

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as

Nb. 213 - Xineru 2022 4 €

CONVOCÁU'L XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

La alta cocina
apuesta por la
sidra

En el País Vasco
comienza el...
Txotx!!

La sidra como
atractivo turístico

Los soles Repsol
brillan en Asturias

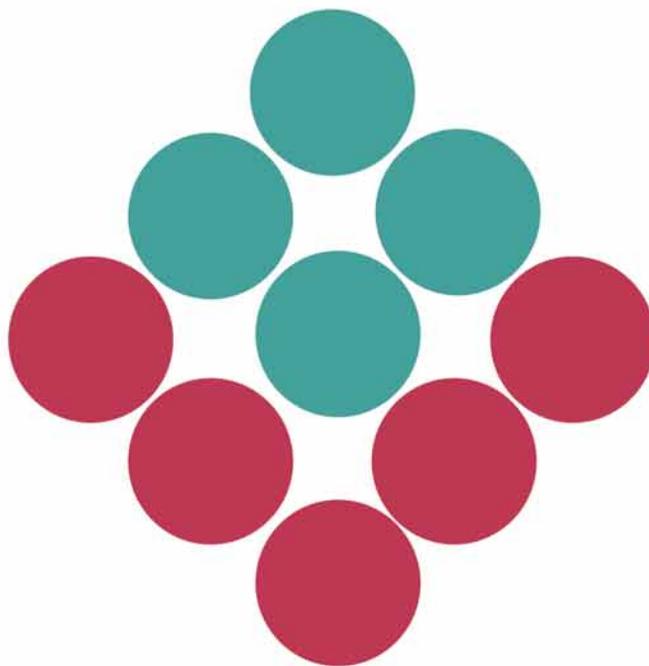
YOLANDA TRABANCO
Premio Mujer Empresaria

CARLOS MARTÍNEZ
Gastrónomo de
referencia

PEDRO CARAMÉS

"Una apuesta por la hostelería, es
una apuesta por Asturias"





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

GRACIAS POR HACERNOS LA SIDRA MÁS PREMIADA

VAL D BOIDES

de CASTAÑÓN

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Premio
MEJOR SIDRA
NATURAL
TRADICIONAL
DOP DE
ASTURIAS 2021



Premio
ELOGIO DE
ORO – FIESTA
DE LA SIDRA
GIJON 2021



Llagar
CASTAÑÓN
desde 1938

www.sidracastanon.com





PEDRO CARAMÉS	9
“UNA APUESTA POR LA HOSTELERÍA ES UNA APUESTA POR ASTURIAS”	
XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	14
CONVOCATORIA ABIERTA	
LA SIDRA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO	20
EN EL PAÍS VASCO COMIENZA EL... ¡TXOTX!	28
SIDRERÍA EL PUERTO. LA SIDRA A UN PASO DEL MAR	31
SIDRERÍA RÍO ASTUR. UNA SIDRERÍA DE PREMIO	32
YOLANDA TRABANCO, PREMIO MUJER EMRESARIA	34
“A NUESTROS HOSTELEROS TENEMOS QUE CUIDARLOS, AHORA MÁS QUE NUNCA”	
EL LLAGAR DE SIDRA EN EL MUSÉU DEL PUEBLU D’ASTURIAS	38
TOMA UN CULÍN	42
ARMONIZAJES CON SIDRA	43
BOTELLINES DE SIDRA, FORMATO IDEAL PARA LA INNOVACIÓN	
MANUEL G. BUSTO	52
LA COSECHA DEL 2021	
SIDRE Y BLOGS	54
LADYGASTRO, LA PASIÓN SIDRERA TA DE MODA	
CIDERCRAFF, LA SIDRA VERSIÓN AMÉRICA	
SIDRE PA EN CASA	56
MÉTODU D’ELLABORACIÓN DE SIDRE ASTURIANO (III)	
TOMA OTRU CULÍN	60
ASTURIAS GASTRONÓMICA	61
CARLOS MARTÍNEZ GUARDADO	
LA ALTA COCINA APUESTA POR LA SIDRA	
LOS SOLES REPSOL BRILLAN EN ASTURIAS	
ENCAMIENTOS	76
ACTUALIDAD	78
ACTIVIDADES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA SIDRA DE ASTURIAS	
EMPORTANTE APORTACIÓN DE CASA CORUJO A LA FOTOTECA DE LA SIDRA	
COLLECCIÓN D’ETIQUETES	82
SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA	85
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	86



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



www.issuu.com/lasidra.as



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



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



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



LA SIDRA

Xineru 2022

Númeru **213**

Edita: Espublizastur S. L.
Pa la Fundación Asturias XXI
Depósitu Llegal: AS-03324-2003
Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983



6.000 Ejemplares

Portada: Lujó Semeyes

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

Editora

Carme Pérez

Alministración

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

Redaición

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

Publicidá

info@lasidra.as
Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

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

Semeyes

David Aguilar

Luis Vigil-Escalera,
Flavio Lorenzo

Otros collaboraores

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

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández
infoasturiancider@gmail.com

Traductora

Aymara G. Montoto
Aymaretagm@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

www.lasidra.as / info@lasidra.as

 <p>Sidra natural Alonso <i>Lagar en Ciañu</i> Puente Cabrón, 38 Telf. 670 720 557</p>	  <p>Lagar Fonciello Fonciello, s/n 33199 Siero-Trilana Asturias. Tfno 985740724 www.sidrafonciello.com sidrafonciello@sidrafonciello.com</p>
--	---

Entamu / Editorial

Entama l'añu con perspeutives menos falagüeres de lo qu'esperábemos, con un andanciu que s'allarga nel tiempu y que ca vegada resulta más pesáu de soportar.

Y escomienza'l mes con un discutiniu que non por ser avezáu pierde interés: el preciu la sidre. Los argumentos son irrefrutables, el xorrecimientu del preciu de la lletricidá foi descomanáu, y una inflación desaxerada provoca un aumentu de los costos de produción, distribucción y serviciu de la sidre, que'l seutor ta absorviendo fasta'l momentu, pero qu'a curtiu o mediu plazu entiéndese que va tener que revertir sobro'l consumidor.

Paez evidente que'l seutor de la sidre -nel que llóxicamente hai qu'incluyir les sidrerías- ta pasando momentos especialmente duros, darréu qu'a les llimitaciones impuestes pol andanciu y el xorrecimientu de los costos hai qu'amestar un amenorgamientu de la demanda de resultes de les decenes de miles d'asturianos y asturianas n'edá de producir y consumir que se vieren obligaos a emigrar. Amás tamién inflúi la destrucción del texíu socioeconómico asturianu y les sos secueles de paru y precariedá, col consecuente amenorgamientu de capacidá económico y de la calidá de vida. Y a lo cabero, y non menos importante, el procesu d'aculturización que carez la mocedá asturiana, que ta modificando los vezos de consumu en detrimentu de los productos y les formes autóctones.

Sicasí, y magar too ello, sigue calteniéndose una importante puxanza del seutor, y les espeutatives de desendolcu son bones, polo que quiciabes habría que plantegase que l'inevitable xorrecimientu del preciu la botella sidre viérase compensáu con una mayor calidá del productu, o una mayor diferencia de precios según calidaes; y una reconocencia a la figura y les funciones del echaor, de tala miente que s'estremáre económicamente una sidre bien sirvió por un profesional, d'aquella -qu'ensin desmerecer la so calidá- teámos que sirvimos nós mesmos con mayor o menor fortuna.

Dende'l puntu vista de quien apostamos pol futuru de la sidre asturianu queremos ver esta situación como una oportunidá d'evolución y desendolcu, y tamos convencíos de que va ser asina.

La capacidá d'afayamientu d'esti seutor a los tiempos y a los cambios ta más que demostráu.

Comienza el año con perspectivas menos halagüeñas de lo que nos esperábamos, con una pandemia que se alarga en el tiempo y que cada vez resulta más pesada de soportar.

Y empieza el mes con una polémica que no por ser habitual pierde interés: el precio de la sidra. Los argumentos son irrefrutables, el incremento del precio de la electricidad ha sido enorme, y una inflación exagerada provoca un aumento de los costes de producción, distribución y servicio de la sidra, que el sector está absorviendo hasta el momento, pero que a corto o medio plazo se entiende que tendrá que revertir sobre el consumidor.

Parece evidente que el sector de la sidra -en el que lógicamente hay que incluir las sidrerías- está pasando momentos especialmente duros, puesto que a las limitaciones impuestas por la pandemia y el incremento de los costos hay que sumar una disminución de la demanda como consecuencia de las decenas de miles de asturianos y asturianas en edad de producir y consumir que se han visto obligados a emigrar. Además también influye la destrucción del tejido socioeconómico asturiano y sus secuelas de paro y precariedad, con la consecuente disminución de capacidad económica y de la calidad de vida. Y por último, y no menos importante, el proceso de aculturización que padece la juventud asturiana, que está modificando los hábitos de consumo en detrimento de los productos y las formas autóctonas.

Sin embargo, y pese a todo ello, sigue manteniéndose una importante pujanza del sector, y las expectativas de desarrollo son buenas, por lo que quizás habría que plantearse que el inevitable incremento del precio de la botella de sidra se viera compensado con una mayor calidad del producto, o una mayor diferencia de precios según calidades; y un reconocimiento a la figura y las funciones del escanciador, de tal forma que se diferenciara económicamente una sidra bien servida por un profesional, de aquella -que sin desmerecer su calidad- nos tengamos que servir nosotros mismos con mayor o menor fortuna.

Desde el punto de vista de quienes apostamos por el futuro de la sidra asturiana queremos ver esta situación como una oportunidad de evolución y desarrollo, y estamos convencidos de que va a ser así.

La capacidad de adaptación de este sector a los tiempos y a los cambios está más que demostrado.

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 · www.gijon.es

MÁS INFORMACIÓN



Escapada Asturias .com

Gijón Empleo [gijonreinicia](http://gijonreinicia.com) 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

La tienda online de sidra

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



“Una apuesta por la hostelería, es una apuesta por Asturias”



Pedro Caramés nel so llocal de la cai Gascona, La Finca Sidrería Agro-Bar.

PEDRO CARAMÉS ES EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE SIDRERÍAS DE LA CALLE GASCONA, EN ESTA ENTREVISTA EXPLICA LA IMPORTANCIA DE IMPULSAR LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA, LAS ACTIVIDADES QUE LLEVA A CABO SU ENTIDAD PARA HACERLO, Y CUÁLES SON LAS PERSPECTIVAS PARA ESTE AÑO QUE COMIENZA



Pedro recibemos a les puertas de La Finca.

¿Cómo comenzó en la hostelería?

Empecé en el ocio nocturno hace bastantes años, luego uno se va quedando mayor para la noche. Teníamos un pequeño local en Gascona que se llamaba 'El cachopito' cuya especialidad, cuando no estaban tan de moda, eran los cachopos. Entonces quedó vacío el local de al lado y ampliamos para hacer una sidrería mayor. Así surgió La Finca, que abrimos hace unos ocho años. La verdad es que en su día fue una revolución, por oferta gastronómica, por presentación de los platos, por decoración del local, por los uniformes del personal... fue un aire nuevo en el sector de las sidrerías. Además en el grupo hostelero del que formo parte está también 'El Ferroviario', 'La Genuina', el 'Bar-Tienda Mariluz' y 'La Mar y Morena'.

Recientemente la Preba de la Sidra de Gascona en Uviéu ha sido declarada Fiesta de Interés Turístico Regional, ¿qué implica esta distinción?

Es uno de los reconocimientos que más ilusión nos hacía conseguir y por el que hemos trabajado bastante. La Preba tiene más de 20 años de antigüedad y la distinción llega en un momento clave, pues se une a la noticia de que la cultura sidrera asturiana es la candidata del territorio español para que sea reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Todo esto nos hace creer que los siguientes años van a ser fundamentales para la sidra.

A finales del año pasado mantuvo una reunión con la dirección general de Cultura en donde se anunció una línea de financiación para potenciar actividades relacionadas con la cultura sidrera, ¿cuáles son sus impresiones al respecto?

Creo que las administraciones están volcadas con

el tema. Los hosteleros somos quienes exponemos la sidra a los clientes, somos el eslabón final de la cadena de un producto que nace en la pumaradas, se elabora en los llagares y nosotros lo ofrecemos al público. Si promocionamos la cultura asturiana, ponemos en valor una cadena propia de asturiana. La consejería nos convocó para intentar ayudar también en cualquiera de las actividades que lleva a cabo Gascona, porque tenemos muy claro nuestro proyecto, que siempre ha sido el apostar por lo local y por la cultura asturiana.

Conocemos la Preba de la Sidra, ¿qué otras actividades realizan durante el año?

Como señala, la más conocida es la Preba, porque tiene un impacto a nivel nacional muy importante, pero también tenemos el Amagüestu, que es más local, pero que goza de mucho cariño por parte de los asistentes. Es entrañable ver a los abuelos con los niños explicándoles lo que significa esta tradición. Otra actividad es 'Quiero quesarte' donde potenciamos las queserías asturianas haciendo un pequeño festival. Ahora está muy de moda, pues bueno, nosotros ya lo hacíamos desde hace años. Y después tenemos el Martiniegu, por San Martín, donde encontramos productos relacionados con la matanza del cerdo. Nuestro objetivo es potenciar y ayudar a la gente de la que dependemos, que son los proveedores asturianos. Otra de las actividades que organizamos y por la que también se interesó la consejería fue la de los Cancios de chigre.

Precisamente sobre esta le queríamos preguntar, ¿se sigue cantando en vuestros locales?

Te puedo decir que es una de las actividades más



esperadas y deseadas. Y nos dimos cuenta de la importancia que tiene para la gente, porque en estos dos años de pandemia, vimos que tenía mucha demanda. Las personas tenían ganas de volver a reunirse y hacer lo que se hacía en los chigres antiguamente: cantar y dar una alegría. Y se necesita volver a recuperar esa alegría.

¿Cuándo se llevan a cabo?

Los jueves, de octubre hasta junio, aunque hay un pequeño parón en Navidad por las fiestas. En la página web de la asociación o en las redes sociales se puede consultar toda la información, o también preguntando en los locales de Gascona miembros de nuestra asociación. Los Cancios de chigre es otro guiño que hacemos a la cultura asturiana desde hace muchos años.

En qué cree que los beneficie que la cultura sidrera asturiana sea finalmente reconocida por la Unesco?

Todo lo que dé a conocer la cultura sidrera nos va a venir bien. Somos muy orgullosos y creemos que tenemos lo mejor del mundo en Asturias, no te voy a decir que es lo mejor, pero sí que es algo único... entonces darle una difusión tan grandísima como puede ser este merecimiento, desde luego va a ser gratificante para todas nuestras generaciones pasadas, pero también será un empuje para el turismo, que al final se traduce en riqueza para Asturias.

cartonvir

LA SIDRE TIEN QUE DIR
EN CAXA
D'ASTURIES
VEN A VENOS

+ INFO: 679 289 673
www.cartonajesvir.com  



“Gascona ye turismu, ye emblema de la sidre, ye tradición, ye productu de primera nos fogones”

¿Qué significa un lugar como Gascona, el bulevar de la sidra, tanto para los ovetenses como para los asturianos en general?

Hay muchas formas de entender Gascona, varios puntos de vista. Y todos son importantes. Si la entendemos como unidad de negocio, puede que sea una de las empresas más importantes de Asturias. En el ámbito tradicional, es el sitio donde se concentra la cultura asturiana en torno a la sidra y todo su protocolo. Es un lugar emblemático. También hay que destacar Gascona desde el punto de vista turístico. Los turistas encuentran aquí algo que es único en el mundo. Por ejemplo, el escanciado no lo van a poder ver en ningún sitio que no sea en Asturias, y en Gascona sabemos que debemos valorarlo y potenciarlo. Además, aquí se encuentra un producto de primerísima calidad, que se cocina en los fogones de toda esta calle por grandes profesionales.

También le queríamos preguntar sobre el sello ‘Sidrerías de Asturias Calidad Natural’, ¿cómo está funcionando?

Es otra de nuestras reivindicaciones. Tenemos una marca extraordinaria de calidad, en la cual tenemos que ser rigurosos y lleva un largo proceso el entrar, renovar y mantenerse. Creo que hace falta que des-

de la administración se apueste más por esta marca. Se creó un sello innovador, pero vemos que está un poco aparcado, no se le da el bombo que necesita. Esperamos también que con este empuje de la Unesco, se acuerden de este sello que tenemos. Falta un poco más de divulgación para potenciar esa distinción.

La hostelería está pasando por una época muy complicada, ¿cómo han sido estos dos años y cuáles son las perspectivas a futuro?

En el 2019 veníamos de unos años donde la hostelería estaba funcionando bien, hasta que todo saltó por los aires. Recuerdo que habíamos tenido un comienzo de año buenísimo, que hacía prever unas cifras de récord. Después llegó la pandemia y vimos que a Asturias no le fue tan mal porque, dentro del desastre, se dio a conocer como ‘paraíso libre de Covid’. Tuvimos un buen verano en 2021, pero fue como un espejismo. Ya contábamos con ir pasando página pero nos encontramos de bruces con la catástrofe de estas Navidades, un desastre.

Las Navidades es el combustible que nos ayuda a caminar por los meses de enero y febrero, que son históricamente malos. Por otro lado, cada vez que se ponen restricciones para que la gente pueda venir a nuestros locales, se genera una inercia, se cambian hábitos, y cuesta recuperar a los clientes. Yo calculo que tardaremos años en volver a la normalidad. Aparte, se nos ha señalado como foco de los contagios, cuando ya hay estudios que dicen que no, que en la hostelería no hay más contagios que como cuando se va a hacer la compra.



La sidra es una bebida social, el espíritu es beberla en un chigre...

Sí, por eso yo en Asturias tengo la esperanza de que no todo esté perdido, por el espíritu que tenemos. La sidra es un acto social. Pero habrá que esperar para ver cómo evoluciona todo.

¿Qué tal llevan lo del pasaporte Covid?

Más o menos bien. Hay algunas personas que no lo entienden, pero muchas sí. Lo peor que ha pasado con el pasaporte es que se ha tomado como algo político. Entonces algunos lo ven bien, y otros mal. Y nosotros estamos en medio, de policías. Hay muchos profesionales de la hostelería que están desgastados.

¿Qué pediría a la administración con respecto a su sector, ahora que empezamos año?

A la administración regional, un poco de empatía con la hostelería. A la administración central, agilidad a la hora las ayudas que tantas veces prometieron y tanto tardaron en llegar. Parecía que nos daban una limosna... cuando fuimos obligados a cerrar. Es que se nos avisaba de los cierres los viernes, con todas las neveras llenas. Se demostró poco conocimiento del sector. Pido también que se tome en serio que somos un pilar fundamental de la economía de nuestra comunidad, y que una apuesta por nosotros, por la hostelería, es una apuesta por Asturias.

Testu: E. Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Plaza Mayor de La Fresneda Local 7

NUKA FAMILY & PETS

☎ 684 664 608

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

XIV Concursu Semeyes

LA SIDRA



ORO CEF

José Agustín Gurruchaga Garagarza, AFIAP, MCEF, ESPAÑA

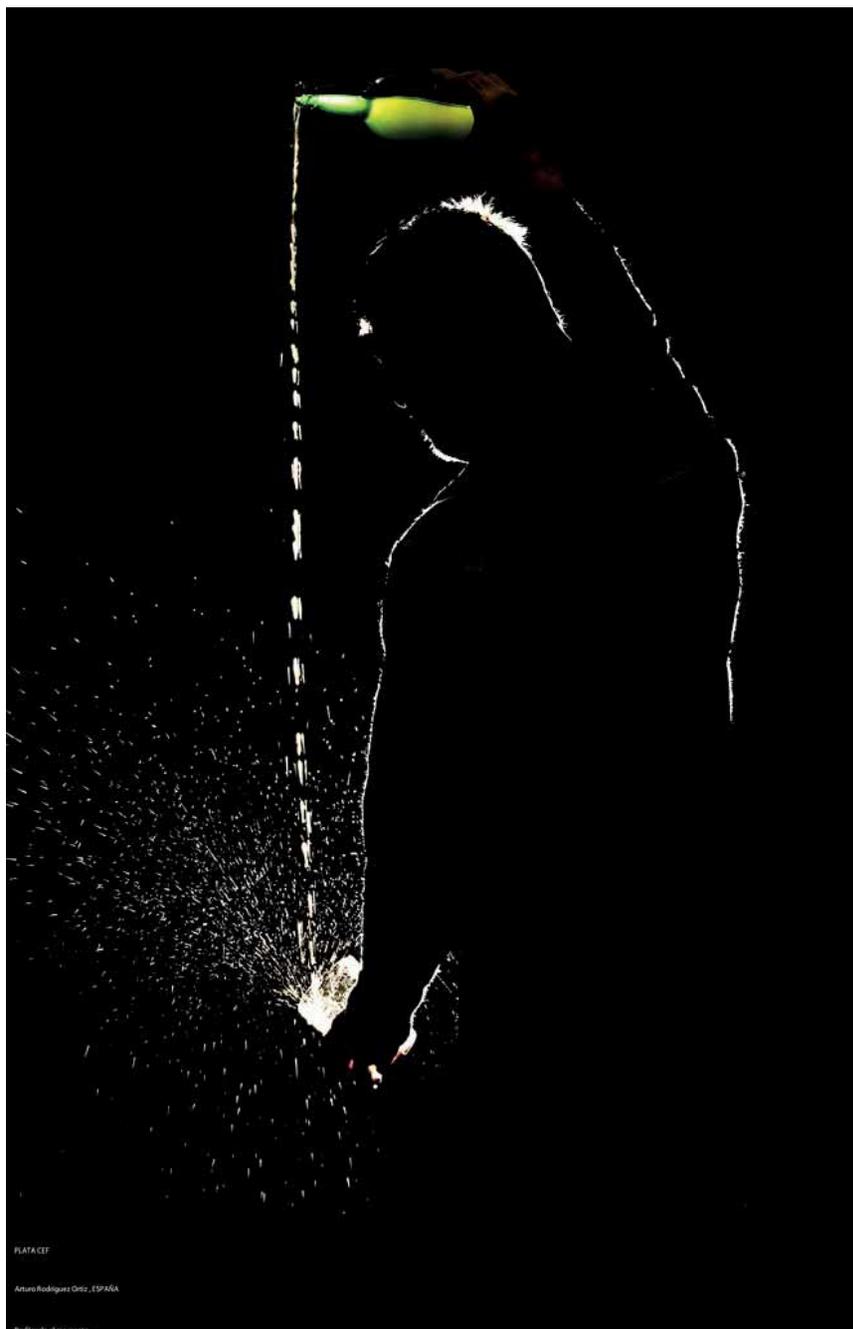
manzana

'Manzana', de José Agustín Gurruchaga, semeya ganaora del pasáu Concursu de Semeyes LA SIDRA.

