

# LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN

www.lasidra.as

Nb. 212 - Avientu 2021 4 €

## XIXÓN DE SIDRE



Los Xueves de Sidre, con fuerza en Xixón

25 años del Museo de la Sidra de Asturias

Armonizaje con sidra en Restaurante El Duque

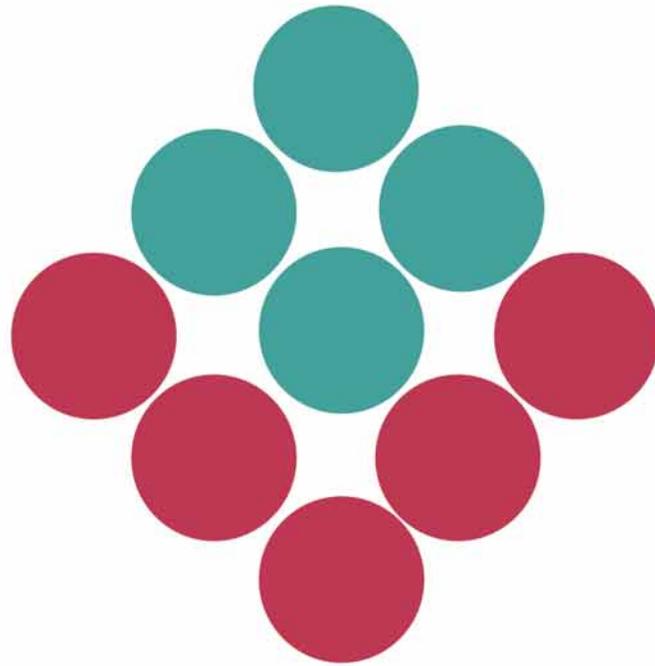
**WILKIN AQUILES**

"Los asturianos deberían cuidar y proteger mejor su cultura"

**SIDRERÍA EL SAÚCO**

Agradece la fidelidad de sus clientes y les desea lo mejor para este año nuevo





# Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

[www.institutoreumatologico.com](http://www.institutoreumatologico.com)

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS



**LA LUNA**  
shipping

desde 1995



# transporte y logística internacional

Exportación de sidra y bebidas alcohólicas



Transporte marítimo



Transporte aéreo



Transporte terrestre



Paquetería y  
documentación



Almacenes



Depósito fiscal



Seguros de transporte



Aduanas

Teodoro Cuesta 12 · 33207 Gijón · Asturias  
[www.laluna.coop](http://www.laluna.coop) · [info@laluna.coop](mailto:info@laluna.coop) · 985 35 33 31



<b>WILKIN AGUILES</b>	9
“LOS ASTURIANOS DEBERÍAN CUIDAR Y PROTEGER MEJOR SU CULTURA”	
<b>XIXÓN DE SIDRE</b>	14
<b>LOS XUEVES DE SIDRE, CON FUERCIA EN XIXÓN</b>	22
<b>CLÚ DE LA SIDRA. FRAN ORDOÑEZ, VIUDA DE ANGELÓN</b>	25
“LA SIDRE NATURAL YE LA MARCA D’IDENTIDÁ DE LOS ASTURIANOS, PERO HAI QU’ABRIR ORIZONTES”	
<b>25 AÑOS DEL MUSEO DE LA SIDRA DE ASTURIES</b>	30
<b>SIDRERÍA EL SAÚCO</b>	34
AGRADECE A SUS CLIENTES SU FIDELIDAD Y LES DESEAN LO MEJOR PARA ESTE NUEVO AÑO	
<b>TOMA UN CULÍN</b>	38
<b>ARMONIZAJES CON SIDRA EN EL REST. EL DUQUE</b>	39
<b>MANUEL G. BUSTO</b>	48
HOMENAJE Y BRINDIS POR LOS QUE FALTAN Y POR LA PROPUESTA A LA UNESCO	
<b>SIDRE Y BLOGS</b>	50
LOCA POR LA SIDRA, LA LLOCURA MÁS SANA PORTAL DA SIDRA, EL SABER ANCESTRAL DE LA SIDRE	
<b>LA SIDRA EN LA FOTOTECA DEL MUSÉU DEL PUEBLU D’ASTURIES</b>	52
<b>FOTOTECA LA SIDRA</b>	57
<b>LA SIDRA EN LA OBRA DE MARIANO MORÉ</b>	58
<b>TOMA OTRU CULÍN</b>	62
<b>ASTURIES GASTRONÓMICA</b>	63
LOS PREMIOS NACIONALES D’HOSTELERÍA RECONOCEN EL LLABOR DE TIERRA ASTUR CASA RICARDO, LA COSTANA Y LA SIFONERÍA RECIBEN EL PLATO DE ORO LOS PRODUCTOS ASTURIANOS PROTAGONISTES NEL CAMPEONATU DE PINCHOS DE XIXÓN NACHO MANZANO PREMIU NACIONAL DE GASTRONOMÍA	
<b>INACIU IGLESIAS: UNA MIRADA OPTIMISTA SOBRE’L FUTURU</b>	74
<b>ENCAMIENTOS</b>	76
<b>ACTUALIDÁ</b>	78
SIDRA CHAMPAGNE “LA ASTURIANA” CUADERNOS DE LA CÁTEDAR DE LA SIDRE D’ASTURIES CHRISTIA STOLTE ESCOMIENZAOL DEGÜELLE DE SEIDEAR IMPORTANTE PRESENCIA ASTURIANA NEL IV SAGARDOFORUM FINA A LOS CIEN AÑOS BASILIO ARAMBURU, FUNDAOR DE SIDRA BASILIO WILKIN AGUILES, CAMPIÓN, DEDICA’L TRUNFU A LOS SOS COMPAÑEROS	
<b>COLLEICIÓN D’ETIQUETES</b>	84
<b>ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES</b>	87



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



[www.issuu.com/lasidra.as](http://www.issuu.com/lasidra.as)



[www.facebook.com/lasidrainfo](http://www.facebook.com/lasidrainfo)



[infolasidra@gmail.com](mailto:infolasidra@gmail.com)



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



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



# LA SIDRA

Avientu 2021

Númeru **212**

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

Infolasidra@gmail.com  
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Semeya 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](http://www.lasidra.as) / [info@lasidra.as](mailto:info@lasidra.as)

<p><b>A Sidra natural Alonso</b></p> <p><i>Lagar en Cidua</i> Puente Cabrón, 38 Telf. 670 720 557</p> <p><i>Chigre en Sama</i> C/ Claudio Sánchez Albornoz, 7 Telf. 984 085 930</p>	<p><b>Llaneza</b></p> <p><b>Fonciello</b></p> <p>Lagar Fonciello Fonciello, s/n 33199 Siero-Trilana Asturias. Tfno 985740724 <a href="http://www.sidrafonciello.com">www.sidrafonciello.com</a> <a href="mailto:sidrafonciello@sidrafonciello.com">sidrafonciello@sidrafonciello.com</a></p>
---	--

# Entamu / Editorial

Acaba un añu difícil nel qu'asistimos a lo que, esperamos, seyan les postreres rabotaes d'un andanciu que se mos fai interminable y pal que s'aplicaron midíes sanitaries, non siempres entendibles, que perxudicaron descomanadamente a la hostelería, y de resultes a tol sector de la sidre.

Magar too ello vemos cómo se recuperen y reactiven eventos como los Xueves de Sidre con Denominación, Xixón de Sidre, o Asturias Sidre Brut, reflexu d'una paulatina reactivación del sector, con munches ganas de recuperar el tiempu perdíu y dispuestu a apostar por aquelles iniciatives que-y permitan reponer el so puxu y presencia social.

Per otra parte, esti mes ta siendo especialmente interesante no qu'a distinciones se refier, Pablo Manzano llogró'l Premiu Nacional de Gastronomía, Tierra Astur el tamién Premiu Nacional d'Hostelería, y les sidrerías La Sifonería, Casa Ricardo y La Costana fueron distinguíes col Platu d'Oru. Hai calidá, hai enfotu, y les merecís reconocencies van llegando adulces.

De destacar tamién el Campionatu Oficial d'Escanciadores que, magar toles dificultaes, remató con éxitu esta edición na que resultó ganador Wilkin Aquiles, a quien aprovechamos pa felicitar, y na que trunfaron tantu los participantes como los entamaores pol so enfotu y compromisu. ¡Bien por ellos!

D'otra miente, sigue la expectación cola candidatura de la cultura asturiana de la sidre a la Unesco. Paez que s'escomienza a ser consciente de la transcendencia que tien consiguir esa distinción pa que la marca Asturias, y específicamente la sidre d'Asturies, s'entronice a nivel internacional como referencia única. Les repercusiones nel sector sidreru, hostelero, turísticu... inclusive social y cultural, son evidentes.

A lo cabero, recordar a tolos amantes de la sidre qu'estes feches son especialmente afayaíces pa que nun falte la sidre nes nueses meses, la natural, les d'espolleta, les de xelu... toes elles, pa celerar les fiestes y pa dar entrada a un nuevu añu del qu'esperamos lo meyor.

*Acaba un añu difícil en el que asistimos a lo que, esperamos, sean los últimos coletazos de una pandemia que se nos hace interminable y para la que se han aplicado medidas sanitarias, no siempre entendibles, que han perjudicado enormemente a la hostelería, y como consecuencia a todo el sector de la sidra.*

*Pese a todo ello vemos cómo se recuperan y reactivan eventos como los Jueves de Sidra con Denominación, Xixón de Sidra, o Asturias Sidra Brut, reflejo de una paulatina reactivación del sector, con muchas ganas de recuperar el tiempo perdido y dispuesto a apostar por aquellas iniciativas que le permitan recobrar su pujanza y presencia social.*

*Por otra parte, este mes está siendo especialmente interesante en lo que a distinciones se refiere, Pablo Manzano ha obtenido el Premio Nacional de Gastronomía, Tierra Astur el también Premio Nacional de Hostelería, y las sidrerías La Sifonería, Casa Ricardo y La Costana han sido distinguidas con el Plato de Oro. Hay calidad, hay empeño, y los merecidos reconocimientos van llegando poco a poco.*

*De destacar también el Campeonato Oficial de Escanciadores que, pese a todas las dificultades, ha finalizado con éxito esta edición en la que ha resultado ganador Wilkin Aquiles, a quien aprovechamos para felicitar, y en la que han triunfado tanto los participantes como los organizadores por su empeño y compromiso. ¡Bien por ellos!*

*Por lo demás, sigue la expectación con la candidatura de la cultura asturiana de la sidra a la Unesco. Parece que se comienza a ser consciente de la transcendencia que tiene conseguir esa distinción para que la marca Asturias, y específicamente la sidra de Asturias, se entronice a nivel internacional como referencia única. Las repercusiones en el sector sidrero, hostelero, turístico... incluso social y cultural, son evidentes.*

*Por último, recordar a todos los amantes de la sidra que estas fechas son especialmente apropiadas para que no falte la sidra en nuestras mesas, la natural, las espumosas, las de hielo... todas ellas, para celebrar las fiestas y para dar entrada a un nuevo año del que esperamos lo mejor.*

# Jueves de Sidra

con denominación

## Establecimientos Participantes

HOTEL ARENA  
JOHY LOS MANZANOS  
SIDRERÍA GUANIQUEI  
SIDRERÍA LA MONTERA PICONA DE RAMÓN  
SIDRERÍA LOS CAMPINOS  
SIDRERÍA NUEVA URÍA  
SIDRERÍA RÍO ASTUR  
SIDRERÍA CANTELI  
SIDRERÍA EL CHISQUERU  
SIDRERÍA TROPICAL  
SIDRERÍA LA CABAÑA DEL SANTU  
EL TENDIDO  
LA MAR DE PLATOS  
SIDRERÍA EL SAUCO  
LA CASONA DE JOVELLANOS  
LA TERRAZA DE PORCEYO  
SIDRERÍA GIJÓN  
SIDRERÍA LLAGAR DE BEGOÑA  
SIDRERÍA RUBIERA  
SIDRERÍA EL RESTALLU  
SIDRERÍA LA NUEVA ZAMORANA

+ info en [www.otea.es](http://www.otea.es) · [www.gijon.es](http://www.gijon.es)

MÁS INFORMACIÓN



Escapada Asturias .com

Gijón Empleo **gijón**reinicia 2020/2021 Gijón :Divertia

oTea Gijón

Ayuntamiento de Gijón / Xixón

Asturias paraíso natural

SIDRA DE ASTURIAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



# Sidra Shop

[www.lasidra.as/tienda](http://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



“Los asturianos deberían cuidar y proteger mejor su cultura”



Wilkin Aquiles, na Sidrería Avenida..

**WILKIN AQUILES ES, DESDE EL PASADO 4 DE DICIEMBRE, TRICAMPEÓN DE ESCANCIADORES Y EL ÚNICO QUE HA CONSEGUIDO UN CAMPEONATO DEL MUNDO EN SU PALMARÉS. LO ENTREVISTAMOS PARA CONOCER SU HISTORIA Y SABER CÓMO HA TRANSCURRIDO EL CAMPEONATO EN ESTE AÑO MARCADO POR LAS RESTRICCIONES**



Seyes culetes perfectos, nel Concurso de Nava.

## “Eso ye lo que ye Asturias, la so gastronomía, el so paisaxe, los sos bailles, la so gaita, los sos vestíos tradicionales, la so sidre col so echáu... ye un pack”

**Con la suspensión del campeonato del año pasado, este título se hizo de rogar más de lo habitual. ¿Cómo se siente al haberlo conseguido?**

Sí, el año pasado faltó un concurso para poder tenerlo en cuenta como campeonato y hubo que esperar a este.

Ganar el campeonato, por tercera vez, está bien, claro, aunque el título mundial, es el que más aprecio, pero estoy orgulloso de todos.

El primer campeonato de Asturias que gané fue para mí el logro más grande, porque nunca pensé que fuera a llegar a Campeón de Asturias. Por eso para mí fue más alegría el primer título que el resto, no lo esperaba; mucha gente valora más el conseguirlo por segunda o tercera vez, pero el primero me parecía más difícil y por eso me alegró más conseguirlo que los otros

dos.

**Este año ibas en cabeza casi desde el principio. ¿Dudaste alguna vez de que fueras a ganar?**

Siempre tengo dudas, porque tengo unos compañeros que no se pueden subestimar ninguno, tanto el primero como el último, cualquiera de los que haya subido a la tarima puede ganar un concurso, son muy buenos.

En los concursos hay bastante nivel y se nota que va subiendo con los años. Tenemos compañeros nuevos que recién se integraron, que el año pasado fueron solo a dos concursos y este año fueron a todos, en los últimos concursos destacaron; y ya el año que viene van a dar un buen dolor de cabeza. Pero la competitividad es buena.

Además, este año fue el que más participantes mujeres hubo, eso nos gustó bastante porque se había perdido un poco y se está recuperando. Se rompió el récord de participación femenina en el Concurso de Xixón con más de quince mujeres, algunas de las cuales siguieron yendo a otros concursos, eso está muy bien.

**Aunque llevan ya dos años, este es el primer Campeonato que finaliza la nueva directiva. ¿Implicó un cambio grande?**

La nueva directiva mantuvo el nivel, no introdujo grandes cambios y no lo veo necesario, funciona bien; hay campeones en ella, subcampeones, gente que sabe



Echando un culín na Sidrería Avenida.

## “Nun ye lo mesmo echar la sidra y gustate, que facelo por obligación, namás pol trabayu.”

mucho..

Aunque para el año que viene parece que va a haber un pequeño cambio, creo que en el próximo campeonato se va a empezar a valorar la entrega del vaso a la mesa para puntuar, no se puede entregar dando un golpe o tirándolo a la mesa por hacerlo rápido, hay que darlo como se lo darías a un cliente, ya nos van avisando.

### Además, el Covid obligó a hacer las cosas de manera diferente ¿En qué os afectó?

Sí, fue muy diferente, sitios cerrados, tuvimos que seguir utilizando la mascarilla para echar la sidra, que al principio molestaba y te hacía sentir extraño, pero que ya tenemos la costumbre de llevarla, dos años con ella en el trabajo, ya no la siento.

Los sitios cerrados también influyen, por ejemplo, el de la Plaza Mayor de Xixón, que lo hacemos en el Botánico, con menos público, lo mismo que en Nava, en Villaviciosa... nos falta la gente, animando, se echa en falta el público, los clientes que te van a ver, los compañeros, los aplausos, todo eso “presta” y anima.



### ¿Cómo fueron tus inicios en los concursos?

Fue casi un reto que me puse. Me dije, voy a echar la sidra bien. Donde comencé y aprendí a echar la sidra, a los pocos días de llegar de la República Dominicana, son muy buenos escanciadores, Pedro y Orlando de la Sidrería Nava, con clientes muy exigentes, que si no echas la sidra bien no quieren que la eches tu.

Me acuerdo de un cliente que llegaba y me decía “échame un culete”, le echaba el primer culete de la botella y me decía “ná, cuando aprendas ya me echarás el resto de la botella” y así casi me tuvo un año. Todavía le llevé mi primer trofeo, que quedé en el once, y seguía igual, me obligaba a mejorar.

Algunos me decían que los que vienen de fuera no hacen nada, que no valían y me dije, mira, voy a meterme en los concursos a ver a donde llego.

Doy las gracias a Pablo Costales, fue uno de los primeros que se fijó en mi cuando trabajaba en Ferino y bajaba de noche a hacer las catas de las sidras que tenían en Ferino y Nava, para ver como iba evolucionando, y me pedían a mi echar. Fue él quien me dijo, mira, no lo echas mal, podíamos probar algo nuevo en los concursos, vamos a llevar un moreno y él fue el que se encargó. Cada vez que había un concurso me recogía en la sidrería, me llevaba y me traía de vuelta, te estoy hablando de hace quince años.

### Después de todo este tiempo y de tu integración en la cultura asturiana, ¿sigues considerándote de fuera?

De fuera siempre voy a ser, pero me siento adoptado, tengo la nacionalidad, me gusta más aquí que casi mi país, los que se fueron allá están queriendo volver. Cuando voy de vacaciones ya no me hallo, me acostumbré al nivel de vida, la tranquilidad, la seguridad.

En mi casa de allá tengo un espacio debajo de la escalera que ya está programado, un mini llagar, con su barra, su chigre y todo, para que no me falte la sidra cuando estoy allí.

### ¿Aún hay gente que te dice eso de “los de fuera no hacen nada”?

En Asturias hay poco problema, pero lo hay. Un faltoso, un borracho, alguien enfadado con el mundo lo hay aquí como en todas partes, pero ya no los escucho, no hay que entrar al trapo. Los que venimos de fuera no venimos a quitar el trabajo ni a hacer las cosas mejor que nadie, venimos a aprender y a adaptarnos a vuestra cultura

Además hay un mito, los de fuera, que lo echan mejor, por el temple, eso es la mentira más grande que hay, no echamos la sidra mejor que el de aquí.



Comprobando la medida de ca culete.

### ¿Qué significó la sidra en tu vida?

La sidra lo aportó todo. Si no fuera por ella ya hace tiempo que hubiera dejado la hostelería,

### ¿Se aprecia suficiente el escanciado?

No. Es algo tradicional, típico, y se está perdiendo, se está perdiendo mucha cultura en Asturias, la están dejando perder.

No es lo mismo echar la sidra y gustarte que hacerlo por obligación, solo por el trabajo. Tienes que hacerlo por respeto a la tradición y porque te gusta, no por necesidad. Vas a muchos chigres y ves que lo tiran de cualquier manera.

No se valora lo que merece, pero no solo en el mundo de la sidra. Hay una pérdida general.

¿Cuánto hace que no ves una banda de gaitas, aparte de en carnavales? aquí en Xixón echan a los gaiteros, ponen multas sin sentido, en un parque de tarde. Hay bandas de gaitas que están desapareciendo por eso. ¿Cómo puede haber una ley que te prohíba una tradición de aquí? Es algo típico, algo que tú vendes de Asturias, la gastronomía, la cultura, la sidra, es algo que cuando la gente viene es lo que quiere ver, el traje de aquí... los clientes ya se asombran cuando ven algo de aquí, cuando era natural, un gaitero, una moza con el traje de aquí... eso se perdió y como eso muchísimas cosas que son de aquí y no deberían de desaparecer nunca.

Eso es lo que es Asturias, su gastronomía, su paisaje, sus bailes, su gaita, sus vestidos tradicionales, su escanciado... es un pack.



Un culete bien echáu marca la diferencia.

Plaza Mayor de La Fresneda Local 7

# NUKA FAMILY & PETS

☎ 684 664 608

[www.nukafamilypets.com](http://www.nukafamilypets.com)

Tenemos observatorio de precios  
Si encuentras nuestros productos más baratos te devolvemos la diferencia

Servicio a domicilio diario

Pedidos por WhatsApp  
684 664 608

DISPONEMOS DE CUALQUIER PRODUCTO DEL MERCADO EN ALIMENTACIÓN, SUPLEMENTOS Y ACCESORIOS

# Xixón de Sidra

## Entrega de premios



Premiados y finalistas de Xixón de Sidra. / Testu: E. Urquiola. Semeyes: David Aguilar Sánchez.

Prado y Pedregal DOP ganó el premio a la mejor sidra, Cabueñes DOP a la más prestosa, y Muñiz fue el llagar del que más cajas se vendieron en La Tonada de Montevil; la Sidrería Nueva Uría se hizo con el reconocimiento a la mejor sidrería y a la más guapina, la Sidrería Asturias preparó la mejor cazuela, y Óscar Donoso, de la Sidrería Puente Romano, fue elegido el mejor escanciador

Cazuelinas, pañuelo verde y muchos culinos. Xixón de Sidra volvió a la ciudad, diez días en los que se pudo disfrutar de los mejores palos de los llagares asturianos junto a una deliciosa propuesta gastronómica. “Como sabéis este año ha sido bastante diferente a los otros años de Xixón de Sidra. Quisimos poner nuestro granito de arena para ayudar a la hostelería, que está pasando por mucho. Este evento siempre se había realizado en octubre, cuando hay mucho mejor tiempo, y con el objetivo de continuar y alargar el verano. Pero las circunstancias son las que son y se desarrolló durante diciembre” dijo Iván de la Plata, director de Fenicia Marketing Goumet, entidad organizadora.

