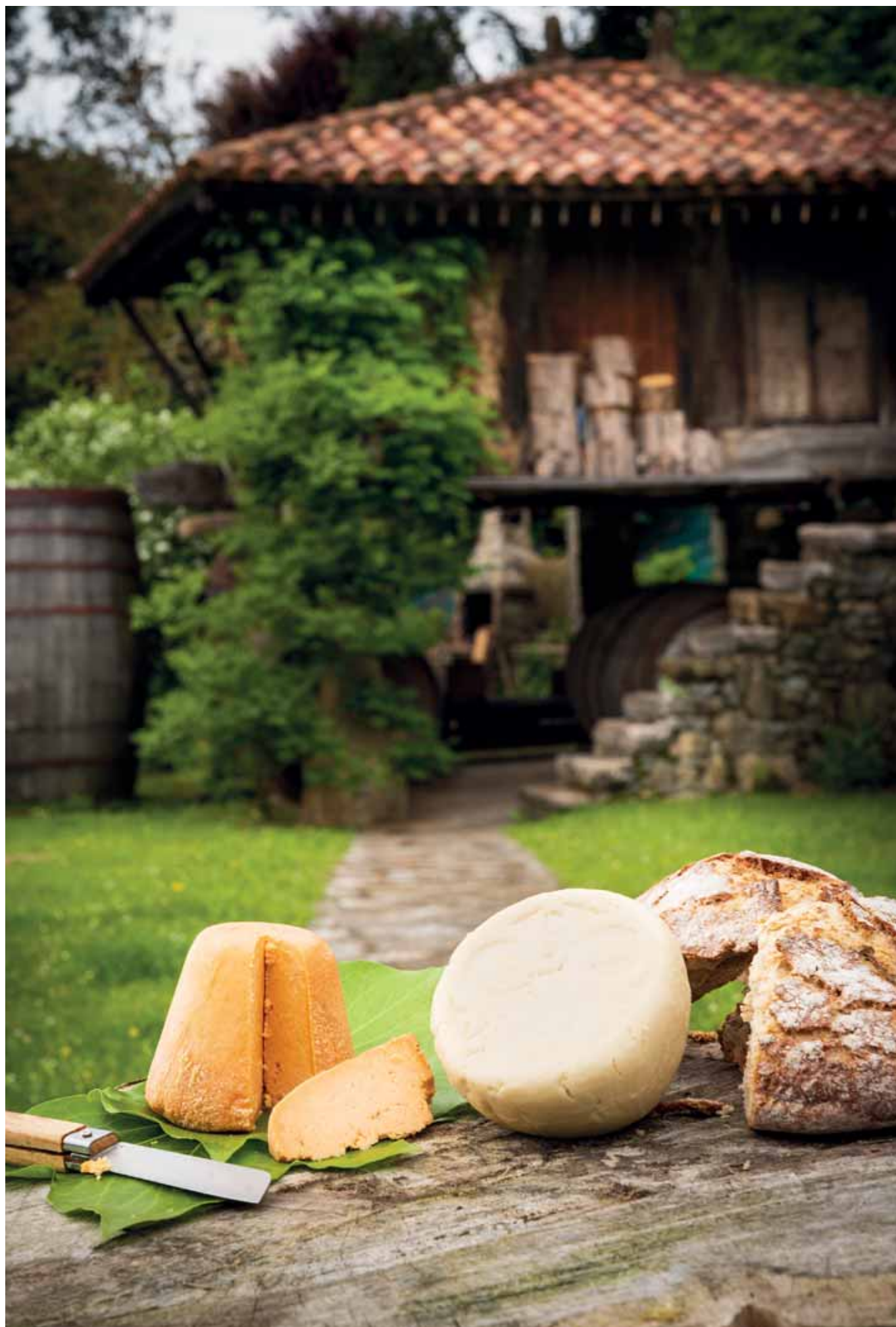
Sidra Alonso | Los oríenes de este llagar se remonta a 1939, en Ovín, Nava. “En sus inicios, la bodega se caracterizó por sus grandes paredes de piedra y su espléndida techumbre a “teya vana” relatan en su sitio online. Allí también explican que esta etapa duró casi treinta años, hasta los años setenta, cuando la empresa cerró por la crisis de la época. Sin embargo, en 1997 el llagar volvería a la actividad y en el 2014 cambiaría de emplazamiento a Ciaño, Llangréu. Actualmente la empresa ha expandido su actividad ya que cuenta con un chigre en Sama, que ha obtenido la “T” de Calidad Turística. Todo un enclave sidrero en la cuenca minera asturiana.

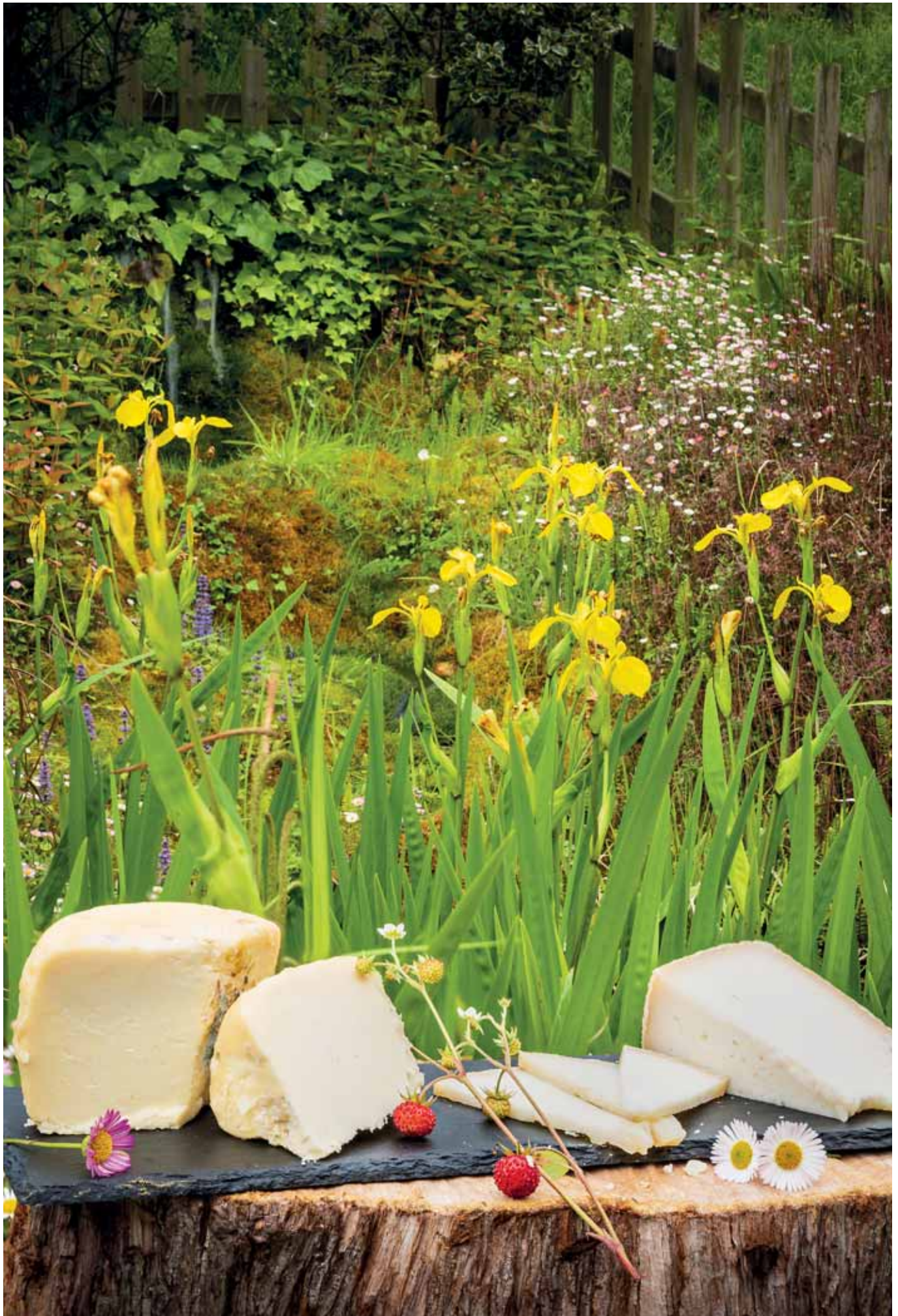
Sidra J. Tomás | En Candanal, Villaviciosa, se encuentra este llagar que data de 1952. Al principio comenzó como una empresa de carácter familiar que elaboraba sidra que se ofrecía únicamente en el chigre que tenía la familia. Sin embargo, hacia los años noventa, este producto se empezó a comercializar a diferentes clientes distribuidos por Asturias y ahora también de fuera del territorio. Además de la sidra J. Tomás elaboran otras dos marcas adscritas a la DOP: Molín del Medio y J. Tomás DOP Etiqueta negra.



Queso Casín | Todo un orgullo contar con este queso, uno de los más antiguos del territorio español e incluso de Europa. Las referencias documentales hablan de él ya en el siglo XIV, y las más recientes destacan su singular técnica de amasado, donde se unen en una sola pieza varias cuajadas pequeñas. En cuanto a sus cualidades organolépticas el queso es intenso, picante y de largo retrogusto. “Nos evoca los aromas de la mantequilla muy curada, y persiste en nuestro paladar y en nuestra memoria”, detalla la DOP Queso Casín. Los productores son Redes en Reciego, Casu; Ca Llechi en Moruxones, Piloña; y La Corte, en Tañes, también en Casu. Está elaborado con leche cruda de vaca casina en parte de su proporción.

Afuega'l Pitu | Otro de los quesos más antiguos del país y uno de los más populares. Hay elaboradores que afirman que su nombre se debe a que, debido a su textura, tiende pegarse en el fondo del paladar. Pero también hay quienes defienden que hace referencia a su elaboración, al momento de estrangular el cuello del trapo donde se desuera. “Pero sin duda no deja indiferente a nadie por su textura única, su sabor de notas lácticas y ácidas con toques de levaduras, que se combinan con una agradable sensación picante en el roxu” señala su DOP. Hay cuatro variedades: antrocáu blancu, atroncáu roxu, trapu blancu y trapu roxu. Actualmente hay ocho queserías que lo elaboran.







Sidra Orizón | Los fundadores de esta empresa, que cuenta con más de 100 años de trayectoria, fueron Emilio González y Josefina Fernández. “Por transmisión hereditaria, comenzaron con el llagar, también había tienda bar y cuadra para ganado, que sirvió para ir ampliando la bodega. Y haciendo honor al lugar, crearon la razón social Sidra Orizón” explican en su página web. En los años ochenta este llagar se modernizó incorporando nueva maquinaria, pero eso sí, señalan, “manteniendo la tradición de hacer sidra igual que en los comienzos”. Además de Sidra Orizón, el llagar cuenta con una marca DOP: Novalín.

Sidra Piñera | La fundación de este llagar se remonta a principios del siglo pasado por Enemesio Piñera. Actualmente la tercera y cuarta generación, Luis Piñera e hijo, siguen al frente. “La evolución progresiva que hemos experimentado dio un giro radical cuando, en 1980, ampliamos la producción y adquirimos nuevas tecnologías, lo que se tradujo en un aumento de la calidad del producto” explican en su sitio online. Este llagar, ubicado en Deva, Xixón, cuenta también con marcas DOP: Llosa Serantes y la llamada ‘Ñ’ de Piñera. “En Sidra Piñera la elaboración de sidra es totalmente natural y la satisfacción final de nuestros clientes son dos principios básicos en los que centramos nuestra actividad”, afirman.

Los Beyos | Este queso está amparado por una Indicación Geográfica Protegida. La zona delimitada está constituida por Amieva y Ponga aquí en Asturias; y por Oseya de Sayambre en León. Este queso puede estar elaborado con leche de vaca, oveja y/o cabra, ya sea cruda o también pasteurizada. Su corteza es fina y ligeramente rugosa, y su pasta va de semidura a dura, pero es dúctil al elevarse la temperatura. “El sabor, el olor y aromas dependen de la materia prima. Las piezas elaboradas con leche de vaca son más suaves que las elaboradas con leches de oveja y cabra; estas son más intensas, aunque siempre agradables y equilibradas, en tanto que aquellas presentan cierto regusto láctico fresco.” detalla la Indicación Geográfica en su página web.

Queso de Varé de cabra | Como su nombre indica, este producto está elaborado en Varé, cerca del Alto de la Madera. Sus piezas son de color blanco, tanto en su interior como en el exterior, y al corte presenta pequeños ojos. En boca es sabroso, con ligeras notas ácidas y de textura firme. Persiste en el retrogusto dejando una agradable sensación. “Los orígenes de nuestra elaboración artesanal se remontan al año 1990 con un pequeño rebaño de 25 cabras. Dos años más tarde iniciamos la construcción de nuestra quesería y en 1993 empezamos la fabricación de Queso Varé” explica esta empresa en su web. A destacar que ha sido el primer elaborador de queso ecológico de Asturias.





Sidra Cortina | El fundador de este llagar fue Celestino Cortina Cuadra, que, huérfano de padre desde los siete años, aprendió las labores de la sidra con sus madre y abuelos. Con la experiencia adquirida y una firme determinación, apostó por levantar Sidra Cortina en 1952. A partir de ahí todos sus herederos han luchado con tesón para llegar a ser uno de los llagares más importantes de Asturias. La actual bodega se encuentra en Amandi, donde se fusiona “tecnología y tradición” para ofrecer productos como su sidra natural tradicional, la ecológica, su DOP Villacubera y también su afamada y ganadora de varios priemios Sidra de Hielo Cortina.

Sidra Peñón | “Maestros llagareros desde 1910. Hoy, hablar de Sidra Peñón es sinónimo de tradición llagarera, de maestría, de bien hacer, de calidad arraigada, fruto de ese poso de 110 años de historia” afirman en su web los propietarios de esta bodega ubicada en Carreño. Las características organolépticas de su sidra son, a la vista, color amarillo pajizo; en nariz destaca su aroma fresco, limpio y afrutado. “Es una sidra sabrosa, redonda, equilibrada en boca, con una correcta acidez que le aporta frescor y compensada con un final con ligero secante. Se trata de una sidra con cuerpo, con excelente comportamiento en vaso, buen espalme y fino pegue” aseguran. Cuentan con sidra DOP, Selección y Sobre la madre.



Queso Cabrales | Un emblema de nuestra gastronomía y sin duda el rey de los azules. Para su elaboración, de forma totalmente artesanal, se utiliza leche cruda de vaca, o una mezcla de vaca, queso y cabra. Toda procede de ganaderías de la zona. “Una vez elaborado el queso, este pasa a cuevas naturales en la montaña para su maduración entre dos y cuatro meses donde crecerá el *Penicillium*. La humedad relativa es del 90% y la temperatura oscila entre 8 y 12 grados” explica su DOP. Hay que destacar estas cuevas son las únicas que le pueden otorgar sus particulares cualidades organolépticas como un olor intenso, limpio y agradable, con leves notas picantes y a frutos secos. En boca es salado, ligeramente amargo y algo picante, dejando una sensación persistente en el retrogusto.

Queso Gamonéu | Otro símbolo de Asturias y del buen hacer de los maestros queseros en la elaboración de sus productos. Existen dos vertientes: Gamonéu del Valle y el del Puerto. Se trata, como dice la Denominación de Origen de su sitio online, de un queso graso, madurado, de corteza natural, elaborado con leche de vaca, oveja y/o cabra. Es un poco ahumado y con ligeros brotes de *Penicillium* en el exterior. En cuanto a su textura, esta es firme, dura o semidura. En boca se aprecia el “predominio suave de humo”, y es ligeramente picante. “En boca evoluciona mantecoso, con regusto persistente a avellana” explica la DOP.







Prado y Pedregal | Es una sidra adscrita a la Denominación de Origen Protegida y está elaborada por el Llagar La Morena, uno de los más antiguos del país. “Ya desde mediados de siglo XIX la familia conocida con el nombre de ‘Casa La Morena’ realizaba actividades de ganadería y labranza, elaboraba sidra y regentaba un bar y un estanco” explican en su web. Cinco generaciones después esta bodega sigue elaborando sidra con la “tradición y la artesanía” como ejes de su proceso de producción. “Todo se realiza con el mayor cuidado y dedicación: recogida de manzana, mayado, prensado, fermentación, trasiego y embotellado”.



Sidra Cabueñes | Ubicado en el entorno rural de Xixón, desde finales de la década de los noventa este llagar pasó a manos de César y Diego Agüera, –este último es el actual gerente–. Con firme determinación y mucho trabajo, esta empresa familiar ha ido incrementando su producción y también la calidad de sus elaboraciones. “Sidra Cabueñes y Sidra Cabueñes DOP, son el resultado de cuidar nuestro producto desde las pumaradas, seleccionando la mejor materia prima, y mimando su desarrollo y proceso hasta el embotellado” explican en su página de Facebook.

Geo | Producto elaborado por ‘Lazana, quesos de autor’, en Les Regueres. En su producción utilizan leche cruda de vaca obteniendo piezas de pasta blanda, con corteza natural lavada y que han dejado 60 días de maduración. Además, dicha corteza es de color anaranjado y en su interior los tonos son amarillos. Su textura es semiblanda. Al probar este queso notaremos en nariz ligeros aromas a hongos y a frutos secos. En boca destaca, además de su sabor, su textura con una agradable y delicada elasticidad, pero sin dejar de ser cremoso.

Tres leches de Pría rojo | Hablamos de un queso que muchos aún no conocen, porque el más habitual es ‘el blanco’, pero que sorprende. La quesería Ilanisca elabora este producto con pimentón. Este ingrediente le aporta ligerísimas notas picantes que realzan su sabor. Este queso combina leche de cabra al 10%, leche de vaca al 40% y leche de oveja al 50%; además se le añade nata y sueros de cabra y oveja. Es cremoso y redondo en boca. ¡A degustarlo!



VINAGRE DE SIDRA

Delicado, versátil... gourmet



Pulpo con cebolla encurtido en llima y vinagre de sidre. Semeya: David Aguilar.

El vinagre de sidra es sumamente valorado en todo tipo de cocinas, desde las más tradicionales hasta las de vanguardia; en Asturias tanto llagares como empresas especializadas lo elaboran ofreciendo marcas de muy alta calidad; un producto del que destacan reconocidos chefs: “es imprescindible en muchos de nuestros platos”

En Asturias, tierra de manzana y de sidra, es natural que uno de sus principales derivados sea el vinagre. Este producto ha estado en nuestras cocinas desde que existen pumaradas y lo hemos utilizado para muy diversas funciones, tanto las que tienen relación con la gastronomía como las que no. ¿Pero realmente conocemos todas sus cualidades?

La verdad es que contamos con un tipo de vinagre muy apreciado tanto en el ámbito culinario como en el de la salud. En este último hay que destacar la amplia literatura que se publica cada año con respecto a los beneficios que aporta a nuestro organismo. Nutricionistas destacan su alto contenido de minerales como calcio, potasio, magnesio o fósforo. También

que ayuda a quemar grasa e igualmente destacan sus propiedades antibacterianas o sus efectos hipoglucemiantes, que ayudan a mejorar nuestra sensibilidad a la insulina.

Sin embargo, son sus cualidades organolépticas las que lo hacen destacar de otros vinagres del mercado. Los chefs destacan su sutileza, versatilidad, y cómo no, su calidad. De ahí que en este reportaje profundicemos en sus procesos de elaboración, en qué tipo de productos lo podemos encontrar como ingrediente, y por supuesto, su utilización en la gastronomía de la tierra. Un recorrido para descubrir un producto artesano, gourmet y muy saludable.



Manzorga: Yolanda Trabanco, directora de Marketing de Llagar Trabanco. Semeya: David Aguilar. / Abaxo: Vinagres de Trabanco. Semeya: Trabanco.

