

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN

www.lasidra.as

Nb. 210 - Octubre 2021 4 €

VILLAVICIOSA

**XXXIII Festival de
la Manzana**

**Sidra y manzana
en la obra de
José Purón**

**Tiempo de pañar,
tiempo de mayar**

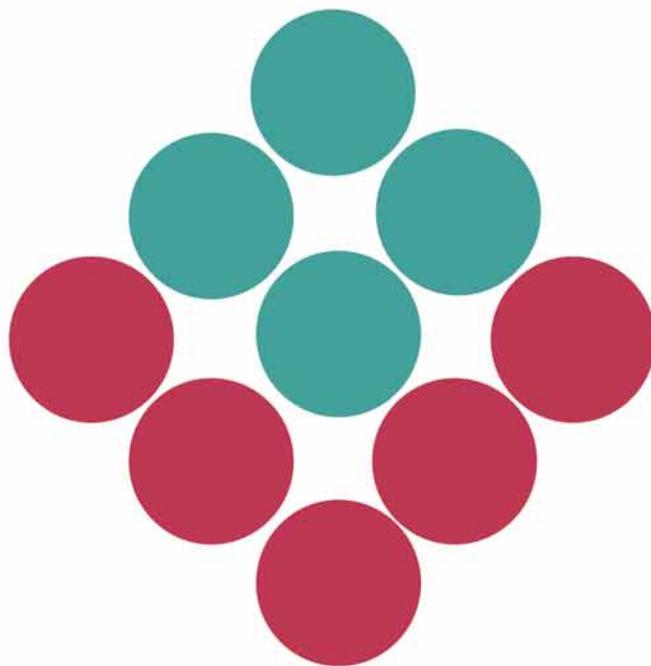
**Métodu d'ellaboración
de sidre asturiano (I)**

MARTA ROLDÁN

"Una titulación en Enología de
la Sidra sería un paso adelante"

**XI SALÓN INTERNACIONAL
DE LES SIDRE DE GALA
¡Superándose!**





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

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





X SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA	9
INAUGURACIÓN DEL XI SISGA	
CATAS INAUGURALES	
BRUNCH DE GALA	
VISITA AL LLAGAR PIÑERA	
PREMIOS SISGA	
LOS LLAGAREROS OPINAN DEL SISGA	
VILLAVICIOSA. XXXIII FESTIVAL DE LA MAZANA	32
ABUNDANTE MANZANA Y DE CALIDAD PARA MAYAR LA MEJOR SIDRA	40
MARTA ROLDÁN. ENÓLOGA Y MIEMBRO DEL JURADO DEL XI SISGA	44
NAGURAMOS ESTAYA: SIDRE Y BLOGS	46
PADRE ÁNGEL, EMBAJADOR DE LA SIDRA DE ASTURIAS SOLIDARIA	48
TOMA UN CULÍN	54
LA GIJONESA COMESTIBLES. HAY SIDRA... Y MUCHO MÁS	55
SIDRERÍA YORUBA	56
EL TRIUNFO DEL OPTIMISMO Y LAS COSAS BIEN HECHAS	
TIEMPO DE PAÑAR, TIEMPO DE MAYAR, TIEMPO DE MAGÜESTU	60
SIDRE PA EN CASA. MÉTODU D'ELLABORACIÓN DE SIDRE ASTURIANO (I)	62
MANUEL G. BUSTO	66
SAN MATEO APENAS BEBE SIDRA	
TOMA OTRU CULÍN	67
SIDRA Y MANZANAS EN LA OBRA DE JOSÉ PURÓN SOTRES	68
ENCAMIENTOS	70
ACTUALIDAD	72
ACTIVIDADES DE LA DOP SIDRA DE ASTURIAS EN AGROPEC Y EL FESTIVAL DE LA MANZANA	
PRÓSIMA CONVOCATORIA D'AÍDES AL SEUTOR SIDRERU CASA LIN, PREMIO PLATO DE ORO	
III CONCURSU DE SIDRE ARTESANO DE LA CONTORNA'L CAUDAL	
EL SISGA EN 'OÍDO COCINA'	
IMPULSAR LA INVESTIBACIÓN EN EL SECTOR SIDRERO	
CURSÍN D'ELLABORACIÓN DE SIDRE PA EN CASA	
JORGE VARGAS SE LLEVA EL ORO EN VILLAVICIOSA	78
SIDRA Y LITERATURA	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

Ochobre 2021

Número **210**

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

Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983



6.000 Ejemplares

Portada: David Aguilar

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

Entamu / Editorial

Estupenda coincidencia la de la normalización del andanciu y l'empiezu de la collecha de mazana y la mayada. Ye como si se tratara d'un renacer, de la sidre, y de la vida.

Con esi espíritu enfusamos nesta seronda na qu'esperamos que lo mesmo qu'escomienza a faese la sidre nuevo, tamién recuperemos una vida nuevo dempués de tantu tiempu de llimitaciones. Ye'l momentu de recuperar el tiempu perdíu, de reincorporase pasu ente pasu a la normalidá.

Esti mes entamó cola celebración del XI Salón Internacional de les Sidres de Gala, l'eventu que per unos díis pon a Xixón como capital mundial de la sidre, y que magar les llimitaciones impuestes pol andanciu, consiguió superase en númeru participantes y en cantidá de productos presentaos. Ye un lluxu pa la sidre, y ye un lluxu p'Asturies.

D'esti XI SISGA queremos destacar les pallabres de Marcos Fernández, presidente de la entidá entamaora, la Fundación Asturias XXI, al destacar el desendolcu y asentamientu de les nueves tribes de sidre, la internacionalización del productu superando aislacionismos, y la ca vegada mayor interrellación del mundiu sidreru; y tamién cuando menta como problemes a superar el tracamundiu que xeneren les 'cidres', la falta d'una llexislación común europea de la sidre pa que fine la discriminación frente al vinu, y n'Asturies la urxencia d'un Plan Estratéxicu pa la sidre y la mazana, asina como una mayor implicación del "Principado" que, recordó, entá nun foi capaz de presentar la tan cacarexada candidatura de la cultura asturiana de la sidre énte la Unesco.

Nesti sen hai de recordar que'l sector de la sidre asturiano nun recibió dengún tipu de sofitu específicu per parte del "Principado", a diferencia del casu vascu onde'l so gobiernu lleva concedíes aides por más de 60 millones d'euros a los sos llagareros, ya inclusive la Diputación de Gipuzkoa sacó aides pa esti sector.

Nestos intres de recuperación ye más urxente que nunca la implicación de les Alministraciones, y nun ye de recibu que sigan desabriéndose de les sos obligaciones. Tienen que responder.

Estupenda coincidencia la de la normalización de la pandemia y el comienzo de la cosecha de manzana y la mayada. Es como si se tratara de un renacer, de la sidra, y de la vida.

Con ese espíritu nos adentramos en este otoño en el que esperamos que al igual que comienza a hacerse la sidra nueva, también recuperemos una vida nueva después de tanto tiempo de limitaciones. Es el momento de recuperar el tiempo perdido, de reincorporarse paulatinamente a la normalidad.

Este mes ha comenzado con la celebración del XI Salón Internacional de les Sidres de Gala, el evento que por unos días pone a Xixón como capital mundial de la sidra, y que pese a las limitaciones impuestas por la pandemia, ha conseguido superarse en número de participantes y en cantidad de productos presentados. Es un lujo para la sidra, y es un lujo para Asturias.

De este XI SISGA queremos destacar las palabras de Marcos Fernández, presidente de la entidad organizadora, la Fundación Asturias XXI, al destacar el desarrollo y asentamiento de los nuevos tipos de sidra, la internacionalización del producto superando aislacionismos, y la cada vez mayor interrelación del mundo sidrero; y también cuando menciona como problemas a superar la confusión que generan las 'cidres', la falta de una legislación común europea de la sidra para que cese la discriminación frente al vino, y n'Asturies la urgencia de un Plan Estratégico para la sidra y la manzana, así como una mayor implicación del "Principado" que, recordó, aún no ha sido capaz de presentar la tan cacarexada candidatura de la cultura asturiana de la sidra ante la Unesco.

En este sentido hay que recordar que el sector de la sidra asturiano no ha recibido ningún tipo de apoyo específico por parte del "Principado", a diferencia del caso vasco donde su gobierno lleva concedidas ayudas por más de 60 millones de euros a sus llagareros, e incluso la Diputación de Gipuzkoa ha sacado ayudas para este sector.

En estos momentos de recuperación es más urgente que nunca la implicación de las Administraciones, y no es de recibo que continúen desentendiéndose de sus obligaciones. Tienen que responder.

SIDRA DE HIELO

VALVERÁN 20 MANZANAS

*UN REVOLUCIONARIO
CONCEPTO DE SIDRA*



VALVERÁN



MASAVEU ● BODEGAS

XI Salón Internacional de les Sidres de Gala



Participantes y entamaores del XI SISGA na terraza del restorán Amares Gastronomía nel hotel NH de Xixón. / Testos: Estíbaliz Urquiola, Lucía Fernandez. Semeyo

El SISGA inauguró década reuniendo a 73 llagares de 23 países de Europa y América, la mayor participación desde su inicio; una importante asistencia, en especial, si se tiene en cuenta las restricciones por la Covid-19 en todo el mundo



Fotografías: David Aguilar y Vera Anikina.





El restorán Amares Gastronomía del hotel NH, en Xixón, foi una de les sedes onde se celebró esti XI SISGA.

INAUGURACIÓN DEL XI SISGA

El XI Salón Internacional de les Sidres de Gala -SISGA-, organizado por la Fundación Asturias XXI, inauguró década por todo lo alto reafirmando como un referente internacional en donde llagareros de diferentes continentes acudieron para mostrar las últimas tendencias del mundo de la sidra. Un sector que está en constante evolución, y que, por este motivo, cada año presenta nuevos productos que alcanzan altos estándares de calidad.

Durante la pandemia, los elaboradores de sidra reflexionaron sobre las tendencias del mercado de bebidas y a la vez desarrollaron aún más su capacidad creativa para llevar a cabo innovadoras propuestas e ideas. Elaboraciones que presentaron en el SISGA -tanto a profesionales como al público general- y que por eso se ha convertido en uno de los encuentros más importantes dentro del panorama gastronómico contemporáneo.

El XI SISGA se celebró del 30 de septiembre al 3 de octubre en Xixón. Este año asistieron al congreso 73 elaboradores nacionales e internacionales. La mayor participación desde su inicio. Cada uno de estos llagares acudió con una o más sidras, de manera que los productos presentados fueron más de 230. Los países de donde procedían fueron, entre otros, Alemania, Francia, Italia, República Checa, Polonia, Letonia, Estados Unidos, Noruega, Argentina, Chile o Perú. Estos cuatro últimos participaron por primera vez.

La inauguración del Salón tuvo lugar en la sala de prensa del hotel NH de Xixón el jueves 30 de septiembre y en ella participaron Marcos Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI; Manuel G. Busto, presidente del jurado internacional; René Galindo, llagarero chileno; María José Valente, importadora de Portugal y propietaria de la sidrería Endovélico de Oporto; y Víctor Ramos, vicepresidente de la DOP Sidra de Asturias.

“Este congreso tiene como objetivo dar a conocer y potenciar la sidra que no es de escanciar y que pue-



Marcos Abel Fernández atendiendo a los medios.

de ser consumida en espacios más formales. También, facilitar el conocimiento y la relación entre llagareros de diferentes países, impulsando una red internacional que permita el intercambio de experiencias y que genere un mecanismo de retroalimentación entre ellos” manifestó Marcos Fernández y añadió: “en este Salón se va a poder disfrutar de sidras espectaculares tanto en su elaboración como en su originalidad”.

René Galido, llagarero chileno de La Araucanía, relató que su familia se ha dedicado a la sidra -chicha se denomina en su país- desde hace más de 40 años. “Nos sentimos muy orgullosos por la invitación a este congreso, porque eventos como este, solo de sidra, no hay en Latinoamérica. Queremos conocer otra realidad y aprender. Mi abuelo fue el fundador del llagar y desde que empecé a elaborar sidra con él, y con mi padre, quería que el mundo conociera su legado, y ahora tengo la oportunidad” dijo.

Por su parte, María José Valente quiso destacar “la fuerza y la unidad que tiene la sidra”, que es, apuntó, “extraordinaria”. “Nosotros estamos comenzando a crear una cultura sidrera en Portugal y por eso nos resulta muy interesante acudir al SISGA” explicó. Además, Víctor Ramos, vicepresidente de la DOP Sidra de Asturias, señaló que era fundamental para el futuro del sector conocer nuevos productos, y que este evento, además, permitía visibilizar las sidras que ampara Consejo Regulador como la espumosa o la filtrada, que tienen muy buena calidad, aunque, como en todo, hay margen de mejora. Hay que destacar que durante la inauguración los llagareros que ya habían llegado al congreso mostraron su apoyo al Salón sentándose detrás de la mesa de los participantes, de cara al público, visibilizando así la unión del sector sidrero internacional.



Enriba, René Galido, de sidra Tencai. Abaxo, pela drecha, María José Valente, Christian Stolte, Jaime Barros y Jana Procházková.

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

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



Na so tastia maxistral, Dominic Lagadec, desplicó la so filosofía como llagareru, y presentó dellos de los sos productos.

CATAS INAUGURALES

Las Catas Guiadas del XI SISGA se realizaron en dos jornadas. La primera estuvo orientada a los llagareros internacionales y se llevó a cabo en el Restaurante El Duque, en Castiello de Bernueces. El 30 de julio, tras la presentación oficial del SISGA y la acogida a los llagareros de otros países, tuvieron lugar dos catas magistrales a cargo de Faustino M. Vázquez, llagarero de Sidra Panizales -Mieres- y Dominic Lagadec, del Llagar Txopinondo, Francia

El vasco francés comenzó presentando su lagar con una amplia introducción sobre la etimología, historia y forma de consumir la sidra en Euskadi, continuando con la presentación de su sidra más seca y tradicional, **Sagardoa**, para cuya elaboración utiliza tanto manzana local como importada, mezclando a partes iguales variedades ácidas con ricas en taninos, que aportan tasto rugoso y evitan el uso de sulfitos.

A continuación, presentó su sidra espumosa o cider, embotellada cuando la fermentación aún no está finalizada para que finalice en botella. En esta si usa sulfito y filtración, añadiendo 'sagardoa' para que actúe como levadura. Color claro, aroma frutal y sabor semiseco.



Para finalizar trajo **Patxaca**, un licor de 17% hecho con manzana de la variedad malus silvestres -muy amarga- a través de un proceso similar al del 'patxarán'. El resultado tiene aroma y sabor a regaliz, con



La intervención de Faustino Vázquez resultó no solo instructiva, sino especialmente emotiva.



un deje a anís de guindas.

Como complemento a su sidra ofreció chocolate con manzana y una peculiar conserva de mazana preparada con la misma técnica que el ajo negro.

A continuación, Faustino M. Vazquez, comenzó presentando su sidra natural de mesa **Ati**, hecha con mazana asturiana, sin filtrar, de aroma frutal algo tropical y sabor algo amargo con un poco de dulce, y persistente en boca.

Olivia fue el segundo producto, único, equilibrado y

redondo, que es el resultado de mezclar las técnicas de sidra de hielo y fuego, fermentado durante un año y sin filtrar. Dulce sin empalagar, presenta una acidez fresca, balsámica en nariz, especiada.

No podía faltar la **Sidra de Hielo de Panizales**, un clásico en el que el mosto se consigue de manera casi manual a partir de mosto de sidra de manzana ácida -la que usa para la sidra natural- muy intenso, fermentado durante 4 años en madera, dando como resultado una sidra que en el primer año resulta excesivamente agreste, para ir volviéndose más intenso y expresivo con los años, con matices a caramelo y una hacidez de hasta el 25% que compensa su altísimo contenido en azúcares naturales.

El Café Dindurra, lugar emblemático de Xixón por su centenaria historia y su decoración ArtDecó, fue el escenario de lujo donde tuvieron lugar las catas guiadas del sábado 2 de octubre. Ocho degustaciones en total que un público curioso y atento siguió con interés.

La primera fue la realizada por parte del Club Sierense de Amigos de la Manzana que explicaron la elaboración y cualidades de su sidra de hielo y del licor de sidra. A destacar que este club, que tiene como objetivo impulsar el conocimiento del fruto asturiano y de sus derivados, cuenta con alrededor de 180



Enriba a la manzorga, delles de les sidres que se probaron na sesión del Café Dindurra. A la drecha, Marta Roldán López, del Club Sierense de amogos de la mazana. Abaxo, Teresa Muñoz, direutora de marketing de Masaveu Bodegas, presentando Valverán 20 Manzanas.

socios y realiza actividades durante todo el año. La degustación corrió a cargo del secretario de la asociación, Casimiro Fernández, y del químico y también miembro, Miguel Pereda.

La siguiente en presentar sus sidras fue la elaboradora Liliana Nóbrega de la bodega **Sidrada** de Portugal. Explicó que desde hace tres generaciones su familia produce peras y manzanas, así que recientemente decidieron comenzar a producir sidra y perada para aprovechar los frutos, que muchas veces no se utilizan debido a sus aspecto físico. Nerea y Ander Lizaga, de Gartziategi sagardotegia, del País Vasco, explicaron en la cata las cualidades organolépticas de su sidra seca **Anne**. “Queríamos hacer algo diferente, kilómetro cero, apostar por el producto local e innovar” dijo Nerea.

Por su parte, Daniele Porporato y Andrea Bonfatti de **Pom Sidro Creativo** señalaron que querían producir una sidra en Italia utilizando manzanas piemontesas para obtener una bebida fresca, que se pudiera consumir en cualquier momento del día. En su producción utilizan variedades locales y su sidra se elabora con más de 50. “Es un trabajo muy laborioso pero merece mucho la pena” aseguró Daniele.

En la cata también se degustó **Valverán 20 Manzanas**, de Masaveu Bodegas, en Sariego. La directora de marketing Teresa Muñoz explicó que ya en 1998, bajo la dirección de José Masaveu, se plantaron los primeros manzanos para la elaboración de sidra de hielo. En 2007 la bebida salió al mercado. Hoy en día continúa siendo el único llagar del territorio español dedicado exclusivamente a la elaboración de este tipo de sidra. También Marc L’Hommeau, del llagar francés Domaine de la Mare expuso las cualidades de su sidra brut **L’Insoumis**, y de **L’Imprevu**, una sidra

de copa seca. Marc también explicó la importancia del diseño, por ejemplo, en las etiquetas o botellas.

Procedente de Chile, René Galindo relató cómo su abuelo comenzó a elaborar chicha –así se llama a la sidra en su región– y los motivos que lo llevaron a seguir con esta tradición. En la cata mostró su sidra semiseca **Tencai**, un nombre que significa “el espíritu de la naturaleza”, en Mapuche”. Finalmente, Benito Peciña, de Kuartango, en el País Vasco, dio a probar el llamado **Callabocas**, una sidra de doble fermentación con lúpulo, y también su **Sidra de Fuego**. “En Álava cada sidrería, cada sitio, tiene su peculiaridad, y eso resulta muy interesante” manifestó.





Brunch de Gala nel restorán Amares Gastronomía nel hotel NH de Xixón.

BRUNCH DE GALA

Uno de los objetivos del SISGA es demostrar el amplio abanico de armonizaciones que posee la sidra, especialmente, con platos vanguardistas y de cocina de autor. Por este motivo, la Fundación Asturias XXI organizó el último día del congreso un Brunch de Gala en el que los participantes pudieron degustar las diferentes sidras presentadas al Salón con diversas propuestas gastronómicas preparadas por los chefs José Ramón Otero y Alejandro Fernández en el restaurante Amares Gastronomía, en el hotel NH de Xixón.

Para inaugurar el brunch, el presidente de la Fundación Asturias XXI, Marcos Fernández, quiso agradecer a los llagareros que asistieron al SISGA. “Sois imprescindibles, sin ustedes sería imposible realizar estas actividades” dijo. El presidente explicó que los objetivos al organizar este salón, fueron, en primer lugar, reivindicar la sidra que no era de escanciar como las que son espumosas, las secas de copa, los licores o los aguardientes, que, aunque tenían bastante tradición en Asturias, no contaban con el suficiente reconocimiento.

También, y como se ha señalado en líneas anteriores, reivindicar el papel de la sidra en la alta gastronomía, ya que es una bebida con calidad suficiente para ocupar ese puesto. Y en tercer lugar, también se tenía la meta de conseguir superar el aislacionismo en el que se encontraban la sidra y sus productores. “En cada sitio los elaboradores pensaban que eran los únicos productores de sidra: Asturias, Bretaña, Frankfurt, La



Zamburiñes gratinaes al cilantru maridaes con sidre Anne y Prau Monga.

Araucanía... y había que superar ese aislacionismo y generar un espacio internacional para el panorama sidrero” manifestó.

Fernández aseguró que en los once años que lleva el SISGA se ha podido constatar que las sidras de gala, las que se pueden tomar en espacios donde no hace falta escanciarlas, son cada vez son más reconocidas. “Van consiguiendo un espacio propio dentro de la gastronomía; y la internacionalización de este sector es ya evidente. Ahora mismo existe una red internacional del mundo de la sidra y nosotros podemos decir que hemos colaborado un poco en ello” dijo.

No obstante, en presidente de la Fundación también señaló algunos de los problemas para que esta bebida siga prosperando, como por ejemplo, la aparición e impulso de las “cidres” bebidas edulcoradas con muy poco porcentaje de manzana y que, apuntó,

“desprestigian al sector”; y también, la ausencia de una normativa común europea para la sidra. “Esto provoca que los llagareros no puedan acceder a los millones de euros en subvenciones que se dan, por ejemplo, al vino” explicó Fernández y continuó: “en el caso concreto de Asturias, no contamos un plan estratégico de la sidra. Además aquí, en el país de la sidra, las administraciones públicas siguen brindando con vino español, un desprecio increíble a la bebida asturiana. Además, el gobierno hace 15 o 16 años dijo que iba a presentar la cultura de la sidra ante la Unesco, candidatura que todavía no se ha presentado”.

El organizador señaló igualmente aspectos positivos, situaciones en las que se ha avanzado. Por ejemplo, que la sidra está siendo reconocida como una bebida saludable en sintonía con las nuevas tendencias de consumo. También, que ayuda al desarrollo de la comunidad y de su entorno pues fija población en el mundo rural y sus residuos son nulos, todo se aprovecha. Por otro lado, que cada vez hay más actos en Asturias donde, si hay un brindis, este se realiza con sidra, y también destacó la labor de entidades como la Denominación de Origen Protegida que impulsan al sector y potencian las sidras que amparan bajo su marca. “Solo falta por decir a todos los llagareros que esperamos que hayan disfrutado de una grata experiencia y que ojalá podamos seguir contando con ustedes en próximas ediciones” concluyó el presidente de la Fundación Asturias XXI.

