

# LA SIDRA

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

Nb. 218 - Xunu 2022 4 €



**DIEGO AGÜERA**  
"Gústamos facer les  
coses lo mejor posible"

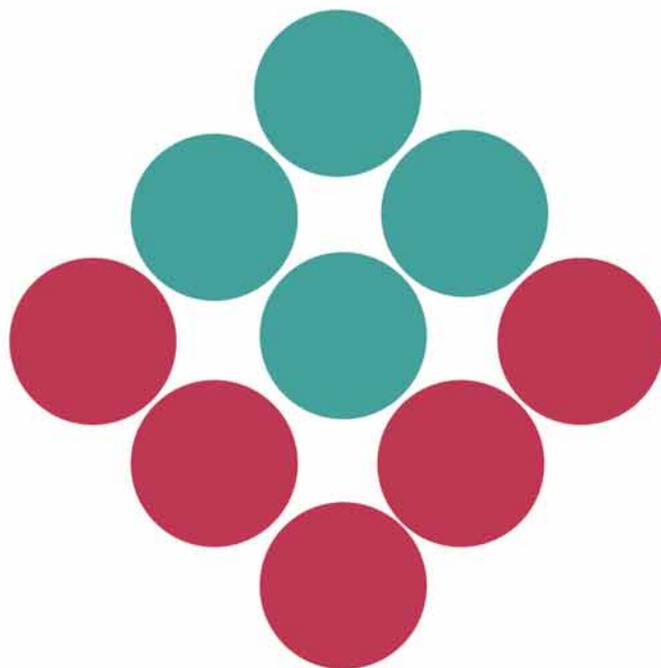
**GASCONA VUELVE  
A TRIUNFAR**

**ASTURIAS  
GASTRONÓMICA**

**ENTREGA DE PREMIOS XIV  
CONCURSU SEMEYES LA SIDRA**

**DOP SIDRA D'ASTURIAS**  
Esfuerzo, ilusión y unión  
para seguir creciendo





# 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

# Flora

LA VACA  
ESCANCIADORA



LA FORMA MÁS  
DIVERTIDA  
PRÁCTICA Y LIMPIA  
DE ESCANCIAR

*NUEVO PRODUCTO*



# índice

# LA SIDRA 218



<b>MARÍA LAVILLA</b>	9
"RECUPERAR LA ALEGRÍA DE GASCONA Y VOLVERLA A VER LLENA DE GENTE, AYUDA A PASAR PÁGINA"	
<b>TRABANCO Y LA LLARADA TRIUNFAN EN LA PREBA DE GASCONA</b>	12
<b>SIDRERÍA LA MANZANA</b>	17
DONDE LA JUVENTUD SE RECONCILIA CON LA SIDRA	
<b>EL CONCURSU SEMEYES LA SIDRA ENTREGA SUS PREMIOS</b>	18
<b>ESFUERZO, ILUSIÓN Y UNIÓN PARA SEGUIR CRECIENDO</b>	22
PRESENTACIÓN DE LA COSECHA 2021 Y XI EDICIÓN DEL SALÓN DE LA SIDRA DE ASTURIAS DOP	
<b>EL CATALÍN. COCINA CON SABOR Y VISTAS AL CANTÁBRICO</b>	40
<b>CASA YOLI. UN CLÁSICO DE LA ZONA RURAL DE XIXÓN</b>	41
<b>SIDRERÍA LA MONTERA PICONA DE RAMÓN</b>	42
CADA DÍA ALGO QUE CELEBRAR	
<b>¿NO HAY QUIÉN ECHE LA SIDRA?</b>	44
<b>TOMA UN CULÍN</b>	50
<b>DIEGO AGÜERA - LLAGAR DE CABUEÑES-</b>	51
"GÚSTAMOS FACER LES COSES LO MEYOR POSIBLE"	
<b>CLÚ DE LA SIDRA</b>	54
TERCER CLAS D'ECHAR SIDRE	
<b>SIDRE Y BLOGS</b>	58
SAGARDOARENLURRALDEA: TERRITORIU SIDRERU A.C.A. AMERICAN CIDER ASSOCIATION	
<b>MANUEL G. BUSTO. LA SIDRA ES PARA EL VERANO</b>	60
<b>CIDER WORLD'22</b>	61
<b>TOMA OTRU CULÍN</b>	62
<b>ASTURIAS GASTRONÓMICA</b>	63
III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PLATOS A LA SIDRA EN NAVA / DANIEL GARCÍA CUESTA / EL FARTUQUIN, EL CAMPANU Y FUNDACIÓN HOSPITAL DE AVILÉS, PLATOS DE ORO 2022 / MIGUEL POCOVÍ	
<b>ENCAMIENTOS</b>	72
<b>ACTUALIDAD</b>	74
NAVA VA A POR TOES / IX FEIRA DA SIDRA A ESTRADA / III XORNADA DE LA SIDRA EN CARBAYÍN / CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE 2022	
<b>COEMASTUR</b>	84
LA MAYOR GAMA DE PRODUCTOS PARA LA SIDRA	
<b>INACIU IGLESIAS: "APOYANOS UNOS A OTROS Y MIRAR POLA NUESTRO</b>	88
<b>COLLEICIÓN D'ETIQUETES</b>	90
<b>SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA</b>	91
<b>ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES</b>	92



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

Xunu 2022

Númeru **218**

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

6.000 Ejemplares

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



## Editora

Carme Pérez

## Alministración

administracion@lasidra.as  
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 / Llucía  
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

Escomenzó con fuercia esti mes de xunu de remontada

La Preba de Gascona recuperóse, cumpliendo abondo cola meyor de les espeutatives nuna dinámica ascendente, qu'ensin dulda va llevar a nueves formes y propuestas pa faer frente al ca vegada mayor puxu d'esti eventu referencial del panorama sidreru asturianu.

Per otra parte, el Salón de la DOP Sidre d'Asturies repúnxose con fuercia nuna xornada na que los 33 llagares acoyíos a esta marca de calidá ufiertaron una preba de la collecha 2021 de la so sidre, nun eventu perbién planiáu, espaciosu y pa ná masificáu, que permitió que los asistentes pudieren esfrutar d'esta oportunidá única d'acceder a toles sidres asturianas con DOP. De xaciu, la revista LA SIDRA tamién participó nesti eventu, al que dedicamos un ampliu reportaxe nel presente número.

Pero hai muncho más. Empecipien yá a celebrase los primeros concursos y degustaciones de sidre casero, esponente del rixu de la cultura asturiana de la sidre; anúnciense nuevos eventos sidreru, como la III Xornada de la Sidre en Carbayín; y yá pal mes que vien, el Festival de la Sidre de Nava, el festival de los festivales sidreru, que vien marcando enclín dende'l so entamu, y qu'esti añu va algamar la so 45 edición.

Son momentos de remontada dempués del andanciu, y adulces sidrerías y merenderos van recuperando'l so dinamismu perdíu, por más que la situación económica actual, la inflación, el preciu la enerxía y la inestabilidá llaboral tean llastrando lo que tuviera de ser un repique en toa riegla.

Per otra parte, seguimos abasnando vieyos problemes, como la falta d'un Plan Estratéxicu pa la Sidre y la Mazana, la falta d'inclusión de les sidrerías como parte integrante del seutor sidreru y agora mesmo, la falta d'echaos profesionales, qu'entá nun cunten con formación riegllada nin reconocencia como categoría llaboral específica.

En tou casu, la sidre vuelve tar na cai con ganas y fuercia, y como ye bien sabío 'mentres hai sidre, hai esperanza'.

Comenzó con fuerza este mes de junio de remontada

La Preba de Gascona se recuperó, cumpliendo sobradamente con la mejor de las expectativas en una dinámica ascendente, que sin duda llevará a nuevas formas y propuestas para hacer frente a la cada vez mayor pujanza de este evento referencial del panorama sidrero asturiano.

Por otra parte, el Salón de la DOP Sidra de Asturias se recobró con fuerza en una jornada en la que los 33 llagares acogidos a esta marca de calidad ofrecieron una prueba de la cosecha 2021 de su sidra, en un evento muy bien planificado, espacioso y para nada masificado, que permitió que los asistentes pudieran disfrutar de esta oportunidad única de acceder a todas las sidras asturianas con DOP. Por supuesto, la revista LA SIDRA también participó en este evento, al que dedicamos un amplio reportaje en el presente número.

Pero hay mucho más. Comienzan ya a celebrarse los primeros concursos y degustaciones de sidra casera, exponente de la vitalidad de la cultura asturiana de la sidra; se anuncian nuevos eventos sidreru, como la III Xornada de la Sidra en Carbayín; y ya para el mes que viene, el Festival de la Sidra de Nava, el festival de los festivales sidreru, que viene marcando tendencia desde su inicio, y que este año alcanzará su 45 edición.

Son momentos de remontada después de la pandemia, y poco a poco sidrerías y merenderos van recuperando su dinamismo perdido, por más que la situación económica actual, la inflación, el precio de la energía y la inestabilidad laboral estén lastrando lo que debiera ser un repunte en toda regla.

Por otra parte, seguimos arrastrando viejos problemas, como la falta de un Plan Estratégico para la Sidra y la Manzana, la falta de inclusión de las sidrerías como parte integrante del sector sidrero y ahora mismo, la falta de escanciadores profesionales, que todavía no cuentan con formación riegllada ni reconocimiento como categoría llaboral específica.

En todo caso, la sidra vuelve a estar en la calle con ganas y fuerza, y como es bien sabido 'mientras hay sidra, hay esperanza'.



**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



# 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



“Recuperar la alegría de Gascona y volverla a ver llena de gente, ayuda a pasar página”



María Lavilla, pasando pela cai Gascona, de Uviéu. Semeyes: David Aguilar.

**DURANTE 25 AÑOS, MARÍA LAVILLA FUE LA RESPONSABLE DE ORGANIZACIÓN Y COMUNICACIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE HOSTELEROS DE LA CALLE GASCONA DE UVIÉU, SIENDO UNA DE LAS IMPULSORAS DE LA PREBA DE LA SIDRA, CON EL OBJETIVO DE PROMOCIONAR LA ZONA Y DIGNIFICAR, NO SOLO LA BEBIDA, SINO TAMBIÉN EL OFICIO DE ESCANCIADOR.**



**“La idega nun entamu yera da-vida al bulevar teniendo como pegollu la dignificación de la sidre y buscando llegar a les cotes de consumu y defensa de la sidre nes que taba Xixón”**

Pocas personas conocen tan bien los entresijos y el funcionamiento de la calle Gascona de Uviéu como María Lavilla. Durante 25 años fue la responsable de organización y comunicación de la Asociación de Hosteleros y luchó con ellos por crear un auténtico Bulevar de la Sidra y colocar a Uviéu en el mapa sidrero regional. La tarea no fue fácil, pero la unión de todos los hosteleros hizo posible que se fuesen celebrando múltiples actividades con las que atraer al público, desde diferentes mercados hasta la popular Preba de la Sidra, que pudo volver a celebrarse el pasado 5 de junio, después de tres años. María repasa este cuarto de siglo con el orgullo de quien lo ha dado todo para conseguir los objetivos, llegando a superar las expectativas marcadas.

**¿Qué supuso volver a ver, con la Preba de la Sidra, la calle Gascona y alrededores llena de gente después de tres años?**

Una gran alegría unida a una gran emoción. Fueron años muy duros para todos. Hay personas que ya no

podrán volver a disfrutar de esta fiesta y la hostelería lo pasó verdaderamente mal. Recuerdo la impresión de pasar por Gascona y ver las sidrerías cerradas. Recuperar la alegría que caracteriza a Gascona y volver a ver la calle llena de gente, ayuda a pasar página.

**Fue responsable de organización y comunicación de la Asociación de Hosteleros de la calle Gascona durante 25 años, ¿cómo fueron los comienzos?**

Llenos de ilusión, de esfuerzo y de tesón. Los dueños de las sidrerías, no de todas en aquel momento, apostaron por la idea de darle vida al bulevar teniendo como cimiento y pilar del desarrollo de la calle, la dignificación de la sidra y buscando llegar a las cotas de consumo y defensa de la sidra en las que estaba Xixón. Todo parecía muy difícil, pero cuando empezamos sentíamos que eso no era imposible y que solo nos obligaría a trabajar más para conseguirlo.

**Y, ¿cómo ha ido evolucionado Gascona desde entonces?**

Los hechos hablan por sí solos: La Preba, Fiesta de Interés Turístico Regional; mercados y distintos eventos estacionales durante años; las sidrerías admitidas como locales de calidad en Sidrerías de Asturias; la transformación del entorno para mejor, el tonel y los rótulos de calle Gascona, se han convertido en un referente mundial para todos los que visitan Uviéu. Algo impensable al principio.

**Fue de las impulsoras de la Preba, ¿se han superado las expectativas de lo que pensaban conseguir?**



Sobre estos Ilínias, Lavilla apara a tomar un culín de sidre con un amigu. Abaxo, cola escultura “La Xitana” al escomienzu de la cai Gascona.

## “La reconcencia como Padrimuñu Inmaterial de la UNESCO convertiríemos en referente absolutu n’España y pondríe a la sidre asturiana nel escaparate mundial”

Las expectativas están más que superadas. Solo queríamos, humildemente, atraer a la gente a un polo sidrero que aglutinase la mejor sidra en Uviéu y además dignificar la bebida y el oficio que rodea al sector de la sidra. Y eso, está más que cumplido.

### ¿Qué ha supuesto Gascona para el sector de la sidra?

Las cajas de sidra que se venden en Gascona en un año tapan el césped de cuatro campos de fútbol. Los empleos de echadores y camareros se han incrementado, incluso se instauró la figura del maestro escanciador en algunos locales. Se marcó tendencia. Con eso, está todo dicho.

### ¿Qué conllevaría la elección de la cultura sidrera como Patrimonio Inmaterial de la UNESCO?

Conseguir el reconocimiento pondría la sidra asturiana en el escaparate gastronómico mundial. Sería un



acicate para el sector y una buena campaña de publicidad para la sidra. Seríamos el referente absoluto en España con la puerta abierta a serlo en el mundo. Como Siceratora me sentiría feliz de poder ver esta distinción buena para la sidra y buena para el desarrollo del sector y de Asturias.

# Trabanco y La Llarada triunfan en la Preba de Gascona

Miles de personas se dieron cita en esta XXII edición, en la que los dos llagares, después de varios desempates, se repartieron el premio del jurado profesional. Por su parte, sidra Muñiz fue premiada por el público

La espera se ha hecho muy larga y ya había ganas de sidra. Después de tres años, por fin, Gascona volvía a celebrar su Preba de la Sidra, la primera después de la pandemia y desde que fuese declarada Fiesta de Interés Turístico Regional. En esta XXII edición, celebrada el pasado 5 de junio, miles de personas se dieron cita en la mítica vía

ovetense y en sus calles aledañas para disfrutar de la sidra de los veinte llagares participantes -Vigón, Viuda de Angelón, Cortina, Castañón, JR, Orizón, Viuda de Corsino, Muñiz, Menéndez, Fonciello, Herminio, Trabanco, La Llarada, Roza, El Gobernador, Vallina, Peñón, Llanceza, Cabueñes y La Morena-.

BULEVAR DE LA SIDRA



Sobre estos llinies, ganaores del premiu del xuráu profesional. A la manzaorga, cruce de les cais Gascona y Victor Chávarri. Abaxo, echando sidre nún de los puestos de la Preba. Semeyes: David Aguilar.

## Un total de venti llagares participaron nesta celebración, declarada Fiesta d'Interés Turísticu Rexonal, que busca poner en valor y dar a conocer la sidre

Las expectativas estaban por todo lo alto y no defraudaron. El jurado profesional, compuesto por Mino Villarrica -presidente-, Belisario Suárez, Juan Millar, Loreto García, David Uría y Sindo Martínez, que cató los culetes, escanciados por Wilkin Aquiles, campeón mundial y de Asturias de escanciadores. no lo tuvo fácil para proclamar el ganador y, tras varios desempates, el fallo seguía haciéndose de rogar. Así que, en una decisión inusual, el jurado decidió, finalmente, que sidra Trabanco y La Llarada compartiesen el premio. No fue el único llagar premiado, ya que sidra Muñiz, fue elegida la mejor por el público que, a la vez que iba probando los diferentes palos, los valoraban en la hoja de votación que recibían con el vaso conmemorativo.

Antes del mediodía, hora oficial del arranque de la Preba, cientos de personas se daban ya cita en Gascona para no perderse ni un solo segundo. Con el pregón de Laude Martínez, presentador de la TPA, se daba, por fin, el pistoletazo de salida para que los



llagares empezasen a escanciar sus botellas y dar a probar “esta primera sidra de la temporada que se embotella en los meses de mayo y junio”. Durante las tres horas que duró la cata, grupos de amigos y familias, con varias generaciones, disfrutaron de un día festivo, en el que el tiempo acompañó y donde la



Enriba, cientos de presones esfrutan de la fiesta y el bon tiempo na Preba d'esti añu. Abaxo a la manzorga, Sidra Muñiz como ganadora del premiu popular. A la drecha, detalle d'asistente con papeleta de votación. Semeyes: David Aguilar.



música de las gaitas y el folclore asturiano amenizaron una jornada especial y única, por la que se llevaba mucho tiempo esperando y que acabó resultando todo un éxito.

Los comienzos de esta celebración se remontan al año 2000 cuando la Asociación de Hosteleros de la calle Gascona Bulevar de la Sidra, compuesta en la actualidad por diez establecimientos, quisieron poner en valor la sidra y dinamizar la calle, organizando esta Preba para que los visitantes pudiesen degustar la sidra de diferentes llagares. Como prueba de su compromiso con la cultura, la tradición y la gastronomía asturiana, además de ser embajadora de la can-



didatura de la cultura sidrera asturiana a Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco, la Asociación organiza ferias como "Quiero Quesarte" o "Martinegu", en donde se promocionan los quesos y embutidos de la región, el popular amagüestu o las veladas de Cancios de Chigre.



Enriba, echáu simultániu na cai Gascona d'Uviéu, el pasáu 3 de xunu. Abaxo, Juan Ramón Lucas demientres el pregón qu'ufrió cola sida del Díi Mundial de la Sidre.

### Celebración del Día Mundial de la Sidra

El pasado viernes 3 de junio se celebró, por primera vez, en Asturias, el Día Mundial de la Sidra, con el claro objetivo de seguir reivindicando el carácter internacional de esta bebida tradicional asturiana, fomentando su cultura y consumo en su afán por conseguir ser declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. Uviéu fue la ciudad elegida en esta ocasión y la calle Gascona, el eje en torno al que giraron todas las actividades.

Para conmemorar este gran día, que ni la lluvia pudo empañar, nadie mejor que el periodista Juan Ramón Lucas, que siempre que puede presume de asturiana, para dar el pregón, en el que recordó ese olor tan característico de su juventud a sidra en los chigres y lo importante que es esta bebida para la región, porque, como reconoció, "he tomado sidra en otros sitios y en ninguno es un elemento cultural capaz de unir a todo un pueblo, porque solo aquí se escancia". Ese elemento distintivo la convierte en un gran atractivo y un reclamo turístico que conviene preservar para seguir siendo una referencia internacional.

La gastronomía y la sidra son dos elementos fundamentales de la cultura asturiana y están estrechamente ligadas, por eso y aprovechando la oportunidad brindada, se celebraron, en diferentes restaurantes de la capital asturiana, durante el fin de semana del 3 al



5 de junio, las primeras jornadas gastronómicas del Día Mundial de la Sidra, en las que se ofrecían varias propuestas culinarias, bien a modo de plato, con una elaboración tradicional o innovadora donde la sidra tuviese un papel principal, o en formato pincho o tapa, en la que la bebida asturiana sea protagonista.



Sobro estes llínie, alcaldes d'estremaos conceyos asturianos, brindando, nel exterior del Muséu de la Sidre d'Asturies, dempués d'echar un culín de sidre, pa ccelebrar el Díi Mundial de la Sidre.

### Escanciados colectivos en Nava y Grau

Paralelamente a las actividades de Gascona y con motivo, también, del Día Mundial de la Sidra, una treintena de alcaldes de toda la región se reunieron en Nava para realizar un escanciado simultáneo y dar su apoyo a la candidatura de la cultura sidrera asturiana ante la Unesco. El exterior del Museo de la Sidra de Asturias se convirtió en el lugar escogido. Una elección para nada baladí, ya que el objetivo es

dar visibilidad a este equipamiento, que ha ido perdiendo relevancia con el paso de los años, y para el que está proyectada una profunda transformación para convertirlo en uno de los principales referentes de la cultura sidrera asturiana.

Por su parte, la Asociación de Amigos de Grau quiso aportar también su granito de arena a un día tan señalado y realizaron un escanciado conjunto en la Casa de Cultura moscona.



# EL MALLU

EL MALLU

EL OTRU  
MALLU

EL MALLU  
DEL INFANZÓN

EL MALLU  
DE AVILÉS

c/Pola de Siero, 12.  
33207, Gijón  
t. 985 31 94 10

c/Sanz Crespo, 15.  
33207, Gijón  
t. 985 35 99 81

carretera de Peón  
AF 331, km 276  
Alto del Infanzón, Gijón  
t. 985 13 50 30

avd. De Lugo, 136.  
33401, Avilés  
t. 984 08 73 46



SÍGUENOS Sidrerías El Mallu

# Sidrería La Manzana

Donde la juventud se reconcilia con la sidra



## SIDRERÍA LA MANZANA

GASCONA 20, UVIÉU

T.684 63 74 40

Alfonso Menéndez, dueño de la sidrería la manzana nos confiesa: "Otras sidrerías tienen miedo al relevo generacional de los clientes, se quedan con el clientes de siempre, los matrimonios las cuadrillas de paisanos... aquí nos enorgullecemos de tener una clientela joven"

La sidrería, de las más grandes de Uvieu, se encuentra en la calle Gascona, un de los sitios más turísticos de la capital y muy activo los fines de semana, lo que significa que en esta sidrería nunca falta gente disfrutando de la sidra, y porque no, conociendo mejor su cultura.

En la carta de esta sidrería destacan sus arroces, de gran calidad, pero realmente lo más representativo de este local es la Ternera IGP asturiana y vacuno mayor asturiano, destacando el cachopo, que fue considerado el mejor por el concurso "en busca del mejor cachopo de España con ternera IGP" en el que desbancaron a más de 70 participantes.

Desde el comedor a la terraza, aquí se escanciar en todo el bar. Para Alfonso el escanciado es un éxito asegurado, ya que los clientes locales notan la diferencia y los turistas disfrutan con la escenificación que representa.

Este establecimiento trabaja con varios palos de sidra, pero según ellos quien más triunfa es **JR** que es de las que más se piden en este restaurante ovetense.