Xixón de Sidra tuvo lugar del 3 al 12 de diciembre. Participaron 33 sidrerías de la ciudad y 23 llagares. Ciertamente es que el cambio de fechas hizo que varios chigres que estábamos acostumbrados a ver en este

evento, esta vez no participaran como La Montera Picon de Ramón, Río Astur, el Chaflán, Casa Ataulfo o La Galana. Lo mismo sucedió con llagares como Castañón, Menéndez, Canal o JR. Pero, con todo, salió adelante y siguió siendo una estupenda plataforma para impulsar la hostelería de la ciudad. “Es verdad que Xixón de Sidra está muy enfocado a octubre, llevábamos once ediciones celebrándolo en ese mes, esta es la edición número doce. La gente está muy acostumbrada a que sea en esa fecha. Pero, por otra parte, como también muchos de vosotros habéis dicho: ‘menos mal que se hizo’. Porque lo que sí tenemos claro es que en esos 33 establecimientos hubo muchísimo más ambiente. Fueron once días terribles de tiempo, once días con mucho frío, y once días dentro de un panorama muy complicado por la situación sanitaria... Pero, por ejemplo, la sidrería que vendió más sidra en la pasada edición lo hizo con 500



Arriba izda: Alfonso Prado con el premio a Prado y Pedregal. / Arriba dcha: Diplomas al tándem sidrería-llagar que más cajas vendieron, al centro Pablo Buey de La Tonada. / Abajo izda: Iván de la Plata. Abajo dcha: reconocimientos al mejor escanciador, al centro, Óscar Donoso.

cajas y pico; y en esta fueron 380. Es lógico que con todo lo que ha pasado haya bajado un poco, pero estamos muy contentos con la venta” manifestó De la Plata el día de la entrega de premios.

Dicho acto tuvo lugar el martes 14 de diciembre. El escenario fue el salón de actos de Caja Rural de Asturias, ya que su Fundación fue una de las entidades patrocinadoras. Así, los ganadores fueron:

**Premio a la mejor sidrería:** Sidrería Nueva Uría. Los finalistas fueron Sidrería Los Pomares y El Saúco.

**Premio a la mejor sidra:** Prado y Pedregal, la DOP del llagar La Morena. Los finalistas fueron Sidra Alonso, Contrueces DOP, Trabanco Selección y Vallina.

**Premio a la mejor cazuela:** ‘De la mar a la marmita’ de la Sidrería Asturias. Los finalistas fueron ‘Garbanzos pedrosellanos fritos con langostinos’ de la Sidrería El Requexu y ‘Albóndigas rellenas en salsa de manzana’ de Sidrería Mesón El Museo.

**Premio al mejor escanciador:** Óscar Donoso, de la Sidrería Puente Romano. Los finalistas fueron Antonio Sorcas de Boal Sidrería de Roncal y Samantha García de la sidrería Los Pomares.

**Premio a la sidrería y al llagar que más cajas vendieron:** El primer lugar fue para La Tonada de Montevil con 27.360 culinos escanciados (380 cajas de Sidra Muñiz). El segundo lugar lo obtuvo Parrilla Antonio I con 17.064 culinos (237 cajas de



Sidra Roza). Y el tercer puesto fue para El Sauco con 15.480 culinos (215 cajas del llagar Viuda de Angelón).

**Premio a la sidrería más guapina:** Sidrería Nueva Uría y los finalistas fueron La Tonada de Montevil y Sidrería Asturias.

**Premio a la sidra más prestosa:** Cabueñes DOP.

Hay que señalar que para escoger la mejor sidra se llevó a cabo una cata a ciegas en La Tonada de Montevil, sidrería ganadora la pasada edición. Allí compitieron las cinco mejores sidras valoradas por un jurado especializado que recorrió todos los locales participantes. Los cinco palos finalistas fueron catados en esa final por los cinco llagareros elaboradores de esas bebidas, y también, por los cinco hosteleros que las tuvieron acogidas en sus chigres durante el evento. “Se realizaron dos catas diferentes, siempre a ciegas, donde las puntuaciones fueron individuales” explicó Iván de la Plata.

“Estoy muy contento. Hace unos años había ganado con la sidra La Morena y ahora con Prado y Pedregal DOP” manifestó Alfonso Prado, del citado llagar, quien también señaló que su sidra adscrita a la Denominación de Origen se distingue por contar con variedades de manzana un poco más afrutadas, aunque también se aprecian interesantes notas ácidas, “tiene otro toque” aseguró. Además señaló la importancia de defender la sidra elaborada con manzanas autóctonas. Cierto es que, ya sea con La Morena o con Prado y Pedregal, el Llagar La Morena, suele estar entre las finalistas. “Lo hemos sido cuatro veces, aparte de las dos veces que hemos ganado, así que no está nada mal” señaló Alfonso. Ubicado en Alto de de Viella, en Siero, este llagar es toda una recomendación, pues aparte de elaborar sidra, también es un restaurante donde se pueden

ver los diferentes elementos para la elaboración de la bebida como el molín, las prensas o los toneles. Un sitio con mucho encanto cuyos orígenes se remontan desde mediados del XIX.

Otro lugar emblemático, pero de Xixón, es la Sidrería Asturias ubicada en el barrio de La Arena. Un barrio que ha resurgido en la ciudad como lugar de encuentro, pero en el que dicha sidrería nunca dejó de ser un punto de referencia. “Ahí seguimos y espero que durante muchos años más” dijo Anabella Lamelas. Su cazuela ganadora ‘De la mar a la marmita’, consistió en un guiso de patata, chipirón y mejillón con una salsa especial de la casa de elaboración propia, “un poco amariscada” apuntó Anabella. Y es que ese sitio es especialista en pescados, y claro, en mariscos. “Teníamos claro que queríamos que fuera una cazuela de la mar. Y salió bien, a la gente le gustó muchísimo y estamos muy contentos con este premio. Aprovecho para dar gracias a todos nuestros clientes” apuntó Anabella.

“Todavía no sé si va a ser guaje o guaja” dijo a esta revista Christian Valle, en tono de broma, al principio de la entrega de premios, Y es que estaba citado pero aún no sabía qué premio iba a recibir. Y la conclusión es que fueron gemelos. Sidrería Nueva Uría ganó el reconocimiento a la mejor sidrería y a la sidrería más guapina. “El año pasado también obtuvimos el premio a la más guapina. Pero este no contaba yo con ser la mejor sidrería, es todo un honor. Al final este evento nos ayuda porque tiene su eco en la prensa, la gente lo sabe, y se pasa por el local para averiguar por qué ganamos. Por la zona de El Llano, donde estamos, más o menos todo el mundo nos conoce, pero gente de La Calzada, La Arena o de Cimadevilla, igual se anima a venir hasta aquí” manifestó. El hostelero también explicó

Arriba izda: Premio a la mejor sidrería, al centro, Christian Valle, de Nueva Uría. / Arriba dcha: llagareros finalistas. / Abajo izda: todos los premiados. / Abajo dcha: asistentes a la entrega de premios.





Izquierda: Anabella Lamelas, de la Sidrería Asturias, con su premio a la mejor Cazuela. Al lado, Sidrería El Requexu fue uno de los finalistas. / Derecha: Premio a la sidra más prestosa, Luz Muñiz recibió el diploma de las manos de Ángel Lorenzo, de Otea Xixón.

que están poniendo todo su esfuerzo para que sus clientes puedan disfrutar como se merecen estas Navidades en su local. Cuenta con una terraza ideal, en la explanada de la piscina municipal, a las faldas de Los Pericones; y además también tendrán comida para llevar a casa.

Otro de los premiados, Pablo Buey de La Tonada de Montevil, indicó que este concurso ha servido para revitalizar la barra, que no se había recuperado del todo debido a las restricciones impuestas por la pandemia. “Este año Xixón de Sidra fue un poco diferente, pero sí tengo que decir que al final tuvimos bastante gente y bastante éxito”. Y es que hay que reseñar la implicación de los hosteleros en este tipo de actividades. “Estamos muy satisfechos y a seguir, hay que mirar para adelante” manifestó Pablo.

La sidra más prestosa, un premio muy especial, fue para Sidra Cabueños DOP. “Todos los premios son muy importantes y estamos muy agradecidos por este” dijo Luz Muñiz en representación del citado llagar. Hay que subrayar que esta sidra ganó en el pasado festival de Villaviciosa. “La sidra ganadora está teniendo una recepción excelente. Hemos hecho hasta una etiqueta especial para que se viese

que ese tonel era justamente el que había ganado el premio” comentó Luz. Una edición limitada que se distingue con una etiqueta rosa, que, como bien señaló, está gustando mucho y que se puede probar todavía en varios chigres de la ciudad.

Los llagares que participaron en Xixón de Sidra fueron Alonso, Buznego, Cabañón, Cabueños, Contrueces, Cortina, El Duque, Fran, Fonciello, Frutos, José Piloñu, La Morena, La Nozala, Muñiz, Orizón, Peñón, Riestra, Roza, Solleiro, Trabanco, Vallina, Viuda de Angelón y Viuda de Palacio.

Y los chigres: Casa Julio, Peces de Madera, El Planeta, Bodegas Anchón, La Pámpana Grill, El Rincón de Milio, Moragoa, Sidrería Asturias, Bodega Alvarín, Sidrería Alberto, El Tendido, Sidrería Boal de Roncal, Los Pomares, Nueva Ibérica, El Puente Romano, El Camín Encantáu, La Nueva Zamorana, Alberto Brasa y Mar, Casa Ramón Parrilla, La Tonada de Montevil, Nueva Uría, Casa Fernando, Gijón-Fomento, La Cabaña del Santu, El Conde, La Tonada de La Guía, Parrilla Antonio I, El Requexu, Parrilla Alberto, Nuevo Llabiegu, Mesón El Museo, El Saucó y Ería.



**Primer premio 2021**



**LA MEJOR FABADA DEL MUNDO**



1er Premio Ayuntamiento de Villaviciosa Asturias 2021



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

# Siurería Parrilla Antonio I



Semeya: David Aguilar

## Cazuela:

Toro Guisado con Champiñones.



## Sidra:

Roza

Roncal 1



# Siurería Casa Ramón



Semeya: David Aguilar

## Cazuela:

Bomba de Patata Rellena de Carne de Burrín.



## Sidra:

La Nozala

Manuel Junquera, 15

LA SIDRA Número 212



# Siderería Nueva Uría



Cazuela:

Carrillera Ibérica al Chocolate



Sidra:

Muñiz

Poeta Alfonso Camín, 32



# Siderería Asturias



Cazuela:

De la Mar a la Marmita



Sidra:

Contrueces

Dr. Aquilino Hurlé, 36



# Sidrería Mesón El Museo



## Cazuela:

Albóndigas Rellenas en Salsa de Manzana



## Sidra:

Vallina

Av. del Llano, 22



# Sidrería Los Pomares



## Cazuela:

Manitas de Cerdo



## Sidra:

Fran

Av. de Portugal, 68

LA SIDRA Número 212



# Siurería Nueva Ibérica



Cazuela:

Cabritu a la Sidra de Fonciello



Sidra:

Fonciello



Aguado, 38

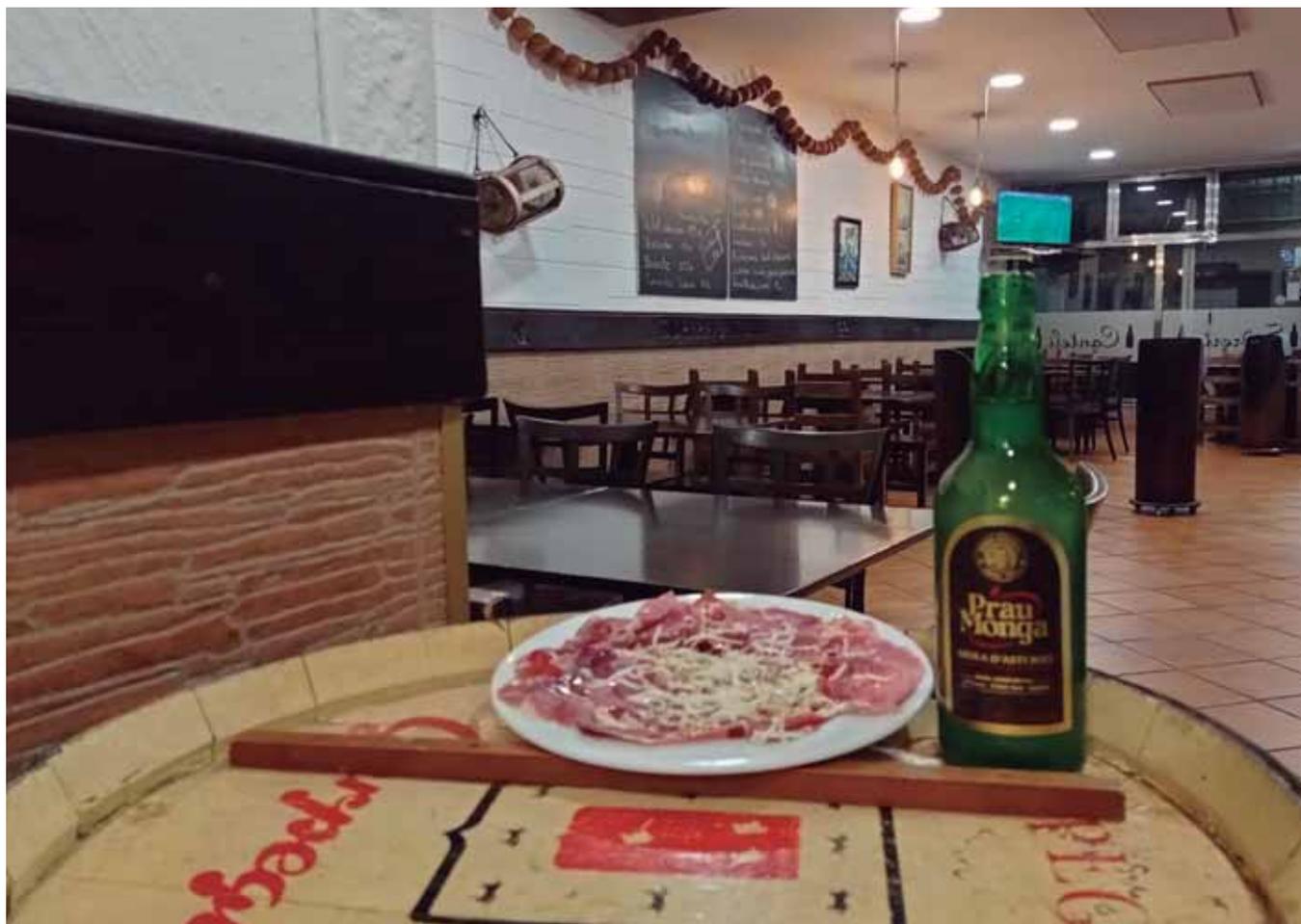
# Los psicólogos

# cambian vides

Meyorar ye posible con ayuda

Ana Fernández Marqués - Sicóloga y Sicoanalista - 684 64 00 81

# Los Xueves de Sidre, con fuercia en Xixón



Prau Monga con cecina aliñao en Sidrería Canteli.

Los Xueves de Sidre con Denominación yeren ya una cita ineludible pa munchos sidreros que nun veíen por qué esperar al fin de selmana pa tomar unos culinos colos collacios al par de la barra y agora que vuelven sentimos que Xixón da un pasu más hacia la "normalidá", ello ye, hacia los díes prestosos de barra, sidre y tapina que tanto s'echaron en falta mientras foi necesario caltener les distancias.

La fórmula pa facer los xueves más prestosos y sabor-guiosos y enciella, en Xixón yá va dellos años que la conocen y ponen en práutica: basta con xunir dos de les coses que más mos presten a los asturianos, Sidre con Denominación con bona gastronomía y l'ésitu ta aseguráu.

Los establecimientos participantes, que nesta edición son 31 -bien perbaxo de los alrodiu de 40 d'otres ediciones- tienen tolos xueves del añu a disposición de la so vecería una tapa o cazuelina que sirven a preciu especialmente atractivu (pente los cinco y los diez euros) acompañando una botella con Denominación d'Orixe Protexío.

Nun hai fecha de finalización d'esta promoción y l'únicu requisitu ye que se pueda esfrutar d'ello na barra, siempre que les restricciones sanitaries lo permitan, en casu contrariu permitirase la consumición en



meses.

Les propuestes culinaries que ficieron les sidrerías ciéntrense'n platos tradicionales, de los qu'entren bien cola sidre, como callos, chorizos a la sidre, fégadu encebollao, calamares, tortos con picadillu, cecina, picadillu de gochu asturcelta y güevu, chipirones afoaos... pente otres propuestes tentadores.

Los 21 establecimientos tan espardios per dellos de los barrios xixoneses más sidreros, dalgún d'ellos incluso na periferia de la ciudá.

Ellos son: El Tendido, Hotel Arena, La Mar de Platos, Johy, La Casona de Jovellanos, Sidrería La Montera Picona de Ramón, La Terraza de Porceyo, Sidrería Canteli, Sidrería El Chisqueru de la Algodonera, Sidrería El Restallu, Sidrería El Saúco, Sidrería Gijón, Sidrería Guaniquei, Sidrería La Cabaña del Santu, Sidrería Los Campinos, Sidrería Llagar de Begoña, Sidrería Nueva Uría, Sidrería Río Astur, Sidrería Rubiera, Sidrería Tropical, Sidrería La Nueva Zamorana.

Los entamaores son conscientes de que pue ser complicao ubicar a toos estos chigres, pero nun vos esmolecter, nun hai problema, porque col envís de facilitar l'espardimientu de l'aniciativa ta en marcha una campaña de promoción, con cartelos y pegadielles iden-

tificatives nos chigres, asina comu gastromapes cola llocalización y horariu de los participantes que permitan organizar rutes y dir prebando toles opciones.

La información de ca llocal, incluyendo la so xeollocalización y la so respetiva propuesta pue consultase na páxina d'Otea, que ye, en collaboración con Diver-tia Xixón ya'l Conseyu Regulador de la Denominación d'Orixe Sidre Protexío, la promotora d'esti eventu. La información tamién ta disponible tamién na páxina web <https://www.escapadaasturias.com/jueves-de-sidra-2021>.

P'animar más si cabe a participar, un concursu de Facebook sortea un menú "Reconquista", compuestu por productos de calidá y del país, nun de los establecimientos participantes na promoción.

Participar nel sortéu d'esti menú ye bien cenciello, hai que sacar una semeya de cualisquiera de les consumiciones demientres xueves de sidre, na que se vea la cazuelina y la botella. Subila en Facebook a la páxina d'Otea, amiestando'l nome del llocal onde se consumió y compartilo col hashtag #JuevesDeSidra. Finalmente, namás queda dar un "me gusta" na mesma páxina de Facebook d'Otea pa entrar nel sortéu y prebar suerte.



Sidre Peñón con callos, en Sidrería Gijón.

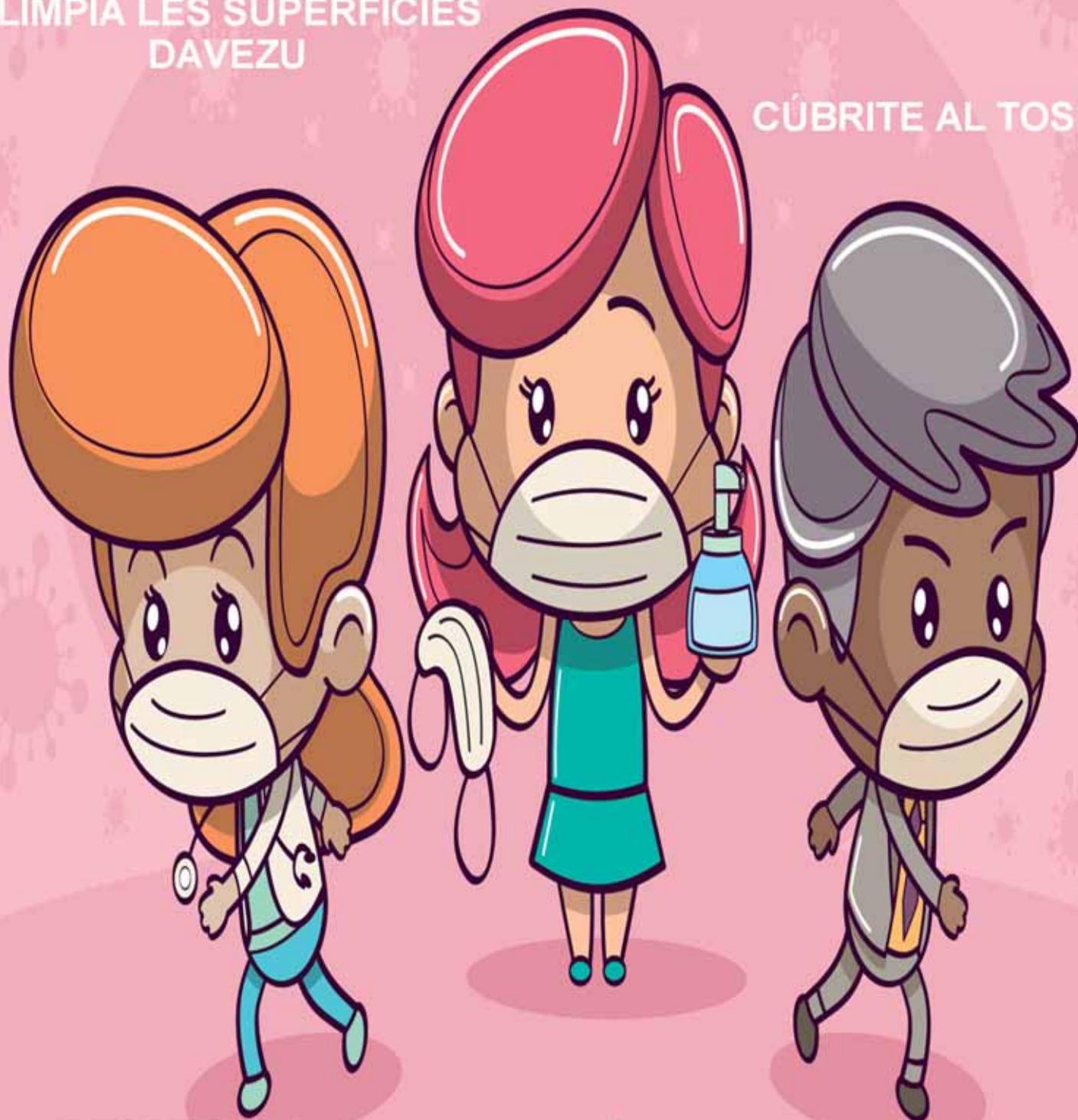


Fégadu encebolláu con Sidra Llanceza.

