

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as 19 - Setiembre 2021 4 €

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

30 Septiembre a 3 de octubre

30 años de la
Fiesta de la Sidra
de Xixón

Cata Guiada de
Sidra Castañón

Sidra, sostenibilidad
global

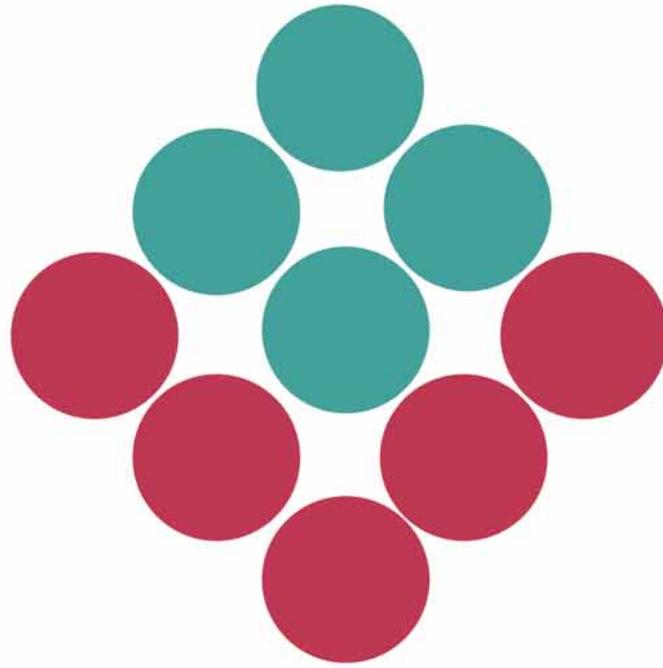


LARA
MARTÍNEZ

“La sidra forma parte
de nuestra identidad, de
nuestra cultura”

TRABANCO ETIQUETA NEGRA
La Sidra Seleccionada de Trabanco
vuelve para triunfar





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

www.instituto-reumatologico.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

Abierto plazo de inscripciones para
La Guía del Cachopo 2022



MÁS INFORMACIÓN:

WWW.GUACACHOPO.COM



LARA MARTÍNEZ 9
 “LA SIDRA FORMA PARTE DE NUESTRA IDENTIDAD, DE NUESTRA CULTURA”

30 AÑOS DE LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE XIXÓN 14

TRIUNFO DE CABUEÑES DOP EN VILLAVICIOSA 18

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA, 20

EL CHISQUERU. DONDE LA SIDRA ES PROTAGONISTA 24

LA PÁMPANA. SIDRA, PARRILLA Y MUNCHO MÁS 25

CA LAURA. LA SIDRA A GUSTO DEL CLIENTE 26

CLÚ DE LA SIDRA. LLAGAR CASTAÑÓN 28

“CA LLAGAR TENDRÍA QUE TENER LA SO IDENTIDÁ, EL SO TIPU SIDRE”. PEDRO RAMAS

TOMA UN CULÍN 33

SIDROCOLES. PROYEUTU PIONERU NEL CALTENIMIENTU DE LA CULTURA SIDRERA 34

TRABANCO ETIQUETA NEGRA 38

LA SIDRA SELECCIONADA DE TRABANCO VUELVE PARA TRIUNFAR

CURSOS DE LA GRANDA. SIDRA, SOSTENIBILIDAD GLOBAL 42

GUILLERMO GUIASOLA 46

“LO QUE REALMENTE VA A INFLUIR EN QUE HAYA O NO PROBLEMAS EN LA PRÓXIMA COSECHA, ES LA VENTA DE SIDRA

TUTORIAL PA FACER SIDRE PASU A PASU COL GABITU DE PIENSOS LAGO 50

LA SIDRA SIEMPRE ENCAXA. CARTONAXES VIR 52

MANUEL GUTIÉRREZ BUSTO 54

BEBIDAS O SIDRA SIN ALCOHOL

ARMONIZAJES CON SIDRA 55

CONSERVAS DE TODA LA VIDA

LLosa Serantes / Prado y Pedregal / JR DOP / Zythos / Ramos del Valle / La Llarada / Polian DOP / Llaneza

Arbeyal / Eutimio / Güeyu Mar / Remo / Agromar / Laurel / Costera / Viejo Pescador

TOMA OTRU CULÍN 64

CA VEGADA MEYOR CALIDÁ EN TOLES TRIBES DE SIDRE 65

ENCAMIENTOS 68

ACTUALIDÁ 70

EL PADRE ANXEL “EMBAXAOR DE LA SIDRE” / LOS CHIGRES RECUPEREN LA BARRA / DOP SIDRE D’ASTURIÉS / DEPÓSITU MUSEÍSTICU LA SIDRA / VALVERÁN INSCRIBE TOLES SOS PUMARAES N’ECOLÓXICU

APRETADÍSIMA VICTORIA DE WILKIN AQUILES EN XIXÓN 78

SIDRE Y LLITERATURA. EN EL LLAGAR DE VILLAGUFRE 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)



[infolasidra](https://www.youtube.com/infolasidra)



LA SIDRA

Setiembre 2021

Número **209**

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

Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

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

Editora

Carme Pérez

Alministración

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

Redaición

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

Publicidá

info@lasidra.as
Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

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

Semeyes

David Aguilar

Luis Vigil-Escalera,
Flavio Lorenzo

Otros collaboraores

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

Entamu / Editorial

L'apertura de la barra de los chigres preséntasemos esti mes como un reblagu de xigante escontra la normalidá tres unes dimposiciones sanitaries que se cebaron especialmente cola hostelería, y que tuvieron un efeutu desbastador pal conxuntu del seutor sidreru.

Lo cierto ye que por difíciles que fueren les circunstancies, siempres esistió una alternativa que pudiera faer viables, quiera que non, los eventos relacionaos col mundiu la sidre. Concretamente, a finales del mes pasáu celébrase la Fiesta de la Sidre Natural de Xixón con munchos retayos d'actividaes – ente ellos el míticu echáu simultáneu-, pero féxose; y en Villaviciosa acaben de celebrar el so XXVII Concurru de la Sidre, en situaciones más normalizaes, y con trunfu de la sidre de Cabueñes DOP, a quien aprovechamos pa felicitar.

Agora mesmo los güeyos tán puestos na próxima celebración del XI Salón Internacional de les Sidres de Gala, que tres la so celebración online/semipresencial na anterior edición, esti añu va recuperar en bona midía la so programación avezada, y en dellos sentíos va ampliase. Ello ye qu'esti añu rescátase la Tastia Abierta al Públicu, magar namás n'horariu de tardi y con aforu llindáu, el Xuráu Internacional va cuntar con dos sesiones pa rializar les sos tasties y delliberaciones, y per primer vegada prográmase una xornada de Tasties Guíaes de participación abierta al públicu.

Trátase d'un apueste fuerte, que foi tomando forma nun tiempu nel que l'andanciu algamaba una importante incidencia a nivel internacional, y cuando paecía difícil consiguir esta media normalidá na qu'agora mos atopamos. Magar tou, tanto la organizadora d'esti eventu-la Fundación Asturias XXI-, como los mesmos llagareros, supieron sobroponese a les circunstancies y planiar pa qu'agora pueda rializase esta XI edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala que va cuntar con amplia presencia internacional.

Otra manera, si too sigui evolucionando como s'espera, les sidrerías tornarán ser esi núcleu d'actividá y d'interrellación social que fasta agora se vio tan llindáu.

Da gustu ver les pumaraes cargaes de mazana. Hai enforma que mayar y, si tou sal bien, muncha sidre pa esfrutar.

La apertura de la barra de los chigres se nos presenta este mes como un paso de gigante hacia la normalidad tras unas disposiciones sanitarias que se han cebado especialmente con la hostelería, y que han tenido un efecto desbastador para el conjunto del sector sidrero.

Lo cierto es que por difíciles que hayan sido las circunstancias, siempre ha existido una alternativa que pudiera hacer viables, de una u otra manera, los eventos relacionados con el mundo de la sidra. Concretamente, a finales del mes pasado se celebró la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón con muchos recortes de actividades –entre ellas el mítico escanciado simultáneo-, pero se realizó; y en Villaviciosa acaban de celebrar su XXVII Concurso de la Sidra, en situaciones más normalizadas, y con triunfo de la sidra de Cabueñes DOP, a quien aprovechamos para felicitar.

Ahora mismo los ojos están puestos en la próxima celebración del XI Salón Internacional de les Sidres de Gala, que tras su celebración online/semipresencial en la anterior edición, este año recuperará en buena medida su programación habitual, y en algunos sentidos se ampliará. De hecho, este año se rescata la Cata Abierta al Público, si bien únicamente en horario de tarde y con aforo limitado, el Jurado Internacional contará con dos sesiones para realizar sus catas y deliberaciones, y por primera vez se programa una jornada de Catas Guías de participación abierta al público.

Se trata de una apuesta fuerte, que ha ido tomando forma en un tiempo en el que la pandemia alcanzaba una importante incidencia a nivel internacional, y cuando parecía difícil conseguir esta media normalidad en la que ahora nos hallamos. Pese a todo, tanto la organizadora de este evento-la Fundación Asturias XXI-, como los propios llagareros, han sabido sobreponerse a las circunstancias y planificar para que ahora pueda realizarse esta XI edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala que contará con amplia presencia internacional.

Por lo demás, si todo continúa evolucionando como se espera, las sidrerías volverán a ser ese núcleo de actividad y de interrelación social que hasta ahora se había visto tan limitado.

Da gusto ver las pomaradas cargadas de manzana. Hay mucho que mayar y, si todo sale bien, mucha sidra para disfrutar.

GRACIAS POR HACERNOS LA SIDRA MÁS PREMIADA

VAL D BOIDES

de CASTAÑÓN

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Premio
MEJOR SIDRA
NATURAL
TRADICIONAL
DOP DE
ASTURIAS 2021



Premio
ELOGIO DE
ORO – FIESTA
DE LA SIDRA
GIJON 2021



Llagar
CASTAÑÓN
desde 1938

www.sidracastanon.com





Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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



“La sidra forma parte de nuestra identidad, de nuestra cultura”



DESPEDIMOS AGOSTO CON LA FIESTA DE LA SIDRA NATURAL DE XIXÓN, UNA DE LAS PRINCIPALES CELEBRACIONES DEL VERANO ASTURIANO QUE HA SIDO DECLARADA DE INTERÉS TURÍSTICO REGIONAL; EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS ENTREVISTAMOS A LARA MARTÍNEZ, GERENTE DE DIVERTIA, SOBRE ESTE TRADICIONAL FESTEJO



“Camiento que la Fiesta de la Sidre ye un certame popular. La sidre hay que golelo, vivilo y, sobre too, bebela, eso sí, con moderación”. Lara Martínez.

La Fiesta de la Sidra Natural de Xixón, declarada de Interés Turístico Regional, es una de las principales citas del verano en Asturias. Es también una de las actividades de promoción más importantes que hay en nuestro país sobre este tipo de bebida. Al ser una festividad eminentemente popular, en un primer momento su celebración se complicó debido a las medidas que se tuvieron que tomar por la pandemia. Sin embargo, el Ayuntamiento no quiso dejar de realizarla el año pasado, así que todas las actividades que organizó fueron compatibles con las regulaciones sanitarias. Este año, la Fiesta ha vuelto una vez más a alegrar la vida de la ciudad. En las siguientes líneas Lara Martínez, gerente de Divertia, nos explica cómo ha sido su planificación en este 2021.

El año pasado, la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón estuvo marcada por la pandemia, pero aún así se realizaron varias actividades... En esta ocasión, ¿cuáles se llevaron a cabo de manera presencial?

La situación es muy parecida a la del pasado año, y debemos seguir evitando aglomeraciones, concentraciones de público, etc. Este año organizamos el Mercadín de la Sidra y la Manzana, el Concurso de Escanciadores y el Premio Elogio de Oro a la mejor sidra presentada a la Fiesta.

¿Qué actividades se han realizado de forma telemática?

Retransmitimos en streaming el concurso de escanciadores y también la cata del Elogio de Oro. Nuestro objetivo es acercar la Fiesta a la ciudadanía evitando concentración de público.

¿Cuáles son las principales medidas sanitarias que

“Nestes circunstancias complícase too, tenemos de ser responsables, pero cuntamos cola comprensión del públicu y la complicitá de los participantes”

se han tomado para evitar brotes?

La única actividad ‘presencial’ programada es el Mercadín, en el que controlaremos el aforo, las distancias, el lavado de manos... Es una actividad organizada al aire libre y que celebramos con éxito el pasado año.

¿Dónde se realizó la entrega de los reconocimientos?

En el Jardín Botánico Atlántico. Es un lugar cómodo, al aire libre, en el que se decidió cuál fue la mejor sidra natural inscrita en la Fiesta

¿Ha sido complicado organizar este festival dentro de un escenario como el actual, con la pandemia y la crisis sociosanitaria?

En estas circunstancias todo se complica, pero debemos ser cautos y responsables. Con la comprensión del público y la complicitad de los participantes en el Mercadín, de los jurados, de los escanciadores... todo fue más fácil.

El Elogio de Oro es uno de los principales reconocimientos que se entrega en Asturias, pues la sidra



La xerente de Divertia recibíamos nel so despachu de la Casa de la Palmera.

“Ca xixonés consume ca añu, de media, unos 60 lilitros de sidre natural”

ganadora es escogida por un jurado profesional, ¿qué cree que significa para un llagar hacerse con este galardón?

Sin duda es un reconocimiento a su buen hacer, a su profesionalidad. Un premio que otorga prestigio.

En este 2021 no se concedió el premio popular a la mejor sidra, ¿se recuperará en ediciones futuras?

Lo valoraremos en próximas ediciones y lo trataremos con los llagareros, parte fundamental de la Fiesta.

¿Y se recuperará el récord de escanciado?

Sin duda, se trata de una actividad que la da mucha visibilidad a la sidra natural asturiana, que la promociona fuera de Asturias y que además hace que muchos xixonese y asturianos disfruten de una tarde divertida en torno a nuestra bebida tradicional.

Como usted ha dicho, lo que sí se celebró fue el Mercadín de la Sidra y la Manzana, un encuentro que gusta mucho tanto a turistas como a residentes por la habilidad y la creatividad de los artesanos, ¿cuántos participaron este año?

Este año fueron 22 artesanos los que participaron. Muchos de ellos repiten y es que el Mercadín es ya el



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!

“L’añu que vien doblaremos esfuerzos pa ufrir una programación entá meyor, y confiemos qu’ensin restricciones”

referente en Asturias en productos relacionados con la sidra y la manzana. Solo se despachan artículos relacionados con la sidra: bebidas, dulces, cosméticos, artesanía, joyería... Se trata de un mercado con productos de mucha calidad, por eso tiene tanto éxito y además aporta prestigio a los profesionales que participan.

La prueba de Xixón es una de las principales del Campeonato Oficial de Escanciadores, ¿por qué está tan bien considerada entre estos profesionales de la sidra?

Como sabe, Xixón es la capital de la sidra, es la ciudad que más sidra produce y la ciudad donde más sidra se consume. Xixón es sidrera y por todo ello nuestra prueba del concurso de escanciadores es muy seguido y tiene gran repercusión... Es una prueba muy esperada por el público y por los participantes.

Las nuevas tecnologías como las redes sociales o la retransmisión de las conferencias en streaming han tenido bastante aceptación tanto este año como el

pasado, ¿considera que son herramientas que han llegado para quedarse en este tipo de encuentros?

Creo que la Fiesta de la Sidra es un certamen popular. La sidra hay que olerla, vivirla y sobre todo beberla, eso sí, con moderación. El ambiente que se vive en nuestra Fiesta es irrepetible, en el récord mundial de escanciado, en los concios, en la jornada de degustación... La sidra nos une a los asturianos y aunque las retransmisiones online puedan volver a repetirse, creo que quedarán sin duda en un segundo plano.

¿Qué les diría a los hosteleros de Xixón, que están luchando para sacar adelante sus negocios?

Saben que cuentan con el apoyo de Divertia, que hemos intentado organizar el mejor verano posible, que nos hemos esforzado por multiplicar las actuaciones en barrios y parroquias, que hemos respaldado jornadas como Xixón Bonito y como Xixón Sabe a Mar, que hemos trabajado sin descanso para que la ciudad estuviera viva y repleta de contenido.

De hecho, es patente el fruto de tanto trabajo, ya que hemos tenido un gran verano en el que Xixón ha estado a rebosar. El próximo año doblaremos esfuerzos para ofrecer una programación aún mejor, y confiemos que sin restricciones obligadas por la Covid-19.

¿Y a los llagareros de este concejo?

Les diría lo mismo, que cuentan con nuestro apoyo y con nuestra complicidad e intentaremos que la próxima edición de la Fiesta sea memorable. La sidra es nuestra bebida, forma parte de nuestra identidad, de nuestra cultura y por ello debemos trabajar juntos en

Lara Martínez, xunta'l vasu sidre de la Fiesta d'esti 2021.



su promoción.

Xixón es uno de los principales puntos sidreros de Asturias, y por tanto, del mundo, ¿cuál es la importancia de la sidra para los xixonesees?

Uno de los últimos datos que manejamos es que cada xixonés consume cada año, de media, unos 60 litros de sidra natural. Creo que los xixonesees, y todos los asturianos, no entenderíamos nuestra cultura tradicional, nuestra gastronomía y nuestro ocio sin la sidra natural. No hay bebida como la sidra, que anima a compartir, a disfrutarse en grupo.

El sector ha crecido mucho en los últimos años y no solo en producción, los pasos que se han dado a través de la DOP Sidra de Asturias en la promoción de la sidra y de los nuevos derivados de la manzana lo han fortalecido.

El golpe de la Covid-19 ha sido duro, la imposibilidad de servir en barra, es un ejemplo de claro de cuánto ha afectado. Pero creo que pronto podremos retomar esa buena costumbre que ayudará a los llagareros y a los chigreros a levantar de nuevo el vuelo.

La Fiesta de la Sidra Natural de Xixón es un broche ideal para el verano xixonés, pero este concejo también tiene mucho que ofrecer en otoño, ¿qué actividades destacaría?

Xixón es un buen destino todo el año. Y qué mejor que venir en otoño a disfrutar de su gastronomía, de unas botellas de sidra, de la programación del Teatro Jovellanos o de los festivales de jazz y del festival internacional de cine.

 Testu: Estibaliz Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez





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



DISPONIBLE EN





SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu

30 años de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón



La sidre ganadora d'esti añu aplaudía por parte'l xuráu que la escoyó.

Este año las actividades que se llevaron a cabo dentro del festejo fueron: El Mercadín de la Sidra y la Manzana, la prueba del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias y el premio 'Elogio de Oro' a la mejor sidra del certamen; Val de Boides fue la vencedora de esta edición, en la que se presentaron 22 marcas a la prueba



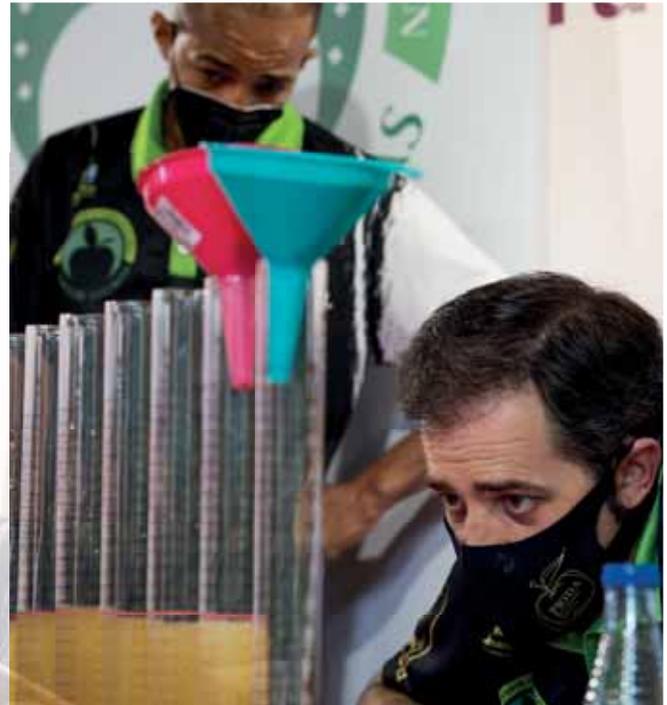
Enriba: ganadores del concursu d'echaores demostrando la so mayestría. Abaxo, el Primer Premiu del Concurru d'echaores, Wilkin Aquiles, adicando'l resultáu de la so actuación.

Fue como si el buen tiempo estuviese esperando a que llegase la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón. Y es que, durante la semana que se llevó a cabo, el sol brilló como no lo hizo durante todo el verano. La Fiesta tuvo lugar del 21 al 29 de agosto y hay que destacar que en esta edición cumplió nada menos que tres décadas de existencia.

Sin embargo, una vez más, este festejo se vio condicionado por las limitaciones impuestas por la pandemia. De hecho, este año, la única actividad abierta al público fue el Mercadín de la Sidra y la Manzana que se instaló en los Jardines de la Reina, la Plaza de Revillagigedo y la Plaza Mayor. En esta ocasión fueron 22 los artesanos participantes con productos y artículos de marroquinería, joyería, bisutería, panadería y pastelería, confitería, lácteos, mostos de manzana, cerámica, e incluso jabones, aceites y velas.

Las otras dos actividades que pudieron celebrarse fueron el concurso del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias, y el premio Elogio de Oro a la mejor sidra natural del festival. En cuanto al concurso, este se celebró el jueves 26 de agosto en el Jardín Botánico de Xixón.

En la categoría general, el ganador fue Wilkin Aquiles de la Sidrería Avenida de Xixón con 127,7 puntos. En segundo puesto quedó Salvador Ondó de El Mayu, también de Xixón, con 127,3 puntos; y con tan solo una décima de diferencia le siguió Pablo Álvarez de la Sidrería Alberto de Uviéu. En cuanto a la categoría local, el vencedor fue Humberto Rey que participó como independiente, el segundo lugar fue para Víctor Borgé de La Fueya de Tomás y en tercer lugar



quedó Alejandra Venegas de La Montera Picon de Ramón.

En cuanto al 'Elogio de Oro', la sidra Val de Boides fue la gran vencedora. Al concurso se presentaron 22 sidras de las que seis pasaron a la final del domingo 29 de agosto, también celebrada en el Jardín Botánico. El encargado de escanciar ese día fue Wilkin Aquiles. El jurado estuvo compuesto por Maximino Villarrica, Joaquín Fernández; Sara Bajk,



Enriba: Les principais activadaes del la Fiesta de la Sidre de Xixón celleráronse baxo la panera del Xardín Botánicu Atlánticu. / Abaxo: Julián Castañón recueye l'Eloxo d'Oru y un detalle echando sidre demientras el concursu. Testu: E. Urquiola / Semeyes: David Aguilar.

