

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as

Nb. 219 - Xunetu 2022 4 €

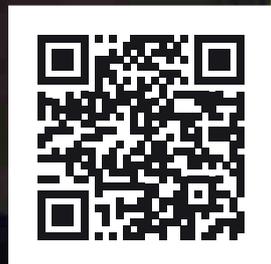
ESPECIAL NAVA
XLV FESTIVAL DE LA SIDRA

**¿SABES ECHAR
SIDRE?**
¡Agora pues deprender!!

DANIEL RUIZ

**"Debiera haber
distintos precios de
sidra natural"**

EI MALACÓ, Llastres
De la mar al plato en unos metros



DESDE  1950

El Pilonu

**SIDRA DE
VANGUARDIA**

Tradición e innovación desde 1938



LLAGAR  CASTAÑÓN

Visitas Guiadas – Sidraturismo Castañón

Reservas en: info@sidracastanon.es | www.sidracastanon.com |  

Bº Los pisones nº 90 | Ctra. San Miguel de Arroes, 33314 | Quintueles (Villaviciosa) Asturias | Tel. +34 985 894 576



DANIEL RUIZ	9
“DEBERÍA HABER DISTINTOS PRECIOS DE SIDRA NATURAL EN FUNCIÓN DE SI SE ESCANCIA O NO, DE SU ORIGEN Y DE SU CALIDAD”	
NAVA. XLV FESTIVAL DE LA SIDRA	14
SIDRERÍA PRIDA. COCINA TRADICIONAL Y DE CALIDAD	34
SIDRERÍA CASA LIN. UN REFERENTE GASTRONÓMICO	35
SIDRERÍA CASA PACO. “SI NO ECHO LA SIDRA, DEJARÍA DE SER UNA SIDRERÍA”	36
¡NOVEDAD! FLORA, VACA ESCANCIADORA	37
SIDRERÍA ASGAYA, SIDRA Y MÁS	38
UN AÑO CON LA SIDRA COMO PROTAGONISTA	
SIDRERÍA EL MALACÓ	40
DE LA MAR AL PLATO EN UNOS METROS	
SIDRERÍA VIEJO	44
TRADICIÓN E INNOVACIÓN A CADA BOCADO	
CLÚ DE LA SIDRA	48
CUARTA CLAS D'ECHAR SIDRE	
¡ÉCHAME UN CULÍN, MANÍN PLIS PLAS!	51
TOMA UN CULÍN	52
ARMONIZAJES CON SIDRA	53
EN CAFÉ DINDURRA	
MANUEL G. BUSTO. TODOS LOS DE LA SIDRA	62
SUSANA GUDÍN	63
¿QUIÉN NUN RECONOZ LA POSE D'ECHAR UN CULÍN?	
SIDRE Y BLOGS	65
THE CIDER BLOG	
CIDER REVIEW	
TOMA OTRU CULÍN	68
ASTURIES GASTRONÓMICA	69
EL CERTAME DEL QUESU CABRALES ALGAMA LA SO EDICIÓN NÚMBERU 50 / ¡IMPRESIONANTE ESPICHA MARISCU!	
ENCAMIENTOS	72
ACTUALIDÁ	74
DOP SIDRA DE ASTURIES / LA FUNDACIÓN ASTURIES XXI AMPLÍA SUS FONDOS MUSEÍSTICOS / ESPOSICIÓN DE 'SIDRAFIES' / V JORNADAS DE LA SIDRA EN PIMIANGU	
CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE 2022	78
MIERES Y NAVA DAN EL LLIDERAZGU A ONDÓ CATEGORÍA SUB-25	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	82
SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA	85
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	86



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

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



www.issuu.com/lasidra.as



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



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



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



LA SIDRA

Xunetu 2022

Númeru **219**

Edita: Espublizastur S. L.
Pa la Fundación Asturias XXI
Depósite Llegal: AS-03324-2003
Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 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
Tlf.: 652 59 49 83

Redaición

Victor Escandón
Ángela Rey
David Martín
redaccion@lasidra.as

Publicidá

info@lasidra.as
Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

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

Semeyes

David Aguilar
Luis Vigil-Escalera,

Flavio Lorenzo
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 / info@lasidra.as

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

Carnicería
Ico
Distribuciones

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


Fonciello


Llaneza
Lagar Fonciello
Fonciello, s/n
33199 Siero-Tiñana
Asturies.
Tfno 985740724
www.sidrafonciello.com
sidrafonciello@sidrafonciello.com

Entamu / Editorial

Viémosmos obligaos a retrasar la edición d'esti número de LA SIDRA énte la sospresiva anuncia del refugu pola Unesco de la candidatura de la cultura asturiana de la sidre como Padremuñu Inmaterial de la Humanidá.

Un fracasu difícilmente mesurable que se ve agraváu pola comunicación, per parte del 'Principado', d'una versión poco creyible de lo asocedió, con contradicciones evidentes y nun facilitando la respuesta oficial de la Unesco.

Fáltenmos pallabres y sóbramos decepción.

D'otra miente, esti mes de xunetu taba siendo especialmente positivu pa la sidre, nel que'l Festival de la Sidre de Nava tuvo un especial protagonismu y nel que se vieron detalles de renovación interesantes, aunque sigue echándose de menos l'asturianía: música asturiana, folclor asturianu, llingua asturiana... en cualisquier casu, esta foi una edición más qu'afortunada, que va marcar enclín.

Pela so parte, tenemos de destacar nuevamente'l dinamismu de los concursos d'echaos, tamién en fase de renovación; y bien especialmente de los concursos de sidre casero, cuyu rixu sigue sorprendiendo, y onde s'adica una ca vegada mayor participación de xente mozo, auténtica garantía non solo de continuidá, sinón de superación.

Polo demás, nesti mes nel que tenemos al sol como castigu, repítense les fiestes de prau, onde la sidre gocia d'estupenda salud ¡Qué dicir d'El Carmín!, y apúntense eventos especialmente sidreros como Les Piragües, el Xiringüelu o San Timotéu... les espeutatives son estupendas. Lo único qu'esmolez un pocu ye ver les pumaraes con poca mazana y el camentar en cómo van vese afeutaes pol escesu calor ique nun falte mazana! ique nun falte sidre!

Y yá a la fin, la espera de dos eventos emblemáticos: la Fiesta de la Sidre de Xixón y el Salón Internacional de les Sidres de Gala; y ye que magar incapacidaes ya incompetencies istitucionales, la sociedá civil asturiana ye la mayor, l'auténtica garantía de pervivencia del seutor, la que caltuvo con puxanza la cultura asturiana de la sidra y la que la vive y refuerza díi ente díi.

Nos hemos visto obligados a retrasar la edición de este número de LA SIDRA ante la sorpresiva noticia del rechazo por la Unesco de la candidatura de la cultura asturiana de la sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Un fracaso difícilmente mesurable que se ve agravado por la comunicación, por parte del 'Principado', de una versión poco verosímil de lo ocurrido, con contradicciones evidentes y no facilitando la respuesta oficial de la Unesco.

Nos faltan palabras y nos sobra decepción.

Por lo demás, este mes de julio estaba siendo especialmente positivo para la sidra, en el que el Festival de la Sidra de Nava ha tenido un especial protagonismo y en el que se han visto detalles de renovación interesantes, aunque sigue echándose de menos la asturianía: música asturiana, folclore asturiano, lengua asturiana... en cualquier caso, esta ha sido una edición más que afortunada, que marcará tendencia.

Por su parte, debemos destacar nuevamente el dinamismo de los concursos de escanciadores, también en fase de renovación; y muy especialmente de los concursos de sidra casera, cuya vitalidad sigue sorprendiendo, y donde se observa una cada vez mayor participación de gente joven, auténtica garantía no solo de continuidad, sino de superación.

Por lo demás, en este mes en el que tenemos al sol como castigo, se repiten las fiestas de prau, donde la sidra goza de estupenda salud ¡Qué decir del Carmín!, y se apuntan eventos especialmente sidreros como Les Piragües, el Xiringüelu o San Timotéu... las espectativas son estupendas. Lo único que preocupa un poco es ver las pomaradas con poca manzana y el pensar en cómo se verán afectadas por el exceso de calor ique no falte manzana! ique no falte sidra!

Y ya al final, la espera de dos eventos emblemáticos: la Fiesta de la Sidra de Xixón y el Salón Internacional de les Sidres de Gala; y es que pese a incapacidaes e incompetencies institucionales, la sociedad civil asturiana es la mayor, la auténtica garantía de pervivencia del sector, la que ha mantenido con vigor la cultura asturiana de la sidra y la que la vive y refuerza día a día.



LA LUNA
s h i p p i n g

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

La tienda online de sidra

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



“Debería haber distintos precios de sidra natural en función de si se escancia o no, de su origen y de su calidad”



Daniel Ruiz, gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, desde 2016, analiza la situación del sector y los pasos a seguir para continuar consolidando el crecimiento de estos últimos años, aumentando, a su vez, la visibilidad de la bebida asturiana en el mercado nacional e internacional.



Después de que la pandemia frenase en seco el crecimiento de la DOP Sidra de Asturias, parece que la situación empieza a normalizarse y el objetivo para este año es alcanzar los cinco millones de contraetiquetas, lo que supondría un récord absoluto. Daniel Ruiz, gerente del Consejo Regulador, que llegó al puesto en 2016 después de desenvolver diferentes cargos empresariales de relevancia, es consciente de los próximos pasos a seguir para consolidar el producto y seguir ampliando su mercado. Además, aborda temas de interés como la subida del precio de la botella o la candidatura de la cultura sidrera a patrimonio inmaterial de la UNESCO.

La sidra DOP está logrando un crecimiento continuo, pero quizá dando pasitos cortos, ¿qué hace falta para dar ese gran salto?

Yo puedo hablar de estos seis últimos años y, a pesar de dos años muy duros por el Covid, la DOP Sidra de Asturias ha triplicado sus ventas gracias a mucho esfuerzo en promoción y a múltiples colaboraciones. Hay que seguir informando al consumidor porque más de un 60% de la población piensa que toda la sidra natural de cualquier botella verde (molde hierro) está elaborada con manzana asturiana y no es así. Solo la etiquetina que emite el Consejo Regulador, el logo europeo y la marca Sidra de Asturias garantizan que sea así. Por eso, necesitamos hacer más campañas promocionales y para ello, cuanto más presupuesto y apoyo mejor. Nuestras sidras con denominación ya están presentes en todos los establecimientos hoste-

leros y están ganando los campeonatos más prestigiosos, lo que es sinónimo de calidad. También cada vez más, existe una tendencia de los consumidores que demandan productos de cercanía, de km 0, sostenibles, con marcas y garantías de calidad europea.

¿Qué acciones tienen previstas a corto plazo?

Acabamos de lanzar dos campañas. La primera, «Girar antes de escanciar» está dedicada al público joven. Es más específica, se trata de buscar la etiquetina, poniendo el énfasis en el nombre protegido Sidra de Asturias, con una imagen en 3D, colorida, veraniega y optimista que se puede ver en prensa, radio, televisión, redes sociales y, sobre todo en exteriores, en los mupis. La segunda es el vídeo «Escancia-lo», una campaña viral que versiona a la asturiana el éxito de Chanel en Eurovisión, con un toque de humor y potenciando nuestra imagen más icónica y seña de identidad: el escanciado. Una campaña rodada en Llastres y Tazones que lleva más de un millón de reproducciones en 10 días y que está arrasando en Internet y de la que se han hecho eco en TVE y en la Sexta. En breve, pondremos en marcha un proyecto que fomente aún más la economía circular, reciclando el corcho, y alguna otra iniciativa promocional que no puedo contar.

¿Cómo se encuentra el sector sidrero después de la pandemia?

En fase de recuperación. Tengamos en cuenta que el 86 % de la sidra natural se consumía en hostelería (en



chigres) y durante estos dos años hemos visto la cantidad de cierres, restricciones y limitaciones que ha sufrido la restauración. Esperemos que con la masiva llegada de turistas que van a visitar nuestra región y, si el tiempo acompaña, podamos tener un buen verano, ya que las previsiones económicas para el otoño no son optimistas. Recordemos que la sidra vive de la renta disponible en los hogares y que ésta, últimamente, se ha visto reducida por la grave inflación de los precios de la alimentación, energía, gasolina...

Parece que cada vez se van incorporando más llagares a la DOP, ¿está el sector más unido que nunca?

Sin duda. Ahora somos 33 llagares en la DOP Sidra de Asturias y creciendo. El proyecto es voluntario, público y abierto a todos los que quieran y puedan cumplir el pliego de condiciones. En cuanto a cosecheros son 376 los que creen firmemente en el proyecto, con más de 950 hectáreas inscritas, lo que muestra la consolidación del mismo de cara al futuro.

¿Qué supondría para la sidra DOP que la UNESCO reconociese la cultura sidrera como Patrimonio Inmaterial?

Sin duda un revulsivo y un espaldarazo para la DOP, para el sector y para toda la cadena de valor. Pondría a la Sidra de Asturias en el escaparate gastronómico mundial. Los elaboradores, los cosecheros, el sector hostelero, gastronómico y turístico se bene-

“Hai que seguir informando al consumidor porque más d’un 60% de la población camienta que tola sidre natural ta ellaborao con mazana asturiana y nun ye asina”

ficiarán porque, sin duda, redundará en muchos turistas queriendo conocer la cultura sidrera asturiana. Es una oportunidad promocional única que debemos aprovechar. Aquí contamos con el proyecto Club de producto Sidraturismo Asturias, en colaboración con el clúster de Turismo Rural de Asturias, que permite conocer esta cultura singular -no la hay en otros destinos y además, desestacionalizada- y disfrutar con los cinco sentidos de experiencias únicas en torno a la bebida más arraigada de la región.