En el acto también participó Santos Tejón, concejal de Promoción Económica, Empleo, Turismo y Comercio de Xixón quien dio a los participantes una “ca-



Los xefs Alejandro Fernández y José Ramón Otero.



Asistentes al brunch degustando dellos de los platos presentaos.

Nel brunch degustáronse doce propuestas de cocina d’autor, munches d’elles tresnaes nel intre y que s’harmonizaron coles sidres presentaes al SISGA, demostrando asina lo bien qu’estes bébores combinen con propuestas de vanguardia, aparte de la so gran calidá





Nesta edición del SISGA, les midíes de control frente al COVID-19 siguieron vixentes y fueron escrupulosamente seguíes por participantes, xuráu y asistentes.

lurosa bienvenida”, apuntó que en diferentes actos del concejo, como la celebración de bodas, se brinda con sidra y que Xixón cuenta con más de 20 llagares, tanto de sidra natural como de sus derivados. “Las sidras de gala aportan un importante valor añadido a la producción que, desde luego, tenemos en cuenta para la promoción de nuestra gastronomía” declaró.

Al término de las intervenciones dio inicio la parte gastronómica del Bruch de gala. Esta consistió en diferentes platos cocinados en vivo, distribuidos en doce stands y armonizados con las sidras presentadas al Salón.

Así los asistentes pudieron degustar:

Mejillón en escabeche de Martini y cebolla crujiente acompañado de las sidras **Lupuluarekin hartzitutako** de Oiharte, la Sidra **Semiseca Guzmán Riestra** de Sidra Riestra y **Mr. Plüme Abolu** de Mr. Plüme. También, Empanadillas de calamar y pil-pil negro con la sidra de mesa **Ati** de Panizales y con **Craft Cider** de Manufaktur Jörg Geiger.

También se pudo probar un Rollín de corderu tzatziki con **La Naveta Roxa** de Paca y Tola y **Mr. Plüme Saussais** del llagar Mr. Plüme. Y un Biszochín de queso Casín y anchoa con **Su Sagardoa** de Kuartango, y

“Otru de los oxetivos del SISGA yera superar l’aisllacionismu nel que se’atopaben la sidre y los sos productores. En ca sitiu los llagareros camentaben que yeren los únicos que facíen sidre: Asturias, Breñaña, Fráncfurt, L’Araucanía... y había que superar esi aisllacionismu y xenerar un espaciu internacional pal panorama sidreru”

MARCOS FERNÁNDEZ

Seaweed Cidah y **Super Dry Cidah** de Urban Farm Fermentory.

Más platos fueron Salmón marinado en juzu, hoisin y goma wakame con la sidras **Tareco** de Casería San Juan del Obispo y **Markesa** de Oiharte; y Crujiente de rabo de buey y ciruela con la sidra brut nature **Ramos del Valle** de Sidra Fran y **Elegast** del llagar homónimu.

Otras propuestas fueron Zamburiñas gratinadas al cilantro que se armonizaron con **Prau Monga** del llagar Viuda de Angelón y **Anne** de Gartziategi; y Cochinita



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





Muxón n'escabeche de Martini y cebolla cruxente.



Trufa de maracuyá, fresas y galleta de Sichuán.



Ceviche de Llubina Amares.

pibil que se combinó con **Exner Craft Apple Cider** de Gallinal Drinks y la sidra **Tencai** del llagar homónimo.

En otro de los estands había Papada y langostino encurtidos en manzana verde con las sidras **Pomar Rosée** de Viuda de Angelón y **Le Génèreux** de Domaine de la Mare; y Ceviche de lubina Amares 2021 con **Pom Sidro Creativo** del llagar homónimo, **Sidro**, también de una bodega con el mismo nombre, **Cider Talk semisecca by Provoco** de Cider Sekt y **Seidear** de The wee Scottish Cider Company.

Y por supuesto que no faltaron los postres pues se degustó Trufa de maracuyá, fresas y galleta de Sichuán con **Valverán 20 Manzanas** de Masaveu Bodegas y el aguardiente de sidra **L'Alquitara del Obispo** de Casería San Juan de Obispo. También, Tartina de queso La Peral con **Posma** del llagar del mismo nombre y **Le cristallier** de Maley.

LLAGAR DE PANIZALES

Sidra d'Autor

Espineo, 13
33618 MIERES
Tel. 985 467 815



VISITA AL LLAGAR PIÑERA

La primera jornada del XI SIGGA finalizó con una visita al Llagar Piñera, donde el propio llagarero, José Luis Piñera, fue quien proedió a enseñar a los participantes sus instalaciones, explicándoles así mismo el método de elaboración de la sidra natural asturiana, y respondiendo a las preguntas realizadas por los llagareros visitantes, especialmente interesados en conocer todos los aspectos relacionados con nuestra sidra.

Por supuesto, entre explicación y explicación hubo oportunidad de ir probando la sidra de diferentes toneles, valorar sus características principales, y las diferencias existentes según el momento en el que se encontraba la sidra en cada uno de los depósitos, realizándose las inevitables comparaciones entre los diferentes métodos y productos propios de los distintos países allí representados.

Tras este interesante recorrido, se procedió a la clase práctica de escanciado de sidra, que corrió a cargo de Alejandra Venegas, experta escanciadora de la Sidrería La Montera Picon de Ramón, que con sus instrucciones consiguió hacer asequible el difícil arte de echar sidra, logrando que al final de sus explicaciones y tras una serie de pruebas prácticas, todos los participantes consiguieran dominar lo más básico de esta técnica, procediendo a realizarse un escanciado conjunto que fue superado por todos los participantes con sorprendente destreza.

En este agradable fin de jornada no faltó tiempo para

la diversión, y entre una cosa y otra, también hubo quien se animó a entrar -y salir- de los toneles de madera, lo que consiguieron con una enorme soltura, dejando de manifiesto su condición de llagareros, y su hábito de trabajo con toneles y depósitos similares.





Na visita al Llagar Piñera, los participantes tovieren ocasión de conocer el llagar, probar la so sidre, conocer una mizquinina la cultura asturiana de la sidre y lo que ye perimportante, praucticar l'echáu de la sidre, gracias a les desplcaciones de Alejandra Venegas -Sidrería La Montera Picono de Ramón- que consiguió faer de los participantes auténticos profesionales echando sidre.



Premios SISGA

Jurado internacional



Gallardonaos col troféu Prémium posen pa La Sidra nel Brunch de Gala nel que s'entregaron los reconocimientos.

Este fue el año en el que más sidras se inscribieron al certamen. Fueron más de 240 de 73 llagares nacionales e internacionales: Alemania, Argentina, Austria, Chile, Dinamarca, Estados Unidos, Escocia, Eslovaquia, Estonia, España, Países Bajos, Finlandia, Francia, Irlanda, Italia, Letonia, Luxemburgo, Noruega, Países Bajos, Perú, Polonia, Portugal y República Checa.

Los reconocimientos que se otorgaron fueron cuatro por categoría. El jurado internacional, compuesto por dos expertos catadores y por representantes de los propios llagares, fueron los que valoraron las bebidas. Si estas superaban una determinada puntuación, obtenían una medalla de oro, de plata o de bronce. Es decir, las sidras no competían entre ellas mismas para obtener alguno de estos galardones, sino que estos se concedían si alcanzaban una determinada nota.

Además se otorgó otro reconocimiento más, el Prémium SISGA, a la sidra de cada categoría con mayor puntuación. Este sistema es el más generalizado en los concursos internacionales que se reali-

zan en este sector. La entrega de premios se realizó durante el Brunch de gala en el restaurante Amares Gastronomía.

El presidente del jurado internacional, Manuel G. Busto, señaló que este año hubo más variedad de sidras y explicó que esa situación “dificulta su clasificación para organizarlas en grupos”. “Estamos pensando en que tenemos que clarificar algunos aspectos, no para nosotros, sino para los productores que vienen de fuera de nuestras fronteras. El problema radica en que, al no haber una legislación comunitaria para la sidra, las clasificaciones de cada país varían. De manera que solamente con la española, no nos vale. Sería muy positivo contar con una serie de cánones a nivel internacional para consensuar entre nosotros” dijo el catador y continuó: “por eso pensamos que para el próximo año definiremos más detalladamente los grupos. Por ejemplo, se dio la circunstancia de que hubo elaboradores que se presentaron con un tipo determinado de sidra, y querían estar en un grupo concreto, un grupo que podía no ser el suyo. Y eso hubo que subsanarlo



COMPOSICIÓN DEL XURÁU

Mesa de cata principal:

- Presidente: Manuel G. Busto, catador y especialista en sidra
- Joaquín Fernández, catador

Asturies:

- Marta Roldán, del Cub Sierense de Amigos de la Manzana
- Daniel Exner de Gallinal Drinks y Finca Gallinal
- Juan Luis García del CIFP de Hostelería y Turismo

Canarias:

- Luis Ravina de Posma

Chile:

- René Galindo de Tencai

Euskadi:

- Benito Peciña de Kuartango Sagardotegia

Escocia:

- Christian Stolte de The Wee Scottish Cider Company

Francia:

- Marc L'Hommeau de Domaine de la Mare

Italia:

- Andrea Bonfatti de Pom Sidro Creativo
- Daniele Porporato de Pom Sidro Creativo

Noruega:

- Abraham Goldman-Armstrong de Tall Ship Cider

Portugal:

- Liliana Nóbrega de Sidrada
- Jaime Barros de Portal da Sidra y sidrería Endovélico en Oporto
- Joseph Barfield de Castelo Branco

43

**Semana
Internacional
de**

**Montaña
Xixón**

Memorial Julio Bousoño

Teatru Xovellanos
del 1 al 5 de Payares
20:00 hores

Patrocinan: Xixón, GALANA, Desnivel, THEA, etc.

Colaboran: [various logos]

porque podía restarles puntuación, ya que no estaban en el que grupo que realmente les correspondía. Hay que tomar en cuenta que los gustos son muy variados. Las sidras de fuera no se consumen como en Asturias, que podemos tomar una caja entre cuatro personas fácilmente. Fuera, una botella es mucho, porque la sidra al estar gasificada tiene más alcohol, no puedes tomar esa cantidad”.

Además, el especialista hizo hincapié en la evolución de las sidras y cómo este Salón es un excelente punto de encuentro para conocer, aprender e intercambiar diferentes formas de elaboración. “El mundo de la sidra está en constante evolución, como sucede con las tendencias. El año pasado esas tendencias estuvieron orientadas hacia las sidras de hielo, nos llegaron muchas. Este es un congreso, y en este tipo de eventos se ponen muchos puntos en común. Los productores realizan intercambios y todos esos conocimientos se analizan posteriormente y se llevan a la práctica. Posiblemente dentro de tres años los llagares vuelvan con esas sidras de hielo, pero mucho más elaboradas, más afinadas” apuntó.

El especialista siguió con su reflexión: “Este año se observa un incremento en las sidras con lúpulo, ‘sidras acervezadas’. El lúpulo le aporta un amargor

que normalmente no poseen las sidras de fuera de Asturias. Y eso es positivo para el mercado asturiano porque se unifica el sabor. Nosotros apreciamos los amargos, el secante, mucho más que otros países de Europa”. Manuel G. Busto indicó además que este tipo de sidra, la que se prepara con lúpulo, está todavía “en pañales” y que actualmente hay productores de este país que están empezando a elaborarla. “Yo creo que dentro de tres o cuatro años tendremos una buena sidra de este tipo” aseguró.

Por su parte, Jaime Barros, del ‘Portal da sidra’ coincidió con Busto en que en esta edición hubo mucho más variedad de sidras participantes. “Claro, el año pasado, que fue la primera vez que asistimos, era un periodo que estuvo marcado por la Covid-19. Pero en este las cosas ya se están normalizando y hemos tenido la oportunidad de conocer a muchos más productores, gente nueva que presenta su sidra con precios, además, muy interesantes. En general hemos visto bebidas innovadoras con bastante calidad” manifestó el importador de sidra portugués, también de la Sidrería Endovélico en Oporto, y quien junto con María José Valente anunciaron que próximamente abrirán una boutique de sidra en Lisboa.

Abaxo, sidre brut ipa, con lúpulo. A la drecha, dellos intres de la Tastia Abierta al Públicu.





La primer de les xornaes de tastia pa valorar les sidres llevóse a cabu nel Restorán El Duque de Xixón.

En cifras, de las más de 240 sidras presentadas al certamen del XI SISGA, 84 obtuvieron reconocimientos. El país que se hizo con más galardones fue Asturias, en concreto con veinte. Le siguió Letonia con ocho y República Checa con siete. Además, Noruega, Chile y Perú, naciones que participaron por primera vez en el SISGA, alcanzaron al menos una medalla cada uno. Perú con su sidra **La Mala** ganó el oro en la categoría Sidra espumosa dulce; Chile con **Tencai** recibió el bronce en la categoría Sidra espumosa semiseca; y la más laureada fue Noruega, con cuatro diplomas, todos del Ilagar Tall Ship Cider.

Por otro lado, los países que obtuvieron más galardones 'Prémium', los máximos de su categoría gracias a que sus bebidas alcanzaron la mayor puntuación sobre las demás, fueron Alemania y Asturias, con cinco cada uno. Del primero, todas pertenecían al Ilagar Manufaktur Jörg Geiger. En cuanto a las asturianas, los elaboradores que obtuvieron estos reconocimientos fueron: El Ilagar Panizales de Mieres por su marca **Ati** a la Mejor sidra de copa seca; Masaveu Bodegas, en Sariego, por **Valverán 20 Manzanas** en la categoría Mejor sidra de hielo. También, el Ilagar Casería San Juan del Obispo de Siero se hizo con el Prémium al Mejor aguardiente de sidra por su producto **Salvador del Obispo**; **Pomar Rosée** del Ilagar Viuda de Angelón en Nava lo ganó a la Mejor sidra rosada; y **Ramos del Valle Brut Nature** lo obtuvo en la categoría a la Mejor sidra espumosa brut nature.

A continuación publicamos todos los elaboradores

nacionales e internacionales que obtuvieron medallas y la distinción 'Prémium'.

Sidra de copa seca

Prémium: Ati del Ilagar Panizales de Mieres, Asturias

Plata: Sidra natural Carral, del Ilagar Carral, de León

Plata: Wild Cider, de Elegast Cidery, de Países Bajos

Plata: Anne, de Gartziategi, de País Vasco

Bronce: L'Imprevu, de Domaine de la Mare, de Francia

Bronce: Sidra seca del Ilagar Doggerland de Países Bajos

Bronce: Noel-Henryk Nowakowsk, de Cydr Rubi-nowy, de Polonia

Bronce: Natural, de Txopinondo, de Francia

Bronce: 1947, de Viuda de Angelón, de Nava

Sidra de copa semiseca

Prémium: Pussausais del Ilagar Mr. Plüme, de Letonia

Oro: Exner craft cider, de Gallinal Drinks, de Asturias

Plata: Apple cider, de Smiling dog, de República Checa

Sidra de copa dulce

Prémium: Craft Cider Holzapfel del Ilagar Manufaktur Jörg Geiger, de Alemania

Oro: 100% natural, de Manufaktur Jörg Geiger, de Alemania

Plata: Sidra natural, de Posma, Tenerife, Canarias

Sidra espumosa brut

Prémium: Seidear del Ilagar de Christian Stolte, en Escocia

Oro: Sidra brut, de Posma, de Canarias

Oro: Sidra brut, de Sidra Fran, de Asturias

Oro: Brus 2020, de Zywr, Polonia

Plata: Cox i paeren 2020, de Aeblerov, de Dinamarca

Plata: Sparling, de Mr Plüme, de Letonia

Plata: Cider With Cabernet Pranc, de Berryland LLC, Ucrania

Plata: Vrabec Seco, de Cidérka, de la República Checa

Plata: L'Insoumis, de Domaine de la Mare, de Francia

Plata: Kingston Black, de Tall Ship Cider, de Noruega

Bronce: Espumosa brut, de El Lagar de Valleseco, de Canarias

Bronce: Vintage Cider 2020, de Mr. Plüme, de Letonia

Bronce: Metzen cider, de Opre, de Eslovaquia

Bronce: Pom Sidro Creativo, de Poms Sidro Creativo, de Italia

Bronce: Sidra Brut, de Riestra, de Asturias

Bronce: Niebla espumosa brut, de Bodegas Fra, de Canarias

Bronce: Sidra brut, Sidrada, de Portugal

Bronce: Unsikable Sam, de Tall Ship Cider, de Noruega

Bronce: Petillant, de Txopinondo, de Francia

Bronce: Barrel Fermented Cider, de Berryland LLC, Ucrania

Bronce: Prau Monga, del Ilagar Viuda de Angelón, de Asturias

Sidra espumosa semiseca

Prémium: Cidertalk by Provoco semiseca del Ilagar Cider Sekt, de la República Checa

Oro: Sidra semiseca, de Riestra, de Asturias

Plata: Sojka Semiseco, Cidérka, de República Checa

Plata: Semiseca, del Lagar de Valleseco, de Canarias

Plata: La Naveta, de Paca y Tola, Asturias

Plata: Artesanal espumante seca, de Sidrería Alfa, de Portugal

Plata: Abolu, de Talavas, de Letonia

Bronce: Sidra espumosa semiseca, de Tencai, de Chile

Sidra espumosa dulce

Prémium: Cider Talk by Provoco amarga del Ilagar Cider Sekt, de la República Checa

Oro: Sidra espumosa dulce, de La Mala, de Perú

Los jueces Manuel Busto y Joaquín Fernández.





Plata: Cider Talk by Provoco semidulce, de Cider Sekt, de República Checa

Bronce: Sidro di mele Frizzante, de Azienda Agrícola Trerii, de Italia

Bronce: Cidre Fermier, de Pelletier, de Francia

Bronce: Sidrs Sweet, de Talavas, de Letonia

Bronce: Sidrs Passion fruit, de Talavas, de Letonia

Sidra de hielo

Prémium: Valverán 20 Manzanas de Masaveu Bodegas en Sariego, Asturias

Oro: Olivia, del Ilagar Panizales, de Asturias

Oro: Sidra de Hielo Panizales, de Panizales, de Asturias

Plata: Sidra de hielo con frutos rojos, de Smiling Dog, de República Checa

Bronce: Sidra de Hielo Cortina, de Sidra Cortina, de Asturias

Sidra de pera

Prémium: 1797 C.-Bratbirnem sin alcohol del Ilagar Manufaktur Jörg Geiger, de Alemania

Plata: Wild Perry, de Elegast Cidery, de Países Bajos

Plata: Perada artesanal, de Sidrada, de Portugal

Licor de Sidra

Prémium: BP Licor de sidra del Ilagar Manufaktur Jörg Geiger, de Alemania

Oro: Lecristallier, de Maley, de Italia

Aguardiente de sidra

Prémium: Salvador del Obispo del Ilagar Casería

San Juan del Obispo, de Siero, Asturias

Oro: Idun, de Talavas, de Letonia

Plata: Whympner 1865, de Maley, de Italia

Bronce: Berroge, de Txopinondo, de Francia

Bronce: Alquitara del Obispo, de Casería San Juan del Obispo, de Asturias

Sidra con sabores

Prémium: SWO Cider del Ilagar Manufaktur Jörg Geiger, de Alemania

Oro: Sagar Krash Limoi, de Petritegi, de País Vasco

Plata: Angelón Llimón, de Viuda de Angelón, Asturias

Bronce: Chiron, Castelo Branco, de Portugal

Bronce: Blueberry, Urban Farm Fermentory, de Estados Unidos

Bronce: Seaweed, Urban Farm Fermentory, de Estados Unidos

Bronce: Sagar Krash Sagar, de Petritegi, de País Vasco

Compuesta de sidra

Prémium: !Wehmut del Ilagar Manufaktur Jörg Geiger, de Alemania

Oro: Viesk, de Panizales, de Asturias

Sidra de fuego

Prémium: Su Sagardoa del Ilagar Kuartango del País Vasco

Oro: Caldea, de Panizales, Asturias

Sidra rosada

Pomar Rosée del Ilagar Viuda de Angelón, de Nava, Asturias

Sidra con lúpulo

Prémium: South Seas Cider del Ilagar Tall ship de Noruega

Oro: Brut Ipa, de Mr. Plüme, de Letonia

Bronce: Hera, del Ilagar Hoppy, de Galicia

Bronce: Callabocas, de Kuartango, de País Vasco

Bronce: Sidra con lúpulo, de Oiharte, de País Vasco

Bronce: Fran Cider Lúpulo, de Sidra Fran, Asturias

Bronce: Nautical Stal, de Tall Ship Cider, de Noruega

Sidra espumosa brut nature

Ramos del Valle Brut Nature DOP del Ilagar Sidra Fran de Lugones, Asturias

Los llagareros opinan del SISGA...



“Es un evento súper bien organizado y, sobre todo, de corazón”

DOMINIC LAGADEC, SIDRA TXOPINONDO, PAÍS VASCO FRANCÉS



“Es una forma excelente para que la sidra llegue a la gente. También de mostrar el legado de mi familia. Me encantaría poder hacer algo como el SISGA en Latinoamérica, un ‘Salón latino de la sidra’”

RENÉ GALINDO, SIDRA TENCAI, CHILE

“El SISGA es muy importante tanto para los llagareros que pueden presentar sus productos, como para la cultura sidrera que comparten varios países. Es maravilloso para intercambiar experiencias y forjar amistades”

JANA PROCHAZKOVA, CIDER TALK BY PROVOCO DE CIDER SEKT, REPÚBLICA CHECA



“Es una oportunidad única para aprender, nos permite conocer personas maravillosas; para nosotros como elaboradores, es muy importante saber qué piensan otros productores sobre nuestra sidra y aquí se propicia ese ambiente, aparte, también nos da ideas para ser creativos y para internacionalizar nuestros productos”

LILIANA NÓBREGA, SIDRADA, PORTUGAL



“Estoy muy agradecido al SISGA porque me permite reunirme con otros elaboradores, gente que ama lo que amo yo, que nos permite charlar entre nosotros, acercarnos”

BENITO PECIÑA, KUARTANGO SAGARDOATEGIA, PAÍS VASCO

“Es un salón muy especial pues puedo aprender mucho de los otros productores; también es genial estar aquí en Asturias para conocer llagares y sidrerías, toda la cultura de la sidra”

ABRAHAM GOLDMAN-ARMSRTONG, TALL SHIP CIDER, NORUEGA



“Es un evento muy positivo, en especial, después de este periodo marcado por la Covid-19. Hay muchos elaboradores que vienen aquí porque es un lugar donde es posible hablar de sidra, compartir sus experiencias. También hay productores nuevos. Esto tiene que continuar, continuar, continuar..”