Vinagre de Trabanco, casi 100 años

Yolanda Trabanco, directora de ventas, marketing y comunicación del Llagar xixonés, relata que en tiempos del fundador de la empresa, hacia 1925, ya era habitual tener en casa un tonel de sidra que se dejaba envejecer para conseguir un vinagre reposado y aromático. “Siguiendo con la tradición, decidimos hace ya más de 20 años, que era hora de poner en el mercado nuestro vinagre, pues de la mejor sidra natural solo puede salir un vinagre de altísima calidad, fruto de la acetificación natural, de reposo mínimo de al menos seis meses en barricas de madera y acero inoxidable” explica.

Los vinagres que elaboran son 100% naturales y sin ningún tipo de añadido. “El vinagre de sidra se caracteriza respecto a otros vinagres por ser suave y no disfrazar los aromas y sabores de los platos, y por si esto fuera poco, según los expertos, es muy beneficioso para la salud e ideal en las dietas de aquellos que buscan cuidarse. Es un producto muy presente en la lista de la compra de los más ‘foodies’, o de quienes cocinan en casa. A los que les guste respetar los sabores de siempre” indica.

En cuanto a productos, ofrecen ‘Vinagre Tradicional Solarina’ con seis meses de reposo en toneles de madera. Para su elaboración utilizan variedades de manzana ácidas y dulces con alto grado de maduración. También ofrecen un ‘Vinagre Sobre La Madre’ de manzanas ecológicas, cuidadosamente seleccionadas y procesadas para resaltar todos los beneficios de la madre. En este se utiliza sidra natural obtenida de variedades de manzana dulce-amargas. Se obtiene mediante la acetificación natural y está envejecido en toneles de madera. No cuenta con ningún tipo de añadido, tampoco se filtra ni se pasteuriza. Presenta un color ámbar y un enturbado natural y propio



de los sedimentos de la madre. Con el tiempo tiende a oxidarse y a oscurecerse, propiedad que no altera, sino que mejora el sabor.

También preparan el ‘Vinagre de sidra ecológico Camín’, que como su nombre indica, está elaborado con sidra ecológica obtenida de variedades de manzana dulce-amargas y sin sulfitos para su conservación.



Manzorga: Vinagre 'Llagar de Oles'. Semeya: Llagar El Gobernador. Drecha. Recoyendo premiu otorgáu al vinagre Llagar de Oles nel Festival de la Sidre de Nava

“La ligera acidez de este vinagre hace que conjugue perfectamente con todo tipo de ensaladas, productos marinados, carnes o pescados, también puede aportar un toque fresco a las salsas”.

Para Yolanda Trabanco “lo mejor del vinagre de sidra, y a diferencia del resto, es su sabor”. Ya que, dice, es suave y acompaña muy bien cada plato sin ocultar los sabores originales de cada ingrediente. “Solo se encarga de potenciarlos y no de disfrazarlos. Hace que el plato sea más real y honesto”. De hecho, en Casa Trabanco, lo utilizan en gran variedad de sus platos. Por ejemplo, en sus ensaladas, en el bonito marinado con verduras, piñones y helado casero de tomate. “También da un toque ácido pero suave a los bocartes en vinagre. Además, todos los pescados a la brasa siempre los acompañamos con un refrito de ajos, guindilla cayena y un chorro generoso de vinagre, aportando notas muy especiales” concluye.

Llagar de Oles, en cocinas como la de los Morán, Manzano o la de Berasategui

Francisco Martínez Sopeña, de El Gobernador, indica que el vinagre que produce en su bodega es ‘Llagar de Oles’. “Se trata de un vinagre artesanal elaborado por el método Orleans de oxigenación natural y crianza en barricas de castaño”. Este producto ha obtenido no pocas veces el máximo reconocimiento en el Festival de la Sidra de Nava.

El vinagre de la empresa maliaya se elabora desde el año 2010. “En la actualidad nuestro canal principal es la hostelería y está dirigido sobre todo a los profesionales del sector, a los chefs. Aunque ‘Llagar de Oles’ también se utiliza para aliñar platos en nuestras mesas. Tenemos la fortuna de contar con importantes embajadores de este producto como los chefs Pedro y Marcos Morán, Nacho Manzano, José Antonio Campoviejo, Luis Alberto Martínez, Abel Terente entre

otros muchos. Y fuera de Asturias contamos con Martín Berasategui. De hecho su jefe de cocina, cada vez que nos hace un pedido, nos felicita por el vinagre” manifiesta Martínez Sopeña. Del producto destaca su “limpieza y finura” y “su crianza y lenta elaboración”, que lo hace aromáticamente muy equilibrado, no resultando nada agresivo en nariz y al mismo tiempo permite disfrutar de su complejidad y acidez.

Como recomendación, Francisco recomienda utilizarlo con los pescados a la plancha, a la parrilla o a la espalda, “donde un barniz de ‘Llagar de Oles’ le aporta tanto aroma como una acidez y jugosidad deliciosa. Y también, sin duda alguna, en los escabeches de caza o de pescado. Sin olvidarnos del salpicón de marisco o pescado. En realidad en la cocina es muy versátil, que es lo que valoran los profesionales” apunta Francisco Martínez.

Osa, toda una tradición en este país

“Los vinagres OSA se elaboran de manera tradicional en Asturias. La sidra es nuestra materia prima por excelencia, símbolo de esta tierra y, en especial, de su gastronomía. Por ello la utilizamos para elaborar un excelente vinagre de sidra” señalan en el sitio online de Osaceite, un referente en el sector hostelero. Esta empresa cuenta con diferentes variedades de vinagres balsámicos, pero a efectos de este reportaje, destacamos dos de ellos: el balsámico de sidra y el de manzana. Del primero señalan que, desde la antigüedad, Asturias es rica en variedades de manzanas y que de ellas se extraen los mejores mostos y sidras. “Esos productos, tras una cuidada elaboración, se convierten en este vinagre balsámico de afrutado sabor agrídulce e intensos aromas obtenidos tras su crianza en bodega de roble”. En cuanto al de manzana, indican que lo elaboran de forma tradicional y dejándolo reposar en bodega de roble durante ocho



Enriba: Osaceites, elaboradores del vinagre Osa, en Salenor del año 2017. / Abaxo: Muxón n'escabeche de vinagre de sidre d'Agromar, nun ceviche, receta elaborada por el xef José Luis Camacho del restorán Zascandil.

meses, lo que le confiere “un cuerpo estructurado, intenso sabor y ricos aromas frutales”.

Desde siempre en nuestras conservas

Las conservas del país cuentan con una larga trayectoria dentro de nuestra gastronomía y siempre han destacado por su materia prima, pero también por su apuesta por la innovación. Basta con señalar el caviar de oricios, producto que ha obtenido un amplio reconocimiento por parte de cocineros de muchas partes del mundo. Agromar, en Xixón, elabora este caviar, pero también posee una extensa gama de conservas artesanas entre las que incluye los ‘Mejillones en escabeche con vinagre de sidra’. “Lo preparamos utilizando ese ingrediente, en primer lugar, para diferenciarnos de otros productos similares. Y hay que decir que le aporta un toque muy especial, es un vinagre más fino, más delicado, y queda muy bien con los mejillones” apunta para esta revista Armando Barrios, de Agromar.

Otra conservera que también utiliza el vinagre de sidra, y en muchas de sus conservas, es Laurel, en Avilés. “Conjugamos antiguas recetas con nuevas y exclusivas creaciones. Veinte años atendiendo los paladares más exigentes avalan nuestra trayectoria. La correcta selección y apropiada manipulación de la materia prima, así como la exclusión de cualquier tipo de aditivo o componente no natural, –colorantes, conservantes, antioxidantes–, son nuestro sello de calidad y garantía por una alimentación sana.” Afirma la empresa. En su oferta cuentan con ‘Bonito del norte a

la sidra’, ‘Bacalao a la sidra’, y también, ¡Choricinos a la sidra! Aparte destacan el ‘Bonito frito en escabeche de sidra’

Güeyu Mar, en Ribeseya, es otro gran ejemplo de apuesta por los nuevos productos y por la calidad en sus conservas braseadas. “Son producto de la afición de Abel Álvarez por las latas de calidad y de su obsesión por innovar. Después de muchos años de investigación, ha conseguido enlatar los productos del mar que cocina en su parrilla manteniendo impecable su sabor, aroma y textura”. ¿Y qué podemos encontrar en su línea que posea el ingrediente asturiano? Pues nada más y nada menos que un ‘Bogavante con vinagre de sidra’.





Enriba: Muxones n'escabeche de sidre d'Agromar y otras conservas. / Abaxo: José Luis Camacho, xef del Zascandil.

También hay que mencionar en este reportaje a la conservas Telva, de Colunga. De aquí destacamos la 'Caballa escabechada con pisto'. "Calidad Gourmet es lo que caracteriza a nuestras conservas, ya que se elaboran con pescado fresco del mar Cantábrico, previamente seleccionado, de forma artesanal, respetando los métodos tradicionales de elaboración" asegura la empresa.

Finalmente, fuera de nuestras fronteras nos encontramos otra empresa que utiliza el vinagre de sidra. En Galicia, en el corazón de las Rías Baixas, Cabo de Peñas ofrece 'Mejillones en escabeche' en donde utilizan el vinagre de sidra de producción ecológica certificada. "Cuando se unen la pasión y la perseverancia en una idea de negocio surgen empresas como la nuestra. No son simplemente 30 años de experiencia. Son 30 años de trabajo y de evolución" indican en su sitio online.

"Me encantan los escabeches, los encurtidos y el chutney", José Luis Camacho, Zascandil

En los últimos años hemos escuchado que vinagres como el de Módena o del de Jerez son muy utilizados en la cocina de autor, pero también se debe reivindicar el uso del elaborado con sidra en las creaciones de grandes profesionales que desempeñan su labor en esta tierra. "Siempre he trabajado con vinagre de sidra, desde mis comienzos. Lo bueno que tiene es que es no es agresivo, todo lo contrario, es suave. Los vinagres que se adquieren normalmente, para casa digamos, son muy agresivos. Muchos son como los que se utilizaban para los encurtidos en los kioscos, aquellos con los que se te ponía la carne como cuando chupas un limón" señala José Luis Camacho, chef del Zascandil, en Xixón.



Enriba: El xef José Luis Camacho.

Él indica que los escabeches, encurtidos o el chutney son tipos de elaboraciones que ocupan un lugar especial en su cocina. "Y claro, por eso procuro trabajar con vinagres buenos. El de sidra me parece ideal. El de arroz es súper suave pero le falta un poco de



Manzorga: El restorán Zascandil en Xixón. / Drecha: Línía de productos de 'Erase un gourmet', nel centru el 'Vinagre de sidre con freses y llavanda' de Lara Roguez.

'punch'. El de Módena, bueno, a ver, es complicado encontrar un vinagre de Módena real, porque la mayoría no lo es, el Módena de verdad vale una fortuna" explica el chef. Y es que el citado vinagre balsámico tradicional se obtiene a través de un complejo y largo proceso de envejecimiento y fermentación acética, por lo que solo se obtienen alrededor de 9.000 litros al año. Lo que muchas veces se ofrece como vinagre de Módena es un producto muy inferior, y claro, las falsificaciones están a la orden del día.

Camacho indica también que es partidario de mezclar vinagres. "Por ejemplo, ahora mismo estamos con temporada de bacalao, entonces tenemos una ensalada con ese producto y una vinagreta de pasas y piñones, y vinagre de sidra. Otro plato que me gusta

mucho, sobre todo ahora que es temporada de xarda, es un escabeche con manzana ácida tipo Granny Smith y un escabeche con base de vinagre de sidra y aceite. Escabechas allí la xarda, en lomititos... y eso está espectacular".

El chef del Zascandil señala que uno de los vinagres que conoce bien y con el que trabaja es el de Osa. "Ellos elaboran el de sidra y también tienen otro más añejo, más envejecido. Los dos me encantan. Además es algo muy nuestro, porque partes de un producto como es la sidra y aprovechas un excelente derivado". Además destaca que los escabeches son una forma de conservación antiquísima. "Desde la antigüedad se utilizan. Se escabechaban las perdices, por ejemplo, también el bonito, hay que recordar que la gente es-

La xef del Kraken, Lara Roguez, candidata a cocinera revellación del año.





Manzorga: Parrilla pexe con salsa bilbaína de Peces de Madera na qu'utilicen vinagre de sidre. / Drecha: Marisquería Peces de Madera en Xixón:

cabechaba en su casa. El vinagre es un conservarte natural de siempre y si lo mezclas con aceite y especias, pues más todavía. Además está buenísimo” asegura José Luis Camacho.

“Siempre ha sido mi predilecto”, Lara Roguez, Restaurante Kraken

Lara Roguez, chef del Restaurante Kraken, en el Acuario de Xixón, señala sobre este producto: “Siempre ha sido mi vinagre predilecto, seguido por el de arroz, y lo utilizo cuando quiero dar un toque más suave o dulce. Es mi primera elección, tanto por su sabor como por su sutileza, dentro de ser un vinagre claro está...” Para Roguez, una de las principales cualidades del producto es su versatilidad. “Le va bien a recetas con pescados, de base más carnívora o con verduras... a todo le va bien. Da mucho más juego en recetas que uno de vino por ejemplo” explica y continúa: “por ejemplo para la ensalada de pepino sunomono que tenemos en la degustación, que es una ensalada de creación japonesa donde la base es el vinagre, lo intenté con otras variedades como el de arroz y no quedaba tan sabroso, así que siempre uso el de sidra, porque queda mucho mejor y le da un toque único”.

Además, la chef prepara un escabeche con pimiento, vino blanco, ajo, jengibre, bergamota y aceite de oliva. “Y el vinagre que utilizo debe ser de sidra siempre, o no queda tan bien.”

Hay que destacar que Roguez cuenta con una línea de productos gourmet y dentro de ella encontramos una interesantísima creación: el ‘Vinagre de sidra con fresas y lavanda’. “Buscábamos un sabor diferente, sutil y original. Por eso fui añadiendo diferentes productos al vinagre para encontrar algo que nos gustase, y surgió este de fresa y lavanda. Ambos ingredientes cuadran a la perfección con el vinagre de sidra, así que de ahí surgió esta unión que tan bien ha quedado dentro de la línea de productos de ‘Erase un gourmet’” explica la chef del Restaurante Kraken.

“Nos da el resultado que queremos”, José Manuel Ferrera, de Peces de Madera

Y como no puede ser de otra manera, este producto está más que presente en las marisquerías y sidrerías de nuestra tierra. José Manuel Ferrera, de Peces de Madera en Xixón, manifiesta que trabajan con vinagre de sidra en varios platos como en una ensalada de tomate y ventresca, también para preparar bocartes,

Tienda especializada en productos de cáñamo

Salud y Belleza

Cosmética natural

Cremas y aceites para alivio de dolor

Productos de baño y aseo

Ropa y complementos

ESTD 2020



CBD LOVERS
— Shop —

Estamos en :
Calle San Antonio nº18
33201, Gijón

Contacta con nosotros :
✉ loverscbd@gmail.com
☎ 985381743

Síguenos en redes sociales :
📷 loverscbd
📘 cbdlovers



Vinagre de mazana y sidre, en Sidrería Los Pomares de Xixón, mentes echen un culín..

para los pescados a la brasa, y en la elaboración de una salsa bilbaína que acompaña los pescados. “Nos gusta porque le aporta un poco de sabor a manzana, pero principalmente porque tiene una acidez acética muy baja, en contraste, por ejemplo, del vinagre que proviene del vino. Y por eso nos da el resultado que queremos. Yo creo que cada vez este vinagre se va utilizando un poco más, es un producto de mucha calidad” indica Ferrera, quien, al preguntarle, responde que la marca que utilizan es la de Trabanco.

“Máxima calidad y sabor”, Jorge ‘El Parrochín’ Ramos, de Los Pomares

No podíamos dejar de mencionar una de las sidrerías que más fama poseen en Xixón debido a su cocina tradicional. Aquí destacan elaboraciones como su parrilla, pero sobre todo sus guisos de cuchara, en especial la fabada. “En los Pomares solo utilizamos vinagre de sidra en la cocina y para las ensaladas. Máxima calidad y sabor” asegura Jorge ‘El Parrochín’ Ramos.

Con estos ejemplos hemos podido conocer tan solo una muestra de la utilización de este producto en las cocinas de establecimientos de diferentes estilos y líneas gastronómicas, pero que convergen en su opinión sobre la alta calidad del vinagre de sidra. Se destaca su delicado sabor y su versatilidad, pero también su carácter y singularidad. A esto hay que sumar, además, que estamos hablando de un producto con gran arraigo en esta tierra, pero que también es muy valorado fuera de nuestras fronteras y que ocupa un lugar privilegiado en un amplio abanico de elaboraciones, desde las tradicionales hasta las de vanguardia.

 Testu: E. Urquiola







C/ Xacona, 153 - Pol. Ind. Porceyo - 33392 Gijón - T. 985 136 638

Toma otu culín



UN ECHAOR ELEGANTE

Juan Manuel Lamelas Mourin, de la xixonesa Sidrería Asturias, echaba ya la sidre con esi arte y elegancia va más de mediu sieglu.

Atención a les caxes de sidre a la so espalda.



UNA BOTELLA MUI CALIENTE

Asina queda una botella sidre cuando se funde con arte -pricuru, vaciar primero-. Nel **Llagar de Bernueces**.

SIDRA MUÑIZ SELECCIÓN

Fecho con mazanes collechaes nes propies plantaciones del llagar y formientao en toneles de castañal, ye una sidre equilibrao que destaca pol so collar verdi payizo ya'l so tastu persistente, secu, d'arumes frutales con tonos cítricos. Fae bon vasu y tien retrogustu suave



MURAL SIDRERU

La terraza de la **Sidrería Los Pomaes** cuenta con dellos prestosos murales,

pena ellos esti debuxu qu'illustra un típicu chigre, de los de cuandu se podía canciar ensin mázcaru y encontíase na barra.



PA BEBER HAI QUE SABER MEXALO

Y si nel llavabu te reciben con gaita y tambor, como en **La Nueva Ibérica** de la Cai Aguado (**Xixón**), meyor.



TAR COMO UNA TEYA

En la Sidrería **El Corredor d'Estrada** tienen esta prestosa teya decorada con trasgu, con clara ispiración nos debuxos de Berto Álvarez Peña



EL VIRUS DE LA SIDRE

Na **Sidrería ASPA** (Xixón) tienen espuestu un exemplar del virus de la sidre, perespardiú per toa Asturias. Esperemos que nun topen vacuna contra elli.

Arqueoloxía industrial y padremuñu nos llagares y bodegues



Vieya prensa del muséu de la Maison du Lieutenant nel pueblu alpin francés de Servoz.

Los duernos, mayos, corchaos de man y tinos de madera son oxetos perimportantes del mundiu sidreru qu'entá s'atopen polos llagares, lo mesmo que los caciplos como les zapiques de madera y les xarres de barru coles que se sirvía y se bebía la sidre hai cuantayá. Masque, riba too, si hai daqué importante nel ámbetu industrial de los llagares son les vieyes prenses de madera de factura artesanal. Too ello forma'l padremuñu industrial y cultural del nuesu seutor sidreru que nos caberos años ta poniéndose procuru n'iguar y caltener



El Criptopórticu Forense fuere l'antiguu mercáu cubiertu de la ciudá italiana d'Aosta, convertíu dempués en bodega del cabildu de la catedral.

Dende lloñe les llandes d'Asturies y, cola conocencia sobro los llagares y bodegues de vinu, sabemos de la esistencia d'un padremuñu hestóricu de les empreses que munches vegaes ye tamién parte perimportante de lo que se denomina arqueoloxía industrial.

Nos llagares y bodegues que tuiéremos la oportunidá de percorrer en toos estos caberos años atopamos una bayura d'anéudotes de la hestoria familiar de los dueños, tamién coleiciones de semeyes y, riba too, les ferramientes, máquines, mol-des de les marques de los corchos y fasta cons-

trucciones d'hai cuantayá.

Daqué enforma estremao que viéremos ente llagares y bodegues de vinu fuere un interés nestos últimos pol caltenimientu del so padremuñu, que nel casu de los llagares solo fuéremos a ver apocayá, sacantes l'interés presonal que los fíos de los llagareros pudieren tener en caltener alcordanças d'otros dómines que conocieren y punxeren procuru asgaya en non escaeeles.