Víctor Manuel Fernández y Miguel Ángel Prieto. Además, el notario que estuvo presente en todo el proceso fue nuevamente Javier Nogales.

Val de Boides es la sidra DOP de Castañón, una marca que se ha hecho con los premios más importantes de los certámenes de sidra. “Había ganado una vez este premio y también el que concede el público. Pero eso fue hace bastante tiempo. Así que estoy muy contento. El año pasado no inscribí sidra a este concurso por un fallo que tuve, no sé si hubiese ganado o no... Pero en este lo hemos conseguido. Nosotros tratamos de hacer la mayor parte de nuestra producción de Val de Boides. Está elaborada con unas determinadas variedades de manzana y llevamos varios años obteniendo premios con ello, así que seguimos por ese camino” dijo a esta revista el llagareiro Julián Castañón.

Por su parte, Villarrica señaló que en esta edición todas las sidras que pasaron a la final estuvieron muy igualadas. “No hubo una que destacase mucho por encima de las demás”, apuntó. En eso también coincidió otro de los jueces, Joaquín Fernández, quien aseguró que había sidra de “bastante buen nivel”. Además, este medio le preguntó si se aprecian cambios importantes en la sidra de un año a otro, a lo que respondió: “Sí, por ejemplo este año es muy diferente a los anteriores por todo lo que estamos viviendo. Hay sidra vieja refrescada con sidra nueva. Ha sido una etapa complicada para los llagares. Pero eso sí, las sidras que estaban en la final estaban bien trabajadas, bien actualizadas y de muy buena calidad.”





Cabueñes DOP gana en Villaviciosa



¡Ganó Cabueñes nuna final peraxustada!
Testu: Estíbaliz Urquiola. Semeyes: David Aguilar

La marca adscrita a la Denominación de Origen ha vencido en el XXXVII Concurso de la Sidra Natural celebrado en la villa maliaya; un reconocimiento a un llagar que desde sus inicios ha apostado por la calidad en su producción

¡Enhorabuena a Sidra Cabueñes! El llagar ubicado en Xixón ha ganado con su marca adscrita a la Denominación de Origen Protegida el XXXVII Concurso de Sidra Natural de Villaviciosa. “Siempre tuvimos la ilusión de ganar, porque además yo soy de Villaviciosa y tenemos el llagar en Xixón. Ganamos hace justamente diez años ahora y siempre tenemos la ilusión de venir aquí y, aparte de tomar unos culettes, pues si llevamos este premio para casa, sentirnos con mucho orgullo” dijo Diego Agüera a los medios de comunicación.

La sidra del llagar Cabueñes ganó con una puntuación muy ajustada: 85 puntos, la que le siguió obtuvo 84. “Son números que siempre tendré en el recuerdo” señaló el llagarero quien posteriormente publicó en una red social: “Muy orgullosos de ganar este premio en casa y de ver reconocido el

gran trabajo y esfuerzo diario del equipo de Sidra Cabueñes”.

Hay que señalar que en este concurso maliayo no se dan los nombres de las otras seis sidras finalistas. En total participaron 36 marcas en el certamen que celebró su final el lunes 13 de octubre dentro de las Fiestas del Portal de Villaviciosa y que tuvo como escenario la Plaza del Ayuntamiento. El jurado estuvo compuesto por Víctor Fernández, Agustín Rodríguez, Maximino Villarrica, Luis Naredo y Sindo Martínez.

El llagar de Cabueñes comenzó a elaborar sidra hace más de 20 años de la mano de César y Diego Agüera, padre e hijo. Una tradición, la de elaborar sidra, que les venía de antes pues producían sidra casera. La línea a seguir en la empresa desde sus inicios fue la de apostar por la calidad. Los comien-



Enriba: L'alcalde Villaviciosa, Alejandro Vega, la Direutora Xeneral de Desendolcu Rural, Begoña López, y el premiáu Diego Agüera cola so fía Noa. / Abaixo: Público asistente e ún de los intres del concursu, con Maximino tastiando una de les sidres finalistes.

zos fueron bastante duros, recuerda César, pero gracias a su tesón y también a su buen hacer, Sidra Cabueños se fue abriendo camino en el sector.

Además esta sidra fue obteniendo varios premios y quedando dentro del podio en concursos como el de Villaviciosa -ya mencionado-, el de Nava -en dos ocasiones quedó en subcampeón-, o el de La Primer Sidra l'Añu. Además, César Agüera fue reconocido con el Tonel de Oro en 2017, el galardón que se otorga a un llagarero o miembro del sector por su trayectoria en la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón.

Como ya se ha explicado, este concurso se realizó dentro de las actividades que se organizaron con motivo de las Fiestas del Portal de Villaviciosa. Más de estas actividades fueron el Festival de Tonada Asturiana, el Concurso de Dibujo Infantil, los Gigantes y Cabezudos o 'La noche joven' con las actuaciones musicales de Suárez & Bertrand y Silvidos y Gemidos.

También se inauguró en la Casa de los Hevia la muestra fotográfica 'El año que lo cambió todo' y se realizó un sentido homenaje a las víctimas de la pandemia, junto a un reconocimiento a todos los profesionales y voluntarios que lucharon, y siguen haciéndolo, contra ella. El pregón de estas fiestas corrió a cargo de la Asociación Villaviciosa Conciencia, de jóvenes científicos e investigadores maliayeses.



XI Sal3n Internacional de les Sidres de Gala



Semeyes: David Aguilar/ Testu: E, Urquiola. Enriba: Delles de les sidres participantes nel Restor3n El Duque, onde se celledaron bona parte de les actividaes del pas3u SISGA.

Este a3o el SISGA se llevar3 a cabo del 30 de setiembre al 3 de octubre y se recupera una de las actividades m3s importantes: la 'Cata abierta al p3blico' aparte de las degustaciones guiadas; ya han confirmado su presencia elaboradores de Estados Unidos, Chile, Noruega, Rep3blica Checa, Alemania, Holanda, Eslovaquia o Francia

La Fundaci3n Asturias XXI se encuentra en plenos preparativos para celebrar la und3cima edici3n del Sal3n Internacional de les Sidres de Gala -SISGA-. Este a3o se llevar3 a cabo del 30 de setiembre al 3 de octubre en Xix3n. El Sal3n inaugura d3cada y lo hace con nuevas propuestas y retomando importantes actividades.

En a3os anteriores se ha contado con la presencia de llagareros de 3frica, Am3rica, Asia y Europa, que muestran en este escaparate sidras de la m3s alta calidad, reafirmando que esta bebida est3 a la altura de cualquier mesa o propuesta gastron3mica. Este a3o varios de ellos ya han confirmado su presencia como los de Estados Unidos, Francia, Rep3blica

Checa, Eslovaquia, e incluso hay quienes asistir3n por primera vez, por ejemplo, de Chile o Noruega.

Ya el a3o pasado la organizaci3n realiz3 un ingente esfuerzo para que este encuentro se pudiese llevar a cabo. La pandemia puso a prueba su capacidad, y la Fundaci3n lo logr3 con creces. La crisis sanitaria oblig3 a que todas las actividades tuvieran que adaptarse y modificarse para cumplir con las medidas impuestas por esta crisis. Y as3 se hizo. En esta ocasi3n, todas las recomendaciones tambi3n se ejecutar3n seg3n las indicaciones que existan en ese momento.

Esta edici3n tendr3 un car3cter m3s t3cnico y profesional. Concretamente, el jurado internacional



Enriba: Asistentes al Brunch de la pasada edición del SISGA. / Abaxo: Harmonizaje d'estremaes sidres con propuestas gastronómicas nel pasáu Salón Internacional.

que va a valorar los Premios SISGA se reunirá en dos jornadas distintas, dada la cantidad de sidras participantes. La primera de ellas estará dedicada a las sidras filtradas y a las espumosas. La segunda, a la sidra de pera, licores, sidras de hielo y de fuego, y aguardientes de sidra; realizándose ámbas en las instalaciones del Restaurante/ Llagar El Duque.

Hay que destacar que en el pasado certamen, y a pesar de la pandemia, participaron en él más de 160 productos. En cuanto a los reconocimientos, son cuatro los que se otorgarán por categoría. Se concederán medallas de oro, plata y bronce a las bebidas que superen una puntuación definida por el jurado. Es decir, las sidras no competirán entre ellas para obtener las medallas; sino que, si superan una determinada nota, obtendrán la que le corresponde. Se concederá además un 'Prémium SISGA' de cada categoría a la sidra con mayor puntuación de todas. Este sistema es el más generalizado en los concursos internacionales de bebidas.

La inauguración del Salón Internacional de les Sidres de Gala tendrá lugar la mañana del jueves 30 de septiembre en el hotel NH de Xixón, y en la jornada de la tarde tendrán lugar las "catas magistrales", impartidas por un llagar asturiano y otro de los asistentes extranjeros, aún por determinar, y que previsiblemente se realice en la Escuela de Hostelería y Turismo de Xixón, si bien dicha ubicación está pendiente de confirmar.



En cuanto a la participación pública, en esta edición se retomará la 'Cata abierta al público'. Se celebrará el viernes 1 de octubre, en horario de tarde, en el hotel NH de Xixón; cumpliendo siempre, y de forma estricta, las medidas sanitarias vigentes en ese momento.



Esti añu recuperarás la Tastia Abierta al Públicu, si bien namás n'horariu de tardi, y acordies coles dimposiciones sanitaries vixentes por mor del andanciu Covid 19.

Además, también se realizarán degustaciones guiadas en la tarde del sábado, agrupadas en dos sesiones, una de 16:30 a 18:30 y otra de 19 a 21 horas, siendo imprescindible la reserva previa de plaza -que se realizará por riguroso orden de inscripción- para asistir a cada una de ellas, dado que el aforo es limitado.

El domingo 3 de octubre se llevará a cabo un 'Bruch de Gala' en el que se armonizarán los diferentes tipos de sidra presentados al certamen, junto con diversas propuestas gastronómicas. Acto que también se realizará en el hotel NH. Durante el brunch, en el que está prevista la presencia de autoridades municipales y personajes significativos del mundo de la gastronomía y la sidra, se procederá a la entrega de los Premios SISGA.

Es de destacar que en el brunch, elaborado por los chefs José Ramón Otero y Alejandro Fernández se presentarán una docena de alternativas gastronómicas diferenciadas -algunas realizadas en vivo- con diferentes propuestas de sidra para armonizar con cada una de las mismas, lo que supone todo un esfuerzo de estudio, creatividad y capacidad para su puesta a punto.

Por supuesto, todas estas actividades tendrán, como el año pasado, un importante componente online, para permitir una mayor difusión y participación en el evento, contando con la estupenda experiencia de la edición anterior, donde este medio permitió suplir en buena medida las limitaciones provocadas por la pandemia.

Otros aspectos del SISGA, como la visita de las delegaciones extranjeras a llugares asturianos y a diferentes pumaradas del país, estarán supeditadas a las medidas sanitarias en vigor en dicho momento.

Mucho más condicionado a las mismas estará la "Xornada de Chigres" y la "Espicha de Xermandía" que se realiza con todos los llugares participantes en el evento, pero que en principio se contemplan dentro del programa previsto.

Con todas estas actividades, el SISGA vuelve a posicionarse como un encuentro que busca la rentabilidad, el conocimiento y la difusión real de los nuevos tipos de sidra. Por ello este congreso se ha convertido en uno de los principales encuentros internacionales sobre dicha bebida, en el que convergen profesionales y especialistas del sector.

ACTIVIDADES DEL XI SISGA ABIERTAS AL PÚBLICO

Nesti XI SISGA, recupérase la Tastia Abierta al Públicu y ábrese una xornada de Tasties Guiaes, siempre en función de les dimposiciones sanitaries vixentes nel momentu

TASTIA ABIERTA AL PÚBLICU

Celebraráse nel Restorán Amares- Hotel NH de Xixón, el vienres 1 d'ochobre n'horariu de 17:00 a 21:00 hores.

Cuntaráse cola sidre de los más de 50 llagares participantes, y la entrada tien un preciu de 6 €, y habrá que respetar en tou momentu l'aforu del espaciu, asina como les dimposiciones sanitaries vixentes nel momentu.

TASTIES GUIAES

Tendrán llugar la xornada del sábadu 2 d'ochobre, n'horariu de 16:30 h. a 21:00 hores.

Celebraráse en dos sesiones, una de 16:30 a 18:30 y otra de 19:00 a 21:00 hores.

En cauna de les sesiones rializaránse cuatro tasties guiaes -entá por determinar- rializaes polos llagareros participantes nel SISGA, y ca sesión tendrá un preciu de 15 €, que sedrán 25 € nel casu d'apuntase pa les dos sesiones de tastia.

Comu quiera que l'aforu ye llimitáu, sedrá precisu rializar la inscripción previamente, especificando la sesión a la que s'inscribe, siguiéndose un rigurosu orde d'inscripción

P'apuntase pue faese bien al traviés del corréu info@lasidra.as o al teléfonu 652 594 983 n'horariu de 9:30 a 13:30



Pescados Cortina
Villaviciosa

Plaza Cubierta · Villaviciosa · Asturias
985 89 04 21 · 637 869 496

emoreno
restaurante

TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor
Fabada del Mundo
2012

Sidrería El Chisqueru, donde la sidra es protagonista



El Llagarín y un espaciu perfectu pa celebrar una espicha.



EL CHISQUERU

Avda. Las Industrias 12, Xixón

T-984 08 73 79

La sidra y la tradición están en la decoración de cada rincón de la Sidrería El Chisqueru, en el barrio de La Calzada, donde nos recibe una barra con una caja de sidra de madera, una máquina de coser y un cesto de limones. Estratégicamente distribuidos por la sidrería encontramos un llagar, una mayadora, posters DOP, toneles, aperos para la miel, un molino de maíz, cajas de sidra, fotografías sidreras... y mucho más.

La distribución también es interesante, creando tres ambientes independientes pero conectados entre sí; la zona de barra deja entrever el comedor por unas discretas ventanas de madera y este da paso al Llagarín, espacio pensado para las espichas y grupos grandes.

En todos ellos se escancia, no solo por los beneficios que aporta a la sidra sino porque, como dice Alfredo, el propietario “es lo típico y tenía que ser así en todos los sitios.”

Los palos se eligen en función de la demanda de los clientes de la zona, valorando también la calidad de la sidra y por eso tienen JR, Viuda de Angelón, Peñón y Val de Boides. La que más venden es la sidra del llagar JR y, aunque ya no es temporada, Alfredo reconoce que “De Pura Madre arrasa en la zona y cuando se acaba ya están enganchados a la marca”.

Para acompañar la sidra mantienen su línea tradicional, ofreciendo una buena variedad de comida asturiana, pescados, sartenes, tapas... en su carta ofrecen también parrilla de carne y una impresionante parrillada de marisco, sin olvidar sus menús de espicha.

Sidrería La Pámpana, sidra, parrilla y mucho más



La Sidrería La Pámpana dispone de una amplia y luminosa zona de barra, comedor y una estupenda terraza, para que el cliente elija donde quiere disfrutar de la sidra. Suelen tener varios palos, entre los que siempre se cuenta JR, una de las favoritas de su clientela.

El cliente también puede decidir si la sidra la prefiere escanciada por uno de sus camareros o si prefiere echarla con uno de los muchos escanciadores automáticos.

En cuanto a su cocina, tienen una buena oferta de tapeo variado y amplia carta, donde la calidad del producto es primordial, destacando los pescados del Cantábrico y platos de cuchara.

Aunque los platos de pescados y mariscos de su carta son excelentes y podrían convencer a los más exigentes, en La Pámpana no lo dudan: su especialidad son las parrillas y otros platos de carnes: carne a la piedra, entrecot, manitas de cerdo caseras, cachopos y por supuesto, la parrilla, que es el orgullo de la casa. En sus platos utilizan carne de angus, vaca gallega chuletón vasco, ibéricos... lo mejor de cada sitio para sus clientes.

Son conocidos por sus muchos menús, incluyendo el parrillero, que ofrecen a diario y a una buena relación calidad/precio diversas opciones para disfrutar de su cocina.

LA PÁMPANA GRILL

Cai Velázquez 9 - Xixón

T-984 08 24 59

Sidrería Ca Laura, la sidra al gusto del cliente



Terraza de Ca Laura, en la Plaza más sidrera de Mieres.



CA LAURA

Plaza el Requesu 2 - Mieres

T-984 395444

Laura -echando un culín en en centro de la foto- es la responsable del nombre de esta sidrería en la plaza más sidrera de Mieres, El Requesu, y su alma también; como dice con orgullo su padre, propietario de Ca Laura desde su apertura hace 7 años en mayo “Echa sidra como una máquina”.

Se refiere a que no para, porque lo que es máquinas de escanciar no entran en su chigre “aparatos nada, no sabe igual, es imposible”.

Igual de claro tiene su elección en la sidra, Castañón y Val De Boides.

La decisión la tomaron al abrir sus puertas, después de ir a probar con “gente que entendía”. Les encantó y hasta hoy “El trato es excelente y el servicio lo mismo, la sidra es buena y de calidad, así que seguimos con ellos”.

Pero lo primordial es que gusta “una buena sidra es la que los clientes quieren, ellos son al final los que eligen y quieren Castañón”. Destacan el aumento en la venta de la DOP Val de Boides.

Está claro que a los clientes les gusta su sidra, visitamos Ca Laura un miércoles y no cabía ni un alma en la terraza.

Aunque quizás el éxito de Ca Laura no está solo en la sidra, algo tendrá que ver el buen trato y la calidad de su cocina, tradicional asturiana de toda la vida, permitiendo solo algunas innovaciones en los pescados y en sus paellas, que preparan por encargo. Además, venden muchísimo cordero a la estaca, en fin de semana por raciones y a diario por encargo.



VITALMED

Herramientas para la salud del futuro

WWW.VITALMED.ES

Tratamiento del dolor

PRP Antiálgico



Parches antimareo



Psoriasis psoriasis



Ortopedia

Tobillera



Muñequera



Separador de dedos



Suplementos dietéticos

Cartilago



Taurina



Vitamina B



Selenio



Cúrcuma

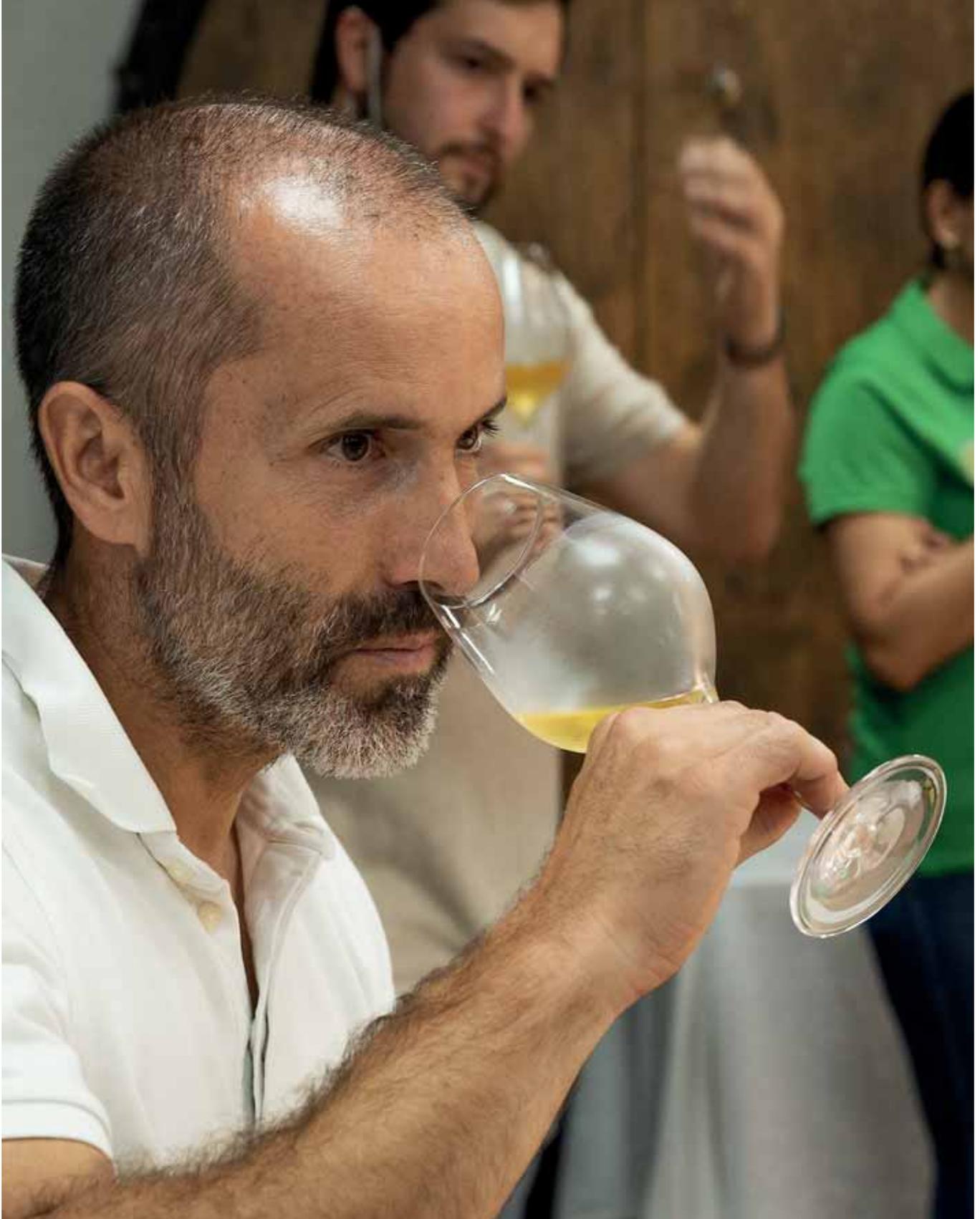


Cola de caballo



CLÚ DE LA SIDRA. TASTIA GUIADA LLAGAR CASTAÑÓN

“Ca llagar tendría que tener la so
identidá, el so tipu sidre”. PEDRO RAMAS



El Llagar Castañón entama a mayar nel 1938, baxo la direición d'Alfredo García Menéndez, güelu del so actual propietariu, Julián Castañón. El fíu d'esti, cuarta xeneración del llagar, Alfonso Castañón, acompañáu del enólogo Pedro Ramas, faloron nesta tastia de tolos sos productos, dalgunos mui novedosos: Sidra natural Castañón, Val de Boides DOP, vermú de sidre Roxmut, botellinos Exner y frizzante Xiz.



La tastia que fae'l Clú de LA SIDRA na Escuela d'Hostelería y Turismu de Xixón el primer xueves de ca mes tuvo en setiembre comu protagonista ún de los llagares más premiaos ya anovadores del país: Castañón.

Nesta ocasión la tastia fue guiada pol so enólogo, Pedro Ramas, quien apurrió interesante información sobro caún de los productos, aprovechando tamién la ocasión pa tomar nota de los gustos de los asistentes, a mou de retroalimentación, pa tenelo en cuenta nel so trabayu.