Las fotografías se podrán enviar a partir del 1 de febrero de 2022 y hasta el 31 de marzo del mismo año; el certamen está abierto a todas las personas, profesionales o aficionadas, y solo se admitirán imágenes relacionadas con la sidra, la manzana o cualquiera de sus derivados

¡Vuelve el Concursu Semeyes LA SIDRA! Después de que el último año no se pudiese celebrar debido a la pandemia, confirmamos que en este 2022 sí se llevará a cabo. A continuación, publicaremos las principales bases del certamen, pero antes hay

que destacar que este concurso es el único que se realiza sobre sidra en todo el territorio español y que en este año cumplirá su decimocuarta edición. La Fundación Asturias XXI es la entidad encargada de convocar el certamen que cuenta con el patrocinio



'Perfilando el momento', d'Arturo Rodríguez, primer accésit del pasáu Concurso de Semeyes LA SIDRA.

de Sidra JR, y que se realiza gracias a la colaboración y organización de la Asociación Asemeyando.

Principales bases

(El documento completo con todos los requerimientos se encuentra en: <https://www.lasidra.as/>)

1. Podrán participar todas las personas (sean profesionales o aficionadas) que envíen fotografías dentro del plazo señalado y en los soportes requeridos en cada caso.

Por el hecho de participar, el participante afirma ser autor de las fotografías y estar en pleno derecho para autorizar que sean expuestas y publicadas en catálogos, trípticos, pósters, etc., cediendo este derecho a los organizadores y a sus organismos superiores de la Confederación Española de Fotografía —CEF—, que estarán obligados siempre a mencionar el autor y el título de la obra. Los organizadores y organismos superiores quedan exentos de cualquier responsabi-

lidad ante la reclamación por derechos de imagen de terceros.

El concurso tiene el reconocimiento de la CEF y es puntuable para la obtención de los títulos de Artista, Excelencia y Maestro de la CEF. Por ello, el concursante concede su autorización a los organizadores y a su organismo superior CEF, para que sus datos personales sean mecanizados, siempre en el ámbito exclusivo de la divulgación artística de sus obras, y para la publicación de sus méritos y premios destinados para la obtención de distinciones CEF.

No podrán participar en el concurso los miembros de las Juntas Directivas de las entidades organizadoras, ni sus familiares.

2. Las fotografías únicamente podrán ser presentadas por sus propios autores.

3. Solo se admitirán fotografías relacionadas con la sidra, la manzana o cualquiera de sus derivados, con-



BRONCE CEF

Carmen Pascual Soler . ESPAÑA

Bruno y León

Enriba: 'Bruno y León', de Carmen Pascual, segundu accésit del Concurso Semeyes LA SIDRA. / Abajo: Entrega premios na Sidrería La Galana, cola esposición nuna de las parés. Semeya: David Aguilar.

forme a las características descritas en estas bases. El número máximo de fotografías presentadas por cada autor será de cinco (5).

4. Se admiten todos los géneros y procedimientos esencialmente fotográficos. Sin embargo, no se admitirán a concurso las infografías. Se valorarán las imágenes que representen el proceso de elaboración y consumo de la sidra en cualquier aspecto tanto dentro como fuera de Asturias.

5. Las fotografías se deben remitir en los soportes indicados y dentro del plazo de duración del concurso: desde el momento de la publicación de esta convocatoria en LA SIDRA (Fundación Asturias XXI) o en la página web de FB de Asemeyando, y hasta el 31 de marzo. La inscripción es gratuita.

5. Se establece una sola modalidad: (DIG) Archivos Digitales. Las imágenes habrán de remitirse en for-





Enriba: 'Bodegón asturiano', d'Oscar Chamorro, mención especial JR. / Abaxo: medallas de la CEF.



mato comprimido en JPG, (6000x2400) y una resolución de 254 ppp y un peso máximo de 6 megas, sin marcos, estando la imagen a sangre en el lienzo. En el correo deberá figurar el nombre y dirección postal del autor, su teléfono, correo electrónico, número de socio CEF si procede, y el texto indicativo de pie de foto para cada fotografía que se envíe.

Las fotografías se enviarán en formato digital a la dirección <https://asemeyando.fotogenius.es>

6. Las fotografías no podrán haber sido premiadas en ningún otra convocatoria de este concurso.

7. Un jurado cualificado formado por las personas

Pescados Cortina
Villaviciosa

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

e moreno
restaurante

TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor
Fabada del Mundo
2012



Un momento de la entrega premios. Semeyes: David Aguilar.

que designará Asemeyando Asociación Fotográfica, y entre las que se incluirá un jurado CEF, y otro de la Fundación Asturias XXI seleccionará, entre las fotografías recibidas, a la ganadora, los dos accésits y la mención especial JR.

8. No se permitirán firmas, marcos ni textos sobre las imágenes.

9. Las 20 imágenes finalistas podrán formar parte de la muestra "Fotografías Sidreras" que se exhibirá en el acto de entrega de premios. Esta exposición podrá ser itinerante con el objeto de potenciar a la cultura asturiana de la sidra.

10. Los premios a los que optan las fotografías son:

- Imagen ganadora dotado con 700 € en metálico, medalla de oro CEF.
- 1er accésit dotado con 200€ en metálico, me-

dalla de plata CEF.

- 2º accésit dotado con 100€ en metálico, medalla de bronce CEF.
- Mención especial "Sidra JR" dotado con 100€ y dos cajas de sidra (a recoger en el llagar por la persona premiada). Podrá optar a este premio cualquiera de las fotografías presentadas y que hayan marcado la opción en la plataforma de optar al premio JR.

A los premios se aplicará la correspondiente retención prevista en la legislación tributaria vigente. El primer 15% de obras con mayor puntuación recibirán aceptación y puntuación CEF.

11. Todos los finalistas recibirán un diploma e invitación al acto de entrega de premios.

12. Los premios a las mejores fotografías (previa co-

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma

municación por e-mail o teléfono a los ganadores) se harán públicos en la revista LA SIDRA (Fundación Asturias XXI) y la web de Facebook de Asemeyando.

Fechas límite:

La recepción de las obras será del 1 de febrero de 2022 al 31 de marzo del mismo año. La publicación del fallo del jurado tendrá lugar a partir del 18 de abril y la entrega de premios será después del 30 de abril.

El Concurso Semeyes LA SIDRA surgió para transmitir la cultura sidrera asturiana y plasmar en imágenes su presencia en gran cantidad de manifestaciones sociales en todo el país. La sidra es parte fundamental del ideario de los asturianos, y, por ello, cuenta con representaciones a nivel pictórico, literario o musical; no obstante, los organizadores observaron una carencia: que en la fotografía no era un motivo tan utilizado como otros elementos, por lo que decidieron ponerse manos a la obra... O mejor dicho, manos a la cámara y a los tripodes.

Después de catorce ediciones, este concurso sigue creciendo, tanto en cantidad de autores que participan, como en la calidad de las obras.

A través de los cientos de fotografías que han sido recibidas, queda patente el hecho, no solo de la importancia de la sidra a nivel cultural, social e histórica; sino que ofrece un universo de posibilidades artísticas que los participantes han sabido aprovechar al máximo y han demostrado que el arte sidrero sigue muy presente en la mentalidad colectiva de los asturianos.

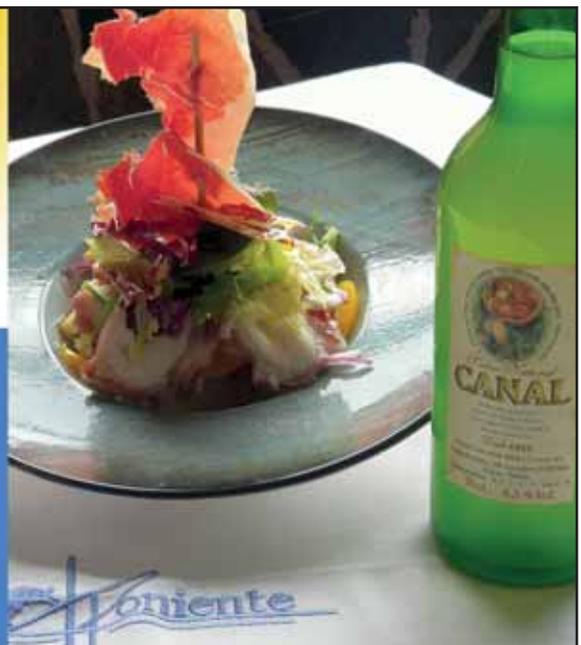
Por si fuese poco, y dadas sus características, este concurso se ha expandido fuera de nuestras fronteras. Han participado autores tanto de otros territorios del Estado español, como de diferentes países, por lo que se ha convertido, además, en otra forma de impulsar la cultura sidrera que tenemos en Asturias, compartiéndola con el resto del mundo. Y también, recibiendo aportaciones sobre sidra y manzana que llegan de lejos, y que ya forman parte de nuestro espíritu de colaboración.



Sidra JR vien sofitando'l Concurso Semeyes LA SIDRA dende l'aniciu.

Asimismo, hay que decir que desde sus comienzos, este concurso ha estado abierto a todas las personas, profesionales de la fotografía o aficionadas, y otro punto a subrayar, es que desde el año 2019 este certamen cuenta con el reconocimiento de la CEF —la Confederación Española de Fotografía— y es puntuable para la obtención de los títulos de Artista, Excelencia y Maestro de la citada institución.

¡Mucha suerte a los participantes!



UN GRAN PROYECTO

LA SIDRA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO



Asistentes a una de las visitas del proyecto Sidraturismo en un llagar de Trabanco. Semeya: Llagar Trabanco.

Sidraturismo, que actualmente cuenta con 35 empresas adheridas entre alojamientos rurales y llagares, busca reforzar la identidad y la diferenciación de Asturias como destino turístico a partir de uno de sus productos más emblemáticos.

Hace un año tuvo lugar la presentación oficial del proyecto Sidraturismo Asturias, impulsado por el Clúster de Turismo Rural y el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias. Tiene como finalidad aunar al sector sidrero y turístico en torno a un Club de Producto

para promover, difundir y poner en valor la cultura sidrera asturiana como recurso turístico diferenciador. La estrategia fundamental del proyecto es aprovechar las oportunidades que la producción de manzana y de sidra ofrece como atractivo turístico, de manera

similar a lo que sucede con otros productos agroalimentarios.

El auge del enoturismo demuestra la oportunidad que puede significar para Asturias la puesta en marcha de una iniciativa de estas características. Dado que el desarrollo de este producto turístico debe partir de una alianza estratégica y una coincidencia de intereses entre el sector turístico y el sector productor, la creación de un Club de Producto que reúna al sector de la sidra y al turístico es el primer punto de partida para poder impulsar el turismo de experiencias en torno a la sidra.

Visitas “con un valor añadido”

Entre los objetivos principales del proyecto, además de impulsar el desarrollo de la sidra y del sector turístico, reforzando la identidad y la diferenciación de Asturias como destino, a partir de uno de sus productos más emblemáticos, se encuentra la intención de mejorar la viabilidad económica de llagares y de negocios turísticos, mediante la ampliación de sus respectivos catálogos de oferta, abriendo nuevos canales de venta directa del producto y la captación de nuevos segmentos de demanda, diferentes a los ya habituales. También se pretenden implantar los modelos de aseguramiento de la calidad necesarios para el correcto funcionamiento del producto, así como movilizar a los sectores implicados en la búsqueda de nuevas vías





Enriba, una visita de Sidraturismu al llugar Castañón. Abaxo, asistentes adicando'l procesu d'escoyeta de la manzana. Semeyes: Llagar Castañón.

El proyeutu tien como finalidá mejorar la viabilidad económica de llugares y de negocios turísticos, asina como contribuir a mejorar la rodiada rural

de producción y comercialización. Por último, con este proyecto se busca contribuir a mejorar los entornos rurales, mediante una estrategia de turismo sostenible.

Actualmente, hay un total de 35 empresas adheridas a este proyecto, entre apartamentos y alojamientos turísticos -Albergue La Yalga, Andolina Tours, Aptos Balcón Real, Casa Carín, La Vieja Pontiga, El Pilpayo, las casonas de Ablanos de Aymar, El Castañú, Quintes, Mariluz, Xuacu, La Escuela, Cuetu Calter, las fincas de El Campón y La Barrea, y La Torre y San Félix, Casa de la Montaña, Deporventura, El Bosque de las Viñas, Gran Hotel Cela, Palacio de Meres, The Old Seaman, La Montaña Mágica, Yeguada Albeitar y la Hostería de Torazo-; y llugares -El Gaitero, Acebal, Herminio, Quelo, Trabanco, Castañón, Cortina, JR y Fran-.



Llagar Castañón, una apuesta por la cultura sidrera

Uno de los llugares que está asociado a este proyecto es Castañón. Desde 2012, esta empresa afincada en Quintueles (Villaviciosa) lleva realizando visitas guía-



Sobro estes Ilínieis, deprendiendo a echar sidre na visita al llagar Castañón. Foto: Llagar Castañón. Abaxo, un culín de sidre Herminio.

das, pero decidieron, como apunta Marta García, responsable de Sidraturismo de Castañón, “darle un valor añadido al llagar asociándonos al Clúster de Turismo Rural porque vimos una oportunidad de fomentar las visitas y desarrollar este proyecto conjunto, que surgió como idea para proyectar Asturias y con la sidra como gran reclamo”.

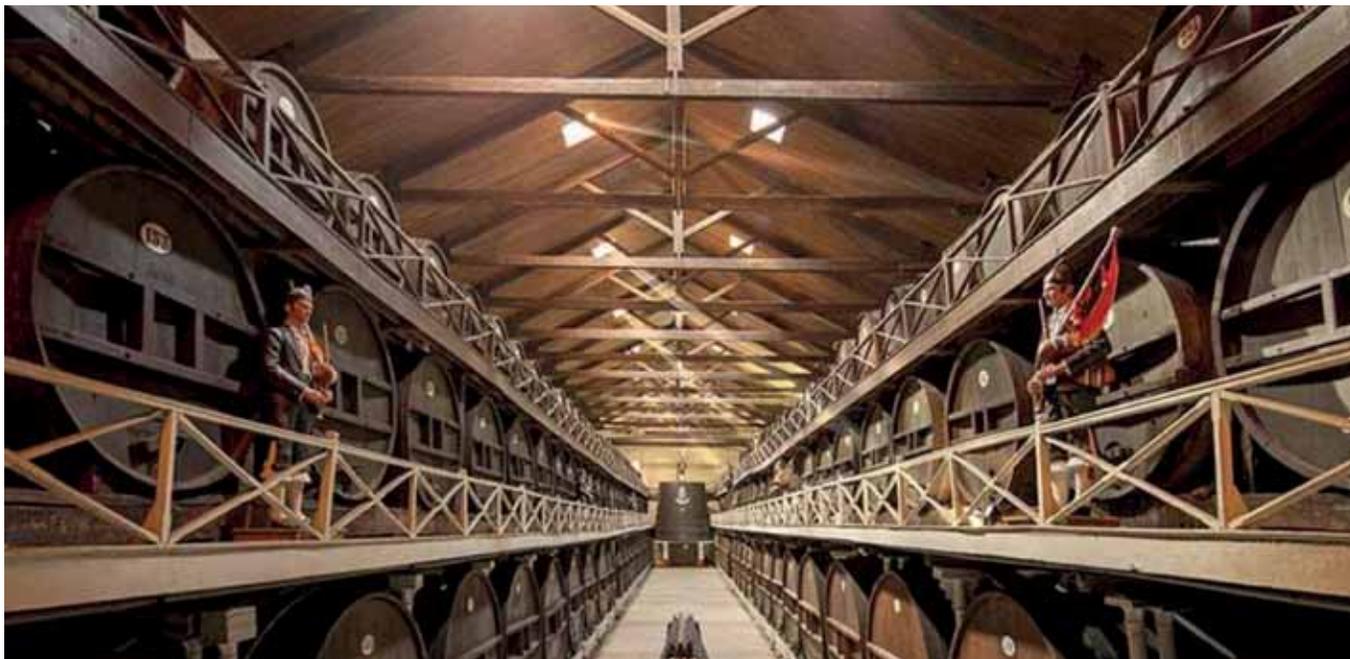
Está claro que el objetivo es mucho más ambicioso y, además de impulsar la sidra, “queremos que el turista venga atraído por la cultura sidrera, que quiera ver pumaradas y degustar la sidra, que se pueda hacer una ruta por diferentes llagares y los visitantes prueben distintas sidras y los diferentes productos que se elaboran como nuestro vermú Roxmut o nuestro Frizante Xiz”. Lo importante es, según señala García, que “este proyecto tenga continuidad y se vayan sumando más llagares”.

Durante las visitas, “enseñamos las instalaciones y cómo se elabora la sidra en un llagar moderno como el nuestro, viviéndolo en directo y viendo todo lo que hay a su alrededor, recorriendo el camino que sigue la manzana desde que llega hasta que sale”. En verano, también hay muchas visitas y aunque “no estemos mayando, tratamos de que los visitantes rueden como manzanas imaginarias por las instalaciones hasta convertirse en botella de sidra”. Como colofón, los participantes degustarán la sidra espichada directamente desde el tonel, probando diferentes culinos de Castañón y Val de Boides. Para más información: <https://www.sidracastanon.com/contacto.php>.



Llagar Herminio, un crecimiento constante

En sidra Herminio no se lo pensaron cuando surgió el proyecto de Sidraturismo, “nuestra ubicación, como único llagar en Uviéu, nos iba a permitir recibir bastantes visitantes, de ahí que nos interesase potenciarlo para darle más visibilidad y hacerlo de una manera más profesional, con más fechas”, apunta Andrés Alonso, quien reconoce que “es importante generar interés por conocer la sidra y fomentar su consumo, porque cuando uno vende, vendemos todos y cuando



Sobre estas líneas, la espectacular bodega histórica d'El Gaitero. Semeya: Grupo El Gaitero.

alguien entra en un mercado, entramos todos". Por eso, es positivo que "estemos unidos y más ahora con la pandemia, ya que si no vamos todos juntos y aunamos esfuerzos para conseguir vender sidra, nos va a ir peor". Para más información sobre las visitas: <https://www.llagarherminio.com/llagar/>.

El Gaitero, un recorrido por su historia

Atravesar las puertas de El Gaitero es entrar en un auténtico museo. En cada rincón, todo cuidado al mínimo detalle, pueden verse manuscritos, maquinaria, fotografías o anuncios publicitarios que repasan la historia de esta empresa creada a finales del siglo XIX. Pioneros en esto de las visitas, desde los años 20, permitieron a la gente ver de primera mano cómo elaboraban sus productos. Una afición que se ha mantenido viva con el paso del tiempo y cada vez reúne más adeptos para conocer los entresijos de una de las bodegas más antiguas de España.

La visita se inicia en el antiguo edificio de dirección y administración de Valle, Ballina y Fernández, construido en 1890 y cuya fachada es muy representativa, pudiendo leerse "El Gaitero" y "Sidra Champagne", dando la idea de lo que los asistentes van a poder encontrarse en su interior. Objetos que repasan el más de un siglo de historia de la empresa maliaya, desta-

cando el cartel que utilizaron para su presencia a la Exposición Universal de París en 1900. La siguiente planta permite a los visitantes viajar a través de los mercados, la exportación y la apuesta visionaria de esta empresa asturiana por la inversión en publicidad.

En la última planta, nos encontramos con un espacio que invita a detenerse. A modo de sala de cine, se ofrece al visitante la proyección de una serie audiovisual sobre la historia de la empresa, que incluye fragmentos de uno de los documentos de carácter cinematográfico más importantes que conserva la firma, se trata de la película 'Bellezas de Asturias', rodada entre 1919 y 1920, que contiene un completo reportaje sobre las bodegas de La Espuncia. Esta pieza constituye un ejemplo más de que la empresa siempre estuvo un paso por delante de su tiempo, utilizando nuevas herramientas para promoción de sus productos.

Por último, antes de la degustación de sus productos, se visita la zona de elaboración en la que se incluye su espectacular bodega histórica, con dos toneles de enormes dimensiones que la presiden y representan a Asturias y Villaviciosa, a los que se suman otros 211 toneles de madera divididos en tres alturas. Más información en: <https://www.sidraelgaitero.com/visita-nuestra-bodega>.



MANÍN
Calle 17 de Agosto, 4
GIJÓN
Tel. 984 391 803

ALOJAMIENTO ADHERIDO AL CLUB SIDRATURISMO ASTURIAS



GRAN HOTEL RURAL CELA
★★★★
Restaurante

tripadvisor
Tu opinión nos interesa!

Tfnos: 985 76 24 93
Móvil: 627 90 86 42

Avda. del Puerto, s/n
33830 Belmonte de Miranda (Asturias)

www.granhotelcela.com - E-mail: info@granhotelcela.com
http://www.facebook.com/pages/Gran-Hotel-Rural-Cela.es



Enriba, asistentes a una de las visitas entamaes pol llagar Cortina. Abaxo a la manzorga, despliegación d'un de los procesos d'elaboración de la sidre. A la drecha, echando un culín del tonel. Semeyes: Llagar Cortina.



Llagar Cortina, la búsqueda de la excelencia

Ubicado también en Villaviciosa, el Llagar Cortina, con una amplia tradición familiar detrás, lleva casi una década organizando visitas. Ya contaban con la experiencia, pero, como apunta Beatriz Fernández, responsable de Comunicación y Turismo de sidra Cortina, “nos pareció una muy buena idea incorporarnos al proyecto para poder darle más bombo y conseguir más visitantes, cuyo interés por conocer cómo se elabora la sidra ha ido creciendo a raíz de la pandemia”.

Durante su estancia, a los visitantes, en época de cosecha, se les enseña todo el proceso de elaboración de la sidra hasta llegar a la bodega. En verano, ante la ausencia de actividad, a los asistentes se les muestra un vídeo con la parte que no ven, interesándose por conocer la cultura sidrera y sus entresijos. Lo que más les llama la atención durante la visita va desde “el momento de espichar del tonel hasta la forma de recoger la manzana, directamente, del suelo, pasando por los trasiegos o que la fermentación sea natural”, señalan

desde el llagar. Luego, llega el momento de la degustación, pudiendo los clientes conocer, además de su sidra natural, uno de sus productos estrella, la sidra de hielo.

Desde el Llagar Cortina buscan que estas visitas supongan un atractivo para el turista, dándoles a conocer la cultura asturiana, en general, y la sidrera, en particular, aunque todavía queda mucho camino por recorrer, “hay que poner en valor la sidra y todo lo que hay detrás, demostrar que tenemos un gran producto para conseguir captar la atención de los turistas y que las visitas resulten, además de una actividad complementaria, un reclamo para venir exclusivamente a Asturias”, apunta Fernández. Para más información: <https://www.sidracortina.com/visitas-guiadas>.



Toneles de madera del llagar Trabanco. Semeya: Trabanco.

