

# LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN [www.lasidra.as](http://www.lasidra.as)

Nb. 217 - Mayo 2022 4 €

## LLASTRES APUESTA POR LA DOP SIDRA DE ASTURIAS



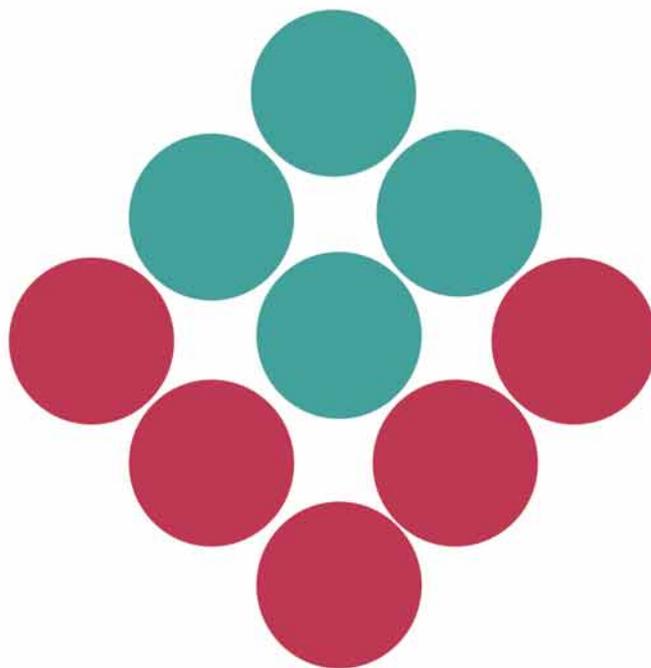
'SIDRA DE PRIMAVERA'  
DEL LLAGAR CASTAÑÓN

ASTURIAS  
GASTRONÓMICA

LA FELGUERA Y SOTRONDIO  
RECUPEREN EVENTOS  
SIDREROS

Ganadores del XIV  
Concursu Semeyes  
LA SIDRA





# Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

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

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

# Sidra de Primavera



**¿Quieres probar?  
¡Pídelo aquí!**

**LLAGAR CASTAÑÓN**  
*Tradición familiar desde 1938*

CTRA. DE SAN MIGUEL, Nº90-103 | 33314 QUINTUELES-VILLAVICIOSA | ASTURIAS, ESPAÑA  
[WWW.SIDRACASTANON.ES](http://WWW.SIDRACASTANON.ES)



<b>LLASTRES, UNA VILLA QUE APUESTA POR LA SIDRA DOP</b>	8
<b>GANADORES DEL XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA</b>	12
<b>LA FELGUERA Y SOTRONDIO RECUPEREN EVENTOS SIDREROS</b>	16
<b>SIDRERÍA EL SAÚCO</b>	18
LA CALIDAD COMO NORMA	
<b>SIDRERÍAS EL ANTOJU</b>	20
ASTURIAS TAMBIÉN FUERA DE ASTURIAS	
<b>SIDRERÍA LA PORTIELLA</b>	24
SIDRE Y BON COMER PENTE LA MAR YA'L MONTE	
<b>MANUEL G. BUSTO. EL VELO DE LA SIDRA</b>	26
<b>TASTIA GUIADA DE SIDRA CORTINA</b>	27
"CONSEGUIMOS UN PUNTU MÁS DE CARBÓNICO NA NUESA SIDRE CONTROLANDO LOS TRASIEGOS"	
<b>1<sup>ER</sup> ENCUENTRO DE ASOCIACIONES DE SIDRA CASERA</b>	32
<b>SIDRA ROZA</b>	33
"LO QUE MÁS PRESTA DE FACER SIDRE YE COMPARTILO CON VOSOTROS"	
<b>CLÚ DE LA SIDRA</b>	36
SEGUNDA CLAS D'ECHAR SIDRE	
<b>#SIDREPELMONTE, CULINOS D'ALTOR</b>	39
<b>TOMA UN CULÍN</b>	40
<b>CASA DOMINGANES. ARMONIZAJES CON SIDRA</b>	41
<b>DAMIÀ DEÀS</b>	50
"DAR UN NUEVO IMPULSO AL CAVA"	
<b>TOMA OTRU CULÍN</b>	54
<b>ASTURIAS GASTRONÓMICA</b>	55
LA MAR DE SIDRA DE ASTURIAS / VIN BOUQUET / ASTURIAS INCORPORA CUATRO RESTAURANTES CON UN SOL / FREIDORAS CACHOPERAS	
<b>ENCAMIENTOS</b>	66
<b>ACTUALIDÁ</b>	68
CASTAÑÓN PRESENTA SU 'SIDRA DE PRIMAVERA' / EXNER CIDER, UNA SIDRA QUE TRASPASA FRONTERAS/ ASTURIAS Y TRANSILVANIA HERMANADAS / CAMPIONATU ECHAORES 2021, EL LLIBRU / ECHÁU UNIVERSITARIU DE DOP SIDRE D'ASTURIAS / ARRINCA CON FUERCIA'L CAMPIONATU / CATEGORÍA SUB-25 / DANIEL RUJAS	
<b>EQUIP*ASTUR</b>	80
TODO PARA LA HOSTELERÍA	
<b>COLLEICIÓN D'ETIQUETES</b>	82
<b>SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA</b>	85
<b>ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES</b>	86



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



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



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



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



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



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



# LA SIDRA

Mayu 2022

Númeru **217**

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

6.000 Ejemplares

Portada: Lujó Ssemeyes

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



## Editora

Carme Pérez

## Alministración

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

## Redaición

Victor Escandón  
Ángela Rey  
David Martín  
redaccion@lasidra.as

## Publicidá

info@lasidra.as  
Tif.: 652 594 983

## D. Comercial

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

## Semeyes

David Aguilar  
Luis Vigil-Escalera,

Flavio Lorenzo  
Fonsu Braña

## Otros collaboraores

Antón Martínez / Inaciu  
Hevia / Manuel G. Busto  
Leticia Mata / Lluçia  
Fernández / Fonsu  
Álvarez / Alberto  
Rodríguez

## Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria  
donatoxuaquin@lasidra.as

## Dellegáu internacional

Anzu Fernández  
infoasturiancider@gmail.com

## Traductora

Aymara G. Montoto  
Aymaretagm@gmail.com

*LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.*

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

--	--

# Entamu / Editorial

Mauyullargu sidreru

Nel mediu rural asturianu, al mes de mayu conózse-y tamién como mayullargu, por ser esti un mes nel que non solo aumenten de forma considerable los díis, sinón y sobromanera, porque nesi mes atrópense la mayor parte de les actividaes agrícoles y ganaderes, de tala miente que les xornaes paecen nun tener fin.

Con éses, nel tarrén sidreru asturianu tamos viviendo un auténticu mayullargu, onde s'atropen les celledraciones sidreres, -unes de calter públicu, y otres priváu, ente familia y amigos- de tal modu que da la impresión de qu'esto nun s'acaba.

No que va de mes, vien celledrándose ente otros munchos eventos 'La Mar de sidres d'Asturies', el LXVII Concursu Nacional d'Echaores y la XXIV Fiesta de la Sidre en La Felguera, en Sotrondio celledrósse'l XIII Certame de la Sidre, la espicha de San Felis en Valdesoto, la de tonada y gaita en Ponga, trés concursos d'echáu de sidre, presentación de sidre rumano, fallu del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA, tastia guiada de Sidra Cortina, echáu universitariu de sidre, alcuertu de la DOP con hostelería de Llastres, taller d'echáu de sidre en Xixón, presentación de 'Sidra de Primavera' de Castañón, d'Exner en Madrid... y lo que mos queda per delante.

Allegrémonos entós d'esti remanecer sidreru dempués de dos años de restricciones sanitaries, y miremos con optimismu'l futuru que se mos presenta, onde yá hai convocatories inmediates como la Preba y el primer festival internacional de sidre en Gascona, y anúnciense otres a curtiu plazu como'l Salón de la DOP Sidre d'Asturies o el Festival de la Sidre de Nava, y a mediu plazu, como la Fiesta de la Sidre en Xixón o el Salón Internacional de les Sidres de Gala, por citar dalguna d'elles.

D'otra miente, col bon tiempu tornen enllenase sidrerías y merenderos, escomiencen a celledrarse los concursos y degustaciones de sidre casero -manifestación fundamental de la vixencia y el puxu de la cultura asturiana de la sidre- y nun hai romería onde la sidre nun campe polos sos fueros y plenos derechos.

Mentanto, seguimos esfrutando de les primeres sidres del añu, ca vegada comercializaes por más llagares, y dexando que la sidre siga arredondiándose en tinos y toneles, a la espera de la so pronta y feliz degustación.

*Mauyullargu sidreru*

*En el medio rural asturiano, al mes de mayo se le conoce también como mayullargu, por ser este un mes en el que no solo aumentan de forma considerable los días, sino y sobre todo, porque en ese mes se acumulan la mayor parte de las actividades agrícolas y ganaderas, de tal manera que las jornadas parecen no tener fin.*

*Pues bien, en el terreno sidrero asturiano estamos viviendo un auténtico mayullargu, donde se acumulan las celebraciones sidreras, -unas de carácter público, y otras privado, entre amigos- de tal modo que da la impresión de que esto no se acaba.*

*En lo que va de mes, se viene celebrando entre otros muchos eventos 'La Mar de sidras de Asturias', el LXVII Concursu Nacional d'Echaores y la XXIV Fiesta de la Sidre en La Felguera, en Sotrondio se celebró el XIII Certame de la Sidre, la espicha de San Félix en Valdesoto, la de tonada y gaita en Ponga, tres concursos de escanciado de sidra, presentación de sidra rumana, fallo del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA, cata guiada de Sidra Cortina, escanciado universitario de sidra, acuerdo de la DOP con hostelería de Llastres, taller de escanciado de sidra en Xixón, presentación de 'Sidra de Primavera' de Castañón, de Exner en Madrid... y lo que nos queda por delante.*

*Alegrémonos pues de este renacer sidrero después de dos años de restricciones sanitarias, y miremos con optimismo el futuro que se nos presenta, donde ya hay convocatorias inmediatas como la Preba y el primer festival internacional de sidra en Gascona, y se anuncian otras a corto plazo como el Salón de la DOP Sidra d'Asturies o el Festival de la Sidre de Nava, y a medio plazo, como la Fiesta de la Sidre en Xixón o el Salón Internacional de les Sidres de Gala, por citar alguna de ellas.*

*Por lo demás, con el buen tiempo vuelven a llenarse sidrerías y merenderos, comienzan a celebrarse los concursos y degustaciones de sidra casera -manifestación fundamental de la vigencia y el empuje de la cultura asturiana de la sidra- y no hay romería donde la sidra no campe por sus fueros y plenos derechos.*

*Mientras tanto, seguimos disfrutando de las primeras sidras del año, cada vez comercializadas por más llagares, y dejando que la sidra siga redondeándose en tinos y toneles, a la espera de su pronta y feliz degustación.*



**LA LUNA**  
shipping

desde 1995



# transporte y logística internacional



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

# Llastres, una villa que apuesta por la sidra DOP



Echáu simultániu pa sellar l'alcuerdo entre los hosteleros de Llastres y el Conseyu Regulador de la DOP Sidre d'Asturies.

Los hosteleros de este pueblo colungués han llegado a un acuerdo con el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias para ofrecer a sus clientes, como primera opción, las sidras naturales y espumosas con Denominación de Origen Protegida.

La sidra DOP sigue creciendo y dando pasos para consolidarse entre los consumidores. Después del acuerdo con los hosteleros de Tazones, el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias ha logrado un compromiso con los negocios de restauración de Llastres para que ofrezcan a sus clientes, como primera opción, los productos con Denominación de Origen Protegida, tanto en sidra natural como espumosa.

Llastres, uno de los pueblos con más encanto del país y referente obligado tanto turístico como gastronómico, se asegura, de esta manera, contar con productos de la máxima calidad y, de paso, apostar por una elaboración 100% asturiana, apoyando, a su vez, a los cosecheros, llagareros y productores.

Un reclamo turístico más para esta villa colunguesa que siempre consigue cautivar a sus visitantes.



## CASA EUTIMIO RESTAURANTE

“La sidra es nuestra seña de identidad y tenemos que darla a conocer”

En el restaurante Casa Eutimio saben lo que es apostar por la calidad, por eso saben que todo lo que sea poner en valor la sidra DOP es positivo para todos, porque, como apunta Rafa Busta, “la sidra es nuestra seña de identidad y tenemos que darla a conocer”.

Iniciativas como esta son muy positivas porque para que se potencie el sector, “necesitamos estar todos muy unidos, desde los que la hacen hasta los que la vendemos, porque todo son sinergias y si hay entendimiento se va ir para arriba. Si defendemos lo nuestro, es mucho más fácil venderlo, sobre todo, la sidra que es un producto singular y de calidad, que tiene muy buena acogida entre los turistas”.

**Palos:** Sidra ecológica M. Busta, sidra natural ecológica Cortina, EM Brut Nature y sidra Valnera.



## RESTAURANTE EL ESCANU

“Esta iniciativa no solo va a ser buena para nosotros sino para toda Asturias”

En El Escanu creen que el acuerdo entre los hosteleros “no solo va a ser bueno para nosotros sino para toda Asturias”, porque cuando vienen los turistas “siempre nos piden sidra porque quieren tomar un culín viendo el mar y si podemos ofrecerles DOP, mucho mejor”.

Eso sí, “habría que preocuparse por cuidarla un poco más a la hora de servirla, porque da igual que sea DOP o no si luego no se escancia”.

**Palos:** Sidra natural DOP Peñón.



## EL MALACÓ Y EL MARBELLA

“Es importante promocionar la sidra y que la gente de fuera la conozca más”

Cualquier oportunidad es buena para impulsar Asturias y, sobre todo, Llastres. Bien lo saben Nel y Carmen Negrila, que acabaron enamorándose de esta villa canguesa para abandonar su Rumanía natal. Ahora, ambos regentan los restaurantes El Malacó y El Marbella, conocedores de que “es importante que se hagan eventos como este para promocionar la sidra y que la gente de fuera la conozca más”. Ellos, que apuestan por la sidra para acompañar sus arroces o pescados y mariscos, saben que estar unidos en esta iniciativa, “será muy positivo para todos”.



## RESTAURANTE EL CAFETÍN

“La sidra no vale solo con ponerla en la mesa, hay que trabajarla y escanciarla”

En el restaurante El Cafetín, como señala su propietaria, Clara Roza, desde el principio tuvieron claro que no iban a tener sidra natural, porque “no tenemos dónde escanciarla y la sidra no vale solo con ponerla en la mesa, hay que trabajarla y, por supuesto, escanciarla”. En cuanto a la sidra de mesa, tiene claro que hay que “potenciarla más porque también es algo nuestro y parece que solo interesa a los turistas”.

Clara no se corta a la hora de analizar la situación actual del sector sidrero, “tiene que dar un giro completo, que la gente valore lo que es una botella de sidra y pague todo el trabajo que hay detrás, si no, va a llegar un momento en el que no interese venderla”.

**Palos:** Sidra espumosa Mayador.



## TABERNA TAPERÍA LA BOTICA

“Hay que potenciar el consumo de productos de kilómetro cero”

La posibilidad de ofrecer como primera opción a los clientes sidra DOP es, para Otto Gutiérrez, propietario de la Taberna Tapería La Botica, una “gran oportunidad de potenciar lo nuestro, el consumo de productos de kilómetro cero, con manzanas de la región para elaborar y producir una sidra que se venda también aquí”.

En una villa como Llastres, en la que la sidra, “de siempre, tiene tradición, los grandes beneficiados de iniciativas como esta somos todos y, por supuesto, también los turistas, porque ganan en calidad”.



## EL BARRIGÓN DE BERTÍN

“Es importante promocionar la sidra y que la gente de fuera la conozca más”

Bertín Asensio, propietario de El Barrigón de Bertín junto a su esposa, Itziar Salamanca, es consciente de que el turista cuando viene a Asturias, “se deja aconsejar y lo que quiere es probar la comida y bebida de la región, por eso, si les podemos ofrecer la mejor sidra natural, de mesa o brut, van a salir ganando y a nosotros nos permite ampliar nuestra oferta”. Otro aspecto muy positivo es que “haya unión entre los hosteleros y estemos de acuerdo en temas como este”.

**Palos:** 1947 (Viuda de Angelón) y EM Brut Nature.



### RESTAURANTE LA RULA

“Trabajamos con un producto 100% asturiano y eso hay que aprovecharlo”

En el restaurante La Rula, un nombre representativo para esta pequeña villa pesquera, José Álvarez se muestra optimista con el acuerdo alcanzado con el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias porque es “muy positivo tanto para el pueblo como para la promoción de la sidra, porque trabajamos con un producto 100% asturiano”.

En este local, “apostamos por la sidra y la escanciamos, pero, por desgracia, cada vez hay menos demanda, los clientes prefieren pedir un vino blanco, sobre todo, para acompañar los pescados y mariscos, aunque nosotros seguimos ofreciéndole sidra a la gente que viene de fuera”. La solución pasa por seguir “cuidando y publicitando lo nuestro”, apunta.

**Palos:** Sidra natural DOP Peñón.



### RESTAURANTE EL RÁPIDO

“Hay que pelear por dar más visualización y publicidad a la sidra”

En este restaurante, como reconocen, “nosotros hace bastante tiempo que ya solo, prácticamente, vendíamos sidra DOP” y este acuerdo, lógicamente, “nos beneficia aún más, porque nos reafirma en nuestra idea y es una forma clara de apostar por Asturias y lo que se hace aquí, aunque para nosotros no va a suponer mucho cambio”.

Muchas veces, no somos conscientes de que “la sidra es un gran atractivo para la gente que viene de fuera que, aunque sea para probar, la piden”. Por eso, no entienden como “no se da más publicidad a la sidra y una mayor visualización, tenemos que pelear porque se vean más carteles por las calles y que se anuncie claramente dónde se vende”.

**Palos:** Val de Boides (DOP Llagar Castañón).

### RESTAURANTE EL MIRADOR

“Mucha gente, incluidos los asturianos, no piden sidra DOP por desconocimiento”

En la actualidad, en El Mirador, como explica su propietario, Fran Azcano, “ya estamos vendiendo un 70% de sidra DOP y estamos valorando, junto con otros hosteleros, quitar la normal y solo ofertar esta”. Por eso, ven muy positiva la iniciativa, aunque para que siga aumentando su consumo, tiene claro que “debería dársele más promoción y visibilidad, ya que son muchos, incluidos los asturianos, los que vienen y no la piden por desconocimiento, no saben la diferencia entre la normal y la DOP, nosotros se lo explicamos, pero eso demuestra que no se le está dando la publicidad suficiente”.

**Palos:** Villacubera (DOP Llagar Cortina).

# Ganadores del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



Primer premiu del concursu pa la obra, 'Pintando con luz', d'Arturo Rodríguez Ortiz.

El próximo viernes 27 de mayo, en la sidrería La Galana de Xixón, se entregarán los premios de este prestigioso certamen, organizado por la Fundación Asturias XXI, con el patrocinio del Ilagar JR y la colaboración de Asemeyando y la revista LA SIDRA



Sobro estes llínie, semeya premiada col primer accésit, *Al final de la jornada*, d'Héctor Herrería Abaxo, el segundu accésit, *La Sidra en el corazón*, d'Antonio Farto.

El próximo viernes 27 de mayo, a las 20 horas, en la sidrería La Galana, ubicada en la Plaza Mayor de Xixón, se entregarán los premios de la XIV edición del concurso Semeyes LA SIDRA, organizado por la Fundación Asturias XXI, con el apoyo de Sidra JR y la colaboración de la asociación fotográfica Asemeyando y la revista LA SIDRA.

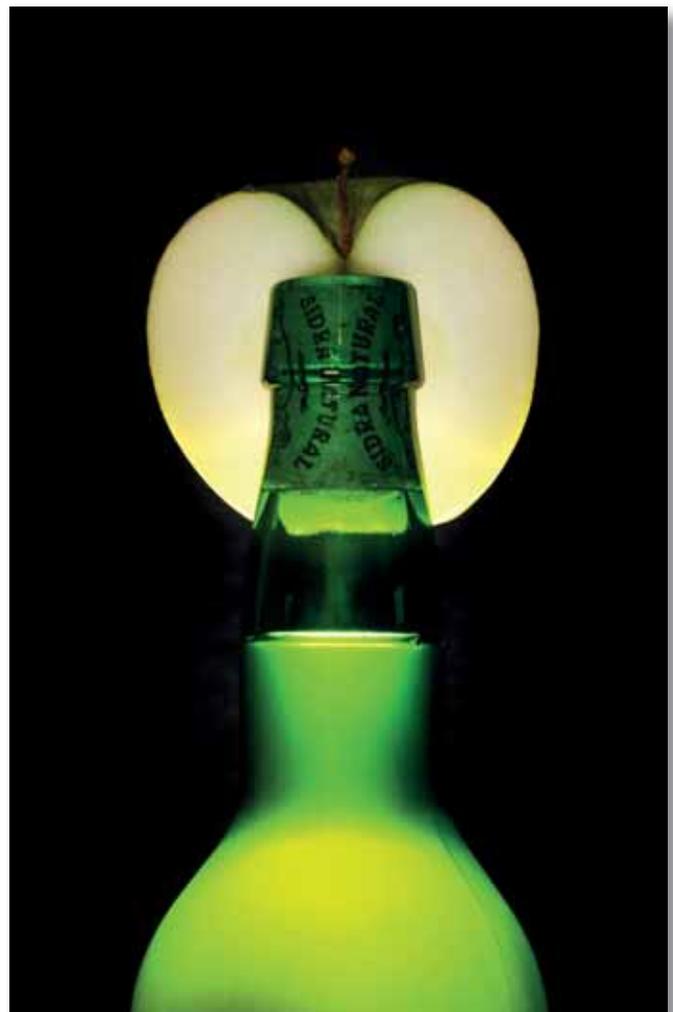
Después de que el último año no se pudiese celebrar debido a la pandemia, vuelve este certamen, de gran prestigio nacional e internacional, que gira en torno a la sidra y la manzana, siendo el único que se realiza en España sobre esta temática concreta. Tras la entrega, se procederá a la inauguración de una exposición con 20 fotos premiadas a lo largo de la historia del concurso.