MARC L'HOMMEAU, DOMAINE DE LA MARE, FRANCIA

“Es un congreso fantástico porque aprendes un montón, conoces muchísimas sidras y también a quienes las elaboran... y a eso veníamos, a aprender”

CELSO GÓMEZ, HERA CIDER, GALICIA



“En donde vivo no hay otros elaboradores de sidra, nadie comparte mis inquietudes, ni mis retos. Es difícil saber si lo que estoy haciendo está bien o mal... entonces, el venir aquí me hace sentir que soy parte de algo real, esto es la vida misma, somos como una familia y vamos creciendo juntos”

JOSEPH BARFIELD, CASTELO BRANCO, PORTUGAL



“Es una oportunidad de aprender y esa es parte de la filosofía que llevamos con nuestra sidra Anne: innovar, conocer y darnos a conocer, coger ideas... En el mundo de la sidra hay mucho por andar, jugar, probar, divertirse y este es muy buen sitio para hacerlo”

NERE LIZEAGA, GARTZIATEGI SAGARDOTEGIA, PAÍS VASCO



“Siempre es un placer ver, conocer y aprender de otros productores; y además, Asturias sabe muy bien cómo elaborar sidra. Es sumamente beneficioso para mí intercambiar ideas, además de que la gente es maravillosa”

CHRISTIAN STOLTE, THE WEE SCOTTISH CIDERY COMPANY, ESCOCIA

“Es muy interesante participar y encontrarme con otros productores, personas que al igual que yo elaboran esta bebida; y también conocer otra materia prima, otra cultura. La atmósfera es muy positiva, de intercambio, de alegría y de convivencia”

DANIELE PORPORATO, POM SIDRO CREATIVO, ITALIA





“Destaco el poder conocer cómo se está elaborando esta bebida en otras partes del mundo, enriquece ver los diferentes tipos que hay, y pensar si es algo que te interesa y poder aplicar esos conocimientos en un futuro; también es una muy buena forma de saber si vas por el buen camino, o no, lo importante no son los premios, sino el hecho de ver cómo está tu producto y compararlo”

LUIS RAVINA, POSMA, TENERIFE

“Ha sido una muy grata sorpresa ver a tanta gente. Todo el congreso fue muy dinámico. Hemos encontrado propuestas interesantísimas y diferentes... y mucho entusiasmo, no solo de los organizadores que lo hacen estupendo, sino también de los participantes que con tanto orgullo y cariño presentan sus productos. Espero que este festival se repita por muchos, muchos años”

MARÍA JOSÉ VALENTE, IMPORTADORA Y PROPIETARIA DE LA SIDRERÍA ENDOVÉLICO EN OPORTO, PORTUGAL



“Es increíble, en especial tomando en cuenta lo que está sucediendo en todo el mundo, que los organizadores hayan sido capaces de congregar a tantos elaboradores de sidra; también el tener la oportunidad de poder charlar con ellos cara a cara. Es igualmente fantástico estar en un lugar en el que podemos probar tantas variedades de sidra de productores diferentes”

ELY CAYER, URBAN FARM FERMENTORY, ESTADOS UNIDOS



VILLAVICIOSA XXXII Festival de la Mazana

Con sesenta y ún años al llombu y declarada fiesta d'interés turísticu dende 1992, el Festival de la Mazana tornó Villaviciosa pente'l 8 y el 12, d'ochobre más "Capital Mazanera" que nunca, consiguiendo crear a base de multiplicar la ufierta d'actividades un ambiente al tiempu seguru y asemeyáu al que se conseguía nos festivales d'enantes de les restricciones pandémiques



El Festival de la Mazana naz en 1960 de la man de Don Sergio Álvarez Requejo, direutor por aquel entós de la Estación Pomolóxica de Villaviciosa, como fórmula de promoción de la fruta y la bébora más emblemático d'Asturies. Ya entós yera sabío la emportancia d'esti cultivu pa la economía y la tradición llocal, siendo'l primer festival d'estes ca-racterístiques en celébrase n'Asturies.

Na actualidá, el Festival vien celébrándose ca dos años, sincronizándose asina cola vecería qu'impón a la mazana los sos ciclos biañales de máxima producción, coincidiendo siempres n'años impares, de collechona.

La fecha ye siempres nel mes d'ochobre, tiempu de pañar y poro el meyor momentu pa amosar la variedá de mazanes, tanto de sidre comu de mesa, de la que fae gala esti conceyu.

Esta fidelidá a la vecería foi precisamente la que permitió al Festival de la Mazana esquivar en bona midida "l'efectu covid", cuidao que nun-y tocaba celébrase l'añu nel que les circunstancies sanitaries forciaron la supresión d'eventos.

Entá asina, y pesia'l llevantamientu de cuasique toles restricciones, les actividaes que formaron parte del Festival tuvieron llugar nesta edición dientro d'un estrictu siguimientu de los protocolos de precuru sanitariu vixentes, siendo necesaria la iscripción previa pa cuasique toles actividaes y tando llendao el númberu de participantes pa torgar aglomeraciones.

Ufiertes gastronómiques, estremaos concursos, música, Mercáu de Seronda, venta de maquinaria agrícola, teatru, esposiciones, esputáculos de maxa, talleres, cocina en vivu, tasties de sidre y mazanes, desfiles, actividaes infantiles xornaes téuniques, eventos esportivos, visites a llagares, pumaraes y llugares emblemáticos... El programa del Festival esti añu foi ambiciosu, siendo quien a ufiertar actividaes mui variaes y afayaíces pa toles edaes, al tiempu que toes elles direuta o indireuta-mente venceyaes a la mazana y a la sidre.

Ente toes estes actividaes pa toles edaes y gustos destaquen pol so interés les esposiciones de mazana, col concursu a les meyores mazanes y a la meyor pumarada d'Asturies y de Villaviciosa, el concursu d'echadores, puntuable pal Campeonatu d'Escanciadores, asina comu les degustaciones públiques de sidre.

XXXIII Festival de la Mazana Villaviciosa



Vienres 8 d'Ochobre

Seique oficialmente'l Festival nun entamó fasta les siete la tardi del vienres, l'actu d'Apertura del Festival de la Mazana 2021, col Pregón a cargu de Marcelino García Toral, actual entrenador del Athletic Club de Bilbao, prestosa presentación a cargu de Nerea Vázquez y Pedro Durán y participación de la Banda Gaites Villaviciosa-El Gaitero, la realidá ye que les actividaes madrugaron más y ya a les 9 la mañana entraron al Teatru Riera los participantes na Xornada Téunica del Serviciu d'Investigación y Desendolcu Agrícola, SERIDA.

Dientro l'oxetivu d'esti organismu d'esparder los resultaos de les sos caberes investigaciones nel marcu'l seutor agroalimentariu, en xeneral, y de la mazana y la sidre'n particular, y coincidiendo col XXXIII Festival de la Mazana de Villaviciosa tuvo llugar una Xornada Téunica cola tema de la mazana, los sos derivaos y los sos aprofitamientos.

Na xornada, dedicada a los estremaos usos de la mazana y derivaos, participaron investigadores del IPLA (Istitutu de Productos Llacteos d'Asturies) y del propiu SERIDA, que tan desendolcando estudios alrodiu la tema dende va dellos años.

En primer llugar Abelardo Margolles y Lorena Ruíz, investigadores del IPLA, faloron de los componentes bioactivos de subproductos de la mazana, en concretu de la pectina de la magaya.

N'Asturies máyense añalmente, tirando pelo baxo, unes 45.000 tonelae de mazana que producen, amás de la sidre, unes 12.000 tonelae de magaya. Esti sobrante enxamás nun se desperdició sinón que tradicio-

El SERIDA protagonizó una interesante Xornada Téunica sobre la mazana y los sos aprofitamientos

nalmente ye recuperáu pa otros usos, principalmente p'alimentu d'animales y abonu.

Sicasí, recientemente el trabayu conxuntu del IPLA ya'l SERIDA permitió algamar pectina de magaya. L'estudiu féxose sobre nueve variedaes, pero a la fin consiguiéronse los meyores resultaos de magar tres -solarina, regona y perico-.

La pectina tien aplicaciones tantu teunolóxiques comu fisiolóxiques, utilizándose n'alimentación, melecina, cosmética...

El so aprofitamientu industrial fadría avanzar un pasu más na economía circular, calteniendo la vida útil de la mazana de sidre más allá de la obtención d'esta bebora.

XXXIII Festival
de la Mazana
Villaviciosa



Los participantes na Xornada Téunica visitaron la finca collaboradora El Llosucu. Semeyes cedíes pola Biblioteca del SERIDA.

Los antiosidantes naturales de la magaya foron los protagonistas de la charra impartida por Anna Picinelli y Belén Suárez, del SERIDA, que destacaron el potencial d'esti deriváu pa la obtención de compuestos de mui altu valir.

Más allá del usu más cenciellu y conocíu de la so fibra dietética, el potencial de la magaya vien de la so propia composición.

Non solo contién pectines n'alta proporción, sinón tamién una emportante cantidá de polifenoles, alcontrándose con fasta 14 g por kilu de magaya seco y ácidos triterpénicos, con valores de fasta 22 g por kilu, proporciones perinteresantes de compuestos antiosidantes que, una bones perfeionaos los procesos d'estración, podríen ser aprofitaos con abondes finalidaes.

Per otru lláu, les pebides tienen una proporción d'aceites mui elevada, ácidos grasos saturaos, insaturaos y derivaos de la vitamina E.

Álvaro Delgado y Enrique Dapena (SERIDA) allegáronnos a un tema cande, el cambéu climáticu, na so ponencia 'Necesidaes de fríu ivernal y análisis de les repercusiones del cambéu climáticu na floración de les variedaes de pumar'.

La necesidá de fríu nel periodu de dormancia o descansu ivernal -que paraliza'l desendolcu del árbol y la floración- fizo temer consecuencias negatives del cambéu climáticu sobre la producción de mazana, polo qu'estudiaron l'efeutu del incrementu de la temperatura media de l'atmósfera por mor del calentamientu global y la rempuesta fenolóxica de les

variedaes de pumar a ello.

Esmolecía en concretu l'aniciu más sero de la baxada de temperatures al entamu la seronda y la rápida xubía del calor nos meses de primavera.

Aparentemente los efeutos d'estes dos variaciones compénsense pente si nel ciclu'l pumar, costatándose malpenes un alantru de la floración de 0'13 díes por añu, siendo la Xuanina la variedá más afeutada, con un alantru de 0'5 díes.

Pa finar Dapena, M^a José Antón y Mercedes Fernández (SERIDA), en representación del grupu del programa de meyora xenética de variedaes de pumares, faláron de les cualidaes agronómiques y teunolóxiques de les nueves obtenciones del SERIDA, incluyíes na DOP Sidre d'Asturies.

Les investigaciones van en camín de buscar variedaes con mayor resistencia a enfermedaes comu'l moteáu o'l pulgón cenicientu, menos sensibles a la vecería, de mauración tardío y con altu conteníu en fenoles.

A partir de cruces de variedaes que tienen estes carauterístiques algamaron nueves variedaes comu la Raxariega, la Perurico y Perurico Precoz, Raxina dulce, Raxina ácida y Raxina amarga, Cladurina y Cladurina Amargo-Ácida y Durcollorá, pente otres, ya acoyíes a la DOP Sidre d'Asturies.

La xornada, que pudo seguise'n direutu nel canal de Youtube y redes sociales del SERIDA y del Conceyu Villaviciosa, finó con una visita a la pumarada collaboradora 'El Llosucu', pa ver in situ les nueves variedaes meyoraes de mazana.



Sábadu 9 d'Ochobre

A primer hora de la mañana abrió les sos puerres la XXXV Esposición de Mazana de Mesa y Sidra d'Asturies, na que 18 pumareros traxeron lo meyor de les sos mazanes dende les sos pumaraes de Villaviciosa, pero tamién de Xixón, Sariegu y Uviéu; un total de 250 llotos de mazana que participaben en trés categorías: Caltenimientu de Variedaes de Mazana de sidre, polo xeneral, Variedaes acoyíes a la DOP y Mazana de mesa.

Compitieron tamién 18 pumariegos pola calidá y curiáu de los sos plantíos, alcontraes mayormente en Villaviciosa pero tamién en Xixón, Sariegu, Uviéu y Colunga.

Simultaneamente, inaugurábase na Casa de los Hevia la esposición del SERIDA sobro variedaes de mazana incluyíes na DOP Sidra d'Asturies. Dambes esposiciones caltuviaéronse abiertes al públicu hasta'l final del Festival.

Amás, dica la una del mediudía, los asistentes pudieron tastiar distintos palos de sidre esplumoso y filtrao ascritos a la DOP.

Pa ello solo yera necesario la compra previa, por 4

18 pumaraes y 250 llotos de mazanes participaron na XXXV Esposición y concursu de Mazana de Sidre y Mesa d'Asturies

XXXIII Festival de la Mazana Villaviciosa

euros, d'una copa conmemorativa del sofitu a la candidatura de la cultura sidrera a Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá pola UNESCO, cola que pudo pasase prebando pelos distintos puestos.

Nel intre, na carpa asitiada na Plaza'l Güevu, los más pequeños dependieron a reciclar corchos pa fabricar xuegos y a llograr esencias de mazana, ente otres diversiones cola tema del Festival como protagonista.

Na mesma zona, a les 17.00 hores, celébróse'l solemne ritu de la Bendición de la Primer Sidre'l Duernu y l'Ufrienda a la Portalina, amás de la interpretación coral de la Danza-Salve del Portal, acompañada pela Banda de Música de Villaviciosa y la Banda de Gaites Villaviciosa-El Gaiteru.

De siguíu l'esperáu desfile percorrió les cais de la Villa, pa rematar la xornada cola música de la Banda Tekila.

Domingu 10 d'Ochobre

Yá'l domingu, la xornada arrincó tempranín cola II Carrera Popular Solidaria "Entremanzanas", en favor de l'Asociación Española Contra'l Cáncer, cola collabora-





ción de ACOSEVI y el Club El Gaiteru Atletismu Villaviciosa.

Tres la prueba esportiva, el Dúo Ástur punxo la música de voz, gaita y guitarra al Festival d'Asturianía.

Distintos palos de sidre y otros derivaos de la mazana tuvieron disponibles pa la so degustación -polos 4€ de compra del vasu- pente les once y media y la una, cuando se dio pasu a la esperada entrega de premios que, amenizada pola voz d'Anabel Santiago, reveló cuáles son les meyores pumaraes y los llotos de mazanes de mayor calidá.

No que cinca a les mazanes, na primer categoría, Mazana de Sidre, el primer premiu foi pa Luz María Muñiz Platas, siguida de Elías Carneado Medio y Cristina Figareo Vallina, nel segundu y tercer puestu respectivamente.

Na estaya de Mazanes de Variedaes acoyíes a la DOP Sidre d'Asturies, Iván Díez Bueno llogró'l primer puestu, siguió de Diego Agüera Fdez y les mazanes de la pumarada de Valle, Ballina y Fernández.

Finalmente, en Mazanes de mesa'l campeón foi Marcos Ramos García, siguió nuevamente por Iván Díez Bueno, únicu concursante que repitió podiu en dos categorías y de M^a Esther Estrada Sariego.

Tocantes a pumaraes, el primer premiu al meyor plantíu recibiólu, con 94 puntos sobro cien, Germán Álvarez García.

El segundu, con una puntuación de 91'5, foi para Dolores Huerta García y la reconocencia a la tercer meyor pumarada de Asturias foi a parar a Aitor Ferreras Castillo, qu'algamó 90'35 puntos.

Amás, recibió un accésit a la tradición nel cultivu de

mazana la pumarada de Cesáreo Ferreras López y otru al meyor plantíu de cultivu ecolóxicu foi a parar a Ignacio Gómez Dosil.

El premiu na categoría llocal foi pa la pumarada del llagar Valle, Ballina y Fernández.

Na tardi del domingu la nutricionista Nuria Granados ufiertó un taller de cocina en directu, destacando na so charra y posterior demostración gastronómica 'Afaya los sabores de Villaviciosa' los valores nutricionales, les cualidaes culinaries y les meyores formes d'aprofitar na cocina'l tastu de la fruta protagonista.

La reciella tuvo tamién el so espaciu, con nuevos talleres, espectáculos de maxa y cuentacuentos cienzaos na mazana y na sidre.

Llunes 11 d'Ochobre

Na tardi del llunes tuvo llugar el nagueu XXXV Concurso d'Escanciadores de Villaviciosa, ún de los más hestóricos concursos d'echar sidre, entamáu esti añu pola Asociación d'Escanciadores d'Asturies y puntuable pal XXVIII Campionatu Oficial de Escanciadores.

Un total de venti participantes d'estremaos conceyos concursaron nel eventu.

La meyor pumarada d'Asturies ye la de Germán Álvarez García y les meyores mazanes les de Luz María Muñiz, Iván Díez Bueno y Marcos Ramos García.



La tensión acompañó a un concursu nel que los primeros puestos foron bien reñíos, con una diferencia de menos d'un puntu pente'l primer y el tercer puestu.

Asina, el primer clasificáu foi Jorge Vargas, de la xixonesa Sidrería Avenida, con un total de 129,1 puntos, siguió a namás seis décimes por Jonathan Trabanco, de la Sidrería Los Portales, en La Pola Sieru a solo otros 0,5 puntos el actual segundu puestu de la Clasificación Xeneral, Salvador Ondó, de les Sidrerías El Mallu, con 128 puntos.

L'actual cabezaleru del Campionatu, Wilkin Aquiles, quedó en quartu puestu, ensin qu'eso ficiera pelligrar el so liderazgu na xeneral.

Dientro la categoría llocal, el vencedor fue Andrés Luna, echaor de la Sidrería La Torre, que consiguió con sus culetes 121 puntos.

El restu les actividaes del díi tuvieron cientraes nel arruelu, tanto nos talleres y actuaciones empobinaos a la reciella comu na carpa la DOP 'Sidre d'Asturies en tres dimensiones', onde se pudo probar les gafes de realidá virtual que permiten pasear per un llagar tridimensional, pudiendo incluso echase unos culinos.

El broche d'oru a la cuarta xornada del Festival púnxolu'l concertu d'Héctor Braga, que de magar les 20:00 hores convidó a un viaxe hestóricu peles dómines de l'asturianada.

Martes 12 d'Ochobre

La mañana del martes reservóse pa los rapacinos un pocu mayores, cola cèlebración de la Gynkana Moza

Asturies 2050, la emportancia de los ecosistemas rurales, na que participaron quince rapazos y rapaces d'ente 12 y 16 años.

Tamién pela mañana tuvo llugar una visita perespecial a la pumarada ecolóxica EcoJusto, allugada nel Valle San Xusto, onde amás de conocer el llantíu animóse a los presentes a relaxase y coneutar cola natura con téuniques de MindFulnes.

La tercer escursión de la cabera xornada del Festival tuvo por protagonista el cascu hestóricu de La Villa, visitándose los llugares más emblemáticos de la capital mazanera

Dientro l'abondosa programación dedicada especialmente a l'arruelu y a la reciella foi especialmte interesante'l taller impartíu polos téunicos del SERIDA alrodiu la "Carauterización morfolóxica de mazanes", nel que los rapacinos, cola guía de los monitores, foron quien a clasificar correchamente delles variedaes de mazanes en función de les sos carauterístiques organoléutiques.

Na mesma llinia, pero ya p'adultos, tuvo llugar la tastia sensorial "Sidre vs. Mazanes, la DOP, el SERIDA ya'l so

Jorge Vargas na categoría Xeneral y Andrés Luna, na llocal, foron los campiones d'esta edición del Concursu d'echar sidre de Villaviciosa.

XXXIII Festival de la Mazana Villaviciosa

porqué” impartida por Iñaki Busto.

Tamién el domingo entregáronse los premios del concursu Naturaleza y Creatividá y retrasmitiese’n direutu la Ópera de Mozart “La Flauta Máxica”

Aparte de les actividaes programaes pa ca díei, los llagares de Castañón, Cortina y El Gaiteru ufrieron a lo llargo de tola selmana visites guíaes a les sos instalaciones.

El Mercáu de la Mazana, con maquinaria agrícola, productos ecolóxicos, artesanales y de proximidá, ya’l de Seronda, con artesanía y agroalimentación, tuvieron abiertos al públicu a lo llargo tol Festival, neto que la Esposición de la Naturaleza.

Amás, nesos díes tuvo furrulando el “Tren de la Mazana”, un tren turísticu que fizo percorríos per llagares, pumaraes, arte románicu y medieval.

Pa completar la ufierta del Festival nun podía faltar l’acompañamientu gastronómicu. Nesi sen tres de les sidrerías maliayes - La Parrilla del Foyu, Imagina y Las Terrazas, en Tazones- ufrieron demientras los cinco díes un menú especial nos que la mazana y la sidre yeren los ingredientes protagonistas.

Seique ya queda fuera de les feches del Festival de la Mazana propiamente dicho, los sos organizadores alanzaron ya la so intención de celebrar en Villaviciosa el Díi Internacional de la Mazana de Sidre, que ye’l 23 d’ochobre.



MARISQUERIA PONIENTE

Porque tú sabes lo que quieres

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



Abundante manzana y de calidad para mayar la mejor sidra



Las excelentes condiciones climatológicas, que se han dado este año, permiten a los pumareros ser optimistas con una cosecha, en la que ha aumentado la demanda de variedades de DOP

Llega el otoño y con él, la recogida de manzana. A finales de septiembre, comienza la recolección de las variedades tempranas, pero no es hasta el puente del Pilar cuando se recoge la gran mayoría de las variedades para mayar, pero ¿cómo ha sido la cosecha?, ¿qué calidad tendrán las manzanas? Para resolver estas y otras preguntas, en la revista LA SIDRA hemos preguntado a pumareros y llagareros.

En la **Finca Gallinal**, situada en el corazón de Asturias entre Xixón y Llanera, este año prevén alcanzar unas cifras récord con más de 300 toneladas de manzana. Su gerente, Daniel Exner, reconoce que este incremento se debe, en parte, “a las acciones que hemos implementado este año como tratamientos para olas de frío, aclareo de flor para combatir un poco la vejería”. Todo estas medidas, con la intención de mirar a largo



plazo y “tratar de mejorar la regularidad de la cosecha de cara al año que viene, que será cuando veamos si, realmente, han dado buen resultado y conseguimos repetir 2/3 de la cosecha”. Otro de los factores que ha provocado el aumento de la cosecha es que “unos 2 000 árboles de los nuevos están dando manzana y eso también nos ayuda a la hora de aumentar la producción”, ya que de los 13 000 manzanos que tiene la finca, hasta el año pasado, solo producían la mitad, porque los otros eran muy jóvenes o pequeños.