Llagar Trabanco, una experiencia completa

En este llagar xixonés, fundado en 1925 en Llavandera (Xixón), han diseñado una serie de experiencias sidraturísticas, que permitan a los visitantes a disfrutar de la sidra en todo su esplendor, incluido su entorno, pudiendo visitar las pumaradas. Dentro de las propuestas ofertadas, la más básica, *Orígenes de Sidra Trabanco*, repasa la historia de la empresa, recorriendo los rincones más emblemáticos del llagar donde nace la sidra antes de recibir un pequeño curso de escanciado y una degustación de su sidra espichada desde un tonel.

La segunda de las opciones, *Orígenes y el Túnel de la Sidra*, amplía la visita anterior, permitiendo disfrutar del paisaje y la etnografía. Tras conocer los orígenes

y tradiciones de la familia que albergan los secretos mejor guardados de la sabiduría sidrera, nos adentraremos en los trabajos del presente y futuro. El Túnel, como apuntan desde el llagar, “representa la apuesta por nuevos retos en la fabricación del oro líquido asturiano. El túnel ferroviario, que se construyó a principios de 1892 para transportar el carbón de la cuenca minera hasta el puerto del Musel, guarda hoy algo más de un millón de litros de sidra y un museo familiar”. Para poner el broche de oro a la visita, existe la opción del menú maridaje, con el que disfrutar de una deliciosa comida en Casa Trabanco a base de platos asturianos, maridados a la perfección con los diferentes productos elaborados por el llagar. Más información: <https://www.sidratrabanco.com/sidra-turismo>



EL NUEVO
PARQUE
SIDRERÍA

C/ Baleares, 45 · 33208 Gijón (Asturias) · Tel. 984 190 352





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 · info@laluna.coop · 985 35 33 31

EN EL PAÍS VASCO COMIENZA EL... ¡TXOTX!



'La herencia de la sidra', semeya de Miguel Cavero fecha nel Caseríu Muséu d'Igartubeiti, onde families preben la sidre dulce. Esta semeya foi la ganadora del Concursu Semeyes LA SIDRA en 2016.

Una vez terminadas las fiestas navideñas, en Euskadi los llagareros comienzan a preparar la temporada de degustación de sidra, una de sus tradiciones sidreras más populares; en esta entrevista, Unai Agirre, gerente de Euskal Sagardoa, nos explica en qué consiste este emblemático rito

Lo primero, ¿qué significa 'txotx'?

Txotx significa en euskera 'palito', porque cuando empezó el rito del txotx, la costumbre era quitar el palito que tapa el agujero del tonel de sidra, el palito que cierra el agujero de la cuba. Antaño aquí se hacía un montón de sidra, sobre todo en los siglos XV y XVI. Pero más adelante, con la industrialización, la sidra decayó bastante. Tiempo después, hace como unos 70 años, la sidra tuvo otro renacer. Los hosteleros y las sociedades gastronómicas de la zona de Donosti, Astigarraga, Hernani, Usúrbil, Andoain, Urnieta, empezaron a demandar sidra. Entonces empezaron a ir a probar las distintas sidras directamente de los toneles y así elegir la o las que querían en botella para sus establecimientos. Y de ahí surgió todo este rito.

Pero ha evolucionado...

Sí. Por ejemplo, los que iban a la sidrería eran los que llevaban la comida, probaban la sidra y elegían. Ese fue el primer paso de este rito. Luego, poco a poco, fue yendo más gente a la sidrería y se hizo más grande. La sidrería empezó a ofrecer ella misma el menú, y la gente iba no solo a elegir la bebida, sino a disfrutarla y a pasárselo bien. Ahora, de enero a mayo, en las sidrerías del País Vasco se puede degustar la nueva sidra desde el tonel.

¿Hay un menú específico o este puede variar?

El menú de la sidrería cada vez tiene más variantes, pero consiste principalmente en un entrante, una tor-



Unai Agirre, xerente d'Euskal Sagardoa.

tilla de bacalao frito o en salsa, chuletón a la parrilla, y de postre queso, normalmente Idiazábal con membrillo o dulce de manzana, y nueces.

¿El txotx se celebra en todas las sidrerías?

Es un rito que ya está muy expandido, en casi todas, en el 99% de ellas. Normalmente suele empezar en la víspera de San Sebastián, que es el 19 de enero, es decir, comienza la tercera semana de enero más o menos. Es en ese momento cuando se abren las sidrerías para que la gente vaya al txotx. También va por zonas, hay algunas en las comarcas que un poco antes y otras un poco después. Lo mismo cuando se cierra, algunas lo hacen en abril y otras en mayo. Luego ya empieza la temporada de verano en la que algunas sidrerías siguen abriendo.

¿Y en números absolutos, cuántas sidrerías lo realizan?

En total en todo el País Vasco habrá unas 95 sidrerías, pues se celebra el txotx en unas 90. Es importante puntualizar que nosotros llamamos sidrería al Ilagar.

¿Qué es lo que más llama la atención a quienes asisten al txotx por primera vez?

Por un lado, el ambiente. Al consumir sidra desde la cuba se crea un ambiente muy especial porque diferentes cuadrillas se van mezclando. Las personas que van están comiendo o cenando, y al grito de txotx, se levantan. Eso, como he comentado, genera un ambiente muy peculiar porque te permite interactuar con un montón de personas, siempre en torno a la sidra. También, el consumo desde la cuba llama la atención de todo el mundo... a la gente le encanta.

¿Y cómo afectó la pandemia a esta celebración?

Es verdad que en tiempos de pandemia las sidrerías tuvieron que darle una vuelta, porque el consumo de pie estaba prohibido. Entonces lo que han hecho es llevar la nueva sidra a la mesa. La gente se sentaba y les iban llevando la sidra en botellas transparentes o en jarras transparentes. La verdad es que se han esforzado muchísimo, ha sido un txotx diferente, pero la gente no ha renunciado a él, aunque sí hubo algo menos.

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



Pa los asturianos conocer la mazana y la sidre vasco ye una esperiencia bien interesante.

Hablando de innovar, ¿qué tal los nuevos productos de la Euskal Sagardoa?

Muy bien. Aquí al final se está haciendo una apuesta muy potente con la manzana local, con la Denominación de Origen, y la verdad es que las sidrerías y las pumaradas están respondiendo, y lo más importante: la gente también está respondiendo. Es un futuro prometedor.

En términos generales, ¿qué tal va Euskal Sagardoa?

Hemos tenido una añada muy potente, hemos tenido mucha manzana y mucha sidra. Ahora podremos empezar a consumir y a probar. Porque normalmente el encorcho, el embotellado, comienza en marzo o abril. Y será muy interesante porque hay mucha cantidad de manzana, hay mucho de dónde elegir y eso es muy interesante para nosotros. La Denominación va bien, es una apuesta a largo plazo, vamos pasito a pasito, seguros, y yo creo que en unos años vamos a dar un salto importante.

¿Cuántos productos y elaboradores están la Euskal Sagardoa?

Tenemos 40 llagares que están dentro de la Denomi-

nación de Origen y tenemos a 250 manzaneros.

Volviendo al txotx, ¿existe algún sitio con información por si alguien está interesado en vivirlo?

Sí. Las páginas principales son: <https://euskalsagardoa.eus/> y <https://www.sagardoa.eus/> Allí tienen toda la información necesaria e incluso hay una zona de reservas para la temporada. También están las sidrerías, su localización y su contacto.

Finalmente, ¿qué le diría tanto a asturianos como a personas de otros territorios para que se animaran a ir a conocer el txotx?

Lo interesante es conocer la tradición y el mundo de la sidra, tanto vasca como asturiana. Son dos mundos de muchísima cultura, pero también hay que decir que se están haciendo cosas muy interesantes en cuanto al producto y la manzana- Yo animaría a los asturianos a que conozcan la sidra vasca, y también a los vascos a que conozcan la asturiana, por supuesto. Y a nivel estatal, que también se animen, porque es mundo apasionante, es un producto con raíces profundas, pero también con mucho futuro. Y es saludable. Esta cultura la tenemos que transmitir y darla a conocer.

 Testu: Estibaliz Urquiola
Semeyes: Miguel Caveró, Euskal Sagardoa y LA SIDRA

Los psicólogos cambien vides

Mejorar es posible con ayuda

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

Sidrería El Puerto, la sidra a un paso del mar



Jesús Suárez y Oksana Shatkovska se hicieron cargo de la Sidrería El Puerto en un momento complicado, la pandemia estaba al caer y tuvieron que posponer la apertura, abriendo con todas las restricciones y complicaciones.

La amplitud del establecimiento, a la que ayuda no poco su terraza acristalada, hizo más fácil mantener las medidas de protección sanitaria y en este corto espacio de tiempo su sidrería ya es reconocida como un referente del buen comer y el buen beber en Tazones.

El truco de su éxito reside en la cocina, cuya especialidad son los mariscos y pescados, junto con el buen servicio y su simpatía, que todos sus clientes coinciden en destacar.

Además de los imprescindibles productos del mar, recién sacados del Cantábrico (no olvidemos que estamos hablando de Tazones) también destacan sus arroces, sin hacer de menos a la excelente calidad de sus carnes.

En lo que a sidra respecta, Jesús opina que hoy en día no se puede hablar de “sidra mala”, todos los llagares tienen un buen nivel y la sidra sale bien en todos ellos. Aún así, él tiene exclusivamente JR, Selección, ¿Para qué más, si tiene buen palo desde siempre? pregunta. Además, valora también mucho el servicio que aporta el llagar “vienen cuando se les llama, nunca te dejan tirado”.

La mayor parte del tiempo la sidra se sirve con echadores automáticos, pero si el cliente así lo desea, se escancia manualmente.

SIDRERÍA EL PUERTU

San Miguel 3 - Tazones. Villaviciosa T. 985 87 93 60

SIDRERÍA RÍO ASTUR

Una sidrería de premio



El cachopo con entrecot de ternera asturiana de la Sidrería Río Astur fue el más valorado de España en el Salón de Gourmets

Camina hacia los cuarenta años de historia y quizás esté viviendo su mejor momento. José Fernández ha logrado conseguir la excelencia en la gran mayoría de los platos que se preparan en la sidrería, pero si hay uno que se ha hecho famoso es su cachopo. “Siempre hemos tenido mucha variedad, porque los gustos son diferentes, pero lo que tienen todos en común es carne IGP Ternera Asturiana, porque tiene una terneza única”, afirma José.

Son los vigentes campeones del concurso nacional “En busca del mejor cachopo elaborado con IGP Ternera Asturiana”, que se celebró en el Salón de Gourmets el pasado mes de octubre.

Río Astur se encuentra en la calle Río de Oro, muy cerca de la puerta de acceso al centro comercial Los Fresnos. Apuestan por los productos asturianos, pudiendo encontrar siempre al menos cuatro palos de sidra con Denominación de Origen, que pueden ir rotando aunque siempre hay uno fijo, Val de Boides, de Sidra Castañón. “Nos gusta el trabajo que está realizando Julián y su familia, son serios y tienen muy buena calidad”.

La sidra en Río Astur se cuida al máximo en todos sus aspectos: se conserva en las condiciones óptimas que requiere para saborearla en su máximo esplendor, se



José Fernández col premiu al meyor cachopu con IGP Xata Asturiana.



escancia tradicionalmente, algo que se está perdiendo en otros establecimientos, y se ofrece a la temperatura adecuada.

Dominan los arroces, miman las fabes y no debéis perderos su pote asturiano que suelen poner los fines de semana en el menú.

Cuentan con dos comedores, escanciando sidra en ambos auténticos profesionales con muy buena mano. Por si esto fuera poco, el 90% de su carta está disponible para los celíacos, tanto en el restaurante como en “delivery”. Uno de los platos que más éxito están teniendo en la entrega a domicilio es el “cachopo sin gluten”, en el que se sustituye la harina de trigo por harina de maíz y se realiza en un espacio aparte en la cocina para evitar cualquier posible contaminación.

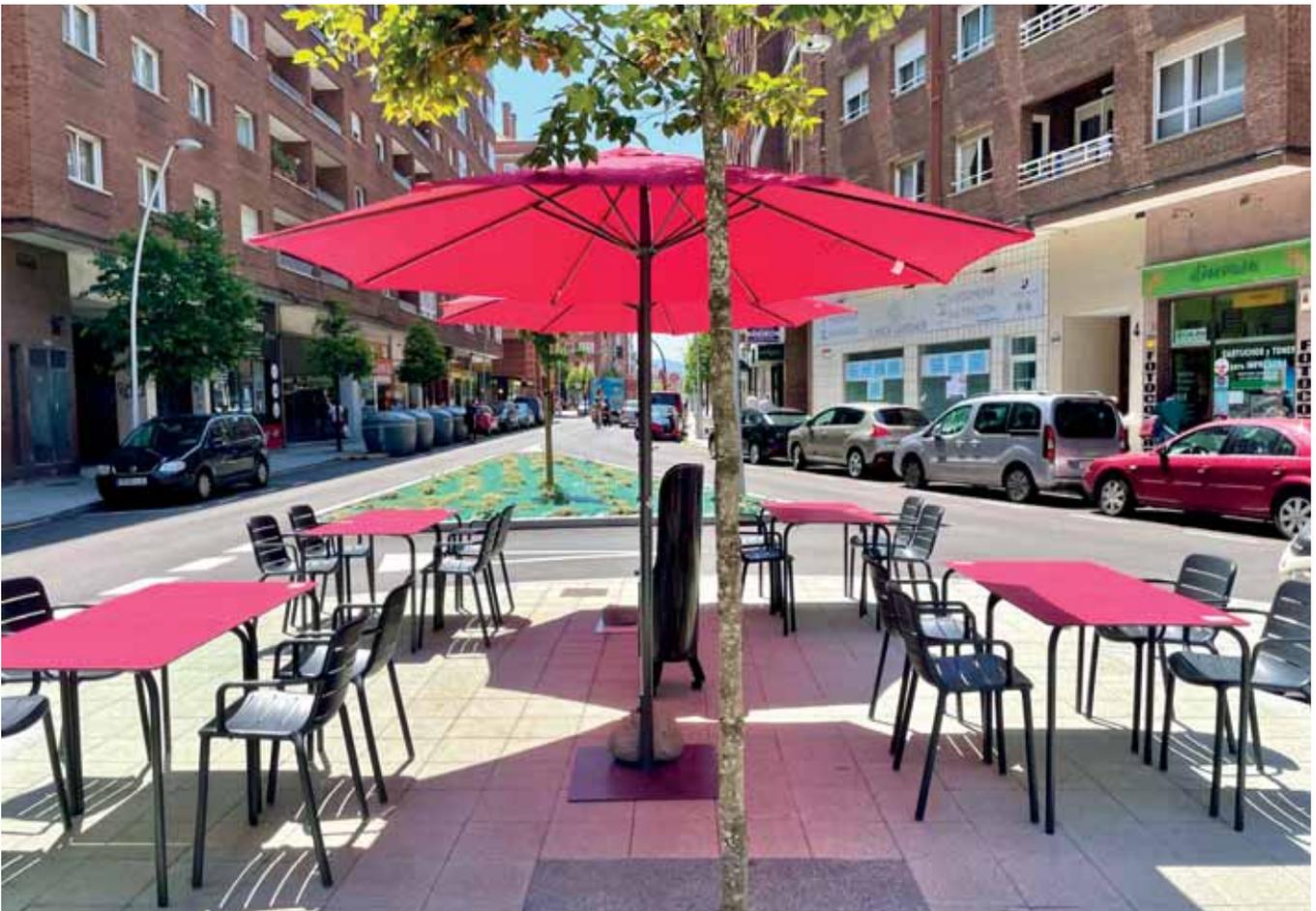
De su cetárea siguen saliendo bugres, andariques y mariscos varios, algunos de los cuáles acaban en su excelente arroz con bugre. Delante podéis tomar unos fritos de bacalao que están espectaculares o la cecina de cebón, que estamos seguros nunca has comido una igual.

Río Astur ofrece una cocina sincera, tradicional, basada en el producto fresco y de primera calidad. Entre los postres, totalmente caseros, arrasan el arroz con leche y el tiramisú. Además, ahora también se puede disfrutar de la gastronomía en su terraza.

SIDRERÍA RÍO ASTUR

Ríu d'Oru 3. Xixón

T. 985 14 86 17



Terraza nel exterior de la Sidrería Río Astur.

YOLANDA TRABANCO, PREMIO 'MUJER EMPRESARIA' DE IMPULSA XIXÓN

“A nuestros hosteleros tenemos que cuidarlos, ahora más que nunca”



Yolandra Trabanco, gallardonada col premiu 'Muyer empresaria'. / Testu: E. Urquiola / Semeyes: Sidra Trabanco.

Yolanda Trabanco, directora de ventas y marketing de Sidra Trabanco y del restaurante Casa Trabanco, ha sido galardonada con el reconocimiento 'Mujer empresaria'; Impulsa Xixón destaca su contribución al legado familiar apostando por “la innovación, la diversificación y las nuevas tecnologías” para abrir nuevos mercados

Lo primero, ¿cómo recibe el premio a la Mujer Empresaria otorgado por Impulsa Xixón?

Muy emocionada y, a la vez, sorprendida. La verdad es que es un reconocimiento que no me esperaba. Me hace especial ilusión que fuera de mi entorno y de mi día a día se dé valor a mi trabajo. Cada día voy a trabajar con las máximas ganas e ilusión posible, como tantas otras mujeres empresarias, y al final que eso se valore es de agradecer.

¿Desde cuándo está al frente de Casa Trabanco?

Me incorporé en 2004, hace ya 18 años. Tenía 23 años y

me había formado en una Escuela Superior de Cocina. En mi casa, mis padres no querían que me fuera, pero me fui, peleé como una leona, logré sacar la formación y volví para ponerme al frente de Casa Trabanco y hasta hoy. La verdad que ver crecer un negocio familiar, poniendo ilusión y ganas en todo lo que haces, es muy guapo. Y sobre todo, cuando ves que hasta en la revista Forbes salimos como referente gastronómico en Asturias.

¿Qué le ha enseñado su trabajo en el restaurante?

Mi trabajo en el restaurante me ha enseñado a po-



Yolanda y Samuel Trabanco, con caja de sidre, nuna de les finques del llagar.

nerme en el lugar del cliente final, y también en el del hostelero. Cuando estás de cara al público aprendes a empatizar con las necesidades de las personas, con lo que esperan encontrar de ti y de tu negocio. Eso me ha servido muchísimo para ser muy autocrítica con todo lo que he hecho hasta ahora. También me ha enseñado a trabajar en equipo. La hostelería es una profesión tan bonita como dura. Estás en manos de tu gente y ellos de ti, tienes que sentir a tu equipo como parte de tu familia porque a veces pasas más horas con ellos que con tu propia familia. Debes ser ejemplo para ellos y debes ser justo. El restaurante puede ser un trabajo muy creativo. Todos los días puedes hacer que sea un día especial con un plato nuevo, una mesa decorada de forma bonita o un detalle con tus clientes. Eso te enseña a mantener viva la ilusión y con ello mantienes viva la empresa. Casa Trabanco, en realidad, me ha enseñado todo, creo [risas].

¿Desde cuándo es directora de ventas y marketing de Sidra Trabanco?

Tras activar el sidraturismo, la tienda online y el giro tan importante que le dimos a los eventos, en 2018 me propusieron incorporarme en Sidra Trabanco de una manera más activa y directa como directora de marketing y ventas.

¿Qué destacaría de su labor en este puesto?

En Sidra Trabanco amamos la sidra natural y la cultura y tradición que hay en ella. Debíamos renovar la imagen sin perder la esencia de lo que somos, definimos una línea de actuación y estrategia en Sidra Trabanco que pasa por la creación de nuevos productos y catálogo, pensando en poder llegar mejor a otros públicos y mercados. Queremos que todo el mundo disfrute de la sidra natural de calidad.

Además, hemos reforzado la exportación y acompañamos y damos más apoyo a nuestros clientes y distri-

buidores. Ahora mismo Asturias necesita recuperarse y hay que ayudar a los nuestros. Todo eso al final también se nota.

Hace tiempo nos comentó que en Sidra Trabanco existe una participación equilibrada entre hombres y mujeres en los puestos de responsabilidad, ¿sigue siendo así?

Así es. Con la generación de mi padre y mis tíos, tanto hombres y mujeres, empezaron a participar en la empresa a partes iguales. Hasta el momento, parecía que el liderazgo recaía en los hombres, pero con ellos todo cambió. En la actualidad, de los cuatro puestos directivos importantes que hay dentro del llagar, el 50% está ocupado por mujeres. En esta cuarta generación, las mujeres hemos ido ocupando puestos de forma natural. Cada uno nos hemos centrado en aquello que por nuestra formación y habilidades mejor se nos da... Al final somos una empresa familiar y una familia unida, una cosa va con la otra.

Este 2022 llega complicado, han vuelto restricciones a la hostelería y también se cierran las barras. ¿Cómo afronta esta situación, ya que usted se dedica tanto a la hostelería como al llagar?

Con mucha tristeza. Están siendo tiempos muy complicados y nosotros como hosteleros lo vivimos, pero también estamos tremendamente preocupados por nuestro principal cliente, el hostelero. Toca seguir reinventándose y adaptándonos a los momentos. A nuestros hosteleros tenemos que cuidarlos, ahora más que nunca. Llevamos años sin subir la sidra cobrándola a un precio razonablemente justo, que nos permite pagar a nuestros cosecheros la manzana como merecen, sin subidas en años. Ahora no es el momento de incrementarles los costes. Los hosteleros necesitan un respiro y sus clientes necesitan seguir teniendo ganas de llenar los chigres. Una subida en el precio solo se justificaría



Fachada del restorán Casa Trabanco, en Llavandera.

si es para que el margen se quede en la hostelería y ayudar al hostelero en estos momentos, no es el llagar quien debe ponérselo más difícil. Y de subir algo, ha ser una subida muy pequeña y que los asturianos puedan asumir sin mucho esfuerzo, dado que ellos tienen que recuperarse también. Debemos buscar la forma de seguir llenando las sidrerías, de que nos escancien un culín de calidad y de que el hostelero siga apostando por la sidra. Todo lo demás solo ayudará a lo contrario.

¿Qué se podría hacer desde la administración para ayudar tanto al sector hostelero?

Pues que toda la ayuda posible es bien recibida. Apenas hay restricciones pero hay muchísimos contagios y miedo a reunirse y con ello cancelaciones y bajas laborales constantes. Así es imposible soportar la estruc-

tura de una empresa pensada para otra situación de normalidad. Esto se alarga y la hostelería necesita un empujón. Está haciéndose muy difícil seguir aguantando y me temo que muchos tendrán que cerrar.

¿Cómo ha ido la campaña de Navidad para Sidra Trabanco, especialmente con la espumosa Poma Áurea?