En esta XIV edición, se presentaron un total de 383 fotografías, de 14 países distintos -Alemania, Argentina, Brasil, Colombia, Croacia, Cuba, España, Francia, India, Irán, Italia, Reino Unido, Rusia y Vietnam-, con una "gran calidad", según apuntó Luis José Vigil-Escalera, que presidió un jurado compuesto por Carlos Suárez, Esther Freile, Marta Menéndez y Carme Pérez, que fallaron los ganadores el pasado 14 de abril.

- El primer premio fue para Arturo Rodríguez por su obra, *Pintando con luz*.

- El primer accésit fue para la fotografía, *Al final de la jornada*, de Héctor Herrería.

- El segundo accésit recayó en la imagen de An-





Enriba, semeya gallardonada col premiu especial "Sidra JR", *Puzzle*, de José María García. .

## Nesta edición, que destacó pola gran calidá de les obres, presentáronse un total de 383 semeyes, procedentes de 14 países estremaos

tonio Farto, *La Sidra en el corazón*.

- Por último, el premio especial que otorga el llagar JR fue para la instantánea, *Puzzle*, de José María García.

El primer premio está dotado con 700 euros y la medalla de oro CEF (Confederación Española de Fotografía); el primer accésit, con 200 euros y la medalla de plata CEF; mientras que para el segundo, la dotación económica es de 100 euros a los que sumar la medalla de bronce CEF. El vencedor del premio especial "Sidra JR" recibirá 100 euros y dos cajas de sidras del llagar.

El concurso Semeyes LA SIDRA, que es de los pocos cuya participación es gratuita, ha ido aumentando, "año tras año, su nivel y, aunque, en esta edición han ganado todo obras españolas, las fotografías que vienen de fuera tienen una grandísima calidad", apuntó Luis José Vigil-Escalera, quien reconoce que "la mayoría de las imágenes que recibimos son de manzanas, habiendo también muchas composiciones y bodegones".



**Droluz**  
**DISTRIBUCIONES**  
 CELULOSAS / QUÍMICOS / LIMPIEZA

**Luz María Muñiz**

**Tlf: 629 309 336**  
 Polígono Industrial Porceyo  
 C/ Johannes Kepler, 17 ( 70 )  
 33293 Gijón  
 infovaniz@gmail.com

# Lo que nos une es lo que importa



COEM Astur es una de las pocas empresas que puede presumir de ser al mismo tiempo proveedora oficial del Real Oviedo SAD y del Real Sporting SAD, una señal inequívoca de que, por encima de las rivalidades deportivas, ante todo somos asturianos... y sidreros.



No importa si eres un convencido seguidor del Real Oviedo o si eres parte activa de la Mareona, para celebrar bien las victorias y recuperarse tras las derrotas no hay nada como unos culinos de sidra y si te la echa el escanciador Isidrin de tu equipo, ¿qué más se puede pedir?

Pues que el vaso sea también de tu club favorito.

Ambas cosas son posibles ahora, ya que COEM Astur es proveedor oficial de los dos equipos y se encarga de personalizarlos para una y otra afición.



Hasta el momento tienen disponible, tanto en las tiendas oficiales de los respectivos clubs como en ferreterías y tiendas especializadas, el Isidrin personalizado de cada equipo (gama Home), el modelo columna en las dos versiones (gama profesional) y los respectivos vasos de sidra.

El producto estrella en cuanto a ventas está siendo el simpático y entrañable Isidrin, que encanta a seguidores de ambos equipos.

Ahora está por ver cuál de las dos aficiones responde mejor al reto sidrero y cuál de las dos versiones es la más demandada.



Para COEM Astur es un orgullo poder decir que son una de las pocas empresas proveedores oficiales a la vez de ambos clubs de fútbol, del Real Sporting SAD y del Real Oviedo SAD, representando así a ambas aficiones.

# La Felguera y Sotrondio recuperen eventos sidreros



Tres dos años d'andanciu Covid 19, La Felguera celledra'l LXVII Concursu Nacional d'Echaores y la XXIV Fiesta de la Sidre, mentes Sotrondio celledra'l XIII Certame de la Sidre

En dambos casos, caltúvose'l sistema tradicional de mercar el vasu sidre previamente, pa poder esfrutar llibremente de la sidre.

Nel casu de La Felguera, el vasu llevaba xerigrafiao una imaxe de la central térmica de Lada - agora desmantelá-, y nel casu de Sotrondio un diseñu del dibuxante sotrondín José Luis Fernández, 'Cholo'.

Como nun podía ser d'otra miente, l'ambiente foi espectacular, con perimportante participación de xente de toles edaes, pero especialmente de la mocedá, qu'aprovechó la "normalidá" pa esfrutar de la sidre.

En total consumiéronse más de 1.000 lilitros de sidre en caúna de les convocatories, tou un ésitu, qu'afala la vitalidá de la sidre na Cuenca El Nalón.





## SIDRERÍA EL SAÚCO

# La calidad como norma



Esterior del Restorán.

Pablo Juanes y su esposa Carmen Pérez fundaron, en el año 1977, el Restaurante El Saúco, que actualmente es un referente gastronómico y sidredo de la ciudad, punto de encuentro de paladares exigentes y sidreros empedernidos.



Ahora es Eduardo Juanes, hijo de los anteriores propietarios, y su equipo de profesionales, quienes mantienen viva en la Sidrería El Saúco la tradición del buen hacer, la buena atención y la buena mesa.

Las instalaciones de El Saúco, impecablemente decoradas y jalonadas de los muchos reconocimientos gastronómicos que ha ido recibiendo el establecimiento a lo largo de su historia, son ideales para organizar cenas y comidas de empresa, banquetes para celebraciones... así como encuentros más íntimos con familiares y amigos.

El espacio se ha articulado en dos comedores diferentes, una amplia terraza y una zona de sidrería, a los que hace poco más de un año se ha añadido un anexo pensado como coctelería en el que alargar las sobremesas.

En su menú encontramos desde los platos más sencillos, hasta los de más alta gama, siempre respetando la tradición y al mismo tiempo innovando, con la gastronomía y productos zamoranos y asturianos en delicioso mestizaje gastronómico.

Así podemos tener fresquísimos pescados y mariscos del Cantábrico compitiendo en fama con los, deliciosamente mantecosos, lechones traídos de tierras de la zamorana Fuentesauco, de donde son oriundos los propietarios, enormes y deliciosos cachopos



acompañados por productos de la huerta castellana o garbanzos con la IGP de Fuentesauco, buscando siempre lo mejor de cada tierra para ofrecérselo a sus clientes.

La misma política de exigencia y calidad aplican a la sidra, donde además de buscar que sea la mejor quieren ofrecer una sidra lineal, con una calidad constante.

Por ello, aunque acostumbran rotar palos, según vean qué sidra es la que está mejor en cada momento, el Llagar de **Sidra Castañón** es uno de sus proveedores habituales, estando disponible su sidra tanto en su versión con denominación de origen, **Val de Boides**, como sin ella.

Para ellos también es fundamental que la sidra sea tratada siempre con la máxima profesionalidad y respeto, para asegurarse de que llegue, en las mejores condiciones, a la mesa.

Para ello cuentan con un cuidado equipo de escanciadores profesionales siempre atentos para echar un culín.

Además de la sidra tradicional, de la que siempre ofrecen al menos dos variedades con Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, tienen en su carta otras variedades de sidra, como el vermouth de sidra Roxmut, la sidra de hielo y sidra brut.



D'enriba abaxo, terraza techada, ún de los comedores y ún de los sos impresionantes cachopos.

## SIDRERÍA EL SAÚCO

VALENCIA 20. Xixón T. 985 39 83 30



# El Antojito

Para que la gastronomía asturiana, una de las más apreciadas, reciba la espectacular acogida que tienen los platos de El Antojito es imprescindible contar con productos asturianos de primera calidad y esto es lo que llevan haciendo durante todos estos años en las tres sidrerías que tienen en Llanes, Madrid y Burgos.

# Sidrerías El Antoju

Asturies también fuera de Asturias

Calle Mallor 8 - Llanes

T. 985 43 45 41

Av. Nuevo Mundo 7 - 9

Boadilla del Monte, Madrid

T. 910 398 852

Pza Huerto del Rey 20, Burgos

T.947 201 869





Antonio Herrero Celorio, nacido en Llanes y Marta María Fernández Andrés, nacida en Xixón son los artífices de este trío de sidrerías que trasladan con su gastronomía, decoración y sidra, un trocito de Asturias allí donde se encuentran.

El primer local en abrir sus puertas fue el de la Llanes natal de Antonio, allá por el año 2014, cuando decidieron abrir una pequeña sidrería especializada en cocina asturiana.

Debido al cariño y la atención con la que les gusta hacer las cosas en muy poco tiempo se hicieron un hueco en la oferta gastronómica llanisca, llegando al punto de verse desbordados por el número de clientes que reciben a diario en su establecimiento.

Muchos de estos clientes, de fuera de Asturias, fueron los que con sus comentarios los fueron animando a iniciar sus andaduras por tierras madrileñas y burgalesas "... para cuando un Antojú en Madrid" o "... cuando os animáis a abrir uno en Burgos".

Madrid fue su primer destino y como todos los comienzos fue difícil, pero una vez más fue el apoyo y el cariño recibido por sus clientes madrileños lo que más los ayudó a llevar a cabo su gran proyecto.

Una vez que la sidrería de Madrid ya estaba en marcha se les vino a la cabeza la otra frase "cuando os animáis a abrir uno en Burgos" y como buenos asturianos allí se plantaron.

Escogieron un local cerca de la catedral y dado que no encontraban uno lo suficientemente grande como para acoger su proyecto decidieron unir dos locales contiguos, creando la sidrería que existe hoy.

Las tres sidrerías comparten algo que desde un principio consideraron su sello de identidad, la materia prima, por lo que gestionan personalmente desde



Asturias el envío de todos los productos locales para garantizar que los platos que se pueden degustar en sus tres establecimientos sean similares.

Su cocina es tradicional, ofreciendo a sus clientes disfrutar de una comida típica asturiana, con unos toques del oriente como son la bolla frita o su famoso pote de castañas, tratando siempre de conservar esos sabores clásicos de nuestra gastronomía.

Solo en relación a los cachopos les gusta arriesgarse un poco mas, pero siendo fieles en todo momento al concepto de cachopo y buscando en sus rellenos una experiencia distinta.



De ellos, los cachopos, se muestran especialmente orgullosos, disponiendo nada menos que de 13 especialidades a elegir.

En su local de Burgos reciben a los clientes con un letrero que indica “Bienvenidos a Asturias”, así que la sidra no podía faltar; es el complemento indispensable de su oferta gastronómica y la mejor elección para acompañar sus platos.



“Muchos de nuestros clientes conocen Asturias y queremos ofrecer la misma experiencia en nuestras tres sidrerías y para ello no podría faltar esta maravillosa bebida” afirman.

En relación a este tema nos destacan la relación que desde hace años tienen con **Sidra Menéndez**, que desde un principio los ha acompañado en su crecimiento.

Si bien inicialmente optaron por Menéndez por el producto “ya que se trata de una sidra de altísima calidad”, el vínculo creado entre ambas empresas ha llegado más allá del meramente profesional, sintiéndose apoyados por el llagar en todo momento.

Destacan la gran acogida que ha tenido en sus sidrerías la sidra de Menéndez, especialmente la ecológica.

En cuanto al servicio de la sidra, en Llanes desde que se abrieron las puertas son sus camareros los encargados de escanciar, la mejor manera de tomar sidra. En Madrid se contó con una plantilla de echadores formada íntegramente por asturianos pero a raíz de la pandemia se vieron obligados a cambiar la forma de trabajar y desde entonces, por demanda de sus clientes, utilizan aparatos, pero siempre ofreciendo la posibilidad de escanciar a cualquier cliente que lo pida.

# Sidrería La Portiella: sidre y bon comer pente la mar ya'l monte



Les vistas dende La Portiella son ún de los sos reclamos. Algamando mar y monte, colos cantiles de Tereñes a los pies y cerca de Ribeseya, esti míticu merenderu ye de visita obligada tol añu.



Va pa 30 años que La Portiella ta en manes de la mesma familia. Los cuatro hermanos, Eva, Susana, Ramón y Alejandro, qu'agora lu lleven, ayudaren siempres en casa, mientres estudiaben, y a la xubilación del so pa, en 1997, garraron el relevu.

El so estilu ye'l mesmu dende l'entamu, cocina asturiana con productos de la rodalada. Tapes variaes, carnes y pexes del Cantábricu.

Comu especialidaes de la casa destaquen les tortielles, la fabada y les verdines con amasueles. Tamién resalten el cabritín guisáu y por supuestu los pexes de la cercana mar, preparaos al fornu.

En cuanto a sidre, ufren **JR** tantu la normal comu la DOP **L'Ynfanzón D.O.**, "que tien los sos veceros", porque esti llagar, afirman, tien siempres una sidre que se adapta a les sos necesidaes y gustos.

"Debemos llevar lo menos 30 años con JR y siempres nos atendieron muy bien, primero con Amador y agora con Juan que siempres nos asesora nes dubies que tenemos. Nun tenemos otros palos. Gústanos la sidre suavino".

Procuren echala pero considerando les dimensiones del merenderu, ye d'entender que tamién usen aparatos.

Allugá nuna zona perturística, pente los sos veceros hai muncha xente de fuera, de Madrid, Euskadi... asina como d'Uviéu, Xixón o les Cuenques, pero los llocales tampocu nun falten na so sidrería.

## SIDRERÍA LA PORTIELLA

Ctra Tereñes 67. Tereñes. Ribeseya  
T. 985 85 83 63

Cesáreo  
Ferrerías,  
Collechador  
de Villaviciosa

# La sidra, con mazana d'Asturies.



Pidi sidra con  
denominación d'orixe,  
lo auténtico.

SIDRA D'ASTURIES  
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





# El velo de la sidra

**Manuel Gutiérrez Busto**

Ahora que está tan de moda sacar sidras sobre la madre, de primavera, la primera del año, etc. hablaremos de algo que es lo habitual de la sidra natural de escanciado en Asturias. Es el familiarmente conocido como los sombreros que se forman en la fermentación, que después van bajando hasta constituir las famosas lías o madre de la sidra. Todo ello viene de la similitud que tiene con unos vinos muy especiales y únicos, que es el velo en flor que tienen los finos, manzanillas y amontillados en sus primeros estadios de la vida. Lo mismo que nuestra sidra es única al tener 'madre', la turbidez y el proceso de criarse mediante la fermentación con parte de las levaduras que protegen de la oxidación, consumen la glicerina para transformarla en alcohol, lo que explica el secante de una buena sidra, resaltando la sapidez; lo que los japoneses llaman el quinto sabor, donde se mezclan los ácidos, agrios y el dulce. Este proceso simple no lo vemos, pues funciona dentro del tonel.

Ahora que está de moda visitar los llagares, se debería tener un tino, barrica o tonel con acristalamiento para ver el proceso como en Sanlúcar de Barrameda hacen con algunas botas y se ven esos velos, esa madre, esa flor en la superficie, con sus ramificaciones hacia el caldo. Si lo viésemos por primera vez se podría pensar que se trata de alguna enfermedad, pero la ciencia y los enólogos han desmitificado este proceso de crianza biológica para que, como la botritis en el vino Tokay húngaro se convierta en un signo de exquisitez. La distribución y embotellamiento de estos vinos citados anteriormente, se hace mediante sacas, por el sistema de soleras y hay cuatro sacas en el año, una por cada estación, por lo que se puede hacer una comparación entre ellas.

La similitud es la misma que cuando, si una sidra no está trasegada, al menos en otros toneles probamos la sidra sobre la madre de marzo, abril, no debiera ser lo mismo que la de junio o julio. Sé que algunos lagareros ponen simplemente sidra sobre la madre, refiriéndose a sidra sin trasegar y nueva. Yo invito a que se pueda seguir investigando, haciendo pruebas y se consigan sidras que hoy en día con el control de frío en los tinos, se puedan espaciar y conseguir sidras más complejas. Sé que no soy nadie para plantear cómo el llagarero debe elaborar su sidra y menos cómo la debe de comercializar, pero sí puedo entender que, ya que el elaborador se queja de los precios, que en la sidra dicen que son muy bajos, se puedan hacer sidras distintas, con otros caracteres, con inversión I+D, y eso sí lo podemos cobrar a mayor precio; pues lo mismo que existe un mercado para el bebedor, al que casi todo le vale, hay otros paladares más exquisitos y que se pueden permitir un mayor precio para una distinta calidad. Es lo que diferencia cuando se va a un restaurante bueno con otros de varias estrellas Michelin, en uno se va a alimentarse, en otros se va a comer y en otros a que nos sorprendan y de ahí también el precio.

Siempre es bueno tener referencias, aunque sean bebidas distintas. Todas son bebidas, que no destilados, y los procesos suelen ser similares. Las reacciones químicas, que son las que dan la característica a cada bebida, no difieren mucho de unas a otras, prensado, fermentación, maduración y comercialización, este es el proceso. Podríamos decir que solo progresa el que se arriesga.

Esperemos buena sidra para este año, que el anterior fue de buena cosecha.

C/ 2 de Mayo 35. El Natahoyo. Gijón T. 985 37 46 81

*Carnicería*  
**Ico**  
*Distribuciones*

Av. de Oviedo 53. Lugones T. 609 128 892

**DP** DISTRIBUCIONES  
**POSADA**

Polígono Ind. Río Deva, Nave 17. C.P. 39548 Pesués (Cantabria)  
Tlfno: 942 107 125. [info@distribucionesposada.com](mailto:info@distribucionesposada.com)  
[www.distribucionesposada.com](http://www.distribucionesposada.com)



TINO CORTINA, LLAGARERU DE SIDRA CORTINA

“Conseguimos un puntu más de carbónicu na nuesa sidre controlando los trasiegos”



Tino Cortina

El que fuere'n so díi "el primer llagar modernu d'Asturies" sigue evolucionando na llinia de compaxinar tradición con teunoloxía pa conseguir productos de la máxima calidá, capaces de competir nos mercaos nacionales ya internacionales.



Alejandra Vanegas foi, comu d'avezu, la echaora de la tastia.

La tastia guiada entamada pol Clú de LA SIDRA, que se celebra los primeros xueves de ca mes nel Aula de la Sidre del CIFP Hostelería y Turismu de Xixón, tuvo nesta ocasión por protagonista a Tino Cortina, tercer xeneración de llagareros del llagar que lleva por nome'l so apellíu.

Otru anantes qu'elli, Celestino Cortina Cuadra, fue conocíu pol mesmu nome: fundador de Sidre Cortina acullá pel añu 1952, aquel primer Tino deprendió a facer sidre de neñu nel llagar familiar, "de La Nozalera", entamando con ello un camín que'l so nietu continua agora con arguyu.

Sicasí sedría'l so pa, Eloy Cortina, l'auténticu artífice de la espansión de la marca familiar, multiplicando la producción ya incorporando avances teunolóxicos nos que foron pioneros. Foron tamién de los primeros llagares n'abrise a nuevos mercaos, Madrid, Bélxica...

Nel 2001 nagúrase n'Amandi el «Llagar de La Ferrería», conocíu por ser el primer llagar modernu d'Asturies, onde la fusión de teunoloxía y tradición dan llugar, collecha tres collecha, a una sidre de calidá reconocía tantu nacional comu internacionalmente, con premios asgaya.

Na so intervención Tino reconoció que'l so percorríu presonal diere un arrodiu, estudiando fuera y allonxándose del llagar una temporada enantes de regresar a los sos oríxenes, faciéndose cargu de Sidra Cortina.

Tamién faló del so pasu pol Conseyu Regulaor de la Denomación d'Orixe Sidre d'Asturies, daqué que calificó de "algo circunstancial que duró cinco años y qu'en realidá foi una comisión xestora formada por xóvenes que decidieron desbloquear el piqueñu enfrentamien-



Una participante tastiando la sidra



Tino Cortina comenta colos participantes los detalles de la so sidre.

## Tino Cortina anunció na tastia la so intención d'incluyir nun futuru prósimu la so sidre ecolóxico Cortina dientro de la Denomación d'Orixe Protexida Sidre d'Asturies

tu pente llagareros y collecheros”

D'esi periodu al frente de la comisión xestora remembra munchu trabayu dedicáu al porgüeyu común.