Podríamos resumir diciendo que la sidrería la Manzana es un local lleno de juventud, pero que mantiene y respeta las tradiciones sidreras de toda la vida, ubicado en uno de los lugares más transitados de Asturias y donde la ternera IGP y el equipo de el local se encargan de garantizar el mejor de los cachopos.

# El concursu Semeyes LA SIDRA entrega sus premios



Exposición, en la sidrería La Galana, de Xixón, de las fotografías participantes en el XIV concursu Semeyes LA SIDRA.

El pasado viernes 27 de mayo, en la sidrería La Galana de Xixón, se entregaron los galardones de esta XIV edición, inaugurándose, posteriormente, una exposición con algunas de las fotografías participantes, que se podrá visitar hasta el 30 de septiembre.

El pasado viernes 27 de mayo, la sidrería La Galana, ubicada en la Plaza Mayor de Xixón, acogió la entrega de premios de la XIV edición del concursu 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.

En esta ocasión, participaron un total de 383 fotografías, de 14 países distintos, siendo el primer premio para Arturo Rodríguez Ortiz por su obra, *Pintando con luz*, que recibió 700 euros y la medalla de oro CEF (Confederación Española de Fotografía). El primer accésit fue para la fotografía, *Al final de la*

*jornada*, de Héctor Herrería Martín, premiado con 200 euros y la medalla de plata CEF; recayendo el segundo accésit en la imagen de Antonio Farto Casado, *La Sidra en el corazón*, con una dotación económica de 100 euros y la medalla de bronce CEF. Por último, el premio especial que otorga el llagar JR, dotado de 100 euros y dos cajas de sidra del llagar, fue para la instantánea, *Puzzle*, de José María García Marcos.

Después de la entrega de premios, en la misma sidrería, tuvo lugar la inauguración de una exposición de algunas de las fotografías participantes en esta XIV edición del concursu, que se podrán visitar hasta el 30 de septiembre.

## 1<sup>er</sup> premio "Pintando con luz"

### Arturo Rodríguez Ortiz

Arturo Rodríguez es ya un clásico de este certamen. Después de quedarse a las puertas, en las últimas dos ediciones, con dos segundos puestos, por fin, se ha sacado la espina clavada, ganando la XIV edición del concurso Semeyes La Sidra con su obra, *Pintando con luz*. Una pose un "poco sicodélica, con un foco de luz puntual y concreto que se centra en el elemento principal de la imagen, la botella de sidra. Me gusta mucho trabajar con la luz, buscaba algo impactante y pensé que podía quedar bien", reconoce. Y así fue. Su obra cautivó al jurado, superando a las casi 400 imágenes participantes.

Este concurso, que es de los pocos cuya participación es gratuita, ha ido aumentando su nivel, año tras año, con fotografías procedentes no solo de toda España, sino también de hasta trece países distintos. Uno de sus principales atractivos, es como señala Arturo, que "tiene una temática muy definida y a mí, personalmente, me gustan mucho más este tipo de concursos y, sobre todo, en este caso, en el que la sidra y la manzana son las protagonistas y están muy vinculadas a Asturias".

En los certámenes de temática libre, "donde lo mismo puedes presentar un retrato o un edificio arquitectónico, me resulta más difícil planificar lo que quiero fotografiar, mientras que cuando conozco el tema central, empiezo a pensar en cuestiones estéticas que puedan encajar y que, a la vez, gusten e impresionen".



## 1<sup>er</sup> accésit "Al final de la jornada"

### Héctor Herrería Martín

Las casualidades existen y si no, que se lo digan a Héctor Herrería. Este santanderino afincado en Asturias se presentó por primera vez al concurso, animado por Arturo Rodríguez -ganador del primer premio-, que fue profesor suyo de fotografía, y ambos consiguieron triunfar, siendo las dos mejores fotos de esta XIV edición.

Su obra, *Al final de la jornada* va mucho más allá de lo visual, ya que, como confiesa, "cuando pensé en los valores de la sidra, me vino una analogía con el trabajo en la mina, que se rige por compartir y por el compañerismo. Después de un duro día de trabajo, nada mejor que acabarlo tomando una botella de sidra, que une muchísimo y ver cómo se comparte, es algo que impacta, sobre todo, a la gente de fuera de la región como yo. Un reflejo de ello es que hay menos vasos que personas la toman".

La experiencia y el trato recibido en el concurso no han podido ser más positiva y "encaja perfectamente con el ambiente y los valores del sector de la sidra".



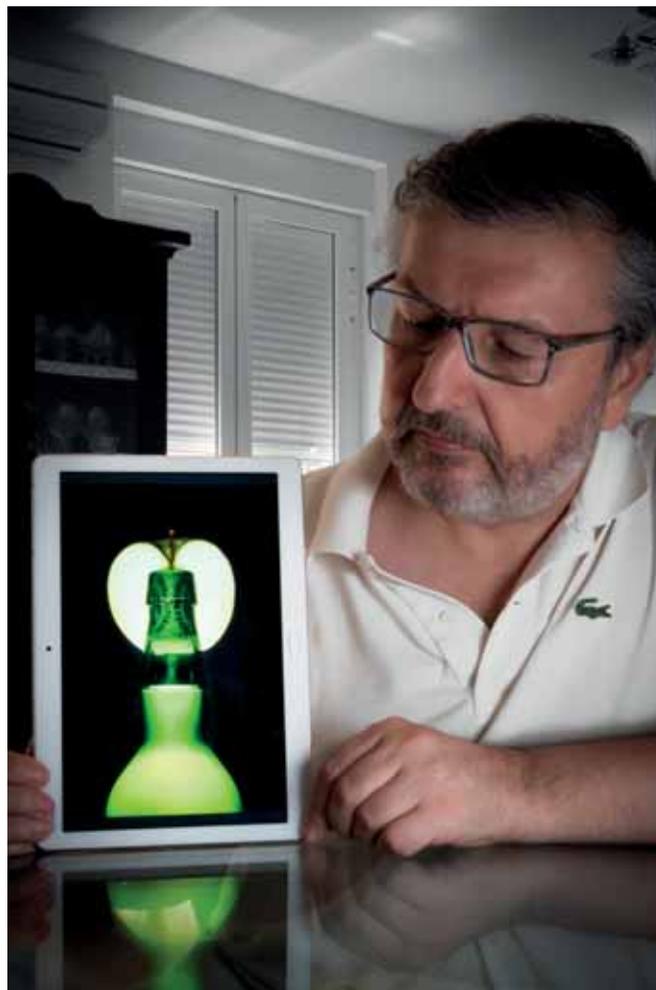
## 2º accésit "La Sidra en el corazón"

### Antonio Farto Casado

Antonio Farto ya sabía lo que era participar en el concurso Semeyes La Sidra y también resultar premiado, ya que, en 2019, en la XII edición, repitió el tercer puesto –segundo accésit– que ha conseguido este año, en aquella ocasión, con la obra *Pomum Tributum 1*.

La sidra y la manzana, señas de identidad de Asturias y elementos fundamentales que deben aparecer en las imágenes para poder participar en este certamen, son las únicas protagonistas de *La Sidra en el corazón*. Para reforzar la idea del título, como explica, "pensé en una manzana partida a la mitad, porque recuerda muchísimo a un corazón y encaja a la perfección con la botella". Un binomio perfecto e impactante.

Para Antonio, amante de la fotografía en general y de los bodegones en particular, le gusta este tipo de concursos con una temática tan concreta, porque "te permite centrarte en algo más específico, siempre y cuando no sea un tema muy cerrado que no te deje capacidad de maniobra". Un certamen que cada vez cuenta con más adeptos y que cautiva a todos aquellos que participan, pensando en repetir en futuras ediciones.



## Mención Especial JR "Puzzle"

### José M<sup>o</sup> García Marcos

Era la primera vez que participaba y cuando vio la temática y las bases, no lo dudó. "No puedo salir todo lo que me gustaría a hacer fotos, así que vi la oportunidad y pedí por correo una botella de sidra y con unas maderas, unas manzanas y un par de elementos más, monté un bodegón. Para salir un poco de lo de siempre y hacer algo diferente, había visto hace tiempo una composición a modo de puzzle, me llamó la atención y tenía ganas de intentar hacerla y esta era una buena oportunidad". El resultado fue todo un éxito, logrando el premio especial que otorga el llagar JR.

José María García tiene claro que volverá a participar en futuras ediciones del concurso Semeyes La Sidra porque ha quedado muy satisfecho tanto con el certamen como con la temática. "Me parece genial que en Asturias se apueste por apoyar los productos de la tierra. Es un tema diferente y es de agradecer, porque concursos, por ejemplo, de paisajes hay montones". Sin duda, estas iniciativas son una buena manera de mostrar al resto del mundo las señas de identidad de la región, a la vez que se plasman con una cámara fotográfica.



# Esposición XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



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

# Esfuerzo, ilusión y unión para seguir creciendo

PRESENTACIÓN DE LA COSECHA 2021 Y XI EDICIÓN DEL SALÓN DOP



Después de tres años, el recinto ferial Luis Adaro de Xixón volvió a acoger el Salón de la DOP Sidra de Asturias. En esta XI edición, en la que se dieron cita llagareros, productores, cosecheros, distribuidores y hosteleros; el objetivo es claro, seguir creciendo y alcanzar los cinco millones de contraetiquetas, lo que supondría un récord absoluto.





Premios, autoridades y miembros de todos los sectores del mundo de la sidra brindan en el escenario.

Por primera vez, los 33 llugares adscritos a la DOP Sidra de Asturias estuvieron presentes en el salón, ofreciendo a los asistentes la degustación de sus sidras: natural, espumosa y filtrada, que pudieron acompañar con los mejores productos gastronómicos asturianos acogidos bajo la marca 'Alimentos del Paraíso'





El sector sidrero tenía ganas de volver a la normalidad y demostrar su unidad en la XI edición del salón de la DOP Sidra de Asturias. Tras tres años –el último se celebró en 2019–, el Palacio de Congresos del recinto ferial Luis Adaro de Xixón congregó, el pasado 14 de junio, a todos los profesionales del sector: cosecheros, llagareros, productores, distribuidores y hosteleros, así como a cientos de personas que se dieron cita para degustar la sidra de los 33 llagares adscritos a la DOP.

Entre los presentes se respiraba optimismo de cara a este año, en el que parece que, por fin, se está recuperando el consumo, aunque todavía las barras de los bares –uno de los principales puntos de venta de sidra– siguen sin funcionar a niveles de antes de la pandemia bien porque todavía hay un cierto respeto al COVID o porque la crisis económica está haciendo mella en el consumidor.

Durante el acto central, presentado por Arantxa Nieto y que contó con la presencia del presidente del Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias, Guillermo Guisasola; Pablo León, director general de Cultura y Patrimonio; Begoña López, directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación; José Luis Álvarez Almeida, presidente de OTEA; y Javier Nievas, responsable de Medio Rural de Caja Rural de Asturias, se dieron a conocer los datos de la cosecha de 2021, en la que se recibieron 8,6 millones de kilos de manzanas, procedentes de los 376 cosecheros



Banda gaites interpretando l'himnu d' Asturias.

# La nueva campaña 'Xirar enantes d'echar' busca que el consumidor identifique las sidras DOP



Sobre estos Ilínies, ponentes nel escenariu central del Salón de DOP Sidre d'Asturies. Abaxo a la manzaorga, echando una sidre de Solleiro. A la derecha, mini hamburgueses ellaboraaes con IXP Ternera Asturiana. La postrer semeya, detalle d'una botella de sidre Arbesú.



que cuentan con 950 hectáreas disponibles, repartidas por toda la región.

El objetivo este año es batir un nuevo récord y conseguir, como apuntó Guisasola, “alcanzar los cinco millones de contraetiquetas y seguir creciendo paso a paso”, aunque hay cierta preocupación por el alza

de los costes de producción, lo que podría conllevar el aumento de precios por parte de los llagareros, ya que “no se puede trabajar con pérdidas y hay que ajustarse a la realidad”.

El precio de la sidra siempre genera controversia y mucha polémica y en un evento en el que se reunía



Enriba, asistentes a la XI edición del Salón de la DOP Sidre d'Asturies, celebrada nel recintu ferial Luis Adaro de Xixón. Abaxo, José Tomás, de sidre J. Tomás, tomando un culín de la so sidre elaborao nel llagar asiitiáu en Candanal (Villaviciosa).

todo el sector, el presidente del CRDOP, dejó clara su postura, no entendiendo que “todas las marcas de sidra tengan el mismo precio cuando son de diferente calidad, el consumidor tendría que pagar según la calidad que se le ofrece”.

La recuperación de la hostelería después de la pandemia será esencial para el resurgir del sector sidrero. Álvarez Almeida es consciente de ello y recalcó la importancia de “defender lo nuestro”, reconociendo el gran trabajo que está realizando la DOP Sidra de Asturias y la importancia de que los hosteleros apuesten por ella, “les inculcamos que ese es el camino a seguir”, ya que “Asturias se ve en una botella y la representa por los cuatro costados. Tiene que ser la única del mundo donde la calidad y el respeto por el medioambiente se simbolizan en la botella”.

La sidra no solo es sinónimo de Asturias, sino también un producto que sustenta buena parte de la economía de la región. Por eso, que la cultura sidrera asturiana consiga ser declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco, supondría un salto cualitativo para el sector y la dotaría de un reconocimiento internacional. Sobre la importancia de ese reconocimiento se pronunció Pablo León, destacando que se trata de “un año decisivo para la sidra, porque supondría un gran impulso para todas las partes implicadas”.

Por su parte, la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación recordó el apoyo del Principado a todas las IGP y DOP, “viendo ese esfuerzo recom-

## La sidre DOP d'Asturies ta compuesta por 33 llagareros y 376 pumareros, con 950 hectáries de pumaraes





Sobre estos Ilínies, Javier Nievas, responsable de Mediu Rural de Caxa Rural de Asturias entrega'l premiu a la meyor sidre calistrao a Javier Ramos, xerente de Sidra Fran, pola so sidre natural calistrao, Ramos del Valle.

pensado, aunque no nos conformamos, porque queremos mejorar la calidad y la formación en cada una de ellas, con el objetivo claro de fijar población en el medio rural”.

### Nueva campaña publicitaria

Bajo el lema, ‘Xirar enantes d’echar’, la DOP Sidra de Asturias presentó a principios del mes de junio su nueva campaña de verano, que se prolongará hasta la última semana de septiembre. Estos últimos años, sus acciones publicitarias han tenido un gran impacto en la sociedad y con esta, como indicó, Guisasola, “se ha innovado y roto con la tradición”, aunque esperan obtener los mismos resultados. El objetivo es que el

consumidor identifique aquellas sidras que están adscritas a la DOP, para ello un gesto tan sencillo como girar la botella y ver si tiene la etiqueta que lo acredita. La campaña, muy visual y original, tendrá difusión a través de todos los canales de comunicación: prensa escrita, radio, televisión, redes sociales y distintos soportes exteriores.

### Premios DOP Sidra de Asturias

Antes de la entrega de premios a las mejores sidras, se reconoció, como cada año, la labor de los cosecheros, recayendo, en esta edición, la distinción en Belén García Valdés, que se mostraba “muy orgullosa porque todo el sector de la sidra reconozca tu labor”. El



Belén García, distinguida como meyor pumarera del añu, xunta Guillermo Guisasola, presidente del Conseyu Regulaor DOP.



Enriba, visitantes al stand de la revista LA SIDRA. Abaixo, un visitante espera pa tomar un culín de sidra Quelo DOP.



secreto del éxito son sus pomaradas que, ubicadas en el concejo de Illas y plantadas a principios de los 90, “parecían un muestrario de las primeras 22 variedades que, anteriormente, permitía el SERIDA”. No ha dejado de evolucionar y adaptarse a las necesidades del mercado, “en una parcela anexa, plantamos Amariega, ya que los llagareros nos demandaban manzanas amargas”. Además, también cuentan con las dos variedades endémicas adscritas de su concejo, porque “hay que ser conscientes de que hay variedades que tienen su sitio y no se dan igual en todas las zonas”.

Llegaba uno de los momentos más importantes del acto, conocer qué sidras habían sido las escogidas por el comité de cata de la marca de calidad en las diferentes categorías. Un reconocimiento muy importante, porque las sidras premiadas serán las encargadas de representar a la DOP Sidra de Asturias en los diferentes encuentros, mercados y ferias

**Belladona**  
ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

Interrupción de embarazo · Planificación Familiar  
Ginecología · Urología · Ecografía 4D · Salud Mental  
Homeopatía · Test de intolerancia de los alimentos  
Nutrición · Método natural de control de obesidad  
Medicina estética · Dermocosmética  
Nueva técnica para dejar de fumar

GIJÓN / XIXÓN: Acebal y Rato, 6 bajo, 33205 · T 985 35 15 76  
AVILÉS: Carreño Miranda, 11 - 2º, 33400 · T 985 52 03 48  
[www.clinicabelladona.com](http://www.clinicabelladona.com)

ACAI

**Proluz**  
DISTRIBUCIONES  
CELULOSAS / QUÍMICOS / LIMPIEZA

**Luz María Muñiz**

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

**SIDRA NATURAL TRADICIONAL. ORO**

Sidra Quelo DOP.

**SIDRA NATURAL TRADICIONAL. PLATA**

Sidra Piñera DOP, de sidra Piñera.

**SIDRA NATURAL TRADICIONAL. BRONCE**

Zythos, de sidra Herminio.

**SIDRA NATURAL FILTRADA**

Ramos del Valle, de sidra Fran.

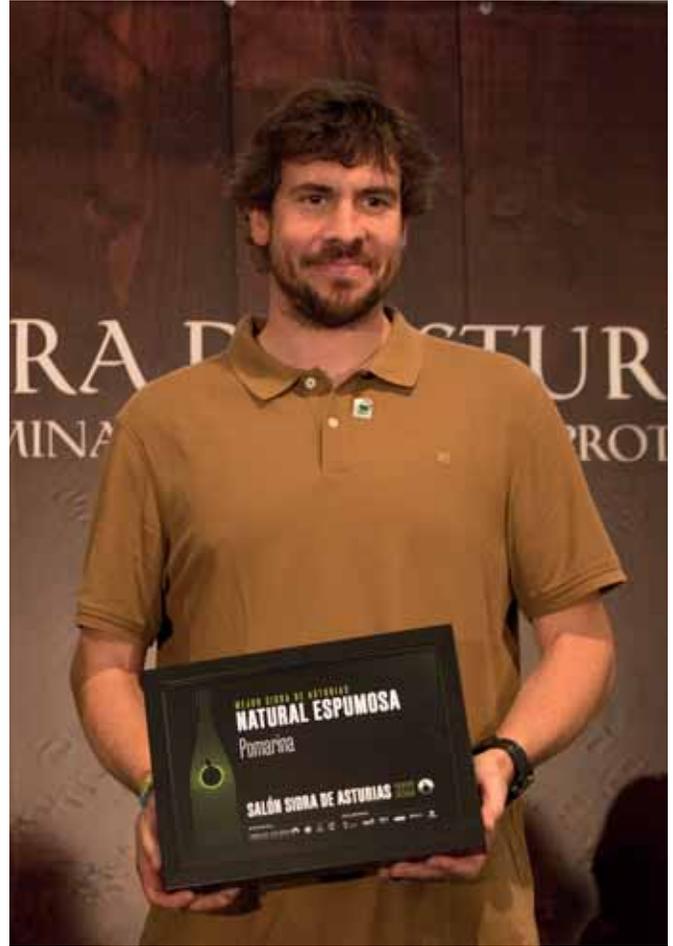
**SIDRA NATURAL ESPUMOSA**

Pomarina, de Grupo El Gaitero.

nacionales e internacionales a los que acudan.

La mejor sidra filtrada fue para **Ramos del Valle**, de sidra Fran (Lugones). Su gerente, Javier Ramos, destacaba la importancia de este premio, porque “esta sidra es distinta a la natural y tiene un mercado diferente”. Esta nueva bebida, bastante fresca y con un poco de aguja, surgió en plena pandemia y será el primer año que la comercialicen, por lo que “todavía no sabemos cómo va a funcionar, pero esperemos que, poco a poco, vayan subiendo las ventas. Decidimos hacer algo distinto para, junto con nuestra sidra brut, salir fuera de Asturias y buscar abrir un poco el mercado porque aquí está bastante cerrado”.

El galardón a la mejor sidra espumosa fue para **Pomarina**, del grupo El Gaitero. Se trata de una sidra espumosa fresca y elegante en su variedad brut, que ya logró esta distinción en 2018. El enólogo Tano Collada fue el encargado de recoger el premio en represen-



Tano Collada, en representación del grupo El Gaitero, recibiendo el galardón a la mejor sidre d'espolleta por Pomarina.



Begoña López, directora xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación del Principado, coloca, énte la güeyada de Guillermo Guisasaola, el pin de la DOP Sidre d'Asturies a Alberto Fanjul, de sidra Quelo, escoyía la mejor sidre calistrao tradicional.



Sobro estes Ilínies, Pablo León, direutor xeneral de Cultura y Padremuñu, entrega a Andrés Alonso de Sidra Herminio, el bronce a la so sidre Zythos na categoría sidre natural tradicional. Abaxo, José Luis Piñera, de Sidra Piñera, plata na mesma categoría pola sidre Piñera DOP.

## El sector espera un gran impulsu internacional si la cultura sidrera ye declarada Padremuñu Cultural Imaterial de la Humanidá

tación de la empresa maliaya, valorando muy positivamente este reconocimiento, ya que acostumbrados a cosechar éxitos internacionales, “siempre es bueno ser profeta en tu tierra”. El secreto para hacer sidras de tanta calidad es “trabajo, constancia e intentar hacer las cosas bien”, buscando continuamente elaborar nuevos productos para seguir ampliando su mercado. En un futuro a corto plazo, confían en que la DOP sidra de Asturias admita la sidra de hielo, porque “nosotros la elaboramos con variedades de manzanas adscritas a la DOP y sería un gran paso”.

Por primera vez en la categoría de sidra natural tradicional se entregaron tres distinciones: oro, plata y bronce. El primer premio fue para sidra **Quelo DOP**, elaborado por el llagar Quelo, ubicado en Tiñaña (Siero) y regentado por los hermanos Gonzalo, Alberto y Mónica Fanjul. Fue, precisamente, Alberto el encargado de subir a recoger el galardón y mostrar su satisfacción porque “es un reconocimiento al trabajo que hacemos por ofrecer una sidra mejor y la confirmación de que lo que estamos elaborando va por el camino correcto”. Gracias a la utilización de manzanas adscritas a la DOP, además de “proporcionarnos la calidad que buscamos, estamos dando valor a la región y ahora solo falta que el consumidor aprecie esas diferencia, aunque creo que, poco a poco, lo estamos consiguiendo y se ha subido un escalón en el consumo”.