La cultura sidrera asturiana es un patrimonio de todos los asturianos y debemos protegerlo. Este reconocimiento comprometería a las autoridades a crear medidas de salvaguarda para la conservación y conocimiento de esta cultura inmaterial. Por eso, es tan importante la función de los Consejos Reguladores, para proteger todo nuestro patrimonio, en especial



“La reconocencia de la UNESCO comprometería a las autoridades a crear medidas de salvaguarda para la conservación y conocimiento de la cultura sidrera asturiana”

la manzana asturiana, ya que si no hubiera existido el Consejo Regulador, probablemente, gran parte de las pomaradas de Asturias no tendrían futuro y es una pena quedarnos sin toda nuestra tradición, historia y paisaje. Tengamos en cuenta que una parte significativa de las sidras que se consumen en nuestra región –según datos oficiales sin contar los mostos– no se elaboran con manzana local. La única forma de proteger la manzana asturiana, el paisaje y fijar población en entorno rural, es consumiendo Sidra de Asturias, único garante de origen y calidad. La sidra de Asturias es un símbolo de la región, nuestra esencia y nos gusta decir que es única en el mundo por cuatro razones: su elaboración tradicional, milenaria y con manzana asturiana; su servicio con el ritual del escanciado; su consumo en grupo, social y parlamentario; y, por último, su reutilización de botellas y lo que supone en reducción de huella de carbono, así como el uso de manzana local que emite 60 veces menos CO² que la importada. Por todo, este año invitamos a todos

los asturianos a batir todos los récords de consumo de sidra y a recibir a nuestros amigos con lo que más queremos, la Sidra de Asturias.

Como bien dice, la seña de identidad de la cultura sidrera es el escanciado, pero la falta de personal cualificado y el aumento de escanciadores eléctricos están haciéndolo desaparecer, ¿cómo se puede atajar el problema?

El escanciado es algo nuestro, identitario, único en el mundo, cuya técnica ofrece un mejor sabor y aroma a nuestra Sidra de Asturias. Para mí, la sidra tiene que tener varios precios, de entrada, uno escanciado y otro, sin el servicio, porque el coste que supone para el hostelero el personal dedicado a ese servicio es mayor. Además, desde el CRDOP somos defensores de diferentes precios en función de las calidades, servicio, costes, ubicación... Está claro que hay una necesidad de personal cualificado por lo que hace falta formar, y aquí entra la patronal OTEA y el Servicio Público de Empleo, pero es que los cursos que ofrecen, tampoco se llenan y, como sociedad, sí que tenemos un problema porque los jóvenes no quieren trabajar en hostelería en las condiciones actuales. Por otra vía, además, se está trabajando en conjunto en un certificado de profesionalidad para dignificar la figura del escanciador y que tenga una categoría reconocida laboral y económicamente. Esperamos que venga pronto. Desde el CRDOP no nos cansaremos

“Como sociedad tenemos un problema, falta personal cualificado para echar sidre porque la sociedad no quiere trabajar en hostelería en condiciones d’angañu”

de apoyar el escanciado, con el campeonato regional de escanciadores y con nuestras actividades, ya que lo potenciamos en casi todas nuestras campañas -«Escancia-lo», «Tú me dejaste de escanciar», «Girar antes de escanciar»-. Además, a todas las ferias a las que acudimos vamos siempre de la mano de la Asociación de Escanciadores de Asturias, que son garantía de éxito y profesionalidad. Lo que se puede hacer para atajar el problema es intentar ir y priorizar a aquellas sidrerías que apuestan por el escanciado tradicional.

Es cierto que el precio de la botella de sidra siempre genera una gran polémica, ¿cuál puede ser la solución?

No creo que se deba hablar del precio de la sidra, es una herencia del pasado. Esto no existe en ningún producto, no se habla del precio del agua, del vino, de la cerveza... Como señalé antes, debería haber distintos precios de sidra natural en función de su calidad de su origen, de su valor añadido, como por ejemplo el blockchain, del servicio o de la ubicación de la si-

drería. Para eso están las pizarras de los chigres al igual que ocurre con los vinos. Es un paso que debe dar el sector para valorizar el producto. Además de estar prohibido el pacto de precios, es una cuestión de mercado y cada hostelero debe decidir, pero lo que debería es dejar un margen razonable a cada uno de los eslabones de la cadena de valor: cosecheros, llagares y hosteleros.

¿Valoran incorporar otros productos como las sidras de hielo?

Sí, claro. Se está trabajando en una modificación del pliego de condiciones que enviaremos a Europa y ojalá, en un par de años, podamos incorporar a nuestro portafolio la sidra de hielo de Asturias, un producto de valor añadido que ya se hace aquí desde hace más de veinte años. Recordemos que tanto las sidras naturales espumosas como las sidras de hielo están teniendo bastante éxito en la alta restauración.

Uno de los objetivos es captar al público joven apostando por campañas publicitarias frescas y modernas, ¿se está consiguiendo llegar a ellos y que consuman sidra?

Esa es la estrategia. Así hemos sacado «Sidrereros Auténticos», «Girar antes de escanciar», los videos de El Folixeru, el sidra challenge, las canciones del verano, el blockchain... No es fácil competir con el presupuesto de las grandes cerveceras que promocionan sus productos en prime time y en muchos canales relacionados con el ocio como el de la música. Aquí tenemos un presupuesto y unos recursos reducidos y debemos optimizar los retornos.



NAVA

XLV Festival de la Sidra

La normalidad volvió a Nava en la 45ª celebración del Festival de la Sidra, entre los días 8 y 10 de julio. Normalidad en Nava significa mucha gente, mucha sidra y mucha fiesta; además, este año hay que añadir mucho calor, algo que siempre ayuda a animar el ambiente y a que los culinarios corran con más alegría si cabe. Esta edición del Festival tuvo entre sus protagonistas a la sidra **Quelo**, de Siero, elegida como la Mejor Sidra de Asturias y a **Viuda de Angelón**, que se llevó el premio a la mejor Sidra de Nava.

DAVID AGUILAR

David Aguilar.



Belladonna

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.clinicabelladonna.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



DAVID AGUILAR

Leocadio Redondo, Cronista Oficial del Conceyu Nava, fexo la presentación d'esti XLV Festival de la Sidre de Nava

La mayor novedá d'esti añu foi la rialización d'una multitudinaria xinta na cai

El Festival de la Sidra de Nava, fiesta declarada en 1989 de Interés Turístico Nacional, se celebró durante los días 8, 9 y 10 de julio en la villa más sidrera del país, aunque los actos previos fueron calentando el ambiente bastante antes del fin de semana.

Si en Nava siempre apetece la sidra y en Asturias nunca se dice no a una fiesta, este año las ganas estaban acumuladas, después de dos ediciones a medio gas. Así, el público fue abundante en todas las actividades que conforman la programación de este festival, entre las que destaca el Concurso a la Mejor Sidra Natural, el Concurso de Escanciadores o el Concurso a las Mejores Sidras y Derivados de la Manzana, así como exposiciones, actuaciones musicales, teatro y conferencias.

Martes 5 de julio

Tres días antes del inicio oficial de la Fiesta se inauguraba Sidrafías, propuestas de diseño asturiano sobre la cultura de la sidra, una exposición de la Asociación de Diseñadores de Asturias que cuenta con doce pie-

zas gráficas, digitales o volumétricas que muestran la particular visión de cada diseñador/a asturiano/a sobre el mundo de la sidra en la actualidad o sus propuestas de cómo el diseño puede ayudar o influir en él.

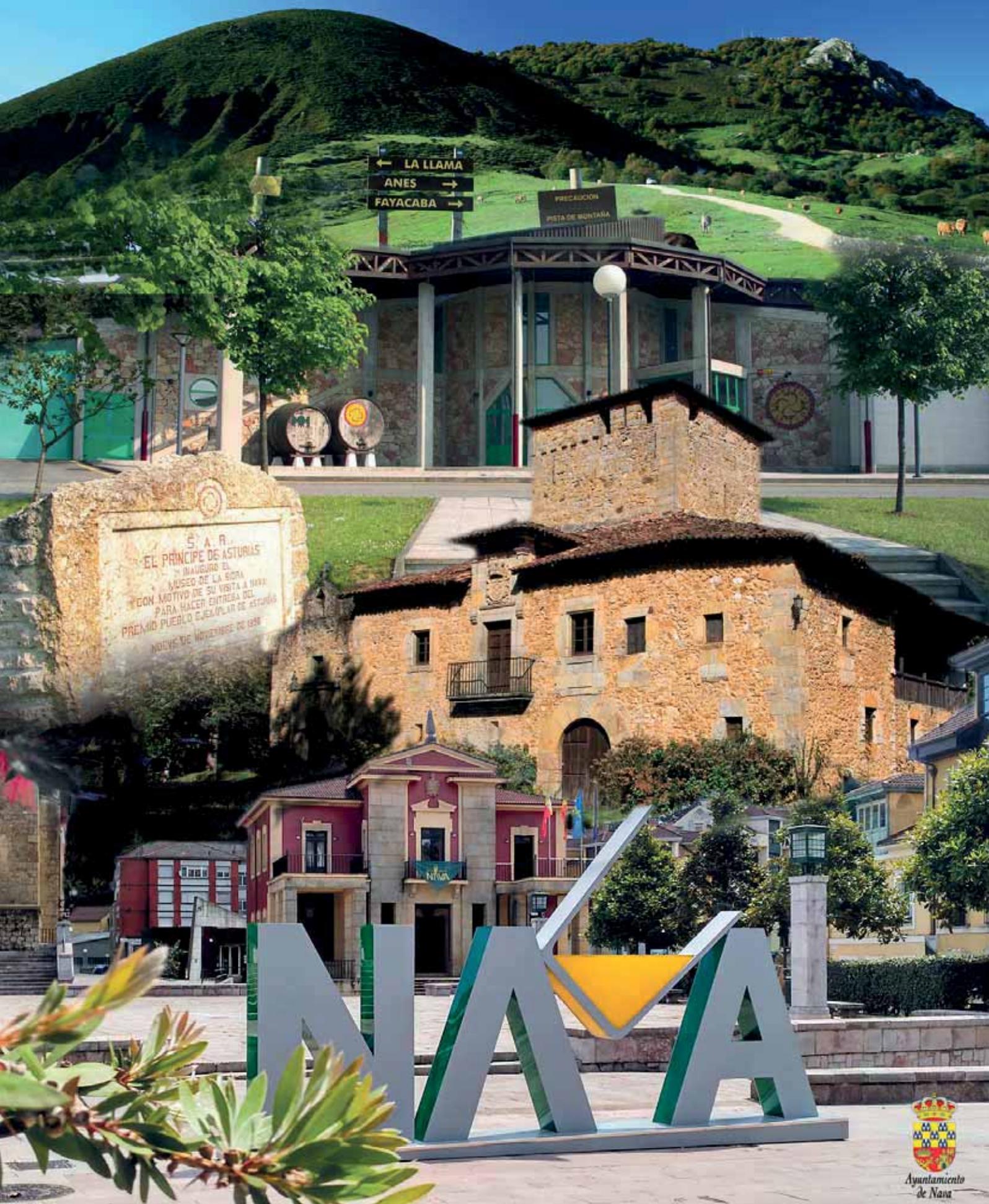
El mismo día, en el Llagar de Sorribes a las seis de la tarde un jurado de expertos inició el proceso del Concurso a la Mejor Sidra Natural elaborada en Asturias y en Nava con una primera selección de palos en la que probaron 19 de los 38 palos de sidra presentados al concurso, justo la mitad, quedando el resto para la segunda fase, que se realizó el siguiente jueves.

En cada jornada de preselección el jurado profesional escogió las seis mejores sidras de cada tanda, entrando a participar en la semifinal las doce elegidas entre los dos días.

XLV Festival de la Sidre

NAVA

Villa de la Sidra



S. A. R.
EL PRINCE DE ASTURIAS
INAUGURÓ EL
MUSEO DE LA SIDRA
CON MOTIVO DE SU VISITA A NAVA
PARA HACER ENTREGA DEL
PREMIO PUEBLO EJEMPLAR DE ASTURIAS
NOVE DE NOVIEMBRE DE 1980



DAVID AGUILAR

La interpretación del himno d'Asturies punxo tola plaza en pie.

Simón Díaz, astrofísicu, investigador y pregoneru de la Fiesta la Sidre: "Allá onde me lleve la vida, voi con una caxa sidre a recostines"

Miércoles 6 de julio

El Llagar de Sorribes acogió también la prueba final del Concurso de las Mejores Sidras de Nueva Expresión y Derivados de la Manzana elaborados en Asturias, en sus ocho categorías.

Sidra La Naveta triunfó en casa, siendo reconocida la calidad de sus productos con dos premios, al recibir la distinción a la Mejor Sidra Rosada por su Naveta Roxa, y consiguiendo La Naveta Brut el reconocimiento a la mejor sidra de tercio.

Trabanco recibió también varios premios, consiguiendo en esta ocasión el premio a la Mejor Sidra Espumosa con carbónico exógeno, con Llagar de Camín, el reconocimiento al Mejor Aperitivo de Manzana con Alma y la Mejor Vinagre de Sidra con su vinagre ecológica Camín.

Entre los galardonados, también la sidra 1947, de Viuda de Angelón, que fue distinguida como mejor sidra de mesa, Valverán como mejor sidra de hielo y final-

mente Ramos del Valle, de Sidra Fran, como mejor sidra espumosa con carbónico endógeno.

Lamentablemente este año los premios de mejor aguardiente joven y mejor aguardiente envejecido quedaron desiertos, demostrando la necesidad de recuperar la producción industrial de calidad de estos productos.