Demientres la presentación anunció que tien la intención de facer que la so sidre ecolóxica Cortina pase a tener tamién el distintivu de la DOP.

Anantes de presentar una a una les trés variedaes de les sos sidres que traxo a esta tastia, Tino desplicó a los participantes na tastia que la so sidre tien un puntu más de gas carbónicu que la mayoría de la sidre, daqué que-y apurre una burbuxa más perceptible. Pa ello, trasieguen la sidre en lluna menguante, lo qu'aída a perder la menor cantidá de carbónicu posible nos trasiegos.

### Sidre Natural Cortina

Pa la ellaboración d'esta sidre parten d'una curiada escoyeta de les races de mazana a utilizar. L'estrictu control de temperatura independiente qu'utilicen nel so llagar ye perimportante pa controlar la so progresión nos toneles.

Da especial importancia a los trasiegos, que realicen coincidiendo colos primeros menguantes del añu, sistema que al so decir amenorga la perda de carbónicu nel procesu.

La formientación faese en depósitos d'aceru inoxidable y toneles de maera de castañal.

El resultáu, que pudimos prebar na tastia, ye una sidre fresco, de color mariello paya, arume afrutao y suavino en boca, con un toque chispeante y un marcáu estilu propiu. De Villacubera nos informó que estaba catorce meses mínimo en barrica por lo tanto la sidre que se suele tomar ye d'hai dos años

### Sidre DOP Villacubera

El nome de Villacubera procede de la fusión del topónimu Villaviciosa col nome del monte que corona'l conceyu, destacáu pola abundancia de pumaraes que frutien nel mesmu.

Villacubera ye ensin llugar a dudes una sidre natural única, con un tiempu de mauración fuera de lo común, catorce meses.

Pa la so ellaboración escuéyense mazanes d'estremaes pumaraes d'Asturies, buscando un perfil concretu de mazana.

Son precisamente estes mazanes, mayoritariamente de perfil ácidu-amargu, les que fuerrien a la so llarga mauración, yá que la sidre que s'obtien d'elles ye anicialmente mui agresivo, duro, necesitando d'esi tiem-



pu esceicional pa pulir el so saborgor y suavizase nos toneles.

Precisamente d'esa desixencia coles mazanes faló Tino na so presentación, faciendo notar qu'hai delles variedes d'ente les incluyíes na DOP que nun-y gusten, yá que "nun aporten nada".

Depués de más d'un añu de reposu, les estridencies de la Villacubera del entamu van dando pasu a una sidre más reondo, con un aroma finu y ricu, intensu, y un tastu especialmente saborgosu y ricu en matices, con sutiles notes amarguxes mui carauterístiques.

Arume y tastu inténgrense perfectamente, dexando na boca una sensación llimpia y persistente, con un

retrogustu potente y diferenciáu, mui estremáu del de otres sidres.

### Sidre de Xelu Cortina

El nacimientu d'esta sidre nun tuvo esentu de complicaciones: más de tres años d'esperimentos precedieron a la fórmula actual, tres años nos que los resultaos nun yeren del agradu del llagareru ya'l so equipu, que continuaron investigando fasta conseguir el resultáu actual.

Quasique siete años entardaron en tar totalmente satisfechos col resultáu y la so presentación foi acompañada del primer reconocimientu, recibiendo

## Clú de LA SIDRA

### VISITA AL LLAGAR

**ASTURIAS XXI FUNDACIÓN**

Sofita

**Xixón**

Cultura y Educación

## VISITA AL LLAGAR DE CABUEÑES

GUIADA POL LLAGARERU  
D. Diego Agüera

**XUEVES 26 DE MAYU**

LLAGAR DE CABUEÑES

20:00 a 21:30 h

Camín del Barreo 5, Cabueñes, Xixón

**PLACES LLIMITAES**

10 € / 5 € Clú de LA SIDRA

info@lasidra.as / T. 652 59 49 83



Valorando les carauterístiques olfatives de la sidre.

mui ceo un premiu por ser la meyor de toles presentaes al certame internacional Apfêlwein Im Römer (Frankfurt).

Nel procesu d'ellaboración de la Sidre de Xelu Cortina non solo ye importante la variedá de mazana que se utiliza, sinón qu'amás d'escoyer la mazana xixilen el so xorrecimientu, esperando al momentu esautu de la so mauración nel que ta nel puntu xustu que quién, más avanzáu que pa facer la so sidre natural.

Una bones en llagar, faese con elles la sidre'l duernu que se somete darréu a un procesu de xeláu, que dura delles selmanes, anantes de procedese a dexalo desxelar a temperatura ambiente, eliminándose por esti cenciellu procedimientu físicu l'agua, que se deslíe primero.

La sidre dulce reconcentrao pola repetición d'esti procesu entama entós una llarga mauración, tres de la que llega a algamar los doce graos d'alcol y una

concentración de zucres superior a los 100 g/l.

Depués de daqué más d'un añu de mauración, calístrase y córchase. Cincu kilos de mazana son necesarios pa conseguir una botella de 375 ml.

La sidre de xelu Cortina presenta tonalidaes doraes, llixeramente ambarines, rellumante. El so arume arreciende a mazana puro, con alcordances a pases y toques cítricos. Tastu llargu y persistente. La so alta concentración de zucres nun apaga'l restu de saborgos y en boca destaca la so acedez, conxugada perfectamente col dolzor y col so calter frutal pa dar llugar a una auténtica explosión nes papiles.



VER MÁS SEMEYES



Testu Llucía Fernández  
Semeyes: David Aguilar

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

Tlf. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14  
BAJO DERECHA

Doña Concha  
alimenta tu alma

# 1er Encuentro de Asociaciones de Sidra Casera



El Muséu de la Sidre d'Asturies, en Nava, fue el escenario donde se celebró este primer encuentro en el que participaron un total de 16 asociaciones, y paralelamente a la cual se celebró una degustación de sidra casera aportada por los asistentes

Organizado por el Club Sierense de Amigos de la Manzana -CSAM- este primer Encuentro de Asociaciones de Sidra Casera que se desarrolló en jornada completa el pasado 23 de abril, reunió a un total de 25 personas, en su mayoría representantes de dichas asociaciones, y se inauguró con unas palabras de Juan Cañal, alcalde de Nava, siendo moderado por Miguel Ángel Pereda.

En el transcurso de la jornada, los participantes dispusieron de 10 minutos para exponer sus actividades, consideraciones y propuestas, que fueron objeto de un amplio y participativo debate al final de la jornada, alcanzándose por unanimidad dos acuerdos principales:

- Continuidad de los Encuentros de Asociaciones
- Crear una figura de unión de las Asociaciones, bajo la denominación de 'Federación'

Así mismo, se valoró la conveniencia de que cada Asociación trabaje en la creación de una base de datos de su concejo donde se recojan :

- Relación de productores de manzanas
- Relación de productores de sidra casera
- Fechas de los concursos

Entendiendo que estos datos permitirán mejorar la coordinación de las Asociaciones y entre estas y sus asociados.

Para dar continuidad a estos acuerdos se decidió crear una 'Comisión Gestora' que avance en los compromisos alcanzados, comenzando por la redacción de un borrador de Estatutos de la Federación. La comisión gestora quedó formada por:

- Sariegu. José Álvarez - Pola
- Pimiangu. Florencio Alonso de Albornoz
- Piloña. Mariola Menéndez / Luis Sariego
- Siero (CSAM). Miguel Ángel Pereda / Casimiro Fernández.

El encuentro finalizó con una visita guiada al Muséu de la Sidre d'Asturias.

Sidra Roza: “Lo que más presta de facer sidre ye compartilo con vosotros”



Juan Roza

Nel llagar de Sidra Roza nun hai enólogo. La sabencia pasa de pas a fíos y d'ellos a nietos, ellaborando una sidre ensin químicos, cien por cien fecho con mazana d'Asturies, reposao en maera y respetando los sos tiempos naturales pa dar llugar a una sidre comu la que mereció ganar el Premiu a la **Meyor Primer Sidre l'Añu 2022**, siendo'l primer añu que se presentaben



Un intre de la visita al llagar. Los toneles son de castañal, menos ún que ye de carbayu.

Dientru les actividaes del Clú de LA SIDRA visitamos el llagar navetu de Roza, de la man del que lleva más de 30 años siendo'l so llagareru, Juan Roza, fíu de Julia de la Roza, nietu d'Antonio de la Roza –más conocíu como Pepe Roza–; tres xeneraciones de llagareros, cuatro si contamos al bizgüelu que, ensin comercializar, ya mayaba. La siguiente xeneración ta ehí, deprendiendo, dimpuesta a garrar el relevu.

Entremos nun llagar de más d'un sieglu, de los más antiguos d'Asturies, en cierta forma un antiguu templu de la sidre. Toneles de maera de tola vida, llagares hidráulicos... l'apueste de la tercer xeneración Roza ta nidia, caltener la forma tradicional de facer sidre, fiel a les ensiñances recibies y dimpuestu a llegalas cuasique intautes al so fiu, que yá trabaya con ellos; nun utilicen dengún químicu na so ellaboración.

## L'apueste de Sidra Roza ye caltener la forma tradicional de facer sidre, fiel a les ensiñances recibies

El llagar nun cuenta con enólogu profesional, ellos mesmos calculen trasiegos y busquen pa la so sidre el saborgor que los llevó a ser consideraos la **Meyor Primer Sidre l'Añu 2022**, siendo'l primer añu que se presentaben al concursu. Tola mazana que mayen ye de procedencia asturiana.

El que visitamos ye ún de los dos edificios que componen Sidra Roza, con capacidá pa 400.000 lilitros y cuatro prenses hidráuliques, coles qu'enllenar 35 toneles, la mayoría de maera, pero tamién de fibra y

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

acieru.

Tastemos la so sidre sobro la madre, toparémosla nel mercáu en xunu, per agora sigue un pocu tienro de más, pero la so evolución promete.

El llagareru recuérdamos, llegaos a esti puntu, que la sidre de Nava ya más seroño que la de Xixón, daqué que los llagareros xixoneses aprofitaben pa vender la so sidre anantes y los de Nava pa vender cuando se diba esgotando la collecha d'otros llugares. El de Roza ye ún de los que resisten, de los 28 llagares de sidre industriales que llegó haber en Nava.

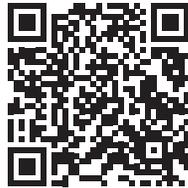
El más serondiegu de los que prebamos ye'l 29, un tonel que va corchase en setiembre -por supuestu, en menguante, comu toos ellos- y qu'entá ta mui nuevo.

Pasamos a prebar otra sidre, tamién tienro enforma, pero ya trasegao con sidre l'añu anterior, polo que presenta una mayor acidez. Destaca'l bon vasu que fae, a Juan gusta-y que la so sidre tenga "presencia", diz.

Seguimos prebando de tonel en tonel. La mayoría son de castañal pero ye imprescindible aparar a destacar l'esceicional nivel de la sidre que vien del tonel de carbayu. Tolos participantes na visita coinciden "brutal, buenísima, impresionante", dictaminen.

Lo mesmo que la visita. Impresionante. Gracias.

VER MÁS SEMEYES



**cartonvir**

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

+ INFO: 679 289 673  
www.cartonajesvir.com  



CLÚ DE LA SIDRA

# 2º Clas d'Echar Sidre



Alejandra Vanegas y Abraham Castellanos empobinaron el taller d'echar sidre. Semeyes de David Aguilar.

El concursu d'echaores punxo emoción y competitividá na segunda xornada del taller d'echar sidre, empobináu nesta ocasión por Abraham Castellanos y Alejandra Vanegas

La segunda parte del taller entamáu col envís d'enseñar a echar bien la sidre, o de meyorar l'estilu d'aquellos que yá supieren, celébróse'l xueves 22 d'abril na Sidrería La Montera Picona de Ramón -Xixón- con perbona asistencia de participantes.

Nesta ocasión los campiones qu'acudieron a empobinar la masterclass sidrera foron Abraham Castellanos (Sidrería Fonte Villoria, en Llugones) y Alejandra Vanegas (Sidrería La Montera Picona de Ramón), xuez y competidora respetivamente nos concursos del Campionatu d'Echaores.

El taller tuvo una parte anicial de conteníu teóricu, indispensable pa dir ameyorando la téunica, pero foi sobro tou de calter práuticu.

Nelli los participantes dieron un importante pasu, ya que si bien na primer sesión y l'entamu d'esta segunda la práutica féxose exclusivamente con agua, la clas finó echando culinos con sidre de verdá.





La cabera media hora foi especialmente prestosa, ya que los entamaores teníen prepará una sorpresa a los escolinos sidreros: un concursu.

Depués de separar a los participantes pente nivel d'aniciu y nivel mediu-altu, entamó'l concursu, que se fexo colos estándares y normes -dientro de lo posi-

## Los meyores echando sidre nes categorías amateur y profesional ganaron respetivamente una cena na Sidrería Fonte Villoria de Llugones y na Sidrería La Montera Piconá, en Xixón

ble- de los braeros concursos d'echar sidre, ello ye, mirando los tiempos, controlando cola probeta el volume de los culinos y valorándose muncho l'estilu.

El premiu pa los ganaores d'esti concursu yera na menos qu'una cena pa dos presones, na Sidrería Fonte Villoria na estaya amateur y na Sidrería La Montera Piconá de Ramón, pa los semiprofesionales.

Si bien nel separtáu amateur la victoria de Velia tuvo nidia, quedando bien perriba del restu acordies la puntuación del xuráu, nel nivel mediu-altu tuvo enforma más reñío.

L'empate anicial pente José Ramón Valdés y Aida Bodes tuvo de ser resueltu con una segunda ronda, na que por mui poca distancia resultó ganaor José Ramón, ganando la cena.

La esperiencia resultó perafayaíza y yá tan en marcha los preparativos pal prósimu taller, que por razones d'aforu tendrá necesariamente les places llimitaes.

Estos talleres tan entamaos pola Fundación Asturies XXI, y el Clú de LA SIDRA, col sofitu de La Montera Piconá de Ramón, LA FMCEYUP del Ayuntamientu Xixón y la collaboración de Sidra Menéndez, l'Asociación d'echaores y la revista LA SIDRA.



# Cómu echar sidre

## Pasu 2: posición del cuerpu

Echar sidre nun se fae namás colos brazos, tol cuerpu ta implicáu nun exerciciu d'equilibriu precisu, dende la separación de los pies al xeitu de la man col que se determina l'enclín del vasu, too tien que tar en so llugar, ensin resultar forciado nin ríxido

Una bones tenemos nes manes la botella ya'l vasu bien garraos -ver el pasu 1- pasamos a adoptar la posición corporal correcha.

Los pies separtaos, les piernes llixeramente abiertes, que non esparnaes, de tala miente que los pies queden al altor aprosimáu de los costazos.

La espalda bien drecha, ensin tar escesivamente ríxida. El pescuezu llixeramente dobláu, de manera que se vea'l vasu ensin esfuerciu.

El brazu zorgu, teniendo pel vasu, espúrrese haza abaxo, drechu pero non tiesu, de manera que la man quede ciontrada pente les pates, separtada del cuerpu unos diez centímetros -distancia variable en función de les dimensiones del bandullu del echaor/a en cuestión-. El vasu garrárase haza allantre, non pa delláu, buscando un ángulu de 45°.

La mandrecha -la zorga pa los que nun seyan diestros- espurrirásela cola botella perriba la tiesta.

Un interesante trucu prauticáu nel taller ye'l d'espurrir primeramente'l brazu p'abaxu, tocando col bocal de la botella'l vasu, y alzar lluéu el brazu cola botella faciendo un semicírculu fasta posicionala perriba la tiesta, en llinia col vasu, de manera que l'exe debuxáu pola distancia pente les dos pieces divida en dos el cuerpu.

Tamos preparaos pa echar el culín, pero nun lo fadremos fasta'l prósimu número.

VER MÁS SEMEYES



# #Sidrepelmonte, culinos d'altor



Víctor, Raquel y Core, los tres instagramers.

@Teyastur, @Sidrasporelmundo y @Corequim son tres instagramers que xunen les sos fuercias pa proponer un retu que namás podría facese n'Asturies y nel que la revista LA SIDRA premiará con una caxa sidre a quien más "préstame" reciba col hastag #sidrepelmonte

Si echamos una güeyá a los instagram d'estos tres influencers decatáremonos que lo d'ellos ye llevar la sidre consigo a los llugares más insospechaos, preferentemente con paisaxes espectaculares de fondu, compartiendo nes redes la so esperiencia.

Asina podemos topar en Teyastur a Raquel tomando sidre, lliteralmente, per toa Asturies, nel so retu #sidrax78conceyos, nel que visitó tolos conceyos, o a Víctor Manuel (Sidrasporelmundo) echando un culín no más fondo d'una cueva, no alto d'un monte o nun estadiu de fútbol, pente otres munches llocalizaciones más o menos improbables.

La sidre nun falta tampocu nes semeyes y vídios de Core, a la que vemos tantu no alto Peña Castil comu nel Llagu



D'enriba p'abaxo, @Corequim, @sidrasporelmundo y @teyastur

Somiéu, nel Estorbín o nel mesmísimu Monte Aneto: ta nidio que falamos d'una echaora de munchu altor.

Ellos tres son los xueces y principales cómplices de la revista LA SIDRA nesti concursu, premiáu con una caxa **Sidra Roza**, la Meyor Primer Sidre l'Añu 2022.

L'únicu requisitu pa concursar ye recoyer nuna semeya l'intre en que s'echu un culín nel monte, vezu más espardiu de lo que se podría creyer, xubila a redes, etiquetar revista LA SIDRA y poner l'hastag #Sidrepelmonte. Seique nun ye requisitu imprescindible, presta más si se dexa ver la etiqueta de la sidre montañera.

El retu entama el prósimu mes de xunu y durará tol branu, depués de lo que se premiará a aquella semeya que más "préstame" recibiere nesti tiempu.

# Toma un culín



## MOCEDÁ ECHANDO SIDRE

Maruja Vara yera una rapacina cuando se-y sacó esta semeya echando un culín coles sos hermanes nuna fiesta de prau, allá pel añu 1920. Ta nidio qu'entá-y faltaba prauticar un pocu a espurrir el brazu.



## ESCONDERITE SIDRERU

Si enxamás nun te metiste nun tonel nun pues dicir qu'entraste del tou nel mundiu la sidre. Esti en concreto ye del **Llagar de Piñera**, en Deva.

## SIDRA PEÑÓN SOBRE LA MADRE

Color mariello claro. D'arume xoven, yerbáceu y especialmente afrutáu. En boca presentase con franqueza, volume y un grau d'acidez propio de la primer sidre l'añu, que se complementa con un llixero secante final. En vasu presenta vivacidá, bon espalme, carbónicu integro y finu pegue.



## SIDRE ASTURIANO EN MADRID

Tando lloñe d'Asturies presta

más si cabe esti requexu sidreru, con pipa, corchos y semeyes. **Sidrería Argaya**, en Madrid.



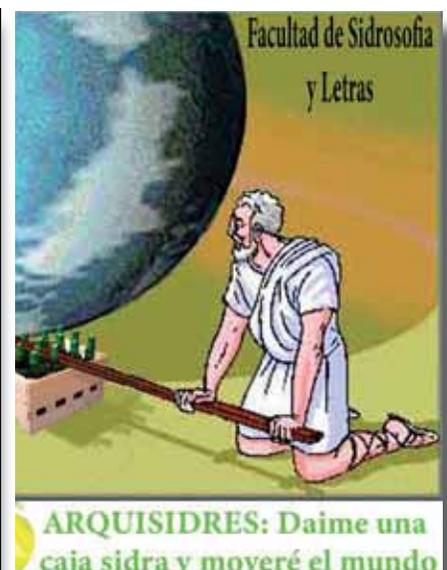
## ÁRBOL SIDRERU

Nel Llagar Sidrería L'Allume, en Llangréu topamos esta réplica en piqueño (ya'n drecho) de l'arbolón de la sidre de Xixon.



## VASU PRESTOSU

A esti trasgu paez que ta costando-y abrir la botella. Diseñu en vasu sidre personalizáu pa la Sidrería **El Sitiu de Navres**, en Xixon.



## SIDROSOFIÁ

¿Qué nun fadríamos con una caixa sidre? Garramos prestáu esti meme de la Facultá de Sidrosafia y Lletres, tou un referente!!

## ARMONIZAJES CON SIDRA

# En Casa Dominganes

Pocas personas sienten tanta pasión por la sidra y la conocen tan bien como Ana Emilia Ordóñez y Ricardo del Río. Después de poner sus conocimientos al servicio de los clientes en La Naveta, decidieron dar un paso más y abrir, en Nava, el pasado mes de agosto, este restaurante en el que las sidras de nueva expresión ocupan un lugar privilegiado.



Ricardo del Río y Ana Emilia Ordóñez, nel comedor de Casa Dominganes, en Nava.

En la plaza Dominganes, en una antigua fábrica de cerveza, en pleno centro de Nava, han abierto esta casa de comidas, con una identidad propia y una decoración singular, que capta la atención del comensal nada más atravesar la puerta, en donde apuestan por una cocina tradicional a base de productos ecológicos y de proximidad. La idea de emprender esta aventura surgió, como apunta Ricardo, porque “venía mucha gente de fuera a tomar el vermú a La Naveta y siempre nos preguntaban por dónde ir a comer y les recomendábamos diferentes restaurantes, pero ahora ya tenemos a dónde dirigirles”. Lo importante era hacerse un hueco entre la oferta gastronómica de la zona, convirtiéndose en la única no sidrería de la comarca, aunque la sidra, eso sí, no escanciada, tiene un papel protagonista en su negocio.