Anguaño yá tamos viendo un perimportante llabor nel curiáu de la hestoria familiar y los vezos del seutor en cuasi cualisquiera fasteres de toa



Cristalería Cuervo

Calle Roncal, 22
33210 Gijón
Tel. 985 15 48 35
www.cristaleriacuervo.es



Carnicería  La Arena. Gijón.
JAIME OROZKO

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

 carniceriajaimeorozko@gmail.com
 Carnicería Jaime Orozko

 984.088.443
 600.521.805



Vieyu alambique que caltinen nes Caves Vilarnau de Sant Sadurní d'Anoia.

Europa. Y asina ye que, percorriendo les fasteres sidreres europees, atopamos braeres ayalgues gráficas, etnográfiques y d'arqueoloxía industrial que falen más y mejor de la hestoria de la sidre que tolo que falemos nós.

Dicimos que nos llagares y bodegues que tenemos conocencia siempres, y ensin esceiciones, lo primero colo que mos atopamos son les semeyes de la familia de los llagareros y bodegueros y que n'Asturies lleguen a ufrir la imaxe d'unos vezos y tradiciones nos que munchos de los fíos de los sidreros foren bautizaos col so correspuendiente culín de sidre, como pue vese en dellos llagares talos como'l de Piñera, nel que nuna muria ta la semeya del llagareru nos brazos del so pa cuando entón-cenes nun yera más qu'un rapacín. Entá más, esto llévase a otru estremu que viéremos n'Alemaña. Nel estáu de Hesse, el procuru pola so hestoria familiar lleva a dellos llagareros a estudiala y espublizala, talamente como nel llagar Possmann, que tien treslladao a les fueyes d'un llibru la hestoria de la so casa. O como viéremos hai delles vueltes nuna bodega de La Rioja, la de César del Río, nel pueblu de Cordovín, la coleición de semeyes d'una xugadora de baloncestu miembru de la so familia.

Arriendes d'ello, otra de les coses qu'atopamos



El llagar de Piñera caltién esti frontal d'un tinu fechu con madera de carbayu atopada na mar.

pelos llagares y bodegues son dalgunes alcordan-ces que fai falta que mos seyan desplicaes porque tienen tres de sigu otres hestories que nun somos quien a atalantar mentanto nun mos falen d'elles. Y asina, tamién nel llagar de Piñera,alcontramos un frontal d'un tinu fechu con una madera de carbayu que s'atopare na mar y qu'anguaño ye perfecta imaxe d'esi llagar.

La Hestoria tamién mos trai una bayura de custiones que mentar y que se caltienen per tol continente. Pudiéremos falar de la sidre irlandés Stonewell, fecha na propiedá del castiellu familiar de Nohoval, nos cantiles del condáu de Cork. Poro ye que nel norte d'Italia, col llagareru llocal Gianluca Telloli, y, xunto col cabezaleru de la sidre de Bretaña, Mark Gleonec, baxáremos a los soterraños de la Catedral d'Aosta, onde pudiéremos percorrer el Criptopórticu Forense, l'antiguu mercáu cubiertu romanu, que tres d'aportar el cristianismu y construyise la Catedral, fore peslláu ya iguáu en bodega del cabildu catedraliciu. Masque, tamién pola so xestión, entráremos nel monasteriu de clausura femenín de Saint Joseph a ver les pergrandes pumaraes de les monxes, ente les que s'alcuentra l'antiguu anfiteatru romanu de la ciudá.

Y aportando a les dómines de la Segunda Guerra



Los duernos y losayos tan ente los oxetos más carauterísticos del llabor d'otres dómines nel llagar tradicional.

Mundial, los submarinos alemanes tovieren estremau destín, dalgunos desaniciárense, dellos caltiénense nuna bas naval de Bretaña, pero cuatro d'ellos tan soterraos a cuatro plantes embaxo'l llagar francfurtés Possmann, emplegándolos como tinos pa la ellaboración de la so sidre y que visitáremos cola compañía de los llagareros de Viuda de Angelón; como tamién son soterraños los llagares tradicionales de Frankfurt, qu'entá s'atopen na fistera de Sachsenhausen, y que na sidrería Klaane Sachsehäuser mos dexaren percorrer xunto col llagareru Julián Castañón.

Enforma importantes son les ferramientes y los oxetos de llabor. En tolos llagares alcontramos vieyos tinos, embotiellaores y corchaos manuales ya los cacioplos de cuando los tresiegos se facíen a man; masque nel mundiu'l vinu llamárenos l'atención, ente delles coses, el vieyu alambique pa la destilación del auguardiente que se caltién nes caves de Vilarnau, en Sant Sadurní d'Anoia, en Catalunya; y, entá más, los grafitos, los moldes colos que se facíen les marques de los corchos nes dómines nes qu'esos marques de les sidres y los vinos imprentábense a fueu so los corchos y de los qu'alcontramos una pergran coleición d'ellos na empresa Gravats J. Ros S.L, en Torrent, Girona, cola que mos punxere en contautu l'empresariu catalán Jordi Cort. Y lo mesmo pue dicise de les perinteresantes coleiciones de ferramientes pal llabor nel campu y la xera de la bodega que tan espuestes en

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

T. 630 440 262
CASTIELLO - GIJÓN (ASTURIAS)
www.sidraelduque.es



Los cascos de los viejos submarinos alemanes de la Segunda Guerra Mundial caltiénense como tinos de sidre nel llagar Possmann de Francfurt.

munches bodegues de vinu familiares de La Rioja. Sicasí, lo más importante pa nós nesta tema ye'l caltenimientu de los oxetos más antiguos y tradicionales de los llagares y sidreríes, talos como les vieyes zapiques de madera que s'usaben hai cuan-

tayá pa servir la sidre dende los tinos o les xarres de barru coles que tamién se servía y se bebía nesés dómines. Aínda más al rodiu d'esa triba de caci-plos, la de les xarres cerámiques y vasos qu'entá vemos usales polos llagares y sidreríes na fastera



MAQUINARIA DE HOSTELERÍA · CLIMATIZACIÓN · REFRIGERACIÓN

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA
jlrefrigeracion.com · 985 296 598



Los cascos de los viejos submarinos alemanes de la Segunda Guerra Mundial caltiénense como tinos de sidre nel llagar Possmann de Frankfurt.



Grafitos, moldes pa la fechora de les marques nos corchos de sidres de dellos llagares.

alemana de Hesse, na que tamién se caltién l'usu d'otru oxetu tradicional, les tapes de madera con imaxes tradicionales de factura a man coles que se zarraben los vasos de sidre pa que, cola trespi-

ración, se caltuviera frío; como tamién les xarres de dos o tres ases que fasta los caberos años del sieglu XIX s'usaben nes fasteres sidreres del Reinu Xuniu y les taces nes que se bebe la sidre en Breña.

No que cinca a la ellaboración de la sidre entá vemos per munchos llagares los viejos duernos y mayos pa la mayanza de la mazana y viejos tinos que caltinen como parte de la so hestoria munchos llagares per toa Europa. Anque, tamién n'Alemaña, mos paecieren oxetos d'interés los denominaos glassbalon, unes garrafes emplegaes pa dexar posar les borres de la sidre tradicional, que conociéremos nel llagar Stier de la ciudá alemana de Maintal y qu'entá vimos usar na sidrería Lorschel Thal de Francfurt.

Masque si hai daqué importante na hestoria industrial de los llagares y bodegues seique sían les antigües prenses de madera. Viéremos dalgunes perbones n'estremaos países europeos, como la que n'Alemaña caltién Jörg Stier nel muséu del so llagar; o la vieya prensa que, na fastera de Chamonix, nos Alpes franceses, mos enseñare'l Cabezaleru del piqueñu Conceyu de Servoz dientro la bodega del muséu de la Maison du Lieutenant.

Tocántenes a esto, y riba too, si hai una de la que paga la pena'l so caltenimientu, esa ye la prensa de sobigañu o tixera que s'esibe nel llagar maliallu de Castañón, que cuasique se la pudiera tener como un elementu de gran valir pal padremuñu sidreru d'Asturies, que nun pue permitise de denguna miente la so perda.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria Tablado

Campple

UNA 'CIDER' FRESCA Y LIGERA

El mercado de las 'ciders' va en aumento, y la presencia asturiana cada vez es mayor, con interesantes aportaciones, como es 'Campple cider', un producto refrescante, sutilmente dulce y con un poco de gas que parece especialmente dirigido para un público joven.

CATA

Aroma: muy tenue, a fruta madura.

Color: oro viejo, limpio, brillante, con burbuja elegante al abrir la botella, que se difumina enseguida, persiste aunque apenas se aprecia en burbuja muy fina, pequeña, que en paso a boca resulta abundante, más amplia.

Gusto: a mosto de manzana, manzanas asadas, acompañados (quizá por pasteurización). Cosquilleo del carbónico en boca, con matices dulces, inspira frescor, como es propio de una sidra gasificada, más en el concepto de refresco de manzana que de sidra tal como la entendemos de forma tradicional.

4,5% alcohol, en botella estándar de 33 cl.



Testu y semeyes: Manuel G. Busto



Racing day
GIJON.COM

VENTA Y TALLER DE MOTOCICLETAS
SERVICIOS MULTIMARCA

C/ Saavedra, 44 • 33208 Gijón, Asturias
Tel.: 984 39 43 20 • info@racingdaygijon.com

K-chopo, brasería restaurante astur en el Prat de Llobregat

En Barcelona hay un situu onde tomen más en serio a lo asturiano que munchos n'Asturies. Catalán fíu de llaniscu y pasando los branos pequí, a Ramón Batalla tira-y la tierra y por eso, dempués de toa una vida metíu n'hostelería, nel 2020 abrió el K-chopo, una sidrería brasería en plenu Prat de Llobregat.

Pa ello encargóse de que'l so equipu recibiere la formación afayaizo pa conocer la gastronomía asturiano y buscó proveedores que-y lleven el xéneru direutamente dende Cuideru, Uviéu y Nava.

Ellí podeis alcontrar seyes variedaes -cinco fixes y un especial del mes- de cachopos XXL, que pocu tienen qu'enviñar a los asturianos; fabada de la bona, col correspondiente compangu, quesu d'Afuega'l pitu o Cabrales, sidre **Viuda de Angelón** direutamente dende'l llagar de Nava y de postre, arroz con llechi al estilu astur.

Una bona solución pa la señalda de los asturianos desplazaos en Catalunya y tamién una bona opción pa que los catalanes vaigan conociendo la gastronomía asturiana y sobro tou, pa que se vaigan avezando a beber sidre.



SIDRERÍA K-CHOPO - PABLO NERUDA, 56, EL PRAT DE LLOBREGAT, BARCELONA T. 93 370 99 12

Pepe El Bueno: más de 70 años de sidre y bona cocina

Aprofitando lo soleyera que vien esta primavera, averámosmos fasta Grau, a la **Sidrería Pepe El Bueno**, onde sabémos que mos esperaba una terraza bien animada na qu'esfrutar d'unes botelles de sidre.

Son famoses les empanaes, los escalopinos y la fabada de Pepe El Bueno, pero nesta ocasión preferimos encamentavos prebar daqué un pocu menos común, los sos pimientos rellenos de bonitu escabecháu, perbonos.

De postre, una cremosa tarta de quesu, casera, acompañada de xeláu de fresa, tamién fecho por ellos.



SIDRERÍA PEPE EL BUENO - EDUARDO SIERRA 9, GRAU

T. 985 75 33 28

IENTOS

D A C I O N E S

Feudo Real, una sidrería que sorprende

Arrodiau de muries medievales y antigües casones, nel mesmu centru hestóricu de la villa moscona, la curiada decoración de la Sidrería Feudo Real mimetízase col aire d'otros dómines, actualízase con toques de collar más modernos y ye lo primero que sorprende d'esta sidrería.

Lo siguiente que destaca ye'l serviciu y atención al veceru que dan los sos emplegaos.

Pa comprobar si la gastronomía ta al altor del restu, pedimos llombu de bacalláu a la sidre, carne a la piedra y ensalada con frutos secos y quesu cabra, pa compartir.

La carne ye de ganadería propio, y eso nótese enforma na so calidá. Sirviéron una bona ración, acompañada de patates con pimientos. La ensalada tamién destacó por ser xenerosa nos ingredientes. Sicasí, lo meyor el llombu de bacalláu, por orixinalidá y tastu.

De postre, encamentamos pidir un tocinín de cielu, faenlu na so cocina y ta bramente ricu.

Pa beber, tienen Sidra **Viuda de Corsino**, la Sidra DOP del Llagar de Castañón, **Val de Boides** y **Villacubera**, la DOP del Llagar de Cortina, que foi la que pidiemos.



SIDRERÍA FEUDO REAL. ALONSO DE GRADO 11, GRAU

T. 985 75 47 96

plaza

SIDRERIA RESTAURANTE

Plaza Manuel Uría, 12 **NABA** Telf: 984 842 571

Merece la pena probarlas

LLAGAR Herminio

SIDRA NATURAL

C/ Camino Real, 11
33010 Collado - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono 985 794 847
lagar@lagarherminio.com
www.lagarherminio.com

Ñaz un depósitu museísticu de la sidre nel Muséu del Pueblu d'Asturies



La Fundación Asturias XXI robló un alcuerdu col Muséu del Pueblu d'Asturies (MPA) pol qu'ésta abre un depósitu museísticu de la sidre que se nagura con un cartelu de 'Sidra Champagne' impresu a entamos del sieglu XX

El direutor del MPA, Xuacu López, robló col presidente de la Fundación Asturias XXI, Marcos Abel Fernández, un documentu pol que se constitúi un fondu museísticu de dicha fundación nel MPA, de conteníu principalmente rellacionáu cola sidre, que se naguró con un cartelu de sidre champagne de la marca "Pelayo", de 'Hijos de Antonio Arias, Corias de Pravia', rializáu na Litografía Nicolás Miralles, de Barcelona, escontra 1905, y que, según avanzó'l presidente de la Fundación Asturias XXI, va dir incremetándose periódicamente, cuntandu pa ello col asesoramientu del propiu muséu.

Na so intervención, el direutor del MPA destacó la importancia d'esti depósitu museísticu, estimó la iniciativa de la Fundación Asturias XXI, poniéndola comu exemplu a siguir por otres fundaciones asturianas cara al caltenimientu y recuperanza del padremuñu hestóricu/artísticu asturianu y destacó'l valor de la primer obra que constitúi dichu depósitu, tantu no que fai a el so valor artísticu y padrimonial, como económicu.

Pela so parte, Marcos Abel Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI, allabó l'importante ya imprescindible trabayu que vien rializando'l MPA

cara al caltenimientu y dignificación del padremuñu asturianu, y estimó la so collaboración pa la criación del mentáu fondu museísticu, reclamando un mayor protagonismu de les instituciones asturianes na necesaria recuperación y caltenimientu del padremuñu asturianu, llamentando que, como nesti casu, dependa en bona midía de les iniciatives privaes, que consideró imprescindibles mentes nun se solucione esta situación, faciendo un llamamientu a la collaboración de toes elles con isticuciones comu'l MPA, “un auténticu exemplu y garantía na

recuperanza, caltenimientu y puesta en valor del padremuñu material asturianu.

La Fundación Asturias XXI y el Muséu del Pueblu d'Asturies yá vienen collaborando dende cuantayá, ente otres actividaes, na celebración de la Primer Sidre L'Añu, asina comu con donaciones como la del cartelu de sidre “La Aldeana”, rializada en 2018 y que formó parte de la exposición ‘Patria de Sidra. La industria de la sidra Champagne en Asturias 1884-1936’

Cartelu de sidra champagne de la marca “Pelayo”, de Hijos de Antonio Arias, Corias de Pravia, rializáu na Litografía Nicolás Miralles, de Barcelona, escontra 1905. Les sos midíes son 56 x 36 cm. El cartelu foi adquiríu pola Fundación Asturias XXI en Cataluña.

Trátase d'un cartelu bien raru, que fasta la fecha nun figuraba en denguna colleición pública asturiana, ilustráu cola imaxe del rei Pelayu enarbolando una bandera y sosteniendo una espada na so man drecha. Al pie de esta figuren una gran botella de sidre, l'escudu de la Casa Real, como provisosores oficiales de SS. MM. los Reis d'España, y trés medalles de premios alagamaos na Esposición Internacional (de París), medalla al méritu en Lyon (1900) y na Esposición Rexonal de Xixón de 1899.

La sociedá “Hijos de Antonio Arias” tien el so aniciu na firma Arias, Nachón y Compañía que se fundara en L'Infiestu en 1896. Tres la muerte d'Antonio Arias, esta sociedá dilióse y los sos fíos quedaren col negociu, instalando una fábrica de sidre champagne y mantega en Corias de Pravia. Dende los sos empiezos ellaboren sidre cola denominación de “Pelayo”, que ye a la que pertenez esti cartelu. En 1905 rexistren la marca “Gran Sidra Praviana” que más tarde va ser “La Praviana”. El negociu sidreru va dir amontándose cola esportación de sidre a Cuba, quedando amenorgáu pola competencia d'otres marques y calteniendo la fabricación de mantega.

A finales de los años sesenta la empresa



d'Arias viéndese al grupu W. R. Grace y les fábricas de mantega y sidre champagne de Corias de Pravia fueron escalaes.

Café

LA BUHARDILLA

C/RÍO EO Nº15 GIJÓN

DESAYUNOS, HAMBURGUESAS, SANWICH,
COMBINADO, COPAS Y DE MÁS...

DESDE LAS 7 AM

Café-Vinateria

EL RINCÓN DE PEPIN

PLZ LA SERENA Nº2 BAJO GIJÓN

DESAYUNOS, VERMUTS, CERVEZAS,
COMBINADOS Y MUCHO MÁS...

DESDE LAS 9 AM



La Guía del Cachopu entama'l Concurso Meyor Cachopu d'España

Na nueva edición participen 124 restoranes d'España y 7 d'otros países como Méxicu, Arxentina o Colombia. La edición de 2022 va escoyer el Meyor Cachopu del Mundu

La Guía del Cachopu entama un añu más el so tradicional Concurso Meyor Cachopu d'España, col que collabora la revista LA SIDRA.

Esti añu van ser 131 los restoranes participantes, 7 más que na pasada edición. Los próximos díis 31 de mayu, 1 y 2 de xunu, nel Balneariu de Les Caldes d'Uviéu, más de 70 restoranes y cocineros de tolos requexos del Estáu daránse cita na Capital del Cachopu 2021' para demostrar énte un xuráu especializáu y de reconocíu prestíu les virtúes d'un de los platos estrella de la cocina asturiana.

El concursu yá ta en marcha y va desencolcase demientres tol mes de mayu. Nesta nueva edición los restoranes van ufiertar mientres tol mes un menú d'ente 18 y 25 euros (inclúi cachopu y bébora). Amás, pa tolos que quieran tastiar un cachopín, van poder faelo namás 6 euros (solo n'Asturies).

L'eventu, tou un clásicu del seutor hosteleru, consta de cuatro zones y una Gran Final:

- ZONA I: Concurso Meyor Cachopu y Cachopín d'Asturies 2021. 62 restoranes.
- ZONA II: Concurso Meyor Cachopu de Madrid 2021. 22 restoranes.
- ZONA III: Concurso Meyor Cachopu resto

d'España 2021. 40 restoranes.

- ZONA IV. Concurso Meyor Cachopu resto del mundu 2021". Cinco restoranes d'Arxentina, un de Colombia y un de Méxicu.

· GRAN FINAL. Los díis 31 de mayu, 1 y 2 de xunu nel Balneariu de Les Caldes d'Uviéu.

Un xuráu formáu por espertos d'estremaos ámbitos va visitar tolos establecimientos sacántenes los de la Zona III que se tastiarán n'Uviéu y va escoyer los meyores cachopos.

Los cachopos escoyíos ente los 124 restoranes participantes d'España van enfrentase al palador d'un tribunal especializáu, compuestu por cocineros y gastronomos asturianos de reconocíu prestíu, que van valorar aspectos como la calidá de la carne, l'empanáu, la guarnición, asina comu la presentación y orixinalidá del platu.