Por la tarde la compañía de teatro "Teatro del Cuervo" interpretó en la calle su obra 'Justina y Jacinta, camino hacia la batalla de Covadonga', en la Plaza Manuel Uría.

Jueves 7 de julio

La Segunda Preselección del Concurso de la Mejor Sidra Natural elaborada en Asturias y en Nava continuó con el proceso de criba para escoger de entre todas las participantes la ganadora, escogiendo otras seis entre las diecinueve que probaron ese día y que sumadas a las seis elegidas dos días antes pasarían a la semifinal.

En esta jornada la sidra asturiana compartió protagonismo con la bretona, con la celebración de la conferencia 'La Sidra en Bretaña: un gustu secular' que tuvo lugar en el Salón de Actos del Museo de la Sidra, dentro del programa de charlas vinculadas a la sidra, Sidraforum. Intervinieron en la misma Lisardo Lombardía, Eduardo Vázquez y Xuan de Con. Recordar que el 9 de julio de 1995 se firmó el hermanamiento



VERA ANIKINA

La degustación de sidre de los llagares navetos foi protagonista d'esti XLV Festival de la Sidre de Nava

de la villa de Nava con la ciudad bretona de Clohars-Carnoët.

El Grupo Musical Beatriz puso música a la víspera de la inauguración oficial de la Fiesta de la sidra, con su actuación que animó la Plaza Manuel Uría a partir de las diez de la noche.

Viernes 8 de julio

A las doce del mediodía tuvo lugar la Semifinal del Concurso de la Mejor Sidra Natural elaborada en Asturias y en Nava, que dejó preparada la última fase para tan importante elección.

Durante toda la tarde la música acompañó a la sidra como protagonista de la velada, con el concierto de alumnos y profesores de la Escuela Municipal de Música de Nava, en el Museo de la Sidra abriendo la tarde, para dar paso más adelante a las actuaciones de

XLV Festival de la Sidre

NAVA

El RAPIDO
Sidrería Restaurante

Carretera General, s/n
Teléfonos: 985 850 905
633 203 382
33330 LASTRES
Asturias

síguenos en [ElRapidoLastres](#)

Especialidad en arroces

- Amplia terraza • Pet-Friendly
- Aparcamiento • Menús • Sidra

la de siempre



la de denominación



VIUDA DE Angelón

5,8% vol.



LA NAVETA®



DAVID AGUILAR

“Créese que l’Universu tien un 70% d’enerxía escura, 25% de materia escura y namás del 5% restante sal la materia visible; d’esta pequeña proporción de masa vien la sidre; facer sidre ye, en definitiva, un procesu llaboriosu que cubre billones d’años d’evolución”

SIMÓN DÍAZ

las orquestas ‘Nueva Banda’ y ‘Da Silva’

Sábado 9 de julio

Desde primera hora de la mañana el Pasacalles con la ‘Orquestina La Xarangana’ estuvo animando el Mercáu Semanal y las calles de Nava.

Desde las once y media hasta la una y media, en la zona del Museo de la Sidra, todos los asistentes pudieron degustar Sidra Natural elaborada en Nava además de una gran variedad de productos gastronómicos de la zona para acompañar, que son el compañero perfecto para nuestra sidra: quesos asturianos, embutidos, gran variedad de dulces, tortos... La mejor selección de los productos más típicos de nuestra cultura gastronómica, que reunió a multitud de sidreros en torno a los puestos repartidos por la



DAVID AGUILAR

Plaza Manuel Uría.

A las doce del mediodía llegó el momento más esperado. Los nervios invadían a los llagareros participantes, los escanciadores profesionales estaban listos y el jurado esperaba para probar y puntuar las sidras finalistas. Era el momento de elegir a las mejores sidras de Asturias y también a la mejor sidra de la localidad anfitriona.

Tras probar las sidras finalistas, el jurado concluyó que sidra Quelo y Viuda de Angelón se merecían ser nombradas mejor sidra de Asturias y mejor sidra de Nava respectivamente, quedando en segundo lugar de la categoría general Zythos, de Sidra Herminio, de Cualloto y en el tercero, Viuda de Angelón. En realidad los tres palos estuvieron muy cerca de conseguir el primer puesto en una final muy reñida, ya que entre el primero y el segundo puesto solo hubo una diferencia de un punto y fue necesario repetir ronda para determinar el tercer puesto, lo que indica la altísima calidad de todas las sidras presentadas.

XLV Festival de la Sidre NAVA



Hebío xente asgaya siguiendo tolos actos.

La entrega de premios, tanto de sidras como del Mejor Pumarada de Nava tuvo lugar por la tarde.

Antes, el grupo de baile del país 'La Flor del Pumar' abrió los actos oficiales, comenzando la recepción de autoridades y público asistentes al acto.

La lectura del pregón corrió este año a cargo del astrofísico, investigador y profesor de matemáticas

Sidra J. Tomás
Calle Candanal, 23, 33300 Villaviciosa



DAVID AGUILAR

Nel pregón Simón Díaz supo xuncir ciencia y tradición.

naveto Simón Díaz, quien, acompañado sobre el escenario por su familia, declaró “me crié en chigres con solera y ruido de escanciado y aunque la vida me ha llevado lejos, y tal vez nunca vuelva a casa, tengo el corazón en Nava, y quiero que mis cenizas se esparzan en tierra de trasgos y xanes, a ser posible, en Peñamayor y sus imponentes montañas”. Su discurso estuvo lleno de sentido del humor y guiños a su profesión.

La Cofradía de los Siceratores no faltó a su cita anual en la que realizaron el ritual I de mezclar las diferentes sidras participantes en una misma pipa, como repre-

sentación simbólica de la unidad de la cultura sidrera asturiana.

A la finalización de estos actos, alumnos y profesores de la Escuela Municipal de Música de Nava interpretaron el himno de Asturias, creando un momento de intensa emoción.

Una vez finalizada la entrega de premios, se inició la Ruta de la Sidra de Nava, un recorrido único por la villa a través de ocho pipas estratégicamente colocadas en distintos puntos.

DJ Pika y Mr. Gómez pusieron la música a la velada.

Domingo 10

La ‘Orquestina La Xarangana’ volvió a abrir la jornada con su música, preparando el ambiente para el XXXV Concurso Internacional de Escanciadores de Sidra que tuvo lugar en la Plaza Manuel Uría, reuniendo a abundante público que no quería perderse el concurso con más solera y prestigio de todos los que componen el Campeonato. La tensión se hizo notar, llevando a alguno de los participantes a perder puntos por el fuerte temblor producido por los nervios. Finalmente, el primer lugar fue para Salvador Ondó, recientemente contratado por las Sidrerías Tierra Astur.

La animada retransmisión del concurso que realizaron la periodista Susana Hevia y Leocadio Redondo “Calo”, cronista oficial de Nava, contribuyeron a hacer más emocionante si cabe el evento,

También al mediodía hizo su salida el Tren Sidrero

XLV Festival de la Sidre NAVA



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
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;">  DESCÁRGATE NUESTRA APP  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px; margin-top: 5px;"> DISPONIBLE EN  Google play DISPONIBLE EN  App Store </div> <p style="font-weight: bold; font-size: 1.2em; margin-top: 10px;">SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu</p>			

para realizar el primero de sus recorridos por los lugares de Nava.

Al finalizar el Concurso de Escanciadores se celebró por primera vez en la historia la 'Xinta na cai' que reunió a miles de personas en torno a las mesas colocadas a lo largo de las calles, una experiencia que, a juzgar por lo bien que salió, tiene muchas posibilidades de incorporarse a los actos habituales del Festival.

El Encuentro Coral de Cancios de Sidra, planificado para celebrarse en la Plaza Manuel Uría, fue trasladado a la Iglesia de San Bartolomé, donde desde las siete de la tarde se disfrutó de las voces del Coro Errante (Nava), el Coro Allegro (Nava) y el Coro Capilla de la Torre (Villaviciosa).

Dj Miguel, Dj Noel y la Orquesta Finisterre animaron la noche con su música.

Lunes 11

La última jornada del Festival de la Sidra estuvo dedicada a los más pequeños de la casa, compensando así en cierta medida lo que muchos consideraron falta de atención hacia los niños, al no haber este año atracciones ni espacios pensados para ellos a lo largo de los días grandes del Festival. Hinchables, animación, circuito de coches y actividades deportivas gratis hicieron las delicias de los pequeños.

De esta forma se dio por terminada la XLI edición del Festival de la Sidra de Nava, una exitosa edición que ha dejado muy buen sabor de boca tanto en los responsables de la organización como en los miles de asistentes que se reunieron para disfrutar de la mejor sidra y ambiente posibles.



La Bona Confradería de los Siceratores d'Asturies tornó a representar el ritual d'hermanamientu de toles sidres asturianas.



Cabeza Blanco Gourmet



INFO@CABEZABLANCO.ES
942742324 - 669426387



Ginebra artesana destilada en alquitara en los Picos de Europa

Sidra Quelo, vencedora

EL LLAGAR SIERENSE SE CONSOLIDA COMO LA MEJOR SIDRA 2022



DAVID AGUILAR

Sidra Quelo está arrasando en los concursos este 2022, puesto que ya había sido reconocida hace poco más de un mes como la mejor sidra con DOP Sidra de Asturias, durante el Salón Sidra de Asturias.

Quelo es una sidra de color amarillo pajizo, con un excelente espalme, aroma intenso y sabor equilibrado, ligeramente afrutado, de acidez muy compensada, elaborada con manzanas de primera calidad pertenecientes a variedades de manzanas asturianas que el Consejo Regulador de la D.O.P. Sidra de Asturias establece como válidas para realizar esta sidra, manteniéndose dentro de los parámetros de acidez, volatilidad, etc. considerados en la reglamentación de este organismo.

Un producto redondo que este año no ha parado de cosechar éxitos. Acaba de ser reconocida como la Mejor Sidra de Asturias 2022 en el Festival de la Sidra de Nava, pero de alguna manera ese es un título

repetido, ya que en junio había obtenido el oro en el Salón de la DOP; convirtiéndose en la nueva embajadora de la Denominación de Origen Protegida (DOP), algo que no solo certifica la calidad de Sidra Quelo sino que refleja la unanimidad y la uniformidad de criterios a la hora de valorar la sidra.

Alberto Fanjul, perteneciente a la cuarta generación de llagareros de la misma familia al frente del llagar, se mostró orgulloso por este nuevo premio, que considera un reconocimiento a su esfuerzo por hacer una buena sidra. “Es la confirmación de que lo que hacemos va por el camino correcto” afirma y define su sidra como “un producto fino, fresco, muy fácil de beber y con una acidez fija muy gustosa”.

Sidra Viuda de Angelón

TRIPLETE DE PREMIOS



DAVID AGUILAR

Tres reconocimientos ha conseguido el llagar naveto: en la categoría de sidra tradicional, Mejor Sidra de Nava y el premio que acredita a Viuda de Angelón como la tercera mejor sidra de Asturias y primer puesto en la categoría Sidra de Mesa con 1947

Fran Ordoñez no oculta su satisfacción por el triple reconocimiento recibido por su llagar en el Festival de la Sidra de Nava: “Gracies, Nava por too. Somos muy felices. Y gracies a toos y toes por tar siempre ahí” declaró, dedicando el premio a sus trabajadores. “Estí premiu ye pa les nuestres families y toda la familia que trabaya en Viuda de Angelón”

No era para menos. El llagar no sólo se alzó con la victoria en las categorías Mejor Sidra de Mesa con 1947 y de Mejor Sidra de Nava con Viuda de Angelón sino que con esta última además, quedó en tercer lugar en el ranking de las mejores sidras de Asturias.

Un triplete de premios detrás del que hay un duro trabajo y una constante labor de investigación y mejora que hace de Viuda de Angelón uno de los llagares con mayor variedad de productos de alta calidad, acumulando más de cien premios y reconocimientos con todas ellas.

Viuda de Angelón es una sidra de sabor fresco y ligera acidez, con una larga persistencia en boca. En vaso presenta tonos dorados, buen pegue y espalme correcto. Buena intensidad olfativa, con aromas florales a manzana. .

Por su parte, 1947 es una sidra filtrada limpia y resplandeciente, con tonalidades de oro viejo, aroma intenso y franco y sabor con un ligero amargo y buena persistencia. 1947 está elaborada con manzanas propias de la finca que Viuda de Angelon tiene en Monga (Nava) y madurada en tonel de roble.

El compromiso de este llagar con la sidra les ha llevado no solo a elaborar productos innovadores y de alta calidad sino que también es conocida la labor de Viuda de Angelón en la conservación y difusión de la cultura sidrera asturiana.

VINAGRE DE SIDRA, APERITIVO DE MANZANA Y SIDRA ESPUMOSA EXÓGENA

Sidra Trabanco

El llagar xixonés lleva tres galardones, aunque no consigue el ansiado premio para su sidra natural de escanciar.



DAVID AGUILAR

Desde Sidra Trabanco se han declarado muy contentos con la gran acogida que han tenido sus productos en el XLV Festival de la Sidra de Nava. “Nuestras sidras vuelven a destacar y nos llevamos a casa unos premios que nos alegran el corazón”.

Llagar de Camín ha vuelto a ganar el premio a la Mejor sidra Espumosa con carbónico exógeno, mientras Alma de Trabanco, el primer vermut blanco que se elabora con sidra natural y sin filtrar, ha sido considerado por el jurado de Nava como el Mejor Aperitivo de Manzana.

Mérito especial ha tenido la obtención del título ‘Mejor vinagre de sidra’ obtenida por la vinagre de sidra ecológica Camín, una categoría que el jurado ha definido como especialmente reñida.