**Vermú de sidra Viesk** | Elaborado a partir de la sidra de hielo por el llagar Panizales, ubicado en la cuenca del Caudal, es más dulce y con mayor graduación -15%-, lo que le convierte en una bebida ideal para tomar a la hora del aperitivo con embutidos, ahumados o salazones. Con un atractivo y original diseño modernista, Viesk, cuyo nombre es un homenaje al pequeño pueblo de Viesca, en el valle de Cuna y Cenera, de donde proceden las manzanas con que se elabora, puede ser también un complemento perfecto para acompañar postres. Se recomienda degustar frío, acompañado de un par de piedras de hielo y una rodaja de lima.

**La Naveta Brut** | Producto elaborado en la sidroteca La Naveta, ubicada en Nava, en el epicentro de la villa de la sidra. Esta bebida, con una graduación de 6,3%, que se presenta en formato botellín y con múltiples premios en certámenes nacionales e internacionales, presenta un color amarillo pajizo, brillante y nítido, con una burbuja fina y persistente. El carbónico natural, procedente de una segunda fermentación mediante el método charmat, queda perfectamente integrado, lo que permite beberla directamente de la botella. En nariz, muestra unos aromas frescos y limpios a frutas blancas, mientras que en boca, tiene un buen equilibrio entre acidez y frescor.



**Ensaladilla rusa estrellada** | En Casa Dominganes, a esta receta tradicional de la gastronomía española, elaborada con patatas, zanahoria, atún y mayonesa y que acompañan de ensalada y tomate, le han dado un toque moderno para convertirlo en un plato perfecto para cualquier época del año. Han sustituido el huevo cocido por un huevo frito, con la yema muy líquida, que se coloca encima de la ensaladilla y que el comensal mezcla en el plato para que al romperlo, temple el conjunto. Una versión que está teniendo una grandísima acogida entre los clientes y que ha pasado de ser un plato muy refrescante y típico de la temporada veraniega a poder ser degustado, al servirse templado, incluso para el invierno. Un muy buen entrante con el que empezar a abrir el apetito.

**Salteado de setas** | Esta propuesta gastronómica, ideal como entrante y para compartir, está elaborada con setas de temporada, en esta, ocasión, son champiñón Portobello, de textura firme y tersa, con un sabor intenso y un punto dulce que las hacen perfectas para combinar con los ajos puerros, los espárragos trigueros y el jamón ibérico. Todo bien mezclado con un buen aceite de oliva. Los alimentos, cortados muy finos, se van incorporando a la sartén con un fuego potente, ya que los tiempos del salteado deben ser cortos para que las verduras queden bien doradas por fuera y al dente por dentro. A la hora de servirse, se pone un huevo escalfado encima, que se rompe en el plato y se mezcla bien con las verduras. Una receta ligera, saludable y muy nutritiva.







**La Naveta Roxa** | Al igual que la Brut, esta bebida, en formato botellín, es producida por La Naveta mediante el método charmat, añadiéndole durante el proceso de elaboración, extracto de piel de manzana roja ecológica y cortando la segunda fermentación cuando la sidra alcanza un 5% de graduación alcohólica. Es de color rosado, luminoso y limpio que se exalta con un burbujeo fino que termina en corona, dejando un aroma de levaduras propias de la sidra y de frutos rojos. Al cortar la segunda fermentación, quedan restos de azúcares naturales provenientes del mosto de manzana que combinan con la acidez y el frescor, dando como resultado una sidra espumosa rosada y ligeramente dulce.

**Gúzman Cider** | Más de cien años de historia avalan al llagar Riestra, ubicado en el concejo de Sariego, que ha sido capaz de concentrar todo el sabor de la sidra natural en una lata. Su Gúzman Cider es una sidra extra de color ámbar, con una graduación de 6,5%, elaborada a base de manzanas de sidra y sin estar sometida a ningún proceso de filtrado, conservando su esencia y su sabor auténtico. Para un consumo más versátil está tratada y elaborada de forma que no necesita ser escanciada. Una bebida con una imagen moderna, atractiva y actual, que tiene un sabor equilibrado y seco a la par que sabroso y refrescante; con un aroma a manzana madura y a sidra natural.

**Callos** | Uno de los clásicos de la gastronomía de la región. Los tradicionales callos asturianos son un plato muy digestivo, ideal para comer en cualquier época del año. Se distinguen claramente de la receta madrileña en que aquí se rigen por las conocidas 4 P -pulgros, pequeños, pegajosos y picantes-. En primer lugar y, quizá, la más importante, los callos requieren de una limpieza exhaustiva para evitar malos olores y sabores que estropeen el plato. También han de ser cortados en trozos pequeños, que contengan una importante cantidad de gelatina obtenida de las manos de cerdo para tener ese toque pegajoso. Por último, tienen que tener un punto picante, que les dé alegría. En Casa Dominganes, se sirven en cazuela, acompañados de una fuente de patatas fritas.

**Cebollas rellenas de bonito** | Otro de los platos típicos de la gastronomía asturiana, pero, quizá, uno de los menos conocidos por el gran público. Una receta popular que lleva muchísimo tiempo y trabajo a la hora de elaborarse. Aunque muchos comensales pueden, de primeras, ser reacios a probarlas por si saben mucho a cebolla, nada más lejos de la realidad, ya que la cebolla le da una textura que casa a la perfección en cada bocado con el bonito., que le da un toque de mar a la oferta culinaria de Casa Dominganes. Para acompañar una propuesta tan tradicional, nada mejor que una riquísima y espesa salsa rubia, elaborada con mucha cebolla y pimiento. Para rematar la presentación, las cebollas, bien cubiertas de salsa, son coronadas con huevo cocido rallado.





**Sidra 1947** | Esta sidra natural de mesa, elaborada por el llagar naveto Viuda de Angelón, está pensada para ser disfrutada sin necesidad de escanciarse. Fruto de una rigurosa selección de la mejor variedad de manzana, después del mayado, la pulpa se macera durante siete horas a 10°, potenciando la extracción de compuestos aromáticos. Con una graduación de 6%, presenta un color amarillo pálido brillante, cuerpo ligero y baja carbonatación. Una sidra que, en boca, se muestra fresca, suave, frutal y equilibrada, mientras que, en nariz, tiene aromas suaves a manzana, dejando para el final cierta sensación floral. 1947 es ideal para acompañar aperitivos, pescados, mariscos y, por supuesto, una fabada.

**Sidra Brut Prau Monga** | El llagar Viuda de Angelón también produce esta sidra espumosa, elaborada con variedades de manzana de sidra acogidas a la DOP Sidra de Asturias, recogidas de su finca en Monga. Su segunda fermentación y crianza se lleva a cabo en la misma botella que descorcha el consumidor, lo que permite obtener de forma natural las burbujas. Prau Monga tiene un cuerpo de color ámbar pálido y apenas genera espuma. Su aroma evoca a zumo de manzana, suaves sensaciones tostadas y un peculiar fondo de carácter especiado. En boca presenta un sabor con buen ataque, cuerpo medio, paso cremoso y sutiles notas dulces.



**Carrilleras con manzana de la comarca** | Esta parte del cerdo que, desde hace uno años, se ha convertido en un auténtico mangar, está guisada sin prisas y a fuego lento con vino de DOP de Cangas del Narcea, consiguiendo darle una consistencia suave, jugosa y sabrosa. Las carrilleras se acompañan de patatas fritas y de una compota de manzana asturiana, de color rosado, cuya tonalidad se la da incorporación de La Naveta Roxa en su elaboración. Ese toque dulce da al plato un contraste perfecto de sabores.

**Cabritu de Peñamayor a la sidra Naveta** | Para elaborar este plato, el cabritu, siempre de menos de nueve kilos y criado en la sierra de Peñamayor, entre los concejos de Nava y Bimenes, se guisa a la manera tradicional, durante horas, y sin marcarlo mucho previamente, incorporando al guiso sidra La Naveta Roxa, consiguiendo una carne muy tierna y sabrosa que se deshace en la boca. Las patatas fritas sirven de acompañamiento para esta propuesta gastronómica que siempre es un acierto y que hará las delicias de los comensales que no podrán dejar de mojar pan en la salsa del guiso que cubre el cabritu.

**Bacalao con forgaxes** | El bacalao es uno de los pescados más utilizados en la gastronomía española. En esta ocasión, en este restaurante naveto cocinan el lomo acompañado de mucha cebolla pochada, bien cortada en tiras, quedando una pieza tierna y sabrosa, que la hace muy apetecible para el cliente. Esta receta se acompaña de patatas y unas ricas verduritas salteadas que le aportan un contrapunto fresco.







**Tarta de queso** | Para terminar una deliciosa comida, el broche de oro lo pone esta tarta de queso tipo mousse. Hecha en frío y no al horno, como suelen hacerse otras tartas de estas características, cuenta con una base de galletas y se cubre con una mermelada casera de la fruta que ese día tengan a mano Ricardo y Ana Emilia, pudiéndola saborear de fresa, frambuesas, arándanos o manzana. Cualquiera de ellas le va como anillo al dedo al hacer un contraste perfecto con el sabor suave y dulce del queso. Un postre fresco y ligero que hará las delicias de los más golosos.



**Caldea** | Producida por el llagar Panizales, es la primera sidra de fuego elaborada en España y obtenida como resultado de la fermentación de mostos de manzanas autóctonas asturianas concentrados por fuego directo. Durante doce horas se pone a cocer el mosto de manzana en una marmita gigante, quedando reducido a una quinta parte, para, posteriormente, ponerlo a fermentar en una barrica. Caldea, con una graduación alcohólica de 9%, es una sidra compleja, con tonos acaramelados, notas especiadas y balsámicas, con 300 gramos de azúcar residual, estructurada con una buena acidez fija. Se recomienda consumir fresca, entre 6° y 8° y es perfecta para tomar como aperitivo y marida a la perfección con foies, quesos azules y postres.



**Aguardiente de Sidra Los Serranos** | Elaborado de forma artesanal en Ribeseya por la empresa Los Serranos, manteniéndose fieles a la tradición familiar desde 1895. Su aguardiente, con una graduación de 37,5%, es fruto de una lenta y minuciosa destilación después de haber realizado la mejor selección de sidra asturiana -adquirida de diferentes llagares-, para, posteriormente, envejecer en barricas de roble, dándole su exquisito sabor, intenso y largo en boca, con un olor frutal muy aromático. Su gran trabajo en la elaboración de sus productos, les valió para conseguir, en 1989, el Reconocimiento Europeo de Calidad por su Aguardiente.

## DAMIÀ DEÀS, PRESIDENTE DE AECAVA

“Dar un nuevo impulso al Cava”



Damià Deàs atiéndenos na propia Bodega Vilarna

De alguna manera el mundo del cava guarda ciertas similitudes con el de la sidra espumosa, y de su experiencia podemos aprender aciertos y evitar errores, y nadie mejor que Damià Deàs para hablarnos de ello

Tuvimos el placer de conocer a Damià Deàs hace unos años en una cata mixta sidra brut-cava organizada por nuestra revista en la Bodega Vilarnau -Sant Sadurn d'Anoia-, en la que ya por entonces llevaba la dirección enológica.

En dicha cata, en la que participó con sus sidras brut

el llagareru asturiano Raúl Riestra y en la que pudimos degustar los estupendos cavas de la casa, tuvimos ocasión de intercambiar experiencias y valoraciones sobre el mundo del cava y de la sidra, mientras completábamos la experiencia enológica con unos deliciosos calçots que tuvieron la gentileza de prepa-

**La Sirena**  
BAR - RESTAURANTE

**La Sirena**  
Especialidades:

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

3.0

nozai@nozalsi.com  
www.nozalsi.com

Facebook. Nozal S.L-mobiliario para hostelería y hogar  
Instagram. Nozalmobiliario

# NOZAL

C/. Pitágoras, 43 Bajo - 33211 GIJÓN  
Teléfono: 985 33 26 08 / Móvil: 678 65 45 32  
nozai@nozalsi.com



El presidente d'AECAVA tien la intención de participar nel prósimu Salón Internacional de les Sidres de Gala, que se cèlebrará n'ochobre d'dsti añu.

rarnos sobre la marcha.

Ahora, unos años después, cuando Damià Deàs aparte de mantener su cargo en Vilarnau, es el presidente de AECAVA –la Asociación de Elaboradores del Cava- volvemos a tener la ocasión de comentar con él sus análisis y perspectivas de futuro para este producto.

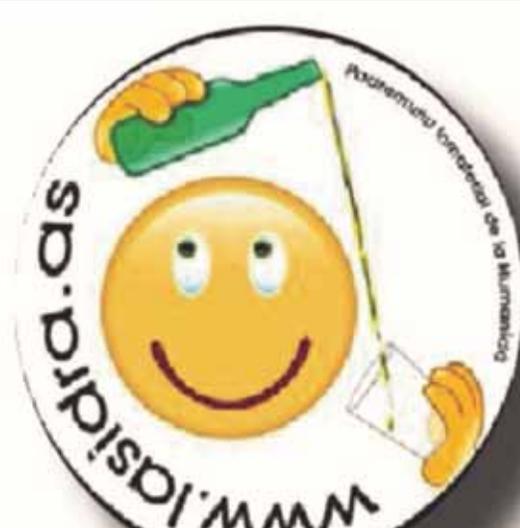
### Nuevo impulso

El principal tema que destaca en su conversación es la necesidad que tenía el sector del cava de un nuevo impulso, empezando por la necesidad de que al consumidor le llegaran claramente explicadas las diferencias de origen, tiempo de crianza... es por eso por lo que bajo su presidencia se aprobó un nuevo plan estratégico en el que, aparte de aspectos esperables como la sostenibilidad, innovación, honestidad, transparencia, etc, también apuestan por fomentar la reputación del cava, la participación interna, el funcionamiento democrático, el diálogo, la negociación

**“Somos muy respetuosos con todas las estrategias empresariales, tanto de las grandes como de las pequeñas bodegas”**

y la unidad empresarial.

“Somos muy respetuosos con todas las estrategias empresariales, tanto de las grandes como de las pequeñas bodegas”, señala. Incluyen también valores no tan habituales y que en buena medida reflejan toda una filosofía: la relación de AECAVA y las bodegas con los trabajadores, con las empresas, con los proveedores, y también un apartado dedicado a la salud, a la seguridad en el trabajo y a la promoción del consumo moderado y responsable.




**SERVICIU GRATUITU D'INFORMACIÓ PER WHATSAPP D'EVENTOS, CONVOCATORIES Y UFIERTES SIDRERES.**

SERVICIO GRATUITO DE INFORMACIÓN POR WHATSAPP DE EVENTOS, CONVOCATORIAS Y OFERTAS SIDRERAS.

**info@lasidra.as / T. Whatsapp: 652 594 983**



## “El consumidor debe conocer lo más posible del producto que se le ofrece”

### Calidades y zonificación

Un aspecto fundamental en el nuevo plan estratégico aprobado por AECAVA se centra en dos aspectos fundamentales: la pirámide de calidades, que distingue a los cavas por aspectos como la crianza o el cuidado y la antigüedad de las viñas; y la zonificación, que permite al consumidor saber de dónde es el producto, ofreciéndole una trazabilidad desde sus orígenes.

“El consumidor debe conocer lo más posible del producto que se le ofrece”, resume.

Por supuesto, todo ello implica un importante esfuerzo económico y organizativo, puesto que obliga a unos controles muy estrictos, pero con ello se consigue a medio plazo una revalorización tanto del producto final como del trabajo del viticultor, que ve cómo se incrementa el precio de la uva.

### Sostenibilidad social

Y es que Damià Deàs destaca a lo largo de nuestra conversación la necesidad de una sostenibilidad social. “Los viticultores son los auténticos jardineros del paisaje, son sus conservadores”, y entiende que todo lo que sea revalorizar el cava supone revalorizar todo el sector, todo el territorio si cabe, fijando población, mejorando la calidad de vida de sus habitantes, y muy especialmente ayudando a controlar la especulación urbanística que –a pocos Km de Barcelona– supone una amenaza cada vez mayor para los viñedos.

### Enoturismo

Otro de los aspectos en los que quiere incidir especialmente como presidente de AECAVA es en el eno-

turismo, por su gran potencialidad. “Su objeto debe ser ensalzar el territorio y arropar con experiencias al visitante, no puramente convencer con la marca”.

En ese sentido rechazan los procesos de masificación y desnaturalización del entorno, y desde la asociación organizan acciones de participación agrupada, promueven la profesionalización del sector e idean proyectos de promoción del enoturismo.

## “El objeto del enoturismo debe ser ensalzar el territorio y arropar con experiencias al visitante, no puramente convencer con la marca”

### Exportación

Un aspecto que destaca en la situación del cava es su buen posicionamiento en los mercados internacionales, donde tienen colocado el 70% de su producción, lo que supone unos 180 millones de botellas anuales.

Una exportación diversificada que les permite hacer frente con estabilidad a situaciones internacionales como la que se vive actualmente con Rusia y Ucrania.

### Futuro de las DOPs

Otra cuestión que Damià Deàs tiene clara es el papel de las Denominaciones de Origen Protegido, puesto que es la única forma de asegurar un control de calidad y origen con mecanismos de control independientes, lo que las asociaciones de empresarios no pueden ofrecer.

Sin embargo, se muestra extremadamente respetuoso con todas las iniciativas empresariales, y entiende que no solamente no tienen por qué ser un motivo de enfrentamiento sino que pueden coexistir, y en muchas ocasiones converger y potenciarse.

## “Los viticultores son los auténticos jardineros del paisaje, son sus conservadores”

### Nuevas tendencias y futuro

Damià Deàs apuesta por la ecología y la sostenibilidad, desde Vilarnau, desde AECAVA y de una forma personal.

Cree en un futuro en el que las nuevas generaciones van a saber dar el cambio necesario para corregir los desmanes que se han venido cometiendo, y se compromete en todo momento con ese proceso, estar atento a las tendencias, dar espacios para los nuevos profesionales, mantener una actitud abierta y proactiva. La tradición es la base, pero se renueva todos los días.

### El mundo de la sidra

Por mucho que nos duela reconocerlo, la sidra y su mundo son grandes desconocidos a nivel internacional, y el caso de Damià Deàs no es excepción, yendo poco más allá de la experiencia de cata mixta que relatamos al inicio del artículo.

Sin embargo el interés es mucho, tal como demuestra en la conversación, y como muestra, ha aceptado nuestra invitación a intervenir en el próximo Salón Internacional de les Sidres de Gala, para compartir su experiencia en el mundo del cava y acercarse al de la sidra.



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

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

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

# Toma otu culín



## UN CULÍN NEL CHIGRE TIENDA

Anantes les tiendes yeren otra cosa... compartíen espaciu colos chigres y nun yera raro ver tres de la barra una esposición de conserves y xabón "chimbo" entantu s'esfrutaba d'unos culinos.

Asina yera nel 1957 na Tienda Casa Pepe, (El Campu, Mieres).



## LA MEYOR CARA

Camiseta de bona marca. Atención al llogu ¿Sois quién a ver la botella echando sidre?

## SIDRA NATURAL LLAGAR DE FOZANA

En vasu presenta un collor mariellu pálido, con seles rellumos verdís, daqué opaco. En boca, seca, moderadamente picante con, llixeramente mantegosa y con tastu astrinxente al final.

Arume carauterísticu, frescu y afrutáu. Bon espalme y pegue curiosu. L'alcol ronda los 6º



## SIDRE Y MÁS SIDRE

Un requexu sidreru nuna sidrería pue abultar redundante, pero el

casu ye que comu decoración estes botelles y mazanes que tienen na **Sidrería Villa Lucía** son un aciertu.



## LA SIDRE -LLITERALMENTE- A FLOR DE PIEL

Esta moza australiana tien claro lo qu'importa, asina que lleva tatuáu na pata un llagar coles sos mazanes. Eso ye pasión sidreru nivel 100, merecía ser asturiana.



## EL LLAGAR MÁS FRÁXIL

Presta l'arte d'esti llagar, grabáu en vidriu, que topamos nel **Muséu de la Sidra de Nava**.



## LLEVA LA SIDRE SIEMPRE CONTIGO

Con esta prestosa pulsera-mazana con botella y vasu sidre vas llevar siempre contigo la to pasión... y vas ser fácil d'identificar comu sidreru/a.

---

ASTURIES   
GASTRONÓMICA

---



JORNADAS GASTRONÓMICO-SIDRERAS

# Tapas marineras y sidra espumosa DOP, un maridaje perfecto



Asistentes a la presentación de la primera edición de las jornadas gastronómicas "La Mar de Sidra de Asturias", que se celebró en el Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo de Xixón.