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

FRAN ORDOÑEZ

“La sidre natural ye la marca d’identidá de los asturianos, pero hai qu’abrir horizontes”



Premiáu en 42 ocasiones pola calidá la so sidra -la cabera nel SISGA 2021, onde algamó cuatro distinciones- el llagar navetu fundáu en 1947 y que rinde homenaxe col nome a los pas del so fundador, cuenta nesti intre con na menos que dieciocho variedaes de sidre, entamando pola tradicional y debuxando un ampliu abanicu de productos qu'abarquen práuticamente tolos mercaos y ocasiones posibles



La tastia que fae el Clú de LA SIDRA na Escuela d'Hostelería de Xixón el primer xueves de ca mes tuvo n'avientu comu protagonista ún de los llagares más premiaos ya anovadores del país: Viuda De Angelón

La tastia cuntó cola presencia de Fran Ordoñez, nietu d'Angelón y la so Viuda, que lleva más de dos décadas prauticando'l difícil equilibriu pente respetar al másimu la tradición heredao y anovar el conceutu de sidre con propuestas siempres nueves, amosando una creatividá y un conocimientu extraordinarios.

Sicasí, los asturianos nun somos siempres los más re-ceptivos a les novedaes "los diferentes tipos de sidres van furrulando poco a poco bastante bien, pero muncha xente d'equí nun los conoz, mientras que los de fuera sí. La nuesa sidre natural ye la marca d'identidá de los asturianos, pero hai que dexar de comparar tola sidre con ella y abrir horizontes"

### **Sidre Natural Prau Monga DOP**

Esta sidre lleva'l nome d'una de les sos finques, a unos dos km de Nava, acoyía a producción ecolóxica y amparada pola DOP Sidre d'Asturies. Un prau d'unes dos hectaries y media que produz principalmente cinco races de mazana, Raxao, Regona, Perico, Blanquina, y Xuanina.





## La creatividá y conocimientos de Fran Ordoñez fae que Viuda de Angelón tea a la vanguardia no que cinca a nuevos tipos de sidre

Estes mazanes, principalmente la peráceda variedá de Perico, son les que van dar el so calter a la sidre Prau Monga, que Fran definió comu “una sidra mui fácil de beber, aromáticamente ensin defeutos, llimpia, franca”

### Nota de tastia:

Visual: vasu color mariello payizo. Fae bon vasu, espalme y pegue perbonos.

Golfativa: Arrecendor a yerba recién cortao, arumes herbales y frutales.

Tastu: áceda, sedosa, franca, mui armónica.

### Sidre Tranquilo 1947

A Fran presta-y llamalo sidre tranquilo, denominación, al so entender, más afayaíza que “de mesa” o “de nueva expresión”.

Esta sidre, que lleva por nome l'añu de fundación del

llagar, ta ellaborao de magar la so sidre natural, estabilizao con frío (formientación controlao a 13º) trasegao nel menguante de marzu y calistrao.

En concreto la sidre que se tastió tenía una formientaúra de cuásique dos años, con seyes o siete meses en toneles de castañal y otros trés meses en pipa de carbayu americanu -que tien el poru más abiertu que'l francés, lo que permite una meyor formientación-.

El pasu pela maera ye perimportante pa esta sidre, la que más se vende del llagar depués de la tradicional. Perfecha pa restaurantes, con munchu cuerpu, y con 6º d'alcol.

### Nota de tastia:

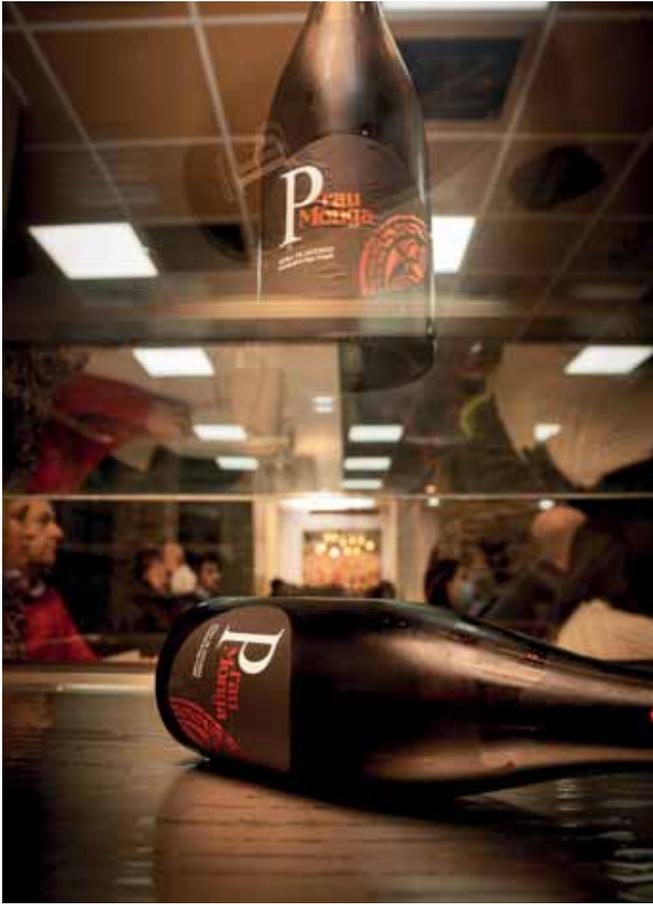
Golfativa: L'arume ta enforma marcáu pol pasu pel carbayu, con fuste.

Visual: llixeramente más cobrizo que la primer sidre, la maera apurre-y un tonu estremáu, comu a sidre más vieyo.

Tastu: Sedoso, un plizcu dulce mazcaritando l'acedez. Muncho cuerpu.

### Sidre Brut Nature Prau Monga

Ellaborao con mazanes propies de les sos finques de Monga y Tresali (Nava). Carauterízase porque depués del so pasu por tonel de carbayu francés -la botella



que se tastió provenía d'un tonel recién estrenáu- la so segunda formientación tien llugar en botella, onde tuvo más d'un añu xenerando'l gas endóxenu de forma natural.

Como base búscase la sidre que meyor vaiga, siendo preferible que tea cuerpu, que seya amargo, con bastante acidez volátil y sobro tou que seya llimpio. Córchase una bones esclarificao y calistrao, amestándose-y el propu dieldu xabaz y zucre, que se consume dafechu na formientación en botella, xenerando una presión de 3'5 o 4 Kg lo que la clasificaríe -siguiendo los criterios del xampán- comu un cremant.

Esti métodu tradicional p'algamar el carbónicu fae que, seique seyan asemeyaes, ca botella tea la so propia presonalidá, a desemeianza del sistema Grand Bass, ello ye, segunda formientación en depósitos, que da llugar a sidres más uniformes.

#### Nota de tastia:

Visual: collor perguapo, rellumante, col gas bien integrao.

Golfativa: arumes a panadería, a bollería, con un toque de carbayu.

Tastu: estraseca, con un puntu de más ácidéz potenciao pol gas, bien integrao. Sidre fresco na que se nota bastante la maera, con un toque de vainilla

#### Sidra Extra Ecolóxica Viuda de Angelón

Dientru del compromisu del llagar col respetu a la tierra y a la biodiversidá, les hectaries dedicaes al cultivu ecolóxicu nun pararon de medrar, teniendo dende va tres años ca vuelta más pumaraes iscrites nel CO-PAE, que garantiza'l cultivu ecolóxicu de la mazana.

Escoyeron la Sidre Estra comu la primera pa facer con mazana d'agricultura ecolóxica porque los volúmenes de mazana, por agora, nun permiten cubrir l'amplia demanda de sidre natural.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14  
BAJO DERECHA

Doña Concha  
alimenta tu alma



La so segunda formientación córtase enantes de finar, dexando que quede con unos cien gramos de zucre residual.

Pa los asturianos ye una sidre típica “de Navidá”, un pocu más dulce de lo que tamos avezaos, más al gustu foraniu pero que’n xeneral tien perbona acoyía, n’especial pa celebraciones.

**Nota de tastia:**

Golfativa: arrecendor a marmiellu, a fruta de güesu, notándose al dexar posar un toque a compota o mazana asao.

Tastu: destaca’l so dolzor, con un toque final a compota.

**Sidre de Xelu Diamantes de Hielo**

Sidre con 11,5% vol d’alcol por mor del so procesu de formientación que busca estrayer la sencia de la mazana, la so parte más noble y na que queda unos 140g/l de zucre residual propio de la fruta, que sicasí, son perfectamente compensaos pola so acedez.

Mui cristalina y equilibrao.

**Nota de tastia**

Visual: color ámbar claro, cristalino.

Golfativa: acompotao, intenso, predominando l’arume a mazana asao.

Tastu: reondu y equilibrao, ensin estremos, compensando dolces y ácidos, con pocu secante.

Nes sos intervenciones Fran Ordoñez destacó la importancia d’utilizar diellos xabaces, non comerciales nin escoyíes, dando a ca tonel un puntu estremáu y a ca llagar un sellu únicu. Ca llagareru tien la so propia llevadura que se consigue al traviés de munchos años, en función de lo que busca ca llagareru, “yo busco que dea una sidre llimpia y fácil de beber, equilibrao, que tea bona; otros busquen potenciar l’acidez, o’l dolzor...”

Alantró tamién el so proyeutu en comuña colos toneleros Hnos. Argüelles d’entamar a utilizar toneles de maera de carbayu asturianu, seique ye abegoso conseguir maera, yá que tien que secar 10 o 12 años pa facer les pipes.

 Testu: Lucía Fernández  
Semeyes: David Aguilar



**Pescados Cortina**  
Villaviciosa

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



**el moreno**  
restaurante

TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor Fabada del Mundo 2012

# 25 años del Museo de la Sidra de Asturias



El presidente d'Asturies, Adrián Barbón, col alcalde de Nava, Juan Cañal, nel Muséu de la Sidre.

El equipamiento ubicado en Nava ha cumplido un cuarto de siglo, y para celebrarlo, organizó una serie de actividades, como una ponencia sobre la candidatura de la cultura sidrera a Patrimonio Cultural Inmaterial, un debate sobre el futuro de la bebida o un reconocimiento al arte del escanciado

Un cuarto de siglo ha cumplido el Museo de la Sidra. El 9 de noviembre de 1996 este equipamiento abrió por primera sus puertas. De aquella, fue Felipe de Borbón quien lo inauguró, coincidiendo con el nombramiento de Nava como Pueblo Ejemplar, y desde entonces, desde hace 25 años, este museo ha dado a conocer a sus visitantes la cultura sidrera asturiana, y también, ha salvaguardado los diferentes elementos y manifestaciones que la componen.

Y para conmemorar su aniversario, el museo orga-

nizó una serie de actividades del 30 de noviembre al 6 de diciembre, comenzando por una jornada de puertas abiertas. Al día siguiente, se llevó a cabo el llamado 'Sidrafórum', una mesa redonda presentada y moderada por Xuan de CoN, profesor de la Uned. En esta actividad participaron Adrián Barbón, presidente de Asturias; Antonio Trevín, que fue presidente entre 1993 y 1995; Juan Cañal, alcalde de Nava; Julián Fernández, que fue alcalde del citado concejo entre 1995 y 2003; Julia Alegre, concejala entre 1987



Pela manzorga, la esconceyala de Nava, Julia Alegre; l'alcalde de Nava, Juan Cañal; el presidente Adrián Barbón, l'esalcalde de Nava Julián Fernández, y l'espresidente Antonio Trevín, demientres l'actu celebráu nel muséu.

y 2003; y Manuel González, que también fue edil entre 1983 y 1999.

El presidente de Asturias quiso recordar en este acto tanto al alcalde que puso la primera piedra del museo, Emilio Ballesteros, como a Sergio Marqués, el presidente que inauguró la obra. "Hay que agradecer a todos los que participaron en su construcción y puesta en marcha, porque tuvieron una visión muy importante, ya que este museo es una forma de impulsar y reconocer la importancia supone la sidra desde el punto de vista del patrimonio cultural" manifestó.

La conmemoración del 25 aniversario del museo ha coincidido con la decisión del Comité de Patrimonio Histórico de presentar la cultura sidrera asturiana como la candidata del territorio español a la lista de la Unesco para que la incluya como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. "Desde luego tiene una importancia excepcional" dijo Adrián Barbón, ya que Asturias lleva muchos años trabajando y luchando por lograr ese objetivo que va a permitir, señaló, "reivindicar con orgullo nuestra tradición, nuestra cultura, nuestro patrimonio, nuestra propia identidad y lo que nos identifica".

Precisamente, al día siguiente, el Museo de la Sidra acogió otra charla específica sobre la candidatura.

Fue presentada y moderada por el ya citado Xuan de Con, pero también por Roberto Llamedo, presidente de la Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias. El ponente fue el historiador Luis Benito García, director de la Cátedra de la Sidra de la Universidad de Uviéu. En diferentes ocasiones, el historiador ha subrayado a esta revista que la cultura sidrera asturiana es milenaria, y que además, "está viva, nunca se ha fosilizado"; y por ello, nunca ha tenido que empezar mecanismos de autenticación cultural porque es auténtica en sí misma. Además, también ha explicado que una de las principales cualidades la sidra es que ha ido incorporando novedades que acaban siendo emblemas, como el escanciado, que está vinculado a un importante proceso de industrialización: el que desarrolló la botella y el vaso, y que ahora son imagen icónica de la bebida y de Asturias.

Asimismo, Luis Benito García ha explicado que la sidra ha sobrevivido a las diferentes acometidas realizadas por parte de la llamada "sociedad de consumo", el *American way o life*, que ha acabado con muchos productos tradicionales. Sin embargo, la sidra ha resistido gracias, entre otros factores, a que está presente en todas las capas de la sociedad asturiana. Además, es inclusiva, pues ha incorporado a la mujer al consumo normalizado, lo que demuestra, una vez más, que es una cultura que está muy



Público y representantes políticos demientres una de las ponencias entamaes nel muséu. / Abaxo: Adrián Barbón demientres el 25 aniversariu del Muséu de la Sidre.



presente en la actualidad. Además el historiador ha señalado también la importancia de contar con una Denominación de Origen Protegida, que es una defensa frente a los procesos de estandarización y globalización.

Y justamente, para reconocer la importancia de la DOP, pero también la relevancia de la elaboración de sidra casera, el día siguiente, el viernes 3 de diciembre, se realizó la charla debate 'Sidra comercial y sidra casera en Asturias: situación actual y perspectivas de futuro'. En esta ocasión participaron Guillermo Guisasola, presidente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias; Jorge García, director de producción vegetal de Campoastur; Avelino Fuentes, de la Asociación de Sidra Casera de Piloña; y José Riestra, del Club Sierense de Amigos de la Manzana. Posteriormente, el domingo, tuvo lugar una cata de sidra dirigida por Tano Collada, enólogo de Grupo El Gaitero.

Y como una parte fundamental de la sidra es el escanciado, el lunes 6 de diciembre todas las actividades del museo se centraron en este. Se contó con la presencia del mítico Tino El Roxu, todo un emblema como echaor de sidra, pionero en los concursos y exhibiciones. También asistió Luis Estrada, promotor y coordinador del Concurso de Escanciadores durante más de una década, y se le hizo un merecido reconocimiento póstumo a Tino Ovín, elaborador del Decálogo del Escanciador. En el acto también participaron los ganadores del Campeonato Oficial de Escanciadores. El broche de oro a las actividades fue un magüestu celebrado a mediodía en el que se degustaron, como es de suponer, sidra y castañas asadas.



[www.lasidra.as/Fototeca](http://www.lasidra.as/Fototeca)

Entama



Sofita



Collabora



Collabora con nós: [fasturies21@gmail.com](mailto:fasturies21@gmail.com)

# SIDRERÍA EL SAÚCO

Agradece a sus clientes su fidelidad  
y les desean lo mejor para este  
nuevo año

Valencia 20 - Xixón

T. 985 39 83 30





Los dos últimos han sido años difíciles, para todos, pero la constancia en su buen hacer y el apoyo incondicional de clientes y trabajadores permiten a la Sidrería El Saúco encarar el 2022 con ilusión, fuerzas y ganas de seguir luchando



Eduardo Juanes, propietario de El Saúco desde que ocupó, hace 26 años, el lugar de su padre, Pablo Juanes, al frente de la sidrería que éste abrió con su mujer, Carmen Pérez, en 1977, solo tiene una palabra en mente: gracias.

Gracias a sus clientes, que nunca le fallaron, a pesar de los malos tiempos, del año difícil, los cierres, las distancias, las mascarillas y los miedos.

Gracias a sus empleados, un equipo que después de años de trabajo en común son indispensables para el buen funcionamiento de El Saúco y que supieron darlo todo para mantener el negocio a flote cuando las cosas se complicaron.

Y gracias, por supuesto, a su familia, su madre que con 80 años sigue "toreando por ahí, como tiene que ser, mirando por la casa", dice Eduardo, y se le escapa una sonrisa.

Maite Corral, su pareja, ocupa un puesto muy especial en estos agradecimientos, ha sido un apoyo enorme y una gran ayuda a la hora de superar los momentos más duros.

Por supuesto, aún queda por delante y hay que seguir luchando, pero la constancia -la de Eduardo, la de su equipo, la de sus clientes- ha permitido a El Saúco capear al temporal y llegar a las navidades del 2021 ofreciendo menús espectaculares para lle-



varse a casa en estas fiestas.

No están dispuestos a quedar atrás en estas circunstancias tan especiales y este año no solo han aguantado, sino que han crecido, ampliando la terraza con 25 mesas, abierta en invierno y verano y que muchos clientes utilizan en estas fechas, ofreciendo más espacio que permite mantener al máximo las precauciones sanitarias.

Pero si hablamos de constancia, es imprescindible mencionar su constancia en la calidad: el cochinillo y el lechazo, lo mismo que los garbanzos IGP, los trae directamente de Fuentesauco, de donde desciende su familia, la ternera asturiana y los mariscos y pescados son, por supuesto, del Cantábrico.

En su menú encontramos desde los platos más sencillos, hasta los de más alta gama, siempre respetando la tradición y al mismo tiempo innovando, buscando ofrecer productos que no se encuentran habitualmente, como sus vinos, que vienen de la bodega más antigua de España y la segunda más antigua del mundo "buscamos siempre de lo mejor, lo mejor".

En la sidra, además de la mejor quieren una sidra lineal, con una calidad constante. Van rotando los palos semanalmente, según vean lo que está mejor en cada momento y procuran tener siempre, al menos, dos palos de sidra con la DOP y otros dos sin ella, para que el cliente pueda escoger. Además de la tradicional tienen sidra de hielo, vermut de sidra y sidra brut.



Testu Lluçia Fernández  
Semeyes: David Aguilar



**MENUS DE**  
**Nochebuena**  
**PARA LLEVAR**

SI QUIERES TAMBIÉN  
  
 TE LO LLEVAMOS TODO  
**A CASA**

<i>Nochebuena</i>	<i>Nochevieja</i>
Sopa de Marisco	Sopa de Pixín y Langostinos
6	6
Pastel de Cabracho	Pastel de Centollo
Lenguado Relleno de Marisco del Cantábrico	Mero en Salsa de Cigalitas
Carrillera de Ternera Asturiana en Salsa de Oporto	Cabritín de Campo Caso con Patatas Avellana
6	6
Lechazo de Fuentesauco al Horno con Patatas a la Parisien	Timbal de Rabo de Toro
<b>POSTRE</b> Bombón de Frambuesa y Corazón de Turrón de Jijona	<b>POSTRE</b> Coulant de Mazapán de Toledo

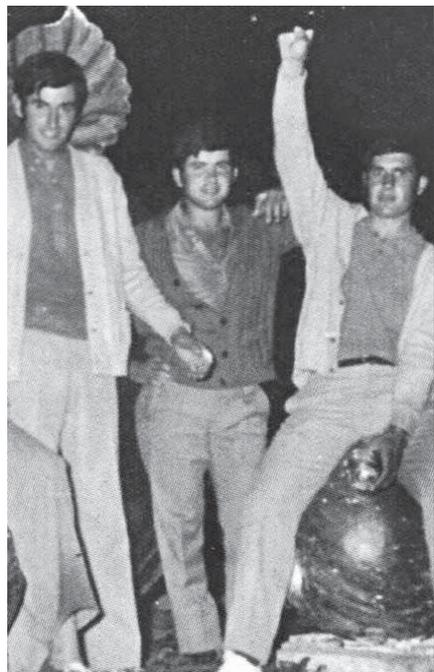
Y también puedes...

**ENCARGAR Y LLEVARTE A CASA  
 PLATOS DE NUESTRA CARTA:  
 Cochinito, Caldereta, Lechazo...**

**MENÚ  
 34€  
 PERSONA**

**Reserva ya**

# Toma un culín



## PRIMER FESTIVAL DE LA SIDRE DE NAVA

Mira-y que gracia ponén estos mozos pa echar un culín acullá pel 1969, estrenando'l Festival de la sidre de Nava.