MEJOR SIDRA ESPUMOSA ENDÓGENA Ramos del Valle Brut Nature



DAVID AGUILAR

Sidra Fran repite premio a la Mejor Sidra Espumosa endógena

Es la séptima ocasión en la que el llagar de Lugones gana un premio en el Festival de la Sidra de Nava pero es la primera vez que lo consigue con la versión espumosa de Ramos del Valle.

Este año también el Salón de la Sidra de Asturias ha reconocido la calidad de esta sidra brut con DOP, lo mismo que la última edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala, SISGA, coincidiendo todos ellos con el veredicto naveto al otorgarle el reconocimiento a la Mejor Sidra Espumosa con carbónico endógeno.

Realizada por el método tradicional de segunda fermentación en botella, Ramos del Valle Brut Nature es una sidra de color amarillo oro, con burbuja fina y persistente, de gusto sabroso, muy estructurado, elegante y refrescante con presencia final de tostados.

PAREJA DE PREMIOS: BOTELLÍN DE TERCIO Y SIDRA ROSÉ

La Naveta

Dicen que es difícil ser profeta en tu tierra, pero La Naveta, único llagar de Nava que no produce sidra natural de escanciar, lo ha conseguido, con todas sus sidras galardonadas en este festival.



Paca y Tola bebidas S.L. son Ana Emilia y Ricardo, dos emprendedores responsables de La Naveta, el botellín de tercio de sidra asturiana artesanal que este año ha sido premiado en sus dos versiones, La Naveta Roxa como Mejor Sidra Rosé y La Naveta Brut como Mejor Sidra de Botellín, honor que consiguió por primera vez el año 2016, apenas empezando su andadura.

La Naveta Brut, considerada por el jurado la mejor sidra de tercio, es una bebida de sidra con carbónico natural procedente de una segunda fermentación en “gran vas” o método charmat. Su color es amarillo pajizo, brillante y nítido, con burbuja fina y persistente que acompaña su intenso y fresco aroma a frutas blancas. En paladar tiene un buen equilibrio de acidez y frescor y un volumen de alcohol en torno a 6,5º bien integrado con una acidez volátil típica de la sidra asturiana.

La Naveta Roxa se diferencia de la anterior por el añadido de piel de manzana roja ecológica, que le da su característico tono rosado, luminoso y lim-

pio y porque su fermentación se corta al llegar a los 5º. El resultado es una sidra espumosa rosada con aromas propios de la sidra y frutos rojos cuyo dulzor combina con la acidez y el frescor característico de una sidra asturiana.

La Naveta Roxa ha merecido el premio a la Mejor Sidra Rosada, por lo que La Naveta ha quedado en primer puesto en las dos categorías que concursaba con todos sus productos

XLV Festival de la Sidre

NAVA

Sidra Zythos

SEGUNDA MEJOR SIDRA DE ASTURIAS



La sidra del Llagar de Herminio ha vuelto a conseguir un podium en el Festival de Nava, tras quedar en el tercer puesto en el Salón Sidra d'Asturies.

Es la tercera ocasión en la que el llagar de Cualloto consigue clasificarse entre las mejores sidras de Asturias en el Festival de la Sidra de Nava, obteniendo el primer puesto en los años 2006 y 2008; además, también ha conseguido el primer puesto en la Prueba de la Sidra de Gascona en varias ocasiones y el tercer puesto en el Salón de la Sidra DOP 2022, celebrado hace poco más de un mes.

Zhytos es una sidra con intensos aromas y sabores frutales, de color amarillo pajizo con tonos verdosos,

adecuado espalme y buen pegue, cuya ligera acidez inicial le da un sabor complejo, finalizado en una agradable astringencia y presentando un buen equilibrio.

La sidra Zhytos no es la única sidra de este llagar ubicado en Cualloto y fundado en 1943 por Herminio Alonso Buznego, quien dio su nombre a la sidra que elaboraba. Producen además una sidra sin DOP, Herminio, que también ha cosechado numerosos éxitos.



¿Quiés tar informáu/á de tolos eventos, convocatories y ufiertes sidreres?

¿Quieres estar informado/a de todos los eventos, convocatorias y ofertas sidreras?

¡APÚNTATE AL WHATSAPP DE LA SIDRA!

T. 652 594 983 / info@lasidra.as ¡Gratis!!

MEJOR SIDRA DE HIELO

Valverán 20 Manzanas



DAVID AGUILAR

La sidra del llagar Valverán, del Grupo Masaveu, recibe el reconocimiento como la Mejor Sidra de Hielo

Por cuarto año consecutivo, el jurado ha elegido la sidra de hielo Valverán 20 Manzanas 2020, que elabora Masaveu Bodegas, como la Mejor Sidra de Hielo.

Inspirada en las exclusivas ice-ciders canadienses, sidras elaboradas a partir de la recolección de manzanas en estado de congelación, en Valverán afirman que para la elaboración de una sola botella necesitan 20 manzanas de sidra, asturianas seleccionadas manualmente.

Su elaboración requiere mantener la sidra dulce a 20 grados bajo cero para reproducir en el lagar los efectos que tendrían las heladas en la pomarada, antes de pasar por una fermentación y crianza que suman al menos 22 meses, un proceso largo y delicado del que se embotella una exclusiva edición limitada de tan solo 20.000 botellas.

El resultado es una sidra de color dorado con reflejos cobrizos, limpio y brillante, de aroma franco y cítrico, con predominio de manzana verde y notas de manzana caramelizada, generando sensaciones muy dulces, como a miel, almíbar y caramelo que se compensa con aromas cítricos, confitura de naranja amarga, mandarina y fruta de la pasión.

La Sidra de Hielo Valverán 20 Manzanas ha sido galardonada en diferentes concursos nacionales e internacionales de gran prestigio como son Gilbert & Gaillard, Salón Internacional de les Sidres de Gala, CINVE, Great Lakes International Cider & Perry Competition y Global Cider Masters y vuelve a recibir ahora el reconocimiento del Festival de la Sidra de Nava.



cartonvir
www.cartonajesvir.com



VER MÁS SEMEYES



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

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.

Sidrería Prida

Cocina tradicional y de calidad



Este negocio hostelero, ubicado en Nava y regentado desde hace casi una década por Saúl Moro e Isabel Palacio, apuesta por los productos de proximidad acogidos a la marca 'Alimentos del Paraíso Natural' y, por supuesto, por la sidra.



Esta sidrería se ha convertido por méritos propios en todo un clásico de la villa naveta. Regentada desde hace casi una década por Saúl Moro e Isabel Palacio, apuestan por una cocina tradicional a la antigua usanza, con mucho mimo y paciencia, en la que destacan los productos de proximidad, acogidos a la marca de garantía 'Alimentos del Paraíso Natural'.

Entre su oferta gastronómica la fabada es uno de sus platos fuertes, peleando siempre con las mejores en el concurso 'Mejor Fabada del Mundo'. No podemos olvidarnos de sus cachopos, también reconocidos nacionalmente, pudiendo elegir entre el clásico de jamón y queso, el de cecina y queso de cabra, o su reconocido cachopo relleno de jamón y queso Ovín, guisado en salsa de pitu caleya.

Estando en la villa de la sidra, la bebida tradicional asturiana, cómo no, tiene un papel protagonista incluso en los platos, con diferentes elaboraciones como su exquisito bacalao a la sidra. Para disfrutar de un culín muy bien servido y a la temperatura perfecta, el cliente puede optar por **Viuda de Angelón**, **Roza**, **Orizón**, **Novalín** o **Trabanco sobre la madre**. Sidrería Prida es el lugar ideal para degustar de primera mano los mejores productos asturianos.



SIDRERÍA PRIDA

La Colegiata, 12. Nava
T. 985 71 73 45

Sidrería Casa Lin

Un referente gastronómico



Esta casa de comidas, fundada en 1890 y regentada actualmente por Rodrigo Suárez, destaca por los pescados y mariscos del Cantábrico, traídos directamente de la rula de Avilés, y por el buen trato que le da a la sidra, mimando al máximo el producto.



Esta casa de comidas, una de las más antiguas y emblemáticas de Avilés, ubicada en el centro de la ciudad, fue fundada en 1890 por Manolín Solís, Lin. En 1954, Adela Pérez y José Antonio García adquirieron el local, regentándolo hasta la década de los 80 cuando Moisés Pérez se puso al frente de la sidrería. Tuvieron que pasar 25 años para que Rosa García, hija de Adela y José Antonio, recuperara, junto a sus dos hijos -Ignacio y Rodrigo, actual propietario-, las riendas de Casa Lin.

Dentro de su extensa carta destacan los pescados y mariscos del Cantábrico, traídos directamente de la rula de Avilés. Bugres, centollos, andaricas, zamburiñas o percebes, a los que se suman besugos, virreyes, mero o lubina, cocinados tanto a la espalda como al horno con una base de patatas panadera que hacen las delicias de los comensales. Su apuesta por la sidra es otra de sus señas de identidad. Rodrigo acude a los llagares y elige la que más le gusta para ofrecer la mejor calidad a los clientes. Por eso, van alternando los palos, teniendo, actualmente, **Orizón, Canal, El Santu** y **G. Costales**. De nada serviría tener buena sidra si no contasen con experimentados escancia-dores que le dan un plus al producto. Una combinación perfecta que convierten a Casa Lin en todo un referente en Asturias.

RESTAURANTE SIDRERÍA CASA LIN

Avda. Los Telares, 3. Avilés

T. 985 56 48 27

Sidrería Casa Paco

“Si no echo la sidra dejaría de ser una sidrería”



La Sidrería Paco fue fundada por Paco y María Belén en el año 1989, contando también con el apoyo de sus hijos David y Vanesa. Este local siempre ha tenido claras su prioridades, cuidar por encima de todo la sidra y la buena comida del país.

En su cocina destacan los platos de cuchara, los mariscos y pescados cantábricos, así como las carnes de vacuno mayor. El propio dueño nos recomienda la merluza a la cazuela, que siguen cocinando fieles a la receta original de su madre.

También nos comenta, con su tono cómico característico, que si no escanciasen en todo el recinto, incluso en la soleada terraza polea, sencillamente dejaría de ser una sidrería. “La sidra tiene que escanciarse, es una de las partes más importantes de la cultura”.

Hablamos también de los palos de sidra del local, donde tenemos a JR como sidra principal y preferida por los clientes. Llevan trabajando con este llagar nada menos que 25 años, número que habla por sí solo.

“La gente ha cambiado de hábitos con la pandemia, nosotros seguimos con la línea de trabajo de siempre, algo hemos estaremos haciendo bien”, declara el dueño de el local.

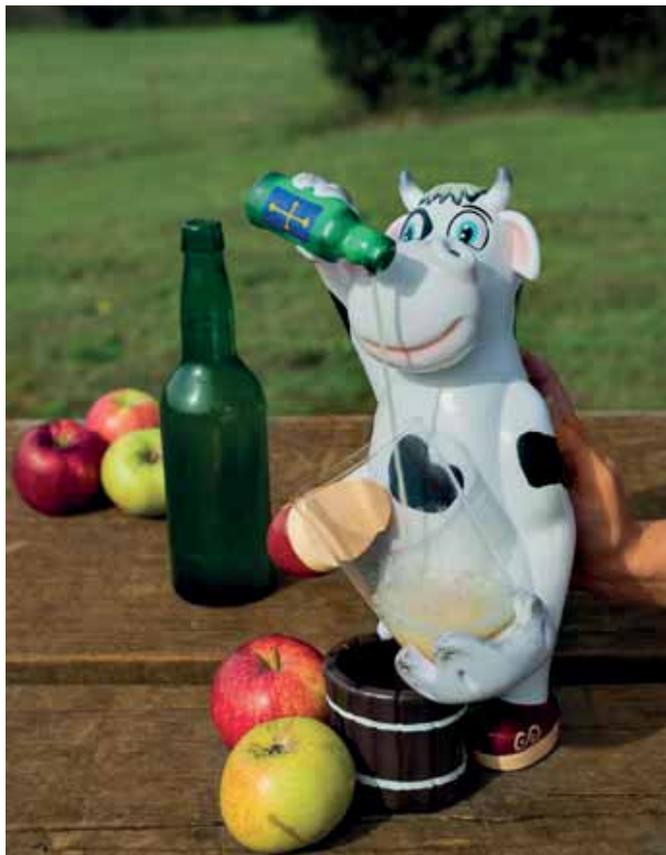
Si algo podemos destacar de Casa Paco es ser un chigre de tradición, una familia con años de renombre en la hostelería polea.

SIDRERÍA PACO

LA ISLA 5 - LA POLA SIERO

T. 985 72 31 64

¡Novedad! Flora, vaca escanciadora



COEMASTUR viene a alegrarnos el verano con la nueva incorporación a su amplísima familia de escanciadores automáticos. Os presentamos en primicia a Flora, la vaca escanciadora, con un diseño que no se parece a ningún otro en el mercado.

Si por algo destaca con solo verla es por su asturianía, no se nos ocurre nada que evoque a Asturias con más claridad que una vaca y una botella de sidra; aún así Flora insiste en ello con una bandera por etiqueta en su botella.

Con la misma calidad de escanciado que el resto de escanciadores COEM, Flora incorpora interesantes novedades a su diseño. Además de su enorme sonrisa, Flora cuenta con entrada para cargador USB, lo que permite cargarla con el mismo cable que un móvil. También es el único escanciador del mercado con indicador de carga para su batería, para que cuando se esté acabando no te pille por sorpresa.

Destaca por su estabilidad y su sencillez de uso. Además, no hay dos Floras iguales: pintada con todo detalle, completamente a mano -igual que otros escanciadores COEM, como el Isidrín o la manzana- Flora es exclusiva.

Ideal para usar en casa y más aún para llevar a reuniones campestres, Flora es también adecuada para su uso en hostelería.

COEM
Todo para el mundo de la sidra

Vive la sidra

*¡¡Nuevo escanciador portátil!!
vayas donde vayas..*

coemastur www.coemastur.com

SIDRERÍA ASGAYA, SIDRA Y MÁS

Un año con la sidra como protagonista



La Sidrería Asgaya, Sidra y Más, cumple un año desde que abrió sus puertas, dando un pequeño giro al concepto de chigre tradicional pero sin perder la esencia de lo que es una sidrería de las de toda la vida.



Exterior del Restorán.

Noelia Tamargo y Alfredo Pérez son dos valientes que abrieron su establecimiento hace exactamente un año, cuando todos hablaban de crisis y cierres -unos inconscientes, matiza Noelia entre risas-.

Hoy, celebrando su primer aniversario al frente de la Sidrería Asgaya, sidra y más, se alegran de la decisión tomada, la experiencia ha sido muy buena, la acogida, excelente.

Sin duda el secreto de su éxito es la manera en la que han sabido conjugar la esencia de una sidrería, con la sidra como protagonista tanto en la decoración como en el servicio, con un concepto un poco más moderno, actualizado y joven.

Eso es algo que se nota desde el momento en que entras en Asgaya, la decoración es muy actual, luminosa, y al mismo tiempo refleja a la perfección, no solo el espíritu sidrero, sino la idea de Asturias entera, recogida con esmero en cada rincón del establecimiento, en cada detalle.

Lo mismo podemos decir de sus platos, guardando siempre la tradición culinaria de las sidrerías, pero con unos toques más modernos, con pequeños giros en su preparación, sus emplatados o añadiendo a los tradicionales, siempre presentes, algún ingrediente inesperado, platos que nos recuerdan a los sabores de toda la vida en una sidrería pero que al mismo tiempo



nos sorprenden agradablemente con sus innovaciones.

Esa descripción se puede aplicar también a sus pinchos, cortesía de la casa, que sirven en abundancia tanto a la hora del vermouth como en el tardeo.

En cuanto a la sidra, reconocen que se han dejado llevar por sus propios gustos, sirviendo la que para ellos es, sencillamente la mejor, **Sidra Castañón** y su sidra con Denominación de Origen Protegida **Val de Boides**, aunque también venden -en menor cantidad- sidra de Casa Segundo.

¿El factor más importante para hacer esta elección? Que sea sidra que escancie bien, que haga buen vaso.

Eso deja muy claro su filosofía respecto a la forma de servir la sidra, sus camareros la sirven a mano, tanto en todo el interior del establecimiento como en las diez mesas de su terraza.

También tienen disponible tapones escanciadores, por si se lo piden en alguna mesa, pero no es lo habitual.

Aparte de la sidra de escanciar, en Asgaya, sidra y más podemos consumir también el frizante de sidra del Llagar Castañón, **Xiz**, y su vermouth de sidra, **Roxmut**.



SIDRERÍA ASGAYA SIDRA Y MÁS
CAPUA 18 - XIXÓN / T. 985 39 80 27

Sidrería Marbella

San Antonio 18 - Llastres T. 985 85 08 90



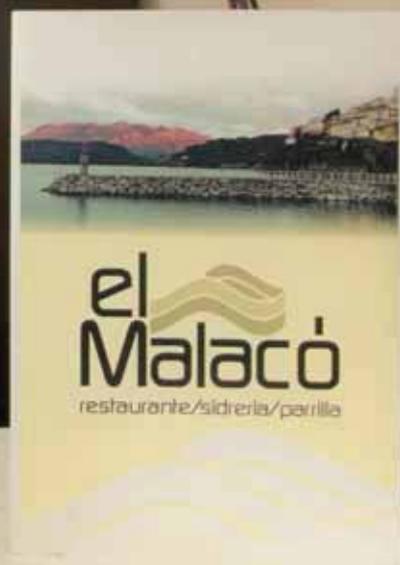
Bajando hacia el Puerto de Llastres unos grandes ventanales llaman poderosamente la atención hacia un establecimiento. En su interior se sirve el mismo mar cocinado con esmero y sazonado con sidra. Es El Malacó, una sidrería que consigue compaginar su aspecto moderno y profesional con un estilo de cocina casero y de calidad

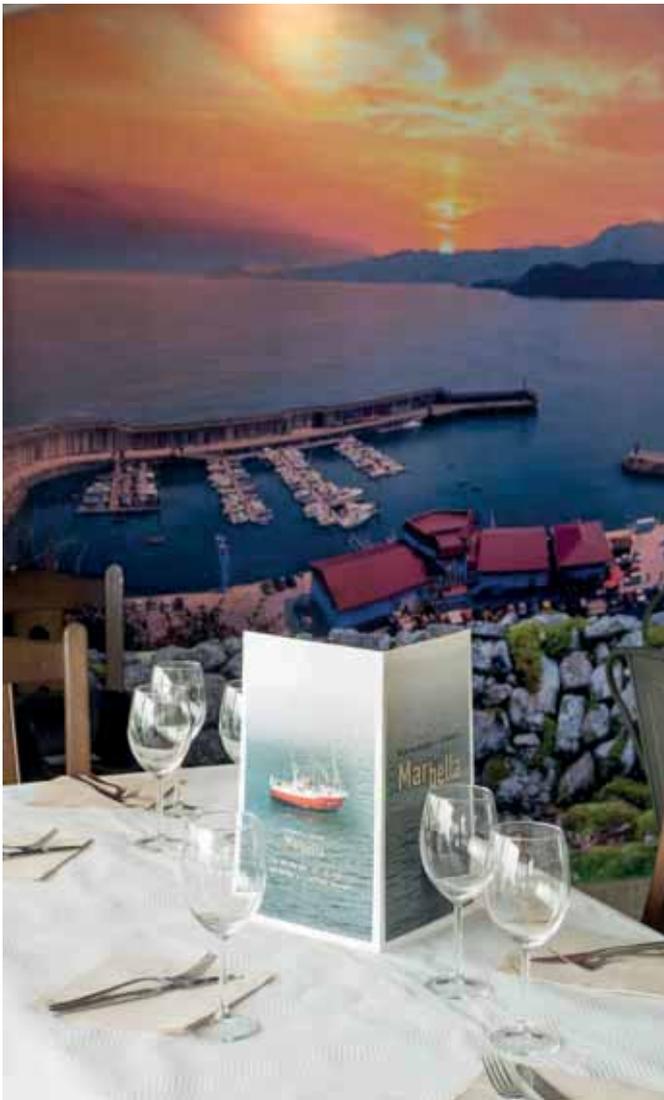
Sidrería El Malacó

De la mar al plato en unos metros

Bajada al Puerto 19 - Llastres

T. 985 85 02 96





Carmen Negrila llegó desde Rumanía hace 22 años, con la intención de hacer una visita a su marido, pescador, y regresar a su país natal; sin embargo, unos pocos días bastaron para que se enamorara de Asturias y cambiase de planes.

Bueno, para ser sinceros, de Asturias no, en concreto quedó prendada de Llastres, del pueblo, de la gente, de la mar, de su gastronomía... y decidió quedarse allí indefinidamente.

Su paso por el Palacio de Luces, donde trabajó con el chef Fernando Martín, fue decisiva para completar su formación gastronómica y animarla a tomar las riendas de su propia sidrería.

Fue entonces cuando empezó a trabajar en El Rápido, donde permaneció durante casi cinco años, antes de decidirse a dar el paso de establecerse por cuenta propia y ponerse al frente de uno de los establecimientos con mejores vistas del pueblo... y tratándose de Llastres eso es mucho decir.

No os dejéis engañar por la humilde entrada de la Sidrería Marbella, esa puerta sencilla se abre hacia un luminoso comedor y una terraza que casi sobrevuela el mar. Las vistas son de infarto, aunque no tanto como para desviar la atención por completo de las exquisiteces que esperan sobre la mesa.

Las vistas de El Malacó tampoco están nada mal.



Ubicado en la misma bajada al puerto, sus amplios ventanales se abren sobre el malecón que, en su grafía local, da nombre a la última sidrería de Carmen, un proyecto muy personal, hecho a medida.

El actual Malacó es fruto del diseño de sus dueños, que adquirieron un espacio nuevo para poder distribuirlo y acondicionarlo a su gusto, dando lugar a una sidrería con aire moderno, de líneas limpias y espacios claros, muy profesional pero al mismo tiempo acogedor, como requiere su cocina, muy exigente con la calidad de los productos y de corte casero.



Este delicado equilibrio entre cercanía y profesionalidad se consigue gracias a la esmerada atención que el equipo de camareros proporciona a todos sus clientes.

El paso por delante de la Sidrería El Malacó es obligado camino hacia el puerto de Llastres y es difícil pasar frente a esta sidrería sin echar un vistazo al interior, lo que hace de ella un lugar de referencia al que acuden, tanto los vecinos del pueblo como, especialmente en los periodos vacacionales, muchísimos visitantes atraídos por la fama de su cocina y sus vistas.

Ambas sidrerías, El Malacó y Marbella, comparten un mismo estilo culinario basado, como no podía ser de otra manera, en lo mejor que da la mar.

En opinión de Carmen el plato estrella de los muchos que ofrecen en su carta es el arroz con bogavante, pero igualmente podría serlo cualquiera de sus pescados, recién llegados al cercano puerto. Pixín, chopa, lubina... en El Malacó y también en la Sidrería Marbella se sirve lo que traiga la mar a la rula, por lo que la disponibilidad de productos variará en función del día y de la temporada.

El Malacó abre todos los días de la semana para ofrecer a sus clientes sus menús y su carta, amplia y variada, incluyendo también excelentes platos de cuchara y de carne, sin que falten los inevitables cachopos ni la fabada, además de una buena variedad de exquisitos postres caseros.



Sidrería Viejo lleva casi dos décadas poniendo a disposición de sus clientes lo mejor de la cocina tradicional en su versión más innovadora, la sidra más fresca y la atención más cuidada

Sidrería Viejo

Tradición e innovación a cada bocado

Daniel Álvarez González.

La Felguera. Llangréu

T. 985 676 340





Encontramos la Sidrería Viejo haciendo esquina frente al Parque Nuevo que alegra con sus vistas la concurrida terraza del local.

Es una sidrería realmente amplia, con varios espacios diferenciados -barra, comedores, terraza...- perfectamente integrados.

Pero no es su acertada distribución lo que le ha dado la fama, si la Sidrería Viejo se ha convertido en un referente gastronómico indiscutible y en visita obligada en La Felguera es por su cocina, en la que, partiendo de la base de la cocina tradicional asturiana y con ingredientes preferentemente de cercanía, crean auténticas obras de arte, innovadoras y sabrosas que no son solo un placer para el gusto y el olfato, sino también para la vista.

Esta mezcla de productos de la tierra e innovación gastronómica da lugar a platos que ya solo con el nombre despiertan la imaginación: Pulpo de pedruco con parmentier de pimentón, Rollo de matachana con mango y cebolla caramelizada, Crujiente de langostinos marinados en salsa mahonesa de wasabi y alioli de chile... aunque también encontramos en su carta otros con nombres más típicos que igualmente nos hacen salivar, como el Pitu caleya en su salsa, el Arroz con bugre o el Jabalí guisado con setas silvestres...

Podemos pedir cualquiera de sus exquisitas carnes a la brasa o el marisco mejor condimentado, en su carta



se encuentran opciones para todos los gustos, incluyendo una gran variedad de tapas y raciones, ideales para compartir o para disfrutar en la barra de la sidrería con unas botellas de **Sidra Menéndez**, la que sirven -junto con su Denominación de Origen Protegida, **Val d'Ornón**- en su establecimiento.

Han optado por esta sidra no solo por su sabor, aroma y buen escanciado, sino, sobre todo, por su uniformidad, que garantiza una calidad constante.



Mención especial merecen sus postres, que siguen la misma filosofía de calidad del producto, preparación artesanal y presentación exquisita, dando lugar a creaciones que no dejan indiferente a nadie.

Para facilitar aún más las cosas a sus clientes, la Sidrería Viejo ofrece, además del menú del día, hasta 25 menús distintos, 17 de ellos pensados para cualquier momento y otros ocho especialmente diseñados para acompañar la sidra en las espichas que organizan en sus salones, perfectos para celebraciones y grandes reuniones.

Afortunadamente, su alto nivel gastronómico no ha hecho perder a este establecimiento su esencia de sidrería de toda la vida, manteniendo ese ambiente animado y acogedor que te hace sentir como en casa, tan característico de nuestros chigres.

Además, esta sidrería no se encuentra en una zona especialmente turística, por lo que depende de la clientela local, lo que es en cierta manera una garantía de calidad y atención: quien acude día tras día a la misma sidrería es porque conoce y valora lo que se va a encontrar allí.

Desde la Sidrería Viejo aprovechan esta ocasión para agradecer a sus clientes habituales la confianza depositada en ellos, conscientes de que la fidelidad de su clientela se la han ganado a fuerza de buena atención, experiencia, profesionalidad y calidad.

CLÚ DE LA SIDRA

4º Clas d'Echar Sidre



Participantes nel taller, mostrando les sos habilidaes como echaos. Semeyes: David Aguilar.

Los talleres que'l Clú de LA SIDRA entama na Montera Picona el penúltimu xueves de ca mes, atraen ca vuelta a xente de más conceyos, que nun topen cerca casa una forma de deprender a echar la sidre y que, profesionalmente o por gustu, tienen esi pruyimientu

Seique esti yera'l cuartu taller d'echar sidre entamáu dende'l Clú de LA SIDRA en collaboración cola Sidrería La Montera Picona, de fechu foi comu si fore'l primeru, yá que s'apuntaron una nueva fornada d'escolinos sidreiros, atrayíos pola posibilidá de deprender, partiendo de les nociones más básiques, l'arte d'echar sidre.

Nesta ocasión, amás de xixoneses, allegaron participantes dende estremaos puntos de la xeografía asturiana, sobro tou d'Uviéu y Nava.

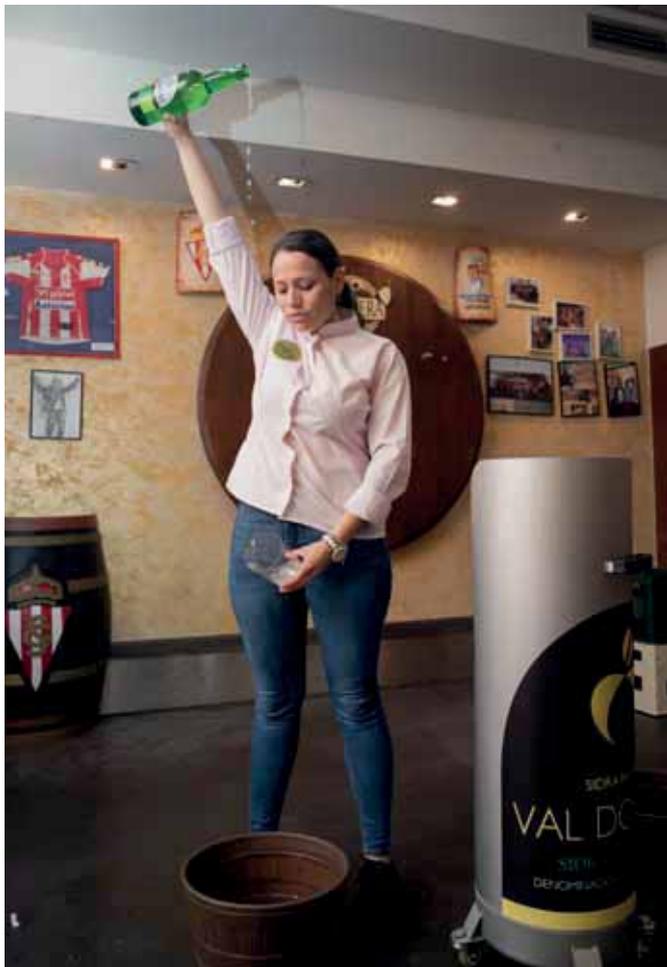
Especialmente agradecíos pola oportunidá brindao amosáronse aquellos que buscaben nesti taller una oportunidá de preparase pa trabayar nel seutor hosteleru, tan faltu d'echaos formaos. Precisamente esi yera ún de los porgüeyos d'estos talleres, cubrir el vacíu formativu que dexa la falta de formación reglada p'aceder a la preparación necesaria pa echar la sidre correchamente y poder trabayar en sidrerías.

Pero tamién aquellos que namás quien deprender a

echar sidre pol xorrecimientu personal, por respetu a la tradición o por pasalo meyor nes fiestes de prau sacaron bon provechu de les lleciones deprendíes y depués d'esti primer averamientu toos ellos y elles foron quién a echar un culín aceptable.

Tamién ye cierto qu'había quien yá entamó teniendo idega o incluso sabiendo echar la sidre y lo que buscaba yera perfeicionar l'estilu, meyorar la so téunica y algamar conocimientos más fondos sobro la sidre, el so tratu, la so hestoria y les sos carauterístiques. Los qu'acudieron con esi envís tampocu nun quedaron deceicionaos.

De fechu, el taller contemplaba trés niveles, en función del grau de conocimientu del que partieren los participantes: estremando pente Nivel Aniciu, Nivel Mediu y Nivel Altu. Alejandra Vanegas entamó la clas dando una esplicación teórica de los fundamentos básicos d'echar la sidre y la so importancia, repasando dende los conceutos más básicos, yá que yera la primer vegada que la mayoría de los presentes acudien al taller.



Una bones desplicada la postura y ensayaos los movimientos, los presentes recibieron vasos y botelles enllesnes d'augua coles qu'entamar a facer los primeros intentos, non siempre mui acertaos, d'echar un culín.

Asina, sobro la marcha, Alejandra foi corrixendo y aconsejando individualmente a los recién aniciaos, de manera que los progresos foron rápidos y evidentes, seique

Nun se trata namás de que la sidre caiga en vasu dende lo alto, hai que controlar munches más variables que la puntería pa qu'un culín puea considerase bramente bien echáu

ye cierto qu'entá falta abondo pa que tolos presentes puedan considerase bonos echaos.

La práutica, la repetición y la persistencia, recalcó Vaneegas, son fundamentales pa conseguir domeñar afayazadamente l'equilibru pente vasu y botella (remembremos siempre que ye la botella la que busca'l vasu, non al revés) ya incluso depués de tener esa parte controlao, hai entá muncho que deprender.

La diferencia pente servir bien o mal una sidre pue marcar abondo'l so saborgu polo qu'un bon echaor tien de saber los trucos que faen meyor una sidre regular o que pueden sacar el meyor partíu a una sidre bona; tamién pela contra, un echaor que nun sepa estremar el tipu de sidre que tien na man pue estrozar una sidre bono, machacándolo innecesariamente y dexándolo imbebible.

Alejandra dio dalgunes notes nesi sen, pero tendrán que pasar más talleres y botelles de sidre asgaya anantes de que los nuestos escolinos algamen esi nivel de conocimientu, necesariu sobro tou pa los que quien entrar a trabayar nuna sidrería.

Pero deprender nun lo ye tou y comu ye vezu qu'ocurra cuando se xunten un garapiellu d'amantes de la sidre, el cursín tuvo muncho de pasalo bien, conocer xente con intereses comunes, compartir y finalmente pasar a la barra de La Montera Picon a tomar unes botelles pa rematar el xueves.



Cómu echar sidre

Pasu 4: apurrir el culín con xeitu

Con esto entramos ya cuasi nel nivel espertu d'un echaor de sidre.

El culín yá ta en vasu, recién espalmáu, frescu, toca entregalu al so destinatariu, ya seya xuráu de concursu, veceru del chigre o sidreru acompañante. Tiralu enriba la mesa de cualisquier manera sedría una forma triesti d'estrozar tantu esfuerciu previu

Nel anterior númberu finemos col culín ya echáu y pudiere abultar que ta too fecho, pero nun ye asina. Queda esti piqueñu detalle, que más qu'alterar les carauterístiques de la sidre va camudar la perceición de quien lu recibe, cuestión d'estilu. Tantu ye ello que se plantea la cuestión de puntuar esti pasu específicu nos concursos d'echaos.

La rapidez a la hora d'entregar el culín ye empotante, nun podemos dexar que la sidre muerra en vasu nin que se pierda'l pegue y tenemos malpenes unos segundos pa la maniobra.

Lo primero ye pasar discretamente'l déu coral pel culu'n vasu, torgando que pingue enriba de quien recibe'l culín. el deu corazón pel culu d'esti.

Esi deu déxase asina, apoyau selemente nel cantu'l culu'l vasu, suxetándose esti namás pente'l deu gurdiu y l'indiz, entantu los dos restantes permanecen llixeramente flesionaos unos centímetros más p'abaxo. Nesa posición, espurrimos el brazu direición al bebedor, enclinando'l cuerpu un plizcu hacia elli o ella.

En casu de que nun lo garren darréu, pósase'l culín con suavidad, ensin dar guelpe.

Na otra man sigue la botella, que nun se suelta'n tol procesu, cola etiqueta mirando pa fuera ya'l corchu suxetu pente los deos coral y anular.

Tou un ritual.

VER MÁS SEMEYES



¡Échame un culín, **Manín Plis Plas!**



El primer escanciador de Vin Bouquet, fue el 'Plis Plas', un echador manual cómodo de usar y que ocupaba poco espacio, lo que hizo merecer en poco tiempo una gran aceptación tanto en hostelería como en particulares.

Un año después de su lanzamiento decidieron personalizarlo como este entrañable camarero, Manín, que añade una sonrisa a su excelente servicio.

Manín Plis Plas está pensado y diseñado para facilitar el culín de sidra perfecto, con buen espalme, de manera sencilla y sin problemas de batería, ya que no funciona con motor.

La botella se coloca en el interior del escanciador y con el simple accionamiento del émbolo Manín sirve un culín con la intensidad deseada, en tamaño estándar o a medida del gusto de cada uno.

Incluye un filtro antipurezas patentado que impide que pase a la sidra cualquier resto de corcho que pudiera haber en la botella. Además, es fácil de guardar, ocupa un espacio mínimo.

Otra de sus ventajas es que su moderno diseño proporciona un escanciado sin salpicar ni una gota, algo que es muy de agradecer, sobre todo para su uso en interiores.

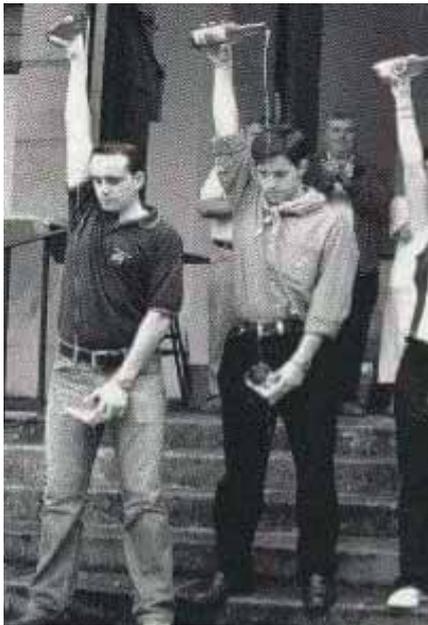
¡Échame un culín, Manín!



Vin Bouquet®

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

Toma un culín



LOS ENTAMOS DE DOS LLIENDES

Equí vemos los anicios de dos echaores yá míticos, Pablo Costales y Saúl Prida -actual presidente de l'Asociación d'Echaores, AESA y coordinador del Campionatu-.



FASTA EN CAFÉ

Los que somos mui sidreros alcontramos ñicios de la nuesa fruta favorita perdayuri. Fasta en café, comu podéis ver.

SIDRA VAL DE BOIDES

Prestosu arrecendor, afrutao ya intenso, Tonalidá payizo medio, con seles rellumos averdosaos. En vasu, espalme correchu, pegue fino y aguante moderao.

En boca, tastu frescu y equilibráu, con toques seles d'amargu ya'l puntu d'acidez fixo propio de les variedaes escoyíes pa la so elaboración, que resalta'l so frescor. Perbien compensao.



ASTURIES DE SIDRE

Esta semeya, que fore finalista del Concurso Semeyes la Sidre,

alcontrámosla na Sidrería El Otru Mallu, en Xixón, resumiendo'l venceyu pente sidre y país.



PORTUGAL SIDRERU

Nel Restaurante Sidrería Céltica Endovélico (Oporto) alcontramos esta prestosa obra de Manuel Lobo Liébana, dos cuadros faciendo un tou que resume la sidre asturiana.



EL SUPERMERCÁU DE LA SIDRE

N'Alcampo Xixón ta la esposición de sidre en supermercáu más grande del mundiu, con 5.000 botelles de sidre natural y 2.000 de brut, esplumoso y xelu.



¡QUÉ GRAN VERDÁ!

Esti dichu asturianu ye'l más romáticu que conozo, ya ilustráu con botella y vasu sidre, ye insuperable. ¿A que ye verdá que ye guapo queresu?

ARMONIZAJES CON SIDRA

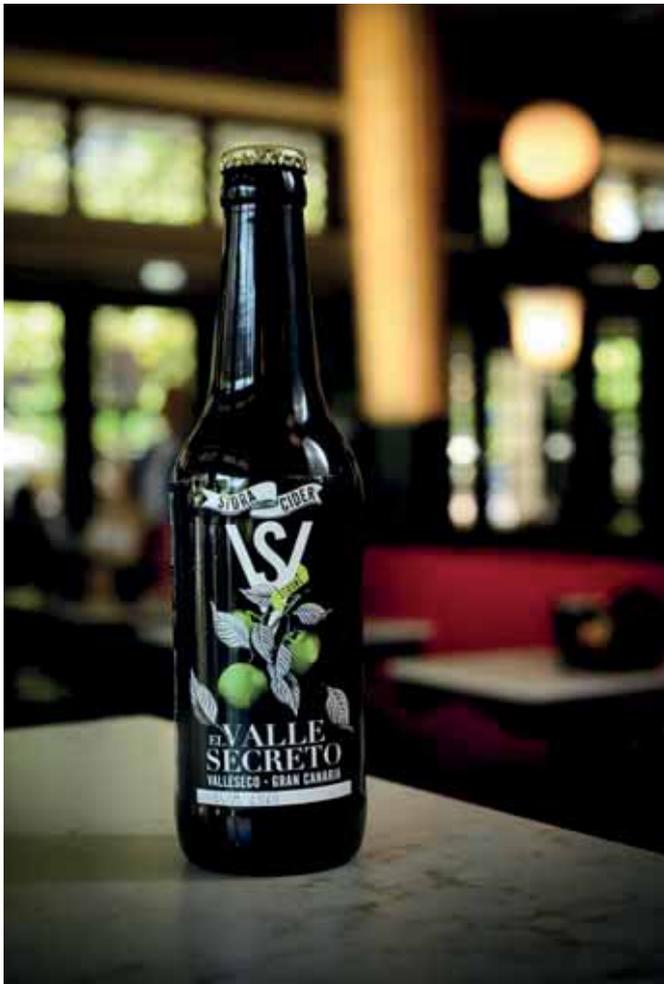
En Café Dindurra

Este emblemático negocio, con 120 años de historia y ubicado en pleno centro de Xixón, junto al Teatro Jovellanos, reabrió sus puertas en 2014 de la mano del Grupo Gavia, dándole un toque moderno e innovador, pero manteniendo viva la esencia de sus orígenes, con la intención de seguir siendo el epicentro de los encuentros sociales de la ciudad.



Carlos Holguín, Sergi Rivero y David Álvarez, en el Café Dindurra, en Xixón.

En el Paseo de Begoña, se levanta este majestuoso edificio, que abrió sus puertas en 1901 y que ha ido evolucionando al ritmo de la ciudad. En esta última etapa, en la que se respetó la estética Art Decó, además de un café cultural, estrechamente conectado al Teatro Jovellanos con el que comparte estructura, en el que no faltan las charlas, conciertos y exposiciones, se ha buscado ir un paso más allá, introduciendo una cocina tradicional con un toque vanguardista, que cumple con las expectativas de los clientes, que pueden disfrutar de una amplia oferta gastronómica en un entorno incomparable, a la vez que degustan alguna de las sidras de nueva expresión que componen su extensa carta de bebidas. Un lugar de encuentro perfecto a cualquier hora del día.



El Valle Secreto | Sidra artesana canaria, en formato botellín, elaborada con la variedad de manzana reineta, recogida de los cultivos que la empresa tiene en la zona de Valleseco (Gran Canaria). Esta bebida presenta un muy buen equilibrio entre los sabores afrutados, amargos y ácidos. Hay que señalar que los productos de esta empresa son 100% naturales, sin ningún tipo de añadido, y además de este botellín, también elaboran sidra natural y vinagre de sidra. Con este tipo de productos y formatos, Canarias sigue con su apuesta por la elaboración de sidra.

Elegast Plum Cider | Esta bebida, elaborada por el llagar Elegast (Países Bajos) es el resultado de una maceración de sidra silvestre, hecha con manzanas ecológicas, sobre una mezcla de ciruelas trituradas, de las variedades Opal, Reina Victoria y Reina Claudia de Althan. Esto le da a la sidra un precioso color ámbar y un rico aroma a ciruelas maduras, con un sabor afrutado, suave y redondo debido a su posfermentación. Perfecta para acompañar con cualquier entrante o tablas de quesos.



Rositas de salmón ahumado | Un aperitivo clásico, delicioso y muy vistoso que nunca pasa de moda. Esta propuesta gastronómica, ideal para compartir, está elaborada a base de salmón ahumado con una emulsión de aguacate, servida sobre una tostada de pan de algas. Después de cortar el salmón, se va enrollando para elaborar los pétalos, que se unen gracias a la grasa del propio salmón, dejando un hueco central para incorporar la emulsión de aguacate, que le da una gran frescura al plato. Por su parte, el pan de algas, además de darle un toque crujiente y un ligero sabor a mar, resalta el sabor del salmón, con el que marida a la perfección.

Parrillada de verduras, jamón de pato y emulsión de piquillo | En el Café Dindurra apuestan por una comida saludable, basada en productos de cercanía y en la que destacan las verduras. En este plato, nos encontramos lo mejor de la huerta: zanahoria, calabacín y espárragos trigueros, marcado a la plancha; junto con un exquisito jamón de pato, con un sabor delicado y poco salado, que le aporta un toque diferenciador. Para cerrar la elaboración, se incorpora una emulsión de pimientos del piquillo, ideal para servir en frío, y que destaca por su baja acidez y amargor, que permite que predomine en boca el sabor de los productos a los que acompaña.







Sidra Guzmán Riestra Semi Seca | Elaborada por el llagar Riestra (Sariego) a partir de sidra natural, obtenida de una cuidadosa selección de manzanas de óptima calidad, para, a continuación, realizar una segunda fermentación en botella. De color pajizo con irisaciones verdes, tiene unos aromas a pastelería, frescos y ligeramente florales. En boca, logra un gran equilibrio entre ácidos, amargos y dulces, recordando a manzana de mesa. Una buena elección para disfrutarla como aperitivo o para acompañar pescados, pastas, arroces e incluso postres.

Mayador Classic Rosée | Esta sidra, sin alcohol, está elaborada a partir de auténtico zumo de manzanas, cuidadosamente seleccionadas para, posteriormente, ser prensadas y fermentar en las bodegas Mayador, ubicadas en el concejo de Villaviciosa. Es una bebida muy refrescante, ideal para todos los públicos al no tener graduación alcohólica, de gusto dulce y afrutado, con un tono rosado, procedente del extracto natural de la piel de manzanas rojas. Mayador Classic Rosée es un acompañante perfecto para maridar con mariscos, pescados y quesos.

Ensalada templada de setas | Con la llegada del verano, suele apetecer comer algo más ligero, en este caso, la ensalada templada de setas siempre es un acierto. En el Dindurra, este plato está elaborado por capas y compuesto de setas silvestres, burrata de búfala, lechuga cortada en juliana, aguacate y tomate confitado. Para acompañar la ensalada, una agradable salsa dijonesa, rebajada con mayonesa, con un sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa que la convierte en una combinación perfecta. Una propuesta muy visual que hará las delicias de los comensales y que, nuevamente, demuestra la clara apuesta de este negocio xixonés por la comida saludable.

Fabada | El plato tradicional de la cocina asturiana por antonomasia no podía faltar en la carta del Café Dindurra. Aunque es más habitual degustarlo en otoño o invierno, su popularidad lo ha convertido en un reclamo turístico en cualquier época del año. Su elaboración a fuego lento, con las mejores fabes y un compango de primerísima calidad –morcilla, chorizo y tocino– hacen de este plato un auténtico manjar del que se disfruta cucharada a cucharada. Un plato indispensable para los amantes de la buena mesa, que se sirve en cazuela y por el que no pasan los años, convirtiéndose por méritos propios en una de las señas de identidad de la gastronomía del país





Sidra Brut Viuda de Angelón | Esta sidra espumosa está elaborada con diferentes variedades de manzana de la pomarada 'Los Riegos' que tiene el llagar Viuda de Angelón en Nava. Su fermentación es controlada y se hace un trasiego en el menguante de marzo, para dejarla clarificada para su segunda fermentación. La segunda fermentación y la crianza tienen lugar en la misma botella que llegará al consumidor final, lo que hace que las burbujas se obtengan de forma natural y tradicional. Con un color amarillo pálido brillante, en nariz, se caracteriza por aromas suaves a manzana, con cierta sensación floral. Una bebida fresca, chispeante y equilibrada.

Pomar Rosée | Es una sidra espumosa elaborada por el llagar naveto, Viuda de Angelón, con manzanas autóctonas recogidas de sus pumaradas. Su color rosado proviene de la utilización de extractos de manzanas rojas en su elaboración. Para producirla, mayan los frutos, obteniendo un mosto de primera calidad que, después meses de fermentación controlada en bodega, se convierte en una bebida rica en burbujas. Con un aroma frutal intenso a manzana e incluso a otras frutas rojas silvestres, su sabor es, principalmente, afrutado y dulce, pero con notas ácidas que la convierten en una bebida refrescante, perfecta para consumir durante las comidas, sustituyendo al vino, o con los postres.



Ensaladilla de langostinos y tronco de atún |

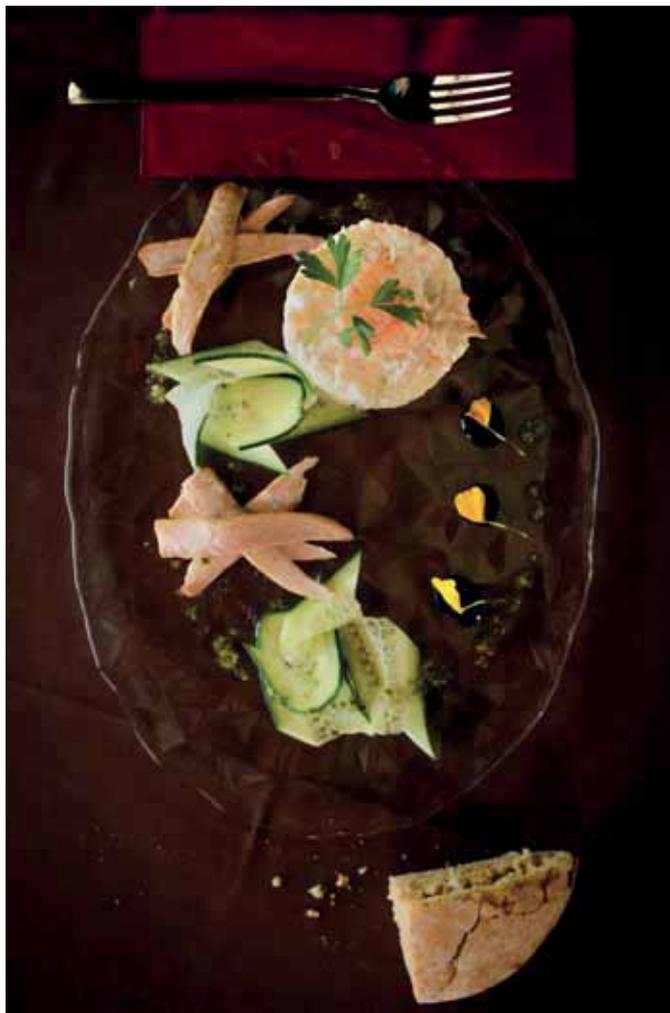
Seguimos con elaboraciones enfocadas a la época estival. En esta ocasión, la ensaladilla rusa es una apuesta segura. Un clásico reinventado con langostinos y acompañada de troncos de atún y tiras de pepino, dando al plato un aire fresco y sabroso. Ideal para comer como aperitivo o de entrante para compartir.

Bacalao con pisto de la casa |

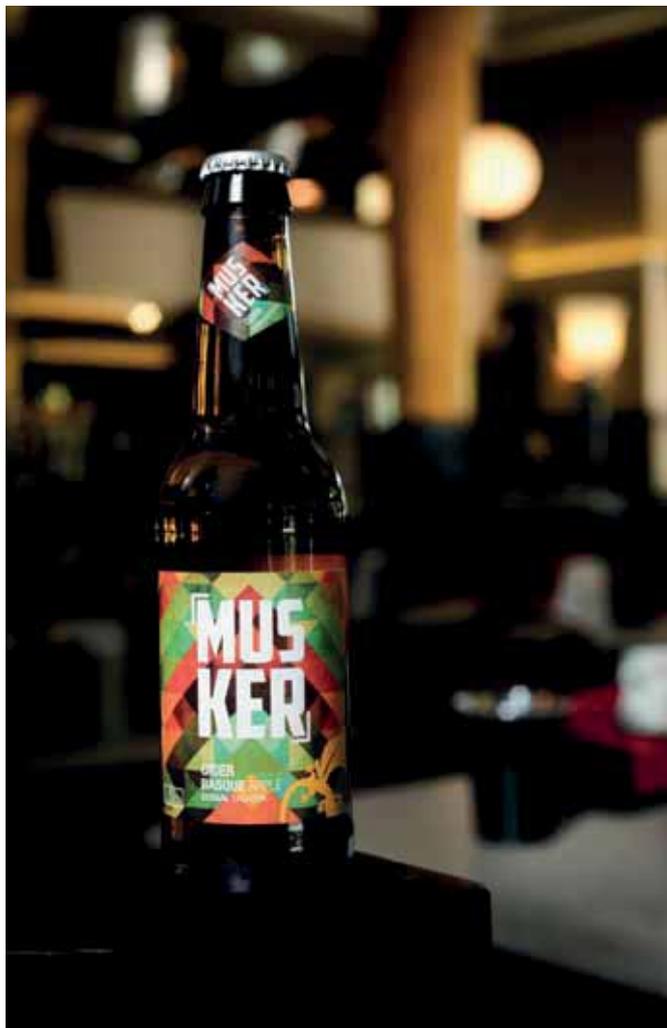
En la carta del Café Dindurra también podemos decantarnos por elegir un pescado. En concreto, por el bacalao, uno de los pescados más utilizados en la gastronomía española. Un buen lomo, perfectamente marcado, con la piel crujiente y acompañado de un sabroso pisto de la casa y de brotes, que le aportan, no solo un contraste de color, sino también de sabor, complementándose a la perfección.

Solomillo de vacuno mayor al foie con boletus

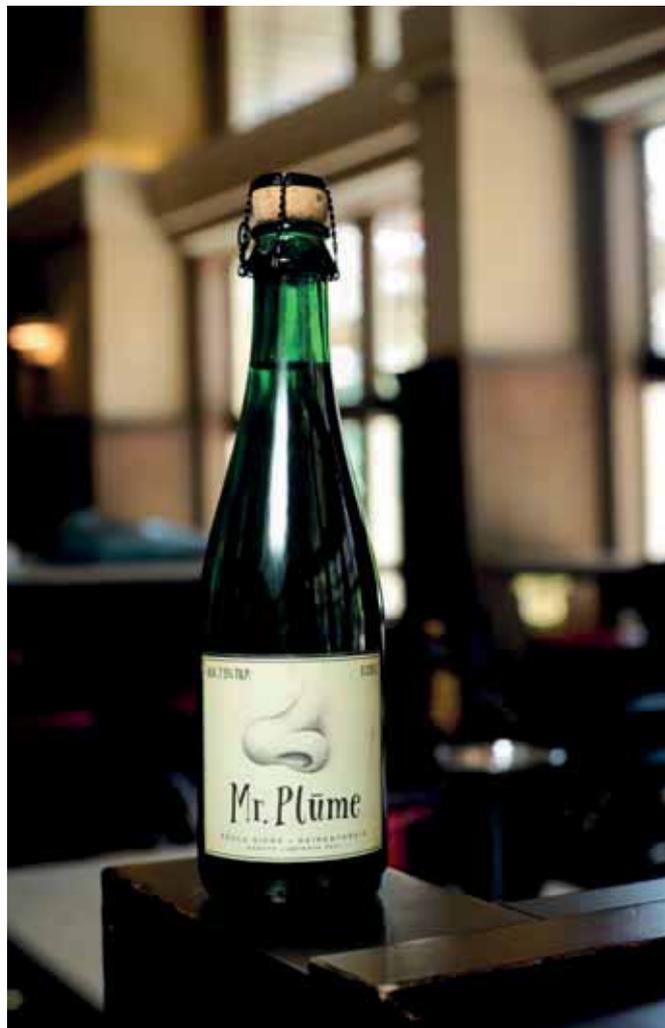
confitados | No podía faltar para los más carnívoros, un buen solomillo de vaca mayor al foie, un alimento graso que marida estupenda con la carne. Para rematar el plato, unos boletus confitados, muy tiernos. Todo ello emplatado con un fondo oscuro de carne, una de las salsas clásicas de la cocina española, que acentúa el sabor.