Aunque los tiempos han sido difíciles, tenemos mucha presencia en los canales de alimentación, que se ven menos perjudicados por la situación Covid. Esto no nos hace ser especialmente optimistas, pero ayuda a evaluar la campaña como buena dada la buena aceptación que hemos encontrado de nuestros productos. Junto a nuestro brut nature Poma Áurea, este año nuestra primera sidra natural para disfrutar en copa Alicia ha tenido una gran acogida. Ahora está disponi-

SIDRERÍAS EL MALLU

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

DESCÁRGATE NUESTRA APP

DISPONIBLE EN Google play | DISPONIBLE EN App Store

SÍGUENOS Sidrerías El Mallu

ble en todas las tiendas de El Club Gourmet de El Corte Inglés lo que la hace mucho más accesible a todo el mundo. También han conquistado nuestras sidras de celebración Lagar de Camín, especialmente la "sin alcohol" que todo aquel que la prueba se sorprende de lo rica que está para no tener alcohol. Y, por supuesto, de nuestra Sidra Selección de Etiqueta Negra, de toda la vida.

¿Cuáles son las perspectivas de futuro, cuáles son las metas a alcanzar por Grupo Trabanco para este 2022?

Amamos tanto la sidra que nuestro propósito para el 2022 es poder llegar a más gente y a más sitios con una sidra de calidad como la nuestra. Tenemos un productazo natural, con muchísima historia y tradición, y una materia prima auténtica y cercana. Debemos contarle alto y claro y pensar en grande. La sidra se lo merece y Asturias también. Quiero llegar a donde no llegábamos. Con nuestros nuevos productos y catálogo podemos hacernos un huequín. Por lo menos hay que intentarlo.

¿Qué mensaje le mandaría al sector hostelero, uno de los más castigados por la pandemia?

Que no les vamos a dejar de lado nunca. Que tienen nuestro máximo apoyo para seguir luchando y adaptándose a los tiempos. Nosotros lo vamos a hacer junto a ellos. Les daremos las herramientas que necesitan, con nuevos productos para consumos diferentes, para los nuevos tiempos que nos toca vivir. Nosotros no les subiremos el precio de la sidra. Ellos necesitan recuperarse. Es momento de ayudarse. De haber una pequeña subida, tiene que ser algo muy asumible por



los asturianos porque ellos también necesitan recuperarse y ese margen de esa pequeña subida para quien tiene que quedar es para el hostelero, que es quien de verdad necesita apoyos ahora.



El llagar de sidra en el Muséu del Pueblu d'Asturies



Enriba: horru y al fondu'l llagar de sidre nel Muséu del Pueblu d'Asturies. / Manzorga: interior del llagar, semeya Marcos Morilla. / Drecha: Puchera, midía de llíquidos.

En el centro museístico encontramos una gran cantidad de elementos que muestran el proceso de elaboración tradicional de la bebida más emblemática de Asturias; desde imponentes prensas y pesas, mayos, toneles, llenadoras y corchadoras; hasta zapicas, vasos y botellas, toda una interesante colección que muestra cómo fue evolucionando el consumo; una visita que, si estamos en Xixón, es de obligado cumplimiento



Manzorga: jarra de fierru / Drecha enriba: vasu de sidre del alfar de Somió / Drecha abaxo: jarra de sidre del alfar de Somió / Semeya final: jarra alfar de Faro, Uviéu.

Si en la anterior edición hablamos de la extensa colección de fotografías que conserva el Muséu del Pueblu d'Asturies sobre la cultura sidrera asturiana; en esta queremos mostrar solo una parte de los elementos sidreros con los que cuenta este equipamiento, que son de indudable valor.

Primero hay que señalar que el museo ocupa un recinto arbolado de 35.000 m² y posee una charca de agua salobre, "recuerdo de la marisma que en otro tiempo dominaba la desembocadura del río Piles. Este recinto constituye un agradable espacio de ocio en el que tanto el museo como la ciudadanía organizan distintas celebraciones" explican en su sitio online.

De hecho, es en este lugar donde se celebra una de las manifestaciones culturales sidreras más importantes del país, como es la Primer Sidre l'Añu, que se lleva a cabo durante la Semana Santa. Pues bien, volviendo al museo, este cuenta con diferentes colecciones que se muestran al público en diferentes edificios, algunos de los cuales, como las casonas, los hórreos y las paneras, constituyen en sí mismos una parte de la exposición. Y, por supuesto, el llagar de sidra.

El edificio que alberga el llagar, o mejor dicho, a dos llagares y otros elementos, fue construido expresamente para este objetivo. "Los dos llagares están desde el principio del museo, pero se montaron en el año 2000, que fue cuando se hizo este espacio" explicó a esta revista Elena Pérez, técnica de los fondos museísticos. Incluso, nos comentó que antes de poner el tejado, se introdujeron las vigas de los llagares, debido a su gran tamaño.

En uno de estos llagares de sidra, se puede ver la siguiente explicación: "Hacia noviembre se traen en cestas de la pumarada al llagar las manzanas bien maduras. El proceso de elaboración de la sidra comienza con el machacado o mayáu de la manzana. Esta labor la realiza-



ban varios hombres con unos mayos de madera, y desde fines del siglo XIX también se utilizaron mayadoras o máquinas trituradoras. Las manzanas bien machacadas se pasan a las prensas o llagares donde se exprimen durante varios días".

Aparte de los dos llagares que podemos ver dentro del edificio, también se exponen gran cantidad de elementos que muestran los diferentes procesos para la elaboración de sidra pues hay corchadoras, llenadoras o toneles de madera. Por ejemplo, se detalla que las jarras, cuencos, ferradas y embudos fueron "los utensilios empleados para sacar el zumo de manzana del duernu del llagar, y echarlo en toneles o pipas donde el mosto fermentaría hasta convertirse en sidra".

En las paredes de este espacio se ha construido una se-



Enriba: botelles de sidre de la fábrica La Industria de Xixón. / Abaxo: vasu prensáu de La Industria. / Semeya final: puchera midiora.

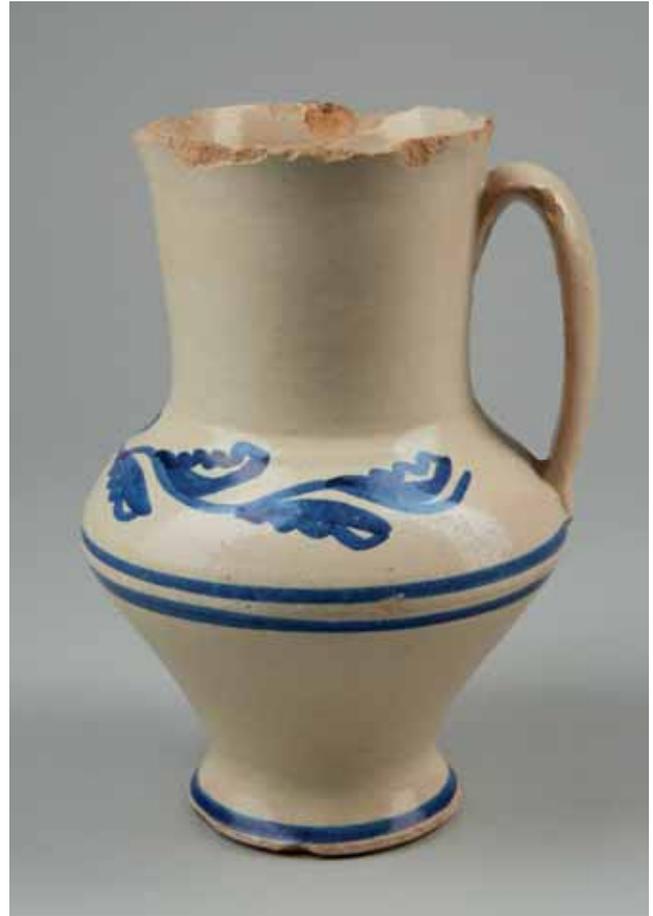
rie de vitrinas donde se puede ver cómo ha evolucionado el consumo de sidra a través de diferentes recipientes. Se comienza por las zapicas o jarras de madera, que, indican las inscripciones, “se usaron para medir la sidra en las tabernas. A comienzos del siglo XX, se comenzaron a emplear para este cometido jarras y calderos de hierro esmaltado fabricados por ‘Laviada y C³’, de Xijón”.

Posteriormente se exponen elementos de la cerámica de la losa del Rayo o de Faro; y también encontramos otros recipientes del alfar de Somió que fabricaba para todos los llagares. Aparte hay vasos, algunos de ellos aplastados, para cogerlos mejor. Sobre las jarras de barro, se apunta que “fueron el recipiente más común para beber la sidra, que se guardaba y transportaba en pipas. Sus tamaños respondían a unas medidas determinadas, siendo las más corrientes las de 0,355 litros. Se fabricaban en Faro (Uviéu) y en otros alfares menos importantes de los concejos de Piloña y Cangues d’Onís”.

En el siglo XIX se empezaron a fabricar las primeras botellas de sidra en y a partir de ahí, señaló Pérez, cambió la forma de consumir sidra hasta hoy. “El escanciador nació con la botella, y de la botella nació el vaso. En estas vitrinas también se puede ver su evolución, primero eran vasos muy gordos y, después, poco a poco, se fueron adelgazando hasta llegar a ser como los de hoy en día” dijo.

De hecho, en otro de los textos de las vitrinas se explica: “Las botellas de vidrio para embotellar sidra comenzaron a fabricarse en Xixón en la fábrica de vidrios de ‘La Industria’ a partir de 1844. Con la botella aparecieron las embotelladoras, los corchos con el nombre del llagar pirograbado, las corchadoras, los sacacorchos e incluso las etiquetas litográficas”.





Enriba manzorga: xarra del alfar d'El Rayu, Siero, de Benjamín Puente Moro. / Enriba drecha: xarra del alfar d'El Rayu, Siero. / Abaxo manzorga: embudu maera torniáu pa trasegar la sidre. / Abaxo drecha: vasu sidre, añu 1960.



Aparte de lo expuesto, el Muséu del Pueblu d'Asturies también conserva más elementos almacenados como botellas, vasos, o jarras.

“Lo que más le llama la atención a la gente que visita el museo son las grandes dimensiones de los llagares, de las pesas, de los toneles. También nos dicen que el llagar está muy bien conservado y recreado. De hecho, hasta el suelo está pensado para recrear el ambiente. Eso sí, todo esto conlleva un mantenimiento más complejo que si estuviera expuesto de otra manera” indicó Elena Pérez, técnica de los fondos museísticos. En otro de los textos se explica sobre el llagar: “viga de roble de 10 metros y contrapeso de arenisca del llagar del Palacio de La Riera, en Colunga, del siglo XVIII. Esta viga y su contrapeso son un testimonio de las grandes dimensiones que tuvieron algunos llagares y de la riqueza forestal que había en los bosques de la marina”.

Testu: Estibaliz Urquiola
Imáxenes: Muséu del Pueblu d'Asturies



Toma un culín



ECHAORA CON ESTILO

La memoria dixital ye emportantísima p'amosar la presencia de la muyer nel mundiu sidreru dende siempres. Esta semeya ta sacada nun bar de Tresali, en Nava, allá pel añu 1964.



NIN EL DIAÑU SE RESISTE

Dexa que'l mesmu diañu te tiente con un culín de Villacubera na Sidrería El Rinconín, en Tazonés. Nun vas arrepentite.

SIDRA POLIÁN

Esta sidre con DOP véndese n'esclusiva nos 1.614 Mercadona repartíos pel Estáu.

Ye una sidre llimpio y fresco, de collar mariello pálido con rellumos doraos y bon equilibriu pente ácidos, dulces y amargos.



SIDRE IVERNIEGO

Pa fríes fríes, estes botelles que quedaron fuera una nueche de

xelá.

Pena que yeren de vacío, si non díbemos tener granizáu de sidre.



ARTESANÍA D.O.P

Esti adornín nun lleva cualisquier corchu, namás-y valen los que tengan la marca de la **Denominación d'Orixe Protexío Sidre d'Asturies**. 100% asturianu garantizao.



ÑACIMIENTU DE RESTALLU

Los corchos de **Sidra Frutos** protagonicen con muncho estilo esti prestosu Belén.



BELÉN MAZANERU

Nun tamos ciertos de qué rapacín o santu s'adora baxo esti "portal" que topemos en Villaviciosa,

ARMONIZAJES CON SIDRA

Botellines de sidra, formato ideal para la innovación

Son perfectos para beber en cualquier tipo de establecimiento; pero además, una de sus principales cualidades es que permiten a sus elaboradores probar con diferentes combinaciones de sidra y frutas; la gran variedad de propuestas que encontramos en este subsector es interesantísima... y además, muy divertida

Uno de los objetivos del sector sidrero es abrirse a nuevos mercados, y, para ello, es necesario apostar por los nuevos formatos. Esa es la tendencia mundial. Solo hay que fijarse en la gran cantidad de sidras de botellín que están saliendo a la venta en todo el mundo. Y no solo se innova en cuanto al continente, también en el contenido. Cada vez encontramos más combinaciones de sabores que llaman bastante la atención. En los últimos años se hizo hasta común ver sidras con sabor a limón o cereza... pero actualmente se está experimentando con una gran variedad de ingredientes como ruibarbo, arándanos, lúpulo, fruta de la pasión o melocotón. Y afortunadamente vuelve la sidra de pera, la perada, bebida muy interesante y que casi llegó a desaparecer.

Los botellines son un formato ideal para todos estos experimentos,

pues los llagareros pueden ir probando qué combinación es la que tiene mayor aceptación entre sus clientes. Pero cuidado, esto no quiere decir que no haya sidras de carácter más seco y ácido, como las tradicionales en Asturias, que también se presentan de esta forma, porque las hay y de bastante calidad. En este reportaje exponemos algunos ejemplos de todas ellas, tanto asturianas como internacionales,

y las armonizamos con diferentes pinchos. Porque una de las principales ventajas del botellín, es que se puede beber en cualquier lado, en cualquier tipo de establecimiento, y también a cualquier hora del día. Desde el aperitivo, después del trabajo o también por la noche. En cuestión de unos cuantos años la evolución de los botellines ha sido impresionante, os invitamos a conocerlos y a degustarlos.

Sidras de botellín utilizadas en este reportaje

La Naveta brut, del llagar La Naveta, de Nava, Asturias

Sidrada, Pera rocha do oeste, del llagar Sidrada, de Portugal

Angelón Llimón, del llagar Viuda de Angelón, de Nava, Asturias

Mr. Plume Semi sweet cider, del llagar Mr. Plume, de Letonia

Hera Kiwi&Lima cider, del llagar Hera, de Galicia

Sagar Krash, de la sidrería Petritegi, del País Vasco

Tálavas Sidrs, del llagar Tálavas, de Letonia

El valle secreto, del llagar Sendero del Valle, de Gran Canaria





Sidrada, Pera rocha do oeste | Proponemos esta perada de Portugal, del llagar Sidrada, que participó por primera vez en el Salón Internacional de les Sidres de Gala del año pasado. Como su nombre indica, la variedad que utilizan es la pera Rocha. A la vista se presenta con un color amarillo claro. En nariz posee un aroma fresco y afrutado. “Esta sidra posee un sabor intenso y exótico con una ligera acidez y un dulzor que contrasta, convirtiéndose en una bebida única con un sabor que perdura en la boca” explican en la página web del llagar luso. La recomiendan para acompañar quesos, aperitivos o ensaladas.

La Naveta brut | Producto de la sidroteca La Naveta, ubicada, como es de suponer, en Nava, tierra de sidra. Hay que destacar que este botellín ha obtenido varios galardones en el Festival de la Sidra que se celebra en el concejo y también en el Salón Internacional de les Sidres de Gala. A la vista se presenta con un color amarillo pajizo, brillante, nítida y con burbuja fina y persistente. En nariz muestra aromas frescos y limpios a frutas blancas. En boca tiene un buen equilibrio de acidez y frescor, y se percibe un poco de acidez volátil típica de la sidra asturiana. “El carbónico natural queda perfectamente integrado, lo que permite beberla directamente de la botella” señalan sus elaboradores.



Gamonéu | Este queso, que cuenta con Denominación Geográfica Protegida, es una de las variedades “más sabrosas, conocidas y antiguas de Asturias” señala su Consejo Regulador. Existen dos tipos: el del Valle y el del Puerto. El primero se elabora en aldeas de las zonas bajas de Onís y Cangas de Onís. Es un queso graso, duro o semiduro, de buena textura y un ligero ahumado. Su sabor es de grado medio, olor fuerte, color amarillento y alguna mancha verde. El del Puerto proviene de rebaños que pastan en las vegas o majadas de las zonas del noroeste del Parque Nacional de Picos de Europa y que solo se alimentan mediante el pastoreo en los puertos más altos. Para su elaboración al menos deben mezclarse dos tipos de leche de las tres contempladas: vaca, oveja o cabra.

Queso Cabrales | Las cuevas en donde madura son únicas, y estas son la clave de sus particulares cualidades organolépticas como un olor intenso, limpio y agradable, leves notas picantes y a frutos secos. Este emblema de nuestra gastronomía está considerado como el mejor de los azules. En su elaboración se utiliza leche cruda de vaca, o una mezcla de vaca, oveja y cabra. Toda procede de ganaderías de la zona. “Una vez elaborado el queso, este pasa a cuevas naturales en la montaña para su maduración, que es de entre dos y cuatro meses, y allí es donde crecerá el Penicillium. La humedad relativa es del 90% y la temperatura oscila entre 8 y 12 grados” explican en la Denominación de Origen Protegida.







Boquerón en vinagre de manzana

| Producto de la conservera avilesina Miravalles-Sellavarim. En su página web explican que el boquerón es uno de los pescados más consumidos, junto con la sardina y el jurel. “Se captura en primavera y en verano, cuando más caliente está el agua. El boquerón asciende para comer y reproducirse. Es en este momento cuando lo encontramos con su calidad máxima, su carne tiene el nivel más alto de grasa y esta es aromática y sabrosa”, detallan sus elaboradores. Hay que destacar que los productos de esta empresa se preparan de forma artesanal con las mejores condiciones técnicas. En esta ocasión lo hemos acompañado de unas guindillas en vinagre de sidra.

Ceviche de langostinos

| Otra de las propuestas para degustar con estas sidras de botellín, que combina a la perfección gracias a la acidez de la lima. Para preparar este ceviche solo hay que picar cebolla o cebolleta de forma muy, muy fina. Luego agregar trozos de langostinos previamente pelados y partidos. Mezclar y agregar zumo de lima hasta que cubra toda la preparación. Además se le puede agregar algo de guindilla, si lo que queremos es que pique un poco, y un poco de cilantro, picado también. En esta ocasión también hemos incluido en este plato un poco de aguacate, con él rebajamos la acidez de la lima y además aportamos untuosidad al bocado. Para comer como pincho, nada mejor que unas galletas saladas.

Angelón Llimón | Se trata de una de las últimas apuestas del Ilagar Viuda de Angelón, ubicado en Nava. Esta sidra aparte de elaborarse, obviamente, con mosto de manzana; también contiene zumo de limón, lima y naranja. Esta cuidada combinación equilibra la bebida haciéndola refrescante y muy aromática. Es una gran opción para el verano, sí, pero en el otoño e invierno se disfruta igual si lo que buscamos es una sidra burbujeante para acompañar una comida o un rico pincho en la barra. Además, se puede disfrutar en cualquier tipo de establecimiento, no solo en chigres. Todos los ingredientes son 100% naturales, de ahí que a la vista presente cierta turbidez.

Mr. Plume Semi sweet cider

| El Ilagar letón Mr. Plume —ganador de varios premios en diferentes ediciones del SIS-GA— presenta ahora este botellín de sidra espumosa semiseca. Las manzanas que utiliza en su elaboración tienen amargos que le aportan un singular secante muy agradable. Esta sidra ganó la medalla de bronce en los Baltic Cider Awards en el 2020. Hay que destacar que todos los productos de este Ilagar son 100% naturales. “No se pueden hacer bebidas excelentes con cualquier fruta, solo con la mejor, por lo que nosotros cultivamos y cuidamos de nuestra materia prima”, explican sus elaboradores. Su finca está ubicada en la región de Lielvārde, en el corazón de Letonia, con estupendas condiciones para el cultivo de manzanas.





Sagar Krash | Elaborada por el llagar vasco Petritegi Sagardoak, en Astigarraga. En su producción utilizan exclusivamente manzanas bajo la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en un 95%, y también zumo de fruta. “La nueva generación de la familia Otaño elabora esta cider tras una selección de las mejores variedades de manzanas sidreras ácidas, dulces y amargas” detallan en su sitio online. Esta cider es una bebida ligera, de baja graduación alcohólica, equilibrada y con un agradable carbónico. La recomiendan para la hora del aperitivo o “el tardeo”. Hay que destacar que en Petritegi cuenta ya con cinco generaciones al frente de la actividad sidrera.

Hera cider | Proveniente de Galicia y de reciente puesta en el mercado. Se trata de una sidra con kiwi y lima elaborada artesanalmente en Teis. “Hemos creado una sidra de sabores para sorprender a tu paladar y ofrecer una experiencia diferente. Sus aromas cítricos y frescos te garantizan una bebida suave y refrescante. Presentamos una cider con un estilo propio, de un color amarillo, transparente y burbujeante” explican en la página web de llagar. Además de este producto, Hera también elabora una sidra con lúpulo y otra espumosa natural. Las manzanas que utiliza este llagar son las que se dan en su zona; y sus productos están inspirados en sidras británicas o nórdicas.



Tosta de setas con virutas de cecina de buey |

Pues nada más sencillo que una tosta de este tipo... pero muy rica. En esta ocasión hemos utilizado champiñones, shiitake, portobello y cardo. Las picamos en trozos medianos. Luego sofreímos un par de ajos cortados en láminas y cuando comiencen a dorarse, agregamos los champiñones y salpimentamos. Si se desea se puede agregar guindilla seca y un poco de sidra de filtrada. Finalmente espolvoreamos un poco de perejil. En cuanto a la cecina, esta se puede poner al natural, o también, tostándola ligeramente para luego picarla. Como quiera que sea el resultado será delicioso.

Mini tamales de tinga de pollo |

Un plato autóctono mexicano, muy popular en aquellas tierras. Los tamales son masa de harina de maíz cocida al vapor, rellena de diferentes guisos, y, para su cocción, envuelta en hojas del mismo maíz, aunque también los hay con hojas de plátano e incluso de maguey. Esta preparación también la podemos encontrar en otros países americanos, como por ejemplo, los llamados humitas en Ecuador, aunque son algo diferentes pues con ellos se utilizan granos frescos. En esta ocasión hemos preparado unos minitamales con tinga de pollo, que es un guiso de tomate, cebolla y pollo desmenuzado.

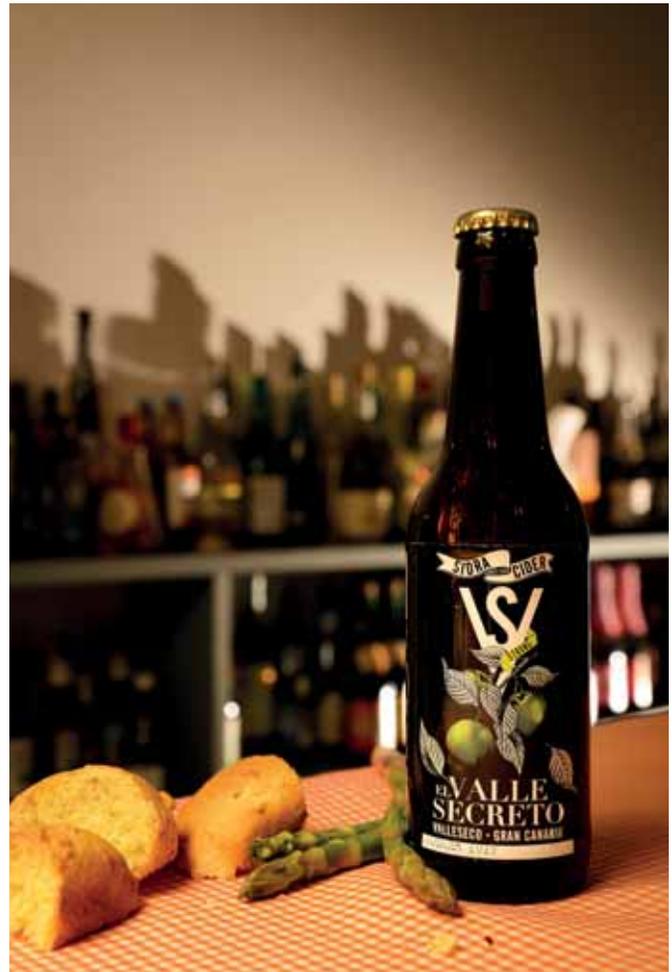






Tálavas Sidrs | Presentamos ahora otra sidra letona, en esta ocasión del Ilagar Tálavas, y, aparte de manzana, con sabor a cereza y a ruibarbo. En una sidra semisecca, ligera, elaborada a partir de la cosecha de manzanas de principios de otoño. “El sabor refrescante de la bebida se completa con el zumo de ruibarbo y cerezas” detalla el Ilagar. A la vista se muestra con un color rosado, en boca es afrutada, pero destaca el sabor de la manzana. En nariz es muy aromática. Recomendamos su temperatura de servicio entre los 8 y los 10 °C. “Nos esforzamos por lograr una excelente calidad y no tenemos miedo a experimentar” manifiestan sus elaboradores.

El valle secreto | Sidra producida en el municipio de Valleseco de Gran Canaria. Esta bebida presenta un muy buen equilibrio entre los sabores afruta-



dos, amargos y ácidos. La variedad de manzana que utilizan en su elaboración es la Reineta, y todos sus cultivos se encuentran en la zona de Valleseco. Hay que señalar que los productos de esta empresa son 100% naturales, sin ningún tipo de añadido, y además de este botellín, también elaboran sidra natural y vinagre de sidra. Con este tipo de productos y formatos, Canarias sigue apostando fuerte por la diversificación de la sidra.

Foie gras de pato con reducción de naranja | Una de las especialidades que combinan de maravilla con la sidra es el foie gras, pues la bebida contrasta con su sabor y además limpia estupendamente la boca después del bocado. En esta ocasión hemos utilizado un foie preparado en forma de cilindro largo, por lo que las rebanadas quedan perfectamente redondas. Y, como elemento singular, le hemos agregado una reducción de naranja. Para prepararla ponemos a calentar el zumo de una naranja a fuego muy suave, se le añaden tres cucharadas de azúcar y una de miel de primera calidad, que le otorgará una nota de dulzor muy original. Para retirar del fuego habrá que esperar a que notemos que la mezcla se espesa, como al punto de caramelo.

Pincho de espárragos trigueros con crema de piquillos y foie | Un pincho sencillo pero muy sabroso. Solo hay que triturar una lata de pimientos del piquillo con mayonesa y nata espesa. Los espárragos solo tenemos que pasarlos por la sartén, y cuando estén asados, sacarlos y agregarles sal y pimienta al gusto. Para montarlos en el pan, se puede poner una base de foie. Luego, los pinchos se bañan con la crema de piquillos. Una delicia.





La cosecha del 2021

Manuel Gutiérrez Busto

Creo que este año ha sido sino bueno, mucho mejor que el otro, no solo por la cosecha ya que en años impares no hay vecería, sino por todo aquello que conlleva aparejado a nuestra bebida. Por fin hemos empezado a vender y vaciar un poco de espacio que teníamos ocupado desde que empezó el famoso Covid. Un buen verano, con mucho turismo hizo aumentar las ventas así como el consumo, las menores restricciones y la casi vuelta a la normalidad, han hecho que recuperemos la “barra” que para los sidreros es el lugar idóneo para tomar sidra, cerca del camarero, para que te eche de cuando en cuando, de pie, para no sufrir si llevas mucho consumido y no despegas de la silla, con buen observatorio para mirar aquello que se mueve, entre mesas o fuera del cristal en la terraza, vamos un sitio estratégico.

A pesar que la seronda ha venido un poco fría y hemos dejado desiertas las terrazas, el mantenimiento de los aforos es aceptable y las consumiciones se mantienen.

Por otro lado, algunos más se han apuntado a la DOP de Sidra de Asturias y eso es bueno, ya que somos los únicos en tener una D.O.P. de sidra y esto refuerza el que por fin hayamos conseguido que nuestros políticos avalen la candidatura a la Unesco de la cultura asturiana de la sidra como Patrimonio Inmaterial, aunque de esto dije que hablaríamos más adelante. Lo importante es que la candidatura se presente y ojalá salga todo bien, es la esperanza de todos.

Seguimos desmenuzando el año y otra de las novedades es que en Asturias los lagareros siguen innovando y haciendo cosas nuevas, más sidras brut, de mesa, sidras rosadas, ciders, sidras con

lúpulo, algunos derivados de sidra, como inmejorables vinagres de sidra. Quizá nos falte el que salga algún destilado de sidra pues los dos que existen son escasos, aunque muy buenos y lo digo con la referencia de estos productos lo mismo que todas las sidras de Asturias en el Salón Internacional de las Sidras de Gala que este año tuvimos en Xixón el último fin de semana de septiembre. Este año sí hubo muchos participantes con sus respectivas delegaciones del extranjero, incluso algunos desafiando el brexit inglés, vinieron desde Escocia, Portugal, Italia, Chequia, Francia, Chile, etc y hubo sidras que podríamos denominar ‘raras’ como alguna de Perú. También hubo representación de sidras vascas, que cada vez vienen más para saber qué grado de comparación existe entre sus productos y los nuestros. Creo que es necesaria esta competitividad de productos entre los vascos y los asturianos, como también vienen los gallegos o los cántabros, pues necesitamos variedad para ser competitivos. Que no nos pase como con los bancos o las eléctricas que solamente quedan en España cinco o seis de cada y por eso nos hacen la puñeta, con las comisiones o la tarifa eléctrica. Al final el propio mercado las ha convertido en monopolios, por eso necesitamos de los pequeños productores, de la variedad, del ingenio de cada uno para sacar nuevos productos.

En definitiva creo que ha sido según he desgraciado una buena cosecha el 2021. Esperemos que este 2022 nos traiga el tan ansiado galardón de que la sidra de Asturias sea proclamada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, esto es lo que deseamos todos, otra cosa será lo que el tiempo nos depara.

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

FERNÁNDEZ JUNQUERA

ESPECIALIDAD EN TERNERO CULÓN, CORDERO, POLLOS Y EMBUTIDOS CASEROS

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

Belleza Felgueroso

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

*985 391 021
C/ Marcelino González 13*




FOTOTECA
 LA SIDRA



www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Sofita



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com



LadyGastro, la pasión sidrera ta de moda



FICHA TÉCNICA

ladygastronomia.wordpress.com

Creadora Jackeline Marcano

Fecha d'aniciu del blog: 2015

Siguidores:

- Web: 1.000
- Facebook: 7.000
- Instagram: 5.100

Estayes:

- Entamu - presentación
- Blog de Noticias
- Sidrerías y restaurantes
- Recetas
- Llagares

Venezolana de nacencia y asturiana de corazón, Jackeline ye sobre tou una namorada de la sidre y la so cultura. El so enfotu por conocelo too sobre esti mundiu fizo d'ella una gran esperta sidrera y agora comparte col mundiu tolo que sabe

Esti blog ñació va siete años, entamando la so andaura baxo'l nome "La Sidra está de moda", cola idega de conocer y esparder dende un puntu de vista estremáu tolo que cinca al mundu la sidre, abarcando tol procesu, dende que se paña la mazana fasta l'embotelláu, pasando pola so ellaboración en llagares, l'escanciáu ya'l maridaxe.

Col tiempu, el pesu de la gastronomía y los maridaxes, xunto col deseyu d'aportar a un mayor públicu, llevó a la so creadora a camudar el so nome al actual, LadyGastro.

Con actualizaciones dos vueltes por mes nel blog y posts cuasi diarios en redes, Jackeline ye probablemente la influencer más activa de la sidra asturiana.

Ser d'otru país y llevar venti años formando parte d'una familia sidrera da-y una perspeutiva estremada. Lleva años haciendo sidre'n casa, visitando llagares, faciendo cursinos de sumillier, asistiendo a tasties, formándose n'estremaos ámbetos relacionaos cola ellaboración, producción y correchu serviciu de la mesma. Tamién, arrodándose de grandes profesionales, a los qu'agradez que-y trasmitieren los sos conocimientos, qu'agora quier compartir con tou aquel al qu'esti mundu apasione tantu comu a ella.

Esta pasión ye la que la llevó a formar parte del xuráu profesional del Festival de la Sidre de Xixón, del Con-

curso de Sidre Casero de Mieres, del Campionatu de pinchos de Xixón y d'Asturies.

Collaboró tamién en dellos programes de radio, como Oído Cocina, na RPA y Vanguardia, d'APQ Radio.

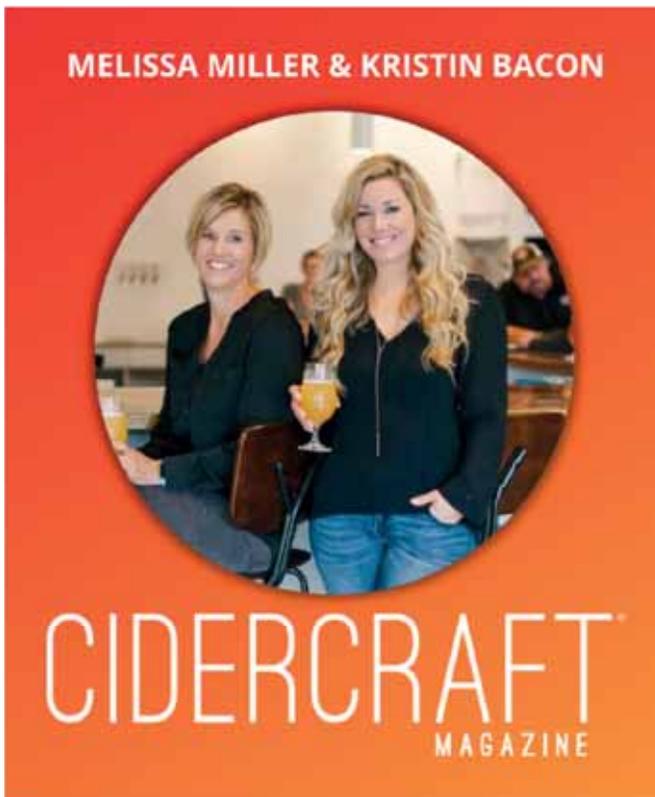
Tou esto enfotu y deprendizaxe llevó a Jackeline a ser declarada "embaxaora de la Cultura Sidrera Asturiana", daqué que la fae sentir mui arguyosa.

Dentro de la so páxina, la so estaya favorita ye la de les recetas con gustu a sidre, pero lo que más-y presta ye espublizar posts nel blog, porque-y permite amosar l'actualidá gastronómica informando d'eventos, tasties, sidrerías, llagares y demás.

Esfruta muncho tamién coles entraes referentes a la sidre casero "porque participamos todos en familia y ye una actividad que llevamos haciendo varios años. Tráxonos munches alegrías en forma de premios y permítete fomentar y continuar coles tradiciones familiares enseñando a los niños tol procesu d'ellaboración de la sidre". Al llevar tantu tiempu inmersa nel mundu la sidre, Jackie pue costatar la so gran evolución nos caberos años no que cinca al procesu de producción, trazabilidad y distribución, daqué que, resalta, queda espeyao na calidá del productu final y qu'al so ver tien comu consecuencia que fore escoyía pol gobiernu pa ser la candidata al PadremUñu Inmaterial de la Humanidá.



CiderCraft, LA SIDRA versión América



FICHA TÉCNICA cidercraftmag.com

Editores Kristin Ackerman Bacon
Mellisa Miller

Siguidores:
- Facebook: 4446
- Instagram: 4773
- Twitter: : 3308

Estayes:
Características (análisis de sidres)
Recetas
Noticias
Eventos
Localizador de llugares.
Reseñas
Sobre nosotros
Contacto
Calendario

Cidercraft ye'l blog asociáu a la revista del mesmu nome, la única revista impresa en papel dedicada a la sidre en toa América del Norte, lo que la convierte na versión americana de LA SIDRA. Eso sí, espublízase namás dos vegaes al añu, que l'actualidá sidrera nesi continente nun da pa tanto...

Esti blog ta asociáu a la revista Cidercraft, la primer y única espublización impresa d'América del Norte dedicada n'esclusiva a la sidre y la so actualidá, que s'espubliza dos vegaes al añu algamando a unos 100.000 llectores en ca edición.

Actualizáu semanalmente, el blog describe a los artesanos tres de la sidre y a les industries sidreres, esplora nuevos productos, zones de producción y consumu de sidre y pumaraes, ufre orixinales recetas de cócteles y recomienda maridaxes coles estremaes sidres.

Un detalle qu'estrema esti blog de los otros que vamos viendo ye'l fechu de que nun dediquen dengún espaciu a la ellaboración casero de sidre, tolos sos artículos tan centraos na sidre, industrial o artesano, pero dende'l puntu de vista del mercáu, ello ye, presenta los productos y faelos más cercanos al consumidor.

De fechu ellos mesmos reconocen que'l so envís principal ye crear una conesión ente'l consumidor y los productores de sidra, o comu ellos mesmos dicen "Facer rellumar la evolución y resurdimientu d'una de les más vieyes bébores del continente apurriendo a la xente a un tiempu ensiñances y valoración de

la sidre" daqué que consiguen al traviés de noticies, entrevistes y un esaustivu seguimientu de les nueves propuestas de productos por parte de los llagareros, asina comu cola estaya dedicada a eventos, na que ye posible seguir el calendariu de celebrazones y eventos que tienen llugar en tolos EEEX.

Destaca tamién el separtáu "llocalizador" gracias al que ye fácil llocalizar productores de sidre per tolos EEEX y Canadá.

Seique la revista ya'l blog son propiedá de la editorial Sip Publishing, editorial especializada n'espublizaciones venceyaes a bébores, la so redaición y diseñu recae especialmente en Kristin Ackerman Bacon y Mellisa Miller, que cunten con un equipu de redactores y con delles collaboraciones de personalidaes de la gastronomía y del entornu sidreru norteamericanu.

Amás del so llabor editorial, los caberos cinco años Cidercraft vien entregando los galardones añales a les meyores sidres mundiales nel Annual Cidercraft Awards. Ye de destacar la presencia asturiana nestos premios, especialmente na so edición 2020, nos que Sidre Riestra ganó un platín y un oru y Fanjul una distinción de plata.

SIDRE PA EN CASA

Métodu d'ellaboración de sidre asturiano (III)



Enantes de poner los maeros enriba la magaya y escomezar a apiertar, hai que dexar la magaya morcar de 12 a 24 hores.

Nel númberu anterior dexemos la magaya morcando nel llagar, y agora llega'l momentu d'apiertala y escomenzar a sacar la sidre dulce, ún de los momentos más prestosos cuando se fai sidre

Apiertando'l llagar

La magaya quedó morcando tola nuechi, y anque entá nun escomencemos a apiertar vamos ver que nel tinu d'emparar yá hai sidre dulce, ye la que llamamos sidre "de reyón", ello ye, la que sal enantes d'apiertar, suel ser especialmente saborgosa y hai quien prefier guardalo -o conxe-

lalo, pa dir consumiéndolo pocu a pocu.

De nun ser asina, lo avezao ye echar esa sidre de reyón perriba la magaya otra vegá; y agora sí, ponemos los maeros enriba la magaya y escomenzamos a apiertar colo que va salir enforma sidre dulce. Hai qu'apiertar ensin priesa, y dir

enllenando los cascós que teamos preparaos.

Equi tenemos de nueu un par de posibilidaes pa escoyer: o bien s'echa proporcionalmente la sidre nos cascós que tenemos yá tresnaos -pa que la composición del mostiu orixinal seya más homoxénia nes estremaes barriques-, o es-



l procesu d'enllenáu de los cascos ye más importante de lo que paez, y hai que tar bien sollerte a lo que se fai.

comenzamos por enllenar el cascu más piqueñu.

Esti postrer sistema suel ser el más tradicional, porque permite que la superficie en contautu de la sidre dulce col aire seya menor, y per ende que les posibilidaes de contaminación bacteriano tamién lo seyan.

Lo avezao ye enllenar el cascu más piqueñu y cuando se pasa a otu más grande trasegar la sidre del piqueñu al grande pa enllenalu.

Desplícándolo meyor, si facemos una llagarada con 500 kilos de mazana, lo previsible ye que saque-

mos alrodiu de los 350 lilitros, y el primer díi sacaremos los 175 primeros lilitros. Si lo echamos nuna pipa de 500 lilitros, pa enllenala precisaremos una llagarada y media, lo que vien a ser una selmana... si lo echamos direutamente na pipa de 500 lilitros la sidre tará en contautu col aire demientres toa esa selmana; por embargu si entamamos enllenando barriques más piqueñes el contautu col aire -y per ende les posibilidaes de contaminación bacteriano- van ser menores.

Nesti primer apiertón, hai que percuriar nun emocionase más de la cuenta, per un llau porque los ti-

nos d'emparar la sidre puen enllenase más rápido de lo que paez, y per otu, porque hai qu'evitar que la sidre embalsie, ello ye, que salga perriba los maeros sobro los qu'apiertamos, en cuentas de filtrar p'abaxo.

Comu comentábemos enantes, nesti primer apiertón vamos sacar el 50% del volume total de sidre dulce -sidre'l duernu- que sacaremos, lo que teniendo en cuenta que l'aprovechamientu de la mazana vien a ser d'un 70%, ello supondrá que sacaremos en sidre'l 35% del pesu de la mazana col

Merece la pena probarlas

LAGAR
Herminio
SIDRA NATURAL

C. Centro Real, 11
33010 Colina - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono: 985 794 847
http://www.lagarherminio.com

La Sirena
BAR - RESTAURANTE

La Sirena

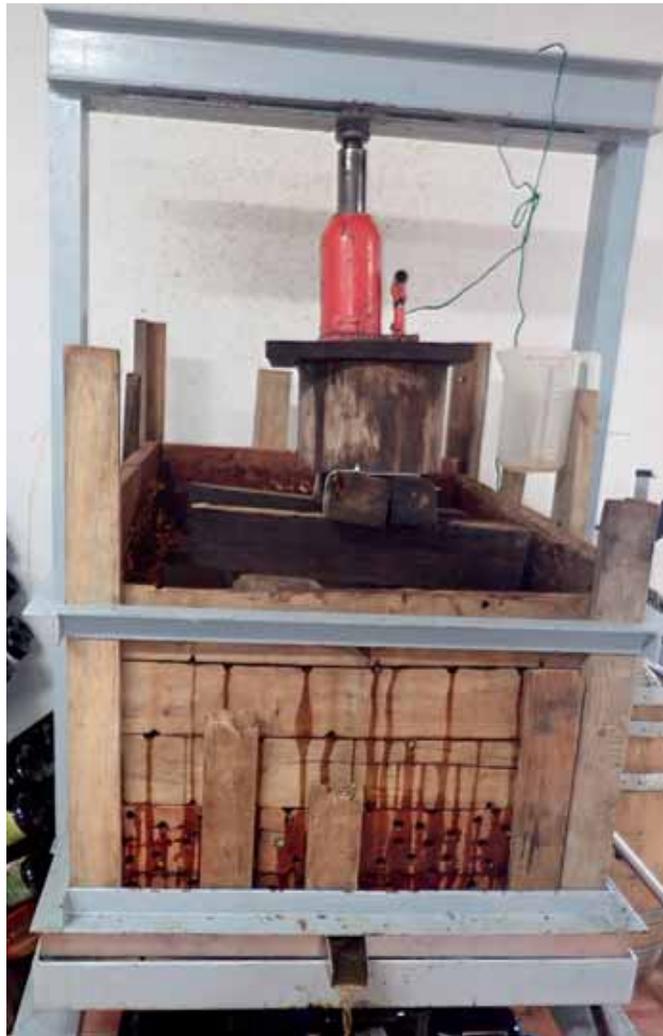
Especialidades:

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

Tel: 985 89 70 26 - 39315 TAZONES (Asturias)



Los cascos hai qu'enllenalos dafechu, fasta la zapa.



Los llagares caseros non solo son de fusu, too va modernizándose.

qu'entamáremos a mayar.

Los cortes

Dempués de dar el primer apiertón veremos que por más presión que faigamos al llagar, la sidre dexa de salir. Ye'l momentu de da-y el primer corte.

Ello supón qu'habrá qu'afloxar y desarmar tol llagar, p'aballar la magaya. Nos llagares grandes esti procesu faise cortando los llaterales de la magaya y echándolos pal centru, de tala miente que cuando s'entame a mayar de nueu la magaya que taba nel centru pase a los llaterales, y lo que taba nos llaterales quede nel centru.

Cuando se trata d'un llagar más pi-queñu ye enforma complicao faer esto, polo que lo que suel faese ye aballar la magaya con una pala dientes d'acieru inosidable pa que descompacte y podamos saca-y más rendimientu.

Por supuestu la hixene tien que ser absoluta, la pala dientes bien llimpia, y preferiblemente d'acieru inosidable y los guantes qu'usemos

otru tantu. ¡Atención! la magaya contién enforma ácidos y nun val usar cualisquier guante. Los de nitrilo puen dir bien, porque son enforma resistentes, tanto físicamente como a l'aición d'estos ácidos.

Nel primer corte pue ser que nun seyamos aballar tola magaya, porque tovía tien munchu volume. Nun hai qu'esmolecese n'escesu, yá fadremos otru corte llueu.

Bien, una vegada aballao la magaya hai qu'armar de nueu'l llagar y ponese a apiertar.

Nesta ocasión hai que ser más curiosu y apiertar namás cuando veamos que la sidre dexa de pingar. Yá lo diz el reflán: "Hai que dexar al pollín andar, y al llagar pingar".

Si mos fixamos nes carauterístiques d'esta sidre dulce vamos ver que ye mui estremada de la sidre de reyón y tamién de la sidre que saquemos nel primer apiertón, tien otu collor, otra densidá y les propiedaes organoléptiques tamién son estremaes.

Nesti primer corte vamos sacar ente un 30 y un 40% de la sidre que saquemos nel primer apiertón.

Cuandu veamos que yá nun hai forma de sacar más sidre, pasaremos al segundu corte.

Otra vegada a desarmar el llagar y a aballar la magaya, pero nesta ocasión va resultar más cenciello, porque la magaya yá ta más aprovechao y sedrá fácil que la movamos dende la mesma masera.

Fechu esti segundu corte, y apiertando otra vegada, vamos algamar práuticamente la mesma cantidá de sidre que col primeru, siempre dexando que'l llagar pingue y apiertando con xaciu.

El tercer corte, yá nel quartu dí, va ser munchu más fácil de facer, porque la magaya yá ocupa munchu menos y resulta más cenciello d'aballar, y ehí sacaremos bien poca sidre, alrodiu del 1,55% del total, de toes formes trátase de lo que se conoz como 'estruicipie' y tradicionalmente considérase un componente perimportante de la sidre, a la que se supón aporta calidá y presonalidá.

Dempués d'esti tercer corte pue siguise faciendo más, pero hai que

valorar si paga la pena porque la cantidá de llíquidu estrayío va ser ca vegada menor.

El problema de seguir facendo cortes ye que col pasu'l tiempu la magaya pue escomenzar a formientar -especialmente si les temperatures son altes-, lo que xunto col airéu que se fai ca vegada qu'aballicamos la magaya pa da-y un nueu corte va facilitar el desendolcu de bacteries acétiqes, colo que la facilidá de que se mos pique la sidre ye muncho mayor.

Pelo xeneral considérase que de magar el quintu díi la llagarada tien que tar acabada.

¿Y qué facemos cola magaya?

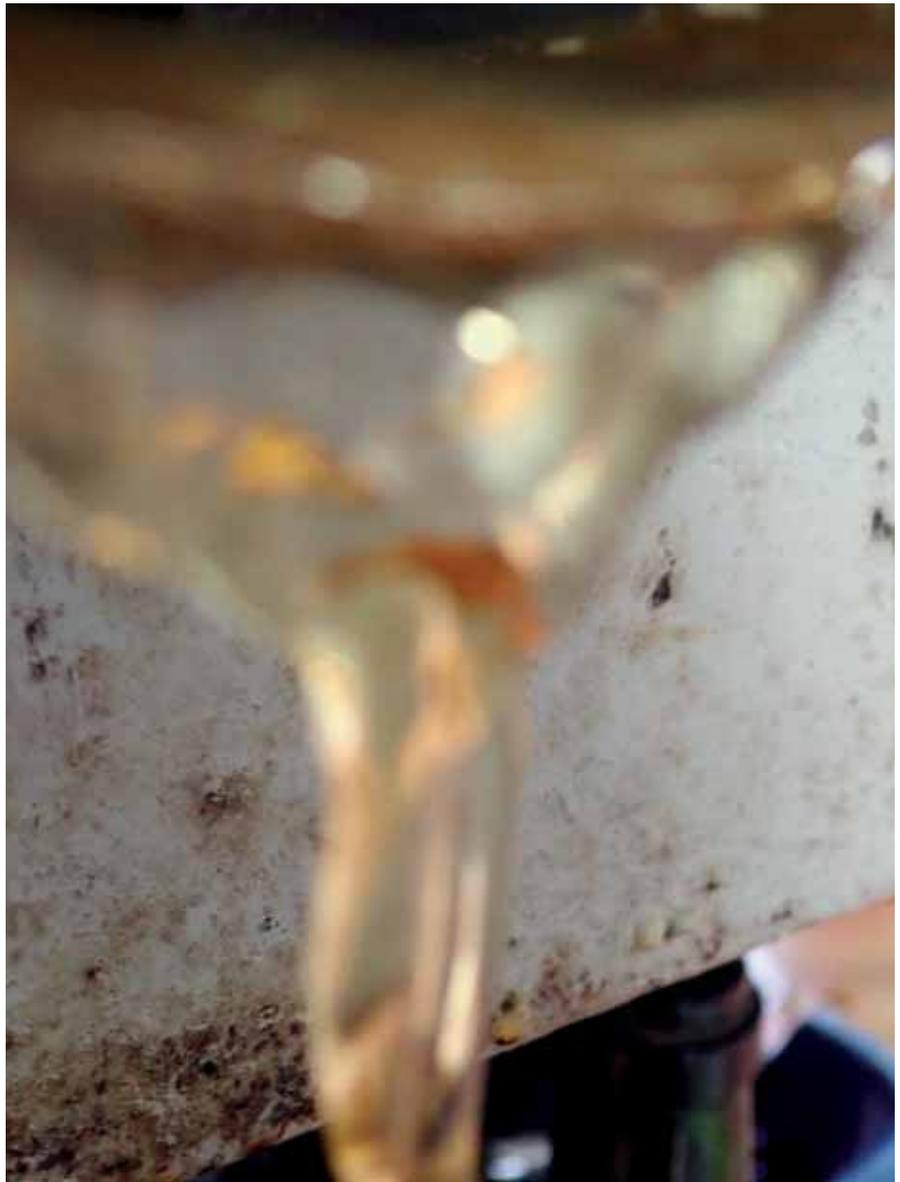
Cuando acabemos cola llagarada y yá nun seya posible o nun pague la pena estrumila más, vamos topamos cola magaya seco restante que vien a ser un 30% del pesu inicial, en función de lo maura que toviere la mazana y del númeru cortes que se-y diere al llagar.

Ello ye, si partíemos de 500 kg de mazana, quedaránmos unos 150 Kg de magaya seco, qu'unque nun lo paeza pue tener enforma utilidaes:

- Pa da-y al ganáu (curiando que nun tea formientáu, porque si non enfilense).

- Como abonu, dexándolo compostiar, teniendo en cuenta que tarda enforma en degradase.

- Faciendo un pebidal con ello, bien esbillando les pebides de la magaya, o bien esparciendo la magaya per un tarrén tresnao pa ello. Hai que tener en cuenta que los pumarés que d'equí salgan sedrán "francos", con munchu porte y rixu, y sobro los que más allantre podrán facese inxertos, o dexar medrar ta



Nun hai ná tan prestoso como ver pingar la sidre dulce.

cual.

¿Y dempués de la primer llagarada?

Dempués de la primer llagarada toca llimpiar, eliminar tolos restos sólidos del llagar, suelu, paredes y del restu preseos emplegaos na xera... y llimpiar en condiciones,

porque como diz el reflán "la sidre faise con augua", con munchu augua y llimpieza.

Dempués d'esto podemos pasar a faer otra llagarada y cuando yá acabemos de mayalo too, tornar a llimpiar y guardalo too bien curioso pal prósimu añu, que de xuru vamos agracedelo,



Primer premio 2021



LA MEJOR FABADA DEL MUNDO



1er Premio
Aguilantamiento
de Villavieja
Asturias 2021



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

Toma otru culín



L'ECHAOR MÁS CORCHONUDU

Esti echaor pastoril merecía un llugar nesti especial navidiegu. A tamañu real y fechu con corchos de **Sidra Alonso**, decoraba esti Nadal la **Sidrería Chaflán**, en Xixón.



ÁRBOL SIDRERU, VERSIÓN 1

Arbolín fechu con corchos de **Sidra Trabanco** y **Sidra Muñiz**, na **Sidrería Tierra Astur** de Xixón.

SIDRA COSTALES

La Sidre DOP de **Sidra Frutos** destaca pol so equilibriu de dolces, ácidos y amargos, siendo amable de beber, con frescura en boca y un final secu y llimpiu, que dexa al final una sensación prestosa y bien persistente.

De resaltar tamién la calidá del so pegue.



UN "ARBOLÍN" ESTREMÁU

Pente tantu árbol de Nadal, na **Sidrería Gijón** alcontramos esta versión iverniega d'un pumar

al qu'entá nun-y cayeren toles mazanes, que rellumen colloraes pente la rama comu si foren auténtiques boles navidiegues.



ÁRBOL SIDRERU, VERSIÓN 2

Trenta botelles de **Sidra Viuda de Angelón** ficeron falta pa facer l'árbol de la **Sidrería L'Amuravela**, en La Felguera.



ÁRBOL SIDRERU, VERSIÓN 3

Carmen ye la creadora d'estil árbol de Nadal de corchos de **Sidra Cortina**, na **Sidrería Leonés**, al pie de la estación de ferrocarril d'Uviéu.



ÁRBOL SIDRERU, VERSIÓN 4

En la **Sidrería El Valle** -Uviéu- proponen otra posición pa les botelles y rematen la so creación con una estrella-mazana.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



“La sidra ayuda a potenciar los sabores de los platos de cuchara y del marisco”



EL AVILESINO CARLOS MARTÍNEZ GUARDADO ES UNO DE LOS GASTRÓNOMOS MÁS IMPORTANTES DE ASTURIAS. FUNDADOR, EN 1996, DE LA COFRADÍA DEL COLESTEROL Y, POSTERIORMENTE, DE LA DEL YUMAY, ES TAMBIÉN VOCAL DE LA FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE COFRADÍAS GASTRONÓMICAS DE FRANCIA, ESPAÑA Y PORTUGAL.



Carlos Guardado acompañáu de Justo García, de la sidrería avilesina Yumay, que tamién cunta cola Medalla d'Oru de Radio Turismu

¿Qué relación existe entre la gastronomía y la salud?

La relación es total, porque la salud entra por la boca y también puede entrar la enfermedad. No estoy de acuerdo en que ahora se come mal. Es cierto que hay más libertad de elección, pero hay una excelente gastronomía. Y ahí, Asturias puede presumir que cada 50 kilómetros se come bien y distinto, tenemos el ejemplo del pote, que no se parece casi en ningún sitio. Y eso se puede extrapolar a España. En el norte, se cocina cada vez con menos grasa y sin perder calidad.

¿Cómo ha visto la evolución de la sidra en la hostelería en estos últimos 25 años?

La sidra está y estará presente siempre en Asturias. Lo que he visto es una gran evolución del consumo de sidra fuera de la región, pero me preocupa que algo tan nuestro como el escanciado, que requiere de una persona formada como echador, se vaya perdiendo, porque las máquinas han venido para quedarse y es cierto que facilita el tomarla en mesa, aunque creo que debería de volver a tratar de impulsarse las sidras de mesa, algo que ya se intentó hace unos diez años y que no cuajó, porque el restaurante por una botella de sidra tendría que cobrar bastante menos que por una de vino y no interesa, ya que lo que existe es un problema de beneficio en botella. A mí, me encanta comer con sidra porque potencia los sabores de nuestra cocina como puede ser la fabada o nuestros guisos y también los del marisco. Por eso, hay que hacer un esfuerzo para que la sidra esté en todos los restaurantes, incluso en los de alto nivel. Será fundamental para ello que se consiga su nombramiento de como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

¿Qué opina de los nuevos productos que están lanzando los llagares?

Lo que no se ve o no se ofrece, no llega al consumidor. Por eso, aunque existan nuevos productos como el vermú, si no se les da promoción, es como si no existiesen.

Eso se está haciendo bien, con presentaciones bien hechas y botellas llamativas que resultan atractivas y un reclamo para el consumidor. Es muy importante, insisto, en el nombramiento como Patrimonio de la Humanidad porque va a permitir llegar a más foros culturales y educativos. Un ejemplo de lo que puede suponer, lo tenemos en Asturias con el nombramiento por parte de la Unesco de los dos caminos de Santiago que cruzan la región y eso se ha notado y mucho, porque es una etiqueta extraordinaria.

Como gastrónomo, ¿qué aporta la sidra a la cocina?

Excepto con carnes, a mí me gusta comer con sidra, teniendo en cuenta que el gusto es algo muy personal. Tampoco la tomo con postres muy dulces, aunque entre los nuevos productos, hay sidras especiales que maridan muy bien con ellos. Por eso, es importante que exista una gran variedad en la elaboración de sidras para que encajen con todo tipo de platos. La sidra casa excelente con los platos de cuchara, desde los diferentes tipos de fabada hasta el pote. Yo soy un apasionado de la sidra brut y siempre que salgo de Asturias, la llevo, porque es la gran desconocida. Ahora que llega la época, no hay mayor maravilla que sentarse a una mesa con un buen centollo y una docena de oricios, acompañados por una botella de sidra.

Hablamos de la sidra como acompañante, pero ¿cómo ve su introducción en la elaboración de platos?

Creo que se usaba más antes en la cocina que ahora. Un plato muy característico era la merluza a la sidra y ahora no se ve tanto en carta. Incluso hasta el chorizo a la sidra ha sido sustituido por el criollo. Los pescados a la sidra han ido perdiendo protagonismo, porque se han ido introduciendo nuevos sabores y salsas debido a la influencia de otras culturas como la asiática o la mexicana. Es una pena. Por eso, apostaría porque en las cartas, a modo de recomendaciones, metiesen un par de platos elaborados con sidra, porque eso es apostar por lo nuestro.

PRODUCTOS DE NUEVA EXPRESIÓN

LA ALTA COCINA APUESTA POR LA SIDRA



Los llagares, viendo el estancamiento de la sidra natural, decidieron experimentar e investigar para desarrollar nuevas bebidas que no necesitasen ser escanciadas y entre las que se encuentran desde vermutos a sidras de fuego, hielo o bruts

Renovarse o estancarse. Ante esa tesitura se encontraban los llagares asturianos al comienzo de siglo. La venta de sidra natural empezaba a tocar techo y, aunque entraba en escena la sidra con Denominación de Origen Protegida (DOP), había muchas dificultades para servirse en ciertos restaurantes y para abrirse a nuevos mercados tanto nacionales como internacionales, por todo lo que suponía exportar, más allá de

las fronteras asturianas, la cultura de la sidra y, en especial, el escanciado.

Después de modernizar y renovar sus instalaciones, algunos llagares decidieron ir un paso más allá y empezar a experimentar e investigar para desarrollar nuevos productos, que fueron acuñados como sidras de nueva expresión y que no necesitan ser escanciadas, entre las que se encuentran desde sidras brut, de



Unos productos que destacaban pola so gran llixereza, baxa graduación alcólica y una acidez que sirve p'acompañar dende entrantes a postres

fuego, de hielo o vermutos. Unas bebidas que destacan por su gran ligereza, baja graduación alcohólica y una acidez que consigue abrir el apetito, además son ideales, en sus diferentes variedades, para acompañar aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos, e incluso postres.

Las sidras de nueva expresión se abren hueco en los restaurantes de alta cocina

Estos nuevos productos no solo han servido a los llugares para dar un salto a nuevos mercados sino también para entrar en las exclusivas cartas de los restaurantes de alta cocina. Algo impensable hasta hace bien poco, como reconoce José Antonio Campoviejo, chef del restaurante El Corral del Indianu, con una estrella Michelin y dos soles Repsol, “hace quince años, no podíamos ofrecer ninguna bebida asturiana, la sidra de escancar era imposible. Desde entonces, las hemos ido incorporando y a los clientes les ofrece-

mos de bienvenida una copa de sidra brut y quedan alucinados, incluso para la gente que toma poco alcohol, le encanta”.

Los pasos que se están dando en el mundo de la sidra son, como señala Campoviejo, “de gigante, porque nos están ofreciendo productos que están a la altura de las circunstancias, ya que si no tuviesen la calidad suficiente para sorprender a los clientes, no los ofrecería por mucha bebida asturiana que fuese”. Durante muchos años, “el sector de la sidra estuvo cerrado a posibles cambios, en parte debido a que el consumidor final estaba atando al elaborador que no se arriesgaba con nuevos productos”. Finalmente, añade, “se dio un salto cualitativo tanto por parte del elaborador como del cliente, igual que pasó con la cocina cuando, hace 25 años, pegó un tirón en Asturias brutal, porque había cinco cocineros que dieron un salto cualitativo que fue bien acogido por los clientes, porque si no estaríamos comiendo todavía pote de castañas”.

En El Corral del Indianu siempre, como él mismo dice, “se piensa en asturiano”, con una apuesta clara por la cocina de proximidad, tratando de transmitir la pasión del entorno y sus productos, ya que “tenemos la suficiente calidad como para potenciarlos”. Y ahí, no podía faltar la sidra. Muchos platos están pincelados “con un escabeche elaborado con vinagre de sidra y también usamos sidra brut en algunas elaboraciones porque da unos puntos de acidez perfectos”. El cam-



Sobre estos líñies, ceviche cantábrico de bugre y caces turriaes, elaborao por Jaime Uz nel restorán Arbidel y maridao con Alicia, de Sidra Trabanco. Abaxo, merluza a la sidre, elaborada por Marcos Morán, de Casa Gerardo.

bio en los últimos tiempos ha sido radical. A la ensalada, que está acompañada de una vinagreta helada, elaborada con un vinagre viejo de sidra natural, hace dos décadas, “le ponía vinagre de Jerez al no tener los vinagres de sidra que tengo ahora, que son una auténtico gozada”.

Actualmente, dentro de los menús degustación de este restaurante, ubicado en Les Arriondes, se ofrece un maridaje en el que está muy presente la sidra, ofreciendo, por un lado, **Brut Nature Prau Monga**, del llagar Viuda de Angelón, que va muy bien para acompañar platos grasos, y también cuentan con la **sidra de hielo Hibernis**, de El Gobernador, ideal para los postres. También, aquellos clientes que lo deseen pueden acompañar su comida con la sidra natural de mesa **Tareco**, de la Casería San Juan del Obispo, “que nos ha hecho un gran favor con este producto y que llevamos ofreciéndolo desde que salió al mercado”.

Sidras Brut y vinagre de sidra, los productos más demandados

En Casa Gerardo, restaurante con una estrella Michelin y tres soles Repsol y regentado, en la actualidad, por Pedro y Marcos Morán -cuarta y quinta generación respectivamente-, la apuesta por la sidra también es clarísima, empezando por Daniel González, sumiller-maitre, que, desde hace tiempo, introduce la sidra en los maridajes, porque los elaboradores, como explica Marcos Morán, “han hecho una apuesta cla-



rísima por las sidras de nueva expresión, mejorando sus calidades, lo que hace que nos resulte más sencillo poder apostar por esa vía, pudiendo incluso hacer una comida solo con sidras”. Siempre respetando el escanciado y el consumo de la sidra tradicional, hay que entender, apunta, que “es imposible gestionarlo dentro de un restaurante como el nuestro. Por eso, la mejor manera de seguir ofertando nuestra bebida típica asturiana era a través de las sidras de mesa”.

En esta centenaria casa, ubicada en el concejo de Carreño y con unas propuestas culinarias basadas en la tradición, se usa muchísima sidra para cocinar porque “es una bebida que aporta muchísimo al tener un



Enriba a la manzorga, ensalada con vinagreta xelada de vinagre de sidre. A la drecha, moluscos en salsa verde con escabeche de sidre. Abaxo, virrei a la brasa, salmis del so fégadu a la sidre. Tolos platos foron ellaboraaos por José Antonio Campoviejo, d'El Corral del Indianu.

grado de alcohol muy bajo y no hacer falta cocinarla demasiado para que eche ese alcohol fuera, dejando, a la vez, mucho aroma. Es una bebida muy versátil e incluso aprovechamos los culinos para hacer caramelos”, señala Marcos Morán, que también apunta que el sector sidrero tiene que adaptarse a los nuevos tiempos y “tratar de buscar fórmulas para acercarse a la gente joven porque se vive en una cultura de la facilidad y la cerveza es muy fácil, o bien, directamente, apostar por posicionarse en los restaurantes fuera del ámbito asturiano y que se conozca la sidra por ser una bebida de calidad, promocionando que se trata de una producción muy natural a base fruta, que no tiene un grado de alcohol muy alto y que puede ser más accesible económicamente que el vino”.

Está claro que la sidra ofrece muchas ventajas, pero para seguir creciendo, “el sector tiene que estar unido, ya que está demostrado que hay mercado para todos, hay empresas más grandes, que puede hacer proyectos muy grandes, y algunas más pequeñas que son muy necesarias para que el mapa de la diversidad del mundo de la sidra también exista”. Pero hay un problema añadido y es que, como señala el chef de Casa Gerardo, “hay que conseguir que la palabra sidra se identifique con Asturias porque, aunque nos parezca sencillo, no lo es, ya que fuera de aquí, mucha gente la asocia con el País Vasco y eso me da mucha rabia porque la sidra está metida en nuestro día a día y se bebe mucha, mientras que en el País Vasco es una cosa más”.

En El Retiro, en Llanes, Ricardo Sotres se convirtió en 2015 en el chef asturiano más joven con una estrella Michelin a la que se sumaron dos soles Repsol.



Una cocina en la que la tradición y los recuerdos se plasman en cada uno de sus platos. Para conseguir una combinación perfecta, “llevamos tiempo apostando por la sidra, sobre todo, la brut, que es la que más se vende y que va muy bien para acompañar los aperitivos y los primeros platos, que son los más frescos. También recomendamos la sidra de hielo con los quesos y postres”. Es cierto que, como reconoce Sotres, “tiro mucho de productos elaborados con sidra, usando el vinagre para aliñar muchos platos”. Si algo hay que reconocer al sector sidrero es que “han sido

capaces de sacar productos muy refinados que se pueden adaptar a la perfección a la carta de cualquier restaurante”.

Un maridaje perfecto para todo tipo de platos

Cerca de El Retiro, en la vecina Ribesella se encuentra Arbidel, el desafío gastronómico de Jaime Uz, basado en los grandes productos de la zona, que son ensalzados en los fogones de sus cocinas. Con una estrella Michelin y un sol Repsol, la asturianía que derrocha el local, visible desde el mismo momento en que se atraviesa la puerta, se ve refrendada con la apuesta por un producto tan nuestro como la sidra en una mesa de alta cocina.

Nadie conoce mejor las sidras de nueva expresión y sus propiedades como Alberto Ruiz, sumiller del restaurante riosellano, que han llegado para quedarse y aunque “todas las semanas vamos cambiando los maridajes, siempre tenemos sidra”. Empezando por la brut, que introduce al cliente en su experiencia culinaria como copa de bienvenida, con dos opciones: **Casería**, de Panizales, y **Emilio Martínez Brut Nature**, de El Gobernador.