En lo que se refiere a la calidad de la cosecha, Exner considera que “viene muy buena porque se han dado condiciones climatológicas óptimas con un buen invierno, una primavera con algo de agua y un verano seco”. En el mes de agosto hubo casi cinco semanas sin agua y “eso se notó en los árboles, provocando un cambio de color de hoja y un empequeñecimiento de la manzana, pero como tenemos riego por goteo en 17 de las 22 hectáreas que tenemos plantadas, fuimos capaces de dosificar los árboles para que no sufriesen”. Esa sequía, aunque todavía está por ver, “suponemos que habrá mejorado los niveles de azúcar y de acidez, que a nosotros, particularmente, nos interesa mucho”.

La Finca Gallinal trabaja, codo con codo, con un grupo reducido de llagares a los que ofrecen un servicio de entrega monovarietal. Con el objetivo de trasladar al llagar que “mayen por variedades para que sepan las diferencias que aporta cada una y luego sean ellos a su gusto los que elijan y hagan la mezcla”. Para lograr el mejor servicio, ofrecen, como apunta su gerente, “una trazabilidad desde cualquier sector de la finca hasta el llagar, sabiendo de dónde viene cada



manzana y si les ha gustado pueden volver a repetir y si no les ha gustado, también sabemos de dónde viene y buscaremos soluciones para tratar de corregir los problemas que haya podido haber”. No hay que olvidar que los productores de manzana “somos un eslabón más de la cadena y no podemos funcionar solos. Creemos que en Asturias tenemos la mejor manzana de sidra y lo que necesitamos es que los llagares se crean que pueden hacer la mejor sidra posible, diferenciando por calidades; y, por supuesto, que el hostelera sepa que hay sidras mejores y peores y, por tanto, más baratas y caras”.



Los llagareros, qu'esperen qu'escomiencen a medrar les vientes, dubien sobro si mayar muncha mazana al tener tovía excedente de sidre del añu pasáu

Una mayor demanda de manzanas DOP

Jorge García, director de producción vegetal de la cooperativa **Campoastur**, que tiene una estimación, para este año, de comercializar unos 5 500 000 de kilos de manzana; coincide con Exner en que la cosecha de este año, que hasta el momento está transcurriendo tranquila, es "buena". En términos generales, es "similar a la de hace dos años aunque depende bastante de las zonas, porque hay algunas con mucha manzana y otras en la que es bastante escasa". La seca que hizo en agosto, aunque podía, no mermó mucho la manzana, ya que "al llover en julio, la manzana cogió bastante tamaño y estamos contentos con el resultado".

La cooperativa Campoastur, que trabaja con casi una treintena de llagares, como apunta García, "no esta-

mos teniendo problemas para colocar las manzanas, aunque, este año, hemos notado un incremento importante en la demanda de manzanas de DOP, los llagares están apostando por estas variedades de manzana y parece que están siendo algo más comedidos con la importación". Pero esta no es la única petición de los socios, ya que cada vez son más los que "nos demandan el servicio de recolección, que les evita tener que hacer contrataciones a temporeros, encargándonos nosotros de todo".

Este año, lo que también se ha notado y está ayudando al sector es que "por fin, se está mirando con lupa a aquellos productores que están inscritos en el REGEPA -Registro General de la Producción Agrícola, cuya inscripción es obligatoria para todas las explotaciones que realicen su actividad en el ámbito de la producción primaria agrícola- y que son los que pueden comercializar la manzana. En nuestro caso, todos los socios están inscritos y los que no, ni comercializamos su manzana ni se la recogemos. Es una petición que veníamos reclamando desde hace años y aunque ya estaba aprobada, no ha sido hasta ahora cuando ha comenzado a aplicarse y lo celebramos".

Los llagareros, optimistas, pero con cautela

A pesar de que la cosecha promete y los llagareros son conscientes de ello, la evolución pandemia, aun-



que parece controlada, sigue preocupando y les hace ser cautos a la hora de mayar y, por tanto, de adquirir manzana. Andrés Canal, gerente de **sidra Canal**, hará todo lo posible para intentar coger la cosecha de todos sus clientes, pero, de momento, “no pienso mayar mucho porque las ventas bajaron un montón, en algunos negocios incluso más del 50%, y tenemos todavía sidra del año pasado, que tenemos que sacarla adelante este año para no tirarla”. Un gasto extra y más si tenemos en cuenta el precio de la luz, debido a que para conservarla, “tenemos los equipos de frío funcionando las 24 horas del día y consumen muchísimo”. En cuanto al futuro de las ventas a corto plazo, todo depende de la barra del bar, porque es “nuestro fuerte y la gente, aunque ya las han abierto, está todavía un poco reacia a consumir en ella”, apunta Canal.

Por su parte, en **sidra Piñera**, su gerente, José Luis Piñera, es optimista a corto plazo y cree que con la mejora de la evolución de la pandemia, va a aumentar el consumo. Por eso, “vamos a mayar bastante y si, al final, no se vende todo, pues el año que viene mayaremos menos. Hay que aprovechar la cosecha que, aunque viene un poco retrasada, apunta a que será buena”. Iván Rubiera, de **sidra Contrueces**, se muestra cauto sobre el aumento de las ventas y van a optar “por no mayar mucho, lo que necesitemos, porque tenemos todavía del año pasado”. De momento, el buen tiempo que está haciendo durante el mes de octubre, les ha dado un respiro y “no se está vendiendo mal para la época que es”. Esperemos que este sea solo el comienzo de la recuperación.

Testu: V. Escandón
Semeyes: Finca Gallinal y Campoastur



Marta Roldán, enóloga y miembro del jurado del SISGA



Marta Roldán se declara firme defensora de la creación de la especialidad de Enología de la Sidra: "El mundo sidrero precisa de gente con formación técnica para afrontar los retos del futuro y en ese sentido los especialistas asturianos tienen mucho que aportar"

Entrevistamos a Marta Roldán, jurado de los Premios Internacionales SISGA 2021, licenciada en Enología por la Universidad de Valladolid y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad Complutense de Madrid, actualmente profesora de Formación Profesional de la especialidad de Industrias Alimentarias en el IES. Escultor Juan de Villanueva de La Pola Sieru.

Recientemente participaste como jurado en el SISGA ¿Cómo fue la experiencia?

La participación en el SISGA como jurado fue una experiencia muy enriquecedora.

Por un lado, evaluar la calidad sensorial de las sidras participantes supone poder probar gran cantidad de sidras elaboradas a nivel mundial. Por otra, hacerlo junto a otros miembros del jurado, que además son llagareros, te permite intercambiar conocimientos,

ampliar perspectivas y aprender de personas que se dedican a la sidra.

¿Existe una titulación específica de enología de la sidra?

No, no existe. Te puedes formar en enología a través de la Universidad, haciendo el grado en Enología (lo que era la licenciatura) o cursando algún máster específico. También puedes hacerlo mediante la Formación Profesional de Vitivinicultura.

En todo caso, son estudios enfocados al vino, con un peso muy bajo o inexistente de la sidra, pero que te permiten tener una amplia base de lo que suponen las fermentaciones, las tecnologías de elaboración y su control de calidad.

Opino que el hecho de que no exista una titulación como tal se debe a cuestión de números. Me expli-

co. Hasta hace no mucho la figura del enólogo o del técnico no existía en los llagares.

A día de hoy, se valora que haya personas con formación o conocimientos específicos porque se considera que va a suponer una mayor profesionalización del sector. Pero, ¿cuántos profesionales demanda realmente el sector?, ¿son suficientes para que se creen unos estudios específicos y se pongan en marcha?, ¿realmente habría matrícula todos los años de gente que quisiera formarse? Son algunas de las cuestiones que las Administraciones educativas se hacen.

Tú, personalmente ¿Consideras necesaria la creación de esta especialidad?

Si. Soy una firme defensora de la especialización de carácter profesional, así que creo que una titulación específica de algún tipo en Enología de la Sidra sería un paso adelante.

Una formación específica de calidad debiera suponer una mayor profesionalización del sector.

El mundo precisa de gente con gran formación técnica para afrontar los retos de futuro, en el mundo sidrero también.

Pero en Asturias sois bastantes los enólogos dedicados a la sidra ¿Cómo adquirís los conocimientos



Un momento de la valoración de la sidre nel SISGA.

necesarios?

Si, en Asturias somos unos cuantos los enólogos dedicados a la sidra. La mayor parte, acudieron a Universidades o centros de FP donde se imparte la titulación para formarse.

Estos estudios, junto al conocimiento específico del sector han permitido que se conviertan en los enólogos y enólogas de la sidra de hoy en día.

Igualmente, hay “enólogos sin titulación”, que, a base de formaciones regladas o no regladas relacionadas con la agronomía, la química, los alimentos o, la biología y muchos años de dedicación, tienen un gran conocimiento de la sidra.

Mi caso es un poco diferente, yo llegué a Asturias después de haber trabajado en el mundo del vino y ya con la titulación bajo el brazo.

Nada más llegar me di cuenta de la necesidad que tenía de formarme específicamente en el mundo de la sidra.

A pesar de no trabajar en un llagar, me dedico en parte al mundo de la sidra. En la FP que trabajo, impartimos bastantes horas de formación técnica sobre sidra puesto que forma parte de la industria alimentaria asturiana. Y la verdad es que no fue fácil acceder a una formación técnica específica que me permitiese luego trasladarlo a mi alumnado.

Básicamente he aprendido a base de hablar con llagareros, acudir a todas las jornadas de difusión que se hacen, algún curso monográfico, al Club Sierense de Amigos de la Manzana y por supuesto, y mayormente, a través de las publicaciones y el gran trabajo que hacen en el SERIDA.

¿Dirías que en Asturias hay más personas especializadas en sidra que en el resto de países?

No lo sé a ciencia cierta, pero teniendo en cuenta el volumen y las características de la producción de sidra en Asturias, supongo que aquí haya más personas especialistas que en otros países.

¿Qué pueden aportar los enólogos asturianos dedicados a la sidra al entorno sidrero internacional?

Los enólogos asturianos dedicados a la sidra pueden aportar, precisamente, conocimientos específicos de una bebida singular y con unos atributos particulares, partiendo siempre del conocimiento de las manzanas asturianas y de la gran riqueza varietal.

No olvidemos que, una de las grandes diferencias con el mundo del vino es la materia prima de partida, y es que el mundo de la manzana tiene ya de por sí unas particularidades bien marcadas.

Encuentros como el SISGA ¿permiten intercambiar conocimientos con llagareros de otros países?

Por supuesto. El intercambio de conocimientos entre llagareros internacionales es una pieza fundamental de este tipo de eventos, así como la creación de contactos profesionales que suponen una ampliación de tu red de trabajo. En las ferias o festivales siempre se aprende algo, pero si lo vives desde dentro, el aprendizaje (y el disfrute) es mayor.

Naguramos estaya: Sidre y Blogs



Dalgunos de los milenta blogs sidreres que se faen per tol mundiu

La xorreciente presencia de la sidre en toles estayes de la sociedá algama les redes, con cientos de blogs fechos n'estremaos países dedicaos a la sidre, la so producción, consumu, eventos y cultura; un escaparate perfectu pa conocer la evolución de la nuesa bébora favorita

Nun pue obviase que'l mundiu la sidre vive un intre d'intensu avance, anovación ya internacionalización del qu'Asturies nun ye ayena.

Esto espéyase na apaición y consumu de nuevos formatos sidreros, na presencia de la sidre n'escenarios onde nun yera vezu o nes nuevas presentaciones y productos derivaos, por casu.

L'espoixigue del interés pola salú y los productos ecolóxicos y saludables, a nivel mundial, ye un de los principales factores, apaeciendu un nuevu tipu de consumidor, que busca tar informáu y que da la máxima importancia a la trazabilidad del productu que consume.

La cultura que tien tres de so la sidre, la so autenticidá y tradición son otros valores que'l consumidor actual valora más, buscando participar activamente d'esa cultura al traviés de feries y eventos, polo que ye emporentísimo poner a la so disposición tola información, incluyendo procesos, eventos, tradición y oríxenes.

Afortunadamente Asturies nun ta quedando al marxe

d'esta modernización del alrodiu sidreru y ñiciu d'ello ye la xorreciente presencia d'información sidrera nes redes, ya en concreto, la esistencia d'un númberu ca vegada mayor de blogs que tienen comu protagonista la sidre.

Lloca por la sidra, La sidra está de moda, Ciderayalga, o Cátedra Sidra son namás dalgunos de los munchos Blogs activos anguañu alrodiu la tema, namás n'Asturies.

Comu detalle quiciás anecdóticu, pero significativu de la participación que n'Asturies tien la muyer nel entornu sidreru, les principales informadores sidreres son blogueres, tando tres muyeres al frente de los tres blogs más visitaos d'Asturies.

Nel primeru d'ellos, en locaporlasidra.com, la lloquina pola sidre convidamos a vivir el Mundo de la Sidre dende un puntu de vista diferente.

Nel so blog podemos alcontrar, escrito nunos casos n'asturianu y otres n'español, información puntual de toles noticies y eventos venceyaos a la sidre, propuestas de viaxes con destín sidreru ya información sobre tradiciones y vezos sidreros n'Asturies, siendo posible suscri-



*NEW ASTURIAN
CIDER
AWARDS/
Nuevos premios
para las sidras
asturianas*

LEER MAS

*Ciderayalga, Best
Asturian Blog
finalist!/
Ciderayalga,
finalista como
Mejor Blog*



Detalle del blog Ciderayalga.

bise y recibir nel mail toles sos espublizaciones.

Ciderayalga.com destaca pol so envís internacionalista, enfocáu a sidreros de tol mundiu, que la lleva a escribir n'inglés y español. Sicasí, inclui un cenciellu dicionariu

asturianu/inglés/español de dalgunos de los conceutos o espresiones indispensables pa falar de la sidre n'Asturies.

Na so estaya "La sidre n'Asturies" apurre información sobre cultura ya hestoria, llugares, eventos y llugares que tou sidreru que venga a Asturies tien de conocer, entantu que'n "Cider Worldwide" podemos alcontrar información sidrera internacional.

Otru de los blogs sidreros con más percorriú ye La Sidra está de moda (lasidraestademodadotcom.wordpress.com) onde podemos topar información sobre llugares, sidrerías, eventos y un prestosu llistáu de recetes cocinaes con sidre.

Pero esti fenómenu nun ye esclusivu d'Asturies y la sidre ye protagonista en blogs de los cinco continentes, pudiendo atopar reseñes a la sidre asturiana y a la so cultura na gran mayoría d'ellos.

Portal da Sidra, Drinking cider, Cider says, Sagardoaren Lurralde, Hard Cider Reviews, Mein Apfelwein Blog... son dalgunos de los cientos d'espacios que tan dedicaos n'esclusiva a l'actualidá sidrera y que diremos presentándovos y analizando nos próximos números.

Nesta nueva estaya de la revista LA SIDRA vamos dir convidando a los nuegos llectores a conocer toos estos blogs, apurriendo información sobre la so organización, contenios y siempre que seya posible, cola participación de los sos creadores.

Convidamos asinamesmo a tolos llectores de la revista a apurrinos información sobre cualisquier otra espublización d'esta triba, p'ampliar pente toos esti mapa de la sidre en rede.

cartonvir

ESTES NAVIDAES REGALA

EN CAXA D'ASTURIES

VAS NOTALO...



+ INFO: 679 289 673

www.cartonajesvir.com



Padre Ángel, Embajador de la Sidra de Asturias Solidaria



El Padre Ángel, peragradecíu pol honor concedíu, dirixendo unes pallabres a los asistentes a la VII Cena Teatru Solidaria frente al Cáncanu.

La distinción fue otorgada por la Fundación Sandra Ibarra de Solidaridad Frente al Cáncer y el Consejo Regulador de la DOP, en un acto con cena y teatro celebrado en el Llagar Castañón de Villaviciosa

“Creo que el Padre Ángel es el embajador de la solidaridad, también es embajador de Asturias, es una inspiración absoluta”. Con estas palabras Sandra Ibarra, directora de la Fundación contra el cáncer que lleva su nombre, se refirió al religioso y filántropo durante la VII Cena Teatro celebrada en el Llagar Castañón en Villaviciosa. Un acto que sirvió para recaudar fondos para la citada entidad, en total 1.200 euros, y en el que también se nombró al sacerdote como ‘Embajador de la Sidra de Asturias Solidaria 2021’.

Al recibir el reconocimiento, el Padre Ángel dijo que durante su vida le han pasado muchas cosas, por ejemplo, antes solo podía hablar desde el púlpito de una iglesia y ahora puede ir a emisoras de radio o de televisión. “Pero nunca jamás imaginé ser nombrado embajador de la Sidra de Asturias” bromeó.

El sacerdote quiso también dar un mensaje de esperanza, puesto que, dijo, la enfermedad del cáncer en muchas ocasiones tiene cura. “Hay que tener ganas de vivir, y después, sobre todo, los que somos su-

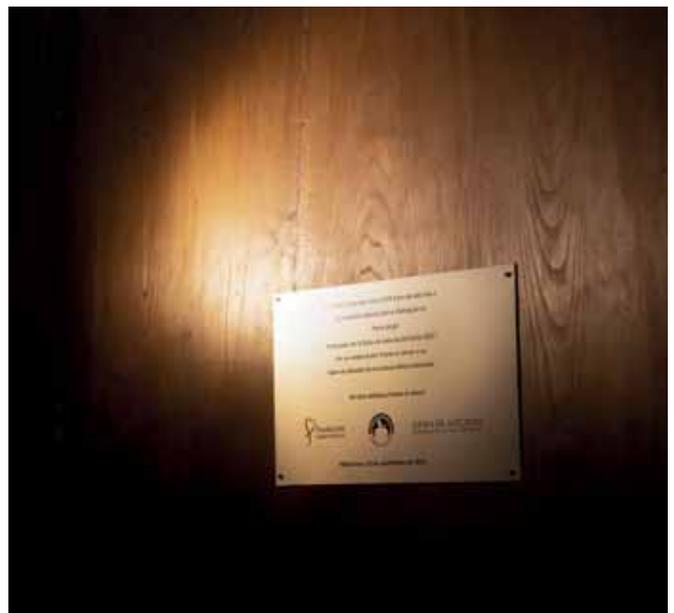


Enriba, de manzorga a mandrecha: Juan Ramón Lucas, Sandra Ibarra, el Padre Ángel, Begoña López, Guillermo Guisasaola y Alejandro Vega. Abaixo, detalle de la placa descubierta que noma "Embaxaor de la Sidre 2021" al Padre Ángel.

pervivientes, necesitamos contar con apoyo". Y es que la Fundación Sandra Ibarra ha logrado poner en marcha un proyecto del que ya se había hablado en ediciones anteriores de este encuentro: la Escuela de Vida. Una institución de pacientes y supervivientes especializada en hacer frente a las necesidades asistenciales durante el periodo de transición en el que ya no hay tumor ni tratamiento, pero aparecen otras secuelas.

"Hemos creado el primer registro de supervivientes de cáncer, es una noticia llena de esperanza. Se calcula que somos en torno a dos millones en España y no existe una atención para nosotros. Te dan de alta a los cinco años, y te vas a tu casa, con tu infertilidad, osteoporosis, fatiga crónica, pérdida de memoria, problemas laborales, emocionales y te dicen: 'no te quejes, con todo lo que te ha pasado, eso ya no es nada'... Pero la verdad es que ha pasado un tsunami por tu vida y hace falta una readaptación en todos esos aspectos: social, laboral, familiar o emocional... Y en ello estamos trabajando en la Escuela de Vida" indicó Ibarra.

Además, la directora explicó que por medio de la Fundación se están reuniendo con las consejerías de sanidad de las Comunidades Autónomas y con los hospitales para trabajar en nuevos modelos asistenciales. "La Covid nos ha puesto de manifiesto la crisis sanitaria existente, nos ha pillado con los deberes sin hacer. Ya sabíamos que hacía falta reforzar la atención primaria. Con el movimiento Nursing-



now mundial de enfermería, ya señalábamos que faltaban nueve millones de enfermeras en el mundo. La Covid lo ha demostrado. Hacen falta nuevos modelos asistenciales: pacientes que desde que son diagnosticados de cáncer hasta que son dados de alta, puedan tener un seguimiento. Y por supuesto que necesitamos generar conocimiento. No solo se trata de atender las necesidades de los supervivientes, sino de aprender. Y ese conocimiento convertirlo en prevención y en investigación. Hemos visto cómo



Sandra Ibarra recibe de manos de Juan Ramón Lucas y Guillermo Guisasola, un cheque en beneficio de la so Fundación pa lluchar escontra'l cáncanu.

investigando, se pueden obtener ocho vacunas en un año”.

El Padre Ángel dijo entonces que un mundo mejor es posible y que entre todos lo podemos conseguir. “Somos capaces de hacerlo, y de lograrlo, yo no sé si llegaremos a esa vacuna o esas vacunas contra el cáncer, pero seguro que tenemos un sueño de que aparecerán” manifestó. Asimismo, el filántropo quiso agradecer a todos los que colaboraron con la gala y dijo que lo más importante no eran los fondos obtenidos, sino sensibilizar a las personas y visibilizar la Fundación.

“Es penoso decir que en España faltan tantos enfermeros, tantos médicos, que, sin embargo, los podríamos traer de otros países. No obstante la integración y la migración todavía están en ese suspense. No es posible que falten tantos millones de personas en sanidad para que nos puedan curar. Los que somos

supervivientes, no solo del cáncer, sino todos, todos los que estamos aquí porque somos supervivientes de la pandemia, lo somos gracias a la sanidad. Por eso tenemos que seguir pidiendo y exigiendo a los gobiernos, pidiéndoles de verdad, más sanidad”, expuso el Padre Ángel. Finalmente dio las gracias a todos los presentes y finalizó -apuntó- “como lo hacen los curas”: “que la Santina de Covadonga los bendiga a todos”.

Y fue precisamente una imagen de Covadonga la que estuvo presente en el acto pues al sacerdote se le entregó una pintura de la virgen asturiana obra del artista Alfonso Sánchez. También desveló una placa con su nombre en uno de los toneles del Llagar de Castañón.

En la gala intervinieron además Guillermo Guisasola, presidente de la DOP Sidra de Asturias; Javier Nievas, responsable de Medio Rural de la Caja Rural de





Enriba, asistentes a la gala nel Ilagar Castañón col escenariu al fondu. Abaxo, un instante de la representación teatral "Sidra en Vena".