## PAREDE SIDRERA

Decoración con escenas de la elaboración ya'l consumu de sidre nes parees de la Cafetería del **Hotel Silvota**, en Llanera

## SIDRA MENÉNDEZ

Visualmente, destaquen los sos rellumos doraos. Fae bon vasu, con bon espalme y pegue persistente.

Arumes florales intensos y a mazana.

En boca, de fácil entrada, tatsu fresco y acidez llixera, pero con llarga persistencia.



## CURIANDO TOLOS DETALLES

Na **Sidrería El Chisqueru l'Algodonera** ca requexu escuen-

de una sospresa prestosa. Imaxe de la barra, con **Sidra JR** y caxa de **Sidra Peñón**, acompañao de llimones y máquina coser.



## TRÍPTICU EN MAERA

Un echaor a la llume la lluna, l'espalme la sidre y un trasgu blincando perriba una mazana, pirograbáu na parede'l **merenderu La Huerta**, en Xixón.



## SIDRE FASTA LES PAREES

Na sidrería del **Llagar d'Herminio**, en Cualloto, alcontramos esta réplica'n miniatura de la so antigua prensa, non más alto qu'una de les sos botelles de **Zhitos**.



## PA SABER BEBELA HAI QUE SABER...

... Ónde mexala. Na recién nagurada **Sidrería Casa Luisa** despliquénlo bien claro con esti echaor.

## ARMONIZAJES CON SIDRA

# En el Restaurante El Duque

Qué mejor forma de disfrutar de estas fechas que con una buena comida o cena; en el establecimiento, ubicado en Castiello de Bernueces, en Xixón, nos proponen deliciosos platos para degustar allí mismo, un sitio espectacular, o también para llevar a casa; en este reportaje los maridamos con diferentes sidras espumosas

Testu: Estibaliz Urquiola / Semeyes: David Aguilar



Pedro Baldó recibemos nel Restaurante El Duque.

La dinámica es sencilla: los clientes escogen los platos, los encargan al restaurante y los pueden degustar allí mismo o también llevar a casa. ¡Y ya está! Tenemos una comida o cena de primera, preparada con productos de temporada, frescos y recién cocinados. El Restaurante El Duque lleva más de 45 años en el sector, es todo un referente, aunque su trayectoria comienza incluso más atrás, pues la familia que lo regenta ya se encargaba antiguamente de El Cañaval en Somió. En su carta encontramos diferentes mariscos, merluza, pixín, bacalao, cochinillo o paletilla de lechazo; todo preparado en su punto y con presentaciones delicadas y elegantes. “Aquí cocinamos al momento, y por delicado que sea el plato, siempre sale perfecto, nos esmeramos al máximo” asegura Pedro Baldó. También tienen varias propuestas para estas Navidades. Por cierto, en El Duque elaboran sidra, la que vemos en la imagen presume además de etiqueta navideña.



**Riestra semiseca |** Comenzamos con una sidra asturiana que ha obtenido muy buenas críticas tanto dentro como fuera del país. Riestra Semiseca se obtiene gracias a una segunda fermentación en botella. La sidra base, indica el llagar ubicado en Sariegu, “es de la más alta calidad” para así llegar a un producto de primera. A diferencia de la brut, a esta sidra es ligeramente más afrutada. A la vista, su color es pajizo con irisaciones verdes. En nariz se aprecian aromas florales y también a pastelería. En el paladar destaca su equilibrio entre ácidos dulces y amargos, y también recuerdos a manzana de mesa. En la copa, las fijas burbujas se mantienen en el tiempo, lo que demuestra su calidad. Se recomienda como aperitivo o para acompañar pescados, pastas y arroces.

**Rendez-Vous |** Es una de las sidras del llagar francés Domaine de la Mare ubicado en Le Mans. Se trata de una sidra orgánica monovarietal de Judeline, que tiene como características principales que presenta una ligera acidez e intenso sabor afrutado. Se fermenta dos años en sus propias lías adquiriendo aromas a frutas blancas como pera e incluso piña. Hay que destacar que toda la producción de este llagar es ecológica y su forma de elaboración sigue los métodos artesanales; por ello es totalmente respetuoso con el entorno y biodiversidad.



**Lomo de merluza del pincho braseada con velouté de almejas, zamburiñas y verduritas salteadas |** Comenzamos con este plato que lleva como elemento principal uno de los pescados más consumidos en Asturias, y que, como bien ha dicho varias veces el chef Juan María Arzak, “es muy difícil cocinar una buena merluza, hay que tener bastante práctica”. El apellido “del pincho” indica que se ha obtenido mediante la pesca por anzuelo, capturada una a una, y cuya carne, señalan los especialistas, es más firme y sabrosa. Además, se acompaña de una salsa velouté de almejas que combina a la perfección con las zamburiñas y el pescado, y que además aporta jugosidad al plato en su conjunto. Para acompañar, unas ricas verduritas salteadas al dente.

**Timbal de ensalada de langostinos, con tartar de aguacate y salmón |** Y si lo que nos gusta es el marisco, esta ensalada es, sin duda, una gran opción. Uno de los elementos que mejor combinan con los langostinos es el aguacate. Este último aporta al plato cremosidad, untuosidad, sin que opaque el sabor del producto principal. Es por este motivo que el tándem aguacate-langostino está presente en buena cantidad propuestas gastronómicas. En la de El Duque, también incluyen salmón, que aporta su característico sabor sin llegar a saturar. La combinación entre las texturas es muy sugerente en este plato fresco, que encuentra su contrapunto en la acidez de la vinagreta; y que se completa con tallarines de calabacín y tiernos dados de queso.







**Tronco de bacalao sobre base de arroz cremoso de berberechos con su pilpil |**

El restaurante El Duque continúa con todo un clásico, pero incorporando en su propuesta otros ingredientes que consiguen hacerlo aún más apetecible. Solo hay que ver el trozo de bacalao en el plato para darnos idea de la calidad la pieza. Y está perfectamente preparado y cocinado. Como bien se sabe, la sedosa y sabrosa salsa pilpil se obtiene ligando la gelatina y los jugos propios del bacalao con el aceite, y para ello, la mano experta en cocina es la clave. En El Duque, con más de 45 años de experiencia, esa habilidad no se pone en duda. El arroz cremoso de berberechos es todo un acierto y además se acompaña con hojas de espinacas fritas, al estilo chips, que aportan notas crujientes.

**Pixín a la espalda con patatas al horno |**

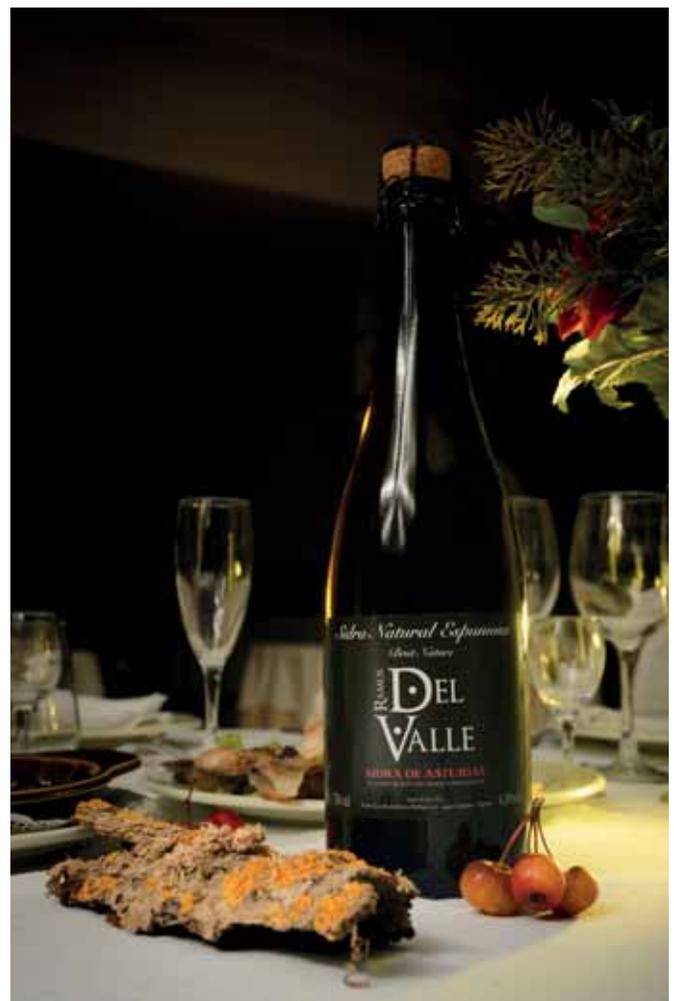
Este pescado es uno de los más preciados por su sabor y se incluye en gran cantidad de recetas asturianas por lo que ocupa un lugar privilegiado en nuestra gastronomía. La propuesta de este restaurante consiste en un pixín de ración cocinado en su punto para que su carne, tersa pero consistente, conserve toda su jugosidad. Se dice que una imagen vale más que mil palabras, así que solo basta con ver la fotografía para que se nos haga agua la boca.

Además, el pixín destaca por su bajo aporte calórico, pero es alto en proteínas. Todo ventajas. Queda delicioso con las patatas al horno con las que se guisa y el punto amariscado que le puede aportar una vieira, una zamburiña o algunas almejas.

**MelaGodo |** Sidra espumosa italiana elaborada a partir del método clásico y que envejece en lías de seis a doce meses. Las manzanas que utilizan provienen de la región de Valtellina, cultivadas en terrenos de entre 500 y 1000 metros sobre el nivel del mar. Esta bebida posee un color amarillo dorado y al servirla aparecen burbujas finas y persistentes. En nariz se aprecian notas a manzana, flores blancas y manzanilla; en boca se aprecia que es una sidra redonda, equilibrada y chispeante por las burbujas, dejando al final una sensación fresca recordando el zumo de manzana. Se recomienda beberla con quesos o pescados. Esa sidra, en su formato brut, ganó el galardón 'Prémium' del SISGA en el año 2020.

**Ramos del Valle Brut Nature |**

Una sidra que se empezó a comercializar el año pasado después de que el Llagar Sidra Fran, situado en Llugones, hubiese pasado una buena temporada haciendo pruebas para obtener el producto final. Hay que destacar que esta bebida obtuvo el galardón 'Prémium' en el SISGA 2021 a la mejor su categoría. En cuanto a sus cualidades organolépticas, se trata de una sidra seca, con aromas frutales, burbujas delicadas y persistentes; y en boca se aprecia una sensación de carbónico agradable y fino. Para su elaboración parten de una sidra base escogida específicamente para este producto, después la filtran, luego realizan una segunda fermentación en botella y la dejan en rima para su crianza.





**El Lagar de Valleseco** | Es una espumosa brut que se elabora en Canarias con variedades de manzanas ecológicas cultivadas a las faldas del Pico de La Laguna o en el Pico de Osorio. En 2020 y 2021 recibió las medallas de plata y de bronce, respectivamente en el SISGA. En cuanto a sus cualidades organolépticas, se trata de una sidra fresca, pero en la que también se aprecia el secante característico de este tipo de bebida. En su aroma se aprecian notas a manzana verde, piña y otros cítricos. En la copa, el rosario de burbujas se mantiene durante bastante tiempo. Es ideal para degustar con pescados, pero también con carnes contundentes puesto que limpia la boca tras cada bocado.

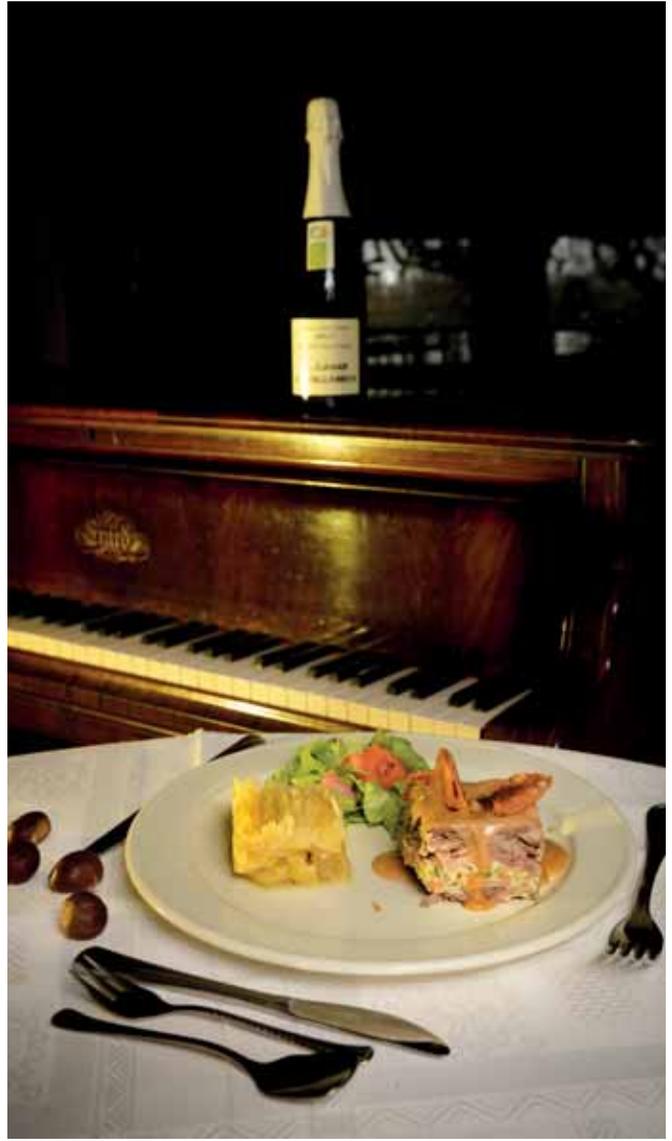
**Sidra Vittoria Italian Bloom** | Se trata de una sidra extra seca, explican sus elaboradores, que se fermenta en botella siguiendo los métodos tradicionales de producción. En nariz se aprecian notas afrutadas de manzana, pera y cítricos. La fragancia de la variedad italiana de manzana que utilizan se ve acentuada dada la prolongada permanencia de sus levaduras. “La acidez fresca y viva completa el sabor afrutado, además presenta un retrogusto agradable” señala el llagar, situado en Los Dolomitas, que también apunta que este producto es el resultado de un profundo proceso de investigación centrado en manzanas de la región.



**Tronco de rodaballo al horno sobre salsa marinera** | Continuamos con un pescado de sabor más potente, que en El Duque lo acompañan de langostinos a la plancha. Al igual que con el pixín, tienen perfectamente medido el punto de cocción para potenciar al máximo el sabor y la textura del pescado. En la salsa marinera se aprecia la cocina a fuego lento. Sofríen a fuego muy bajo el ajo, la cebolla y luego le agregan vino blanco. Todo se guisa durante bastante tiempo hasta “lograrlo”, es decir, cuando todo queda perfectamente ligado en una salsa que se enriquece con más elementos.

**Timbal de cochinillo asado** | Vamos ya con las carnes que también ocupan un lugar muy especial dentro de la carta de El Duque. Para elaborar este plato asan el cochinillo al horno de ladrillo durante bastante tiempo, muy despacio, para que la piel quede dorada pero la carne tierna y jugosa. Están pendiente de él en todo momento para ir hidratándolo con sus propios jugos. Luego se desmenuza y se escoge lo mejor para preparar el timbal, en el que también se incluyen verduras rehogadas con nata. Todo se cubre con la salsa del cochinillo reducida y se corona con unas chips de su propia piel.

**Paletilla de cordero lechal de Castilla** | Una de las carnes más apreciadas por los asturianos que en El Duque también cocinan al horno. Su preparación comienza un día antes, cuando adoban la paletilla. Luego la asan muy lentamente. Tanto en el cochinillo como en el lechazo, el objetivo del restaurante es que la carne quede en su punto, pero también es importante, señalan, que la piel quede dorada. Este plato se acompaña con patatas y ensalada, esta última le va muy bien pues aporta un contrapunto fresco.







**Tarta suflé de fresas** | En El Duque saben lo importante que es terminar una exquisita comida con un postre a la altura. De ahí que para este reportaje hayan preparado una tarta elaborada con fresas naturales, capas de bizcocho —obviamente casero— nata y merengue hecho al momento. Y como singularidad es que todo ello se hornea. ¿Por qué? El motivo, explican, es que prefieren utilizar el horno ya que así el merengue emulsiona sobre la tarta y queda mucho más esponjosa. Además utilizando esta técnica su sabor es más delicado, puesto que no echan mano del soplete para requemar el merengue, como sí sucede en otras recetas. Se acompaña con un helado de tiramisú en tulipa y el conjunto se baña con chocolate caliente.



**Pomar Rosée** | Esta sidra fue ganadora del reconocimiento 'Prémium' el pasado SISGA en la categoría de sidra rosada. Además, también ha obtenido otros premios, como el del Festival de la Sidra de Nava. Y durante varios años. Está elaborada por el llagar naveto Viuda de Angelón, fundado en 1947, y que desde siempre se ha distinguido por su sidra natural, pero también por su esfuerzo por sacar al mercado nuevos tipos de sidra y así innovar dentro del sector.

Pomar Rosée es una sidra espumosa elaborada con manzanas autóctonas recogidas de las pumaradas que la bodega tiene en Monga. Su color rosado proviene de la utilización de extractos de manzanas rojas. Para producirla, mayan los frutos obteniendo un mosto de primera calidad que, después meses de fermentación controlada en bodega, se convierte en una bebida rica en burbujas, con un sabor, principalmente, afrutado y dulce, pero con notas ácidas que la convierten en una bebida refrescante, perfecta para consumir durante las comidas como sustitutivo del vino, o para después, para disfrutarla con los postres.

**Templar's Choice Dry Cider de Bland's** | Y terminamos con esta sidra francesa, de Normandía, de la bodega Les Noyers situada en Lisores, una aldea campestre. Templar's Choice Dry Cider en concreto, es una sidra seca pero refrescante y con gran presencia de burbujas. En nariz se aprecian aromas a manzanas maduras y también a notas florales. En boca, como es de suponer, destaca su secante, pero este evoluciona a una sensación ligeramente cremosa que se mantiene en el retrogusto, que resulta largo y complejo. Se trata de una sidra que funciona muy bien para empezar o terminar una comida, pero también para degustar entre plato y plato ya que limpia la boca.





# Homenaje y brindis por los que faltan y por la propuesta a la Unesco

**Manuel Gutiérrez Busto**

Quiero desde estas páginas hacer un reconocido homenaje aquellos amigos, familiares o desconocidos, que perdimos durante la pandemia. Ahora que ya vemos algo de luz a final del túnel, vamos hacer un repaso de todos aquellos con los cuales compartíamos nuestro tiempo, alguna que otra botella de sidra, las opiniones, las inquietudes, el fútbol o la política; no solo nuestros familiares, que algunos perdieron, sino aquellos clientes que ahora miramos a la mesa o a una esquina de la barra y no los vemos. Quizá veamos a otros, quizá sean estos el relevo. Ya no está aquel que cogía la prensa y no la soltaba y nos poníamos de malas porque no podíamos hojearla, mientras él hacía el crucigrama. Puede que alguno quede de aquellos que teníamos que compartir mesa, pues estaban racionados los espacios o el aforo en plena pandemia, quizá ya ni nos saludamos o quizá hayamos conservado la amistad. Sean estos u otros, algunos ya no están ni nos esperan. Sus células se transforman lo mismo que sus átomos en otras sustancias.

Todo en esta vida es química, todo se transforma, modifica, como la fermentación del mosto, del jugo de la manzana para convertirse en sidra. Al final volvemos a ser polvo de estrellas, que es de dónde venimos, volvemos otra vez a la naturaleza, a la tierra, a ser abono para esos nuevos manzanos, para esa nueva sidra, para que todo siga su evolución, para que la muerte sea algo tan natural como la vida, pues todos sabemos que tenemos que morir, ya que para eso hemos nacido (que no te

cuenten mitos, ni te vendan parcelas, de donde nadie volvió para hacer ninguna reclamación). Los que ya no están, no volverán o será su materia de otra forma, por eso qué mejor que estas Navidades hacerles un pequeño homenaje, ya que no podrán compartir con nosotros, ni podrán tomar unas botellas de sidra brut, la sidra que deberíamos tener en esos días todos en casa, la sidra que cada vez más llagareros se decantan por ella, la sidra para las celebraciones. Debemos celebrar que por fin presentará España a nuestra sidra de Asturias como Patrimonio Inmaterial, aunque de eso tendremos tiempo de hablar ya que muchos querrán o se pondrán ahora como protagonistas de este logro, todo a su tiempo. Celebrar que vamos por el buen camino sobre el famoso Covid, que unos lo superaron, que otros libraron y que otros los que no están vamos hacerles de esta manera un pequeño homenaje.

Brindemos por ellos y por todo aquello que hemos dejado atrás, pero eso sí, brindemos con sidra espumosa, sea semi, brut o seca, rosada, pero eso sí, que sea sidra elaborada en Asturias, que sea de nuestra producción, de nuestra tierra, donde los que ya no están siguen transformando la evolución de la vida, de la materia de las cosas como hace miles de millones de años.

Bebamos y brindemos estas Navidades con sidra de Asturias porque esa sidra es como casi todo "polvo de estrellas".

<p><b>CARNICERÍA - CHARCUTERÍA</b></p> <p><b>FERNÁNDEZ JUNQUERA</b></p> <p><b>ESPECIALIDAD EN TERNERO CULÓN, CORDERO, POLLOS Y EMBUTIDOS CASEROS</b></p> <p><b>CIUDAD DE LA HABANA, N.º 14 • TEL. 985 31 74 14</b>  <b>fernandezjunquera@gmail.com</b>  <b>GIJÓN</b></p>	<p><i>Belleza Felguerosa</i></p> <p><i>Manicura y Pedicura</i>  <i>Tratamientos</i>  <i>Depilaciones De Cera Tibia y Caliente</i>  <i>Depilación Laser</i>  <i>Foto Rejuvenecimiento</i>  <i>Maquillaje</i></p> <p><i>985 391 021</i>  <i>C/ Marcelino González 13</i></p>
--	--

# Mesón Les Ruedes

calidad asturiana a un paso del llagar



Aún no son las dos de la tarde cuando llego a Les Ruedes y ocupo uno de los últimos espacios de su amplio aparcamiento. Las mesas, si no están ocupadas, están reservadas -en parte porque han dejado buen espacio entre ellas, para asegurar las distancias- y hay ambiente en la barra, por otra parte llena de pinchos,

En todas las mesas hay, por lo menos una botella de **sidra JR** y los camareros no paran de echar culinos *"la gente que es bebedora de sidra te lo pide, está claro que está mucho mejor bien echada. Además, es lo tradicional"*, aclara Javier Rendueles, propietario.