La plata recayó en **Piñera DOP**, de sidra Piñera. El llagar xixonés, que logró en 2018 ser la mejor sidra natural tradicional, celebró que se pudiese organizar el salón, ya que, como apuntó su gerente, José Luis Piñera, “eso indica que estamos volviendo a la normalidad y que se mueve el mercado”. En cuanto al premio, “siempre se agradece y te enorgullece y lo que queremos es brindarlo a los consumidores finales que son los que tienen que disfrutar de ella”. Esta bebida “con unos matices muy frutales y muy limpia de aromas es, en definitiva, una sidra redonda



La actriz y presentadora, Paula Prendes, embajadora de honor de la DOP Sidra de Asturias 2022, instantes después de salir del tonel.

si quitamos que está un poco tierna para mi gusto". En cuanto al futuro a corto plazo, "trataremos de ajustarnos como todo el mundo a los costes actuales y procuraremos no subir mucho los precios, pero lógicamente hay que adaptarse porque todos los gastos se están disparando y eso acaba repercutiendo en la sidra".

Por último, el bronce fue para Zythos, de sidra Hermínio (Colloto). Este premio "es un honor y nos da confianza para seguir y creer que va a ser un buen año y vamos a ofrecer una sidra de calidad, que es muy importante tanto para nosotros como para el sector y también para Asturias", apuntó Andrés Alonso. Esta sidra es "un poco tierna, pero con un vaso espectacular, dejando un pegue de nota, con unos aromas afrutados y un sabor muy limpio y refrescante. Es de esas que tomas un culín y te apetece tomar otro". Para que el sector siga creciendo, "tenemos que tirar todos por la sidra DOP porque deja todo el beneficio en Asturias y, en estos tiempos, hay que apoyar más que nunca lo nuestro. Aunque vemos un crecimiento continuo, necesitamos un impulso grande, ya que la subida anual es un poco baja".

### Paula Prendes, nueva embajadora

Había gran expectación por saber quién saldría del tonel y sería embajadora de honor de la DOP Sidra de Asturias. En esta ocasión, la elegida fue Paula Prendes, la actriz y presentadora de televisión tomaba el relevo de las jugadoras del Telecable Xixón de hockey sobre patines. Prendes se mostraba eufórica por este

## Quelo DOP, Piñera DOP, Zythos, Ramos del Valle y Pomarina d'espolleta fueron les sidres gallardonaes na XI edición del Salón

nombramiento porque "yo soy muy asturiana y desde siempre intento trasladar nuestra cultura y nuestros valores más allá de nuestras fronteras. Para mí es un verdadero honor ser embajadora y lo acepto con muchísima alegría porque es un orgullo que te reconozcan en tu casa".

La actriz asturiana cree que para impulsar la bebida tradicional asturiana fuera de la región, "lo primero que tenemos que hacer es quitarnos los complejos y apostar por lo nuestro, elaborando la sidra con manzanas asturianas, no solo porque sean de aquí, sino porque con ellas se consigue una sidra mejor". Asturias, como reconoce, "gusta a todo el mundo, pero, a veces, es la gran olvidada. Tenemos que defender lo nuestro y, por supuesto, también venderlo, porque muchas veces no sabemos vendernos.". Prendes tiene un gran reto por delante y un objetivo "llegar a la gente joven, que tira más por la cerveza, para que consuma sidra porque es una bebida natural y muy nuestra".



Testu: Víctor Escandón.  
Semeyes: Vera Anikina / David Martín / Ana María Viciosa.



## Llagar Acebal

L'Infanzón. Cabueñes. Xixón. T. 985 364 120



## Llagar Arbesú

El Campo, 19, 33187 Santa Marina Siero





## Sidra Cabueñes

Camín del Barreo, 5, 33394 Gijón



## Sidra Canal

Camín de Linares, Nº 294, 33350 Gijón





## Sidra Fran

Av. Conde Santa Bárbara, 37, 33420 Lugones



## Lagar Herminio

Camino Real, 11, 33010 Colloto





The image is split into two parts. On the left, a green glass bottle of Sidra Mayador is shown against a dark green background. The label is orange and white, featuring the brand name 'VALDESIOS' in a stylized font. Above the name, it says 'SIDRA NATURAL' and below it, 'SIDRA DE ASTURIAS'. On the right, a man in a dark green polo shirt and a black apron stands behind a white trade show booth. The booth has shelves stocked with bottles of Sidra Mayador. A circular sign above the shelves also displays the 'VALDESIOS' logo. The man is holding one of the bottles.

**Sidra Mayador**  
Carretera de la Isla, 33316 La Rasa



The image is split into two parts. On the left, a green glass bottle of Sidra Novalín is shown against a dark green background. The label is maroon and white, featuring the brand name 'Novalín' in a cursive font. Above the name, it says 'SIDRA DE ASTURIAS' and below it, 'Sidra Natural'. On the right, a man in a maroon polo shirt stands behind a trade show booth. The booth has shelves stocked with bottles of Sidra Novalín. A circular sign above the shelves displays the 'Novalín' logo. The man is holding one of the bottles. In the background, another man is visible, and a large logo for 'SIDRA DE ASTURIAS' is on the booth's front panel.

**Sidra Novalín**  
Calle Orizón, 14, 33529 Orizón



## Sidra Piñera

Carretera de Caldones, 581, 33394 Deva



## Llagar de Quelo

C. Fueyo, 21, 33199 Tiñana





The image is split into two parts. On the left, a green glass bottle of Llagar Solleiro cider is shown against a dark green background. The label is dark with white text: "LAGAR DE Pin" in a stylized font, with "SIDRA DE ASTURIAS" below it. On the right, a woman with glasses and a black t-shirt with a logo is smiling and pouring the cider from a bottle into a glass. She is standing behind a booth with shelves of more bottles. A circular sign above her reads "LAGAR DE Pin".

**Llagar Solleiro**  
C. Solleiro, s/n, 33775 Taramundi



The image is split into two parts. On the left, a green glass bottle of Sidra J. Tomás is shown against a dark green background. The label is dark with white text: "SIDRA NATURAL" at the top, "J. TOMÁS" in a large font, and "SIDRA DE ASTURIAS" below it. On the right, two people are at a booth. A woman in a green shirt is pouring cider from a bottle into a glass, and a man in a blue shirt is pouring it from a bottle into a glass. They are standing behind a booth with shelves of more bottles. A circular sign above them reads "J. TOMÁS molin del medio". The booth has a logo of an apple with the text "SIDRA DE ASTURIAS" below it.

**Sidra J. Tomás**  
Calle Candanal, 23, 33300 Villaviciosa



**Sidra Buznego**  
Calle Fonduxu, 8. 33316 Arroes

ZAPICA  
SIDRA NATURAL  
SIDRA DE ASTURIAS

ZAPICA

DE ASTURIAS



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

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

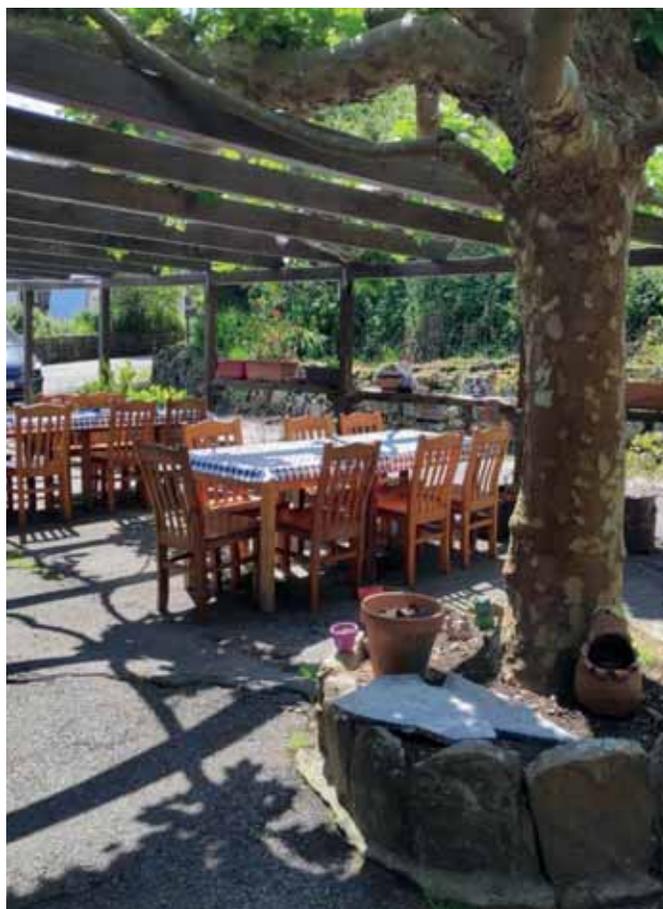
Disponemos de menú del día y carta para recoger en el local.

# El Catalín

## Cocina con sabor y vistas al Cantábrico



El restaurante, abierto en 1989 por Gloria Caveda y regentado en la actualidad por sus dos hijas, Jéssica y Noelia, se encuentra a mitad de camino del puerto de Tazones, teniendo como señas de identidad, junto al arroz con almejas, los pescados y mariscos



Este restaurante, situado en la zona de L' Atalaya a mitad de camino del puerto de Tazones, fue fundado en 1989 por Gloria Caveda. Cuando se jubiló dejó el negocio en manos de sus hijas, Noelia Cernuda se encarga de la cocina, mientras que Jéssica controla todo lo que pasa. El gran hacer y el prestigio de El Catalín no sería posible sin su fabuloso equipo de trabajo, que lleva años vinculado al negocio, formando una gran familia.

Su ubicación privilegiada, con vistas a Tazones desde su comedor, hace que los pescados y mariscos lleguen a la mesa directamente del Cantábrico, convirtiéndolos, junto a su espectacular arroz con almejas, en sus señas de identidad. Para acompañar un producto tan bueno, lo mejor es hacerlo con sidra, en El Catalín van alternando los palos de **Vigón, Vallina y J. Tomás** y de las DOP, **Valle de Peón y Molín del Medio**.

Además de por su oferta culinaria, un amplio aparcamiento, una zona de juego infantil, dos comedores, una terraza exterior cubierta y una zona debajo de la parra, ideal para tomar el vermú o hacer la sobremesa, hacen que merezca la pena perderse en este restaurante desde el que se puede ver, oler y saborear el mar.

### RESTAURANTE EL CATALÍN

L'Atalaya, 9. Tazones. Villaviciosa

T. 985 89 71 13

# Casa Yoli

Un clásico de la zona rural de Xixón



Este merendero, fundado en 1901 y ubicado en la parroquia de Deva en un paraje privilegiado en medio de la naturaleza, conserva intacta su esencia, con una cocina casera y tradicional a base, principalmente, de picoteo y raciones



A principios del siglo XX, concretamente en 1901, abrió sus puertas, en la parroquia xixonesa de Deva, Casa Yoli. Este negocio familiar, generación tras generación, y ya van por la cuarta, intenta conservar intacta la esencia original como merendero asturiano, ubicado en un paraje privilegiado y muy acogedor en medio de la naturaleza, apostando por los productos típicos de la zona y con un trato cercano y profesional que lo convierten en un lugar de visita obligada.

Con una carta a base, principalmente, de picoteo y raciones, destaca su espectacular tortilla de patata, que se puede acompañar de croquetas caseras, calamares fritos, chorizos a la sidra, lomo con patatas o una buena ensalada mixta. Su oferta gastronómica, basada en una cocina casera y tradicional, se completa con fabada, pitu caleya, cebollas rellenas y, para los más valientes, huevos de aldea fritos con patatas y chorizo.

Unos platos que, con la llegada del buen tiempo, nada mejor que regarlos con una botella de sidra **Piñera**, mientras se disfrutan en las mesas de piedra que componen su singular merendero. Un plan perfecto para cualquier día de la semana.

## BAR CASA YOLI

Ctra de Caldones, 182. Deva. Xixón  
T. 985 36 87 24



La decidida apuesta de Emilio Rubio y Alejandra Vanegas por dinamizar su sidrería y animar el entorno sidrero la ha llevado a remontar en poco tiempo tras la crisis del sector, a golpe de eventos, conciertos y jornadas gastronómicas que complementa la ya reconocida calidad de su cocina y su servicio

# Sidrería La Montera Piconá

Cada día algo que celebrar

Saavedra 3 - Xixón

T. 984 19 02 37





El calendario de La Montera Picona de Ramón es apretado. Empiezan ya de lunes, corte de jamón con sidra, a partir de las siete y media de la tarde.

Los jueves a partir de la misma hora, la música en directo llena la sidrería de buen ambiente, lo mismo que el la doble sesión musical de los sábados, vermut y tarde, o el cierre de semana con la música en vivo de la sesión vermut de los domingos.

Aparte, el penúltimo jueves de cada mes, taller de echar sidra con la revista LA SIDRA, con la que colaboran en numerosos eventos, demostrando su compromiso con la cultura sidrera.

Además, en La Montera Picona se apuntan a todas las Jornadas Gastronómicas de calidad que pasen por Xixon y también crean las suyas propias. Apenas habían cerrado las Jornadas Gastronómicas de San Antonio y las VIII Jornadas Gastronómicas de las Setas Silvestres cuando ya tenían la vista puesta en sus XI Jornadas dedicadas a la Parrillada de carnes de Cerdo Ibérico, en las que hasta el día tres de julio y por 55 euros podréis disfrutar de un impresionante menú. Empieza con un plato de Jamón de Cerdo Duroc al Corte, con su Tumaca y Tostas, siguiendo por una completísima Parrillada de Cerdo Ibérico que incluye Secreto, Solomillo, Costillas, Lagarto, Abanico con crema de Foie, patatas y pimientos y con un Bombón de nata como remate.

Para beber, sin perder de vista su compromiso con los productos asturianos, ofrecen sidra, ya sea la DOP Val D'Ornón (dos botellas) o una botella de sidra Natural Espumosa, también DOP, lo mismo que el vino, de Cangas. Hasta el agua, Fuensanta, es asturiana.

También este mes se puede disfrutar de algunos de sus excelentes platos de pescado y marisco, dentro de las jornadas de Gijón Sabe a Mar y los meses de julio y



agosto no fallarán a 'Gijón Bonito', ofreciendo sus mejores platos de este pescado de temporada con tanta tradición en la cocina asturiana y gijonesa.

Su participación en estas jornadas no es casual, forma parte de la filosofía con la que en La Montera están planteando esta remontada. Mucho movimiento, mucha positividad, mucho que ofrecer a sus clientes, toda la actividad posible para dejar claro que, si vas a La Montera, siempre te encontrarás con algo especial.

Por supuesto toda esta exhibición gastronómica y festiva no tendría lugar de no ser por la sidra, eje que vertebra, con Alejandra como protagonista central, todo



el servicio y atención de La Montera.

Tener a una de las mejores escanciadoras de Asturias, segunda mujer clasificada en el Campeonato de Escanciadores 2021, garantiza el buen trato que se le va a dar a la sidra, de la que ofrecen cuatro palos: **Sidra Menéndez Natural, Llagar de Quintana, Menéndez ecológica DOP** y la también **DOP Val d'Ornón**.

Emilio Rubio destaca de estas sidras que de añada a

añada, mejoran. “La de Menéndez es una sidra lineal, de gran calidad, que acompaña perfectamente cualquier plato, desde la mejor carne hasta los pescados del Cantábrico” afirma, antes de constatar el aumento de ventas de la sidra con Denominación de Origen, tanto la de Val d'Ornón como de la que ahora mismo es la preferida de la clientela, Llagar de Quintana, que semana a semana ve incrementar sus ventas.

El compromiso con las DOP de La Montera Picon de Ramón no se queda en la sidra, sino que se hace extensivo a otros productos: carnes, quesos, vinos... después de todo, comparten con las DOP asturianas los mismos principios de calidad y garantía de origen.

# ¿No hay quién eche la sidra?



Pamunchos establecimientos ye vitar seguir ufriendo la sidre a la manera tradicional y tan a la gueta profesionales capacitaos pa ello.

Para servir 40 millones de botellas de sidra hacen falta escanciadores que las sirvan en condiciones, hosteleros que paguen ese trabajo y cumplan el convenio, consumidores que lo aprecien y estén dispuestos a pagarlo y una administración comprometida que ponga en marcha la eterna demanda de una formación reglada de profesionales de la sidra

El problema viene de muy atrás, pero la pandemia agravó la situación, marcando un antes y un después en la hostelería.

Los empleados vieron más claro que nunca la falta de estabilidad y la precariedad de sus trabajos. Muchos se encontraron con que la filosofía “4, 8, 12”, en la que “cotizas 4, cobras 8, trabajas 12” era muy peligrosa en momentos de crisis o a la hora de aplicar un ERE y la posibilidad de pasar tiempo comunicándose en redes sociales creó una fuerte conciencia de clase entre los trabajadores de la hostelería, que hicieron públicos los frecuentes abusos que desde parte de este sector se hace sobre los empleados.

Muchos aprovecharon la coyuntura para buscar otro medio de vida.

Para los empresarios tampoco fue un momento fácil, se encontraron con horarios de cierre inadmisibles,

restricciones que en ocasiones hacían más rentable permanecer cerrados que abrir y finalmente, cuando todo volvió a la normalidad, unos clientes cuyos hábitos se habían modificado y cuya economía no les permite tampoco volver a los chigres como sería

**Ye urxente que s’imparta formación reglada pa cuntar con esta triba profesionales, una FP integral na que non solo deprendan a servir la sidre, sinón a conocela, acuridiala y ofrecela nes meyores condiciones**



Los dueños de muchos negocios echen ellos mismos la sidre.

necesario para recuperar la actividad.

De entre los que sobrevivieron al tirón, fueron muchos los que, aprovechando la disculpa de la prevención sanitaria se pasaron a los echadores eléctricos, tratando con ello ahorrar en trabajadores, sin plantearse las implicaciones que sobre la cultura sidrera, el turismo y sus propios negocios podría tener esa decisión.

Pero fueron más los que decidieron apostar por seguir escanciando la sidra manualmente, de la manera tradicional, manteniendo viva una cultura milenaria que nos define, conscientes de la imagen y del valor añadido que el escanciado implica para la sidra. Y aquí, en la encrucijada de los intereses de ambos sectores –empresarios y trabajadores hosteleros- es donde llega el problema.

Los empresarios buscan personal cualificado, “En las sidrerías buscas gente con experiencia y que escancie bien, porque eso te diferencia, el problema es que muchos no tienen esa formación y no tienes tiempo ni medios para tener a alguien aprendiendo. Además, los enseñan y en cuanto saben echar la sidra, simplemente, se van y hay que volver a empezar” comenta el propietario de una sidrería avilesina. Además, los empresarios se lamentan de las dificultades de sacar adelante un negocio al que “crujen” a base de impuestos, IVA, costos de productos y que, alegan no puede permitirse contratar los camareros que serían necesarios ni por tanto mantener las condiciones laborales oportunas.

Los trabajadores reclaman el cumplimiento de un



*Cabeza Blanco Gourmet*



INFO@CABEZABLANCO.ES  
942742324 - 669426387



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

**“Hai un conveniu hostelería que tien de respetase por llei, tantu no que l’empresariu ufre como no que l’emplegáu desencolca, con unos descansos, unos sueldos y unos trabayos bien definíos”**

convenio colectivo que, pese a estar obsoleto –tiene once años- sería bueno si se cumpliera y en el caso de los echadores exigen, además, que se reconozca su trabajo extra y su mayor cualificación. Los hosteleros reconocen la necesidad de que el convenio colectivo reconozca esa diferencia, pero mientras tanto son muchos los que no lo remuneran.

El mayor problema está en la falta de relevo generacional para un empleo por lo general mal pagado, con una media de 10 y hasta 14 horas de trabajo diario, en el que raramente se cumplen los dos días de descanso y menos aún en fin de semana.

Los jóvenes no lo ven como una opción de futuro y como mucho entran a trabajar en la hostelería para una temporada “mientras encuentran otra cosa” con lo que los hosteleros se encuentran formando a personas sin experiencia –y en muchos casos sin interés- que apenas empiezan a echar bien la sidra abandonan el puesto.

Un echador que cambió recientemente de profesión nos cuenta su experiencia. “Explico un poco mi caso (sin dar nombres). Con 24 años empiezo en una sidrería, cobro muy bien (tampoco es lo normal) pero trabajo de media 65 horas a la semana, no descanso nunca fin de semana, si el día de cierre es festivo se cambia o no se devuelve, descansaba día y medio, sí pero el “medio” trabajaba 7 u 8 horas, vacaciones cuando le venía bien a los empresarios y más cosas.¿ En serio creemos que una persona de 20, 22, 24 años con oportunidad de formarse y aspirar a una mejor calidad de vida va a querer trabajar así toda su vida laboral, unos 40 años aproximadamente? Yo lo respeto por supuesto y olé él/ella, pero si yo con 24 aproveché la pandemia para formarme y buscar otro trabajo, qué no hará alguien que está empezando”.



Un bon echaro aporta a la sidre muncho más qu’imaxe.

Otro escanciador lo apoya. “Mucha gente sigue queriendo camareros para entrar a las 11, salir de 5 a 7 y cerrar a las tres de la mañana , pagando 1100-1200 y el problema es que la gente está muy quemada de esas condiciones . Los camareros también tienen derecho a vivir un poco”.

Si bien es cierto que en algunos casos pagan justos por pecadores y ni siquiera aquellos negocios dispuestos a cumplir con unas condiciones dignas encuentran empleados, como relata una escanciadora que, tras años trabajando para otros, decidió montar su propia sidrería, para la que no encuentra profesionales. “La gente asocia hostelería a esclavitud... es verdad, hay gente que quiere esclavos, no trabajadores y por su culpa pagan justos por pecadores”.





Ca vegada son menos les terraces nes que s'esfruta de l'atención d'un echaor.

La precariedad en el sector está aceptada, hasta el punto que, preguntado por la cuestión, un conocido hostelero xixonés respondía sin empacho “es que lo que quieren es trabajar ocho horas, con sus dos días libres, ya nadie quiere trabajar”.

Los sindicatos y el gobierno autonómico responden a los hosteleros “que paguen más”, pero los camareros matizan, no se trata solo de salario, “hay un convenio de hostelería que debe respetarse por ley, tanto en lo que el empresario ofrece como en lo que el empleado desarrolla, con unos descansos, unos sueldos y unos trabajos a desempeñar por el empleado bien definidos. Pero ye muy guapo pagar el salario ‘base’ y lo del horario... Entrás a tu hora y sales cuando se acaba”.