Asturies; Alejandro Vega, alcalde de Villaviciosa y Begoña López, directora general de Desarrollo Rural y de Industrias Agroalimentarias. Todos felicitaron al Padre Ángel por el homenaje recibido al mismo tiempo que sellaron su compromiso para futuras acciones solidarias.

Guisasola, destacó la parte más solidaria de la entidad: "Con iniciativas como esta, queremos ayudar a mejorar la investigación sobre el cáncer". Por otro lado, manifestó su satisfacción por la recuperación progresiva del sector sidrero. "La sidra ha sufrido mucho en este último año y medio. Con actos como el de hoy, recuperamos, al menos, la alegría, algo que creo que merecemos" aseguró.

Por su parte, la directora general de Desarrollo Rural, apuntó que la Fundación Sandra Ibarra, además de liderar proyectos, lidera optimismo, fuerza para avanzar y para progresar. "Y aunque parezca que no



Pescados Cortina
Villaviciosa

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

e **moreno**
restaurante

TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor
Fabada del Mundo
2012



Un momento de la intervención del Padre Ángel.

tenga nada que ver con la sidra, con la DOP, tiene mucho que ver". La sidra de Asturias, dijo, reúne valores de unidad, de colaboración, es plural, "y los que pertenecemos al medio rural lo sabemos, porque llevamos en nuestro ADN el apoyo mutuo. Es sacar tiempo para ayudar a los demás y creo sinceramente que con estos valores podemos mirar al futuro con optimismo, a pesar de los grandes retos y las dificultades a los que nos tenemos que enfrentar".

López declaró que si algo demostró la pandemia, fue la resiliencia del medio rural, de los diferentes sectores agroalimentarios. "Ahora tenemos que ser capaces de fortalecernos para acceder a un mercado más amplio, más diversificado, de mayor valor añadido y fuera de Asturias", y en ese sentido, subrayó, la sidra se está diversificando y por eso accede cada vez más a otros clientes en formatos diferentes y con públicos de edades distintas, aparte de que compite con otras bebidas gracias a sus propiedades alimentarias, refrescantes y saludables.

"La sidra está experimentando una renovada tendencia de consumo mundial" remarcó la directora

de Desarrollo Rural y continuó: "ha tenido un crecimiento sostenible a medio plazo, estimado en un 6,1%. Un incremento que se vio ralentizado por las consecuencias sobre el consumo que produjo la pandemia, y creo que el trabajo público-privado es fundamental para que el sector y la Comunidad Autónoma puedan seguir creciendo y podamos llegar en el 2030 a aportar el 25% del PIB de Asturias".

Para concluir, Begoña López agradeció la colaboración de los presentes para que la Fundación Sandra Ibarra siga alcanzando proyectos: "Hoy es un día de celebración en este maravilloso llagar, es un placer y vamos a brindar todos con sidra de Asturias. A brindar por la vida porque este es el año de brindar por la vida".

Después las intervenciones, todos los asistentes disfrutaron de la obra teatral 'Sidra en vena', una "comedia vodevil asturpop" de Juanma Pina. La obra y el director fueron nombrados embajadores de la cultura sidrera asturiana y la misma está triunfando en el Teatro Lara de Madrid.

 Testu: Estibaliz Urquiola
Semeyes: David Aguilar

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

Lisardo
Álvarez,
Cosechero
de Grao

La sidra, con manzana asturiana.



Pide sidra con
denominación,
la auténtica.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



Toma un culín



SIDRA JR ETIQUETA NEGRA

Fecha a partir de variedaes de mazana asturiana especialmente escoyíes, presenta un vasu de collor doráu intensu con llixeres notes verdes; espalme perfectu, gran aguante, pegue finu y uniforme. Arume fresco, llimpio y caltrante, entrada en boca equilibrao conxugando ácidos y amargos pa dexar un persistente tastu llixeramente amargosu y gran secante.



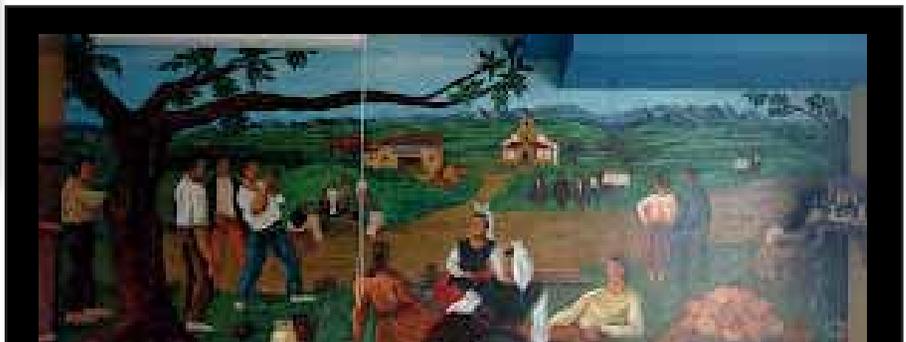
ESPICHANDO NEL LLAGAR DE SIDRA ZAPATERO

El tonel de la semeya espichóse na primavera del añu 2.004, nel Llagar Zapatero, en Nava.



Xuegu de sidres

Sabémoslo, winter is coming... Deféndite con sidra asgaya y se drás invencible.



FIESTA DE PRAU

¡Cómu s'echen en falta les fiestes de prau! Na parede de

la **Sidrería Paco** -Noreña- esti prestosu cuadru costumbrista remémbramosles. ¿Veis la xarra de sidre? ¿y la botella?



ECHAOR XIGANTE

Esti echaor de maera mide tranquilamente los tres metros y recíbenos echando un culín d'altor a la entrada d'**El Trasgu la Fronda**, en Villoria.



ESTREMANDO ZONES

Ablucante'l separaor d'ambientes qu'alcontramos na **Parrilla Sidrería Muñó de Poniente**, en Xixón

Ta fecha de forxa y botelles de sidre fundíes y pa ella ficieron falta alrodiu de tres caxes de sidre.



UN LLAGAR NA SIDRERÍA

Cola decoración de la **Sidrería El Chisqueru** -Xixón- podríamos, pente otres munches coses, facer sidre: tolos preseos tan repartios pel llocal. Equí tenemos la mayorra rabil, prepará pa echar nella les mazanes.

La Gijonesa Comestibles: Hay sidra... y mucho más



La Gijonesa puede parecer a primer vista una tienda para turistas, y lo es, pero no solo; es también la tienda ideal para cualquier amante de la gastronomía asturiana.

Solo allí puedes encontrar las botellas de sidra más originales. Con mensajes como "Sidra a esgaya", "Ta de restallu" "¿un culín?" o "No sidra no party" son ideales para llevar consigo un trocito de Asturias o simplemente para disfrutar de la sidra de JR en casa.

Las venden individualmente, en cajas o en pack sidreros, con su correspondiente vaso y si lo necesitas, también tienen el famoso "taponín" para echar una mano a los echadores inexpertos.

Además, sin salir de la tienda, el cliente tiene a su disposición una amplísima variedad de productos asturianos de la máxima calidad con los que acompañar la sidra, desde las conservas más gourmet a material de primera para una fabada, pasando por deliciosas galletas artesanas y como no, una completísima gama de quesos asturianos.

No faltan tampoco originales productos elaborados con sidra, como los bombones, el queso o la mermelada de sidra, exquisiteces que nadie que se diga amante de la sidra puede pasar sin probar.

Estos productos y muchos más están disponibles en sus tres tiendas o en su página web lagijonesa.com.

LA GIJONESA

San Bernardo 6, Xixón
Covadonga 24, Xixón
Plaza San Pedro, Cuideiru

T- 985 17 19 79
T- 985 87 44 27



En los tiempos duros es imprescindible tener muy claro lo que se quiere y en Yoruba no tienen dudas; son una sidrería tradicional, de las de toda la vida y no van a renunciar a aquello que los define, la sidra escanciada y bien escogida, la comida abundante y de calidad y el ambiente, animado, con sus clientes de siempre

SIDRERÍA YORUBA

El triunfo del optimismo y
las cosas bien hechas

Avda. Gaspar García Laviana 69 Xixón

T. 984 19 30 40





Los últimos tiempos fueron duros. Fueron muchos – muchas sidrerías, muchos negocios- los que cayeron y para ellos va todo nuestro cariño, los echamos de menos.

Pero algunos resistieron, a fuerza de ilusión, sacrificio, y sobre todo, mucho esfuerzo. A ellos dedicamos nuestro respeto

La Sidrería Yoruba, en el gijonés barrio de El Llano, es una de las supervivientes. ¿Su secreto? Mucho tesón, mantener constante su alto estándar de calidad, aguantar el tirón sin subir los precios, seguir cuidando y escanciando la sidra como hicieron siempre y no perder nunca la sonrisa a la hora de atender a sus clientes.

A ellos quieren enviar un mensaje de agradecimiento, si en algún momento flaqueó el ánimo fue precisamente el apoyo de vecinos y clientes, presente incluso mientras estuvieron cerradas las sidrerías, los que los sostuvieron.

Está claro que en la sidrería Yoruba no se iban a rendir, que lucharían con uñas y dientes hasta que todo pasara, ellos no se plantean otra opción que salir adelante.

De hecho, mientras el pesimismo se adueñaba de muchos, ellos hicieron lo contrario a dejarse llevar y aprovecharon para dar una vuelta a la decoración

de la sidrería, suelo nuevo, paredes refrescantes, decoración 100% sidrera y sobre todo mucha luz, para animar esa vuelta tan necesaria “Renovarse o morir, queríamos mandar un mensaje de optimismo y esperanza en el futuro, y los clientes acogieron muy bien este cambio”.

La recuperación es lenta, reconocen, aunque el fin de las restricciones se nota y la gente tenía gana de salir, aún no se recuperó el ritmo anterior de consumo, todavía queda lucha por delante.

Pero como decimos aquí, nunca llovió que no abocanara, y la reapertura va haciéndose efectiva pasito a paso, recuperando espacios y costumbres: terrazas, interiores, mesas grandes, la tan ansiada barra... ahora solo nos queda la mascarilla como última precaución y afortunadamente la “nueva normalidad” se va pareciendo cada vez más a la antigua normalidad que tanto nos gusta.



En la Sidrería Yoruba son optimistas “Ojalá lo de antes vuelva pronto, hace mucha falta, necesitamos que se recupere el ambiente sidrero de toda la vida”.

Porque aquí tienen muy claro que lo que quieren es seguir siendo una sidrería tradicional y en ese sentido se toman muy en serio todo lo referente al cuidado de la sidra, que escancian en todas las zonas de la sidrería -barra, comedor y terraza-.

Recientemente han recuperado a Peñón entre sus palos y como nueva incorporación a sus opciones de sidra tienen la sidra del Llagar **El Piloño** “hacia tiempo que los conocíamos y vimos que su sidra iba mejorando, nos gustó mucho y decidimos traerla para nuestros clientes”.



Trabajar con El Piloño da un plus, y es que entre su sidra también tienen **Isidra**, la versión sin alcohol.

Aparte de esos pequeños detalles, Yoruba sigue siendo la sidrería de siempre, con su terracita en plena Avda Gaspar García Laviana -una ubicación de lujo- su buen ambiente, la cocina, tradicional, el producto fresco y de altísima calidad y siempre un gesto amable detrás de la barra.

No olvidéis que entre sus especialidades están los platos de bacalao, los arroces, las carnes a la parrilla y los mariscos.

Tiempu de pañar, tiempu de mayar, tiempu de magüestu



Seronda, paez que yá arreceiende a castañes y sidre'l duernu. Queden entá munches mazanes por pañar ya'l llagar ta a puntu pa les caberes llagaraes, les más dolci, ¿teneislo ya too preparaoo?

Payares ye'l mes de la mazana, el momentu de pañales, cuando los llagares tan mayando a tolo que dan y van enllenándose toneles, pipes y tinos cola sidre'l duernu.

Asina mesmo ye tiempu d'amañestos, el maraviosu ritual nel que la sidre comparte protagonismu con esi otru productu tan nuesu comu ye la castaña.

Dende la revista LA SIDRA queremos animavos a aconseyar con collacios y familia, agora que yá se puede, y trabayando n'andecha facer honor a los vieyos y prestosos vezos del país: pañar, dir a la gueta, mayar, amagostar les castañes, enllenar el bandullu de sidre'l duernu fresquino y castañes calentines, entantu l'aire les castañes xiringa les rames afalando a celledrar, anantes de qu'aporte'l fríu iviernu.

Por supuesto, siempre puen mercase les castañes y la sidre'l duernu yá fecho, pero nunca nun va ser lo mesmo, y ye pena esbardiñar toes eses mazanes que ties posaes en prau, tolos aricios esperando embaxo la castañal a que vaigas a la gueta.

Asina que manes a la obra. Pero enantes un trucu, per sabemos lo cansao que ye pañar... ¿Conocéis los recolectores Gardenia de manzana? Son mui amañosos, nun son ná caros y quiten trabayu asgaya. Con un movimientu asemeyáu al de barrer ya ensin siquier tener qu'agachase, les mazanes queden enganchaes nesa triba de xaula, llistes pa dir al paxu.



Tiénenles disponibles en Piensos Lago, tanto nes sos tiendes físiques comu na so tienda virtual piensoslago.com.



De pasu, nel mesmu sitiu pues facete col llagar, si entá nun lu ties, y con unos bonos paxos o cestos pa dir echando la mazana.

En Pienso Lago tienen bona variedá d'ellos, d'estremaos materiales y tamaños, dende los 26 a los

65 lilitros.

Los mesmos paxos puen valir pa echar allá les castañes cuando vaigas a la gueta, aunque unos sacos tamién faen la función. Curia de nun te pinchar al abrir los aricios; si yes torpe, meyor utiliza unes fusties p'abrilos.

Pa mayar la sidre yá dimos les istruciones nel tutorial del mes pasáu, resumiendo, vas necesitar la mayadora y el llagar, too ello disponible en Pienso Lago.

Nesti casu nun ye imprescindible la pipa, porque vamos bebelo darréu.

Col magüestu lo primero ye facer un bon fuéu -en Pienso Lago piensen en too y venden fasta la lleña- y dexar que vaiga arroxando, entanto picamos les castañes, ello ye, quitamos-yos un pizquín cola navaya, p'abrir el pelleyu, que respire y que nun españe al calentar. Esti pasu ye fundamental pa evitar sustos.

Yá picaes metémosles nel bombu, ponémoslu enriba'l fuéu y a asar. Eso sí, hai que rabilar de xemes en cuandu pa que dean vueltes y nun quemun unes, quedando otres crudes. Pa eso ye bonu el modelu de bombu que tienen en Pienso Lago, con bona suxeción y un rabil bien llargu pa poder dar les vueltes ensin arrimase al fuéu.

Llegaos a esti puntu, sabéis facer sidre y amagostar les castañes; agora sí que tais preparaos pa cellerar comu se merez la seronda.

Bon provechu.

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

SIDRE PA EN CASA

Métodu d'ellaboración de sidre asturiano (I)



Elaborar la sidre pa en casa, ye un auténticu arte del qu'esfrutamos dos vegaes, de la que lo facemos, y de la que lo bebemos.

Anque polo xeneral los asturianos camentemos que namás hai una forma de faer sidre, lo cierto ye que nun ye asina, que n'otros países o comunidaes sidreres, tienen métodos propios estremaos al nuesu.

Enantes d'escomenzar ye perimportante dexar afitao que'l métodu d'ellaboración qu'equí desplicamos ye'l de la de la sidre asturiano, y non de la sidre en xeneral.

Ye cierto que'l métodu asturianu

aplícase en mediu mundiu; per un llau porque los asturianos lu llevemos ellí onde fuimos, especialmente pel sur y centru América, pero tamién per América del norte, Australia, y por supuestu Europa; per otru llau porque hestóricamente y

especialmente nos tiempos caberos, son munches les presones que vinieren y vienen a Asturias a deprender a faer sidre; y n'otros casos porque se contraten a llagareros asturianos pa que los deprendan a faer sidre, como ye'l casu de la Di-



Pa mayar, ye imprescindible que la mazana tea los más curioso posible.

putación de Gipuzkoa nos años 70.

Por eso, lo primero ye saber que'l métodu d'elaboración que vamos desplicar ye'l tradicional de la sidre asturiano.

¿Qué caracteriza a la sidre asturiano?

El métodu asturianu tien una riestra característiques específiques, ente les qu'hai de destacar:

- Composición de la sidre'l duernu
- Doble formientación

- Dieltu natural y autóctonu

De toes elles diremos falando darréu.

¿Y la mazana?

La mazana intervién en quantu a la composición de la sidre'l duernu y les bacteries y los dieldos naturales colos que vien, pero en rialidá pue faese -de fechu fáese- una sidre asturiano de perbona calidá con mazanes de cualaquier procedencia; lo mesmo que pue faese perfectamente sidre bretón -por exemplu- con races de mazana asturiano.

Ye cierto que los asturianos llevamos seleicionando races de mazana específiques pa la sidre, y qu'agora mesmo nel Serida hai recoyíes unes 2.000 -de les que la DOP Sidre d'Asturies reconoz per agora namás 72- y ye nidio que'l so usu facilita tantu la composición de la sidre'l duernu como l'actuación del dieltu autóctonu, y que tando n'Asturies ye de xaciu utilizar mazana asturiano, pero ye perimportante dexar afitao que lo que define la sidre asturiano ye'l métodu y non la materia prima que s'utiliza.





Diz el reflán asturianu que “la sidre faise con augua”, porque la llimpieza ye imprescindible en tol procesu.



Llimpiar bien la mazana, y llueu esbillar bien, que nun pase denguna podre.

ENTAMEMOS A MAYAR

El sitiu / El llagar

Pa ellaborar una pipa sidre, con un espaciu de 30 m² pue ser abondo. El llagar tien de ser un llugar lo más ventiláu y secu posible, y preferiblemente orientáu al norte, pa que les temperatures seyan lo más baxes posible.

Ye nidio, quantu más llimpiu tea'l sitiu meyor que meyor, pero nesti puntu hai diferencies de criterios, per un llau los qu'estimen afayaizo desinfectar el llagar tolos años, usando cal vivo por exemplu, y quien -dientru la llimpieza debíoprefier nun intervenir y que persistan los diellos propios del llagar qu'aidarán a formientar la sidre de forma específicu.

Por supuestu, hai qu'evitar povises, llimpiar llixos d'embaxo y a ser posible cuntar con una toma d'augua y una bona augüera.

El mazaneru o canigú

Pa una mayada d'estes caractérisques lo más afayaizo ye que la

mazana llegue en sacos de como másimu 40 Kg pa poder remanalos con facilidá. Convién ponelos enriba palés de maera y dexalos ehí una selmana o dos -sigún tea la mazana- pa que vaiga maureciendo.

La fastera d'almacenamientu tien de ser seco, y pue ser exterior, pero siempre atechao y aislao del suelu.

Convién nun amontonar los sacos unos enriba otros.

Llaváu de cascos y mazana

Los cascos de maera precisen un bon llaváu, y en dellos casos la mazana tamién.

El llaváu de los cascos pue faese nel exterior del llagar y pasar los cascos al interior una vegada tean secos y preparaos.

Nel casu de la mazana hai quien defende llavala en tolos casos y quien non. De fechu, el llaváu con augua ye un fenómenu bien reciente, copíáu de los llagares industriales, qu'al mercar mazana pañao con

maquinaria -importao d'Europa- venía con muncha tierra y facía precisu llavalo.

Anguañu hai estremaos criterios al respetu, especialmente porque'l llaváu con augua elimina bona cantidá de bacteries y diellos de la pelleya de la mazana que resulten bien interesantes pa una bona formientaura.

En cualisquier casu, ye más que comeniente que la mazana seque dempués del llaváu, pudiendo recoyese -bien seco- otra vegada en sacos.

Mayáu

Enantes de mayar ye precisu faer una esbilla de les mazanes. Pa ello, la mazana echaráse nun duernu o nuna mesa, y procederáse a comprobar l'estáu que presenten. Les mazanes podres y estropiaes hai que refugales por sistema, y les sospechosos abrilles con un cuchillu pa ver en qué condiciones tan.

Hai que ser conscientes de que les

mazanes podres aporten una carga bacteriana de bacterias lácticas y acéticas d'ente 200 y 500 veces mayor que las sanas, lo que supone un riesgo descomunal para la sidre'l duernu. Hai que ser bien reparón nesí aspeutu.

Una vegada esbillada la mazana, el siguiente pasu ye'l mayáu, que yá se fai direutamente con una esmagayaora o molín, al que se va echando la mazana y del que saldrá yá la mazana mayao, lo que conocemos como magaya.

Por sentíu prácticu lo meyor ye que la esmagayaora tea enriba'l propiu llagar, colo que la magaya va cayendo direutamente al llagar, ensin contaminase, y sobro tou, ensin esfuerciu.

Pa repartir la magaya nel llagar fadrá falta una pala, que convién seya de maera o d'acieru inoxidable. Nun son d'encamentar les pales d'aluminiu, fierro o otros materiales, porque puen vese afeutos polos ácidos de les mazanes.

¿Qué mayaora usar?

Anguañu prácticamente naide nun usa mayos, sinoçón mayaores, máquines que suelen se de dos tribes: rallaos y de molín.

El primeru ye'l más tradicional, y consiste nun rodillu de maera nel que tan incrustaes cuchielles de corte dentaes, qu'al xirar van rallando la mazana, produciendo una sidre'l duernu mui trasparente y colloreao, porque facilita la salida de los antocianos del pelleyu de les mazanes colloraes. Trátase d'un modelu que nun se comercializa, fechu por aficionaos curiosos.

La mayaora más normal -la que se comercializa perdayuri- costa d'una tolva, unes cuchielles y dos rodiellos. Les mazanes son cortaes



Sigún la triba mayaora qu'escoyamos, asina saldrá la sidre

poles cuchielles y llueu aplastaes polos rodiellos. La sidre'l duernu resultante ye más turbio.

La triba de mayaora qu'utilicemos escomenzará a determinar les ca-

rauterístiques de la sidre que fai-gamos, porque determinará una mayor o menor pervivencia del dieldu responsable de la formación alcólica.



Primer premio 2021



LA MEJOR FABADA DEL MUNDO





La Violeta

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



San Mateo apenas bebe sidra

Manuel Gutiérrez Busto

Las Mateinas fiestas de Uviéu este año han venido rodeadas de polémica por el cambio de formato, desmantelando los antiguos chiringuitos de asociaciones vecinales, partidos políticos (algunos de escasa relevancia), peñas culturales, religiosas y demás organizaciones de difícil clasificación, por unas casetas que con la connivencia de OTEA y la Alcaldía rifan o distribuyen entre los hosteleros. Aunque no todos los que se presentaron son de la hostelería ovetense.