Por supuesto que estar a un paso del llagar influyó en la decisión de tener sidra JR en Les Ruedes, tienen muy claro que hay que apoyar a la zona, pero con eso solo no bastaría. Si sirven a sus clientes solo JR (normal, Etiqueta Negra y cuando es la fecha, de Pura Madre), es porque estos lo demandan y porque, simplemente, es una sidra buena, que gusta y nunca defrauda *"incluso hay gente que viene aquí precisamente a pedir JR, porque saben fijo que lo tenemos"*.

Nosotros sabemos que los clientes no vienen solo por la sidra, de su cocina salen platos de la mejor comida tradicional asturiana, abundante y a buen precio, sobre todo muchas tapas -calamares, callos, chipirones...- que es lo que mejor entra con la sidra. También sirven muchos menús, los cachopos son espectaculares, los platos de cocido de lo mejor y los fines de semana, recomendamos pedir marisco a *la chapa*, de primera.

## MESÓN LES RUEDES

Ctra N-632 Cabueñes. Xixón

T. 985 331 074

## Loca por la Sidra, la llocura más sana



### FICHA TÉCNICA Locaporlasidra.com

<b>Creadora</b>	Lorena Alonso Pérez
<b>Fecha d'aniciu del blog:</b>	22/3/2016
<b>Soscritores:</b>	3692 lloquinos
<b>Entraes:</b>	270 espublizaciones 59 llagares reseñaos
<b>Visites:</b>	833.277 Sesiones
<b>Estayes:</b>	Entamu Cultura Sidrera Noticies Viaxes Vida Sidrera Xente Prestosa Colección de Corchos (59/74) ¿Qué sabes de la sidra? (tests y pasa tiempos) La "lloquina" Contactu

Una peculiar coleición de corchos foi la culpable de que Lorena Alonso (lloquina) se somorguiare definitivamente nel ampliu universu sidreru asturianu y con ello se-y agravare la llocura sidrera alimentada por años de tradición familiar y chigres. 'Loca pola Sidra' ye al tiempu vía d'escape, escaparate y consecuencia d'esta prestosa llocura.

Diba l'añu 2014 cuando, xunto cola so pareya, entamó un curiosu retu: tener la coleición de corchos de sidre más completa, cola peculiaridá de que requería beber una botella del palu correspondiente pa que pudieren coleccionar el corchu.

Había más palos de los que pensaren, y gracies a ello, entamaron a descubrir una parte del mundu sidreru asturianu desconocía pa ellos "revolucionamos a tol mundu, queriendo beber les sidres más recóndites y menos conocies, entrugando y esplorando el sector".

Ta nidio que nun llegaríen a esi puntu ensin cuntar con una fuerte tradición familiar previa y una descomaná atración pola sidre pero digamos qu'esi fo'l detonante que la llevó, cuasi que dos años dempués, a cuntar n'interné les sos vivencies sidreres ya'l 22 de marzu del 2016 entamaba esta aventura.

Con ella quier transmitir les sos esperiencias sidreres, cómo facemos sidra pa en casa, les reseñes de los llagares, los eventos y otre acciones que guarden rrellación cola cultura sidrera asturiana, too d'una forma cenciella pero al tiempu que quien lo llea, esfrute, deprenda y sienta esta bebida y la so cultura tanto como ella.

Lo más visto y tamién lo que a ella más-y presta son les entraes nesa que fala de cómo fae la sidre'n casa, xunto coles reseñes de los llagares.

Nel 2020 foi ma y la "lloquina" quedó un poco en segundu planu, pero sigue resistiendo, malque nun publica tantu como quixere "intento poner al día a los mios soscritores coles noticies, eventos y actividaes rrellacionaes col sector sidreru d'Asturies".

Amás, actualmente ta trabayando nun proyeutu nuevu, Sidraturismu Asturias, del que vos diremos cuntando con detalle según vaiga perfilándose.

Actualmente hay 3629 lloquinos/e soscritos a la páxina y seique'l so meyor momentu foi nos años 2018/19, ta bien posicionada nos guetaores web (google principalmente) apaeciendo d'avezu nes primeres páxines del guetaor.

De l'actualidá sidrera, de les coses que más-y sosprenden ye la medría del consumu de sidre de calidá y que garanticen l'orixen asturianu, la presencia de la DOP en cuasi que toles sidrerías y l'espoixigue nes ganés de depender de los consumidores, asturianos y foráneos.

Va un mes, la cultura sidrera asturiana entró por fin nel camín de convertirse en Padremoiñu Cultural Inmaterial de la Humanidá pola Unesco, daqué que Lorena considera una gran ocasión "pa mostrar al mundu enteru la nuesa cultura milenaria, que perduró a lo llargo'l tiempu, y la nuesa peculiar forma de vida, asociada a una bebida con tantu arraigo a una tierra, que va más allá de bebela",



# Portal da Sidra, el saber ancestral de la sidre



## FICHA TÉCNICA Portaldasidra.pt

**Creadores:** M<sup>a</sup> José Oliveira Valente y  
Jaime Filipe da Cruz Barros

**Fecha d'aniciu del blog:** 2020

**Siguidores:**

- Facebook: 1125

- Instagram: 550

- Páxina web: media 1500 visites mensuales

**Estayes:**

Sidrería online

Blog con noticias ya información

Cider Guest, herramienta de fidelización

**Asocio a la Web cuentan con una estructura física pa la tastia de sidres, l'Avalon Cider Garden, incluyíu nel Restaurante Sidrería Celta Endovélico.**

Al pasar esti portal vas conocer el nuevu y delirante mundiu del frutu de los druides. Les mazanes, les tradiciones, los modus operandi, la increíble cultura sidrera... hai daqué máxico na forma d'entender la sidre nel Portal da Sidra, daqué trascendental que nos recuerda que la sidre ye muncho más qu'una bébora, ye una forma de ver l'universu

El Portal da Sidra nació del deseyu de Jaime Barros y M<sup>a</sup> José Valente de recuperar el llugar destacáu que dalguna vegada perteneció a la braera sidre artesano, como bébora ancestral, pero que perdió notoriedá énte'l vinu y la cerveza, careciendo la mala imaxe que proyectaba'l refrescu industrializáu autodenomináu "sidra" y tamién, la necesidá de concenciar al públicu nel campu la sidre artesanal, brindándo-yos información confiable sobro esta maraviyosa cultura y brindándo-yos productos d'alta calidá.

La misión de Portal da Sidra ye espublizar y promover la cultura de la sidre en Portugal, creando una comunidá a la so alrededor. Tamién pretende ser un vehículu d'información y alfabetización sobro la cultura internacional de la sidre.

Amás de representar y distribuyir marques internacionales de sidre en Portugal, ufierta la primer tienda de botelles de sidre en territoriu portugués, enllenando con tollo un enorme vacíu na estaya de bébores artesanales d'alta calidá, yá que son el primer sitiu web del país dedicáu puramente a la vraera sidra artesanal.

Portal da Sidra cuenta con na so tienda online con una ufierta que ronda les 150 referencies estremaes

de sidre de tol mundu y con un puntu físicu de tastia onde dir a prebales, l'Avalón Cider Garden, nel Restorán Sidrería Celta Endovelico, en Oporto.

A pesar de conocer una proyección interesante nes caberes décadas, la sidre ye, güei, en Portugal, una bébora cuasique desconocía, cola cultura de la sidre práuticamente inesistente, declaren.

Sicasí, cuéntamos M<sup>a</sup> José, la islla de Madeira tien, dende hai cientos d'años, récords de producción de sidre, que se caltién fasta'l díi de güei dentro d'unos parámetros de calidá notables. Otres marques nueves de sidre surdieron en Portugal, presentando productos d'alta calidá y una motivación xuvenil pa la revitalización de la cultura de la sidre.

Frutu de la collaboración ente Portal da Sidra y la Fundación Asturias XXI, tan trabayando n'otros proyeutos en comuña, sol nome de Guardianes de la Sidre. Depués de participar dellos años nel Salón Internacional de les Sidres de Gala, ún de los sos principales oxetivos a mediu plazu ye la organización del primer Festival Internacional de la Sidre en Portugal.

Ya sabéis, entrái al Portal da Sidra "escueya la so sidre y déxese llevar pel frutu la sabencia druídica".

# La sidra en la fototeca del Muséu del Pueblu d'Asturies



Enriba: semeya de Constantino Suárez. / Manzorga: semeya de Peinó, el gaiteru ye José Lin Rendueles. / Drecha: semeya de Constantino Suárez. / Semeyes: Colleición del Muséu del Pueblu d'Asturies.

Esta revista se traslada hasta el equipamiento museístico ubicado en Xixón para conocer la colección de imágenes más importante del país sobre la cultura sidrera asturiana, en ella encontramos numerosas instantáneas de profesionales y aficionados, pero también etiquetas y carteles; además también salvaguarda publicaciones y documentos sobre el producto más importante de Asturias



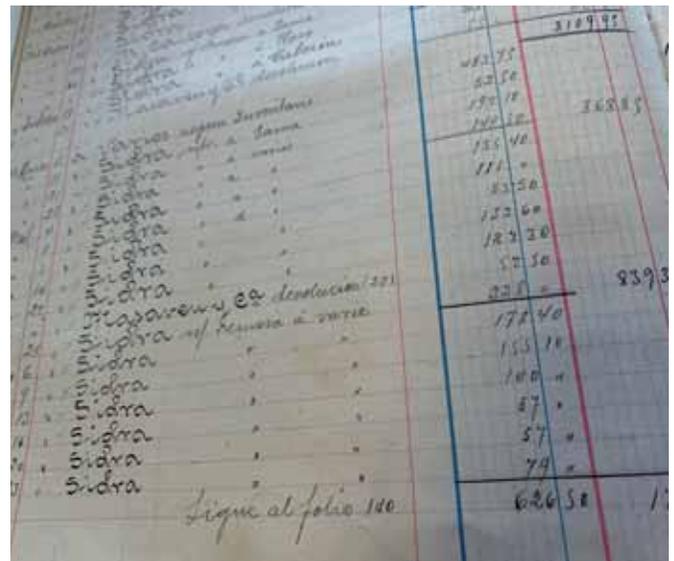
Enriba: Joaquín López, direutor del Muséu del Pueblu d'Asturies, mostrando un cartelu de sidre, y, tamién na mesa, varies etiquetes de sidre natural. / Abaxo: documentu sobre venta de sidre Riera a Santander, que tamién se conserva nel muséu.

El Muséu del Pueblu d'Asturies alberga la más importante colección de fotografías asturianas. Y entre ellas, cómo no, encontramos las relacionadas con la sidra. Fue en el año de 1992 cuando la citada institución comenzó con su política de adquisiciones en esta área.

“En el caso concreto de la fotografía casi no había nada. Se contaba con 22 fotos de los años 70 de un concurso que se había organizado, pero no mucho más. Nos pareció entonces que un museo etnográfico debía de tener y salvaguardar imágenes de Asturias. Además, tampoco las había en otros centros o entidades. Nadie se había preocupado de la fotografía histórica, no existía ningún archivo público” recuerda el director del museo, Joaquín López Álvarez.

De manera que, para incrementar el área de fotografía del equipamiento, empezaron a buscar archivos de fotógrafos, e incluso, se pusieron en contacto con sus descendientes. “Así, en el museo comenzaron a entrar fotografías del archivo de Suárez, también de Valentín Vega que eran unos 70.000 negativos, y de muchos otros. También, por ejemplo, del archivo de La Voz de Asturias, o de fotógrafos aficionados, como montañeros o investigadores. Fuimos haciendo nuestro fondo y ahora hay unos dos millones de fotos” señala López. Dicho fondo está en proceso de catalogación, pero se trabaja diligentemente en él para que quede correctamente registrado y forme parte del patrimonio de todos los asturianos,

Lo que sucedió con la fotografía, también pasó con la colección referente a las artes gráficas. “Vimos que había un vacío en Asturias. Para nosotros soy muy im-



portantes, porque son la imagen que la sociedad da de sí misma en todo tipo de actividades que realiza una comunidad. Se imprimen carteles, etiquetas, publicidad, porque, claro, la industria sidrera fue tirando de la litografía. Las botellas de sidra necesitaban su etiqueta, por ejemplo” comenta Joaquín.

El museo logró obtener dos archivos de litografía de Xixón: el de Viña y el de Muñiz. Al mismo tiempo, se hizo con una gran cantidad de etiquetas —en el ámbito que interesa a esta revista, tanto de sidra achampanada como de la natural—. “También numerosos carteles. Algunos de los cuales los adquirió la Fundación Asturias XXI. Carteles antiguos, anteriores al



Enriba: estremaes etiquetas de sidre natural. / Abaxo: documentu d'aiciones de la Fábrica de Mantecas y sidra Natural Riera. / Semeya final: etiqueta de Sidra Champagne La Aldeana.

establecimiento del depósito legal que fue en el año de 1958. Porque a partir de ese momento todo lo que se imprime tiene que llevarse a la biblioteca, pero antes, hay gran cantidad de carteles sobre de sidra y de muchas más cosas. Porque aquí en Asturias, a finales del siglo XIX, había unas imprentas muy buenas que trabajan muchísimo” explica el director del museo.

Es importante recalcar que las fotografías están a disposición de los ciudadanos. Solo en este año la fototeca ha recibido 203 consultas sobre asuntos como la promoción turística de Xixón, imágenes aéreas, conserveras Herrera Hermanos, indumentaria minera, la siega, cuplés, quesos, la fábrica de sombreros, carnaval y de lugares como Santa María del Naranco, Olloniego, Ribeseya, Colunga o Villabona.

El archivo se puede consultar desde casa en una plataforma cuya dirección es: [fondos.gijon.es](http://fondos.gijon.es) “En este repositorio tenemos actualmente unas 80.000 fotos, pero en breve, contará con unas 150.000 o más” indica López.

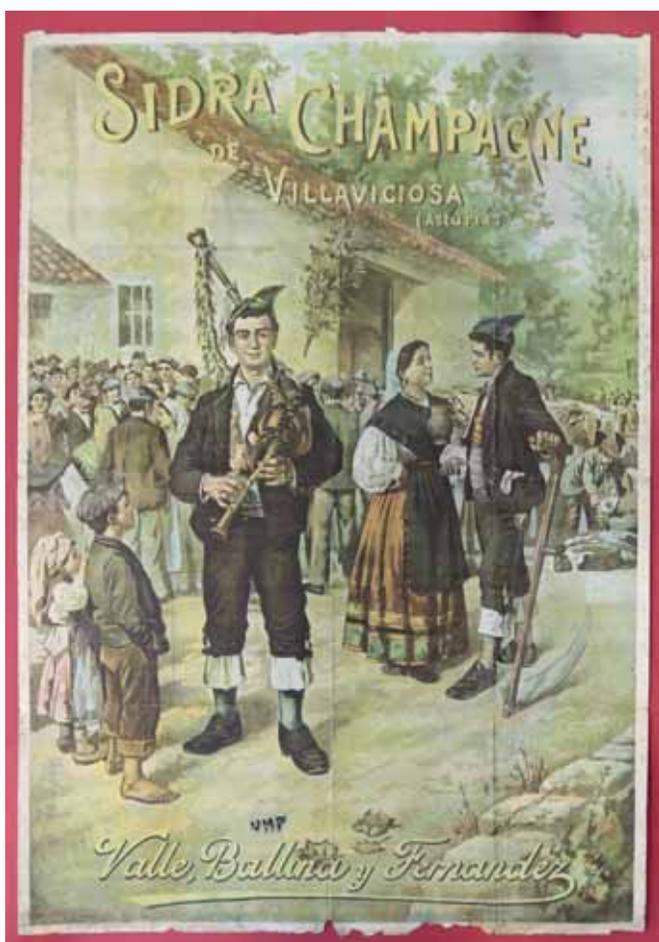
Al preguntarle cuáles son las fotografías que más destacaría de esta colección, el director responde: “Para mí lo más importante es el conjunto. El contar con documentos, artes gráficas, objetos y fotografías. Los que nos dedicamos a la Etnografía, a la Antropología, consideramos que lo más relevante es ‘todo’”.

Eso sí, señala que uno de los principales aspectos que se pueden observar en las fotografías sobre sidra que guardan en el museo, es el de las relaciones sociales que se establecen alrededor de la bebida, el producto más identitario de Asturias.





Enriba manzorga: semeya de Valentín Vega. / Enriba drecha: cartelu de 1913 donáu pola Fundación Asturias XXI. / Abaxo drecha: etiqueta de Sidra Natural La Cabaña. / Semeyes: Colleición del Muséu del Pueblu d'Asturies.



“Muestran a la gente comiendo, divirtiéndose en grupos” apunta. Aunque también destaca las imágenes de publicidad, los carteles y las etiquetas. “Pero todo es importante” reitera el director y continúa: “por eso este museo, el del Pueblu d’Asturies, lleva años adquiriendo fotos, documentos, objetos, registros orales. Todas esas cosas no cayeron del cielo. Buscamos. Por ejemplo, uno los carteles que tenemos vino de Canarias, otros de Barcelona, de Madrid, de México. Este último es impresionante. Es de El Gaitero del año de 1890 de la litografía Moré. Vino de Puebla, está impecable y es rarísimo. No lo tienen ni en la fábrica de El Gaitero” apunta.

Y para seguir incrementado la colección del museo,





Dee manzorga a mandrecha: Marcos A. Fdez, Presidente de la Fundación Asturias XXI, y Joaquín López, Director del Muséu del Pueblu d'Asturies

dicha entidad firmó en el pasado mes de mayo un convenio con la Fundación Asturias XXI por el que quedaba constituido un fondo museístico relacionado con la cultura sidrera, y que se inauguró con la donación de un cartel de sidra champagne de la marca 'Pelayo', de Hijos de Antonio Arias Corias de Pravia, realizado en la Litografía Nicolás Miralles de Barcelona, hacia 1905.

Un fondo que se irá incrementando periódicamente, contando para ello con el asesoramiento del propio equipamiento. Previamente, la Fundación Asturias XXI había donado más imágenes, como la de la sidra champagne 'La Aldeana', un cartel localizado en Santa Cruz de Tenerife y que data de 1913. El cartel se imprimió en la Litografía Muñiz fundada en Xixón en 1906.

 Testu: Estibaliz Urquiola



# Fototeca LA SIDRA



Entamada pola Fundación Asturias XXI, col sofitu de la Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidá Popular -FMCEUP- de la Casa Conceyu de Xixón, tien como oxetu la recuperación, contestualización, dixitalización y centralización de semeyes d'enantés de 1980 relacionaes cola sidre

Les semeyes constitúin un material etnográfico y hestóricu de primer orde, que non siempre se valora como ye mester, y qu'en munches ocasiones dáñase o piérdese al cabu los años.

Nel casu la sidre, la bayura semeyes na qu'apaez la sidre como protagonista o como acompañante son munches y perinteresantes, pero fasta agora atópanse disperses, y les más de les ocasiones ensin analizar nin contestualizar.

Ello asina, el proyeutu de Fototeca LA SIDRA, entamáu pola Fundación Asturias XXI márcase como oxetivu la recuperación y dixitalización d'esta triba semeyes -lo que garantiza la so perdurabilidad al traviés del tiempu- la centralización de los recursos nun espaciu d'acésu públicu (el propiu Muséu del Pueblu d'Asturies, y la web [www.lasidra.as/Fototeca](http://www.lasidra.as/Fototeca)), la contestualización hestórica, social, etnográfica..., l'analís de los conteníos, y lo que ye tamién perimportante, el so espardimientu y la so puesta en valor.

Pa ello, cuenta col sofitu de la FMCEUP, y la collaboración d'asociaciones fotográfiques como 'Asemeyando', y la d'un curiosu grupu collaboraores, que pasu ente pasu tan dándo-y forma y conteníos a esta iniciativa.



Pa esta Fototeca LA SIDRA, ofrécese dos posibilidaes d'aporte de material:

- 1.- La donación de semeyes, que pasen a integrar el fondu museísticu col que cuenta la Fundación Asturias XXI nel Muséu del Pueblu d'Asturies, dixitalizándose, y entregándose al donante una reproducción física d'alta calidá y mayor formatu que l'orixinal, apurriéndose-y tamién l'archivu dixital.
- 2.- Facilitando la dixitalización de les semeyes, pero conservando la so propiedá física, en cuyo casu recibe tamién l'archivu dixital.

Trátase d'un proyeutu tan interesante como ambiciosu, polo que dicha Fundación fai un llamamientu a la collaboración, tantu no que cinca a organizativamente nel propiu proyeutu como al aporte de material, facilitando pa ello un corréu lletrónicu de contautu: [fasturies21@gmail.com](mailto:fasturies21@gmail.com)

# La sidra en la obra de Mariano Moré



Mariano Moré. 'La Espicha' O/L, 109,5 x 92,5 cm. Muséu de Belles Artes d'Asturies. / Imaxe: Muséu de Belles Artes d'Asturies. Testu: E. Urquiola

Continuamos con esta sección sobre artistas asturianos que plasman la cultura sidrera en sus obras. En esta ocasión nos detenemos en Mariano Moré (Xixón, 1899 - Uviéu, 1974), uno de los más destacados pintores de la época junto a Evaristo Valle y Nicanor Piñole. En especial, de las décadas de los años 30 a 50, donde destaca por su compromiso con las "causas sociales de la época" según explica Juan Carlos Aparicio Vega, doctor en Historia del Arte y quien publicó una monografía sobre el artista en 2017.