Entre los entrantes, platos como el ceviche cantábrico de bogavante y manitas tostadas, o el bisque de bogavante y frutos del mar maridan “perfectamente” con **Alicia**, de sidra Trabanco, pensada para su consumo en copa y como propuesta alternativa al vino blanco. Con su bizcocho de chocolate tibio nada mejor para acompañar que la **sidra de hielo Panizales**, que provoca una combinación “muy potente que

Les sidres de nueva expresión son bébores de gran calidad, enforma desconocías, qu’hai que promocionar porque ye la forma d’esportar la sidre fuera d’Asturies

sorprende al cliente”. Completa su oferta, la **sidra de fuego Caldea**, también de Panizales, ideal para consumir con quesos y postres.

Al encontrarse en un enclave tan turístico como Ribesella, son muchos los turistas que se acercan a las mesas de Arbidel, ávidos por disfrutar de su cocina y, por supuesto, de la sidra. “El escanciado no encaja con un restaurante de estas características, de ahí que tener la posibilidad de ofrecerles sidras de mesa, cubre sus necesidades”, expone Ruiz a la vez que reconoce que “hay un gran desconocimiento por parte de la gente sobre estas bebidas y es una pena porque son de gran calidad. Es una forma de exportar la sidra y hay que promocionarlos. Para ello, el sector de la sidra, que ha evolucionado mucho en los últimos tiempos, tiene que empezar por creerse que cuenta con productos muy buenos y que pueden salir fuera, orgullosos de lo que han elaborado”. Hay que reconocer que “se están haciendo cosas maravillosas y cuando hay calidad, no hay que esmerarse mucho por vender el producto”.



Ostra con sidre, cítricos y boniatu, elaborada por Ricardo Sotres, xef del restorán El Retiro.

LLUIS NEL ESTRADA

“Asturies Cheese Revolution, los quesos del Paraíso”

Lluís Nel Estrada, cocineru y divulgador gastronómicu, ye autor de dellos trabayos gastronómicos, como “Con Tastu a Sidra”, “Cocina Tradicional Asturiana en Cuatro estaciones” y “Cuarenta Quesos, Cuarenta Platos”.

En “Asturies Cheese Revolution”, un trabayu con visión internacionalizadora de los nuevos quesos, percuere nuevamente la xeografía asturiana, reinterpretando'l so mapa queseru en función de lo qu'elli llama “la segunda revolución quesera asturiana”



Reconozo que me ties intrigada. ¿A qué te refieres cola Revolución Quesera?

Bueno en rialidá falo de revoluciones más que de revolución quesera. D'una primer revolución qu'asocedió nos años 80 y 90 del pasáu sieglu cola apaición de la primer DOP quesera asturiana, la del Cabrales, y l'apertura de les primeres queseríes asturianes con rexistru sanitariu; esta sedría una revolución silente, a la que nun apurrimos socialmente mayor importancia hasta qu'apaez la segunda, coincidente cola crisis económica del 2008.

De magar esti momentu, el pequeñu queseru artesanal torna, otra vuelta, a reinventase. Amás coincide una dómina de necesariu relevu xeneracional y d'aporte de nueves tendencias de toa triba que tresformen el panorama queseru asturianu de principiu a fin.

El nuevu llibru, ¿pue considerase una continuación del míticu “40 quesos, 40 platos”?

Ye otru trabayu que sigue el mesu esquema editorial pero que nun tien nada que ver. Pasamos a tener que facer escoyeta, porque Asturies, angüño, ye'l país de los munchos más de 40 quesos.

¿Cuál diríes que ye'l quesu más esceicional d'Asturies?

El más esceicional, porque nun se conoz otru asemeyáu a él en tola Europa más occidental ye ensin dala dubia'l Casín.

A título personal, ¿cuál ye'l toquesu favoritu?

Jajaja esa ye una entruiga trampa. A nivel internacional puédo opinar sin llerza. Dami un bon parmesán bien curáu...pa mi ye un viciu. A nivel asturianu nun opino... cada quesu tien el so momentu y la so oportunidá gastronómica.

Esti llibru ta escritu n'español ya inglés. ¿Pretende internacionalizar asina los quesos asturianos?

Esti ye un trabayu editorial d'encargu que tien esi oxetivu internacionalizaor dafechu. Pero la nuesa llingua ta presente nel mesmu, tanto na versión n'asturianu de la introducción como na toponimia y terminoloxía emplegada na obra porque lo uno ensin lo otro nun tendría xaciu.

La producción de quesu n'Asturies ye enorme, namás de quesu Cabrales son unos 400.000 kilos anuales. ¿Utilízase pa ellos solo llechi asturiana o impórtase llechi?

Una de les garantías básiques de una denominación diorixe ye la de que'l llechi seya d'orixe llocal. Eso col sellu ta perafitao y por eso hai que defendelu, esi y el de cualisquier DOP. ¿Mercase llechi foriata pa facer quesos asturianos? Ensin dala dubia. Sobromanera de cabra y oveya...cenciellamente porque nun la hai.

¿Proyeutos en mente?

Siempres hai proyectos en mente. probatiblemente demasiaos. Tanto no lliterario como no audiovisual

LOS SOLES REPSOL BRILLAN EN ASTURIAS



Restorán Los Arándanos, asitiáu na aldeina d'Almallos en Taramundi.

Un total de 21 establecimientos del país han sido distinguidos para la temporada de otoño-invierno. En la revista LA SIDRA recorreremos aquellas casas de comidas, bares y sidrerías que han recibido este reconocimiento estatal.

La Guía Repsol ha otorgado sus mil soletes para la temporada de otoño-invierno, repartidos por toda España, de los cuales, 21 establecimientos se encuentran en Asturias. Son negocios que, como señalan desde la propia Guía, “recomendarías sin dudar a los tuyos, con cocina honesta, precios asequibles y

ambiente que engancha”, porque se trata de lugares pensados para alejar el frío en cada momento del día, yendo desde cafeterías acogedoras y casas de comidas donde manda la cuchara a bares con barras bien surtidas, coctelerías donde celebrar la vuelta a la vida y alguna terraza de invierno.

Los soletes son los sitios que “te despiertan una sonrisa, los que seducen por su solvencia pero también por un no se qué, que les hace especiales”. Para dar con estos rincones entrañables y especiales, los expertos de la Guía Repsol repartidos por todo el país, con la garantía del que conoce la zona como la palma de su mano, han ido forjando su criterio a base de probar y probar para llevar a los usuarios los mejores locales donde vivir experiencias únicas e inolvidables.

Los negocios asturianos que han sido reconocidos con esta distinción están repartidos por toda la región. En Xixón se encuentran: Primero Café, El Tomate Bistró, La Cacharrería, Pastelería Argüelles, La Cuchara de Mario, Rumble Fish and Chips y Golfo. En Uviéu, La Jamonería, Rialto, Kaiser Sushi Bar y Casa Lin; y en Avilés, junto con El Jardín de Yume, la sidrería Casa Lin. Completan la lista, el Chigre del Llagar Alonso, Espumeru & curuxera brewery y Nieto's American Burger, en Llangreo; Bateau, en Ribadeva; La Veguca, en Llanes; Casa Alfonso, en Peñamellera Alta; Casa Eladia, en Villaviciosa; y Los Arándanos, en Taramundi.

Los Arándanos, un entorno privilegiado

En la pequeña aldea de Almallos, en Taramundi, en un enclave privilegiado, en plena naturaleza, se encuentra este restaurante de “cocina tradicional con un to-

Esti distintivu reconoz a aquellos negocios que “encamentaríes ensin duldar a los tuyos, con cocina honesto, precios asequibles y un ambiente qu’engancha”.

que de creatividad y un poquito de mimo, cuidando al máximo los detalles”, como apunta Virginia Ruiz, su propietaria. Una creatividad que se ve reflejada en los toques distintivos que dan a sus platos con los frutos rojos que cultivan en su propia plantación y que da nombre al negocio. Las nuevas sidras de expresión aportan el maridaje perfecto a sus platos, con Pomar y Pomar Rosée, de Viuda de Angelón; España y Emilio Martínez, de El Gobernador; y Tareco, de Casería San Juan del Obispo. De momento, en Los Arándanos, “no sabemos la repercusión que tendrá esta distinción, pero siempre cualquier reconocimiento te posiciona y más en una guía tan consolidada como es la de Repsol”.

Dirección: Almallos s/n (Taramundi).

Teléfono: 665 836 223.



Fachada del chigre del Llagar Alonso, asititáu en Sama y que preslló les sos puertes el pasáu 31 d'avientu.



Sobre estos Ilínies, el comedor de Casa Lin d'Avilés. Abaxo, ún de los acoyeores requexos de Casa Eladia.

Chigre del Llagar Alonso, la sidra por bandera

Tener detrás un llagar siempre es sinónimo de buena sidra. Eso sucede en el chigre del llagar Alonso, un local ideal en el que se respira asturianía por sus cuatro costados, manteniendo el enfoque clásico de sidrería y dándole el valor que se merece al escanciado. La sidra es su principal seña de identidad tanto para beber como en la elaboración de platos como el pulpo, el bacalao o el cabrito. Este reconocimiento, como señala su gerente, Javier Díaz, “nos pilló totalmente por sorpresa, pero sabemos que va a tener una gran repercusión porque va a traer a nuevos clientes que vendrán a probar y eso será un gran reto para nosotros”.

Dirección: Calle Claudio Sánchez Albornoz, 7 (Sama).

Teléfono: 984 085 930.

Casa Lin, una apuesta por la tradición

Este emblemático negocio avilesino, fundado en 1890, guarda la esencia de la tradición, apostando por una gastronomía clásica, elaborada con los mejores productos de la región, trabajando el pescado y marisco procedente directamente de la lonja de Avilés. En Casa Lin cuidan hasta el más mínimo detalle en lo que respecta a la sidra, desde mantenerla a la



temperatura ideal hasta el escanciado, pasando por ir a los llagares para elegir la mejor en cada momento, dando a elegir a sus clientes entre dos palos de sidra natural y otros dos de sidra DOP, que van cambiando continuamente. Ser elegidos como Solete Repsol supone, como explica Rodrigo Suárez, “el reconoci-



En Casa Eladia, en Rozaes (Villaviciosa), tovía pue vese la cadarma orixinal d'esti chigre-tienda de finales del sieglu XIX.

miento al trabajo de todo el equipo y a la tradición, dándonos el empujón para seguir adelante, sabiendo que vamos por el buen camino". Otras de sus particularidades es que disponen del Llagar de Casa Lin, un espacio singular e ideal para celebrar espichas y en cuyo interior se recrea un llagar, con varios toneles de sidra y una prensa.

Dirección: Avenida de los Telares, 3 (Avilés).

Teléfono: 985 564 827.

Casa Eladia, un bar-tienda de finales del siglo XIX

Ubicado en Rozaes (Villaviciosa), Casa Eladia es un pequeño bar-tienda, cuya construcción data de fi-



Interior del restorán Bateau, en Bustiu, coles espectaculares vistes de la marisma al fondu.



En Casa Alfonso (Ribadeva) puen adicase semeyes y preseos utilizaos por Alfonso Martínez nes sos xubies al Picu Urriellu

nales del siglo XIX, en el que se mantiene intacta la esencia de sus orígenes, con un comedor reformado, muy acogedor, y una pequeña terraza, perfecta para tomar un culín. Un lugar acogedor donde no existe una carta al uso ni muy extensa, como explica su propietaria Paula Sopeña, “voy cocinando según los productos de temporada y con los pescados más frescos”, aunque nunca falta el arroz con pitu, el pote o su espectacular fabada. En la cuna de la sidra no podía faltar la bebida tradicional asturiana, pudiendo elegir entre Frutos, Vallina o la DOP de Cortina, Villacubera. Esta distinción, “además de un reconocimiento a nuestro trabajo que es una gran satisfacción, nos va a servir muy bien para darnos a conocer a nivel nacional”, señala Sopeña.

Dirección: VV-10, 23. Piñera-Rozas (Villaviciosa).

Teléfono: 985 558 085.

Bateau, pescados del mar a la mesa

En la planta superior de la rula del puerto de pescadores de Bustiu, durante crisis del coronavirus, cuando la mayoría de los negocios de hostelería echaban el cierre, abrió sus puertas, en mayo de 2021, Bateau. Con

unas vistas espectaculares de la marisma y la desembocadura del río Deva, divisoando las cumbres nevadas de los Picos de Europa mientras se ven llegar los barcos a puerto, el producto estrella de este restaurante no podía ser otro que el pescado, traído directamente del mar a la mesa y cocinados enteros a la plancha. Un manjar irresistible cocinado por su propietaria, Ana Parra y que los clientes suelen decantarse con sidra Trabanco selección. Con un gran aparcamiento y un balcón ideal para el verano, el Solete Repsol les ha llegado en menos de un año de vida, lo que supone “un nuevo reto para seguir aprendiendo, creciendo y hacerlo mejor cada día. Se ha reconocido nuestro esfuerzo y trabajo en muy poco tiempo y eso es una gran alegría”, reconoce Parra.

Dirección: Cofradía de pescadores de Bustio (Ribadeva).

Teléfono: 682 660 837.

Casa Alfonso, en plenos Picos de Europa

Enclavado en plenos Picos de Europa, este negocio de hostelería lleva su nombre en recuerdo del legendario guía de la zona, Alfonso Martínez –suegro de



Enriba, ún de los salones de la parrilla-sidrería La Veguca, asitiada en San Roque l'Acebal. Abaxo, el distintivu que reconoz a caún de los establecimientos designaos como Soletes Repsol

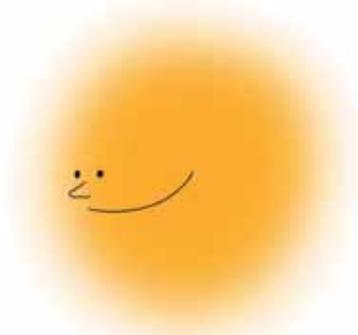
la propietaria, Cami Bada-, que alcanzó la cima del Picu Urriellu en más de doscientas ocasiones, sirviendo las imágenes de sus hazañas para decorar el local y rendirle un gran homenaje. El recorrido que hay que hacer zigzageando unos kilómetros por la montaña bien merece la pena para probar sus famosos tortos de maíz con picadillo y queso Cabrales, el arroz con pitu o el cabrito y tomar una botellina de sidra Val d'Ornón. Con más de diez años a sus espaldas, este chigre típico de pueblo, muy acogedor y con cinco mesas, ha recibido numerosos reconocimientos regionales, pero este Solete es especial, "estamos muy contentos porque va a permitir que mucha más gente nos conozca", señala Cami.

Dirección: Caserío Corredor, 13A. Oceño (Peñamellera Alta).

Teléfono: 985 415 846 - 618 615 479.

La Veguca, un sabor inconfundible

En San Roque l'Acebal, a diez minutos de Llanes, se encuentra este negocio hostelero que destaca por sus fabulosas carnes y pescados a la parrilla encendida con leña de roble, siempre en su punto y con un



SOLETE
Guía Repsol

sabor inconfundible. Con amplísimos salones y un gran aparcamiento es el lugar idóneo para pasar un día en familia. En toda parrilla que se precie, la sidra cobra un gran protagonismo y más en verano al tratarse de una zona muy turística. El Solete Repsol no hace más que refrendar el gran trabajo hecho por todo el equipo que compone La Veguca, capitaneado por José Luis Darrosa.

Dirección: Carretera Nacional 634, km 299. San Roque l'Acebal (Llanes). / **Teléfono:** 985 417 193.

ENCAM

Una propuesta llixera en Casa Tino

De la cocina de **Casa Tino**, sidrería fundada en 1960 por Tino y Maruja, salen siempre esquisiteces típicos de la cocina tradicional asturiana, fabada, pote, calamares, cebolles rellenas, merluza a la cazuela, cachopos...

Sicasí, depués de tanta fartura acumulada, sienta bien un platu sanu y suavín, qu'asiente un pocu el bandullu. Claro que non por ello hai por qué dexar de llau l'esfrute gastronómicu.

Estos chipirones con verdurines refogaes que sirven en Casa Tino abúltenmos una opción saborguiosa y perfecta pa la ocasión.

Una xenerosa ración de chipirones frescos y al puntu, acompangaos de verduras refogaes, col toque que-yos da la cantidá xusta d'ayu, acompangao too ello con abundosa sidre del **Llagar de Piñera**.

Cien por cien d'encamentar



SIDRERÍA CASA TINO. ALFREDO TRUÁN 9 - XIXÓN

T. 985 34 13 87

La Parrilla del Foyu, carne de calidá a la brasa de lleña

Cuasi escondía nun requexín de la zona más sidrera de Villaviciosa (que ye mucho decir) alcontramos esta prestosa parrilla, d'entrada discreta y con un sorprendente espaciu interior, onde la parrilla de lleña domina los arumes faciéndomos naguar dende qu'entramos.

L'intensu tastu de la carne de xata asturiana a la brasa, los chorizos colloraos y criollos y les costielles Duroc, col toque especial qu'apurre la parrilla de lleña, compaxina perfectamente cola **Sidre J. Tomás**, fecho en Candanal, o cola so versión con Denominación d'Orixen Protexío, **El Molín del Medio**.

Pa repetir.



LA PARRILLA DEL FOYU. ZALDÍVAR 21 - VILLAVICIOSA

T. 661 34 77 61

IENTOS

Nel Llagar de Titi piensen en tolos sos veceros

Too son detalles qu'añaden un plus a la comida nel **Llagar de Titi** y que faen que naide nun quede fuera, atendiendo a les necesidaes d'estremaos colleutivos; les sos amplies istalaciones nun antiguu llagar de piedra, al qu'amiesten una gran carpa, permiten amplios comedores onde respetar toles distancias y una prestosa zona pa la reciella; destaca lo curiao que tienen les midíes d'acesibilidad y la variedá de menús veganos ya ensin gluten.

Sicasí, la nuestra visita debíase a la fama de la so cocina y al antoxu de ráu de toru, un saborgosu platu que'n Titi preparen pa chupase los deos. Hai que dicir



que nun defraudó, xugoso y de tastu potente, comu tien de ser. D'aperitivu, una bona ración de pastel de tiñosu y d'acompañamientu una ensalada mista.

Nel Llagar de Titi los postres son cuasi una obligación, nun marchar ensin prebalos. Afortunadamete quedó espaciu pa un espectacular xeláu de Peñasanta, esquisitu de tastu y presentación.

Tou ello con **Sidre Trabanco Selección**.

SIDRERÍA CASA TITI. CARRETERA XENERAL DE GRANDA 40 - SIERU

T. 985 98 59 85



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

DOP SIDRA DE ASTURIAS

Actividades de la Denominación de Origen Protegida estas navidades



El CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón, escenario de una nueva masterclass del Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias

El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias celebró en diciembre, en el Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo (CIFP) de Gijón, la Masterclass Análisis y Conocimientos de la Sidra Natural Espumosa DOP. La sesión, con una gran acogida, fue dirigida por el periodista gastronómico David Fernández-Prada. La actividad ha tenido como objetivo aprender a reconocer los atributos de la sidra natural espumosa, elaborada con manzana 100% asturiana.

La Comarca de la Sidra celebró su tradicional brindis navideño

La plaza del ayuntamiento de Colunga fue el lugar escogido para el tradicional brindis navideño entre los seis alcaldes que forman la Mancomunidad de la Comarca de la Sidra. Como ya es habitual cada año por Navidad, los ediles de Bimenes (Aitor García), Cabranes (Gerardo Fabián), Colunga (Sandra Cuesta), Nava (Juan Cañal), Sariego (Saúl Bastián) y Villaviciosa (Alejandro Vega), junto con el presidente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, Guillermo

Guisasola, se dieron cita para brindar, con Sidra Natural Espumosa DOP, por los buenos propósitos marcados para el 2022.

Guisasola aprovechó este encuentro para hacer balance de un año, a su juicio, “difícil por la pandemia y las restricciones”, pero que “se sacó adelante gracias a superar los cuatro millones de contraetiquetas” apuntó. De igual modo, confía en que el sector “siga creciendo” gracias a la candidatura de la Cultura Sidrera como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Campaña de Navidad de la Sidra Natural Espumosa “Asturies Sidra Brut”

Un año más, el Consejo Regulador de D.O.P Sidra de Asturias ha desarrollado durante el mes de diciembre la campaña de Navidad de la Sidra Natural Espumosa D.O.P. “Asturies Sidra Brut”

En más de 200 establecimientos hosteleros de nuestra región, se pudieron consumir las sidras participantes: El Gaitero Etiqueta Negra, Pomarina y Valle Ballina y Fernández (Grupo El Gaitero), Emilio Martínez (El Gobernador), Poma Áurea (Trabanco), Prau Monga (Angelón), Ramos del Valle (Fran) y Solaya (Quelo). La campaña también fue reforzada con degustaciones en el canal de alimentación.

Eduardo
Cortés,
Cosechero
de Villaviciosa

La sidra, con manzana asturiana.



Pide sidra con
denominación,
la auténtica.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



Emportante aportación de Casa Corujo a la Fototeca de LA SIDRA



La **Sidrería Casa Corujo** vien de facer una emportante donación a la Fototeca de LA SIDRA, un proyeutu nel qu'esta revista collabora cola **Fundación Asturias XXI** pa recuperar el descomanáu capital etnográfico que representen les imáxenes antigües,

Casa Corujo, allugada nel barriu de Contrueces, ye una de les sidrerías más antigües de Xixón, al frente de la que s'alcuentra la cuarta xeneración de la familia.

Nes sos muries cuéntase, semeya a semeya, la hestoria del llocal y de la familia que lu rexenta, dende'l 1961, añu nel que Luis y Servita, güelos de los actuales propietarios, Rosendo y Berto, treslládense de l'antigua Casa Tallín en Muñó (Siero) a Xixón.

Los postreros 26 años d'esa hestoria trespasen na so actual ubicación, na Carretera l'Obiespu, polo que pente les sos semeyes alcontramos delles del cercanu Llagar de Contrueces, en concreto una de los toneles y otra del mazaneru, estes dos de la época de Senén, güelu del actual propietariu del llagar, Iván Rubiera,

La coleición donada consiste'n semeyes dixitalizaes de los caberos 60 años, nes que pueden vese veceros del chigre, imáxenes de l'antigua sidrería -cuando entá yera un chigre tienda con merenderu y bolera-, semeyes familiares y del cercanu Llagar de Contrueces.

La sidre ye una costante en cuasi toes elles, ya seya la protagonista, comu nes semeyes del llagar, posada sencillamente enriba la mesa nuna xinta o echando un culín, comu la del Tiu Luisín -a la zorga- enantes de que se costruyere siquiera la bolera ya'l merenderu, acullá pelos años sesenta.



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

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

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



Te llevamos la sidra a casa

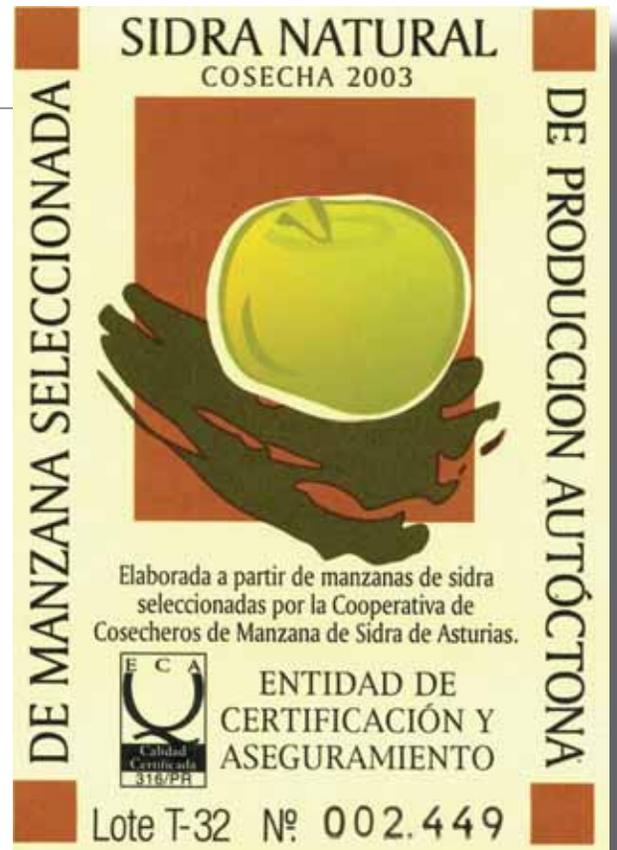
SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

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

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



“Sidra ganadora del premio a la mejor sidra de Nava 2004”

Nava

LLAGAR FUNDADO EN 1875

70 cl. 5,5% vol.

Elaborado y Embotellado por:
SIDRA VDA. DE CORSINO. S.A.
La Ricga, s/n.
33520 - Nava (Asturias) España

R.E. 1383-O

Merece la pena probarlas

LLAGAR
Herminio

SIDRA NATURAL

C/ Camino Real, 11
33010 Coloto - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono 985 794 947
lagar@lagarherminio.com
www.lagarherminio.com

RESTAURANTE
EL CATALIN

Teléfono 985 897 113
LA ATALAYA
TAZONES
VILLAVICIOSA (Asturias)

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

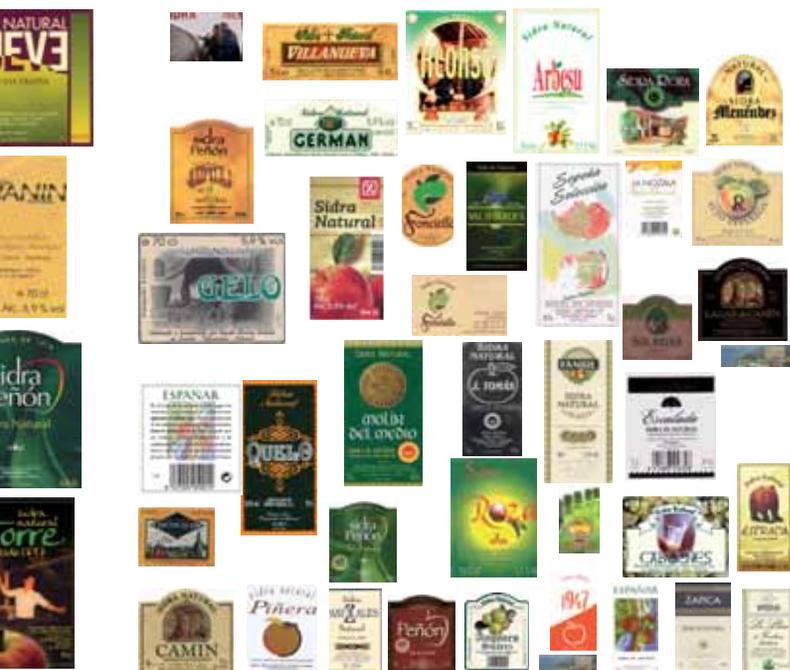
Ruta de la Sidra
Gijón Ciber Trail
Route du Cidre

Casa yoly

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

Barrio San Antonio
33394 DEVA - GIJÓN

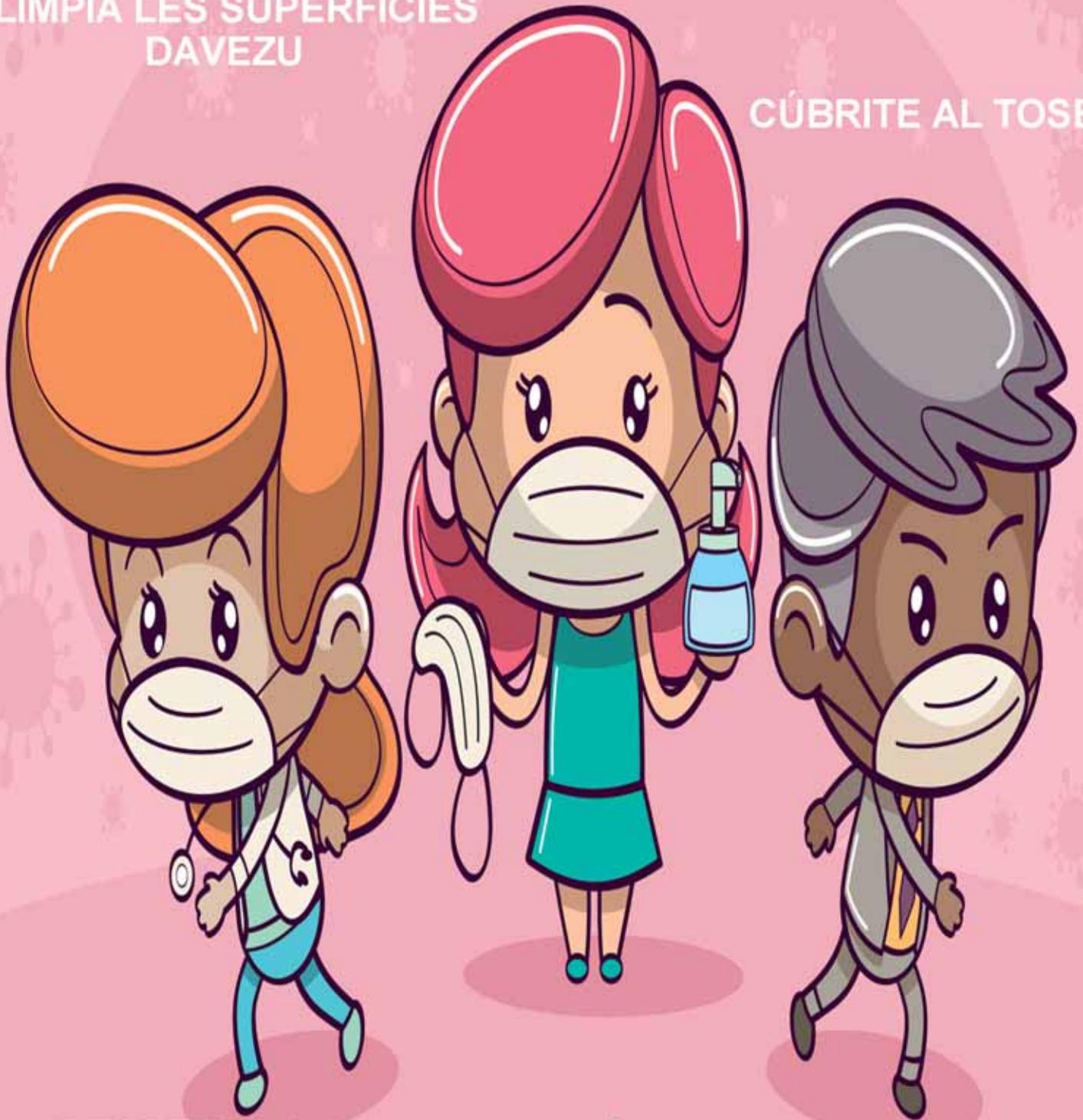
ETIQUETES ENTREGAES



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



Suscríbete a LA SIDRA

LA SIDRA
12 REVISTAS AL AÑO (2€ por revista)
www.lasidra.as

12 NUMEROS 48 €

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

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

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

Indicamos dende que número quies soscríbete y si quies dalgún número atrasáu.
 Estes xestiones tamién pues fa 652 594 983 (678 50 64 90) o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es

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

**AVILÉS****CABRUÑANA, SIDRERÍA.**

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

CASA LIN, SIDRERÍA.

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

EL CHIGRE, SIDRERÍA.

Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

LA VIEJA RULA.

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

MONTERA, SIDRERÍA.

La Vega 1. Ctra 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.

Ríu 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, SIDRERÍA.

Tras los Horreos 2
T. 985 75 47 96
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Viuda de Corsino

LLANERA**LA BOLERA BAR**

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

CASA MILIO

Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

LLAGAR EL GUELU / SIDRERÍAS

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

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

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

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

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

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 - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

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

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

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

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

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

GRANELES
General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama

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

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

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

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

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

LLAVIANA

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

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

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

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

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

L.LENA

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

MIERES

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

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

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

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

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

LA POMAR
sidrería|restaurante



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

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

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

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

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

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

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



Casa Oliva
SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO



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

TIENDA
EL LAVADERU



Menús Espichas

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

MOTOS
DANI
EL MEJOR



C/ Cuba, 33
33213 Gijón
Asturias
Teléfono: 984 09 38 39

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



Ruta de la Sidra
Gijón - Valle del
Pueblo de Sidra



EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA

Manuel Llana 74
T. 622 291 891
Cortina, Villacubera

PALMA. TAXI BAR

Aller 5
T. 984 281 979

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

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

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

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

LA NAVETA BAR.

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

SIDRERÍA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA

Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

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

SIDRA ORIZÓN

Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M.ZAPATERO

La Riega 7. T. 985 71 70 67

SIDRA VIIUDA DE CORSINO

La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**CASA JORGE, SIDRERÍA**

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

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

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

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

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

Fray Ramón, 27.
T. 985 741 252
Canal, Quelo, Muñiz Selección.

LA NAVE, CÁRNICAS

Avda El Calvario s/n
T. 985 740 400.

CASA PACO, SIDRERÍA

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

SIDRERÍA REST. EL PAREÓN

Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

PILOÑA**RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA.**

Ctra. General. 33584 Sevaes
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

BENIDORM, HOTEL, SIDRERÍA, RESTAURANTE

Villamayor
T. 985707111 / 985707643
Muñiz d'Escoyeta, Foncueva

L'Infiestu**LA PLAZA, SIDRERÍA**

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

Viuda de Angelón, Mestas, Menéndez

SIGLO XX, BAR

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

PRAVIA**CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9
T. 984 83 07 80
Villacubera, Herminio

PROAZA**CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

RIBESEYA**SIDRERÍA EL TARTERU.**

Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

CHIGRE'L XABRÓN.

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

CASA BASILIO.

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

EL PUERTO, SID. MARÍSQ.

Marques de Argüelles, 31
T. 984040760
Novalín, Cabañón.

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

L'Entregu**BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming, 27.
T. 984 082 492
Tabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

Manuel G. Vigil, 11.
T. 653 671 217
Sidra Arbesú y Alonso

LA SINDICAL, SID. REST.

Manuel González Vigil, 2.
T. 985 746 606
Trabanco normal y d'Escoyeta.

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

Av. del Nalón 3
T. 667532413
JR, Foncueva.

Blimeca**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU**SIDRA RIESTRA.**

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

LLAGARES VALVERÁN.

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

SIERO**SIDRA LOS BAYONES**

Vallín, Llimanes nº 52
T. 985791250.

SIDRERÍA RESTAURANTE**EL LLAGAR DE QUELO.**

Barriu de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR Y SIDRERÍA**LA MORENA.**

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

EL LLAGAR DE VIELLA.

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

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL PARQUE.

Florencio Rodríguez 11
T. 984 491 777

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADREÑERU.

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

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA MESÓN SIERO

Valeriano León 25.
T. 984834457.
Sidra Foncueva.

CASA VICTORÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

ABRELATAS, RESTAURANTE

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

LOS PORTALES DE JAMINÓN

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

Tiñana**SIDRA JUANÍN**

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 985 155.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. .
T. 985 792 392.

SIDRA QUELO.

Fueyu, 21.
T. 985 792 932

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina.
T. 985 742 390.

SIDRA FONCIELLO.

T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL

OBISPO
T. 985 985 895.



DESCORCHADOR AUTOMÁTICO DE BOTELLAS

hoop
SIDRERÍA

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

Cualoto

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, Contruaces, Frutos, Zhytos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Diaz Merchan
T. 984 282127.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La Corredoria

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

Trubia

SIDRERÍA EL BOSQUE.
El Bosque, 14.
T. 984 282 464.
Trabanco, Torre, Viuda de Palacio

Camín Real de la Sidra

LLAGAR HERMINIO.
Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA ESTATUA, SIDRERÍA
Camín Real 27
T. 984 086 821

SIDRERÍA EL TONEL.
Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

VEGADEO / VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

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

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

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

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

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



LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

SIDRERÍA RTE. MARISQ. EL

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

RESTAURANTE EL MORENO.

Puerto del Puntal / T. 984 100 401

Sidra Vigón, El Gobernador, El Gaitero, Valverán.

SIDRA EL TRAVIESU.

Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA VALLINA.

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

SAMPEDRO, BAR REST.

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

LA TIERRINA, SIDR, REST

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

LA VITORIA, SIDR, REST

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

LA PARRILLA DEL FOYU

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

EL MISTER

Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

ISIDRO, MERENDERU, SID,

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

Tazones**LA SIRENA, BAR REST.**

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

CARLOS V, RESTAURANTE

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

LA TORTUGA, SIDRERÍA

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

LAS TERRAZAS,**RESTAURANTE.**

San Roque 5.
T. 985 897 057
Buznego

MARBELLA, RESTAURANTE.

San Miguel 4.
T. 985 897 003
Buznego.

**XIXÓN****SIDRERÍA EL SAÚCO.**

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

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

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T.
985136969.

SIDRA JR.

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

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

EL SOBIÑAGU.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.

COVADONGA 8.
T. 985 172 640.

LLAGAR SIDRERÍA

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

Parque Fábrica de Loza s/n.
T. 985 32 06 13.
Sidra Piñera y Trabanco.

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRASTUR/Grupo Astur de

Coleccionismo Sidrero
At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRA ROCES.

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

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T.
985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.

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

BODEGAS ANCHÓN.

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

Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

RESTAURANTE RIBER

SIDRERÍA
Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra 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.laalcenagijon.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 Lleorio. Samartín de Güerces.
T. 985 137 085

SID. EL CORREDOR DE**ESTRADA**

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

RESTAURANTE SIDRERÍA**PARRILLA EL CARBAYU.**

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

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.

Doctor Aquilino 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

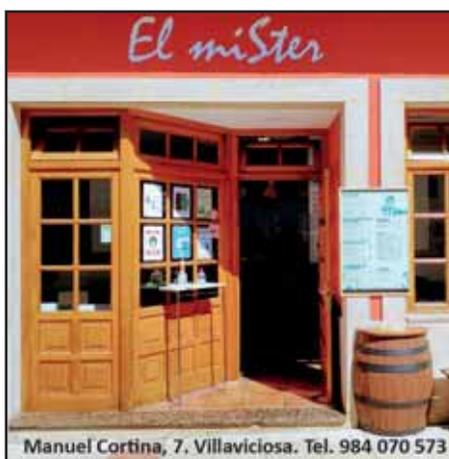
San Nicolás 2
T. 696 781 219
Peñón, Peñón d'Escoyeta

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GALASTUR, SIDRERÍA
Bobes 6
T. 985165546. Peñón

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

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

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

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

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

JOYERÍA MARIO COLETES
Cabrales 63
T. 985 360 856

NAVA, SIDRERÍA
La Serena 1
T. 9850380 447

EL LLAGAR DE VIÑAO
Camín de Viñao 97. Castiello
Bernueces
T. 984 362 237 / 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

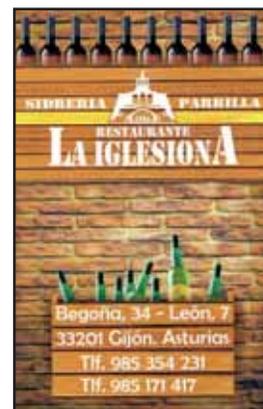
LA CASA DE LA VENTRESCA
Aguado 34
T. 669597407
Viuda de Angelón, Castañón,
Acebal, Valdeboides,
Herminio, Prau Monga

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

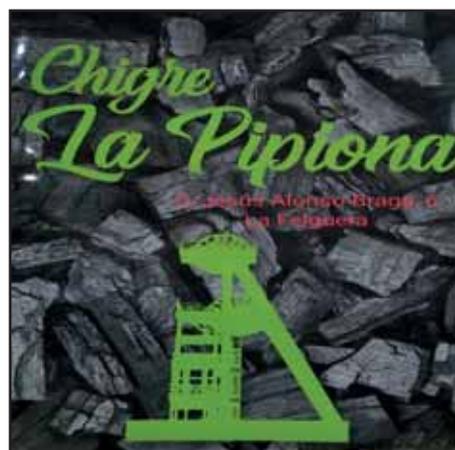
EL MALDITO, BAR SIDRERÍA
Feijoo 72
T. 984 190 385

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 MERENDERERO 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
Erico Claudio Sala Masera
Fátima nº 38, 3º dcha.
630 60 48 21
sidraecusson.oficialesp@gmail.
com. www. sidraecusson.es

GALICIA

HOTEL EO***
Amador Fernández nº 5
Ribadeo-Lugo
T. 982 128 750 / 751
www.hotelEO.es
hotelEO@hotelEO.es

EL ASTURIANO, SIDRERÍA
Av. do Frago 34. Vigo
T. 986 905 690
Sidra Bernueces

MÁLAGA

CENTRO ASTURIANO. Venta de productos asturianos
Los Pinares 6. Torremolinos
T. 952052563.

CANTABRIA

LA ASTURIANA.
Unquera
Val de San Vicente
T. 942 717 038
Sidra Cortina

SIDRERÍA ABEL
Av. del Generalísimo s/n
T. 942 711 555
San Vicente de la Barquera
Sidra Somorroza

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
T. 6252937219.

BURGOS

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

CUENCA

LA FIGAL, SIDRERÍA
Lorenzo Goñi 5
T. 969 233 801

ÁVILA

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

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

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

El precio por kilogramo es 0,25000 € de promedio, variando según el tipo de lavado y el tipo de producto.

Atención al cliente: 985 04 54 34

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

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, Coritna

Madrid Oeste

SIDRERÍA LA SANTINA

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

SIDRERÍA ANTOJU.

Avd. Nuevo Mundo, 7
Boadilla del Monte
T. 910 398 853

Menéndez y Val d'Ornón

ASADOR DE BULNES.

Copenhague 10
Las Rozas
T. 914 49 76 75

Trabanco Cosecha Propia

LA PLANCHITA DE LOS

NACHOS.

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

EL BOSQUE DE XANA.

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

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN

LURRALDEA

Kale Nagusia 48. Astigarraga
Gipuzkoa
T. 943 550 575

GIPOZKOAKO

SAGARDOGILEEN

ELKARTEA

Navarra Oñatz, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

OIHARTE 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

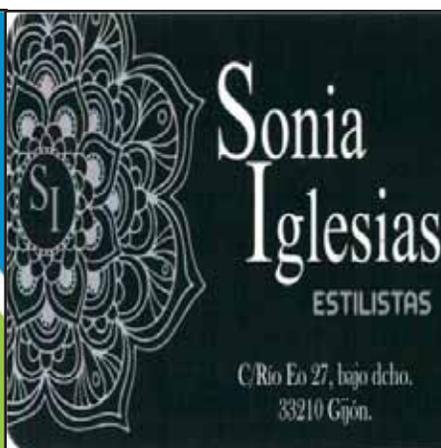
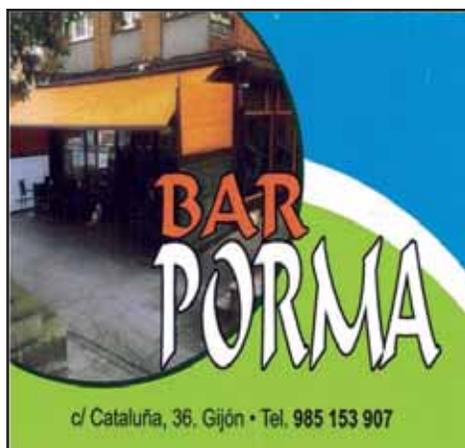
SIDRERÍA CELTA

ENDOVÉLICO

R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820

Porto.

Sidra de les naciones celtes



XIV Concursu semeyes LA SIDRA



'Manzana', de José Agustín Gurruchaga, semeya ganaora del pasáu Concursu de Semeyes LA SIDRA.

Bases en www.lasidra.as

Collabora:



*S*emeyando
Asociación Fotográfica

Entama:

LA SIDRA
www.lasidra.as

Sofita:





**DE PURA
MADRE**

*La Primera Sidra
del Año*

SIN TRASEGAR

L. 141

PRODUCCIÓN LIMITADA
EMBOTELLADA POR SIDRA JR, S.L. CTRA. N-632 N° 5321
C.P.: 33294-CABUEÑES-GIJÓN-ASTURIAS-ESPAÑA, R.E.N°597310
CONTIENE SULFITOS

6% vol

PRODUCCIÓN LIMITADA
SIDRA JR, S.L. CTRA. N-632 N° 5321
S-GIJÓN-ASTURIAS-ESPAÑA, R.E.N°597310
CONTIENE SULFITOS

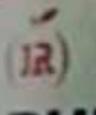


**DE PURA
MADRE**

*La Primera Sidra
del Año*

SIN TRASEGAR

PRODUCCIÓN LIMITADA
EMBOTELLADA POR SIDRA JR, S.L. CTRA. N-632 N° 5321
C.P.: 33294-CABUEÑES-GIJÓN-ASTURIAS-ESPAÑA, R.E.N°597310
CONTIENE SULFITOS



**DE PURA
MADRE**

*La Primera Sidra
del Año*

SIN TRASEGAR

PRODUCCIÓN LIMITADA
EMBOTELLADA POR SIDRA JR, S.L. CTRA. N-632 N° 5321
C.P.: 33294-CABUEÑES-GIJÓN-ASTURIAS-ESPAÑA, R.E.N°597310
CONTIENE SULFITOS



**DE PURA
MADRE**

*La Primera Sidra
del Año*

SIN TRASEGAR

PRODUCCIÓN LIMITADA
EMBOTELLADA POR SIDRA JR, S.L. CTRA. N-632 N° 5321
C.P.: 33294-CABUEÑES-GIJÓN-ASTURIAS-ESPAÑA, R.E.N°597310
CONTIENE SULFITOS