Vayamos a la sidra, nuestra bebida regional y cómo está representada para el público festivalero. De las cuarenta casetas, solamente en seis se vende sidra, en una anuncian sidra pero no la hay o no la venden, el precio es algo mayor de lo habitual en las sidrerías de Uviéu, por supuesto nadie te va a echar la sidra, te ponen el corcho verde y "tira millas", el vaso, por supuesto ni fino ni grueso, de plástico, y a no más de unos 20 o 30 metros de tres de las casetas donde expenden sidra, plaza Porlier y Catedral, tienes una sidrería como la Ovetense o La Belmontina con escanciador, vaso fino de vidrio, terraza y mejor precio. Otros establecimientos en la Plaza de Riego con el mismo servicio sin tener que ir a las casetas, te vienen a servir a la mesa, y ya digo, al lado ni tan siquiera 30 metros de distancia. Solo el carácter masoquista de los mateinos puede hacer que escojamos una de las casetas para tomar sidra, en lugar de una sidrería.

Se imaginan qué dirían en Sevilla, Jerez o el Puerto de Sta María donde se ponen más de mil casetas en sus ferias y en todas y cada una de ellas no tuviesen su bebida regional (el fino o la manzanilla)? En todas, sí digo todas las casetas tienen fino o manzanilla y en copa de vidrio. Toda-

vía me acuerdo de una feria en Jerez antes de la pandemia, donde un jinete de los que va al recinto ferial a caballo, tenía su copa de manzanilla en un poste del extremo del ferial, y daba un paseo para cuando al volver, el caballo realizara un desplazamiento lateral con pasos estudiados y pudiese el jinete coger de lo alto del poste la copa, con gallardía y aire de superioridad tomarse un sorbo de su bebida regional.

Las fiestas mateinas, que siempre están condicionadas por la inclemencia y de diez días al menos cuatro o cinco siempre llueve, se parecen más a la Oktoberfest de Munich o la fiesta de la cerveza. Las cañas son lo que más proliferan junto con los mojitos, claro que no todos saben igual ni los hacen como los hacía el Rincón Cubano; eso sí, todos en vasos de plástico, nos ponen una pajita reciclable, por las antiguas de plástico, pero todos los vasos y demás utensilios son de plástico. ¿Será esto el nuevo ecologismo, o muy sanitario, o al final todo muy cutre? Ni en las antiguas romerías de "prau" había vasos para la sidra de plástico. Había que comprarlos y después con el vale, si lo llevabas sano y salvo, recuperabas los cuartos de la inversión, así también con la botella de sidra. Creo que son las normas las que mandan, las que imponen por nuestra seguridad los que dicen que nos representan, que no son otros que los que se reparten nuestros impuestos, primando primero sus intereses y si sobra algo para los demás, para la plebe; por eso no entiendo por qué en las mesas de una terraza de una caseta todo es cutre y de plástico y en la terraza de al lado del bar, cafetería o sidrería es de vidrio, te atienden, te sirven y en algunos sitios hasta te cobran menos. Este negocio me huele rancio.

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

Belleza Felgueroso

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

*985 391 021
C/ Marcolino González 13*

Toma otru culín



HOMENAXE A UNA ECHAORA DESCONOCIDA

Nun sabemos quién foi la moza qu'inspiró esti retratu qu'alluma les parees de la **Sidrería El Ferroviario**, n'Uviéu, pero tien pinta de qu'echaba la sidre con bon estilu. Na semeya, acompañada d'un par de botelles de **Viuda de Angelón**.



HORROS DE CORCHU

Nel Merenderu El Carbayu -Xixón- nun escaecen que, seique menos avezaos que los cuadraos, nel occidente asturianu hai más tipos d'horru y tienen los dos modelos fechos con corchos de sidre.

SIDRE FONCUEVA

Fecho con mazanes asturianas ácidas, amargoses y dolce amargoses, maureció en toneles de castañal. Sidre de collar payizu. Arume llimpio a mazana.

En boca sensación de frescor y gran persistencia. Bona presencia en vasu, espalme correchu, pegue finu y elegante. Bon equilibriu ente ácidos y amargos, retrogustu secante.



UNA VENTANA A LA SIDRE

Dende la "ventana" l comedor de **Sidrería Casa Nabel** -Xixón- escuquen estes botelles.

Delles son de llagares actuales, pero otres son botelles de l'antigua fábrica de Xixón, de les que yá cuesta ver en circulación, una auténtica antigüedad.



ABLUCANTE PAREDE SIDRERA

Caxes, botelles, fueya y llume combinaes con gustu na **Sidrería La Marquesa**, en Xixón, de xuru una de les más elegantes de la ciudá.



TEUNOLOXÍA APLICADA A LA SIDRE

Podría paecer una obra d'arte moderno, pero ye la batidora que mueve controladamente les botelles de **Sidra Fran**, en Llugones.



DRINK THY ZIDER

Que bebas sidre, diz el prestosu tatuaxe d'esti llagareru noruegu, que representa preseos de collecha y mayáu dientru la so xarra tradicional de beber sidre.

Sidra y manzanas en la obra de José Purón Sotres



José Purón Sotres. 'Nel Ilagar'. Muséu de Belles Artes d'Asturies. Imaxe: Muséu de Belles Artes d'Asturies.

Considerado como uno de los “últimos pintores de oficio” José Purón Sotres demostró en su obra un gran conocimiento de diferentes técnicas artísticas en las que supo plasmar su experiencia en los paisajes asturianos y también en sus imágenes costumbristas. “Su pintura evolucionó desde el impresionismo hasta un expresionismo original, tomando temas de su entorno cotidiano, con Llanes como referente, tanto de sus escenas de figuras como en paisajes y bodegones” explican en el sitio online josepuronsotres.com dedicado a su figura.

El artista nació en Llanes en el año de 1912 y ya desde pequeño sus profesores apreciaron que tenía facilidad para representar imágenes. Más adelante se trasladaría a Madrid donde trabajaría, primero, como

ayudante de unos almacenes textiles; pero posteriormente y gracias a que siguió con sus dibujos, diseños y pinturas; pudo conseguir una beca de estudios en la Escuela de Bellas Artes de San Fernando. Mientras estudiaba también logró exponer en su Llanes natal, cuando pasaba allí sus vacaciones.

La instrucción artística de Purón Sotres se vio interrumpida por La Guerra Civil, aunque dentro del ejército siguió con su oficio. Una vez licenciado pudo volver al Bellas Artes donde finalizó sus estudios en 1940. Después de vivir en Madrid, y también en Valencia e Ibiza, el artista regresó a Asturias donde expuso de forma individual en 1943. “Aquella muestra, de más de ochenta obras, recogía asuntos madrileños, temas asturianos como **Corrada** y **Espicha**, además de cuadros

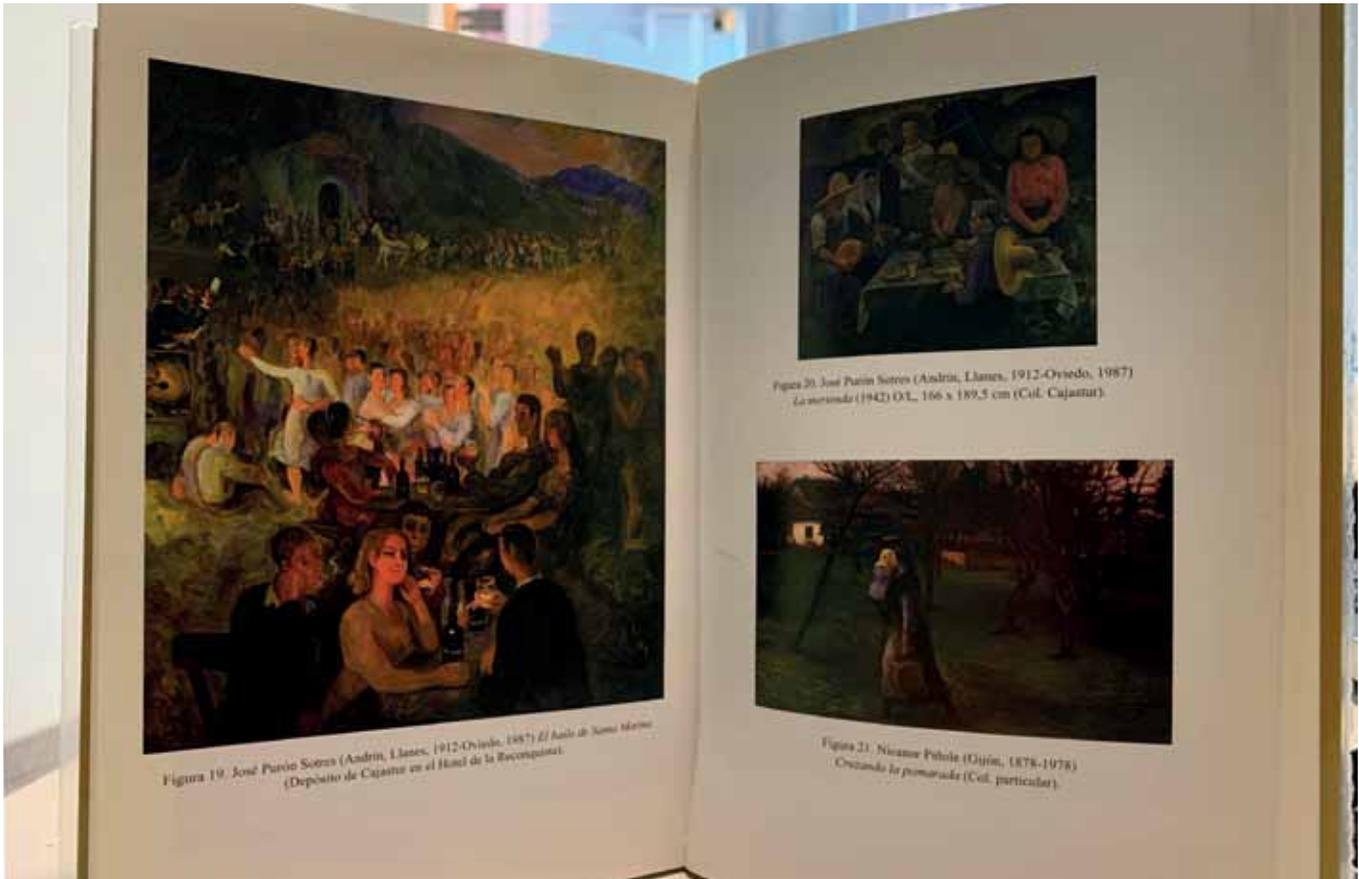


Figura 19. José Purón Sotres (Andrín, Llanes, 1912-Oviedo, 1987) *El baile de Santa Marina* (Deposito de Cajastur en el Hotel de la Reconquista).

Figura 20. José Purón Sotres (Andrín, Llanes, 1912-Oviedo, 1987) *La merienda* (1942) O/L, 166 x 189,5 cm (Col. Cajastur).

Figura 21. Nicomedes Pablos (Ojón, 1878-1978) *Coseando la pomarada* (Col. particular).

Llibre de Luis Benito García, *Las representaciones de la sidra, el contexto social de la sidra a través de la literatura y la pintura asturianas (1850-1939)* de la Rede de Museos Etnográficos onde apaecen les obras de Purón Sotres: El baile de Santa Marina y La Merienda.

inspirados en la luz mediterránea de Valencia e Ibiza” se explica en la citada página web. Un año antes, había acudido con cuatro obras a la Primera Exposición Nacional de Arte de Uviéu y también a la de Bellas Artes de Madrid. En esta última presentó dos obras: **Espicha** y **Mayador de manzanas**, “juzgada por el crítico madrileño Luis Fontes como un cúmulo de ‘frío detallismo real’ mientras que el otro cuadro lo definió como de ‘una interesante personalidad’”.

Purón Sotres representaría a lo largo de su trayectoria varios elementos sidreros. Basta con poner los ejemplos de **En el llagar**, **El Baile de Santa Marina**, **La Merienda** o, la ya citada, **Espicha**. Estas celebraciones y actividades son imágenes recurrentes en diferentes artistas asturianos. En el libro *Las representaciones de la sidra* de Luis Benito García, el autor señala: “Los documentos pictóricos son especialmente relevantes a la hora de analizar la especialidad y la cultura material presente en los espacios de consumo, así como su ritualización; aunque muchos artistas estuviesen más preocupados por las consecuencias estilísticas que por captar y representar el ambiente de un modo verosímil.

Más adelante en su libro, García explica que las fiestas populares campesinas “ocupan un lugar destacado en la iconografía realista, intuyéndose en la representación de la fiesta el profundo significado antropológico y psicológico de este acto. Son momentos en que se relajan las convenciones sociales ya que el goce de la celebración es igual a todos. [...] La sidra, por su parte, está presente en la gran mayoría de estas obras”.

Volviendo a Purón Sotres, será en la década de los 50

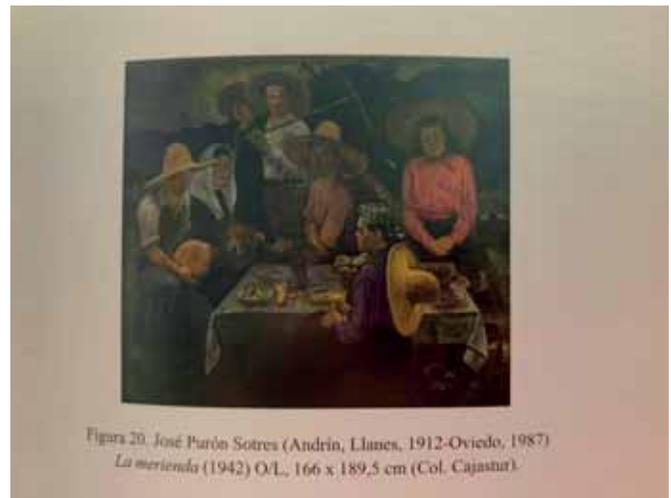


Figura 20. José Purón Sotres (Andrín, Llanes, 1912-Oviedo, 1987) *La merienda* (1942) O/L, 166 x 189,5 cm (Col. Cajastur).

cuando el artista viaje a Europa gracias a una beca concedida por el Ministerio de Exteriores y de Intercambio Cultural. Así pudo ampliar sus estudios en Roma y conoció importantes centros de producción pictórica como Florencia, Siena, Venecia y finalmente París; un viaje que le permitió entrar en contacto con los autores impresionistas de la época. “A partir de estos conocimientos adquiridos, y su revisión por Cézanne, Purón incorpora con insistencia los bodegones y las naturalezas muertas en el repertorio iconográfico de su obra. Y son las manzanas los elementos más repetidos” indica la web dedicada a su figura y continúa: “a partir de los últimos años de la década de los setenta, se aprecia una evolución estilística clara. Con las excepciones de ciertos encargos y de retratos, imprimirá un sesgo expresionista”.

ENCAM

R E C O M E N

Esquisites ensalaes en Sidrería Casa Nabel



Presta entrar na **Sidrería Casa Nabel**, pol prestosu ambiente, el tratu gayasperu y les pingarates de sabencia tradicional recoyíes nes cites qu'ornien les parees.

Pero presta más el so variáu menú ya'l tamañu de les sos raciones.

Nesta ocasión nun mos dexamos tentar pola carne a la piedra nin los descomanaos cachopos y tiramos peles ensalaes.

Foron dos, ensalada variada con mazana pimentu y nueces y ensalada de pitu con xamón; les dos con un interesante especiáu y **vinagre de sidre ecolóxico Camín, de Trabanco**, una de les sidres que sirven na Sidrería Casa Nabel, seique nesta ocasión nosotros decidimos acompañar les ensalaes con unes botelles de **Sidra Foncueva Selección**, nel so puntu y correchamente echaes polos atentos camareros del chigre.

SIDRERÍA CASA NABEL - AVD. DEL XARDÍN BOTÁNICU 124. XIXÓN

T. 984 70 86 98

Llegaron los oricios a Casa Lin

La temporada l'oricu vien tempranera esti añu y na **Sidrería Casa Lin**, n'Avilés, yá la entamaron.

En Casa Lin ganaron esti añu un Platu d'Oru pola so gastronomía y saben perbien que, ensin ornios nin añadíos, poques cosas habrá tan auténtiques y saborguioses comu'l tastu a mar puro del oriciu acompañao de sidre. A 24 euros la docena.

Como sabréis, en Casa Lin faen una escoyeta periódica de la sidre pa garantizar que tienen los meyores palos, la nuesa visita coincidió que teníen **El Santu**, la sidre DOP del **Llagar de Canal**, que pega perbién colos oricios.

A destacar l'impeccable estilu de los echaos.



SIDRERÍA CASA LIN AV. LOS TELARES 3 - AVILÉS

T. 985 56 48 27

IENTOS

D A C I O N E S

El Mirador: caprichos mariñanes nos Picos d'Europa

Depués d'una bona ruta pel monte hai que reponer fuerces y la Sidrería El Mirador acababa de reabrir les sos puertes depués d'una fonda anovación de les sos instalaciones, asina qu'aprofitando la ocasión decidimos damos un auténticu homenaxe gastronómicu.

Arroz meloso con bugre de primeru, una de les especialidaes de la casa na que s'aprecia el mimu col que foi preparao y l'altísima calidá del productu.



Col primer platu ya tábemos a reventar, pero nun pudimos resistimos a esti virrei. En El Mirador preparen al gustu el pexe que yos aporta ca día de les rules de Ribeseya, Llanes, Tazones y Lluarca.

Al forno, a la sidre, a la romana, a la salsa verdi... hai opciones asgaya y si nun te decides, entruaga, echaránte un gabitu. A nos encamentáronmos virrei a la sidre, cenciellamente espectacular.

Pa con ello, na meyor qu'unos botellines de la sidre saregana de **Foncueva**.

100% d'encamentar.

SIDRERÍA EL MIRADOR - LA PERUYAL 1 - LES ARRIONDES

T. 984 19 35 07



DOP SIDRA DE ASTURIAS

Actividades de la Denominación de Origen Protegida en Agropec y el Festival de la Manzana



Manzorga enriba: Tastia Serida-DOP nel Festival de la Mazana de Villaviciosa. / Manzorga abaxo: sidre d'Asturies y quesos nel estand. / Drecha enriba: Esperiencia 3D. / Drecha abaxo: tastia de sidre DOP y quesos d'Asturies.

La sidra de Asturias, presente en Agropec

Una edición más, la DOP Sidra de Asturias ha estado presente en Agropec, la Feria del Campo y de las Industrias Agrícolas, Ganaderas, Forestales y Pesqueras, celebrada en el recinto Luis Adaro de Gijón. El Consejo Regulador ha ofrecido, a todos los asistentes al stand de Alimentos del Paraíso, el taller pautas para aprender a escanciar. Hasta treinta participantes han podido cultivar con un maestro escanciador las técnicas básicas del escanciado tradicional.

Por otro lado, durante esa misma jornada, se celebró una cata de los cinco quesos con marca de Calidad Asturias y uno de producción ecológica. Todos ellos, maridados con sidra natural filtrada y sidra natural espumosa con DOP.

Catas de sidra DOP y realidad virtual en el Festival de la Manzana 2021

Del 8 al 12 de octubre se celebró, en Villaviciosa, el XXXIII Festival de la Manzana 2021. Se trata de un homenaje a esta fruta tan propia de nuestra región.

Como ya es habitual, la DOP Sidra de Asturias ha

estado presente protagonizando varias de las actividades. Primero, por medio de una cata sensorial impartida por Iñaki Busto. En ella, el sumiller explicó las virtudes que ofrece el maridaje de la sidra natural espumosa y la sidra natural filtrada, todas ellas con DOP, con una selección de quesos de la Comarca de la Sidra. La otra cata celebrada, impartida también por Busto, sirvió como muestra de varios tipos de manzana. Al acto acudieron Enrique Dapena, del SERIDA; Daniel Ruiz, gerente de la DOP Sidra de Asturias; y Tano Collada, enólogo del Grupo El Gaitero.

Otro de los atractivos del Festival de la Manzana fue la exhibición, en 3D, de las distintas fases de elaboración de la sidra en un llagar, gracias a la proyección generada por gafas de realidad virtual. Una experiencia muy novedosa que llamó la atención de todos los asistentes.

El Festival de la Manzana también fue escenario del XXXIV Concurso de Escanciadores de Villaviciosa, con una prueba puntuable para el Campeonato Oficial de Escanciadores.

Prósima convocatoria d'aídes al seutor sidreru con fondos Covid



Agropec fo'l marcu escoyíu pol Conseyeru de Mediu Rural y Cohesión Territorial, Alejandro Calvo, p'anunciar una convocatoria d'aídes económiques al seutor sidreru

La sidre asturiano recibirá aídes del fondu covid, seique ta por ver cuándo, cómo y sobre tou, cuántu. Sigún anunció Alejandro Calvo na 35 edición de la feria agraria Agropec, la nueva convocatoria de suvenciones pondráse en marcha nes "prósimes selmanes".

El conseyeru tien previsto sofitar al seutor sidreru nuna convocatoria del fondu d'aídes covid, que podrá ponese en marcha a lo llargo'l mes d'ochobre.

La primer dotación d'estes aídes repartió un total de 200.000 euros pente les empreses perxudicaes, una cifra que solliviantó a los llagareros al facer comparanza coles aídes percibíes polos sos colegas vascos. Namás en Guipuzkoa la dotación foi d'un millón d'euros, que foron a sumase a les aides económiques a los llagareros vascos por un importe de 50 millones na primer remesa y de diez na segunda, aparte del soporte téunicu y otre suvenciones específiques destinaes a la venta del productu -venceyao al turismu rural- y pa la conversión del escedente sidreru non vendíu demientres el confinamientu en vinagre de sidre.

Nes sos declaraciones Alejandro Calvo tampoco nun especificó si se refería a aídes específiques pal seutor sidreru o si estes suvenciones formaríen parte d'un paquete de sofitos económicos a seutores productivos y agrícolas.

Los llagareros asturianos vienen demandando al gobiernu la creación d'una llinia específica d'aídes económiques pal so seutor, aportunando na necesidá non solo d'un plan estratéxicu de la sidre n'Asturies sinón, nesta coxuntura tan específica, la creación de suvenciones direutes que permitan xestionar la sidre sobrante del añu del Covid, y qu'agora ta almacenao nos llagares, convirtiéndolo n'alcol o vinagre de sidre.

Casu de que nesta nueva convocatoria llegare a atendese esta cabera demanda, son abondos los llagares que yá nun podríen aprofitar d'ella, puesto que la urxencia de tresformar la sidre n'otros productos radicaba na necesidá de dexar llibres toneles y tinos, col envís d'acoyer la sidre resultante de la collecha d'esti añu, una auténtica collechona que yá ta entamando a mayase.