Asina mesmo, na tastia participó'l llagareru, y tamién enólogo Alfonso Castañón, quien respaldó'l proyeutu del llagar allantráu por Ramas na so intervención, ello ye, la investigación ya introducción en mercáu de nuevos productos y variedaes de sidre que permitan evolucionar esti productu hacia una mayor especialización, aprovechando al másimu'l potencial de ca mazana y dexando que ca llagar busque'l so propiu gustu, estremándolu del restu.

Esta idega espéyase nidiamente nel primer productu presentáu, sidre natural con Denominación d'Orixe Protexío, Val de Boides, en concreto'l palu que presentaron al Concursu de la Fiesta de la Sidre de Xixón, onde algamó'l Premiu a la Meyor sidre fecho





La calidá de los productos del Llagar Castañón fae que los sidres sumen más de tres decenes de premios nos quince años caberos

n'Asturies.

Na presentación de los productos Pedro Ramas entamó polos más secos, ello ye, pola sidre natural, pa dir avanzando camín d'otros derivaos de la mazana progresivamente menos secos y más dulces.

Sidre Natural Val de Boides DOP

Sidra fecho coles mazanes asturianas que el Conseyu Regulador de la DOP "Sidre d'Asturies", afita como races válides pa ellaborar esta sidre colos parámetros d'acidez, volátil etc. consideraos na reglamentación, de les cuales nel Llagar Castañón faen una estricta escoyeta a la gueta d'unes carauterístiques organoléutiques mui concretes que-y tan valiendu pa ser la sidre más premiao d'Asturies nos años caberos.

Nesta ocasión presentárense a tastia dos llores de

sidra, per un lláu la sidre ganadora del concursu xixónés d'esti añu, especialmente ellaborada tres d'un llargu procesu d'escoyeta, con namás tres races de mazana -una d'elles con namás un 5%-, a la gueta a costafecha d'un determináu tastu.

Pel otru lláu y comu puntu de comparanza presentóse otra sidre natural d'un llote xusto anterior, retando Ramas a los asistentes a la tastia a buscar les desemejances pente una y otra.

Efeutivamente, los participantes fueron quien a estremar na premiada un tastu más llimpiu y equilibráu, colos matices más marcaos.

Nota de tastia:

Golfativa: Prestosu arrecendor afrutao ya intenso, predominando los cítricos.

Visual: Tonalidá mariello pálido o paxizo medio, con seles rellumos averdosaos.

En vasu, espalme correchu, con pegue fino y aguante moderao.

Gustativa: Frescu y equilibráu, presenta en boca toques seles d'amargu ya'l puntu d'acidez fixo propio de les races escoyíes, que resalta'l so frescor. Perbien compensao.

Nel casu'l palu ganaor, destacar especialmente la llimpieza'l so tastu, ensin picos.



Vermú de sidre Roxmut

Bébora a base de sidre natural, alcol 15º y herbes, macerao en barrica carbayu, Roxmut ye l'únicu vermú esclusivamente de sidre fechu n'Asturies,

Dende la so presentación nel mercáu, nel añu 2.016, esti productu recibió perbona acoyía per parte los veceros..

Na gueta la fórmula máxica del vermú de sidre, nel Llagar Castañón entamaron prebando con races de mazana amargo, un fallu que los llevó a buscar otres con mayor acidez, sistema col que tampocu dieron col tastu petecíu.

Finalmente dieron col puntu que buscaben, utilizando esclusivamente pa la so ellaboración sidres tipu DOP col volátil alto, que nun seyan mui xóvenes. La so composición, desplicó Ramas, lleva un 87% d'esta sidre, un 6% d'encabezamientu d'alcol de cebada -el más llimpiu y l'únicu que nun apurre tastu- una parte de fructosa y una combinación d'arumes frutu d'un

ensame d'herbes escoyíes con pricurú. Pero esta fórmula nun furrula ensin el so toque final: un mínimu de tres meses en barriques de carbayu francés usaes anantes pa xerez que-y apurre'l toque amaderáu y una peculiar astrinxencia.

Nota de tastia:

Visual: Color ámbar escuru.

Golfativu: Intensu, predominen los cítricos propios de la mazana d'Asturies.

Gustativu: Suave y dulce, con final secu y amargu y toques de maera en boca. Acidez que casa perbien col dulce y cola so personal escoyeta d'herbes. El dolzor nun ye escesivu, calteniendo'l frescor y permitiendu apreciar los toques de maera finales.

Exner Craft Apple Cider

Sidre monovarietal 100% natural, en formatu de botellín de 33cl con una plizca de gas amestao.

Ellaborao artesanalmente, Exner ye'l frutu de cinco

EN EL PUERTO DE CANDÁS



984 195 309 · RUFO RENDUELES, 6 · CANDÁS

Restaurante - Sidrería

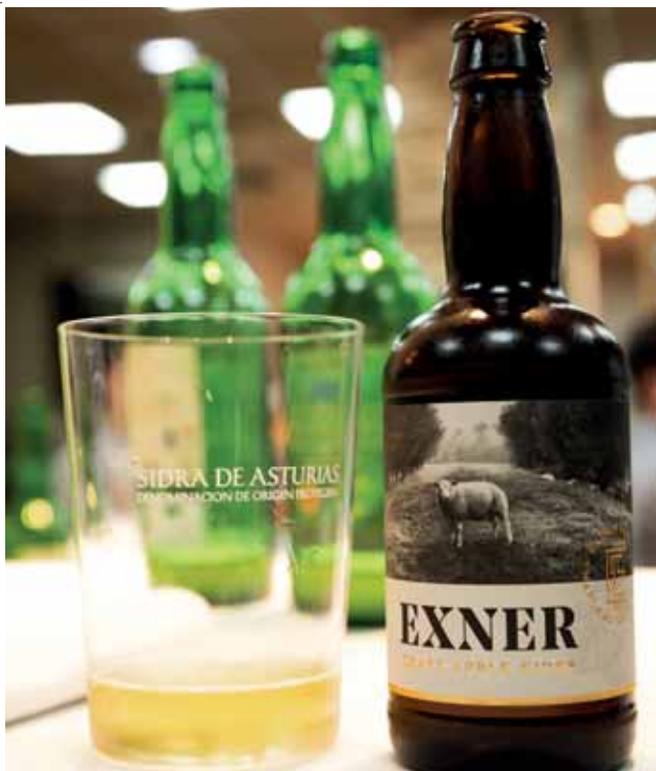


El Muelle

Especialidad en Cocina Marinera
y Arroz con Bogavante

Puerto de Candás (Asturias)

Tfno.: 985 88 44 88



años d'investigación ya intensu trabayu en comuña cola Finca El Gallinal, -pumarada qu'apurre la mazana pa la so elaboración - a la gueta la variedá y procesos de fermentación afayaízos p'algamar el puntu deseáu.

Nota de tastia:

Golfativa: intensos arumes predominando los herbáceos, con acordances balsámiques ya incluso mentolao.

Gustativa: entrada en boca con acidez seco que se deslíe finando con un toque enforma dulce, algamando l'equilibriu.

Sidre frizzante Xiz

La más nueva de la familia Castañón salió al mercáu nel 2.017, siendo la única sidre frizzante asturiana. Sosprendente, esti nuevu conceutu de sidre remembra a los vinos blancos dulces estilo Moscato. La sidre Frizzante Xiz ellabórase mediante una fermentación de mazana monovarietal con formientu escoyíu y a baxa temperatura, posteriormente filtrao.

Nota de tastia

Olfativa: Intensu arume a frutes maures, con toques

a piescu o a fruta tropical.

Gustativa: bon equilibriu pente acidez y dolzor, sele y afrutao, bona entrada en boca. De tastu intensu, la so burbuxa fino apurre-y sutileza y fae qu'el so paladar seya frescu y prestosu.

Nes sos intervenciones Pedro Ramas espresó'l so deseyu de que s'avance na diferenciación de les sidres. "Ca mazana ye un mundiu, hai races con munchu potencial, ca llagar que busque'l so tipu sidre". Insistió tamién na necesaria implicación de la hostelería nel espardimientu del consumu de los nuevos productos.

Pel so lláu, Alfonso Castañón, cuarta xeneración del llagar, llamentó que nun esistan estudios específicos d'enoloxía cinteraos na sidre. Elli completó la so formación comu enólogu trabayando nuna bodega en California y agora continúa depreniendo de la man de Pedro Ramas. Recalcó que'l proyeutu del llagar ye seguir trabayando en meyorar la so sidre, persiguiendo un tipu de sidre mui concretu y faciendo por avanzar el mundiu de la sidre coles sos anovaciones.



Testu Lluçia Fernández
Semeyes: David Aguilar



Toma un culín



UN CULÍN CON XEITU OCHENTERU

Destacable'l peculiar estilu pa echar un culín qu'esibía esti echaor anónimu nel Concursu d'Echaores de Nava, allá pelos años ochenta. Lo que ta nidio ye que ya entós había afición: atención al públicu apináu pa velo.



DE PURU CORCHU

Esti echaor de corchos de **Sidra JR** ye una de les munches artesanías corcheres que s'alcuentren na **Sidrería Merenderu El Carbayu**.



ASTURIES YE SIDRE

Esta prestosa semeya, finalista del Concursu Semeyes LA SIDRA, alcuéntrase na parede de la **Sidrería El Otru Mallu** de Xixón.

SIDRA TRABANCO SELECCIÓN

Ellaborao en Llavandera, la "Etiqueta Prieta" de Trabanco ta madurao en toneles de castañal.

Presenta un collar mariello llimón so fondos verdes, y arumes a frutos verdes con matices florales de rosa seco. Tien bona acidez y post-tastu final de cítricos. En vasu ye fino y delicao, con bon espalme.



"MANIFESTAMIENTU D'ECHAORES"

Na **Sidrería Cobrana -Somiéu-** tienen tantos Isidrinos que

bien paez que tuvieren manifestándose ... o participando pa ganar el record Guinness d'echar la sidre simultaneo...



MUYERES ECHANDO SIDRE

Nesta semeya coinciden al través del tiempu dos muyeres echando un culín. Una ye la camarera de la **Sidrería Nacho**, en Xixón, la otra, na semeya al fondo, forma ya parte de la hestoria sidrera.



XIXÓN

Pente los munchos bixos y caxigalines del **Mercaín de la Sidre** alcontramos esta prestosa versión de les "lletrones" de Xixón, cola toponimia correcha y adornos sidreros.

Sidrocoles, proyeutu pioneru nel caltenimientu de la cultura sidrera



Sidrocoles lleva quince años esparciendo pente los más piqueños la cultura tradicional asturiana de la sidre cola so escuela de llagareros, que lo mesmo tresllada un llagar a cualisquier puntu de la xeografía asturiana que lleva la reciella a una pumarada

Los Sidrocoles ñacieron nel añu 2007 nel Colexu Públicu Pinzales, con una mayada a la qu'asistieron los entós 12 escolinos y una visita al llagar de Piñera, col envís d'averar a la reciella a una parte tan importante de la nuesa tradición como ye la cultura de la sidra.

De magar entos los Sidrocoles lleven celebrándose en distintos colexos per tola xeografía asturiana, con escelente acoyida per parte de los escolinos y de los centros educativos.

Con ello, sobrepasen el cientu los talleres fechos dientro d'esti anovador proyeutu padrocinau por LA SIDRA y la Fundación Asturias XXI y decenes los colexos participantes; ello ye, miles de rapacinos que vivieron en primer persona la esperiencia de facer sidre'l duernu, la cabezalera, pero non la única, actividá de los Sidrocoles.

Aunque entamaron faciendo namás la mayada pelos colexos y visitando llagares, añu tres añu los Sidroco-

les van medrando con nueves propuestes, atropando progresivamente distintos ámbetos de la cultura sidrera.

La idega ye faer participar a los neños en tol procesu d'ellaboración de la sidra, daqué que tradicionalmente vivíen nes sos cases, pero qu'anguañu y sobremanera nes ciudades son munchos los escolinos que nun pueden vivir en direutu.

Nos Sidrocoles los dependices de llagareros entren en contautu direutu cola cultura asturiana de la sidra, dependiendo una riestra de conocencies teóriques y práutiques que son reforzaes al traviés d'estremaos medios.

Asina, anantes de cada taller y cuntandu cola colaboración de los profesores (xeneralmente del departamentu de ciencies o de llingua asturiana) adelántrense dellos conceutos a los alumnos al traviés de

curties presentaciones dixitales y/o material impreso, de manera que cuando lleguen al taller yá-yos suenen un pocu los conceutos que se van a trabayar.

Plantegaos primeramente como un programa de duración añal, siguiendo'l calendariu sidreru, de tala mena que puedan apreciar el calter cíclicu del mesmu, son abondos los colexos que prefieren facer namás dalgún de los talleres. Ensin dubia, la mayada ye'l favoritu.

Cabe destacar qu'unque tán pensaos pa colexos, los Sidrocole son afayaizos pa cualquier edá y perfectamente aptos pa cellebrase en folixes, con asociaciones o fiestes de prau.

De la mesma manera, los Sidrocoles pueden afaese con gran facilidá a distintes redolae y ambientes, variando en función del númberu de participantes, el so orixe (nun ye lo mesmo falar de sidra a un asturianu qu'a un visitante) o la so edá (dende los dos años hasta adultos).

A esi respetu ye destacable la emportancia integradora d'estos talleres, al averar a los neños d'otres procedencies a una realidá cultural importante qu'ellos nun pudieron vivir nes sos cases, faciendolos formar parte de la nuesa tradición ya incluyéndolos nella. Non solo falamos de la cultura sidrera, colos Sidrocoles de-

Más d'un millar de rapacinos participaron ya nesti programa, enfotáu n'estender, espublizar y afitar la cultura sidrera asturiana ente la reciella

prenden y naturalicen l'usu del asturianu asina comu conceutos como la sestaferia y el trabayu n'andecha, la forma tradicional de trabayu n'Asturies.

Por feches, y concidiendo cuasi col entamu'l cursu, la primer actividá del añu escolar ye dir a pañar mazana, una escursión a una pumarada cercana -n'Asturies siempre hai una pumarada non mui lloñe- na que se pañen les mazanes que se van utilizar dempués pa facer la sidre.

Siempre hai un pumareru dimpuestu a cuntáyoslo too sobre organización y curiaos de los pumares, presentayos les variedaes de mazana de sidre, y resolver toles dudes que se yos ocurren a los rapacinos, que son asgaya.

Amás desplicase-yos como escoyer la mazana, refugando la que nun seya apta pa la producción de sidre.

Si ye posible, va amosáse-yos la diferencia pente una pumarada tradicional y una moderna (n'exa) destacando la organización de los árboles en caúna d'elles, el sistema de poda y les formes resultantes d'árbol, l'usu compartíu del terrén con otros usos, etc...

Una de les partes que más yos presta a la reciella ye la tastia guiada de mazana de sidre. Pa ello recuéyese una amuesa de cada llinia del pumar y trátase de reconocer les mazanes al traviés de semeyes de les variedaes. Una bones identificaes visualmente pártense y los escolinos deprenen a reconocer les diferencies y les carauterístiques organoléutiques de ca variedá, desplicando-yos la importancia d'entemecer mazana de gustu estremáu (duce, áceda y amargosa) p'algamar una bona sidre.

Entos ye cuando se-yos apurren paxos o sacos a los neños pa que recueyan la mazana pente toos, aprovechando la ocasión pa fala-yos de l'andecha, forma tradicional asturiana d'entamar el trabayu en comunidá.



Mayando nel Colexu La Milagrosa.



Rapacinos del C.P. Elisburu pañando mazana

Con esti primer taller los escolinos conocen en direutu tanto la redolada física de la pumarada como'l trabayu de pañar la mazana. Pescancien les desemeyances ente les mazanes y l'importancia que tienen les distintes variedades na elaboración de la sidra, tresmitiéndose-yos el conceutu de la enorme biodiversidá qu'esto implica y l'importancia del so caltenimientu.

Pañar mazanes ye prestoso, pero ensin dubia, el taller estrella de los Sidrocoles ye'l de facer sidre'l duernu. Pa ello, el llagar portátil desplázase fasta'l colexu colos sos mayos y duernos, la mayadora de rabil y la prensa, tornando'l patiu -o el xinasiu, si llueve- en llagar improvisáu.

Eses son les ferramientes coles que van facer la sidre'l duernu, pero primero van les desolicaciones, adautaes a la edá de ca grupu. Pente xuegos y bromes amúsase-yos la desemeyanza pente la mazana de sidre y la de mesa, preséntase-yos los preseos colos que van trabayar y desolicase-yos perriba les principales reacciones químiques que tendrán llugar na sidre.

Una bones tengan too claro, los rapacinos van garrando les mazanes de los sacos y llavándoles, pa dir pasando darréu toos ellos a mayar, primero colos mayos ya'l duernu y dempués cola mayadora rabil.

Daqué que presta muncho a los rapacinos ye experimentar cola magaya. Seique al entamu a dalgún pue da-y reparu, enseguida se-y pasa y ye toa una experiencia goler, amasñar, estrumir y tastiar la mazana recién mayao.

Y por fin, aporten a la prensa o llagar, onde esperimenten en direutu'l tresformamientu de la mazana en sidre y pueden probar el frutu'l so trabayu.

Peles mesmes feches que la mayada, Sidrocoles ufre la posibilidá de visitar un llagar industrial que te faciendo sidre'l duernu nesi intre.

Los descomanaos montones de mazana apinaos es-

perando pa ser mayaos, los llavaderos, les prenses en furrulamientu, la sidre cayendo a chorrú de los llagares... la visita al llagar ye una esperiencia de la qu'esfruten tanto piqueños como grandes. El llagareru acompaña coles sos desolicaciones nesti percorríu que va rematar col repartu de sidre'l duernu pente los participantes ya en munchos casos, cola merienda nos esteriore del llagar.

Pa los colexos que ficieron la mayada ye interesante la comparanza pente un llagar industrial ya'l que utilizaron ellos, comprobando que, salvando la escala y los alantros téunicos, el procesu d'elaboración de la sidre nos grandes llagares ye fundamentalmente'l mesmu qu'el qu'ellos realizaron.

Otra de les actividaes de los Sidrocoles, quiciás la que tien más repercusión na proteición de la biodiversidá, ye'l pebidal de pumares de sidre ya'l plantíu d'un pumar nel centru educativu-

Lo primero va ser guetar les pebides pente la magaya, garantizando que la mazana que tamos semando ye, de sidre; depués van llantales nun pebidal que va pasar a formar parte del Plan de recuperación Pomológica de LA SIDRA.

De siguío llanten de manera colectiva un árbol procedente del pebidal realizáu n'años anteriores, actu al que Sidrocoles trata de dotar d'un tonu solemne, pa

Anque tán pensaos pa colexos, son perfectos pa toles edaes y pueden cèlebrase'n folixes, con asociaciones o a cencielles comu un taller familiar



Campión escolar d'echar sidre, 2013

destacar la importancia de tar contribuyendo na perpetuación de la tradición sidrera, dexando un llegáu vivu a les xeneraciones futures.

Depués de la mayada, probablemente'l taller que más presta a la reciella son les clases d'echar sidre, actividá na que Sidrocoles cuenta siempres col sofitu d'un echaor profesional, que ye en munchos casos un de los participantes nel Campionatu Oficial d'Escanciadores y que desplica a los neños como s'echa la sidra (postura, tamañu del culín, espalme...), acompangando con una demostración práutica.

De siguío, como coles botelles grandes de sidra resulta abondo difícil pa los neños, repártense chubasqueros, botelles pequeñes rellenes d'agua y vasos de plásticu, pa practicar. Namás cuando yá van garrando'l trucu van pasar a echar unos culinos con una botella de verdá... un intre de lo más emocionante.

L'actividá remata con un "Concursu d'Echaores" nel que nun se valorará l'estilu, como nos concursos d'adultos sinón que ca neñu tien la oportunidá d'echar una botella, puntuándose según la cantidá d'agua "aprovechao" nos culinos.

Ta nidio que la intención nun ye consiguir que los neños apriendan nunes hores a ser unos profesionales, sinón que garren unes nociones básiques y lo pasen bien.

La cabera actividá propuesta polos Sidrocoles faese na primavera, cuando los pumares tan en flor.

Esti taller tien dos vertientes, per un lláu la botánica y pel otru l'artística.

Na primera los escolinos aconcéyense'n redol a un pomar, pa estudialu dende'l puntu de vista más científicu. Disecionen flores, comprobando los sos partes, y recuéyenles pa prensaes nun yerbariu.

Darréu, camúdase la forma de ver la pumarada, convidando a poner "güeyos d'artista", Los participantes pasien pente los árboles, debuxando nos sos cuadernos lo que ven o escribiendo lo que yos ispira, de manera llibre anque colos monitores echándo-yos discretamente una man.

Comu complementu, enseñen-yos una pequeña esposición d'obres de pintores asturianos inspiraos nes pumaraes y lléense dellos de los poemas qu'ispiró la sidre a lo llargo los años.

Pa finir, en cualisquier fecha puede preparase una Gymkana sidrera, con una riestra de pruebes y xuegos cola mazana y la sidre comu protagonistas, comu comer ensin manes una mazana escolingada d'un filu, reconocer variedaes de mazana, echar sidre, "mayar" globos... les posibilidaes son munches y la diversión, aseguraa.

Los colexos que deciden facer el programa completu aporten a esti puntu con importante un nivel de conocencia de la sidre y la so mazana, pero sobretou, con ellos Sidrocoles consigue semar pente los más piqueños l'amor pola tradición y la cultura sidreros, contribuyendo a protexer esti padremotu de tolos asturianos y de la humanidá.



Llantando un pumar coles clases d'infantil

TRABANCO ETIQUETA NEGRA

La Sidra Seleccionada de Trabanco vuelve para triunfar



Trabanco Selección puede disfrutarse en chigres, tiendas y también en tienda online de Sidra Trabanco y n'Amazon.

Por fin llegó el momento perfecto para degustar esta sidra elaborada en Llavandera, trasegada en luna menguante y mimada por sus cosecheros, vecinos y trabajadores

Cuando algo se hace con pasión se nota. En Sidra Trabanco llevan desde 1925 no solo haciendo sidra, sino poniendo esfuerzo y cariño en cada botella que sale de su llagar de Llavandera. Aunque ha pasado casi un siglo desde que Emilio Trabanco hiciera en

ese mismo valle aquella sidra que gustaba a todos, su esencia sigue perdurando hasta nuestros días.