Ambos colectivos coinciden en un punto: es urgente que se imparta formación reglada para contar con este tipo de profesionales, una FP integral en la que no solo aprendan a servir la sidra, sino a conocerla, cuidarla y ofrecerla en las mejores condiciones. En Asturias hay formación para sumilleres de vino, no de sidra, la categoría de escanciador no existe, no hay una formación especializada, y ahí es la Administración pública la que falla al no reconocer una necesidad que lleva años reclamándose y poner los medios para solucionar el problema.

• No se citan nombres en las declaraciones. La mayoría de los entrevistados han preferido mantener su anonimato.

An advertisement for 'camín astur' products. The background is a blurred outdoor scene. The logo 'camín astur' is in the top left, with the tagline 'El valor del agricultor' below it. In the center, there are two columns of product categories: 'Legumbres' (Beans) and 'Frutos Secos' (Dried Fruits). Under 'Legumbres' are 'Arroces' (Rice), 'Pastas' (Pasta), and 'Encurtidos' (Pickled). Under 'Frutos Secos' are 'Semillas' (Seeds) and 'Encurtidos'. To the right, there is contact information: 'Codilex Alimentación Tradicional S.L.', 'Llámanos 985 669 033', and 'caminastur.com'. In the foreground, several product packages are displayed on a wooden surface, including 'Alubias de color', 'Lentejas', 'Garbanos', and 'Alubias blancas'.

# Toma un culín



## MOCEDÁ ECHANDO SIDRE

Nesta semeya tenemos a Manuel Sánchez Blanco, cocineru de la **Sidrería El Rincón del Castañu, en Les Arriondes**, echando un culín con traxe'l país.

D'aquella tenía 19 o 20 años.



## SOTA ECHAORA

Esta sota d'un xuegu de cartes asturianas echa sidre al estilu tradicional, a piques de perdesse pol espardimientu de la postura de concursu.



## LA TARRANCHA

Primer llogu del míticu grupu musical asturianu La Tarrancha. Pelligru, echaor trayando

## SIDRA TRABANCO SOBRE LA MADRE

Sidre d'edición llendao, ellaborá con variedades de maza-na amargo y ácedo en toneles de castañal, la sidra Sobre la Madre de Trabanco destaca esti añu pola potencia de los sos arumes frutales, con plizcos de yerba fresco. Sabogor tienru y ácedu.

Comportamiento en vasu: finu y delicáu pegue con bon espalme.



## CAXES DE MAERA

Na **Sidrería Merenderu El Cruce, en Xixón**, caltienen delles

caxes de maera de les usaes tradicionalmente pal tresporte y almacenamientu de la sidre.



## AFITAOS POR BONA COLUMNA

Na **Sidrería El Forno, La Pola Sieru**, les columnes remembren les caxes de sidre antigües, con botelles incluyies. Al fondo, la pipa sidre.



## HOMENAXE AL ECHAOR

Escultura d'un brazu echando sidre na **Sidrería El Chigre**, recién inaugurá y en plenu barriu de Carabanchel, en **Madrid**.

DIEGO AGÜERA, LLAGARERU SIDRA CABUEÑES

“Gústamos facer les cosas lo meyor posible”



Diego Agüera.

Esti añu Sidra Cabueñes preséntase per primer vegada a Gascona, depués de ganar dos vueltes en Villaviciosa y quedar segundos o tres en Nava. Quiciás n'Uviéu quiten la espina de nun ganar nunca en Xixón... o puede qu'esti seya l'añu en que trunfen en casa



Dientru les actividaes del Clú de LA SIDRA visitamos el llagar xixonés Cabueñes, onde se fae la sidre que ganó la postrer edición del Concursu de Sidre Natural de Villaviciosa.

La sidre natural de Sidra Cabueñes ta fecha con mazanes pañaes, principalmente, en Xixón y Villaviciosa, incluyendo les que vienen de la pumarada llarga y llana que frutia al pie mesmu del llagar baxo l'atenta mirada de Diego, que tien pa ella un proyeutu a llargu plazu, un merenderu de los que cuasi ya nun hai, nel que se pueda llevar la comida de casa.

La hestoria d'esti llagar remóntase a un sieglu atrás. Les actuales instalaciones, renovaes dafechu nestos 25 años, tienen capacidá pa fasta 440.000 lilitros de sidre de dos palos: Cabueñes, sidra natural tradicional y Cabueñes DOP, sidre con Denominación d'Orixe Protexía, anque esti añu mayarán 300.000.

A elles amiéstase esti añu la 'Sidra sobre la Madre',

comercializada per primer vuelta esti añu énte la demanda d'esti productu, malque Diego reconoz que prefer dexalo maurecer fasta ganar la otra etiqueta, la mariella.

El mazaneru, fechu va 4 ó 5 años, permite separar les mazanes por races y que nun se mezclen, por casu, les que tienen la certificación DOP y les que non.

Montar el mazaneru marca l'entamu del tiempu más duru del añu del llagareru, cuando se trabaya ensin que cuenten fines de selmana, pontes nin fiestes "fasta navidaes, alguna vez, agora ya non tanto porque'l cambiu climáticu notóse muncho pa les mazanes, mauren muncho primero".

Darréu entramos a ver les prenses, onde Diego desvela'l secretu de la calidá de la so sidre: facer les coses comu enantes, pero de verdá. Les sos prenses, tres, son tradicionales de tola vida, "como les que tien ca vecín en so casa pero un pocu más grandes", diz.

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



Valorando les carauterístiques olfatives de la sidre.

**“Veo que otros con menos esfuerciu tienen la mesma recompensa económica. Lueu ta la íntima recompensa del llabor cumplíu, saber que lo ficiste lo meyor posible”**

Muncho más grandes; la más piqueña lleva 13.000 kg de mazana, la mayor 16.000 y dan un rendimientu del 80%. Pa ello ye precisu facer dellos cortes, pente 14 y 20 en función del tipu de mazana y de la fecha.

Lo que se maya un llunes sal el vienres, nun procesu más llentu que'l qu'usen la mayoría de los llagares anguañu y que meyora muncho la calidá de la sidre, aprofitando'l turcipié y sacando tolos taninos, daqué

importante agora qu'hai tanta mazana de pumares nuevos que, desplica Diego, tienen menos taninos, son más probes. La sidre'l duernu pasa entós peles venes del llagar a la nave onde tan los toneles aguardando.

Depués de ca mayada hai que vaciar, llavar too, desmontar y montar otra vuelta, un trabayu pocu menos que titánicu que namás s'entiende dende l'enfotu de facer les coses bien. Marca les feches nun calendariu na parede, ochobre, payares, a vegaes avientu, unos meses fríos asgaya que paecen nun tener fin y que dan como recompensa una sidre bramente tradicional, nel sen más completu de la espresión. Gracias pola visita.

VER MÁS SEMEYES



Testu: Lucía Fernández  
Semeyes: Vera Anikina

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14  
BAJO DERECHA

Doña Concha  
alimenta tu alma

CLÚ DE LA SIDRA

# 3<sup>er</sup> Clas d'Echar Sidre



Prauticando con agua.

Recibimos un garrapiellu de nuevos deprendices na tercer xornada del taller d'echar sidre, empobináu nesta ocasión por Laura Ovín y Alejandra Vanegas

La tercer parte del taller entamáu pol Clú de LA SIDRA col envís d'enseñar a echar bien la sidre, o de meyorar l'estilu d'aquellos que ya supieren, cèlebróse'l xueves 25 d'abril na Sidrería La Montera Picon de Ramón, coincidiendo, comu ye avezao, nel penúltimu xueves del mes.

Nesta ocasión a los "veteranos" que lleven ya dos talleres, que ya van controlando la téunica y sobre tou l'estilu, xuniéronse otros participantes qu'entamaben a dar los sos primeros pasiquinos nel camín hacia'l culín perfechu.

Los espertos echaores qu'acudieron a guiar a los deprendices nesi enfotu foron esta vegada Alejandra Vanegas, podium nel Concursu d'Echaores de Xixón, que nun falló a dengún de los talleres y Laura Ovín, primer muyer en ganar el Concursu d'Echaores de Nava y ganaora del caberu Campionatu del mileniu, actual xuez nos concursos y que siendo sobrina de Tino Ovín conoz el Decálogu de primerísima man.



Los dos echaores más mozos del equipu.



Arriba y abaxo: concentración absoluta pa echar un culin.

## Dalgunos de los participantes vienen con envís profesional, pero la mayoría quier deprender a echar sidre cenciellamente por gustu

Esta última demostró les sos dotes d'oradora na primer parte, al repasar, comu vien siendo vezu, les cuestiones teóriques qu'acompañen una bona técnica.

Sicasí, lo más esperao polos participantes foi la práutica, pudiendo vese una nidia evolución pente los primeros culletes de la tardi y los caberos. Laura nun dubió en esguilar enriba una siella p'aidalos a garrar la posición correcha de la botella ya'l brazu.

Ye destacable la incorporación d'una deprendiz estremadamente moza, Sofía, de Carbayín, que con namás nueve años vien a desbancar al xixonés Iyán, d'once, del puestu d'echaor más nuevu. Sofía, qu'al final de la xornada ya yera quién a echar unos cullinos bastante aceutables, declaró que tien pensao repetir y que la esperiencia-y resultó prestosa "pasélo bien y aprendí"; qué más pue pidise.

Pente los nuevos participantes tamién cabe destacar la presencia de Froilán, un lleonés afincáu n'Asturies que xustifica'l so interés por deprender a echar la sidre cola pasión que tien por tolo asturiano.

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

Testu: Lucía Fernández  
Semeyes: Vera Anikina



# Cómu echar sidre

## Pasu 3: echando'l culín

Por fin tamos preparaos pa echar esi culín. Les manes en so sitiú, el cuerpu drechu, los brazos marcando les doce y media, los pies les siete y venticincu, el vasu con un enclín de 45°, la botella levantá perriba la tiesta, cola etiqueta p'alantre ya'l corchu suxetu a la vista. ¡Vamos allá!

Cola mirada siempre nel vasu -non mirando al vacíu, al públicu o muncho menos a la botella- hay que dir xirando la muñeca que ta n'alto enclinando pali que pali la botella. L'enclín necesariu, asina comu la fuerza puesta nello, variarán bultablemente en función del volume de sidre que quede na botella y calculalo ye daqué que namás s'algama cola práutica.

L'oxetivu ye conseguir un chorru de sidre continuo y uniforme, que golpee nel borde mesmu del vasu. Evitar que caiga na parede del mesmu y sobro tou, torgar que golpee la sidre que yá ta en vasu, machacándola.

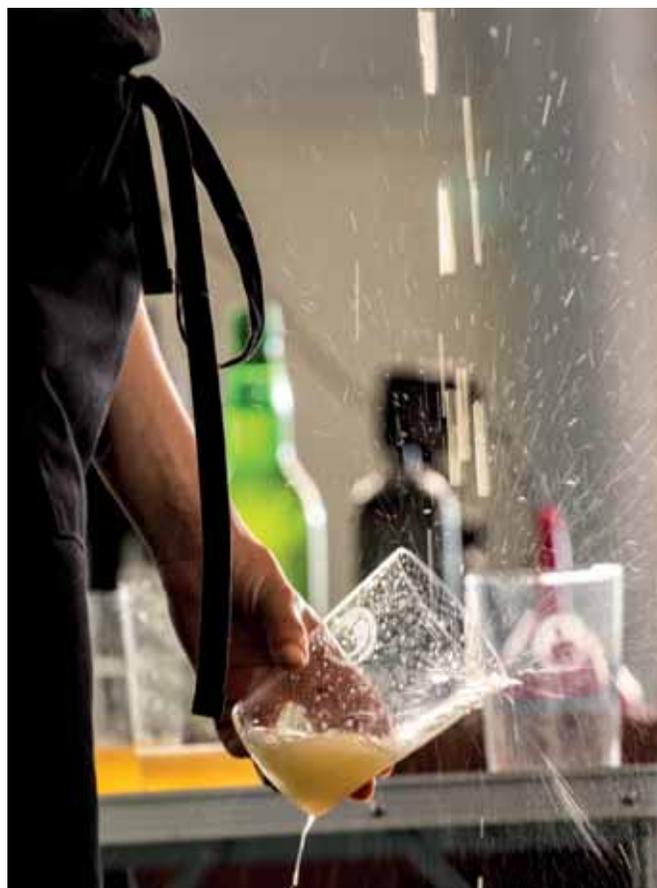
Ye perimportante que nesti puntu la man nun cimble, o el chorru dirá pa los llaos, estropiando tol procesu.

Pa que la sidre dea en so sitiú ye perimportante mover el brazu que tien la botella, axustando la dirección corriendo la postura d'esti, enxamás non la del vasu, que tien que tar quietu dafechu. Ye la sidre la que tien que buscar el vasu, non al revés.

Calcular el tamañu del culín ye otra de les custiones que se consiguen cola práutica. L'idegal ye una midía de 120 mililitros, ello ye, que colos 6 culetes que se saquen d'una botella se sirvan 720 mililitros, dexando un deu de sidre ensin servir.

Una bones la cantidá nel vasu s'aprosima a esta midía, córtase'l chorru de sidre con un guelpe secu de la muñeca que sostién la botella, un xeitu que tien la so dificultá y que precisa de práutica asgaya..

VER MÁS SEMEYES



# Vin Bouquet, accesorios para beber bien



Vin Bouquet, es una empresa que está presente en más 60 países, exportando el 70% de su facturación, pero que no se olvidan de que son asturianos. Sus instalaciones se encuentran en Meres y tienen más de 3.500 metros cuadrados, desde los cuales se suministra a todos los países a nivel mundial.

En un principio todo empezó con los sacacorchos eléctricos, que fueron un éxito, llegando a hacer colaboraciones incluso con Bertín Osborne en el programa "Mi casa es la tuya".

Actualmente Vin Bouquet es una marca que se ocupa de todo el menaje para la bebida, desde sacacorchos, fundas enfriadoras, cubiteras, accesorios para el gin tonic, y sus increíbles escanciadores de sidra que "Escancien de Restallu"

Los escanciadores tienen un punto de innovación y diseño, pensados para comodidad del consumidor; se hace hincapié en los diseños ergonómicos, que se adaptan perfectamente a la mano; un elemento diferenciador también es el chip que está programado para que escancie un culín "perfecto".

Tienen muy claro que quieren seguir desarrollando esta línea de negocio que tanto gusta a sus clientes y nosotros iremos presentando a nuestros lectores los distintos productos que ofrece Vin Bouquet para disfrutar de la sidra.



## Vin Bouquet®

Tel.: +34 985 21 73 05 · info@fimex.es  
www.vinbouquet.com

# Sagardoarenlurraldea: Territoriu Sidreru



## FICHA TÉCNICA sagardoarenlurraldea.eus

Blog de Sagardun, Consorciu públicu-priváu dedicáu a la promoción sociocultural de la cultura la sidre d'Euskadi a través del turismu, entamáu por conceyos, Asociaciones sectoriales y Grupos culturales

### Siguidores:

- Facebook: 2.582
- Instagram: 1.956
- Twitter: 1668

### Estayes:

- Esperiencies
- Sidreríes
- Muséu de la Sidre
- Cientru de documentación
- Sagardoforum

Los vascos tienen tamién el so propiu Territoriu Sidreru, seique cuando lo dicen ellos suena un plizcu más enguedeyoso “Sagardoarenlurraldea”; un blog nel que podemos alcontrar información sobre tou aquello que rodea la sidre vasco.

Sagardoarenlurraldea, o n'asturianu territoriu la sidre, nun hai forma mejor de describir a esti blog. Equí atoparéis toa triba d'información sobre la sidre vasco, yá seya l'actualidá díi ente díi de los eventos y noticies más recientes o recetas de lo más orixinal.

Esta páxina web nun se reduz a la cenciella información, sinón qu'ufre un montón de esperiencias rellacionaes cola sidre.

Una d'elles ye'l muséu 'Sagardoetxea' de la sidra vasca, nel que por namás cinco euros ufre una esperiencia na que descubrir la hestoria de la sidre llocal.

Otra de les esperiencias que topamos nesta páxina ye la sorprendente idega del “sagarciclismu”, una ruta en bici na que bordeando el más sidreu de los ríos vascos, l'Urumea, descubres los saborgos de la sidre del txotx y de los más que conocíos pintxos.

Esti blog carauterízase por tar dafechu al díi colo que suceda alreñor de la so querida sagardoa, como les grandes tasties de quesu y sidre qu'entamen nel sagardoetxea o les visites a los llagares más grandes de Euskal Herria.

Esti blog dedica tamién un separtáu esclusivu de la páxina al Sagardoforum, l'eventu sidreru por antonomasia del País Vasco, onde se dan cita los principales llagares, sidreru y apasionaos de la sidre del país.

Nun ye tan cenciello atopar sidreríes n'Euskadi como lo ye n'Asturies, poro en Sagardoarenlurraldea ponen a la nuesa dimposición una llista de sidreríes que visitar a lo llargo'l país, y non solo eso, sinón que tamién comunica a los visitantes coles sidreríes, informándolos de los métodos de tresporte a les memes. Esta web ufre incluso un sistema pa escoyer la to sidrería ideal, al traviés de les sos recomendaciones, un guetaor avanzáu onde pues aplicar filtros de búsqueda p'atopar la sidrería perfecta ya incluso un sistema que reserva una sidrería al debalu por ti.

Una de les propuestas más interesantes d'esti blog ye la del centru de documentación, onde se puen atopar un montón de dossiers, llibros, folletos, documentos hestóricos y dellos otros archivos relacionaos cola sidre a lo llargo de los años.

Esta web cuenta con una tienda online onde mercar llores de sidre. Pues escoyer pente sidre autóctono, sidre ecolóxico, esplumoso y delles variaciones más. Fasta puedes diseñar el tu propiu llore.

Si tas un poco más interesáu en ciertos temes de lo qu'atopes na web, siempre pues soscríbete a la newsletter de la páxina, onde t'informen de forma recurrente de la situación de la sidre y la manzana n'Euskadi. Territoriu de la sidre, Sagardoarenlurraldea, el blog en el que puedes descubrir todo lo que pasa nel mundiu vasco de la nuesa bébora preferida.

# A.C.A, American Cider Association



## FICHA TÉCNICA ciderassociation.org

### Editores

Leonor Léger, presidenta de la xunta y Michelle McGrath

### Siguidores:

- Twitter: 1.649
- Facebook: 3.63

### Estayes:

- Quienes somos
- Merchandising
- Formación
- Programes sociales
- Noticias
- Namás pa miembros

Yá descubrimos quantayá que la sidre nun se reducía a Asturias, y estos apasionaos de la sidre de los Estaos Xuníos tan decidíos a demostrar al mundiu que ellos también son parte del sentimientu sidreru.

L'American Cider Association ye, según ellos mesmos se definen, una asociación de productores de sidre y perada n'Estaos Xuníos, cuya misión ye facer xorrecer la industria estauxunidense de la sidre. Leonor Léger, presidenta de la xunta, y Michelle McGrath, comu directora executiva, cunten con una amplísima plantía colloboraores, munchos d'ellos voluntarios, que saquen alantre'l llabor d'esta asociación que, comu veremos, va más allá de lo sidrero.

Nel blog d'esta páxina alcontamos una tremenda actualidá en rellación a la sidre, too aquello rellacionao con ella en Norteamérica repórtase nos post y siempres s'informa de los eventos, tasties o aconceyamientos rellacionaos.

Lo que resulta más llamativo d'esta páxina son los sos programes alrodiu la sidre, qu'abarquen temes perestrucurales. Estos trabayen sobro la defensa de la sidre, pero tamién la inclusión social ya la creación de trabayu, al traviés de la mesma, xenerando una mayor comercialización de la sidre nel país. Tamién ufren un programa profesional certificáu en sidra p'aquellos que quieran dar puxu a la so carrera a otru nivel.

La membresía d'esta web proporciona un montón de servicios a los sos soscritores, dende llistes de contactos onde atopar con quién trabayar o cenciellamente, contactos dientru'l mundiu sidreru, fasta noticias d'interés, pasando per un foru de miembros, enca-

mientos de marketing sidreru, seminarios, eventos online y fasta descuentos exclusivos.

En 2023 na ciudá de Chicago, tendrá llugar la Cidercon, l'eventu más rellevante de la sidre nos EEXX y esta páxina dedica un separtau únicamente a esta convención. Esti eventu ya xuntó grandes multitudes alrodiu les botelles l'añu pasáu en Richmond, y nin siquier se dexaron amedranar en tiempos de cuarentena, entamando un eventu online, pa nun frenar asina cola racha de yá nueve años siguios de convenciones sidreres nos Estaos Xuníos d'América.

Na tienda de la web podemos atopar delles prendas con diseños tradicionales y cenciellos, pero con la típica estética del sur estauxunidense. Hai una amplia variedá de productos, prendas pa toa triba clima y vasos y sombreros colos que sofitar a l'asociación nel so xorrecimientu.

Ye una pena, eso sí, que gran parte de la páxina se dedique únicamente a los miembros, pero polo demás poques crítiques podemos poner al grupu de sidreros llideraos por Leonor Léger, y Michelle McGrath c, que faen un gran trabayu al frente de los sidreros del país norteamericanu, que sí que tien daqué bastante meyor qu'ufrir a un sidreru qu'una Coca Cola o un Mountain Dew. La sidre yá ye una realidá nel despiadáu mercáu norteamericanu.



# La sidra es para el verano

**Manuel Gutiérrez Busto**

No se trata de una película como la famosa de 1984 filmada por Jaime Chávarri con el guion original de Fernando Fernán Gómez, donde sale a relucir el costumbrismo de una época de aquellos que ya pasamos los 60 años. ¿Qué tienen que ver las bicicletas con la sidra? Tomar una botella de sidra en una terraza, con la frescura del líquido, la brisa, la independencia que nos da el tomar los culetes de manera sosegada, tranquilo, sin prisa, guarda mucha relación con esa bicicleta que nos daba la libertad, de recorrer las cales, de acercarnos a otros sitios distintos, a la playa, al monte, al merendero, de sentir la misma brisa, el mismo frescor que el que nos produce el culete de sidra. Bicicletas hay buenas, regulares y malas, que si el manillar, los cambios, los tubulares, como la sidra, aunque debo decir que hoy en día no se ve casi sidra mala y la que es regular algunas veces es porque está mal tratada, como la bicicleta que se arrincona en el desván y queda oxidada, sin aceite, como la sidra que hay que batir, que enfriar más o menos, que tirar al cantu del vasu, etc.

La sidra, o mejor dicho, la botella la podemos compartir, siempre es buena la compañía ya que tiene el suficiente volumen para que la media sean seis culetes, tres para cada uno. En aquellas bicicletas también se acomodaba la otra persona, amigo u amiga, igual detrás que delante en el manillar si no pesaba mucho. Como artículo de lujo que era, en algunas ocasiones, también se podía prestar a algún amigo y, lo mismo que en las romerías que había sidra a esgaya, y que todos no llegábamos a poseer tan preciado bien, también había la posibilidad de alquilarlas. No era difícil que en alguno de los garages tuviesen la posibilidad de alquilar la bici por horas.