En cualquier casu, el Conseyeru de Mediu Rural ye optimista cola evolución de la economía y del consumu sidreru y afirmó nes sos declaraciones que nos postreros meses d'esti añu costátase una meyora nidia na demanda de sidre.

Tamién dio a entender qu'esta llinia d'aídes incluiría, amás de a los llagares asturianos, a otre estayes del seutor sidreru. Seique nun concretó más, sobroentiéndose que los sofitos algamaríen nesta ocasión tamién a los productores de mazana y a los chigres.

Casa Lin, premio Plato de Oro

La afamada sidrería avilesina recibió esta prestigiosa distinción que concede la Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo

Rodrigo Suárez y Amaya Crespo, recibieron esta distinción en una gala celebrada en un hotel de Torremolinos, que destacaron la importancia de este premio que “reconoce a todo el equipo, desde el jefe de cocina, José Hernández, y la gente que está con él, al personal de sala”

Se trata del primer gran reconocimiento que llega a esta centenaria sidería avilesina, un galardón estatal que reconoce a una guisandera, un hotel y un restaurante en cada comunidad autónoma, siendo distinguidos en el caso de Asturias, aparte de la sidrería Casa Lin, Annalisa Lusso de la carbayona Taberna Salcedo -como guisandera- y el Palacio Merás de Tinéu.

Tras recibir el galardón, el propietario de Casa Lin, Rodrigo Suárez destacó la trascendencia del premio y su voluntad de continuar con la línea de calidad y de gastronomía tradicional que caracteriza a Casa Lin, toda una institución en Avilés, y en Asturias, cuya historia se remonta a 1890.

En Asturias la Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo se encuentra representada por Carlos M. Guardado, quien es el responsable de respaldar a los restaurantes comprometidos con la excelencia.



Amaya Crespo y Rodrigo Suárez recibiendo'l gallardón de manes de Jose M. Madrigal "Maito", Comendador Platos d'Oru Asturias

III Concursu de sidre artesano de la Contorna'l Caudal

Con trunfu de los llagareros Juan Luis Álvarez, Aladino Mortera y Elena Zapico

El tercer concursu de sidre casero convocáu polos llagareros artesanos del Caudal, cumplió cols meyores espeutatives y resultó tou un ésitu pesia tar convocáu metanes del andanciu Covid-19 y tar sometíu a les restricciones impuestes poles midíes sanitaries del momentu.

El xuráu cuntó col escelente llabor de la echaora Laura Ovín, y tuvo compuestu por Laudino Riva, Sara Braj, Jackeline Marcano, Joaquín Fernández, y el llagareru Faustino Vázquez, del Llagar Panizales, onde aconceyo'l xuráu y onde tamién tuvo llugar la entrega premios.

Juan Luis Álvarez, fo'l ganaor d'esta edición, siguió d'Aladino Mortera y Elena Zapico, nun concursu enforma disputáu y nel que participaren una ventena de llagareros artesanos de la contorna del Caudal.



El SISGA en 'Oído Cocina'

El conocíu programa radiofónicu de la RPA convidó a la revista LA SIDRA cola xida del XI SISGA

Esti prestixosu programa a cargu del conocíu llocutor radiofónicu Carlos Novoa, que s'emite dende 2019, y que cuenta como collaborao-ra con Jackeline Marcano -autora del blog gastronómico LadyGastro-, convidó a Marcos Fdez a intervenir nún de los sos programes conxuntamente onde tuvo la oportunidá de falar de la revista LA SIDRA y del XI Salón Internacional de les Sidres de Gala que taba acabante de celebrar, con una importantísima participación internacional y un destacáu papel de los llagareros asturianos..

'Oído cocina' ye un espaciu de la RPA dedicáu a la gastronomía, que va camín de cumplir los 500 programes, y nel que la sidre ta bien presente. Un programa nel que conocíos personaxes de la vida del país avérennos a los sos gustos y recetas particulares, un espaciu onde, como despliquen, "naide nun queda fuera si tien daqué rico que cuntar".



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.

DEPÓSITU MUSEÍSTICU LA SIDRA

Sobre d'entamos del sieglu XX

Trátase d'un sobre d'entamos del sieglu XX de tamañu 15 x 12 cm, col membrete y llogu de 'Sidra de exportación **Muñiz, Gamba y Belaunde**', dirixíu a París. Cuenta col sellu orixinal de 25 cm y con cuñu peles dos cares.

El Llagar Muñiz, Gamba y Cia anicióse en 1895, y en 1897 amestariáse al mesmu Luis Belaunde, pasando a denomase Muñiz, Gamba y Belaunde, y ente otres peculiaridaes hai de destacar la comercialización baxo la marca "Bodegas de Valgranda" d'una "sidra champagne seca", quiciás la primera sidre brut de la que se tea conocencia n'Asturies.

Esta nueva incorporación al Depóscitu Museísticu de LA SIDRA nel Muséu del Pueblu d'Asturies -Xixón- ye una nueva ayalga recibía, nesti casu d'un donante que prefier caltenese nel anonimatu.

Hai que recordar que la donación d'ellements museísticos a esti depóscitu 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 tiempos.



Impulsar la investigación en el sector sidrero

Propuesta de Adrián Pumares en la Xunta Xeneral

El secretario general y portavoz de FORO Asturias en la Xunta Xeneral, Adrián Pumares, reclamó al Consejero Alejandro Calvo "articular medidas que favorezcan e impulsen la investigación para dotar de valor los residuos de la sidra", instandonal Gobierno asturiano a implementar nuevas formas de colaboración público-privada para impulsar la investigación en el sector sidrero y desarrollar nuevas fórmulas que permitan dar valor a los residuos de la sidra".

El portavoz forista quiso poner en valor la investigación en este campo, explicando que "el SERIDA está desarrollando diversos proyectos en este sentido, como es la realización de un estudio sobre las posibilidades de reutilizar los restos del prensado de la sidra para elaborar productos sin gluten de panadería y de repostería, para producir vasos y corchos, o para obtener aceite para cosmética a partir de las pepitas de la manzana".

Finalmente, reiteró "la necesidad de que el Gobierno ponga en marcha una línea de ayudas que permita retirar de los llagares las sidras naturales más antiguas y de menor calidad, mejorando así la calidad de las sidras y favoreciendo la compra de manzana asturiana". Así, Pumares destacó que "el Gobierno Vasco implementará ayudas para subvencionar la conversión de sidra excedente en vinagre", y reclamó una línea de subvenciones similar en Asturias.



CLUB SIERENSE DE AMIGOS DE LA MANZANA

Cursín d'ellaboración de sidre pa en casa



El CSAM rializó un cursín teóricu-prácticu d'ellabración de sidre casero n'Aramil, Siero.

El Club Sierense de Amigos de la Manzana -CSAM- vien de rializar un cursu recordatoriu d'ellaboración de sidre casero nes sos istalaciones del Cuitu, n'Aramil, Siero.

El cursu cuntó con una parte teórica, y otra práu-tica, qu'incluyó la pañada de mazana, y qu'apurrió a los participantes de los conocimientos y la práu-tica afayaíza pa continuar con esti llabor ancestral.



EL MALLU

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

DESCÁRGATE NUESTRA APP


DISPONIBLE EN Google play
DISPONIBLE EN App Store


SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu

CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE

Jorge Vargas se lleva el oro en Villaviciosa



Los primeros clasificados echando un culín simultániu.

Jorge Vargas, de la Sidrería Avenida -Xixón- obtuvo el primer puesto en esta veintiochoava edición del Concurso de Escanciadores de Villaviciosa, ascendiendo con ello del quinto al tercer puesto en la Clasificación General del Campeonato

Jorge Vargas, compañero de trabajo del actual cabeza de, Campeonato, Wilkin Aquiles, en la Sidrería Avenida de Xixón, fue el ganador del XXVIII Concurso de Escanciadores de Villaviciosa, puntuable para el XXVIII Campeonato Oficial de Escanciadores.

Nuevamente los primeros puestos han estado sumamente reñidos, con una diferencia de menos de un punto entre el primero y el tercero. Así, los jueces otorgaban un total de 129,1 puntos para el primer clasificado, una puntuación de 128,5 para Jonathan Trabanco, de la Sidrería Los Portales, en La Pola Sieru, que quedó en segundo lugar, y un total de 128 puntos para Salvador Ondó, de las sidrerías El Mallu.

Esta victoria coloca a Vargas en el tercer puesto de la Clasificación General del Campeonato, a tan solo 14 puntos de distancia de Salvador Ondó, que se mantiene en el segundo puesto después de haber quedado tercero en este último concurso.

El cuarto puesto en la Clasificación General del Campeonato corresponde a Jonathan Trabanco, quien es-

cala posiciones gracias al segundo puesto que consiguió en Villaviciosa.

En cualquier caso, y aunque Trabanco acerque posiciones, la batalla por el primer y segundo puesto sigue estando, como desde el principio de esta edición del Campeonato, entre Salvador Ondó y Wilkin Aquiles, quienes están haciendo -nuevamente- una campaña espectacular, ostentando respectivamente una puntuación de 126 y 140 puntos en la general.

Dentro de la categoría local, el vencedor fue Andrés Luna, echador de la Sidrería La Torre que consiguió con sus culetes 121 puntos.

El nivel general del concurso fue especialmente alto, no bajando de los cien puntos ninguno de los veinte participantes del certamen.

La próxima cita puntuable para el Campeonato tendrá lugar en el XXXI Festival de la Castaña y los Productos de la Huerta que se celebrará en Parres durante el mes de noviembre.



CLASIFICACIÓN:

1- Jorge Vargas	129 puntos
2- Jhonatan Trabanco	128'5 puntos
3- Salvador Ondo	128 puntos
4- Wilkin Aquiles	127'5 puntos
5- Pablo Suárez	126'5 puntos
6- Pablo Álvarez	126'3 puntos
7- Daniel Rujas	126'1 puntos
8- Marcos Ramos	125'4 puntos
9- Alberto Truchado	125'3 puntos
10-Pelayo Rodríguez	125 puntos



CLASIFICACIÓN CAMPEONATO

1- Wilkin Aquiles	140 puntos
2- Salvador Ondó	126 puntos
3- Jorge Vargas	112 puntos
4- Jonathan Trabanco	101 puntos
5- Marcos Ramos	84 puntos
6- Pelayo Rodríguez	69 puntos
7- Rubén Campa	65 puntos
8- Junior Da Silva	46 puntos
9- Alberto Truchado	41 puntos
10 Daniel Rujas	32 puntos

XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN







ORGANIZAN









PRIDA
Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas



LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
FINALISTA 2021
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERÍA PRIDA

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

En el llagar de Villagufre (parte II)



En el número anterior se cuenta la historia de dos amigos que salen de acampada por el occidente asturiano. Al poco de iniciar la ruta, uno de ellos, Iyán, lleva a Santiago a una casona con llagar propiedad del singular Cerval. Después de varios culinarios provenientes de un tonel decorado con misteriosas runas, deciden pasar la noche en ese sitio. Cuando Santiago vuelve de ir a mear, descubre que en lugar de los hombres, hay dos lobos en el llagar. Dos bestias que comienzan a perseguirlo...

Corrí y me subí al muro que rodeaba la casona. No sabía si los lobos también podrían saltar aquella pared pero no era el momento de averiguarlo. Me tiré hacia el otro lado y emprendí la huida campo a través. Durante mi carrera pensaba en qué era lo mejor, si subir a un árbol, buscar un palo o una piedra, o intentar encender una antorcha pues llevaba un mechero... Entonces distinguí entre la maleza un molino. Golpeé la entrada hasta que cedió y ya dentro del refugio, empujé la puerta con todo mi ser.

Al poco llegaron. Presioné aún más, tanto, que mis pies se hundieron en el lodo. A través de una grieta pude ver cómo olfateaban mi rastro. Luego dieron varias vueltas por el edificio, sabían que yo estaba dentro. Pasados unos minutos ambos se pusieron frente a la puerta... el lobo rojo retrocedió unos pasos, pero el oscuro aguardó unos momentos más.

Volvieron a aullar y se fueron.

No me relajé. Mantuve la posición mientras decidía qué hacer. Podía quedarme allí hasta la mañana. Bus-

caría un lugar con cobertura para el móvil, llamaría a emergencias y daría mi posición. Esa era lo más lógico. Seguramente Iyán y Cerval se habrían refugiado en la vivienda, así que solo era cuestión de esperar.

¿Pero y si se habían separado? ¿O si los habían sorprendido y estaban heridos? Como una malvada respuesta escuché un grito que provenía de la casa. ¡Era Iyán! Estaba seguro, lo habían cazado. Respiré profundamente, tenía que analizar la situación. Lo más razonable era no salir de allí, yo nada podría hacer frente a dos lobos o frente a una manada. Caería bajo sus fauces, sería otra víctima... Un nuevo grito resonó en la penumbra.

No dejaría que mi amigo muriese solo.

La decisión me llenó de energía. Era irracional, pero sabía que correcta. Entre los restos del molino encontré un madero, funcionaría como arma. Sentí cómo la adrenalina se expandía por mi cuerpo preparándome para... lo que fuera. No iba a perder a Iyán. Empecé a respirar con fuerza, a bufar, a rugir. Abrí la puerta y esta vez fui yo quien aulló a las sombras.

Percibí que iridiscentes puntos anaranjados se colaban entre mis párpados. Lo siguiente fue el fresco y suave tacto de una manta de algodón. Al abrir los ojos vi que un modesto rayo de sol entraba por la venta.

¿Pero qué ventana?!, ¿ipor qué estaba en una cama?! Me levanté y me di cuenta que estaba desnudo. Desnudo y acojonado. Lo último que recordaba

era que tenía que ir a salvar a... lyán

-¡Buenos días hombre lobo! -me saludó este desde la puerta de, lo que comprendí, era una habitación, una habitación de la casona. Mi amigo estaba a salvo. No solo eso, rebosaba de alegría, estaba exultante.

-¿Estás bien? -le pregunté preocupado- ¿Y los lobos?...

-Los lobos, los lobos. Eso repetías ayer cuando te encontramos desvanecido. ¡Se te cruzaron los cables chaval y te fuiste corriendo en medio de la noche!... Anda que... Afortunadamente Cerval conoce como nadie esta zona. Nos asustaste Santiago -me tendió un vaso de zumo de manzana-, cuando dimos contigo iba a llamar a urgencias, pero empezaste a roncar, así que, bueno, creí que dejarte descansar era lo mejor para la borrachera que llevabas.

Bebí con avidez. Tenía una sed atroz. ¿De verdad se me había ido tanto la pinza?, ¿la sidra podía hacer eso? Me costaba creer que hubiese imaginado todo. ¿Hongos? No, lyán jamás haría eso sin decírmelo. ¿Pero, el otro me pudo haber drogado? Fuera lo que fuese, al parecer todo estaba bien. Por otro lado, sí que sentía una tremenda resaca.

Me lavé la cara y me reuní con lyán y Cerval en el llagar. Me disculpé por mi comportamiento y acepté gustoso un trozo de chorizo para desayunar. Con el estómago lleno decidimos emprender la marcha.

Nos despedimos del hombre desde la puerta de la cocina. Él alzó su brazo para decirnos adiós, un brazo sin tatuajes. En eso cogió una navaja, se hizo un corte en la mano y la metió en el tonel del que habíamos bebido.

-¿iViste eso!? -pregunté con un temor renovado a mi amigo. lyán cerró la puerta y me condujo fuera de la casona, sin ningún tipo de alarma, pero con firmeza.

¿No ha sido muy raro? -insistí cuando iniciamos el camino.

-Santi, olvídale, Cerval a veces hace esos... rituales. Es un poco místico. -dijo alzándose de hombros.

-¡Pero vertió sangre en la sidra lyán... sangre!, si hizo eso pudo haber echado otras cosas, ¿y si ayer me drogó?, eso daría sentido a...

-No hombre, no -repuso intentando calmarme-, además ayer bebimos todos de la misma pipa. Aparte, ¿no te acuerdas de esas historias donde se echan gatos en los toneles para que la sidra sepa mejor?

-Nnn... no, ninguna.

-Vale, exagero, pero, ¿cuántas cosas crees que caen mientras la sidra fermenta? ¡A saber la de arañas que nos hemos bebido!

Seguí caminando en silencio, sentía como si lyán tratase de distraerme... Y no me gustó. Ante mi enfado, por fin decidió explicarme:

-Lo que hizo Cerval, bueno, él dice que es como una ceremonia de hermanamiento. Pero tranquilo, no le echa nada más al tonel ¿eh?, eso te lo juro -aseguró solemne-. Todo eso le viene desde la cuna. Es el hijo de un cura y ya sabes cómo son en los pueblos. Desde niño lo consideraban un hechizado y quién sabe qué más cosas, así que él, pues adoptó ese papel.

No quise decir nada, decidí que no quería seguir hablando de lo sucedido. Ya era pasado, otra aventura más que contaríamos más adelante.

Afortunadamente la belleza de aquellos paisajes de Asturias hizo que mi humor mejorase a los pocos kilómetros. Era una delicia caminar por aquel sendero. Se acercaba la noche y por tanto el momento de acampar, así que quise saber dónde sería el mejor lugar para hacerlo.

-Hay un sitio, está un poco más adelante -dijo mi compañero, con aire enigmático.

Me pregunté con qué ocurrencia me saldría ahora. A esas alturas ya me sentía como siempre con él, aunque tenía que reconocer que algo había cambiado en mí. Los últimos acontecimientos me habían hecho reflexionar.

Quizás había soñado con lobos como un reflejo de mi subconsciente. Podría ser que considerase a lyán como uno de esos animales. Siempre defendía a los suyos y a su entorno. Sentí entonces vergüenza por no valorar a las personas que luchan por su tierra, más aún cuando también tienen que luchar contra quienes les dicen que sus esfuerzos están destinados al fracaso.

Oscurecía y escuché el sonido de un río. Me pareció un lugar extraño para acampar pero pensé que habría algún edificio cerca como una iglesia; bueno, mejor dicho una ermita o un... molino...

Y entonces me di cuenta. Al reconocerlo sentí un golpe invisible en el estómago, un dolor que se fue transformando en pánico... El molino que se alzaba enfrente de nosotros era el de la noche anterior.

-¡Vaya cómo corraste! Nos costó un poco seguirte -dijo lyán frunciendo sus oscuras cejas.

¿Qué estaba pasando? Di unos pasos hacia la edificación. Sí, era la misma. Pero... era imposible, habíamos caminado todo el día, no podía estar tan lejos. ¡Yo la había alcanzado en minutos! Sin embargo al ir hacia la puerta comprobé que estaba rota. En el suelo un elemento llamó mi atención. Era el madero que había intentado utilizar como arma. Al sostenerlo sentí que varias dentelladas lesionaban su estructura. Decidí conservarlo.

Entré para buscar más pruebas de mi presencia. Y las encontré. Con la ayuda de un mechero pude ver más marcas, mis marcas... las de mis pies junto a la entrada, cómo se hundían en el barro y se iban transformando hasta convertirse en las de un... animal.

Desconcertado salí, necesitaba respirar, coger aire. Allí estaba lyán con su piel llena de tatuajes. La tinta de esos símbolos se movía, se hacía cada vez más gruesa. En segundos todo él quedó cubierto de negro. Y le empezó a salir pelo.

Aterrado me volví al refugio. Entre las grietas vi cómo mi amigo se revolcaba en el polvo y se convertía en el oscuro lobo que ya conocía. Sostuve la puerta con todas mis fuerzas y fue cuando me di cuenta de que en mis brazos habían aparecido también las runas.

Y se estaban expandiendo, ensanchando...

FIN

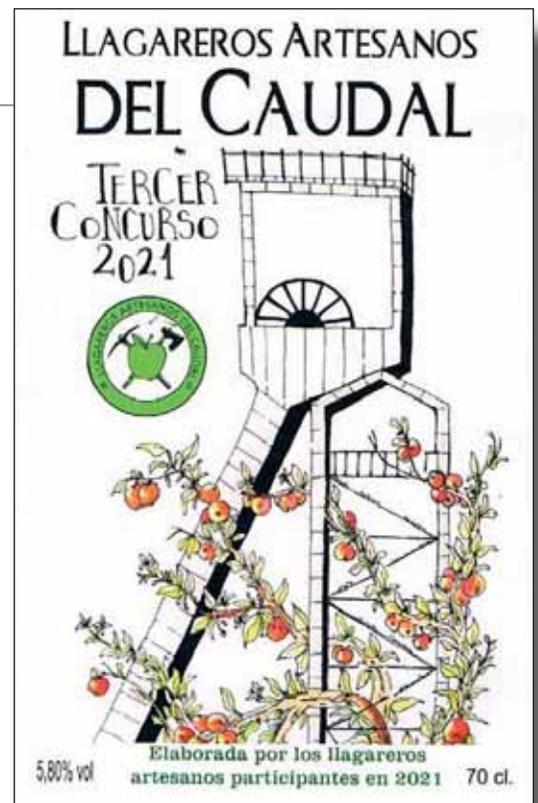
E. Urquiola

A Nacho y Pablo / Relato basado en las investigaciones de Alberto Álvarez Peña

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

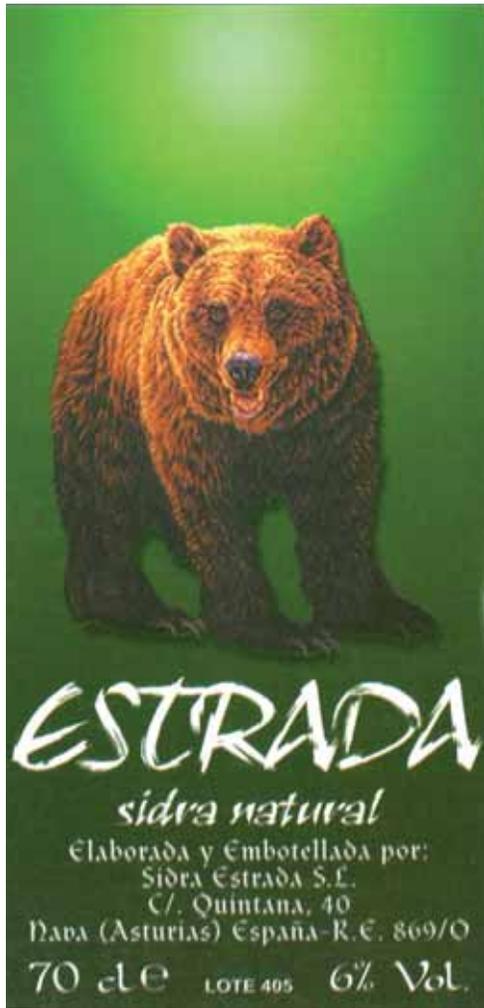
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ESTRADA
sidra natural

Elaborada y Embotellada por:
Sidra Estrada S.L.
C/. Quintana, 40
Nava (Asturias) España - R.E. 869/0
70 cl e LOTE 405 6% Vol.



