

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

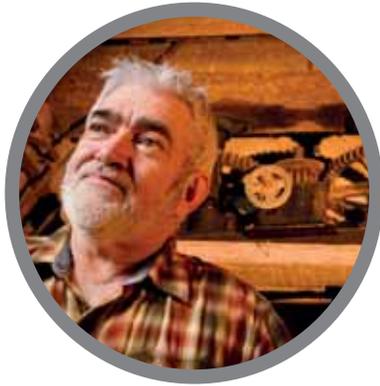
Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS



La excelencia en el escanciado eléctrico



ÓSCAR FLÓREZ	9
“NECESITAMOS UNA ESCUELA PARA QUE LA GENTE APRENDA A ELABORAR”	
FITUR 2021.	
APUESTA POR EL SIDRATURISMO Y LA GASTRONOMÍA DE LA TIERRA	14
POR LLUGONES CON SIDRA JR	22
EL DUERNU / LA ESCUELA / MESÓN SUIZA	
CHIGRERU RECIÉN ESTRENÁU. EDUARDO RODRÍGUEZ, SIDRERÍA QUERCUS	26
CASA COBRANA. SIDRA Y COCINA ASTURIANA EN UN ENTORNO EXCEPCIONAL	27
SIDRERÍA ENDOVÉLICO, UN LUGAR MÁGICO EN OPORTO	28
PANIZALES, LA SIDRA HONESTA	30
LAS CIDERS, LA NUEVA APUESTA DE LOS LLAGARES	34
BOTELLAS Y VASOS DE SIDRA EN EL MUSEO DE BELLAS ARTES DE ASTURIAS	38
MANUEL G. BUSTO	42
LA DOP SIDRA DE ASTURIAS ESTRENA FORMATO	
ARMONIZAJES CON SIDRA	43
UN VIAJE POR LA COCINA CHECA Y SUS INTERESANTES SIDRAS. Bacha Cider, Provoco, Sascha Kolowrat, První Pražské, Cidérka, Cider Bohemia, Rossbach Cider	
TOMA UN CULÍN	52
LOS ALPES: SIDRES, LLICORES Y AUGUARDIENTES D'ALTA MONTAÑA	51
TOMA OTRU CULÍN	56
ASTURIAS GASTRONÓMICA	57
EL MEJOR CACHOPO DE ESPAÑA	
EL MEJOR CACHOPO DE ASTURIAS	
ASTURIAS EN MADRID FUSIÓN	
¿LA MEJOR FABADA? LA DE LA CONSISTORIAL, EN MIERES	
ENTREGA DE LOS PLATOS DE OTRO DE RADIO TURISMO	
ENCAMIENTOS	72
ACTUALIDAD	74
RENOVACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP SENTÍU HOMENAXE A CARLOS JAVIER ALONSO	
DESCUBRE TRANSILVANIA	
TORNEN LES VISITES GUIAES A EL GAITERO	
PIENSOS LAGO “ESTO YE COMO L'IKEA DE LA SIDRE”	78
LA SIDRA EN PALABRAS	80
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	82
AFAYAIVOS	84
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	85



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



www.issuu.com/lasidra.as



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



@revistalasdrida



LA SIDRA

Xunu 2021

Númeru **206**

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

Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Semeya: Flavio Lorenzo

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 / Inaciu
Hevia / Manuel G. Busto
Leticia Mata / Llucía
Fernández / Fonsu
Álvarez

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández
infoasturiancider@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

<p>A Sidra natural Alonso</p> <p><i>Lagar en Ciñu</i> Puente Cabrón, 38 Telf. 670 720 557</p> <p><i>Chigre en Sama</i> C/ Claudio Sánchez Albornoz, 7 Telf. 984 085 930</p>	<p>Llaneza</p> <p>Fonciello</p> <p>Lagar Fonciello Fonciello, s/n 33199 Siero-Triana Asturias. Tfno 985740724 www.sidrafonciello.com sidrafonciello@sidrafonciello.com</p>
--	---

Entamu / Editorial

La progresiva relaxación de les restricciones sanitaries aplicaes a la hostelería trae un aire nueu pa un seutor que sufrió perespecialmente l'andanciu del Covid-19 y la so polémica xestión sanitaria.

Paez que la situación va normalizando, y con ello'l seutor de la sidre escomienza col necesariu despegue dempués de tanta inactividá. Foron munchos los que quedaron pel camín, nel tarrén humanu y empresarial, y asistimos a toa una demostración de vitalidá, inxeniu y resiliencia del seutor de la mazana y la sidre nunos duros momentos nos que'l "Principado" quedó de nueu n'evidencia dexando a tol seutor nun inaceptable estáu d'indefensión, que contrasta col tratu recibíu notres comunidaes del Estáu, onde sidre y mazana cunten con menor enraigonamientu ya importancia pero onde nidiamente hai un mayor compromisu y capacidá.

En positivu hai de destacar l'aceptable presencia d'Asturies en FITUR 2021, y el so claru apuesta pol sidreturismu, llega con decenas d'años de retrasu, pero paez que va en serio. Destacar tamién l'avance que supón la presencia con estand propiu en Madrid Fusión y el notoriu papel que tovieron los profesionales asturianos de la hostelería. Asina memso, ye de solliniar en dambos, la notable presencia y participación de la DOP Sidre d'Asturies, qu'enancha los sos horizontes progresivamente y aumenta la so capacidá d'incidencia, tantu dientru comu fora'l país.

Per otru llau, tornaron los eventos gastronómicos como'l de la fabada, el de los cachopos o la entrega de los Platos d'Oru, colo qu'ello supón pa la dinamización del seutor, y yá ta camentándose na recuperación de les fiestes de prau, y en xeneral del restu de celebraciones sidreres o vinculaes a la sidre cuyu caltenimientu taba en cuestión.

Eso sí, habría qu'esperar que dempués de les nefastes consecuencias de la masificación turística promovía dende'l "Principado" esti añu sepan faese meyor les coses, y nun se cometan los mesmos erros, proque nun podemos permitirnos un nueu repunte del andanciu.

Agora toca esfrutar de la sidre, y esti añu ila sidre ta perbono!!

La progresiva relajación de las restricciones sanitarias aplicadas a la hostelería trae un aire nuevo para un sector que ha sufrido muy especialmente la pandemia del Covid-19 y su polémica gestión sanitaria.

Parece que la situación va normalizando, y con ello el sector de la sidra comienza con el necesario despegue después de tanta inactividad. Han sido muchos los que han quedado por el camino, en el terreno humano y empresarial, y hemos asistido a toda una demostración de vitalidad, ingenio y resiliencia del sector de la manzana y la sidra en unos duros momentos en los que el "Principado" ha quedado de nuevo en evidencia dejando a todo el sector en un inaceptable estado de indefensión, que contrasta con el trato recibido en otras comunidades del Estado, donde sidra y manzana cuentan con menor arraigo e importancia, pero donde claramente hay un mayor compromiso y capacidad.

En positivo hay que destacar la aceptable presencia de Asturias en FITUR 2021, y su clara apuesta por el sidreturismo, llega con decenas de años de retraso, pero parece que va en serio. Destacar también el avance que supone la presencia con estand propio en Madrid Fusión y el notorio papel que han tenido los profesionales asturianos de la hostelería. Así mismo, es de subrayar en ambos, la notable presencia y participación de la DOP Sidra d'Asturies, que amplía sus horizontes progresivamente y aumenta su capacidad de incidencia, tanto dentro como fuera del país.

Por otra parte, han vuelto los eventos gastronómicos como el de la fabada, el de los cachopos o la entrega de los Platos de Oro, con lo que ello supone para la dinamización del sector, y ya se está pensando en la recuperación de las fiestas de prau, y en general del resto de celebraciones sidreres o vinculadas a la sidra cuyo mantenimiento estaba en cuestión.

Eso sí, habría que esperar que después de las nefastas consecuencias de la masificación turística promovida desde el "Principado" este año se sepan hacer mejor las cosas, y no se cometan los mismos errores, porque no podemos permitirnos un nuevo repunte de la pandemia.

Ahora toca disfrutar de la sidra, y este año ila sidra está muy buena!

Lisardo
Álvarez,
Cosechero
de Grao

La sidra, con manzana asturiana.



Pide sidra con
denominación,
la auténtica.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





Sidra Shop

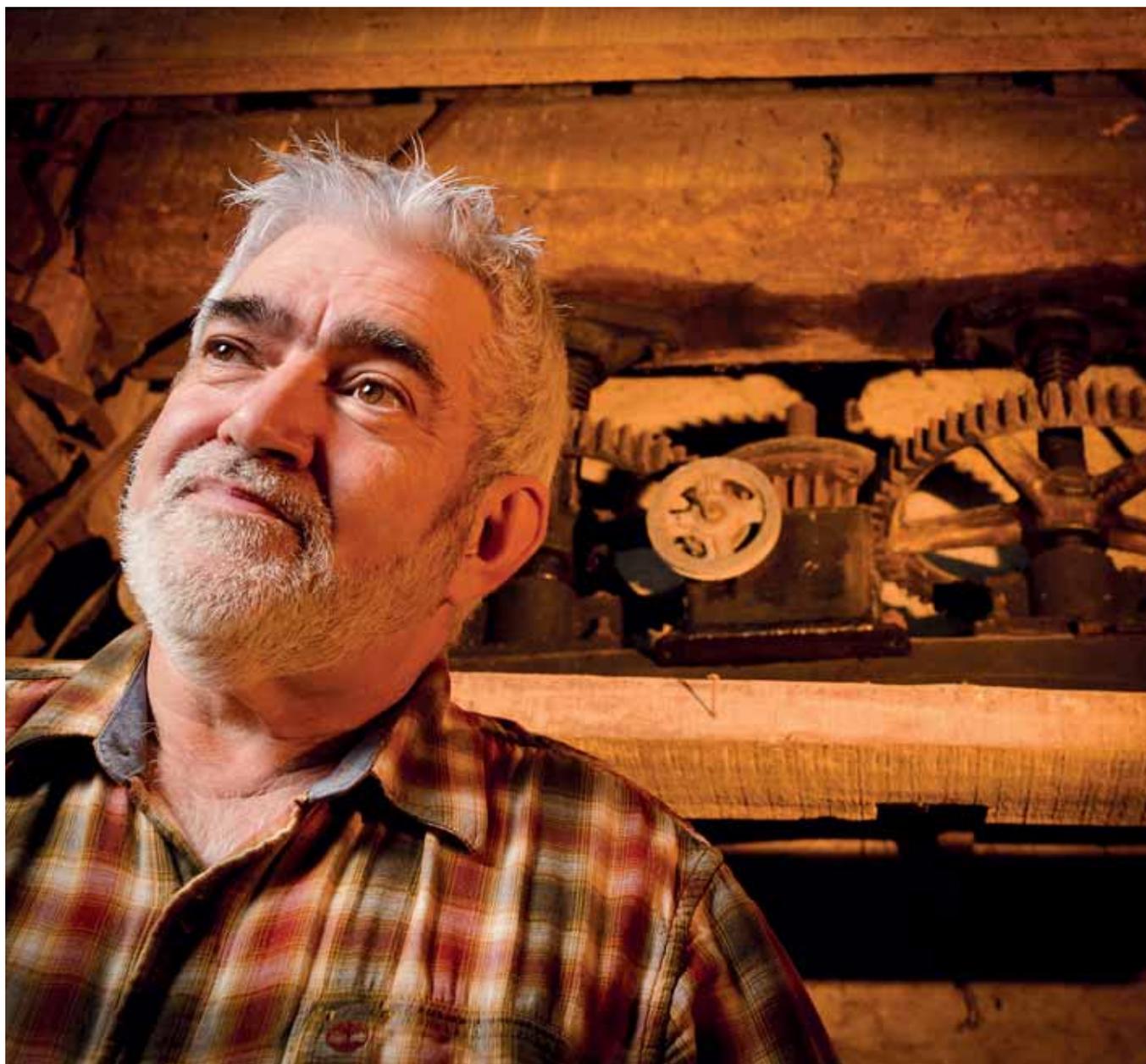
www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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

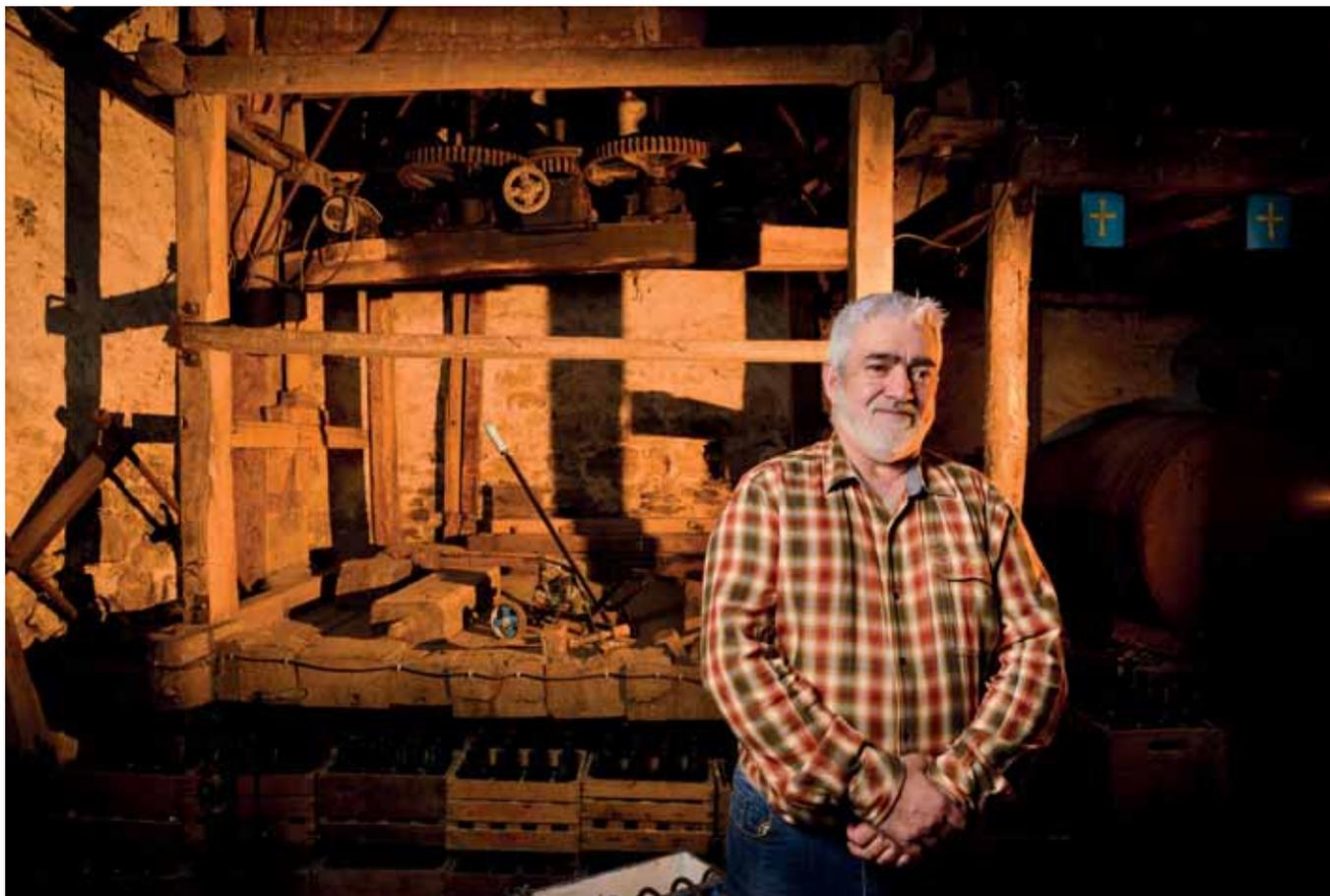


“Necesitamos una escuela para que la gente aprenda a elaborar”



Oscar Flórez nun dexa de camentar en formes de faer que la cultura de la sidre se reconozca y evolucione.

ÓSCAR FLÓREZ, PORTAVOZ DE LA ASOCIACIÓN DE FOMENTO DE LA SIDRA TRADICIONAL, EXPLICA EN ESTA ENTREVISTA LAS DIFERENTES INICIATIVAS PARA EL IMPULSO DE LA ELABORACIÓN CASERA Y LOS PROYECTOS A FUTURO PARA QUE LAS NUEVAS GENERACIONES SE INTERESEN POR MANTENER ESTA IMPORTANTE ACTIVIDAD



Oscar posa xunta un llagar de 92 años d'antigüedad, defendiendo la sidre tradicional..

Durante esta pandemia se ha puesto de manifiesto la importancia de contar con producción propia, ¿ha pasado así con la sidra casera?

¡Claro! Los productores de sidra casera fueron los que pudieron beber sidra tranquilos, porque como no se podía ir a los chigres... la solución era lo de casa. Fueron los que verdaderamente tomaron sidra con tranquilidad. Aunque también se incrementó la venta de sidra comercial a particulares, algo que anteriormente no se hacía mucho. Pero los que tomaban sidra casera pudieron seguir como siempre.

Este año se espera que sea de gran cosecha, ¿se mayará más que el anterior?

Sí. Normalmente en casa se maya cada dos años, es la tradición. ¿Por qué? porque es cuando hay más manzana. Los toneles se van a llenar de sidra.

¿Es difícil elaborar sidra casera?, lo preguntamos para las personas que quieran comenzar con esta actividad

Todo es difícil cuando no se sabe. Hay que tener cuidado y estar pendiente del producto. Pero muy difícil, muy difícil no es. Eso sí, tienes que disponer de tiempo, de medios, de un local apropiado. Hay una serie de requerimientos que no todo el mundo puede cumplir si se reside, por ejemplo, en un piso. Por eso nosotros hemos propuesto que se pongan en marcha unas sociedades para que la gente que viva en la ciudad pueda elaborar sidra con una persona que cuente con un llagar de casa. Hay gente que se prestaría con gusto. Te dicen: 'compra tú el tonel, lo tienes aquí y vienes a mayar conmigo'. Esa era una idea que estábamos planificando y que con la pandemia paramos

“Hai llagareros que se prestaríen con gustu a ensiñar cómo facer sidre”

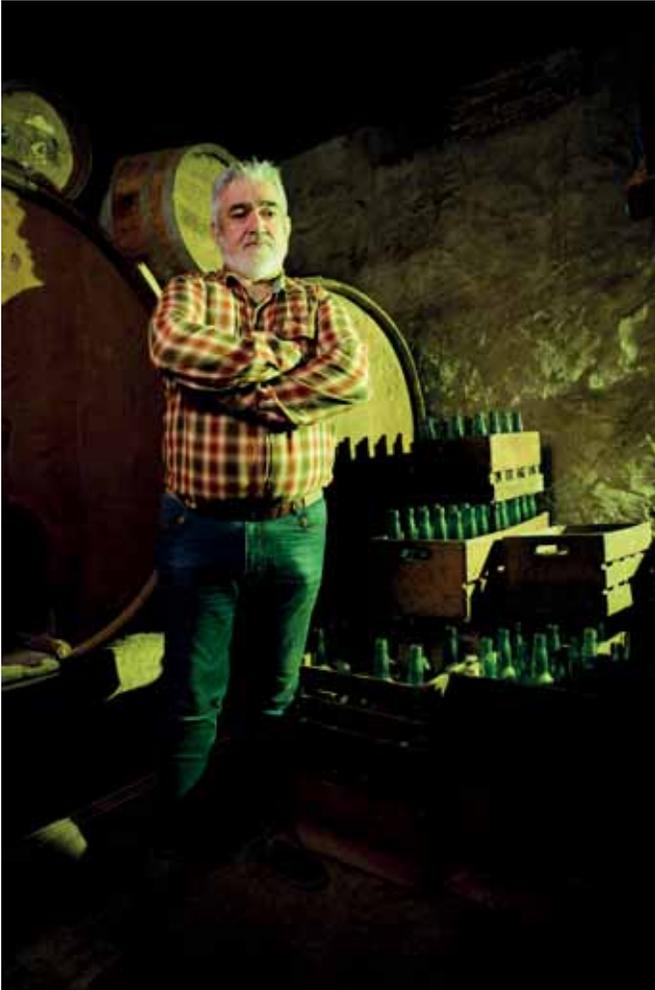
en seco, como muchas cosas.

Desde la Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional han ayudado a mucha gente a empezar...

Claro, porque acudían a nosotros para pedirnos información y lógicamente se la aportábamos y les decíamos qué necesitaban para comenzar. Más adelante realizamos cursos de formación para principiantes. Nosotros ayudamos a todos los que nos llamaron. Por eso queríamos dar un paso más... que la gente que esté interesada, pueda hacer sidra empezando con alguien que ya sepa. La asociación puede ponerlos en contacto para esa colaboración. Creemos que esa pedagogía es necesaria para que la gente vea cómo es el proceso, desde el inicio hasta el final. Y para el siguiente año, ya el interesado puede adquirir lo que necesite.

¿Y ahora que empieza una cierta estabilización, se recuperará el proyecto?

Sí. Además creo que necesitamos una escuela de sidra para que la gente aprenda a elaborarla. Hace unos seis años pusimos un stand en el mercado de Oles y estuvimos enseñando a los niños a mayar, pero también hicimos una encuesta a la gente que pasaba por allí para saber si estaban dispuestos o les gustaría hacer sidra... Y nos dimos cuenta de que había muchísima que sí. Y también de que el no contar con



Óscar Flórez siempre acompañáu de maera, piedra y cristal.

un espacio adecuado era el principal impedimento, pero que si se contaba con él, esa gente por supuesto que se animaría, sobre todo habitantes de centros urbanos.

Esa iniciativa además ayudaría a preservar y transmitir esos conocimientos...

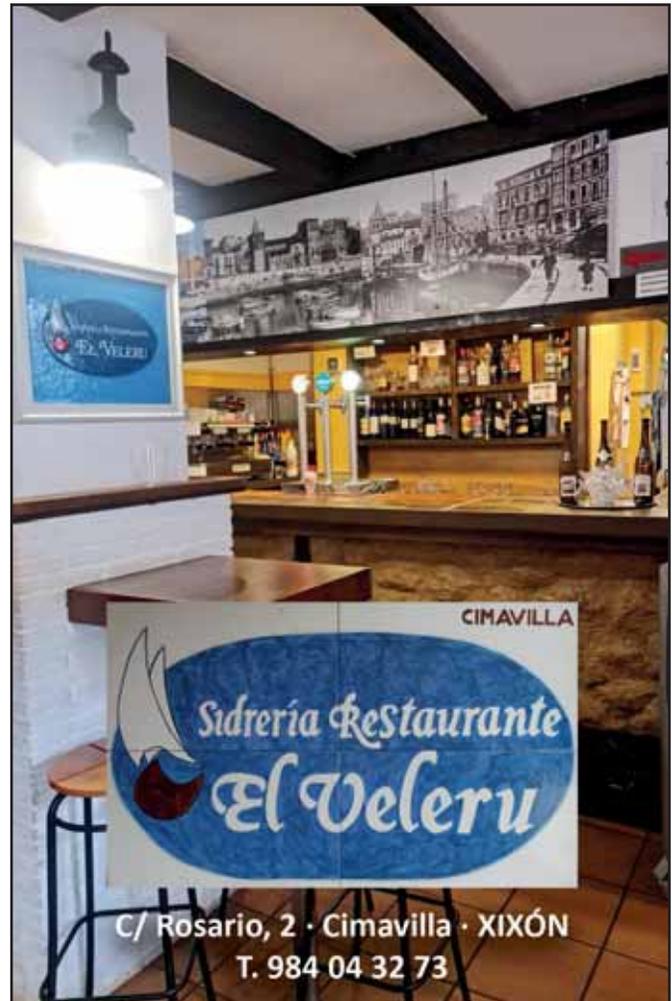
La sidra casera es nuestra cultura y la tenemos que defender e impulsar. La sidra es un producto exclusivo, no hay nada en el mundo que se escancie como el nuestro. Además, cuando viene gente de fuera y ve los concursos, automáticamente los relacionan con una tradición. Por eso seguimos luchando, porque la gente responde, tanto habitantes de Asturias como los que vienen de otras partes. Incluso hay quienes planifican sus vacaciones para poder asistir.