Ente les propuestas qu'ufiarten los restoranes pa llograr el gallardón atopamos un ampliu ábanu recetas: dende los clásicos cachopos rellenos de xamón y quesu fasta rellenos tan orixinales como marmiyellada, calabacín, compota mazana, boletus, viña, picadiellu de xabalín, choscu de Tinéu, gochu asturcelta y fasta más de 20 variedaes de quesos asturianos, ente otros.

La Xunta Xeneral a favor del seutor de la sidre y la mazana



La Moción presentada por Adrián Pumares –FORO Asturias–, foi aprobada por unanimidá pol plenu de la Xunta Xeneral pa que'l Gobiernu del “Principado” dea al seutor de la sidre y la mazana la importancia que rialmente merez, dao la so importancia cultural y el so impautu económicu

La Moción aprobada apura la puesta en marcha d'un braeru 'Plan Estratéxicu del seutor de la mazana y la sidre n'Asturies', que permita encarar con ésitu los grandes retos que tien per delante. Asina mesmo plantea la necesidá d'una llinia d'ayudes que permita retirar de los llugares les sidres naturales más antigües y de menor calidá, ameyorando asina la calidá de les sidres y favoreciendo la merca de mazana asturiano.

Per otra parte, esta Moción tamién recueye la necesidá d'una campaña d'información respuetu a la obligatoriedá d'inscripción de los pumareros nel REXEPA, y la implementación de nueva ufierta formativa rellacionada col seutor de la sidre, en tola so cadena de valor.

El dirixente forista esbilló demientres la so intervención los cuatro puntos de la so iniciativa, despidiendo que “la nuesa Moción apura la puesta en marcha d'un braeru 'Plan Estratéxicu del seutor de la mazana y la sidre n'Asturies', que permita al seutor encarar con ésitu los grandes retos que tien per delante”. Pumares recordó que “yá nel añu 2018, la entós Direutora Xeneral de Desenvolvimientu Rural afirmaba que se taba trabayando en conocer cuáles yeren les necesidaes, faltes y previsiones del seutor de la sidre pa la elaboración d'un

plan estratéxicu del seutor, pero'l plan realizóse, y darréu dempués guardóse nun caxón, que ye onde sigue anguañu. Por ello, desiximos l'actualización y puesta en marcha d'esi Plan estratéxicu, en collaboración colos axentes implicaos”.

El voceru de FORO Asturias tamién afirmó que “consideramos imprescindible que s'implemente, de manera estructural, una llinia de ayudes que permita retirar de los llugares les sidres naturales más antigües y de menor calidá, ameyorando asina la calidá de les sidres y favoreciendo la merca de mazana asturiano”. Nesti senu, Pumares llamentó que “otros seutores, como'l vinu y l'aceite, ya inclusive otros países, yá cunten con llinies de ayudes asemeyaes”.

Al traviés d'otru de los puntos de la moción, el diputáu de FORO Asturias consideró que “la obligatoriedá d'inscripción de los llagareros nel REXEPA puede llegar a enzanchar la venta de mazana asturiano a los llugares, polo que resulta imprescindible una campaña d'información al respuetu”. A lo cabero, Adrián Pumares reclamó que “el Gobiernu asturianu tien d'estudiar la implementación de nueva ufierta formativa rellacionada col seutor de la sidre, en tola so cadena de valor”.

DOP SIDRA DE ASTURIAS

Importante acuerdo entre Tazones y la DOP Sidra de Asturias



Enriba: Los hosteleros de Tazones echando sidre. / Abaxo: Presentación del Campionatu Oficial d'Echaiores.

Tazones, primer pueblo vinculado a la DOP Sidra de Asturias

La DOP Sidra de Asturias ha alcanzado un hito histórico desde su fundación en 2003. Por primera vez, una localidad asturiana se vincula a esta entidad. Y es que la Asociación de Hosteleros de Tazones ha acordado con el Consejo Regulador ofrecer los productos con Denominación de Origen Sidra de Asturias como primera opción en sidra natural a quienes visiten sus establecimientos. “Tazones es un lugar de referencia en Asturias, no solo en lo turístico, también en lo gastronómico. Por ello, estamos muy contentos de poder anunciar este acuerdo, lo cual significa un paso de gigante para nuestra marca. Deseamos que Tazones sea la primera de muchas localidades que se adscriban”, dijo Daniel Ruiz, gerente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias.

Para escenificar esta alianza, los dieciséis miembros de la Asociación de Hosteleros de Tazones echaron un culín de sidra para reflejar su compromiso con este producto elaborado con manzana 100% asturiana. “Todo lo que sea promocionar Tazones bienvenido sea, y esto es una medalla más para nuestro pueblo”, indicó la hostelería Mar Batalla. Una satisfacción que también

comparte Xicu Díaz: “Para nosotros es un orgullo que hayan escogido nuestro pueblo como imagen de algo tan nuestro como es la sidra de Asturias”. Por su parte, Roberto Madiedo, presidente de la Asociación de Hosteleros y Comerciantes de Tazones, hizo hincapié en que “los clientes cada vez se tiran más a la sidra con denominación de origen”.

Comienza la XXVIII edición del Campeonato de Escanciadores

El 4 de mayo se presentó, en la sede del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias en Villaviciosa, la XXVIII edición del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias. Un certamen que, de momento, cuenta con diez pruebas cerradas: Cabranes, Nava, Bimenes, La Felguera, Carreño, Llanes, Xixón, Villaviciosa, Siero y Uviéu. Las diferentes pruebas serán retransmitidas vía streaming desde el perfil de Facebook de la organización.

En el acto estuvieron presentes Alejandro Vega, alcalde de Villaviciosa; Celestino Cortina, presidente del Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias; Félix de la Fuente, presidente de la Asociación de Escanciadores; Javier Fernández, responsable de Sidrerías de Otea; y Saúl Moro, coordinador del campeonato.

Trabanco

‘Sobre la madre’ 2021



En la presentación de la nueva cosecha de sidra sobre la madre, el llagar xixonés distinguió como “Madres de la Sidra” a siete mujeres referenciales por su vinculación con el mundo de la sidra

Este evento, que recoge desde hace tres años el reconocimiento a las mujeres dentro del mundo de la sidra, se ha desarrollado de forma presencial con aforo limitado, siguiendo todas las medidas restrictivas derivadas del COVID-19, así como de forma virtual a través de redes sociales.

Tras la presentación llevada a cabo por la periodista Cecilia Iglesias, seguida por Samuel Trabanco y su hija Yolanda, se procedió a la entrega de premios a las siete “madres de la sidra” elegidas este año.

En esta ocasión, las premiadas fueron María Dolores Martínez, de Sidrería Casa Ferino; Belén Esteo, de Sidrería Montero Casa Güela; Mar González, de Sidrería Rompeolas; Adelina Fernández y su hija María José Poladura, cosecheras; Loli García, de Sidrería Bedriñana; y Araceli Estrada, madre de la sidra honorífica, primera mujer al volante de una ambulancia en Asturias.

Las siete mujeres premiadas se mostraron encantadas y sorprendidas por este reconocimiento inesperado que, en cualquier caso es merecido por su larga trayectoria relacionada con el mundo sidrero.



Yolanda Trabanco, por su parte, confesó estar ilusionada por la posibilidad de premiar el trabajo de todas las mujeres que, sin ser reconocidas, suponen un pilar fundamental para sustentar el mundo de la sidra.

Tras la ceremonia de entrega de premios se procedió a la degustación de la Sidra Sobre la Madre, acompañada de diversos platos ofrecidos por el restaurante Trabanco.

La Primera del Duque: 1.000 únicas botellas



El llagar El Duque presentó su primera sidra del año, “La Primera del Duque”, de la que solo saldrán al mercado 1.000 botellas ¡Habrá que andar atentos!!

“Una sidra suave, bien de alcohol, frutal, con una volatil mínima y unos amargos muy sugestivos que auguran una evolución muy favorable, que probablemente no podamos llegar a disfrutar, porque tras su salida al mercado se agotará en menos de un mes”. Así define Pedro Baldó su primera sidra del año, y así ve su futuro inmediato.

Y es que el llagarero, fiel a su filosofía, solamente sacará al mercado 1.000 botellas de este producto, que a estas alturas ya tiene comprometido con varias sidrerías, como es el caso de La Nueva Ibérica, que no perdió la oportunidad de asistir a la presentación de esta nueva cosecha.

Se trata de una sidra elaborada en tonel de madera de castaño, que realmente es una primera sidra, se detectan rastros dulces, la acidez volátil es insignificante, los aromas son muy frutales y es de las sidras que llenan la boca.

Es una auténtica sidra de temporada, un auténtico capricho de sidrero, una singularidad que embotella más en atención a sus clientes -que ya llevaban tiempo esperándolo- que por interés comercial, puesto que se trata de una sidra que, de seguir en el tonel, afinaría mucho más y evolucionaría a una mayor complejidad de sabores y aromas.



L'equipo del llagar El Duque, posen orgullosos con La Primera

ACTUALIDAD

‘Burbuja’, experiencia gastronómica pionera... y con sidra de Asturias



Manzorga: Xefs y representantes de los hoteles de Xixón. Caltienen la botella David Fdz-Prada de Gustatio y David Martínez, direutor de Xixón Turismu. / Drecha: propuestas gastronómicas. / Semeya final: los xefs Crespo, Morán y González nuna de les sales con istrumentista.

Chefs de renombre concinarán platos que se podrán degustar en diferentes espacios de importantes hoteles de Xixón, será durante cinco viernes, a lo largo de los meses de mayo a julio

De mayo a julio tendrá lugar en Xixón una experiencia gastronómica pionera. Burbuja consiste en un recorrido gastronómico que tendrá lugar en cinco hoteles de Xixón. En estos se realizará un menú degustación en diferentes espacios, como el bar, la terraza o las habitaciones. En cada experiencia cocinarán tres chefs de renombre de la ciudad.

Además, de postre se podrán degustar elaboraciones de las confiterías que pertenecen a ‘Xixón Goloso’. Aparte, también habrá ofertas de alojamiento. El recorrido para degustar el menú se realizará en grupos de cuatro personas, que solo se relacionarán entre ellas, no verán a nadie más. Así se ofrecerá una mayor seguridad en esta época de pandemia. Las cenas o comidas se llevarán a cabo los viernes –en principio y dependiendo de las restricciones– de mayo a julio.

Los espacios elegidos son el Hotel Moderne (14 de mayo), NH Gijón (28 de mayo), Hotel Abba Playa (4 de junio), Numa Hotel Boutique (18 de junio) y Palacio de La Lloreja (2 de julio). Los cocineros que participarán en Burbuja son: Marcos Morán de Casa Gerardo, Esther Manzano de Catering Manzano, Gonzalo Pañeda de Auga, José Luis González de Ciudadela, Marcos Crespo de V. Crespo, José Luis Camacho de Zascandil y Víctor Ramón Álvarez del restaurante Bellavista. Todos los establecimientos forman parte del producto turístico Xixón Gourmet y además, entre la oferta



de bebidas, se incluye las sidras espumosas adscritas a la DOP. “Este evento aúna los cuatro sectores más desfavorecidos en este último año: la hostelería, la hotelería, el comercio y el sector de eventos. Cinco hoteles, siete restaurantes, quince confiterías, una empresa de eventos... y toda una ciudad con ganas de posicionar Xixón a nivel nacional como el lugar donde siguen pasando cosas diferentes” explicó en la presentación David Fernández-Prada, de Gustatio, empresa donde se pueden adquirir las entradas al igual que en Infogijón.

El concurso de Cabranes estrena el Campeonato más esperado



Los primeros puestos de la clasificación no varían después de la celebración de la primera prueba de esta edición: Wilkin Aquiles (Sidrería Avenida, Xixón) se mantiene en el primer puesto en el que se encontraba cuando el Campeonato Oficial tuvo que ser suspendido por razones sanitarias el año pasado, mientras que el actual Campeón oficial, Salvador Ondó (Sidrerías El Mallu) obtuvo el segundo puesto, el mismo que ostentaba en el Campeonato de Echadores 2020 cuando se anuló debido al COVID19

Un total de diecinueve participantes concursaron el pasado sábado 8 de mayo en el primer concurso computable para la XXVIII edición del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias, que tuvo lugar en Santolaya -Cabranes-, coincidiendo con la celebración del Festival del Arroz con Leche.

Era la primera prueba del calendario, que contará, en principio con otras diez citas. En total, fueron diecinueve los participantes que se disputaron el primer puesto, que finalmente fue para Wilkin Aquiles, de la sidrería Avenida de Xixón, que sumó 128'7 puntos al conseguir tres culinos perfectos -de 100 ml- y otros dos muy cerca de la perfección -102 y 104- bajando un poco el nivel con el segundo culín, de solo 90 ml. Recordemos que Wilkin iba en primer puesto el año pasado cuando el Campeonato tuvo que ser suspendido.

En segundo lugar, el actual campeón oficial, Salvador Ondó, de la sidrería El Mallu, que también logró dos culinos perfectos y alcanzó un total de 126'8 puntos.

Muy de cerca le sigue Pelayo Rodríguez, un competidor

independiente de Xixón que alcanzó con su actuación la marca de 126'4 puntos.

Les siguen en la clasificación Marcos Ramos y Jonathan Trabanco, empatados a 125'1 puntos.

Rubén Campa con 124'2 y Jorge Vargas con 124'1 respectivamente también estuvieron a punto de protagonizar otro empate, pero finalmente obtuvieron el 6º y 7º puesto. La semejanza de puntuaciones da una idea de lo apretado que estuvo el concurso y del altísimo nivel de los participantes.

Esta prueba contó con la participación de tres mujeres, cuya presencia es aún minoritaria en los concursos a pesar de su trabajo echando sidra tras las barras. Alejandra Vanegas, Melisa Rocés y Tamara Llera quedaron en los puestos 13, 14 y 16 respectivamente, siendo además esta última la ganadora en la categoría local.

La entrega de premios contó con la presencia del alcalde de Cabranes, Gerardo Fabián; la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Begoña López; y el alcalde de Bimenes, Aitor García.



Wilkin Aquiles recibiendo'l so premiu pol primer puestu.

CLASIFICACIÓN:

1- Wilkin Aquiles	128'7 puntos
2- Salvador Ondó	126'8 puntos
3- Pelayo Rodríguez	126'4 puntos
4- Marcos Ramos	125'1 puntos
5- Jonathan Trabanco	125'1 puntos
6- Rubén Campa	124'2 puntos
7- Jorge Vargas	124'1 puntos
8- Alejandro Murillo	123'2 puntos
9-Junior da Silva	123 puntos
10-Alberto Truchado	122'7 puntos



Salvador Ondó recueye'l so segundu premiu.

XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN

ORGANIZAN

PRIDA

Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

FINALISTA 2020
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERÍA PRIDA

C/ La Colegiata, 12 - 33520 NAVA
T. 985 71 73 45

CartónVir presenta la primer caxa de sidre que dexa les manes llibres



Cartonaxes Vir cuenta con productos asgaya camentaos pa facer más cómodu l'universu sidreru.

«Mayu» ye un embalaxe pa cuatro botelles y vasu, que se carreta al llombu con una bandolera. Esta caxa ta pensada pa facer la vida más fácil a los veceros y pa vender más nos llagares, nes sidreríes y nes tiendes

A los asturianos, y a los que vienen a visitamos, la sidre natural gústanos bien, pero cuando hai folixa'l mayor problema ye carretalo. Nel mercáu de los embalaxes pa botelles de sidre, dende va años, hai estuches pa dos y tres botelles, que se merquen pa prebalo o llévalo de recuerdu, y d'ehí yá se pasa a caxes de seis y doce botelles qu'hai que carretar garrando a dos manes.

Cuando nel añu 2020 Cartonajes Vir, una empresa familiar asturiana, decidió que diba abrir una tienda pa vender caxes estándar yá fabricaes, onde se diba poder comprar dende una pieza suelta fasta milenta, tenía bien claro que tenía qu'ufiertar los modelos de siempre, pero también estrenar novedaes. Y decidió tamién qu'el primer seutor pal que se diben poner a trabayar los departamentos d'inxeniería y diseñu yera'l sidreru.

Asina nació CartónVir, la tienda de la fábrica, y ensiguidina nació tamién «Mayu»: una caxa pa cuatro botelles y vasu -pensada y diseñada n'esclusiva por VIR- distinta de toles demás porque se lleva con una bandolera.

Gracies a esta anovación, una persona pue carretar fasta 8 botelles de sidre y llevar les manes llibres p'abrir puertes, pulsar tecles, o llevar de la man a los guah.es.

Y esto ye una gran comodidá.

«Mayu» ye una caxa afayadiza, moderna, qu'aguanta'l pesu, amañosa de garrar y, amás, reutilizable, -pue volver enllenase bien de veces-. El modelu «Mayu» que comercializa n'esclusiva Cartónvir, ye entós una caxa anovadora, impresa en collor, que ñaz p'ayudar a les sidreríes y a les tiendes a vender más sidre nel seutor de la distribución a los particulares -asturianos y foriatos-.

Nunca primero'l seutor de la sidre contare con un embalaxe pa llevar delles botelles tan cómodu. «Mayu» val pa llevar y tener en casa botelles de varios palos de sidre o del mesmu. Tamién val pa llevales y facer un regalu guapu a cualquiera, o pa quedar bien cuando mos conviden a una comida o cena... Y, sobromanera, ye una caxa, la cuenta pa llevar la sidre cuando se va a una romería.

Nunos tiempos complicaos, nos que la demanda y

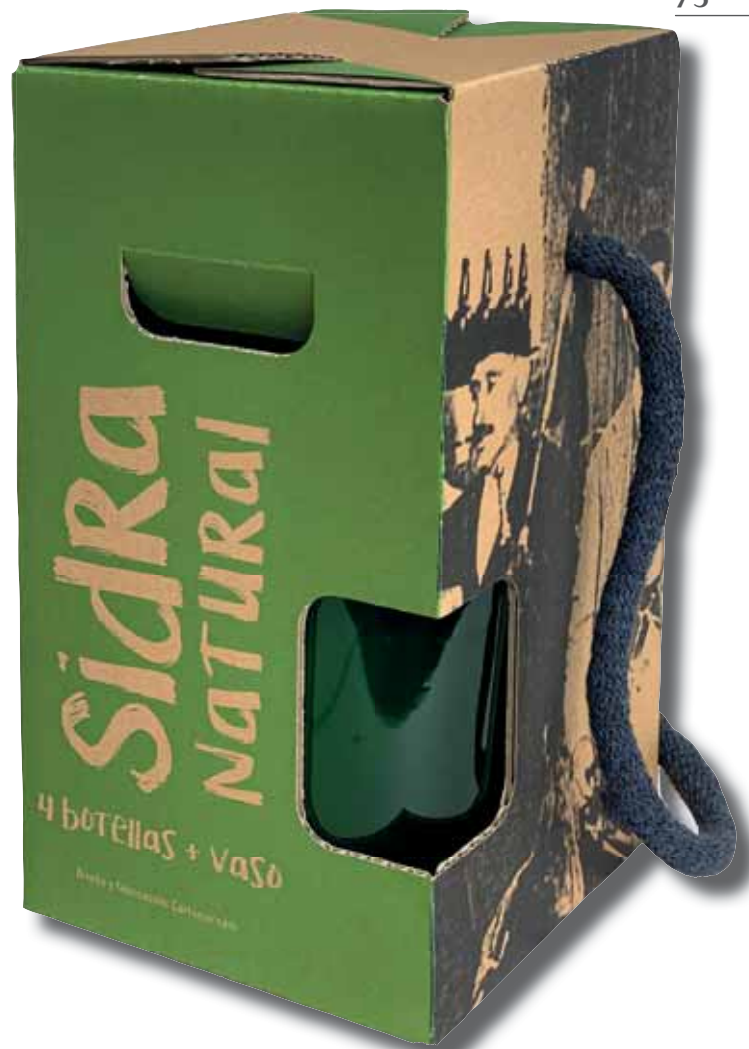
les ventes son cambiantes, poder mercar cantidaes sueltas y una ventaya grande. Y pa estos tiempos ta pensáu el modelu de venta de CartónVir. Y tamién pa facer embalaxes nuevos que pongan a furrular maneres de comprar y de comportamos nuevos y sostenibles.