Solo hace falta probar las sidras seleccionadas de este año para darse cuenta de que la tradición sigue intacta en el llagar gijonés. El éxito de su última cosecha de

su Sidra Sobre la Madre ya lo demostró. Ahora, con la llegada de septiembre, esa sidra que hemos disfrutado pura y sin trasegar durante el verano, pasa a ser su Sidra Selección de Etiqueta Negra. Así la misma sidra fermentada en levaduras naturales y en



Trabanco Selección Etiqueta Negra ye una sidre bien especial elaborada en Llavandera con mazanes escepcionales en toneles tradicionales.

toneles familiares se trasiega en luna menguante para convertirse en una de las sidras más emblemáticas del llagar de Llavandera.

Esta sidra es la mejor representación de la sidra natural gourmet y ya es imprescindible entre las personas que buscan una sidra de calidad.

Los expertos saben de qué hablan

Por muchos años que pasen, Sidra Trabanco nunca pierde de vista sus raíces. Así cada año elabora su sidra según las artes de sus maestros llagareros. Samuel Trabanco se encarga de vigilar de cerca cada proceso de esta sidra. Cada día se prueban los toneles y se seleccionan para elegir los mejores y así siempre ofrecer la máxima calidad a los amantes de la sidra.

Trabanco Selección hace gala de su marca de calidad Manzana Se-



leccionada con más de 20 años de antigüedad. Gracias a ella se sabe que esta sidra se rige por unos procesos de elaboración de calidad. Y no solo eso.

Para contar con esta distinción

debe superar una cata de máxima exigencia donde profesionales de la sidra deben otorgarles como mínimo una nota de 7 sobre 12. Así Trabanco Selección solo sale al mercado tras pasar



Samuel Trabanco, mayestru llagareru, nun pierde detalle de tol procesu de la sidre pa consiguir siempre la máxima calidá.



Antonio Ángelo, vecín y ganaderu de Llavandera. La so familia ye vecera de Sidra Trabanco.



esta difícil prueba que demuestra que no todas las sidras son iguales.

Trabanco Selección es una sidra muy especial. Se elabora con va-

riedades de manzana amarga, ácida y acidulada y fermenta a baja temperatura en toneles tradicionales de castaño. Así consigue un sabor con buena acidez y un comportamiento en vaso, fino

y delicado y con buen espalme.

Esperando la mayanza con ilusión

Con la llegada del otoño se acerca una tradición centenaria en Sidra Trabanco: la mayanza. Es el momento en que se reúnen cosecheros, trabajadores y vecinos para hacer una labor que es mucho más que “pañar manzanas” para la elaboración de sidra.

Durante esos días 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. La mayanza es una muestra de amor por la tierra y compromiso con sus vecinos de Llavandera.

La empresa apuesta por el campo en Asturias y por el futuro de las plantaciones de manzana de Llavandera. Fincas que ya daban sus frutos al llagar asturiano mu-

cho antes de nuestros tiempos. Hoy más que nunca es momento de cuidarnos entre nosotros y proteger nuestro modo de vida. Para ellos ser de pueblo es todo un orgullo del que hacen gala en todas las ocasiones.

En la actualidad, Sidra Trabanco cuenta con unas 60 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.

No solo en los chigres

Trabanco está realizando un gran esfuerzo para llegar al consumidor por todas las formas posibles. Por eso, además de en los chigres, supermercados y tiendas de alimentación también se puede conseguir Trabanco Selección en la tienda online de Trabanco o en el nuevo espacio de Trabanco en Amazon. De esta forma es mucho más fácil para el consumidor tener la sidra en su casa, especialmente si vive fuera de Asturias.

Un palmarés para poner en valor

Sidra Trabanco es uno de los llagares más premiados de Asturias a lo largo de su historia. En 1990 consiguió hacerse con el Festival de Nava y, desde entonces ha cosechado grandes éxitos en concursos regionales, nacionales e internacionales.

En su palmarés ha logrado hacerse con las distinciones más famosas de Asturias en 32 ocasiones. Ha ganado el Festival de Nava 4 veces; el de Xixón, 6; el de Villaviciosa, 4, y en Gascona ha conseguido el primer puesto en 18 ocasiones.

Sin embargo, para Sidra Trabanco el mejor premio es el reconocimiento diario de sus clientes. Ver como la sidra es elegida para celebrar y compartir grandes momentos es un orgullo para la marca sidrera que lleva desde



Sidra Trabanco ye un de los llagares más premiaos d'Asturies a lo llargo la so hestoria.

1925 poniendo el máximo esmero en cada tonel que corcha.

Fuera de nuestras fronteras, Sidra Trabanco también ha logrado ser reconocida en numerosas ocasiones. No solo sus diferentes sidras naturales y espumosas y en diferentes formatos ha conseguido premios, sino que también su vermut de sidra Alma de Trabanco ha conquistado los paladares más internacionales.

A lo largo de los últimos años, Sidra Trabanco ha destacado en concursos de Estados Unidos, Japón y varios países por Euro-

pa. Uno de sus últimos reconocimientos ha tenido lugar en Suecia, donde su brut nature Poma Áurea y su Sidra Selección Sobre la Madre ha conseguido grandes elogios en revistas de referencia para el sector.

Así Sidra Trabanco triunfa dentro y fuera de casa. Su apuesta por cuidar su entorno, apoyar a sus gentes y elaborar siempre sidra de calidad en Llavandera es la clave para que cada día Trabanco sea la opción elegida para celebrar como se merece.

CURSOS DE LA GRANDA

Sidra, sostenibilidad global

Pela manzorga: Samuel Trabanco, María Cardín, Juan Velarde, José Antonio Norniella, Begoña López, Rubén Pérez y Guillermo Guisasola.

Por primera vez en estas jornadas de divulgación se realizó una jornada dedicada a la bebida asturiana en la que se debatió la situación de este producto y cuál debería de ser el camino a seguir para el sector

Al inicio de la jornada 'Sidra, sostenibilidad global', el director de los cursos de La Granda, el economista y catedrático Juan Velarde manifestó: "Hoy empezamos con un taller extraordinariamente importante desde mil aspectos, y que tiene vertientes sociológicas, políticas, económicas y ambientales. Son las cuestiones relacionadas con el mundo rural asturiano. Europa tiene un punto de arranque hacia un futuro importante precisamente en el sector rural, y si no lo entendemos y si no actuamos desde el punto de vista de la política económica, y del talante general de la sociedad, pues nos equivocamos".

Acto seguido, Velarde presentó al enólogo y llagare-ro José Antonio Norniella, quien ofreció una charla sobre los efectos saludables de la sidra y su sostenibilidad. Posteriormente, se abrió una mesa debate donde participaron —además de Norniella—, Begoña López, directora general de Desarrollo Rural e Indus-

trias Agrarias; María Cardín, directora de comunicación y de marketing de Valle, Ballina y Fernández; Samuel Trabanco, gerente de Grupo Trabanco; Guillermo Guisasola, presidente de la DOP Sidra de Asturias; y Rubén Pérez, de Evolución Asturias que ejerció además como moderador.

Autóctona y saludable

Durante su ponencia Norniella expuso que la sidra es la bebida étnico-identitaria por excelencia en este país y que además es un producto "sano y saludable", pues contiene vitaminas del grupo C, B, E, K, además de que nos aporta sustancias pépticas, polifenoles y oligoelementos como sodio, potasio, zinc o fósforo. Además, apuntó, es una bebida probiótica ya que es un producto en rama, que no está filtrado ni estabilizado microbiológicamente, por lo que ingerimos todas las levaduras presentes en él, lo que favorece



Enriba: Los cursos de La Granda lleváronse a cabu del 30 xunetu al 3 de setiembre nel Hotel Palacio d'Avilés. / Abaxo: Ponencia del enólogo José Antonio Norniella, xunta elli, el director de los cursos, l'economista Juan Velarde, y Begoña López, directora de Desendolcu Rural.

la diversidad de las bacterias positivas en nuestro intestino. “Hay quienes toman yogures con bífidos para hacer crecer la microbiota... Con un par de culinos es suficiente” dijo el llagarero.

Además explicó que la sidra también fortalece el sistema inmunitario ya que al consumirla compartiendo el vaso como antes de la pandemia —algo impensable en estos momentos—, mejoraban nuestras defensas. Según el doctor Javier Sánchez Blanco, esta acción reforzaba el “método social de inmunización activa” ya que nos transmitíamos los anticuerpos de unos a otros. “Me gusta destacar este dato porque cuando hay un estudio que afirma que nuestra forma de consumir sidra no es insana, sino todo lo contrario, hay que destacarlo”.

José Antonio expuso además que la sidra es un producto sostenible, que fija población en el campo y que contribuye a reducir la huella de carbono. “Desde que se empezó a embotellar hace más de 100 años era ya una economía circular” y citó varios ejemplos de esto como la reutilización de las botellas, de la magaya y de las borras; y actualmente la generación de biomasa.

“Defiendo la sidra por todo lo que conlleva, pero me parece que el camino que estamos siguiendo en Asturias no es en su defensa. Parece que queremos dar a entender que es un producto difícil, complejo, que en el pecado lleva la penitencia. Que es probiótico, sí, pero que eso le afecta porque le falta estabilidad. Pues en Estados Unidos ese tipo de productos están de moda y aquí llevamos con esa ‘moda’ toda la vida. ¿Qué estamos haciendo mal? Tenemos el mejor producto del mundo, tenemos una cultura propia,

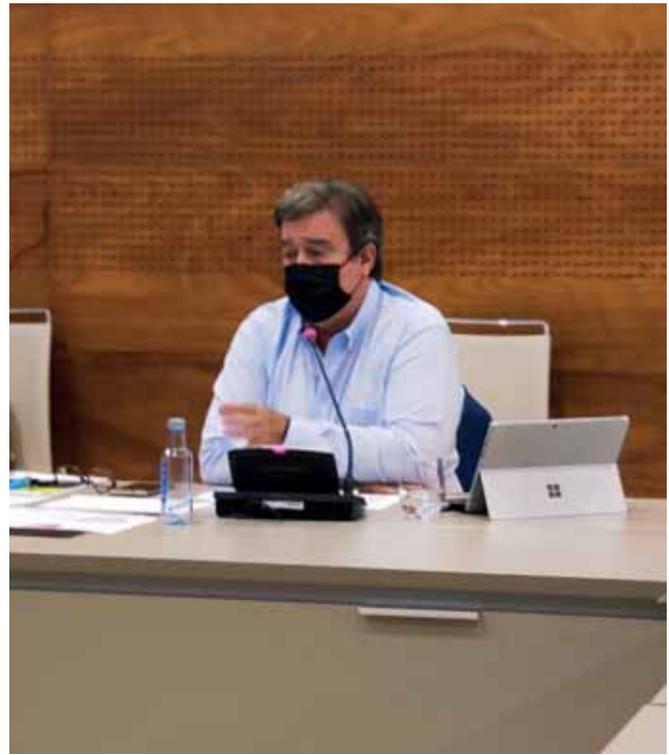


y prácticamente, en lugar de valorarla, parece que la queremos denostar” caviló.

Producto sostenible, pero ¿sostenible económicamente?

Dicha reflexión dio paso a la mesa redonda en la que Rubén Pérez preguntó a los participantes si la sidra se tendría que adaptar para alinearse con un desarrollo sostenible desde un punto de vista social, “¿qué está pasando en los mercados, en las culturas, en los hábitos de consumo... Cuáles vienen para quedarse?” inquirió.

María Cardín expuso que actualmente había un cam-



Manzorga: Samuel Trabanco, xerente de Grupo Trabanco. / Drecha: Guillermo Guisasola, presidente de la DOP Sidre d'Asturies.

bio en la mentalidad a nivel global con la adopción de hábitos más saludables; y que, sin embargo, uno de los principales problemas de la sidra era que no se sabían comunicar los beneficios que aporta a nuestra salud. Aparte manifestó: “Cuando hablamos de sostenibilidad pensamos en sostenibilidad medio ambiental, eso la sidra lo tiene bastante hecho. Es una economía circular, pero es una ‘economía’, si todas las necesidades del círculo no se cubren, es complicado. Si no hay sostenibilidad económica, si no podemos promover un empleo sostenible, un trabajo decente para todos, es difícil”.

Problemas para competir en el mercado global

Por su parte Guillermo Guisasola indicó que la función del Consejo Regulador es defender el nombre y la forma de elaboración de la sidra adscrita a la DOP. “Tenemos que partir de nuestras fortalezas que es esa tradición, ese origen y esa cultura de la sidra como punto de partida. Ir de lo local a lo global, no copiar tendencias exteriores. Tenemos que intentar exportar nuestro modelo cultural. Que es posible que tengamos que adaptarnos a fórmulas de productos intermedios, sí, pero sin perder nuestro origen” y añadió que el Consejo Regulador está trabajando en incorporar nuevos productos a su paraguas de protección, pero antes se tienen que autorizar desde Europa.

Samuel Trabanco aprovechó uno de sus turnos para decir que cuando la DOP se puso en marcha fue una decisión “precipitada y poco meditada”; y que en aquel momento, en su opinión, se debió de haber creado una Indicación Geográfica Protegida: “Así hubiéramos amparado a la sidra y a la sidra natural y hoy estarían bajo esa IGP todos los productos que acoge la reglamentación técnico sanitaria del año 2017. Ahora bien, en el punto que estamos, la DOP es un actor muy importante, pero no es el guionista, la película

continúa. Hay más sidra, hay más mundo. Yo creo que nos va a costar trabajo sacar por el mundo la sidra DOP. Tenemos un resquicio, una ventana importante con las sidras espumosas, pero yo creo que la sidra natural va a tener un acceso difícil a otros mercados.”

Ante estas declaraciones, el presidente de la Denominación de Origen matizó que su entidad no puede ser solo una herramienta de marketing, sino también de protección. “Hay cosas que proteger y lo que no se puede es dar cabida a todo. No creo que con una IGP las cosas hubiesen sido distintas. Estos últimos años la DOP ha experimentado un impulso, estamos creciendo, yo creo que sí se puede exportar. La DOP ampara tres tipos de productos. Es importante que tengamos nuestra casa ordenada antes de intentar ordenar la de los demás. Además, la proporción de sidra natural que se vende en Asturias debería de ser más alta y esa debería de ser nuestra primera función: ganar músculo, tener un volumen importante. Necesitamos vender más aquí para dar los siguientes pasos”.

El gerente de Trabanco dijo entonces: “¿Os parasteis a pensar por qué no se vende más aquí?”, y tras esta reflexión señaló a otra problemática que atañe a la bebida asturiana como lo es el debate de una definición de “sidra” a nivel europeo. Desde la Asociación Española de la Sidra se han opuesto a que la palabra “sidra” sea una traducción literal a “cider”, ya que en otros países cualquier bebida que contenga al menos 5% de mosto de manzana se puede considerar una ‘cider’.

María Cardín siguió explicando este asunto: “Para nosotros la palabra ‘sidra’ tiene una definición mucho más exigente, hace referencia es la bebida que se elabora 100% con manzana. Tanto en el caso de España como en el de Francia estamos tratando de proteger a la sidra natural y a las sidras extras recogidas en la normativa de nuestros países, pero esto es solo un punto de un debate que incluye muchos más”.



Drecha: Begoña López, directora xeneral de Desendolcu Rural. / Manzorga: María Cardín, directora comercial y de marketing de Valle, Ballina y Fernández. / Abaxo: Rubén Pérez, d'Evolución Asturias.

Por su parte, la directora general de Desarrollo Rural manifestó que posiblemente uno de los principales enemigos de la sidra asturiana es la cerveza ya que “pesa mucho a nivel de legislación y a nivel de consumo”. Además puso sobre la mesa la importancia del turismo diciendo que “tenemos que importar gente que consuma Asturias”. “Que la gente que venga a visitarnos, consuma sidra y que se vayan con una botella” dijo y añadió: “y también hay que pensar en formatos diferentes para los nuevos hábitos de consumo, porque la gente joven tiene otros hábitos”.

De manera que, continuó López, aunque la DOP defiende unos productos determinados, “se puede avanzar”. También indicó que todavía queda mucho por hacer y “mucho que promocionar”. Mencionó entonces la importante herramienta que supone el Museo de la Sidra, un museo en el que, apuntó, “muchos llagareros no creen” y en el que la administración está trabajando para darle un nuevo impulso. “Tenemos que ser capaces de utilizar las herramientas que tenemos a disposición” declaró.



ESTD 2020

CBD LOVERS
Shop

Tienda especializada en productos de cáñamo y derivados

Estamos en :
Calle San Antonio nº18
33201, Gijón

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

Síguenos en redes sociales :
📷 loverscbd
📘 cbdlovers

“Lo que realmente va a influir en que haya o no problemas en la próxima cosecha, es la venta de sidra”



En el número pasado publicamos la primera parte de una entrevista realizada a Guillermo Guisasola, nuevo presidente de la DOP; en esta edición continuamos con la segunda parte en la que habla sobre las principales líneas a seguir por parte del nuevo Consejo Regulador para promocionar e impulsar el consumo de sidra adscrita a la marca de calidad

¿Actualmente cuántos productores y elaboradores están en la DOP?

A cierre de 2020, después de un fuerte crecimiento en los años anteriores, teníamos inscritos 358 cosecheros con 928 hectáreas repartidas en 785 parcelas, lo que nos da un tamaño medio de la explotación de 2,6 hectáreas, y de la parcela de 1,2 hectáreas. Aunque este dato no refleja la realidad porque existen tres tipos de productores: pequeños medianos y grandes, con diferentes realidades y necesidades, y debemos tenerlos en cuenta a todos, lo que no siempre es fácil. Por esta razón todos están representados en el pleno. En cuanto a los elaboradores forman parte de la DOP 34 llagares, entre pequeños y grandes, igualmente con distintas situaciones, que también están representados en el pleno.

¿Cuáles son las principales líneas a seguir por parte del nuevo Consejo Regulador ahora que está comenzando esta nueva etapa?

El pleno del Consejo Regulador es quien toma las decisiones. Yo como presidente solo puedo proponer esas líneas, aunque como en la anterior gestora casi todas las actuaciones se tomaron por consenso, muchas veces por unanimidad, espero que esto siga siendo así. Me gustaría mantener la unidad, el trabajo en equipo y el buen ambiente. Creo que debemos mantener la dirección que llevamos. Lo que funciona no se cambia. En los años anteriores hemos dedicado mucho trabajo a modificaciones normativas y a conseguir ser una entidad de certificación acreditada por ENAC bajo la norma ISO 17065 que eran imprescindibles... Pero ahora, ya casi superada esta etapa, debemos centrar



nuestros esfuerzos en promoción, para transmitir a los asturianos la importancia de pedir Sidra de Asturias DOP, la de la etiquetina, la única que garantiza la calidad de la sidra, el proceso de elaboración y el origen 100 % asturiano de las manzanas.

¿Cuáles serían los principales problemas a resolver u objetivos a conseguir para los productores en la DOP?

Con respecto a la resolución de problemas, hay que recordar que las funciones del Consejo Regulador son principalmente tres: El control con independencia e imparcialidad de que las sidras cumplan con los requisitos de origen, proceso de elaboración y las características del producto que confieren la calidad que diferencia a las sidras protegidas.

También, la defensa de la marca de la competencia desleal, de las imitaciones y de cualquier infracción que afecte a nuestra imagen y prestigio. Conviene recordar que la marca Sidra de Asturias es patrimonio de todos los asturianos, es una marca colectiva que diferencia un producto y le da un valor añadido en beneficio de todos los productores y elaboradores que se someten al control de Consejo Regulador.

A esto hay que sumar la promoción de las sidras amparadas, su puesta en valor, la divulgación de las características que las hacen distintas y cualquier otra actividad que fomente su consumo, mejore su imagen y contribuya a su desarrollo.

Así pues, la solución de problemas y consecución de objetivos de los operadores no son, en principio, competencia del Consejo Regulador, pero no podemos ignorarlos, y la principal forma de conseguir soluciones sectoriales es logrando los objetivos del Consejo. A más sidra más manzana. En cualquier caso, los retos que tenemos planteados los productores, que afectan incluso a la viabilidad de muchas explotaciones, están

entrelazados de forma que la mejora en uno influye sobre los demás, el primero es la lucha contra la vecería mediante la profesionalización y los cuidados necesarios de las pumaradas, para la cual no nos cansaremos de pedir ayudas a la Administración. Una reducción de la vecería produciría un aumento de la producción por hectárea y permitiría el establecimiento de contratos que se deban cumplir por las dos partes, lo que garantizaría la venta de toda la manzana todos los años.

¿Y en cuanto a la rentabilidad de la producción?

Hemos pedido la actualización de un estudio sobre la rentabilidad de las pumaradas y otro sobre la cadena de valor desde la manzana al culín. Creemos que esa información nos ayudará a encontrar mejores soluciones.

También hay un problema de precios, que no solo no han subido, sino que en los últimos años han bajado, mientras que los suministros, la mano de obra, los combustibles y la energía no paran de subir. El precio de la sidra al consumidor sube, pero la manzana no. Sabemos que los precios los marca el mercado y que en teoría no se pueden acordar, pero el mercado no es transparente y las cosas no siempre son como deben, así que ¿qué podemos hacer los productores?

Lo primero apostar por la DOP, conseguir que se venda más sidra, hacernos promotores, influir en nuestro entorno. Si aumenta la demanda de las sidras con Denominación, los precios de la manzana DOP deberían subir, pero como la mayoría de los cosecheros tienen pequeñas explotaciones, no tienen capacidad de negociación, y el Consejo Regulador no se puede meter en eso, pero me permito recordar que existe una organización de productores, según normativa europea, que está autorizada a concentrar la oferta para regular el mercado, garantizar el cumplimiento de los acuerdos y negociar los precios para todos. Está integrada



Lo primero apostar pola DOP, conseguir que se vienda más sidre, facemos promotores, influir nel nuesu alrodiu

en la Cooperativa Campoastur.

¿Qué problemas habría que resolver en el sector elaborador?

Es el mismo caso, no es competencia del Consejo Regulador resolver esos problemas, pero algo deberíamos poder hacer, aunque de entrada se nos plantea un conflicto. A diferencia de los productores, los elaboradores hacen sidras que están acogidas a la DOP, y otras que no, que no son nuestro problema, pero el mercado de la sidra es uno solo. Por otra parte, los llagares son empresas, grandes o pequeñas, pero empresas que compiten entre sí y cada uno tiene sus intereses. Yo soy cosechero y no puedo dar lecciones a los elaboradores, que además tienen su representación en el pleno y a Víctor Ramos Noriega, como vicepresidente, que dentro de dos años será presidente. Así que no voy a dar mi opinión, pero sí lo que desde el conjunto del consejo regulador les proponemos:

Potenciar todas las sidras DOP, tanto la natural tradicional, como la natural filtrada, como la natural espumosa, primero en Asturias, y simultáneamente buscar otros mercados. Potenciar otros canales distintos al Horeca. Estudiar la incorporación de nuevos tipos de sidra amparables y cómo completar la gama de productos con otros derivados de la manzana de sidra asturiana como sidras de hielo, vinagres, destila-

dos de sidra etc. Luchar contra la idea de que todo lo que viene en una botella verde es Sidra de Asturias y el pensamiento de que todas las sidras son iguales y tienen que costar lo mismo. Los llagares deberían diferenciarse mediante calidad, variedades, forma de elaboración... de tal forma que se establezcan distintos niveles de precio para cada tipo de sidra. También intentar atraer a los jóvenes al consumo de sidra, mediante la calidad, el origen, lo natural y lo sostenible, la sidra debe de adaptarse a las tendencias del mercado.