Otra de las características es que todas las cosas cuestan dinero y la sidra no sé por qué será, pero siempre sube de precio en verano. Los primeros los de Xixón, que en el momento que ven un turista, frotan las manos para tener la disculpa de que el verano en Asturias es muy corto y por lo tanto hay que subirlo todo. Que yo sepa las bicicletas no suben de precios, pero lógicamente era en el verano cuando más se sacaban y alquilaban por aquello de que con el buen tiempo no tenías que guiar con el manillar y tapate con el paraguas, como si de un malabarista a lo Mary Poppins se tratase. Como puede verse, hay muchas y se pueden sacar muchas más referencias sobre la sidra y las bicicletas, y es que todo en esta vida está relacionado, porque la satisfacción de un gūaje de antes de tener una bicicleta es, o puede ser, una comparación muy buena de la satisfacción de tomar una buena sidra con una andarica en una terraza. Después de las penurias de las restricciones, de las privaciones durante casi dos años a los que nos llevó la pandemia del covid, podemos ver al verano como una liberación de todas aquellas situaciones. Puede ser esta una buena disculpa para celebrar el que no hay mal que dure cien años, solo nos queda pendiente el hacer una película titulada 'la sidra es para el verano', ahora que ya no está Fernando Fernán Gómez, pudiera ser algún otro, aunque sea madrileño como Garci, quien se atreviese para que nos diese la oportunidad de poder competir con los ingleses que ellos sí tienen la película de 'Las Normas de la Casa de la Sidra'. Disfrutemos de la sidra que no solo es para el verano, sino para todas las épocas y estaciones del año.

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



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



# Cider World'22

Recuperada tras el inevitable paréntesis de dos años, el certamen contó con la participación de 75 expositores, de un total de 15 países, siendo este año Noruega el país invitado



Profesionales del sector de toda Europa, locales e internacionales, celebraron del 10 al 12 de junio en Frankfurt el Cider World'22, un evento dirigido tanto a los profesionales del sector como al público en general, que se recupera tras dos largos años de pandemia, contando con una importante asistencia, tanto de expositores -75 expositores, de un total de 15 países y con 185 productos- como de público, y medios de comunicación especializados, entre los que, por supuesto, no faltó la revista LA SIDRA.

Este año, el país invitado fue Noruega, una de las regiones sidreras más jóvenes, que se está incorporando con una importante vitalidad y nuevas propuestas al ya de por sí muy dinámico panorama internacional de la sidra.

Destacar que de los llagares asturianos que contaron con stand en esta edición del Cider World, todas las sidras presentadas obtuvieron medalla. En el caso de Grupo El Gaitero una medalla de plata y ocho de bronce, y en el de Gallinal Drinks una medalla de plata y otra de bronce.

Por otra parte, y como era de esperar, nos encontramos en esta Cider World con muchos llagares amigos, participantes en diferentes ediciones del Salón Internacional de les Sidres de Gala que ya confirmaron su asistencia al SISGA de este año, y que animaron a sus compañeros que aún no conocían este evento sidrero internacional asturiano, a que también estén presentes en esta décimo segunda edición que se celebrará en Xixón del 29 de septiembre al 2 de octubre.

# Toma otu culín



## A LA YERBA

Esti echaor tan mozu cuasique pasa desapercibiu nesta semeya de la familia diendo a la yerba en La Teyera. El trabayu ye menos duru si hai sidre pa remoyar el gargüelu.



## SORRIS PERDAYURI

Mirai que sorrientes y arguyoses tan estes caxes de sidre que fcubren la parede de la **Sidrería Alterna, en Xixón**. Nun ye pa menos.

## SIDRA CONTRUECES

Fecha pricipalmente con mazana Xuanina, Carrio, de la Riega, Collaos, Durona de Tresali y verdialona, la sidre de Contrueces tien un arrecendor afrutao, a mazana maura, con toques florales, cítricos y a yerba. El tastu ye seco enforma, un plizcu astrinxente y ácedo, llixeramente amargo nel postastu. Persistente en boca.



## FELICIDAE CON SIDRE

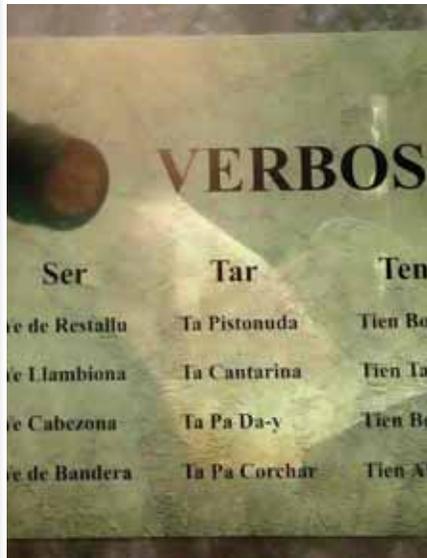
Nun sabemos quien ye l'autor d'esta prestosa felicitación, ato-

pada nel fondo d'una caxa, pero quien la pinto bien sabe que con sidre la felicidadá ye mayor.



## ¿REALIDÁ O FICIÓN?

¿L'arte imita a la realidá o ye la realidá la qu'asonsaña al arte? vasu y botella **Sidra Fonciello**, por duplicao.



## SER, TAR Y TENER

Pallabreru sidreru y gramática de chigre, imprescindible pa poder falar con propiedá cuando se te tomando sidre en chigre.



## LLUVIA Y SIDRE

Paragües collar verdi sidre guardaos en media pipa pa los visitantes del **Llagar Cortina**, porque nun se sabe cuando van facer falta. 100% Asturias.

---

# ASTURIES GASTRONÓMICA

---



# XXXIII Jornadas Gastronómicas de platos a la Sidra en Nava



La imaxe que tenemos de la sidre pasa siempre pel vasu... pero les sos posibilidaes nel campu la gastronomía son munches.

Este certamen, que se celebró del 10 al 12 de junio en la villa naveta, sirvió para poner en valor a la bebida tradicional asturiana como elemento gastronómico, acompañando en las elaboraciones a los mejores productos del país

Del 10 al 12 de junio, se celebraron, en Nava, la XXXIII edición de las jornadas de Platos a la Sidra, organizadas por Hostelnava y con la colaboración de Otea, el ayuntamiento de Nava y el Principado de Asturias. Un total de cinco establecimientos –Sidrería La Barraca, Sidrería Plaza, Sidrería Prida, Sidrería El Florida y Casa Dominganes– participaron este año, ofreciendo a los visitantes, platos elaborados con sidra, rei-

vindicando así el papel de la bebida tradicional asturiana también como elemento gastronómico.

Estas jornadas, de las más antiguas y populares de la región, tuvieron a los reconocidos hosteleros, Sindo Martínez y Fermín Sastre, como impulsores y, año tras año, se han ido consolidando en el panorama culinario de Asturias, reafirmando aún más, si cabe, la relación de Nava con la sidra.

## SIDRERÍA PRIDA

La Colegiata, 12 - Tfno. 985 717 345

Esta sidrería es todo un clásico de la villa naveta, en la que apuestan por una cocina tradicional a la antigua usanza, con mucho mimo y paciencia, en la que destacan los productos de proximidad, incluyendo, además de la Denominación de Origen Protegida de sidra, las de quesos o fabes, y las Indicaciones Geográficas Protegidas como la Ternera Asturiana.

No hay nada más identificativo de la comarca que la sidra. Por eso, esta XXXIII edición de las jornadas gastronómicas de Platos a la Sidra, como señala, Saúl Moro, propietario de la sidrería Prida, “siempre son un impulso promocional para la zona y, por supuesto, para la gastronomía, porque sirven para mostrar este tipo de elaboraciones y también para rendir homenaje a nuestras tradiciones y, por supuesto, a la sidra”.

Aunque la mayoría de los platos elaborados con sidra se trabajan a lo largo de todo el año y siempre tienen en carta, además de los populares chorizos a la sidra, el bacalao a la sidra, para esta ocasión, “hemos elaborado platos sueltos como las cebollas rellenas de carne a la sidra”. Una auténtica delicia. Además, como guiño, este año al no haber elaborado un menú degustación, en el menú del día, durante las jornadas, “incorporamos un plato hecho con sidra como fue el pollo guisado a la sidra”. Estas elaboraciones realizadas con la bebida tradicional asturia-



na tienen, ya de por sí, una gran acogida entre los comensales, pero ese fin de semana, “salen mucho más, porque la gente viene buscándolos y los que nunca los han probado, quedan encantados”. Además, para completar esta gran experiencia culinaria, nada mejor que acompañarlos con una botella de sidra y para rematar, cualquiera de sus deliciosos postres caseros.



## CASA DOMINGANES

Plaza Dominganes - Tfno. 650 613 779

En la plaza Dominganes, en una antigua fábrica de cerveza, se encuentra esta casa de comidas con identidad propia, regentada por Ana Emilia Ordóñez y Ricardo del Río, y en la que apuestan por una cocina tradicional a base de productos ecológicos y de proximidad, donde priman los platos con sidra, su

sidra, La Naveta Brut o Roxa, que ellos mismos elaboran y que, como reconoce Ana Emilia, “es un reto porque aquí la gente bebe mucha sidra y nosotros tenemos que defender una sidra como la nuestra que es distinta”. Hay que recordar que es la única no sidrería de la comarca, pero las sidras no escanciadas, ocupan un lugar privilegiado en su carta.

A lo largo del año, en su carta, nos podemos encontrar con elaboraciones a la sidra como el cabritu de Peñamayor, bacalao con forgaxes o las carrilleras con manzana de la comarca, acompañadas de una compota de manzana asturiana, de color rosado, cuya tonalidad se la da incorporación de La Naveta Roxa. Para esta ocasión, elaboraron un menú degustación compuesto por setas Shiitake con vinagreta de sidra y manzana; chipirones encebollados a la sidra; carrilleras con confitura de manzana y faxuelos con manzanina en almíbar. Todo ello bien maridado con sidra brut La Naveta. Por si fuera poco, también innovaron con una de sus elaboraciones, ya que el queso Franxón, originario de Piloña, al horno, esta vez, lo acompañaron de mermelada de manzana y manzana ácida.

Estas jornadas, recuerda Ana Emilia, “son las primeras que se hicieron en la región con platos a la sidra y siempre tienen muchísima aceptación, porque la gente de aquí, además de ser muy participativa, es muy entendida y le gusta apoyar todo lo que se hace”. Esa gran acogida es lo que permite que este certamen culinario haya celebrado ya XXXIII ediciones. Todo un éxito.

## SIDRERÍA LA BARRACA

La Barraca, 16 - Tfno. 985 716 936

Este negocio familiar es considerado un templo de la sidra por su arte para escanciar y el trato espectacular que le dan a la bebida tradicional asturiana. Distinguida con el sello «Sidrerías de Asturias. Calidad Natural», La Barraca tiene una carta en la que las elaboraciones con sidra están muy presentes desde sus inicios, empezando por su popular bacalao, una auténtica exquisitez, con una salsa ligera que hace las delicias de los comensales; seguido de los medallones de lomo y los pimientos rellenos de bacalao y gambas.

Todos estos platos, por supuesto, estaban incluidos en la carta especial que elaboraron con motivo de las jornadas y a los que sumaron los pimientos rellenos de ternera. En esta ocasión, no hicieron un menú especial y ofrecieron a los clientes la opción de elegir entre una ración entera o media y así no quedarse con las ganas de probar todas esas delicias culinarias.



La bebida tradicional asturiana es el principal atractivo de Nava y eso lo sabe muy bien Susana Ovín, su propietaria, que reconoce que “la gente viene aquí por la sidra, así que todo lo que sea potenciar un producto tan nuestro y mostrar que se integra a la perfección con la gastronomía, pudiendo cocinarse tanto carnes como pescados, es muy positivo”.



## SIDRERÍA PLAZA

Plaza Manuel Uría, 11 - Tfno. 984 842 571

En este negocio, ubicado en el centro de Nava y regentado por Manuel Marcilla, tienen claro que estas jornadas sirven para ensalzar la cocina tradicional con sidra, que se hace a fuego lento, con cariño, mimo y paciencia. Y así lo reflejan en cada una de sus elaboraciones a las que siempre buscan dar una vuelta, dándole un toque innovador. Durante todo el año, mantienen varias propuestas a la sidra en su carta como los originales nuggets de cabritu, el bacalao o el cabritu guisado de Peñamayor, uno de sus platos estrella, cocinado en su punto óptimo, con un sabor suave y una textura tierna.

Estas jornadas, en la sidrería Plaza, como siempre, fueron un éxito y los comensales pudieron elegir entre el menú degustación o probar alguna de sus raciones tomando una botella de sidra. Cualquier opción era buena, ya que de lo que se trataba era de disfrutar de estas exquisiteces culinarias.



## SIDRERÍA EL FLORIDA

Plaza Manuel Uría, 4 - Tfno. 636 835 146

En El Florida, situado en el epicentro de Nava, su propietaria Verónica Sierra, confiesa que con estas jornadas “queremos demostrar que con sidra se pueden hacer platos ricos porque mucho gente lo desconoce y cuando los prueban, les encantan”. Para esta edición han realizado un gran despliegue culinario, además de un menú especial compuesto de mejillones picantinos a la sidra, seguido de fabes amariscadas, pitu caleya y una tarta de manzana con un toque de licor de sidra; y los platos a la sidra que tienen en carta todo el año como es el chorizo a la sidra, los chipirones afogaos, los cachopinos de cerdo rellenos de jamón serrano y queso, y el bacalao; elaboraron, exclusivamente, unos lomos de merluza en salsa de oricios a la sidra y unos pimientos rellenos de merluza. Toda una experiencia gastronómica que no dejó indiferente a los comensales que comprobaron que sidra y gastronomía van de la mano.

# Daniel García Cuesta

## ‘Sobre sidre, zhytos, zumos y cidru’



L'autor na esposición de mazanes de la Fiesta la Mazana de Villaviciosa.

Foi la curiosidá y les propies ganas de deprender lo que llevó a Daniel García a dir investigando, atopando datos y semeyes alrodiu la sidre, fasta resumilos nun artículu de 76 páxines qu'ufre un interesante repasu al entornu sidreru

‘Sobre sidre, zhytos, zumos y cidru’ ye un trabayu multidisciplinar nel que Daniel García avérase a la sidre -y a les sos hermanes d'otros países- dende abondes perspeutives, apurriendo un puntu vista integral de la mesma.

Faelo d'una manera llixera, cola cercanía didáctica que carautericen los sos escritos, saltando d'un puntu a otru cuasi que comu si lo tuviere comentando con un collaciu, de tala forma qu'al tiempu qu'apurra datos asgaya, el so formatu fae fácil y prestosa la llectura.

Entamando polos conceutos más cenciellos, quiciás evidentes pa los asturianos pero necesarios pa quien s'avere a la sidre asturiana ensin conocela de primer man, Daniel García adiéntrase'n cuestiones tan variaes comu los preseos pa facer la sidre, la so presencia nel arte -música, pintura, talla, diseñu-, la botella, la gastronomía, el pallabreru, la mazana de sidre y les pumaraes, la cacía pa bebelo, la forma d'echalo, los llugares ya'l procesu d'ellaboración.

De manera transversal a too ello ta mui presente la hestoria, ufriendo un viaxe dende los escritos sobre la sidre y bailles n'Asturies del hestoriador griegu

Estrabón a los actuales llugares industriales.

El viaxe ye tamién xeográficu, yá que mos lleva non solo pel tiempu, sinón d'un país a otru, remembrándonos que si bien Asturias tien proporcionalmente'l mayor consumu y cultura sidreru, la sidre ta y tuvo presente n'abondos llugares del mundiu.

El trabayu ta estráu de curiosidaes, comu la presencia d'un echaor nun frescu de les ruines de Pompeya o apuntes sobre la posible etimoloxía de la mesma pallabra 'sidre'.

Munches d'esos cuestiones dan p'afondar abondo, polo que l'autor acompaña'l so testu con abondos enllaces nos que ye posible ampliar la información. Tou ello ta ilustra'o por bayura de semeyes que l'autor foi recoyendo a lo llargo d'años y qu'illustren nidiamente los contenios del testu, esclariando conceutos.

El trabayu ta disponible nel perfil de Daniel García Cuesta dientro la páxina Academia.Edu, un portal pa testos académicos en formatu de rede social nel que l'autor tien ya espublizaos otros 49 artículos.

# El Fartuquín, El Campanu y Fundación Hospital de Avilés, Platos de Oro 2022



Pela manzorga, el doctor Antonio Molejón, direutor xerente de la Fundación Hospital d'Avilés; María Fernández, cocinera d'El Fartuquín (Uviéu) ya integrante del Club de Las Guisanderas; y José Manuel, "Titi", Mori, xerente del restorán El Campanu (Xixón).

Este galardón, concedido cada año por la empresa Radio Turismo, que reconoce a los profesionales que impulsan y apoyan la gastronomía asturiana, recayó, por primera vez, en la cocina de un centro sanitario.

Los restaurantes El Fartuquín (Uviéu) y El Campanu (Xixón) fueron distinguidos, junto con la cocina de la Fundación Hospital de Avilés, con los Platos de Oro 2022. Una distinción que cada año, desde 1983, concede la empresa Radio Turismo, lo que les convierte en los premios nacionales más antiguos de gastronomía de España, que se encargan de reconocer a aquellos profesionales del sector hostelero que impulsan y apoyan la gastronomía de la región.

En la ceremonia, que tuvo lugar en el salón de recep-

ciones del ayuntamiento de Avilés y estuvo presidida por la alcaldesa avilesina, Mariví Monteserín, se entregaron los diplomas acreditativos que dan derecho a los galardonados a acudir a recoger su Plato de Oro en la gala nacional, que se celebrará en Santiago de Compostela.

Fue una gala histórica, ya que era la primera vez que se premiaba la cocina de un centro sanitario. Un reconocimiento gastronómico que tiene en Diego Mejías y Javier Prieto a sus estandartes, ambos profesiona-



Sobro estes llínies, asistentes al actu d'entrega, nel ayuntamientu d'Avilés, de los diplomes de los Platos d'Oru. Abaxo, dos integrantes del cuartetu cuerda del conservatoriu d'Avilés qu'amenizó la ceremonia.

## Los Platos d'Oru, que s'entregaron per primer vegada en 1983, son los premios nacionales más antiguos de gastronomía d' España

les se encargan de elaborar los menús de la Fundación Hospital de Avilés. junto con un nutricionista. El director gerente, Antonio Molejón, no podía estar más orgullo, ya que “es un aval para nosotros, demostrando que el cuidado del paciente, en todos los ámbitos, centra nuestro trabajo”.

En El Campanu de Xixón, tanto José Manuel, “Titi”, Mori como su mujer, Mariola Llera, recibieron el premio con sorpresa, porque “el negocio de Xixón lo abrimos hace solo dos años y nos llena de orgullo y es un privilegio lograrlo en tan poco tiempo”. Mori, un experto pescador que ha capturado en múltiples ocasiones el campanu, arrancó su andadura en el mundo de la hostelería en 1996 y gracias al binomio perfecto que formó con su esposa, este premio no es nuevo para ellos, ya que, en 2012, el restaurante que regentan en Ribadesella también obtuvo el Plato de Oro.

El tercero de los negocios premiados en esta edición fue El Fartuquín, en Uviéu, regentado desde hace 22 años por José Luis Suárez y María Fernández López, integrante del Club de Las Guisanderas. Un establecimiento hostelero en el que hace años que apostaron



por la cocina tradicional sin gluten. Es uno de esos restaurantes, como señaló María Josefa Sanz, cronista oficial de Avilés, en los que “no dan comida, sino que dan de comer a la antigua usanza y del que es imposible salir con hambre”.

# Miguel Pocoví Mieras

“La sidra es una maravilla que tenéis en Asturias”



Miguel Pocoví siempre tuvo pervinculáu al mundiu de la gastronomía.

Gastrónomo, miembro de varias cofradías, apasionado de Asturias y su gastronomía, Miguel Pocoví es Vicepresidente de la Fundación Grande Cobián, constituida en 1997 teniendo como objetivo el desarrollo de actividades científicas y culturales que continúen la labor en el campo de la nutrición, iniciada por el reconocido investigador asturiano

**Ahora eres Vicepresidente de la Fundación Grande Cobián ¿Cuál es tu relación con esta figura de la investigación?**

Yo me formé con Grande Cobián, trabajé con él durante 17 años, hasta su fallecimiento, en Zaragoza, donde pasó los últimos años de su vida.

A través de él conocí la gastronomía asturiana, lo mismo que la sidra, con lo cual soy un admirador de Grande y de todo lo asturiano,

Hice mitésis doctoral en bioquímica, sobre etimología de encimas. En aquel tiempo Grande acababa de llegar a Zaragoza, después de estar en los Estados Unidos, e instaló su laboratorio en la Universidad de Zaragoza. Me enteré de que estaba allí y fui a hablar con él y precisamente en aquel momento necesitaba para trabajar a alguien que fuera especialista en encimas, yo soy bioquímico y realicé mi tesis sobre las encimas, así que me entrevistó y me dio el trabajo, entonces me vine a Zaragoza.

Era el año 1978 y estuve trabajando con él 17 años

**¿Qué fue lo más importante que aprendiste en esos años de trabajo?**

Principalmente, a hacerme preguntas sobre todo. En ciencias eso se traduce en que, en el momento que aprendes algo, a continuación, te haces otra pregunta y siempre van surgiendo más preguntas y hay que ir buscando respuestas, esta es una de las cosas más importantes que Grande Cobián me enseñó mientras trabajaba con él.

También de él aprendí que, hasta que no está todo bien comprobado, no se puede dar por buena la respuesta ni por finalizada la investigación.

Hasta que no encuentras respuestas claras y comprobadas a todas las preguntas que te has hecho y todo queda demostrado no lo puedes dejar. Él era extremadamente riguroso en todos los experimentos que hacía, de ciencia, de nutrición...



### ¿Qué me puedes contar de la Fundación?

Yo llevo 4 años jubilado pero la Fundación se creo al año siguiente de morir Grande, en el año 1997 y ha seguido la labor de Grande Cobián, manteniendo su memoria.

Para ello, en nuestra Fundación trabajamos realizando investigaciones acerca de todo lo que sea relacionado con la ciencia de la nutrición.

Aunque es una fundación bastante modesta, hemos intentado, en la medida de nuestras posibilidades presupuestarias, apoyar la investigación.

Nos hemos centrado en apoyar sobre todo a la gente más joven, para que pudiera continuar con investigaciones relacionadas con la salud cardio vascular.