En Cartonajes Vir, fabríquense cincuenta millones de caxes al añu; toes con materies primes ecolóxicques, reciclaes y reciclables. Pero, amás, aparte caltener esa producción, tienen claro qu'hai que camudar la manera de furrular como distribuidores y como consumidores. Toca marafundiar menos recursos, contaminar menos y llamar más l'atención na sostenibilidad. Por eso ellos ponen nel mercáu embalaxes que se puedan tornar a usar.

Antiguamente la xente usaba goxes y paxos de blima y de castañu o ablanu: yeren ecolóxicos, pesaben mui poco, resultaben amañosos, usábense pa bien de coses y duraben de sobra.

El retu pal futuru de los embalaxes ye conseguir lo mesmo col cartón pal mercáu de los particulares. Caxes amañosos, guapes, que llamen l'atención, que dean a valir al productu, que se puedan usar munches vegaes pa carretar lo que consumimos de continuo (como por exemplu, la sidre) y qu'amorticen el costu que l'embalaxe tien pal particular y pal planeta.

Pa esi futuru ta pensada, y ya a la venta, la caxa «Mayu» de CartónVir.



LA SIDRA EN PALABRAS

Saga

Capítulo III

Padre e hijo se llamaban Cesáreo Santurio y eran, respectivamente, la tercera y cuarta generación del Ilagar. Era la segunda vez que Santiago Prado se entrevistaba con ellos. Al dirigirse a la cita el policía nacional pensó qué sentiría si viese su apellido en casi todos los chigres de Asturias.

Esa marca, Sidra Santurio, era la más popular de la llamada «sidra natural», la que se escanciaba alzando la botella por encima de la cabeza y que representaba casi la totalidad de las bebidas elaboradas con manzana en ese territorio. «El éxito en los negocios genera envidias», pensó. Sabía que muchos crímenes tenían como germen ese sentimiento, no por nada los católicos lo consideraban un pecado capital, porque a su vez generaba otros, por ejemplo, el asesinato.

Se reunieron en uno de los despachos de la parte alta de la bodega. El padre también aseguraba que la muerte de su hija Beatriz no había sido un accidente; sin embargo su vástago se mostraba abierto a esa posibilidad.

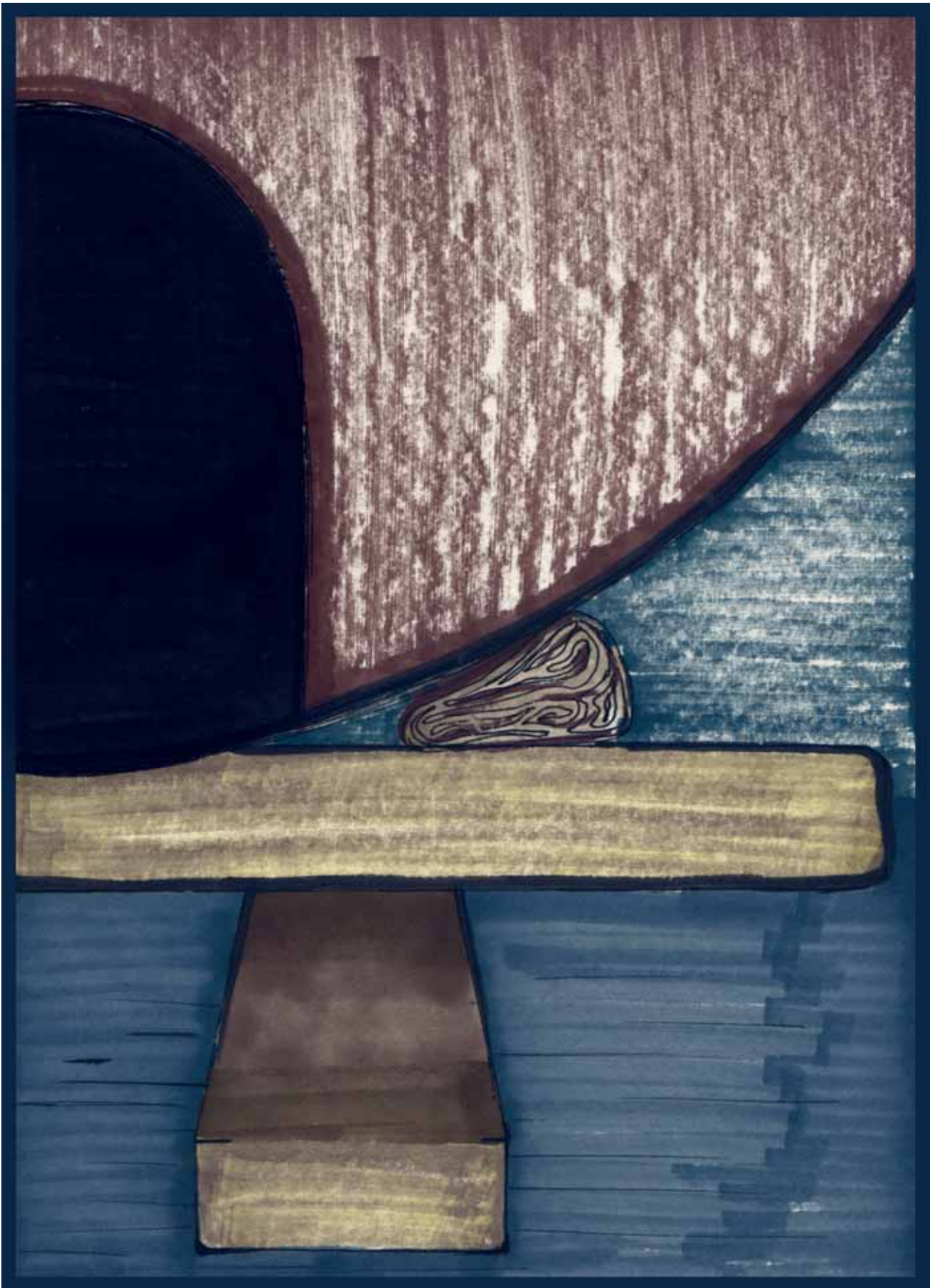
—Papá, quizás Bea pensó que podía entrar al tonel solo por unos segundos y salir rápidamente. Es que si no, no me explico...

—¡Que no sigas por ahí! —clamó el patriarca impidiéndole terminar.

Sentado en su escritorio, claramente agotado, con la vista baja y sosteniendo su cabeza entre las manos, Cesáreo decidió guardar silencio esperando más preguntas del investigador. El policía lo consintió:

—La muerte de su hija ocurrió entre la medianoche y las tres de la madrugada, ¿quién podría estar dentro de las instalaciones en ese lapso de tiempo?

—Solo la familia —respondió el Ilagarero levantando la mirada hasta llegar a la de Santiago. El último de los trabajadores sale a las diez de la noche y el primero llega a las siete de la mañana. Pero le digo una cosa: yo creo que tuvo que ser un ladrón. Entró, se encontró con mi hija, le dio un porrazo y la metió en el tonel. ¡Hace un par de años robaron en dos Ilagares de aquí cerca, incluso maniataron a un buen amigo mío! Eso pudo haber pasado aquí. Golpearon a Beatriz o la intentaron ahorcar, o la obligaron a tomar alguna droga... burundanga por ejemplo. Mi hija no cometería un fallo como el que me indica. Jamás entraría en un tonel recién vaciado, conocía perfectamente los peligros de la concentración de CO₂, sa-



bía que se asfixiaría.

Al salir Santiago pensó en esa posibilidad. Los rasponazos encontrados en ambos brazos de la víctima podrían haberse producido después de muerta, el forense incluso se decantaba por esa línea. «Pero no son de importancia, no hay lesiones, ni se han encontrado drogas que justifiquen que Beatriz se quedase inconsciente, también se ha descartado la agresión sexual» reflexionó el investigador. Además –había podido saber Santiago–, en el coche de la joven se habían encontrado el bolso, su chaqueta y el móvil. Eso indicaba que iba a salir y que su intención no era quedarse trabajando en la bodega. Consideró la posibilidad de que Beatriz, antes de dirigirse a su coche, se le ocurriera recoger una muestra del tonel de sidra. «¿Pero a esa hora? Y además necesitaría alguna otra herramienta aparte del recipiente de plástico encontrado en el tonel. Si alguien había puesto ahí el pequeño bote, lo hizo para encubrir el crimen» decidió.

...

En la comisaría y después de analizar los robos ocurridos en dos llagares de la zona, la agente Luisa Quirós decidió indagar sobre muertes por inhalación de dióxido de carbono. Averiguó en la prensa digital que en julio del 2018 fue la última vez que se había producido en España un accidente por el llamado «tufo a vino», por intoxicación de CO₂. Tres trabajadores habían fallecido por esta causa en una bodega de Paniza, en Zaragoza.

Según se explicaba en el diario El Herald de Aragón, aunque el dióxido de carbono proveniente de la fermentación de la uva no es, realmente, venenoso; este desplaza al oxígeno y en poco tiempo una persona se asfixia. Un fenómeno que incluso había sido usual décadas atrás. Por este motivo muchas bodegas contaban ahora con detectores de gases. «¿Por qué Bea no llevaba uno consigo?» se preguntó. Lucía, la encargada de las visitas, había insistido en ese punto y las demás personas a las que habían tomado declaración coincidían en que Beatriz era una mujer

extremadamente concienzuda en su trabajo. «Aunque claro, cuando se habla de un 'error humano' es por un accidente, en teoría, excepcional, ¿no?» medito la policía.

...

Todos los hermanos se parecían: altos, rubios, fuertes. La tía de la fallecida, –según le habían dicho a Santiago– era tan excelente como severa en las labores de dirección del llagar. Genoveva Santurio se mostraba ante el investigador calmada, reflexiva, quizás algo contenida. Y por supuesto, triste.

–Mi madre solía decir que Dios mandaba desgracias a quienes las podían soportar. Siempre me pareció algo terrible. La madre de Bea murió también muy joven en un accidente de tráfico. A veces la mala suerte se ensaña con una familia...

–¿Entonces considera que la muerte de su sobrina fue un accidente? –inquirió el policía.

–Fuese un accidente o no, esta familia ha tenido mala suerte, ¿no cree? –dijo la mujer.

Santiago tuvo que aceptar que en esa pregunta no había estado muy fino. Siguió con más cuidado:

–¿El día de la muerte de Beatriz estaban en este llagar usted, sus tres hermanos, el hijo de Cesáreo y su propio hijo... Miguel, ¿es así?

–En el llagar, no. Estábamos en la casa.

–Pero la casa está aquí al lado, en estas mismas instalaciones. Y entiendo que después de las diez de la noche solo tienen acceso a estas los miembros de su familia.

–Sí, pero bueno, ya lo ve, es un lugar muy grande, siempre se pueden colar ladrones. Ya pasó con dos llagares de aquí cerca. Por eso pusimos cámaras de seguridad.

–Las hemos revisado, pero solo graban lo que sucede fuera.

–Porque es lo que tienen que vigilar. Agente, aquí no desconfiamos de nadie, los trabajadores son como de nuestra

familia.

—Pero ellos no tienen acceso a las instalaciones después de las diez. Bueno, dejemos eso aparte... ¿Sabe de alguna pareja, de algún novio o novia de Beatriz?

Valoró la pregunta unos segundos y movió negativamente la cabeza.

—Nada oficial. Pero mi sobrina tenía decenas de pretendientes. —Sonrió un poco por primera vez y dijo—: está bien eso de preguntar si tenía «novia». No por nada en específico; nunca pregunté a Bea sobre sus preferencias. Pero está bien que avancemos, mucho hemos luchado por nuestros derechos. Recuerdo cuando te decían que lo mejor que te podía pasar como mujer era que te casaras con alguien con dinero. Imagínese, antes lo normal era que los llagares fueran heredados solo por los hijos varones.

Santiago Prado pegó un respingo, no estaba seguro de si Genoveva quería darle a entender algo con esa información... prosiguió con cautela:

—Su sobrina iba a heredar un emporio... —tanteó el policía.

Pero Genoveva quitó importancia a su reciente declaración.

—Al igual que Cesarín y mi hijo Miguel. Años atrás ya se me permitió entrar a formar de la empresa. Y no fue mi padre precisamente el que lo quiso, el pobre enfermó muy joven de alzhéimer, cuando yo era una adolescente. Tampoco mi madre estaba muy por la labor. Fue-

ron mis hermanos quienes aceptaron que yo era merecedora de una parte de todo esto. Por eso les estoy muy agradecida. Aunque vamos, hubiera peleado mi parte igual, sobre todo por mi hijo... pero Cesáreo, Gerardo y Tomás reconocieron mis derechos. Sobre todo el primero, que fue quien lo propuso. Él ha sido un pilar para todos nosotros. Me pregunto qué diría mi madre si estuviera viva sobre las desgracias, ahora, que a su hijo le ha pasado todo esto.

—Una cosa más Genoveva, ¿escuchó o vio algo sospechoso la noche en que falleció su sobrina?

—Nada. Ni yo, ni mi hijo. Estábamos en la cocina, solemos alargar bastante la cena. Nos gusta charlar, estamos muy unidos desde el divorcio.

—Precisamente querría hablar con Miguel, ¿dónde está?

—Precisamente con mi ex, está pasando estos días con él.

CONTINUARÁ...

Capítulos I y II en ediciones anteriores de la revista

Texto: Estíbaliz Urquiola

Ilustración: Tamara Albotros

Maquetación: Albotros y D. Aguilar Sánchez

Agradecimientos. E. Tascón

SIDRERÍAS EL MALLU

EL MALLU	EL OTRU MALLU	EL MALLU DEL INFANZÓN	EL MALLU DE AVILÉS
c/Pola de Siero, 12. 33207, Gijón t. 985 31 94 10	c/Sanz Crespo, 15. 33207, Gijón t. 985 35 99 81	carretera de Peón AF 331, km 276 Alto del Infanzón, Gijón t. 985 13 50 30	avd. De Lugo, 136. 33401, Avilés t. 984 08 73 46

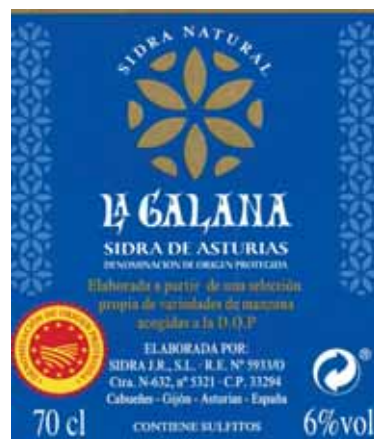
DESCÁRGATE NUESTRA APP
 DISPONIBLE EN Google play | DISPONIBLE EN App Store

SÍGUENOS Sidrerías El Mallu

COLLEICIÓ D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES

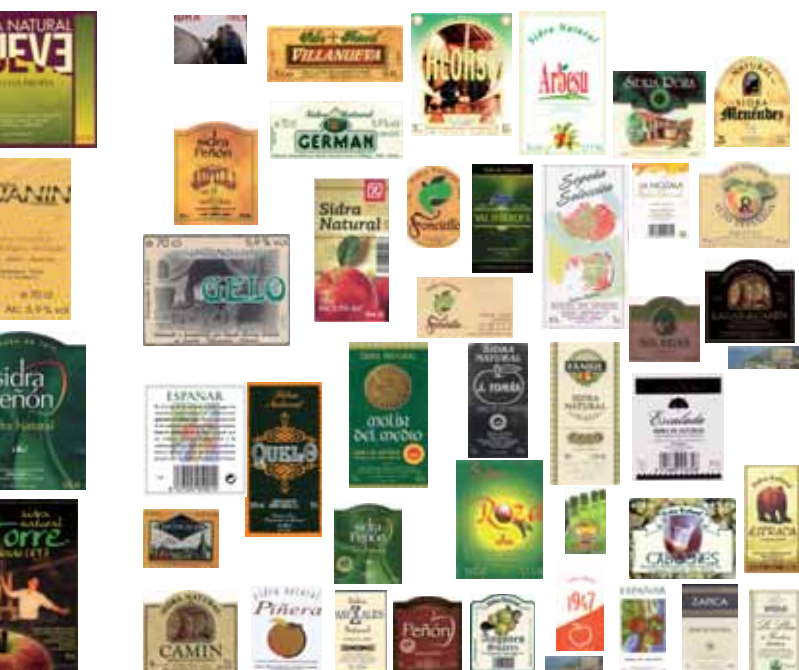


Afayaivos / Bienvenidos

Relación de nuevos establecimientos colaboradores



ETIQUETES ENTREGAES



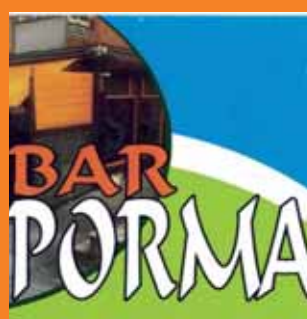
CASA MILIO, SIDRERÍA
Pruvia d'Abaxo 91
Llanera
T. 985 215 193



JAIME, SIDRERÍA VINATER.
La Campona 11
Xixón
T. 984 29 42 43



PALMA, TAXI BAR
Aller 5
Mieres
T. 984 281 979



PORMA, BAR
Cataluña 36
Xixón
T. 985 15 39 07



SONIA IGLESIAS. ESTILISTA
Río Eo 27
Xixón
T. 984 99 82 32



LA GLORIA. CHURRERÍA
Pza. La Serena 3
Xixón
Y. 649683273



TROTAMUNDOS ZAPATERÍA
Río Eo 19. Xixón
T. 984 497 241



IRIS. CAFÉ. VINATERÍA
Carrión 4 Posada
Llanera
T. 985 77 21 22



Suscríbete a LA SIDRA

LA SIDRA

12 REVISTES AL AÑU | 35 euros

www.lasidra.as

12 NÚMEROS 48 €

PRENDES PANDO 11 BAXU
33208. XIXÓN. ASTURIÉS
T. 652 594 983

NOME Y APELLIOS.....
DIRECCIÓN.....
LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....
CONCEYU / PAÍS E-mail.....

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

□ □

Indicamos dende que númberu quies soscribite ☐ y si quies daigún númberu atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen fa ☐ (678 50 64 90) o per e-mail :
lasidrainfo@yahoo.es

652 594 983

Alcordies colo dimpuestu na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nuevos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensamu Sideru. Ap. 4152 · 33200 Xixón, Asturias



AVILÉS

CABRUÑANA, SIDRERÍA.

Cabruñana, 24.
T. 985 56 12 17.
Vallina, Fran, Frutos, La Morena,
Coro, Vigón.

CASA ALVARIN, SIDRERÍA.

Los Alas, 2. T. 985 54 01 13.
Peñón d'Escoyeta, El Gobernador.

CASA LIN, SIDRERÍA.

Avda Los Telares, 3.
T. 985 56 48 27.
Rotando palos.

EL CHIGRE, SIDRERÍA.

Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

LA VIEJA RULA.

Avda. Conde Guadalhorce s/n
T. 985 52 03 70
Sidra Herminio

LOS SAUCES, SID. PARRILLA

La Tabla 12
T. 985 543 007 / 985549019
Trabanco

MONTERA, SIDRERÍA.

La Vega 1. Ctra Molleda
T. 985 57 94 02
Fanjul, Riestra, Villacubera

CASA GELU, SIDRERÍA

Llano Ponte 19-21
T. 985 51 66 12 / 665 95 85 51

EL CAFETÓN. BAR CAFÉ

La Muralla 5
T. 627 999790
Menéndez

BODEGAS ARCE

Travesía del Torno 12
T. 985 52 26 36

SAN CRISTOBAL - CASA PATXI, SIDRERÍA

Quintana de Dionisio - San
Cristobal / T. 985 56 37 05
Menéndez, Villacubera, Trabanco

CÁMARA DE COMERCIO DE AVILÉS

Campo Sagrado 1
T. 985 544 111

LA REAL, SIDRERÍA

Av. San Agustín 8
T. 603 608 370
Frutos, Nozala, Guimarán,
Costales, Peñón

Villalegre

CASA GERMÁN, SIDRERÍA

El Carmen 53
T. 984 20 94 06 Menu diario

LA RUTA, SIDRERÍA.