También se deberían hacer estudios sobre los beneficios para la salud del consumo moderado de la Sidra de Asturias y darlos a conocer. Fomentar el sidraturismo como una forma más de dar a conocer lo nuestro. Seguir trabajando en la candidatura de la cultura sidrera asturiana a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco y buscar la innovación mediante la colaboración con otros organismos como la Universidad de Uviéu o el Serida.

Es pronto aún para hablar de la cosecha de este año, pero ¿se prevé que haya problemas con la cosechona, o qué medidas se están tomando para evitarla?

A mí no me gusta nada el término "cosechona", primero porque no se puede considerar excepcional algo que sucede cada dos años debido a la vejería. Segundo por se empieza a hablar de ella en enero, con los árboles sin hojas cuando aún puede haber heladas, problemas de cuajado, granizadas, sequía o plagas. Y tercero porque desmoraliza a los cosecheros que creen que no van a poder vender sus manzanas o que van a obtener un precio inferior, y ante esa perspectiva no se hacen los trabajos necesarios, lo que agrava aún más a vejería.

Como dices, aún es pronto para hablar de la cosecha,



pero ya sabemos algo, creo que no será excepcional en cuanto a cantidad para ser año impar; ha habido mal tiempo en floración que ha afectado al cuajado y varias granizadas que ha hecho bastante daño en algunas zonas. Por otra parte, estamos teniendo un verano con poco sol, lo que hace que las manzanas sean más pequeñas, y esto sí hará que la cosecha sea excepcional en cuanto a la calidad de la manzana y la sidra.

Se han hecho los tratamientos de aclareo de las fincas que están en el programa experimental de control de la vecería, aunque las ayudas han sido mucho más pequeñas con lo cual se han tratado muchas menos hectáreas. Sería importante que se recuperara la totalidad de esas ayudas.

Lo que realmente va a influir en que haya o no problemas en la próxima cosecha es la venta de sidra de este año, que parece que en conjunto va regular, y aun-

que en DOP vayamos bien, en agosto hemos batido el récord histórico de contraetiquetas en un mes, con 675.000 botellas, y varios lagares están acabando sus existencias de Sidra de Asturias DOP. Los problemas siempre repercuten, los elaboradores han pedido ayudas para la eliminación de los excedentes, que en el País Vasco se han concedido, y que en Asturias se está pensando hacerlo estudiando cada caso en particular, ya que a algunos les sobra y a otros no.

Parece que se van a levantar parte de las restricciones en hostelería, esperamos que así sea; el sector no aguanta más y no se merece ese castigo. Si esto sucede, con el consiguiente aumento del consumo de sidra y se les retiran los excedentes a los que lo necesitan, solo faltará que los lagares se animen a llenar, para que tengamos una buena cosecha en beneficio de todos.

 Testu: Estíbaliz Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez



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

Tutorial pa facer sidre pasu a pasu col gabitu de Piensos Lago



Esti añu los pumares tan apinaos y la mazana posa embaxo, esperando a que te decidas y te pongas a mayar. Si nun ties el material, nun t'esmolezas, en Piensos Lago pues mercar el perfectu kit del llagareru, lo mesmo si quies mayar un calderín que si quies enllenar un tonel

Nesti tutorial apurrimos la información básico pa facer sidre en casa. Los materiales necesarios podéis alcontralos nes tiendes de Piensos Lago o na so páxina web, ya seya pieza a pieza o encargando un kit "llagar completu" a midía de les vueses necesidaes, col que podéis ponevos direutamente a mayar.

Malque puea paecer mui evidente, vamos entamar pol principiu. Si quies sidre, lo primero ye pañar la mazana.

Pa ello vas necesitar, amás de pacencia y a poder ser colaboración, unos paxos o cestos pa dir echándola. En Piensos Lago hailos d'estremaos materiales y tamaños, dende los 26 a los 65 lilitros.

Una bones tenemos la mazana, entamamos el procesu de fabricación de sidre pasu a pasu, vais ver que ye cenciellu y enforma intuitivu.

Llavar la mazana. Nun fai falta que-yos saquemos brillu una a una, pero la mazana tien que tar llimpio, ensin restos de tierra nin fueya y palos mecío.



Agora toca mayar. Por mui guapo que fore mayar en duernu y canciar al son de los mayos, comu se facía anantia, reconozámoslo, cansa.

Menos mal qu'agora tenemos mayadores pa facilitar esi



trabayu, val con echar la mazana y dar vueltas pa tener la magaya. Si te va lo cómodo, fasta pues mercar una a motor pa que te quite trabayu.

Según vamos mayando la manzana, vamos depositando la magaya na prensa; al pocu vas ver qu'entama a pingar la sidre'l duernu peles fiendes del llagar.

Malque nun ye imprescindible, ye recomendable dexar macerar la magaya enantes d'apiertala, p'afalar l'aición del dieldu y facilitar la posterior clarificación y arumes de la futura sidre.

En casu de llagares caseros, el tiempu aveza ser les 24 hores, periodu qu'hai qu'acurtiar en condiciones alverses, comu altes temperatures (perriba los 15/20 graos). En Pienso Lago podemos alcontrar llagares

pende los 20 y los 60 cm de diámetru, perafayaizos pa principiantes y piqueños mayaes.

Prensa: equí entama lo más prestoso. Cola magaya nel llagar, entamamos apiertar.

Hai que facelo con calma, ensin apuralo, o corremos el riesgu de que la sidre xuba perriba les tapes, propiciando futuros defeutos na mesma.

Cuando yña ta prensa y nun sal cuasique sidre, desmontaremos la parte d'enriba la prensa y procedemos a "cortar", ello ye, remover la magaya, facilitando la so osixenación y les necesaries reacciones químiques.

Una bones cortao, montamos otra vuelta'l llagar y apiertamos otra vegada. Repetiremos el procesu fasta que nun salga más sidre.

Si lo que queremos ye sidre'l duernu, el procesu fina equí. Podemos consumilo darréu o almacenalo pal so consumu en depósitos inosidables. En Pienso Lago alcontrámoslos de 30 a 150 lilitros.

En casu de querer fermentalo pa tener sidre propiamente dicho, toca treslladalo a la pipa o tonel. Como asumimos que nun falamos de cantidaes industriales de sidre, proponémosvos un tonel de maera de castañal, disponible pendente los 16 y los 250 lilitros. En Pienso Lago tienen tamién depósitos d'inossidable y pipes de polietilenu, de fasta 500 lilitros.

Fasta equí, el primer tutorial sidreru de Pienso Lago. En futuros números veremos cómo llantar y curiar una pumarada, cómo y cuándo corchar y otros encamientos sidreru.

piensos LAGO

Aprovecha un 5% de descuento pa llectores de LA SIDRA incluyendo'l códigu "REVISTA" na to próxima compra online.

Polígono Industrial de Granda nave 4
33199 SIERO - Asturias

La sidra siempre encaxa



Cartonaxes Vir cuenta con una bona bayura de modelos pa tresportar la sidre.

Renovase o morrer. Nel siempre cambiante universu sidreru les formes de consumu cambien y Cartonaxes Vir adáutase de continuo a les necesidaes del consumidor.

El continente condiciona'l conteníu. La manera de tresportar una bébora condiciona la manera de consumila, compartila y enseñala. Nel casu de la sidra asturiana, seique'l cambiu más importante de los últimos siglos foi el que la llevó de la pipa a la botella. Cola industrialización llegó l'envase de vidriu y ello permitió delles coses. De mano, tresportala más fácil de los llagares a les tabiernes; llevala a les ciudades: permitir a les clases trabayadores acceder a ello ensin tener que se desplazar a les quintanes d'alreor. Y con ello tuvieron que s'inventar maneres nueves de presentalo. Pa sustituir la presión que-y proporcionaba'l tonel, tuvo que se llegar al escanciáu. Echar la sidra dende lo alto yera una manera práctica y elegante, de proporciona-y esi aire que primero-y venía cola espicha. Y a la dificultá de tener que descorchar botelles en cuenta abrir la llave de la pipa, aportó la solución del chigre: un inventu mui marineru de da-y salida al consumu.

Toes eses botelles, enllenes primero y vacíes depués, teníen tamién que se tresportar. Y entós nacieron les caxes. Primero de madera, detrás de plásticu y anguañu de cartón. Caxes que tamién se convirtieron nuna unidá de midida (ya nun se vendía por toneles, pipes o bocois) y tamién nun elementu cuasi decorativu que sigue identificando a les nuestres sidrerías. Esi foi'l cambiu seique más importante na manera de carretar la sidra.

Pero la cosa nun quedó ehí. A últimos del sieglu pasáu, y primeros d'esti, aportaron a la nuestra bébora más tradicional dos tresformaciones mui importantes qu'apurrieron maneres nueves de consumir, producir y enseñar la nuestra sidra. Falamos del turismo y de la venta nos supermercaos.

Vender sidra a los forasteros como recuerdu típicu supunxo una novedá y, como nun podía ser d'otra manera, aportó cambios remarcables. De mano, na manera d'envasalo y presentalo. Pal forasteru, la caja de

doce botelles como unidá de venta nun yera práctico. Y l'ausencia de distribución qu'implicaba'l tener que dir compralo directamente nun llagar col compromisu de tornar los cascos, tampoco valía. Col aquello d'acercar la sidra a esti nuevu tipu de consumidor y facilitá-y les coses, hubo qu'inventar dalgo novedoso: l'estuche de dos -o tres- botelles y un vasu. A un preciu amañosu. Y col envase non retornable.

Lo bueno ye que, a falta d'otra información na botella (falamos de cuando tovía nun había etiquetes y los datos veníen namás nel corchu) valía aprovechar la superficie del embalaxe pa facer promoción. Eso resultó una verdadera oportunidá y pa ello, el cartón enseñose como una solución perfecta. Yera la cuenta por tres razones. Una, porque -tal como nos dicen en Cartonajes VIR, especialistas nel sector- nun encarecía por demás el productu; cosa que, nel casu la sidra yera importante. Dos, porque, mesmo pa les botelles como pal vasu, protexíalos y agrupabalos y, en usándose, permitía'l so recicláu ensin problema. Y tres porque ufiertaba al productor o comerciante una superficie perfectamente imprimible cola qu'enseñar y promocionar el so nome, la marca y les bondaes propagandístiques de la firma. Tres razones de pesu que podríamos resumir, en palabres castellanés, col aquello del: "bueno, bonito y barato".

La verdá ye que, nin la madera, nin el plásticu, nin otros sustitutivos permitíen esta versatilidá. Y eso permitió-y al cartón introducirse dafechu nesti universu. Y aporta-y nueves propuestes; sobre manera nel diseñu.

Efectivamente -sigue diciéndonos Sofía Duque de Estrada, diseñadora de productu de VIR- los estuches de cartón pa sidra incorporaron novedaes nel desarrollu mesmo gráficu qu'estructural: caxes con asa incorporao, estuches col asa metíu p'adientru pa ser apilalos, ventanes que permitíen ver l'interior, diseños que remitíen a elementos del nuestro patrimoniu... too eso nel planu



estructural. Y na parte estrictamente gráfica, ye fácil ver una evolución ente los primeros dibuxos, más arreyaos a la iconografía, vamos dicir, rexonalista y costumista; y les incorporaciones más celtistes, atlántiques o abstractes, etc. La necesidá de diferenciase con marca propia y, al tiempu, reconocese nel xenéricu de sidra asturiana permite, igual que coles etiquetes, ver cómo y cuánto foi a evolucionar esti sector nes últimes décadas.

Otru tanto pasó cola venta en supermercaos y grandes superficies. Ehí, en principiu, el comprador ye de casa, conoz el productu y va destinalu al consumu propiu. Y polo tanto, les necesidaes son tamién específiques. La marca sigue teniendo un gran valir y la versatilidá a la d'imprimise y colocar los mensaxes que permite'l cartón vuelve posicionalu como'l referente principal. La so reciclabilidad -importantísima pensando nesti consumu familiar- ye otru factor añadiu.

A lo último, lo que vemos ye que, nel casu la sidra, lo único permantente ye'l cambiu. Tresformense -seique de manera mui suave- les maneres de producir, vender y consumir dientru la sociedá y eso ye imparabile. Inda más, los años vinientes van ver nueves tresformaciones, propies y ayenes, na nuestra bébora más emblemática. Y, en toes eses circunstancies, más que resistise, la sidra va enseñar -como siempre lo fexo- una capacidá d'adaptación permanente.

De xuru va saber encaxar los cambios: va llevar al restu d'industries auxiliares a acompañalos nestos nuevos retos; y va permitinos a tol mundu seguir disfrutando d'ella de la meyor manera posible.

El modelu Duernu ye l'embalaxe perfectu pa facer de la sidre un regal: dos botelles ya un vasu cómodos de tresportar.

cartonvir

Vender sidra nunca foi tan fácil...

Tenemos la primer caja con manos llibres

!Faite con ella estándar o personalizada cola to marca!



Mayu®

+ INFO: 679 289 673

www.cartonajesvir.com





¿Bebidas o sidra sin alcohol?

Manuel Gutiérrez Busto

Hemos visto aparecer en el mercado últimamente varias marcas de sidra desalcoholizada (aunque legalmente no se le puede llamar sidra) lo mismo que el vino u otras bebidas, refiriéndose en las etiquetas a estas bebidas de otra forma o por el nombre de la empresa que las comercializa, o poniendo explícitamente sin alcohol. Hay que partir de que lo primero es hacer sidra, fermentar el mosto y cuando tengamos el producto base, la sidra, eliminar el alcohol.

Los procesos de desalcoholización son complejos, pudiendo realizarse mediante ósmosis inversa, evaporación al vacío, destilación en frío, diálisis por membrana, destilación en columna; pero estos procesos físico-químicos son caros, por lo que no todos disponen del preciado elemento o máquina para desalcoholizar, siendo preciso encargar el mencionado proceso a un mayorista o experto en desalcoholización. Al final nos entregan un producto desnaturalizado y nosotros en nuestro llagar podemos corregir, afinar y finalizar el producto que marcará la distinción sobre otras marcas, bodegas o llagares, siendo habitual que un desalcoholizador trabaje para varias bodegas o llagareros.

Existe una legislación a nivel europeo sobre este tratamiento y sobre todo el de los residuos alcohólicos que, o bien se destruyen, o bien pueden reutilizarse para otros menesteres. Es de sobra sabido el interés de la Hacienda pública en cargar al máximo los impuestos alcohólicos desde que existe la humanidad, así tenemos que los primeros documentos sobre la fabricación, tanto de la sidra como de otras bebidas, la conocíamos por los impuestos que se debían pagar. En la construcción de las pirámides los egipcios tenían

su ración de cerveza, en la Iglesia Católica el vino por arte de magia en la transustanciación “dicen” que se convierte en sangre, a los piratas y bucaneros se les repartía su ración de ron, etc.

Las bebidas desalcoholizadas o de baja graduación (0,5% de alcohol) están en auge por un mercado que demanda estos productos, que van desde la cerveza, que está muy lograda, con algunas en el 0,0%, pasando por el vino, espumosos, y últimamente he visto una botella de una marca de ginebra muy conocida que ha sacado al mercado ginebra sin alcohol. La enfermedad, la vejez, algunas medicaciones incompatibles con el alcohol, son una buena opción para tomar bebidas sin alcohol y poder seguir alternando o con nuestro habitual ritmo de vida. Aquello que empezó siendo una alternativa cuando se impuso el carnet de conducir por puntos y las consiguientes pruebas de alcoholemia y las consabidas multas, fue el detonante que echó a andar las bebidas sin alcohol.

Volviendo a ceñirnos a la sidra, cada día son más los llagares que están sacando al mercado (por llamarlo de alguna manera y no llevar a equívocos) la sidra sin alcohol, que desde que salió la primera hace ya años, Isidra, ha ido perfeccionando su método y cada vez haciendo una bebida con más similitud a la sidra natural. Así como en la cerveza el producto final está muy conseguido, en la sidra creo que todavía nos falta tiempo para alcanzar ese nivel. Esto no quita que podamos aprovechar las circunstancias antes descritas para poder tomar sidra sin alcohol. Sin más, bienvenido sea todo producto derivado de nuestra bebida; será bueno para el sector, no solo el sidrero sino al agroalimentario, y alternativa para el consumidor.

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

SIDRA NATURAL CABAÑÓN

Llugar Sidrería El Cabañón

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

ARMONIZAJES CON SIDRA

Conservas, de toda la vida

Son el aperitivo ideal para empezar una comida, mejillones, sardinas o bonito son una opción sencilla y muy sabrosa de disfrutar de nuestra gastronomía, pues Asturias cuenta con una extensa trayectoria de conserveras donde la calidad siempre ha primado sobre la cantidad; aparte, en los últimos años estas empresas se han especializado también en la preparación de platos precocinados que, todo hay que decirlo, sorprenden de muy grata manera

Esa una de las formas de preparación más populares y asequibles; y en Asturias cuenta con una extensa trayectoria. Las conserveras asturianas siempre se han distinguido por utilizar materias primas excepcionales gracias al Cantábrico; y en los últimos años su producción se ha visto orientada hacia una elaboración más artesana y de gran calidad. Además, las conservas hacen un gran tándem con nuestra sidra tradicional. Por ejemplo, la bebida asturiana combina muy bien con los escabeches debido a que comparten sabores ácidos. Por otro lado, en las preparaciones donde predomina el aceite, los culinarios aportan frescor y limpian la boca después de cada bocado, cualidad que se incrementa gracias a la astringencia propia

de nuestro producto estrella. Y si bien cuando hablamos de conservas, quizás, las principales imágenes que nos vienen a la cabeza son las de bonito, mejillones o sardinas... también hemos querido incluir en este reportaje platos precocinados. Tenemos que decir que estos sorprenden de muy grata manera, pareciendo casi imposible que una lata

o frasco pueda guardar tan bien el sabor de un plato tradicional. De manera que en las próximas páginas presentamos algunas propuestas de conservas y platos precocinados con diferentes sidras asturianas adscritas a la Denominación de Origen Protegida, por lo que todos estos productos están elaborados en Asturias.



Sidras utilizadas en esta sección

Llosa Serantes, del Ilagar Piñera en Xixón
Prado y Pedregal, del Ilagar La Morena en Siero
JR DOP, del Ilagar Sidra JR en Xixón
Zythos, del Ilagar Herminio, en Culloto
Ramos del Valle, del Ilagar Sidra Fran en Siero
La Llarada, del Ilagar La Llarada en Tinéu
Polían DOP, marca que se puede encontrar en los supermercados Mercadona de Asturias.
Llaneza, de Sidra Fonciello, en Siero

Conservas

Paté de morcilla Arbeyal
Pastel de cabracho Eutimio.
Sardinas a la brasa en escabeche Güeyu Mar.
Cebollas rellenas de bonito Remo.
Rollo de bonito a la sidra Agromar.
Pimientos del piquillo rellenos de oricios Laurel.
Atún claro en aceite de oliva Costera.
Mejillones en escabeche El Viejo Pescador



Testu: Estibaliz Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Llosa Serantes | Es una de las marcas adscritas a la Denominación de Origen Protegida que elabora el llagar Piñera de Xixón. A la vista, esta sidra se presenta de un color amarillo dorado con tonos verdosos. Su presencia en el vaso es bastante buena mostrando buen espalme, pegue fino y persistente. En nariz se perciben aromas frescos a manzana y florales. En boca se muestra equilibrada entre afrutados y ácidos al comenzar a beber, apreciándose el secante al pasar el trago. La fundación de este llagar se remonta a principios del siglo pasado y actualmente es la tercera y la cuarta generación quienes siguen con la tradición de elaborar de sidra.

Prado y Pedregal | Proviene del Llagar La Morena en Alto de Viella, Siero. “Esta sidra se elabora con variedades de manzana recogidas en el Reglamento del Consejo Regulador de la DOP. Esto confiere al proceso de elaboración un control, registro y auditoría que certifican que la sidra cumple con unas determinadas cualidades organolépticas” explican en su página web y señalan que este producto posee un correcto espalme, un buen aguante y un intenso sabor con notas afrutadas. Además hay que destacar que este llagar es uno de los más antiguos del país pues ya elaboraba sidra desde mediados de siglo XIX.



Paté de Morcilla Arbeyal

| Vamos a empezar con unos canapés con profundo sabor a tradición. Este primero, en concreto, nos traslada al campo pues se trata de un paté de morcilla. Es un producto ideal tanto para disfrutar sencillamente untado en pan o mini tostas; o también para utilizarlo como ingrediente en diferentes recetas. El paté está elaborado de forma totalmente artesanal, con auténtica morcilla asturiana, y también con otros elementos como la mantequilla, que le aporta una agradable untuosidad. Y hay que decir que esta propuesta combina muy bien con la sidra natural, pues esta, aparte de que limpia la boca después de cada bocado, aporta un toque refrescante.

Pastel de cabracho

(tiñoso) Eutimio | ¡No podemos omitir el pastel de cabracho! Uno de los aperitivos más demandados en Asturias y que también se puede conseguir en conserva. Esta es excelente en Eutimio, con un sabor totalmente tradicional. Es lógico, ya que el Restaurante Eutimio es un símbolo en la gastronomía del país, y esa experiencia la ha sabido trasladar a sus conservas, platos cocinados y patés. En su página web explican con precisión cada uno de estos productos, que, aseguran. “están elaborados a partir de la mejor materia prima asturiana”. Este restaurante ha logrado diversificarse pero siempre teniendo como sus pilares: “tradición, trabajo, honradez y calidad”.







Sidra JR DOP | Este llagar comenzó con su producción en Xixón alrededor de 1910 y ha evolucionado con el paso de los años mejorando sus instalaciones, pero sin descuidar la elaboración tradicional de su sidra. JR DOP, que se distingue por su etiqueta negra. Presenta a la vista un color dorado intenso con ligeras notas verdes, según indican en su sitio online. También explican que tiene un espalme perfecto, gran aguante, y pegue fino y uniforme. En cuanto a su aroma este es “fresco, limpio, intenso y penetrante”, invitando a beber. La entrada en boca es muy equilibrada conjugando muy bien los ácidos y los amargos para dejar un ligero secante.

Zyθος | Sidra del llagar Herminio ubicado en Cualloto, que inició su andadura en 1943. A la vista Zyθος se muestra con una capa dorada profunda con irisaciones verdosas, matices brillantes y su característica aguja natural, explican en su sitio de internet. En cuanto a lo que podemos percibir de manera olfativa, las cualidades de Zyθος se presentan como: “aromas primarios intensos propios de las variedades de las que procede, destacando sus frescos acentos frutales”. En boca es equilibrada con franqueza y también se distingue su singular secante o astringencia final.