Las jornadas "La Mar de Sidra de Asturias", celebradas del 5 al 15 de mayo y en la que participaron 52 negocios hosteleros, ofrecieron productos del mar acompañados de sidras espumosas DOP

Hablar de Asturias es hablar de gastronomía. En esta ocasión, dos símbolos de la región, como son el mar y la sidra, se unieron para ofrecer a los comensales un maridaje perfecto. Las jornadas "La Mar de Sidra de Asturias", que se celebraron del 5 al 15 de mayo y en las que participaron 52 establecimientos hostele-

ros, ofrecieron tapas marineras acompañadas de sidras naturales espumosas DOP. Tras la presentación de las jornadas, se celebró una cata, dirigida por el periodista gastronómico y CEO de Gustatio, David Fernández-Prada, de las Sidras Naturales Espumosas DOP en la que participaron veinte destacados



Sobre estas líneas, participantes en la cata de Sidras Naturales Espumosas DOP. Abajo a la izquierda, mejillones a la marinera elaborados por la Parrilla Antonio, de Xixón. A su lado, la tapa de la sidrería xixonesa, Río Astur, langostinos y chipirones al ajillo.



sumilleres de la región y que estuvo armonizada con unas tapas marineras elaboradas por los alumnos del CIFP Hostelería y Turismo de Xixón.

El objetivo es potenciar el consumo de esta bebida, elaborada 100% con manzana asturiana, y conseguir desestacionalizarla y que se consuma más allá de las fechas navideñas, dando a conocer un producto muy valorado por los chefs, pero bastante desconocido para el gran público. Para apoyar y dar a conocer estas sidras espumosas, los restaurantes han decidido apostar por ofrecer un producto en el que, según reconoció Guillermo Guisasola, presidente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, “los lagares expresan lo mejor de la manzana”. Durante las jornadas, dependiendo del local, se pudieron degustar: **Ramos del Valle; EM, Pomarina; Valle, Ballina y Fernández; Poma Áurea; Prau Monga; y El**



### Gaitero Etiqueta Negra.

#### Más de cincuenta restaurantes participantes

En esta primera edición de “La Mar de Sidra de Asturias” participaron un total de 52 establecimientos hosteleros: Cantina de Villalegre, Sidrería Yumay, Casa Repinaldo, Sidrería La Espita, Restaurante Maribel, Hotel Lupa, Café Samara, Cafetería Vivaldi, Casa Yoli, La Cañada Real, La Excusa Perfecta, La Terraza de Viesques, Más Madera, Sidrería Los Campinos, Gastrochigre, La Gitana, La Montera Piconica de Ramón, Río Astur, Zascandil, El Nuevo Lla-



Arriba, Feli Espinosa, jefa de cocina de Casa Repinaldo, en Candás, presentando la tapa "Boca Negra". A la izquierda, ostra en escabeche de sidra del restaurante ovetense, Secreto a Voces. A la derecha, cartel de la jornadas "La Mar de Sidra de Asturias".



biegu, Parrilla Antonio, La Nueva Zamorana, Casa Suncia, El Tendido, Llagar de Begoña, El Camín Encantau, La Cuchara de Mario, Terra Meiga, Siglo XX, Cromwell, Casa Fran, Sidrería La Escuela, Sidrería Villoria, Sidrería Prida, Restaurante Plaza, La Fragua, Restaurante Esnalar, La Menuda Chigre-Tienda, La Movida, La Mona Lisa, Las Güelas, Secreto a Voces, Sidrería Pigüeña, Sublime Foods & Drinks, La Forja, Danimir, Bar Pili Miyares y Restaurante El Gallineru. Los restaurantes se esmeraron para ofrecer a los clientes las mejores tapas marineras: mejillones con diferentes salsas, tostas, cazuelas, salpicones, ensaladillas y pescados, como xarda, merluza, bacalao o salmón, en distintas elaboraciones. Una gran experiencia que a buen seguro tendrá continuidad en los próximos años.

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

# VIN BOUQUET

## Todo para el vino, la cerveza, la sidra y el menaje de cocina

Vin Bouquet es una empresa creada en 2008 por dos jóvenes y experimentados empresarios en Asturias, con el objetivo de innovar en un mercado tan tradicional como era el de los accesorios de vino

Su primer producto, el Descorchador Eléctrico, atrajo las miradas de miles de consumidores ávidos de innovación, a la vez que otorgó un soplo de aire fresco al sector. Vin Bouquet fue galardonada por ello en el año 2010 con el Prestigioso Premio "Madrid Fusión - Diseño e Innovación Tecnológica".

Ese fue su inicio y lanzamiento, y el hecho que les hizo llegar a contar un día de hoy con una cartera de más de 400 productos dedicados al vino, la cerveza, la sidra y el menaje de cocina.

Entre ellos patentes tanto nacionales como internacionales avalan su crecimiento y apuesta por el I+D.

Posteriormente han vuelto a ser galardonados en el año 2016 con el Premio "Regalo del Año" en la categoría de Menaje de Cocina.

Vin Bouquet está presente en la actualidad en más de 45 países de los cinco continentes, desde Europa, América, Asia y Oceanía.

Cuenta con un equipo joven y dinámico, pero con una gran experiencia profesional en empresas internacionales, lo que ayuda a atender las necesidades de sus clientes con la necesaria eficiencia, rapidez y eficacia.



**SANTIAGO QUIRÓS**  
SANTIOFIMEX.ES  
TEL. +34 985 217 305 EXT.2200  
FAX. +34 985 217 759

>> PÁGINA WEB PARA PROFESIONALES  
SOLICITA TU CLAVE DE ACCESO

**Vin Bouquet**

**NERTHUS**

**2022 SPRING-SUMMER NUEVOS CATÁLOGOS BRAND NEW CATALOGUES**

**FIND IT IMPORT & EXPORT S.L.** | Pol. de Proni 26, Bajo - Ctra. Nacional 634, Km 8 - 33199 - Meres (Asturias) - SPAIN

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

[www.nerthus.com.es](http://www.nerthus.com.es)

Aviso legal - Si la oferta de Compañías. Este correo electrónico contiene información legal, confidencial y privilegiada. Si usted no es el destinatario a quien se desea enviar este mensaje, le será prohibido darle a conocer a persona alguna, así como a reproducirlo o copiarlo. Si recibe este mensaje por error, favor de notificarlo al remitente de inmediato y destruirlo de sus sistemas.

# Asturies incorpora cuatro restaurantes **con un sol**



Tres de los nuevos restaurantes asturianos de la Guía Repsol 2022 col so sol. Enriba a la manzorga, Dulce Martínez (El Molín de Mingo). A la drecha, Cristina Arias (Éleonore). Abajo, Jairo Rodríguez y Paula Lamas (Roble).

Asturies lucirá 37 soles durante este año distribuidos entre 26 negocios hosteleros. Ha perdido los dos de La Salgar, pero suma cuatro, repartidos entre El Molín de Mingo, Monte, Éleonore y Roble

La nueva Guía Repsol 2022 se ha acordado, en su última gala, de Asturias, incorporando, en la categoría de un sol, cuatro nuevos restaurantes –El Molín de Mingo (Cangues d’Onís), Éleonore (Castrillón), Monte y Roble, ambos en el concejo de L.lena– que destacan por “su cocina de gran calidad y su variedad

gastronómica”. Con respecto a la última edición de la guía, la región ha perdido los dos soles, por cierre, de La Salgar (Xixón). En total, este año, Asturias lucirá 37 soles repartidos entre 26 negocios hosteleros, a los que hay que sumar 48 establecimientos recomendados.



Xune Andrade, nueu sol Repsol na gala 2022, preparando minuciosamente un platu nel so restorán Monte, en L.lena.

Los soles Repsol, que se conceden a los mejores restaurantes y cocineros, se han convertido en un símbolo de excelencia culinaria. La Asociación de amigos de la Real Academia de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa seleccionan y valoran los restaurantes distinguidos, mediante un sistema de calificación que incorpora a sus criterios de evaluación –calidad de la materia prima y su ejecución, el respeto por la cocina de la región y su servicio de mesa y sala–, parámetros como la experiencia integral del cliente, el uso de productos de proximidad, la capacidad técnica del equipo de sala o la esencial coherencia de los proyectos, que se refleja tanto en sus cocinas como en la puesta en escena y la bodega.

En Asturias, seguimos contando con dos restaurantes con tres soles Repsol: Casa Marcial (Parres) y Casa Gerardo (Carreño). La máxima excelencia, aquellos lugares en los que nada más entrar se percibe que se va a vivir una experiencia única, en los que el comensal es el protagonista, superándose en cada servicio para ofrecer su mejor versión, con una bodega excepcional y un servicio de sala siempre alerta para cuidar hasta el más mínimo detalle.

Con dos soles se encuentran: Auga (Xixón), Casa Fermín (Uviéu), El Corral del Indianu (Parres), El Retiro (Llanes), La Huertona (Ribesella), Real Balneario (Castrillón) y Regueiro (Navia). Por último, los negocios que cuentan con un sol son: Arbidel (Ribadesella), Güeyu-Mar (Playa de Vega), Casa Pilar (Llanes), El Molín de Mingo (Cangues d'Onís), La Pondala (Xixón),

Mestura (Uviéu), Ca'Suso (Uviéu), Del Arco (Uviéu), El Asador de Abel (Siero), Monte (L.lena), Roble (L.lena), Casa Tataguyo (Avilés), Gunea (Castrillón), Éleonore (Castrillón), Casa Belarmino (Gozón), Casa Consuelo (Valdés), Ferpel (Cuaña).

La Guía Repsol también cuenta con recomendados, aquellos negocios donde la calidez se contagia y la cocina con corazón se siente en platos y tapas. Un restaurante en el que la fidelidad de la clientela y el producto sincero presagian una grata experiencia que se complementa con una oferta de vinos sencilla pero meditada. En esta edición, los recomendados son: Antiguo Zabala, Camelia, Casa Ataulfo, El Quinto, El Sueve, Kraken, La Bolera, Farragua, La Zamorana, UME y Viñao, en Xixón; Casa Laure, Celia Pinto, Cocina Cabal, El Foralín, El ovetense, La Corte de Pelayo, Eseteveinte y Pedro Martino, en Uviéu; Gloria (Xixón y Uviéu); Bar Blanco y Casa del Río (Cangas del Narcea); Casa Emburria y Casa Lula (Tinéu); Castru Gaiteru, El Bálamu y Julia (Llanes); Casa Eutimio y El Barrigón de Bertín (Llastres); Ronda 14 y Yume (Avilés); Casa Farpón (L.lena); Casa Julián (Peñamellera Alta); Casa Vicente (Castropol); El Pintu (La Pola Llaviana); La Cocina de Telvi (Pravia); La Máquina (Siero); Lena (Villaviciosa); El Llar de Viri (San Román de Candamu); Los Arcos (Cangues d'Onís); Los Laureles (Cabranes); Mesón El Centro (Navia); Mi Candelita (Gozón); Narbasu (Piloña); Nueva Allandesa (La Puela d'Allande); Quince Nudos (Ribesella); y Sport (L.luarca).

# Juan Manuel Garmendia Otegui

“La defensa valiente de nuestros productos nos lleva a impulsar nuestra agricultura, nuestra ganadería, nuestra pesca...”



Juan Manuel Garmendia Otegui es el Presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas, miembro de la Academia Vasca de Gastronomía, pertenece también a la cofradía vasca de gastronomía, es secretario del instituto del pintxo de san Sebastián y ahora también, Cofrade Predilecto del Yumai

## ¿Es la primera vez que estabas en Asturias?

A Asturias he venido muchas veces, más desde 2014, cuando me nombraron Presidente de FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas), visitando a cofradías de la federación. En los últimos cuatro años he venido una veintena de veces.

Cuando vengo a Asturias se nota que estoy como pez en el agua, disfruto de la hospitalidad y la gastronomía asturianas, además de su naturaleza. En agosto de 2019 tuve el gran honor de marcar un asturcón en la sierra del Sueve.

**Su presencia en Asturias se debió a un doble honor. Por un lado recogías una distinción en el Yumai, por otro hacías entrega, como presidente la FECOGA, a Mariví Montesión del Delantal de la Federación ¿Qué representa ese galardón y por qué a ella?**

La entrega del delantal de FECOGA es una muestra de agradecimiento a Mariví Montesión por su implicación con la gastronomía local. La he podido percibir en las numerosas ocasiones que he podido participar en los eventos organizados en Gastronomos del Yumai. Por otra parte, una delegación de FECOGA visitó el casco antiguo de Avilés en septiembre de 2019, en el marco de un viaje gastronómico a Asturias. Esta visita concluyó con una sabrosísima comida en la Sidrería Yumai.

El Covid-19 ha impedido que el agradecimiento de FECOGA a Avilés no se haya podido concretar hasta ahora en la persona de su máximo representante.

**Por el otro, recibes un premio ¿Con qué motivo recibes la distinción del Yumai?**

Las jornadas gastronómicas en torno a Grande Covian,



los oricios, el jamón, el pulpo, ... me han acercado a Avilés a compartir mantel con cofrades del Yumay y de muchas otras cofradías asturianas. Siempre hemos disfrutado y aprendido mucho en estos eventos. Esa cercanía puede ser la causa de esta distinción tan especial para mí. La velada del 3 de marzo de 2022 me ha llegado directamente al corazón, máxime teniendo en cuenta que estaba acompañado por casi la totalidad de la Junta Directiva de FECOGA, desplazada para acompañarme.

La entrega del mismo estaba incluida en una jornada dedicada a los oricios. ¿En el país vasco es también tradicional el consumo de oricios? La gastronomía vasca no incluye a los oricios en su recetario, por ello los tomo siempre que puedo cuando voy a Asturias. La diversidad gastronómica nos enriquece y es uno de los motivos para viajar.

#### **¿Qué diferencia hay y en que se parecen las tradiciones gastronómicas asturiana y vasca?**

Ambas tradiciones gastronómicas se basan en la exaltación de sus productos en su ser. La diferencia se basa en el ser de sus productos. Por ejemplo, nosotros no tenemos vuestras sabrosas fabes, ni consumimos oricios, ..

La defensa valiente de los respectivos productos nos lleva a impulsar nuestra agricultura, nuestra ganadería, nuestra pesca.

Quizás la mayor diferencia radique en la amplia paleta de quesos de la que dispone Asturias. Todos y cada uno de ellos son singulares, tienen su alma. Nosotros básicamente tenemos un único queso, el Idiazabal.

#### **La sidra, ¿Ingrediente o acompañamiento?**

No hay que elegir. La sidra es un acompañamiento muchos platos y el ingrediente perfecto de otros. Me

encantan vuestros chorizos a la sidra y en Guipuzcoa preparamos con sidra una sabrosa merluza Goierri.

#### **Perteneces a 4 asociaciones gastronómicas, FECOGA, la academia vasca de gastronomía y la Cofradía Vasca, además del instituto del Pintxo de San Sebastián ¿Cómo compaginas todo ello?**

La gastronomía es desde hace años mi pasatiempo principal. Dedico muchas tardes y noches a leer, escribir y organizar cosas para las distintas organizaciones de las que participo.

Desde que ingresé en 1991 en la Cofradía Vasca de Gastronomía gracias en la gastronomía no he encontrado más que amigos y ha sido una importante fuente de crecimiento personal.

#### **¿Qué es el instituto del pintxo?**

El Instituto del Pintxo de San Sebastián surgió a finales de 2018, a iniciativa del Ayuntamiento de San Sebastián, con el objeto de visualizar y preservar los valores y usos que habían sido el origen del pintxo en esta ciudad, colocándola en el mapa gastronómico como referente de excelencia.

#### **A título personal, cuéntame, de donde te viene la pasión por la gastronomía?**

Nuestra madre, María del Carmen Otegui, nos inculcó desde pequeños un especial interés por los idiomas, por la cultura (incluida la gastronómica). Como buena guisandera doméstica, se preocupó en darnos rica comida hogareña, sin florituras. Todos los platos que comíamos a diario eran comentados y valorados. También nos enseñó a cocinar, para que fuéramos autónomos. No es de extrañar que al terminar la carrera ingresara en la Cofradía Vasca de Gastronomía, lugar donde he desarrollado la afición iniciada en casa, gracias a mi madre.

# Freidoras cachoperas: La tecnología aplicada al cachopo



Las Freidoras Cachoperas, como su nombre indica, están específicamente concebidas para freir cachopos de una manera limpia, sencilla y con menor consumo de aceite, dejando los cachopos en su punto, crujientes y uniformemente cocinados. Disponibles desde la talla XL a la XXXL

Los cachopos irrumpieron con inusitada fuerza en la gastronomía asturiana, convirtiéndose en tan solo unas décadas en protagonistas de nuestra cocina más identitaria, al mismo nivel que la fabada o los tortos, pero, gracias a sus defensores -como la Guía del Cachopo- con más repercusión nacional e incluso internacional.

No es de extrañar. Cantidad y calidad se unen en un plato versátil, generoso y siempre sabroso, en el que hay que tener en cuenta principalmente dos factores: la calidad de los productos utilizados, indispensable para un buen resultado, y un buen proceso de fritura.

Este último apartado es el que más complicaciones crea en las cocinas. Parece fácil, pero sabemos que no lo es.

Freír una pieza que en ocasiones se acerca al kilo de peso, cuidadosamente montada, sin que se desparra-



La Freidora Cachoperas XL es la menor de la gama.



Los ganadores del Mejor Cachopo del Mundo 2022 ya se han pasado a la Freidora Cachopera

me, se deshaga el rebozo o -importantísimo- sin que quede aceitosa, requiere grandes dosis de habilidad, tiempo, espacio y contar con los utensilios adecuados.

Afortunadamente la tecnología siempre está ahí para buscar la manera de hacernos la vida más fácil, y con los cachopos no iba a ser distinto, así que traemos una buena noticia a los cocineros del mundo, freír un cachopo ya no será un acto de equilibrio.

Las Freidoras Cachoperas, como su nombre indica, están específicamente concebidas para freír cachopos de una manera limpia, sencilla y con menor consumo de aceite, dejando los cachopos en su punto, crujientes y uniformemente cocinados.

“Los mejores cachopos de España se frien con nuestras Freidoras Cachoperas”, anuncian orgullosos en su página web, y es cierto. Al menos nos consta que el establecimiento que ganó el premio al Mejor Cachopo del Mundo 2022, La Escollera, en San Juan de la Arena, utiliza este sistema para sus cachopos.

Las fabrican en tres modelos, diferenciables por su tamaño. Todas cuentan con cesta para freír también las patatas y los dos modelos más grandes, además, con mesa soporte desmontable. Como en cachopos no existe lo pequeño, la menor de los tres modelos es la XL, con un espacio de 56x33 cm, que ya da cabida a un cachopo considerable. La mediana, XXL, tiene una cesta para la carne de 60x40 cm y la XXXL o Gran Cachopera, de 87x40 cm, llegando a poder prepararse dos cachopos a la vez.

Además de en venta, estas cachoperas se encuentran

en alquiler, para celebraciones y eventos puntuales en los que se quiera sorprender a los asistentes con un cachopo de categoría. Eso sí, el servicio de alquiler solo está disponible en Asturias.



La Freidora Cachopera permite incluso freír dos cachopos a la vez. .

# ENCAM

## Sorprendente maridaxe nel Asador de Aranda



A un pasu de la mítica cai Gascona, n'Uviéu, esfrutemos d'una bona fartura de cocío garbanzos y **Sidra Brut Nature Emilio Martínez**, una combinación pocu predecible y perembargu pímpana que mos sirven con profesionalidá nuna perguapa cacia de San Claudio.

El frescor de la sidre resalta perfectamente el saborgor d'un de los meyores cocios que prebare en tiempu, abondosu en verduras y compangu, col caldu servíu aparte pa consumir al gustu; p'añadi-y picor, una guindilla o pimentón estra, y pa resta-y lu, una copina del brut nature DOP del llagar de Sidra El Gobernador.

Eso sí, el cocío del **Asador de Aranda** nun ta

disponible más que los miércoles, pero paga la pena.

Completamos con tarta de postre y detalle de llicor de la casa con rosquilles caseres sabor güelita.



**ASADOR DE ARANDA** - CAI XOVELLANOS 19, UVIÉU

T. 985 21 32 90

## Cena peruano-asturiana en Mi Huarique

La sidre va bien con tou y a nós préstanos prebar coses nueves, asina que cuando sentímos falar de Mi Huarique, "cocina peruana, sidra, pisco bar" supimos que teníamos que dir a conocelo.

De primeru pidimos un riquísimu arroz con mariscu, bien contundente, xugosu cola so salsa criolla, y bien remoyáu en **Sidra Contrueces**.

De segundu, ceviche peruano, adobáu con llima fresco, aromoso y potente.

La única pega que-y ponemos a esti chigre de gastronomía plurinacional, allugáu nel barriu'l Natahoyo y a un pasu del Parque Morea, ye que nun mos echen la sidre; sicasí, cuenten con unos echaos llétricos que faen bien el so llabor.



**MI HUARIQUE**- DESFILAERU LOS ARRUDOS 10 - XIXÓN

T. 984 19 08 79

# IENTOS

## Tortos y fayuelos nel mesmu menu.. ¿el paraisu? Non, Llaviana

La **Sidrería La Fontana**, a un pasu de la Casa Conceyu y de la Xeneral de La Pola, destaca polo lluminoso, amplio y pol prestosu tratu al veceru.

Pero vamos ser sinceros, nun fui ellí por eso, sinón pola so cocina llariega, que tantu remembra la que facía mio güela, tamién polesa.

Como platu fuerte sirviéronme unos tortos rustidinos,



con picadillu, salsa quesu y dos güevos, una bona ración acompañá d'abondes patates frites.

Agradecí que'l picadillu tuviere un toque picante, non endemasiao, pero tampocu desaborío, comu pasa endemasiao d'avezu.