Mariano Moré fue el séptimo hijo de una familia que tenía empresas de litografía en Xixón y en La Habana. En 1917 se trasladó a Madrid para estudiar en el estudio del pintor Cecilio Plá, y allí "el artista fue testigo del desmantelamiento de la sociedad, casi del

Antiguo Régimen, de la sociedad de la Restauración, que desembocó en la República. Él se sube a ese carro del arte nuevo, que proliferaba en Madrid, como tantos artistas que llegaban a la capital para ganarse la vida y hacerse un hueco, pero sin olvidar su raíz" explicó Aparicio en el programa Pieces de la televisión autonómica con motivo de la exposición 'Mariano Moré, la familia del artista como pretexto'.

Esos años iniciales en la pintura se vieron interrumpidos por el llamado Desastre de Annual, ya que tuvo que realizar el servicio militar en Marruecos. Dos años después logró regresar a Madrid para continuar con su carrera artística. "Con mucha naturalidad empezó a participar en grandes exposiciones y preparó envíos para las grandes exposiciones nacionales e



Figura 13. Mariano Moré (Gijón, 1899-Oviedo, 1974) *Romería de Granda* (Col. Hotel de la Reconquista).



Figura 14. Mariano Moré (Gijón, 1899-Oviedo, 1974) *La romería de Ceares* (Col. Fundación Masaveu).

Llibru 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 obres de Mariano Moré: *Romería de Granda*, *La Romería de Ceaes* y *Romería*.

internacionales. La obra ‘Mineros asturianos’ llegó a ser reproducida incluso en *La Esfera* en el año 30, y en el anterior, estuvo expuesta en la Gran Muestra Internacional de Barcelona” señaló Aparicio en un vídeo del Museo de Bellas de Asturias que podemos ver en sus redes sociales.

Aparte, en un folleto de dicho museo sobre el artista xixonés, redactado por el historiador con motivo de la exposición de la obra **Niño de la Cuenca / Y llegará a ser hombre**, Aparicio explicó que aparte de su consagración a la pintura al óleo, y puntualmente al mural decorativo por encargo, “fue muy destacada su faceta como dibujante en la prensa local, sobre todo durante la Guerra Civil, cuando fue reclutado por el diario sindical CNT, lo que le costó incluso un Consejo de Guerra del que salió bien librado tras una breve estancia en la cárcel xixonesa de El Coto. También firmó carteles de evidente compromiso político para el Frente Popular”.

Avanzando en la vida del artista, el historiador explicó en el citado vídeo del museo que los motivos predilectos de Moré fueron el mundo minero, el mar y las fiestas, como las romerías, “esos tres asuntos son los que llenan toda su trayectoria. Pero siempre se ha dicho, con razón, que Moré capta muy bien lo asuntos mineros con una gran sensibilidad social. Él provenía de una familia muy acomodada. Pero siempre comprendió y solidarizó con los problemas sociales”.

En cuanto a las representaciones del artista sobre sidra, **La Espicha** se encuentra en el Museo de Bellas Artes de Asturias. “Aunque curiosamente el asunto se desarrolla no el llagar, sino en un exterior donde sobre un carro hay un tonel, de cuyo contenido bebe la gente circundante: hombres y mujeres sentados en torno a una mesa con niños alrededor. Es curioso que



se utiliza no el vaso ancho de cristal, sino una jarra y vasos de cerámica” señala Julia Barroso en su obra *La sidra y su entorno en el Arte Asturiano*.

Mariano Moré además, reflejó la bebida asturiana en diferentes escenas festivas como **Romería de Granda’** que se encuentra en la Colección del Hotel de la Reconquista, **La romería de Ceares** que está en la Colección de la Fundación Masaveu, o la sencillamente la titulada, **Romería** que forma parte de la Colección Cajastur.

“La romería es un tema profusamente representado en la pintura asturiana que, aún idealizada, capta la sociabilidad que este tipo de celebración supone. La sidra, por su parte, está presente en la gran mayoría de estas obras; al igual que en mayor o menor medida, todas las características que se han descrito para la fiesta” explica el historiador Luis Benito García en su libro *Las representaciones de la sidra*.

# Tierra Astur Crivencar

más de 40 años defendiendo  
la cultura y la gastronomía  
asturiana.



# gracias

gracias por vuestro  
apoyo y dedicación

Tierra Astur, premio nacional de hostelería 2021 por  
su defensa de la cultura y la gastronomía española.

# Siracitas

Tierra Astur quiere agradecer a todos sus clientes el apoyo y confianza durante todos estos años y a su equipo la dedicación y esfuerzo diario.

## Compromiso con Asturias y los asturianos

los mejores sabores de asturias y la defensa de los maestros artesanos como seña de identidad.



# Toma otu culín



## EL CULÍN MÁS MARCIAL

Semeya del 1921. Facer “la mili” yera obligao d’aquella, pero ello nun quitaba pa que se llevare al cuartel unes botellines p’animar la instrucción militar... ya incluso la gaita.



## CORCHOS NAVIDIEGOS

Arreciende a Nadal na **Sidrería Uría**, en Xixón. Decoración festivo con corchos y mazanines, complementando les madreñes esportinguistes.



## LA SIDRE NEL ARTE

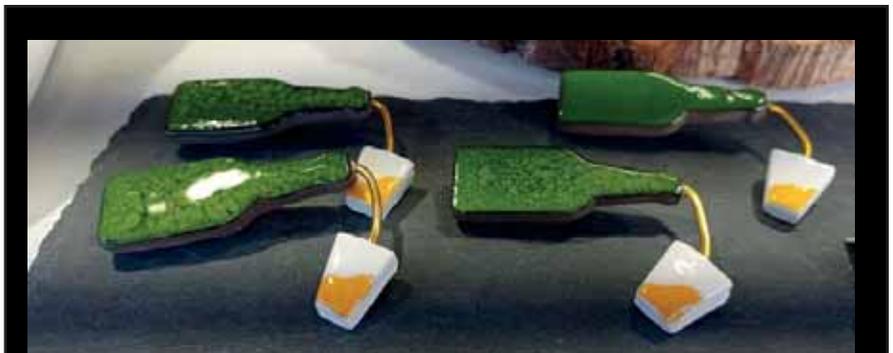
La sidre siempre ispiró a los pintores asturianos, siendo un tema recurrente nes sales d’arte del país, tanto nos clásicos como los más actuales, como esti cuadro.

## SIDRE RIBAYU

Fecho con mazana autóctono, esta sidre estra escoyío del Llagar Riestra destaca en vasu pol so abondosu aguante y perfectu espalme.

Color payizu claru con rellumos mariellos y arume finu y elegante, a flores blanques.

Tastu equilibráu y afrutáu, con prestosa acidez que-y apurre frescor y fuercia.



## ESPETOS CON AGUANTE

¿Nun me digáis que nun fae bon vasu esta sidre?

Los motivos sidreros alcuén-trense perdayuri, como nestos

espetos de botelles en miniatura qu’alcontramos nel Mercáin de la Mazana y la Sidre. Llevalos ye una forma prestosa de sofitar la cultura sidrera.



## UNA PIQUEÑA MAZANA PA UNA GRAN SIDRE

Mazana silvestre perpiquiñina sobre botella de **Sidre JR**, na **Sidrería Ería**, en Xixón.



## ECHAOR TRESLLÚCIDU

Na qu’oxetar del estilo d’echar la sidre del paisano que ta a la puerta de la **Sidrería El Rincón de Gigi**, en Les Arriendes.

---

ASTURIES   
GASTRONÓMICA

---



# Los Premios Nacionales d'Hostelería reconocen el llabor de Tierra Astur



César Suárez, direutor xerente de Tierra Astur, declárase feliz y arguyosu trés ser gallardonáu col Premiu Nacional d'Hostelería na promoción de la Cultura y la gastronomía: "Ye pa nós tou un arguyu enorme esti premiu que reconoz toa una vida de trabayu pola recuperación y defensa de los productos y la gastronomía asturiana".

Los Premios Nacionales d'Hostelería reconocen el llabor de persones, establecimientos, empresas ya instituciones que contribúin a engrandecer el sector y apurren bonos modelos a seguir en cuestiones tales como l'anovación, la cultura gastronómica, la responsabilidá social y la caltenibilidá, pente otros.

Esti añu'l Premiu Nacional d'Hostelería na categoría de Promoción de la Cultura y la Gastronomía recayó, con toa xusticia, en Tierra Astur - Crivencar, polos sos más de 40 años de vindicación de los productos del país y de tola cultura que los arrodiya, que ye parte perimportante de la identidá y del díi ente díi de los asturianos.

Dientro d'esa cultura gastronómica asturiana, como nun podía ser d'otra miente, la sidre ocupa un llugar privilexiáu, siendo'l centru indiscutible la so decora-

ción, fondu de tolos sos eventos, presente'n toles meses, ingrediente de dellos de los sos platos y exa de la so política de contratación y formación.

Cola política de formación referímonos a que'n Tierra Astur dan permuncha importancia al correchu tratu y echáu de la sidre, siendo ello que yá nel 2008 ponien en marcha un pioneru "métodu d'evaluación voluntario", el Chapón, col qu'entamaron a evaluar trimestralmente, a tolos echaos que se presenten voluntariamente a la preba, acordies a los parámetros recoyíos nel decálogu de la sidre y que tantu afeuten a la calidá del so serviciu y, poro, del resultáu final del culín.

La especial importancia d'esti premiu, resalta César S. Junco, estriba en que precisamente resalta'l motivu pol que ñació Tierra Astur-Crivencar hai más de



40 años, que nun yera otru que'l de caltener viva esa cultura gastronómica asturiana, los sos productos y los sos productores.

*“Son más de 40 años d'enfotu y apuesta empresarial por que productos como los quesos asturianos, los tortos, los vinos de Cangas, la Xata Asturiana y otros tantos, recuperaren l'espaci que nunca debieren perder nes meses de les sidrerías y restoranes asturianos; una aventura qu'entamamos n'una tienda de la Plaza San Miguel y qu'agora inclúi seyes sidrerías, pronto siete, y de la que formen parte 400 trabayadores”* declaraba Suárez Junco.

A estos trabayadores, precisamente, dedica'l so premiu *“porque ye tan miu como de so”* asegura.

Crivencar nació nos años 70 nel oriente d'Asturies, col firme convencimientu de la necesidá de facer un apuesta de futuru polos productos artesanales asturianos.

Anguañu la empresa cuenta con delles tiendes n'Uviéu, un almacén central en Cualloto, que tamién furrula como cash pa profesionales y particulares, y una tienda online, productosdeasturias.com, especializada en productos asturianos, cola que Crivencar lleva al mundiu lo meyor d'Asturies y que cuenta con más de 600 referencies de productos fechos n'Asturies, incluyendo una amplia variedá de sidre y acesorios pa esfrutala, con un total de 66 entraes.

De la man de les sos tiendes, hai más de trés décadas llanzaba'l so nuevu conceutu de sidrería, Tierra Astur, que venía a complementar la venta de productos y so'l que la so marca rexenta ya seyes llocales

n'Asturies, en Xixón, Uviéu, Avilés y Cualloto, con un sétimu en plena construcción nel complexu d'El Vasco, a la entrada d'Uviéu.

Pente les dos estayes, la empresa trabaya con más de dos mil provisos asturianos y alrodiu de 400 emplegaos colos que comparte'l so llabor pola economía y la cultura asturiana, siendo pioneros na defensa activo de la política de provisos de kilómetru cero, ello ye, priorizar siempre la utilización de materies primes de la rodiada.

Amás de pol so apuesta pol productu asturianu de calidá, la empresa ye reconocida pola so defensa de la cultura asturiana y pola creación d'esperiencias gastronómiques con saborgu asturianu, que ye precisamente lo que-y valió esti premiu.

Son ya mítiques les sos meses en toneles, les botelles escolingaes, les sos espiches-conciertu, les sos tables de quesos y embutíos o les sos abondoses raciones de carnes asturianas al caricote, too ello exemplos d'una cultura gastronómica recoyía nun ambiente con cascaes de botelles de sidre y travieses d'antiguu ferrocarril como escenariu.

Les distinciones otorgaes por Hostelería d'España na decimoquinta edición de los sos premios, que s'entregaron na Gala d'Hostelería el miércoles 17 de payares, tamién distinguieron poles sos aportaciones al sector nesti añu tan abegosu a otres munches personalidaes venceyaes a la gastronomía, como los cocineros Dabiz Muñoz y Andoni Luis Aduriz o'l presidente de la CEOE Antonio Garamendi pente otros, asina comu a delles empreses, tanto de restauración comu proveedores y de formación hostelera.

# Casa Ricardo, La Costana y La Sifonería reciben el Plato de Oro



Pela manzorga, Celso Fernández, Mayte Fernández y Juanjo Pico, colos diplomes de los Platos d'Oru.

Estos galardones, los más antiguos del Estado, que son concedidos cada año por la empresa Radio Turismo, reconocen la labor de los profesionales que impulsan y apoyan la gastronomía asturiana.

Los restaurantes Casa Ricardo (Curniana), La Costana (Siero) y La Sifonería (Cangues d'Onís) han sido distinguidos este año con el Plato de Oro, distinción que concede la empresa Radio Turismo desde 1983 y que les convierte en los premios nacionales más antiguos de gastronomía del Estado. La entrega de

los diplomas se celebró en un entorno espectacular, el Aula del Reino de Asturias de Cangues d'Onís, y estuvo presidido por el alcalde cangués, José Manuel González.

Estos premios tienen como objetivo reconocer el trabajo de aquellos profesionales que impulsan y apo-



Sobre estes Ilínies, Celso Fernández, cola so muyer, Marga Cimentada y les sos fíes: Juana, María y Covadonga. A la drecha, Luisa Sánchez y Juanjo Pico reciben el so diploma. Abaxo, nel centru, Mayte Fernández, xunta representates del clú de Guisanderes d'Asturies.



yan, desde sus restaurantes, la gastronomía asturiana. Es, como señala Carlos Guardado, comendador de la cofradía de Platos de Oro en Asturias, “una manera de reconocer a aquellos negocios que, a lo mejor, no pueden mirar al firmamento, pero que tienen una gran trayectoria detrás, enclavados en la tierra en los que prima la atención al cliente y que cuentan con una cocina en la que destacan los productos de proximidad”. La entrega de los diplomas vino acompañada por las glosas a cada galardonado, que resultaron emotivas y espléndidas, y que corrieron a cargo de Amada Álvarez, presidenta del Club de las Guisanderas; Luis Antonio Alías, crítico gastronómico; y Luis Salcines, escritor e hijo adoptivo de Cangues d'Onís.

**La Sifonería** es un negocio familiar, ubicado en el centro de Cangues d'Onís, que antes de ser el restaurante, sidrería y tienda que es hoy en día, antes, como su propio nombre indica, era una fábrica de sifones que pertenecía a la familia de Celso Fernández Sangrador. El actual propietario, que regenta el negocio junto a su mujer, Marga Cimentada, desde hace 28 años, y que tiene el futuro garantizado gracias al relevo generacional que, poco a poco, van tomando sus hijas: María, Juana y Covadonga; se mostró muy satisfecho por recibir el Plato de Oro, ya que “se acuerden de uno para otorgarle el premio más antiguo de España, es un gran honor y recibirlo encima en Cangues d'Onís, es lo máximo”.

En **La Costana**, el binomio formado por Antonio Paradelo en la sala y la guisandera Mayte Fernández en la cocina es sinónimo de éxito. Ambos parecían predestinados a la restauración, con sus familias muy vinculadas al sector hostelero. Este premio, después de más de dos décadas al pie del cañón en el restaurante ubicado en Granda (Siero), supone, como reconoció Mayte, que desde pequeña empezó a ayudar a su abuela en los fogones y a empaparse de la sabiduría de la cocina tradicional, “un orgullo, un honor y también una gran responsabilidad para todo el equipo



que formamos La Costana, porque aunque mi marido y yo tengamos más responsabilidad, hay un gran grupo detrás que lo hace posible. Y por supuesto, todo esto no sería posible sin la fidelidad de los clientes”. En una época tan complicada como la que estamos viviendo, sobre todo, para la hostelería, la clave está en “la constancia, el trabajo y en seguir apostando por una cocina de calidad, con materias primas sostenibles y de proximidad”, apuntó.

En Curniana, se encuentra **Casa Ricardo**, un negocio familiar con Juanjo Pico y Luisa Sánchez a la cabeza, que este mes de diciembre cumplió 21 años. El plato de Oro, además de, como explicó Juanjo, “suponer un orgullo y darnos un gran impulso para seguir peleando, sirve para que nos sitúen en el mapa y ver reconocido nuestro trabajo, en el que apostamos por la cocina tradicional asturiana, basada en productos de la vega del Narcea, extraordinaria en cuanto a producción de carnes y verduras”.

# Los productos asturianos protagonistas nel Campeonatu de Pinchos de Xixón



Entrega premios en La Llorea.

Pitu caleya, quesu La Peral, xata asturiana o gochu asturcelta son dalgunos de los ingredientes utilizaos nuna mareona de creativadá gastronómica na que 103 establecimientos ufrieron demientres diez díis los pinchos más orixinales y con más tastu de Xixón

Del 19 al 28 de payares Xixón celledró'l XIII Campeonatu de Pinchos, contando nesta edición con más participantes que nunca, tres del parón forciáu del añu 2020, espeyando la vitalidá y l'enfotu por recuperase de la hostelería xixonesa.

Nes doce ediciones anteriores nes que'l Campeonatu de Pinchos foi descubriendo añu tres añu'l gran potencial gastronómicu de la ciudá, esti certame foi consolidándose a nivel internacional, siendo'l campeonatu d'esti tipu más importante en númeru de participantes de tol Estáu y confirmando la calidá y creativadá de los establecimientos xixoneses en materia gastronómica.

De los 103 participantes namás ún, **El Quinto Sabores del Mundo**, mereció la Escalera d'Oru, el premiu a la escelencia que'l xef Mariano Mier consiguió col so pinchu 'Dame un Quinto', consistente nun panipuri indiu fritu enllenu de pitu guisáu, setes de temporada, boletus desidratao, guacamole, mayonesa xaponesa, brotes de cilantru y chutney de mangu, (una variedá d'especies de la India que combina tastos dulces y picantes), consiguiendo un



'Dame un Quinto', el pinchu ganaor de la Escalera d'Oru.



'Bastardo de bastardos', pinchu de la Parrilla Belmonte.

## Los más de los pinchos presentaos tenien dalgún toque identitariu, especialmente los nominaos al Premiu Pinchu Asturianu

impresionante condensáu de cultures, tastu y textures que cautivó al xuráu y tamién-y valió pa llegar a finalistes na Mención Especial Don Pelayo.

Nun ye la primer vuelta que Mariano Mier llegaba a la final del Campeonatu, pero sí la primera na que ye ganador.

La gastronomía d'El Quinto pue esfrutase acompañao de la sidre de mesa **Alicia**, del llagar de Trabanco, una copina de sidre Brut **Prau Monga**, de **Viuda de Angelón** o nel vermú, con **Roxmut de Castañón** o **Alma de Trabanco**.

El segundu reconocimientu del Campeonatu, la Escaleronu de Plata, foi otorgáu a la cocina del **Restaurante Bellavista**, col chef Pedro Santos al frente, quien presentó la so creación 'Fondo Marino', d'evidente ispiración costiega ya impecable presentación y que pudo acompañase con **Sidra Brut Poma Áurea**, **Pecado del Paraíso**, **vermú Alma** o Sidra de Selección, toes elles del llagar **Sidra Trabanco**; prosimamente cuntarán tamién con sidre de mesa Alicia, del mesmu llagar.





'Fondu Marín', pinchu del Restaurante Bellavista qu'algamó la Escaleronu de Plata.

El pinchu del Bellavista foi tamién finalista de la Mención Especial Don Pelayo, premiu que finalmente foi compartíu pola **Cervecería Alambique**, que presentaba'l so pinchu 'Manzana de 'La Peral', **La Bodega Alvariín** cola so creación 'Asturies de

un Bocado' ya'l pinchu 'Saquito Jalisco, propuestu pola cocina de **El vino del Inca**.

Los xueces decidieron que la Escaleronu de Bronce fuere compartía, pente'l 'Tesoro del Cantábrico' de **MamaGuaja** y **La Cuchara de Mario** con su "Cuchara Tarrancha".

Ambos establecimientos cunten con **Sidra Trabanco** normal y selección. En MamaGuaja sirven tamién, Sidre de Xelu 20 Manzanas, del llugar de **Valverán**.

El públicu pudo votar tamién el so pinchu favoritu, que resultó ser por decisión popular al traviés de la páxina web de La Nueva España Dixital, el 'Bohemia Pastrami con Xata IGP', de **La Bohème Vinatería**, siendo'l segundu premiu del públicu pa **El Chibiski**, pol so 'Corazón de barro' y pa **La Excusa Perfecta**, pol so 'Bokataki de Presa Ibérica'.

Si la gran mayoría de los pinchos presentaos teníen dalgún toque identitariu, ello yera especialmente notable nos nominaos al Premiu Pinchu Asturianu, del que foron finalistes el 'Arancín de Pitu Caleyá' de **La Contienda de Fomento** ya'l 'Capricho Asturianu' de la **Vinatería El Monje**. El gallardonáu col primer puestu nesta categoría foi'l **Hotel Silken Ciudad de Xixón**, cola so propuesta 'Caserío'.

Los productos asturianos foron tamién valoraos na categoría especial Alimentos del Paraísu Natural, na que la **Sidrería Nueva Uría** algamó'l primer puestu col so 'Hojaldre de la Uría', que yera un hojaldre caseru con pantrucu y reducción d'Oporto.

Nesta sidrería tienen sidre d'**Acebal, Foncueva, Trabanco Selección, Carrascu**, la **DOP Val de Boides** y demientres Xixón de Sidra servirán tamién les dos variedaes de **Sidra Muñiz**, asina que los sos pinchos pueden acompañase con delles opciones sidreres.