Esa era una de las cosas más importantes que le interesaban a Francisco Grande Cobián, profundizar sobre cuales son las causas de las enfermedades del corazón, a través de la nutrición.

Las cosas han ido evolucionando y hemos visto que en las enfermedades cardiovasculares intervienen otros muchos factores además de la alimentación, como los genéticos, así que se han patrocinado investigaciones también de estas causas genéticas, como ¿porqué aumenta el colesterol en la sangre de algunas personas y otras no... ?

**Además de tu labor como bioquímico y como Vicepresidente de la Fundación Grande Cobián, perteneces a varias Cofradías gastronómicas. Háblanos un poco de ellas.**

Si, soy de los Gastrónomos del Yumáy, en Aviés, y aquí en Aragón soy vicepresidente de una cofradía de la Borraja y el Crespillo -la borraja es una verdura que se consume mucho aquí y los crespillos es un postre que se hace con hojas de esta verdura-.

Además, soy cofrade de honor de la Cofradía del Des-

**“La sidra es una bebida fermentada de baja graduación, refrescante y muy recomendable desde el punto de vista de las enfermedades cardiovasculares, siempre y cuando se tome con moderación”**

arme, en Uviéu y de la Cofradía del Oriciu de Xixón. Me gusta mucho todo lo relacionado con la gastronomía y participo en los capítulos de muchas cofradías, así como en divulgar cuestiones gastronómicas.

**La gastronomía y el cuidado de la salud a través de la alimentación son dos cuestiones que en principio pueden estar muy ligadas pero que al tiempo pueden ser contradictorias, lo rico y lo saludable... Cuando te acercas a un plato de comida ¿quién está primero, el gastrónomo o el científico?**

Están presentes los dos aspectos.

Logicamente, primero comemos por la vista y comemos por el gusto y por los sabores de los alimentos, pero a continuación miras la alimentación, la valoras, ves que una es más saludable que otra.

Logicamente algunos productos que me gustan mucho procuro ser parco en ellos y comerlos de vez en cuando solamente.

**Me doy cuenta de que la mayoría de las cofradías que mencionas son asturianas, aunque no seas asturiano.**

Yo he tenido mucha relación con Asturias, tengo muchos amigos asturianos, tantos que no voy a nombrar a ninguno porque seguro que se dejaría de nombrar a alguno.

Desde que Grande iba a veranear todos los veranos a Colunga y lo visitaba y pasábamos días juntos por ahí, he ido en muchas ocasiones y me gusta muchísimo la gastronomía asturiana, los paisajes, la sidra, caminar, disfrutar de Asturias.

**¿Qué opinión te merece la gastronomía asturiana?**

Para mí la gastronomía asturiana es de las mejores que tenemos en este país, que es un país con una de las mejores gastronomías del mundo, con lo que la gastronomía asturiana está en el top. Desde las fabes, a bebidas como la sidra, el cachopo, oricios, ibueno!...

Desde el punto de la alimentación, es cierto que algunas cosas tienen un poquito de grasa, que no hay que abusar de ellas, pero es fundamentalmente sana.

Por ejemplo la sidra es una bebida fermentada de baja graduación, refrescante y muy recomendable desde el punto de vista de las enfermedades cardiovasculares, siempre y cuando se tome con moderación, lógicamente, porque sino entra la parte del alcoholismo y de las enfermedades hepáticas.

Es una maravilla que tenéis en Asturias, un producto como la sidra, que tiene tantos antioxidantes, muy potentes, refrescante... me declaro un gran aficionado a la sidra, me encanta tomar unos culinos con los amigos por Asturias, y cuando no estoy ahí la compro y me escancio unos culinos en casa, lógicamente con un aparatito.

Y lo que más me gusta es la sidra natural.

# ENCAM

R E C O M E N

## Pote muy asturianu en Sidrería El Bosque

Pa esfrutar de la xinta n'El Bosque paga la pena dir ensin priesa, pa comer con calma, dando-y tiempu a la comida a facer el so efeutu dopamínicu y poder salir, aparte de fartucu cola sorrisa puesta.

Especialmente si pedimos ún d'esos platos qu'arrecienden a llar, a tiempos ensin priesa y a acordances cola lluvia na ventana.

Llovía, de fechu, el díi que fuimos a Trubia y pidimos esti pote de berces, con fabes de les bones y una cantidá de compangu comu pa una boda. El tastu yera'l precisu, contundente pero que non repune, intensu, como si de veres fore fechu na cocina carbón de les nuses güeles.

La **Sidra Viuda de Palacio**, botella va, botella vien, complementu indispensable pa col pote.

Tornaremos pa prebar los platos de mar, que tienen tan bona pinta comu los de pota.

Vémonos en **El Bosque**.



**SIDRERÍA EL BOSQUE.** LLUGAR EL BOSQUE 14, TRUBIA

T. 984 28 24 64

## Duplete amariscáu nel menú de domingu na Sidrería Cabruñana

Cualquier cosa sabe más rico con mariscu, ye un fechu comprebáu. Poro, a la d'escoyer platos dientru les opciones del menú de domingu de la Sidrería Cabruñana, n'Avilés, nun teo dubia: garbanzos amariscaos y ensalá del mar.

El primeru de los platos namás pue definise comu saborgosu por demás. Garbanzos caldosinos nos que'l caldu ye puramente crema de mariscu, acompangaos con peixe y llangostinos, al toque de perexil. Pa con ello, una ensalada xenerosa na que destacaben los muxones dando'l toque precisu a mar pa que conxugare perfecho colos garbanzos.

Tienen sidre a escoyer: **Valle de Peón, Frutos, Fran, Vallina, Tomás y Costales.**



**SIDRERÍA CABRUÑANA** - CAI CABRUÑANA 24 - AVILÉS

T. 985 56 12 17

# IENTOS

D A C I O N E S

## La mar llega a los barrios en Casa José

Si yes d'esos que creen que la bona comida namás s'alcuentra a gran preciu ya en llocales elitistes del centru, el carismáticu José, que s'encarga de la sidrería homónima n'El Natahoyo romperá los tos esquemes.

Casa José ye un chigre de barriu nel que los veceros se conocen de tola vida y nel que, si yes nuevu, enseguida vas sentite comu en casa.



El platu que tomemos de primeru foi salpicón de mariscu, xugosu y frescu, que resaltaba'l so bon tastu cola sidre, de **Piñera**, col que lu acompangamos.

El segundu platu, encamentáu direutamente pola escelente cocinera, la muyer de José, Cristina, nun perdía el calter mariñán.

Esta vegada foi llubina amariscado y si el primer platu mos prestó, el segundu foi ensin dubia lo que mos encantó. Destacaría el saborgor a ñocla de la salsa y lo nidiamente fresco d'un peixe veníu del cercanu Cantábricu.

Si sois tan apasionaos de los platos de mar como yo, ensin dulda atoparéis equí un llugar nel qu'esfrutar del bon peixe y el mariscu, a precios populares y adobao col meyor de los condimentos posibles: la gracia que-y pon José a ca culín.



SIDRERÍA CASA JOSE - PARQUE FÁBRICA DE LOZA S/N XIXÓN

T. 985 32 02 13

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

# Nava va a por toes



**El XLV Festival de la Sidra de Nava, que se celebrará del 8 al 10 de xunetu, apuesta por reinventase y yá cuenta con cartelu oficial: ‘Bon vasu’**

El diseñador José Manuel Otero foi'l ganador del concursu de cartelos, al que se presentaron un total de 49 artistes qu'intentaron espeyar lo meyor posible l'espíritu del emblemáticu festival navetu qu'esti añu celebra la so 45ª edición.

El xuráu, presidíu pol alcalde, Juan Cañal, y formáu por Leocadio Redondo, Carmen Montes, Nacho Quesada y José Ornia valoró especialmente nesti cartelu, de nome 'Bon vasu', el colloríu y l'alegría del mesmu, qu'entienden capta la esencia del festival, con participación, ritmu, diversidá y referencies gráficas a les celebraciones.

En pallabres del autor "La idega inicial yera más complexa y con más conteníu, pero nun me convenció y fui suprimiendo elementos fasta concluyir nuna visión que me sorprendió fasta a min», desplicando que se trata d'un cartelu «nel que se representen el ritmu, la diversidá y la redolada festiva al traviés del chorrú sidre que xune la man y el vasu».

Y ye que tres dos años d'andanciu, el Festival de la Sidre de Nava -declaráu d'Interés Turísticu Nacional- pretende recuperar la so sencía y tresmitir optimismu, reinventándose lo que seya preciso pa dir a más, anunciándose interesantes novedaes, como la xinta na cai que va tener llugar el domingu 10 de xunetu.

Nesta dinámica, el Festival de la Sidra de Nava tamién opta al títulu de 'La meyor fiesta d'España' qu'otorga'l portal d'agospiamientos de turismu rural 'Club rural'. La celebración naveta colóse ente les diez finalistes de la tercer edición de 'La mio fiesta ye la meyor', que



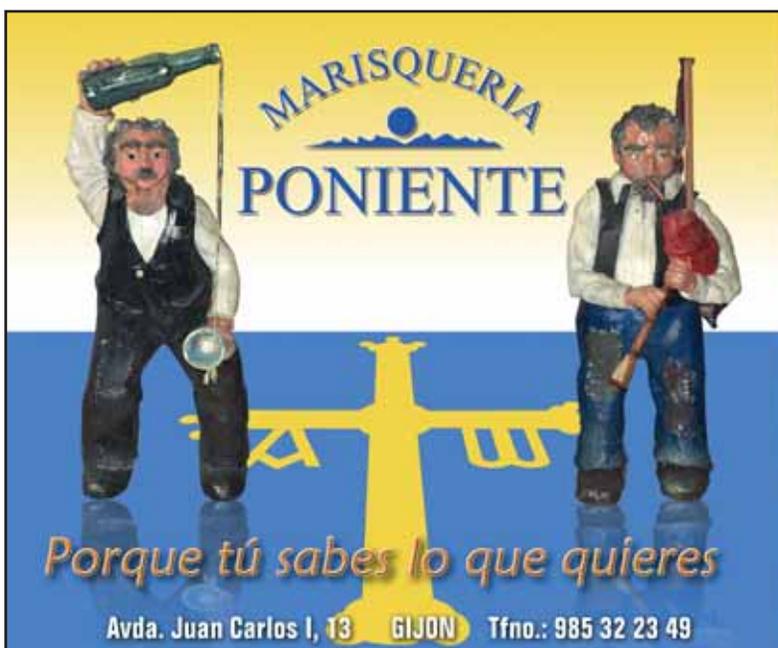
tres dos años de posa de resultados del andanciu torna a convocar el concursu, del que va resultar vencedora la cita que más votos llogre na web.



## IX Feira da Sidra A Estrada

Más de 3.000 litros de sidra se consumieron en la novena edición de la 'Feira da Sidra de A Estrada', lo que da idea del empuje con el que se ha recuperado esta emblemática celebración sidrera gallega, superando las mejores expectativas de los propios organizadores, uhuuy que ya están preparando la X edición.

Entre los stands participantes dos llagares asturianos (Cabueñes y Solleiro) y muchos amigos de la revista LA SIDRA, entre los que destacamos la del llagar portugués Sidrada, con cuya participación se espera contar en la próxima edición del XII Salón Internacional de les Sidre de Gala.



# XLV FESTIVAL DE LA SIDRA



## NAVA 2022

8, 9 y 10 de julio

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL

ORGANIZA:



COLABORAN:



# III Xornada de la Sidra en Carbayín

Dempués del andanciu del Covid-19, Carbayín recupera l'espíritu sidreru

El domingu 19 de Xunu, los amantes de la sidra tenemos una cita perimportante en Siero, concretamente en Carbayín, y ye que torna celébrase la III Xornada Sidrera, entamada pola Peña Milwaukee.

Esti perguapu eventu sidreru tendrá llugar na plazoleta de la barriada de Carbayín Alto dende les 12 la mañana fasta les 3 más o menos.

Por supuestu, cuntaráse con sidra bono y a fartar gracias a la collaboración de los llagares: Sidra Fanjul, Sidra Riestra, Llagar Alonso, Sidra Contrueces, Sidra Muñiz, y Sidra Vallina.

Por supuestu, nun faltará la sidre casero, que ye un poco l'ánima d'esta xornada, y espresión del puxu de la cultura sidrera en Carbayín.

Cuntaráse con sidre de: Pachín, Ivan de L'Acebal, Jose Alberto Silva, Toño el maestru y Veli el de Llamuñu (Floristería Arco Iris), a la espera de que tovía s'anime dalgún otru de los munchos que mayen pa en casa.

Nun faltará que xintar -ente ellos los yá míticos bocadillos de carne guisao- y yá, pa poner el ramu, cuntarase con música el país p'allegar el día, de la mano de les Pandereteres de Fitoria y Gaiteros Asturianos.



## EQUIP\*ASTUR

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



**MARENO**

### ¿Por qué EQUIP-ASTUR?

- Contamos con el **Conocimiento**: Estudio y asesoramiento integral en todo tipo de proyectos, incluyendo instalaciones sin salidas de humos.
- Contamos con la **Experiencia**: Tanto en la instalación como en la reparación hostelera.
- Contamos con los **Recursos**: Amplia red de comerciales, departamento propio de ingeniería y servicio técnico con personal especializado.
- Contamos con **Primeras marcas**: Somos distribuidores oficiales de las mejores firmas del mercado y solo trabajamos con marcas líderes.

**You will never COOK ALONE!!**

☎ 984 39 39 79 | Av. Rufo Rendueles, 15. 33203 Gijón. Asturias | [info@equip-astur.com](mailto:info@equip-astur.com)

CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE 2022

# El Campionatu arrinca con fuercia



L'obligáu brinde al públicu.

Prestosu ambiente y emoción na tercer cita del XXIX campionatu asturianu dende Llanera, onde los dos primeros puestos averen posiciones, con Salvador Ondó acurtiando distancies na xeneral al quedar en primer puestu mientras que Daniel Rujas sigue arrasando na categoría sub-25

Llanera estrenóse esti 27 de xunu comu sede de Concursu d'echar sidre, coincidiendo cola so tradicional Feria de San Isidro, y fízolo repartiendo un total de catorce premios, dotaos con una suma de 890 € y catorce trofeos pente les categorías xeneral, llocal y sub-25.

Na categoría de llocal, Rubén Campa, de la Sidrería La Bolera, impúxose a Adrián Paredes, de la Sidrería la Llera, quedando al tiempu en primer posición na categoría llocal y terceru na xeneral, a perpoca distancia de los dos primeros.

Salvador Ondó, qu'agora representa a les Sidrerías Tierra Astur, repitió el podium más altu, con Wilkin Aquiles, de la Sidrería Avenida (Xixón), pisando-y los calcaños.

Síguenlos nel Top 10 Jorge Vargas, representando tamién a la Sidrería Avenida, los dos participantes independientes de Xixón, Humberto Rey y Pelayo Rodríguez, Pablo Suárez, tamién de Tierra Astur, Jonathan Trabanco, de los Portales de Jaminón, en Sieru, Junior Da Silva, nuevamente de La Avenida, y Marcos Ramos, de La Ballera, Villaviciosa.

Destacable'l papel de les Sidrerías Avenida y Tierra Astur, con cuatro y dos echaos respetivamente na clasificación del Campionatu, demostrando la importancia que dan a cuntar nos sos establecimientos colos meyores profesionales echando la sidre.

No que cinca a la clasificación xeneral, coles puntuaciones del concursu de Llanera acúrtiense enforma les distancies pente los dos primeros puestos, después de que Salvador Ondó entamare con mal pie en La Felguera y recuperare en Cabranes y Llanera, quedando nesos dos concursos en primer puestu y sumando un total de 63 puntos.

La regularidá de Wilkin, que se caltuvo siempre pente los dos primeros puestos, da-y entá una puntuación superior, de 65 puntos, polo que caltién el so títulu de Campión.

Seique entá queda mucho campionatu, les posiciones van definiéndose y los dos primeros caltiénense a bona distancia del tercer clasificáu, Jorge Vargas, que tamién concursa cola Sidrería Avenida y que con 45 puntos nun ve pelligrar el so tercer puestu.

Pablo Álvarez, de la Sidrería Alberto, ya'l independiente Humberto Rey comparten puestu quartu/quintu, empaños a 29 puntos.

Esti branu va tar apináu de concursos, entamando pol de San Xuan en Mieres ya'l de la Oficialidá'n Bimenes, a los que se sumen polo menos los concursos de Nava, Llugones, Carreño, Grau, Xixón y Llanes, aparte de dellos que tienen entá fecha por confirmar y de los que diremos informando en próximos artículos.



### CLASIFICACIÓN LLANERA:

3- Salvador Ondó	25 puntos
2- Wilkin Aquiles	20 puntos
3- Jorge Vargas	16
4- Pablo Álvarez	13
5- Humberto Rey	11 puntos
6- Jonathan Trabanco	10 puntos
7- Pelayo Rodríguez	9 puntos
8- Rubén Campa	8 puntos
9- Marcos Ramos	7 puntos
10- Pablo Suárez	6 puntos

### CATEGORÍA SUB-25

Daniel Rujas	3 puntos
Jose Ramón Valdés	2 puntos

### CLASIFICACIÓN CAMPIONATU

1- Wilkin Aquiles	65 puntos
2- Salvador Ondó	63 puntos
3- Jorge Vargas	45 puntos
4- Pablo Álvarez	29 puntos
5- Humberto Rey	29 puntos
6- Jonathan Trabanco	28 puntos
7- Pelayo Rodríguez	26 puntos
8- Rubén Campa	25 puntos
9- Marcos Ramos	25 puntos
10- Pablo Suárez	25 puntos

### CATEGORÍA SUB-25

Daniel Rujas	9 puntos
José Ramón Valdés	4 puntos
Dulce Florián	2 puntos
Gabriel Lupu	2 puntos

# XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN







ORGANIZAN









**PRIDA**  
Restaurante  
Sidrería  
NAVA

*Casa de Comidas*



LA MEJOR FABADA DEL MUNDO  
FINALISTA 2022  
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO  
SIDRERÍA PRIDA

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



## Categoría Sub-25



Daniel Rujas continúa arrasando concursu tres concursu, apinando trofeos y afitándose comu la promesa más firme nel panorama de la nueva xeneración d'echaores de sidre

Na categoría padrocinaada por la revista LA SIDRA pa echaores de sidre menores de 25 años, Daniel Rujas, propietariu de la Sidrería La Botica y el Pub Dracarys, continúa comu ganaor absolutu.

Fasta'l momentu lleva un total de tres victories consecutives nos tres concursos puntuables pal Campionatu celledraos fasta'l momentu -La Felguera, Cabranes y Llanera- lo que-y da un total de nueve puntos, la máxima puntuación posible a estos altores de la temporada.

Rujas non solo fae bones puntuaciones dentro esta categoría, sinón que lleva dellos años quedando en bon llugar dentro les clasificaciones xenerales, siendo ello que nel recién estrenáu Campionatu 2022 tien el puestu once na xeneral, a un pasu d'entrar pente los diez primeros.

Segundu nesa mesma categoría alcontramos a José Ramón Valdés, de la xixonosa Sidrería El Centenariu, que con un segundu puestu y dos terceros lleva consiguios un total de cuatro puntos, siguiu de Gabriel Lupu y Dulce Florián, que tan empataos a dos puntos caún.

Esta categoría trata d'afalar a participar a la moceda, premiando a los más mozos de ca concursu.

# Xirar enantes d'echar



◀ Xira la botella,  
si trai esta etiqueta  
**ye sidra  
d'Asturies**

**SIDRA D'ASTURIES**  
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



COSECHA  
**2021** PO N° 000000

## ARTESANÍA VICEN SANZ

# La sidre fecho cerámica



Dende'l so taller, en Granda, Vicen Sanz rinde homenaxe a la sidre y la mazana col so estilu cenciellu y al tiempu inconfundible col que consigue gustar a asturianos y foriatos por igual, treslladando l'arrecendor de la sidre lo mesmo a un colgante qu'a un cuelga llaves, un vasu o un espetu.

### ¿Cómo entamaste a dedicarte a esto de la cerámica?

Empecé pa entretene me y divierte me, un poco a lo bobo, apuntándome a un cursu de la UP va la friolera de trenta y picu años, con Toni Soriano. Lluéu pasé a otru de testura que daba Jesús Castañón y ya me quedé un puquiñín enganchada. Quise tomalo más en serio, así que fui especializándome, faciendo más cursos.

Agora toi na Asociación de Ceramistes, cada día implicándome un pocu más.

Esti ye un mediu de vida mui prestoso, empieces probando a ver que pasa y yo tuve la suerte d'entamar cuando había un resurdir enorme en lo que ye l'artesanía, munchos mercaos y ferias d'artesanía, con mucho apoyu... d'aquella xeneración entamamos munchísima xente.

Avezaba facer la feria de artesanía de branu y la de Navidá pero va tres o cuatro años decateme de que necesitaba un contactu más continuu colos compro-

res y cuando quedó un siuu nel Mercáu de la Sidre entré pa tener más continuidá.

### Los tos diseños son mui reconocibles. ¿Ye difícil llegar a tener un sellu presonal?

Si te digo la verdá nun fue algo que yo buscase, faigo lo que me gusta y me divierte y fue creándose solu esi sellu presonal. Si lo faes al revés nun sal bien.

### Si hai daqué que destaca na to obra ye la presencia de la sidre y la mazana. ¿Por qué esi motivu y non otru?

Un día ocurrióseme facer un arbolín que yera un pumar con mazanes y tuvo un ésitu enorme. Gustó tanto qu'a partir d'ehí siguió desarrollando esi tema, dando-y vueltes a les imáxenes de la mazana y la botella sidre. Ayudó tamién que d'aquella entamé a participar nel Festival de la Manzana y la Sidra y vi que lo que facía gustaba muncho; a mi tamién me gustaba, asina que fui decantándome por esi tema.

Amás, como yo soi mui sidrera nun me cuesta ningún trabayu facer coses de sidra, manzana... ye algo que gusta a tol mundu, presta al turista que nos visita porque ye un recuerdu d'Asturies y de lo que vivieron equí y gusta a los d'equí porque ye la cultura nuestra diaria, vense representaos.

**Falando de que sidre ye cultura, cuando se consiga ser Padremuñu Universal de la Humanidá, ¿sedrá positivo pa trabayos comu'l tuyu?**

Claro qu'ayudará.

Sinceramente, a mi paezme qu'Asturies sabe vendese mui mal, sedría de desear un poco d'unidá y que dexen d'haber disputes que nun van a nenguna parte.

Sería bono pa toos, pa la sidra, pa la hostelería pa los que tenemos algo relacionao col sector y pa qu'Asturies tuviere esi reconocimientu.

A vegaes adelántennos pela drecha otre comunidaes con menos tradición, ye alucinante lo mal que mos sabemos vender.

**¿Paezte que la xente valora cuánto trabayu lleva ca pieza d'estes?**

Sí, por eso ye importante tar presente nes ferias d'artesanía y nos mercaos.

Nestos años vese que la xente fue educándose y ya compra sabiendo, ye una llabor pedagóxica que fuimos haciendo los artesanos, d'esplicar, de retrucar a

tolo que pregunten de como lo faes.

El públicu volvióse nestos 30 años más esixente y eso ye bono, porque ves que lo valoren muncho más. La xente busca algo más personalizao, más representativo.

**Fuiste la diseñadora de los trofeos de los Premios SIGA, una creación que llamó muncho l'atención, incluso pente los participantes internacionales ¿Cuál foi la to inspiración?**

Mecí les suxerencies que me dieron los organizadores col mio sellu personal, siempre faigo eso. Garré el llogotipu y demás y llevélu al mio tarrén, buscando que tuviere un toque un puquiñín más artísticu.

Intento eso con tola mio obra. Pue facese algo que seya un "souvenir" y nun tien por qué ser nin feo nin vulgar, pue ser siempre un pelín artísticu y especial. A vegaes ye difícil topar esa armonía.

**Tú, que yes de Pumarín, ¿qué significa la sidre pa los xixoneses?**

Nun me fales... que s'echó tanto en falta la vida social, tar na barra d'una sidrería enllena xente, que me chisque la sidre, tener que, a codazos, facer sitiú, esa sensación... ye que yo creo que nací apoyada en sidra.

Yo soi de barra, además, de tar apoyada col codu, charrar ... lo que ye la vida social. Y nun te digo ná una fiesta prau, una botella sidra, la orquesa Asia y ya me pierdo...



# COEMASTUR

## La mayor gama de productos para la sidra



Tolo qu'apaez nesta semeya y munchu más pues atopalo nos catálogos de COEMASTUR

La empresa, estratégicamente afincada en Aramil -a un paso de los principales núcleos sidreros - es la respuesta a cualquier necesidad que pueda plantearse en el entorno sidrero, desde la planificación del llagar hasta el culín mismo

32 años centrados en el sector han llevado a COEMASTUR desde sus inicios de la mano de Pablo Álvarez, hijo del vendedor de corchos y harinas Celso Álvarez, a la actual empresa que puede decir con orgullo y sin faltar a la verdad "todo para el mundo de la sidra". Esta evolución solo ha sido posible gracias a la atención puesta en los retos y necesidades que el entorno sidrero presenta en cada momento y en su propósito de darles respuesta.

En los últimos diez años COEMASTUR ha centrado buena parte de sus esfuerzos en desarrollar una potente línea de productos para la hostelería y el hogar, siendo sus escanciadores los más conocidos del mercado y los preferidos por hosteleros y consumidores. Con una amplia familia de alrededor de veinte modelos distintos, el suyo es el mayor surtido de escanciadores automáticos del mercado, al que acaba de sumarse la sorpresa del verano, la Vaca Flora, con un diseño original, divertido y muy asturiano en el



que se han incorporado mejoras técnicas hasta ahora ausentes de todos los escanciadores.

Los **escanciadores automáticos** han supuesto sin duda una revolución en el mundo de la sidra, permitiendo que esta esté presente en todos los ámbitos. De su mano la sidra entró en muchos hogares, así como en cafeterías y restaurantes cuyas condiciones no recomiendan el escanciado manual. También fueron de gran ayuda a la hora de maximizar la precaución en los momentos de crisis sanitaria, llegando para quedarse a muchas sidrerías que ahora compaginan ambos tipos de escanciado.

Junto a los orientados preferentemente al hogar, como Isidrín, la manzana o el Tonel, COEMASTUR ofrece una amplia gama de productos para profesionales, como el modelo Columna o el Premium, pensados en cada caso para satisfacer las necesidades del usuario. Para su diseño se centran tanto en la comodidad de su uso como en su estética, sin dejar de lado la importancia de que sean resistentes al uso y con baterías al tiempo ligeras y potentes, que permitan su utilización durante largos periodos sin tener que recargarlas.

La imagen es también parte fundamental de esta división, permitiendo incluso su personalización, lo que da una imagen de exclusividad que no pueden ofrecer los productos en serie.

Los **chigres** son otro de los productos estrella que COEM ofrece a la hostelería, una herramienta imprescindible en toda sidrería y que actualmente solo ellos fabrican.

Se trata de chigres adaptados a los tiempos, dise-



Chigre.

ñados para los corchos que se utilizan hoy en día y que conjugan lo económico como lo funcional.

Junto con los chigres, un elemento imprescindible en toda sidrería es el **nomechisques**, evolución natural del duernu de sidra que impide que se moje a los clientes al escanciar. Disponen de ellos tanto en fibra, en distintos colores, como en acero inoxidable, un modelo con una relación calidad precio muy competitiva y que, al no llevar soldaduras en la base, evita el problema de las fugas.

Su línea de productos para el consumo final no se queda ahí, sino que se completa con otros sistemas, como los escanciadores de pared, cabeceros, vasos de sidra y tapones espichadores.



COEMASTUR cuenta con sus instalaciones con un amplio stock de botellas.

## **COEMASTUR cuenta con una amplísima gama de echadores, tanto orientados a la hostelería como al uso doméstico**

### **Vidrio**

Otra sección de COEM de suma importancia para la sidra asturiana es su stock de botellas de sidra, para el que trabajan con la empresa líder a nivel mundial en fabricación de vidrio Veralia. La existencia de un stock es especialmente importante en un producto, como es la botella verde, que se fabrica únicamente en campañas para cubrir todas las necesidades del sector, más aún en la coyuntura actual de los recortes de producción debidos a la actual escasez de vidrio en el mercado.

### **El Mundo del Tapón**

Es necesario destacar la importante labor de El Mundo del Tapón, que surte de corchos a COEM, en lo que respecta al tratamiento y marcaje de éstos un aspecto fundamental en el mundo de la sidra, tanto por la importancia de la calidad del corcho en el producto final como por la visibilidad que el logotipo en el corcho da a la marca.





COEMASTUR dispón d'una amplia ufierta de maquinaria de primer y segunda man.

## I+D

Sin embargo, lo que diferencia a COEMASTUR quizás no sea tanto lo que vende sino su servicio de mantenimiento y la experiencia que ofrecen, así como su capacidad para enfrentar los nuevos retos que el mundo de la sidra les proponga y solucionar los problemas que salgan a su paso.

Constantemente están investigando y aprendiendo, aplicando estos conocimientos para adaptar a las necesidades de sus clientes la limpieza y simplicidad de sus soluciones, facilitándole la elaboración de la sidra, contando incluso con fabricación propia de maquinaria para el sector sidrero y realizando reparaciones e instalaciones llave en mano.

## Instalaciones y Maquinaria

En el mundo de las instalaciones COEMASTUR cuenta con un equipo altamente cualificado que asesora a sus clientes, antes, durante y después de la finalización del proyecto demandado, siendo responsables de numerosas instalaciones realizadas por todo el norte de la Península, algunas de ellas referentes dentro del sector de la sidra.

Dentro de este campo, destaca su visión innovadora al ser los primeros en introducir las prensas neumáticas en los lagares asturianos, de la mano de Eloy Cortina y Carlos Fanjul,

También de su mano se han ido introduciendo, a lo largo de las últimas décadas sistemas de refrigeración que permiten el control de la fermentación y el mantenimiento de la sidra en las mejores condiciones, hasta el momento de su embotellado.

Cuentan con un amplio stock de maquinaria nueva y usada en sus instalaciones y con un taller mecánico de apoyo para el mantenimiento e instalación de las mismas.

## El serviciu post venta y reparación de COEMASTUR ye una garantía pa los sos productos

Su compromiso con Asturias va más allá de sus productos, realizando aquí todos los procesos que sea posible, aún cuando eso pueda implicar unos costes mayores.

Para ellos es importante la generación de empleo y riqueza en el país y por un alto porcentaje de la producción de sus productos se desarrolla íntegramente en Asturias, con mano de obra y proveedores asturianos y su intención es seguir aumentando esa proporción.



Moldes pal marcaxe a fueu de los corchos.

# Inaciu Iglesias “Apoyanos unos a otros y mirar polo nuestro”



**El Conseyeru Delegáu de Cartonaxes Vir manda un mensaxe perimportante: namás portándonos bien colos nuestros, colos de casa y colos nuestros vecinos y veceros, vamos facer bien les coses.**

Si anecio en comprar -o vender- productos asturianos, munchos van dicir que soi un provincianu, un paletu, un enemigu del llibre mercáu. Pero si argumento con reforzar sinerxes, implementar networking, consorciar proyectos, entamar collaboraciones multiactor publico-privao, concurrir en neighbour-clusters o fidelizar local-partners, bien d'ellos -seique los mesmos- van contar que toi a la última y soi un profesional presentable y bien preparáu. Seique nun van entender la metá de les palabres que sintieron, pero too ello va sona-yos mui moderno, mui internacional y mui competitivo. Por más qu'uno y otro seya lo mesmo: que comprar asturiano y fidelizar local-partners seya lo mesmo, que tirar pola tierra y concurrir en neighbour-clusters seya lo mesmo, y qu'implementar networking y tratar colos de casa seya lo mesmo. Y ye lo mesmo porque lo de siempre ye siempre lo mesmo: porque namás portándonos bien colos nuestros, colos de casa y colos nuestros vecinos y veceros, vamos facer bien les coses. Sobremanera los negocios.

Tener palabra nun ye fácil; pero ye de lo poco polo que trai cuenta esmolecese: por tener y caltener un buen nome. Sobremanera como profesionales. Mirando pa lo más nuestro, pa la nuestra sidra, pa la sidra asturiano, tarán conmigo en qu'anguaño tien buena palabra; tien nome: tien marca. Nun nos queda mui claro si ye una marca-país o un coste-oportunidá o qué ye lo que ye. Pero ta nidio qu'equí tamos falando de dalgo más qu'un

refrescu; dalgo más qu'una bébora. dalgo más qu'un negociu ensin más. Tamos énte un mundu enteru, con munchu de simbólicu; énte la expresión d'una identidá: énte una cultura centenaria a la que, si seguimos curian-do enforma, respetando como lo merez y mirando bien por ella, va devolvenos multiplicáu por munchu tolo que-y tengamos dao y queramos seguir dando-y.

Como toles coses, ye cuestión de perres. Toca entós echar cuentas y analízalo con perspectiva porque, a la de mirar los costos y los retornos d'inversión de cualisquier sector, ye conveniente garrar fuelgu y altor. Pongo por casu: sí, por dicir, atendemos pal plásticu como solución, hailos que van mirar namás pa lo barato que ye. Y tienen razón si namás atendemos pal preciu. O, pa ser más precisos, si namás miramos pal preciu venta públicu por unidá de productu.

Porque si damos un pasu p'atrás, y facemos por ver tol cuadru completu, vamos decatarnos de lo caro que sal -a tol mundu- reciclar, reutilizar y desfacerenos de tanto plásticu como tenemos ya esparció pel planeta. Esa ye la cuenta.

Seique abulta baratu pal que namás mira polo suyo. Pero ye increíblemente caru pa tolos que miramos pol común: pa tolos que facemos parte d'esti planeta nuestro. Que, por ciertu, nun tenemos otru. Nun hai plan b; nun hai planeta b: esti ye l'únicu que tenemos y con ello con-



tamos. Y los materiales que-y posamos enriba van seguir existiendo, los mercaos d'un y otru sector y productu van seguir compitiendo, les bebides antigües y modernes van seguir conviviendo. Lo que nos toca entós ye mirar polo nuestro y ser a presentalo curioso nesti mundu tan

global y competitivu. Pa ello tenemos munches cosas a favor; bien de puntos fuertes que nos toca rescampar, porque hasta el meyor pañu, pa vendelu, convién sacalu del arca.

Diseñar, o eco-diseñar, un envoltoriu faise por bien de razones; pero seique la primera ye la venta: lo principal ye siempre vender el productu qu'arrodiamos y embalamos con procuru. Y toca facelo rápido. La venta, digo.

Porque nel supermercau o nel escaparate de la tienda barriu, los veceros nun quieren perder tiempu; nun tienen vagar: toca-yos tomar la decisión nel momentu. Y a nosotros tócanos convencelos tamién nesi mesmu momentu. Nesi momentu precisu nel que tola estratexa de marketing, tola inversión na marca y tol posicionamientu del productu, depende namás que del embaláu; de la caja: del packaging.

Y por descontao que ye una gran responsabilidá. Y bien que nos presta. Porque tamos equí p'ayudar, p'aportar, pa vender: esa ye la nuestra meyor manera d'aportar valir; n'esti casu a la sidra. Somos diseñadores, somos creadores, somos vendedores. Y somos los meyores socios –los vecinos y veceros– de los productores de comida y de los vendedores de bebida.

Tenemos que nos ayudar unos a otros. Mesmo nos planes de recuperación, tresformación y resiliencia a cuenta de los fondos next generation de la Unión Europea, como nel vezu tan antiguu y eficaz de comprar y vender productos nuestros, de casa, de siempre. Porque lo uno y lo otro, a lo último, busquen lo mesmo: mirar polo nuestro; polo más nuestro.



# COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES



**Escalada**

*Sidra Natural*

**SIDRA DE ASTURIAS**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD POR:  
**ASTURVISA**  
PORCEYO - ASTURIAS - ESPAÑA  
R.E. 1814-D • R.S.N. 10647-0  
Contiene sulfitos

70 cl. **6% Vol.**

*Merece la pena probarlas*

**CRAGAR**  
*Herminio*

SIDRA NATURAL

C/ Camino Real, 11  
33019 Coloto - Oviedo  
Principado de Asturias  
Teléfono 985 794 947  
http://www.cragarsidras.com  
www.dogparkeridras.com

**RESTAURANTE**  
**EL CATALIN**

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

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

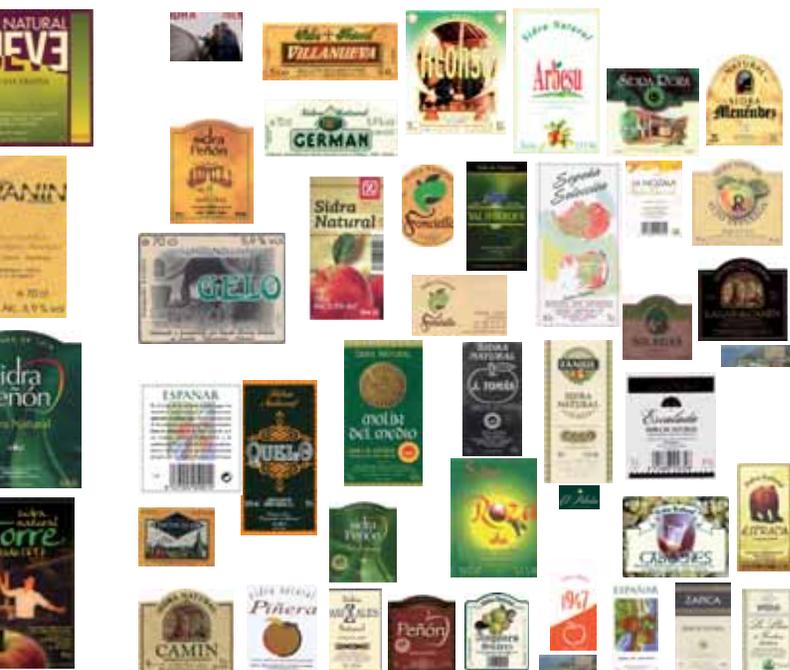
Ruta de la Sidra  
Gijón Ciber Trail  
Route du Cidre

**Casa yoly**

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

Barrio San Antonio  
33394 DEVA - GIJÓN

ETIQUETES ENTREGAES



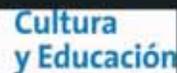


[www.lasidra.as/Fototeca](http://www.lasidra.as/Fototeca)

Entama



Softa



Collabora



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



**AVILÉS****CABRUÑANA, SIDRERÍA.**

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

**CASA LIN, SIDRERÍA.**

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

**EL CHIGRE, SIDRERÍA.**

Avenida San Agustín, 9  
T. 984 837 839.

**LA VIEJA RULA.**

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

**MONTERA, SIDRERÍA.**

La Vega 1. Ctra Molleda  
T. 985 57 94 02  
Fanjul, Riestra, Villacubera

**CASA GELU, SIDRERÍA**

Llano Ponte 19-21  
T. 985 51 66 12 / 665 95 85 51

**EL CAFETÓN. BAR CAFÉ**

La Muralla 5  
T. 627 999790  
Menéndez

**SAN CRISTOBAL - CASA**

**PATXI, SIDRERÍA**  
Quintana de Dionisio - San  
Cristobal / T. 985 56 37 05  
Menéndez, Villacubera, Trabanco

**CÁMARA DE COMERCIO DE**

**AVILÉS**  
Campo Sagrado 1  
T. 985 544 111

**LA REAL, SIDRERÍA**

Av. San Agustín 8  
T. 603 608 370  
Frutos, Nozala, Guimarán,  
Costales, Peñón

**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 Beceña 3.  
T. 985 849 277.

**CARREÑO**

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

**Candás****REST. SIDRERÍA NORDESTE**

Valdés Pumarino 16.  
T. 984 3915 97  
Sidra Peñón, Piloñu.

**SIDRERÍA ARGÜELLES.**

Ferrocarril 6.  
T. 985 87 00 24  
Un chigre de tola vida.

**CASA REPINALDO.**

Doctor Braulio Busto, 21- baxu  
T. 985 884 330  
Cortina, Villacubera.

**PIZZERIA DOMÉNICO.**

Valdés Pumarino, 17.  
T. 985 885 282

**SIDRERÍA EL PUERTO.**

Pedro Herrero 5 bajo.  
T. 985 87 01 21  
Peñón y Piloñu.

**REST. SID LA ESTACIÓN.**

Av. del ferrocarril 46.  
T. 985 87 22 97  
Peñón y Foncueva.

**EL CAMAROTE**

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

**EL NÁUTICO. REST.**

El Puerto.  
T. 684637376  
Muñiz, Villacubera

**MARAÑUELES SAN FÉLIX**

Doctor Braulio Busto 10  
T. 985 884 474

**EL CUBANO. SID. REST.**

Av. El Ferrocarril 08.  
T. 985 870 003  
Peñón normal y DOP,  
Castañón, Llagar de Fozana,  
Fanjul

**CASTRILLÓN****LOS TRES MONITOS, REST.**

Príncipe de Asturias 51.  
Salinas. T. 985 500 003.  
Quelo.

**LA COLONIAL, SID-REST.**

Alcalde Luis Treillard, 2.  
Salinas. T. 984 239 117.  
Herminio, Villacubera,  
Cortina.

**Piedras Blancas****LA ARCEA, SIDRERÍA REST.**

El Acebo 4.  
T. 984 830 882  
Frutos, Vuda de Corsino, El  
Santu, Contruèces

**CASU****HOTEL RURAL ARNICIU.**

El Campu/ T. 985 608 078  
Parque Natural de Redes  
Reserva de la Biosfera

**COLUNGA****SIDRERÍA AVENIDA.**

Carretera General, 15.  
T. 985 85 60 36.  
El Gobernador, Cortina.

**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, Solís  
T. 985 505 053  
Fran, JR, Ramos del Valle

**CUIDEIRU****SIDRERÍA EL REMO.**

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

**CASA MARI, SIDRERÍA**

Río frío 2  
T. 690 837 810  
Viuda de Angelón

**GOZÓN****LA FUSTARIEGA.**

Verdicio / T. 985 878 103  
Vigón, Peñón, Fonciello

**CAMPANAL, REST. SID**

Ctra. Avilés-Lluanco. Santolaya  
de Nembru. T. 985 882 200  
Canal, El Santu, El Gobernador.

**CASA BELARMINO, REST.**

Manzaneda  
T. 985 880 807  
El Santu, EM; Pomarina.

**Lluanco****LA MARINA, BAR.**

C/ Teatro 6.  
T. 985 883 230.

**GUERNICA, RESTAURANTE.**

La Riba 20.  
T. 985 88 04 10.  
Peñón d'Escoyeta

**EL PARQUE**

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

**Bañugues****CASA MÁXIMO.**

El Monte 54. .  
T. 985 880 435  
Herminio.

**CASA PONDEROSO.**

T. 985 881 272  
Peñón normal y d'Escoyeta.

**GRAU****SID. REST. PEPE EL BUENO.**

Eduardo Sierra 9  
T. 985 753 328.  
Canal y Muñiz.

**CASA AURINA, REST.**

Puente de Peñaflo  
T. 985 751 015  
Fran.

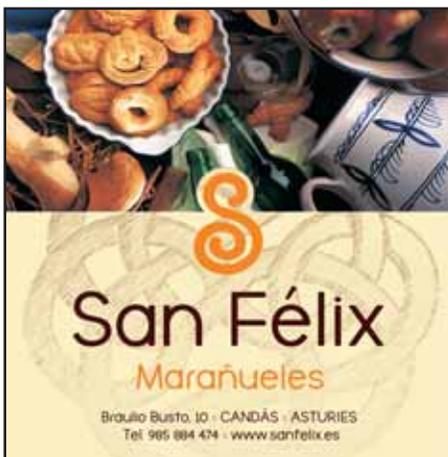
**FEUDO REAL, SIDERÍA.**

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

**LLANERA****LA BOLERA BAR**

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

# www.lasidra.as



**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 Micrrollagar**  
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.-SIDRERIA.**  
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.  
T. 984 830 788.

**LA POMAR**  
sidrería|restaurante



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

**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.  
Santullanu. T. 985426195.  
www.asadorelcruce.es.  
Especialidad en asados.

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

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



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 LAVADERO**  
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





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

**EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA**

Manuel Llanea 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 VIUDA DE CORSINO**  
La Riega 7. T. 985716067

**LLAGAR EL PILOÑU.**  
Gamonéu s/n  
T. 985 716 051 / 696308745  
Sidra El Piloñu,

**NAVIA**

**CASA JORGE, SIDRERÍA**  
El Muelle. 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 PARÉON**  
Sirviella  
T. 985 844 366.

**PARRES**

**SIDRERÍA EL FORQUETU.**  
Ramón del Valle, 4 (Les Arriendes). T. 985840532.  
Rotando Palos

**SIDRERÍA EL SUBMARINO.**  
Leopoldo Alas Clarín. Les Arriendes  
T. 985 84 00 75.

**CONFITERÍA CAMPOAMOR.**  
Ramón del Valle.  
T. 985 84 00 37.

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

**SIDRERÍA EL MIRADOR.**  
La Peruyal, 1. Les Arriendes.  
T. 985840411.  
Foncueva y M. Zapatero.

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

**SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.**  
Ramón del Valle 8, bajo.  
Les Arriendes. T. 984 840 544  
Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

**CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA**  
Castaños 4.  
Les Arriendes. T. 623 180 792  
Muñiz

**PILOÑA**

**RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA.**  
Ctra .General. 33584 Sevares  
T. 985 706 049  
Viuda de Angelón

**BENIDORM, HOTEL, SIDRERÍA, RESTAURANTE**  
Villamayor  
T. 985707111 / 985707643  
Muñiz d'Escoyeta, Foncueva

**L'Infiestu**

**LA PLAZA, SIDRERÍA MESÓN**  
García Carbajal 9 (Esquina Pelayo).  
T. 606 373 757

Viuda de Angelón, Mestas, Menéndez

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

**PRAVIA**

**CASA VILA, RESTAURANTE**  
Jovellanos 9  
T. 984 83 07 80  
Villacubera, Herminio

**PROAZA**

**CONFITERÍA REY SILO**  
Carmen Miranda, 15

**RIBESEYA**

**SIDRERÍA EL TARTERU.**  
Marqueses de Argüelles, s/n.  
T. 98585 76 39.  
Sidra Castañón.

**SIDRERÍA LA PARRILLA.**  
Avda Palacio Valdés, 27.  
T. 985 86 02 88.  
Foncueva / Cabañón.

**EL ANCLA. RESTAURANTE**  
Gran Vía.  
T. 984 84 11 08.

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

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

**EL PUERTO, SID. MARÍSQ.**  
Marques de Argüelles, 31  
T. 984040760  
Novalín, Cabañón.

**SAMARTÍN DEL REI AURELIU**

**SIDRERÍA LA CABAÑA**  
Francisco Quevedo 9 - Sotrongido  
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  
Bruit Nature y Semiseca

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

**SIERO**

**SIDRA LOS BAYONES**  
Vallin, Llimanes n° 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.

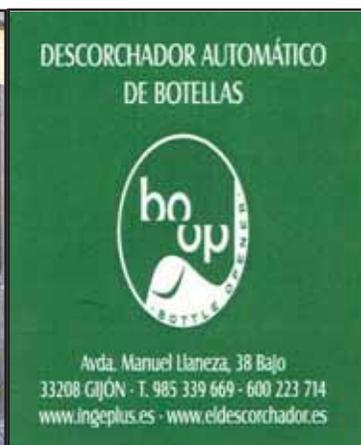
**SIDRA QUELO.**  
Fueyu, 21.  
T. 985 792 932

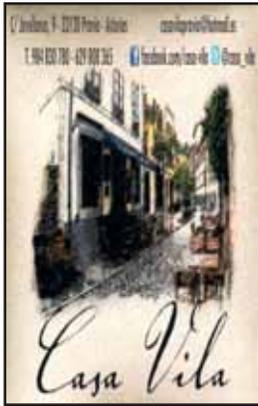
**SIDRA ARBESÚ.**  
Santa Marina.  
T. 985 742 390.

**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

**Cuallo**

**LLAGAR CASA CORZO.**

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

**CRIVENCAR.**

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

**PULPERÍA SIDRERÍA TERRA  
MEIGA.**

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

**SOTU'L BARCU**

**L'Arena**

**LA CALEA, SIDRERÍA.**

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

**TAPIA DE CASARIEGO**

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

**SIDRERÍA LA TERRAZA.**

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

**LA FONTE.**

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

**TARAMUNDI**

**LLAGAR SOLLEIRO.**

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

**TINÉU**

**LLAGAR SIDRA LA**

**LLARADA.**  
El Viso s/n.  
T. 985 80 08 14.

**UVIÉU**

**SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.**

Gascona, 2. T. 985210341.

**SIDRERÍA LA PUMARADA.**

Gascona, 6. T. 985200279.  
Sidra Menéndez y Trabanco.

**SIDRERÍA TIERRA ASTUR.**

Gascona, 1. T. 985 202 502  
Sidra Trabanco.

**SIDRERÍA EL VALLE.**

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

**SIDRERÍA EL OVETENSE.**

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

**SIDRERÍA MARCELINO.**

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

**SIDRERÍA LA NOCEDA.**

Victor Chavarri, 3.  
T. 985225959. / Rotando palos.

**LA GRAN VETUSTA, SIDRERÍA**

Pza. Porlier, 5.  
T. 984 296 683  
Herminio y Zythos.

**RESTAURANTE-PARRILLA  
BUENOS AIRES.**

Carretera del Naranco s/n.  
T. 985 295 907.  
Orizón y Novalín.

**RESTAURANTE LA CABANA.**

Gascona nº 19 bajo.  
T. 984 085 637.

**SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN.**

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

**EL SUEÑU**

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

**Herminio.**

**SIDRERÍA-Restaurante LA  
MANZANA.**

Gascona, 20. T. 985 081 919  
Trabanco normal y d'Escoyeta,  
Valdeboides, Villacubera, Ramos  
del Valle, Zhytos, Cortina,  
Sopeña, Poma Aurea, EM,  
Pumarina.

**SIDRERÍA ALBERTO.**

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

**LA CUEVINA.**

San Mateo 1  
T. 984 842 198.

**MONTE NARANCO.**

Menéndez Pelayo 10  
T. 985 110 977.

**SIDRERÍA EL GATO NEGRO**

Mon 5. Pza 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**

Puerto Payares 9  
T. 984 280 641

**Corsino, Trabanco normal y  
d'Escoyeta.**

**EL CASTIL, SIDRERÍA**

Vazquez de Mella, 68  
T. 984 399 588

**EL PATIO, SIDRERÍA**

Puerto Tarna 17.  
T. 984 83 48 78

**EL BOSQUE, SIDRERÍA**

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

**NALÓN, SIDRERÍA, REST.**

Campoamor 17.  
T. 985 212 016  
Orizón, Novalín.

**EL FERROVIARIU, CHIGRE  
ESPICHERU.**

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

**SIDRERÍA DEL NORTE.**

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

**CASA RAMÓN, TABIERN,  
ASAD.**

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

**LA VITORIA, SIDR, REST**

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

**LA PARRILLA DEL FOYU**

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

**EL MISTER**

Manuel Cortina 7.  
T. 984 070 573

**ISIDRO, MERENDERU, SID,**

Barriu 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.  
Cabueñes.

**SIDRA CONTRUECES.**

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

**SIDRA CANAL.**

Llavandera - Llinares.  
T. 985137757

**LLAGAR SIDRA PIÑERA.**

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

**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 Suevo, 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 131487.  
Sidra Piñera y Trabanco.

**SIDRERÍA CABRANES.**

Fco. de Paula Jovellanos, 16.  
T. 985 131487  
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, Peñón, Villacubera.

**LLAGAR SIDRA ACEBAL.**

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

**SIDRA NORNIELLA.**

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

**SID. EL CORREDOR DE**

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA**

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

**REST. SIDRERÍA ASTURIAS.**

Doctor Aquilino Hurle, 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

**CASA JUAN, SIDRERÍA**

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

**NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA**

**PARRILLA**  
Ríu d'Oru 6  
J. Tomas, Canal, El Santu y Molin del Medio

**MESÓN ASADOR EL MUSEO**

Avda. de El Llano 22-24  
T. 984 151 614  
Cabueñes, 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  
Cabueñes  
T. 985 361 950

**CASA VALDORTA, SIDRERÍA.**

Desfiladeru de La Hermida 8  
T. 984 293 726

**CONSERVAS COSTERA**

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

**EL SITU ÑARRRES, SIDRERIA**

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

**LA TOJA, BAR.**

Emilio Tuya, 32  
T. 985 082 838  
Zythos.

**CABAÑAQUINTA,**

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

**PONIENTE, SIDRERÍA**

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

**CASA JUAN, SIDRERÍA.**

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

**JAMONERÍA L'ARBEYAL**  
Especialidad en:  
PRODUCTOS IBÉRICOS • TODO TIPO DE QUESOS Y BACALAO  
EMBUTIDOS CASEROS  
*Calidad al mejor precio*  
Esquina a Domingo Juliana - LA CALZADA - GIJÓN  
Telf. 985 31 20 05

**CAFÉ CRISTINA**  
(Hugo José Pérez González)  
C/ Badajoz, nº13 - Bajo  
33211 - GIJÓN (Asturias) Telf.: 663 611 216

**avenida**  
SIDRERÍA  
Avenida del Llano Nº 50  
33209 Gijón  
T 984 70 65 56  
f /sidreriaavenida  
@sidreriaavenida

**CHAFLÁN, SIDRERÍA.**

Manuel Llanez 63  
T. 985 386 061  
Rotando palos.

**PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.**

Puerto Rico, 35  
T. 687 817 702  
Trabnaco y Peñón, normal y d'Escoyeta

**LA IGLESIONA, SIDRERÍA**

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

**EL RINCÓN DE CELIA, SID.**

Lluanco 16  
T. 984 491 708  
Trabanco y Peñón normal y d'Escoyeta.

**CLASSIC.**

Sara Suárez Solís, 3  
T. 984 396 487  
Contrueces

**NUEVA URÍA, SIDRERÍA.**

La Amistad 4  
T. 985 383 334  
Piñera

**LAS RÍAS BAJAS, SIDRERÍA**

Poeta Alfonso Camín, 10  
T. 985 149 194

**GALASTUR, SIDRERÍA**

Bobes 6  
T. 985165546. Peñón

**GIJÓN, SIDRERÍA**

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

**LES NEÑES, SIDRERÍA**

Avelino González Mallada  
T. 696 539 641  
Piñera

**LA VOLANTA, SIDRERÍA**

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

**EL FARO DEL PILES. REST.**

**MARISQUERÍA**  
Avd. José García Bernardo,  
352  
T. 985 360 429/985 372 917

**2P FABRICACIONES**

**TAPONES ESCANCIADORES**  
Pol. Ind. Mora Garay  
Narciso Monturiol, 40  
T. 984 600 002 / 638 651 299

www.2pfabricaciones.es  
info@2pfabricaciones.es

**JOYERÍA MARIO COLETES**

Cabrales 63  
T. 985 360 856

**NAVA, SIDRERÍA**

La Serena 1  
T. 9850380 447

**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

**AVENIDA, SIDRERÍA**

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

**EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA**

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

**ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA**

Cienfuegos 32  
T. 984 181 168

**LA CORRAÍNA, MARY FUEGO, SIDRERÍA**

Electra 22 esq. San José  
Peñón normal y DOP

**EL CHISQUERU DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA**

Las Industrias 12  
T. 984 087 379

Trabanco normal y d'Escoyeta,  
Riestra, Val de Boides, Poma  
Aurea, Pecados del Paraiso y  
Riestra Brut y Semiseca

**EL SECAÑU, SIDRERÍA**

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

**EL NUEVO PARQUE, SID.**

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

**EL RINCÓN DE MILIO, SID.**

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

**BOAL, SIDRERÍA**

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

**YORUBA, SIDRERÍA**

Av. Gaspar García Laviana 69  
984 19 30 40

**ASPA 17, SIDRERÍA**

Puertu Ventana 26  
T. 603683599

**EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA**

Lluanco 16 B  
T. 984 491 708

**NUEVO ARROYO, SIDRERÍA**

Arrollo 16  
T. 985 436 482

**EL BEYUSCO, SIDRERÍA**

Severo Ochoa 35  
T. 640 778 571

**LA CASA DE LA VENTRESCA**

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

**NORTEY SUR, SIDRERÍA**

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

**TINEO, CARNICERÍA.**

Río Eo 31  
T. 661 327 113

**SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS**

Río 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**

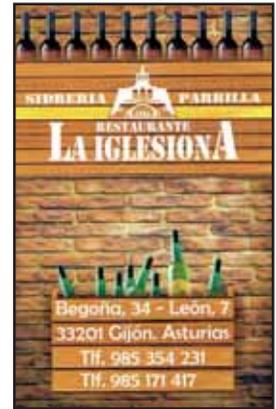
Av. Argentina 42  
T. 654 262672

**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

**CASA NABEL**

Av. del Jardín Botánico, 124,  
T. 984 70 86 98  
Trabanco, Trabanco Sobre la  
Madre, Foncueva

**NUEVO CASA NABEL**

Av. Roces, 900. Nuevo Roces  
T. 984 29 52 62  
Menéndez, Llagar de Quintana,  
Menéndez DOP, Ecológica DOP

**NUEVA IBÉRICA, SID. REST.**

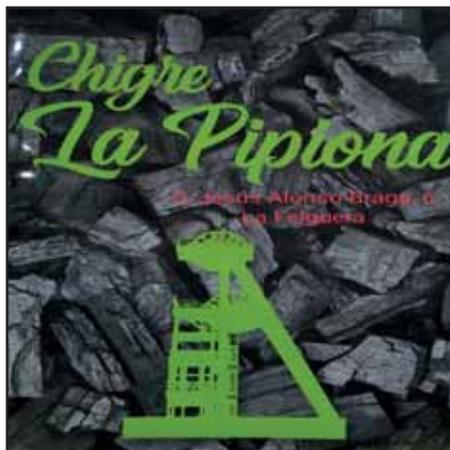
**BELMONTE PARRILLA**

**EL SOBIÑAGU.**

**Cimavilla**

**SIDRERÍA LA GALANA.**

Plaza Mayor.  
T. 985 17 24 29. Sidra JR



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



Tel. 655 859 294  
autocaravanasnaranco@gmail.com



**BAR • RESTAURANTE**

San Roque, 5 • TAZONES • Teléfono: 985 897 037

sierracandashermanos@hotmail.com síguenos en nuevo las terrazas tazones



**La Tortuga**  
Chigre - Restaurante

Xicu Xabel Diaz Yepes

Teléfono 985 89 71 68  
33315 Tazones  
Villaviciosa - Asturias



**LAVANDERÍA AUTOSERVICIO LAMPARK**

AHORRA tiempo y dinero con tu colada.



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

ABIERTO  
365 DÍAS DE  
9:00 A 22:00 H.

Si tienes un servicio en cualquier ciudad, solicita el servicio en tu ciudad. Teléfono: 685 04 54 34

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

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

**SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.**

Plazuela de Jovellanos, 1.  
T. 985 342 024.  
Huerces.

**SIDRERÍA EL LAVADERO**

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

**CASA OSKAR**

Escultor Sebastián Miranda 5  
T. 695 205 465

**EL PLANETA, RESTAURANTE**

Artillería 5  
T. 985 350 056

**CASA ZABALA, RESTAURANTE**

Vizconde de Campogrande, 2  
T. 985341731  
Zapica

**LA FAROLA, SIDRERÍA**

San Bernardo 2  
T. 985 172 543  
Cortina

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

Camín de la Frontera, 337.  
T. 984 099 595. Cabueñes.

**RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.**

Avda. Jardín Botánico, 895.  
T. 985 372 680.  
Menéndez y Val d'Ornón.

**BAR MEREND. EL HORREO**

La Providencia  
T. 985 331 325.  
Sidra Coro.

**CASA OLIVA BAR MEREND.**

Camín de Los Campones. 169.  
La Pedrera  
T. 985 168 277

**RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERU**

Profesor Pérez Pimentel 73 La  
Guía. T. 985361360 / 98536  
28 51. JR, Buznego, La Nozala  
www.casaarturogijon.com

**LA CAMPINA, RESTAURANTE**

Camín de la Eria 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.

**LLAGAR DEVIÑAO****LOGROÑO**

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

**ZAMORA**

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

**GALICIA**

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

**CANTABRIA****LA ASTURIANA.**

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

**BURGOS**

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

**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

**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

**MÁLAGA**

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

**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 deprender?

¿Perfeccionar l'estilu?

¿Saber más?

¿Pasalo bien?

**NIVELES**

\* ANICIU

\* MEDIU

\* ALTU

**TALLER**

**XUEVES**

**23**

**XUNU**

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

**10 €**

5 € miembros  
del CLÚ de LA SIDRA

INSCRIPCIONES YA INFORMACIÓN: LA SIDRA TV / WHATSAPP: 652 594 983 ADLASIDRA@GMAIL.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.

MALLORCA

**LOS PLATOS DEL SOTO,**

**TABERNA GASTRONÓMICA**  
Carter Calvià, 3.  
07181 Cas Català  
T. 971 681 026

**EL NORTE, SIDRERÍA**

Amargura esquina Amistad 42  
Manacor  
T. 671 725 053  
Trabanco

**LA MANDRÁGORA, REST.**

Passeig Pintor Miquel Vives nº  
232. Calabona, Son Servera  
T. 971 84 02 96  
Trabanco

MADRID

**Madrid capital**

**SIDRERÍA EL LLAGAR.**

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

**RESTAURANTE FERREIRO**

Paseo de la Florida, 15  
T. 915 598 435

**RESTAURANTE FERREIRO 2**

Comandante Zorita, 32  
T. 915 538 990

**RESTAURANTE CERVECERÍA**

**LA FRAGUA**

Andrés Mellado, 84  
T. 915 441 969

**ASADOR EL MOLINÓN**

Paseo de la Florida, 17  
T. 915 477 936

**LA SANTINA MADRID.**

Calle de Máiquez, 36  
T. 915 74 61 38

Trabanco

**REST. VILLA DE AVILÉS**

Marqués de Mondejar, 4  
T. 913 56 8 326

Trabanco

**DIEGO DE LEÓN, FERRETERÍA**

Francisco Silvela, 52  
Madrid

T. 913 568 706

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.

VALENCIA

**SIDRERÍA EL MOLINÓN**

Bolsaría 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



**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

PORTUGAL

**SIDRERÍA CELTA**

**ENDOVÉLICO**

R. do Bonjardim 680  
T. 351 962 002 820

Porto.

Sidra de les naciones celtas

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.**

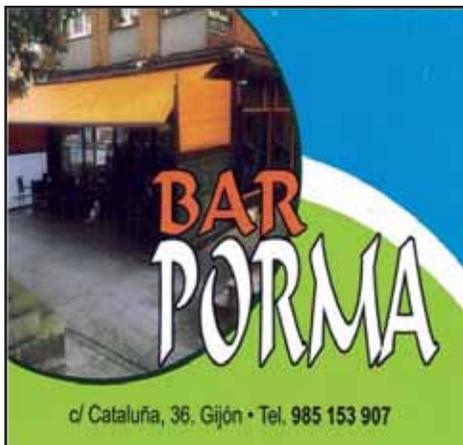
Industria 69. Badalona  
(Barcelona)

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



# XII Salón Internacional de les Sidres de Gala

Xixón - Asturias



29 SETIEMBRE  
A  
2 D'OCTOBRE



[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as) / [www.sisga.org](http://www.sisga.org)

Entama

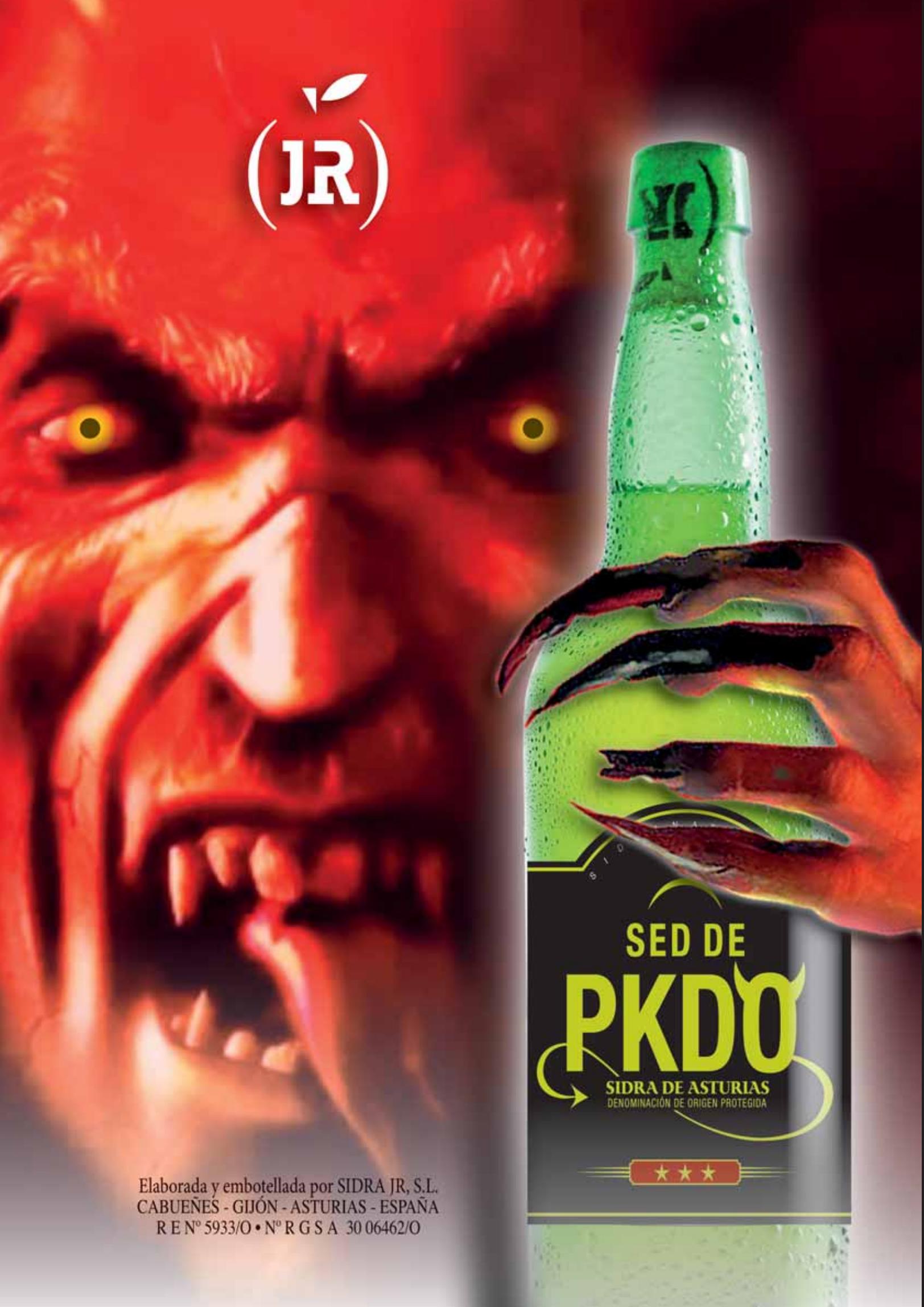
ASTURIAS XXI  
UNDACIÓN

Collabora



LA SIDRA





(JR)



SED DE  
**PKDO**  
SIDRA DE ASTURIAS  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Elaborada y embotellada por SIDRA JR, S.L.  
CABUEÑES - GIJÓN - ASTURIAS - ESPAÑA  
R E N° 5933/O • N° R G S A 30 06462/O