Pimientos del piquillo rellenos de oricios

Laurel | Empresa ubicada en Avilés, zona de importante tradición pesquera. “Bajo la marca Laurel se conjugan antiguas recetas con nuevas y exclusivas creaciones. 20 años de vida atendiendo a los paladares más exigentes avalan nuestra trayectoria” explican en su web. Excluyen cualquier tipo de aditivo o componente no natural, característica que refrenda su sello de calidad y garantía por una “alimentación sana”. Este suculento plato se acompaña por huevas de erizos del Mar Cantábrico, preparado por manos expertas. Los pimientos se pueden poner en platos planos y calentar en microondas unos segundos, o poner la lata al baño maría un minuto y presentar en una fuente plana.

Rollo de bonito a la sidra Agromar

| La historia de esta empresa xixonesa se remonta al año de 1948. A sus décadas de experiencia hay que sumar que recientemente ha renovado sus instalaciones para seguir ofreciendo, como indican en su sitio online, “la mejor calidad en productos de conserva y precocinados”. Este plato está elaborado –aparte del bonito y la sidra como ingredientes principales– con tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimiento, perejil y sal. Hay que destacar que podemos corroborar que el resultado es excelente, pues esta revista tuvo oportunidad de probar varios de sus productos en una degustación con motivo de la citada renovación de sus instalaciones.





Ramos del Valle | El llagar de Sidra Fran, en Llugones, Siero, trabaja con pumaradas propias, asegurando así la calidad de sus productos desde la base. “En ellas se cultivan manzanos de distintas variedades, todas ellas acogidas la Denominación de Origen Protegida, lo cual asegura que el cultivo de dichas manzanas, desde su plantación hasta su recogida, se ha realizado completamente en Asturias” indican en su página web. Hay que destacar que Ramos del Valle en este 2021 resultó la ganadora del Festival de la Sidra de Nava. Además esta bodega también cuenta con una larga trayectoria, pues se fundó en 1918.

La Llarada DOP | Sidra que proviene de un llagar de Tinéu y que, como está adscrita a la DOP Sidra de Asturias, solo está elaborada con las manzanas que ampara al Consejo Regulador. Organolépticamente, esta sidra presenta tonos amarillos dorados, un correcto espalme y aguante. En nariz, se perciben aromas francos a manzana, también limpios. Su sabor es refrescante, con notas afrutadas pero también ácidas, e igualmente presenta algunos amargos en la parte interna del paladar, lo que le aporta astringencia. Se recomienda servir alrededor de los diez grados. Se trata de una de las empresas más recientes del sector, ya que comenzó su andadura en el año de 1997.



Sardinas a la brasa en escabeche Güeyu Mar | El chef Abel Álvarez, desde su restaurante Güeyumar en Playa de Vega (Ribeseya), persigue con este proyecto “reinventar el mundo conservero y cambiar la percepción de ‘comer en lata’”. Para ello, explica en su web, brasea los mejores productos del mar en su parrilla y posteriormente los enlata. La conserva de la imagen se prepara con sardinas grandes de Asturias o de Rías Baixas según la temporada, y están asadas con “madera de encina y enlatadas en escabeche, con aceite de oliva virgen extra arbequina de Castillo de Canena, vinagre de manzana y aromáticos”.

Cebollas rellenas de bonito Remo | Bonito y cebolla preparados también con zanahoria, guisantes, tomate, aceite de oliva, vino blanco, especias y sal. Esta empresa nació en el año de 1964 en Candás, localidad marinera donde las haya y con una importante tradición conservera. Entre sus principales valores se encuentra el mantener el sabor tradicional en donde la “calidad del producto sea la protagonista”, pero aprovechando los avances tecnológicos en su elaboración. En el caso de este plato precocinado consiguen la excelencia con una receta que ya es tradición en Asturias.







Polían DOP | Se trata de una marca de sidra que podemos encontrar en el Mercadona. Es importante destacar la presencia de marcas protegidas como esta dentro de las grandes superficies, pues es una forma de impulsar y generalizar su consumo. Recientemente este supermercado se ha consolidado además como la primera empresa del sector de la distribución generalista en el territorio español y la segunda con mejor reputación en el mismo. Esto, según el Monitor Español de Reputación Corporativa. Esta sidra posee un tono amarillo claro, aromas frescos y limpios, y un sabor equilibrado entre ácidos, afrutados y amargos.



Llaneza | Es la DOP de Sidra Fonciello, en Siero. En su web indican que empezaron con su producción en el 2009 y que se caracteriza por ser de gran calidad, de origen absolutamente asturiano, y elaborada con variedades de manzana autóctonas. “Al probar esta sidra notará un sabor único e inigualable, ya que buscamos siempre el equilibrio entre las variedades ácidas, amargas y dulces” aseguran. A la vista se presenta con un color amarillo pajizo, de correcto empalme y ponderable aguante. En nariz, aromas francos de mediana intensidad, de gran limpieza que recuerdan a manzana. En cuanto al gusto, “sabor intenso y refrescante, sobre un buen soporte ácido con irrelevantes tonos amargos e insinuante astringencia”.



Atún claro en aceite de oliva Costera | Empresa fundada en 1926 en Xixón y que durante toda su trayectoria ha sabido unir tradición y tecnología. Para la elaboración de esta conserva se realiza un control organoléptico del pescado recibido directamente desde la lonja, se descabeza, eviscera, lava y se prepara para su cocción; después se pela a mano, se separan lomos y ventrescas que se someten a una suave esterilización, esta se realiza durante más tiempo para garantizar su sabor y jugosidad.

Mejillones en escabeche El Viejo Pescador |

Estas conservas artesanas de Tapia son toda una delicatessen que se elaboran con materias primas seleccionadas y que se preparan con exquisito cuidado. En concreto, estos mejillones son de muy buen tamaño, y a pesar de estar preparados en escabeche, este es suave respetando el propio sabor del molusco.

Toma otu culín



ECHANDO UN CULÍN NA TERRAZA

Cuando entá nun había problema pa echar la sidre na cai y los taponinos pa echar la sidre sentáu nun yeren más qu'una velea, asina ye comu s'echaba la sidre na terraza de la ya presllada **Sidrería Bar Transporte**, en Nava.



LOS ECHAORES MÁS KITSCH

Toneles, horros, "madreñes", botelles, llagares, cruces de la victoria y cómu non, La Santina, toos presentes nos echaores artesanales más peculiares. Na **Sidrería Mirasol**, en Xixón.

SIDRA LA LLARADA DOP

Fecho en Tinéu, un conceyu donde llegó a haber tantos llagares como en Villaviciosa. A la vista, presenta un color doráu rellumante con seles notes averdosaes. Escelente vasu, con bon espalme y aguante, pegue fino, Arume llimpio y fragante, afrutao, en boca bon equilibriu ente ácidos y amargos, retrogustu secante.



MUI FANS DE TRABANCO

Ta bien nidio cuala ye la sidre favorito na **Sidrería El Moreno**, en La Felguera.

Decoración consistente n'esposición de botelles del **Llugar Trabanco** nes sos estremaes variedaes: Trabanco Selección, Trabanco Natural y Sidra Sobre la Madre.



UNA CAXA SIDRE NA PAREDE

Esautamente doce, ello ye, una caxa sidre, son les botelles que formen esti prestosu requexu na **Sidrería Parrilla Muñó**, en Xixón



HORA DE TOMAR SIDRE

Esti reló fechu con una botella sidre marca perfectamente cuáles son les meyores hores pa tomar sidre, ello ye, toes.



PIPA RÓTULU

¿Qué meyor llugar pa poner el nome d'un chigre qu'una pipa sidre? Eso debieron pensar na **Sidrería El Requexu**, en Xixón.

Ca vegada meyora calidá en toles tribes de sidre



N'Asturies hai una gran calidá en toles tribes de sidres y aguardientes que se tan faciendo.

Seya una sidre tradicional o seya una sidre más moderna l'oxetivu caberu pal llabrador, el llagareru, el chigreru y el veceru sedrá la calidá. Daqué que descubrimos al traviés de custiones como l'aspeutu visual, l'arume y el taste, anque tamién hai otres como les informaciones que mos ufren los sellos de los consejos reguladores de la denominación d'orixe y de l'agricultura ecolóxico, gracias a los que tenemos conocencia d'au bien la mazana y el tratu que se-y diere a la fruta y a la sidre



La sidre con denominación d'orixe danos garantía sobre l'orixe y les races de mazana emplegaes.



Les marques con estremaes tribes de sidre y formatos de botelles puen averase a munchos más mercaos enantes llendaos.

Hai unos meses los medios de comunicación de les Islles Canaries nun dexaben de falar de les sos sidres y de la gran calidá que tienen, que les fixere algamar dellos premios nel caberu SISGA y les punxeren al mesmu altor de les meyores del mundu, xunto coles asturianas, alemanes y franceses, daqué que nun dexare de sosprender a tol so país pol pocu tiempu que les lleven faciendo.

Cola nuea edición del SISGA equí, ye un bon momentu pa falar de la calidá y de lo que ta venceyao a ella porque l'oxetivu d'estes ferias internacionales ta na calidá, que nel casu del SISGA los que deciden sobre ella son los miembros d'un xuráu mistu nel qu'aconceyen los

propios llagareros xunto con prebaores profesionales y que tamién ufre ente los sos premios los empobinaos a l'anovación y la orixinalidá.

Yá faláremos n'otros artículos equí espublizaos de les carauterístiques que mos definen la calidá: l'aspeutu visual, l'arume y el taste. Y, con elles, la llimpieza de la bébora, el color, la capa d'espluma, les burbuyes, les llárimes nes paredes del vasu, la franqueza del arume, les notes a flores, fruta o herba, los tastes ácidu, dulce o amargu y la so duración na boca, el retrogustu, etc, asina como la so xunió y la complexidá que podamos alcontrar.

Y eses carauterístiques que siempres son les que va-

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma



Anguañu'l calter ecolóxicu da-y entá más valor a la sidre.

mos tener que buscar y atopar, pa poder da-y a la bébora'l so verdaderu valir, vamos tener que ser quien a interpretales según seya la bébora que vaigamos a tastiar, porque cada triba de sidre, d'auguardiente o de llicor tien les sos propies carauterístiques que faen d'ella lo que ye. De tala mena que, mentanto nuna triba de sidre o llicor el sabor afrutao sedría la so identidá, nel casu d'otra pue que seya un defeutu que mos faiga pensar que nun ta bien rematada.

Una estremancia perimportante tenémosla ente les sidres tradicionales y les sidres modernes. Per toa Europa les sidres de tradición antigua siempre son turbies frente a les más modernes que siempre tan bien calistraes. Lo que mos lleva a tener que deprender a estremar los conceutos de llimpieza, turbieza y suciedá, pos nun ye lo mesmo una sidre turbia qu'otra que tea puerca, porque nun podemos confundir la turbieza de la sidre colos restos que-y puean haber quedao pola falta d'hixene demientres la so elaboración.

Esto llévanos a entruganos si les sidres tradicionales tienen los mesmos niveles de calidá que les más modernas o qu'otros bébores, y camentamos ya retrucamos que sí, y ensin dubia dala. Solo que pa falar de la calidá de les sidres tradicionales hai que tener nidio que non toes elles son asemeyaes, de tala mena qu'ente les sidres non calistraes les ingleses o les alemanes puen sirvise y bebese nun vasu o nuna xarra, mentanto que les d'Asturies o Euskadi tienen les sos propies desixencies de serviciu ya consumu y tamién na so tastia.



Los auguardientes siempre tan ente les bébores de meyor calidá.

Asina ye que les nuses sidres tradicionales cunten nos sos concursos con xuraos d'una gran profesionalidá que nun ye fácil atopar ente los xueces y llagaderos d'otros fasteres, que nun tienen tanta conocencia nin tan avezaos como nós a estes carauterístiques tan estremaes a les d'otros países d'Europa y de bébores como'l vinu o la cerveza.

Arriendes tolo anterior, hai tamién delles custiones enforma importantes no que cinca a la calidá na industria agroalimentaria tales como l'orixe, les races de mazana o de pera, el tarrén ya'l procuru del llagrador nel llabor de les sos pumaraes y del llagareru na xera del llagar; daqué no que tien muncho que ver la esistencia de los consejos reguladores de les denominaciones d'orixe y de l'agricultura ecolóxicu.

Tocántenes al fechu de qu'una sidre tea incluyía nel rexistru de la denominación d'orixe, eso ye lo que-y da al veceru la garantía de que la mazana cola que se fizo esa sidre ye fruta collechada en pumaraes controlaes pola D.O.P. Pa dicilo d'otra mena, eso ye qu'esa sidre ta fecha de magar la mazana del país, solo con races reconocies, que la collecha tevo controlada por personal de la D.O.P, qu'esa sidre nun tien denguna otra bébora amestada a ella y que-y da cumplimentu a les normes afitaes pa la so elaboración.

Y no que cinca a la reconocencia de la producción ecolóxicu lo que mos diz el so correspuendiente sellu ye qu'esa sidre que'l veceru tien delante de so vien de mazanes collechaes d'un campu tratáu d'una mena



Anguaño per Europa les sidres envíaes en carbayu tan ente les de meyor calidá.



Los llicores de sidre asturianos tienen la mesma calidá que los europeos.

natural, con unos curiaos de la pumarada ensin productos químicos perxudiciales pa la natura, col procuru d'un llabrador respetuosu col caltenimientu del mediu ambiente y el llabor del llagareru ensin alterar les condiciones ecolóxicques del productu natural que se-y apurrió al llagar.

¿El rexistru de los llabradors y llagareros nestos con-

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

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



Per toa Europa alcuéntrense sidres, llicores y auguardientes de toles tribes y en tolos formatos.

seyos reguladores de la denominación d'orixe y de l'agricultura ecolóxico pudiera facer que la sidre de la so producción fore más caro? Quiciabes un poco, mas-que non muncho. La estremancia de precios ente estes sidres y les otre nun ye mui grande, polo que nun ye denguna torga pa los veceros prestosos d'esfrutar d'una sidre na que se-yos da información sobro l'orixe y el cultivu de la mazana ya los curiaos nel llagar demientres la ellaboración de la sidre.

Y rematamos l'artículu coles llinies que siempre mos presta dedicá-y a la importancia que'l diseñu tien no tocante a la bona imaxe de los productos de calidá, al-

cordies siempre colo que'l veceru ta viendo que quier mercar, porque un diseñu de gama alta nuna bébora non tan bona va facer qu'esi veceru siéntase engañáu y, tolo contrario, un bon productu con un diseñu probe fairá que'l veceru nun lu llegue a mercar. Inda más importante nos mercaos de los grandes vinos, coñás, wiskis y sidres internacionales, nos que'l diseñu de les botelles y les etiquetes tien la consideranza d'una perimportante inversión pa la imaxe de marca de la empresa.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria Tablado

**MARISQUERIA
PONIENTE**

Porque tú sabes lo que quieres

Avda. Juan Carlos I, 13 GIJÓN Tfno.: 985 32 23 49



ENCAM

R E C O M E N

Paella Ciega al llau la mar na Sidrería El Tarteru

¿Vosotros sabéis lo que ye una “paella ciega”? porque yo teo de reconocer que fasta hai bien pocu nun sintiera denyuri esa espresión.

Non, nun quier dicir que vaigas ponete ciegü a paella, seique nel casu de la xenerosa paella que mos sirvieron na **Sidrería El Tarteru** esa definición sedría tamién afayaíza.

Una paella ciega ye aquella que nun tien tropiezos: nin cáscares, nin güesos, nin espines, nin dengún estorbu que distraiga'l comensal de saborguiar al másimu los sos ingredientes.

Ta nidio qu'eso conlleva una emportante llabor estra pal equipu cocina, pero la verdá ye que dende'l puntu vista del que la esfruta, l'esfuerciu paga dafechu la pena.

Nesta ocasión la única distraición positiva pal tastu foi la sidre del **Llagar Castañón** cola qu'acompañamos esta delicia, cien por cien d'encamentar.



SIDRERÍA EL TARTERU - MARQUESES D'ARGÜELLES, RIBESEYA

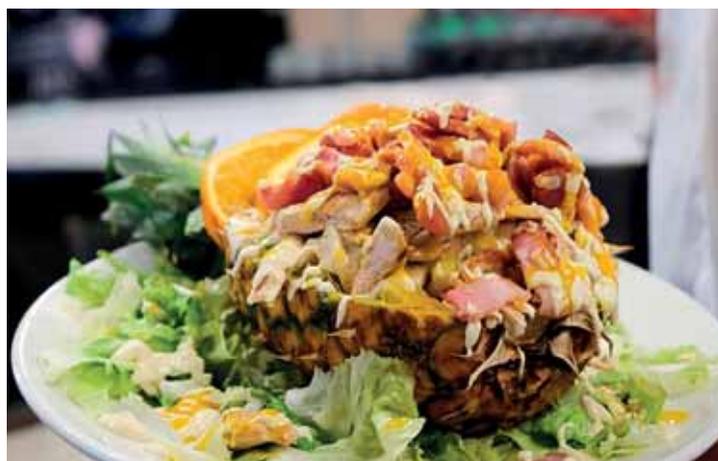
T. 644 30 34 96

Fresco y esótico na Sidrería El Sobiñagu

La dificultá na **Sidrería El Sobiñagu** estriba principalmente n'escoyer; pero si lo que te peta prebar ye daqué esótico, pocu avezao y braniego, nun lo duldes: la ensalada de piña y pitu ye definitivamente lo qu'andes buscando.

Perafayaíza pa compartir y acompañar, por exemplu, con una brocheta de presa ibérica con mazana y salsia soya o un bacalláu al caricós con quesu Vidiagu... pente un montón d'otres opciones igualmente petecibles.

Si tas a la gueta de daqué más clásicu, tampoco nun vas tener problema, pero encamentámoste ser valiente y prebar ún d'estos platos pocu avezaos... paga la pena.



SIDRERÍA EL SOBIÑAGU - LEONCIO SUÁREZ 60, XIXÓN

T. 984 29 80 63

IENTOS

D A C I O N E S

La Ballera: Menú tradicional nun chigre d'estilu puru

Entrar na **Sidrería La Ballera** treslládanos a un marcu atemporal onde la espresión "un chigre de tola vida" garra tol so significáu, coles sos baldoses -impolutes- estilu años 60, l'arume a sidre y xinta casero y les voces gayasperes de los veceros.

Dende la barra na que descansan caxes de sidre de les d'anantes, Guti apúrremos unos culinos de Sidra Trabanco Etiqueta Negra demientres vamos garrando nota del menú del díi.



El menú tamién ye un clásicu: menestra, bacallaes frites con pataques y tarta de quesu.

Por supuestu, too ello casero y abondoso.

Agradezse que dexen la escudiella na mesa pa que te sirvas lo que quieras, un vezu prestosu pero mal entendíu polos foriatos -que quien llevar "lo que sobra pa casa"- y que, poro, ta perdiéndose en delles sidrerías.



SIDRERÍA LA BALLERA - XRAL CAMPOMANES 5 - VILLAVICIOSA

T. 985 89 00 09

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

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

SOLIDARIDÁ

El Padre Ángel “Embaxaor de la Sidre” de la Fundación Sandra Ibarra

VII CENA TEATRO SOLIDARIO FRENTE AL CÁNCER

Organizado por: Fundación Sandra Ibarra, Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias, la Mesa de la Sidra y Ayto Villaviciosa.

EN EL QUE SE PODRÁ VER LA OBRA SIDRA EN VENA, EMBAJADORA DE LA CULTURA SIDRE

Domingo 19 SEPTIEMBRE 19:00 H CASTAÑÓN

SIDRA EN VENA

En collaboración col Conseyu Regulador de la Denominación d’Orixe Sidre d’Asturies, va otorgar esta distinción al sacerdote y filántropu asturianu cola sida de la próxima VII Cena Teatru Solidaria

El prósimu domingu 19 de setiembre, la Fundación Sandra Ibarra y el Conseyu Regulador de la Denominación d’Orixe Sidre d’Asturies van ccelebrar la tradicional cena solidaria nel Llagar Castañón, asitiáu na llocalidá de Villaviciosa, a les 19:00 hores. Un añu más, dambes entidaes entamen esti eventu que suponen un homenaxe al espíritu d’Asturies nel que, al traviés de los sos raigaños y tradiciones, ponense n’alza la solidaridá de les sos xentes.

La VII Cena Teatru Solidaria tien como oxetivu esfrutar de la sidre, y faelo amás por una causa solidaria: amestar esfuercios frente al cáncanu, yá qu’una parte de la recaldación va dir destinada íntegramente a financiar la Escuela de Vida de la Fundación Sandra Ibarra, la primer escuela de pacientes y supervivientes de cáncanu, que’l so principal oxetivu ye ameyorar la calidá de vida d’estes presones. Les entraes solidaries, con un preciu de 50 euros, yá tán a la vienta na see del Conseyu y en: <https://entradium.com/ye/events/sidra-de-asturias-frente-al-cancer->

[quintueles-villaviciosa](https://entradium.com/ye/events/sidra-de-asturias-frente-al-cancer-)

Nesta sétima edición de la espicha, va premiar al Padre Ángel col entítulu d’Embaxador de la Sidre d’Asturies solidaria 2021, reconociendo’l so llabor como difusor de la cultura y raigaños asturianos en tol territoriu estatal. Va siguir asina’l camín d’otros pernomaos asturianos como’l periodista José María García o los actores Arturo Fernández, Roberto Álvarez y el cantante Víctor Manuel, que n’años anteriores sofitaron esti proyeutu de manera solidario. Como novedá, los asistentes van esfrutar de daqué únicu, la obra teatral ‘Sidra en vena’ (una comedia vodevil asturpop de JuanMa Pina) na so redolada más natural: el llagar tradicional. La obra y el direutor de la mesma fueron nomaos embaxadores de la cultura sidrera asturiana y la mesma ta trunfando nel Teatru Lara de Madrid, amosándose asina una parte bien representativa d’Asturies como ye’l mundu sidreru toles fines de selmana na capital d’España.

Los chigres recuperen la barra



L'apertura de les barres de les sidrerías, el pasáu viernes 10 de setiembre, ye señal inequívoca d'una vuelta a la "normalidá" tan naguada comu pospuesta



Depués de cuasi un añu, la hostelería asturiana, en xeneral, y los chigres, en particular, recibieron con gayola esti piqueñu pero importante afloxamientu de les midíes que restrinxíen la so actividá, dando un respiru a la situación de los chigberos y permitiendo a los veceros recuperar un espaciu que la pandemia-yos robare.

El consumu de sidre en barra, cola so peculiar idiosincracia qu'inclui los pinchos, les botelles vacíes apinándose fasta ser pagaes, la interacción colos camareros y les conversaciones que trescieden los grupos pa facese comunitaries, ye parte de la cultura sidrera y un de los vezos más arraigonaos y prestosos pa los chigberos asturianos.

Seique la creatividá hostelera buscó midíes intermedies que suavizaren la prohibición demientres estos once meses y cuasi tolos chigres adoutaron la figura de la "mesa de barra", ello ye, una mesa adosada a la barra que permitía en cierta midía caltener la cercanía qu'esta apurre, lo cierto ye que la recuperación de la barra yera bien esperada tantu por veceros comu por chigberos.

"Nun ye lo mesmo tar allí con toos, en medio'l barullu, que tar namás viendo la cara a los tres que t'acompañuen. Na mesa si nun tas pa comer ye too más soso" afirmaba pa la revista LA SIDRA Guadalupe Campos, vecera de la Sidrería Barolaya, en Mieres.

"Amás, en munchos chigres aprovecharon pa metenos el escanciador automáticu y nun echar la sidra, un desastre" arropostia Silvia Fernández, la so acompañante.

DOP SIDRA DE ASTURIAS

Degustación de Sidra DOP y quesos el Día de Asturias como parte del International Cheese Festival



Arriba y abajo derecha: Degustación de sidra DOP y quesos. / Izquierda abajo: imagen de la parodia "Tú me dejaste de escanciar".

Periodistas internacionales se citan en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Uviéu para la degustación de quesos y sidras

El Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival ya va tomando forma. La entidad organizadora de este evento gastronómico, que se celebrará en Uviéu del 3 al 6 de noviembre, reunió en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Uviéu durante el Día de Asturias a periodistas especializados de varios medios internacionales como el Vanity Fair, la BBC, el Daily Mail, entre otros.

El objetivo de esta actividad, fue enseñarles el escenario en el que se desarrollará el certamen. Los asistentes cerraron el acto con una cata de varios quesos galardonados en ediciones anteriores, acompañados de Sidra Natural Espumosa con DOP: El Gaitero Etiqueta Negra, EM, Poma Aérea, Pomarina, Prau Monga, Ramos del Valle, Solaya y Valle Ballina y Fernández.

A este acto también acudió John Farrand, director de Guild of Fine Food - propietaria de los premios World Cheese Awards -, la dirección del Instituto del Queso, y el gerente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, Daniel Ruiz. Este último aprovechó su intervención para ex-

plicar a los periodistas internacionales el proceso de elaboración de la sidra, así como la singularidad del escanciado, hecho este último que llamó especialmente la atención.

La parodia 'Tú me dejaste de escanciar' ya supera las 70.000 reproducciones en Youtube

La versión cómica del éxito de C. Tangana, 'Tú me dejaste de escanciar', ya supera solo en la plataforma Youtube, las más de 70.000 visualizaciones. A esta cifra habría que sumarle aquellas reproducciones que se realizaron en los distintos canales en los que ha estado circulando el vídeo: Whatsapp, Facebook, Instagram, Twitter, etc.

Esta canción, producto de Marcos Imargues y Jony Llera e interpretada por Pedro Durán, Nerea Vázquez y Yago Sirgo, ha estado en boca de muchos durante este verano y ha sido un recurso habitual en muchas reuniones sociales. Esta canción mezcla la tradición con el humor, y el resultado no tiene desperdicio. La DOP Sidra de Asturias persigue, con este éxito musical, concienciar a la población asturiana sobre la importancia del consumo de su producto elaborado con manzana local.

DEPÓSITU MUSEÍSTICU LA SIDRA

Documentu d'El Gaitero de 1941

El Depólitu Museísticu de LA SIDRA nel Muséu del Pueblu d'Asturies -Xixon- vese arriqueciú esti mes cola incorporación d'una acreitación de factura de Valle, Ballina y Fernández, fechada en xineru de 1941, firmada pol xerente de la empresa y dirixía al Sr. Isaac Suárez García, na que destaca pola so significación hestórica'l cuñu qu'apaez nel cuartu inferior izquierdu col "¡Arriba España! col xugu y les fleches del franquismu.

Trátase d'un documentu tamañu A5, en papel de perbaxu gramaxe, y en perbones condiciones de conservación.

La donación féxola'l Sr. David Martín, ya incorpórase al mencionáu depólitu museísticu que la revista LA SIDRA caltién nel Muséu del Pueblu d'Asturies.

La donación d'el elementos museísticos a esti depólitu garantiza la so conservación al traviés del tiempu, y la so puesta a dimposición pal estudiu y la consulta pública, engabitando asina a la necesaria ellaboración d'un corpus hestóricu col qu'afitar la cultura sidrera asturiana al traviés de los tiempus.





TASTIA GUIADA

Sidre de Xelu



A cargu'l presidente del Xuráu Internacional del SISGA
Manuel G. Busto

- Valverán 20 Manzanas
- Sidre de Xelu Riestra
- Diamantes de Hielo
- Sidre de Xelu Cortina
- Meyor sidre de xelu internacional XXI SISGA





Entama:
ASTURIÉS XXI FUNDACIÓN

Collaboren:




LLAGARES

Valverán inscribe toles sos pumaraes n'ecolóxicu



La pumarada El Rebollar, en Sariegu, d'onde provién la mazana pa la elaboración de Valverán 20 Manzanas, vien d'iscribese n'ecolóxicu.

Nes 40 hectáries de la finca asturiana El Rebollar, en Sariegu, la pumarada dispón d'una planta potabilizadora cola que lleva a cabu la filtración y purificación del augua pal so posterior usu nos llabores propios del llagar; y controla les poblaciones d'inseutos cola instalación de 440 caxes nial, que favorecen la presencia d'aves inseutívores

Masaveu Bodegas inscribió n'ecolóxicu les 40 hectáries llantaes na Finca El Rebollar, en Sariegu (Asturies), llugar onde s'ellabora la sidre de xelu Valverán 20 Manzanas. Na pumarada xorrecen 20.000 pumares de once races estremaes (Blanquina, Xuanina, Regona, Raxao, Fuentes, Collaos, De la Riega, Verdialona, Perico, Durona de Tresali y San Roqueña), coles que Valverán ellabora añalmente anguañu 20.000 botelles d'esta distinguida sidre de xelu.

Esti camín escontra l'agricultura ecolóxica de la Finca El Rebollar ta en llínia cola filosofía catenible que define a tol grupu bodegueru, y que pasa por

dar puxu a la biodiversidá, l'aprovechamientu del augua natural, el desendolcu de cubierta vexetal o'l tratamientu d'augües residuales.

Nesti sen, Valverán vien desendolcando nos posteriores años un apueste claru pola caltenibilidad, gracias a l'esanicu d'adobos químicos, inseuticides, funxicides y herbicies, lo que-y permitió recuperar l'augua proveniente de los sos propios pozos y utilízalo para riego y consumu humanu.

Dispón, amás, d'una planta potabilizadora cola que lleva a cabu la filtración y purificación de l'augua

pal so posterior usu nos llabores propios del llagar, y una Estación Depuradora d'Augües Residuales (EDAR) pa tratar les augües residuales procedentes del llagar. Valverán trabaya tamién nun proyeutu empobináu a vertir les augües yá trataes afechiscamente a la rede de saneamientu xeneral del conceyu Sariegu y, d'esta miente, conseguir qu'eses augües yá trataes pasen tamién pola depuradora de Siero.

Control natural de la población d'inseutos

Nel so enfotu por dar puxu a la biodiversidá y la presencia de avifauna nes sos pumaraes -refugando cualquier usu d'inseuticidas- Valverán instaló 440 niales o caxes nial. Cuarenta d'ellos pa rapaces nuecherniegues, 800 comederos y 120 talayes o perchas d'aves rapaces pa favorecer la presencia d'aves inseutívores (carboneros, ferrerinos, mirlos, raitanes, etc.) y, d'esta miente, controlar les poblaciones d'inseutos ensin l'emplegu de productos insecticidas. Amás, ta dándose puxu al desendolcu de sebes naturales nel zarru perimetral de la finca.

En tola finca desendólcase una cubierta vexetal natural, que'l so caltenimientu faise namás por aciu llabores mecánicos de roza pa salvaguardar el correchu xorrecimientu de pumares y l'afayaíza evolución propia de la biodiversidá.

Toles actuaciones tán empobinaes a protexer la biodiversidá de les parcelas desendolcando una agricultura integrada que curie y respete'l mediu ambiente.



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.

CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE

Apretadísima victoria de Wilkin Aquiles en Xixón



Los primeros clasificados echando un culín simultániu.

Wilkin Aquiles y Salvador Ondó vuelven a encabezar el palmarés del Campeonato Oficial de Escanciadores, después de conseguir los primeros puestos del Concurso Oficial de Escanciadores de Xixón, enmarcado en la Fiesta de la Sidra Natural, un concurso en el que destacó la fuerte presencia femenina entre los clasificados a nivel local, casi un 50% entre los doce primeros

Salvador Ondó, de las Sidrerías El Mallu, adelanta a Marcos Ramos, de La Ballera, en la clasificación general del Campeonato tras haber conseguido el segundo puesto en el Concurso de Escanciadores celebrado en el marco de la Fiesta de la Sidra de Xixón, con una diferencia de puntuación en este concurso de tan solo 0'4 puntos con el líder del Campeonato, Wilkin Aquiles, de la Sidrería Avenida.

Pablo Álvarez rozó también el primer puesto, quedando en tercer lugar al obtener un total de 127'2 puntos por su actuación, frente a los 127'3 conseguidos por Ondó y a los 127'7 de Aquiles.

Un poco más alejado, Pablo Suárez quedó a un paso del podium, en el cuarto puesto, con una puntuación total de 126'7.

En categoría local, el ganador fue Humberto Rey, que participó de manera independiente, quedando en el puesto número once de la general, seguido de Víctor Borge, de la Sidrería La Fueya de Tomás y de Alejandra Venegas, escanciadora de la Sidrería La Montera Pico-

na de Ramón.

Cabe destacar la creciente presencia en el concurso de participantes femeninas, ocho en total, un porcentaje de alrededor del 25%, que aún es escaso, pero subiendo.

De entre ellas, cinco quedaron clasificadas entre las doce primeras en la categoría local, incluyendo el tercer puesto de Alejandra.

Con la puntuación correspondiente a esta quinta prueba del Campeonato, los dos primeros puestos vuelven a estar en manos de Wilkin Aquiles y Salvador Ondó, con 124 y 108 puntos respectivamente, seguidos de Jorge Vargas y Jonathan Trabanco. Marcos Ramos, que había conseguido posicionarse en segundo lugar, pierde posiciones hasta quedar en el quinto puesto, con 75 puntos, después de no obtener ninguna puntuación en el concurso de Grau.

El evento se celebró en el Xardín Botánicu de Xixón, a puerta cerrada por precaución ante la situación sanitaria pero pudo ser seguido online en directo.



CLASIFICACIÓN GENERAL

1- Wilkin Aquiles	127,7	puntos
2- Salvador Ondó	127'3	puntos
3- Pablo Álvarez	127'2	puntos
4- Pablo Suárez	126'7	puntos
5- Jorge Vargas	126'3	puntos
6- Pelayo Rodríguez	125'2	puntos
7- Marcos Ramos	125'1	puntos
8- Junior da Silva	124'5	puntos
9- Jonathan Trabanco	123'5	puntos
10-Rubén Campa	123'4	puntos



CLASIFICACIÓN LOCAL

- 1- Humberto Rey - Independiente
- 2- Víctor Borge- La Fueya de Tomás
- 3- Alejandra Venegas - La Montera Picon de Ramón
- 4-Antonio Zorca - Boal de Roncal
- 5 -Vanesa Canal - Independiente
- 6 - Ángel - La Avenida
- 7 - Abigail - La Avenida
- 8- Jose Ramón - El Centenario
- 9- Diego Gómez - La Fueya de Tomás
- 10- Jonathan Abarrio - Independiente.

XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN






ORGANIZAN








Casa de Comidas



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

En el llagar de Villagufre



Llevábamos varias horas caminando a través de esa espesura feroz del occidente asturiano. El sendero por el que cruzábamos estaba abandonado, pero como Iyán conocía la ruta, me sentí confiado para liberar mi mente y dejarla divagar entre el paisaje. Asturias era demasiado. Nunca se echa tanto de menos un lugar como cuando se vuelve por unos pocos días.

Desde hacía un par de años residía en Bruselas, como tantos asturianos ante la falta de trabajo. Había cogido vacaciones de Semana Santa y tan pronto llegué, Iyán me invitó a ir unos días de acampada. Era el amigo que más apreciaba, habíamos pasado por tantas aventuras juntos que nos podíamos comunicar solo con una mirada. Me dolía estar lejos de él, de mis amigos, y sobre todo de mi familia, pero ¿qué podía hacer? Soy el último de siete hermanos y emigrar en aquel momento me parecía lo más razonable.

-¿Nunca pensaste en marchar de Asturias? -le pregunté a su nuca, puesto que él guiaba.

-Lo dices como si tuviera cien años... Podría irme ¿eh? -contestó por encima de su hombro, en mi

dirección.

-¿De verdad lo estás pensando?, ya te dije que donde vivo hay bastante trabajo...

-No Santi. A ver... poder, podría irme, pero no quiero. -Dio una vuelta sobre sí mismo alzando los brazos-. ¿Cómo iba dejar todo esto? -Una ráfaga de viento sacudió los árboles como en respuesta.

Emigrar requería valor. Tanto para vencer la angustia que da el enfrentarse con situaciones totalmente desconocidas, como para soportar la soledad marginal del extranjero. Aunque eso sí, jamás había considerado a Iyán como alguien que careciese de valor, todo lo contrario. Siempre fue el más atrevido, el que hacía todo primero. Aunque quizás al crecer se había... acomodado.

Sobre ello reflexionaba cuando casi chocamos con el portón de una imponente casona. ¿Cómo no la había visto? Quise buscar el lugar en internet pero recordé que no teníamos cobertura desde hacía kilómetros. Lo único que sabía es que estábamos cerca de una localidad llamada Villagufre. Iyán entró a la vivienda sin anunciar nuestra llegada.

-¡Venga Santi, sígueme! -Y en ese momento

supe que algo se traía entre manos. Estaba claro que esto no iba de una simple acampada. Mi amigo siempre nos procuraba las aventuras más alocadas, incluso algo peligrosas, pero muy divertidas. Ya desde guajes los mayores me decían que no fuera detrás de él todo el tiempo, que incluso en la cara se apreciaba lo salvaje de su espíritu. Y la verdad era que ese rostro anguloso y enmarcado por oscuras y densas cejas no lo hacían parecer el chaval más inocente... «No tiene una idea buena» decían, pero yo sabía que era todo corazón.

-¡Venid al llagar! -Escuchamos al cruzar la puerta-. Por lo visto mi amigo sabía de dónde provenía esa voz, así que me condujo por varias habitaciones hasta llegar a una antigua cocina. En dicha estancia había una puerta que daba a la finca de la casa. Era inmensa. Tenía huerto, pozo, pumarada y estaba bordeada por un muro de piedra. En uno de los laterales se alzaba la cuadra convertida en llagar.

El propietario, un hombre algo mayor y roxu, estaba corchando botellas. Al vernos dejó su labor para dar a Iyán un vigoroso abrazo. Luego se dirigió hacia mí con tal cordialidad y confianza, que terminé abrazándole yo también, aunque menos efusivamente. Luego -cómo no- nos ofreció un culín. Espichó uno de los toneles.

-Buenísima Cerval. Cada vez te sale mejor, viejo brujo -le felicitó mi compañero y así fue como supe su nombre. Estaba seguro de que hacía referencia a nuestra mitología, aunque no recordaba su significado.

Llegó mi turno y en cuanto bebí noté una tensión en las articulaciones, luego, un golpe de energía, me sentí... poderoso. Pero después de esa descarga empecé a tiritar, se me doblaron las piernas y caí quedando a cuatro patas.

-Eeeepa -dijo el llagarero y se acercó para ayudarme-, isi no es orujo!

-Me llevó hasta el tonel para que pudiera apoyarme. Fue entonces cuando me percaté de lo profusamente decorado que estaba aquel depósito. Había visto cientos pero nunca uno tallado con esos motivos celtas.

-¿Esta pipa estaba así hace un momento?, ¿con estas... runas? -pregunté algo desconcertado.

-Joder Santi, pues claro -repuso Iyán inmediatamente y como disculpándose con Cerval le dijo-: es que no hemos comido nada.

No se dijo más. Nuestro anfitrión sacó chorizos, quesos y hasta un poco de cordero a la estaca. Con las fuerzas repuestas, quise saber más sobre esos signos. Unos parecían letras. Otros, dibujos de lobos.

-Es una lengua que hablaba gente de por aquí. No todos, solo unos pocos, pero mi padre la aprendió -explicó Cerval-. En cuanto a los lobos... son en honor a esta localidad.

-¿Hay muchos por aquí? -Quise saber, en especial por nuestra intención de acampar.

-Esos pobres animales hace mucho que fueron

expulsados -pareció lamentarse-. A lo que me refería es que Villagufre viene de "Villa Berulfe"... que se puede traducir como "Villa del hombre lobo". De hecho en la inscripción pone: "En Villa Berulfe, mora un hombre lobo, que bebe sidra dulce, y echa mal de ojo". Es una canción antigua.

Me pareció una historia genial. No pude más que agradecer a Iyán el haberme llevado hasta aquel sitio. Siempre acertaba. Y como la comida estaba deliciosa y la sidra entraba cada vez mejor... decidimos quedarnos a dormir. Lo estábamos pasando tan bien que me pareció el mejor de los planes.

Todo cambiaría al oscurecer.

Los culinos que siguieron no me causaron una reacción distinta a la que, digamos, nos daría todos en un chigre: alegría y efusividad. Aunque sí noté que Iyán y Cerval se mostraban algo más alterados. Seguimos bebiendo y de pronto me di cuenta de que en las extremidades de ambos habían aparecido unos símbolos, unas runas similares a las del tonel espichado.

-¿Cuándo os pintasteis eso? -quise saber, no sin cierto trabajo para vocalizar.

Ambos se miraron, se sonrieron y supe que se habían dicho algo sin hablar. Eso me desagradó, así que salí de la bodega para despejar un poco y aproveché para mear. La última vez que los vi me pareció que sus tatuajes se habían vuelto más oscuros y gruesos.

Como la casona estaba cerrada fui hasta unos matorrales. Al volver no vi por ningún lado a mis compañeros de folixa. De hecho, todo estaba en silencio, ni siquiera se escuchaban los ruidos de las sabandijas de la foresta o del viento moviendo las hojas.

De repente sentí... pisadas. Con cautela empecé a buscar de dónde venían. Y fue entonces cuando los vi. Al lado del pozo había dos lobos. Uno rojo, el otro negro. Recordé lo que había comentado Cerval sobre esos animales, así que durante unos instantes quise creer que eran perros. Pero cuando aullaron a la noche se confirmaron mis temores.

Me invadió el pánico y eché a correr. No podía ir a la casona porque estaba cerrada y los lobos me bloqueaban el camino a la bodega. Así que cruce la finca y de un salto me puse encima del muro. Desde arriba oteé en la oscuridad. Vi que venían a por mí...

CONTINUARÁ

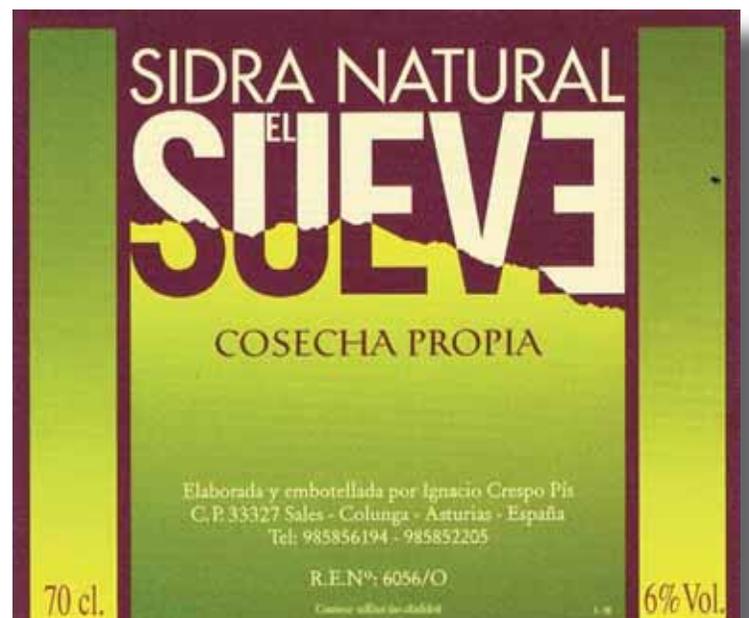
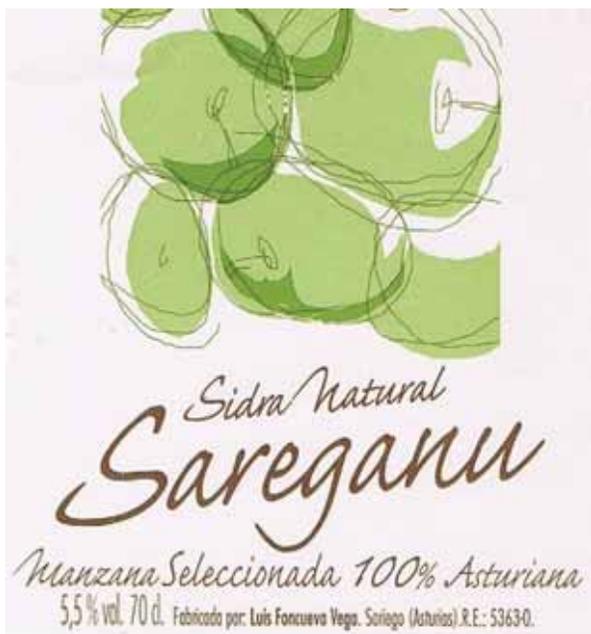
E. Urquiola

A Nacho y Pablo / Relato basado en las investigaciones del escritor, etnógrafo y dibujante Alberto Álvarez Peña, también cofrade de mérito de los Siceratores de Asturias

COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

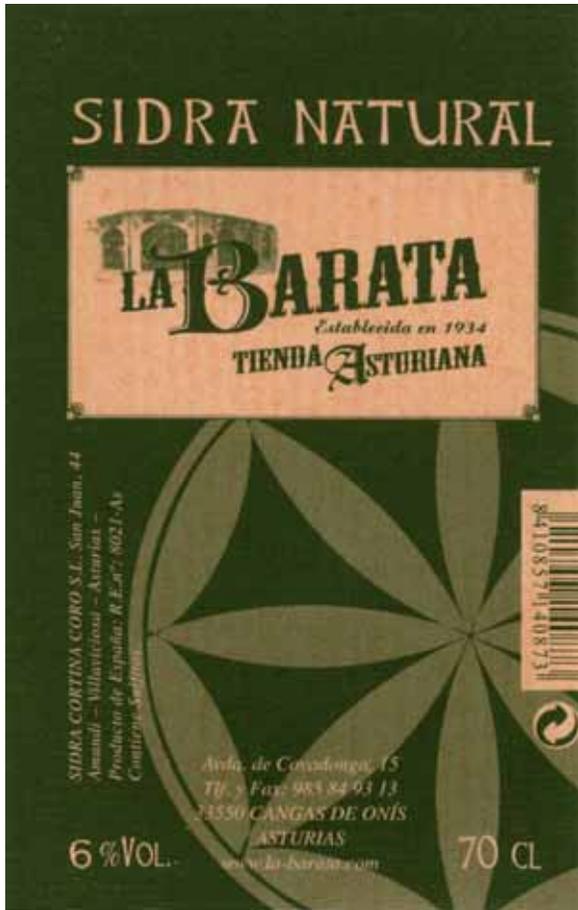
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





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

Entáina a visitar la única sidrería de tou Portugal

PORTAL DA SIDRA
 WWW.PORTALDASIDRA.PT

ETIQUETES ENTREGAES



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

Carnicería JAIME OROZKO
 La Arena. Gijón.