ENDOVELICO
Restaurante - Sidreria 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



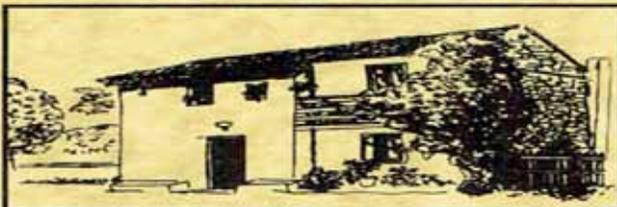
c/ Saavedra 3
33208 - Gijón
T 984 19 02 37




Ruta de la Sidra
Gijón Ciber Trail
Route du Cidre

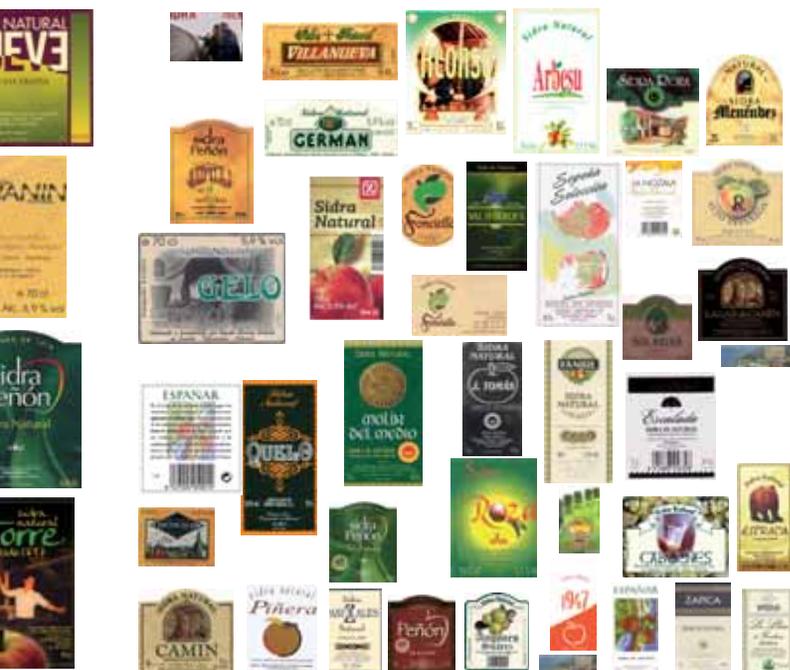



Casa yoly



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

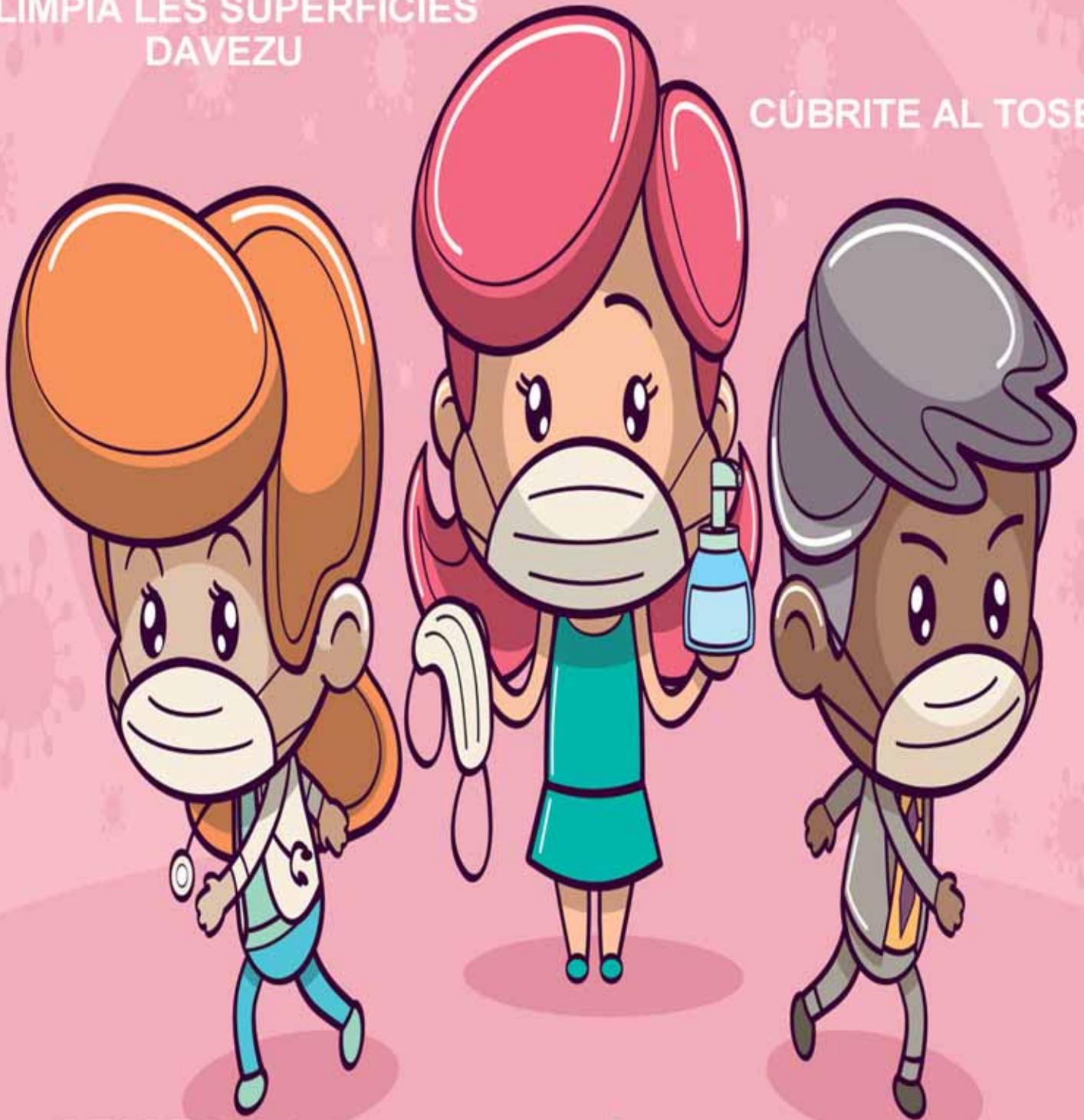
ETIQUETES ENTREGAES



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

**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 Mollada
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, SIDRERIA 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.

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

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

LOS ARCOS, SIDR. REST.

Camilo Beceña 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

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, Contruèces

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.**

Primero de Mayo N°3 Les
Vegues / T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

LOS MANJARES, ASADOR.

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

CUIDEIRU**SIDRERÍA EL REMO.**

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

CASA MARI, SIDRERÍA

Río frío 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN**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**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

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

Distribuidora de bebidas,
sidra Riestra y Castañón
Provincia del Torno, C.A. AVILÉS
Tel. 985 52 26 36

SIDRERÍA
EL CHIGRE
Cerrida por Encargo
Teléfono 984 837 839
sidreriachigre@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

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

LLANES

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

LOS PIRATAS DEL SABLÓN.
Sidrería, Restaurante y vivero de mariscos

La Moría 11.
T. 985400169

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

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

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

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

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

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

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

LLANGRÉU

LLAGAR 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

GRANELES
General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama

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

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

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

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

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

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
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
Ríu Cares 23. La Pola.
T. 684 650 072 / 617 597 434
Foncueva, Val de Boides

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

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

L.LENA

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.

LA POMAR
sidrería|restaurante



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

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

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

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

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

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

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



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
Teléfono: 984 09 38 39

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



Ruta de la Sidra
Gijón - Valle del
Pueblo de Sidra



EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA

Manuel Llana 74
T. 622 291 891
Cortina, Villacubera

PALMA. TAXI BAR

Aller 5
T. 984 281 979

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

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

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

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

LA NAVETA BAR.

Pza Dominganes, 7
T. 650613779
Nava York. Amestao.

SIDRERÍA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA

Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

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

SIDRA ORIZÓN

Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M.ZAPATERO

La Riega 7. T. 985 71 70 67

SIDRA VIIUDA DE CORSINO

La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**CASA JORGE, SIDRERÍA**

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

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

LA QUINTA DE QUIQUE.**PARRILLA REST.**

Villar s/n. VillaPedre
T. 985 472 095
Trabanco normal y d'Escoyeta

NOREÑA**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.

CASA PACO, SIDRERÍA

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

SIDRERÍA REST. EL PAREÓN

Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

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

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

PRAVIA**CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9
T. 984 83 07 80
Villacubera, Herminio

PROAZA**CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

RIBESEYA**SIDRERÍA EL TARTERU.**

Marqueses de Argüelles, 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
Novalín, Cabañón.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU**SIDRERÍA LA CABAÑA**

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

L'Entregu**BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón.

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.

Blimeca**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU**SIDRA RIESTRA.**

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

LLAGARES VALVERÁN.

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

EL LLAGAR DE VIELLA.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL PARQUE.

Florencio Rodríguez 11
T. 984 491 777

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADREÑERU.

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

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA MESÓN SIERO

Valeriano León 25.
T. 984834457.
Sidra Foncueva.

CASA VICTORÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

ABRELATAS, RESTAURANTE

Ería del Hospital 5
T. 984 18 22 45
Prau Monga, Diamantes de hielo, Pomar Rosée, 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.



DESCORCHADOR AUTOMÁTICO DE BOTELLAS

hoop

Avda. Manuel Llana 38 Bajo
33208 GIJÓN · T. 985 339 669 - 600 223 714
www.ingeplus.es - www.eldesorchador.es

RESERVAS 985 22 52 15

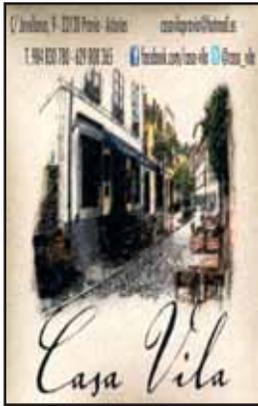
C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO · ASTURIAS

EL FERROVIARIO

DESDE 1951

CHIGRE - ESPICHERU

SÍGUENOS



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

Llugones

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

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

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

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

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

Cualloto

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

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

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

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
Hermínio y Zythos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Diaz Merchan
T. 984 282127.

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

EL FARTUQUÍN, SID. REST
Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971.
Menéndez y Val d'Ornón.

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

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

ALTERNA, SIDRERÍA
Puertu Payares 9
T. 984 280 641
Corsino, Trabanco normal y d'Escoyeta.

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

EL PATIO, SIDRERÍA
Puertu Tarna 17.
T. 984 83 48 78

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

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

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

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

CASA RAMÓN, TABIENA, ASAD.
Daoiz y Velarde 1
T. 985 20 14 15
Ramos del Valle, Novalín, Sopena, Vda Corsino, Solaya

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

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

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

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

La Corredoria

SIDRERÍA LA FERRERÍA
Calle Llavada, 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 / VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

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

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

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

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

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



LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

SIDRERÍA RTE. MARISQ. EL

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

RESTAURANTE EL MORENO.

Puerto del Puntal / T. 984 100 401

Sidra Vigón, El Gobernador, El Gaitero, Valverán.

SIDRA EL TRAVIESU.

Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA VALLINA.

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

SAMPEDRO, BAR REST.

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

LA TIERRINA, SIDR, REST

Victor 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

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 HNOS. BLANCO.

Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T.
985136969.

SIDRA JR.

Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
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 Peñon

SIDRERÍA BALMES

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

EL LLAGAR DE BEGOÑA.

San Bernardo, 81
T. 985 176 241

LA ALACENA GOURMET.

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

SIDRERIA CANTELI.

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

SIDRERIA EL PANERU.

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

SIDRERÍA LA TROPICAL.

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

SIDRERÍA RIOASTUR.

Río d'Oru 3.
T. 985 148 617.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.

La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerillero, 13. Xove
T. 985 322 521.
Trabanco normal y d'Escoyeta, Cortina, Peñon, Villacubera.

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 LOS POMARES.

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

SIDRERÍA LES TAYAES

Río 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**

Río d'Oru 6
J.Tomas, Canal, El Santu y Molin del Medio

MESÓN ASADRO 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 ÑARRES, SIDRERIA

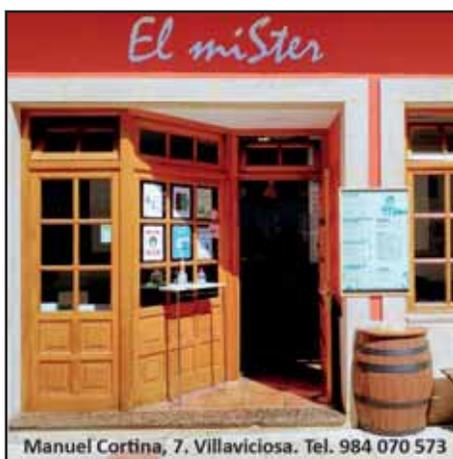
San Nicolás 2
T. 696 781 219
Peñón, Peñón d'Escoyeta

LA TOJA, BAR.

Emilio Tuya, 32
T. 985 082 838
Zythos.

CABAÑAQUINTA,**SIDRERÍA.**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
Cabueñes, Viuda de Angelón

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

EL CAFÉ DE ELECTRA
Saavedra 44
T. 985 388 854

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

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

EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA
Ctra La Providencia 28-24
T. 985 132 082
Trabanco normal y d'Escoyeta

ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA
Cienfuegos 32
T. 984 181 168

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

EL CHISQUERO 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 SECAÑO, 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

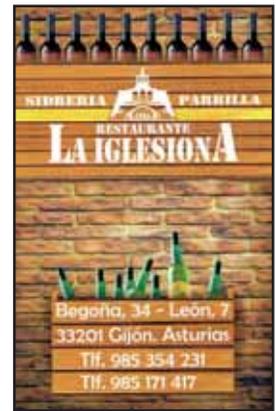
LA CASA DE LA VENTRESCA
Aguado 34
T. 669597407
Viuda de Angelón, Castañón,
Acebal, Valdeboides,
Herminio, Prau Monga

BOAL DE RONCAL, SIDRERÍA
Roncal 8
T. 648 466 551
Viuda de Angelón, Castañón,
Cabueñes, Canal, El Santu,
Peñón, Valdeboides, Prau
Monga, Trabanco

NORTEY SUR, SIDRERÍA
Av. Galicia 15. El Natahoyo
T. 985 054 193

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
Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS
San Antonio 18
T. 656 845 099

LA VOLANTA
sidrería + restaurante

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

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

AUTOCARAVANAS NARANCO

Tel. 655 859 294
autocaravanasnaranco@gmail.com

LAS TERRAZAS

BAR • RESTAURANTE

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

La Tortuga
Chigre - Restaurante

Xicu Xabel Diaz Yepes

Teléfono 985 89 71 68
33315 Tazones
Villaviciosa - Asturias

La Sirena
BAR - RESTAURANTE

Especialidades:
• PALLA DE MARISCO
• CALDERETA DE MARISCO
• PARRILLADA DE MARISCO
• BESUGO A LA ESPALDA
• POSTRES CÁMERO

Tel. 985 89 70 20 - 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
LAMPARK
AHORRA tiempo y dinero con tu colada.
RECÓGIDA A DOMICILIO
ABIERTO 365 DÍAS DE 9:00 A 22:00 H.
C/ FUENTE LES XANES, 2 • MIERES
TEL. 685 04 54 34

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

El precio incluye el agua y el jabón.
Alquiler de máquinas y accesorios.
Alquiler de máquinas y accesorios.
Alquiler de máquinas y accesorios.

sidra
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-SIDRERIA 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.

MADRID

Madrid capital

SIDRERÍA EL LLAGAR.
Pza de la Villa de Canillejas, 62.
T. 917 414 424.
Sidra Trabanco.

RESTAURANTE FERREIRO

Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

RESTAURANTE FERREIRO 2

Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

RESTAURANTE CERVECERÍA

LA FRAGUA

Andrés Mellado, 84
T. 915 441 969

ASADOR EL MOLINÓN

Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

LA SANTINA MADRID.

Calle de Máiquez, 36
T. 915 74 61 38
Trabanco

REST. VILLA DE AVILÉS

Marqués de Mondejar, 4
T. 913 56 8 326
Trabanco

DIEGO DE LEÓN, FERRETERÍA

Francisco Silvela, 52
Madrid
T. 913 568 706
Venta de artículos sidrerros

EL RINCÓN ASTURIANO I.

Ancora 32
T. 91 467 11 75
Trabanco

EL RINCÓN ASTURIANO II.

Delicias 26
T. 91 530 89 68

EL FOGÓN ASTURIANO.

Alcalá 337
T. 914 858 057

BAR LOS ASTURIANOS. "La

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

EL HORRO DE LLANES

Alcalá 268
T. 911969849
Cortina.



RESTAURANTE LA CHARCA

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

TASCA ONDARROA BARAJAS

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

DIEGO, SIDRERÍA.

Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA

DESCARGA.
Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte

HOTEL GUADALIX.

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

EL TRISQUEL ,SIDRERÍA

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

LA PARRILLA DE COLMENAR.

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

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN

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

Madrid Sur

EL EMBARCADERO, SID.
Pintor Velázquez 30 Móstoles
T. 911728448. Trabanco
www.elembarcadero.es

INGAZU, REST. SIDRERÍA.

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

EL CAMPANU, SID REST.

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

Madrid Este

LA MANJOYA. PRODUCTOS

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

EL LAGAR DE RUSTY.

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

LA MINA, SIDRERÍA.

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

Madrid Oeste

SIDRERÍA LA SANTINA

Ctra Las Rozas -El Escorial Km
15,500
T. 918 580 244.

SIDRERÍA ANTOJU.

Avd. Nuevo Mundo, 7
Boadilla del Monte
T. 910 398 853
Menéndez y Val d'Ornón

ASADOR DE BULNES.

Copenhague 10
Las Rozas
T. 914 49 76 75
Trabanco Cosecha Propia

LA PLANCHITA DE LOS

NACHOS.
Alfonso XII, 6
Becerril de la Sierra
T. 918 53 74 91
Cortina

EL BOSQUE DE XANA.

Honorio Lozano 14. Collado
- Villalba
T. 682 20 54 83
Viuda de Angelón.

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN

LURRALDEA
Kale Nagusia 48. Astigarraga
Gipuzkoa
T. 943 550 575

GIPOZKOAKO

SAGARDOGILEEN
ELKARTEA
Navarra Oñatz, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

OIHARTE SAGAROTEGIA

Irukarate-gain auzoa. Zerain.
Gipuzkoa / T.680 171 291
Oiharte, Ama Oiharte, Label,
ecológica

EL CHIGRE ALI 13

Av. Los Huetos 13
Vitoria / Gasteiz
T. 660 328 837

KUARTANGO

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

CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.

Industria 69. Badalona
(Barcelona)
T. 933999507-660032320
Cocina típica Asturiana, producto
gourmet. Especialidad en carnes
asturianas, fabadas embutidos y
Cabrales DOP Viuda de Angelón.

K.-CHOPO.

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



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

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

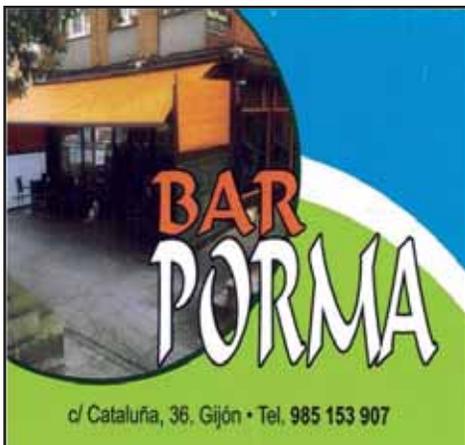
PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA

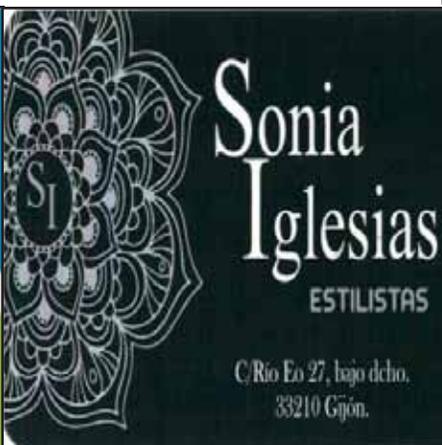
ENDOVÉLICO
R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.
Sidra de les naciones celtes



Tel.: 984 190 352
C/ Baleares, 45 - 33208 Gijón - Asturias



c/ Cataluña, 36. Gijón • Tel. 985 153 907



C/Río Eo 27, bajo dcho.
33210 Gijón.



Héctor Iglesias Fernández
Calle Cabrales, 104 - bajo dcha.
33205 Gijón
Teléfono 984 28 12 13
Gijoncolorpinturas@gmail.com



VITALMED

Herramientas para la salud del futuro

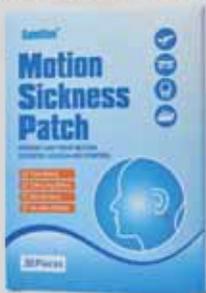
WWW.VITALMED.ES

Tratamiento del dolor

PRP Antiálgico



Parches antimareo



Psoriatic psoriasis



Ortopedia

Tobillera



Muñequera



Separador de dedos



Suplementos dietéticos

Cartilago



Taurina



Vitamina B



Selenio



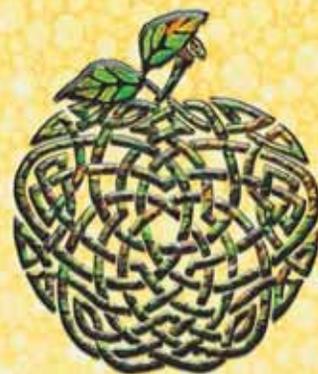
Cúrcuma



Cola de caballo



Sidres asturianas Premium SLSGA'21



Sidra Natural Espumosa
Brut Nature
RAMOS
DEL VALLE
SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
6,8%

VALVERÁN
20 manzanas
SIDRA DE HIELO

SALVADOR DEL OBISPO
Aguardiente viejo de sidra
EN ROBLE
9
AÑOS
42,5% Vol. 0,5L

PANIZALES

Sidra de Mesa
7% vol. 75 cl

ROSEÉ desde 1967
POMAR
ESPUMOSO DE MANZANA

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN