

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as Número 207 - Xunet 2021 4 €

XLIV FESTIVAL DE LA SIDRA DE NAVA

**Sidra Riestra,
progreso autodidacta**

**Nueves sidres pa
nueos tiempos**

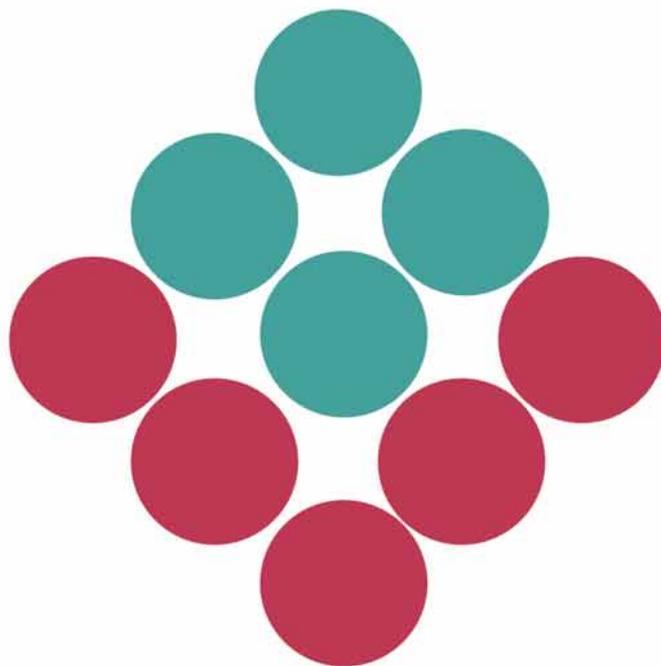
**Quesos con sidra
o magaya**

JUAN CAÑAL

**"En el Festival de la Sidra no
dejamos nada al azar"**

SIDRA TRABANCO
Tradición y pasión por la sidra





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

LLAGAR

CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

¡¡ Así sabe Asturias!!



**SIDRA DE
ASTURIAS**

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
PROTEGIDA



CASTAÑÓN

SIDRA NATURAL

www.sidracastanon.com

info@sidracastanon.es



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

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





JUAN CAÑAL	9
“EN EL FESTIVAL DE LA SIDRA NO DEJAMOS NADA AL AZAR, LLEVAMOS MESES TRABAJANDO”	
XLIV FESTIVAL DE LA SIDRA DE NAVA	14
EL PRECIU LA LLUZ PON LES COSES DIFÍCILES AL SEUTOR SIDRERU	22
CIDERAYALGA FINALISTA COMO MEYOR BLOGUE D’ASTURIES	26
JAVIER VEGA	27
“LA VARIEDAD DE LA OFERTA DE COEMASTUR PERMITE A LOS LLAGARES REDUCIR COSTES”	
TRADICIÓN Y PASIÓN POR LA SIDRA	32
“SIDRA TRABANCO, MÁS FIEL QUE NUNCA A SUS VALORES FAMILIARES”	
ANTONIO ROZAS - CASA TONI.	36
“LA SIDRE TIEN EL FUTURU ASEGURÁU”	
JAVIER GONZÁLEZ - SIDRERÍA EL LLAVIANU	38
“LA MEJOR SIDRA DE CASTAÑÓN”	
TOMA UN CULÍN	40
SIDRERÍA PICHOTE	41
HOMENAJE AL PASADO ENTRE SIDRA Y CACHOPOS	
SIDRA RIESTRA, PROGRESO AUTODIDACTA	42
QUESOS CON SIDRA O MAGAYA	46
MANUEL G. BUSTO	48
¿QUÉ SON LAS CIDER?	
ARMONIZAJES CON SIDRA	49
¡LLEGA EL VERANO!	
Val de Boides/ Contrueces / Segundo / El Traviesu / Viuda de Corsino / Germán / Bernueces / Arsenio	
TOMA OTRU CULÍN	60
NUEVES SIDRES PA NUEOS TIEMPOS	61
HISTORIA DEL CACHOPO	62
ENCAMIENTOS	70
ACTUALIDAD	72
LA DOP INCREMENTA SU PROMOCIÓN DURANTE EL VERANO	
OBITUARIU: ALBERTO LÓPEZ DE IPIÑA	
CORTINA, LA SIDRA MÁS PRESTOSA	
AYUDAS DEL GOBIERNO VASCO PARA DESTINAR SIDRA NATURAL AL VINAGRE	
WILKIN AQUILES BATE’L RÉCORD DE PUNTUACIÓN EN NAVA	78
LA SIDRA EN PALABRAS	80
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	82
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](https://www.instagram.com/revistalasdrida)



LA SIDRA

Xunetu 2021

Númeru **207**

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,

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

Entamu / Editorial

Metanes del branu, y llamentablemente, el Covid-19 sigui condicionando y marcando les nueses vides. Les nueves variantes, la bien discutible efectividá de les midíes sanitaries tomaes al efeutu, el perlentu procesu de vacunación, y sobromanera, les polítiques de hostigamientu a la hostelería, y l'acoso mediáticu a la población, acobardándola cuando non criminalizándola direutamente como se ta faciendo agora mesmu cola mocedá, crea una situación na que la normalidá entá paez bien alloñada.

N'unos momentos nos que tuviéramos de tar camentando n'esfrutar de les fiestes de prau, y los múltiples eventos sidreros y gastronómicos, atopámosmos n'una situación d'incertidume qu'en ná beneficia al seutor de la sidre.

Pesia l'inxente esfuerzu de les sidrerías, siguiendo ce por be les dimposiciones sanitaries, reinventándose, ampliando les sos ufiertes y apostando por una paulatina y responsable normalización; y magar los avances de los llagareros, que potenciaron de forma notable la so ufierta online y la so presencia nos lliniales d'alimentación, lo cierto ye que nun hai forma de normalizar la situación, munchu más, cuando'l seutor atópase desdexáu dafechu polos sos responsables políticos.

El "Principado" non solo nun emprestó al seutor de la sidre l'atención que merez pola so importancia social, cultural y económica, sinón que guarda un vergoñosu silenciu frente a toles demandes que se-y vien realizando.

Agora mesmo los llagares atópenese colos toneles y tinos ocupaos por sidre atrasao del añu anterior, y ensin l'abonda capacidá p'absorber la importante produición de mazana que s'espera na collecha d'esti añu. La situación nun ye fácil, porque'l "Principado" nun facilita lliberar esi excedente pa la tresformación n'alcol o vinagre, a diferencia de lo qu'asocede n'otres comunidaes, como ye'l casu del País Vascu, qu'acaba d'aprobar una aida de 10 millones d'euros pa ello.

Seya que non, l'actividá sigue, el Festival de la Sidre de Nava, avanzó na so normalización y celébrase con éxitu; la DOP Sidre d'Asturies va presentar aína les sidres d'esti añu -de forma restrinxía-, los concursos d'echaores paecen escomenzar a recuperase, y eventos un pocu más alloñaos como la Fiesta de la Sidre de Xixón, o'l Salón Internacional de les Sidres de Gala, preven celébrase con una rellativa normalidá.

Y sobro too, da gloria ver les pumaraes cargaes de mazana, y eso siempres ye una bona señal.

A mitad de verano, y lamentablemente, el Covid-19 sigue condicionando y marcando nuestras vidas. Las nuevas variantes, la muy discutible efectividad de las medidas sanitarias tomadas al efecto, el lentísimo proceso de vacunación, y sobre todo, las políticas de hostigamiento a la hostelería, y el acoso mediático a la población, acobardándola cuando no criminalizándola directamente como se está haciendo ahora mismo con la juventud, crea una situación en la que la normalidad todavía parece muy lejana.

En unos momentos en los que debiéramos estar pensando en disfrutar de las fiestas de prau, y los múltiples eventos sidreros y gastronómicos, nos encontramos en una situación de incertidumbre que en nada beneficia al sector de la sidra.

Pese al ingente esfuerzo de las sidrerías, siguiendo al pie de la letra las disposiciones sanitarias, reinventándose, ampliando sus ofertas y apostando por una paulatina y responsable normalización; y pese a los avances de los llagareros, que han potenciado de forma notable su oferta online y su presencia en los lineales de alimentación, lo cierto es que no hay forma de normalizar la situación, mucho más, cuando el sector se encuentra absolutamente abandonado por sus responsables políticos.

El "Principado" no solo no ha prestado al sector de la sidra la atención que se merece por su importancia social, cultural y económica, sino que guarda un vergonzoso silencio frente a todas las demandas que se le vienen realizando.

Ahora mismo los llagares se encuentran con los toneles y depósitos ocupados por sidra atrasada del año anterior, y sin la suficiente capacidad para absorber la importante producción de manzana que se espera en la cosecha de este año. La situación no es fácil, porque el "Principado" no facilita liberar ese excedente para la transformación en alcohol o vinagre, a diferencia de lo que ocurre en otras comunidades, como es el caso del País Vasco, que acaba de aprobar una ayuda de 10 millones de euros para ello.

En todo caso, la actividad continúa, el Festival de la Sidra de Nava, ha avanzado en su normalización y se ha celebrado con éxito; la DOP Sidra de Asturias presentará en breve las sidras de este año -de forma restringida-, los concursos de escanciadores parecen comenzar a recuperarse, y eventos un poco más lejanos como la Fiesta de la Sidra de Xixón, o el Salón Internacional de les Sidres de Gala, prevén celebrarse con una relativa normalidad.

Y sobre todo, da gloria ver las pumaradas cargadas de manzana, y eso siempre es una buena señal.



COEMASTUR

La maquinaria que mueve la sidra



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



“En el Festival de la Sidra no dejamos nada al azar, llevamos meses trabajando”



Juan Cañal, na plaza que domina la Casa Conceyu Nava.

JUAN CAÑAL, ALCALDE DE NAVA, EXPLICA CÓMO HA SIDO LA ORGANIZACIÓN DE ESTE FESTEJO QUE CUENTA CON LA DISTINCIÓN DE 'FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL' Y QUE ESTE AÑO CELEBRA SU EDICIÓN NÚMERO 44, TAMBIÉN CÓMO SE SIGUE AVANZANDO EN EL PLAN ESTRATÉGICO PARA EL MUSEO DE LA SIDRA



L'alcalde Nava, xunto al escudu navetu.

Uno de los elementos tradicionales del Festival de la Sidra de Nava es su cartel y el concurso que se organiza para elegirlo, este año ha ganado el burgalés Diego Gil, ¿qué destacaría de su obra?

Como en los últimos años abrimos la participación del concurso de carteles para que se inscribiese quien quisiera. En esta edición fueron 64 participantes, lo que denota el interés que despierta el certamen. Para el concurso se elige un jurado de cinco miembros que valora las obras. En los últimos años los trabajos que ganaron fueron por consenso y en este también fue así, quizás por el colorido del cartel, y por lo que quiere transmitir el festival, aunque en esta ocasión, al igual que el año pasado, sea un festival sin fiesta. El cartel transmite alegría y esa sensación de festividad.

Como ha señalado, tanto este festival como el del año pasado, se han llevado a cabo durante la pandemia. ¿Ha sido complicada su organización?

Bastante, porque, primero, nuestro objetivo es cumplir con todas las medidas que establece Salud Pública. Todos los festivales, todos los eventos, deben de contar con un protocolo de actuación que supervisan las autoridades sanitarias. Y tengo que decir que nuestros técnicos han realizado un trabajo muy bueno, excelente, que incluso ha servido de referente para otros concursos posteriores.

A pesar de que los dos se llevaron a cabo durante la crisis sanitaria, el festival de este año no fue como el del pasado, hubo cambios...

Hubo una diferencia principal con respecto al anterior. En el 2020 prácticamente todo fue a puerta cerra-

“Los nuegos téunicos fixeron un trabayu escelente, qu’incluso sirvió comu referente pa otros concursos”

da. Y este no fue así. Lo que está claro es que con el conocimiento que tenemos ahora de la pandemia se recomienda que todos los eventos que se organicen sean en el exterior. En esta ocasión así lo hicimos con la prueba del Campeonato Oficial de Escanciadores y con la final a la mejor sidra natural elaborada en Asturias. En estos se permitió la presencia de quienes quisieron ver el desarrollo de los certámenes en la plaza Manuel Uría, donde se acotó la zona y se estableció un protocolo perfectamente estructurado en cuanto al aforo, control de temperatura, las entradas, la asignación de lugares, el número de silla para cada persona y la zona de salida.

Medidas importantes sobre todo en este periodo en el que está subiendo la incidencia entre los jóvenes, ¿cómo les ha afectado ese incremento en los contagios?

En el Festival de la Sidra de Nava no dejamos nada al azar. Nosotros llevamos trabajando en los protocolos y en la organización desde hace meses. Este repunte



El famosu pañuelu verde del Festival convitióse nuna de les sos señes d'identidá.

es un argumento en contra de los que ya pedían una fiesta sin restricciones ni medidas. También se llevó a cabo la retransmisión de varias actividades del festival en *streaming*, lo que facilitó que este evento llegase a lugares a donde antes no lo hacía.

Además, al igual que el año pasado, los vecinos han podido vivir un festival más en familia, porque actividades como la degustación de sidra o las fiestas en la calle que hacíamos otros años, no se pudieron realizar. Y esas actividades atraen a muchos visitantes. En esta ocasión no pudo ser y quizás eso permitió disfrutar a los vecinos de una mayor tranquilidad, sin tantas aglomeraciones.

Precisamente, ¿cree usted que el retransmitir en streaming, el utilizar redes sociales, es una nueva vía de comunicación que ha llegado para quedarse y utilizarse en próximos festivales?

Seguro. Nos esmeramos bastante en la retransmisión en *streaming* y yo creo sorprendió el grado de profesionalidad de sus realizadores. Definitivamente es una herramienta que llegó para quedarse. Además va a servir para potenciar el festival en próximos años, cuando podamos disfrutar de él con normalidad. Este evento tiene que llegar a mucha más gente y esa consideración de Fiesta de Interés Turístico Nacional tiene que repercutir en las visitas que tenga Nava en próximas ediciones.

Además este año los concursos de sidra, tanto el de la natural, como el de otros tipos y derivados de la manzana, han seguido teniendo una excelente par-



EXTRACTOS VEGETALES

Nuestros mejores productos de origen natural, ecológicos y orgánicos, lo que evita usar fármacos artificiales y química ayudando a tu cuerpo de forma natural.

Su origen natural evita los efectos secundarios y las interacciones farmacológicas.




SUPLEMENTOS DIETÉTICOS

Los suplementos dietéticos son una ayuda extra a tu salud, complementando tu dieta con vitaminas, minerales y aminoácidos de origen alimenticio.

Te ofrecemos sólo aquellos con estudios científicos que los avalan y de origen natural.




“La retransmisión en streaming ye una herramienta que llegó pa quedar”

Participación...

Sí, ya lo decíamos el año pasado: “no podemos dejar que el esfuerzo que hicieron llagareros, cosecheros, hosteleros... todo el sector, en un año tan complicado, se quede sin reconocimiento a la mejor sidra y al mejor escanciador”. Por tanto organizamos los certámenes. Y este año teníamos que hacerlo también.

¿Qué cree que significa para un llagarero o para un escanciador ganar en Nava?

Estoy viendo un mural que está enfrente del ayuntamiento, un mural que se recuperó y que dice: “Nava villa de la sidra”. Y es que Nava así es reconocida, como la villa de la sidra. Y yo creo que los escanciadores dan una importancia si cabe mayor a este concurso por la solera que tiene y los premios que otorga. En la sidra pasa lo mismo. Hablando yo con varios llagareros, ganadores de ediciones anteriores, te comentan que el ganar se nota incluso en las ventas. Ganar en Nava es hacerlo en uno de los concursos más importantes que hay en Asturias.

Otra de las actividades que tuvieron lugar dentro de este festival fue el Sidrafórum, en esta edición llevó por nombre: “El Museo de la Sidra, 25 años después: una institución ¿para qué? y ¿para quién?”

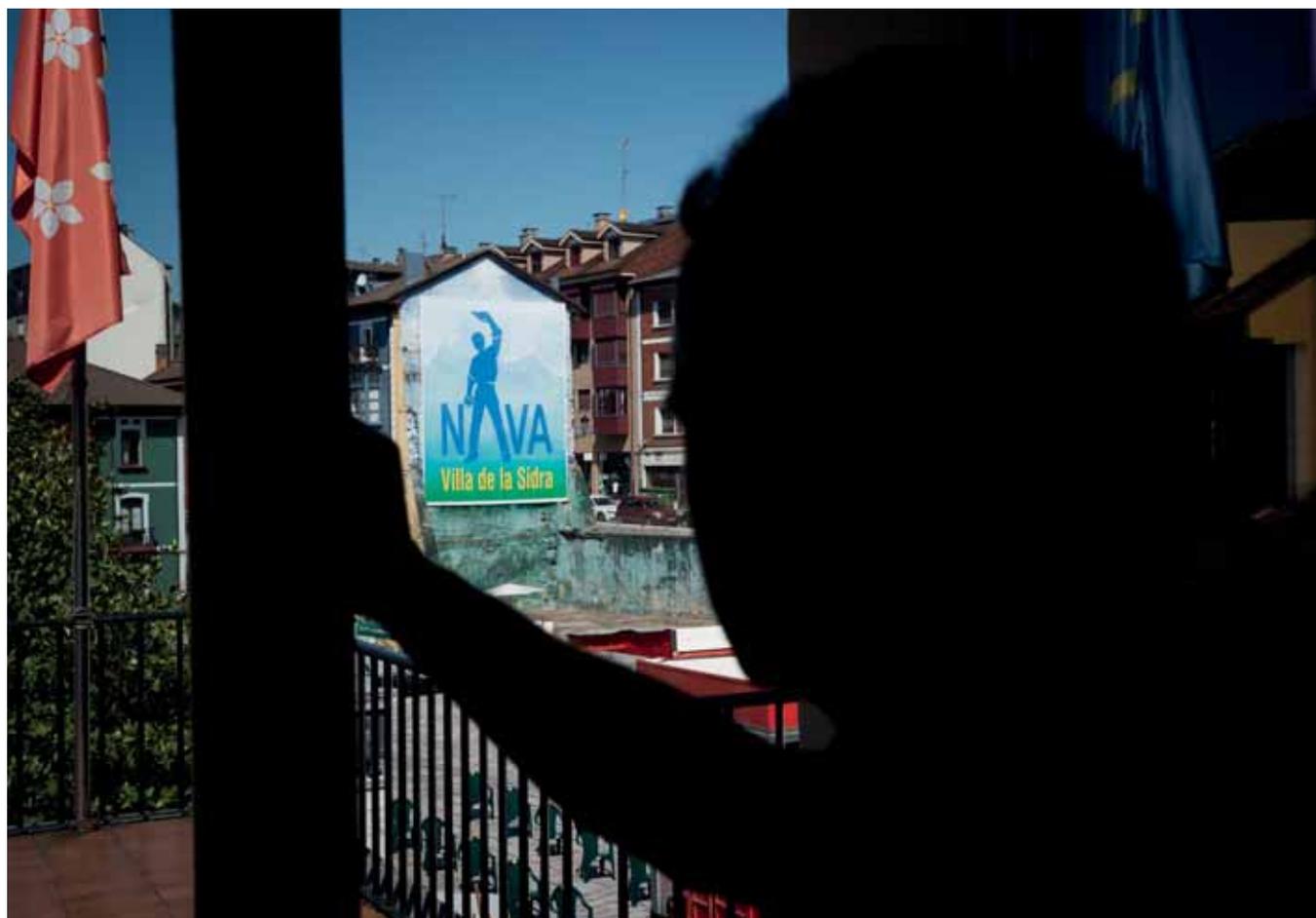
Quiero destacar la importancia del Sidrafórum en la parte cultural del festival y también la implicación del antropólogo Xuan de Con, su organizador. Él es el alma del Sidrafórum y todos los años plantea temas importantes que tienen repercusión en el mundo de la sidra. En este caso, no pudo tener mejor elección. Actualmente estamos trabajando en el plan estratégico del museo. Lo que se busca es que estos 25 años pasados se mejoren en los próximos 25, y para ello tiene que haber una dirección que no dependa del alcalde de turno, sino de un profesional que lo dirija. Creo que esa figura es esencial. Tenemos que buscar la fórmula para remodelar también la exposición. Aunque por lo que el director de la redacción del plan, Fernando Méndez-Navia, nos ha trasladado, no se tiene que llevar a cabo un cambio total. Eso sí, hay que adaptar la exposición a los tiempos que corren, sobre todo en cuestiones audiovisuales.

Lo que está claro es que hay que buscar una dirección del equipamiento, bien sea a través de una asistencia técnica, sin descartar la entrada en Recrea. Eso sería positivo, principalmente, por la proyección que tendría dentro de los museos etnográficos de Asturias. Vamos a explorar todas opciones, pero sí queremos que el plan estratégico sea a cuatro años y que en él se defina la línea de actuación del museo.

¿Se tiene ya alguna fecha?

Actualmente estamos hablando con los sectores implicados. Lo que se pretende, en eso coincidimos plenamente, es que el museo tiene que albergar a todos los sectores en buena armonía. Esta es la casa común de todos: cosecheros, llagareros, hosteleros. Tiene que ser una referencia, no solo a nivel de Asturias,

Nava renuévase ensin dexar de mirar la so tradición.



“El Muséu de la Sidre tien de cuntar con una direición profesional”

sino nacional e incluso internacional. Por el análisis que se ha llevado a cabo, es uno de los mejores museos que hay en el mundo relacionados con la sidra, y eso hay que ponerlo en valor. Tiene que ser la salvaguarda de nuestro patrimonio cultural y en esa línea se está trabajando. Entendemos también, y eso lo hablamos con el gobierno de Asturias, que debe de ser quien tutele e impulse la candidatura de la sidra como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

¿Qué significa el Festival de la Sidra de Nava para Asturias?

Como ya he señalado, posee la denominación de Fiesta de Interés Turístico Nacional, por la antigüedad que tiene y porque la sidra es una de nuestras señas de identidad. Es un festival donde hay muy buen ambiente, donde se conoce a gente y todo en torno a la sidra. Hay cantidad de anécdotas de lo sorprendente que se queda la gente cuando asiste y ve, por ejemplo, el tren que va por los diferentes llagares de Nava, recuperando así esa tradición tan antigua. Es un festival para compartir, con conocidos y también con desconocidos, con personas nuevas, porque se comparte con todo el mundo. Es la esencia de la sidra.