El certame, organizáu por Fenicia, cèlebró la so gala d' entrega de premios en La Llorea.



# EL MALLU

<b>EL MALLU</b>	<b>EL OTRU MALLU</b>	<b>EL MALLU DEL INFANZÓN</b>	<b>EL MALLU DE AVILÉS</b>
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
<p>DESCÁRGATE NUESTRA APP</p> <p>DISPONIBLE EN  </p> <p>SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu</p>			

SIDRA NATURAL ESPUMOSA. SIDRA DE ASTURIAS

# AUTÉNTICA NAVIDAD

## ASTURIAS SIDRA BRUT

Del 2 de diciembre al 6 enero



# SIDRA DE ASTURIAS

DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





# VITALMED

Herramientas para la salud del futuro

[WWW.VITALMED.ES](http://WWW.VITALMED.ES)

## Tratamiento del dolor

### PRP Antiálgico



### Parches antimareo



### Psoriasis psoriasis



## Ortopedia

### Tobillera



### Muñequera



### Separador de dedos



## Suplementos dietéticos

### Cartilago



### Taurina



### Vitamina B



### Selenio



### Cúrcuma



### Cola de caballo



# Nacho Manzano (Casa Marcial)

## Premiu Nacional de Gastronomía

El recién reconoció comu'l Meyor Xefe de Cocina 2021, Nacho Manzano, xef de Casa Marcial, considera la sidre comu imprescindible, tantu a la de cocinar comu nel maridaxe, daqué qu'entra nel so respetu pola identidá de la gastronomía tradicional asturiana y los sos productos. "Siempre tratamos de cuntar al traviés de los platos hestories venceyaes a Casa Marcial y al so alrodiu yá que nacimos y criemos equí"

**Norabona, acabes de recibir el premiu Nacional de Gastronomía al Meyor Xefe de Cocina 2021. ¿Cómo te fai sentir esta reconocencia?**

Sentímosmos tremendamente agradecios. Ye un premiu que mos reconforta pola trayectoria y el prestixu que tien. Ye bien prestoso que s'afiten en nós y reconozan el nuesu trabayu y sentímosmos afortunados porque supón reconocer el llabor que faemos y eso siempre ye un motivu d'allegría.

**El xuráu nun reparó n'allabancies, pero a entítulu personal, ¿cuála consideres la to meyor virtú na cocina?**

Recibimos les considerancies del xuráu como un braeru honor y pienso que la nuesa meyor virtú ye que desendolcamos un estilu bien definiu con una cocina bien reconocible que coneuta cola xente.

**La tuya ye una hestoria de dalguna manera amestada a la tierra, el to restorán ta nel mesmu llugar onde te criasti. ¿Los llugares importen?**

Siempre tratamos de cuntar al traviés de los platos hestories venceyaes a Casa Marcial y a la so redolada yá que nacimos y criemos equí. Tratamos que la cocina seya un allongamientu de la nuesa forma vida.

**Dende'l puntu de vista opuestu ¿Qué apurrió la to cocina a la redolada gastronómica astur?**

Creo que la nuesa cocina apurrió valor a la tradición y al nuesu llegáu gastronómicu, dando-y otru contestu y alzándola a la importancia que tienen pa nós y que siempre vimos y valoremus dende'l principiu, tantu na cocina como nos productos.

**¿Na cocina asturiana falta evolución o, al contrariu, falta ser más fieles a los productos y recetas tradi-**



**cionales?**

Creo que dambes coses van de la man, pero sí ye cierto que siempre hai marxe de meyoría como ye obvio. Ser fieles a los productos y a les recetes, conoceles más en fondura y rescatar y poner en valor productu, recetes y téuniques perdíes ye la meyor amuesa d'evolución y modernidá.

**Somos una revista sidrera y esta entruaga nun podía faltar. ¿Utilices sidra nes tos recetes o encamiéntesla como maridaxe?**

En casa Marcial utilizamos sidra tanto a la de cocinar y como nel maridaxe. Ello ye que pa nós siempre ocupó un llugar imprescindible y de tu a tu, con otres bébores del restorán que tán más a priori venceyaes a lo gastronómicu. En Casa Marcial va años que venimos trabayando nesi sen y ye una amuesa más de defender el nuesu paisaxe y porque consideramos que tien el nivel d'excelencia que buscamos na nuesa casa.

**¿Qué opines de les nueves variedaes sidreres, como la sidra de xelu o de fueu?**

Tola evolución que se ta faciendo estos últimos años n'Asturies alrodiu les sidres va pel bon camín y apurrió un mundiu de posibilidaes y nuevos enclinos de mercáu que tán francamente bien y que col pasu de los años ye cuando se va ver la braera importancia que tienen.

# Inaciu Iglesias, de Cartonaxes Vir: una mirada optimista sobre'l futuru de la sidre y d'Asturies



Inaciu Iglesias llanza nestes feches daqué tan pocu avezao pente los asturianos como un discursu positivu. "Podemos facer munches coses, hai que tar mui sollertes. El futuru, si lu sabemos trabayar bien, ye mui interesante"

## ¿Tú que dices, sidra o sidre?

Yo dicir digo sidra, nun sé si ye pola cuenca'l Nalón, que ye d'onde me vien a mi la cosa más ancestral, o pola castellanización, pero yo dicir, digo sidra.

**La entruaga yera pa sacate dalguna declaración sobre l'asuntu de la oficialidá del asturianu, pero como nun saques el tema, entrúgotelo direutamente. ¿A favor o en contra?**

A esti altor de la película la entruaga nun tendría, de ser esa, por supuestu que toi a favor de la oficialida porque toi en contra la prohibición. La entruaga ye cómo ye posible que nun tea a favor tol mundu. A mi gústame debatir pero cuando la xente entama a falar de prexucios y complexos yá me da galvana.

## ¿Pegástite con daquéen esti añu?

Dialéuticamente, sí, físicamente, non.

## Depués d'esti añu tan complicau ¿en qué situación ta agora mesmo la industria asturiana?

Diba decir que dir a peor ye difícil pero vamos dexalo ehí. La pallabra ye potencial. Podemos facer munches coses más de lo que tamos faciendo, pero hay que tar mui sollertes. El futuru, si lu sabemos trabayar ye mui interesante.

## ¿En Cartonaxes Vir seguís faciendo les caxines pa la sidra, de regalú y eses coses?

Sí, cada día más.

## ¿En serio hai daqué n'Asturies que vaiga a más?

Sí, por supuestu. Ye verdá que los asturianos tamos tan avezaos al discursu negativu, a la crítica de tou, que mos cuesta reconocer cuando vien daqué bueno, y el mundu de la sidra, en xeneral, y más del regalú de la sidra va a



más, a mejor, y tien un gran futuru per delante,

**¿Qué te ta prestando que se ta faciendo nel mundu la sidra?**

A nivel políticu yo pienso que la sidra vivió munchos años a pesar de les instituciones, cuasi con elles en contra y veo agora que vamos toos por primer vegada na mesma dirección.

A títulu más personal, de lo que se ta faciendo nuevo nel entornu de la sidra voi dicítelo en tres pallabres: Sidre de xelu. Ensin dubia lo mejor que se fizo en mucho tiempu.

**¿A quién convidarías a un chupito de sidre de Xelu?**

A cualquier persona que s'arriesgue y a dalgun políticu de los que lu necesiten pa que tranquilizaren un pocu.

## ESTES NAVIDAES REGALA

# EN CAJA D'ASTURIES

## VAS NOTALO...



  
cartonvir

## El auténtico Cabritu con patatinos, en la Sidrería Les Tayaes

Nacho Álvarez, que lleva en el mundo de la hostelería desde niño, ha estado los últimos siete años en Xixón al frente de la sidrería Les Tayaes y mantiene una clientela fiel gracias a su buen hacer y su esmerada cocina.

Les Tayaes- El Recreo es una sidrería familiar situada en el popular barrio de Contrueces, donde los niños siempre son bien recibidos.

Ofrece una carta reducida, pero muy cuidada, con posibilidad de medias raciones (tayaínes y tayaones), en la que priman platos tradicionales del concejo de Llaviana. Tal es así, que Nacho presume de ofrecer nada menos que el auténtico cabritu con patatinos de esa localidad, ideado por su tía Predestina Fernández, guisandera de toda la vida y cocinera del restaurante Peña Mea de Villoria.



Cabritu con patatinos de Les Tayaes. Semeya d'Ana María Viciosa.



Chipirones afogaos, semeya d'Ana María Viciosa.

Predes, de 94 años, recibió un homenaje en reconocimiento a su labor culinaria durante las XXXI Jornadas Gastronómicas del Cabritu celebradas en Llaviana en marzo de 2018, con un menú compuesto por sopa de curruscos, cabritu con patatinos y bartolos, referentes lavianeses de la gastronomía asturiana.

Además del cabritu de Predes, que se puede degustar por encargo, Les Tayaes ofrece otras delicias culinarias durante todo el año, como los callos Maruja, los chipirones fritos y afogaos, las patatas en salsa chuminesa o las pechuguinas, el plato preferido por los niños.

Y para rematar, postres caseros, donde la estrella es el arroz con leche. Todo ello regado por deliciosa sidra **JR** o **JR De Pura Madre**, dependiendo de la estación del año.

Nacho Álvarez es miembro de la Asociación Hostelería con Conciencia, iniciativa presentada para luchar contra las restricciones derivadas por la pandemia y reclamar indemnizaciones.

# I E N T O S

D A C I O N E S

## Nun quedés ensin prebar la bolla de Llanes en La Casona

La gastronomía asturiana va muncho más acullá de la fabada, el cachopu y los pexes del Cantábricu.

Muestra d'ello ye la bolla de Llanes, un platu diferente que namás pue alcontrase nel oriente asturianu, más concretamente, como'l so nome indica, en Llanes, y non en tolos establecimientos.

Trátase d'una especie d'emberzáu, pero ensin la berza, qu'inclúi na so receta fariña de maíz y cebolla y que ye, comu pudimos comprebar en La Casona, una braera delicia, con un tastu mui auténticu.



Comu entrantes pidiemos croquetes, por supuestu caseres, de xamón y de cabrales y pa cola bolla, unos chipirones a la sidre, mui tienros.

La sidre cola qu'acompañamos too foi la del **Llagar Orizón**.

Cien por cien d'encamentar.

**SIDRERÍA LA CASONA** - CAI MAYOR 20 - LLANES

T. 985 400 958



ESTD 2020

**CBD LOVERS**  
Shop

Tienda especializada en productos de cáñamo y derivados

Estamos en :  
Calle San Antonio nº18  
33201, Gijón

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

Síguenos en redes sociales :  
📷 loverscbd  
📘 cbdlovers

## DEPÓSITU MUSEÍSTICU LA SIDRA

# Sidra Champagne “La Asturiana”

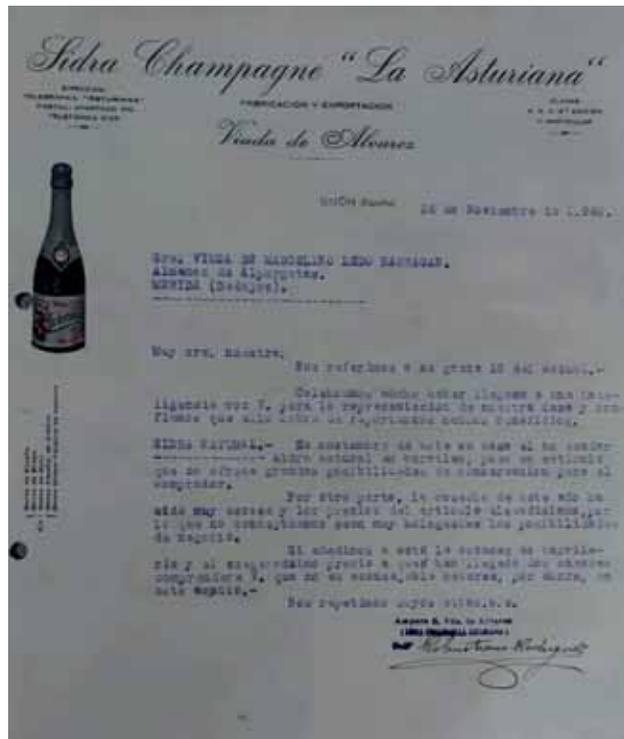
Trátase d'una carta comercial de 1940, que resulta especialmente interesante por que ye en rempuesta a una demanda de sidre natural, fecha dende Badajoz, lo que da una idea de la demanda -y per ende del consumu- de la sidre asturiano n'España -Estremadura concretamente- que pon n'entendicho munchos tópicos.

Per otru llau tamién llama l'atención la demanda del productu en barriles, la rempuesta despicando la mala conservación de la sidre nesi cascu, y el datu qu'ufre respetu a la probe cosecha d'esi añu -entiéndese que de 1939-, asina como “la escasez de barrilería y el exageradísimu precio al que han llegado los envase”

Como curiosidá solliñar que la primer noticia d'esti llugar ye de 1935, pero guerra per mediu, la so constitución oficial ye de 1941, con domiciliu en La Calzada, Xixón\*.

Hai que recordar que la donación d'ellements museísticos a esti depólitu garantiza la so conservación al traviés del tiempu y la so puesta a disposición pal estudiu y la consulta pública, engabitando asina a la necesaria elaboración d'un corpus hestóricu col qu'afitar la cultura sidrera asturiana al traviés de los tiempos.

\* 'Patria de Sidra'. Manuel Crabiffosse Cuesta



## Cuadernos de la Cátedra de la Sidre d'Asturies

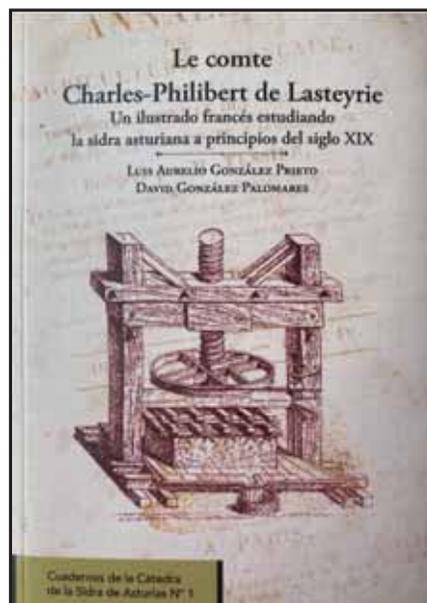
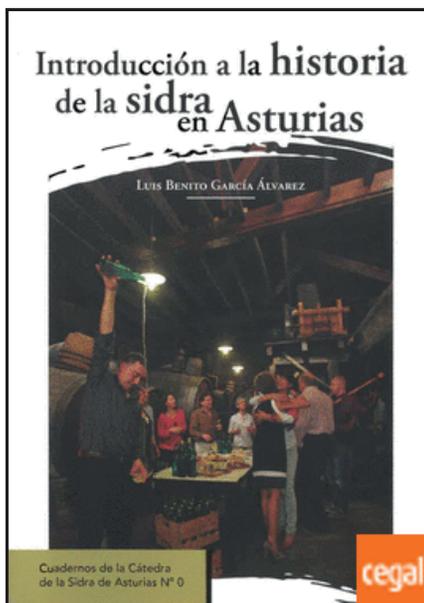
Por xentileza de la Cátedra de la Sidre d'Asturies, la web lasidra.as ufre los PDFs de los dos primeros cuadernos editaos per esta Cátedra.

Al tratase d'ediciones non venales, estos cuadernos non siempre son fáciles de consiguir, polo qu'el detalle de la Cátedra de la Sidre d'Asturies de facilitalos en formatu PDF ye bien d'agradecer, permitiendo asina esparder el conocimientu de los mesmos.

Trátase de:

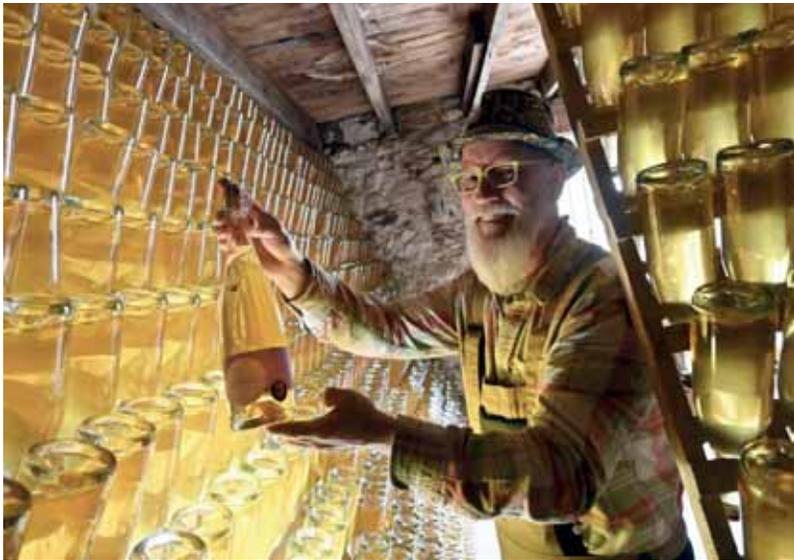
- **'Introducción a la sidra en Asturias'**, del propiu Luis Benito García Álvarez, direutor de la mencionada cátedra universitaria. Una obra imprescindible p'averase a la hestoria de la bébora patria de los asturianos y asturianas.

- **'Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie'**, obra de Luis Aurelio González Prieto y David González Palomares. Que recueye los estudios d'esti ilustráu francés sobre la sidre asturiano a entamos del sieglu XIX. Un llibru per-interesante que dexa espeyao ente otres custiones como la sidre asturiano siempre caltuvo una importante proyección internacional.



# Christian Stolte, escomienza'l degüelle de Seidear

Esta prestixosa sidre escocesa foi gallardonada con un Premium na categoría Brut nel XI Salón Internacional de les Sidres de Gala



El llagareru escocés Christian Stolte aprovecha'l degüelle de la so sidre brut Seidear pa unviar un saludu a tolos participantes nel XI Salón Internacional de les Sidres de Gala, y en xeneral a tolos amantes de la sidre que tuvo la oportunidá de conocer nesti eventu

sidreru.

Arriendes d'ello anuncia non solo la so presencia na próxima edición, sinón la participación d'otros llagareros escoceses que conocieron el SISGA al traviés de la so esperiencia.

**Restaurante Parrilla · Sidrería**  
**RINCÓN DE TONI**  
CALLE INFUESTO, 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.

# Importante presencia asturiana nel IV Sagardo Forum



**Les Xornaes Téuniques sobro la mazana, la sidre y los llagares comu recursu turísticu ya'l concursu de Sidre internacional cietraron esta cuarta edición del Sagardo Forum, que se celledró en Donosti baxo'l llema 'Sidre y natura, coneutando territorios'**

Donostia acoyó los díes 18, 19, 20 y 21 de payares el IV Sagardo Forum, entamáu por Sagardoaren Lurralde en colaboración con diversos axentes, ente otros: Eduardo Coto y Antonio Ruque, el Llaboratoriu Frailso de la Diputación Foral de Gipuzkoa, Fruitel y la Denominación d'orixe Euskal Sagardoa.

La so programación incluyó unes Xornaes Téuniques sobro la mazana, la sidre y el turismu, el Concursu de Sidre Internacional y la Feria Internacional de sidre.

Les Xornaes Téuniques celledráronse n'Erribera Kulturalgunea, Astigarraga y cuntaron con ponencies de profesionales nacionales ya internacionales, que fixeron una fonda revisión de la situación actual del sector y de la evolución que vivió nos caberos años el mundu de la sidre, tou ello en redol a tres exes temátiques: la mazana, la sidre y los llagares como recursu turísticu.





El III Concurso de Sidre Internacional, celebráu nes instalaciones Erribera Kulturgunea los díes 19 y 20 payares, axuntó a alrodiu de doscientos sidres procedentes de selce países.

El xuráu tuvo compuestu por un elencu de venti tasiadores procedentes d'estremaes partes del mundiu, rellacionaos d'una u otra manera col entornu de la sidre, dende sumillers y enólogos, fasta bloggers gastronómicos, pasando per xefs, chigreros, llagareros y periodistes, ente otros.

Les sidres tuvieron extremaes en nueve categorías distintes: sidre natural vasca, sidre natural asturiana, sidre tradicional francés, sidre tradicional inglés, sidre moderno, sidre esplumoso «premium», vinu de mazana «apfelwein», sidre de saborgos y perea y sidre de xelu.

En total, nesta tercer edición del certame participó sidre proveniente d'Alemaña, Asturias, Austria, España, Estaos Xuníos, Estonia, Francia, Italia, Llíbanu, Lituania, Noruega, Países Baxos, Polonia, Reinu Uníu, República Checa y Ucrania, y otorgáronse 168 premios, de los cualos 54 fueron medalles d'oru, 61 medalles de plata y 53 de Bronce, amás del premiu especial Best of show que s'apurra a la sidre más especial del certame y qu'esti añu foi pa la sidre de xelu asturiano Panizales, del llagar Panizales.

Destaca la coincidencia de criterios col xuráu del recientemente celebráu en Xixón XI Salón Internacional de les Sidres de Gala, al recibir premios nos dos certámenes delles sidres, como ye'l casu d'Oiharte, que foi considerada la meyor pente les sidres vasques,

Domaine de La Mare, Cyderka o Ramos del Valle, del llagar Fran.

La organización del concursu estrema delles de les categorías por países d'orixe, comu ye'l casu de les estayes Sidre vasco o Sidre francés lo que torga la competición nelles pente llagares de países estremaos.

Sicasí, n'aquelles categorías nes que pudieron competir, destaca la proporción de sidres asturianas pente les que recibieron medayes, especialmente na categoría Sidre Esplumoso Premium na que llagares asturianos algamaron un terciu de tollos premios concedíos o na de Sidre Moderno, na que llevaron cerca la cuarta parte de los galardones. Nes estayes de Sidre con saborgos y perea y la de Sidre de xelu tamién foi notable la presencia asturiana.