De postre, otru clásicu, fayuelos, nesti casu enllenos de chocolate prieto y con ñata.

Pa completar, unes botelles de sidre **Prau Monga**, la DOP de Viuda de Angelón, bien echao.

Perencamentable.



**SIDRERÍA LA FONTANA**- ELADIO GARCÍA JOVE 2 - LA POLA LLAVIANA

T.985 61 17 02

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

RESERVAS 985 22 52 15  
C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO · ASTURIAS  
EL FERROVIARIO  
DESDE 1951  
CHIGRE - ESPICHERU  
SÍGUENOS

NUEVO PRODUCTO

# Castañón presenta su 'Sidra de Primavera'



Botella cola etiqueta de la edición «Sidra de Primavera» de Val de Boides, elaborada por Llagar Castañón.

**El llagar maliayo ha lanzado esta edición de Val de Boides, elaborada con manzanas asturianas de las variedades Duroña, Regona y Carrió, que dan como resultado una sidra muy fresca, aromática y floral.**

En su apuesta por la excelencia e innovación, el llagar maliayo Castañón, ha decidido lanzar al mercado la edición «Sidra de Primavera» de Val de Boides, elaborada con manzanas asturianas de las variedades Duroña, Regona y Carrió y acogida a la DOP Sidra de Asturias.

La idea de este lanzamiento surgió, como apunta Alfonso Castañón quien, junto a su padre, Julián, son la cuarta y tercera generación respectivamente, de Sidra Castañón, porque "llevamos ya bastantes años trabajando con Val de Boides por variedades de manzana, principalmente, Duroña y



Sobre estos Ilínies y de manzorga a drecha: Santos Tejón, Alejandro Vega, Julián Castañón, María Jesús Rilla, Alfonso Castañón, Pedro Ramas y Juan Cañal, na presentación de la “Sidra de Primavera” de Castañón.

**Dende’l llagar Castañón,  
“apostamos por utilizar  
pocas races de mazana,  
estudiándoles y conociendo’l  
so aniciu pa conseguir facer  
una sidre de calidá”**

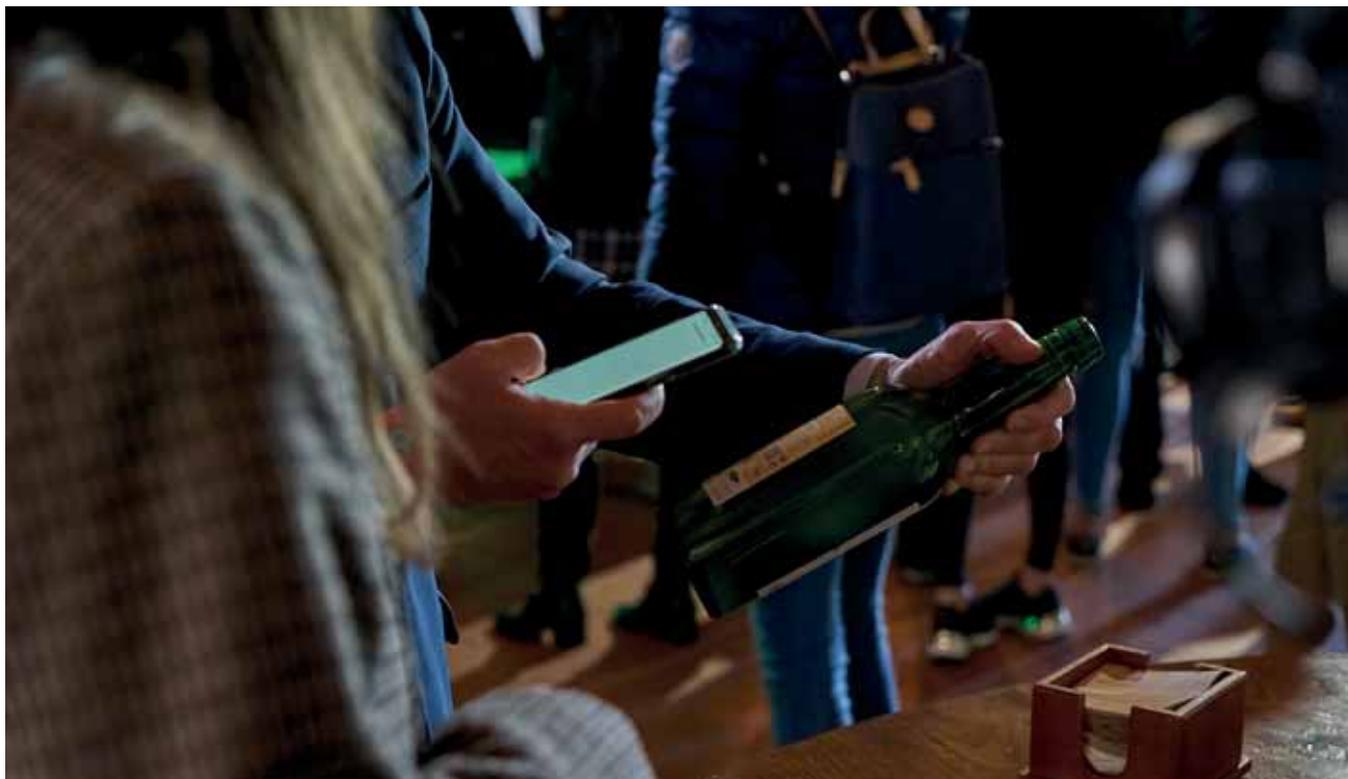
Regona, y vamos incorporando otras, como Carrió. La sidra resultante gustaba mucho porque era muy fresca, aromática y floral, así que decidimos sacarla al mercado con una nueva etiqueta”. Desde el llagar maliayo, son conscientes de que si emplean muchas variedades es muy difícil repetir la sidra, por eso, “apostamos por utilizar pocas variedades en la elaboración, conociendo bien la manzana, estudiándolas y sabiendo de qué fincas vienen para hacer todos los años una sidra de calidad”.

camín astur  
El valor del agricultor

Legumbres Frutos Secos  
Arroz ECO Semillas  
Pastas Encurtidos

Codlex Alimentación Tradicional S.L.  
Llámanos  
985 669 033  
caminastur.com

Alubias de color  
Lentejas  
Garbanos  
Alubias blancas



Veceru escaneando'l código QR de la botella de Val de Boides.

## La 'Sidra de Primavera' ta elaborada con mazanes asturianos de Regona, Durona y Carrió

El trabajo y esfuerzo tienen recompensa y son numerosos los premios y reconocimientos que están logrando con su sidra DOP. Unas distinciones que no hubiesen sido posibles, como señala Alfonso, "sin la colaboración de los cosecheros que se involucran y nos traen la manzana por variedades, por-

que si no sería imposible hacer este tipo de sidra".

### La elaboración de la sidra, al detalle

En Castañón saben que el éxito pasa por la innovación y la evolución, por eso para que el cliente conozca de primera mano toda la información del proceso de elaboración de la sidra, han incorporado a sus botellas de Val de Boides, un código QR, que podrá ser escaneado por el consumidor y que le permitirá seguir la trazabilidad de la bebida, desde su recolección hasta que llega a la botella, recibiendo información sobre el origen de las manzanas, las variedades utilizadas, las notas de cata y el lote de comercialización.

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

PRESENTACIÓN EN SOCIEDAD

# Exner Cider, una sidra que traspasa fronteras

Esta bebida, muy versátil y elaborada artesanalmente a partir de 100% mosto natural de manzana DOP, busca posicionarse en el mercado como alternativa a la cerveza y el vino.

Exner Craft Apple Cider se presentó, el pasado 12 de mayo, a la sociedad madrileña en un evento, con una decoración espectacular, que contó con más de un centenar de asistentes, entre medios de comunicación, influencers gastronómicos y clientes. El objetivo, como apunta Daniel Exner, gerente de la empresa, era, además de dar a conocer el producto, “promocionar la sidra y posicionarla como alternativa a la cerveza y el vino en aperitivos y comidas”.

Esta sidra, elaborada artesanalmente a partir de 100% mosto natural de variedades ácidas de manzana DOP – de ahí que se pueda catalogar como sidra, ya que en España es imprescindible que se elabore, exclusivamente, con mosto de manzana–, producidas en la Finca Gallinal (Xixón) y que se comercializa en formato botellín, está ya presente en diez países.

La calidad de Exner Cider está garantizada, con un pro-



ceso de selección minucioso manzana a manzana, y su versatilidad, con un perfil más gastronómico, la convierte en una gran opción. Es una bebida delicada, con aromas herbáceos y nítidos recuerdos de manzana y con matices dulces en boca que compensan la acidez natural de las manzanas seleccionadas. Su consumo, como reconoce Daniel, “tiene sentido e irá a más, al tratarse de un producto natural, fermentado y de menor graduación alcohólica”.



*Cabeza Blanco Gourmet*



INFO@CABEZABLANCO.ES  
942742324 - 669426387



*Ginebra artesana destilada en alquitara en los Picos de Europa*

# Asturies y Transilvania hermanadas



Un evento interesante se celebró en Xixón, un acto original donde Julián Gabriel dio a conocer la nueva sidra rumana afrutada, una sidra totalmente diferente de la que conocemos en Asturias, con seis sabores diferentes



En un ambiente agradable, la región más mítica y legendaria de Rumanía, Transilvania, y la gastronomía rumana se dieron a conocer otra vez, en una tarde con gaitas, poesía, fotografías y música. La Asociación Cultural Mater de Asturias, representada por el presidente Calin Grados, estuvo apoyando a Julián Gabriel en esta EXPO como también en sus otras exposiciones y presentaciones de libro que tuvieron lugar en Xixón.

Julián Gabriel Neagu, conocido como 'Julián de Transilvania', es escritor y guía turístico, residente en Asturias hace más de diez años, autor de guías de ocio familiar y libros de viaje. Los próximos libros que está preparando para este año 2022, van a ser publicados en tres idiomas: español, rumano e inglés. Se trata de una guía de ocio familiar titulada 'Descubre Asturias, planes con niños en el Paraíso Natural' y una guía de viaje y entretenimiento titulada 'Descubre Gijón, qué ver y qué hacer en la ciudad más bonita de Asturias'. El objetivo de estos libros es dar a conocer la gran riqueza de Asturias y recomendar a los viajeros lugares de interés auténticos, pueblos pintorescos de la costa del Mar Cantábrico, destinos turísticos estupendos, maravillas de la naturaleza de los Picos de Europa y sitios originales donde alojarse o comer.

Con el fin de promover y aumentar la visibilidad de los paisajes idílicos de Asturias y Transilvania, el Grupo de Montaña Ensidesa acogió en su salón de actos una exposición de fotografías sobre las similitudes entre el paisaje asturiano y el de los Cárpatos de Transilvania. Se trató de un acto cultural-gastronómico con presentación de libros, charlas, músicos, gaiteros, poetas, escritores, fotógrafos y presidentes de varias asociaciones de Xixón. Al final se presentó la sidra rumana y los invitados probaron, además, licores y embutidos de Transilvania.

Agradecieron la participación y la colaboración de: Calin Gardos, pte. Asociación Cultura Mater Asturias. Raúl Moro, pte. Asociación Sidrastur, Agustín Molleda y Froilán Arada, delegados del Grupo de Montaña Ensidesa. Fernando Gcía Magdalena, escritor de Llugones. Catalina Dana, poeta rumana. Moisés Martínez, gaitero. Paulino Domínguez, fotógrafo, Gema Bravo y Jorge Colsa, dúo acústico (escritores y músicos).



Julián de Transilvania



**Dacic, sidra artesanal rumana cuyo sabor afrutado se obtiene fermentando manzanas de Rumanía y agregando zumo de frutas**

# Campionatu Echaores 2021: el llibru pa conocer los protagonistas

Dende la revista LA SIDRA queremos facer con esti llibru un homenaxe a los echaores profesionales, a los participantes nos concursos y a los sos organizaores.

Ellos son los heroes d'esta hestoria, les persones que tan faciendo que l'arte d'echar la sidre reciba'l reconocimientu y tea el prestixu que merez.

Queríemos conocer -y dar a conocer- de primer man quiénes son los homes y muyeres que tan tres de los culinos perfectos, los meyores profesionales de la sidre del momentu, embaxadores de la so cultura y, en definitiva, d'Asturies.

Comu bien diz Saul Moro, presidente de l'Asociación d'Echaores Asturianos y coordinador del Campionatu, nel prólogu del llibru "L'arte d'echar la sidre y quiénes la echen son la diferencia ente la sidre d'Asturies y el restu de sidres del mundu, ellos son los pegollos de la nuesa cultura sidrera y con ello son ún de les pegollos del turismu y la cultura asturiana".

Recoyimos poro, les sos hestories, cómo consiguieron algamar el so nivel de perfeición, qué los xunió a la sidre, y tamién les sos opiniones, qué ye lo que camienten sobre la sidre y la cultura que l'arrodia, el so momentu actual, cómo ven el futuru y cuales son les sos aspiraciones...

Nesti llibru podeis alcontrar too eso y amás, un resu-



mín concursu a concursu de lo que fo'l campionatu 2021, un añu marcáu entá polos protocolos sanitarios venceyaos a la prevención escontra'l Covid-19, pero apuntando yá a la recuperación de la normalidá. Inclúi tamién les clasificaciones de ca concursu, asina comu la evolución del Campionatu.

L'envís ye continuar sacando, añu tres añu, un anuariu que recueya l'actualidá d'esti emportantísimu Campionatu, de manera que costituya un rexistru escritu del mesmu cara al futuru.

Pue mercase na tienda virtual na páxina web de LA SIDRA, [www.lasidra.as/tienda](http://www.lasidra.as/tienda), na estaya de llibros, onde puen alcontrase otros munches prestoses espulbrazaciones de conteníu sidreru.



DOP SIDRA DE ASTURIAS

## Echáu universitariu de DOP Sidre d'Asturies, sofitando la candidatura ente la Unesco

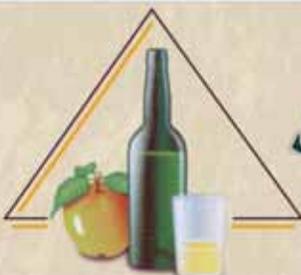


“El futuru de la cultura sidrera asturiana pasa pela comunidá universitaria”

Esti miércoles, nel Campus Universitariu d'Humanidaes 'El Milán' n'Uviéu, celebróse un echáu institucional, entamáu pola Cátedra de la Sidre d'Asturies, en sofitu a la candidatura de la Cultura Sidrera Asturiana a Pa-

dremuñu Inmaterial de la Humanidá pola UNESCO. Esti actu, a iniciativa de la DOP Sidre d'Asturies y amparáu pol rectoráu de la Universidá d'Uviéu y del vicerectoráu de Tresferencia y Rellaciones cola Empresa,

# TASTIA GUIADA



## J. TOMAS

Places Ilimitaes  
[infolasidra@lasidra.as](mailto:infolasidra@lasidra.as)  
 T. 652594 983

Xueves  
 2 de xunu  
 20:00 hores  
Escuela d'Humanidaes de Xixón

A cargu del llagareru José Tomás:

- J Tomás
- J. Tomás sobre la madre
- J. Tomás DOP Etiqueta Negra
- El Molín del Medio DOP

**Entama**



**10 €**  
 5 € Clú de LA SIDRA  
 y suscriptores

**Sofita**

**Xixón** Cultura y Educaci

**Collabora**






axuntó a cuasiqúe doscientos alunos y profesores de la Facultá de Filosofía y Lletres.

“La sidre forma parte de la nuesa identidá, y por ello tenemos de reivindicala y sofitala n’actos como esti”, destacó’l rector de la Universidá d’Uviéu, Ignacio Villaverde. El director de la Cátedra Universitaria de la Sidra de Asturias, Luis Benito García, fixo fincapié na importancia del sofitu académicu y científicu por qu’esta candidatura espollete. “Amás del soporte popular, que yá lo vimos fasta’l momentu, ye clave que la comunidá universitaria arréyese. Y güei demostrólo. El futuru de la cultura sidrera asturiana pasa perhí”, describió.

A esti actu tamién acudieron la directora xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación, Begoña López; el presidente del Conseyu Regulador de la DOP Sidre d’Asturies, Guillermo Guisasola; David Martín de la Fundación Asturias XXI y el direutor xeneral de Cultura y Padremuñu, Pablo León.

Al empar cèlebráronse otros trés echaos nos campus d’El Cristu (Uviéu), Xixón y Mieres, qu’axuntaron en total a cuasiqúe un centenar de presones, ente estudiantes y personal docente.

Buen Ambiente  
Bona Sidra  
Bona Xinta

XXII edición  
PREBA DE LA SIDRA  
DE GASCONA

FIESTA DE INTERÉS  
TURÍSTICO REGIONAL.

**GASCONA**

EL BULEVAR DE LA SIDRA

ASOCIACIÓN DE SIDRERÍES DE LA GASCONA D’UVIÉU

ASTURIES

# El Campionatu arrinca con fuercia



Un momentu de la entrega premios.

La see de la DOP, en Villaviciosa, acoyó'l pasáu 12 d'abril la presentación del vixésimu novenu Campionatu d'Echaores, nel que se van celledrar siquier 21 pruebas puntuables a lo llargo l'añu. Les dos primeres, La Felguera y Cabranes, yá se celledraron, dexando nuevamente a Wilkin Aquiles cabezaleru na llista

La principal novedá d'esta edición del Campionatu ye l'aniciu de la categoría sub-25, onde van participar tolos concursantes d'ente 16 y 25 años.

Consolidase amás el xuráu compuestu por escampiones, que nesta edición va faer especial fincapié nel estilu.

Los quince primeros clasificaos de ca prueba van puntuar pal campionatu según el sistema de puntuación qu'otorga 25 puntos pal ganaor de ca prueba, en función de les midies de los culetes, el tiempu invertiu en caún, el machaque de la sidre y por supuestu, l'estilu.

Nesi sen los miembros del xuráu, compuestu por Aladino Ardura, Nicolás Expósito, Laura Ovín, Loreto García, Abraham Castellanos y Saúl Moro alvirtieron que van ser "imparciales, pero bien rigurosos; la postura tien de ser recta, non rixida, el brazu entama y fina espurríu igual nel primer culete que nel sestu, l'enclín del vasu ye de 45º, non de 65º..."

Cara al campionatu, esanicarásela peor puntuación ca ocho concursos, esto ye, de ca ocho considérase la puntuación de los siete meyores.

Vanesa Canal tuvo l'honor de nagurar la temporada siendo la primera participante (por sortéu) en competir na prueba de La Felguera, el 30 d'abril nel parque Pedro

Duro y que ta entamada pola Sociedá de Festeyos y Cultura S. Pedro. Nesta prueba partieron un total de 560 euros, recibiendo premiu dende'l primeru hasta l'ochavu.

Wilkin Aquiles, actual campeón, tornó repitir primer puestu, dexando nidio que piensa siguir na llinia del añu pasáu, Pablo Álvarez, de la Sidrería Alberto, llogró la segunda posición, siguió de Jorge Vargas, que participa al igual que Wilkin en representación de la Sidrería Avenida.

El V Concursu d'echaorees de Cabranes, enmarcáu nel XLIII Festival del Arroz con Llechi, foi'l segundu puntuable pal Campionatu y tuvo llugar el siete de mayu, siendo'l campeón Salvador Ondó, de les Sidrerías Tierra Astur, segundu clasificáu nel Campeonatu 2021.

El segundu puestu foi pa Wilkin Aquiles y el terceru pa Jorge Vargas. Nesti concursu partieron nueve premios (seyes xenerales, un sub-25 y dos llocales) dotaos con un total de 625 €.

Tres estos dos concursos la clasificación xeneral da'l primer puestu a Wilkin Aquiles, siguió por Salvador Ondó y Jorge Vargas, con 45, 38 y 32 puntos respetivamente.



### CLASIFICACIÓN LA FELGUERA:

1 - Wilkin Aquiles	128 puntos
2- Pablo Álvarez	126
3 - Jorge Vargas	124'9
4- Salvador Ondó	124'80
5- Alberto Truchado	123'50 puntos
6- Pelayo Rodríguez	123'20 puntos
7- Jonathan Trabanco	122'80 puntos
8- Humberto Rey	121'20 puntos
9- Moisés Martínez	121'20 puntos
10- Pablo Suárez	120'10 puntos

### Categoría Sub-25

Daniel Rujas  
Gabriel Lupu  
José Ramón Valdés

### CLASIFICACIÓN CABRANES

1- Salvador Ondó	129'40 puntos
2- Wilkin Aquiles	127'6 puntos
3- Jorge Vargas	127'40 puntos
4- Marcos Ramos	126'40 puntos
5- Jonathan Trabanco	125'30 puntos
6- Humberto Rey	125'20 puntos
7- Pablo Álvarez	124 puntos
8- Daniel Rujas	123'3 puntos
9- Rubén Campa	122'10 puntos
10- Pelayo Rodríguez	121'80 puntos

### Categoría Sub-25

Daniel Rujas  
Dulce Florián  
José Ramón Valdés

# XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN

ORGANIZAN

**PRIDA**  
Restaurante  
Sidrería  
NAVA

*Casa de Comidas*

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

CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE 2022

## Categoría Sub-25: afalando'l futuru



De zorga a drecha, Daniel Rujas, Dulce Florián y José Ramón Valdés.