 Testu: Estíbaliz Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Tu operador 100% asturiano

PLAN COLLACIU

10€

de descuento

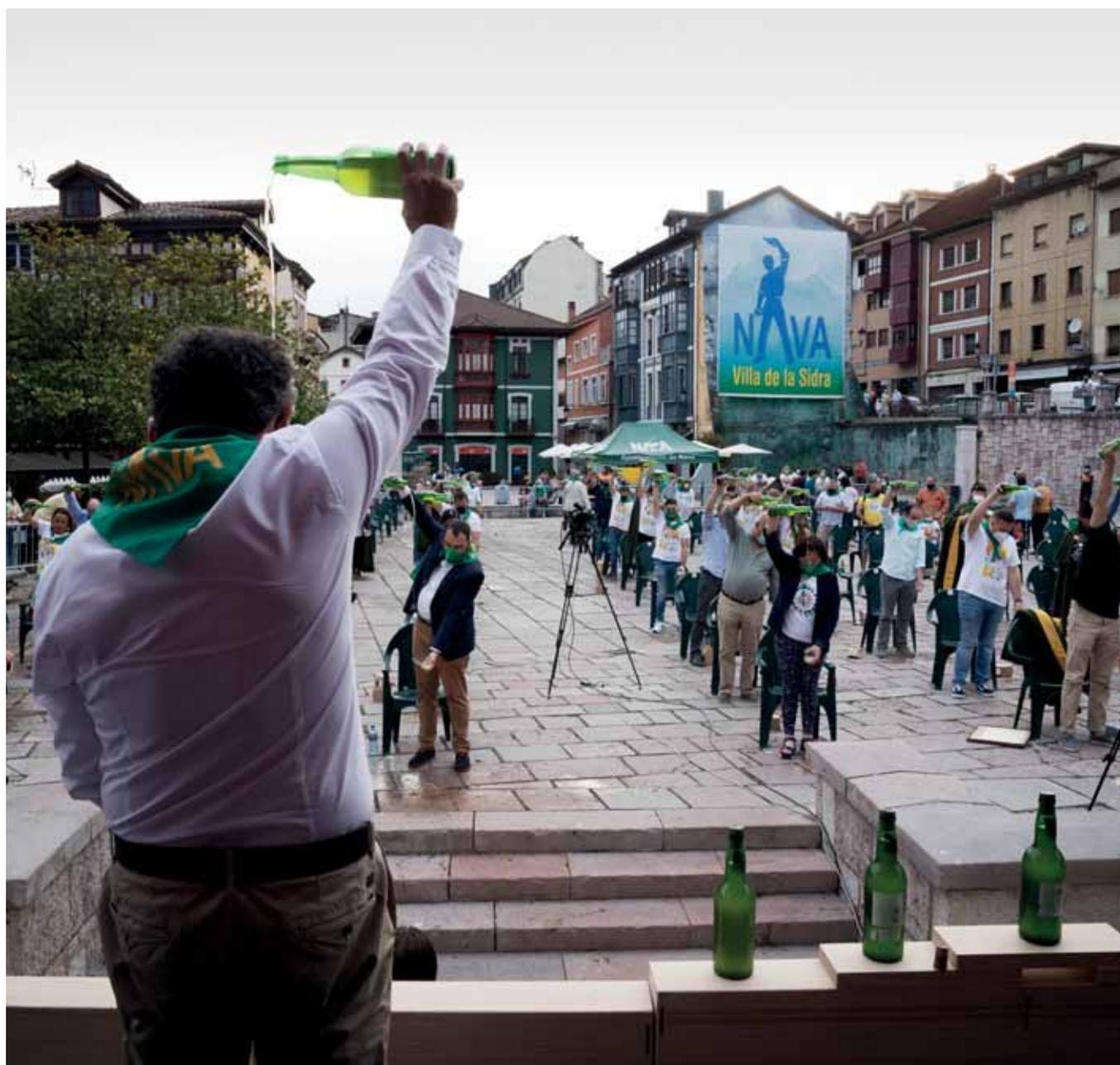
con el código #lasidra



fibra • móvil • TV

 744622000
asturphone.com

XLIV Festival de la Sidra de Nava



Navetes y navetos, con Juan Cañal d'espaldas y Adrián Barbón en primer fila, celebran el so Festival con un echáu simultániu.

Un año más la celebración tuvo como telón de fondo la pandemia, aunque en esta edición las principales actividades se llevaron a cabo al aire libre, en la plaza Manuel Uría; eso sí, hay que subrayar que todos los participantes destacaron su "excelente organización" y la implicación de todos los navetos en este festejo, uno de los más importantes de Asturias



Enriba: Los miembros del xuráu, entamando pola manzorga, Víctor Fernández, Sindo Martínez, Mino Villarrica, Avelino Fuentes, y Gutí Rodríguez demientres el concursu pa escoyer la meyor sidre natural d'Asturies. Abaxo: nuevos confráderes de la Buena Cofradía de Siceratores De Asturias

“Un festival sin fiesta”. Así fue como los organizadores definieron al encuentro que por segundo año consecutivo estuvo marcado por la pandemia de coronavirus. Por este motivo en el Festival de la Sidra de Nava, que se llevó a cabo del 9 al 11 de julio, no se realizaron las actividades que más público suelen congregar, entre ellas, la tradicional degustación de sidra.

No obstante sí que pudieron llevarse a cabo el Concurso a las Mejores Sidras y Derivados de la Manzana, el de la Mejor Sidra Natural Elaborada en Asturias, la prueba del Campeonato Oficial de Escanciadores o el Sidrafórum. Iniciativas cuya principal característica fue la seguridad de los participantes debido al estricto control del ayuntamiento, que vigiló para que en todo momento se mantuviera la distancia interpersonal, la desinfección de manos y la delimitación de zonas donde se realizaron las actividades como las entradas y salidas.

El sábado 10 de julio fue el día de mayor actividad pues se llevó a cabo la final del Concurso a la Mejor Sidra Natural Elaborada en Asturias y la entrega de premios. Y hay que decir que el buen tiempo acompañó durante toda la jornada. La prueba comenzó al mediodía en la plaza Manuel Uría con la cata de las seis sidras que pasaron a la final. En días anteriores se había hecho la preselección de las que llegaron a esta fase, puesto que al concurso se presentaron 41 llagares.

En esta edición el jurado estuvo compuesto por Maximino Villarrica, presidente del tribunal; Víctor



Fernández de la sidrería El Chaflán de Xixón, Sindo Martínez de Nava, Avelino Fuentes de la Asociación de Sidra Casera de Piloña, y Agustín Rodríguez de la sidrería La Ballera de Villaviciosa.

Las campanadas de las dos de la tarde sonaron en el momento en el que se desvelaron las sidras ganadoras. En esta ocasión no hubo empate y la puntuación máxima fue de 88 puntos sobre 100 posibles. Quien los obtuvo y por tanto se convirtió en la Mejor Sidra Natural elaborada en Asturias fue Ramos del Valle, la DOP de sidra Fran, de Sie-



Fran Ramos col diploma que lu acreíta como ganaor del concursu a la Meyor Sidre Natural d'Asturies. Acompáñuenlu'l Presidente del Gobiernu d'Asturies, Adrián Barbón y Juan Cañal, alcalde de Nava.

ro. En segundo lugar quedo Viuda de Palacio, del mismo concejo; y el tercer puesto fue para Sidra Contrueces DOP. Finalmente también se otorgó el galardón a la Mejor Sidra de Nava que fue para el llagar Orizón.

La entrega de premios tuvo lugar a las 20:00 horas después del Hermanamiento de las sidras y del nombramiento de los cofrades de número y mérito por parte de la Buena Cofradía de los Siceratores de Nava. Y hay que destacar que a ese acto asistió el presidente del gobierno asturiano, Adrián Barbón, quien manifestó: “el de la sidra es uno de los sectores que más está creciendo económicamente en Asturias. Tiene muchísimo futuro. Por ejemplo, ahora mismo en la Denominación de Origen Protegida hay 34 llagares, es un sector pujante que necesita más apoyo e impulso. La sidra forma parte de los Alimentos del Paraíso y es una de las grandes apuestas que hay que hacer”. Además, al preguntarle durante el acto por la situación en la que se encuentra la candidatura de la sidra como Patrimonio Cultural Inmaterial por parte de la Unesco, el presidente contestó que lo primero que se debe de tomar en cuenta es que es un “proceso complejo que lleva mucho tiempo y que incluso las candidaturas pueden dilatarse varios años”. Por lo que, dijo, “no hay que caer en el desánimo” y

añadió: “nosotros tenemos que seguir luchando por ella. La sidra forma parte de nuestro vivir y de ser, y por lo tanto hay que seguir defendiéndola. Llevará unos años pero estoy seguro que más pronto que tarde será reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”.

Por otro lado, el presidente del jurado, Maximino Villarrica, señaló que el concurso estuvo “muy bien organizado”. En días anteriores ya se había hecho una gran criba porque el martes anterior habían probado 20 sidras y el jueves otras 20, de las que salieron las doce preseleccionadas. “Luego las volvimos a probarlas para dejar las seis que concursaron hoy, y por eso, cualquier sidra de las que hoy concursaron podría ganar” explicó. Además Villarrica apuntó que todos los llagareros siempre tienen el interés de hacer la mejor sidra, y los concursos como el de Nava son una buena forma de hacerles promoción. “La sidra es nuestra vida y de cara al exterior es nuestra representante. Todos los concursos y festivales que se hagan sobre ella, son muy positivos” afirmó el representante del tribunal.

Mejor sidra elaborada en Asturias: Ramos del Valle, la DOP de Sidra Fran

Javier Ramos, llagarero de Sidra Fran, manifestó que el premio de Nava es muy importante y que da muy



Enriba: Jose Luís Palacio, vicecampión, del Llagar Viuda de Palacio. /Abaxo: Iván Rubiera, de Sidra Contrueces, quedó en tercer lugar.

buena promoción ya que “a las personas le gusta probar la sidra que gana en este festival”. Él explicó que la ganadora es una sidra “fresca, con buen color, buen vaso” y que está muy bien de sabor. “Siempre concursamos con la Denominación de Origen desde que empezamos con ella” dijo Ramos, representante de este llagar que tiene una capacidad de un millón de litros, aunque con la pandemia ha visto reducida su producción debido a que han bajado las ventas. “A ver este año cómo sigue, si hay menos restricciones para que la gente pueda salir o no, también cómo viene el tiempo, son varios factores, iremos viendo” apuntó.

Segunda finalista: Viuda de Palacio

José Luis Palacio, de Viuda de Palacio y sexta generación de elaboradores —ya que el llagar fue fundado en 1868—, explicó que actualmente fabrican alrededor de 800.000 litros de sidra, aunque, al igual que la mayoría de profesionales del sector, se encuentran a la expectativa por el desarrollo de la pandemia. En cuanto a la sidra que presentaron a concurso, señaló que esta tenía “muy buen sabor y estaba muy equilibrada”, cualidades por las les pareció que era la idónea para participar en el festival. Además dijo que, por lo que apuntó el jurado, cada año había mejor sidra y cada año los llagareros se lo ponían más difícil a los catadores. “Estar dentro de las mejores sidra de Nava es muy importante, te da prestigio” afirmó el propietario de este llagar que también ha subido al podio en otras ocasiones en Nava.

Tercera finalista: Contrueces DOP

“Una sidra aromática, buen vaso, fresca, de cosecha de Denominación de Origen Protegida de este año” señaló Iván Rubiera, llagarero de Sidra Contrueces,



sobre su sidra. Un producto que en esta edición quedó dentro de los mejores pues obtuvo el tercer puesto, pero que en el 2020 se alzó con el primer premio. “Está siendo un año un poco complicado porque hay menos venta al estar las barras cerradas, pero vamos capeando el temporal” dijo y añadió: “la verdad es que el año pasado que gané, y en este que he quedado dentro de las mejores, me he emocionado mucho.

Anteriormente yo había venido aquí como turista a vivir la fiesta, me encantó y pensé que sería espectacular ganar aquí. Estoy muy contento por lo del año pasado y este, aunque con todas las restricciones no es igual. Pero de verdad que estoy muy contento y esta fiesta es espectacular, es preciosa” manifestó Rubiera.

Mejor sidra de Nava: Orizón

José Luis Vigón propietario de Sidra Orizón que ganó como la Mejor de Nava indicó que concursaron con una sidra “muy limpia, baja de volátil, afrutada y rica”. “Es una sidra para beber una botella, dos, tres o las que sean. Utilizamos manzana de todos nuestros proveedores habituales, que seguimos manteniendo” dijo. Hay que señalar además que esta sidra fermentó en madera, una forma de elaboración que ya no es tan habitual. “El premio es un aliciente y estamos muy contentos, porque es una forma de saber que el camino por el que vamos está bien. Mis hermanos y yo estamos haciendo lo que hacía nuestro padre, nuestro abuelo, y seguimos en el camino” afirmó Vigón.

Mejor sidra espumosa con carbónico endógeno: Sidra Guzmán Riestra

Rubén Riestra señaló que esta sidra intenta reunir las características de los sabores de Asturias, sabores a la sidra tradicional, porque es una bebida que posee mucho carácter. “No es una sidra ligera, es una sidra con bastante cuerpo. Son productos novedosos aquí en Asturias pero lo que intentamos es que se parezcan a lo que es la esencia de la sidra natural”

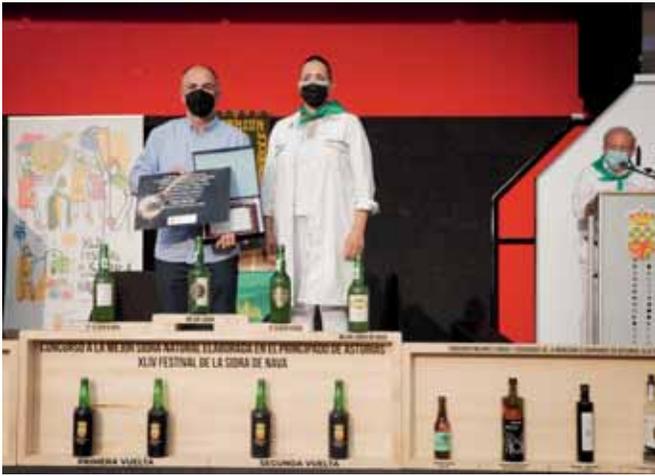
explicó. Guzmán Riestra se elabora a partir de una muy cuidada sidra base, obtenida de una selección de manzanas de óptima calidad. Para su fabricación se utiliza el método tradicional champanoise con segunda fermentación en botella. Las botellas son colocadas en posición de rima durante un mínimo de ocho meses, esta fermentación produce una presión mínima de seis atmósferas antes de su degüelle. Su color es amarillo dorado y en nariz presenta aromas a pera y banana. Al paladar, como indicó Riestra, esta es sidra es intensa, con una notable presencia de carbónico.

Mejor aperitivo de manzana: Roxmut

Julían Castañón del llagar Castañón indicó que este “vermú de sidra” como se le conoce en el país, “está funcionando bastante bien y que tiene ya su clientela”. “Y bueno, lleva ganando todos los años desde que lo sacamos, pues eso quiere decir algo. El concurso de Nava es un referente de la sidra en Asturias, es uno de los principales en cuanto a la sidra natural, además ya llevan años convocando el de todas las demás sidras y también está funcionando muy bien” dijo Castañón. El elaborador apuntó además que el concurso da prestigio y estar presente en él es “muy bueno y positivo”. Por otro lado, también aplaudió la organización del festival, ya que le pareció “fenomenal, mejor que nunca” e incluso manifestó que le había gustado más que en años anteriores. “Se podía seguir así. Ahora, por las restricciones por la pandemia, había distancia entre las sillas. Pero con la plaza llena como

Jose Luís Vigón, ganador de la Mejor Sidre de Nava cola so Sidra Orizón, acompangáu de Juan Cañal na entrega'l premiu.





Enriba pela manzorga, Rubén Riestra, ganador a la Mejor Sidre endóxgna con Sidra Guzmán Riestra. Enriba a la drecha: Julián Castañón, Meyor Aperitivu con Roxmut. Abaxo a la Manzorga, Esteban Blanco, representante de Valverán 20 manzanas. A la drecha, Ana Emilia Ordóñez, de la Naveta Roxa, Meyor Sidre Rosao.

en otros años estaría precioso” aseguró.

Mejor sidra de hielo: Valverán 20 manzanas

El nombre de Valverán 20 manzanas procede de la cantidad necesaria para elaborar cada botella de 37,5 centilitros, ya que contiene el mosto concentrado de mínimo de dos decenas de manzanas. Esta bebida se consigue tras un complejo proceso de congelación a 20 grados bajo cero, una posterior fermentación durante 10 meses y una crianza sobre lías finas de doce meses. El periodo completo suele rondar en torno a dos años desde que se recogen las manzanas hasta que esa botella llega al consumidor final manteniendo las cualidades frutales y sensoriales iniciales. Fue José Masaveu, director general de Bodegas Masaveu, el impulsor de esta sidra, siendo su proyecto “más

personal”, junto con casi diez años de investigación y ensayos. “Se trata del único de los cinco proyectos de Masaveu Bodegas, que tiene sus raíces en su tierra, Asturias” explican desde la empresa.

Mejor sidra rosada: La Naveta Roxa

Ricardo del Río, el elaborador, explicó a esta revista que es la primera vez que ganan con la Naveta Roxa. “Nos prestó mucho, habíamos ganado en otras ocasiones con la Naveta Brut, pero con la roxa hemos ganado varias veces en el SISGA en Xixón, también hemos obtenido varios premios en lugares como en el País Vasco, pero aquí en Nava es la primera vez y la verdad que nos ha hecho mucha, mucha ilusión” dijo. La Naveta Roxa es una sidra fresca, ligera, para tomar en cualquier sitio y a cualquier hora. Puede ser un



Primer premio 2021



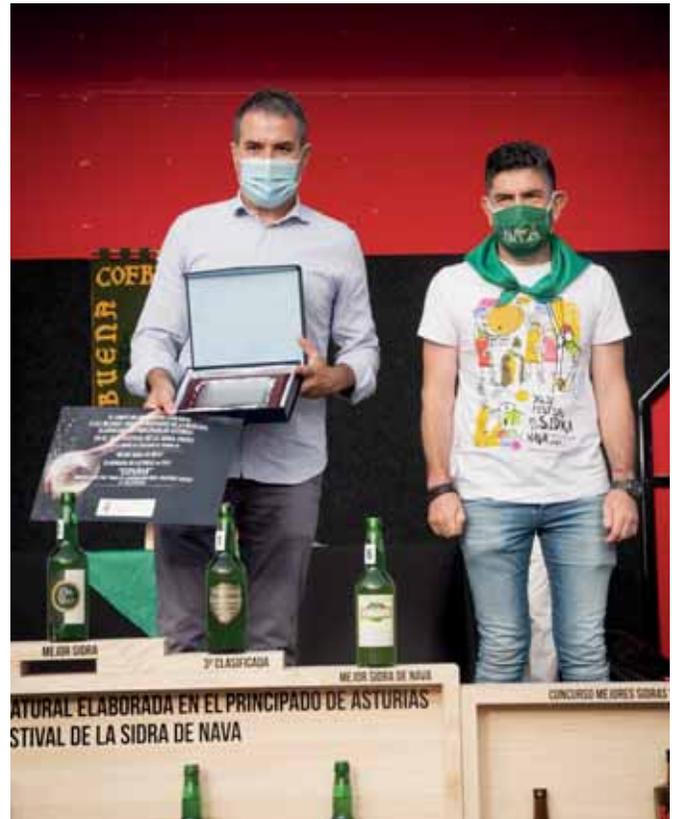
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO



1er Premio Ayuntamiento de Villavieja Asturias 2021



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



Enriba, tantu a manzorga como a drecha. Martínez Sopeña, d'El Gobernador, ganador del Meyor Vinagre y la Meyor Sidre de Mesa. Abaxo, en dambes semeyes, Mario García, del llagar Casería San Juan del Obispo recibe los dos premios a aguardientes del Festival: xoven y envieyeciu.

aperitivo o servirse al final de una comida, puesto que acompaña muy bien a quesos y postres por ese toque de semidulce que dejan los restos de sidra dulce que no acabaron de fermentar. “Además tiene un carbónico natural que le da un puntín de frescura y de alegría” detalló Del Río y continuó: “nosotros partimos de una sidra natural, elaboramos en el llagar Viuda de Angelón, y cuando escogemos la sidra que queremos pasar a segunda fermentación, en ese momento es cuando le añadimos extracto de piel de manzana roja ecológica para dar el color. La segunda fermentación la hace en contacto con ese extracto de piel, y por eso se tiñe de ese color tan guapo”.

Mejor vinagre de sidra y mejor sidra de mesa: Llagar de Oles y Españar

El Gobernador es quien elabora ambos productos. “El vinagre que hacemos es artesanal realizado por el método Orleans de oxigenación natural y crianza en barricas de castaño” dijo Francisco Martínez Sopeña a esta revista para una publicación especializada sobre vinagres de sidra. “En la actualidad nuestro canal principal es la hostelería y está dirigido en especial a los profesionales del sector, a los chefs. Aunque Llagar de Oles también se utiliza para aliñar platos en nuestras mesas. Tenemos la fortuna de contar con importantes embajadores de este vinagre como los chefs Pedro y Marcos Moran, Nacho Manzano, José Antonio Campoviejo, Luis Alberto Martínez, Abel Terente entre otros muchos. Y fuera de Asturias también contamos con Martín Berasategui. De hecho su jefe de cocina cada vez que nos hace un pedido nos felicita por nuestro vinagre” explicó Martínez Sopeña quien destaca su “limpieza y finura”. En cuanto a Españar, se trata de una sidra suave, aromática y



equilibrada, con un sabor fresco y ligero a manzana y con un olor frutal intenso. Su estabilización mediante filtrado hace que mantenga sus cualidades durante todo el año y es perfecta para tener en la nevera y tomar fresca durante cualquier momento del día.



Enriba, Emilio Trabanco recueta el premiu de Llagar de Camín y Avalon, que resultaron ganaoras nos formatos de Botellín de 1/3 y de Sidre Esóxeno.



Mejor aguardiente joven y mejor aguardiente envejecido: L'Alquitara del Obispo y Salvador del Obispo

Ambos del llagar Casería San Juan del Obispo en Tiñana, Siero. Esta casa rescata y mantiene la antigua tradición de elaborar un destilado con la sidra natural. L'Alquitara del Obispo se trata de un “aguardiente muy aromático, de sabor seco y de amplia variedad en matices gustativos” indican desde la empresa. Mientras que Salvador del Obispo está destilado en madera, al estilo del Calvados francés. Posee un intenso carácter personal que le viene de su elaboración artesanal y envejecimiento en roble. En boca posee una entrada cremosa y con un gusto largo, destaca por encima de todo su condición balsámica. En nariz se aprecian aromas tostados, con fondo de vainilla.

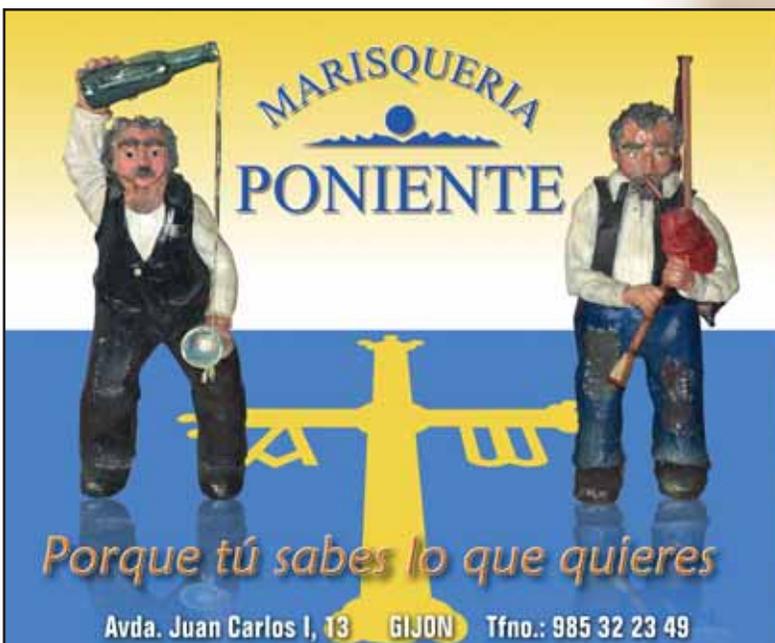
Mejor sidra formato 1/3 y Mejor sidra espumosa de carbónico exógeno: Ávalon y Llagar de Camín de Trabanco

El citado llagar xixonés es quien elabora estas dos

sidras que han ganado en sus respectivas categorías. Ávalon es la sidra tipo craft extra seca en botellín de 33 centilitros.

Posee una graduación alcohólica de 5% y está elaborada a partir de variedades de manzana amargas, ácidas y dulces que han sido seleccionadas por Trabanco en sus llagares. “El objetivo es conseguir una sidra joven, afrutada y de baja graduación alcohólica, ideal para consumir en momentos de ocio” señalan desde la empresa. En nariz se aprecian aromas a manzana verde sobre madera limpia y balsámicos. En boca destaca por su equilibrio en acidez y azúcares, presentando una burbuja fina y persistente. Por otro lado Llagar de Camín es un “espumoso de sidra ideal para acompañar postres o para brindar en todo tipo de celebraciones” explican desde el llagar y continúan: “su carácter afrutado y su baja graduación alcohólica la convierten en una bebida apta para todos los públicos”. Llagar de Camín se fermenta a bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

Testu: E. Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez



El preciu la lluz pon les cosas difíciles al seutor sidreru



Sigún les informaciones relatives a les postreres xubíes de tarifas de la lluz, les empreses qu'utilicen refrixeración, comu ye'l casu de los llagares, van pagar alrodiu d'un 25% más de lluz, lo qu'implicará un bultable encarecimientu de la factura, que se cifra alrodiu de los 55€

Entrugamos a los llagareros el so puntu de vista sobre'l tema ya'l resume podría ser l'esmolecimientu xeneral, n'espera a la viniente factura, xunto col comencimientu de que difícilmente se pueden camudar los horarios de trabayu p'adautase a los horarios de menor consumu. Los sobrecostes, avisen, podríen finar por repercutir nos precios finales de la sidre.

La utilización d'enerxies renovables, comu la solar, nun abulta una opción que los llagares tean teniendo en consideranza pa esquivar el facturazu, pesia que los teyaos de los llagares ufren un considerable espaciu nel que collocar plaques fotovoltaiques.

Susana Ordoñez Vigil

Sidra Viuda de Angelón

“L'impautu d'esta midida a la fin maxino que va traducise n'una xubida de precios al consumidor”

Fasta que nun llegue la primer factura con xubida nun sabría dicir cuántu podría ser la xubida de la lluz, pero



maxino que van ser más de 55 euros.

Los costos de lletricidá son una parte bien importante nun llagar demientes tol añu, yá que nel llagar hai muncha maquinaria qu'intervién en tolos procesos granibles, yá seya demientes el procesu de mayar, el trasiegu, el corcháu... y sobromanera lo que gasta muncha enerxía son los equipos de refrixeración pa



caltener una bona temperatura de la sidre. Los horarios nun puen afaese a les nueves tarifas, sacántenos que pasemos a trabayar peles nueches.

Tocántenos a la enerxía alternativa, tamos n'Asturies onde tenemos poques hores de sol y pel momentu la inversión qu'habría que faer, colos estudios de viabilidadá que mos fixeron, nun sedría recuperable nin a curtiu nin al mediu plazu.

L'impautu d'esta midía maxino que se va a traducir n'una xubía de precios al consumidor, porque ye una cadena na que toles empreses van repercutir el costu de la xubía a los sos productos.

Andrés Alonso Prada

Llagar Herminio

“Nestos momentos poner plaques solares resulta una inversión bastante malo d'asumir”

El costu llétricu ye una parte importante de los costos xenerales d'un llagar, siendo los equipos de fríu, necesarios pa caltener la temperatura de la sidre pa una correcha formientación, ya'l procesu de corcháu los momentos de más consumu llétricu.

Dalgunes partes de los procesos d'ellaboración ye posible amoldalos a los tramos de menor costu llétricu, pero na inmensa mayoría ye invidable.

El cálculu d'una medría del 25% na factura de la lluz vémoslo mui acertáu. Sicasí, si aplicamos a les factures esi porcentaxe, la xubía va ser d'abondo más de 55 €.

Nel nuesu llagar pensemos n'utilizar plaques solares, pero nestos momentos resulta una inversión bastante malo d'asumir.

Polo xeneral, les anunciaes resulten unes midíes confuses, onde ye difícil abaratar costos.

Per otru llau, los impuestos, que rondan el 60% de la factura, encarezen enórmemente los gastos.

El nun dexar baxar la potencia nel tramu más económicu (pela nueche) nun ayuda a la horade buscar un aforru enerxéticu.

Andrés Canal

Sidra Canal

“Estes midíes son nefastes pa la economía asturiana, según ta yá, polos suelos, acaben de fundinos más, non solo a los llagares, sinón a los hosteleros, y nós dependemos d'ellos”

Ésto aféctanos bastante, porque en principiu dependemos del sistema llétricu en too, corcháu, caltenimientu... a partir de mayu tamos colos refrixeradores a tope y nun soltamos fasta xineru, como mínimu. Hai que tenelos prendios de contino, si apagues y prendes yo creo que gastes más, porque tien que esfrecer otra vuelta.

Calculo que la factura va xubir como pocu los 55 euros de los que falais, tamos en picos de más consumu, de toes formes cuando llegue la factura yá te cuntaré.

Pedro Baldó

Llagar El Duque

“El problema ye que los políticos tan suvencionaos poles empreses llétriques”

Va afectanos mucho, desde'l principiu al final. Pa los trenes de llavao, la prensa, la lluz, los equipos de frío, el corcháu ye too llétricu... fasta la carretilla elevadora.

Aparte, nel restorán sí que m'afeuta, hai munchísima maquinaria con resistencies y ahí nun hai cam-



biu d'horariu que valga. Si ye malo pa la hostelería, ye malo pa los llagares y como enriba nun hai fiestes de prau... suma y sigue, esto nun s'aguanta más, ¿naide lo ve?

Anque quieras nun te dexen salir d'esti círculu, nun te dexen poner un aerogenerador, que furrularía, pero nun te dan los permisos. Solo se puede fotovoltaica,

Cambiar les hores ye inviable y ye un engañu de les compañíes; yo toi va muchos años con esi sistema pero ye una tomadura de pelo.

El problema ye que los políticos tan sovencionaos poles empreses llétriques. Lo que ye los políticos asturianos nun dieron golpe en su vida, nun saben lo que ye producir, nun saben lo que cuesta sacar una empresa alantre...tola vida chupando del bote y nun miren ná por Asturias. Un políticu ye un alministrador de los bienes de los demás y tienen que dar superávit, sinón no, nun valen. Los que manden aquí son unos inútiles. Sinón mira ¿cuántes empreses queden n' Asturias? Un paisano ganaba más va 30 años qu'agora, esto nun pue ser.

A la gueta de soluciones, quinximos dar tamién el puntu de vista de los que trabayen cola lletricidá n' Asturias, ya seya ufriendo opciones d' autuconsumu, como la de Renovables Asturias, o facilitando l'acesu a la lletricidá esquivando les grandes compañíes llétriques que controlen el mercáu, como fae AstuEnergía



Renovables Asturias

Cuando falamos del preciu de la enerxía hai dos conceutos a tener en cuenta: la potencia contratada y el consumu.

La primera baxó de preciu, mui poco, pero baxó. Ye la segunda la que xube, algamando máximos hestóricos.

Dellos díes esti mes el preciu del KW/h xubía de los 25 cts, superando'l máximu que fasta entós taba nos 20' 85 cts algamaos nel añu 2012.

Esto, pa consumos piqueños, nun va implicar una gran xubía de la factura, pero según el consumu seya

mayor, más va notase.

Nós agora mesmo tamos faciendo proyeutos pa empreses que trabayen con friu y que poro consumen munchísima lletricidá, especialmente nos meses de branu, xusto nos que ye más fácil producir enerxía fotovoltaica.

La idega coles nuses instalaciones ye que se consume la enerxía que se produz. Xenerar la propia enerxía ye siempre daqué rentable, un aforru grande.

Si se xenera más de lo que se consume, la compañía llétrica paga por ella, menos de lo que mos cobraría si lo tuviéremos que pagar nós, pero en cualquier



Francisco Rodríguez, presidente actual d'AstuEnergía

Eso de la xubía ye una forma de ver les coses. Esta tarifa ta pensada pa favorecer a la xente que tien coche llétricu, cargándolu de nueche a tarifa mínima.

Pa la xente que tien autoconsumu tamién ye perbona, esti sistema fomenta l'autoconsumu y xestiona la demanda nos periodos onde hai muncha xente consumiendo al tiempu, desplazándola a periodos onde hai menos xente y invirtiéndose menos en distribución.

Xubía nun hai, polo menos de la parte regulada pero ta estendiéndose la idega de que'l gobiernu xubió la lluz.

Si cueyes la lluz en la parte regulada pa los consumidores domésticos coles tarifas 2.OA y 2.OTD, muncha xente que nun tenía discriminación horaria agora van pagar 17 euros al añu menos na parte que regula'l gobiernu.

Aparte de los precios regulaos hai una parte del mercáu, onde se subasta la lletricidá.

Les empresones tan coordinaes y pueden elevar el preciu la subasta, son mayoritaries, inflen el preciu del Kw y esa parte tamién va al recibu.

A final de xunu veremos cómo fo'l preciu mediu del mercáu, hai que ver el resultáu final del mes, pero apunta a que la subasta va remontar abondo. Non toles tarifas tan afetuaes igual.

Los llagareros tendrán tarifas 3.OTd en función de onde tea'l llagar y nel casu d'ellos habría que ver cómo afeuta esautamente. Pa los antiguos contratos 2.1 la baxada de la parte regulada son cuasique 200 euros al añu, lo que compensa la xubía qu'hai pel otru lláu.

Pa onde hai que mirar nun ye pal gobiernu, sinón pal mercáu. Tu contrates la lluz con una comercializadora, los contratos tan en mercáu llibre y hai que ver cómo la comercializadora tresllada los costes.

Agora son munches comercializadores les que tan ufriendo tarifas "nun te esmolezas". Si te dicen eso, escomienza a esmolecete, nun hai fórmules máxiques, si dan un preciu fixu pol kw. ye que vas pagar de más. Una llétrica nun va perder, faen previsión de lo máximo y tiren perriba. El mercáu ye'l que ye.

Na nuesa cooperativa trabayamos con preciu indexáu; mercamos la lluz nun mercáu nel que'l preciu fluctua continuamente y pa treslladalo a los socios calculamos el preciu mediu diariu del mercáu más un desvíu del 2%, mas alrodiu d'ocho euros de comercialización por megavatiu, -menos pal industrial en función de la tarifa-.

Esti sistema ta votáu polos más de 250 cooperativistes que componemos AstuEnergía y ye lo mas axustao que se pue ufiertar a los cooperativistes, que participen nes decisiones y nes inversiones con total tresparencia.

Nos solo comercializamos enerxía verdi, pero el preciu ye'l mesmu, nun xube por ello.

Aparte de cómo lo comercializar, ye importante cómo se produz la enerxía. Hai opciones d'autoconsumu que la xente desconoz, lo más acesible ye la fotovoltaica, anque hai otres opciones perinteresantes.

casu, pue dar ingresos.

Nel casu de que se xenerare menos de lo que se necesita utilizar, nun hai problema porque se sigue conectáu a la rede. Una bones amortizada la inversión anicial la lletricidá ye de baldre.

¿Y cuántu s'entarda n'amortizar esa inversión?

Si enantes decíamos que la inversión se recuperaba en 8-9 años, cola reciente xubía de los precios calculamos un retornu de la inversión en namás 6-7 años.

Los llagares necesiten controlar la temperatura de contínuo, el so consumu enerxéticu ye altu.

Amás, los llagares cuenten con grandes naves con espaciu abondo pa instalar enerxía solar fotovoltaica n'autoconsumu.

En Renovables Asturias ya ficimos dellos estudios de instalaciones pa llagares y sabemos que puen ser mui rentables.

No que cinca a que n'Asturies nun hai sol abondo pa rentabilizar unes plaques solares, por supuestu, depende de con quien nos comparemos.

Si comparamos con Almería, paezmos que tenemos pocu sol, si comparamos con Alemania, Inglaterra o Francia, n'Asturies hai sol, muncho, de fechu.

Tenemos más hores de lluz que los países nos que más se utiliza la enerxía solar. N'Alemania hai el triple d'instalaciones d'enerxía fotovoltaica que'n toa España, pesia tener munches menos hores de lluz que n'Asturies, por daqué sedrá.

Si daquién ta plantegándose instalar enerxía solar fotovoltaica n'autoconsumu, el momentu ye agora, esta ye la ocasión.

Ciderayalga finalista como mejor blogue d'Asturies

Apocayá cèlebróse la XXII edición de los premios a la Meyor Web d'Asturies, entamaos pol periódicu El Comercio, nos que la nuesa collaboradora Ana M^a Viciosa resultó finalista na categoría Meyor Blogue d'Asturies cola so web www.ciderayalga.com

¿Qué te llevó a participar nos premios Meyor Web d'Asturies?

Paecióme una escelente plataforma pa impulsar el mio blogue y llograr llegar a más xente.

Cómo te sientes al recibir esta reconocencia?

Bien feliz y satisfecha de dar visibilidá a un ámbitu tan intrínsecamente amestáu a la cultura asturiana como ye'l mundiu de la sidre, por desgracia tan pocu conocíu y valoráu. En payares del añu pasáu'l mio blogue tamién resultó premiáu a nivel estatal como Meyor Blogue del Día. Estes reconocencies anímenme a siguir col mio trabayu y desendolcar esti proyeutu personal tan apasionante.

¿Qué te decidió a escomenzar esti blogue?

Tener en mente dos oxetivos fundamentales: dar a conocer la nuesa cultura sidrera fuera d'Asturies y que los asturianos conozan la sidre que s'ellabora n'otres rexones y países. Por esta razón decidí facer un blogue bilingüe n'inglés y español y asina poder espublizalo a escala global.

¿Cómo valores el papel de la muyer nel mundu de la sidra?

Nun soi la primer muyer que se decide a crear un blogue sidreru. Les mios amigues Lorena ("Lloca pola Sidra") y Jacqueline ("La Sidra ta de Moda") fueron un referente pa min. Nel so díi comenté-yos la idea d'empezar un blogue bilingüe, daqué qu'apurriera una visión distinto que complementara'l so trabayu.

Anguañu esiste una mayor reconocencia del papel desempeñáu pola muyer na cultura sidrera. Una prueba d'ello son los recién premios de Trabanco a les madres de la sidra".

¿Esiste dalgún softu económicu per parte de les instituciones pa dar puxu a esta triba d'iniciatives?

Dengún. Yo financio'l mio propiu dominiu pa evitar la



cafiante publicidá que nun tien ná que ver col blogue y asina faer más cómodu la so llectura. Nun taría mal dalgún tipu de softu, non necesariamente económicu, yá que se trata de fomentar el nuesu patrimoniu.

Tamién sedría interesante cuntar con más iniciatives como les d'El Comercio, qu'animen a más xente a dar a conocer otros aspectos de la cultura asturiana.

¿Qué esperes nun futuru?

Encantaríame que'l mayor númberu de persones posible interesárase y, entá ye más, apasionárase pola sidre. Voi siguir trabayando pa dar a conocer tolo referente a esti apasionante mundiu, tanto eventos y certames puntuales, como información más xeneral sobre la cultura sidrera nel mundu.

“La variedad de la oferta de Coemastur permite a los llagares reducir costes ”



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

JAVIER VEGA, RESPONSABLE DEL DEPARTAMENTO DE MAQUINARIA DE COEMASTUR: “AUNQUE EL SECTOR ESTÁ PASANDO POR UN MOMENTO MUY DIFÍCIL, LA VARIEDAD DE LA OFERTA DE COEMASTUR PERMITE SEGUIR TENIENDO UNA CARGA DE TRABAJO IMPORTANTE”



Enriba: Máquina de llaváu de botelles d'última xeneración. / Abaxo: Prensa neumática con pasarela instalada por COEMASTUR nel Llagar de Quelo.

Todos conocemos la faceta más visible de Coemastur, la empresa asturiana ubicada en Siero, que desde el año 1990 está dedicada a dar servicio y solución a los problemas del sector de la sidra.

Sus escanciadores automáticos, material para hostelería, toneles, llagares caseros y accesorios sidreros de diferente índole están en casi todas las sidrerías y muchos hogares asturianos.

Sin embargo, la aportación más importante que ha realizado esta empresa a la sidra asturiana no es esa, sino otra más centrada en la I+D y la producción misma de la sidra a gran escala.

Hablamos de ello con Javier Vega, que es Responsable desde hace cinco años del Departamento de Maquinaria de COEM Astur y lleva más de 20 años realizando instalaciones en llagares y bodegas.

¿Cuáles son los principales servicios que ofrece Coemastur a los llagares?

Coemastur lleva ya más de 40 años dedicados al desarrollo e innovación de instalaciones en los llagares y bodegas de vino en todo el norte del estado.

Durante todo este tiempo, hemos ido investi-



gando, hablando con los productores, conociendo sus necesidades y centrándonos en las posibilidades de mejora del proceso de elaboración, embotellado y mantenimiento de la sidra.

Así, poco a poco, hemos ido encontrando soluciones que, de hecho, hacen más fácil a los



Javier Vega es el responsable del departamento de maquinaria de Coemastur desde hace cinco años

llagareros su labor.

Ofrecemos asesoramiento técnico, mantenimiento, realización de proyectos para nuevas instalaciones, mantenimiento de instalaciones en frío y venta de maquinaria.

El de la elaboración de sidra es un campo muy específico, imagino que no haya muchas empresas que se dediquen a dar este servicio...

Cierto. De hecho, aunque para dar respuesta a las necesidades que se presentan en el sector hemos hecho lo posible por cambiar, siempre que ha sido posible, de la mano de fabricantes de maquinaria asturianos, pero reconocemos que por desgracia estos son los menos y hemos tenido que recurrir a fabricantes de maquinaria de otros países en numerosas ocasiones para que pudieran ayudarnos a llevar a cabo varios de nuestros proyectos e ideas.

Junto a estos fabricantes de maquinaria hemos ido mejorando los procesos de elaboración y embotellado de la sidra.

Nuestro principal objetivo desde Coemastur es el de facilitar en la medida de lo posible el trabajo de los llagareros, optimizando sus recursos.

¿Cuáles son los cambios más importantes

“El nuestro principal objetivo es facilitar en la medida de lo posible el trabajo de los llagareros, optimizando los recursos.”

que se han producido en el sector a lo largo de los últimos años?

En los últimos años se han ido incorporando novedades importantes en la producción de la sidra que han llegado a nuestros llagares de la mano de Coemastur.

Por ejemplo, en lo que respecta a la maquinaria, cabe destacar el cambio en el sistema de prensado de la manzana, ya que en los últimos años se han ido reemplazando las prensas tradicionales por las neumáticas, que permiten extraer la sidra dulce en tiempos mucho más cortos, con el consiguiente beneficio para el producto.

Si bien hace no hace tanto tiempo estas prensas eran casi una rareza, ahora son muchos los llagares que optan por este sistema de prensado.

También se han ido introduciendo, a lo largo de las últimas décadas, en prácticamente todos los llagares sistemas de refrigeración que permiten el control de la fermentación y el mantenimiento de la sidra en las mejores condiciones hasta el momento de su embotellado.

Si alguien está pensando en montar un llagar, ¿en Coemastur pueden encontrar el asesoramiento y el material que necesitan para su proyecto?

Sí, por supuesto. De hecho, entre los servicios que desde Coemastur ofrecemos destaca el montaje de llagares llave en mano, es decir, que nosotros nos encargamos personalmente de llevar a cabo todo el proceso de diseño e instalación del llagar, así como de las posteriores tareas que sean necesarias para el correcto mantenimiento del mismo.

En aquellos casos en los que el llagar ya está montado y tan solo se trata de renovar parte de su maquinaria, en Coemastur contamos también con un departamento específico que está dedicado a la venta e instalación de maquinaria.

En Coemastur ofrecemos la posibilidad de adquirir la maquinaria tanto nueva como de segunda mano.

Los servicios de mantenimiento y de venta de maquinaria que proporcionáis en Coemastur ¿están centrados en los grandes llagares o trabajáis con productores de sidra



Línea de corcháu instalada por Coemastur nel Llagar Menéndez.

Ente los servicios de COEMASTUR destaca'l montaxe de llagares llave en man.

de todos los tamaños?

En general, prestamos nuestros servicios lo mismo para grandes llagares de producción industrial de sidra como para pequeños productores particulares que tengan su propio llagar.

El departamentu de maquinaria al frente del que ta Javier Vega, ufre servicios presonalizaos afayándose a les necesidaes de los llagares





**Nestos momentos
Coemastur pue ser de gran
ayuda, yá que permite a
los llagares reducir costes
y seguir calteniendo
una carga de trabayu
importante.**

Cuando hablo de venta y mantenimiento no me refiero únicamente a la maquinaria destinada a la elaboración, la refrigeración y el embotellado de la sidra, sino a todo lo necesario para poner en marcha un llagar, incluyendo también los depósitos, de acero inoxidable o de poliéster, que tenemos disponibles en distintos volúmenes, adaptándonos en cada momento a las diferentes necesidades que tenga cada productor.

Llevas bastantes años trabajando en este departamento y observando su evolución. A todos nos consta que este ha sido un año inusual en muchos aspectos. ¿Cómo se ve desde tu punto de vista el momento actual para el sector de la sidra?

Soy responsable del Departamento de Maquinaria de Coemastur desde hace alrededor de 5 años, aunque en realidad mi experiencia en este terreno es mayor, puesto que llevo más de 20 años trabajando para la empresa al frente de las instalaciones en las bodegas y llagares.

Por eso puedo decir que, ahora mismo, cuan-



do el sector de la sidra está atravesando un momento particularmente difícil, es precisamente cuando la variedad de la oferta de Coemastur puede ser de gran ayuda para el sector, ya que nuestros servicios permiten que los llagares reduzcan significativamente sus costes, al mismo tiempo que pueden seguir manteniendo una carga de trabajo y un nivel de producción importante.

 Testu: Lucía Fernández
Semeyes: Flavio López / Coemastur

TRADICIÓN Y PASIÓN POR LA SIDRA

Sidra Trabanco, más fiel que nunca a sus valores familiares



Semeya del archivu hestóricu de la familia Trabanco.

Con un siglo de historia, el llagar de Llavandera sigue demostrando, generación tras generación, el buen hacer y la entrega que caracterizó a su fundador Emilio Trabanco. La marca gijonesa fue la primera en recuperar la Sidra Sobre La Madre utilizando un método que estaba en el olvido y que, un año más, ha conquistado a todos los asturianos



Samuel Trabanco prueba tastia Sidra Sobre La Madre

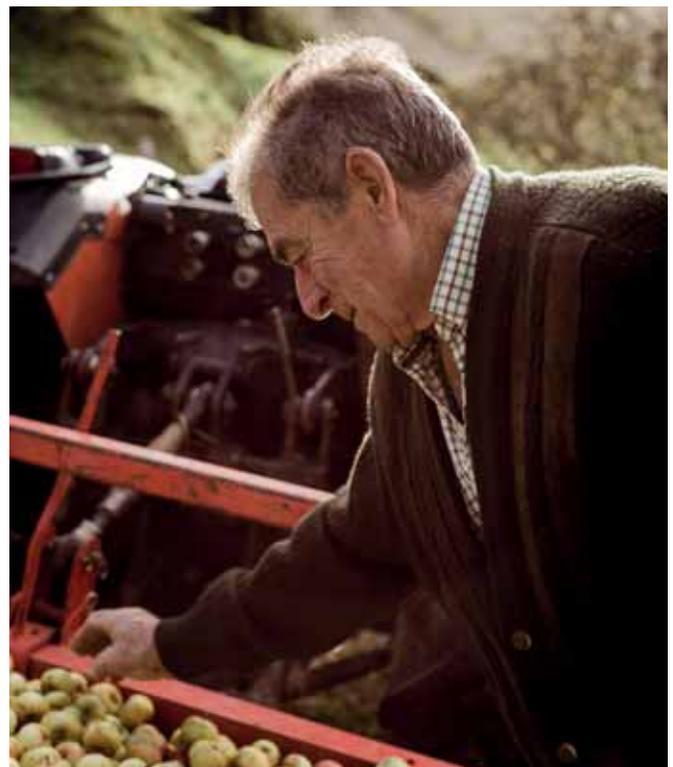
Cuando en 1925, Emilio Trabanco unió a toda la familia para crear su propia empresa nada le hubiera hecho más ilusión que saber que, casi un siglo después, sus descendientes seguían con el mismo amor y pasión por la sidra. Al igual que en aquella época, en Sidra Trabanco se sigue elaborando sidra unidos. Entonces, como hoy, se arrimaba el hombro para “pañar”, llenar “paxos”, lavar botellas y todas aquellas labores necesarias para el mundo sidrero. En Sidra Trabanco se sigue respirando el mismo ambiente familiar que ha hecho que, generación tras generación, el llagar sea referente de tradición y buen hacer.

Muestra de ello es la recuperación de la Sidra Sobre La Madre. En Sidra Trabanco fueron pioneros en rescatar esta sidra tradicional y de gran calidad que había caído en el olvido. Para ello, Samuel Trabanco empezó a poner en práctica lo que había aprendido de su tío abuelo Vicente cuando era tan solo un niño.

Recuperar esta sidra significa mucho para Sidra Trabanco. En ella no solo está toda la sabiduría de sus ancestros, sino que también guarda la esencia del esfuerzo y la dedicación que toda la familia ha dedicado a la sidra a lo largo de los años.

En el llagar gijonés la llegada de Sidra Sobre la Madre se vive con auténtica pasión. Esta sidra no necesita trasiegos. Reposo en las propias lías de la manzana y se hace así misma sobre las levaduras que convierten el mosto en alcohol. Ahora bien, la mirada atenta del experto llagarero siempre debe estar encima. No hay día que Samuel Trabanco no se acerque al llagar para probarla y ver cómo evoluciona. Su sabiduría, tras años de experiencia, hacen que sepa en qué momento exacto se debe corchar.

El resultado es una sidra joven, de aromas frutales y



matices de hierba seca, que este año hace gala de su sello de calidad Sidra Selección. Todos los toneles de Sidra Sobre la Madre de Trabanco lograron esta distinción tras conseguir una nota superior a 7 sobre 10 en catas a ciegas con expertos. Todo un orgullo para la familia Trabanco que ve como su Sidra Sobre la Madre, aquella que sigue los métodos más ancestrales y guarda un profundo respeto por la materia prima, triunfa cada año.



Pañando mazanes



Pajarinos para cuidar las pomaradas

Recientemente Sidra Trabanco se ha unido a un programa de la Unión Europea para cuidar el entorno. Gracias a esta iniciativa en sus pomaradas habita una colonia de pájaros como gorriones

y raitanes que ayudan a mantener el ciclo de la naturaleza por sí mismo. Estos pájaros comen los insectos que quedan en el árbol de una temporada para otra y así se evita pulverizar los árboles.



crear una sidra única e irrepetible para cada tonel. Así, como se hacía antaño, sigue surgiendo la magia de la sidra conservando toda la esencia del pasado y siempre bajo la atenta mirada de Samuel Trabanco.

Además, el compromiso de Sidra Trabanco con sus orígenes también está en su entorno. La selección de las manzanas de las pomaradas de la zona siempre ha sido fundamental.

En la actualidad, Sidra Trabanco cuenta con cerca de 100 hectáreas de plantaciones propias donde se seleccionan las variedades que se consideran más apropiadas para cada tipo de sidra. Como ejemplo de su compromiso con la tierra, en los últimos años, han trabajado en la recuperación de variedades de manzana de sidra tradicionales que corren el riesgo de desaparecer.

Para ellos cuidar del entorno y apoyar a sus gentes forma parte de sus valores. Así para la elaboración de su sidra cuenta con la calidad de las manzanas de vecinos cosecheros de los valles de Llavandera y alrededores. Gracias a ellos no solo tienen la fortuna de elaborar su sidra con una materia prima excepcional de la tierra, sino que también es una forma de valorar el entorno y quienes forman parte de él. Como a ellos mismos les

Desde 1925 apostando por la tradición y el origen

Al igual que su Sidra Sobre La Madre, la esencia del llagar de Llavandera sigue intacta. Ahora la empresa está liderada por miembros de la tercera y cuarta generación de la familia que, con un profundo respeto por su pasado y una gran pasión por la sidra, trabajan por mantener más viva que nunca la cultura sidrera.

Solo hace falta entrar en su llagar para ver el compromiso con la tradición de la marca sidrera. Sus toneles de madera, con más de 50 años, son pieza clave en la elaboración de hoy en día. En ellos el proceso de fermentación sigue como si no hubiera pasado el tiempo. Se deja que la flora autóctona de la bodega actúe para



Les Madres de la Sidra 2021 demientres la presentación de Sidra Sobre La Madre.

gusta decir, “en Sidra Trabanco somos de pueblo” y se apuesta “por lo nuestro”.

Apoyando siempre la cultura sidrera

El compromiso de Sidra Trabanco va más allá que la elaboración de la sidra. Asturias es la única región sidrera donde se escancia y es algo que, según el llagar gijonés, debe valorarse y seguir apostando por aquellos sidrerías y chigres donde se conserva este arte centenario. Para ellos, hay que dar importancia a la figura de este profesional que no solo está pendiente de servir un culín, sino que también presta atención a la temperatura de la botella y el modo de escanciado en cada momento.

Además, desde el llagar gijonés creen que es necesario que la sidra sea declarada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Consideran este re-

conocimiento un importante impulso para el sector, así como una distinción que pone en valor todo el trabajo y el esfuerzo de nuestros antepasados.

Siguiendo con su compromiso con la cultura sidrera y sus tradiciones, la marca sidrera también ha querido visibilizar la labor de las mujeres en el mundo de la sidra. En un emotivo acto que coincide con la presentación de Sidra Sobre La Madre, entregan los premios “Madres de la Sidra” que reconocen la entrega, esfuerzo y compromiso de mujeres que, en muchos casos, han estado detrás de las barras o en las cocinas, sin el protagonismo que merecían.

Con todo ello, ahora más que nunca, Sidra Trabanco demuestra que para ellos cuidar las tradiciones, promover la cultura sidrera y seguir siendo fieles a los valores familiares es primordial para elaborar la sidra que sus clientes se merecen.



Toneles con historias que contar

Alrededor de los toneles de Sidra Trabanco se han forjado muchas amistades que perduran y se intensifican a lo largo de los años. Para recordarlas siempre, en el llagar tienen por costumbre dedicarles un tonel a esos grandes amigos de la casa que, por desgracia, han fallecido. Como homenaje, cada vez que Samuel Trabanco espicha uno de esos toneles el primer culín lo lanza a los pegoyos del tonel para dedicárselo a ese amigo especial que ya no está. Una emotiva forma de recordar los momentos vividos alrededor de la sidra.

ANTONIO ROZAS - CASA TONI

“La sidre tien el futuru aseguráu”



Toa una vida al par de la sidre, dende qu'abrió Casa Toni nel 99, primero aídando a so pa y llueu al frente de la sidrería.

Antonio Rozas ve con optimismu'l seutor sidreru aunque “por desgracia a dalgunos negocios esta situación llevólos per delante, pero los qu'aguantemos, daremos futuru a la sidre”

¿Cómo fueron los tos inicios sidrereros?

Trabayando. Poco a poco fui aprendiendo sirviendo la sidre a los clientes, porque mio pa aprendióme un poco la forma d'echala y cómo funciona, pero cuando aprendes ye atendiendo la xente, perdiendo'l miéu.

¿Debería cobrase más cara la sidre?

Hai distintes opiniones, pero ye verdá que tol gastu que lleva la sidra ye mayor al que produz un vino, el marxen de beneficiu ye menor nuna sidrería, si ye como tien que ser y echas a sidra en tol negociu, necesites xente p'atendelo y pa que la xente lo tome a gustu.

¿Qué palu gusta a los clientes de Casa Toni?

Mio pa dende qu'escomenzó tien sidra Menéndez, tola vida la tuvo y seguimos con Menéndez. Depués ficimos obra, punximos otu enfriador y metimos algún palu más, pa que la xente pueda escoyer, y tener más variedá.

Entamaste en Casa Toni mui mozu. ¿La mocedá pide sidre?

Sí, claro, sobre tou vienen a la terraza, y más en branu. Véndese bien la sidre, cola parrillada, les costilles... pídense muncho.

¿Echáis la sidre?

Sí ho!, la sidre echámosla. Tenemos algún aparatín, pero solo por si nos lu piden. Pídenlu sobre too xente mayor, que quieren culinos más piquiños, aunque nosotros llevamos un ritmu tranquilu; a nun ser que nos pidan más, nun apuramos.

Aparte de sidre, tenéis comida pa llevar

Sí, siempre vendimos muncho pa llevar, a domicilio toavía nun dimos esi pasu. Hai xente que vien tolos días pol menú y a pola parrilla, munchisimos.

¿Qué culín recuerdes que más te prestare?

Préstame muncho tomar culinos cuando nos invita el llagar de Menéndez, que fae tolos años una espicha allí, pa tolos sos clientes y la sidre, ta bueno en botella, pero en llagar, a la temperatura perfecta, del tonel, sabe mui bien. Llevamos un par de años que nun se pue facer.



Seique les complicaciones d'esti añu nun permitieron facer les reformes coles que cuntaben, la terraza de Casa Toni sigue siendo espectacular.

¿Con qué famosu tomaríes un culín?

Ya nun voi poder, pero prestaríame con Preciado, conocilu un día y yera un paisano encantador, lo que veíes ye lo que yera, dicharacheru, paisanón...

Dinos un sitiu especial nel que te prestaría tomar un culín

Nel Acéu, en Cangas de Narcea, la mio familia ye d'allí, na terracina... Comprar unos petardos a la señora ma-

yor que ta siempre a la entrada y tomar sidre.

¿Si bebes sidre conduces?

Non, non, si vas a una fiesta de prau o merenderu y ves que la cosa pue complicase, hai que controlar pa la vuelta.

¿Si bebes sidre faes l'amor?

Si ye muncha, non, hai que ser sinceros.

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

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

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

JAVIER GONZÁLEZ - SIDRERÍA EL LLAVIANU

“La mejor sidra de Castañón”

Se consideran una sidrería moderna y vanguardista, en la que han respetado la tradición, aplicando las nuevas tecnologías y siendo extremadamente profesionales. Eso precisamente es lo que los diferencia; además se han adaptado perfectamente a las circunstancias, acentuando mucho las normas de higiene, tal como requiere la actual situación sanitaria.

Define una sidra buena

Una sidra buena es aquella que tenga buenos aromas, buen bouquet al paladar y que haga buen vaso.

En función de eso, ¿cómo escogéis la sidra para El Llavianu?

Nosotros directamente vamos periódicamente al llagar de Castañón y allí podemos escoger la sidra que mejor esté, dentro de la sidra de este llagar que sabemos siempre que nos va a salir bien. Por eso de toda la vida tenemos en exclusiva sidra de Castañón y de los lotes que tiene Julián traemos los mejores, sabiendo que la regularidad que tiene es muy constante todo el año.

El elevado consumo de sidra que tenemos en El Llavianu, sobre todo desde que estrenamos el nuevo local, nos permite ese privilegio de decidir las partidas que traemos. Por ejemplo, tenemos pactada la sidra ganadora de los certámenes.

¿Sidra con o sin DOP?

Yo me decanto por Val de Boides, es una sidra impresionante, equilibrada. Se vende cada vez más, más incluso que la que no tiene DOP, sobre todo los fines de semana y el verano.

Es cierto que nosotros empujamos a los clientes a que tome sidra con DOP, sin hacer de menos la otra, creemos que se lo merece más, aunque al final es el público quien decide y de echo estos últimos años está subiendo su consumo.

¿Cómo servís la sidra?



EL LLAVIANU, SIDRERÍA

Ciudad de L'Habana 11
T. 984 49 21 13

Tenemos personal, siempre doce o trece personas, para echarla en todos los comedores y en la terraza. Es cierto que estuvimos a punto de poner sistemas automáticos, pero nos decantamos por el escanciado manual, más respetuoso con lo tradicional y artesanal. No hay nada que supere a un escanciado tradicional, es la única forma de conseguir el mejor bouquet y que espalme,,,, Somos enemigos del tapón.

Finalmente, hablemos de vuestras especialidades culinarias

En cuanto a nuestra cocina, hablando de especialidades partimos con los cachopos, plato típico asturiano con una demanda altísima, sobre todo



entre los turistas. Los mariscos los tenemos vivos y hay parrilladas del mar y de carne de alta calidad. Mañana precisamente nos llega un buey buenísimo que va a ser noticia en prensa, de carne gallega. Por supuesto también tenemos carne asturiana, para el cachopo, el churrasco...

Además tenemos también entre nuestros platos pescados de temporada, bonito, mero, besugo, vi-rrey... y mucho picoteo.

Contamos con servicio de comida a domicilio, que-remos facilitar la comodidad a nuestros clientes.

 Lucía Fernández


cartonvir

Vender sidra nunca foi tan fácil...

**Tenemos la primer caja
con manos llibres**

!Faite con ella estándar o personalizada cola to marca!



+ INFO: 679 289 673

www.cartonajesvir.com  

Mayu®

Toma un culín



UN CULÍN CON MUNCHU ESTILU

Nel Archivu'l Muséu del Pueblu d'Asturies alcontramos a esti mozu tan elegante echando un culín nel Café Colasín, en Sotrondio, allá pel añu 1948. Atención a como escuquen dende tres de la barra y la cocina.



L'HOME DE CORCHU

Seique l'echaor seya 100% de Peñón ya'l nunmechiques de Trabanco, la que tienen en la **Sidrería La Escondida**, en Xixón, ye la **Sidra Viuda de Angelón**.



EDICIÓN ASTURIANA

¿Cómo representar l'asturianía nun paquete tabacu? Ta nidio, con botelles de sidre. Presentámosvos la edición especial p'Asturies de Ducados Rubio,

SIDRA VALLE DE PEÓN

DOP del Llagar Vallina. Collor mariellu paya, bon espalme, aguante y pegue finu. Arume llimpiu y afrutáu con matices cítricos. Tastu ácedu con llixeru amargu, bon secante. Fecho con mazana Durona de Tresali, Verdialona, Raxao, Carrió y Regona.



HUMOR SIDRERU

En la Sidrería Asturias (Xixón) alcontramos na menos qu'a

Telva y Pinón, botella en man, afalándonos a ccelebrar el fin de les penuries con unes de sidre. Habrá que face-yos casu...



PORTIELLA DE RESTALLU

Les referencies sidreres alcuéntense perdayuri n'Asturies. Nesti casu, na portiella que preslla'l pasu a un prau, al pie del Llagar d'Estrada, en Nava, representa una botella echando un culín.



CONTRASTES

Eduardo López Casado espeyó nesti cuadru, espuestu na **Sidrería El Ancla** (Ribeseya) el contraste pente la collorida Asturias y la seca España, perros frente osos, uva versus mazana.

Sidrería Pichote, homenaje al pasado entre sidra y cachopos



Cronológicamente, la Sidrería Pichote nació después del Café de la Tierra, establecimiento contiguo y también regentado por Dolores y Ramón, propietarios de esta sidrería. Sin embargo, de alguna manera Pichote es mucho más antigua.

Me explico, su decoración esperaba en un trastero, pacientemente atesorada durante décadas, y una vez que salió a la luz dio lugar a una sidrería que tiene solera desde sus inicios: fotos antiguas, novelas de vaqueros, míticas botellas de La Casera, un yugo, botes pretéritos de cçColacao y utensilios varios que escriben una historia a través del tiempo.

Así, podemos disfrutar de uno de sus míticos cachopos -merecedores de varios premios- bajo la antenta mirada del padre del dueño, que corcha sidra pacientemente desde una de las fotografías de la pared.

O tomar sin prisa unas botellas de sidra, acompañadas con cualquiera de sus variadas tapas, mientras nos sonríe una anciana, sentada en la acera con su botella de sidra, desde otra de las fotos.

La sidra, si estamos en el comedor, nos la servirán los camareros, pero en el resto de zonas -cafetería, parte de la sidrería y la enorme terraza- la tomaremos igualmente bien echada, en este caso por los escanciadores automáticos de Coemastur.

Tenemos para elegir entre la sidra de los llagares **Queiro, Roza y Menéndez**, de este último la "normal" y la DOP Val de Boides .

CASA PICHOTE

Plaza Gabino Díaz Merchán- Uviéu 984 282927

Sidra Riestra, progreso autodidacta



Pueden presumir de ser uno de los llagares más antiguos de Asturias. Sidra Riestra comenzó a producir sidra en 1906 y lo lleva haciendo de forma ininterrumpida, independientemente de las modas, siempre buscando su propia identidad con su sidra natural.



Enriba, asistentes a la tastia nel Aula de la Sidre de la Escuela d'Hostelería. / Abaxo, Joaquín Fernández en plenu procesu de tastia.

Actualmente los dos hermanos Riestra, Raúl y Rubén, continúan el legado de cuatro generaciones de llagareros con la premisa de ser fieles a lo heredado pero también con la vista puesta en la evolución de la sidra.

Así en 2012 se decidieron a comercializar sidra brut en dos versiones, brut nature y semiseca, y hay que decir que con bastante éxito. Hace tres años se lanzaron a producir sidra de hielo y el año pasado comenzaron con la sidra en lata, pensando en sus clientes extranjeros ya que poseen un importante músculo empresarial en cuanto a exportaciones.

La cata guiada, organizada por el Clú de LA SIDRA, de la Fundación Asturias XXI y protagonizada por Raúl Riestra, tuvo como escenario el Aula de la Sidra de la Escuela de Hostelería de Xixón, que reunió a una veintena de asistentes interesados en conocer más sobre los productos de este llagar.

Riestra. Sidra Natural

Nota de cata: *color ambarino, aroma limpio y sin defectos, sabor con cuerpo, algo de volátil sin enmascarar un gusto muy redondo y completo.*

El llagarero aclara que esta sidra contiene tres cuartas partes de sidra nueva y que la materia prima pro-



cede en su mayoría de Francia, ya que el año pasado, al ser vecero, hubo poca manzana aquí. Pero este año espera poder aprovisionarse con manzana asturiana en su totalidad para elaborar la próxima sidra.



Alejandra Venegas, de Sidrería La Montera Picona de Ramón sacó lo mejor de la sidre natural Riestra col so profesional echáu.

En pablaras de Raúl Riestra “buscamos nuestra propia identidad”

Nos comenta que busca siempre el mismo sabor, el que identifica al llagar, aunque la tendencia en los últimos años es a una sidra más suave, con menos volátil.

A la cuestión planteada por uno de los asistentes sobre la diferencia entre manzana gallega o francesa, Raúl asegura que no ve diferencia entre ambas, pero que prefiere la francesa ya que les garantiza el suministro

Gúzman. Sidra Natural en lata

Es la última creación del llagar, una sidra en lata que procede de la misma sidra natural de base a la que se añade carbónico y se enlata.

Su mercado es la exportación. Rusia, Ucrania, Reino Unido y Canadá son sus principales destinos.

Al estar un poco carbonatada se conserva mejor que en botella, aguanta perfectamente un año.

Adaptándose a la legislación rusa, cuyas tasas se incrementan para bebidas de más de 6º esta sidra en lata no sobrepasa esta graduación; de esta forma se

mantiene en el canal de exportación en este y otros países.

Guzmán Riestra Brut Nature

Después de años de ensayos, en 2012 dieron por fin con las levaduras óptimas y el proceso de elaboración adecuado para obtener esta sidra espumosa siempre igual y estable. Con la segunda fermentación en botella y partiendo de su sidra natural del año, permanece ocho meses en rima. Contando con la maquinaria adecuada, las botellas van girando paulatinamente, luego viene el degüello y, sin añadir azúcares, se embotella en un modelo de botella muy especial.

Desde luego la opinión fue unánime, un producto excelente que mejora tras uno a tres años.

Nota de cata: *olor franco, a sidra natural, color amarillo pálido, sabor potente y limpio. Afrutado pero con cuerpo, burbuja fina.*

El llagarero indica que su temperatura de servicio está entre 8 y 10º y que gana servida en copa alta.

Esta sidra brut, a pesar de tener un mercado estacional, en Navidad sobre todo, es rentable para el llagar. No solo desde el punto de vista económico –es un producto con valor añadido– sino desde el punto de vista de la imagen prestigiosa que transmite del llagar.



Raúl Riestra resultó especialmente didáctico en toda tastia guiada, facilitando l'apreciación de los sos productos.

Guzmán Riestra Semiseca

También parte de su sidra natural como base, pero en este caso conserva azúcares residuales.

Igualmente que la anterior, tienen una segunda fermentación en botella con decantación en jaula de 500 botellas.

Tanto en esa sidra como en la brut, optaron por un modelo diferente a la botella estándar del cava. SE trata de un modelo de botella fuerte, que aguanta bien la presión que alcanza este producto.

Nota de cata: *olor a sidra natural, pero más sutil, color dorado claro, sabor un poco más dulce que la brut nature pero casi imperceptible*

Sidra de hielo Riestra

Es una sidra de hielo un tanto atípica, sin filtrar, con algo de espuma porque tiene levaduras residuales.

De todas formas es muy agradable al paladar, muy redonda y estable.

Finalmente Raúl Riestra presenta tres novedades que están en una fase de precomercialización. Se trata de sidras aromatizadas con sabores -saborizantes químicos- y con baja graduación, solo 4,5%, presentadas en lata.

La primera tiene sabor a canela mezclada con manzana, la segunda recuerda a piña y lima y la tercera a fruta de la pasión.

En resumen, podemos concluir que el mundo de la sidra en Asturias no deja de sorprendernos. Está claro que es un producto muy, muy vivo y que los llagareros, como es el caso de Raúl Riestra, conocen los gustos del mercado y se adaptan a ellos en continua evolución.



Testu Carne Pérez
Semeyes: David Aguilar

EN EL PUERTO DE CANDÁS



984 195 309 · RUFO RENDUELES, 6 · CANDÁS

Restaurante - Sidrería



El Muelle

Especialidad en Cocina Marinera
y Arroz con Bogavante

Puerto de Candás (Asturias)

Tfno.: 985 88 44 88

QUESOS CON SIDRA O MAGAYA



Na semeya, un quesu ellaboráu con sidre y otru afináu con magaya d'El Rebollín y d'El Rey Silo, respetivamente.

Dos de los productos más representativos e identitarios de Asturias se fusionan en uno solo que sorprende, puesto que sus ingredientes combinan a la perfección; todo un acierto y sin duda una muestra más de la capacidad y buen hacer de nuestros maestros queseros

Qué duda cabe de que en Asturias somos afortunados por contar con una variedad tan amplia de quesos, pero también, por la procedencia de su materia prima y por su elaboración, que en la mayoría de los casos es artesanal. “La climatología y la orografía suponen unas condiciones muy favorables para la producción de pastos de gran calidad, aseguran la alimentación de ganado lechero de forma natural gran parte del año. Esta tradición de ganadera se unió a la situación geográfica y a las dificultades de comunicación que supuso el arraigo de la tradición quesera como modo de aprovechar los excedentes de la leche” se explica en el ‘Catálogo general de quesos elaborados en Asturias’ publicado por la Consejería de Desarrollo Rural.

Este documento recoge que en nuestro país existen actualmente 97 queserías que producen 329 elaboraciones distintas incluyendo las tradicionales, las nuevas creaciones, las artesanales o las industriales. Y de esos 329 tipos, siete de ellos utilizan la sidra o magaya como ingrediente en su fabricación. En las próximas líneas explicaremos sus principales cualidades organolépticas para conocerlos un poco más y descubrir qué es lo que les aporta la bebida asturiana.

Queso artesano a la sidra El Caporal

La quesería que lo produce es El Viso, ubicada en el concejo de Salas. Está elaborado con leche pasteurizada de vaca, fermentos lácteos, sidra y sal. Se trata de un semicurado de pasta dura, maduración corta y corteza natural. ¿Y qué papel juega la sidra en él?



Arriba: Fusión de Sidra de El Rebollín / Abajo: canapés con trozos del queso Massimo afinado con magaya de El Rey Silo.

Pues que aparte de usarla como ingrediente, también se utiliza en la maceración. La textura de este queso es tierna y ligeramente blanda. Su sabor es suave apreciándose tanto en nariz como en boca las notas al sabor y aromas de la sidra. Su peso ronda los 350 gramos y mide entre seis y diez centímetros. Además de este queso, El Viso también elabora Afuega'l Pitu atroncáu roxu y atroncáu blancu; queso de arándanos, queso fresco, queso vaqueiro o cuayá.

Rebollín Fusión de sidra

Quesería situada en La Espina, en Salas. Toda la leche que utilizan procede de ganaderías propias ubicadas en las montañas de Asturias. Además del queso Fusión de sidra, también producen Afuega'l Pitu atroncáu roxu, atroncáu blancu, queso fresco de vaca tierno, de vaca sin lactosa, de vaca semicurado o de cabra. Del que nos ocupa, explican en su página web: "sidra y leche se mezclan antes de realizar la cuajada a través de un innovador proceso desarrollado por nuestra quesería". Las piezas que ofrecen son de entre 500 y 900 gramos y se presentan en caja de



 <p>IRIS Café Vinoteca</p> <p>C/ Carrión, 4 Tel. 985 772 122 Posada de Llanera</p> 	<p>CHURRERIA <i>La Gloria</i></p> <p>Cafetería-churrería Desayunos y meriendas Churros, gofres, tortitas. También para llevar</p> <p>Plaza de La Serena nº3, Gijón 985 07 62 88 / 688 90 60 03</p> 
--	---



Queso asturiano a la sidra El Caporal, semeya: El Viso.

cartón.

Su ficha de cata ha sido redactada por el tecnólogo alimentario Hugo Ordíz y en ella se señala que este queso al corte se muestra “firme con ausencia de ojos”, su color es amarillo tenue pardeado “que nos delata su elaboración con leche únicamente de vaca” y una maduración joven. “Notaremos a temperatura ambiente un aroma que recuerda a madera húmeda, manzana y un ligero toque acético” indica y añade: “Una vez en boca comprobaremos su textura firme y en cierto modo cremoso. En un primer momento se dejará sentir un sabor dulce, adecuado para un queso de leche pasteurizada de vaca que una vez atemperado, y principalmente en el retrogusto, se mostrará su auténtico sabor a sidra natural que permanecerá establemente en el paladar y en el recuerdo”. Asimismo Ordíz asegura que este queso sorprende y supera expectativas de aroma y sabor, aparte de que ofrece

“grandes posibilidades de maridaje”.

Bárcena, queso a la sidra

Este producto proviene de la quesería Ca Llechi de Pintueles, en Piloña. Según se señala en el ‘Catálogo de quesos de Asturias’, se trata de un queso de pasta prensada y, como su nombre indica, “a la sidra”, fabricado con leche pasteurizada de vaca. A la vista se muestra con tonos amarillentos. Su pasta es cerrada, sin ojos, de corte limpio. En nariz apreciamos notas a mantequilla, y también frutales ligeramente ácidas. Su sabor es mantecoso con recuerdos a frutos secos, toques dulces y retrogusto frutal. A destacar que este queso está afinado en su corteza con harina tostada de caña ecológica. Mide aproximadamente veinte centímetros de diámetro y pesa unos tres kilos. El nombre de este queso hace referencia, como la mayoría de los que tiene esta empresa, al nombre de

<p>CARNICERÍA - CHARCUTERÍA</p> <p>FJ FERNÁNDEZ JUNQUERA</p> <p>ESPECIALIDAD EN TERNERO CULÓN, CORDERO, POLLOS Y EMBUTIDOS CASEROS</p> <p>CIUDAD DE LA HABANA, N.º 14 • TEL. 985 31 74 14 fernandezjunquera@gmail.com GIJÓN</p>	<p>180 GRADOS</p> <p>CAFÉ • TAPAS • VINO • COCKTAIL</p> <p>Av. de Gaspar García Laviana, 73, 33209 Gijón, Asturias. Teléfono: 984 15 25 41</p>
--	--



Massimo d'El Rey Silo afináu con magaya.

un prado situado cerca de un río. Ca Llechi también elabora queso Casín, el Queso de la Xerra que es de leche cruda de vaca y curado, el Franxón de pasta blanda y corteza florida, el Caleru que es semigraso y de cuajada mixta, y el Gorollu, que es tierno, amasado con leche pasteurizada de vaca. Además, Ca Llechi también elabora “quesu a la sidra” para la tienda gourmet La Gijonesa.

Cuayáu a la sidra

Como indica el catálogo es un queso semicurado de leche pasteurizada de vaca. “Su coagulación es mixta, poco ácida y muy enzimática. Una vez elaborado, se somete a un macerado en sidra que dura varios días hasta que adquiere su característico sabor” se explica en el citado documento. Su forma es discoidal y pesa entre 250 y 300 gramos. La quesería que lo fabrica es la Cooperativa de Queso de Peñamellera, en Campo Llumberu, Alles, en Peñamellera Alta. “El queso de Peñamellera estuvo a punto de desaparecer, pero hoy en día sigue más vivo que nunca. En 1984 ocho ganaderos fundaron la Cooperativa con el objetivo de dar salida a la leche de sus rebaños. Poco a poco, a base de esfuerzo y sacrificio, han conseguido adaptar el producto a los nuevos tiempos y sin duda mantener viva la esencia del lugar” explica el documento. Además ofrecen el queso Cuayáu que es tierno-semicurado, el Cuayáu ahumado, y el Cueva de Llonín de pasta blanda y con cubierta similar a los quesos franceses como el Camembert o el Brie.

Queso a la sidra de Los Caserinos

Quesería ubicada en Maoxu, en Villaviciosa, en plena Comarca de la Sidra. Teniendo esa ubicación, ¿cómo no van a elaborar este queso? Esta empresa se remonta ya a cuatro generaciones atrás, y todas ellas han apostado por una elaboración de calidad y artesanal. A destacar que su producción es ecológica. Su queso a la sidra está elaborado con leche de vaca, es

tierno, graso, de pasta prensada y bañado en sidra asturiana. Su tamaño ronda los 340 gramos y cuenta con unos 23 centímetros de diámetro. Hay que destacar que Los Caserinos ha sido distinguida como una de las seis mejores compañías sostenibles del territorio español, reconocimiento otorgado por el BBVA y el Celler de Can Roca. También hay que señalar de esta empresa que elaboran un yogurt de sidra con sirope de manzana que ha ganado premios como ‘El producto más novedoso’ en el Mercadín de la Sidra y de la Manzana que se celebra en la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón.

Massimo de Rey Silo afinado con magaya

Queso premiado en varios certámenes, entre ellos, obtuvo el oro en el World Cheese Award 2019 y también fue reconocido como el mejor de su categoría –vaca curado– en Salón de Gourmets, en el campeonato de los Mejores Quesos de España 2018. Massimo de Rey Silo está elaborado con leche de vaca cruda y, una de sus variedades, está afinada con magaya de manzana. Su sabor es intenso, con potentes recuerdos a lácteos y florales. También se aprecian matices de avellana e incluso mantequilla. Su textura es cremosa, pero en el exterior, seca al tacto. En nariz se llegan a percibir, incluso, notas champiñón.

Hay que destacar que esta quesería artesanal ubicada en Pravia cuenta “con las más modernas instalaciones y la tecnología alimentaria más avanzada al servicio de una elaboración totalmente manual en la que nuestro maestro quesero Ernesto Madera mima a uno a uno cada producto” se señala en su página web. También ofrecen más quesos como Rey Silo blanco, Rey Silo rojo, Besos del Rey Silo, Rey Silo azul y se espera que salga a la luz una nueva variedad llamada **Rey Silo azul afinado con aguardiente de sidra** que será una pieza de gran formato, pues pesará alrededor de unos ocho kilos.



¿Qué son las Ciders?

Manuel Gutiérrez Busto

No debería haber ningún problema en la definición pues traducido del inglés es sidra, el truco está en cómo evitar la legislación actual en materia de bebidas, donde dice que la sidra es una bebida fermentada del mosto de manzana y debe de tener un mínimo de 4,1% de alcohol. Pues bien las cider que se comercializan habitualmente, como por ejemplo ladrón de manzanas, son refrescos de zumo de manzana y otras frutas, con burbujas y baja graduación alcohólica, que habitualmente se vende en grandes superficies, supermercados y constituyen un buen nicho de mercado para aquellos que no son de vino o de cerveza. Cada vez hay más productos derivados de la sidra como tal o sidras, en botellín o en lata, que son auténticas sidras gasificadas, muy del gusto de los ingleses. Estas nuevas ciders, como la “prohibida”, que están producidas por las grandes industrias cerveceras como Mahou o Heineken, constituyen una nueva alternativa a las bebidas del verano, siendo la más consumida la cerveza, que subió entre el 2014-2019 un 0,2%, mientras que la sidra aumentó el consumo en un 3,5%. Por ello las grandes empresas sidreras son ahora las empresas cerveceras, que disponen de una ingente cantidad de recursos para la publicidad y comercialización. ¿Es bueno esto para la sidra? ¿Para la nuestra en particular, la asturiana? Pues habrá muchas opiniones contrastadas, algunos lo verán como una intromisión de mercado y otros quizá lo vean como un recurso de alianza, algunas veces vale más acercarse al enemigo, que enfrentarse y perder. Lo que sí debemos tener muy en cuenta, es que son

productos distintos, y como algunas modas son pasajeras, la sidra de siempre, como la asturiana con su escanciado como ritual es ancestral, se sigue y seguirá manteniendo como bebida por antonomasia en nuestra región. Es verdad que hay otros productos que también tomamos fuera de nuestra región cuando vamos de vacaciones, como la cerveza. Ahora que están tan de moda los virus, como el del covid, podemos hacer lo mismo parasitándonos en las grandes cerveceras, utilizando el que la gente pruebe las ciders y pueda comparar que nuestro producto, la sidra, es otra cosa, tiene otra calidad, no es un refresco, es una bebida como lo es el vino, la cerveza, la ginebra o el pisco. Los virus saben que tienen que vivir en el cuerpo de otro y para seguir viviendo e infectando no han de ser muy letales, pues si matan al huésped, mueren ellos también.

Volvamos a las ciders, o mejor volvamos a la sidra, que cada día hay más lagareros con productos cómodos para el verano, sidras en lata, en botellín, pero SIDRAS, que no refrescos. Estas sidras además de tener calidad, sabor y ser naturales, con el carbónico añadido tienen el punto óptimo para que sean refrescantes, que las más de 1600 tiendas, por ejemplo, de Mercadona o el Corte Ingles son un lugar de avituallamiento para buscar nuestra sidra y tomar en una playa fuera de Asturias. Aprovechemos los recursos de los grandes, de la competencia para lo mismo que en el yudo, aprovechar la fuerza del contrario para desequilibrarlo. La sidra es ancestral, lo demás quizá modas pasajeras, con una fecha de caducidad.

Belleza Felguerosa

Manicura y Pedicura
Tratamientos
Depilaciones De Cera Tibia y Caliente
Depilación Laser
Foto Rejuvenecimiento
Maquillaje

985 391 021
C/ Marcelino González 13

SIDRA NATURAL CABAÑÓN

Llaga Sidrería El Cabañón

Jacinto Vela Carriles

33594 Naves de Llanes (Asturias)
985 407 550 - sidreriacabanonnaves@gmail.com

ARMONIZAJES CON SIDRA

¡Llega el verano!

Es el momento de disfrutar con todo lo que nos ofrece Asturias... y sin duda una de sus bondades es nuestra sidra, el producto más identitario de este país, el más distintivo y protagonista de la mayoría de las celebraciones de esta tierra. Os proponemos combinaciones con diferentes platos, productos y elaboraciones que en esta ocasión, son de fácil transporte para llevar a cualquier lugar o para degustar en un chigre

Entramos en el verano con muchísimas ganas de aprovechar todo lo que nos ofrece. Después del año tan complicado por el que hemos pasado, llega el momento de disfrutar al aire libre, con los nuestros, en esta tierra de un verde sin igual, y qué mejor que hacerlo que con unos culinarios de sidra. ¿A que apetece muchísimo?

En estos días la sidra nueva ya empieza a quedar "antigua" y llega el momento de una más compleja, con menos presencia de notas afrutadas, pero bien equilibrada entre sus ácidos y amargos; y por supuesto, bien echada, bien escanciada.

Y es que una fiesta de prau sencillamente no lo es, si falta la bebida identitaria de Asturias. Aparte de que en cualquier celebración del país que se precie,

la sidra ocupa un lugar fundamental.

En este nuevo reportaje de armonizajes, proponemos diferentes elaboraciones gastronómicas para degustar junto a unos culinarios.

Son platos y productos que se pueden transportar fácilmente para llevarlos a cualquier lugar: a la montaña, a

la playa, a los praos, de senderismo, a las fiestas o para compartir en una quintana con amigos y familia. Y es que Asturias concentra gran cantidad de posibilidades para vivir el verano al máximo. Y si aunamos esta cualidad a la gran calidad de los productos que da esta tierra, nos encontramos con un país que sin duda, es un paraíso.

Sidras utilizadas en esta sección

Val de Boides DOP, del Ilagar Castañón en Villaviciosa

Sidra Contrueces, del Ilagar Contrueces en Xixón

Sidra Segundo, del Ilagar Casa Segundo en Xixón

Sidra El Traviesu, del Ilagar El Traviesu en Villaviciosa

Sidra Viuda de Corsino, del Ilagar Viuda de Corsino en Nava

Sidra Germán, del Ilagar Germán en Avilés

Sidra Bernueces, del Ilagar de Bernueces en Xixón

Sidra Arsenio, del Ilagar Arsenio en Xixón





Val de Boides | Sidra DOP del Ilagar Castañón y muy premiada. Esta marca ganó el año pasado el XXXVI Concurso a la Mejor Sidra Natural de Villaviciosa, uno de los más prestigiosos de esta tierra. También fue la vencedora del Salón DOP 2020 y obtuvo la plata en el Festival de la Sidra de Nava. Varios de estos títulos los ha conseguido igualmente en años anteriores. Una clara muestra del esfuerzo de todos los que forman parte de la empresa liderada por Julián Castañón. A la vista esta sidra se presenta de un color amarillo pálido. En nariz su aroma es afrutado, agradable. En boca apreciamos un punto de acidez fija, “propia de las variedades DOP que resalta su frescor” detallan. Excelente equilibrio entre ácidos, afrutados y amargos.

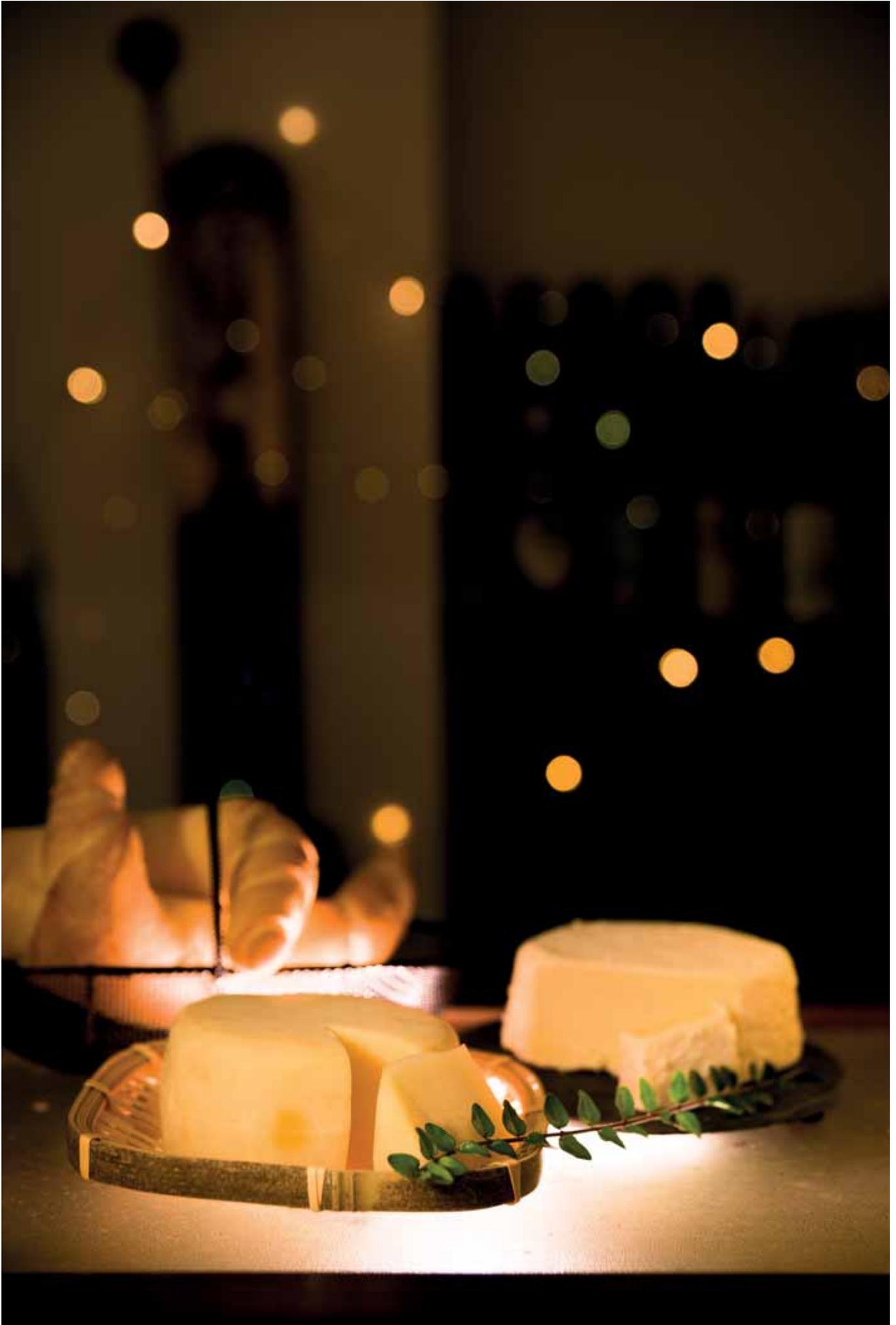
Sidra Contrueces | Este Ilagar data de 1928 y se encuentra en un imponente edificio en las afueras de Xixón desde el que se puede observar toda la ciudad. “Tradición y calidad” son los ejes sobre los que elaboran su sidra, así lo ha señalado el Ilagarero Iván Rubiera. En él ha recaído el compromiso de continuar con un importante legado. Fueron su bisabuelo y abuelo quienes construyeron el Ilagar y con tan solo 26 años Iván se hizo cargo de la empresa tras el fallecimiento de su padre. Sidra Contrueces ganó en el 2020 el XLIII Festival de la Sidra Nava y en el 2016 el XXXII Concurso de Sidra Natural de Villaviciosa.

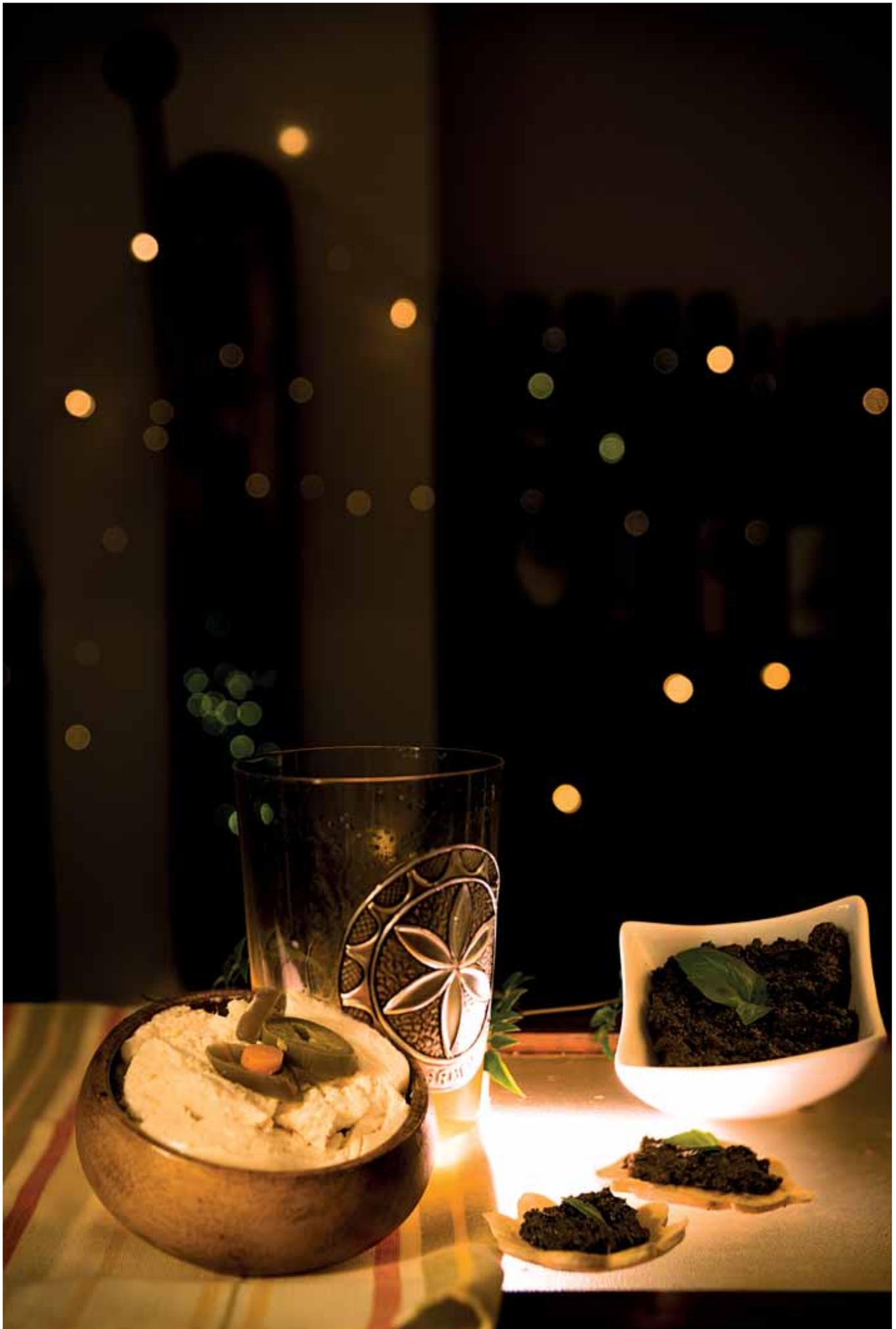


Queso Vidiago | Elaborado con leche de vaca de explotación de la propia quesería que lleva por nombre Collera Baltasar, y que fue fundada en 1940. Se trata de un queso sin aditivos ni conservantes. Se presenta en forma cilíndrica de unos 300 y 500 gramos, y también en forma de barra de un kilo. Al corte se muestra limpio, sin ojos, y su textura es suave. El queso se madura en aceite un mínimo de 90 días, esta técnica le va a proporcionar un sabor único, muy apreciado en Asturias. “El tiempo pasa, la lógica renovación generacional, con sus consiguientes cambios, no han impedido el mantenimiento de un producto totalmente artesano, conservando todas sus ancestrales características” indican desde la empresa.

Queso Caxigón | Es un queso que se elabora en Berodia, Cabrales. Y tiene la peculiaridad –situándose en dicha zona– de que no es azul. Es un queso de pasta blanca y blanda y los hay de leche de vaca, oveja o cabra. Su corteza es amarilla con olor intenso, siendo el interior de color marfil y con ojos al corte.

Es un queso semigraso y cuenta con quince días de maduración. Hay que destacar que es sabroso, con una potencia media en boca y que combina bien con diferentes alimentos, ya sean salados o también dulces. Su forma es cilíndrica y se puede adquirir en piezas de 350 o 400 gramos. En esta quesería también se elabora un Caxigón tres leches y otro de tres leches madurado en cueva.







Sidra Segundo | Los inicios de este llagar xixonés datan de finales del siglo XIX. Con pumarada propia, Jesús García Castiello es la cuarta generación de llagareros que han sabido mantener la esencia de la elaboración de la sidra asturiana. “Esta es la casa número 9 de Cabueñes” relata el elaborador. Su familia es de las pocas que todavía quedan en la zona que han nacido y crecido en la parroquia. El llagar data del año 1898 y en 1913 el abuelo de Jesús, Segundo Mingo, instaló luz eléctrica y puso la primera máquina de mayar. En el mismo lugar también se localiza la sidrería-bar-merendero que lleva el mismo nombre. Lo que distingue a esta sidra es su elaboración artesanal.

Llagar El Traviesu

| Llagar situado en Amandi, Villaviciosa, fundado alrededor de 1950 por el popular llagarero Enrique Genaro Acevedo para consumo propio, que luego pasó a elevar su producción hasta convertirse en un llagar comercial. Actualmente, la empresa continúa con el espíritu de su fundador, al elaborar una sidra tradicional, aunque con modernos equipos y maquinaria. En la etiqueta se señala que la sidra está elaborada por Begoña Acevedo Fernández. A la vista se presenta con un color amarillo paja. En nariz se aprecian aromas a manzana fresca; y en boca presenta redonda, con buen equilibrio.

Tapenade de aceitunas negras | Aperitivo ideal para degustar con pan o sobre verduras crujientes como pimienta o pepino. Este plato de la Provenza francesa consiste en un pasta de aceitunas negras con otros ingredientes.

Para su elaboración necesitaremos 200 gramos de las citadas aceitunas sin hueso, un ajo pequeño, una cucharadita de alcaparras, dos filetes de anchoa, media cucharadita de mostaza, y si es necesario un poco de aceite de oliva virgen extra para ligar. Todos estos elementos se trituran o muelen en un mortero hasta obtener la consistencia deseada. Se puede agregar el zumo de medio limón y también espolvorear hierbas provenzales, cómo no.

Mousse de bonito del norte y un toque de jalapeños | Seguimos con aperitivos para untar y proponemos una deliciosa mousse de bonito.

Para elaborarlo hay que poner en una taza de agua dos cucharadas de gelatina sin sabor, o seis láminas, al baño maría hasta que queden disueltas. Luego, triturar y mezclar en un bol una lata de bonito del norte en aceite de oliva, bien escurrido; media tarrina de queso crema, 250 gramos de nata agria y un par de chiles jalapeños en escabeche. A esta mezcla agregaremos la gelatina, revolveremos bien, y pondremos la mezcla en un molde. Dejaremos enfriar en la nevera hasta que obtenga la consistencia de mousse.





Sidra Viuda de Corsino | Nava es el concejo donde se ubica este llagar, uno de los más antiguos de la villa pues sus inicios se remontan al siglo XIX, aunque bajo otra denominación, la de Sidra Bonifacio. Será en la primera mitad del siglo XX cuando el llagar cambie de nombre al actual. Hay que destacar que su producto ha ganado en diferentes ocasiones el primer premio en festivales tan importantes como el de Nava o el de Villaviciosa. Hay que señalar que este llagar también elabora sidra adscrita a la DOP, bajo la misma marca. Esta sidra sigue haciendo honor a las formas de elaboración tradicionales propias de un concejo tan emblemático para la sidra.

Sidra Germán | Producto que representa al concejo de Avilés. Este llagar del barrio de Villalegre comenzó su andadura en 1995 “siguiendo la tradición y cuidando su calidad desde la pumarada a la botella”, se señala en página web. “La aventura comenzó con nuestro padre, Salvador Guardado, que allá por los años noventa, cuando llevaba el chigre familiar, decidió elaborar su propia sidra aplicando sus conocimientos y pasión por ella” explican sus hijos. Además, y como se ha señalado, la sidrería sigue funcionando y aparte también elaboran sidra DOP, que se puede encontrar bajo la misma marca.



Ensalada de aguacate, nopales, lima y tomates cherry | Proponemos ahora una fresca y saludable ensalada con un ingrediente muy poco común: el cactus. ‘Nopales’ es el nombre que se da en México a las palas de lo que en el territorio español se conoce como chumbera, un cactus que se da en Andalucía, aunque también en Cataluña o Asturias. Pues bien, las palas más jóvenes de la chumbera se cortan, se le quitan las espinas con un cuchillo, se parten en juliana y se cuecen con un poco de sal. Hay que señalar que en el mercado encontramos ya esta verdura en salmuera. Ponemos los trozos de chumbera, o nopales, en un bol junto con dados de aguacate y tomates cherry. Se exprime una lima para evitar que el aguacate se oxide y se agrega sal al gusto. Hay que destacar que los nopales aportan mucha fibra y minerales, y muy pocas calorías.

Tosta de cecina de buey | Si nos gusta la cecina, la de buey es toda una maravillosa experiencia de sabor, pues es más potente, y, claro, mucho más exclusiva. Las piezas de esta cecina, cuidadosamente escogidas, se dejan madurar lentamente durante cuatro años, o más, en bodegas naturales. Además, esta cecina encuentra en el pan de hogaza su tradicional complemento, pues la conjunción de ambos alimentos nos remonta a los sabores gastronómicos más puros. Si se desea, se puede agregar a la tosta un poco de aceite de oliva virgen extra, que resalta, aún más, su delicioso sabor.







Llagar de Bernueces | Unos de los llagares más antiguos de Asturias fundado por José Menéndez, apodado “El Chato”. Él contaba con pumaradas y para dar salida a su producción construyó el llagar en 1881. En 1940 su yerno se hizo cargo de la empresa y tiempo después su producción quedó reducida al consumo familiar. Más adelante, el biznieto del fundador apostaría por transformar el llagar incorporando nueva maquinaria y ampliando la producción. Nace así Llagar Bernueces con unas instalaciones modernas y situado en un enclave privilegiado de Xixón. También cuenta con un restaurante donde se celebran todo tipo de eventos, como las espichas.



Sidra Arsenio | La historia de este llagar revela los valores más encomiables de las empresas asturianas. Está ubicado en Deva, en Xixón. Fue fundado en 1930 por Aurelio Cuesta y después se haría cargo de este Arsenio González, que continuó con su labor y daría nombre a la empresa. Más adelante Alejandro González llevaría a cabo las labores de modernización y después su hija, Lara, cogería el relevo. “Lo que más me gusta de este trabajo es que mi padre se sienta orgulloso al ver lo que yo aprendí de él. Saber que nuestra sidra funciona, que nos den la enhorabuena por lo rica que está” asegura Lara.

Gazpacho de cerezas | ¡Pero qué placer nos dan las cerezas! Y hay que aprovecharlas pues solo las tenemos en esta temporada del año. Sabemos que por sí solas están buenísimas, pero también en postres como un rico bizcocho, yogurt, helado... ¡o gazpacho! Su elaboración no puede ser más sencilla, se trata de triturar un kilo de tomates sin piel, 20 gramos de cebolleta, medio ajo, un cuarto de pimiento, 100 gramos de pan, un chorrito de vinagre de sidra, y, claro, 200 gramos de cerezas sin hueso. Para que ligue utilizaremos aceite de oliva virgen extra, de preferencia, picual.

Macedonia de mango, grosellas y queso | Y para finalizar, un poco de refrescante y sana fruta. Proponemos una combinación entre una tropical y otra que se da en estas latitudes. Y la verdad es que combina muy bien el ligero ácido de la grosella con el dulzor del mango maduro. El queso aporta equilibrio, cremosidad, y dependiendo del tipo, intensidad.

Toma otru culín



UN CULETE DE GOL

Un de los culinos más míticos ye l'echáu pol entá más míticu fubolista Enrique Castro, Quini, acompañáu colos sos compañeros Uría y Castro, a finales de los años 70.



PRESTOSA DECORACIÓN

La **Sidra Peñón** protagoniza la decoración de la Sidrería **El Nuevu Llagar**, nel xixones barriú de Pumarín.

SIDRA PRADO Y PEDREGAL

Sidre DOP del Llagar La Morena. Collor mariellu payizu con toques averdiosaos. En vasu, bona pervivencia con borboles fines. En ñarra, bayura d'arumes cítricos evolucionando a yerba segao o fervinchu. En boca, fresco, con un final secu ya elegante.



UNA DE BÍGAROS

Namás un asturianu conoz la perfecha rrellación pente sidre y bígaros, un clásicu qu'atopamos na **Sidrería**

Pigüeña del Boulevard de la Sidre, n'Uviéu, onde mos los sirven acompañaos de **Sidra Orizón** o la DOP **Val de Boides** del Llagar **Castañón**.



LA SIDRE, BIEN FRESCO

Presta esti orixinal sistema de caltener la sidre nel so puntu afayaizu de temperatura, na **Sidrería Pulpería Terra Meiga**, 'Uviéu.



SEPARTANDO ESPACIOS

La terraza de Casa Repinaldo, en Candás, marca'l so territoriu con paneles de caxes de sidre, coles sos correspondientes botelles.



EL PRAU DE VIELLA

El **Llagar de Viella** (Sieru) estrena esti branu una nueva zona de merenderu, "el prau", ambientáu comu un tradicional prau de fiestes.

Nueves sidres pa nueos tiempos



La sidre de xelu de pera, la sidre con hidromiel o la sidre con cirueles son perfectos exemplos de les anovaciones que se tan viendo per Europa.

¿Daquién pudiera atalantar que la sidre s'averase al mundiu de la hidromiel, al de los nisos o a nueva sidre de xelu de pera? Pos éstes son dalgunes de les novedaes nel mundiu la sidre de les que falamos nesti artículu empobináu a dar conocencia de delles sidres y destilaos que nel postrer añu fuimos atopando per estremaes fasteres d'Europa



Les Islles Canaries son un perfectu exemplu de la sidre como novedá nuna rexón onde enantes nun se conocía.

Tolos años dexamos un espaciu d'estos artículos pa falar de les anovaciones que vemos nel mundiu européu de la sidre. Munches vegaes estes anovaciones tienen ésitu y quédense ente nós. Otres vegaes nun tienen esi ésitu y pasen ensin reconocencia dala.

Poru ye verdá un fechu. Munches d'estes anovaciones de les que siempres faláremos apórtennos dende los países nos que la sidre fuere una bébora tradicional escaecía, y anguaño trabayen pola so recuperación. Son países de Centru Europa, les rexones báltiques y tamién de fasteres nes que la maza-

na tuviera una imaxe propia como fruta, como nes Islles Canaries, pero non como bébora, y qu'apocayá tan puxando por producila.

Y diciémos que toles vueltes recordábemos una bayura d'esperiencies, meyores o peores, que siempres criticábemos. Pos nun ye esti'l casu, demientres esti añu y mediu nel que tuviéremos presllaos, y munchu tiempu zarraos en cuarentena dientro la casa de nós, fueren munches les maestres de bébores qu'aportaren a les bodegues de la revista y de casa y de les que nun se pudiera falar porque la cuarentena ficiera que tamién la revista imprentada

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



Una triba de bébores que tan teniendo munchu ésitu son les sidres y llicores pal aperitivu.

en papel hubiera un tiempu que nun pudiere xurdir al mercáu.

Esti ye perbon momentu pa falar d'esos anovaciones que, na so mayor parti, viénennos de lloñe les nuses llendes, porque nos países nos que la sidre ye bébora tradicional anovar ye más difícil. El taste de les sidres tradicionales d'Asturies, Euskadi, Inglaterra, Bretaña, Normandía o Hesen tien el so propiu saborgor y ta percima de cualesquiera otres esperiencias que-yos vaigan presentar a la xente avezao, sacantes la producción de sidres calistraes, la destilación d'auguardientes o la factura de sidres de xelu o de fueu a la mena d'Alemaña o Canadá.

Siempre diéremos una importancia especial a los tastes, porque los saborgores nun son los mesmos en toles fasteres, y eso nun quier dicir qu'una sidre seya meyor o peor, solo que ye estremada a la tradición de nueso, y lo qu'hai de ver ye la calidá y non los gustos.

Hai dellos años atopáremos en Bretaña una sidre con marmiellu amestao. Pos ésta nun ye una anovación, sinón una torna a les tradiciones. N'otres dómines yera avezao daqué qu'anguaño les autoridaes paecen nun entender, que nel llagar por ca sacu de mazana, echábase un calderu de pera (productu cla-



Les sidres brut son de les que meyor acoyida tan teniendo per tolos mercaos d'Europa.

rificante) ya un puñáu de marmiellu (fruta de taste amargu, entá emplegada per toa Europa), un vezu que nel nuesu país ta escaeció, quiciabes porque ente los que tienen la capacidá de tomar decisiones, pue que nun tean conocencia d'ello y, muncho menos, de lo que se fai tres les llendes nacionales.

Ente los productos internacionales que tuviéremos la oportunidá de conocer tan bébores enforma interesantes que mos lleven a ver la importancia que nel mercáu européu yá tien la sidre brut, que ye avezao atopala nel formatu de botella de 75 cl, como la vasco francesa Topa; masque, ente elles, tamién tan espardiéndose pelos mercaos les que s'ufren en botellín, a la midía d'una copa pa un momentu o pa una presona a la que nun-y pete abrir una botella que sabe nun va beber entera, talamente como la sidre letón Abolu Sidrs Bruts.

Lo primero, y que siempre mos va llamar l'atención, son los tastes y, ente estes nueves sidres que conociéremos, un perbon exemplu ye'l de la sidre de xelu de pera polaco Pirum Ice Perry, que pa nós ye perimportante poles munches torgues coles que s'atopa la perea nos nuestos mercaos tradicionales.

Y si falamos de los nueos tastes, tenemos que falar tamién de los saborgores amestaos, pa los qu'equí



L'ObstSchnaps de la destilería Stroh ye un interesante destiláu fechu de pera y mazana.

tenemos dos perbonos exemplos, la sidre holandés Elegast Plum Cider, fechu con cirueles ópalo; y la sidre polaco Miód Podlaski con hidromiel, un productu bien estremáu a lo qu'equí tamos avezaos cola nuesa tradición.

Falando de los amestaos, tenemos de mentar les bébores aperitives que nos caberos años tan algamando bonos mercaos averaos al mundiu'l vermú. Y equí atopamos llicores como l'italianu Lecristallier, fechu con añidíu d'herbes arumoses alpines, del que yá tratáremos hai cuantayá; o compuestes como les que se fan faciendo n'Asturies y de les que ye otru bon exemplu'l cocktail de vermú The Pippa.

Una bébora tradicional per Austria, el sur d'Alemaña ya otros países alpinos ye'l schnaps, un destiláu fechu de magar la fruta, que per esos territorios hailos bien afamaos de mazana y de pera, asina como unu mui interesante, l'ObstSchnaps de pera y mazana, ellaboráu pola centenaria destilería Stroh.

Otra custión más de la que falar son les novedaes na imaxe de marca y nos diseños de les botelles y les etiquetes que nos caberos años tan rompiendo coles más tradicionales, al importar les que davezu se veníen usando n'otros bébores de los mundios del vinu y de los llicores y qu'anguaño yá tienen usu tamién pa les sidres calistraes, como la de Valnera; y les d'aperitivu, como The Pippa.

Entá más importante como novedá ye la producción de sidre en países nos que la sidre había escaecíose, como los países de Centro Europa, d'onde vienen

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL

El Duque
GIJÓN

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



Anguaño ta viéndose una importante evolución na imaxe de los productos, con nuevas etiquetas y nuevas botelles estremaes a les tradicionales.

la mayor parti de les que mentamos nesti artículu, y que tornen con munchu puxu nun dominiu que fasta güei paecía propiu de la cerveza y dalgunos vinos propios d'esos fasteres continentales.

Y, si daqué ye exemplu de novedá, eso son les initiatives pa la producción de sidre en rexones onde enxamás nun esistiere esta bébora y que yeren más

conocíes pol vinu, como los casos de los que vamos teniendo conocencia en Portugal y nes Islles Canarias, nes que yá tienen sidres de calidá nes sos dos provincies, la del llagar Posma en Tenerife y la de El Lagar de Valleseco en Gran Canaria, compitiendo colos sos vinos tradicionales.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria Tablado

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA · CLIMATIZACIÓN · REFRIGERACIÓN

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA
jrefrigeracion.com · 985 296 598

Historia del cachopo



La historia de este plato, hoy en día tan asturiano, empezó antes de 1943 en un restaurante de Uviéu que se llamaba Casa Rey, allí cocinaba una señora que cariñosamente se le llamaba Olvidín, Olvido. Este restaurante se traspasó en el año 1943 y pasó a llamarse Bar Pelayo, al frente de la cocina se puso Olvido que estableció dos platos emblemáticos, las manos de cerdo rebozadas y el “cachopu” que no dejaba de ser un San Jacobo, ya que en aquellos tiempos dominaba la cocina y la nomenclatura francesa. En 1953 se volvió a traspasar el Pelayo y se hizo una reforma, anteriormente estaba más como sidrería, que siempre tenía un solo palo de sidra para más señas de la zona de

oriente. Esta reforma con más empaque de restaurante fue donde Fernando Martín, hijo del dueño, gran creador e investigador de platos y nuevas técnicas, por llamarlo de alguna manera dignificó el “cachopu”, lo puso en carta e hizo de él especialidad de la casa (por lo que algunos autores lo nombran o tienen a Fernando como referente y creador del plato).

Según el Diccionario de la Llingua Asturiana “cachopo” es un árbol viejo, hueco, parte hueca, nudosa, son las partes huecas del tronco del árbol. Los artesanos de aquel tiempo utilizaban estas partes de la madera del árbol como caja para llevar y guardar sus herramientas, que por extensión son las partes de la cor-

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



e!moreno

restaurante

TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor Fabada del Mundo 2012



Fachada del actual «Bar Restaurante Pelayo», donde primero estuvo la «Casa el Rey»

teza de la madera del tronco que hacen de recipiente, como lo hacen los filetes de carne al relleno del cachopo.

En aquel tiempo, sobre principios de los años 70, estaba muy de moda el famoso “escalope a la milanesa”. Todo aquello que fuese o tuviese una reminiscencia de afuera tenía el éxito asegurado, era el esnobismo de hacerse notar. No iba cualquiera a un restaurante a comer y menos a la carta, ya que en la cocina, yo que en 1979 estuve aprendiendo la técnica culinaria en la Gruta con el famoso Chef Antonio Gallo y donde vi hacer muchos cachopos, había unos cortes específicos, tanto para el menú de diario, como otro mejor, que era el de la carta. Los mejores despieces tanto en pescado como en carne, eran para la carta, entre ellos estaba el escalope a la milanesa. Pero en la cocina nunca sobra nada y todo se recicla, si bien es cierto que quien empezó con la técnica del cachopo fue Fernando, que fue el primero en tenerlo como es-

El cachopu ye, o mejor dicho, foi, un platu d’aprovechamiento, que tantu Fernando Martín como otros lu dignificaron posteriormente.

pecialidad, el volumen y la trascendencia de la Gruta fue la que desarrolló este plato.

Las piezas de carne que no saliesen a la carta del escalope a la milanesa, se allanaban con la plancha y se rellenaban con jamón, queso, algunos champiñones, espárragos, algún “arbeyu” o guisante y algún pimienta, de aquella los más famosos eran los mo-

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



rrones, después se utilizaron los de piquillo. Sigue el consiguiente rebozo, harina, huevo y pan rallado y a freír. Las verduras aportaban jugosidad y ligereza, el queso se fundía para unificar texturas y el jamón aportaba la prevalencia del sabor. Esta era la técnica, de esta manera de algunas sobras, se creó un plato nuevo. El aprovechamiento no solamente era una razón de las cocinas de familia, estaba a la orden en todas partes, restaurantes, celebraciones de bodas, bautizos, comuniones etc. aunque en aquellos años empezó la industrialización a gran escala en Asturias y los mineros empezaban a tener sueldos adecuados, la fluidez económica era muy reducida a un número de personas.

Por lo tanto, el cachopu es, o mejor dicho fue, un plato de aprovechamiento. Tanto Fernando Martín como otros posteriormente dignificaron el plato hasta ponerlo en carta a competir con el cordón bleu, o el steak tártaro. Cayó en desuso el escalope a la milanesa y el san jacobó en desgracia, hoy en día nuestra referencia de este último es el de los congelados de jamón york, con queso y pan rallado. Durante la década de los 90 cayó un poco en desuso porque

empezaba la nueva cocina. Los nuevos restaurantes y cocineros asturianos empezaron a reafirmarse como una cocina creativa, donde lo importante ya no era la cantidad, sino la calidad, presentación e ir descubriendo sabores y texturas. Debemos tener en cuenta que un cachopu es un plato como mínimo para dos personas, es muy abundante y consistente, era la gastronomía de la "fame", tenía que sobrar en el plato, que no pensasen que eras un famiento o que el restaurador era un cicatero.

La definitiva llegó con el nuevo siglo, con los concursos y este proyecto novedoso de poder competir o promocionarse no solamente dentro de Asturias que empezó en el año 2014. Cuatro años después, en el 2018, se extendió el concurso a toda España, y a otros puntos del planeta haciendo de este plato algo internacional, llevándolo -por decirlo de alguna manera- a la máxima expresión o los máximos altares. En el concurso está la vertiente del "cachopín" que es una versión más acorde con la medida del comensal pudiéndose pedir para uno solo. Aquí ya no compite la cantidad ni el volumen, siendo una medida más al uso de hoy en día.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma

*Delfina
Llera,
Cosechera
de Colunga*

La sidra, con manzana asturiana.



**Pide sidra con
denominación,
la auténtica.**

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



ENCAM

R E C O M E N

Menú na Sidrería Hermanos Blanco

Dempués d'un paseín pela Playa l'Arbeyal ye perbona idega pasar pela cercana Sidrería Hermanos Blanco, a tomar unes botellines de sidre y si se tercia, el menú del díi, siempre casero, abondosu y ricu.

En concreto, na nuesa postrer visita a esta sidrería esfrutemos -polos 10 € que cuesta'l menú del díi pela selmana- d'un saborguiosu pote de garbanzos, xenerosu, tanto en cantidá como en compangu, ensalada mista y una bona ración de fritos de merluza, nel so puntu, por supuestu acompañangao too ello de sidre.

Nesti casu pa beber pidimos una botella de **Sidra Trabanco Sobre la Madre**, seique na Sidrería Hermanos Blanco tienen pa escoyer tamién los palos de **Camín, Trabanco y Peñón**.

Destacable'l tratu prestosu, l'atención a la hora d'echar la sidre y l'ambiente acoyeor de chigre de barriu. Cien por cien encantable.



SIDRERÍA HERMANOS BLANCO - HONDURES 5. XIXÓN

T. 985 31 65 21

Picando daqué na Sidrería Norte y Sur

Los xueves nuechi na **Sidrería Norte y Sur** tienen una prestosa ufierta que nun pudimos dexar pasar: por 6 euros tapa y botella, que puede ser de **Sidra Riestra o Castañón**, llagar del que tienen tamién la so sidre DOP, **Val de Boides**.

Ca xueves varía la ufierta de tapéu dientro d'esta promoción, dando a escoyer pente al menos cinco opciones estremaes.

Esta selmana tenemos a la nuesa dimposición llacón con cachelos, rollinos de primavera, fritos de merluza, carne guisao o estos riquísimos cruxentes de pitu, preparaos con un rebozu especial que-yos apurre un tastu especial ya'l toque rustidín que-yos da'l so nome, acompañangaos con patatines asgaya y salsies pa moyar.

Si nun podeis dir de xueves, nun vos esmolecer, que tamién tan na so amplia carta de picar.



SIDRERÍA NORTE Y SUR . AVENIDA DE GALICIA 15. XIXÓN

T. 985 05 41 93

I E N T O S

D A C I O N E S

Caprichinos ricos na Sidrería Nordeste

Persabemos que nesta prestosa sidrería candasina disponen de dellos menús bien completos, pa tolos gustos y pa estremaos presupuestos, pero peteciómos más tirar de carta y teo de dicir que los platos qu'escoyimos d'ente toos foron un braeru acieltu.

Aprofitando que tamos na temporada del bonitu, pidimos una ensalada templao de bonitu xabaz con pimentu, patates y llechuga, aliñado con vinagre de modena carambelizao y como platu principal, el trío de cachopinos de



sollombu a la chapa, ún d'ellos más suavin, con quesu fundío y tomate gratinao, otru intensu, con cecina y quesu cabra ya'l caberu, el más especial, con seta y pimentu.

De postre, una bona porción de la tarta de cuayada que faen ellos mesmos con receta propia, espectacular y diferente.

Pa beber, comu nun podía ser d'otra miente tando en Candás, sidre del llagar de **Peñón**.

SIDRERÍA NORDESTE -VALDES PUMARINO 16 - CANDÁS. CARREÑO

T. 984 39 15 97

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

Merece la pena probarlas
LAGAR Herminio
SIDRA NATURAL
C/ Camino Real, 11
33010 Colada - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono 985 794 857
lagar@lagarherminio.com
www.lagarherminio.com

DOP SIDRA DE ASTURIAS

La Denominación de Origen Protegida incrementa su promoción durante el verano



Enriba manzorga: Valla publicitaria tridimensional. / Abaxo manzorga: Presentación 'Gijón bonito'. / Drecha: presentación de la campaña de branu.

Los cosecheros, protagonistas de la campaña de verano de la DOP Sidra de Asturias

En junio el Consejo Regulador presentó su habitual campaña de verano. Un año más, la entidad ha escogido a los cosecheros como actores principales, bajo el lema 'La Sidra, con manzana asturiana'. El objetivo es concienciar, a asturianos y turistas, sobre la importancia que tiene para el campo el consumo de este producto elaborado con género 100% local.

Como el pasado año, el Consejo Regulador ha apostado por los soportes de exterior (mupis, marquesinas, vallas publicitarias, etc.) en las principales localidades. También, por la promoción en radio, televisión, periódicos y redes sociales. La campaña estará vigente hasta el 30 de septiembre. Al acto de presentación asistieron la directora general de Desarrollo Rural Begoña López; el presidente del Consejo Regulador, Guillermo Guisasola; la responsable de promoción en medios, Pilar de la Cuesta; y el director de diseño, Luis Arrontes.

Inaugurada la primera valla publicitaria tridimensional

La salida hacia Viesques de la A-8 ha sido el lugar escogido para ubicar el primer soporte publicitario

corpóreo de la DOP Sidra de Asturias. El Consejo Regulador ha elegido este emplazamiento porque le permite ser "muy visible" para los miles de vehículos que circulan a diario por esta vía.