Además los certámenes hay ayudado a la elaboración de la sidra casera, ¿no?

La producción ha aumentado exponencialmente. Gracias a los concursos los jóvenes han descubierto que se puede hacer sidra en casa con el llagar del abuelo. Mucha gente joven ha empezado con ilusión a elaborar sidra de nuevo.

Este año la mayoría de los concursos no se van a celebrar debido a la pandemia...

Los concursos de sidra que más éxito tienen son los que incluyen degustación popular. Y ese tipo de actividades están condicionadas ahora mismo a unas medidas de seguridad que no se pueden garantizar.



C/ Rosario, 2 · Cimavilla · XIXÓN
T. 984 04 32 73

vinos
LA
PA
JE
RA

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

“Muncha xente mozo escomenzó con ilusión a ellaborar sidre de nuevo”

De ahí que la mayoría se suspendan. Para el año que viene estaremos vacunados, así que esperamos que estos concursos vuelvan con normalidad.

¿Dónde se celebran concursos de sidra casera?

En Sariegu –el más antiguo y que comenzó en 1995– y luego en 2006 empezamos nosotros, con el de Villaviciosa. Y a partir de ahí en Siero, Xixón, Piloña, Ribeseya, Colunga, Nava, Onís, Mieres y Salas. Aparte está el Premio Mundo Collada a la Mejor Sidre Casero d’Asturies al que se presentan productores de unos 25 concejos. Ese concurso comenzó en el año 2006. Es un certamen donde las personas se muestran muy interesadas en participar.

¿Por qué lleva el nombre Mundo Collada?

Mundo Collada fue enólogo de El Gaitero y fue él quien nos ayudó a empezar con este curso en Villaviciosa. Lo hizo desinteresadamente y nos dio el empujón que necesitábamos para que esto llegara a donde estamos ahora. El concurso de Villaviciosa es el más multitudinario, el de mayor afluencia, somos alrededor de 100 participantes. Por otro lado, el certamen de toda Asturias empezó realizándose en Xixón, pero no tuvo mucho éxito. Entonces el ayuntamiento propuso que nos ocupásemos nosotros, lo

hicimos, y fue mucho mejor. El siguiente año se hizo en Sariegu, pero no fue muy bien. De manera que se decidió que se celebrase siempre en Villaviciosa. Es lo que la gente de Asturias quiere, es donde mejor responde. Además, los diferentes equipos de gobierno del ayuntamiento nos han respaldado siempre, todos. Y quisimos hacer un homenaje a Mundo Collada poniendo al certamen su nombre, por toda la labor que hizo por la sidra a lo largo de su vida.

¿De manera que la sidra casera es una tradición que no se está perdiendo?

No, en absoluto. Aparte, nuestra asociación ha llevado a cabo diversas iniciativas para que los productores de casa se actualicen. Hemos hecho cursos, talleres, jornadas de la sidra... Intentamos que los elaboradores se diesen cuenta de que en casa está todo muy bien, pero que también hay que ponerse al día. Hay que renovar el instrumental, la infraestructura, controlar la sidra desde el momento en el que se maya y durante toda la producción. Y la sidra ha mejorado en calidad en un 200%, por lo menos. Y eso ha sido en buena parte gracias a los concursos por una razón clara y evidente: los participantes pueden probar la sidra de otros. Así se dan cuenta de los problemas que puede tener la suya, o no. Comparar es muy positivo. Y la gente se ha entusiasmado. Por eso en muchos concursos verás que llevan a sus familiares y amigos, para que degusten tanto la sidra propia como la de otros. Y de ahí salen críticas constructivas.

¿Cuáles son las principales diferencias entre una sidra casera y una comercial?

Son sidras muy diferentes. La casera está pensada y

El portavoz d’Asociación de Fomentu de la Sidre Tradicional recibímonos nel llagar de la sidrería El Mancu.



diseñada para consumir uno mismo, en su hogar, con familia y amigos. Cada sidra casera tiene su propia personalidad, distinta a la de otros elaboradores. Los productores utilizan sus manzanas, sus procedimientos, son sidras muy variopintas y diferentes unas de otras.

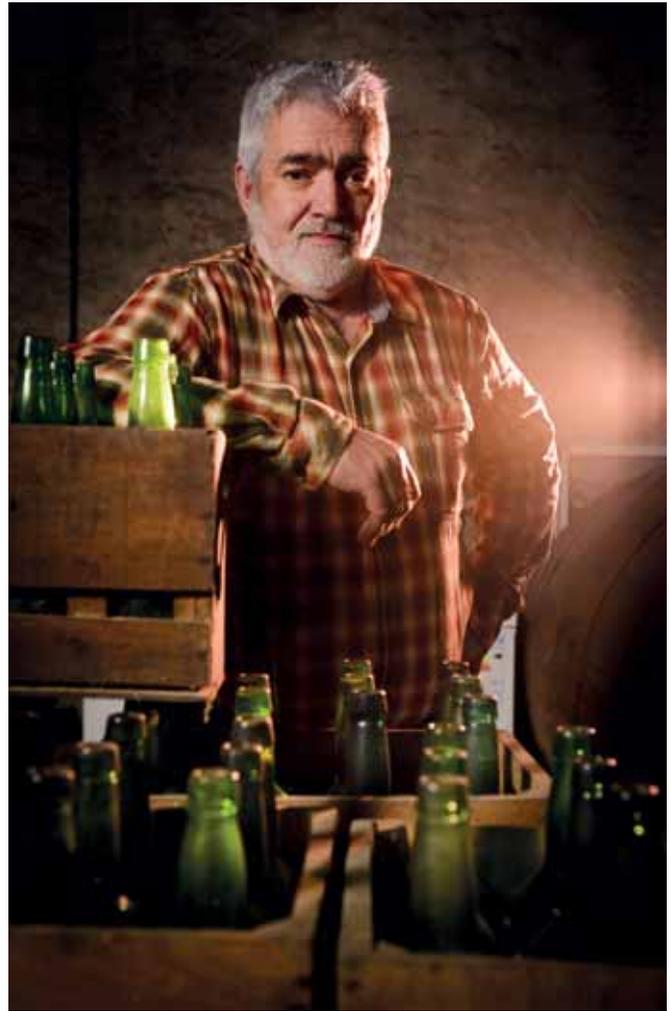
Y además no tiene añadidos...

No los tiene, pero es que tampoco tiene muchos la comercial. Lo que más se controla en la sidra es el frío. Y el frío no es ningún químico. Mucha gente dice: 'esta sidra está muy quimicada'. Bueno, no es así. Se pone más el acento en el control de la fermentación, como también se debería de hacer en el llagar de casa. También deberíamos de hacer más controles analíticos en las sidras caseras, desde el mosto, para saber qué producto tenemos y qué podemos obtener.

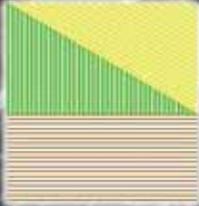
¿Qué es lo más difícil de valorar en un concurso, qué se busca en una buena sidra casera?

Se busca exactamente lo mismo que en una sidra comercial. Es más, a los concursos van muchos llagaderos como parte del jurado. ¿Que vas a encontrar muchos más matices? pues sí. Hay mucha más variedad, una gama de aromas más amplia, también de sabores, pero se busca exactamente lo mismo: que tenga buen olor, que tenga buen sabor y que presente bien en vaso. Y a partir de esos tres conceptos, esa sidra es buena.

 Testu: E. Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez



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

 **Renovables
Asturias**

FITUR 2021

Apuesta por el Sidraturismo y la gastronomía de la tierra



Presentación del Clú de Productu Sidraturismu, empezando pela manzorga: Tino Cortina, nesí momentu tovía presidente de la DOP Sidre d'Asturies; Ana Soberón, del Clúster Turismu Rural; Begoña López, direutora xeneral de Desencolcu Rural, y la viceconsejera de Turismu, Graciela Blanco.

El espacio de Asturias en la feria fue reconocido con el 'Premio al Mejor Estad Sostenible'; además la presencia del país se saldó con 120 reuniones técnicas y casi 1.600 contactos comerciales. En cuanto a cifras de asistencia, más de 2.000 personas acudieron y recabaron información sobre la oferta turística asturiana en el pabellón durante los cinco días del encuentro más importante del sector turístico en el Estado, en el que, una edición más, la sidra tuvo una importante presencia



Enriba y escomenzando pela manzorga: Graciela Blanco, viceconsejera de Turismu, Ana Soberón, de la Mesa de Turismu de la Fade, y Cecilia Pérez, presidenta de la FACC. Abaxo: diseño del estand d'Asturies.

El objetivo es revitalizar el sector, y para ello, ofrecer un destino turístico atractivo, diferente y con una amplia gama de actividades es uno de los puntos clave de la estrategia a seguir. Y dentro de ella, la cultura sidrera asturiana resulta esencial por diversos motivos. En primer lugar porque es el elemento diferencial que ofrece Asturias con respecto a otros territorios. Para vivir la cultura sidrera, hay que visitar nuestro país. No hay nada igual en ninguna otra parte del mundo a pesar de que existan territorios, regiones o localidades que aseguren que la sidra es uno de sus principales productos. Nada como en Asturias. Nuestros visitantes viven la cultura de la sidra desde el primer momento en el que ponen un pie aquí. Nada es comparable.

En segundo lugar porque la cultura sidrera abarca a la gran mayoría de celebraciones, ferias y certámenes que se llevan a cabo durante los meses de verano, y también en otoño e incluso en invierno. Otro punto a destacar es que la sidra es un producto que va ganando relevancia dentro del mercado gastronómico mundial al ser una bebida sostenible, que cuida el entorno y que fija población en el mundo rural. A todo esto hay que sumar el creciente interés por el 'turismo experiencial', donde los viajeros no solo buscan ver o conocer un determinado sitio, sino también formar parte de este a través de actividades que los hagan sumergirse en la forma de vida del lugar. Por eso Asturias debe apostar por la cultura sidrera como uno de los ejes de acción



para atraer el turismo y en Fitur dio buena muestra de ello.

La Feria de Turismo se celebró del 19 al 23 de mayo en la Feria de Madrid. Ese primer día, Asturias presentó sus cuatro pilares básicos para la estrategia turística. Esta se elaboró mediante un proceso participativo con agentes públicos y privados, y a través de un estudio de la coyuntura general y de los destinos competidores. Para ello se realizaron 524 encuestas al sector, 834 encuestas en redes sociales, 40 entrevistas personales, 24 a prescriptores, siete sesiones de presentación y mesas de trabajo sectoriales con 211 integrantes.



Enriba: Actividad de 'El floriar del pumar' en Cabranes. /Abaxo: actividad de 'El floriar del pumar' en Nava; dambes de la Contorna la Sidre.



Cuatro pilares para el turismo

“Asturies goza de un buen posicionamiento y una marca de alto reconocimiento en los mercados” indicó la consejera de Cultura, Política Llingüística y Turismo, Berta Piñán, quien explicó la estrategia de turismo 2020-2030 en función de cuatro pilares esenciales: la sostenibilidad, la autenticidad, la identidad y la calidad de recursos y servicios. “Asturies aspira a que el turismo sea un impulsor sostenible de la economía y de la sociedad en beneficio de las generaciones futuras”, dijo.

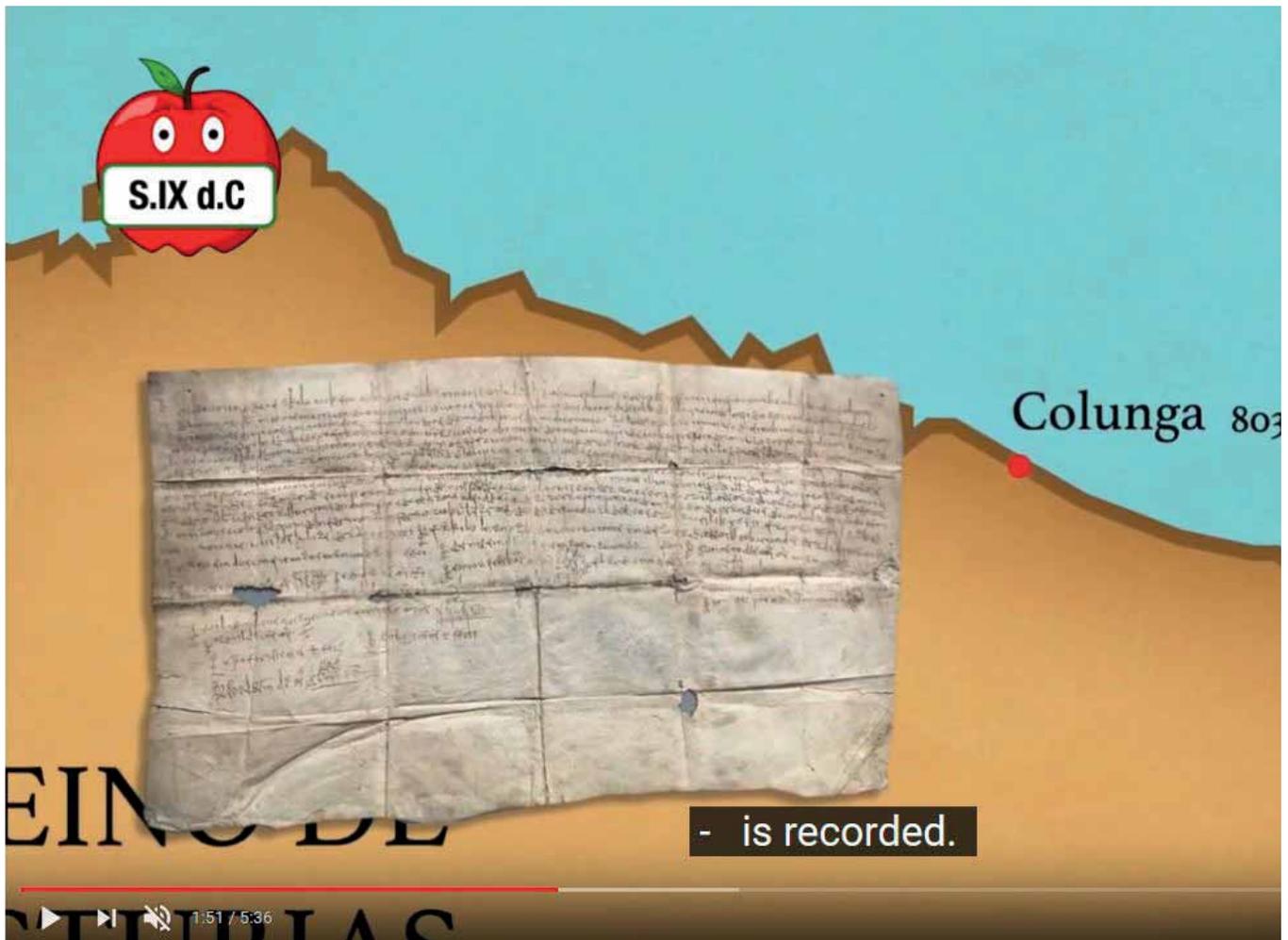
Para lograr estos fines, el proyecto incluye una serie

de objetivos que permitirán diseñar un nuevo modelo basado en los puntos fuertes de la oferta asturiana, cuyo éxito ha quedado demostrado, y a los que se incorporan nuevas herramientas: la apuesta por la desestacionalización, la búsqueda de nuevos mercados, el impulso a la innovación y la digitalización, el desarrollo de una estrategia de inteligencia turística propia y la incorporación de una tecnología turística de vanguardia.

La consejera también señaló las tres líneas del plan de acción para turismo. De ellas destacamos, la segunda, dirigida al desarrollo de un modelo de turismo sostenible, para que pueda convertirse en una herramienta eficaz de posicionamiento y en una referencia para otros destinos. Así, el plan apuesta por la activación de nuevos recursos y la optimización de los actuales, así como por la creación de mejores infraestructuras. También pretende impulsar los productos temáticos, entre los que tendrán prioridad, inicialmente, el senderismo y el cicloturismo, el Camino de Santiago, el turismo industrial, la gastronomía, el ecoturismo y el turismo de congresos y eventos.

Sidraturismo

El stand de Asturias en Fitur también acogió la presentación del Club de Producto de Sidraturismo, que tiene como objetivo reunir al sector sidrero y al turístico para promover y difundir la cultura de la sidra como recurso diferencial. Este club ha tomado



Vídiu de la DOP Sidre d'Asturies sobre la cultura sidrera asturiana presentáu en Fitur.

el testigo de la labor desarrollada por los impulsores del proyecto: el Clúster de Turismo Rural de Asturias y el Consejo Regulador de la DOP de la Sidra de Asturias como socios beneficiarios; además del Clúster Agroalimentario de Asturias -Asincar- y el gobierno, como socios colaboradores.

Su objetivo es la adhesión de todas las empresas interesadas y la puesta en marcha de los planes de marketing y comercialización de los productos y servicios de las empresas que van a formar parte del club.

Durante la presentación, se estrenó un video sobre la cultura e historia de la sidra asturiana, resaltando el papel del país como cuna de la sidra

a nivel mundial y que se puede visualizar por medio de este enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=iAMbpoPQa8M&t=2s>

Posicionamiento gastronómico

En Fitur también se presentó una guía de referencia para impulsar la gastronomía. La viceconsejera del ramo, Graciela Blanco, destacó la relevancia y las implicaciones económicas y sociales vinculadas a este sector y subrayó su "naturaleza transversal, al comprender tanto al sector primario y agroalimentario como al de la restauración, la hostelería y el turismo, además de ser referencia de valor para la imagen global de la comunidad". Añadió también que esta



Primer premio 2021



LA MEJOR FABADA
DEL MUNDO



1er Premio
Ajustamiento
de Villavieja
Asturias 2021



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



Graciela Blanco presenta el plan de gastronomía en Fitur.

actividad es “un instrumento de cohesión social y territorial”, y ha destacado “su potencial económico y su capacidad para fijar población y empleo en la zona rural”.

El plan establece tres ejes vertebradores, que definen la singularidad y la identidad gastronómica asturiana: Un entorno privilegiado, en el que la biodiversidad, la preservación del medio ambiente y el mantenimiento de prácticas agrícolas y ganaderas tradicionales han propiciado una cultura gastronómica profundamente arraigada en los recursos autóctonos. En segundo lugar, un producto de calidad al que ha contribuido el importante trabajo de valorización de elaboraciones tradicionales realizado en los últimos años. Y en tercer lugar, sus profesionales de alto nivel en la restauración y la producción, “que son reconocidos en foros de prestigio, que han sabido interpretar esta actividad en Asturias desde una mirada personal y que, en muchos casos, representan auténticas sagas familiares” dijo.

Marca asturiana

También se insistió en la necesidad de contar con

una marca que fije y comunique de manera eficaz la singularidad gastronómica del país y que sea capaz de integrarse en la imagen global de Asturias como ‘Paraíso Natural’. Así, Blanco señaló que la marca-territorio que con más acierto reúne y relaciona nuestro medio natural, producto y cocina es: “Asturias, Paraíso Gastronómico, Cocina de Paisaje”.

Uno de los puntos a los que más importancia otorga este plan es la participación asturiana en los principales foros gastronómicos, pero también en la captación de otros de primer nivel. Ejemplo de ello es la organización de los World Cheese Awards que se llevarán a cabo en Uviéu a finales de año y también su presencia en congresos como Madrid Fusión

Además, también hay que destacar la celebración en septiembre del I Congreso Internacional de Mujeres, Gastronomía y Mundo Rural. Este congreso permitirá que cocineras y productoras de la mayor proyección y relevancia internacional puedan compartir su experiencia durante los tres días que durará el encuentro. Esta primera edición, que tendrá sedes en Xixón, Piloña y Colunga, y profundizará en la cocina con raíces y reivindicará el protagonismo





Fabada, ún de los platos identitarios d'Asturies.

de la mujer en la gastronomía.

Asturies a lo Grande

Otra iniciativa presentada en Fitur y concebida dentro del grupo de trabajo del sector, en la que participaron más de 450 empresas asturianas. Consiste en un programa de incentivo al consumo turístico fuera de temporada alta. 'Asturies a lo Grande' permite, a quienes reserven dos o más noches de estancia en alguno de los establecimientos adheridos o agencias de viajes autorizadas, el acceso a un catálogo de más de 140 actividades y propuestas para disfrutar durante su estancia sin coste añadido.

El programa ofrece más de 12.000 plazas en actividades de turismo de aventura, ecoturismo, visitas guiadas, entradas a instalaciones culturales, sesiones de bienestar, visitas a centros de producción agroalimentaria o el disfrute de menús degustación en los establecimientos miembros de las marcas de calidad gastronómica del Principado: Mesas de Asturias y Sidrerías de Asturias-Calidad Natural.

Este programa ya se encuentra disponible en la red, a través de la dirección www.asturiasalogrande.es y permitirá acceder a estas ofertas desde el 1 de junio y hasta el 21 de diciembre, con la excepción del periodo entre el 15 de julio y el 31 de agosto, en el que no estará vigente.

Mejor stand sostenible

La presencia de Asturias en Fitur se saldó con 120 reuniones técnicas y casi 1.600 contactos comerciales. Además, el compromiso del país con la sosteni-

XXVII
CAMPEONATO OFICIAL
de ESCANCIADORES

PATROCINAN

CAJA RURAL DE ASTURIAS

otea?

ORGANIZAN

CAJA RURAL DE ASTURIAS

aesa

CULTURA SIDRERA ASTURIANA

PRIDA
Restaurante
Sidrería

NAVA

Casa de Comidas

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

FINALISTA 2020
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERIA PRIDA

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



La consejera Berta Piñán nel estand d'Asturies en Fitur.

bilidad fue reconocido con el Premio al Mejor Estand Sostenible. Impulsado por Fitur en colaboración con el Instituto de Turismo Responsable, el galardón tiene en cuenta el impacto de las acciones orientadas a la sostenibilidad, su grado de innovación y el esfuerzo en su aplicación.

Las medidas sanitarias establecidas por la organización condicionaron la dinámica y el aforo de esta última edición, centrada en la reactivación del sector tras las restricciones por la pandemia, y en la que Asturias ya había adaptado su espacio turístico con una orientación más profesional.