Col envís de promover l'arte d'echar sidre pente la mocedad, afalando a los y les echaores más nuevos a meyorar na so técnica y a participar nos concursos, vien de crease col padrocinu de LA SIDRA esta sub categoría del Campionatu d'Echaores, na que puen participar aquellos que tengan nel añu 2022 pente los 16 y los 25 años

La revista LA SIDRA padrocina la que ye la principal novedá d'esta 29 edición del Campionatu, l'aniciu de la categoría Sub-25, na que como'l so nome indica competirán toos aquellos echaores que tengan menos de 25 años, pero más de 16, pa que nun se repita la espérica sobro menores y alcohol que'n so díi finó colos concursos infantiles.

L'añu pasáu la media d'edá de los participantes nel Campionatu d'Echaores taba pente los 35 y los 36 años, siendo ello que namás dos de los participantes que se clasificaron pente los quince primeros, José Ramón Valdés -de la Sidrería El Centenario- y Daniel Rujas, -de La Botica de Carbayín-, entren na nueva estaya pa menores de 25 años.

Ello llevó a camentar sobro la urxencia d'afalar pente los echaores el relevu xeneracional, de tala miente que se garantice la continuidá del Campionatu y se dea puxu a esta profesión, asina comu la valoración positiva de la figura l'echaor pente la mocedad.

Valorando que podría intimidar un puquiñín a los más nuevos l'entrar a participar compitiendo direutamente con figures mítiques del escenariu sidreru, munchos d'ellos con dellos campionatos al llombu y milenta

podiums nel so historial, decidióse premiar -comu per otu lláu se fae en cuasique cualisquier disciplina na que se compita- a los neófitos del echar sidre.

Asina, paralelamente a los premios que'n ca concursu s'entreguen por parte de los respetivos entamaores, los tres meyores d'ente los participantes que s'alcuentren nesi rangu d'edá recibirán un troféu comu reconocimientu del so bon facer.

Confiamos que d'esta aniciativa surda una importante cantera d'echaores y que valga pa esparder les ganes de depender y de meyorar pente les nueves xeneraciones.

Nos primeros dos concursos celebraos fasta agora el primer clasificáu nesta categoría foi Daniel Rujas, que quedare nel puestu númberu once del Campionatu na anterior edición.

Rujas ye, poro, cabezaleru indiscutible de la clasificación xeneral, cuntando con seyes puntos, siguió por un triple empate pente Gabriel Lupu, que foi segundu en La Felguera, Dulce Florián, que quedó tercera nel concursu de Cabranes y José Ramón Valdés, que quedó en tercer puestu nos dos concursos.

# Daniel Rujas: Cabezaleru na Categoría Sub-25



Recibiendo'l troféu en La Felguera.

Con 23 años Daniel Rujas, que ya se perfila como ganador de la sub-25, ya un avezáu pente los primeros puestos de los concursos y vien d'abrir el so segundu negociu d'hostelería, el Pub Dracarys, ún de los pocos pubs -sinón l'únicu- onde non solo tienen sidre natural, sinón que te la echa un profesional de campionatu. Tamién podemos topalu na so Sidrería, La Botica de Carbayín

**Tu escomenzaste a echar sidre con 16 años y con 19 yá tabes participando ¿Por qué agora nun entren concursantes d'esos edaes al campionatu?**

Nun sé qué te contestar. Los chavales ya nun echen sidra o si lo echen van a ganar cuatro perres una temporada y ya ta.

Falta relevu, págase mal, nun existe la categoría profesional, ye normal que nun llame l'atención.

Gustárame saber cómo se puede animar a participar más, pero yo véolo por los mis amigos, intento animalos, enseñalos, pero enseguida dicen "nun sé" y abandonen.

**Por agora vas siendo el campeón Sub-25 de tolos concursos celledraos, vas arrasando. ¿Cuántos participaron nesa categoría estos dos concursos?**

Por agora namás participemos cuatro, nestos dos concursos, pero igual al final de temporada van apuntándose más.

**¿Qué te paez esta propuesta de LA SIDRA p'animar a los echaos más nuevos a participar?**

Si, puede ser una bona idea, pero a estes edaes la xente muévase mucho por dinero, yo non, a mi valme

col troféu y la publicidá que da ganar los concursos, pero si nun hai perres muchos nun se animen.

**Supongo que la publicidá, si nun trabayen nun chigre, nun los anime...**

¿Por qué non? Puen facer publicidá de cualquier negociu, aunque sea un taller, lo que sea, presentándose pola empresa pa la que trabayen, dando visibilidá.

**Sabemos que no ye'l tu casu, pero ¿crees que l'altu nivel de los echaos que tan en cabeza desanima a los que tan entamando a concursar?**

Lo que nun se puede esperar ye llegar y besar el santu, yo empecé quedando en puestos 17 y 15, vas subiendo poco a poco, estos años toi siempre pente los seis primeros.

Esti añu gustárame ganar algún concursu, el que sea.

**Nun solo fuiste precoz como echaor, sinón como propietariu; amás de La Botica de Carbayín acabes d'abrir otru establecimientu, el Pub Dracary's, pero supongo que allí nun tendrás sidre...**

En realidá, sí. Abrimos va tres semanas y cuando la cantidá de clientes lo permite echo yo la sidra.

# EQUIP\*ASTUR

## Todo para la hostelería



Gama SAMMIC, de la que Equip-Astur es distribuidor oficial.

Desde Equip-Astur, empresa distribuidora de maquinaria y servicios para la hostelería, nos presentan tres de sus productos estrella -de los que son distribuidores oficiales- que harán más fácil el trabajo

### Sammic

Para empezar, **SAMMIC**, la gama de lavavajillas y lavavasos de la que Equip-Astur es distribuidor oficial. De carga frontal y puerta "easy-grip" con asa integrada en la puerta, están pensados para que se puedan instalar bajo la barra si se desea.

Cuentan con garantía Sani-Control, brazos de lavado Hydroblade y sistema de filtros de tres etapas: superficie, cuba y aspiración.

Como dice su slogan "Con Equip-astur y Sammic...You will never WASH ALONE".

### iVario Pro

Su segunda propuesta, **iVario Pro**, es el sueño de cualquier cocinero. Parece una sartén basculante, pero es capaz de hacer mucho más: cocer, sellar, freír y cocinar a presión.



iVario-Pro, de la que Equip-Astur es distribuidor oficial.



iCombi Pro, del que Equip-Astur es distribuidor oficial.

Por eso, la i Vario Pro puede sustituir al 90% de aparatos de cocina tradicionales como ollas, sartenes, salamandras, marmitas basculantes...

Gracias a VarioBoost, su tecnología de calentamiento única que combina rendimiento y precisión, es hasta cuatro veces más rápida, con hasta un 40 % menos de consumo de energía y un gran ahorro de espacio en comparación con equipos de cocina convencionales.

Para platos de una calidad excelente, sin necesidad de control ni supervisión.

### **iCombi Pro**

Finalmente, otro apoyo para la cocina: el **iCombi Pro**, un vaporizador combinado que piensa y aprende del cocinero.

Gracias a su inteligencia culinaria, reacciona de forma automática a cualquier cambio de temperatura de la cabina, reajustando los parámetros de cocción. Además, mediante su potente circulación del aire y deshumidificación, el iCombi Pro genera una productividad un 50 % superior con una duración de la cocción un 10 % menor menor, en comparación con el modelo anterior, ofreciendo resultados uniformes y de gran calidad.

Estos son solo tres de las muchas propuestas que Equip-Astur tiene para la hostelería.

Su campo de trabajo no es solo la cocina, sino que pueden aportar equipamiento y asesoramiento para todos los ámbitos de un establecimiento, desde la climatización a la lavandería, pasando por la instalación de terrazas, pérgolas y cerramientos, frío industrial y mucho más.

Sus servicios abarcan maquinaria, instalaciones y servicio técnico, cubriendo la práctica totalidad de las necesidades técnicas de cualquier establecimiento dedicado a la restauración.

# EQUIP\*ASTUR

FRÍO Y LAVANDERÍA INDUSTRIAL  
 INSTALACIONES DE HOSTELERÍA  
 ACERO INOXIDABLE A MEDIDA  
 TERRAZAS, PÉRGOLAS, CERRAMIENTOS  
 CLIMATIZACIÓN  
 AEROTERMIA  
 SERVICIO TÉCNICO



**MARENO**

☎ 984 39 39 79

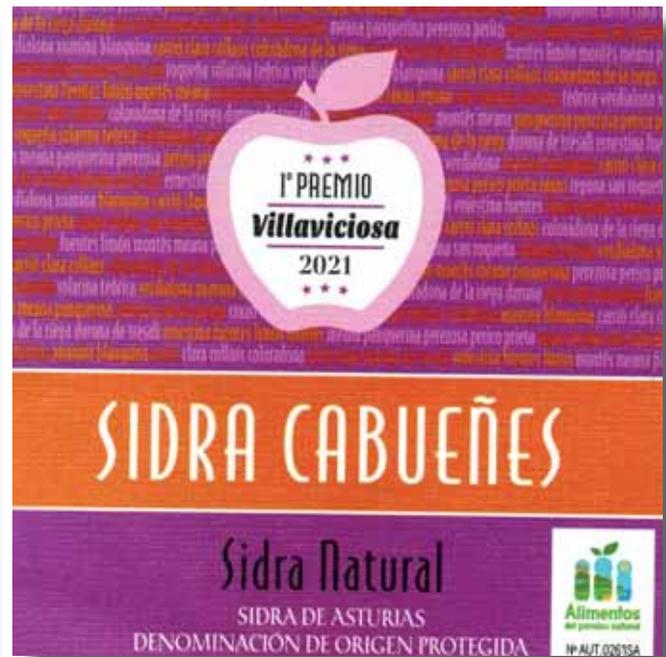
info@equip-astur.com

Av. Rufo Rendueles, 15 - 33203 Gijón, Asturias

# COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES



**SIDRA DE ASTURIAS**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

# Novalin

Sidra Natural

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR  
**SIDRA ORIZON, S.L.**  
ORIZÓN, 14 - 33529 NAVA - ASTURIAS  
R.E. N.º 1933-O  
CONTIENE GLUTEN

70cl.  
6%Vol.  
LOTE 29

*Merece la pena probarlas*

**CRAGAR**  
*Herminio*

SIDRA NATURAL

C/ Casco Real, 11  
33010 Coloto - Oviedo  
Principado de Asturias  
Teléfono 985 794 947  
http://www.cragarsidras.com  
www.daportasturias.com

**RESTAURANTE**  
**EL CATALIN**

Teléfono 985 897 113  
**LA ATALAYA**  
**TAZONES**  
**VILLAVICIOSA (Asturias)**

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

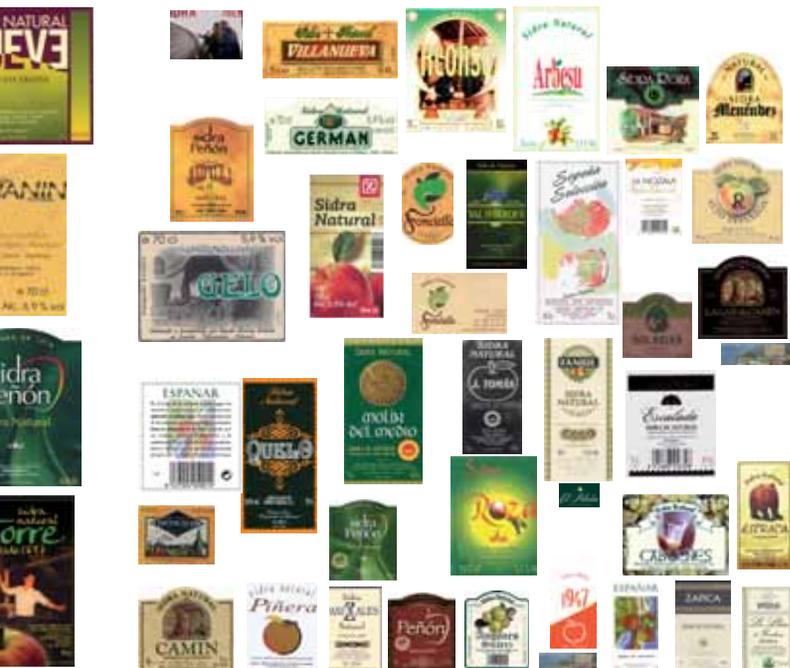
**Ruta de la Sidra**  
Gijón Ciber Trail  
Route du Cidre

**Casa yoly**

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

**Barrio San Antonio**  
**33394 DEVA - GIJÓN**

ETIQUETES ENTREGAES





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

Entama



Sofita



Collabora



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

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 206 - Junio 2021 - 4 €

**FITUR 2021**  
Apuesta por el sidraturismo

**OSCAR FLÓREZ**  
"Necesitamos una escuela para que la gente aprenda a elaborar"

Panizales, la sidra honesta

**ASTURIAS GASTRONÓMICA**

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

**SIDRA TRABANCO**  
Tradición y pasión por la sidra

**EL POZO DE GÜELITA**  
Mejor cachopo de Asturias

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 207 - Julio 2021 - 4 €

**XIV FESTIVAL DE LA SIDRA DE NAVA**

Sidra Riestra, progreso autodidacta

Nuevas sidras pa nuevos tiempos

Quesos con sidra o magaya

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

**SIDRA TRABANCO**  
Tradición y pasión por la sidra

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 208 - Agosto 2021 - 4 €

**Cata Guiada de Sidra Menéndez**

**ARMONIZAJES**  
Sidras de Asturias orgullo de nuestra tierra

**GUILLERMO GUIASOLA**  
"La sidra es lo que somos, y eso lo garantiza la DOP"

**SIDRA DE ASTURIAS**  
Trazones acogió la entrega de premios del XVIII Concurso de la DOP

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 209 - Septiembre 2021 - 4 €

**XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA**  
30 Septiembre-03 Octubre

30 años de la Fiesta de la Sidra de Xixón

Cata Guiada de Sidra Castañón

**LARA MARTÍNEZ**  
"La sidra forma parte de nuestra identidad, de nuestra cultura"

**TRABANCO ETIQUETA NEGRA**  
La Sidra Seleccionada de Trabanco vuelve para triunfar

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 210 - Octubre 2021 - 4 €

**VILLAVICIOSA**  
XXXIII Festival de la Mazana

Sidra y manzana en la obra de José Purón

Tiempo de pañar, tiempo de mayar

Método de elaboración de sidra asturiana (I)

**MARTA ROLDÁN**  
"Una filitacion en Enología de la Sidra tenía un paso adelante"

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

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 211 - Febrero 2022 - 4 €

**¡LA CULTURA ASTURIANA DE LA SIDRA, A LA UNESCO!**

Cider Lab triunfa en el International Cheese Festival

Cátedra de la Sidra de Asturias

**JORGE GARCÍA**  
"La sidra está siendo franquillo, se recibe la manzana según se recoge"

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 212 - Abril 2022 - 4 €

**XIXÓN DE SIDRE**

Los Xueves de Sidre, con fuerza en Xixón

25 años del Museo de la Sidra de Asturias

Armonizaje con sidra en Restaurante El Duque

**WILKIN AQUILES**  
"Los asturianos deberían cuidar y proteger mejor su cultura"

**SIDRERÍA EL SAÚCO**  
Agradece la fidelidad de sus clientes y les desea lo mejor para este año nuevo

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 213 - Xixuru 2022 - 4 €

**CONVOCÁU'L XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA**

**YOLANDA TRABANCO**  
Premia Mujer Empresaria

La alta cocina apuesta por la sidra

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

**PEDRO CARAMÉS**  
"Una apuesta por la hostelería, en una apuesta por Asturias"

Los soles Repsol brillan en Asturias

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 214 - Febrero 2022 - 4 €

**DICIONARIU SONORU DE LA SIDRA**

**FITUR 2022**  
Protagonismo de la cultura sidrera asturiana

**CÁTEDRA DE LA SIDRA**  
Logros y perspectivas

La revolución de la sidra noruega

**JUAN LUIS GARCÍA**  
"Un café, ofrece historia, cultura, diferenciación e identificación con su tiempo"

**SIDRERÍA EL SOBIÑAGU**  
Una gran sidrería que sigue creciendo

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 215 - Marzo 2022 - 4 €

**SIDRACRUCIS' 22**  
"LA PROCESTÓN MÁS SIDRERA"

**CÓCTELES CON SABOR A SIDRA**

**YUMAY**  
Xornaes del Oriciu

Tecnología blockchain en la DOP

**LA SIDRA ROJA**  
"Entre la excelencia y el vicio"

**XII PRIMER SIDRE L' AÑU**  
Del 14 al 17 d' abril  
Museu del Pueblu d' Asturias

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 216 - Abril 2022 - 4 €

**PRIMER SIDRE L' AÑU**  
"LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS!"

**ASTURIAS GASTRONÓMICA**

**VII AXUNTÁBENSE**  
Emotivu y prestosu

**El Mejor Cachopo del Mundo '22 se come en 'La Escollera'**

**LA SIDRA**  
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Número 217 - Mayo 2022 - 4 €

**LLASTRES APUESTA POR LA DOP SIDRA DE ASTURIAS**

**ASTURIAS GASTRONÓMICA**

**SIDRA DE PRIMAVERA DEL LLAGAR CASTAÑÓN**

LA FELGUERA Y SOTRONDIO RECUPERÁN SIEMPOS SIDREROS

**Ganadores del XIV Concursu Semeys LA SIDRA**

**¡¡SUSCRÍBETE A LA SIDRA** Recibe la revista LA SIDRA tolos meses nel to domiciliu

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:

- Diccionariu Sidreru**
- Con tastu a sidra**
- LA SIDRA 2021** 12 números

**48€**

www.lasidra.es

Nome y Apellíos

Direición

Llugar / Conceyu  CP  País

Teléfonu  Corréu lletrónicu

NB. CUENTA BANCU / CAXA D'AFORROS

Data y firma del titular

Los datos que vusté mos facilite sedrán incluyíos nun ficheru cola finalidá de xestionar la so sucripción y apurrí-y la revista, asina como unviá-y información sobre otre espulbrazaciones o actividaes de temática asemeyao. Pa exercitar los sos drechos d'accesu, rectificación o cancelación tendrá d'empobinase a LA SIDRA, Decanu Prendes Pando 11 Baxo drecha 33208 Xixón, Asturias. T. 652 594 983 / e-mail: info@lasidra.es



T. 985 544 111

**LA REAL, SIDRERÍA**  
Av. San Agustín 8  
T. 603 608 370  
Frutos, Nozala, Guimarán,  
Costales, Peñón  
**BODEGAS ARCE**

**Villalegre**

**CASA GERMÁN, SIDRERÍA**  
El Carmen 53  
T. 984 20 94 06 Menu diario

**LA RUTA, SIDRERÍA.**  
Camin 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. MOrea  
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.**  
Río Güeña 2  
T. 984 840 053  
Buznego, Orizón.

**LOS ARCOS, SIDR. REST.**  
Camilo Becaña 3.  
T. 985 849 277.

**CARREÑO**

**SIDRA PEÑÓN**  
La Granda. Albandi  
T. 985 870 228

**Candás**

**REST. SIDRERÍA NORDESTE**  
Valdés Pumarino 16.  
T. 984 3915 97  
Sidra Peñón, Piloñu.  
**SIDRERÍA ARGÜELLES.**  
Ferrocarril 6.  
T. 985 87 00 24  
Un chigre de tola vida.

**CASA REPINALDO.**  
Doctor Braúlio Busto, 21- baxu  
T. 985 884 330  
Cortina, Villacubera.

**PIZZERIA DOMÉNICO.**  
Valdés Pumarino, 17.  
T. 985 885 282

**SIDRERÍA EL PUERTO.**  
Pedro Herrero 5 bajo.  
T. 985 87 01 21  
Peñón y Piloñu.

**REST. SID LA ESTACIÓN.**  
Av. del ferrocarril 46.  
T. 985 87 22 97  
Peñón y Foncueva.

**EL CAMAROTE**  
Av. El Ferrocarril 11.  
T. 984 199 956  
Peñón, Trabanco.

**EL NÁUTICO. REST.**  
El Puerto.  
T. 684637376  
Muñiz, Villacubera

**MARAÑUELES SAN FÉLIX**  
Doctor Braulio Busto 10  
T. 985 884 474

**EL CUBANO. SID. REST.**  
Av. El Ferrocarril 08.  
T. 985 870 003  
Peñón normal y DOP,  
Castañón, Llagar de Fozana,  
Fanjul

**CASTRILLÓN**

**LOS TRES MONITOS, REST.**  
Príncipe de Asturias 51.  
Salinas. T. 985 500 003.  
Quelo.

**LA COLONIAL, SID-REST.**  
Alcalde Luis Treillard, 2.  
Salinas. T. 984 239 117.  
Herminio, Villacubera,  
Cortina.

**Piedras Blancas**

**LA ARCEA, SIDRERÍA REST.**  
El Acebo 4.  
T. 984 830 882  
Frutos, Vuda de Corsino, El  
Santu, 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.

**Llastres**

**EL MESÓN DEL PESCADOR**  
Ctra. Llastres, Venta 3  
T. 642 79 56 29

**EL ESCANU**  
Baxada al Puertu 21  
T. 985 85 09 15  
Peñón DOP

**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**  
Rio frio 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 Nemburu. T. 985 882 200  
Canal, El Santu, El Gobernador.