El responsable de este diseño ha sido Luis Arrontes, director creativo ejecutivo de la agencia de publicidad Arrontes y Barrera. "El motivo escogido ha sido el escanciado. De esta manera, queríamos aprovechar este hecho que lo diferencia del resto de bebidas. Este trabajo es un ejemplo de cómo un soporte tradicional, como es una valla publicitaria, puede llegar a ser innovador a través de su carácter tridimensional", explicó.

La DOP Sidra de Asturias colabora en el certamen gastronómico 'Gijón Bonito'

El Canal Gastronómico de Nortegráfico y el Ayuntamiento de Gijón han impulsado las jornadas culinarias 'Gijón Bonito'.

Se trata de la tercera edición de un certamen que se desarrollará entre los meses de julio y agosto. Participarán, en total, 120 restaurantes, pescaderías y peñas gastronómicas entre Xixón y Madrid. "El bonito y la sidra han ido siempre de la mano. Para nosotros es un orgullo colaborar en esta iniciativa. Esperemos que la gente lo disfrute", ha comentado el presidente de la DOP Sidra de Asturias, Guillermo Guisasola.

OBITUARIO

Alberto López de Ipiña

Hace ya bastantes años que a través de la revista LA SIDRA y con motivo de organizarse en Xixón algunas jornadas sobre Slow Food o comida lenta, movimiento creado en Italia para desplazar el incremento de la comida rápida o comida basura de hamburguesas y perritos calientes. El representante de esta cocina en España era nuestro amigo y compañero Alberto, como abogado, cocinero y gastrónomo trabajo para la Administración de Álava rescatando algunos productos autóctonos y olvidados, hambre afable, detallista, de gran vitalidad que como buen gastrónomo era socio de la Sociedad Gastronómica Zapardiel de Vitoria, allí nos atendió y colmó de atenciones en nuestra visita hace años de la S. Gastronómica el Rinconin de Uviéu de la que soy socio y fui presidente, allí degustamos una variedad de gallina autóctona como la pita pinta asturiana, carne de potro, la famosa sal de Anaya que nos llevó a enseñarnos las salinas y como último colofón y coincidiendo con la fiesta del Txacoli Alavés tuvo el gesto él y el Consejero de Agricultura de sacar una serie de tiques, pagarlos de sus bolsillos para invitarnos a degustar el txacoli en los distintos stand, ¿Por qué no es como a aquí, que la sidra se regala? Allí pagas según lo que consumes. Nos devolvió la visita y como vemos en la foto, está en la S. Gastronómica el Rinconin, allí departimos una memorable cena, con otros amigos de Polonia que trajeron varias botellas de sidra polaca para deleite de



todos. El día 11 de junio fallecía a los 61 años nuestro amigo Alberto, no vamos a lamentar el vacío que nos deja, sino lo lleno de ideas que nos transmitió, de proyectos que están en desarrollo, de recuperaciones de productos, de recetas de gastronomía de humanidad. Hasta siempre Alberto.

* Manuel Gutiérrez Busto.



TASTIA GUIADA



Menéndez

SIDRA NATURAL



A cargu del enólogo J.A. Norniella
Cola participación del llagareru Gerardo Menéndez

- Menéndez
- Llagar de Quintana
- Menéndez Ecolóxica DOP
- Val d'Ornón





Entama:
**ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN**

Collaboren:




PREBA DE GASCONA

Cortina, la ‘Sidra más prestosa’



Enriba: A la manzorga Pedro Caramés, presidente de l'Asociación de Sidrerías de la cai Gascona y Tino Cortina de Sidra Cortina, col premiu a la "Sidre más prestosa". / Abaxo: Los 18 llagareros participantes.

La pandemia sigue provocando que buena parte de las celebraciones sidreras se vean alteradas. Y es que la bebida asturiana es un elemento integrador, que se comparte y que reúne a diferentes personas. Unas virtudes que en estos momentos no lo son tanto y por eso la cultura sidrera se ha visto perjudicada. Sin embargo, otra de sus virtudes es que sabe abrirse camino, buscar nuevas fórmulas y superar escollos. Así ha quedado demostrado en diferentes ocasiones, y este año en Gascona no fue una excepción.

El 20 de junio la popular calle ovetense organizó el 'Día de la Sidra' con un menú especial en el que se ofrecieron productos 100% asturianos y la celebración de la tan tradicional 'Preba', pero de una forma distinta a la que se llevaba a cabo en años anteriores. En esta ocasión participaron dieciocho llagres con sus marcas y fueron los propios elaboradores los que calificaron las sidras presentadas, es decir, ellos fueron los jueces. Eso sí, la cata fue a ciegas de manera que los llagareros nunca supieron la marca que estaban degustando ni calificando. Los llagares participantes en esta singular Preba de Gascona fueron: **Castañón**,





Enriba: Los llagareros tastean la sidre a ciegues y dan la puntuación. / Abaxo: Gascona, El Bulevar de la Sidre, el día de la Preba. / Semeya final: Menú especial del Día de la Sidre.

Cortina, El Gobernador, Fonciello, Foncueva, Hermínio, JR, J. Tomás, La Llarada, Menéndez, Muñiz, M. Vigón, Orizón, Peñón, Roza, Trabanco, Vallina y Viuda de Angelón.

Así, tras la puntuación otorgada por los llagareros, se anunció el vencedor. **Sidra Cortina** se alzó con el premio de la ‘Sidra más prestosa 2021’. “Una sidra virtuosa a la vista de los catadores, que además, valoraron muy positivamente un formato de cata que podría reproducirse en años venideros” manifestó el llagar y añadió: “una nueva forma de celebrar esta jornada que, por encima del resultado final, sentó juntos a los principales llagareros, que aprovecharon el encuentro para debatir sobre el presente y futuro de la sidra asturiana. A falta pues de la multitudinaria Preba de antaño, Gascona volvió a ser centro neurálgico del mundillo sidrero en un evento inédito, con los llagareros y sus sidras como grandes protagonistas”.

En cuanto al menú especial de ese día, este consistió en tabla de quesos asturianos, arbeyos a la sidra, cachopo de ternera IGP, frixuelos rellenos de compota de manzana y café. Por supuesto, Gascona invitó a los culinarios de sidra y obsequió a los participantes un vaso personalizado y el correspondiente pañuelo. Los establecimientos participantes fueron Tierra Astur Gascona y Parrilla, Sidrería El Pigüña, Sidrería La Cabana, Sidrería La Noceda, El Ferroviario chigre espicheru, Sidrería La Viliella, La Finca sidrería agrobar, Sidrería La Manzana y Sidrería La Pumarada. Además se realizó un sorteo de diez menús especiales a través de las redes sociales.



Ayudas del gobierno vasco para destinar sidra natural a vinagre



Vinagre de sidre.

Los llagares asturianos vienen solicitando al “Principado” una medida similar desde el comienzo de la pandemia, sin ningún tipo de respuesta hasta el momento.

El objetivo es dar estabilidad a las empresas de bebidas, que además de llagares son las bodegas de vino, txakoli, cervezas artesanas o agua mineral embotellada; la dotación es de diez millones de euros

El gobierno vasco ha explicado que la pandemia ha provocado una importante perturbación del mercado de bebidas consumidas fuera del hogar. Debido a la crisis, en algunos sectores se establecieron medidas excepcionales de carácter temporal para hacer frente a los problemas por los que estaban pasando, sin embargo, el sector no ha conseguido restablecer el equilibrio entre la oferta y la demanda, y no se espera que lo haga, dice, “a corto o medio plazo”, debido a la continuidad en el tiempo de la actual emergencia sanitaria.

“En Euskadi, el consumo de tanto de vino, como de txakoli, sidra natural, cerveza artesana y agua envasada está fundamentalmente ligado a la hostelería, la

restauración y las celebraciones o eventos multitudinarios. En general, al consumo fuera del hogar. Es por ello que su actividad económica se ha visto fuertemente impactada por las limitaciones a la actividad y cierres temporales que ha sufrido la hostelería, bares y restaurantes, sumados a la cancelación de cualquier tipo de evento o celebración de amplio aforo” ha señalado.

Además indica que entre las medidas adoptadas para combatir la pandemia de Covid-19 se incluyeron restricciones en cuanto al número de participantes en las reuniones sociales y celebraciones, y a las posibilidades de comer y beber en locales de hostelería. También detalla que en algunas zonas se obligó a un con-



Sidre vasco, Euskal Sagardoa.

finamiento que provocó la cancelación de los actos públicos y fiestas privadas. “Todo ello ha conllevado un descenso muy importante en el consumo de estas bebidas, que difícilmente se recuperará o compensará en lo que queda de año” argumenta.

Ante esta situación y también por “la incertidumbre” en cuanto a la duración de la crisis sanitaria, que, según cabe esperar, se prolongará más allá de este año, —puntualiza el gobierno vasco—, “es poco probable que el consumo se recupere y se perderán mercados nacionales y de exportación”. Por lo tanto, ha decidido poner en marcha una medida de ayuda al vino, txakoli, sidra natural, cerveza artesana y agua embotellada buscando equilibrar la oferta el mercado y permitir “el mantenimiento de la actividad y de los empleos ligados a ella”.

La necesidad de dar salida a la situación de excedentes de sidra natural almacenada, justifica la ayuda que se propone de destinar la sidra natural excedentaria a vinagre, “lo que ayudará a equilibrar la oferta del mercado y permitirá el mantenimiento de la actividad y de los empleos ligados a ella”.

La estrategia de ayudas al vino o al txacoli está orientada a destilar sus excedentes o almacenarlos. En cuanto a la cerveza artesana, lo que se propone es un apoyo a su solvencia empresarial ligada a la pérdida económica y a su capacidad productiva. Finalmente, también se subvencionará el almacenamiento privado de agua mineral natural.

Para cuantificar las ayudas que se otorgarán a los llagareros de sidra, el cálculo se realizará teniendo en cuenta diferentes cifras: En primer lugar tendrán que justificar los litros elaborados por la sidrería en el 2020. También el volumen de operaciones de la si-



drería de 2019 y 2020. Luego se calculará la cantidad máxima a transformar en vinagre, según la caída en volumen de las operaciones en 2020 frente a 2019.

Si la caída es inferior al 10% la cantidad a transformar será 0 litros. Si la caída es mayor o igual al 10% e inferior al 20%, la cantidad a transformar será el 20% de los litros elaborados en 2020, siendo 100.000 la cantidad máxima a transformar. Si la caída es mayor o igual al 20%, la cantidad a transformar será del 30% de los litros elaborados en 2020, siendo 150.000 litros la cantidad máxima. El valor de la ayuda por litro destilado la ha fijado en 0,40 euros.

Wilkin Aquiles bate'l record de puntuación en Nava



Culín conxuntu de los primeros clasificaos.

Wilkin Aquiles consigue con una puntuación de 130,5 el primer puestu de la XXXIV edición del Concurso Internacional d'Echaos de Nava, una de les prebes con más antigüedá y prestixu del Campionatu Oficial.

El XXXIV Concurso Internacional d'Echaos de Sidre de Nava, enmarcáu nel XLIV Festival de la Sidre de Nava, tornó a celebrase esti añu na Plaza Manuel Uría, delante la Casa Conceyu, recuperando'l so espaciu depués de la inusual edición del añu pasáu, pero eso sí, enriba d'un camión-escenariu que permitiere les distancies pente participantes y miembros del xuráu ya'l públicu asielláu, con recintu perimetráu y aforu llendáu pa permitir el cumplimientu de les normes de seguridad.

Wilkin Aquiles, de la Sidrería Avenida (Xixón) féxose col primer puestu al bater el récord de puntuación, algamando un total de 130,5 sobre'l máximu de 132, que namás podría conseguise con tolos culinos perfectos y echaos cola mayor puntuación n'estilu.

El segundu puestu foi pa Jonathan Trabanco, de la Sidrería Los Portales (La Pola Siero) con una puntuación tamién perbona, de 127,3, siguió a menos d'un puntu de distancia por Salvador Ondó, de la

Sidrería El Mayu (Xixón), que recibió 126,5 puntos polos sos culinos.

Esos mesmos tres echaos son los que se disputen los primeros puestos de la Clasificación xeneral del Campionatu, na que Wilkin Aquiles ta tamién en primer puestu, tres de ganar los concursos de Cabranes y Nava, pero na que Salvador Ondó ocupa'l segundu llugar, siguió de Jonathan Trabanco.

Merez la pena destacar l'escasísimu marxe de diferencia pente los clasificaos en cuartu, quintu y sestu puestu en Nava, respetivamente Marcos Ramos, Ruben Campa y Junior Da Silva, los tres pente los 125 y los 125'3 puntos.

Nesti concursu los participantes estrenaron el so nuevu uniforme, el polu del Campionatu, qu'unificará la imaxen de los participantes cola publicidá del Campionatu y de los sos patrocinadores, la Caxa Rural, Denominación d'Orixen Protexío Sidre d'Asturies y Alimentos del Paraisu

CLASIFICACIÓN NAVA

1- Wilkin Aquiles	130,5 puntos
2- Jonathan Trabanco	127,3 puntos
3- Salvador Ondó	126,5 puntos
4- Marcos Ramos	125,3 puntos
5- Ruben Campa	125,2 puntos
6- Junior Da Silva	125 puntos
7- Jorge Vargas	123,9 puntos
9- Alberto Truchado	122 puntos
10- Pelayo Rodríguez	121,8 puntos



Brinde al pie de les lletrones de Nava.

CLASIFICACIÓN XENERAL

1- Wilkin Aquiles	60 puntos
2- Salvador Ondo	40 puntos
3- Jonathan Trabanco	37 puntos
4- Marcos Ramos	32 puntos
5- Rubén Campa	28 puntos
6- Pelayo Rodríguez	25 puntos
7- Jorge Vargas	22 puntos
8- Junior Da Silva	20 puntos
9- Alberto Truchado	14 puntos
10 - Alejandro Murillo 1	1 puntos

XXVII
CAMPEONATO OFICIAL
de **ESCANCIADORES**

PATROCINAN

 
CAJA RURAL DE ASTURIAS

 
otea? GOBIERNO DE ASTURIAS

ORGANIZAN

 
SIDRA DE ASTURIAS aesa


CULTURA SIDRERA ASTURIANA




Casa de Comidas



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

LA SIDRA EN PALABRAS

Saga

Capítulo V

(Del I al IV en ediciones anteriores)

Mientras desayunaban en un bar, los agentes Luisa Quirós y Santiago Prado se ponían al día. Un café con leche acompañaba las explicaciones de la policía sobre las referencias que había encontrado de muertes por inhalación de CO₂. Si bien no había descubierto ningún suceso parecido en los últimos años en Asturias, la enóloga Lucía Niembro le había comentado algunos incidentes ocurridos en Francia.

–Hace tres años se produjo una intoxicación colectiva en un restaurante de comida rápida en Seine-Saint-Denis. Allí se almacenaban tanques de CO₂ para la carbonatación de bebidas y uno tenía una fuga. Cuatro trabajadores resultaron muy afectados. No hubo muertos pero Francia está realizando una importante labor en cuanto a protocolos de prevención e incluye a los llagares, junto con las bodegas de vino y fábricas de cerveza, como probables fuentes de exposición de los empleados al dióxido de carbono.

La enóloga también le había contado que unos colegas suyos residentes en ese país le habían dicho que una persona murió precisamente en un llagar de sidra el año pasado y que creían que fue por esa causa.

–Entonces consideras que la hipótesis del accidente gana fuerza –quiso saber Prado.

–Para mí lo único que gana fuerza es la idea de que es perfectamente factible que la causa de la muerte sea el dióxido de carbono.

–Muy bien –concedió Santiago–, pero eso apunta precisamente a un error

humano.

–O a que alguien conoce perfectamente qué puede pasar si metes a una mujer de 52 kilos dentro de un tonel recién vaciado.

–Aún así –apuntó su compañera– me parece muy complicado. No creo que sea una forma de matar precisamente sencilla. Habría que tener todo demasado calculado y aún así, podría no resultar.

Santiago guardó silencio, bebió un sorbo de café y dijo:

–No obstante, hay indicios de que la muerte de Beatriz no fue un accidente. Al parecer esa noche no tenía intención de trabajar en la bodega, de hecho iba a salir, así lo confirman el bolso, la chaqueta y el móvil en su coche. Dentro del depósito se encontró un recipiente para muestras, pero nada con qué recogerlas. Además, yo creo a quienes aseguran que si la joven hubiese entrado en el tonel, lo hubiera hecho con un detector de gases, porque los había.

–Sí... y varios. Su compra está incluso reflejada en los libros de cuentas que te facilitó el administrador de la empresa. Los he revisado y los habían adquirido hace un par de años.

–No sé Luisa, la verdad es que todo parece llevarnos a que Beatriz, realmente, cometió un fallo enorme. Pero algo no me termina de convencer.

–¿Y la familia, sospechas de alguien?

El agente Prado suspiró.

–Me falta por tomar declaración a Miguel, el hijo de Genoveva Santurio. Lo he intentado en varias ocasiones y por

alguna u otra razón se me ha escapado. Pero en breve lo haré. Sin embargo, tampoco veo un móvil claro para que alguien de la familia quisiera matar a la chica. Vale, heredaría parte del llagar, pero al igual que todos. Claro que puede haber muchos más móviles, la gente se sorprendería de la cantidad de motivos que llevan a las personas para cometer un crimen, pero aquí...

–Ya... –interrumpió Luisa–, nada tan obvio. Tampoco es viable la idea de que un ladrón se encontrase con Beatriz y de alguna manera la metiese en el tonel... El forense ha confirmado que la única causa de su muerte es asfixia por inhalación de dióxido de carbono. Nada más. No hay golpes previos que le provocaran un desmayo, solo unos leves rasponazos y ya está.

–No podemos olvidar –dijo Santiago– que hace dos años robaron en llagares cercanos.

–Ya pero, aparte de que esos drones están ya en la cárcel, el modus operandi era muy distinto. Llegaron en coche, sabían dónde estaba el dinero, ataron a toda la familia y cuando obtuvieron lo que querían, huyeron. Suponiendo que alguien hubiese entrado a este llagar, fue tan sigiloso que ni siquiera lo captaron las cámaras de seguridad. Además, la zona

donde se encontró a Beatriz no era precisamente el lugar ideal para una caja fuerte. No, un robo me parece una hipótesis muy vaga.

–¿Y robo... de maquinaria? –preguntó el policía alzando las manos.

–¿Sin un transporte? Además, no es que haya mucho mercado para eso. Te concedo que había equipos caros, habían invertido en tecnología. Como te dije, en los libros está todo: prensa hidráulica, depósitos de acero inoxidable, equipos de frío, caldera nueva, cinta de embotellado...

De pronto la policía calló.

–¿Qué?, ¿qué te pasa...? ¡Luisa!

La investigadora abrió la carpeta que traía consigo y empezó a revisar sus apuntes. Comparó dos o tres veces sus notas y con un hilo de voz dijo a su compañero:

–Vamos a la comisaría. Tenemos que hacer unas llamadas y posiblemente una visita.

–¿Pero a quién?

–Pues a... –Luisa leyó en uno de los folios que había apartado–: Astursofoca, sistemas de seguridad.

CONTINUARÁ...

Texto: Estibaliz Urquiola

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

SIDRERÍAS EL MALLU

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

DESCÁRGATE NUESTRA APP

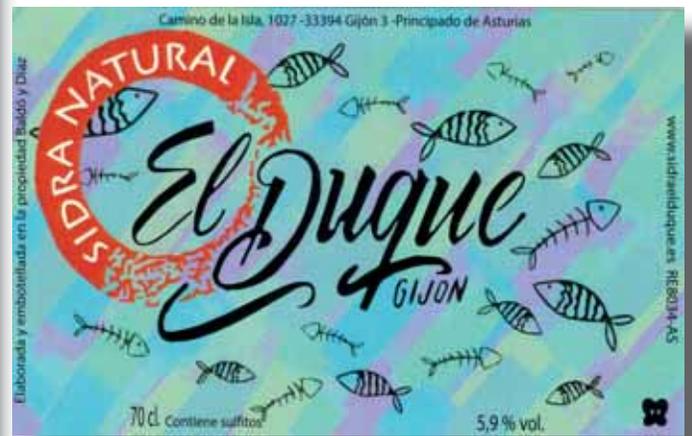
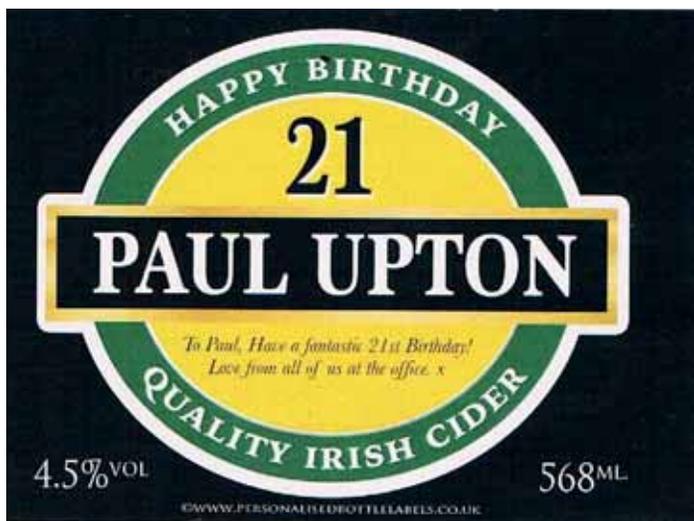
DISPONIBLE EN Google play DISPONIBLE EN App Store

SÍGUENOS Sidrerías El Mallu

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



Sidra elaborada
partiendo de manzanas
seleccionadas de pumaradas
del Principado.
Consiguiendo un
producto natural y sin
ningún tipo de filtración,
pudiendo producir
sedimentación en la
botella.

Servir entre 12º y 14º

www.restauranteelduque.com

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA



**FERNÁNDEZ
JUNQUERA**

ESPECIALIDAD EN TERNERO CULÓN,
CORDERO, POLLOS
Y EMBUTIDOS CASEROS

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

180 GRADOS

CAFÉ • TAPAS • VINO • COCKTAIL

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



Café Vinoteca

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

ETIQUETES ENTREGAES



CHURRERIA
La Gloria



Cafetería-churrería
Desayunos y meriendas
Churros, gofres,
tortitas.

También para llevar

Plaza de La Serena nº3, Gijón
985 07 62 88 / 688 90 60 03



ENDOVELICO
Restaurante - Sidraria Celta
Rua do Bonjardim, 680
4000-119 Porto
Portugal
druida@celtaendovelico.pt

*Entaina a visitar la única
sidrería de tou Portugal*

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



Suscríbete a LA SIDRA

LA SIDRA

12 REVISTAS AL AÑO (3€ por revista)
www.lasidra.as

12 NÚMEROS 48 €

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

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

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

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Indicamos dende que númberu quies soscríbete y si quies da algún númberu atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen fa (678 50 64 90) o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es **652 594 983**

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



AVILÉS

CABRUÑANA, SIDRERÍA.

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

CASA LIN, SIDRERÍA.

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

EL CHIGRE, SIDRERÍA.

Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

LA VIEJA RULA.

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

MONTERA, SIDRERÍA.

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

CASA GELU, SIDRERÍA

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

EL CAFETÓN. BAR CAFÉ

La Muralla 5
T. 627 999790
Menéndez

BODEGAS ARCE

Travesía del Torno 12
T. 985 52 26 36

SAN CRISTOBAL - CASA PATXI,

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

CÁMARA DE COMERCIO DE

AVILÉS
Campo Sagrado 1
T. 985 544 111

LA REAL, SIDRERÍA

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

Villalegre

CASA GERMÁN, SIDRERÍA

El Carmen 53
T. 984 20 94 06 Menu diario

LA RUTA, SIDRERÍA.

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

AYER

LA FUMIOSA, SIDRERÍA

RESTAURANTE.
La Estacion, 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
Buznego, Orizón.

LOS ARCOS, SIDR, REST.

Camilo 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

Río frío 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

LLANERA

MICHEM, RESTAURANTE.

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

LA BOLERA BAR

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

IRIS, CAFÉ - VINOTECA

Carrión 4. Posada
T. 985 77 21 22

CASA MILIO

Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

LLAGAR EL GUELU / SIDRERÍAS

Pruvia: 985 26 48 08
Uviéu: 985 20 83 82
Madrid: 910 16 39 06

LLANES

SIDRERÍA EL ANTOJU.

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

LOS PIRATAS DEL SABLÓN.

Sidrería, Restaurante y vivero de
mariscos
La Moría 11.

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 36

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

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

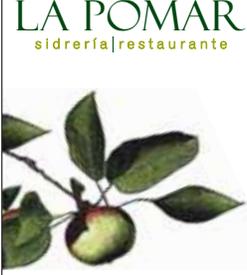
LA CEBRA
CORONADA
BY LAURA JIMÉNEZ
Jewelry Design - Diseño de joyas

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

T. 985400169

SIDRERÍA PABLO'S.Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.**HOTEL SIDRERÍA EUROPA.**San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.**LLAGAR EL CABAÑÓN.**Naves de Llanes
T. 985 407550 / 616 623197
Sidra El Cabañón.
Vende sidra al por mayor.**CASA POLI.**Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.
Cabañón, El Gobernador**REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.**La Pedrosa-Vidiagu.
T. 985 411 418.
J. Tomás.**BAR SIDRERÍA LA AMISTAD**Cueto Bajo / 8.
T. 985400893
Roza**EL CHISPERO. SID. PARRILLA**Pendueles
T. 985 411 435
Menéndez. Val d'Ornón**EL ROMANO.****Visitas y degustaciones.**Po de Llanes
T. 667 214 847
Empresa de visitas guiadas y
cenas.
www.elromano.org**RESTAURANTE LA XAGARDA**Ctra. General s/n Po.
T. 985 401 499**BAR REST. CONTAMOS
CONTIGO**Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón.**EL CUCHARERU, Tienda****Microllogar**
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 Garcia Arguelles, 4.
T. 984 496 403**LA POMAR, REST.-SIDRERÍA.**Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.
Cortina y Villacubera.**EL MORENO, SIDRERÍA**Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47**GRANELES**General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447**Sama****SIDRERÍA COLUNGA**Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta**PARRILLA RESTAURANTE****CUESTA D'ARCU**
Ctra. La Martona, 11
T. 985 438 017
Arbesú**LES ESCUELES, SIDRERÍA**Jervasio Ramos 3
T. 984 840 535.
Trabanco, Viuda de Palacios,
Trabanco y Muñiz d'Escoyeta.**LA MULA TORDA, SIDRERÍA**La Unión 3
T. 984 282 654.
Menéndez.**SIDRERÍA ALONSO.**Claudio Sánchez Albornoz 7.
T. 984 085 930
Sidra Alonso.**LLAVIANA****SIDRERÍA LA CAMPURRA.**Puerto 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 Huera. La Pola.
T. 627 415 341**L. LENA****SIDRERÍA BAR LOBO.**Plaza del Mercáu 6. La Pola
T. 690 772 864
Viuda de Angelón y Trabanco.**MINO, SIDRERÍA**Parque infantil 10. La Pola.
T. 984 082591. Trabanco normal
y d'Escoyeta, Foncueva.**MIERES****SIDRERÍA EL RINCONÍN.**Plaza San Juan, 5. Requexu.
T. 985 46 26 01. Sidra Cortina.**SIDRERÍA EL CASCAYU.**Fuente les Xanes, 2 - bajo.
T. 656 820 178 - 985 466040.
Cortina, Villacubera.**SIDRERÍA SEYMA.**Aller, 6.
T. 984 830 788.**SIDRERÍA LA SOLANA.**

Jerónimo Ibran, 5.



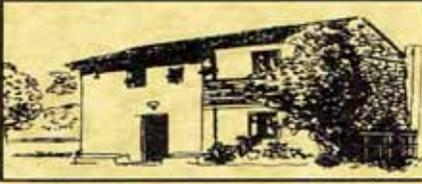
C/ Baldomero Alonso, 30
La Felguera T. 985 694 975
www.sidrerialapomar.com

T. 985463350.

Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.**SIDRERÍA BAROLAYA.**Fonte les Xanes, 1-3
T. 985 461 787.
Castañón y Muñiz d'Escoyeta.**SIDRERÍA ALONSO.**Jerónimo Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, 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**CAFÉ CONSISTORIAL, REST.****SIDRERÍA.**
Constitución 1.
T. 985 451 990
Trabanco normal y d'Escoyeta,


Casa yoly



Ctra. de Caldones, 182
Tel. 985 36 87 24

Barrio San Antonio
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



**FARTIENDA
EL LAVADERU**

Menús Espichas

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

TU
TALLER
DE
CONFIANZA



**MOTOS
DANI**

ara

DECORACIÓN

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

Novalín, Villacubera

EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA

Manuel Ilaniza 74
T. 622 291 891

Cortina, Villacubera

MC CHARLY COMPANY. CAFÉ

Av. México 30
T. 619 144 406

PALMA. TAXI BAR

Aller 5
T. 984 281 979

CASA JUANÍN, SIDRERÍA

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

MORCÍN

PARRILLA L'ANGLEIRU

Les Vegues de San Esteban de
Morcín T. 985 783 096
restaurante@angleiru.com
Tabanco, normal y d'Escoyeta,
Cortina y Menéndez

NAVA

SIDRERÍA LA BARRACA.

La Barraca, 16.
T. 985 71 69 36.
Llagares navetos.

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegata, 12.
T. 985 717 345.
Novalín, Vda de Angelón, Orizón

LA NAVETA BAR.

Pza Dominganes, 7
T. 650613779

Nava York. Amestao.

SIDRERÍA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA

Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

La Teyera, s/n. T. 985 716 943

SIDRA ORIZÓN

Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M.ZAPATERO

La Riega 7. T. 985 71 70 67

SIDRA VIUDA DE CORSINO

La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA

CASA JORGE, SIDRERÍA

El Muelle. Puerto Veiga
T. 985 648 211.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

EL CHIGRÍN DEL PUERTO,

SIDRERÍA

Avd de la Darsena, 17.

T. 984 844 206
M. Vigón, Trabanco d'Escoyeta

LA 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
Arriendes). T. 985840532.
Rotando Palos

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

Ramón del Valle 8, bajo.

Les Arriendes. T. 984 840 544
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA LOS FELECHOS

Ramón del Valle 6, bajo.
Les Arriendes. 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'Infiesu

LA PLAZA, SIDRERÍA MESÓN

García Carbajal 9 (Esquina Pelayo).
T. 606 373 757

Viuda de Angelón, Mestas,
Menéndez

SIGLO XX, BAR

Martinez 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 LA PARRILLA.

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

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Via.
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. MARISQ.

Marques de Arguelles, 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 Arbestú 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. 667532+13
JR, Foncueva.

Blimeca

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.
Peñon DOP, Viuda de Angelón,
Villacubera.

LAS CUEVAS, ASADOR REST.

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

EL LLAGAR DE VIELLA.

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

DEL ACEITE LA BODEGA.

Poligono La Teyera Nave B- 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 Campos 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADREÑERU.

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

JR, Zapatero, Orizón, Vallina,
Vigón, Roza, Cabañón, Morena,
Fran, Estrada.

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA MESÓN SIERO

Valeriano León 25.
T. 984834457.
Sidra Foncueva.

CASA VICTORÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

ABRELATAS, RESTAURANTE

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

LOS PORTALES DE JAMINÓN

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



CÓMICS JUEGOS

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

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



Vda. Palacios, Contrueces, Frutos, Zhytos.

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

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

LA GRAN VETUSTA, SIDRERÍA
Pza. Porlier, 5.
T. 984 296 683
Hermínio 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 SUEÑO
Paseo de la Florida, 3.
T. 984 839 929.
Hermínio.

SIDRERÍA-Restaurante LA MANZANA.
Gascona, 20. T. 985 081 919
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Valdeboides, Villacubera, Ramos
del Valle, Zhytos, Cortina, Sopeña,
Poma Aurea, EM, Pumarina.

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

LA CUEVINA.
San Mateo 1
T. 984 842 198.

MONTE NARANCO.
Menéndez Pelayo 10
T. 985 110 977.

SIDRERÍA EL GATO NEGRO
Mon 5. Pza Trascorrales 17
T. 984 087 511
Quelo, Trabanco, Coro

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

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Díaz Merchan
T. 984 282127.

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

EL PARTUQUÍN, 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, Sopeña,
Vda Corsino, Solaya

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

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

EL BODEGÓN DE TEATINOS
Puertu 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

LA FLORIDA, SIDRERÍA
Paseo de La Florida 21
T. 985 08 14 61

Tiñana

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

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

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

SIDRA QUELO.
Fueyu, 21.
T. 985 792 932

SIDRA ARBESÚ.
Santa Marina.
T. 985 742 390.

SIDRA FONCIELLO.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO
T. 985 985 895.

LLAGAR VIUDA DE PALACIO.
Tiñana 10.
T. 985 792 617.
Sidra Vda de Palacio.

Llugones

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

SIDRERÍA LA ESCUELA.
Avda. de Viella, 11.
T. 984 491 782

EL ALAMBIQUE, CERVECERÍA.
Jose Tartiere esq. Monte Auseva.
T. 620 471 911

Ramos del Valle

FONTE VILLORIA, 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

Cualtoto

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.

SOBRESOBIU

PUERTA DEL ARROBIU, REST.
Anzó.
T. 985 609 310.
Canal y El Santu.

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
Tapiá de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

SIDRERÍA LA TERRAZA.
Amor de Dios, 2. Tapiá de
Casariego. / T. 985 62 81 39.
Sida Muñiz

LA FONTE.
Fernando Villamil, 8. Tapiá 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.



La Corredoria

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

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 89 02 21.

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

CASA MERY.
Plaza l'Ayuntamientu 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.

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

LA TIERRINA, SIDR, REST
Victor García de la Concha, 14
T. 984 049 634

LA VITORIA, SIDR, REST
Bárcana 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 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

Tazones

LA SIRENA, BAR REST.
San Roque.
T. 985 897 020.

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

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

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

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

PARRILLA ANTONIO I.
Roncal, 1 Xixón.
T. 985 15 49 73.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SID.EL RINCÓN DETONI.
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 Peñon

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.laalacenaagijon.com

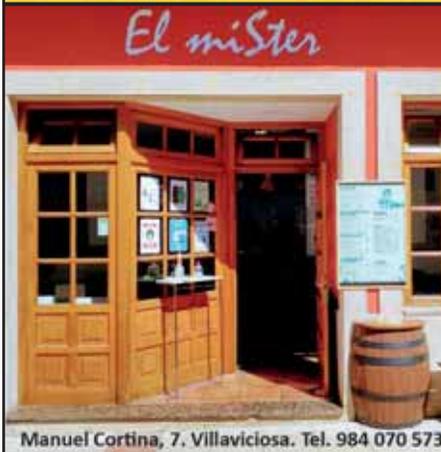
SIDRERIA CANTELI.
Almacenes, 4 Baxu.
T. 984 190 966.
Vda de Angelón, Piñera, Prau Monga. Tamos en Facebook.



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

CAFE CRISTINA
(Hugo José Pérez González)

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



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

Jabones Artesanos
Susana Marrón
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



www.everestgrupo.com

info@everestgrupo.com
Tel. 985 341 085

SIDRERÍA EL PANERU.
Alejandro Farnesio, 3.
T. 985 320 505.
Menéndez y Val D'Ornón.

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

SIDRERÍA RIOASTUR.
Ríu 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, Peñon, Villacubera.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA ATAULFO
Cabrales 29.
T. 985 340 787.

SIDRERÍA EL TENDIDO
Pintor Marola 10
T. 985 099 800

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

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

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

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

**NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA
PARRILLA**
Ríu 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 Hermita 8
T. 984 293 726

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

EL SITIU ÑARRES, SIDRERÍA
San Nicolás 2
T. 696 781 219
Peñón, Peñón d'Escoyeta

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

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

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

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

CHAFLÁN, SIDRERÍA.
Manuel Llenez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

NUEVO LLAGAR, SIDRERÍA.
Gaspar García Laviana, 69
Peñón normal y d'Escoyeta

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

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

EL RINCÓN DE CELIA, SID.
Lluanco 16
T. 984 491 708
Trabanco y Peñón normal y
d'Escoyeta.

CLASSIC.
Sara Suárez Solís, 3
T. 984 396 487
Contrueces

NUEVA URÍA, SIDRERÍA.
La Amistad 4
T. 985 383 334
Piñera

LA RURAL DEL CERILLERO.
Espinosa 2
T. 984 491 673

LAS RÍAS BAJAS, SIDRERÍA
Poeta Alfonso Camín, 10
T. 985 149 194

JOMAY, CAFÉ BAR
Miguel Servet 12
T. 684612356

GALASTUR, SIDRERÍA
Bobes 6
T. 985165546. Peñón



GIJÓN, SIDRERÍA
Marques de San Esteban, 40 /
Rodríguez San Pedro
T. 984 293 226
Trabanco normal y d'Escoyeta

LES NEÑES, SIDRERÍA
Avelino González Mallada
T. 696 539 641
Piñera

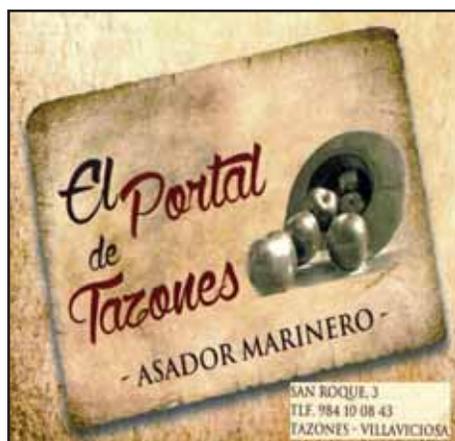
LA VOLANTA, SIDRERÍA
Teodoro Cuesta 1
T. 985 74 62 63
Menéndez, Val d'Ornón y Llagar
de Quintana

**EL FARO DEL PILES. REST.
MARISQUERÍA**
Avd. José García Bernardo, 352
T. 985 360 429/985 372 917

PIQUERÓN, SIDRERÍA
Camin Tremañes Xixón 72
T. 985 323 068

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

JOYERÍA MARIO COLETES
Cabrales 63
T. 985 360 856



Tu tienda radiocontrol en Asturias

MAXIRACING.COM

Las Terrazas

BAR • RESTAURANTE

San Roque, 5 • TAZONES • Teléfono: 985 897 037

sierracandashermanos@hotmail.com síguenos en nuevo las terrazas tazones

La Tortuga

Chigre - Restaurante

Xicu Xabel Diaz Yepes

Teléfono 985 89 71 68
33315 Tazones
Villaviciosa - Asturias

La Sirena

BAR - RESTAURANTE

La Sirena

Especialidades:

- PALLA DE MARISCO
- CALDERETA DE MARISCO
- PARRILLADA DE MARISCO
- BESUGO A LA ESPALDA
- POSTRES CASEROS

T. 985 89 70 70 - 33315 TAZONES (Asturias)



NAVA, SIDRERÍA
La Serena 1
T. 9850380 447

VALDORTA-CASA MINGÓN
Av. Rocas 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
Cabueñes, Viuda de Angelón

LAS CASONA DE JOVELLANOS
Plazuela de Jovellanos 1
T. 985 341 264

EL CAFÉ DE ELECTRA
Saavedra 44
T. 985 388 854

BELMONTE, PARRILLA REST.
Camín de la Iglesia, 524 -
Tremañes
T. 985 321 052

AVENIDA, SIDRERÍA
Avd. del Llano, 48-50
T. 985 706 556
Val d'Ornón, Val de Boides, J.R.,
Llagar de Quintana

EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA
Ctra La Providencia 28-24
T. 985 132 082

Trabanco normal y d'Escoyeta
ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA
Cienfuegos 32
T. 984 181 168

LA PÁMPANA, SIDRERÍA
Velázquez 9
T. 602 418 642

SABROSO, SIDRERÍA
Hnos Felgueroso 68
T. 985 330 590

LA CORRAÍNA, MARY FUEGO, SIDRERÍA
Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

CASA DULCE, SIDRERÍA
Eduardo Castro 143
T. 985 321 042
Castañón, Cabueñes

EL CHISQUERU DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA
Las Industrias 12
T. 984 087 379

Trabanco normal y d'Escoyeta,
Riestra, Val de Boides, Poma
Aurea, Pecados del Paraiso y
Riestra Brut y Semisecca

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 MLIO, 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
Puertu 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, Valdebooides, Herminio,
Prau Monga

BOAL DE RONCAL, SIDRERÍA
Roncal 8
T. 648 466 551

Viuda de Angelón, Castañón,
Cabueñes, Canal, El Santu,
Peñón, Valdebooides, 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 DEPÍN 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

SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS
Río Eo 27
T. 984 497 241

CRISTINA, CAFÉ
Badajoz 13
T. 663611216

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
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
Contrueces, 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 LAVADERU
Plaza Periodista Arturo Arias, 1.
Cimavilla. T. 984 84 04 49

CASA OSKAR
Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465

EL PLANETA, RESTAURANTE
Artillería 5
T. 985 350 056

CASA ZABALA, RESTAURANTE
Vizconde de Campogrande, 2
T. 985341731
Zapica

LA FAROLA, SIDRERÍA
San Bernardo 2
T. 985 172 543
Cortina

Merenderos

RESTAURANTE LA HUERTA.
Camín 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.
Camín de Los Campones. 169.
La Pedrera
T. 985 168 277

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

www.mccharlycompany.com
info@mccharlycompany.com
619 34 44 06 Charly
625 36 11 77 Furgo
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 08

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
Yanesa Iglesias
C/ Leoncio suarez nº 46 - Gijón
Tlf :696 008 568-684 618 732

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
 Camín de la Eria 235 T. 985 310 729 Trabnaco, Menéndez

EL MALLU DEL INFANZÓN.
 Sidería Merendero. Ctra Pión, AS 331, 276 Altu l'Infanzón. T. 985 13 50 30

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

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

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

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

LLAGAR DE BERNUECES.
 Camín La Nisal, 1004. Castiello Bernueces T. 985 131 188-629260 301.

ZAMORA

LA GUAJA, SIDRERÍA
 La Rúa 20. Puebla de Sanabria T. 635 579 596 Cortina.

ALBACETE

SIDRA ECUSSON. Importación y distribución
Erico Claudio Sala Masera
 Fátima nº 38, 3º dcha. 630 60 48 21 sidraecusson.oficialesp@gmail.com. www.sidraecusson.es

LOGROÑO

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

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.

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

BURGOS

CHIGRE ASTURIANU "Nun yes tu"
 Federico Olmeda 30 T. 677 415 377 Cortina.

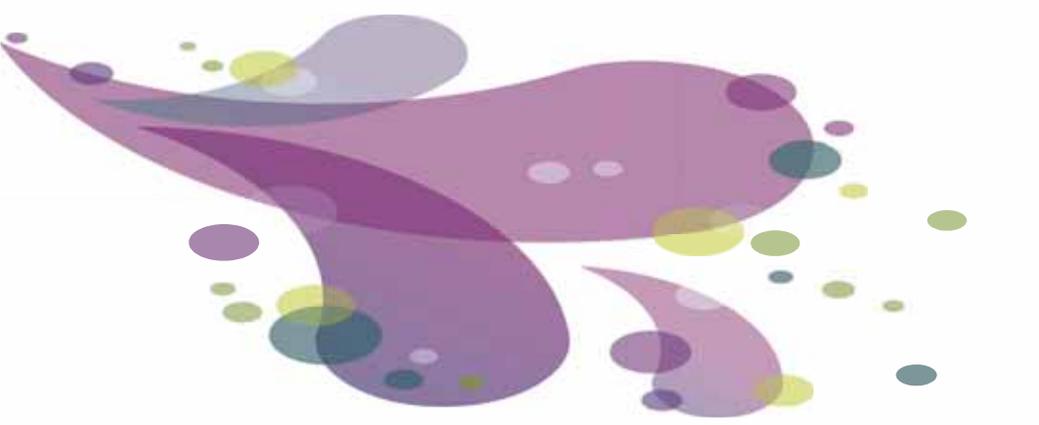
CUENCA

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

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



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.2.5.3/3600/3 C.2.4/3610/3 C.2.4/1216/3

GIJÓN
 Acebal y Rato, 6
 Tel. 985 36 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

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

El Piquero

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

Camino de Tremañes a Gijón, 72
 985 32 30 68

facebook

LA VOLANTA
 sidrería · restaurante

cl 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

EL RINCÓN ASTURIANO I.

Ancora 32
T. 91 467 11 75
Trabanco

EL RINCÓN ASTURIANO II.

Delicias 26
T. 91 530 89 68

EL FOGÓN ASTURIANO.

Alcalá 337
T. 914 858 057

BAR LOS ASTURIANOS. "La

Boutique de la sidra"

Isabelita Usera, 27
T. 914 75 10 76
8 palos de sidra

EL HORRO DE LLANES

Alcalá 268
T. 911969849
Cortina.

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN

Bolsaría 40.
T. 963 911 538
Trabanco.

LA TASKA, SIDRERÍA

Canovas. C/ Conde Altea, 39.
T. 963 819 444

Alfahuir. Avd. Valladolid, 5

T. 963 697 700. Sidra Cortina
www.lataskasidreria.es



RESTAURANTE LA CHARCA

Juan Álvarez Mendizaga 7
T. 915 47 28 94
Mejor cachopo Madrid 2018

TASCA ONDARROA BARAJAS

Avda. de Logroño, 393
T. 913 058 510
Fanjul.

DIEGO, SIDRERÍA.

Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA

DESCARGA.
Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte

HOTEL GUADALIX.

Ctra. Nacional 1 San Agustín de
Guadalix
T. 91 84 33 166.

EL TRISQUEL ,SIDRERÍA

ASTURIANA.
Sector Foresta, 43 (Acceso por
Avd. Colmenar) 28760 Tres
Cantos
T. 912 419 909

LA PARRILLA DE COLMENAR.

Madrid 2. Colmenar Viejo
T. 918 45 80 22
Trabanco

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN

Magdalena 48. El Vellón
T. 651 881 868
Trabanco normal y d'Escoyeta

Madrid Sur

EL EMBARCADERO, SID.

Pintor Velázquez 30 Móstoles
T. 911728448. Trabanco
www.elembarcadero.es

INGAZU, REST. SIDRERÍA.

Paseo de Castilla 7 - Alcorcón
T. 910 22 44 89
Cortina, Villacubera, Menéndez

EL CAMPANU, SID REST.

Las Moreras s/n Parcela 1 -
Nave 94. Ciempozuelos
T. 911345196
Fanjul

Madrid Este

LA MANJOYA. PRODUCTOS

ASTURIANOS
Nave 102, Calle el Electrodo,
72. Rivas-Vaciamadrid
T. 639 18 28 79

EL LAGAR DE RUSTY.

Calle Mayor, 68. Alcalá de
Henares
T. 910 41 77 34

LA MINA, SIDRERÍA.

Rioja 1. Torrejón de Ardoz
T. 910 574 576
Trabanco, Cortina

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 SAGAROTEGIA

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.

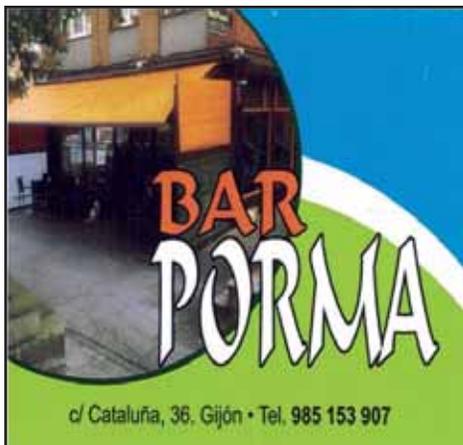
Pablo Neruda 56
El Prat de Llobregat. Barcelona
T. 933 709912



PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA

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



XI Sal6n Internacional de les Sidres de Gala

Xix6n - Asturias



30 Setiembre a 3 d'Ochobre - 2021

www.lasidra.as

Entama

ASTURIES XXI
FUNDACI6N

Collabora



LA SIDRA

Xix6n



Crabanco®

SIDRA
SOBRE LA

Madre

NO HAY MÁS
QUE UNA

SIDRA NATURAL

19 25

Producción Limitada

SOBRE LA MADRE

Crabanco®
Vicente Crabanco

SELECCIÓN

LA ÚNICA
LA ORIGINAL
LA AUTÉNTICA

2020
EDICIÓN
LIMITADA

sidrasobrelamadre.es