El diseño de actividades y presentaciones se realizó

de acuerdo con las aportaciones de la Federación Asturiana de Concejos y la Federación Asturiana de Empresarios, lo que se plasmó en un programa eminentemente profesional, que incluyó cinco presentaciones de proyectos y productos.

Durante el fin de semana, la propia configuración de la instalación y, sobre todo, su galería multimedia de nueve metros con audiovisuales de los principales recursos turísticos de Asturias, animaron la participación de las más de 2.000 personas que recabaron información del país en esos dos días.



Semeyes: E. Urquiola y prensa del Gobierno de Asturias.



LLAVA LES MANES

LLIMPIA LES SUPERFICIES
DAVEZU

CÚBRITE AL TOSER



RESPETA LA
CUARENTENA

CALTÉN LA DISTANCIA
SOCIAL

CÓMO PROTEXETE DEL CORONAVIRUS

LA TO SALÚ, RESPONSABILIDÁ DE TOOS/ES

Por Llugones con Sidra JR

Si te presta la sidre de JR y tas en Llugones ¡norabona! Proponémoste una piqueña ruta pelas sidrerías que sirven esta sidre y de pasu, facémoste dalgún encamientu pa esfrutar al másimu d'ello

Situada en el centro de Asturias, a solo 5 km de Uviéu, la localidad de Llugones tiene todo lo que se le puede pedir a un destino para disfrutar de una buena visita: historia, tradiciones, un atractivo entorno, gastronomía, y por supuesto, sidra.

Centrándonos en estos dos últimos aspectos, hemos hecho una selección de sidrerías en las que podemos encontrar, además de una interesante oferta gastronómica, sidra del llagar de JR.



SIDRERÍA EL DUERNU

Antonio Machado 9 - Llugones. Llanera
T. 985 190473



Proponemos empezar la ruta, por ejemplo, tomando unos culinos en la sidrería El Duernu, donde prestan especial atención a echar bien la sidra y a que sea el cliente el que marque el ritmo "siempre escanciamos la sidra al gusto del cliente".

Para Daniel González, propietario junto con María Álvarez de la Sidrería El Duernu "Un buen culín de sidra es el que se bebe después de que el camarero -en este caso, Lorenzo- estire bien el brazo con la botella, tirando un chorro fino y constante al canto del vaso con su medida justa".

No tenemos nada que objetar a su descripción

De su cocina destaca la excelente relación calidad-precio-cantidad y Mayte, su cocinera, nos recomienda probar, por ejemplo, el cabritín con patatines o, si solo se quiere picar algo para acompañar a la sidra, una tabla de patatas con salsas, entre otras muchas posibilidades.

En cualquier caso, no nos iremos con hambre de El Duernu, porque si sus raciones son abundantes, los





pinchos que ponen para acompañar la sidra tampoco se quedan atrás.

La segunda parada de nuestro recorrido nos lleva a la Sidrería La Escuela, un establecimiento con amplio comedor y luminosa terraza, donde disfrutar de una carta amplia y variada de cocina tradicional acompañada con unas botellas de sidra bien escanciada.

A Arsenio Alonso, propietario de la Sidrería La Escuela, le cuesta decidir que plato recomendarnos de su carta: cachopos, costillas al horno, chipirones de la casa... de la cocina, donde se esmera su hermana María Alonso, salen también abundantes y variadas tapas y raciones, ideales para tomar tranquilamente con unos culinos y que Arsenio recomienda pedir por "medias raciones", por su tamaño y para poder probar más de una.

Por otra parte, es el esfuerzo de Francisco Antunez, escanciador, el que asegura que los culinos lleguen al cliente como tiene que ser, es decir, según palabras del propio Arsenio "que esté bien echado, que espalme bien y que esté fresquino", una atención de la que podremos disfrutar lo mismo en la barra o en la terraza. En cuanto a la sidra, la variedad sigue siendo parte de su forma de trabajar ya que en La Escuela se puede escoger entre siete palos, tres de ellos de sidra con Denominación de Origen Protegida y otras cuatro sin ella.

La de JR es una de las incorporaciones más recientes a su carta de sidras, ya que en un principio no contaban con la sidra de este llagar. Arsenio se alegra de haber tomado la decisión de añadirla, "la cogí porque la probé y me gustó mucho, es suave, un poco distinta, gusta". Su opinión coincidió con la de sus clientes y ahora la del llagar del Infanzón es una de las favoritas de su sidrería.

Reconoce también que la demanda de sidra con Denominación de Origen Protegida va en aumento en

SIDRERÍA LA ESCUELA

Av. de Viella 11 Llugones. Llanera

T. 985 49 17 82





Antoxana del Mesón Suiza.

MESÓN SUIZA

Av. de Xixón 16 - Llugones. Llanera
T. 985 26 00 40



los últimos años.

La tercera y última parada que incluimos en nuestra propuesta de ruta por Llugones con Sidra JR la haremos en el Mesón Suiza, un establecimiento de los de toda la vida, con sus jamones y sus ristras de ajo a la vista, provocando a la clientela para que se anime a pedir algo que picar.

tenemos constancia de que este es un lugar ideal para, además de tomar sidra, comer casero y a buen precio. Nos reciben allí Orlando (Lolo) y Ángel, que son quienes se encargan de dar al Mesón La Suiza ese aire acogedor de las sidrerías más tradicionales, ese que hace que sus clientes se sientan a gusto desde el mismo momento en que cruzan la puerta y deja con ganas de volver.

Su cocina es también de estilo tradicional y de la mano de Ana, su cocinera, salen abundancia de sabrosas y generosas tapas y raciones, elaboradas con productos de temporada y, siempre que sea posible, de proximidad.

Entre las especialidades que nos ofrecen destacan el lacón cocido con patatas, el pulpo a la gallega, la oreja de cerdo, los chipirones y el chosco, además de otras muchas posibilidades.

Todas estas sabrosas propuestas se pueden disfrutar acompañadas de sidra JR o de la Sidra con Denominación de Origen Protegida del Ilagar de Cortina, Villacubera, servidas con escanciador en el amplio comedor o en la soleada terraza, ideal para estos meses en los que ya entran ganas de aprovechar el buen tiempo.

Os animamos a comprobar por vosotros mismos nuestras recomendaciones y esperamos sinceramente que disfrutéis de esta pequeña ruta gastronómico-sidrera por Llugones.

Pronto volveremos con otra propuesta.

cartonvir

Vender sidra nunca foi tan fácil...

Tenemos la primer caja con manos llibres

!Faite con ella estándar o personalizada cola to marca!



Mayu®

+ INFO: 679 289 673

www.cartonajesvir.com



Restaurante
Parrilla · Sidrería
RINCÓN DE TONI
CALLE INPIESTO, 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.

CHIGRERU... RECIÉN ESTRENÁU

Eduardo Rodríguez

Sidrería Quercus

Facemos una esceición nesta estaya pa facer un reconocimientu a los que nun son chigberos de tola vida, pero que suañaron tola vida con ello, poniendo toles sos esperances nesti llau de la mar

Nel mundiu la sidre, dos años ye como dicir antia-yeri y eso ye lo que lleva Eduardo, fíu d'una auxiliar de llaboratoriu y un trabayaor de la costrucción, trabayando n'hostelería.

Tres entotal dende que la familia entera treslladóse a Asturias dende venezuela col únicu enfotu, agora cumplíu, d'abrir equí un chigre.

Col cursín venezolanu de *bartender* n'una man y les sos ganas na otra, Eduardo aporta a Asturias nel 2018 y quinxeron los astros alliniase pa que too cuadrare bien y consiguieren, en pocu tiempu, la oportunidá de facese cargu de la Sidrería Quercus, en La Pola Llaviana.

Asina qu'ehí lu ties, va dos años, echando agua como si-y fuere la vida nello fasta conseguir un nivel echando sidre, nun voi dicir de concursu, pero cuasi. "A base de querer, consíguese", oportuna Eduardo, lluchaor optimista onde los haiga y que se niega a aceptar el fatídicu "ye lo qu'hai". "Siempre puedes llegar a algo más. Nun me quedo con eso, yo voi a meyor", diz, y por eso llegó a tener el Quercus.

Lo que más presta ye ver comu entendió lo que ye una sidrería. Nel Quercus siempre hai música "una sidrería nun puede ser silenciosa", diz, y lo que más-y presta ye que los veceros se pongan a cantar "La cercanía, el ruíu, la interación, xente que nun se conoz de nada falando de punta a punta, eso ye lo que me namora d'esto, esi vivir la sidra. Agora cola pandemia nun se ve, sería chingo que se pierda eso. Ye lo rico de una sidrería, ustedes los asturianos son familiares, son peña". Poro, tienlo claro, nun cambiaría la so sidrería por un pub.

Amás nun necesita facelo, ya que incorpora los sos conocimientos de coctelería al chigre, faciendo del Quercus una sidrería un poco estremada. "Nun me gusta dicir al cliente "nun lo hai". Como muncho, "nun lo hai güei, ven mañana"

En cuanto a la so cocina, combina la asturiana cola venezolana, mui amañosa pa tapeos, una mezcla de cultures que la xente asimila y gusta.



QUERCUS, SIDRERÍA

Ríu Cares 25 - La Pola Llaviana

T. 985 60 01 64



Casa Cobrana, sidra y cocina asturiana en un entorno excepcional

Hace más de 30 años que Onelia Cobrana (Noelia para todo el mundo) y su marido, Víctor, están al frente de este restaurante familiar, enclavado en un precioso entorno, a un paso de algunas de las rutas de montaña más impresionantes de Asturias, y que cuenta con una carta de marcado carácter asturiano, caracterizado por la calidad de sus productos y su buen hacer entre los fogones.

Desde el primer momento en que comenzaron a servir sidra en Casa Cobrana optaron por utilizar escanciadores automáticos.

“Me parecen una cosa sencilla práctica y muy limpio y cómodo para nuestros clientes, que les encanta comer con sidra y el culin sale muy bien tirado, yo diría que casi como si estuviera escanciado a mano” Sus primeros modelos fueron las manzanas y tonelles antiguos, pero reconocen que les encanta ir incorporando novedades.

Ahora mismo tienen en activo nada menos que catorce escanciadores, un auténtico equipo preparado para echar Sidra Quelo sin descanso.

Su colección incluye alguno con la equipación del Club de Fútbol Somiedo, que tuvo mucho éxito en la zona, y están valorando personalizar uno de los nuevos modelos, con sus fotografías. Sus clientes se declaran satisfechos con el sistema y no es infrecuente que quieran llevarse a casa su propio escanciador.

“El cliente está súper contento con los escanciadores automáticos, hasta el día de hoy nadie nos dice por qué no escanciamos nosotros; cada cliente nuevo que llega no se va sin su foto junto al Isidrin, muchas fotos las sacan todos juntos donde los tenemos colocados”

Declara Noelia Cobrana, orgullosa de su “equipo”

CASA COBRANA

Camín Pr AS-15.1, Val.le de L.lagu, Somiéu
T. 985 763 748



Ye vezu facer la ruta'l L.lagu'l Val.le y tornar a xintar a Casa Cobrana.

Sidrería Endovélico, un lugar mágico en Oporto



Este restaurante sidrería parece de otra dimensión, y es que en realidad, Endovélico posee varias dimensiones.

María José Valente y Jaime Barros son el alma de este restaurante sidrería de Oporto –Portugal- que no solo sorprende al descubrir las acogedoras terrazas que se esconden tras su modesta puerta, sino que todavía sorprende más cuando descubres la amplísima carta de sidras de todo el mundo y la no menos amplia carta de tapas, con sabores de su creación, que van de los ahumados “in situ” a los especiales embutidos y los creativos postres.

De estos dos inquietos viajeros, con unas maletas llenas de experiencias, surgen conciertos, catas, armonizaciones y eventos que tienen lugar al aire libre en pleno corazón de la ciudad. Todo ello a pesar de las restricciones impuestas por la pandemia de Covid-19, pero sin perder la ilusión. Aquí la buena acogida está asegurada y todo el equipo de Endovélico –al menos siete personas- va a volcarse para que disfrutes de una experiencia inolvidable.

El mundo celta es el eje en torno al que gira la

decoración y la oferta del local y que le da la identidad en lo gastronómico también.

La revista LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI viajaron el pasado mes de mayo hasta Oporto para compartir una armonización de seis platos estrella del restaurante con otras tantas sidras asturianas, y el resultado no pudo ser más satisfactorio, como manifestaron los asistentes –que debieron inscribirse previamente- entre los que se encontraban bloggers y periodistas de medios de comunicación locales.

Interactiva y muy participativa resultó esta experiencia en la que los asistentes descubrieron las posibilidades gastronómicas de la sidra asturiana en todas sus variedades. Hasta el punto que surgió una sugerencia para el postre final de la degustación, incorporar la sidra de hielo como ingrediente.

Resultado, un postre exquisito a incorporar a la variada carta del restaurante Endovélico.

Armonización sidrera Endovélico - Astur

TAPA ASTUR: Trigo sarraceno con revuelto de huevos con champiñones y pimientos del piquillo.

Sidra: **1947** de Viuda de Angelón

HUEVOS ESCOCESSES: Huevos de codorniz envueltos en salchicha fresca rebozados.

Sidra: **Val de Boides**, del Llagar Castañón

TOSTA CRUJIENTE DE SALMÓN: salmón ahumado casero con toques de lima, sésamo y acompañado de rúcula sobre tosta de avena.

Sidra: **Casería de Panizales**, Sidra Brut

RED WEDDING: Rosbif de carne de vaca arouquesa.

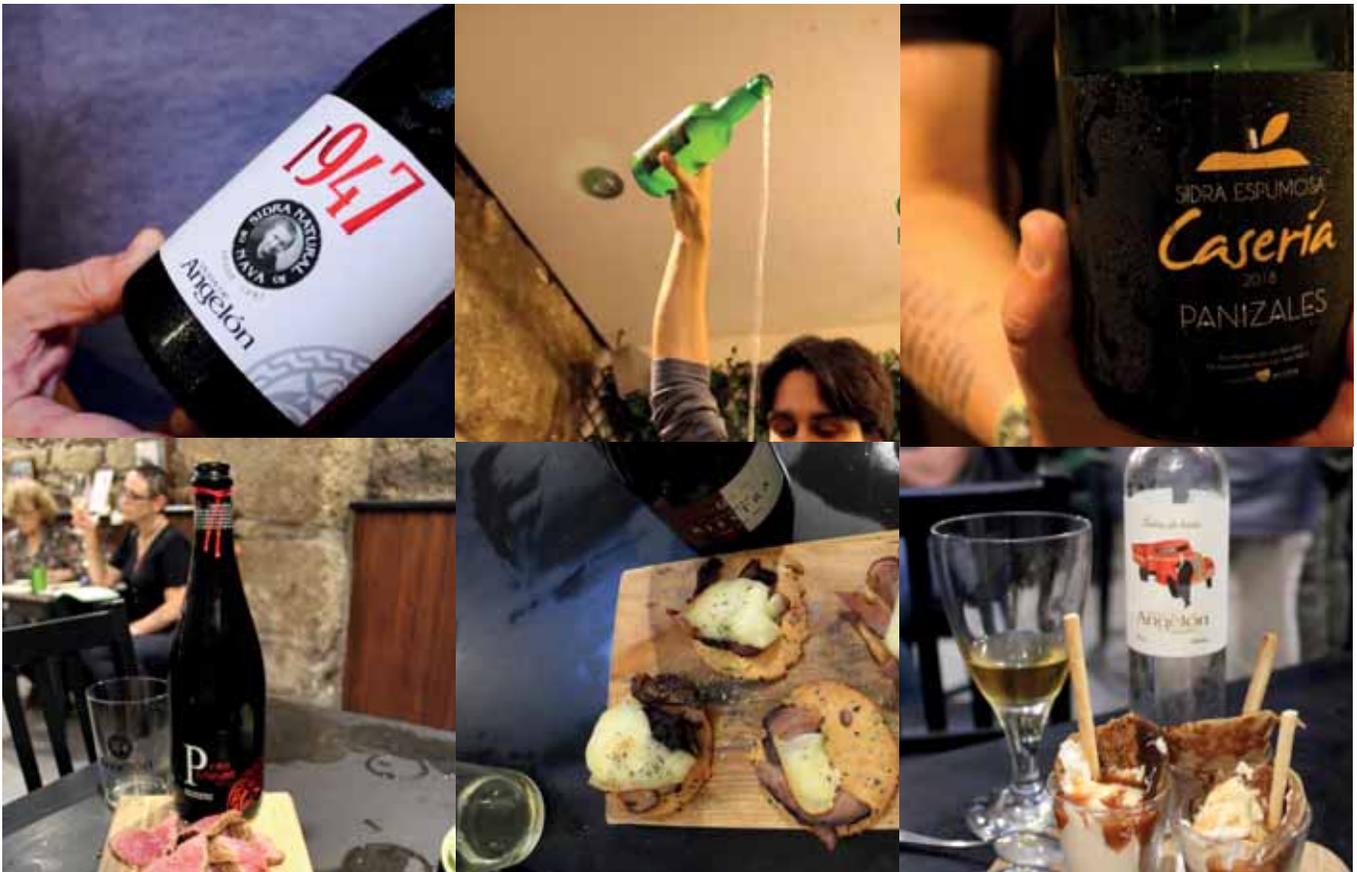
Sidra: **Prau Monga Brut Nature** de Viuda de Angelón

CUÉLEBRE: Tosta de jabalí ahumado casero con queso de tetilla y orégano en galleta casera

Sidra: **Riestra semiseco**. Llagar Riestra.

PANQUECA SWEET MORDOR: Panqueca con queso de la serra da Estrela y mousse de caramelo salado.

Sidra: **Diamantes de hielo**. Sidra de hielo de Viuda de Angelón.



Panizales, la sidra honesta



El Aula de la Sidra de la Escuela de Hostelería de Xixón fue el escenario, el pasado jueves 3 de junio, de una cata guiada a cargo de Faustino Vázquez de distintos productos de su llagar, Panizales.



Enriba, asistentes a la tastia nel Aula de la Sidre de la Escuela d'Hostelería. / Abaxo, detalle de Vieska, el "vermú" de sidre de Panizales.

Un total de quince asistentes, entre ellos cuatro profesores de la propia Escuela de Hostelería, pudieron disfrutar de las últimas creaciones de este llagarero inquieto, curioso y, como él mismo se definió, intuitivo.

En su presentación de la cata, organizada por la Fundación Asturias XXI, Marcos Fernández, presidente de esta entidad, definió a Tino como un alquimista porque busca la esencia del producto y con sus creaciones provoca emociones, sensaciones que van más allá de una simple degustación de sidras.

Tras admitir que para él era una responsabilidad y un honor poder compartir sus productos con los asistentes, Tino Vázquez dio paso a la primera de las degustaciones.

Ánima, la sidra natural de Panizales sirvió para abrir boca y descubrir una sidra sobre la madre -término que no quiso utilizar el llagarero- pero con dos años de reposo en tonel que le aportan unos toques balsámicos y un secante propios de sidras evolucionadas. Con una acidez volátil importante, tras un segundo culete puede apreciarse toda la complejidad de esta sidra natural que no encontraremos en más sidrerías que la del propio llagar, porque toda su producción la comercializa a través de tiendas y a particulares.

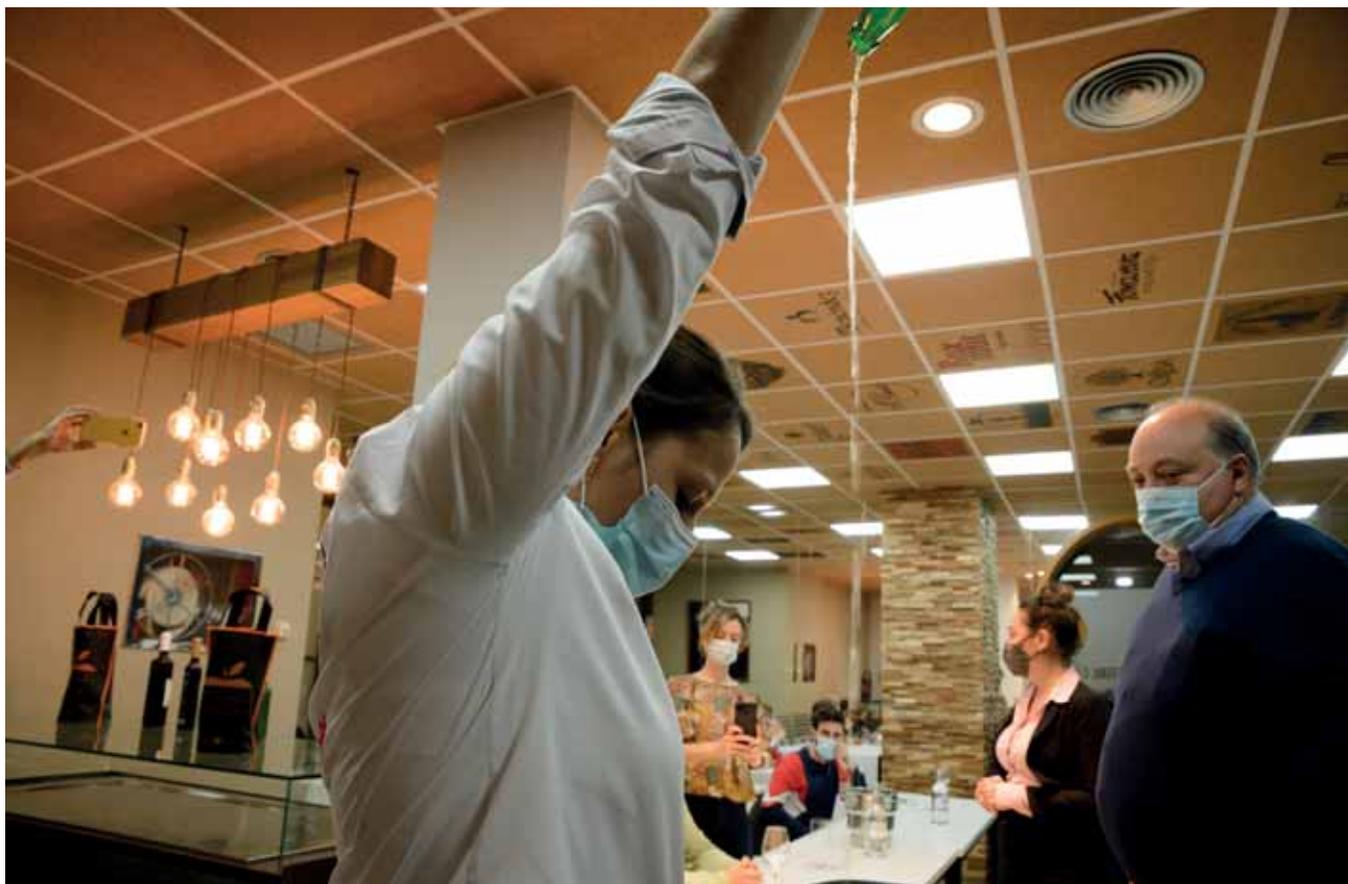
Esta sidra maridaría bien con un buen jamón, una buena fabada, con carnes a la parrilla... En realidad, con todo tipo de platos; además el carácter hipoglucemiante de la sidra natural y la fresca que aporta su acidez



natural, invita a comer sin resultar saciante.

Alejandra Venegas, de la sidrería La Montera Picona de Ramón, escanció con toda profesionalidad esta sidra natural permitiendo que se pudieran apreciar todos sus matices.

Vieska. Pasamos a otro nivel con esta compuesta de sidra o vermú que, sin azúcar añadido y sin clarificar, presenta unos toques cítricos, matices a compota y a



Alejandra Venegas, de Sidrería La Montera Picon de Ramón sacó lo mejor de la sidra natural *Ánima col so profesional* echáu.

“Ye la mio pasión, el mio propósito nesta vida. Eso ye pa min Sidra Panizales”

sidra del duernu pero a la vez con buen secante, un conjunto de sabores complejos y bien integrados. No empalaga, al contrario, su acidez equilibra perfectamente el dulzor.

Lo embotella tras tres años de reposo en roble francés y recomienda servirlo frío, con una rodaja de lima. Acompaña muy bien a foie, quesos y salazones, precisamente por esa virtud de acidez muy armónica, incluso para cocinar recetas de bacalao. Todo un descubrimiento.

En cuanto a su comercialización, la podemos encontrar en tiendas gourmet como Coalla y Aramburu.

Sidra de hielo Panizales. Fue la tercera de las creaciones que presentó el llagarero. Con 9% de alcohol, posee una acidez muy equilibrada con el dulzor y en el proceso de elaboración consigue que todo esté integrado y sea sedoso en boca. A los toques de acético le acompañan matices elegantes a confitura de cítricos, incluso a cereza o guinda, según algunos, matices que cambian según cuál sea la temperatura de servicio.

Esta sidra de hielo es un postre en sí, ya que tiene 250 g/l de azúcar frente a los 150 g/l que poseen otras de su misma categoría.

Hay que decir que el llagar Panizales fue pionero en Asturias elaborando sidra de hielo y sidra de fuego. La primera comenzó a poder probarse en 2004. Hay que tener en cuenta que la sidra de hielo nació en Quebec allá por el año 1992

Olivia. Podemos asegurar que Tino Vázquez no tiene techo. Su curiosidad y su experiencia dieron como resultado esta bebida novedosa, embotellada en exclusiva para Coalla que la bautizó con ese nombre.

Se trata de una mezcla de sidra de hielo y sidra de fuego. Sí, efectivamente, este artista de la sidra es capaz de romper esquemas y, con su saber hacer, sorprender una vez más.

Explicó que, por una parte, reduce el mosto de manzana a una quinta parte por cocción y por otro lado obtiene otra parte por congelación de mosto. De la mezcla de ambas, y tras un proceso de año y medio de reposo, nace esta maravilla difícil de encajar. Con 13º de alcohol posee perfumes balsámicos como de manzanilla y otros más sutiles y complejos como de jazmín o azahar, con sabores que recuerdan a confitura de cítricos.

“Estamos en el segmento de los vinos de postre y maridaría perfectamente con pastelería de crema o tartas de queso, aunque también es un perfecto aperitivo” asegura.

El público asistente quiso saber cómo se le ocurrió hacer este tipo de sidras y Tino, fiel a su filosofía, explicó que hay que atreverse a imaginar y a crear “con cada paso que das más matices encuentras y más desarrollos. Es como subir una montaña, con cada paso en la subida descubres un nuevo horizonte”.

Aquí debería haber terminado esta interesante cata guiada, pero Vázquez guardaba un as en la manga, y retó a los participantes a probar otros dos productos de sus últimas creaciones.

Dos productos sorpresa que, en botella oscura y sin etiqueta, ampliaron más si cabe los conocimientos adquiridos a lo largo de la sesión.



Faustino Vázquez, demientres un momentu de la tastia, despicando particularidaes d'ún de los sos productos.

El primero es un licor de 20º que recuerda al Oporto y a los vinos olorosos y que se obtiene por fermentación extrema y cuatro años de envejecimiento.

Reconoció el llagarero que él ya esperaba un producto final tan poderoso, cuyo resultado achaca a la paciencia y perseverancia que depositó en él ya que realizó una crianza selectiva larga en toneles que contuvieron vinos de moscatel, lo cual le aporta matices que perderán mucho en el tiempo.

Juan Luis García, Jefe de Estudios de la Escuela de Hostelería, quiso saber si tenía totalmente controladas las levaduras utilizadas para su elaboración, a lo que Tino Vázquez respondió con la sinceridad que le caracteriza. “Quiero suponer que las levaduras vínicas que sembré son las que predominaron en todo el proceso. Son levaduras del vino de Sauternes las que utilicé concretamente”.

Pero para sorpresa el producto final, de color oscuro y servido en copa, cuyo olor acético daba alguna pista. Al degustarlo todo el mundo descubrió un vinagre balsámico espectacular, distinto a lo hasta ahora conocido

que dará mucho juego en las ensaladas que contengan quesos, frutos secos o escarola, incluso realzará el sabor de pescados asados si se añade con moderación como toque final.

Hay muchos artesanos de la sidra, sin duda, pero artistas hay muy pocos. Si alguien puede ser definido como un artista de la sidra, ese es Faustino M. Vázquez.

Desde su atalaya sobre el Caudal, en Espineo -Mierestino desarrolla las posibilidades de la sidra hasta un nivel de excelencia. Lo lleva en su ADN. El pingar de la sidra en el duenu es la banda sonora de su vida y un llagar el mueble estrella de su casa.

Entrar en el llagar Panizales es entrar en un universo de emociones donde los cinco sentidos se ponen a trabajar y donde hay que dejar fuera los complejos y los tabúes a la hora de probar cosas que, partiendo de un líquido básico y único como el zumo de la manzana, te trasportan a un universo desconocido.



Testu Carne Pérez
Semeyes: David Aguilar

EN EL PUERTO DE CANDÁS

	<p>Restaurante - Sidrería</p> <p>Especialidad en Cocina Marinera y Arroz con Bogavante</p> <p>Puerto de Candás (Asturias) Tfn.: 985 88 44 88</p>
--	--

LAS CIDERS, LA NUEVA APUESTA DE LOS LLAGARES



Con la intención de abrirse a nuevos mercados, son varias las empresas asturianas que han empezado a producir esta bebida, de baja graduación, elaborada a base de zumo de manzana al que se pueden añadir otras frutas y que se presenta en formato botellín o en lata

Desde hace años, los llagares asturianos llevan trabajando en I+D para sacar nuevos productos que permitan a la sidra dar ese paso que le falta para competir, de tú a tú, fuera de la región con otras bebidas como la cerveza o el vino. La exportación de sidra natural parece que ha tocado techo, en parte por la dificultad para transmitir esa seña de identidad tan nuestra como es el escanciado. Además, hay un segmento de mercado como es el de los más jóvenes en el que la sidra tradicional no acaba de calar, de ahí que los llagares hayan buscado nuevas fórmulas como las *ciders* para acercarse a este sector.

Pero, ¿qué son las *ciders* y en qué se diferencian de la sidra? Habrá mucha gente que piense que son lo mismo, ya que *cider* es la traducción de sidra al inglés y para los anglosajones, el término es el mismo, pero en España hay una gran diferencia, hasta hace unos años no se podían fabricar *ciders*, pero una vez superado ese escollo, solo se le puede llamar sidra si está elaborada al 100% con zumo de manzana fermentado. Nos encontramos ante una bebida distinta: un refresco de manzana, que puede llevar zumo de otras frutas, con burbujas, baja graduación alcohólica y muy refrescante. Su formato también es distinto, ya

que suele envasarse en botellines o latas para darle un toque más fresco y actual, que enganche con el público juvenil. Por tanto, nada que ver con lo que entendemos por sidra, por lo que hay que saberlo para que, cuando lo pidamos, no nos llevemos una sorpresa. Lo que está claro es que ninguna *cider* del mercado puede decir que es una sidra, pero sí puede suceder al revés.

Consagradas en otros países como Reino Unido, Irlanda o Estados Unidos, las grandes compañías cerveceras españolas vieron el filón y fueron de las primeras en apostar por elaborar estos productos de manera industrial. En Asturias, en los últimos años, las *ciders* se han convertido en tendencia y se ha apostado por elaborarlas, pero de una manera más artesanal, respetando su esencia. Es el caso de **Campple Cider**, una bebida, creada por tres jóvenes emprendedores, que surgió de un viaje a Estados Unidos y Canadá donde pudieron probar las *ciders* de Angry Orchard o Crispin, entre otras. Un formato diferente que les cautivó y les hizo pensar que podría triunfar en España. Desde el inicio, tuvieron claro lo que querían, elaborando un producto puro, exclusivamente, a base de zumo de manzana y sin gluten, con una graduación de 4,5%, dulce, natural y refrescante, que se presenta en formato botellín de 33 centilitros. Para sacar adelante el proyecto cuentan con el apoyo del grupo Trabanco, que es el encargado de producirla.

Exner, una cider gourmet

Tras varios años de investigación e intenso trabajo en la selección de variedades de manzana de sidra, todas producidas en su Finca Gallinal -ubicada en Serín, a las afueras de Xixón, con una extensión de 32 hectáreas, en ella se producen más de 250 toneladas de manzana de sidra de variedades acogidas a





Sidra de Asturias-, la familia Exner Argüero sacó al mercado: **Exner Craft Apple Cider**. Una bebida gourmet, elaborada artesanalmente con variedades muy ácidas de manzana. A pesar de llevar poco tiempo en el mercado, su calidad ha quedado ampliamente demostrada, obteniendo, en la última edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala (SIGA), el premio a la Mejor sidra semiseca de copa, porque, aunque viene en formato botellín de 33 centilitros, se recomienda servir en copa fría. Una bebida refrescante, envolvente, seca, equilibrada, con burbujas muy finas y muy versátil, ideal para tomar sola o acompañando un aperitivo, maridando también a la perfección con platos salados o grasos. El llagar Castañón, cliente de los hermanos Exner, es el lugar donde se prensa y fermenta el mosto de manzana para la elaboración de esta bebida.

El Gaitero apuesta fuerte por las ciders

En la larga tradición del grupo El Gaitero, con 130 años de historia, la innovación siempre ha sido una de las características fundamentales de la compañía. Con ese espíritu nació la línea **Gaitero Spanish Cider**, una propuesta diferente, de máxima calidad, enfocada a un público más joven y sin perder sus señas de identidad. Esta nueva bebida se presenta en tres sorprendentes versiones. En primer lugar, 100% Apple es una sidra moderna, elaborada mediante métodos tradicionales con mezcla de variedades de manzana dulces, ácidas y amargas. También podemos optar por la Red Grape, que mezcla el sabor de la sidra con un toque de uva tempranillo, que le aporte un color rojo intenso. Por último, la Sin, una bebida única, ya que no es un refresco sino que proviene de la fermentación de la sidra lo que le da un toque de acidez que la hace mucho más refrescante. Todas ellas se pueden consumir en formato de tercio o de botella de 50 centilitros, además la 100% Apple se encuentra también en versión lata. La calidad y el éxito de estos nuevos productos vienen avalados por los múltiples premios



que han ido cosechando, no solo en España, sino en países con una gran tradición en este sector como Alemania, Japón, Estados Unidos o Australia.

Visto el éxito cosechado, El Gaitero ha decidido ampliar su oferta, sacando, recientemente, al mercado **Spring Cider**. Un nuevo producto en formato individual que se presenta en tres versiones: manzana, manzana+uva y sin alcohol. Se trata de una bebida fresca, sin gluten, que se caracteriza por un perfecto equilibrio entre el dulzor y el carbónico, perfecta para disfrutar de un aperitivo o para refrescarse con la llegada del calor.

Bodegas Mayador se une a la moda de las ciders

Esta empresa asturiana acaba de lanzar al mercado **Xana Cider**, una bebida natural y refrescante, elaborada a partir de zumo de manzana fermentado al que se le añaden diferentes frutas dando lugar a cinco sabores distintos: manzana, fresa y lima, pera, frutas del bosque, y melocotón. Una *cider*, en formato de 25 centilitros, sin gluten, con una baja graduación (4,1%)



y enfocada al público joven con un diseño desenfadado, con referencias al mundo del tatuaje.

Guzmán Cider, una sidra extra en lata

Hace unos años nos parecería impensable disfrutar de todo el sabor de la sidra en una lata, pero ahora es posible. El Ilagar Riestra lo ha hecho realidad con su **Guzmán Cider**, una sidra extra, con una graduación de 6,5%, elaborada a base de manzanas de sidra y sin estar sometida a ningún proceso de filtrado, por lo que conserva su esencia y su sabor auténtico sin necesidad de ser escanciada. Una bebida con imagen moderna, atractiva y actual.



Tu operador 100% asturiano

PLAN COLLACIU

10€
de descuento

con el código #lasidra



fibra • móvil • TV

744622000
asturphone.com



La DOP Sidra de Asturias estrena formato

Manuel Gutiérrez Busto

El nuevo Consejo Regulador de la Sidra de Asturias pasa a ser un nuevo ente. Como corporación de derecho público, tanto los productores de materia prima, la manzana, como los elaboradores del producto final, sidra, estarán representados de manera equitativa y equilibrada. La alternancia en la presidencia del consejo durante la mitad de la legislatura, para cada parte, es una fórmula que rige en la Unión Europea, alternando la presidencia semestralmente entre sus países miembros. Guillermo Guisasola será el primer presidente del consejo como miembro y parte de los productores, estrenándose en estos dos primeros años, para posteriormente dejar paso a Víctor M. Ramos que representa la candidatura única de los elaboradores, apoyado e integrando en esta candidatura grandes lagareros. La cordialidad entre las partes, con la felicitación de la otra candidatura de productores en lid, destaca aunque siempre hay algún pero y es que esa unión de candidatura única de productores no sea una realidad más afín a unos intereses comunes que deberían tener todos los elaboradores de sidra de Asturias y cuyo factor e interés común es la sidra. No sé si es por intereses comerciales, particulares, de imagen, de representación o de influencia lo que desune a algunas marcas de prestigio que estuvieron durante un periodo de tiempo en la DOP, donde parecía que había un armisticio o acuerdo, para que no sigan apostando por la unidad, que al fin y al cabo es lo que da fuerza para enfrentarse a los mercados nacionales e internacionales, es lo

que identifica a la única DOP de sidra en toda España, reconocida y legalmente constituida ante la U.E.

Hace años se hizo un gran esfuerzo en reconocer e introducir otras variedades de manzanas, que al fin y al cabo eran variedades autóctonas asturianas. Se producían en Asturias y de esta manera los medianos y pequeños elaboradores que tienen terruños propios podrían elaborar parte de su producción sin hacer nuevos plantones. Lo primero de una DOP es consolidarse, unirse, ser reconocida a nivel internacional y después, tiempo habrá para realizar otros inventos, cambiar o modificar técnicas, como por ejemplo en el Cava surge el Corpinnat, pero para llegar al final hay que estar unidos, porque la sidra es el fin último de cada productor y de cada elaborador. Las manzanas de sidra malamente sirven para mesa, para darle un valor añadido a un producto final, como dije más de una vez en esta revista, si la materia prima sale a 35 o 40 céntimos malamente podremos valorar una botella de sidra en más de 3 euros. ¿A cómo se paga el Kg de uva en Rioja? hace dos años se pagó el Kg de uva en Epernay (Francia), cuna del champagne, a más de 7,5 euros el Kg.

En definitiva, les deseo muchos éxitos a los nuevos miembros del Consejo de la DOP Sidra de Asturias y esperemos que algunos vean que hay muchas más cosas en la sidra que nos unen a las que nos separan. La magnanimidad de las personas está en la cesión y la tolerancia.





Un viaje por la cocina checa y sus interesantes sidras

En los últimos años han surgido en el país centroeuropeo una treintena de llagares que apuestan por la elaboración artesanal, sostenible y natural; la mayoría son pioneros en sus regiones, pero sus primeros pasos han sido firmes, cimentando con solidez el futuro de esta bebida en Chequia; en este reportaje presentamos algunas de sus marcas armonizadas con sugestivos platos tradicionales

¡Viajamos al centro de Europa! Y lo hacemos de la mano de los elaboradores de sidra de la República Checa. Hay que señalar que, si bien es cierto que en dicho país la cerveza es la bebida reina, en los últimos años han surgido llagares que apuestan por la sidra y de una manera totalmente sostenible.

La gran mayoría de estos elaboradores no utilizan aditivos químicos en su producción. Además se esfuerzan por cuidar el entorno, por la recuperación de antiguas pumaradas, y destacan la importancia de volver a fijar población en el mundo rural.

Son pioneros en sus respectivas regiones, pero lo importante es que unidos luchan por un producto en el que han depositado sus esperanzas. Nuestros

lectores asiduos sabrán que para los artículos de armonizajes contamos con la siempre interesante colaboración de Jana Procházková. Pues ha sido ella la que ha coordinado las propuestas gastronómicas que presentamos a continuación.

Se trata de platos checos acompañados de diferentes sidras de

ese país. Finalmente hay que señalar que todas las sidras que aparecen en este reportaje obtuvieron uno o más reconocimientos en el pasado Salón Internacional de les Sidres de Gala que se llevó a cabo en Xixón. Lo cual demuestra que estos productos están alcanzando altas cotas de calidad. Bienvenidos a este viaje tan seductor...

Sidras checas utilizadas en este reportaje

Bacha cider, llagar de Lobč

Provoco, llagar de Chelčice

Cider **Sascha Kolowrat**, llagar de Velké Dvorce-Přimda

Cidre99, llagar de Roštín

První Pražské, llagar de Oldřišov

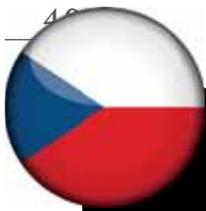
Cidérka, llagar de Brno

Cider Bohemia, llagar de Pízeň

Rossbach Cider, llagar de Hranice u Aše



Testu: Estibaliz Urquiola y Jana Procházková
Platos: Jana Procházková
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Cider Talk by Provoco | El llagar se localiza en la región de Chelčicko-Lhenická, al sur del país. La sidra del lote que aparece en la imagen es especial, pues está elaborada con manzanas de una pumarada perteneciente a una empresa de investigación frutícola de la localidad de Holouvousy, la única en su tipo de Chequia. Esta bebida presenta a la vista un color amarillo pajizo, limpio. Sus burbujas son naturales, endógenas, y no se le añaden azúcares ni sulfitos. Tampoco está pasteurizada, pero sí filtrada. Su aroma es intenso a manzana. En boca es refrescante pero también posee un ligero secante que invita a seguir degustándola.

Nonneta de Bacha cider | Sidra elaborada con la variedad de manzana Nonnetit, de origen americano. Es agradablemente amarga, fuerte (pues tiene 7,5% de alcohol), seca y sin gas añadido. Este llagar produce solamente sidras artesanales, sin pasteurizar ni ningún otro elemento además del mosto. Se especializan en ofrecer lotes pequeños y les gusta experimentar e innovar, así que ningún lote es igual. Esta una sidra para quienes buscan sabores y aromas nuevos y originales.



Rollitos de jamón rellenos con espuma de nata agria y rábano picante | Se trata de

una especialidad checa que incluye dos de sus ingredientes más típicos: el rábano y el jamón de cerdo de Praga. La receta de este último data de 1857, escrita por el carnicero František Zvěřina, que preparó los muslos de cerdo con un ligero ahumado y una cocción posterior que les permiten seguir conservando todo su sabor. Luego los moldeó con el llamado 'corte de Praga', de ahí su nombre. La preparación de este plato es sencilla ya que solo hay que mezclar el tubérculo con la nata agria, añadir

condimentos al gusto y enrollar hasta obtener una presentación como en la imagen.

Obložené chlebíčky (canapés) | Son un 'must' en las celebraciones checas. Estos tentempiés ofrecen una amplia gama de sabores, y como se puede observar, también de colores y texturas. Pueden llevar lonchas de jamón, pepinillos, rodajas de huevo duro, pimientos, salmón ahumado o diferentes quesos (como el Emmental o el Edam). Cada casa aporta su toque especial, por eso podemos encontrar un sinfín de combinaciones.

Jednohubky (mini canapés) | Son otros



deliciosos aperitivos y para esta ocasión nuestra colaboradora Jana Procházková los preparó con un queso azul llamado Niva, muy apreciado entre los checos; también con crema de sardinas y crema de ajo.

Nakládáný Hermelín (queso macerado) | Se trata de un queso tipo Camembert muy popular entre los checos que se consume de varias formas: con especias como pimienta negra o de colores, con pimentón dulce o picante, comino, etc. También se empana y se fríe o se incluye como ingrediente en las ensaladillas. En este caso Jana lo ha aliñado con aceite virgen extra,

cebolla, ajos, pimienta, laurel, enebro y un poco de guindilla. Todo se pone en un tarro y se deja macerar unos tres días.

Este queso se empezó a elaborar después de la I Guerra Mundial y llevaba por nombre Camembert de Přebyslav, pero tuvo que cambiarse por problemas de derechos. Fue a partir de 1946 cuando fue patentado oficialmente como Hermelín. Una denominación que fue elegida por la similitud con los trajes tradicionales de los reyes confeccionados con armiño ya que es considerado como “el rey de los quesos checos”.







Cidre99 | Esta sidra proviene de Moravia. Para su producción los mostos se prensan en pequeños volúmenes, se drenan naturalmente y se fermentan en frío. Todo está pensado para obtener una bebida tradicional utilizando el mínimo de aditivos. Incluso su etiqueta está fabricada con papel reciclado. Su producción se basa en tres ejes: respeto por la tradición, por la naturaleza y por la artesanía.

Cider Sascha Kolowrat | Elaborada por el llagar Kolowratovy Sady, lleva el nombre del productor de cine austriaco de ascendencia checa. Es una bebida semiseca muy equilibrada, que mantiene una agradable combinación entre ácidos, dulces y amargos. Buena presencia de burbujas que se mantienen en el tiempo. Como se ha señalado, este llagar checo forma parte de los nuevos elaboradores de sidra de calidad que están luchando por hacerse un hueco dentro del mercado de bebidas de su país.

Zelňačka (sopa de col fermentada) | Otro de los platos típicos de la cocina checa. Para su elaboración se sofríe en una cazuela bacon, cebolla, chorizo y laurel. Una vez rehogados, se incluye a la mezcla comino, pimentón y patatas. Después llegará el turno del caldo de verduras. Dejaremos cocer hasta obtener el sabor y textura deseados. Se acompaña con chucrut y un poco de nata agria. Hay que destacar que esta es una elaboración que se preparaba ya desde la Edad Media. Formaba parte de la comida principal, especialmente en el mundo rural. Es muy saciante aparte de que es una gran fuente de vitaminas y proteínas, esenciales para pasar el invierno.

Chucrut | Preparación de varios países europeos; en especial de Chequia. Es col fermentada en sus propios jugos y para prepararlo primero apartamos las hojas externas de un repollo, quitamos el corazón y picamos el resto. Agregamos una cucharada de sal y mezclamos. Dejamos reposar una hora. Luego lo masajearmos y exprimiremos para que vaya soltando agua. El paso siguiente es introducir la verdura en un tarro asegurándonos de que el líquido cubra el vegetal. Taparemos dejando un poco de espacio ya que el repollo incrementará su volumen al fermentar. También se le puede agregar cebolla, zanahoria o manzana; además de las especias que más nos gusten.





První Pražské | De la región de Hlučín, el propietario de este llagar explica: “Para mí la industria alimentaria es un oficio de autorrealización a través de la creación de nuevos productos. Desde el comienzo supe que quería hacer un producto puro, sin químicos, a partir de materias primas naturales y locales. La razón por la que me decanté por la sidra fue el atractivo de esta bebida y la disponibilidad materias primas”. Esta sidra se elabora con sidra de manzana, pera o membrillo. El mosto es fermentado de forma natural, posteriormente desalado y madurado en botella, donde adquiere su efervescencia.

Cidérka | Este llagar de Moravia elabora sidra y también limonada de forma artesanal y con frutos de la zona. Además de los productos que ofrecen para adquirirlos en su propia tienda, también distribuyen sus bebidas en diferentes establecimientos hosteleros de la localidad. “La sidra es una excelente alternativa al vino o la cerveza: no es tan amarga como esta última ni tan fuerte como el primero. La que elaboramos tiene un sabor similar al espumoso o al clarete, por lo que es fresca, fragante, afrutada y espumosa” destacan los llagareros. Además también organizan catas y degustaciones para difundir la cultura sidrera.



Španělský ptáček (pajarito español) | Pues sí, se llama así, ‘pajarito español’, aunque no lleve ningún ingrediente de ave en su elaboración. Lo que se utiliza es un filete de carne de ternera y en su interior pondremos tocino, pepinillo, salchicha, huevo y un poco de mostaza. Todos estos ingredientes se colocan en el centro para envolverlos con la carne hasta lograr un rollo compacto; y una vez hechos varios... se cocinan en el horno.

Goulash | ¡Todo un clásico! Rico, sabroso y con toda la fuerza de la tradición. Este plato es un estofado y para elaborarlo hay que cortar en trozos carne de ternera -preferentemente de textura gelatinosa como el jarrete o el morcillo- o de cerdo, y freírlos con un poco de aceite para después reservarlos. Luego cocinaremos en una cazuela cebolla en juliana (en la misma cantidad que la carne), puré de tomate (opcional) y ajo. Se agrega la ternera o el cerdo y se guisa todo a fuego lento hasta lograr la consistencia deseada. Se puede agregar un poco de harina como espesante. Este plato se sirve con un poco de cebolla picada y se acompaña con arroz o knedlíky.







Aronie barrique de Cider Bohemia | Sidra de un delicado color rojo obtenido gracias a las llamadas bayas de aronia. Esta sidra se fermenta en tanques junto con el zumo de dichos frutos y después madura unos meses en barricas de roble. Es una bebida semiseca, con un sabor ligeramente amargo y agradable olor a bayas. Las manzanas que se utilizan son de la región de Plzeň, donde se encuentra llagar. Es una sidra sin colorantes, sin pasteurizar y sus burbujas son totalmente naturales.

Smiling Dog | Sidra que proviene del llagar Rossbach Cider de la República Checa. “Esta sidra, elaborada con manzanas inglesas, posee un sabor suave,



dulce, con delicados amargos y ácidos” indican sus elaboradores. Además, hay que señalar que también ofrecen una sidra de hielo con manzana y cerezas... Toda una delicatessen que acompaña perfectamente estos platos checos.

Knedlíky (buñuelos) rellenos de fresa | Son esferas de harina rellenas de fruta, en este caso, de fresa. Para su elaboración envolveremos la fruta escogida en masa de harina –incluso también puede ser de patata–, y luego cocerán al vapor. A la hora de emplatar se le espolvorea azúcar glas, requesón duro y mantequilla derretida. Una curiosidad de esta receta es que se suele servir como plato principal, es decir, no se considera un postre. Además, estos buñuelos, o también llamadas albóndigas, se pueden rellenar de ingredientes salados.

Strudel de manzana | Uno de los postres más populares de Europa central, y aunque sus orígenes son austriacos, es uno de los más populares en Chequia. Consiste en un rollo muy fino de masa de trigo, o también puede ser hojaldre, relleno de trozos de manzana, azúcar, pasas y canela. Su delicado sabor lo hace ideal para degustar con un té o con un licor, como la sidra de hielo o incluso una sidra de fuego.

Perník | No podemos dejar de incluir en este reportaje unas delicadas galletitas decoradas para la ocasión. En Chequia, cada casa tiene su propia receta y dedican bastante tiempo en prepararlas.

Toma un culín



L'ECHAOR QUE NAGURÓ GASCONA

Cuéntase que nel 1951 Luis Díaz, rapaz de Felechosa, pasó per delante esti llocal camín de Venezuela y cambió de planes, fundando **El Ferroviano**, agora'l chigre más antiguu de Gascona.



SIDRE D'ALTOS VUELOS

Estes pirámides invertíes emulando la entrada del Louvre, pero n'alto, decoren los techos de la tienda l'Aerpuertu d'Asturies.

SIDRA SOPEÑA

Sidra DOP d'El Gobernador

caracterizá pola so llimpieza aromática, con notes frutales y fresca acidez na boca.

Color mariello pálido, espasturiealme homoxéneo ya intenso y pegue fino de llargu percorríu. En boca ye fino, fresco y con toque a mazana verdi.



SIDRE PELES PARES

La implecable decoración de la **Sidrería Ataulfo** -Xixón-, obra de Jorge Currás, ta nidiamente

inspirada na sidre, comu pue vese en cada detalle, por exemplu, nesta cenefa que percuere la parede con mazanes, botelles y xarres de sidre



25 AÑOS D'EL CATALÍN

Prestosa talla sidrera n'alcordanza de los 25 años d'apertura de la **Sidrería El Catalín** -Tazones-, un chigre que tien unes vistas impresionantes a la mar.



ARTE PRERROMÁNICU

Na **Sidrería Seyma** -Mieres- alcontramos una prestosa amuesa d'arte con delles maquetes artesanales de los monumentos más emblemáticos de l'arquitectura asturiana.



PUERTE D'ENTRADA

Entrar per un tonel a una parrilla nun puede ser sinón seña de bon auguriu, comu ye'l casu pa entrar al **Llugar El Quesu** -Parrilla Gaucha, en Granda.

Los Alpes: sidres, llicores y aguardientes d'alta montaña



La sidre alpin vien de les mazanes de pumaraes d'alta montaña, como ésta de los Alpes italianos.

Suiza, Austria, l'Altu Adige, la Valle d'Aosta o los Alpes franceses nun paeciera que fueren países sidreros. Nellos sí qu'atopamos sidre y perea, xunto con aguardientes y llicores fechos de magar la mazana y la pera que, pese a ser desconocíos nel nuesu país, son d'una perbona calidá y con reconocencia en ferries internacionales y premios que vienen algamando hai cuantayá



El Ilagar Graber ta poniendo a Suiza na escena sidrera europea cola so presencia nes principales ferias internacionales.

De siempre mos llamaren asgaya l'atención les bébores de la fastera alpina, na que los sos países tienen una perimportante bayura d'especialidaes, ente les que, tocántenes al nuesu mundiu sidreru, atopamos zusmios, sidres, sidres con arumes d'herbes, llicores y auguardientes d'una extraordinaria calidá, que dende'l nuesu país nun paeciére que pudiéramos alcontrar nesi territoriu d'alta montaña y clima perdifficil.

Hai cuantayá que conociéremos dalgunes d'esos bébores fuera de los Alpes y foren los zusmios y les sidres enfrescantes, masque col tiempu, y yá averaos a la fastera alpina, descubriéremos les sidres esplumo-

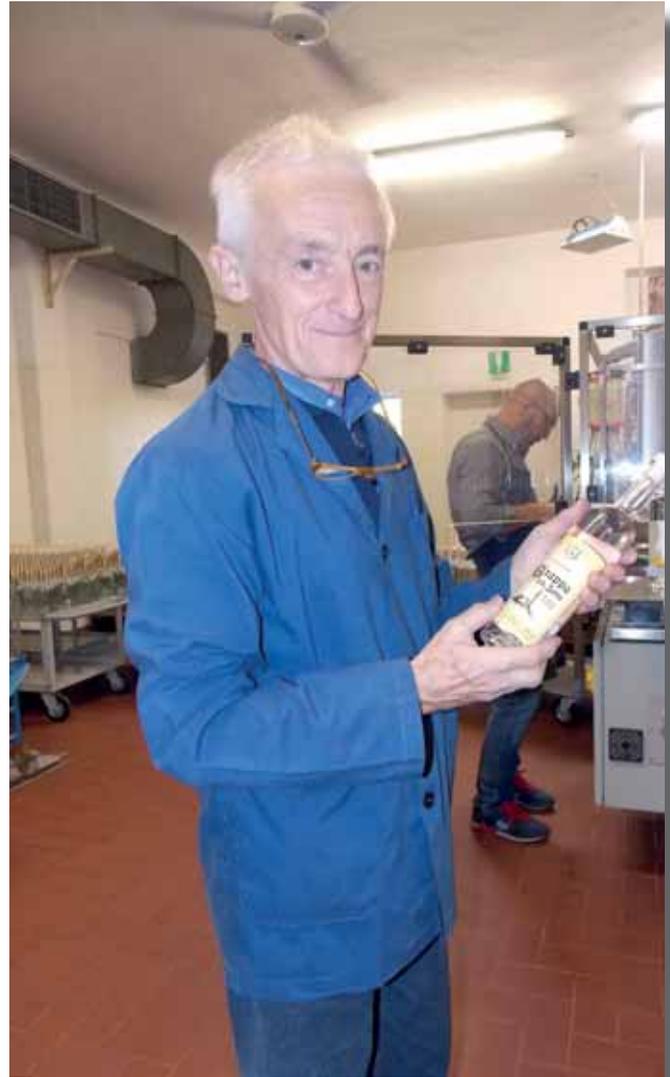
ses y los auguardientes, tamién la que pa nós fuere una braera ayalga, la perea, la sidre de pera.

Diciémos que les primeres que conociéremos foren les bébores enfrescantes, y eses foren les de la rexón italiana del Altu Adige. Y foren dos, la sidre de botellín Hoila, una sidre de factura industrial que se sacare al mercáu tres delles esperiencias que se desendolcaren n'Escocia y los zusmios de la marca Kohl, que se centra na ellaboración de zusmios varietales d'estremaes races de mazana llocal d'alta montaña y zusmios de mazana con amestao de delles otre frutes y herbes alpines que-y dan al productu un daqué de personalidá que nun s'atopa nos zusmios de

 <p>Cristalería Cuervo</p> <p>Calle Roncal, 22 33210 Gijón Tel. 985 15 48 35 www.cristaleriacuervo.es</p>		 <p>Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón</p> <p>carniceriajaimeorozko@gmail.com 984.088.443 Carnicería Jaime Orozko 600.521.805</p>
---	---	--



El llagareru ya enólogo Gianluca Tellolli ye ún de los recuperadores de la sidre italiano.



Alessandro Revel Chion ye'l maestru destilaor que fai los aguardientes de Cidre Maley.

fechura industrial.

Suiza fuere'l siguiente país del que taviéremos conocencia de la so sidre, n'especial la de les fasteres del norte, onde atopemos unes bébores enforma asemeyaes nes sos carauterístiques a les del país vecín, Alemaña, con estremaes tribes de sidre de factura moderna, mui curiaes y nes que se ve'l procuru que ponen los llagareros.

Ente elles hai sidre esplumosa brut, semiseco y dulce, tamién sidres naturales calistraes pa tomar en copa de vinu y les sidres de xelu, de munchu valor añidú, masque tamién llicores y, riba too, los aguardientes tan afamaos nos países alpinos.

Y de les sidres que conociéremos en Suiza paeznos pa destacar la del llagar Graber, na llocalidá de Fruthwilen, próxima a la frontera d'Alemaña, qu'elabora estremaos productos como'l mostiu, les sidres natural, esplumosa y dulce, o'l vinagre de sidre, too ello d'una calidá reconocía polos premios internacionales alga maos.

Austria ye un país que mos sosprendiere asgaya. Yá faláremos de les sidres austriagues hai cuantayá. Y ye que, como yá desplicáremos entóncenes, Austria ye un mundiu aparte. Un mundiu nel que, si falamos de sidre, tenemos que falar de la perea, de la sidre de

pera, porque si hai daqué que seya identidá nacional eso son les bébores de magar esta fruta, lo mesmo zumos, sidres o aguardientes. Un llagar que fuere un descubrimientu pa nós, foi l'empobináu a la elaboración de perea MostBaron, o MostBarone, porque nesa fastera austriaca ponen bon procuru nel caltenimientu de los sos vezos y tradiciones, seya la llingua, la cultura, la gastronomía o les bébores, a les que nel llagar yos ponen nomes de la so cultura llocal. Y eso ensin escaecer otres sidres con arumes d'herbes alpinas, como Alpsider, una sidre fecha con absenta pola empresa Alpdrinks y que si tien daqué que mos sosprendiere ye'l so taste enforma asemeyáu a la nuesa sidre tradicional d'Asturies.

Tamién tenemos de falar de los aguardientes, porque tolos países alpinos son tierra d'aguardientes de calidá, y ehí, n'Austria, si hai una bébora nacional esa ye'l schnaps, l'aguardiente fechu de magar la fruta, y si hai ún de conocencia internacional ye'l de pera o'l de pera y mazana, del que la meyor representación sedría, na nuesa opinión, el que se fai na destilería centenaria Strohh, de Klagenfurt.

Los Alpes franceses son tierres de mazana montés, non de sidre, pero sí d'aguardientes, y, como en tol territoriu alpina, si hai daqué identitariu son los destilaos de la pera, lo mesmo seyan de magar la perea,



Aguardiente de pera de la rexón francesa d'Auvergne-Rhône-Alpes.

que de magar la magaya de la fruta. Nesti sen, un perbon exemplu ye l'aguardiente de pera williams de la destilería Cherry Rocher, en Bourgoin-Jallieu.

Y tornamos a los Alpes italianos, a la Valle d'Aosta ya'l Piemonte, onde ta recuperándose apocayá la sidre, y d'una bona calidá, pol procuru que ponen nella llagaderos como'l valdostanu Gianluca Tellolli o'l maestru destilaor piamontés Alessandro Revel Chion, de la Distilleria Fratelli Revel Chion, que dirixe les destilaciones de los aguardientes y llicores de Cidre Maley y que, pola collaboración ente ellos, tan algamando numerosos premios internacionales.

Pero nun queremos pesllar esti artículu ensin falar delles pallabres al rodiu la mazana, porque les sidres d'estos países alpinos nun tienen les mesmes carauterístiques organoléptiques, yá que tampoco nun les tienen les estremaes mazanes emplegaes pa la so elaboración.

Esto nótese nos tastes de les sos sidres, los saborgores nun son los mesmos per Suiza, Austria, Francia o nes fasteres alpines d'Italia, porque les tradiciones sidreres vienen de les tradiciones agrícolas y ésas vienen tamién de la propia hestoria, porque los estremaos territorios non siempres formaren parti del so país actual, sinón que les llendes camudaren demientres la hestoria sigún se desendolcaren los tiempos y les guerres y camudaren tamién los países.

Mentanto que na fastera oriental de los Alpes, Austria, Suiza y l'Altu Adige, tan usándose munches races de l'agricultura d'Alemaña y Austria como jonagold, gravensteiner o bonapfel, nel otru estremu, nos Al-

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL

El Duque
GIJÓN

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



La sidre de la Valle d'Aosta ta recuperándose con bébores de perbona calidá, como esta Alma Cider.

pes occidentales, tienen les sos propies races; la Valle d'Aosta, n'Italia, ye territoriu de la mazana reineta, masque tamién d'otres como la raventze, croison de boussy o barbelune, que tamién son complementaes coles mazanes de la fastera de l'Alta Savoya francesa, como pudiéremos ver en Servoz, na contorna de



Alpsider ye una sosprendente sidre austriaco fecha de magar l'absenta.

Chamonix, porque son xenéticamente asemeyaes; lo que nun pasa cola mazana de Suiza, que ye de xenética estremada a les races de mazana de la Valle d'Aosta, polo que nun s'emplega pa la sidre de la fastera italiana.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria Tablado

JL

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA · CLIMATIZACIÓN · REFRIGERACIÓN

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA
jlrefrigeracion.com · 985 296 598

Toma otru culín



BONA SIDRE A LA SOLOMBRA'L CARBAYU

Maria Olvido y Gino echen un culín con estilu de Campionatu, al pie del carbayu frente'l **Llagar de Trabanco**, en Llavandera, nuna semeya que raspia'l sieglu.



BIENLLEGÁU AL LLAU ESCURU

Esta ye una de les munches camisetes de temática sidrera de la tienda **Alcordances**, n'Uviéu.

SIDRA ORIZÓN

Formientao en toneles de castañal, la Sidra Orizón presenta arumes frutales, con un completu tastu a mazana, final secu, un plizcu amargu y puntu allimonao en boca. El collar ye mariellu payizo y en vasu caltién bien l'espalme, aguantando con un pegue uniforme en rosá o ñeváu finu.



POESÍA SIDRERA

Les muries de **Casa Mery**, en Villaviciosa, tan estraes de semeyes de sidre y mazana

acompañaes de frases enlenues de sabencia sidrera, como esti poéticu camientu

"La sidra nun arde, pero fierve el sentimentu y el alma"



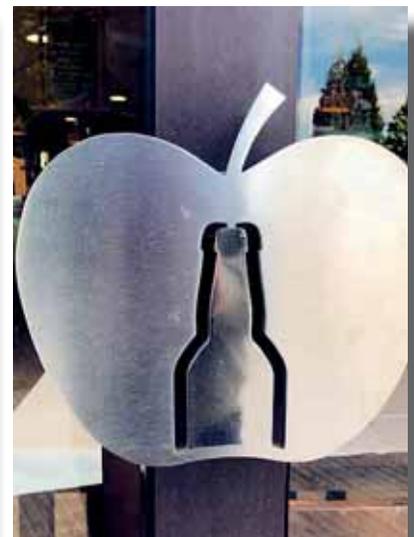
ESCALERES AL PARADISU

Nel **Llagar d'Estrada**, en Nava, topamos esta prestosa escalera sidrera, con botelles a tamañu natural.



MURIA DE SIDRE

Una parede de separación a base de caxes de sidre Cortina, na **Sidrería El Náutico** -Candás- dexa pasar la llume de la mar dende'l cai'l puertu.



SIDRE DENDE LA PUERTE

Prestosu tirador de mazana con moxicu de sidre na **Sidrería La Tonada de Montevid** (Xixón), onde la sidre ye protagonista dende la mesma puerte.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



El Mejor Cachopo de España

SE COME EN EL HOTEL RTE. RIAS ALTAS DE LUGO



Los propietarios de los restaurantes que tresnen los mejores cachopos d'Asturies y España amuesen los diplomes qu'acreiten los sous premios.

El Certamen que elige anualmente el Mejor Cachopo de España, organizado por La Guía del Cachopo y que cuenta con el patrocinio de la Revista La Sidra, tuvo una participación histórica de 132 restaurantes de cinco países

De los 132 restaurantes que se presentaron al certamen solo 74 restaurantes pasaron las eliminatorias, celebradas a lo largo de todo el mes de mayo.

Un jurado formado por expertos de distintos ámbitos visitó durante ese mes todos los establecimientos ubicados en Asturias o Madrid, catándose el resto directamente en Uviéu. Estos expertos han sido los que han seleccionado los mejores de entre los cachopos presentados.

Los 74 elegidos por este jurado estuvieron presentes en la final del Certamen al Mejor Cachopo de España 2021, que tuvo lugar durante los días 31 de mayo, 1 y 2 de julio, en el Balneario de las Caldas Villa Termal de Uviéu

En esta ocasión se contó con una importante participación internacional, incluyéndose entre los restaurantes presentes cinco provenientes de Argentina, uno de México, uno de Colombia y uno de Punta Cana en la República Dominicana. Cuatro de estos

participantes internacionales pasaron a la final.

El concurso cuenta con tres categorías a nivel general: Mejor Cachopo, Mejor Cachopo de pescado, Mejor Cachopo Vegano. Además de eso, se entregan tres premios por zonas: Asturias -premios cachopo y cachopín- Madrid y resto del Estado. El mejor cachopo de cada Comunidad Autónoma recibe también un premio y hay otros cuatro premios internacionales.

Según los jurados de esta edición, la calidad y la originalidad de los cachopos aumenta año tras año. En esta ocasión se pudieron degustar carnes y productos de todo el Estado, aunque por supuesto predominaron los productos asturianos como el queso Cabrales, el gochu asturcelta, el chosco de Tinéu, la carne de Asturias y otros alimentos asturianos.

La presentación jugó también un papel importante y los restaurantes participantes destacaron por su creatividad: carros del país, patatas coloreadas y



Los cachopos presentados al concurso destacaron no solo por su calidad sino por su originalidad y acurrida presentación.

decoraciones naturales fueron algunos de los ornamentos que acompañaron los platos.

La mención especial para la mejor presentación recayó en el cachopo de la **Cafetería Rolsán**, en Noreña, y el cachopo más original fue el del **Restaurante Los Campos**, en Corvera.

En concreto el cachopo que obtuvo el primer premio fue el presentado por el **Rte. Las Rías Bajas** -en Barreriro, Lugo-. Se presentó envuelto y con unas espigas, dejando ver al desempaquetarlo un cachopo de considerables dimensiones que imitaba una empanada gallega y reposando sobre un lecho de hoja de berza. Sus ingredientes, ternera suprema gallega rellena de queso mimosa de Cortes de Muar, Galmesano, queso Lorán ahumado, y jamón de cerdo celta. Los propietarios del restaurante no pudieron ocultar su alegría al recibir el premio, llorando de la emoción.

En cuanto al Premio al Mejor Cachopo Asturiano fue conseguido por el **Restaurante Pozo Güelita**, en A Caridá -El Franco- siendo también el segundo clasificado en la categoría general.

En este caso los ingredientes sí son cien por cien asturianos: xata roxa de ganadería propia, criada en Los Oscos; jamón de cerdo alimentado con castañas, queso Vidiago, queso cremoso Lorán y un re-

bozado mezcla de panko y pan rallado tradicional, todo ello preparado con la maestría de su cocinera, Ana Gudín.

El tercer premio en la categoría general y segundo de Asturias fue a parar al **La Bodega de Miguel**, establecimiento de Xixón.

El mejor cachopín para el jurado fue el que preparan en **La Deva**, de San Xuan de L'Arena, siendo la segunda posición para la Sidrería Río Astur, en Xixón, y en tercero, "La Esquina", en Les Arriendes.

En cuanto al mejor cachopo de pescado, el vencedor fue el restaurante madrileño **La Alhambra de Valdemorillo**, seguido por **La Taberna La Botica** (Llastres) y **Casa Repinaldo**, en Candás.

El primer puesto en la opción vegana fue para el restaurante ovetense **El Manglar**, mientras que el más popular de España en la web www.guiacachopo.com fue el preparado en **Sidrería Manolo**, establecimiento de Marbella.

Según datos de la organización en esta edición y durante todo el mes que ha durado el evento se han servido más de 25.000 menús con cachopo, lo que significa una gran ayuda y empujón para este producto asturiano, tanto para los hosteleros participantes en el evento como para los productores de queso, sidra, carne y todos los sectores que rodean



Miembros del Xuráu del Certame.

al mundo del cachopo.

La Guía del Cachopo ya está con las vistas puestas en el Concurso del año 2022 que ya se está organizando y tendrá un nuevo formato, haciéndolo aún más internacional, con la participación de nuevos países y pasará a denominarse I Concurso Internacional "Mejor Cachopo del Mundo". Las bases y la sede de las finales están aún por decidirse.

El jurado de expertos en gastronomía que falló los cachopos ganadores estuvo formado por Nacho Gancedo de La Guía del Cachopo, David Martín de la Revista LA SIDRA, Ana Paz Paredes del periódico La Nueva España, Marcos Lobato sumiller Casa Lobato, Carlos Novoa RPA Oído Cocina, Rafael Secades cofrade mayor de la cofradía de los quesos de Asturias, IGOR MICHALČÍK Radio TV Pública Eslovaquia, Elvira Fresno sumiller, Ramón Gamonal Sidrería Pichote, José Alberto Menéndez Café Madrid, Juan Luis Vera González coordinador de jurados y Javier Méndez.

En esta ocasión se ha contado con la colaboración del Excelentísimo Ayuntamiento de Uviéu, como Sede Oficial, Cárnicas Pcar como patrocinador oficial, Las Caldas Villa Termal como sede de las finales, así como el patrocinio de la Revista LA SIDRA, Sidra Villacubera DOP, Pepsi Max, KAS, Carnicerías Berdasco, La Corte de Pelayo, Sidrería Pichote, Rte. El Cogollo de La Descarga en Madrid, Rte. La Charca Madrid, Madrid Secreto, Madrid Happy People y www.freidorascachoperas.com



Cachopu participante na modalidá "de pexe".



Ún de los cachopinos presentaos a concursu.

El Mejor Cachopo de Asturias

SE COME EN EL RESTAURANTE EL POZO DE GÜELITA



Pelayo Rodríguez, creador del Mejor Cachopo de Asturias "Sabíamos que teníamos buen cachopo, porque trabajamos con las mejores materias primas, lo que no imaginábamos es que en menos de un año consiguiéramos crear el mejor cachopo de Asturias y el segundo mejor cachopo de España 2021"

El Pozo de Güelita es un establecimiento muy nuevo...

Si, este proyecto empieza en Julio de 2020, en plena pandemia, pero con muchísima ilusión. Desde el primer momento se cocinan cachopos, porque la idea principal es la comida tradicional asturiana, sin inventos, con materia prima de primera calidad, y sobre todo con raciones abundantes y a precio asequible como viene siendo normal en Asturias.

Poco a poco nos hacemos un hueco en la gastronomía Asturiana, siendo sitio de referencia en el Concejo y obteniendo varios reconocimientos por el buen hacer de nuestro equipo.

Cuéntanos, ¿cómo llegasteis a la receta de este cachopo tan especial?

Tras varias pruebas de rellenos dimos con las referencias adecuadas y cantidad exacta para hacer el cachopo perfecto, fue un punto clave la mezcla exacta de pan rallado tradicional con pan panko, así como varios trucos para una buena adherencia. Partiendo de la idea principal, y teniendo claro los ingredientes, lo demás está de la mano de nuestra jefa de cocina, Ana Gudin, una experta en los fogones con más de 35 años de experiencia.

El cachopo de güelita es una opción que siempre tuvimos en nuestra carta de cachopos. Mes a mes íbamos variándolo, hasta dar con el que más nos convenció, el premiado en el popular concurso de la guía del cachopo de Nacho Gancedo.

Quisimos presentar un cachopo tradicional, sin demasiadas complicaciones, conseguimos la ternura de la carne porque tenemos ganadería propia, máxima frescura, solo nos faltaba el relleno, teníamos claro que tenía que ser una explosión de sabores y texturas a la vez que algo fino y fácil de comer; empezamos a probar varios quesos cremosos y al final nos decidimos por incluir en el cachopo dos quesos, la cremosidad del queso Loran y el sabor del Vidiago hacen una combinación perfecta, y el jamón para darle un toque diferente metimos los matices de jamón de cerdo alimentado con castañas, con su particular sabor y textura fina y tierna

¿El año que viene a por el primer puesto?

El año que viene, según tengo entendido el concurso pasa a ser a nivel mundial, se que es un reto y probablemente nos presentemos pero mas que nada por apoyar este proyecto de La Guía del Cachopo, que año tras año supera expectativas y es un concurso totalmente transparente

No obstante, el objetivo a corto plazo es dejar bien claro que merecemos este premio y atender a nuestros clientes con un servicio de calidad, y eso se consigue teniendo al mejor equipo, como tenemos!

Aprovecho la ocasión para dedicar este premio a Güelita que desde allí donde esté estará orgullosa de todos estos logros!!

Asturies en Madrid Fusión

POR PRIMERA VEZ CON ESTAND PROPIO



Enriba manzorga: La xef Lara Róquez nominada a Meyor Cocinera Revelación. / Enriba drecha: L'estudiante del IES Valle d'Ayer, David Díaz, tercer llugar del concursu Bocos con Quesu. / Abaxo manzorga: Estand d'Asturies. / Abaxo drecha: productos asturianos nel pabellón.

En esta edición de la cumbre culinaria más importante del Estado, la gastronomía asturiana contó con un pabellón en el que se realizaron catas, demostraciones y armonizajes que demostraron la gran calidad de los productos que da esta tierra, entre ellos la sidra, así como el buen hacer de nuestros profesionales de la hostelería



Enriba: Menú nel estand d'Asturies. / Abaxo y pela manzorga: el secretariu de Turismu, Fernando Valdés; el xef Ricardo Sotres, Toño Argüelles, el xef Nacho Manzano, la consejera Berta Piñán, y la viceconsejera Graciela Blanco. / Semeya final: l'empresariu Iván Villar, la direutora xeneral de Desendolcu Rural Begoña López, el conseyeru de Mediu Rural, Alejandro Calvo, y el xerente de la DOP Daniel Ruiz.

Por primera vez en Madrid Fusión nuestro país contó con un espacio propio: 'Asturias Paraíso Natural y Alimentos del Paraíso'. Sin duda un acierto en la cumbre más importante de la gastronomía del territorio español. Y para su inauguración se contó con la presencia de restauradores asturianos con estrella Michelin y con la participación de la consejera de Cultura, Política Llingüística y Turismo, Berta Piñán; y la viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco.

Madrid Fusión se celebró del 31 de mayo al 2 de junio. La primera jornada del espacio asturiano en este encuentro tuvo como atractivo principal la cocina de Nacho y Esther Manzano, de Casa Marcial; y también la de Ricardo Sotres, de El Retiro, junto con Toño Argüelles, de Argüelles Chocolatier. Todos elaboraron un singular menú para los visitantes que, por cierto, llenaron el comedor. El recinto, de 160 metros cuadrados, contó con un aforo de 40 personas.

Berta Piñán valoró la presencia del país en esta cumbre como "la mejor manera de proyectar la fuerza y el potencial de la gastronomía asturiana en un evento que se presenta como el primer congreso global del sector en el mundo". La consejera reiteró la voluntad de la administración para que la gastronomía fuese uno de los ejes principales de Asturias como destino.

Además, durante la inauguración también se subrayó la importancia de distintivos como el de Sidrerías de Asturias-Calidad Natural, que agrupa a 25 chigres de todo el territorio que han tenido que pasar por una serie de exigentes auditorías de servicio e instalaciones para conseguirlo.

En el pabellón también se ofreció una degustación de alimentos ecológicos de Asturias y una cata degustación de los quesos que pertenecen a las



Denominaciones de Origen Protegidas de este producto como el Afuega'l Pitu, el Gamonéu, el Casín y el Cabrales.

Castas, armonizajes y degustaciones

El segundo día de Madrid Fusión fue el escogido para que el Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias ofreciese una cata con sidras naturales espumosas.



La xef Lara Rodríguez de Kraken ArtFood de Xixón en Madrid Fusión.

Las marcas que se dieron a degustar fueron Pomarina y Valle, Ballina y Fernández de Grupo El Gaitero, Solaya del Llagar de Quelo, Poma Áurea de Trabanco, Prau Monga de Viuda de Angelón, EM de El Gobernador y Ramos Del Valle de Sidra Fran. El acto contó también con la presencia de profesionales de la alta restauración, sumilleres y distribuidores de bebidas nacionales.

Ese día también se llevó a cabo una cata armonizaje de la IGP Chosco de Tinéu con vinos DOP Cangas. Además, entre ambas actividades, el almuerzo estuvo dedicado a las guisanderas asturianas con un menú fue elaborado por Yvonne Corral, de Casa Telva; Ramona Menéndez, de Casa Belarmino, y Julio Blanco, de la pastelería Pomme Sucre.

El tercer día estuvo dedicado a la representación de los jóvenes chefs y productores de Asturias del ámbito gastronómico. Por ello Xune Andrade, del Restaurante Monte, y Javier A. Farpón, de Casa Farpón, acompañados por el repostero Jonathan González, de Pastelería Cabo Busto ofrecieron a degustar sus creaciones al público que pasó por el estand.

Previamente, el recinto asturiano había acogido una nueva cata degustación de los ya citados quesos de adscritos a la DOP.

Roguez y Díaz, valores asturianos en Madrid Fusión

En la mañana del último día del congreso, su presidente, José Carlos Capel, desveló el nombre del ganador del premio Cocinero Revelación. Fue un reconocimiento doble para Javier Sanz y Juanjo Sahuquillo, al frente del establecimiento de Cañitas Maite. Hay que señalar que pese a la pandemia, el equipo de Madrid Fusión buscó por todo el territorio



español a los jóvenes talentos que tienen la misión de liderar la gastronomía en los años venideros.

Además de Sanz y Sahuquillo, este año optaban al título Julen Baz del restaurante Garena de Lamindao; Luis Callealta del restaurante Ciclo de Cádiz; Juan Guillamón de Alma Mater en Murcia; Carlos Pérez de Rozas del Berbena en Barcelona; Sergio y Mario Tofé de Éter en Madrid y Dani Malavía y Roseta Félix de Fraula en Valencia. Entre ellos hay que incluir y destacar como representante de Asturias a la chef Lara Róguez del restaurante Kraken ArtFood de Xixón.



Enriba: Entrega de reconocimientu a David Díaz nel concursu Bocados con Quesu Chef Lactalis. / Abaxo: la so propuesta, Tacu Trashumante.

Róquez ha manifestado que se siente orgullosa de haber estado nominada al galardón. El solo hecho de que los mejores críticos gastronómicos de España la hayan considerado dentro de los ocho mejores cocineros y cocineras, es todo un honor, aparte de un excelente reconocimiento a su trabajo. ¡Enhorabuena Lara!

Otro joven cocinero -de hecho estudiante del IES Valle de Ayer- que también obtuvo un reconocimiento en Madrid Fusión fue David Díaz, que resultó elegido para concursar en la final de la XI edición del Concurso Bocados con Queso Chef Lactalis quedando en el tercer lugar.

La receta 'Huevo roto de Esgueva con mil yemas' de Aitor Martínez de Can Ros fue la elaboración ganadora. El alumno Bernando Romo quedó en segundo puesto, y como hemos señalado, el tercer lugar fue para Díaz. ¿Su propuesta? 'Taco Trashumante'. Desde aquí un fuerte aplauso.

 Testu: E. Urquiola / Semeyes: prensa del Governu de Asturias / IES Valle de Aller / Lara Roguez



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 mejor fabada? La de La Consistorial, en Mieres



Enriba: José Luis y Juan Manuel Díaz, hosteleros de 'La Consistorial' en Mieres. En segundu planu, David Fernández-Prada de Gustatio, el presidente d'Otea José Luis Álvarez, l'alcalde de Villaviciosa Alejandro Vega y el xef Pedro Morán. / Abaxo: Presentación de les XXVII Xornaes de les Fabes de Villaviciosa nes que participaron diez restaurantes y chigres del conceyu.

En este 2021 la mejor fabada es la de '**La Consistorial**', en Mieres. Un premio que ha servido de aliciente al restaurante para continuar con su buena labor, ya que en esta pandemia fue duramente golpeado por el coronavirus. Lamentablemente la madre de los propietarios falleció por la Covid, y además, esta enfermedad, ha afectado a más trabajadores. Con todo, han sabido luchar por su profesión, muy reconocida tanto en su localidad como en toda Asturias. ¿Quién no ha oído hablar de los callos o la fabada de 'La Consistorial'? La fama les precede.

El concurso 'La mejor fabada del mundo' se llevó a cabo el 18 de mayo y, -aparte del primer premio para el restaurante mierense-, clasificada en segundo lugar quedó **Casa Hortensia** de Madrid; y el tercer puesto fue para **El Cenador de los Canónigos** de Cangues d'Onís. Por otro lado, el premio al 'Mejor Compango del Mundo', patrocinado por Embutidos Naveda, fue para el **Mesón Sidrería Arturo** de Madrid. Y la mejor fabada local, el 'Memorial Amable Bedriñana', se la llevó **Casa Eladía**. Hay que señalar que desde el año pasado también existe una categoría de 'Mejor Fabada de Menú', que en esta edición recayó en **Taberna Tapería La Botica de Llastres**, seguido de la **Sidrería**





Enriba: El segundu puestu de 'La mejor fabada del mundiu' foi pa Casa Hortensia de Madrid. / Abaxo: En tercer llugar quedó El Cenador de los Canónigos de Cangues d'Onís.

Prida de Nava y El Merendero de Covadonga.

La undécima edición del concurso, organizado por el Ayuntamiento de Villaviciosa y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, reunió en la final a 25 establecimientos, repartidos por toda la geografía española. Los tres primeros clasificados se llevaron además de su correspondiente trofeo, un magnum del vino de Cangas Corias Guilfa y otro de la sidra brut Pomarina, dos productos con ADN asturiano protagonistas en el certamen. Además, el ganador, se enfundó la chaquetilla conmemorativa y personalizada de la firma Monza donada por Laboral San Antonio.

El jurado encargado de escoger "La Mejor Fabada del Mundo" lo conformaron los cocineros Pedro Morán de Casa Gerardo, Luis Alberto Martínez de Casa Fermín, Isaac Loya del Real Balneario, Gregorio García de Oleum y Joaquina Rodríguez de Casa Chema; junto con los expertos gastronómicos Juan Antonio Duyos, David Fernández-Prada y Víctor Berdasco, de Tierrina Vaqueira.

Este concurso formó parte de la "Semana Cultural y Gastronómica de les fabes de Villaviciosa", que este año contó con diversas actividades realizadas siguiendo las medidas de contención de la Covid establecidas por las autoridades sanitarias. Entre ellas tuvieron lugar jornadas técnicas sobre "fabes" y las XXVII "Xornaes de les Fabes", en las que participan diez restaurantes del concejo que ofrecieron un menú con el plato tradicional asturiano el 22 y el 23 de mayo.



Semeyes: Gustatio y Ayto. de Villaviciosa

Entrega de los Platos de Oro de Radio Turismo

Los galardonados en la presente edición han sido Sidrería Casa Lin, de Avilés, el Hotel Palacio de Merás, en Tineo, y la Taberna Salcedo, de Uviéu

Cada año la Real Cofradía de los Platos de Oro entrega los galardones que reconocen el buen hacer de los mejores establecimientos hosteleros.

En esta edición resultaron premiados la Taberna Salcedo, de Uviéu; el restaurante Hotel Palacio de Merás, ubicado en la capital tinetense y la Sidrería Restaurante Casa Lin, en Avilés.

Los tres establecimientos han visto reconocida la valía de su cocina y la calidad de su cuidado servicio con la entrega de estos premios, que coordina Carlos Guardado, comendador en Asturias de la Real Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo.

En sus declaraciones Guardado afirmó que “con estos premio se reconoce la labor de los profesionales y de los establecimientos hosteleros por dignificar la gastronomía”.

En la gala, que se celebró con retraso debido a que fue pospuesta por la pandemia, tomaron parte varias personalidades, incluyendo los alcaldes de diferentes municipios asturianos y representantes del Club de las Guisanderas de Asturias, además del comendador en Asturias de la Real Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo.

Cada uno de los tres restaurantes galardonados recibió su reconocimiento de manos de una de las autoridades presentes en el acto y contó con un glosador que destacó las virtudes de sus establecimientos que les hacen merecedores de haber recibido tan alta distinción.



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



TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor Fabada del Mundo 2012



Previamente a esti actu José Ramón Feito, cultuvo un alcuentru col Clú de Guisanderes d'Asturies

Así, los representantes de la Taberna Salcedo recibieron su galardón como Premio Nacional de Gastronomía Plato de Oro 2020 de Radio Turismo de la mano de Fernando Prendes Fernandez-Heres, Director General de Infraestructuras Rurales y Montes del Principado, contando con la presentación a cargo de Amada Álvarez, presidenta del Club de Guisanderas, quien glosó con entusiasmo la trayectoria del establecimiento hostelero y de su cocinera, Annalisa Lusso, quien desde el 2015 pertenece también a este exclusivo Club de cocineras y que ha sabido unir en sus platos lo mejor de la gastronomía asturiana e italiana.

En el municipio avilesino resultó premiada la Sidrería Restaurante Casa Lin, cuyo titular, Rodrigo Suárez, recogió el galardón de manos de la alcaldesa de su concejo, Mariví Monteserín.

La glosa del galardonado corrió a cargo de María Josefa Sanz, más conocida como Pepa Sanz, catedrática de Historia de la Universidad de Uviéu y cronista oficial de Avilés

Situado en las cercanías del Centro Cultural Internacional Oscar Niemeyer y del casco histórico de Avilés, Casa Lin abrió sus puertas en el 1890, destacando desde entonces por su esmerado servicio, la atención prestada a la sidra y su carta especializada en pescados y mariscos del Cantábrico.

Finalmente, recibió el premio el Hotel Casa Merás. La altísima calidad gastronómica de este restaurante, ubicado en el centro de la villa de Tineo -a pocos metros del lugar de entrega de los galardones- se ve potenciada por el soberbio edificio que lo alberga, construido en 1525, y que constituye uno de los más cuidados ejemplos de arquitectura civil palaciega del siglo XVI en Asturias.

La glosa del galardonado local corrió a cargo de Lau-



reano García, presidente de la Asociación de Amigos del Camino de Santiago Astur-Galaico del Interior, recogiendo Benjamín Alba el galardón de manos del alcalde de Tineo, José Ramón Feito.

Con anterioridad al acto de entrega de los Platos de Oro, el regidor tinetense mantuvo un encuentro con varias representantes del Club de Guisanderas de Asturias.

En el transcurso de la reunión les mostró su apoyo en el objetivo de salvaguardar y promocionar la sana cocina tradicional asturiana, así como su confianza en que pronto se superarán las dificultades derivadas de la pandemia y se recuperará la actividad normal de la hostelería.

El Club de las Guisanderas inició su actividad en el año 1997 con 13 guisanderas que decidieron reivindicar el papel de las mujeres en el mantenimiento de la tradición gastronómica y los muchos conocimientos que lleva asociada.

Actualmente el Club va camino de alcanzar el medio centenar de mujeres comprometidas con la cocina y la tradición asturianas.

Probablemente a ellas debemos buena parte de la fama de la que goza hoy en día la gastronomía asturiana: repartidas en restaurantes de 17 concejos estas cocineras, todas ellas en activo -requisito indispensable para pertenecer a este selecto club- tienen un compromiso que va más allá de sus importantes conocimientos culinarios.

Su principal objetivo es compartir el saber hacer y recuperar la sapiencia que hay en la cocina tradicional, manteniendo viva una tradición pasada de generación en generación de mujer a mujer por madres, tías y abuelas, fieles a la cocina de siempre, al producto del país y la cocina a fuego lento.

Saliendo de lo típico, hamburguesa en El Madreñeru

La gastronomía asturiana ye magnífica, pero reconozcámoslo, a vegaes petez un platu más actual, anque namás fuere pa demostrar que la sidre va bien con too.

Por exemplu, una hamburguesa. Pero non una cualisquiera, sabéis que nun mos va eso del fast food. Les hamburgueses de la Sidrería El Madreñeru de Loreto, en La Pola Siero, son una opción ideal pa esti casu.

La que veis na semeya, amás de carne de xata al so puntu, lleva quesu fundíu de cabra, forgaxes de quesu manchegu curáu, tomate a la chapa, cebolla carambelizao a la chapa, llechuga y pimentu agridulce, too ello acompangao de les imprescindibles patates frites, que son patates de verdá y recién frites -esclario pol vezu d'utilizar patates conxelaes pa coles hamburgueses-.

Si entá nun tuiesteis la oportunidá de tastiar el maridaxe hamburguesa/sidre, encamentámosvos facelo en El Madreñeru: non solo vos echará la sidre una de les meyores profesionales, excampiona del Campionatu Oficial d'Echaores, sinón que podréis escoyer pente fasta siete palos estremaos.



SIDRERÍA EL MADREÑERU - PLAZA LES CAMPES 15. LA POLA SIERO

T. 985 72 45 99

Besugu en Sidrería Barolaya, tastu a mar en plena Cuenca Minera

Quiero aprofitar la ocasión pa encamentavos prebar el pexe que sirven na Sidrería Barolaya, del Cantábricu y variando sigún temporada, pa garantizar el so másimu frescor.

Nesti casu, xintemos un estupendu besugu amariscáu, acompangáu de gambes, amasueles y patates panaera, xugosu y nel so puntu, perfectu pa compartir y abodosu -esta ye la ración pa dos presones-.

Acompangámoslo con unes botelles de sidre del **Llagar Castañón**, correchamente echaes, que permitieron apreciar meyor tol tastu d'esti platu.



SIDRERÍA BAROLAYA - FONTE LES XANES 1-3 MIERES DEL CAMÍN

T. 985 46 17 87

DIENCIOS

Impresionante menú de Sábado en Casa Toni

El sábado pasáu y por namás 15 € -por 12 pues llevalo pa en casa- esfrutemos d'esti tremendu menú, na Sidrería Casa Toni.

De primeru había sopa mariscu o ensalada de pulpu. Escoyimos la segunda opción, una decisión un pocu arriesgada, pero qu'afortunadamente salió bien, el pulpu taba perfectu.

De segundu, el mio acompañante pidió fabada, un a aciertu aseguráu, sabemos que les fabes son de Grau, el compangu de calidá y la preparación de lo meyor.



Yo preferí seguir na llinia del primer platu, con una estupenda ración de chipirones salteaos con gambes y almasueles.

De terceru había pa escoyer pente caces de gochu o brocheta de pitu y bacon en salsa pimienta.

Pedí les manes y teo que decir que son de lo meyor que probé en mucho tiempu. 100% d'encamentar.

SIDRERÍA CASA TONI - CARLOS MARX 16 - XIXÓN

T. 985 34 32 83

plaza
SIDRERIA RESTAURANTE
Plaza Manuel Uría, 12 **NIVA** Telf: 984 842 571

Merece la pena probarlas
PRAGA Herminio
SIDRA NATURAL
C/ Camino Real, 11
22010 Colón - Aragón
Principado de Aragón
Teléfono 805 794 857
Baga@PragaHerminio.com
www.PragaHerminio.com

DOP SIDRA DE ASTURIAS

Renovación del Consejo Regulador, nueva tienda online y presencia en encuentros nacionales



Enriba: Nuevu Conseyu Regulador. / Abaxo manzorga: presentación Marketplace. / Abaxo drecha: sidres naturales espumosas en Madrid Fusión.

La DOP Sidra de Asturias renueva los miembros del Consejo Regulador

El pasado 24 de mayo se celebró la toma de posesión de los doce nuevos vocales titulares que ya forman parte del Pleno del Consejo Regulador. Seis representan al sector productor y los otros seis al elaborador. Los vocales eligieron por unanimidad como presidente a Guillermo Guisasaola del sector productor, y como vicepresidente a Víctor Ramos, del sector elaborador. Como novedad, ambos cargos serán rotatorios intercambiándose tras los dos primeros años de mandato. Al acto de proclamación asistió la directora de Desarrollo Rural y Agroalimentación Begoña López.

Apertura del Marketplace

El Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias presentó su primer canal de venta digital: 'Tienda Online: Sidra de Asturias DOP'. Este proyecto nace con el propósito de ayudar a todos los llagares de la DOP en el proceso de digitalización y facilitarles un canal de venta alternativo al tradicional. '

Tienda Online: Sidra de Asturias DOP' es un marketplace (portal de venta online) vinculado a la web <https://sidradeAsturies.es/>, en el que podrán estar

presentes todos los elaboradores de sidra DOP que así lo decidan para comercializar cualquier producto certificado con el sello de la marca de calidad. A día de hoy, ya hay quince llagares adheridos al proyecto.

Para la gestión de este proyecto, la DOP ha puesto a disposición de los llagares que se asocien, además del desarrollo del portal cuyo coste es asumido al 100% por el Consejo Regulador, todo el tráfico de visitas que reciba la web. Cada llagar adherido dispone de una tienda independiente en la que venderá sus productos certificados. De igual manera, podrá fijar los precios de sus productos, el sistema y las tarifas de los envíos, y los métodos de pago, en cuya configuración y validación por las entidades se les prestará ayuda.

La DOP en Fitur y Madrid Fusión

El proyecto Sidraturismo Asturias fue presentado la pasada edición de Fitur. Se trata de herramienta para unir los sectores de la sidra y el turismo en busca de sinergias y colaboraciones para aprovechar la sidra como recurso diferenciador, y a la vez, potenciar la comercialización del mismo fuera de las fronteras. Por otro lado y como ya se señaló en páginas anteriores, en Madrid Fusión la DOP Sidra de Asturias organizó una cata de sidras naturales espumosas.

SIDRASTUR

Sentíu homenaxe a Carlos Javier Alonso



La vilba de Carlos L. Alonso, María Jesús Argüelles estimó tanto la invitación al actu comu'l detalle apurríu. / Abaxo: Etiqueta comemorativa.

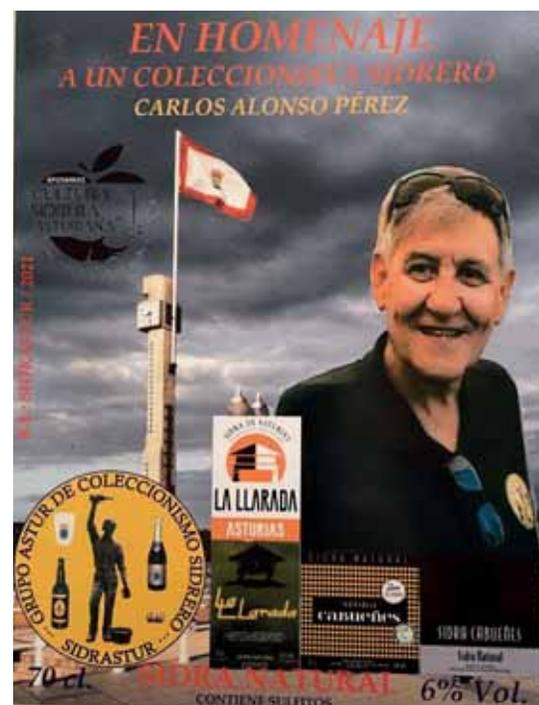
El pasáu 3 de Xunu, nel salón d'actos del Ateneu Obreru de La Calzada, el Grupu de Colleicionismu Sidreru SIDRASTUR cèlebró un cenciellu actu d'alcordanza y homenaxe al so sociu Carlos Javier Alonso, fináuhai unos meses. Dichu actu, que resultó especilamente emotivu, nun pudo realizase con anterioridá daes a les restricciones esistentes por cuenta de la COVID 19.

Al mesmu asistieron un nutríu númberu de socios, asina comu la so vilba, Madalena Llerandi, una hermana y una sobrina del homenaxáu, y tamién María Jesús Argüelles, del llagar de Cabueñes. El llagar La Llarada escusó la so asistencia por sides profesionales. Estos dos llagares yeren los que Carlos tenía asignaos pa recoyer les etiquetes que darréu se parten ente los socios.

Tres la presentación del actu a cargu del presidente del Grupu Sidrastur, Raúl Moro, quien dedicó unes curties pallabres pa destacar tanto la figura profesional y humana de Carlos, como la so afición pol colleicionismu, tanto de tebeos como d'etiquetes de sidre, pero sobromanera la so permanente y eterna sorrisa.

Darréu féxose entrega a Madalena Llerandi d'un cuadru con una ampliación de la etiqueta editada por el mesmu Grupu na so alcordanza y que primeramente yá fuera apurrida a los socios. Na so intervención estimó la iniciativa de celebrar ésti actu d'homenaxe y alcordanza a Carlos.

Tamién se fixo entrega a María Jesús Argüelles d'otru



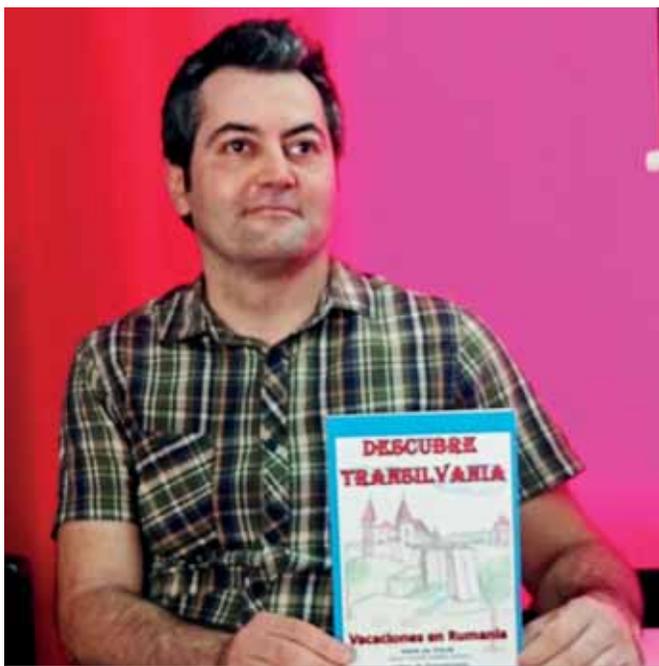
cuadru cola reproducción de la etiqueta. Nunes curties pallabres estimó tantu la invitación al actu comu'l detalle apurríu.

A lo cabero, y a pidimientu del llagar La Llarada, fíxose entrega a Madalena d'otru cuadru cola reproducción de la etiqueta pa que-y lo fixera llegar, dada la estrecha amistá que los xune.

Descubre Transilvania de la mano de su mejor escanciador



El Campeón de Escanciadores de Transilvania, **Iulian Gabriel Neagu**, -conocido como “Julián de Transilvania”- nos invita a conocer su tierra y compararla con los paisajes asturianos a través de sus libros y exposición fotográfica “Descubre Transilvania”.



El escritor es el autor de los libros de viaje: “Descubre Transilvania-Vacaciones en Rumanía”, “Lugares milagrosos de Transilvania”, “Descubre Galicia-Planes con niños en el Paraíso Verde” y “Planes con niños en invierno en Asturias”, unas guías de ocio familiar donde los lectores podrán descubrir numerosos lugares turísticos originales, actividades entretenidas asombrosas y planes sorprendentes para disfrutar en familia Aunque actualmente trabaja en el sector sanitario, Julián fue primero camarero en Asturias y guía turístico en Transilvania.

Como escanciador, se hizo muy querido por los clientes de las sidrerías donde trabajó: Los Collacios, Parrilla Muñó, Casa Abelardo, Avenida o Casa Julio. En 2015 ganó el Premio al Mejor Escanciador de Transilvania, en el concurso que se organizó en Nava, Asturias.

Como guía acompañante, es un experto en visitas guiadas, excursiones o viajes culturales, y ofrece servicios exclusivos para todos los grupos que desean viajar a Transilvania, la tierra más mítica y legendaria de Rumanía.

Entre los años 2010 y 2020 publicó varios libros y organizó diferentes exposiciones fotográficas con el tema “Descubre Transilvania”, donde ha querido acercar su tierra mítica en forma de fotos de paisajes y atractivos turísticos.

En su última exposición fotográfica titulada “Descubriendo Asturias y Transilvania, dos provincias hermanadas” (“Sala Café de Macondo, mayo del 2021), los invitados y los apasionados de viajes han podido admirar fotografías de estas dos tierras míticas y legendarias con naturaleza exuberante y con muchos lugares turísticos similares, dos tierras bendecidas por la naturaleza con paisajes idílicos, pueblos pintorescos, castillos medievales, ermitas rupestres, valles glaciares, montañas salvajes, bosques densos, cascadas bellas y cuevas impresionantes. Las fotografías han sido expuestas también en Uviéu, Madrid, Bruselas, París y Milán.



Tornen les visites guíaes a El Gaitero



Hai 100 años qu'esta empresa pionera escomenzó colu que güei ye una tendencia n'auxe: el sidraturismu

Dende'l pasáu 3 de xunu, les Bodegues d'El Gaitero abrieron de nueu les sos puertes pa que los turistas y tamién, claro, los asturianos puedan esfrutar visitando una de les bodegues más antigües del Estáu que ye, amás, Padremuñu Hestóricu Industrial.

A lo llargo d'estes décadas, la empresa demostró ser pionera non solo nel desendolcu de munchos de los sos productos sinu tamién a la hora de crear esperiencias úniques. Exemplu d'ello ye'l tener puesto en marcha nos años 20 del sieglu pasáu los tours pa vistar la so Bodega Hestórica -una auténtica ayalga que finó de costruyise en 1898- seruga de lo que güei ye una tendencia en auxe:

el sidraturismu.

La visita tien una duración aprosimao d'una hora y fai un percorríu que va dende la colleición permanente fasta les áries del procesu de produición pasando por una fastera de tastia.

Pel momentu, siguiendo la normativa, los grupos sedrán de 15 presones. Ye imprescindible reservar y pue fase nel corréu lletrónicu gaitero2@gaitero.com o llamando al 985 890 100.

Por posibles modificaciones nes restricciones encamién-tase consultar horarios y detalles actualizaos na web www.sidraelgaitero.com



¿Conoces esta semeya?

De qué añu ye, onde se fexo, quien sal n'ella...

Va una temporaína que les redes sociales tan arroxando intentando conocer detalles d'esta prestosa semeya sidrera qu'apaez decorando dellos chigres.

Llama l'atención l'arte que pon la moza echando sidre, pero en conxuntu ye una auténtica escena sidrera que podría tar sacada en cualquier merenderu ¿pues decimos daqué d'ella?

Piensos Lago: “Esto ye como l’IKEA de la sidre”



Entrevistamos a Hugo Lago, xunto col so hermanu Mario la tercer xeneración al frente de Piensos Lago, qu’heriedaron del so pa, Ramón Lago Valles, y que fundaron el so güelu Corsino y la so güela Lucinda. Allí pues topar tolo que necesites pa la sidre, la pumará y muncho más

Dende que recuerdo, cuando diba a cualquier lláu siempre taba ehí el llogotipu de Piensos Lago... ¿Qué vos llevó a ser un referente nel sector?

La empresa fadrá nel 2022 los 60 años, los míos güelos empezaron dende la nada, durmiendo nel baxu onde teníen la tienda, y llegamos hasta agora... fuimos creciendo. Recientemente estrenemos la tienda on-line. Esa foi la nuestra aportación a la empresa.

Cuando abrimos la tienda grande, va 6 o 7 años, el pasu que teníemos que dar yera la modernización, pa completar y actualizar lo que nos dexaron fecho mio pa y mio tío. El nuesu primer pasu foi informatizar la empresa, sabíemos que facía falta una tienda on line, que yera'l futuru, pero veíámoslo mui allá. Y agora ya lo tenemos, puen pedime un pumar on line, puen pedime'l llagar, la barrica, too...

Amás tamos sacando coses d'equí d'Asturies pa fuera. Con esto al final dámonos cuenta de que por desgracia hai muchos asturianos fuera. En Madrid y por España hai muchos asturianos y unes madreñes nun se puen comprar en tolos llaos, un escanciador del Sporting nun lu topes nuna tienda en Madrid o Barcelona...

Ye una empresa referente porque ye mui antigua y por que siempre fuimos una empresa un poco diferente, somos “los llocos del sector”, siempre innovando, eso ye lo

que nos permite llevar 60 años.

Falabes de pumares y llagares. Vosotros, que lo tenéis to pa la tierra, ¿qué tenéis pa la sidra?

Aparte de fabricar y vender piensos acompañamos tolos productos típicos d'Asturies y la sidra ye una cosa que, se mantién muncho. Nosotros vendemos el pumar, l'abonu, les tiyeres de poda, el recoyedor de mazanes, la prensa, el molín, el tonel... vienes equí y pues marchar con too. Depués tenemos tolo que fae falta pa facer la sidre y llueu pa bebela. Esto ye como l'Ikea de la sidre.

¿Por qué decidisteis seguir con esti negociu?

Tenemos cariñu a esta empresa, recuerdo cuando yera críu y díbemos a les ferias, yo yera feliz, escuchando perehí, ya m'encantaben eses coses. Tuve la escuela en casa, ye lo que meyor conozo y pa lo que más capacitáu toi. Gústanos y tenemos una unión muy fuerte cola empresa, sentímonos identificaos con ella, ¿pa qué vamos dedicanos a otra cosa, si esto ye guapísimo?

Yo crecí en L'Entregu, fasta los 19 años, igual que la empresa, que tamién tuvo allí la primer tienda. Siempre andaba perehí enredando, pela tienda col mio tío Pepe y yo de críu, ayudando o estorbando, nun sé. Ficeme mayor, fui a la universidá, añu y mediu o dos y dixi, esto nun ye pa mi.

A mi gustábame'l mostrador, la tienda, la xente. En



casa nun me dexaben entamar a trabayar, queríen qu'estudiara, al final pasé de los llibros y nun momentu que facía falta alguien pa echar una mano na empresa insistí y al final tuvieron qu'aceptalo.

Punxéronmelo difícil, con cariño, pero difícil, hasta qu'espabilé. El mio hermanu empezó un pocu depués, con 21 o 22 años... agora ye mui guapo trabayar xuntos, tamos mio pa, el mio hermanu pequeñu, yo... tamos disfrutándolo, tenemos una convivencia guapa.

¿Ye fácil ser xefe?

Yo tuve la suerte de que fice de too na empresa y tovía sigo faciéndolo, somos dieciocho, una empresa familiar Tocóme tar tres del mostrador, dir a llimpiar les pites pela mañana, arreglar coses col serviciu téunicu, atender la fábrica de piensos... al final ser xefe ye complicao y tienes que tener muncha mano izquierda, atender proveedores,. Otra parte mui importante ye la xente que trabaya contigo, que tamién tienen que tar contentos, ye importante tener un bon equipu, que lu tenemos. La sonrisa tien que ser de 360 grados, nun pue ser poner buena cara al cliente y non al compañeru, too ye recíproco

¿A ti cuándo te dieron el primer culín?

Yo creo que nel Puyú, en ca mio güela, pa la Güeria Carrocera. Nel Castañú, que ye onde tenía la casa, siempre se fizo vinu y sidre, les dos coses.

Mio güelu tenía la pumará y facía sidre pa la familia, en mio casa lo que yo bebía siempre ye la sidre dulce con castaños, nel amagüestu, de tola vida. Tendría trece o catorce años cuando tomé un culín de sidre, yo creo que'n casa, con mio pa y col mio güelu, lo típico "ven-ga guaje, que ye la sidre de casa" y beber un culete.



LA SIDRA EN PALABRAS

Saga

Capítulo IV

(Del I al III en ediciones anteriores)

En El Norte de Castilla, la agente Luisa Quirós leyó que varios bodegueros dedicados al vino no estaban del todo de acuerdo en que el accidente de los tres trabajadores de Paniza se debiera exclusivamente a la limpieza de un depósito. La periodista Susana Gutiérrez recogía varias opiniones y en todas se señalaba que era en la época de la vendimia cuando resultaba más probable que sucediera esa fatalidad debido a «la conversión de la glucosa que contiene la uva en alcohol gracias a la acción de levaduras naturales». Los entrevistados opinaban que era muy difícil que algo así pudiera suceder al lavar una cuba. No obstante, la investigación concluyó que la muerte se debió a una intoxicación por un fallo en los protocolos de prevención de la limpieza de las barricas.

La policía centró su siguiente búsqueda en incidentes de ese tipo en Asturias, con la sidra, pero sin éxito. En los últimos años solo se había registrado una intoxicación por dióxido de carbono en Uviéu, pero nada tenía que ver con un llagar, sino que había tenido lugar en un edificio de viviendas. Según decía la noticia del diario El Comercio, el incidente se produjo porque una limpiadora había accionado el sistema antiincendios del edificio de forma accidental, y como primera medida, este expulsó CO₂ para evitar la propagación de las llamas. Según explicaba la periodista Cecilia Pérez en el texto: «a la empleada le bastó con presionar un pulsador situado en la zona de calderas que estaba sin ningún tipo de protección». Al igual que sucedió con los trabajadores de la bodega, la mujer no se enteró de que se estaba quedando sin oxígeno. Se desmayó casi en el acto, aunque afortunadamente un vecino que

pasaba logró llamar a emergencias, antes también por cierto, de perder la consciencia. Ambos salvaron la vida por muy poco. «Interesante lo rápido que puede matar el gas» pensó Luisa. Ahora tenía que investigar, lo primero, si realmente podía suceder lo mismo dentro de un tonel de sidra, si había pasado algo así antes. Y suponía que una guía de llagar, mejor dicho, una guía de llagar licenciada en Enología, debería de saberlo.

...

Resultó que Gerardo y Tomás tenían una personalidad encantadora. Si bien ambos irradiaban ese halo de importancia que caracterizaba a la familia Santurio, los dos se mostraron sumamente serviciales a las peticiones del investigador Santiago Prado. El primero de ellos, como administrador de la empresa, le ofreció incluso los documentos en los que se recogían todas las cuentas de la compañía. Tomás por su parte, quien se encargaba de las labores comerciales, le contó todo tipo de detalles sobre la vida de la fallecida Beatriz, tanto de dentro como de fuera del llagar. «Era el futuro de esta empresa» le dijo en varias ocasiones.

–Este llagar se distingue por adaptar la tecnología a nuestra forma de trabajo. Nos gusta el buen hacer tradicional, incluso hasta empezamos a corchar el día de San José... pero no renunciamos a contar con la mejor maquinaria –explicaba Gerardo mientras mostraba al policía las diferentes inversiones que habían realizado en las últimas dos décadas.

Santiago le aseguró que más tarde revisaría los registros y anotó mentalmente la «ilusión» que tenía el administrador por enseñárselos. Quizás quería demostrar que no había nada de sospechoso en los asuntos financieros que él manejaba,

o también, que este tenía pocas oportunidades de mostrar su trabajo a personas ajenas a la empresa.

–No sé mucho sobre sidra, pero nos han comentado que Beatriz estaba recolectando algún tipo de muestras del tonel, ¿eso es algo habitual?

–Eso mejor Genoveva o Cesáreo para responderle –contestó Tomás, el hermano menor, y continuó–: ya ve que lo de Gerardo son las cuentas y lo mío las ventas. En esta empresa buscamos quién encaja mejor para según qué trabajo. Así todos contentos.

–¿Y Beatriz estaba de acuerdo con eso?, quiero decir, ¿a ella le gustaba trabajar aquí, quería continuar con la labor de su padre, o quizás en algún momento pensó en, digamos, independizarse?

Los hermanos se extrañaron de la pregunta.

–Ni de broma –aclaró Gerardo–. Ella sentía pasión por este sitio. Había heredado el amor de su padre por elaborar sidra y la visión de su tía Genoveva para la expansión de la compañía. Era muy joven pero incluso participó decisivamente en la modernización de la empresa. Nuestro hermano siempre fue un poco reticente a utilizar maquinaria que pudiese afectar el sabor tradicional del producto, pero Genoveva lo convenció de la importancia de contar con equipos que nos permitiesen llegar a nuevos mercados... y Beatriz la apoyó siempre. Esa decisión nos ha lle-

vado a ser una potencia en este sector. Y estoy seguro de que mi sobrina iba a conseguir muchas más cosas.

–¿Y qué labor desempeñarían en un futuro Cesáreo hijo y Miguel? –quiso saber Santiago.

–¡Si todavía son muy jóvenes! –se apresuró a decir Tomás–. Yo no sabía qué se me daba bien hasta los treinta y a mis sobrinos todavía les faltan unos cinco años para eso. –De pronto recapacitó–: quizás todos nos sentíamos muy cómodos con la idea de que Beatriz iba a liderar este barco, la digna depositaria de la labor de toda una saga de llagareros. Nada tienes seguro en esta vida.

–Una cosa más... –quiso saber el policía– ¿escucharon o vieron algo fuera lo habitual la noche en que su sobrina murió?

–No –dijo Tomás–. Sobre las doce y media pasé a ver a Gerardo a su habitación, hablamos durante una media hora sobre asuntos de la empresa, luego volví a mi cuarto y estuve leyendo otras dos o tres horas.

–Yo me dormí inmediatamente –aseguró el administrador.

CONTINUARÁ...

Texto: Estíbaliz Urquiola

Maquetación: Albotros y D. Aguilar Sánchez
Agradecimientos. E. Tascón

SIDRERÍAS EL MALLU

EL MALLU	EL OTRO 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

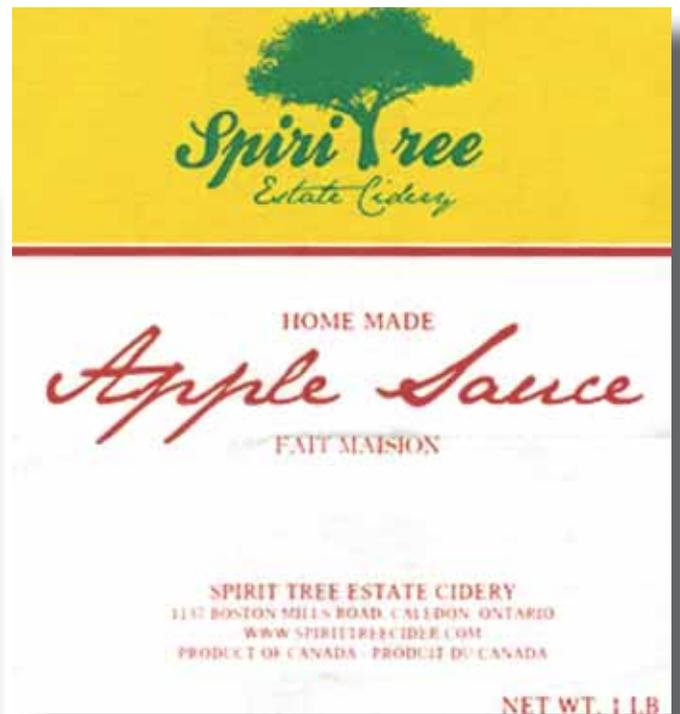
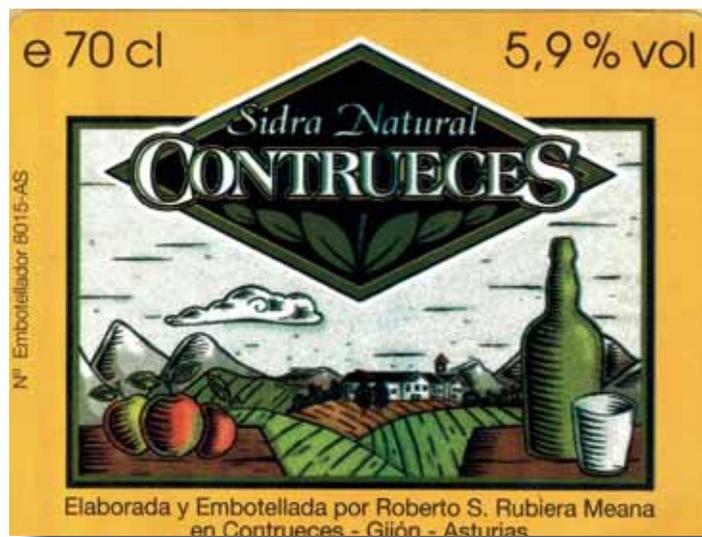
DISPONIBLE EN App Store

SÍGUENOS Sidrerías El Mallu

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

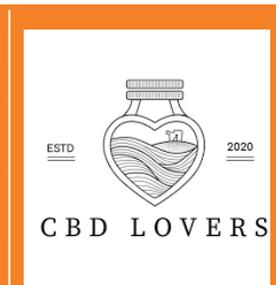
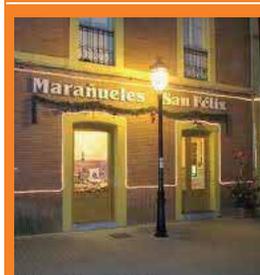


ETIQUETES ENTREGAES



Afayaivos / Bienvenidos

Relación de nuevos establecimientos colaboradores con LA SIDRA

				
<p>CARNICERÍA FDEZ JUNQUERA Pza Ciudad de La Habana 14 Xixón / T. 985 31 74 14</p>	<p>JAMONERÍA ARBEYAL Av. Argentina 42 Xixón T. 654 262 672</p>	<p>MAXIRACING Pintor Mariano Moré 16 Xixón T. 645 790 547</p>	<p>CBD LOVERS San Antonio 18 Xixón T. 656 845 099</p>	<p>JABONES ARTESANOS SUSANA MARRÓN Av. Schultz 189. Xixón T. 676 792 593</p>
				
<p>MARAÑUELES SAN FÉLIX Doctor Braulio Busto 10 Candás. Carreño T. 985 884 474</p>	<p>EL MISTER Manuel Cortina 7 Villaviciosa T. 984 097 007</p>	<p>EL MORENO, REST El Puntal 40. San Martín del Mar. Villaviciosa T. 984 100 401</p>	<p>LA CEBRA CORONADA Sol 6 Villaviciosa T. 606 174 222</p>	<p>LAS TERRAZAS, REST. San Roque 5. Tzaones Villaviciosa T. 985 897 057</p>
				
<p>EL PORTAL DE TAZONES San Roque 3. Tazones Villaviciosa T. 984 10 08 43</p>	<p>EL PESCADOR, TAPAS Y RAC Rufo Rendueles 6 Candás. Carreño T. 984 195 309</p>	<p>EL MUELLE, SIDRERÍA Puerto de Candás Carreño T. 985 884 488</p>	<p>K-CHOPO Pablo Neruda, 56, El Prat de Llobregat. Barcelona T. 933 70 99 12</p>	<p>PIENSOS LAGO Polígono Industrial de Granda nave 4, 33199, Asturias T. 985 93 39 33</p>

LLAGAR DE SIDRA, MÁQUINA DE MAYAR, BARRICAS. Vendo llagar de sidra, con estructura de hierro, para 6 sacos de manzana, con gato de 10 tn, junto con máquina de mayar manzana de volante con cuchillas, con dos barricas de 200 l. de madera, máquina de corchar, y una cosechadora. Todo muy cuidado. T. 652 131 170

BIDON DE CERVEZA con grifo, acero inoxidable, ideal para sidra dulce, vino sidra. 50 litros. 2 unidades, 75 € cada uno. 130€ los dos. T. 629 008 232

LLAGAR EN MADERA DE CEREZO, en perfecto estado desmontable y con todo lo necesario. Medidas masera 85 cm X 85x70. T. 626 761 536

SIDRA NATURAL 100 %. Manzana de Asturias y vinagre Elaboración Artesanal. Barri-

cas de madera. Por cajas de 12 botellas. T. 673 294 867

LLAGAR, con fusu, cimbriella, carraca, estructura y demás elementos increíblemente reforzados (conveniente ver) Masera de roble de 90x75 y bandeja de acero inoxidable T. 608 281 815

BARRICA DE SIDRA Se vende, con capacidad de 440 l en buen estado. T. 667 010 426

LLAGAR, para 5 sacos de manzana, bandeja de acero inox, en perfecto estado, solo le faltan las tablas, urge por traslado. T. 656 180 517

FUSU de carraca para llagar. Buen estado no negociable. T. 615 165 341



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

VILLANUEVA, BAR.
Francisco Palacios, 40. M'Orea
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
Buznegu, Orizón.

LOS ARCOS, SIDR, REST.
Camillo Becaña 3.
T. 985 849 277.

CARREÑO

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 Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

EL PESCADOR. TAPAS Y
RACIONES
Rufo Rendueles 6
T. 984 195 309

EL MUELLE, SIDRERÍA
Puerto de Candás
T. 985 884 488

MARAÑUELES SAN FÉLIX
Doctor Braulio Busto 10
T. 985 884 474

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.

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,
Contrueces

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, Solís
T. 985 505 053
Fran, JR, Ramos del Valle

GUIDEIRU

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 frio 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN

CASA OLIVA, BAR.
Ctra cabu Peñes-Verdicio
T. 985 878 253
Contrueces

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

CAMPANAL, REST. SID
Ctra. Avilés-Lluanco, Santolaya de
Nembru. 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, SIDRERÍA.
Tras los Horreos 2
T. 985 75 47 96
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Viuda de Corsino

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. Lluogo
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.

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

Distribuidora de bebidas,
sidra Riestra y Castañón
Travesía del Torno, 12, AVILÉS
Tel. 985 52 26 26

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

San Félix
Marañueles
Braulio Busto, 10 - CANDÁS - ASTURIAS
Tel. 985 884 474 - www.sanfelix.es

LA CEBRA
CORONADA
BY LAURA JIMÉNEZ
Jewelry Design - Diseño de joyas

c/ Saavedra 3
33208 - Gijón
T 984 19 02 37
Ruta de la Sidra
Gijón
CULTURA SIDRERA
ASTURIANA

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.

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

Microllagar
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.

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

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.-SIDRERIA.

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 Albornoz 7.
T. 984 085 930
Sidra Alonso.

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.

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

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.

LA POMAR
sidrería|restaurante



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

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espino, 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, Llana.

RTE. ASADOR EL CRUCE.

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llana, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.

Jerónimo Ibran 4
T. 984 186 334
Castañón



Casa yoly




Ctra. de Caldones, 182 Barrio San Antonio
Tel. 985 36 87 24 33394 DEVA - GIJÓN

Casa Oliva



SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

Camin de los Campones, 169
33390 LA PEDRERA • Gijón
parrillacasaoliva@gmail.com T. 985 168 277

TIENDA EL LAVADERU



Menús Espichas

Plaza Periodista Arturo Arias, 1 - 33201 CIMADEVILLA • Gijón
Tfno.: 984 98 07 49

TU TALLER DE CONFIANZA



MOTOS DANI

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

ara

DECORACIÓN

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

CAFÉ CONSISTORIAL, REST.

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

EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA

Manuel Llana 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
Trabanco, normal y d'Escoyeta,
Cortina y Menéndez

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

La Barraca, 16.
T. 985 71 69 36.
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 VIIUDA DE CORSINO

La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

Gamonéu s/n
T. 985 716 051 / 696308745
Sidra El Piloñu,

NAVIA**CASA JORGE, SIDRERÍA**

El Muelle. Puertu 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. VillaPedre
T. 985 472 095
Trabanco normal y d'Escoyeta

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
Arriónes). T. 985840532.
Rotando Palos

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

EL RINCÓN DEL CASTAÑU.
Ramón del Valle 5. Les Arriónes
T. 985841674. Angones

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA LOS FELECHOS

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

PILOÑA**RESTAURANTE SIDRERÍA**

PARRILLA LA ROCA.
Ctra. General. 33584 Sevares
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. 606 373 757
Viuda de Angelón, Mestas,
Menéndez

SIGLO XX, BAR

Martínez Agosti, 9.
T. 677 712 501
Mestas, Fran, Menendez, 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 Arguelles, 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.

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 - Sotrongido
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 Alonso

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.

Polígono La Teyera Nave B- 50
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 Campes 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADREÑERU.

Plaza Les Campes, 15.
T. 985 724 599.

JR, Zapatero, Orizón, Vallina,

Vigón, Roza, Cabañón, Morena,
Fran, Estrada.

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

Les Campes 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



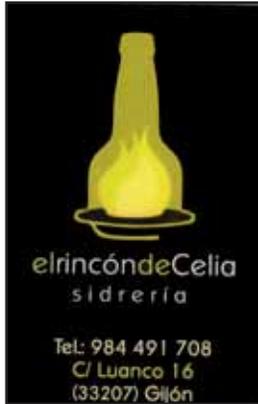
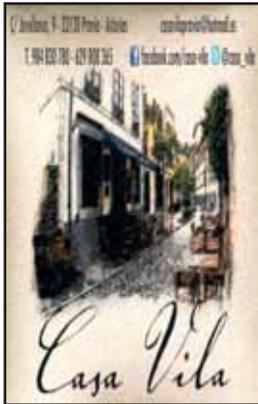
CÓMICS **JUEGOS**

GIZZMO

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

el Chisqueiro
de Argüelles

Avda. de las Industrias, 12 · GIJÓN · T. 984 08 73 79



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.

Lluggones

SIDRERÍA FRAN.
 Lluggones. 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, SIDRERIA.
 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 Lugones, 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

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 PIGÜEÑA.
 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, Contrucees,
 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 nº 19 bajo.
 T. 984 085 637.

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

EL SUEÑU
 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,
 Valdeboides, Villacubera, Ramos
 del Valle, Zhytos, Cortina, Sopena,
 Poma Áurea, 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 GRAN VÍA
 Av. Galicia 3
 T. 985 239 901
 Villacubera, Juanín, Viuda de
 Palacio, Trabanco.

SIDRERÍA PICHOTE
 Pza Gabino Diaz 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
 Puertu Payares 9
 T. 984 280 641
 Corsino, Trabanco normal y
 d'Escoyeta.

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

EL PATIO, SIDRERÍA
 Puertu 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, TABIERNIA, ASAD.
 Daoiz y Velarde 1
 T. 985 20 14 15
 Ramos del Valle, Novalín, Sopena,
 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 SANI.

Camín 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.**

Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA ESTATUA, SIDRERÍA

Camín Real 27
T. 984 086 821

SIDRERÍA EL TONEL.

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

LA JEFA, SIDRERÍA PARRILLA

Pepín Rodríguez 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. 985 891 189.

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.

Molín 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.

Fonfría 33. Pión.
T. 985 894 052 / 606413200.

REST. CASA PEPITO.

Pión.
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 Trabanco d'Escoyeta.

EL NUEVO BUSTO, SID. REST.

Camín 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

EL MISTER

Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

LA CEBRA CORONADA

Sol 6
T. 606 174 222

ISIDRO, MERENDERU, SID,
Barriu Capellania 8, Quintueles.
T. 985394272/650535812
Coro, Frutos, Piñera

Tazonos**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.

LAS TERRAZAS, RESTAURANTE.

San Roque 5.
T. 985 897 057
Buznego

EL PORTAL DE TAZONES

San Roque 3.
T. 984 10 08 43
Buznego

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.

Camín de Caldone, 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.

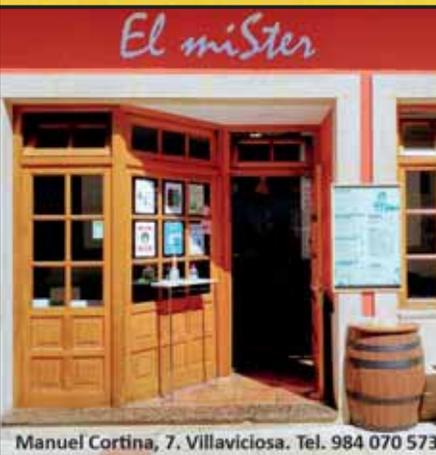
Zaragoza, s/n.
T. 985 32 06 13.
Sidra Piñera y Trabanco.

SIDRERÍA CABRANES.

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



C/ Aller N.º 5 (Mieres) · Tlf.: 984 28 19 79



Manuel Cortina, 7, Villaviciosa. Tel. 984 070 573

CAFE CRISTINA
(Hugo José Pérez González)

C/ Badajoz, nº13 - Bajo
33211 - GIJÓN (Asturias) Telf.: 663 611 216



Laboratorio y Tienda en:

Avda. Schulz 189
Gijón (Asturias)
Telf: 676792593

Jabones y Cosmética Natural de Fabricación Artesana

Venta online:

www.susanamarronjabonesartesanos.com

Email: sm.jabonesartesanos@gmail.com



everest
tintorería - lavandería
desde 1958

www.everestgrupo.com

info@everestgrupo.com
Tel. 985 341 085

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

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

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

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

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

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

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

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

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.laalacena.gijon.com
SIDRERIA CANTELL.
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.

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

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

CASA TÍRATE 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, Contruées, Castañón, Val de Boides.

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

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



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

SIDRA NORNIELLA.
Camín de Lleorio. Samartín de Güerces.
T. 985 137 085

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

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

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.
Doctor Aquilino Hurle, 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.
Contruées, Peñón, Trabanco normal y d'Escoyeta, Zythos.

SIDRERÍA D'ALBERTO
Concepción Arenal, 7
T. 985 091 175.
Contruées, 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 PARRILLA
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

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

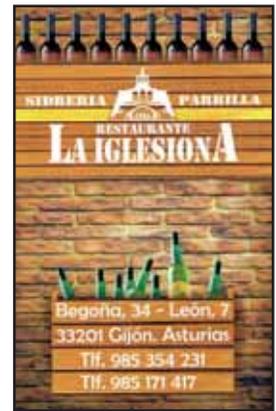
CUBA, SIDRERÍA, REST
Cuba 15.
T. 984 392 733
Riestra

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

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



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

CABANAQUINTA, SIDRERÍA.
Ctra Carbonera 20
T. 985391434
Frutos, Sopeña, Riestra, Trabanco d'Escoyeta.

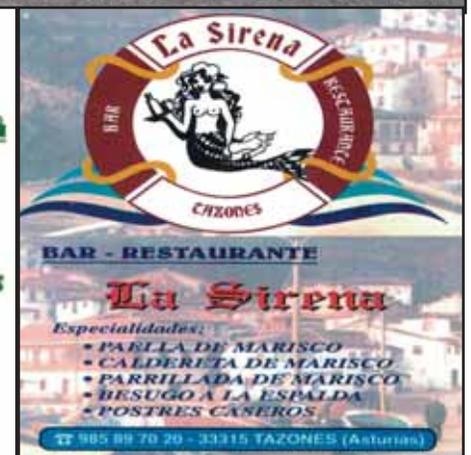
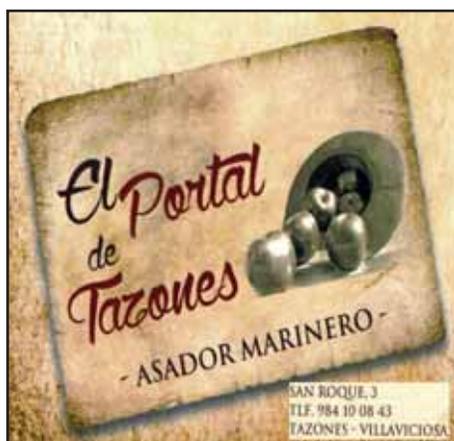
PONIENTE, SIDRERÍA MARISQUERÍA.
Avda. de Juan Carlos I, 13
T. 985 322 349
Canal, El Santu.

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

CHAFLÁN, SIDRERÍA.
Manuel Llanez 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

NEUEVA 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

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

JOYERÍA MARIO COLETES
Cabrales 63
T. 985 360 856

NAVA, SIDRERÍA
La Serena 1
T. 9850380 447

VALDORTA-CASA MINGÓN
Av. Roces 920
T. 985 536 488

EL LLAGAR DE VIÑO
Camín de Viño 97. Castiello
Bernueces
T. 985 362 237 / 606 340 848

DANNY'S SIDRERÍA
San José 9 / T. 678 251 783
Cabuñes, 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

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, Cabuñes

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

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,
Cabuñes, 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 PEPÍN 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

CARNICERÍA FERNÁNDEZ
JUNQUERA
Pza Ciudad de L'Habana 14
T. 985 31 74 14

JAMONERÍA ARBEYAL
Av. Argentina 42
T. 654 262672

MAXIRACING
Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS

MC CHARLY & COMPANY CAFE
Hamburguesas
de Ternera Fresca
Pizzas
artesananas
Sandwichs
Espectaculares
Servicio a domicilio
985 45 32 42
Avda. de Mejiro 30. Mieres
Casco Urbano de Mieres

www.mccharlycompany.com
info@mccharlycompany.com
+34 985 45 32 42 Local
+34 985 45 32 42 Local

Síguenos en

Bar Cafetería
CENTRAL PARK
Bar Cafetería
CENTRAL PARK

Carnicería
Tineo

Río Eo, nº 31 - bajo 2 - Pumarín, Gijón • Telf.: 984 39 20 00

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 S.L.
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

San Antonio 18
T. 656 845 099

LA MONTERA PICONA DE RAMÓN, SIDRERÍA
Saavedra 3
T. 984 19 02 27

Menéndez, Val d'Ornón, DOP
Menéndez Ecológica

JABONES ARTESANOS SUSANA MARRÓN
Av. Schultz 189
T. 676 792 593

Cimavilla

EL VELERU, SID. REST
Rosario 2
T. 984 043 273
Contruices, Peñón normal y DOP, Trabanco.

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

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.
Plazuela de Jovellanos, 1.
T. 985 342 024.
Huerces.

SIDRERÍA EL LAVADERO
Plaza Periodista Arturo Arias, 1.
Cimavilla. T. 984 84 04 49

CASA OSKAR
Escalator 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. MERENDERU
Profesor Pérez Pimentel 73 La Guía. T. 985361360 / 98536 28
51. JR, Buznego, La Nozala
www.casaarturogijon.com

LA CAMPINA, RESTAURANTE
Camin de la Eria 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.
Santuriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.
Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera. www.casayoli.es

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 ECUSSON. Importación y distribución
Erico Claudio Sala Maserá
Fátima nº 38, 3º dcha.
630 60 48 21
sidraecusson.oficialesp@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 / LLIÓN

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 GALLINAL DEXNERA
Vara del Rey, 9. 7º D
T. 687 71 67 18.

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

Urge venta de toneles y kupelas de madera

Se venden 6 kupelas, toneles, barricas de madera de 5.000 litros, 4 tienen depósito interior de poliester de 3.000 litros serpentim de frio y 2 directamente de madera posibilidad de hacer sidra o vino, o para hacer una decoración rústica de tu local, sidrería, bodega, asador, restaurante rústico, sociedad gastronómica, etc... Disponibles desde el 14 de abril

Pedir información en el 647825002 y por whatsapp.




SERVICIO DE COMIDAS
12:30 h. a 24:00 h.

EL MANANTIAL
PARRILLA-SIDRERIA desde 1920

C/ Tetuán, 30
Tel.: 91 523 30 62
Sol - 28013 Madrid



avenida SIDRERIA

Avenida del Llano Nº 50
33209 Gijón
T 984 70 65 56

/sidreriaavenida
@sidreriaavenida



Sidrería El Piquero

Camino de Tremoñas a Gijón, 72
985 32 30 68

Facebook

- Especialidad en pescados y mariscos del Cantábrico
- Espichas y celebraciones



LA VOLANTA
sidrería • restaurante

c/ Teodoro Cuesta, 1 - Gijón - Tel.: 985 746 263



EL CHIGRE DE ALI

Casa de cocina asturiana
Sidra Cortina y Villacubera
T. 660 328 837
Vitoria - Gasteiz



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 sidrerros

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

Bolsería 40.
T. 963 911 538
Trabanco.

LA TASKA, SIDRERÍA

Canovas. C/ Conde Altae, 39.
T. 963 819 444
Alfahuir. Avd. Valladolid, 5
T. 963 697 700. Sidra Cortina
www.lataskasidreri.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

PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA

ENDOVÉLICO
R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.
Sidra de les naciones celtes

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
Zuhatzu Kuartango Entitatea,
10,
Zuhatzu Kuartango, Araba
T. 699 74 77 30

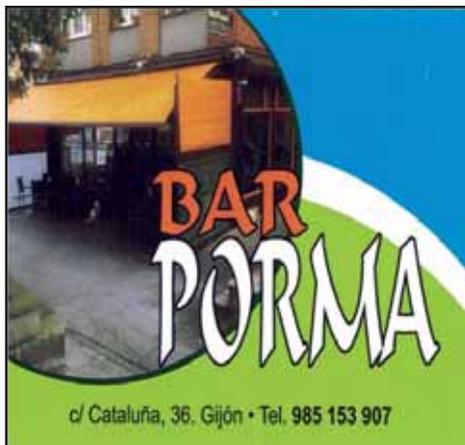
CATALUNYA

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.

K.-CHOPO.

Pablo Neruda 56
El Prat de Llobregat. Barcelona
T. 933 709912





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

En Asturias se bebe sidra 'DE PURA MADRE'

LA PRIMERA DEL AÑO

EDICIÓN LIMITADA

Recién salida de las entrañas
del tonel y sin trasegar.

En su punto exacto de pureza,
textura y sabor como nunca
antes habías probado.

Pídela así:

'DE PURA MADRE'



www.sidrajr.es

Carretera Nacional 632 Nº 5321
33294 Cabueños-Asturias-España
Teléfono: 661302889

cl. PRODUCCIÓN LIMITADA
EMBOTELLADA POR SIDRA JR. S.L. CTRA. 9-412 Nº 5321
C.P.: 33294-CABUEÑES-LEÓN-ASTURIAS-ESPAÑA, R.E.N-951110
CONTIENE SULFITOS 6% vol