**CASA BELARMINO, REST.**  
Manzaneda  
T. 985 880 807  
El Santu, EM; Pomarina.

**Lluanco**

**LA MARINA, BAR.**  
C/ Teatro 6.  
T. 985 883 230.

**GUERNICA, RESTAURANTE.**  
La Riba 20.  
T. 985 88 04 10.  
Peñón d'Escoyeta

**EL PARQUE**  
Avda del Gayo 33.  
T. 984 840 319  
Vallina, Peñón normal y  
d'Escoyeta.

**Bañugues**

**CASA MÁXIMO.**  
El Monte 54. .  
T. 985 880 435  
Herminio.

**CASA PONDEROSO.**  
T. 985 881 272  
Peñón normal y d'Escoyeta.

**GRAU**

**SID. REST. PEPE EL BUENO.**  
Eduardo Sierra 9  
T. 985 753 328.  
Canal y Muñiz.

**CASA AURINA, REST.**  
Puente de Peñaflo  
T. 985 751 015  
Fran.

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

**LLANERA**

**LA BOLERA BAR**  
Castiello 28. Llujo  
T. 985 770 923  
Fran, Viuda de Corsino, Piloñu

# www.lasidra.as

**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 Llagu**

C/ Padilla, 12  
33205 Gijón  
Tel. 985 086 387

**CASA MILIO**  
Pruvia d'Abaxo  
T. 985 215 193

**LLAGAR EL GUELU /  
SIDRERÍAS**  
Pruvia: 985 26 48 08  
Uviéu: 985 20 83 82  
Madrid: 910 16 39 06

### LLANES

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

**LOS PIRATAS DEL SABLÓN.**  
Sidrería, Restaurante y vivero  
de mariscos  
La Moría 11.  
T. 985400169

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

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

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

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

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

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

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

**EL CUCHARERU, Tienda**

**Microllagar**  
Barriu La Granda, 146. Nueva  
T. 639 810 225  
Sidra El cuchareru

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

### LLANGRÉU

**LLAGAR PARRILLA LA  
LLARIEGA.**  
Altu La Gargantá. / T.  
984209767.  
Canal. El Santu  
www.lallariega.com

### Ciañu

**SIDRERÍA MARILUZ.**  
Nueva 32.  
Valle de Peón, Vallina.

**TINO, BAR.**  
Manuel García Rovés, 9.  
T. 665159402  
Orizón, Villacubera.

### La Felguera

**SIDRERÍA EL LEONÉS.**  
Casimiro Granda, 6.  
T. 985 69 00 80.  
Trabanco. Trabanco Selección.

**REST. SIDRERÍA OLIMAR.**  
Gregorio Aurre, 33.  
T. 985 69 10 03.

**SIDRERÍA LA FAYA.**  
Ramón García Argüelles, 2.  
T. 985 695776. T. 985 673722.  
Sidra Castañón.

**SIDRERÍA EL GAUCHO.**  
Ramón B. Clavería, 3.  
T. 985670438.  
Trabanco, Fonciello.

**SIDRERÍA EL YANTAR  
D'ALDEA.**  
Fernández Duro, 9 bajo.  
T. 985 182 593. / L'Argayón.

**SIDRERÍA-RESTAURANTE  
EL PARQUE.**  
Gregorio Aurre, 19.  
T. 985 68 35 51.  
Sidra Menéndez, Valdeboides.

**SID. EL ASADOR DE MIGUEL.**  
Jesús F. Duro - 6º.  
T. 985 67 33 93.  
Menéndez. JR.

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

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

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

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

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

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

### Sama

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

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

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

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

**SIDRERÍA ALONSO.**  
Claudio Sánchez Albornoz 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.

**LA POMAR**  
sidrería|restaurante



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

T. 984 830 788.

**SIDRERÍA LA SOLANA.**  
Jerónimo Ibran, 5.  
T. 985463350.  
Canal, Fonciello, Villacubera,  
**LLAGAR PANIZALES.**  
Espineo, 13. 33618 Mieres.  
T. 985467815.

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

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

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

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

**SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.**  
Jerónimo Ibrán 4



**LA COMPAÑÍA**  
SIDRERÍA Y RESTAURACIÓN

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



**Casa Oliva**  
SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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

**PARTIENDA  
EL LAVADERU**

Menús Espichas

Plaza Periodista Arturo Arias, 1 - 33201 CIMADEVILLA • Gijón  
Tifno.: 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





T. 984 186 334  
Castañón

#### Café Consistorial, REST. SIDRERÍA.

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

#### EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA

Manuel 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. Puerto 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  
Arriondes). T. 985840532.  
Rotando Palos

#### SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín. Les  
Arriondes  
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 Arriondes  
T. 985841674. Angones

#### SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

#### SIDRA BASILIO.

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

#### SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

#### CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

### PILOÑA

RESTAURANTE SIDRERÍA  
PARRILLA LA ROCA.

Ctra. General. 33584 Sevares  
T. 985 706 049

Viuda de Angelón

#### BENIDORM, HOTEL, SIDRERÍA, RESTAURANTE

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

### L'Infiestu

#### LA PLAZA, SIDRERÍA MESÓN

García Carbajal 9 (Esquina  
Pelayo).  
T. 606 373 757  
Viuda de Angelón, Mestas,  
Menéndez

#### SIGLO XX, BAR

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

### PRAVIA

#### CASA VILA, RESTAURANTE

Jovellanos 9  
T. 984 83 07 80  
Villacubera, Herminio

### PROAZA

#### CONFITERÍA REY SILO

Carmen Miranda, 15

### RIBESEYA

#### SIDRERÍA EL TARTERU.

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

#### SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

#### EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.  
T. 984 84 11 08.

#### CHIGRE'L XABRÓN.

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

#### CASA BASILIO.

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

#### EL PUERTO, SID. MARÍSQ.

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

#### SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

### L'Entregu

#### BAR FLORIDA.

Avda. El Coto, 15.  
Sidra Vigón.

#### BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

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

#### SIDRERÍA EL ZAMORANO.

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

#### LA SINDICAL, SID. REST.

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

#### LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29  
T. 984 292133.

#### EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

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

### Blimea

#### SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16  
T. 630 07 97 04

### SARIEGU

#### SIDRA RIESTRA.

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

#### LLAGARES VALVERÁN.

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

### SIERO

#### SIDRA LOS BAYONES

Vallín, Llimanes nº 52  
T. 985791250.

#### SIDRERÍA RESTAURANTE

#### EL LLAGAR DE QUELO

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

#### LLAGAR Y SIDRERÍA

#### LA MORENA

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

#### EL LLAGAR DE VIELLA

Ctra de la Estación, 17 Viella  
T. 985 79 21 33

Foncueva, Muñiz, Muñiz  
d'Escoyeta, Roza, Villacubera,  
Sopeña

### 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.

### SIDRERÍA PACO. /SIDRERÍA EL PARQUE.

### Tiñana

#### SIDRA JUANÍN

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

#### SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 985 155.

#### SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. .  
T. 985 792 392.

#### SIDRA QUELO.

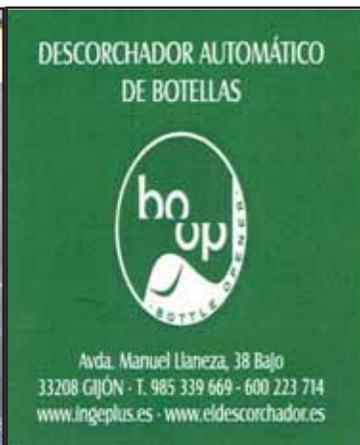
Fueyu, 21.  
T. 985 792 932

#### SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina.  
T. 985 742 390.

#### SIDRA FONCIELLO.

T. 985 74 45 47.





**CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO**  
T. 985 985 895.

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

**Llugones**

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

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

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

**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, Contrueces,  
Frutos, Zythos.

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

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

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

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

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

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

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

**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.

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

**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, TABIERN, ASAD.**  
Daoiz y Velarde 1  
T. 985 20 14 15  
Ramos del Valle, Novalín,  
Sopeña, Vda Corsino, Solaya

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

**ROZAES, SIDRERÍA**

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

**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 Llaviada, 10  
T. 984 083 834  
Conceyu, Menéndez, Val d'Ornón.

**Trubia**

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

**Camín Real de la Sidra**

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

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

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

**VEGADEO / VEIGADEO**

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

**VILLAVICIOSA**

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

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

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

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

**SIDRERÍA EL PORTAL**  
Maliayo 5  
T. 984 08 89 29

**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.

**SIDRA EL TRAVIESU.**

Camoca s/n  
T. 609031811

**SIDRA VALLINA.**

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

**SAMPEDRO, BAR REST.**

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

**LA TIERRINA, SIDR, REST**

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

**LA VITORIA, SIDR, REST**

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 Capellania 8, Quintueles.  
T. 985394272/650535812  
Coro, Frutos, Piñera

**EL MORENO****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.laalacenaagijon.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.**

Ríu d'Oru 3.  
T. 985 148 617.

**LLAGAR SIDRA ARSENIO.**

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

**CASA TÍRATE AL MATU**

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

**LLAGAR SIDRA ACEBAL.**

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

**SIDRA NORNIELLA.**

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

**SID. EL CORREDOR DE**

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA**

**PARRILLA EL CARBUYU.**  
Camin d'El Carbuyu, 78.  
T. 985 137 907-652 661  
563.

**REST. SIDRERÍA ASTURIAS.**

Doctor Aquilino Hurler, 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**

Ríu Sil, 2  
T. 984 390 750  
Sidra JR

**SIDRERÍA ATAULFO**

Cabrales 29.  
T. 985 340 787.

**SIDRERÍA EL TENDIDO**

Pintor Marola 10  
T. 985 099 800

**SIDRERÍA EL RINCÓN DE**

**LA TATA**  
Pablo Iglesias 68  
T. 984 990 283  
Castañón, Val de Boides

**NUEVA IBÉRICA, SID. REST.**

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

**CASA JUAN, SIDRERÍA**

Avd. de Schultz, 33  
T. 984 846 435.

**NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA**

**PARRILLA**  
Ríu d'Oru 6  
T. 985 151 614  
Canal, El Santu y Molin del Medio

**MESÓN ASADOR EL MUSEO**

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

**EL FARTÓN, SIDRERÍA**

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

**CUBA, SIDRERÍA, REST**

Cuba 15.  
T. 984 392 733  
Riestra

**EL TROLE, LLAGAR**

Carretera El Trole. 80  
Cabuñes  
T. 985 361 950

**CASA VALDORTA, SIDRERÍA.**

Desfiladeru de La Hermida 8  
T. 984 293 726

**CONSERVAS COSTERA**

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

**EL SITU ÑARRES, SIDRERIA**

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

**LA TOJA, BAR.**

Emilio Tuya, 32  
T. 985 082 838  
Zythos.

**CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.**

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

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

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

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

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

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

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

**CLASSIC.**  
Sara Suárez Solís, 3  
T. 984 396 487  
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. MARIQUERÍA**  
Avd. José García Bernardo, 352  
T. 985 360 429/985 372 917

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

**JOYERÍA MARIO COLETES**  
Cabrales 63  
T. 985 360 856

**NAVA, SIDRERÍA**  
La Serena 1  
T. 9850380 447

**EL LLAGAR DE VIÑAO**  
Camín de Viñao 97. Castiello  
Bernueces  
T. 985 362 237 / 606 340 848

**DANNY'S SIDRERÍA**  
San José 9 / T. 678 251 783  
Cabueñes, Viuda de Angelón

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

**EL CAFÉ DE ELECTRA**  
Saavedra 44  
T. 985 388 854

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

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

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

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

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

**EL CHISQUERO DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA**  
Las Industrias 12  
T. 984 087 379  
Trabanco normal y d'Escoyeta,  
Riestra, Val de Boides, Poma  
Aurea, Pecados del Paraiso y  
Riestra Brut y Semiseca

**EL SECAÑO, SIDRERÍA**  
Honduras 37  
T. 984 491 085  
Peñón normal y d'Escoyeta

**EL NUEVO PARQUE, SID.**  
Bleares 45  
T. 984 190 352  
Menéndez, Val d'Ornón,  
Quintana

**EL RINCÓN DE MILIO, SID.**  
Ezcurdia 31  
T. 984 284 500  
Trabanco normal y d'Escoyeta

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

**YORUBA, SIDRERÍA**  
Av. Gaspar García Laviana 69  
984 19 30 40

**ASPA 17, SIDRERÍA**  
Puertu Ventana 26  
T. 603683599

**EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA**  
Lluanco 16 B  
T. 984 491 708

**NUEVO ARROYO, SIDRERÍA**  
Arrollo 16  
T. 985 436 482

**EL BEYUSCO, SIDRERÍA**  
Severo Ochoa 35  
T. 640 778 571

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

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

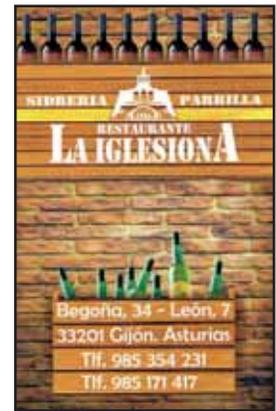
**TINEO, CARNICERÍA.**  
Ríu Eo 31  
T. 661 327 113

**SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS**  
Ríu Eo 27  
T. 984 497 241

**CRISTINA, CAFÉ**  
Badajoz 13  
T. 663611216

**PORMA. BAR**  
Cataluña 36  
T. 680 436 433

**EL MALDITO, BAR SIDRERÍA**



Feijoo 72  
T. 984 190 385

**CARNICERÍA FERNÁNDEZ JUNQUERA**  
Pza Ciudad de L'Habana 14  
T. 985 31 74 14

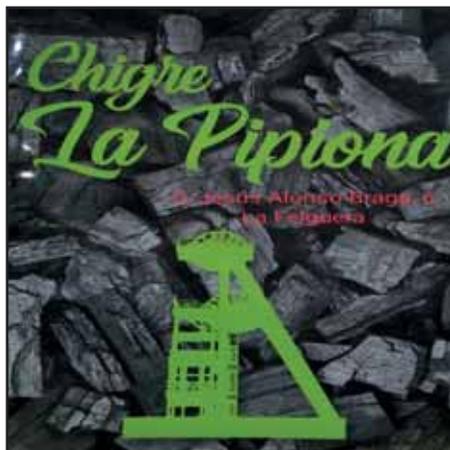
**JAMONERÍA ARBEYAL**  
Av. Argentina 42  
T. 654 262672

**MAXIRACING**  
Pintor Mariano Moré 16  
T. 645 790 547

**CBD LOVERS**  
San Antonio 18  
T. 656 845 099

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

**CASA MARY**  
C. Gral. Suárez Valdés, 24 -26  
T. 985 53 53 36



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

**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 LAVADERU**Plaza Periodista Arturo Arias, 1.  
Cimavilla. T. 984 84 04 49**CASA OSKAR**

Escultor Sebastián Miranda 5

T. 695 205 465

**EL PLANETA, RESTAURANTE**

Artillería 5

T. 985 350 056

**CASA ZABALA,****RESTAURANTE**

Vizconde de Campogrande, 2

T. 985341731

Zapica

**LA FAROLA, SIDRERÍA**

San Bernardo 2

T. 985 172 543

Cortina

**Merenderos****RESTAURANTE LA HUERTA.**

Camín de la Frontera, 337.

T. 984 099 595. Cabueñes.

**RESTAURANTE MERENDERO****LA CASINA.**

Avda. Jardín Botánico, 895.

T. 985 372 680.

Menéndez y Val d'Ornón.

**BAR MEREND. EL HORREO**

La Providencia

T. 985 331 325.

Sidra Coro.

**CASA OLIVA BAR MEREND.**

Camín de Los Campones. 169.

La Pedrera

T. 985 168 277

**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 Pión, AS 331, 276

Altu l'Infanzón.

T. 985 13 50 30

**BAR - REST. EL CRUCE.**

Cabueñes. T. 985 37 11 30.

Sidra Piñera.

**SIDRERÍA LLAGAR****CASA SEGUNDO.**

Cabueñes.

T. 985 33 36 32.

Sidra Segundo.

**CASA YOLI.**

Ctra Caldones 182.

Barriu San Antonio - Deva.

T. 985 36 87 24.

Sidra Piñera. www.casayoli.es

**LLAGAR DE BERNUECES.**

Camín La Nisal, 1004.

Castiello Bernueces

T. 985 131 188-629260 301.



## LOGROÑO

**FINCA GALLINAL DEXNERA**

Vara del Rey, 9. 7º D

T. 687 71 67 18.

## LEÓN / LLIÓN

**SIDRERÍA ASTURIANA EL PLANTIO DE CARCEDO**

Ctra. de Puente Villarente a

Boñar Km.3 Santibañez de

Porma

T. 987 312 639

Trabanco normal y d'Escoyeta

## ZAMORA

**LA GUAJA, SIDRERÍA**

La Rúa 20. Puebla de Sanabria

T. 635 579 596

Cortina.

## ALBACETE

**SIDRA ECUSSON.****Importación y distribución****Érico Claudio Sala Masera**

Fátima nº 38, 3º dcha.

630 60 48 21

sidraecusson.oficialesp@gmail.

com. www. sidraecusson.es

## GALICIA

**HOTEL EO\*\*\***

Amador Fernández nº 5

Ribadeo-Lugo

T. 982 128 750 / 751

www.hotelEO.es

hotelEO@hotelEO.es

**EL ASTURIANO, SIDRERÍA**

Av. do Fragoso 34. Vigo

T. 986 905 690

Sidra Bernueces

## MÁLAGA

**CENTRO ASTURIANO. Venta****de productos asturianos**

Los Pinares 6. Torremolinos

T. 952052563.

## CANTABRIA

**LA ASTURIANA.**

Unquera

Val de San Vicente

T. 942 717 038

Sidra Cortina

**SIDRERÍA ABEL**

Av. del Generalísimo s/n

T. 942 711 555

San Vicente de la Barquera

Sidra Somorroza

**SIDRA SOMARROZA.**

Renedo de Piélagos 39470.

T. 652937219.

## 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

Te llevamos la sidra a casa

**SIDRA NATURAL**

**El Duque**  
GIJÓN

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

# ¿Sabes echar sidra?

¿Quieres aprender?

¿Perfeccionar l'estilu?

¿Saber más?

¿Pasalo bien?

## NIVELES

\* ANICIU

\* MEDIU

\* ALTU

## TALLER

XUEVES

19

MAYU

Sidrería La Montera  
Picon de Ramon  
20 a 21:30 h

10 €

5 € miembros  
del CLÚ de LA SIDRA

PIDE SIDRA  
CON DENOMINACIÓN  
AUTÉNTICA

INSCRIPCIONES YA INFORMACIÓN: LA SIDRA TA | WHATSAPP: 652 594 983 | ADLASIDRAFORMA.COM

Entama



ASTURIAS XXI  
FUNDACIÓN

Sofita



Xixón | Cultura  
y Educación

Collabora



LA SIDRA  
www.lasidra.es

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 Oñarte, 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

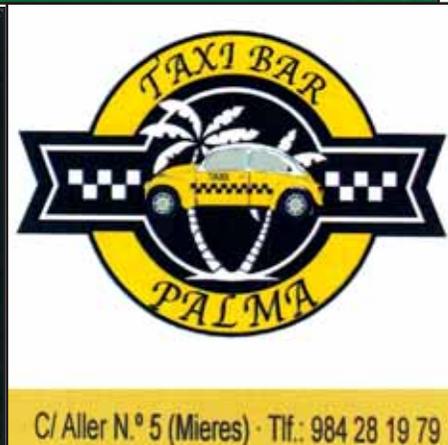
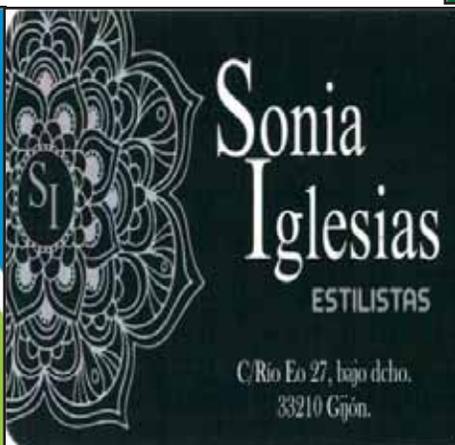
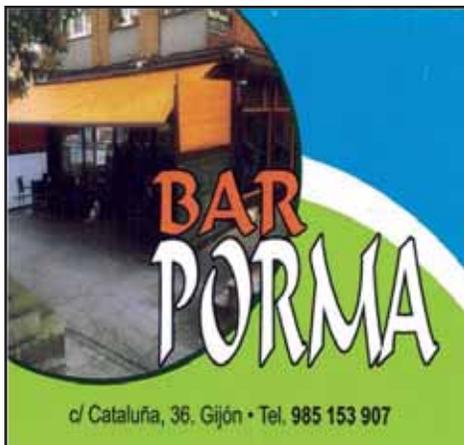
**SIDRERÍA EL MOLINÓN**  
Bolseria 40.  
T. 963 911 538  
Trabanco.

**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





# Sidra Shop

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

La tienda online de sidra

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



# Esposición XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



**DEL 27 MAYU AL 30 SETIEMBRE**  
Sidrería La Galana. Plaza Mayor. Xixón