Camín de la Estación, 15
984 207 333
Menéndez, Castañón, Val d'Ornón,
Ribayu.

AYER

LA FUMIOSA, SIDRERIA RESTAURANTE.

La Estación, 16. Morea.
T. 985 480 750.
Herminio y Zythos.

VILLANUEVA, BAR.

Francisco Palacios, 40. MOrea
T. 985 481 359.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

BELMONTE DE MIRANDA

LA CASONA DEL REY. Hotel, Restaurante, Sidrería

La Veiga del Machucu
T. 985 76 20 22
Novalín

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.

Río Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón.

SIDRERÍA PICU URRIELLU.

San Pelayu 9.
T. 984 840 118
info@casabelardo.com

SIDRERÍA EL CORCHU.

Angel Tárano, 5.
T. 985 849 477.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL OVETENSE.

San Pelayo 15.
T. 984 840 160.
Roza

EL ROBLEDA, SIDRERÍA.

Bernabé Pendás, 1.
T. 984 844 439.
Buznego, Foncueva, Vigón.

LOS ARCOS, SIDR. REST.

Camilo Becuña 3.
T. 985 849 277.

CARREÑO

LLAGAR SIDRA GUIMARÁN.

La Vega, El Valle, Guimarán
T. 664 070 360.

SIDRA PEÑÓN

La Granda. Albandi
T. 985 870 228

Candás

REST. SIDRERÍA NORDESTE

Valdés Pumarino 16.
T. 984 3915 97
Sidra Peñón, Piloñu.

SIDRERÍA ARGÜELLES.

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

CASA REPINALDO.

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

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

Pedro Herrero 5 bajo.
T. 985 87 01 21
Peñón y Piloñu.

REST. SID LA ESTACIÓN.

Av. del ferrocarril 46.
T. 985 87 22 97
Peñón y Foncueva.

EL CAMAROTE

Av. El Ferrocarril 11.
T. 984 199 956
Peñón, Trabanco.

EL NÁUTICO. REST.

El Puertu.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

EL CUBANO. SID. REST.

Av. El Ferrocarril 08.
T. 985 870 003
Peñón normal y DOP, L'Allume,
Castañón, Llagar de Fozana, Fanjul

CASTRILLÓN

LOS TRES MONITOS, REST.

Príncipe de Asturias 51. Salinas. T.
985 500 003.
Quelo.

LAS GAVIOTAS, SIDR. CAMPING

Paseo marítimo s / n. La Llada. Sta
Maria del Mar
T. 985 51 90 70 / 69
Fran, Ramos del Valle, El Gaitero

LA COLONIAL, SID-REST.

Alcalde Luis Treillard, 2. Salinas. T.
984 239 117.
Herminio, Villacubera, Cortina.

Piedras Blancas

LA ARCEA, SIDRERÍA REST.

El Acebo 4.
T. 984 830 882
Frutos, Vuda de Corsino, El Santu,
Contruences

EL LLANO, SID. PARRILLA

Xixón 5
T. 985 090 737
Canal, Vigón, Villacubera, Trabanco
normal y d'Escoyeta

CASTROPOL

CASTROPOL, PARR. REST.

Ctra. Gral s/n
T. 678 958 805.
Solleiro

CASU

HOTEL RURAL ARNICIU.

El Campu/ T. 985 608 078
Parque Natural de Redes
Reserva de la Biosfera

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.

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

CORVERA

MESÓN DE FURACU.

Primer de Mayo Nº3 Les Vegues /
T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

LOS MANJARES, ASADOR.

La Sota s/n, Solis
T. 985 505 053
Fran, JR, Ramos del Valle

CUIDEIRU

SIDRERÍA EL REMO.

Fuente de Abajo 9.
T. 985 59 02 18.
Castañón, Prau Monga.

ÓPERA, RESTAURANTE.

Plaza Marina 3
T. 984 105 462
Coro, Viuda de Angelón
CASA MARI, SIDRERÍA
Rio frío 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN

CASA OLIVA, BAR.

Ctra cabu Peñes-Verdicio
T. 985 878 253
Contruences

LA FUSTARIEGA.

Verdicio / T. 985 878 103
Vigón, Peñón, Fonciello

CAMPANAL, REST. SID

Ctra. Avilés-Lluanco. Santolaya de
Nemburu. T. 985 882 200
Canal, El Santu, El Gobernador.

CASA BELARMINO, REST.

Manzaneda
T. 985 880 807
El Santu, EM; Pomarina.

Lluanco

LA MARINA, BAR.

C/ Teatro 6.
T. 985 883 230.

GUERNICA, RESTAURANTE.

La Riba 20.
T. 985 88 04 10.
Peñón d'Escoyeta

EL PARQUE

Avda del Gayo 33.
T. 984 840 319
Vallina, Peñón normal y
d'Escoyeta.

Bañugues

CASA MÁXIMO.

El Monte 54..
T. 985 880 435
Herminio.

CASA PONDEROSO.

T. 985 881 272
Peñón normal y d'Escoyeta.

GRAU

SID. REST. PEPE EL BUENO.

Eduardo Sierra 9
T. 985 753 328.
Canal y Muñiz.

CASA AURINA, REST.

Puente de Peñaflo
T. 985 751 015
Fran.

FEUDO REAL, SIDERÍA.

Tras los Horreos 2
T. 985 75 47 96
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Viuda de Corsino

Av. San Agustín, 6, 8. 33401 Avilés. Asturias
Teléfono: 984 24 59 87

Distribuidora de bebidas,
sidra Riestra y Castañón
Provincia del Torno, 12. AVILÉS
Tel. 985 52 36 06

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

IRIS
Café Vinoteca
C/ Carrión, 4
Tel. 985 772 122
Posada de Llanera

CHURRERÍA
La Gloria
Cafetería-churrería
Desayunos y meriendas
Churros, gofres,
tortitas.
También para llevar
Plaza de La Serena nº3, Gijón
985 07 62 88 / 688 90 60 03

HOSTELERÍA MAGAZ- GRADO.
Ramón Areces 1- 3º
T. 606 72 31 81
hosteleriamagaz@gmail.com.

LLANERA

MICHEM, RESTAURANTE.
Estación nº 10. Villabona
T. 985 779 005.
Trabanco normal y d'Escoyeta

LA BOLERA BAR
Castiello 28. Llujo
T. 985 770 923
Fran, Viuda de Corsino, Piloñu

IRIS, CAFÉ - VINOTECA
Carrión 4. Posada
T. 985 77 21 22

CASA MILIO
Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

LLAGAR EL GUELU / SIDRERÍAS
Pruvia: 985 26 48 08
Uviéu: 985 20 83 82
Madrid: 910 16 39 06

LLANES

SIDRERÍA EL ANTOJU.
C/Mayor, 8.
T. 984 089 641/629 418 570
Menéndez y Val d'Ornón.

LOS PIRATAS DEL SABLÓN.
Sidrería, Restaurante y vivero de mariscos
La Moría 11.
T. 985400169

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

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.
San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

LLAGAR EL CABAÑÓN.
Naves de Llanes
T. 985 407550 / 616 623197
Sidra El Cabañón.
Vende sidra al por mayor.

CASA POLI.
Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.
Cabañón, El Gobernador

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

BAR SIDRERÍA LA AMISTAD
Cueto Bajo , 8.
T. 985400893
Roza

EL CHISPERO. SID. PARRILLA
Pendueles
T. 985 411 435
Menéndez. Val d'Ornón

EL ROMANO.
Visitas y degustaciones.
Po de Llanes
T. 667 214 847
Empresa de visitas guiadas y cenas.
www.elromano.org

RESTAURANTE LA XAGARDA
Ctra.General s/n Po.
T. 985 401 499

BAR REST. CONTAMOS CONTIGO
Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón.

EL CUCHARERU, Tienda Microlagar
Barriu La Granda, 146. Nueva
T. 639 810 225
Sidra El cuchareru

LA CASI LLENA, SIDRERÍA
Pidal 4
T. 984 193 383
Viuda de Palacio, Muñiz normal y d'Escoyeta

LLANGRÉU

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

LLAGAR PARRILLA LA LLARIEGA.
Altu La Gargantá. / T. 984209767.
Canal. El Santu
www.lallariega.com

Ciañu

SIDRERÍA MARILUZ.
Nueva 32.
Valle de Peón, Vallina.

TINO, BAR.
Manuel García Rovés, 9.
T. 665159402
Orizón, Villacubera.

FONSECA, SIDRERÍA.
Manuel Alvarez Marina, 3.
T. 985673032
JR, Muñiz, Trabanco d'Escoyeta.

La Felguera

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.

CASA ARCA
Julían Duro 6, bajo
T.690 121 381 / 647 000832

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. 985 182 593. / L'Argayón.

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

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

LA VIRUSA. Ensidesa. SID.
Inventor La Cierva, 28
Sidra Menéndez y Val d'Ornón
T. 984 293 695

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

EL ESCALÓN, SIDRERÍA.
Ramon García Argüelles, 4.
T. 984 496 403

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

EL MORENO, SIDRERÍA
Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

GRANELES
General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama

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

PARRILLA RESTAURANTE CUESTA D'ARCU
Ctra.La Martona, 11
T. 985 438 017
Arbesú

LES ESCUELES, SIDRERÍA
Jervasio Ramos 3
T. 984 840 535.
Trabanco, Viuda de Palacios,
Trabanco y Muñiz d'Escoyeta.

LA MULA TORDA, SIDRERÍA
La Unión 3
T. 984 282 654.
Menéndez.

SIDRERÍA ALONSO.
Claudio Sánchez Alborno 7.
T. 984 085 930
Sidra Alonso.

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puerto Payares, 29. La Pola
T. 984 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.

QUERCUS, SIDRERÍA
Riu Cares 23. La Pola.
T. 684 650 072 / 617 597 434
Foncueva, Val de Boides

EL PUENTE LA CHALANA.
La Chalana 1
T. 985 602 122
Herminio y Zythos

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

L.LENA

SIDRERÍA BAR LOBO.
Plaza del Mercáu 6. La Pola
T. 690 772 864
Viuda de Angelón y Trabanco.

MINO, SIDRERÍA
Parque infantil 10. La Pola.
T. 984 082591.Trabanco normal
y d'Escoyeta, Foncueva.

MIERES

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

SIDRERÍA BAROLAYA.
Fonte les Xanes, 1-3
T. 985 461 787.
Castañón y Muñiz d'Escoyeta.

SIDRERÍA ALONSO.
Jerónimo Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, Llaneza.

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

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

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.
Jerónimo Ibrán 4
T. 984 186 334
Castañón

CAFÉ CONSISTORIAL, REST. SIDRERÍA.
Constitución 1.
T. 985 451 990
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Novalín, Villacubera

CAÑA Y COME.
Valeriana Miranda, 13.
T. 984 398 919.
Castañón

EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA
Manuel Llaneza 74
T. 622 291 891
Cortina, Villacubera

MC CHARLY COMPANY. CAFÉ
Av. México 30
T. 619 144 406

PALMA. TAXI BAR
Aller 5
T. 984 281 979

CASA JUANÍN, SIDRERÍA
Dr. Fleming 32.
T. 686972251.
Quelo, Trabanco, Menendez, Val
D'Ornon.

MORCÍN

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

NAVA

SIDRERÍA LA BARRACA.
La Barraca, 16.
T. 985 71 69 36.

LA POMAR
sidrería|restaurante



C/ Baldomero Alonso, 30
La Felguera T. 985 694 975
www.sidrerialapomar.com

Llagares navetos.

SIDRERÍA CASA MINO.
La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA PLAZA.
Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.
La Colegiata, 12.
T. 985 717 345.
Novalín, Vda de Angelón, Orizón

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

SIDRERÍA ESTRADA.
Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA
Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

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

SIDRA ORIZÓN
Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M.ZAPATERO
La Riega 7. T. 985 71 70 67

SIDRA VIUDA DE CORSINO
La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.
Gamoneu s/n
T. 985 716 051 / 696308745
Sidra El Piloñu,

NAVIA

CASA JORGE, SIDRERÍA
El Muelle. Puerto Veiga
T.985 648 211.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

EL CHIGRÍN DEL PUERTO, SIDRERÍA
Avd de la Darsena, 17.
T. 984 844 206
M. Vigón, Trabanco d'Escoyeta

LA MAGAYA, SIDRERÍA
Regueral 9.
T. 985 630 433.
Zapatero y Peñón.

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

LA QUINTA DE QUIQUE. PARRILLA REST.
Villar s/n. Villa Pedre
T. 985 472 095
Trabanco normal y d'Escoyeta

**TU
TALLER
DE
CONFIANZA**

**MOTOS
DANI**

ara

DECORACIÓN

Calle Cuba, 33. 33213 Gijón
Tel. 984 09 38 39

Calle Ruiz Gómez, 10
33202 GUÍN
ASTURIAS
Tel. 985 39 69 49

NOREÑA

EL FÍU CHITI "LA CHURRE".
Fray Ramón, 25 bajo
T. 984 280 261.

CASA EL SASTRE.

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

LA NAVE, CÁRNICAS

Avda El Calvario s/n
T. 985 740 400.

LA HUERTINA, MERENDERO

La Reguera / T. 985 362 241.
Viuda de Angelón

CASA PACO, SIDRERÍA

Flórez Estrada 26
T. 985 740 526.
Trabanco, Menéndez

ROLSÁN, RESTAURANTE

Flórez Estrada 35
T. 985 74 14 95.
Arbesú

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

SIDRERÍA REST. EL PAREÓN

Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

Ramón del Valle, 4 (Les
Arriondés). T. 985840532.
Rotando Palos

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín. Les Arriondés
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

EL RINCÓN DEL CASTAÑO.
Ramón del Valle 5. Les Arriondés
T. 985841674. Angones

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

Ramón del Valle 8, bajo.
Les Arriondés. T. 984 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

Castaños 4.
Les Arriondés. T. 623 180 792
Muñiz

SIDRERÍA LOS FELECHOS

Ramón del Valle 6, bajo.
Les Arriondés. T. 985 841 536

PILOÑA**RESTAURANTE SIDRERÍA**

PARRILLA LA ROCA.
Ctra. General. 33584 Sebares
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

BENIDORM, HOTEL, SIDRERÍA,

RESTAURANTE
Villamayor
T. 985707111/ 985707643
Muñiz d'Escoyeta, Foncueva

L'Infiestu**LA PLAZA, SIDRERÍA MESÓN**

García Carbajal 9 (Esquina Pelayo).
T. 606 373 557
Viuda de Angelón, Mestas,
Menéndez

SIGLO XX, BAR

Martínez Agosti, 9.
T. 677 712 501
Mestas, Fran, Menéndez, Prau
Monga y Ramos del Valle

PRAVIA**CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9
T. 984 83 07 80
Villacubera, Herminio

PROAZA**CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

RIBADEVA**SIDRERÍA LA CASA ABAJO.**

Ctra General s/n. La Franca
T. 985 412 430
Cabañón, Trabanco.

RIBESEYA**SIDRERÍA EL TARTERU.**

Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA CARROCÉU.

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

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

LA NANSÁ.

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

CHIGRE'L XABRÓN.

Plaza Nueva
T. 984195028/684632161
Rotando 5 palos, dos d'ellos DOP

CASA BASILIO.

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

EL PUERTO, SID. MARÍSQ.

Marques de Argüelles, 31
T. 984040760
Novalín, Cabañón.

ABAREQUE, SIDRA Y TAPES.

Manuel Caso de La Villa, 34
T. 984 841 040
Viuda de Angelón, Muñiz.

SALAS**LLAGAR EL BUCHE.**

Avda Ricardo Fuster, 25
T. 984 03 95 76
Trabanco normal y d'Escoyeta

**SAMARTÍN DEL REI
AURELIU****SIDRERÍA LA CABAÑA**

Francisco Quevedo 9 - Sotrongio
T. 985 67 18 61.

L'Entregu**BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón y L'Allume.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming, 27.
T. 984 082 492
Tabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

Manuel G. Vigil, 11.
T. 653 671 217
Sidra Arbesú y Alonzo

LA SINDICAL, SID. REST.

Manuel González Vigil, 2.
T. 985 746 606
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA LLAGAR L'ALLUME

Dr. Fleming 3
L'Allume

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

Av. del Nalón 3
T. 667532413
JR, Foncueva.

Blimea**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU**SIDRA RIESTRA.**

Barriu de Perea. Miyares. Narzana
T. 985 748 298
Sidre Riestra, Guzman Riestra Brut
Nature y Semiseca

LLAGARES VALVERÁN.

El Rebollar
T. 985 222 793
www.llagaresvalveran.com /
info@llagaresvalveran.masaveu.
com

SIERO**SIDRA LOS BAYONES**

Vallín, Llimanes nº 52
T. 985791250.

SIDRERÍA RESTAURANTE**EL LLAGAR DE QUELO.**

Barriu de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR Y SIDRERÍA

LA MORENA.
Alto de Viella, s/n 33429
T. 985 263 944.

DON PELAYO. SID-RESTAURAN

Rio Magostales 3. El Berrón
T. 985 263 944.
Peñón DOP. Viuda de Angelón,
Villacubera.

LAS CUEVAS, ASADOR REST.

Avda Santander 8 El Berrón.
T. 985 743 409.
Muñiz, Trabanco normal y
d'Escoyeta.

EL LLAGAR DE VIELLA.

Ctra de la Estación, 17 Viella
T. 985 79 21 33
Foncueva, Muñiz, Muñiz
d'Escoyeta, Roza, Villacubera,
Sopeña

DEL ACEITE LA BODEGA.

Poligono La Teyera Nave B- So
T. 667 667 378

La Pola**LA JEFA, SID. PARRILLA.**

La Isla, 9 T. 985 07 47 35
Cortina, Villacubera, Trabanco,
Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054 / 985720954.

SIDRERÍA PACO.

La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL PARQUE.

Florencio Rodríguez 11
T. 984 491 777

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campos 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADREÑERU.

Plaza Les Campos, 15.
T. 985 724 599.
JR, Zapatero, Orizón, Vallina,
Vigón, Roza, Cabañón, Morena,
Fran, Estrada.

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

Les Campos 16.
Sidra Menéndez, Val d'Ornón.
T. 984 281 475

SIDRERÍA MESÓN SIERO

Valeriano León 25.
T. 984834457.

Sidra Foncueva.

CASA VICTORÍN, SIDRERÍA

Marqués de Canillejas 14
T. 984 195 990
Vda de Angelón, Prau Monga

SIDRERÍA KARTING POLA.

Puente Recuna, Ctra. Santander.
T. 985 72 19 57.
Foncueva, L'Argayón, Zythos

ABRELATAS, RESTAURANTE

Ería del Hospital 5
T. 984 18 22 45
Prau Monga, Diamantes de hielo,
Pomar Roxé, Aguardiente La
Alquitara y San Salvador.

LOS PORTALES DE JAMINÓN

San Antonio 11
T. 985 724 304
Castañón, Vigón, Roza, Orizón,
Vallina, Muñiz.

Tiñana**SIDRA JUANÍN**

Fozana d'Abaxo 4.
T. 985 79 49 07

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 985 155.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. .
T. 985 792 392.

SIDRA QUELO.

Fueyu, 21.
T. 985 792 932

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina.
T. 985 742 390.

SIDRA FONCIELLO.

T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL**OBISPO**

T. 985 985 895.

LLAGAR VIUDA DE PALACIO.

Tiñana 10.
T. 985 792 617.
Sidra Vda de Palacio.

Llugones**SIDRERÍA FRAN.**

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

SIDRERÍA LA ESCUELA.

Avda. de Viella, 11.
T. 984 491 782

EL ALAMBIQUE, CERVECERÍA.

Jose Tartiere esq. Monte Auseva.
T. 620 471 911
Ramos del Valle

FONTE VILLORIA, SIDRERÍA.