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

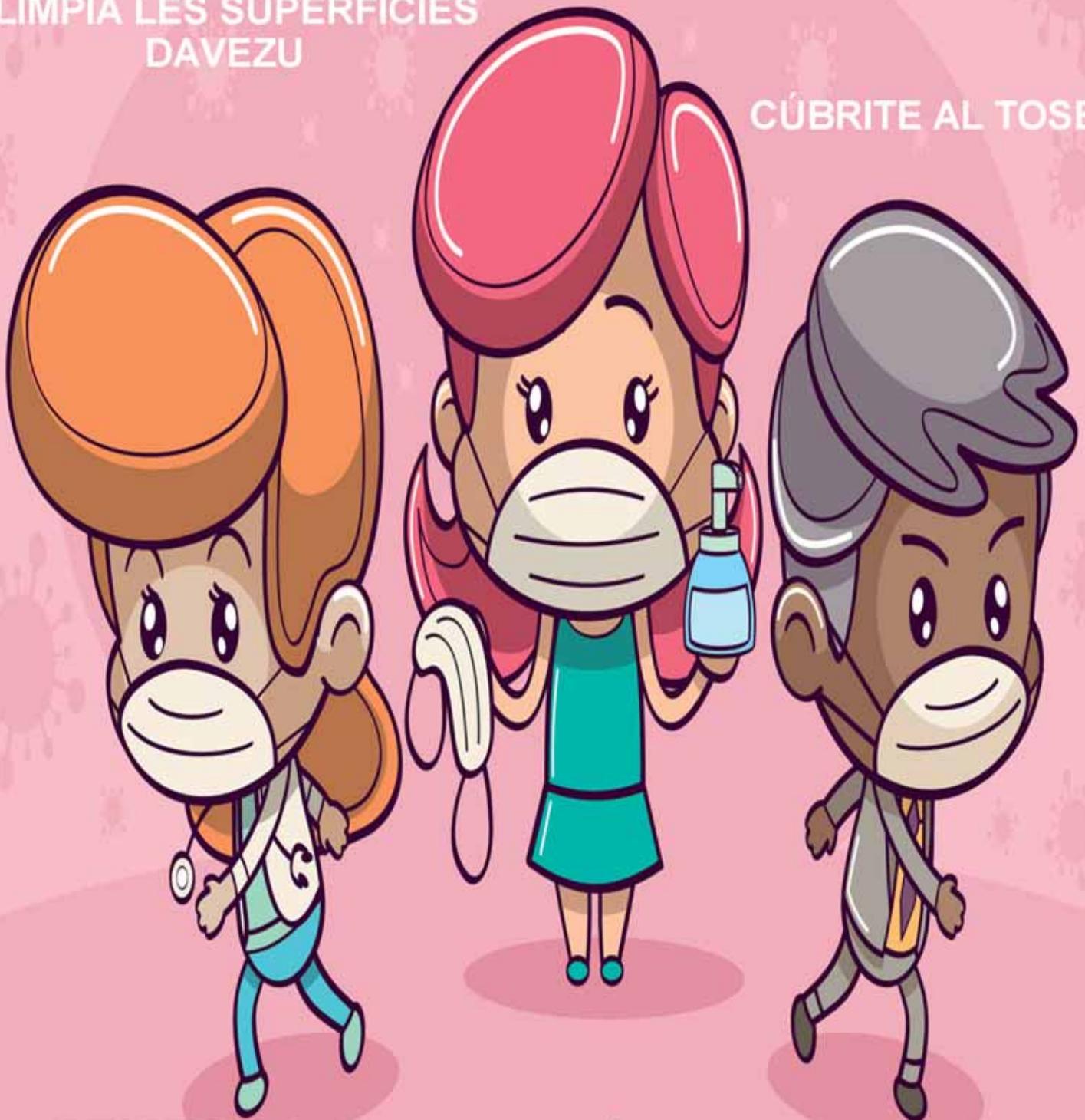
carniceriajaimeorozko@gmail.com
 Carnicería Jaime Orozko

984.088.443
 600.521.805

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 REVISTES AL AÑU D'EUROS
www.lasidra.as

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

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

Indicamos dende que número quies soscríbete y si quies daigún número atrasáu.

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

Alcordies colo dimpuesto na Lei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recovía nos nuestos 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

12 NÚMEROS 48 €

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



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, 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. Llugo
T. 985 770 923
Fran, Viuda de Corsino, Piloñu

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 Moria 11.
T. 985400169

SIDRERÍA PABLO'S.

Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.

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

SOFITAMOS
CULTURA
SIDRERA
ASTURIANA
CANDIDATURA PADREMUÑU INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

NUEVO
Cheff
FIDEL
Sidrería - Parrilla - Restaurante
El Llagar
C/ Padilla, 12
33205 Gijón
T: 985 086 387

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LLANGRÉU

LLAGAR 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.

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 - 6°.
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

GRANDES
General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama

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

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

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

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

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

LLAVIANA

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

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

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

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

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

L. LENA

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

MIERES

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

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

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

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

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

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

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

LA POMAR
sidrería|restaurante



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

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

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

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

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

EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA
Manuel Llanaeza 4
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 yoly




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

Casa Oliva



SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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

TIENDA EL LAVADERU



Menús Espichas

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

MOTOS DANI EL MEJOR



C/ Cuba, 33
33213 Gijón
Asturias

c/ Saavedra 3
33208 - Gijón
T 984 19 02 37

La MONTERA
Pena

Ruta de la Sidra
Gijón




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 Colegiata, 12.
T. 985 717 345.
Novalin, Vda de Angelón, Orizón

LA NAVETA BAR.

Pza Dominganes, 7
T. 650613779

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. Puertu Veiga
T. 985 648 211.
Tabanco normal y d'Escoyeta.

EL CHIGRÍN DEL PUERTO,**SIDRERÍA**

Avd de la Darsena, 17.
T. 984 844 206
M. Vigón, Tabanco 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
Tabanco 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 PARÉON

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 CASTAÑU.
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'Infiestu**LA PLAZA, SIDRERÍA MESÓN**

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

Viuda de Angelón, Mestas,
Menéndez

SIGLO XX, BAR

Martínez Agosti, 9.
T. 677 712 501

Mestas, Fran, Menendez, Prau
Monga y Ramos del Valle

PRAVIA**CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9
T. 984 83 07 80

Villacubera, Herminio

PROAZA**CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

RIBADEVA**SIDRERÍA LA CASA ABAJO.**

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

Cabañón, Trabanco.

RIBESEYA**SIDRERÍA EL TARTERU.**

Marqueses de Arguelles, s/n.
T. 98585 76 39.

Sidra Castañón.

SIDRERÍA LA PARRILLA.

Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.

Foncueva / Cabañón.

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

CHIGRE'L XABRÓN.

Plaza Nueva
T. 984195028/684632161

Rotando 5 palos, dos d'ellos DOP.

CASA BASILIO.

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

EL PUERTO, SID. MARÍSQ.

Marques de Argüelles, 31
T. 984040760

Novalin, Cabañón.

SALAS**LLAGAR EL BUCHE.**

Avda Ricardo Fuster, 25
T. 984 03 95 76

Tabanco normal y d'Escoyeta

**SAMARTÍN DEL REI
AURELIU**

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

L'Entregu**BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming, 27.
T. 984 082 492

Tabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

Manuel G. Vigil, 11.
T. 653 671 217

Sidra Arbesú y Alonso

LA SINDICAL, SID. REST.

Manuel González Vigil, 2.
T. 985 746 606

Trabanco normal y d'Escoyeta.

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

Av. del Nalón 3
T. 667532413

JR, Foncueva.

Blimea**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU**SIDRA RIESTRA.**

Barriu de Perea. Miyares. Narzana
T. 985 748 298

Sidre Riestra, Guzman Riestra Brut
Nature y Semiseca

LLAGARES VALVERÁN.

El Rebollar
T. 985 222 793

www.llagaresvalveran.com /
info@llagaresvalveran.masaveu.
com

SIERO**SIDRA LOS BAYONES**

Vallín, Llimanes nº 52
T. 985791250.

SIDRERÍA RESTAURANTE**EL LLAGAR DE QUELO.**

Barriu de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.

www.sidraquelo.com

LLAGAR Y SIDRERÍA**LA MORENA.**

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

DON PELAYO, SID-RESTAURAN

Rio Magostales 3. El Berrón
T. 985 263 944.

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.

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.

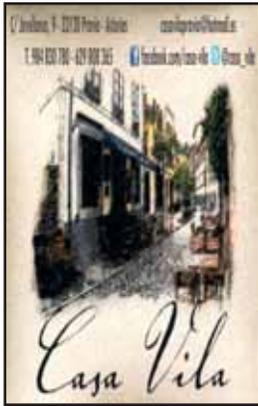
SIDRA QUELO.

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 Tartere esq. Monte Auseva.
T. 620 471 911
Ramos del Valle

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

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

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

LA CASONA DEL MIÑO.
Leopoldo Llugones, 7.
T. 985 26 15 94
Trabanco, Fran, Ramos del Valle

Cualloto

LLAGAR CASA CORZO.
Ctra. Gral de Santander, 7
T. 985 972 010 / 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.

SOTU'L BARCU

L'Arena

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

TAPIA DE CASARIEGO

MESÓN EL PUERTO.
Avda del Muelle 20. bajo
Tapia de Casariego.
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

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

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

TARAMUNDI

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

TINÉU

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

UVIÉU

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

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

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 202 502
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

LA GRAN VETUSTA, SIDRERÍA
Pza. Porlier, 5.
T. 984 296 683
Herminio y Zythos.

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

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

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

EL SUEÑU
Paseo de la Florida, 3.
T. 984 839 929.
Herminio.

SIDRERÍA-Restaurante LA MANZANA.
Gascona, 20. T. 985 081 919
Trabanco normal y d'Escoyeta, Valdeboides, Villacubera, Ramos del Valle, Zhytos, Cortina, 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 Tracorrales 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 FARTUQUÍN, SID. REST
Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971.
Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA PADRE SUÁREZ
Padre Suárez 25.
T. 985200192.
Vigón, Juanín y Fran

EL ANTIGUO. RESTAURANTE SIDRERÍA
Tracorrales 6.
T. 984085972.
Quelo, Olaya

ALTERNA, SIDRERÍA
Puerto 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
Puerto Tarna 17.
T. 984 83 48 78

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

NALÓN, SIDRERÍA, REST.
Campoamor 17.
T. 985 212 016
Orizón, Novalín.

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

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

CASA RAMÓN, TABIERN, ASAD.
Daouz 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

CASA FÉLIX, SIDRERÍA
Jesús 1
T. 985 215193

Foncueva normal y d'Escoyeta, Auquardiente Los Serranos

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

La Corredoria

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

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.

VEGADEO / VEGADEO

CASA JANO, SID. REST. PARR.
Piantón
T. 985 47 0321 / Arbesú.

VILLAVICIOSA

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

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

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

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

SIDRA J. TOMAS.
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.lagar@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. Piñón.
T. 985 894 052 / 606413200.

SAMPEDRO, BAR REST.

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

LA TIERRINA, SIDR, REST

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

LA VITORIA, SIDR, REST

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

LA PARRILLA DEL FOYU

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

EL MISTER

Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

LA CEBRA CORONADA

Sol 6
T. 606 174 222

ISIDRO, MERENDERU, SID,

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

Tazones**LA SIRENA, BAR REST.**

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

CARLOS V, RESTAURANTE

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

LA TORTUGA, SIDRERÍA

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

LAS TERRAZAS, RESTAURANTE.

San Roque 5.
T. 985 897 057
Buznego

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 HÑOS. 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.
Cabuñes.

SIDRA CONTRUECES.

Contrueces, s/n.
T. 985 38 62 97.

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camín 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.

Parque Fábrica de Loza 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.

BODEGAS ANCHÓN.

Manuel Junquera 30.
T. 985 3671 67/985 0972 80

Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu**RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA**

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

SIDRERÍA BALMES

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

EL LLAGAR DE BEGOÑA.

San Bernardo, 81
T. 985 176 241

LA ALACENA GOURMET.

Llangréu 5
T. 984 39 60 87
Viuda de Angelón, Pomar
www.laalacenagijon.com

SIDRERÍA CANTELI.

Almacenes, 4 Baxu.
T. 984 190 966.

Vda de Angelón, Piñera, Prau Monga. Tamos en Facebook.**SIDRERÍA EL PANERU.**

Alejandro Farnesio, 3.
T. 985 320 505.
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA LA TROPICAL.

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

SIDRERÍA RIOASTUR.

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, Peñón, Villacubera.

LLAGAR SIDRA ACEBAL.

Cta Piles-L'Infanzón, 5335.
Cabuñes
T. 985364120.

SIDRA NORNIELLA.

Camín de Lleoio. Samartín de Güerces.
T. 985 137 085

SID. EL CORREDOR DE ESTRADA

Valencia 6
T. 984 290 809.
Acebal, Menéndez.

RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA EL CARBAYU.

Camín d'El Carbayu, 78.
T. 985 137 907-652 661 563.

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.

Doctor Aquilino Hurlé, 36
T. 985374516.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA CELORIO.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA 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

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
Cabuñes, 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
Cabuñes

T. 985 361 950**CASA VALDORTA, SIDRERÍA.**

Desfiladeru de La Hermida 8
T. 984 293 726

CONSERVAS COSTERA

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

EL SITU NARRRES, SIDRERÍA

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

LA TOJA, BAR.

Emilio Tuya, 32
T. 985 082 838
Zythos.

CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.

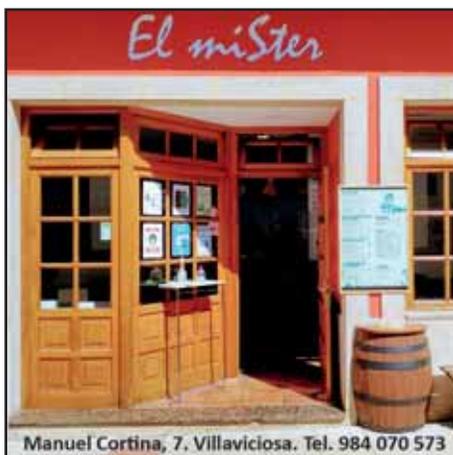
Ctra Carbonera 20
T. 985391434
Frutos, Sopena, Riestra, Trabanco d'Escoyeta.

PONIENTE, SIDRERÍA MARISQUERÍA.

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

CASA JUAN, SIDRERÍA.

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



CAFÉ CRISTINA
(Hugo José Pérez González)

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

avenida
SIDRERÍA

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

[f /sidreriaavenida](#)
[@sidreriaavenida](#)

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llenez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.

Puerto Rico, 35
T. 687 817 702
Trabnaco 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

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

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

NAVA, SIDRERÍA

La Serena 1
T. 9850380 447

EL LLAGAR DE VIÑAO

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

DANNY'S SIDRERÍA

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

LAS CASONA DE JOVELLANOS

Plazoleta de Jovellanos 1
T. 985 341 264

EL CAFÉ DE ELECTRA

Saavedra 44
T. 985 388 854

BELMONTE, PARRILLA REST.

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

AVENIDA, SIDRERÍA

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

EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA

Ctra La Providencia 28-24
T. 985 132 082
Trabanco normal y d'Escoyeta

ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA

Cienfuegos 32
T. 984 181 168

LA CORRAÍNA, MARY FUEGO, SIDRERÍA

Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

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 Semiseca

EL SECAÑU, SIDRERÍA

Honduras 37
T. 984 491 085
Peñón normal y d'Escoyeta

EL NUEVO PARQUE, SID.

Bleares 45
T. 984 190 352
Menéndez, Val d'Ornón,
Quintana

EL RINCÓN DE MILIO, SID.

Ezcurdia 31
T. 984 284 500
Trabanco normal y d'Escoyeta

BOAL, SIDRERÍA

Enrique Martínez 4
T. 984 29 74 62
Canal, EL Santu, Peñón,
Villacubera

YORUBA, SIDRERÍA

Av. Gaspar García Laviana 69
984 19 30 40

ASPA 17, SIDRERÍA

Puertu Ventana 26
T. 603683599

EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA

Lluanco 16 B
T. 984 491 708

NUEVO ARROYO, SIDRERÍA

Arrollo 16
T. 985 436 482

EL BEYUSCO, SIDRERÍA

Severo Ochoa 35
T. 640 778 571

LA CASA DE LA VENTRESCA

Aguado 34
T. 669597407
Viuda de Angelón, Castañón,
Acebal, Valdeboides,
Herminio, Prau Monga

BOAL DE RONCAL, SIDRERÍA

Roncal 8
T. 648 466 551
Viuda de Angelón, Castañón,
Cabuñes, Canal, El Santu,
Peñón, Valdeboides, Prau
Monga, Trabanco

NORTEY SUR, SIDRERÍA

Av. Galicia 15. El Natahoyo
T. 985 054 193

LA GLORIA, CHURRERÍA

Plaza La Serena 3
T. 649683273

TINEO, CARNICERÍA.

Ríu Eo 31
T. 661 327 113



SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS

Ríu Eo 27
T. 984 497 241

CRISTINA, CAFÉ

Badajoz 13
T. 663611216

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

Pinxur Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS

San Antonio 18
T. 656 845 099

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

Tel. 655 859 294
autocaravanasnaranco@gmail.com

San Roque, 5 • TAZONES • Teléfono: 985 897 037
sierracandashermanos@hotmail.com síguenos en nuevo las terrazas tazones

La Tortuga
Chigre - Restaurante
Xicu Xabel Díaz Yepes
Teléfonu 985 89 71 68
33315 Tazones
Villaviciosa - Asturias

La Sirena
BAR - RESTAURANTE
Especialidades:
• PALLA DE MARISCO
• CALDERETA DE MARISCO
• PARRILLADA DE MARISCO
• BESUGO A LA ESPALDA
• POSTRES CASEROS
T. 985 89 70 70 - 33315 TAZONES (Asturias)

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

LA MONTERA PICONA DE RAMÓN, SIDRERÍA
Saavedra 3
T. 984 19 02 27
Menéndez, Val d'Ornón, DOP
Menéndez Ecológica

Cimavilla

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

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

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

CASA OSKAR
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

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 Ería 235
T. 985 310 729
Trabnaco, Menéndez

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

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

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

CASA YOLI.
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.

LOGROÑO

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

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

ZAMORA

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

ALBACETE

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

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. 6252937219.

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

ÁVILA

LA CASA, BAR REST.
Tiétar, 52 Sotillo de la Adrada
05420
T. 918 660 801

LAVANDERÍA AUTOSERVICIO
LA PARK
AHORRA tiempo y dinero con tu colada.

RECÓGIDA A DOMICILIO

MANTAS
EDREDONES
NÓRDICOS
CORTINAS
FUNDAS SOFÁ
TOALLAS
ALFOMBRAS
COLADA DIARIA...

ABIERTO
365 DÍAS DE
9:00 A 22:00 H.

C/ FUENTE LES XANES, 2 - MIERES
TEL. 685 04 54 34

Chisqueru
de Espinosa

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

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

TAXI BAR
PALMA

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

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

EL MANANTIAL
PARRILLA-SIDRERÍA
desde 1920

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



Siempre pensando en tu salud

Interrupción voluntaria del embarazo · Ginecología y Obstetricia

Planificación Familiar · Ecografía · Urología

Salud mental · Homeopatía · Medicina estética

Nutrición y Dietética · Unidad del Dolor



Belladona

ESPACIO DE SALUD

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

GIJÓN

Acebal y Rato, 6

Tel. 985 35 15 76

33205 Gijón - Asturias

correo@clinicabelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicabelladona.com



www.clinicabelladona.com

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.



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.
Ríoja 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
SAGAROTEGIA**
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



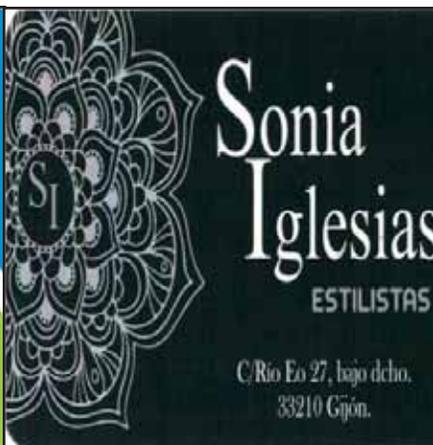
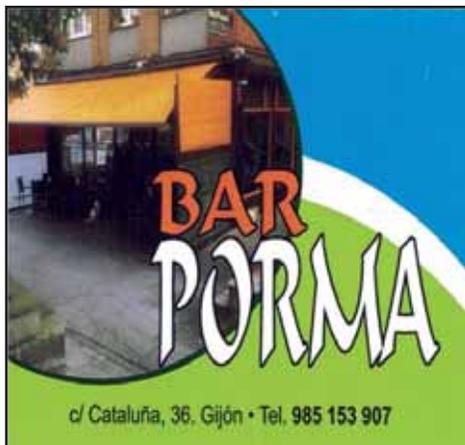
VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN
Bolseria 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

PORTUGAL

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



M^a Belén
García,
Cosechera
de Illas

La sidra, con manzana asturiana.



Pide sidra con
denominación,
la auténtica.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



XI Sal6n Internacional de les Sidres de Gala Xix6n - Asturias



30 Setiembre a 3 d'Ochobre - 2021

www.lasidra.as

Entama

Collabora

ASTURIAS XXI
FUNDACI6N

Comunidade
de Gales/Xix6n

Xix6n Turismo

Producci6n
CASA RURAL
DE GIJ6N

Consejo de Regantes de Sidra
Asociaci6n de Sidreros de Asturias

LA SIDRA

CIFP
ASTURIA Y TURISMO