Nesta cabera categoría, cabe destacar l'ésitu del llagar Panizales. Non solo la so Sidra de Hielo Panizales foi reconocida comu la meyor sidre d'ente les 205 presentes en tol Sagardo Forum, recibiendo'l premiu Best of Show, sinón que recibió premios d'oru pa les tres sidres que presentó a concursu nesa estaya, Sidra de postre Olivia, Sidra de Fuego Caldea y Sidra de Hielo Panizales.

Amás, na categoría Sidre de saborgos algamó tamién un oru col so aperitivu Viesk.

Na categoría de Sidre natural asturiana, la ganadora foi Val de Boides, la DOP del llagar Castañón, otorgándose trés medalles d'oru, trés de plata y cinco de bronce.



# Fina a los cien años **Basilio Aramburu**, fundador de Sidra Basilio

Col fallecimientu de Basilio Aramburu, l'Oriente d'Asturies queda pocu menos que güérfanu de llagareros. Namás los sos fíos, continuadores d'una tradición familiar qu'entamó cuasi por casualidá, siguen mayando perellí. Con elli vase un pocu d'hestoria de Les Arriondes y dende LA SIDRA queremos despidilu comu merez

Ñacíu nel 1921, siendo natural de la llocalidá de Robriguero, en Peñamellera Baxa, y hasta entós ferreru de profesión, Basilio Aramburu aportó al conceyu Parres nel añu 1950.

En 1956, con 34 años, faciase cargu del chigre y llagar entós conoció comu "Sidra Níco", qu'entamare a furrular en 1890, camudando-y el nome y fundando el llagar qu'entá anguañu lleva'l so nome, Basilio.

Depués de 71 años viviendo na capital del conceyu, pue decise que yera cien por cien parragués d'adopción, destacando pola participación de la so familia na vida del conceyu y ostentando l'honor de ser el sociu más vieyu de La Peruyal, sociedá organizadora de les Fiestes del Bollu, nes que tuvo presente dende'l primer añu que se ccelebraron, que coincidió col de la so llegada al conceyu.

El 29 de payares dexaba pa siempre Les Arriondes, con un sieglu de conocimientos sidreros al llombu, dexando a los sos fíos al frente d'ún de los llagares más antiguos del país y ún de los pocos de



la fastera oriental, que foi merecedor, nel añu 1987, del Premiu a la meyor sidre de Villaviciosa, llegando a producir hasta 225.000 litros añales.

Foi despidíu multitudinariamente'l viernes 3 d'avientu polos sos vecinos, veceros y tola xente que van echar en falta la so compañía ya'l so saber.

Dende la Revista LA SIDRA sumámonos al sentir xeneral y damos el más sinceru pésame a la familia pola

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

# Un brindis popular para inaugurar la campaña Asturias Sidra Brut

Asturies Sidra Brut. Ese ha sido el eslogan escogido por la DOP Sidra de Asturias para el lanzamiento de la campaña navideña que tiene como fin poner en valor la sidra natural espumosa. Para animar al consumo por parte de los asturianos, y para darla a conocer entre los miles de visitantes que nos acompañan en estas fechas tan señaladas.



Hasta el 6 de enero se podrá degustar, a precios muy económicos, en más de 200 establecimientos asturianos. Las sidras participantes de esta edición son: El Gaitero Etiqueta Negra, Pomarina y Valle Ballina y Fernández (El Gaitero), Emilio Martínez (El Gobernador), Poma Áurea (Trabanco), Prau Monga (Angelón), Ramos del Valle (Fran) y Solaya (Quelo). Además, habrá un refuerzo en el canal Alimentación con 9 degustaciones en las principales grandes superficies asturianas y tiendas gourmet.

Esta campaña navideña, que en esta edición cumple su décimo aniversario, se presentó a comienzos de diciembre en la Ruta de los Vinos de Uviéu. Primero, con una rueda de prensa en la que participaron el presidente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, Guillermo Guisasola; el presidente de Otea, José Luis A. Almeida, y la directora de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias del "Principado" de Asturias, Begoña López. Y después, con un brindis popular en el que se reunieron hasta medio centenar de personas, el cual también sirvió para festejar la reciente candidatura de la Cultura Sidrera Asturiana a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

"Estamos muy ilusionados con esta campaña. Es una gran oportunidad para brindar con familiares y amigos

con un producto nuestro y que encima marida con todo tipo de aperitivos y postres. Desde el Consejo Regulador seguimos con nuestro propósito de apoyar la gastronomía asturiana y a los productores de la región", ha destacado Guillermo Guisasola.

Con esta campaña, se quiere elevar el nivel de conciencia de todos los asturianos para que durante la Navidad, se adquieran artículos con origen 100% asturianos.

La Sidra Natural Espumosa DOP con su contenido residual de azúcar y su baja graduación alcohólica, es la compañía ideal para brindar por un feliz 2022.

Cabe recordar que la Sidra Natural Espumosa marida con cualquier plato que uno se pueda imaginar para un menú navideño. Ya sea durante el aperitivo, acompañando a una ensalada, crema o tabla de quesos, junto a carnes o pescados. Y como no, como colofón a la velada junto a los tradicionales turrónes navideños. La sidra natural espumosa se sirve, por norma general, en copa de tulipa y su temperatura debe estar entre 6 y 8 grados centígrados.

Y es que la DOP Sidra de Asturias garantiza la procedencia de la manzana, su trazabilidad y un férreo control de calidad del producto final. Un producto que llega a todas las reuniones familiares con la garantía que solo una Denominación es capaz de aportar.

CAMPIONATU MUNDIAL D'ECHAORES DE SIDRE

# Wilkin Aquiles, campeón, dedica'l trunfu a los sos compañeros



Un momentu de la entrega premios.

El Concurso d'echaores de La Felguera vivió'l so momentu más emotivu demientres la entrega premios, cuando Wilkin Aquiles quinxo compartir el so trunfu, que lu afitaba comu ganador del XXVIII Campionatu Oficial d'Echaores, llamando al escenariu a los sos compañeros y a los entamaores del Campionatu

El de La Felguera nun foi un concursu más d'esti Campionatu 2021, yera'l concursu qu'afitaría les posiciones xenerales, sabiéndose de man que d'ellí saldría un vencedor, non solo de la preba de Llangréu, sinón del Campionatu Oficial.

Namás una descalificación pudiere torgar que Wilkin se ficiera col campionatu. Lloñe d'ello, l'echaor de la Sidrería Avenida consiguió'l primer puestu tamién nel Concurso d'echaores de La Felguera, enxertáu nes Xornaes Gastronómiques de La Fabada, nel qu'algamó 128'60 puntos, a escasísima distancia de Salvador Ondó, que raspió la victoria con 128'30 y de Jorge Vargas, que quedó terceru con 128'20 puntos nun concursu mui reñíu nel que los nervios taben a flor de piel.

Con esti trunfu Wilkin Aquiles algamaba una puntuación reonda pal campionatu, 200 puntos. El segundu puestu, comu yera d'esperar, foi pa Salvador Ondó,

de les Sidrerías El Mallu, quien sumó 164 puntos. Repitiendo prácticamente la clasificación del concursu, nel tercer puestu del campionatu alcontramos tamién a Jorge Vargas, de la Sidrería Avenida, con 112 puntos en total, y nel quartu puestu a Jonathan Trabanco, con 101, siendo'l primer clasificáu que nun trabaya nuna sidrería de Xixón, sinón de La Pola Sieru, la Sidrería Los Portales. Darréu, les clasificaciones estrémense, ya que Marcos Ramos, de la Sidrería La Ballera y quintu nel Campionatu, quedó séptimu en La Felguera, siendo ello que namás 0'2 puntos lu separaron d'Alberto Truchado -Sidrería La Ruta, Avilés- na preba llangreana.

L'intre más emotivu del concursu foi la entrega premios, cuando Wilkin Aquiles foi llamando al escenariu, ún a ún, a compañeros del vampionatu, teniendo daqué prestoso que-y dicir a caún d'ellos y faciendo asina la so victoria un pocu más compartida.



### CLASIFICACIÓN LA FELGUERA:

1- Wilkin Aquiles	128'60 puntos
2- Salvador Ondó	128'30 puntos
3- Jorge Vargas	128'20 puntos
4- Jonathan Trabanco	126'80 puntos
5- Pelayo Rodríguez	125'80 puntos
6- Alberto Truchado	124'20 puntos
7- Marcos Ramos	124 puntos
8- Pablo Álvarez	123 puntos
9- Rubén Campa	122'20 puntos
10- Antonio Sorca	121'10 puntos



### CLASIFICACIÓN CAMPIONATU

1- Wilkin Aquiles	200 puntos
2- Salvador Ondó	164 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 Ruja	32 puntos

# XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN







ORGANIZAN









Casa de Comidas



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

# COLLEICIÓN D'ETIQUETES

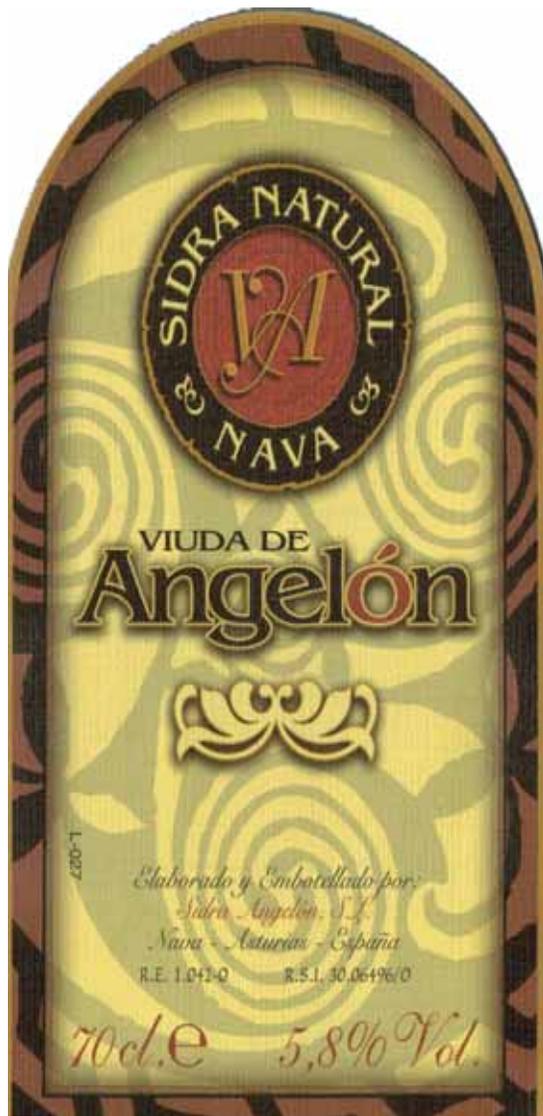
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES





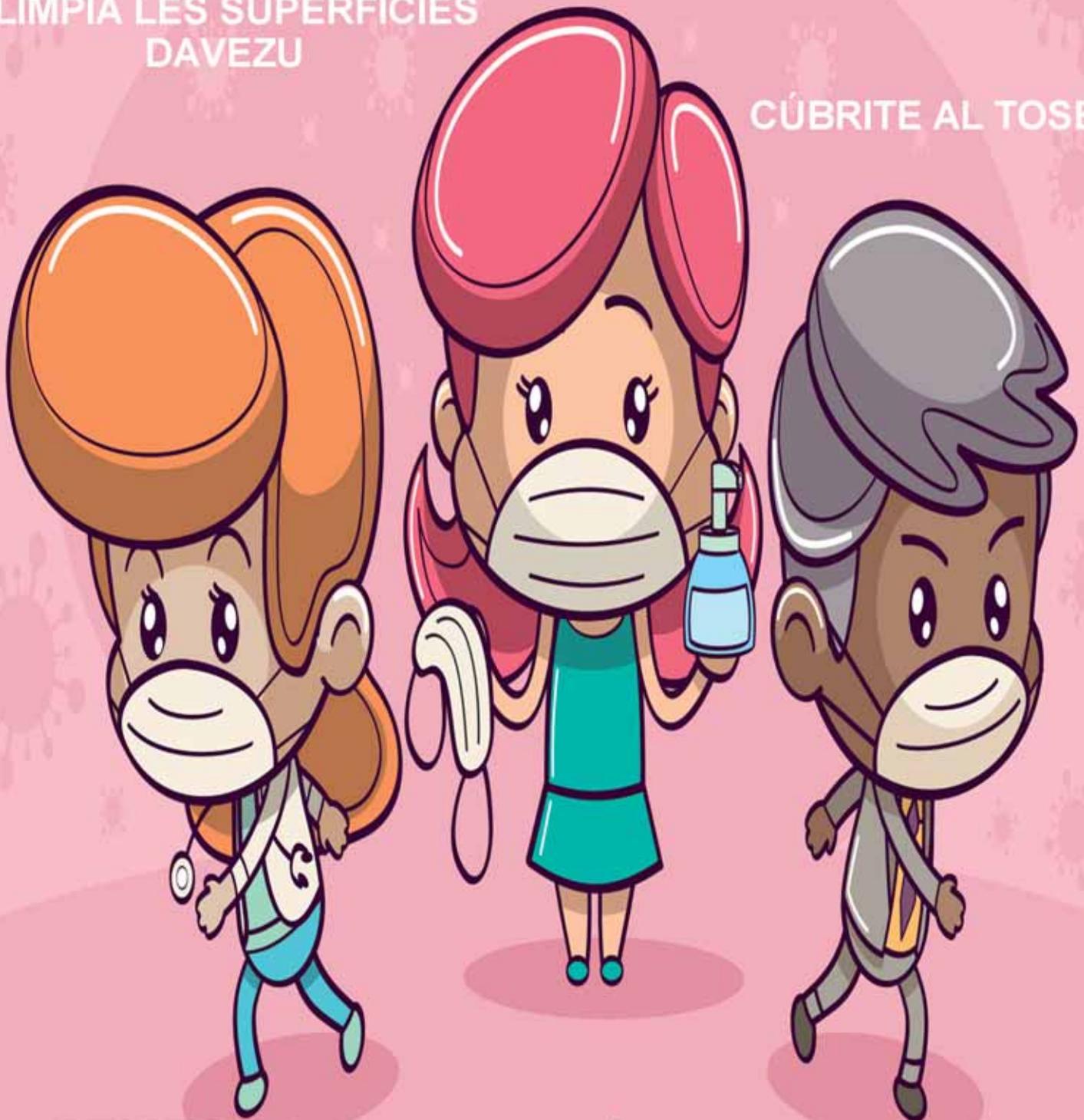
ETIQUETES ENTREGAES



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. MOrera  
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. 984 884 330  
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, Contruaces

**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, SIDERÍA.**

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.E. AVILÉS  
Tel. 985 52 26 36

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

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

Frutería  
"El Güertu"  
Productos Ecológicos  
Tel. 639 56 34 77

La Tiendina  
de Gis  
Productos Asturianos  
Tel. 649 56 07 01

PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA

CHEFF  
FIDEL  
Sidrería - Parrilla - Restaurante  
El Llagar  
C/ Padilla, 12  
33205 Gijón  
T: 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 - 6º.  
T. 985 67 33 93.  
Menéndez. JR.

**SIDRERÍA VIEJO**  
Daniel Alvarez González, 20  
T. 985 67 63 40  
Sidra Menéndez

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

**EL ESCALÓN, SIDRERÍA.**  
Ramon Garcia Arguelles, 4.  
T. 984 496 403

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

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

**GRANELES**  
General Elorza, 2  
T. 984181104 / 637193447

**Sama**

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

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

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

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

**SIDRERÍA ALONSO.**  
Claudio Sánchez 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  
CULTURA  
SIDRERA  
VALLE DE LLANES

**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 Arguelles, s/n.  
T. 98585 76 39.  
Sidra Castañón.

**SIDRERÍA LA PARRILLA.**

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

**EL ANCLA. RESTAURANTE**

Gran Vía.  
T. 984 84 11 08.

**CHIGRE'L XABRÓN.**

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

**CASA BASILIO.**

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

**EL PUERTO, SID. MARÍSQ.**

Marques de Argüelles, 31  
T. 984040760  
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,  
Sopeña

**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

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

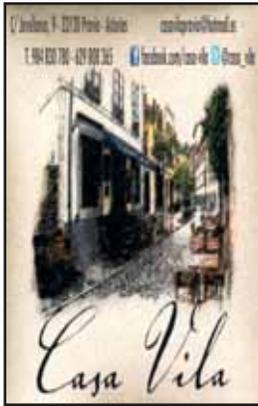
C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO · ASTURIAS

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

**Cuallo**

**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, Contruecas, 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

**Tazonés****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 Peñón

**SIDRERÍA BALMES**

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

**EL LLAGAR DE BEGOÑA.**

San Bernardo, 81  
T. 985 176 241

**LA ALACENA GOURMET.**

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

**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 ASADOR EL MUSEO**

Avda. de El Llano 22-24  
T. 985 151 614  
Cabuñes, Trabanco normal y d'Escoyeta.

**EL FARTÓN, SIDRERÍA**

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

**CUBA, SIDRERÍA, REST**

Cuba 15.  
T. 984 392 733  
Riestra

**EL TROLE, LLAGAR**

Carretera El Trole. 80  
Cabuñes  
T. 985 361 950

**CASA VALDORTA, SIDRERÍA.**

Desfiladeru de La Hermida 8  
T. 984 293 726

**CONSERVAS COSTERA**

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

**EL SITU ÑARRES, SIDRERIA**

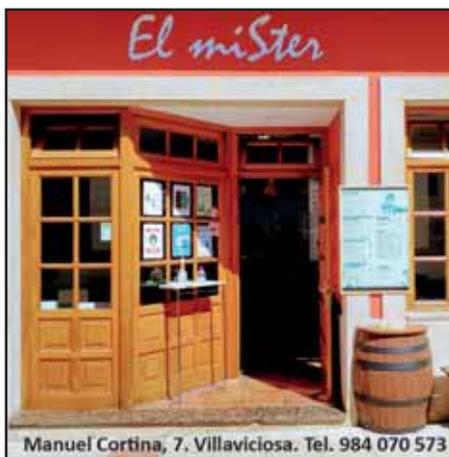
San Nicolás 2  
T. 696 781 219  
Peñón, Peñón d'Escoyeta

**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 MARIQUERÍA.**  
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  
Contruences

**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. MARIQUERÍA**  
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

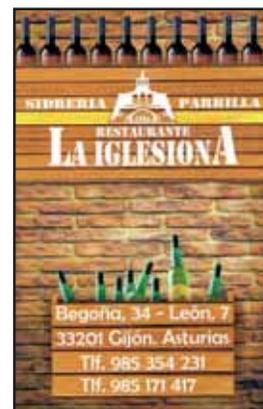
**LA CASA DE LA VENTRESCA**  
Aguado 34  
T. 669597407  
Viuda de Angelón, Castañón,  
Acebal, Valdeboides,  
Herminio, Prau Monga

**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

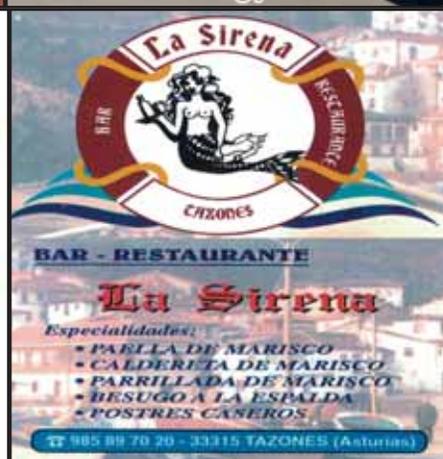
**EL MALDITO, BAR SIDRERÍA**  
Feijoo 72  
T. 984 190 385

**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



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 DOMINGO  
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 por kilogramo es 0,25000 € de promedio, variando según el tipo de lavado y el tipo de detergente.

Atención al cliente: 985 312 639

**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



# VITALMED

Herramientas para la salud del futuro

[WWW.VITALMED.ES](http://WWW.VITALMED.ES)

## Tratamiento del dolor

### PRP Antiálgico



### Parches antimareo



### Psoriasis psoriasis



## Ortopedia

### Tobillera



### Muñequera



### Separador de dedos



## Suplementos dietéticos

### Cartilago



### Taurina



### Vitamina B



### Selenio



### Cúrcuma



### Cola de caballo



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

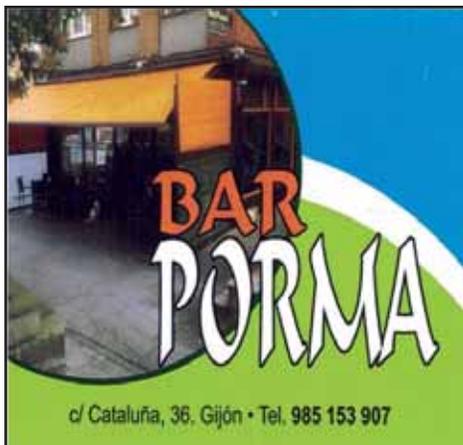
PORTUGAL

**SIDRERÍA CELTA**

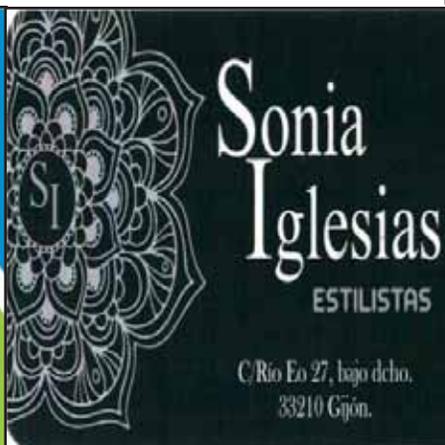
**ENDOVÉLICO**  
R. do Bonjardim 680  
T. 351 962 002 820  
Porto.  
Sidra de les naciones celtes



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



## 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](http://www.clinicabelladona.com)

# Sidres asturianas Premium SLSGA'21