Gaspar Jovellanos, 2.
T. 984 180 615
Fran, La Morena, rotando palos

CONTINENTAL, CAFÉ.

Antonio Machado 31.
T. 984 83 97 11
Alma, Roxmut

LA TAYUELA, SID. RESTAURANTE

Pasaje del Parque nº 3.
T. 984 03 30 92
Trabanco, Fran, Ramos del Valle

LA CASONA DEL MIÑO.

Leopoldo Llugones, 7.
T. 985 26 15 94
Trabanco, Fran, Ramos del Valle

Cualloto**LLAGAR CASA CORZO.**

Ctra. Gral de Santander, 7
T. 985 792 010 / 600788219
Granda.

CRIVENCAR.

Pol. Águila del Nora, PC 2, NV 1.
Granda / T. 985794215.
info@crivencar.com /www.
productosdeAsturies.com

PULPERÍA SIDRERÍA TERRA**MEIGA.**

Carretera general 634, 3
T. 647 216 939.
Torre, Trabanco, Fran y Ramos
del Valle.

SOBRESCOBIU**PUERTA DEL ARROBIU, REST.**

Anzó.
T. 985 609 310.
Canal y El Santu.

L'ARRUYU, BAR, REST.

El Foyerón 71. Sotu d'Agues.
T. 637210717
Herminio / Zythos.

SOTU'L BARCU**L'Arena****LA CALEA, SIDRERÍA.**

Bajada de la Rula.
T. 984 393 684.
Trabanco y Peñón, normal y
d'Escoyeta

CÓMICS **JUEGOS**

GÍZZMO

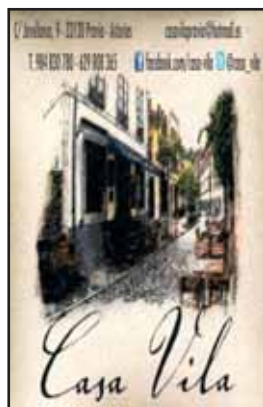
C/BALEARES, 47 - GIJÓN - 984 197 470
gizzmocomics@yahoo.es
VENTA ONLINE WWW.GIZZMOCOMICS.COM

Sin Fruta no hay Paraíso

FRUTERÍA · CHARCUTERÍA
PANADERÍA · ULTRAMARINOS
TU TIENDA DE CONFIANZA

C/. El Sol nº 2 - Esquina Orán
Tel. 608 214 913 - GIJÓN

• REPARTO A DOMICILIO •
Horario de 9 a 16 horas.
TODOS LOS DÍAS



TAPIA DE CASARIEGO

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.
Sida Muñiz

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 PIGÜENA.

Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.

Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.

Gascona, 1. T. 985 202 502
Sidra Trabanco.

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,Zhytos.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985225959. / Rotando palos.

LA GRAN VETUSTA, SIDRERÍA

Pza. Porlier, 5.
T. 984 296 683
Herminio y Zythos.

RESTAURANTE-PARRILLA

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



RESTAURANTE LA CABANA.

Gascona n° 19 bajo.
T. 984 085 637.

SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN.

Avda. de Torrelavega, 30.
T. 985 201 315/647 570 098.

EL SUEÑO

Paseo de la Florida, 3.
T. 984 839 929.

Herminio.

SIDRERÍA-Restaurante LA

MANZANA.

Gascona, 20. T. 985 081 919
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Valdeobides, Villacubera, Ramos
del Valle, Zhytos, Cortina, Sopeña,
Poma Aurea, EM, Pumarina.

SIDRERÍA ALBERTO.

La Lila, 25
T. 985 089 122.
Roza, Canal, Novalín.

LA CUEVINA.

San Mateo 1
T. 984 842 198.

MONTE NARANCO.

Menéndez Pelayo 10
T. 985 110 977.

SIDRERÍA EL GATO NEGRO

Mon 5. Pza Trascorrales 17
T. 984 087 511
Quelo, Trabanco, Coro

SIDRERÍA LA BELMONTINA

Águila 3.
T. 985214828.
Viuda de Palacios.

SIDRERÍA GRAN VÍA

Av. Galicia 3
T. 985 239 901
Villacubera, Juanín, Viuda de
Palacio, Trabanco.

SIDRERÍA PICHOTE

Pza Gabino Díaz Merchan
T. 984 282127.

SIDRERÍA PARRILLA LOS

CORZOS. Los Corzos 5. La
Manxoya. T. 985 219 743.
Muñiz.

EL FARTUQUÍN, SID. REST

Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971.
Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA PADRE SUÁREZ

Padre Suárez 25.
T. 985200192.
Vigón, Juanín y Fran

EL ANTIGUO. RESTAURANTE

SIDRERÍA

Trascorrales 6.
T. 984085972.
Quelo, Olaya



ALTERNA, SIDRERÍA

Puerto Payares 9
T. 984 280 641
Corsino, Trabanco normal y
d'Escoyeta.

AL CENTRO Y PA DENTRO

Joaquín Blume 1 La Tenderina
T. 985 076 154
Viuda de Palacios, Fanjul

EL CASTIL, SIDRERÍA

Vazquez de Mella, 68
T. 984 399 588
Quelo, Menéndez, Val d'Ornón

EL PATIO, SIDRERÍA

Puerto Tarna 17.
T. 984 83 48 78

EL BOSQUE, SIDRERÍA

Victor Chavarri 7.
T. 985 219 995
Viuda de Corsino, Roza, Canal,
Zythos, Villacubera

NALÓN, SIDRERÍA, REST.

Campoamor 17.
T. 985 212 016
Orizón, Novalín.

EL FERROVIARIU, CHIGRE

ESPICHERU.
Gascona 5 / T. 985 225 215
Orizón, Viuda de Angelón, Peñón
normal y d'Escoyeta, Vigón,
Muñiz, Prado y Pedregal, Prau
Monga, Carrascu, Zythos.

SIDRERÍA DEL NORTE.

L'Argañosa 66
T. 984 101 826
Juanín, Roza, Viuda de Palacio.

CASA RAMÓN, TABIerna, ASAD.

Daoiz y Velarde 1
T. 985 20 14 15
Ramos del Valle, Novalín, Sopeña,
Vda Corsino, Solaya

EL REBECU, SIDRERÍA

Av. Valentín Masip 11
T. 627 012 391
Muñiz d'Escoyeta, Arbesú

ROZAES, SIDRERÍA

Gloria Fuertes 4
T. 609 079 576
Panizales, Prado y Pedregal, Ramos
del Valle

EL BODEGÓN DE TEATINOS

Puerto San Isidro 17
T. 985 28 00 74
El Gobernador, Zythos

CASA FÉLIX, SIDRERÍA

Jesús 1
T. 985 215193
Foncueva normal y d'Escoyeta,
Aguardiente Los Serranos

SIEMPRE CAMPA, BAR,

FRANQUICIAS
Plaza del Sol 3
T. 658 912 039

LA FLORIDA, SIDRERÍA

Paseo de La Florida 21
T. 985 08 14 61

La Corredoria

SIDRERÍA LA FERRERÍA

Calle Llaviada, 10
T. 984 083 834
Conceyu, Menéndez, Val d'Ornón.

SID. LA CASUCA DE SANTI.

Camin de La Carisa 2
T. 985 081 482
Viuda de Angelón, Menéndez, Val
d'Ornón, Busto, Muñiz

Trubia

SIDRERÍA EL BOSQUE.

El Bosque, 14.
T. 984 282 464.
Trabanco, Torre, Viuda de Palacio

Camín Real de la Sidra

LLAGAR HERMINIO.

Camin Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA ESTATUA, SIDRERÍA

Camin Real 27
T. 984 086 821

SIDRERÍA EL TONEL.

Camin Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

LA JEFA, SIDRERÍA PARRILLA

Pepin Rodriguez 2 Cualloto
T. 984 156 922
Trabanco normal y d'Escoyeta

VEGADEO / VEIGADEO

CASA JANO, SID. REST. PARR.

Piantón
T. 985 47 0321 / Arbesú.

VILLAVICIOSA

CASA MILAGROS.

Campomanes 1.
T. 985 89 02 21.

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

CASA MERY.

Plaza l'Ayuntamiento 25.
T. 984281898
Castañón, Val de Boides.

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRA J. TOMAS.

Molin del Mediu. Candanal, 33. T.
985894119.

SIDRA FRUTOS.

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

SIDRA CORTINA.

San Xuan, 44. Amandi
T. 985893200-630956730
C.llagar@cortina.com
www.sidracortina.com

LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

SIDRERÍA RTE. MARISQ. EL

CONGRESO DE BENJAMÍN
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

RESTAURANTE EL MORENO.

Puerto del Puntal / T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El
Gaitero, Valverán.

SIDRA EL TRAVIESU.

Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA VALLINA.

Fonfria 33. Piñón.
T. 985 894 052 / 606413200.

REST. CASA PEPITO.

Piñón.
T. 985 894 118 / 629816466

EL GARITU, SIDRERÍA.

Victor García de la Concha, 16
T. 984194651
Rotando palos de La Villa.

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.

Manuel Cortina, 1.
T. 985893601.
Coro y Trabando d'Escoyeta.

EL NUEVO BUSTO, SID. REST.

Camin Real s/n. Argüero
T. 985 909 583.
Cortina, Cabueñes

SAMPEDRO, BAR REST.

Ctra General 80. Arroes.
T. 985 999 583
Buznego, Castañón.

LA TORRE, SIDRERÍA

Cabanilles 29
T. 985 893 786
Cabueñes

LA TIERRINA, SIDR, REST

Victor García de la Concha, 14
T. 984 049 634

LA VITORIA, SIDR, REST

Bárzana 1, Seloriu.
T. 984 701 102
Vallina, Coro, Busto, Trabanco
normal y d'Escoyeta

LA PARRILLA DEL FOYU

Zaldivar 21
T. 985 080 304
J.Tomas y Pata Negra

EL BENDITU, SIDRERÍA

Plaza del Ayuntamiento 29.
T. 985 890 293
Una DOP y naturales rotando

ISIDRO, MERENDERU, SID,

Barriu Capellanía 8, Quintueles.
T. 985394272/650535812
Coro, Frutos, Piñera

Tazones

EL ROMPEOLAS, BAR REST.

San Roque 21.
T. 985 897 013
Rotando palos.

LA SIRENA, BAR REST.

San Roque.
T. 985 897 020.
Frutos, Canal, El Santu

CARLOS V, RESTAURANTE

Barriu San Miguel 2.
T. 985 897 022
Buznego, Trabanco d'Escoyeta

LA TORTUGA, SIDRERÍA

CHIGRE.
San Miguel 5.
T. 985 897 168.

MARBELLA, RESTAURANTE.

San Miguel 4.
T. 985 897 003
Buznego.



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.

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.

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

EL SOBIÑAGU.
Sidrería. Parrilla. Restaurán
Leoncio Suárez 60
T. 984 29 80 63

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.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

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

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.
COVADONGA 8.
T. 985 172 640.

LLAGAR SIDRERÍA
RESTAURANTE CANDASU.
Sierra del Sueve, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.

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

SIDRERÍA JOSÉ.
Zaragoza, s/n.
T. 985 32 06 13.
Sidra Piñera y Trabanco.

SIDRERÍA CABRANES.
Fco. de Paula Jovellanos, 16.
T. 985131487
Sidra Peñón., Trabanco

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

SIDRASTUR/Grupo Astur de
Coleccionismo Sidrero
At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

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

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

SIDRA ROCES.
Carretera del Obispo s/n
T. 985 388 601.

EL MALLU.
La Pola Siero, 12.
T. 985319410.
Menéndez.

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

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

SIDRERÍA ALBERTO.
Decano Prendes Pando 8
T. 984 839 926.

SIDRERÍA BOBES.
Reconquista 9.
T. 984 490 215.

SID.EL RINCÓN DE TONI.
L'Infistu 21
Menéndez

BODEGAS ANCHÓN.
Manuel Junquera 30.
T. 985 3671 67/985 0972 80
Canal, El Santu, Acebal, El
Carrascu

PARRILLA MUÑO.
Feijó nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y. P. La flor de los
Navalones

RESTAURANTE RIBER
SIDRERÍA
Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

SIDRERÍA BALMES
Balmes 5
T. 985373047 Castañón, Val
d'Boides y Trabanco.

EL LLAGAR DE BEGOÑA.
San Bernardo,81
T. 985 176 241

LA ALACENA GOURMET.
Llangréu 5
T. 984 39 60 87
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalcenagijon.com

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 Val D'Ornón.

SIDRERÍA LA TROPICAL.
Santa Rosalía, 13.
T. 984 195 294.
Canal, El Santu, Menéndez y
Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA RIOASTUR.
Riu d'Oru 3.
T. 985 148 617.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.
La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

CASA TIRATE AL MATU
Av. d'El Cerillero, 13. Xove
T. 985 322 521.
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Cortina, Peñón, Villacubera.

SIDRERÍA PASCUAL.
Nuñez de Balboa, 18.
El Cerillero. T. 985 874 321
Canal, Contrueces, Castañón, Val
de Boides.

PARRILLA MUÑO.
Avd. Juan Carlos I, 42
T. 985 317 216
La Golpeya y La Flor de los
Navalones.

LLAGAR SIDRA ACEBAL.
Cta Piles-L'Infanzón, 5335.
Cabueñes
T. 985364120.

SIDRERÍA LA TONADA.
Ramón Areces, 30.
T. 984 393 070

SIDRERÍA LA TONADA (LA
GUÍA)
Doctor Fleming 1193
T. 984293299
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRA NORNIELLA.
Camin de Lleorio. Samartín de
Güercos.
T. 985 137 085

SIDRERÍA LA TRAFALAYA.
Avd. Argentina, 93.
T. 675 965 172
Menendez y Val d'Ornón

SID. EL CORREDOR DE
ESTRADA
Valencia 6
T. 984 290 809.
Acebal, Menéndez.

RESTAURANTE SIDRERÍA
PARRILLA EL CARBAYU.
Camin d'El Carbayu, 78.
T. 985 137 907-652 661 563.

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.
Doctor Aquilino Hurlé, 36
T. 985374516.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA CELORIO.
Domingo Juliana 6
T. 984 29 34 47.
Sidra JR , Trabanco normal y
d'Escoyeta

SIDRERÍA LOS POMARES.
Avda. de Portugal, 66
T. 985 354 607
Peñón normal y d'Escoyeta

SIDRERÍA D'ALBERTO
Pedro Menendez, 1
T. 984 397 154.
Contrueces, Peñón, Trabanco
normal y d'Escoyeta, Zythos.

SIDRERÍA D'ALBERTO
Concepción Arenal, 7
T. 985 091 175.
Contrueces, Peñón, Trabanco
normal y d'Escoyeta, Zythos.

SIDRERÍA LES TAYAES
Riu Sil, 2
T. 984 390 750
Sidra JR

SIDRERÍA ATAULFO
Cabrales 29.
T. 985 340 787.

SIDRERÍA EL TENDIDO
Pintor Marola 10
T. 985 099 800

SIDRERÍA EL RINCÓN DE LA
TATA
Pablo Iglesias 68
T. 985 13 10 99
Castañón, Val de Boides

DAKAR, SIDRERÍA
Juan Alonso 11
T. 985 357 670
Arbesú, Riestra, L'Allume,
Villacubera

NUEVA IBÉRICA, SID. REST.
Aguado, 38 T. 985 084 154
J.Tomas, Canal, El Santu y Molin
del Medio.

CASA JUAN, SIDRERÍA
Avd. de Schultz, 33
T. 984 846 435.

NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA
PARRILLA
Riu d'Oru 6
J.Tomas, Canal, El Santu y Molin
del Medio

SIDRERÍA REST. LOS
COLLACIOS
Sierra del Sueve 19
T. 984 840 855
Menéndez, Val d'Ornón, Muñiz
normal y d'Escoyeta

MESÓN ASADOR EL MUSEO
Avda. de El Llano 22-24
T. 985 151 614
Cabueñes, Trabanco normal y
d'Escoyeta.



EL FARTÓN, SIDRERÍA

Arroyo 6
T. 984 281 827
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Menéndez, Val d'Ornón

LA FUEYA DE TOMÁS,
SIDRERÍA
Marqués de Urquijo 12
T. 686 631 113

CUBA, SIDRERÍA, REST
Cuba 15.
T. 984 392 733
Riestra

EL TROLE, LLAGAR
Carretera El Trole. 80 Cabueñes
T. 985 361 950

LA CANASTA, SIDRERÍA
Poeta Alfonso Camín, 19
T. 642 732 138
Sidra Contrueces

CASA VALDORTA, SIDRERÍA.
Desfiladeru de La Hermida 8
T. 984 293 726

CONSERVAS COSTERA
Pol Somonte III calle Marcelino
Camacho s/n
T. 985 321 595

EL SITIU ÑARRRES, SIDRERIA
San Nicolás 2
T. 696 781 219
Peñón, Peñón d'Escoyeta

LA TOJA, BAR.
Emilio Tuya, 32
T. 985 082 838
Zythos.

CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.
Ctra Carbonera 20
T. 985391434
Frutos, Sopena, Riestra, Trabanco
d'Escoyeta.

PONIENTE, SIDRERÍA
MARISQUERÍA.
Avda. de Juan Carlos I, 13
T. 985 322 349
Canal, El Santu.



Ponte en
contacto con
LA SIDRA
en:
**T. 652
594
983**
e-mail:
info@lasidra.es

CASA JUAN, SIDRERÍA.

Ampurdán 26
T. 689 849 184
Menéndez, Trabanco normal y d'Escoyeta.

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llanaez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

NUEVO LLAGAR, SIDRERÍA.

Gaspar García Laviana, 69
Peñón normal y d'Escoyeta

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.

Puerto Rico, 35
T. 687 817 702
Trabanco y Peñón, normal y d'Escoyeta

LA IGLESIONA, SIDRERÍA

Begoña 34
T. 985 354 231-985 171 417
Cortina, Trabanco normal y d'Escoyeta

EL RINCÓN DE CELIA, SID.

Lluanco 16
T. 984 491 708
Trabanco y Peñón normal y d'Escoyeta.

CLASSIC.

Sara Suárez Solís, 3
T. 984 396 487
Contrueces

NUEVA URÍA, SIDRERÍA.

La Amistad 4
T. 985 383 334
Piñera

LA RURAL DEL CERILLERO.

Espinosa 2
T. 984 491 673

LAS RÍAS BAJAS, SIDRERÍA

Poeta Alfonso Camín, 10
T. 985 149 194

JOMAY, CAFÉ BAR

Miguel Servet 12
T. 684612356

GALASTUR, SIDRERÍA

Bobes 6
T. 985165546. Peñón

GIJÓN, SIDRERÍA

Marques de San Esteban, 40 /
Rodríguez San Pedro
T. 984 293 226

Trabanco normal y d'Escoyeta

NORIEGA, SIDRERÍA

Juan Alvargonzalez, 52
T. 984 106 916-628 455 464

LES NEÑES, SIDRERÍA

Avelino González Mallada
T. 696 539 641
Piñera

LA VOLANTA, SIDRERÍA

Teodoro Cuesta 1
T. 985 74 62 63
Menéndez, Val d'Ornón y Llagar de Quintana

EL FARO DEL PILES. REST.

MARISQUERÍA
Avd. José García Bernardo, 352
T. 985 360 429/985 372 917

PIQUERÓN, SIDRERÍA

Camín Tremañes Xixón 72
T. 985 323 068

2P FABRICACIONES TAPONES

ESCANCIADORES
Pol. Ind. Mora Garay
Narciso Monturiol, 40
T. 984 600 002 / 638 651 299
www.2pfabricaciones.es
info@2pfabricaciones.es

EL FUGITIVO, LLAGAR

Iglesia de Abajo. Vega
T. 985 13 61 27

JOYERÍA MARIO COLETES

Cabrales 63
T. 985 360 856

NAVA, SIDRERÍA

La Serena 1
T. 9850380 447

VALDORTA-CASA MINGÓN

Av. Rocas 920
T. 985 536 488

EL LLAGAR DE VIÑAO

Camín de Viñao 97. Castiello
Bernueces
T. 985 362 237 / 606 340 848

DANNY'S SIDRERÍA

San José 9 / T. 678 251 783
Cabueñes, Viuda de Angelón

LAS CASONA DE JOVELLANOS

Plazoleta de Jovellanos 1
T. 985 341 264

EL CAFÉ DE ELECTRA

Saavedra 44
T. 985 388 854

BELMONTE, PARRILLA REST.

Camín de la Iglesia, 524 -
Tremañes
T. 985 321 052

AVENIDA, SIDRERÍA

Avd. del Llano, 48-50
T. 985 706 556
Val d'Ornón, Val de Boides, J.R.,
Llagar de Quintana

EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA

Ctra La Providencia 28-24
T. 985 132 082
Trabanco normal y d'Escoyeta

ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA

Cienfuegos 32
T. 984 181 168

LA PÁMPANA, SIDRERÍA

Velázquez 9
T. 602 418 642

SABROSO, SIDRERÍA

Hnos Felgueroso 68
T. 985 330 590

LA CORRAÍNA, MARY Y FUEGO, SIDRERÍA

Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

CASA DULCE, SIDRERÍA

Eduardo Castro 143
T. 985 321 042
Castañón, Cabueñes

EL CHISQUERU DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA

Las Industrias 12
T. 984 087 379
Trabanco normal y d'Escoyeta,

Riestra, Val de Boides, Poma
Aurea, Pecados del Paraíso y
Riestra Brut y Semiseca

TERRA SIDRA, SIDRERÍA

San José 76
T. 985 080 304

Peñón normal y DOP

EL SECAÑU, SIDRERÍA

Honduras 37
T. 984 491 085
Peñón normal y d'Escoyeta

EL NUEVO PARQUE, SID.

Bleares 45
T. 984 190 352
Menéndez, Val d'Ornón,
Quintana

EL RINCÓN DE MILIO, SID.

Ezcurdia 31
T. 984 284 500
Trabanco normal y d'Escoyeta

LA CONCHA, LEJÍAS

Pol. Ind. de Rocas 5 C/A.
Graham Bell 550
T. 985 167 561

BOAL, SIDRERÍA

Enrique Martínez 4
T. 984 29 74 62
Canal, EL Santu, Peñón,
Villacubera

LA CARREÑA, SIDRERÍA

Mariano Pola 72
El Natahoyo

YORUBA, SIDRERÍA

Av. Gaspar García Laviana 69
984 19 30 40

ASPA 17, SIDRERÍA

Puerto Ventana 26
T. 603683599

EL BRUXU, SIDRERÍA

Padre Montero 6 B
T. 642569926

EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA

Lluanco 16 B
T. 984 491 708

PUNTO CERO

Av. Constitución 80
T. 985 341 339

NUEVO ARROYO, SIDRERÍA

Arrollo 16
T. 985 436 482

EL BEYUSCO, SIDRERÍA

Severo Ochoa 35
T. 640 778 571

LA CASA DE LA VENTRESCA

Aguado 34
T. 669597407
Viuda de Angelón, Castañón,
Acebal, Valdeboides, Herminio,
Prau Monga

BOAL DE RONCAL, SIDRERÍA

Roncal 8
T. 648 466 551
Viuda de Angelón, Castañón,
Cabueñes, Canal, El Santu,
Peñón, Valdeboides, Prau
Monga, Trabanco

NORTEY SUR, SIDRERÍA

Av. Galicia 15. El Natahoyo
T. 985 054 193

LA GLORIA, CHURRERÍA

Plaza La Serena 3
T. 649683273

EL RINCÓN DE PEPIÑ CAFÉ-VINATERÍA

Plaza La Serena 2
T. 620143068

CENTRAL PARK BAR CAFET.

Naranjo de Bulnes 9
T. 634 665 111

TINEO, CARNICERÍA.

Río Eo 31
T. 661 327 113

LA BUHARDILLA, CAFÉ.

Río Eo 15
T. 985 38 56 40

TROTAMUNDOS ZAPATERÍA

Río Eo 19
T. 984 497 241

SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS

Río Eo 27
T. 984 497 241

CRISTINA, CAFÉ

Badajoz 13
T. 663611216

VANESA IGLESIAS. ESCUELA DE MÚSICA

Leoncio Suárez 46
T. 696 008 568

180 GRADOS, CAFÉ.

Gaspar García Laviana 73
T. 984 15 25 41

PORMA. BAR

Cataluña 36
T. 680 436 433

EL MALDITO, BAR SIDRERÍA

Feijoo 72
T. 984 190 385

Cimavilla**EL VELERU, SID. REST**

Rosario 2
T. 984 043 273
Contrueces, Peñón normal y
DOP, Trabanco.

SIDRERÍA LA GALANA.

Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29. Sidra JR

SIDRERÍA CASA FEDE.

Acacia, 5.
T. 985 34 40 07.
Sidra L'Argayón.



EL CHIGRE DE ALI
Casa de cocina asturiana
Sidra Cortina y
Villacubera
T. 660 328 837
Vitoria - Gasteiz



Sidra El Piquetón
Camino de Tremañes
a Gijón, 72
985 32 30 68
facebook

• Especialidad en
pescados y mariscos
del Cantábrico
• Espichas y celebraciones



SERVICIO DE COMIDAS
12:30 h. a 24:00 h.
EL MANANTIAL
PARRILLA-SIDRERÍA
desde 1920
C/ Tetuán, 30
Tel.: 91 523 30 62
Sol - 28013 Madrid



JAMONERÍA L'ARBEYAL
Especialidad en:
PRODUCTOS IBÉRICOS • TODO TIPO DE QUESOS Y BACALAO
EMBUTIDOS CASEROS
Calidad al mejor precio
Esquina a Domingo Juliana - LA CALZADA - GIJÓN
Telf. 985 31 20 05



GijónColor
PINTURAS
Héctor Iglesias Fernández
Calle Cabrales, 104 - bajo dcha.
33205 Gijón
Teléfono 984 28 12 13
Gijoncolorpinturas@gmail.com



Escuela de Música
Vanesa Iglesias
C/ Leoncio suarez nº 46 - Gijón
Tlf : 696 008 568-684 618 732

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.
Plazuela de Jovellanos, 1.
T. 985 342 024.
Huerces.

CASA ROBER.
Rosario, 14.
T. 984 198 627.
Trabanco.

SIDRERÍA EL LAVADERO
Plaza Periodista Arturo Arias, 1.
Cimavilla. T. 984 84 04 49

CASA OSKAR
Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465

EL PLANETA, RESTAURANTE
Artillería 5
T. 985 350 056

CASA ZABALA, RESTAURANTE
Vizconde de Campogrande, 2
T. 985341731
Zapica

LA FAROLA, SIDRERÍA
San Bernardo 2
T. 985 172 543
Cortina

Merenderos

RESTAURANTE LA HUERTA.
Camin de la Frontera, 337.
T. 984 099 595. Cabueñes.

RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.
Avda. Jardín Botánico, 895.
T. 985 372 680.
Menéndez y Val d'Ornón.

BAR MEREND. EL HORREO
La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

CASA OLIVA BAR MEREND.
Camin de Los Campones. 169.
La Pedrera
T. 985 168 277

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERO
Profesor Pérez Pimentel 73 La
Guía. T. 985361360 / 98536 28
51. JR. Buznego, La Nozala
www.casaarturogijon.com

LA CAMPINA, RESTAURANTE
Camin de la Ería 235
T. 985 310 729
Trabnaco, Menéndez

EL MALLU DEL INFANZÓN.
Sidrería Merendero.
Ctra Piñón, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

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

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

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

CASA YOLI.
Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera. www.casayoli.es

LLAGAR DE BERNUECES.
Camin La Nisal, 1004.
Castiello Bernueces
T. 985 131 188-629260 301.



GALICIA

HOTEL EO***
Amador Fernández nº 5
Ribadeo-Lugo
T. 982 128 750 / 751
www.hotelEO.es
hotelEO@hotelEO.es

EL ASTURIANO, SIDRERÍA
Av. do Frago 34. Vigo
T. 986 905 690
Sidra Bernueces

MÁLAGA

CENTRO ASTURIANO. Venta de productos asturianos
Los Pinares 6. Torremolinos
T. 952052563.

ZAMORA

LA GUAJA, SIDRERÍA
La Rúa 20. Puebla de Sanabria
T. 635 579 596
Cortina.

CANTABRIA

LA ASTURIANA.
Unquera
Val de San Vicente
T. 942 717 038
Sidra Cortina

SIDRERÍA ABEL
Av. del Generalísimo s/n
T. 942 711 555
San Vicente de la Barquera
Sidra Somorroza
SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

ÁVILA

LA CASA, BAR REST.
Tiétar, 52 Sotillo de la Adrada
05420
T. 918 660 801

ALBACETE

SIDRA ECUSON.
Importación y distribución
Erico Claudio Sala Masera
Fátima nº 38, 3º dcha.
630 60 48 21
sidraecusson.oficialsp@gmail.
com. www. sidraecusson.es

BURGOS

CHIGRE ASTURIANU "Nun yes tu"
Federico Olmeda 30
T. 677 415 377
Cortina.

CUENCA

LA FIGAL, SIDRERÍA
Lorenzo Goñi 5
T. 969 233 801

LEÓN / LLÓN

SIDRERÍA ASTURIANA EL PLANTIO DE CARCEDO
Ctra.de Puente Villarente a Boñar Km.3 Santibañez de Porma
T. 987 312 639
Trabanco normal y d'Escoyeta

LOGROÑO

FINCA GALLINAI DEXNERA
Vara del Rey, 9. 7º D
T. 687 71 67 18.

MC CHARLY & COMPANY CAFE
Hamburguesas de Ternera Fresca
Pizzas artesanas
Sandwichs Espectaculares
☑ Servicio a domicilio
985 45 32 42
☑ Avda. de Mejico 30. Mieres
Casco Urbano de Mieres

Bar Cafetería
CENTRAL PARK
C/ Río Eo, nº 31 - bajo 2 - Pumariñ, Gijón • Telf.: 984 39 20 08

Carnicería Tineo
C/ Río Eo, nº 31 - bajo 2 - Pumariñ, Gijón • Telf.: 984 39 20 08

Casa Yoly
Ctra. de Caldones, 182 Barrio San Antonio
Tel. 985 36 87 24 33294 DEVA - GIJÓN

Casa Oliva
SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO
Camin de los Campones, 169
33390 LA PEDRERA • Gijón
parrillacasaoliva@gmail.com T. 985 168 277

everest
tintorería - lavandería desde 1958
www.everestgrupo.com
info@everestgrupo.com
Tel. 985 341 085

MESON - SIDRERIA - PARRILLA
Ruta de la Plata
Avda. de la Constitución, 140
Teléfono 985 14 28 30 33211 GIJÓN

avenida
SIDRERIA
Avenida del Llano Nº 50
33209 Gijón
T 984 70 65 56
/sidreriaavenida
@sidreriaavenida

Sidrería CASA JUAN

LA VOLANTA
sidrería • restaurante
el Teodoro Cuesta, 1 • Gijón • Tel.: 985 746 263

BARTIENDA EL LAVADERO
Plaza Periodista Arturo Arias, 1
33201 GIJÓN
T. 984 84 04 49

AUTOCARAVANAS NARANCO
Tel. 655 859 294
autocaravanasnaranco@gmail.com

ALACANT

SIDRERÍA TRASGU.

Cta del Puerto, 2
T. 6 93639644
Villajoyosa
Sidra Trabanco.

AL PLATO VENDRÁS, SIDR.

San Jaime I. 24
San Juan. /T. 694 467 673
Sidra Menéndez.

ASTURIAS, SIDRERÍA REST..

Avd. del Mar, 1 Urb. Punta
Prima- Orihuela Costa
T. 965 326 369
Sidra Menéndez.

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., / T. 608511513

Benidorm**EL ANGLIRU, SIDRERÍA.**

Pasaje Santa Rita
T. 619 902 708
Sidra Menéndez.

EL TELLERU, SIDRERÍA.

Pasaje Santa Rita 6
T. 966 831 436
Sidra Menéndez.

EL CALAMAR DE BENIDORM

Rosario 6/ T. 638051770
Sidra Menéndez.

EL GARABATU, SIDRERÍA

Mirador, 1 local 10
Sidra Menéndez.

LA ESCONDIDA, SIDRERÍA

Ruzafa 2.
T. 965 865 798
Sidra Menéndez.

MALLORCA

LOS PLATOS DEL SOTO,

TABERNA GASTRONÓMICA
Carter Calvià, 3.
07181 Cas Català
T. 971 681 026

EL NORTE, SIDRERÍA

Amargura esquina Amistad 42
Manacor
T. 671 725 053
Trabanco

LA MANDRÁGORA, REST.

Passeig Pintor Miquel Vives nº
232. Calabona, Son Servera
T. 971 84 02 96
Trabanco

MADRID

Madrid capital**SIDRERÍA EL LLAGAR.**

Pza de la Villa de Canillejas, 62.
T. 917 414 424.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE FERREIRO

Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

RESTAURANTE FERREIRO 2

Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

RESTAURANTE CERVECERÍA**LA FRAGUA**

Andrés Mellado, 84
T. 915 441 969

ASADOR EL MOLINÓN

Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

LA SANTINA MADRID.

Calle de Máiquez, 36
T. 915 74 61 38
Trabanco

REST. VILLA DE AVILÉS

Marqués de Mondejar, 4
T. 913 56 8 326
Trabanco

DIEGO DE LEÓN, FERRETERÍA

Francisco Silvela, 52
Madrid
T. 913 568 706
Venta de artículos sidreros

EL RINCÓN ASTURIANO I.

Ancora 32
T. 91 467 11 75
Trabanco

EL RINCÓN ASTURIANO II.

Delicias 26
T. 91 530 89 68

EL FOGÓN ASTURIANO.

Alcalá 337
T. 914 858 057

BAR LOS ASTURIANOS. "La

Boutique de la sidra"
Isabelita Usera, 27
T. 914 75 10 76
8 palos de sidra

EL HORRO DE LLANES

Alcalá 268
T. 911969849
Cortina.

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN

Bolsaría 40.
T. 963 911 538
Trabanco.

LA TASKA, SIDRERÍA

Canovas. C/ Conde Altea, 39.
T. 963 819 444

Alfahuir.

Avd. Valladolid, 5
T. 963 697 700. Sidra Cortina
www.lataskasidreria.es

**RESTAURANTE LA CHARCA**

Juan Álvarez Mendizaga 7
T. 915 47 28 94
Mejor cachopo Madrid 2018

TASCA ONDARROA BARAJAS

Avda. de Logroño, 393
T. 913 058 510
Fanjul.

DIEGO, SIDRERÍA.

Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA

DESCARGA.
Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte**HOTEL GUADALIX.**

Ctra. Nacional 1 San Agustín de
Guadalix
T. 91 84 33 166.

EL TRISQUEL, SIDRERÍA

ASTURIANA.
Sector Foresta, 43 (Acceso por
Avd. Colmenar) 28760 Tres
Cantos
T. 912 419 909

LA PARRILLA DE COLMENAR.

Madrid 2. Colmenar Viejo
T. 918 45 80 22
Trabanco

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN

Magdalena 48. El Vellón
T. 651 881 868
Trabanco normal y d'Escoyeta

Madrid Sur

EL EMBARCADERO, SID.
Pintor Velázquez 30 Móstoles
T. 911728448. Trabanco
www.elembarcadero.es

INGAZU, REST. SIDRERÍA.

Paseo de Castilla 7 - Alcorcón
T. 910 22 44 89
Cortina, Villacubera, Menéndez

EL CAMPANU, SID REST.

Las Moreras s/n Parcela 1 -
Nave 94. Ciempozuelos
T. 911345196
Fanjul

Madrid Este**LA MANJOYA. PRODUCTOS**

ASTURIANOS
Nave 102, Calle el Electrodo,
72. Rivas-Vaciamadrid
T. 639 18 28 79

EL LAGAR DE RUSTY.

Calle Mayor, 68. Alcalá de
Henares
T. 910 41 77 34

LA MINA, SIDRERÍA.

Rioja 1. Torrejón de Ardoz
T. 910 574 576
Trabanco, Coritna

Madrid Oeste**SIDRERÍA LA SANTINA**

Ctra Las Rozas -El Escorial Km
15,500
T. 918 580 244.

SIDRERÍA ANTOJU.

Avd. Nuevo Mundo, 7
Boadilla del Monte
T. 910 398 853
Menéndez y Val d'Ornón

ASADOR DE BULNES.

Copenhague 10
Las Rozas
T. 914 49 76 75
Trabanco Cosecha Propia

LA PLANCHITA DE LOS**NACHOS.**

Alfonso XII, 6
Becerril de la Sierra
T. 918 53 74 91
Cortina

EL BOSQUE DE XANA.

Honorio Lozano 14. Collado
- Villalba
T. 682 20 54 83
Viuda de Angelón.

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN**LURRALDEA**

Kale Nagusia 48. Astigarraga
Gipuzkoa
T. 943 550 575

GIPOZKOAKO**SAGARDOGILEEN****ELKARTEA**

Navarra Oñatz, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

OIHARTE SAGARDOTEGIA

Irukarate-gain auzoa. Zerain.
Gipuzkoa / T.680 171 291
Oiharte, Ama Oiharte, Label,
ecológica

EL CHIGRE ALI 13

Av. Los Huetos 13
Vitoria / Gasteiz
T. 660 328 837

KUARTANGO**SAGARDOTEGIA**

Zuhatsu Kuartango Entitatea,
10,
Zuhatsu Kuartango, Araba
T. 699 74 77 30

PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA**ENDOVÉLICO**

R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.

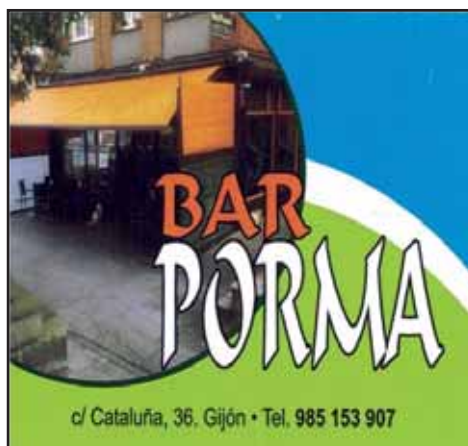
Sidra de les naciones celtes

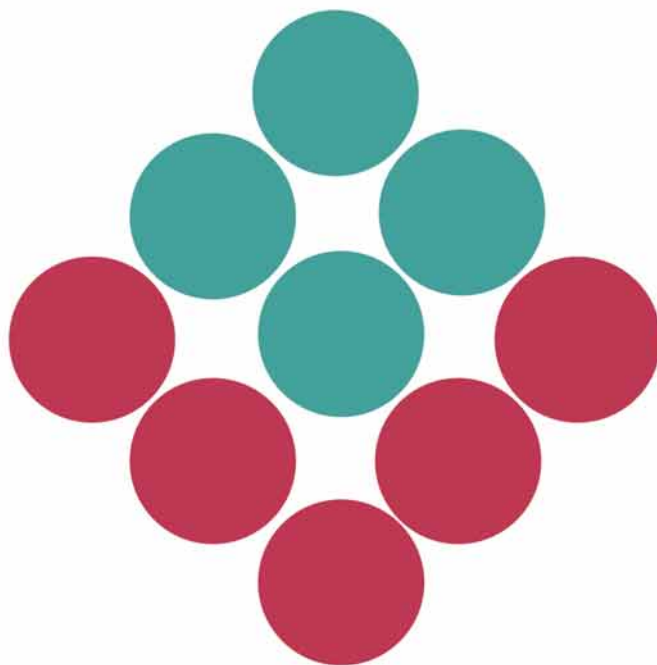


CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.

Industria 69. Badalona
(Barcelona)
T. 933999507-660032320
Cocina típica Asturiana, producto
gourmet. Especialidad en carnes
asturianas, fabadas embutidos y
cabrales DOP Viuda de Angelón.





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

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

¿N'ASTURIES LLUEVE?
SÍ, SIDRA (JR) DOP