Tartaleta tibia de manzana y almendra | Para terminar este delicioso menú, el broche de oro lo pone esta tartaleta tibia de manzana y almendra acompañada de helado de vainilla. Con una base de pasta, este postre está hecho al horno con manzanas Golden y aderezado con vino blanco y azúcar moreno. El helado le aporta frescor y contrasta con la tartaleta tibia, provocando toda una explosión en la boca. Un gran plato, que no dejará indiferente a los más golosos.



Musker Cider | Es una *cider* natural elaborada al 100% con manzana autóctona del País Vasco y sin ningún tipo de aditivo, que se comercializa en formato botellín. Con una baja graduación alcohólica (3,5 °), es una bebida muy refrescante, de color amarillento y con un sabor diferente a todas las *cider* del mercado, con un toque dulce. Musker es un producto novedoso y perfecto para tomar como aperitivo o para maridar con cualquier plato, como si de una cerveza se tratase.



Mr. Plūme Ābolu Sidrs Dzirkstosais | Sidra espumosa, elaborada por el llagar letón, Mr. Plūme, a base de una mezcla de variedades de manzanas letonas y manzanas silvestres locales. Con un color dorado pálido, sus aromas, ácidos y afrutados, con notas de limón, lima, pera, manzanas verdes frescas y amarillas maduras, y un ligero toque a levadura y clavo. En boca, se percibe, un inicio ligeramente dulce y ligeramente ácido para, posteriormente, aparecer una nota ahumada y vinosa con un ligero sabor astringente. El final es seco y corto con una ligera astringencia.



Todos los de la sidra: cosecheros, productores, hosteleros, consumidores

Manuel Gutiérrez Busto

Para entender el problema de la sidra voy a enfocar este artículo bajo los distintos grupos, que cada uno, si se siente identificado con alguno, haga una reflexión y pueda ponerse en la piel de otro grupo, pues es bajo el diálogo, la comprensión y la cesión como se resuelven las cosas.

Los cosecheros dicen que les compran la manzana a muy bajo precio, entre 30 y 40 céntimos. Tienen que cuidar el manzano, podarlo, abonarlo, lidiar con las tormentas, que si la floración, que si la vecería, que si no hay gente o hay que pagar un jornal para que te la recojan. Todo son problemas, aunque la producción de manzana autóctona ha aumentado, siempre conlleva riesgos. Se necesita una buena extensión y las características del terreno no siempre son las mejores.

Los productores: la sidra hay que mayar, vigilar y estar al tanto en los procesos de fermentación, la inversión en maquinaria; cada vez está más cara la luz y el frío es indispensable en el proceso productivo y de conservación, hay que pagar los jornales, tienes que tener un mínimo de gente especializada, tienes que vender y, lo más importante, cobrar. Muchos pagan a vencimiento, otros te encuentras que cerraron o traspasaron o desaparecieron, hay que llevar el producto y la gasolina cada vez sube como la luz. Tener un negocio así es una preocupación constante.

Los hosteleros: nos fríen a impuestos, no encontramos a veces gente para trabajar, los profesionales cada vez son menos, hay que saber echar sidra, la luz, los salarios, los seguros, los alquileres, las ordenanzas municipales, las terrazas, que si tengo que poner un pincho pues se me va la gente a la competencia, que no gano para pagar lo que debo, que para trabajar a pérdidas, cierro...

Los consumidores: en ellos me incluyo y aquí sí puedo decir que con mayor conocimiento, la sidra por norma general vale lo mismo la buena que la menos buena, que si te la escancian, como si te ponen el 'nomejodas' o el aparato eléctrico. Algo más barata está por los barrios, que estamos muy apuraos de perres, pues

todos pagamos luz, metemos gasolina al coche y tenemos un sueldín o una pensión. Los más jóvenes, están con la hipoteca, algunos que si al paro, los viejos arrimándoles el hombro, y, claro, todos tenemos un presupuesto para ocio. Si la sidra sube seguiremos tomando sidra pero con el mismo presupuesto, gastaremos lo mismo, pero tomaremos menos. Esto es lo que hay.

Sí compañeros, en todos los grupos están las cosas mal, todos tienen razón en sus quejas, todos nos sentimos perjudicados. Solo desde la perspectiva del entendimiento podremos afrontar el no matar a la gallina de los huevos de oro, porque al final los cosecheros siguen aumentando las pomaradas, cada vez hay más plantones, se escogen mejores variedades; los elaboradores vemos en sus llagares carteles de grandes inversiones, con las correspondientes ayudas del plan Leader u otros. La competencia hace que se absorban marcas y la producción se mantiene; quizá el problema es que no sabemos vender la sidra fuera de Asturias. El Circo Price desapareció porque institucionalizó su sede en un local de Madrid. El Circo del Sol sigue viajando y sigue funcionando, hay que llevar el ocio donde no lo hay. Para ser hostelero no hace falta titulación académica o universitaria, cualquiera puede poner un bar, pero no puedes crear un banco aunque tengas dinero. No está regulado el sistema como las farmacias, gasolineras, grandes superficies. Quien más quien menos pone un negocio de hostelería sin ningún tipo de conocimiento, porque tuvo una indemnización por cese en otra rama laboral, o porque tenía un local que ya a nadie alquila. Los consumidores siempre son los mismos, nos gusta la sidra, tiene poca graduación, si esta buena tomamos más y si tomamos tanta en Asturias es porque es más barata. Que nadie se lleve a engaño, todos tenemos razón, pero si no guardamos el equilibrio, si no tratamos de imponernos como grupo sobre los otros, si nos conformamos con algo, podremos seguir conviviendo todos; ganando menos pero algo, bebiendo menos pero algo. ¿No sabéis que estamos en el capitalismo, en una economía de mercado, de oferta y demanda? Espero que este artículo nos haga reflexionar pues es para todos los que estamos en la sidra.

Esposición XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



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

Susana Gudín

¿Quién nun reconoz la pose d'echar un culín?

Susana Gudín ye una artista multidisciplinar ñacía en Xixón, cantante, ballarina y actriz que venceya tola so vivencia artística al raigañu recibíu pola tradición.

Nel so pregón nagural de la Primer Sidre l'Añu 2022, tando a piques de ser ma, recalcó la emportancia de conocer, vivir y tresmitir esa tradición, de la que la cultura sidrera y la llingua asturiana son partes perimportantes.

Tu yes artista. ¿Qué tienen que ver l'arte, la música y la sidre?

Tou ye cultura. Tou ye una manifestación de la to forma de ser, de la to manera d'entender la vida y de comunicar al mundu. Quien ama'l mundu la sidra, ama la so hestoria, la so tradición, el so progresu y ama'l resultau, que bien pue considerase manifestación artística amén de cultural. En cualquier tipu d'arte compártense los mesmos procesos y sentimientos.

¿Sabes echar sidre? ¿Diríes qu'hai dalgo de baile o d'actuación n'echar la sidre?

Sé echar sidra y sí, considero qu'hai parte de puesta n'escena nello. Per un llau ayúdate a echala meyor. Per otru, la pose en sí ye mui artística y mui representativa. Ye como ponese un uniforme y yá ta, tol mundu reconoz el to oficiu. ¿Quién nun reconoz esa pose?

Cuála ye la to rellación personal cola cultura de la sidre?

La mio relación entamó pol final. Digamos que cola parte más prestosa, la de socializar con ella.. la xunta familiar y social... col tiempu tuvi la suerte de conocer xente cola qu'averame a la sidra más cerca al so orixe y conocer los pumares, ver les variedaes de mazana, visitar llagares.

Ye daqué que tamién pasóme gracies al mi oficiu. Nunca se sabe a quién vas conocer...

Acabes de tener un fíu y quieras que non, eso camuda la perspeutiva. ¿Crees que ye importante pa



Echando'l culete nagural de la XII PSLA, al llau de Juan Roza, del Llagar de Roza.

elli que-y llegue'l llegáu cultural asturianu?

Pa min ye importante y más qu'eso, ye indispensable. La cultura asturiana forma parte de quién soi yo y también la mio pareya.

Caún a la so manera y na so zona vivió somorguiáu nella y amás intentamos ca vegada deprender más y empapanos de los nuegos raigaños. Ye la mio intención que poder tresmitir tou eso a la xeneración viniente, forme parte del mio legáu. Si nun sabes d'ónde vienes cómo saber a ónde dir...

Pa ello tamién viaxar ye importante. Pero viaxar pa enterate de qué ye lo que ves, qué tien que cuntar la tierra que pises... entrugar, interesate... en definitiva trátase de crear alcordances.

Creo que fomentar la curiosidá ye imprescindible y por supuestu, ufiertar ferramientes. Nel nuesu casu va ser dende un puntu de vista artísticu y creativu gracies a los nuegos oficios. Espero que seyamos quién a amosa-y les maravilles de la nuesa cultura y que finalmente seya él mesmu'l que quiera saber más



El pregón de Susana Gudín na XII PSLA resultó interesante y emotivu al empar.

¿Influyó la cultura asturiana na to trayectoria?

Dende llueu qu'influyó. Dende bien piquiñina... cuando entamé a estudiar música lo primero qu'aprendí fueron cantares asturianos, pero inclusive antes d'eso yá empezare un par d'años antes, con cinco, paezme, a facer baille'l país. El baille, los traxes, la gaita... tou entamó ehí.

Dientro del mio trabayu diariu intentu que la cultura asturiana tea presente. Dientro de los repertorios por exemplu o con referencias a artistes asturianos, creadores o intérpretes que ficieren de determinaes obres daqué especial. De xemes en cuando busco y rebusco pieces que sían asturianas que poder introducir nos mios conciertos...

Y dende llueu, ta Taranus. Antes yá tuvo La Gueta la Runa y Xana Escura. Pero con Taranus asumo una forma más personal de facer la mio parte, que ye la de cantar. Temes n'asturianu y en fala... La mio familia ye del occidente d'Asturies y pa mi ye importante también tenelo presente.

Nel futuru hai proyectos interesantes al redor de la

cultura asturiana, pero yá se sabe, nun se diz entá nada por si se gafa.

A min paezme que la tradición ye la base. La tradición ye la que sobrevivió y evolucionó hasta ser sólida. Los cambeos, les novedaes siempre son bones ya interesantes, pero si nun tienen un porqué basáu na tradición acaba desapareciendo ensin pena nin gloria. Tou puede convivir al mio mou de ver les cosas y ser conscientes de ónde bien tou, te fai tener una visión más completa, fonda y esacta de lo que nos arrodia. Entender el porqué ye importante pal ser humanu en tolos aspectos.

¿Alcuérdeste del to primer culín?

Nun recuerdo realmente cuál foi'l primer culín de sidra pero sí qu'amás de les xuntes familiares, les mios primeros sidres tán dafechu rellacionaes coles fiestes de prao. L'ambiente que xenérase al redor de la sidra ye maraviyosu. Nun tengo grandes anécdotos, la verdá. Pero voi dicite qu'escanciar nel escenariu de la Primer Sidre l'Añu tando embarazada y con tacones, ye una semeya que considero pa enmarcar.

nozal@nozalsl.com
www.nozal.com

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

NOZAL

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

La Sirena RESTAURANTE

BAR - RESTAURANTE

La Sirena

Especialidades:

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

The Cider Blog



FICHA TÉCNICA

theciderblog.wordpress.com

Creador: Nick Morris

Siguidores:

- Facebook: 240
- Twitter: 4.413

Estayes:

- Mapa de sidrerías
- Reseñas de sidrerías
- Sidrerías y llagares on line
- Reseñas de sidre y perada
- Eventos sidreros
- Recetes con sidre
- “El mio añu sidreru anantes de los 30”

Blog d'utilidá pa quien tea plantegándose organizar unes vacaciones sidreres bien animaes peles tierres d'Inglaterra, yá que cuenta con mapes y encamientos de chigres, llagares y folixes sidreres

Nick Morris ye un entusiasta de la sidre de 35 años afincáu en Bristol, seique ye orixinariu de Bracknell, al par de Londres. Nos venti años que lleva viviendo nel suroeste'l so amor pola sidre foi xorreciendo fasta qu'un bon díi decatóse de que, ensin querer, conocía tolos chigres con sidre decente de Bristol y decidió compartilo col restu'l mundiu.

El so gustu pola sidre ye vario, dende la sidre más casero a la más elegante, pero polo que nun pasa ye pola sidre comercial tipu 'Magners'. Puestos a escoyer, prefer l'estilu 'West Country' al 'Eastern Counties', pero ta dimpuestu a tastiar, asina que dende LA SIDRA yá mos punximos en contautu con elli pa que prebe la sidre asturiana y mos cuente lo que-y paez.

Esti blog ye una bona guía pa quien quiera dir de chigres pelos condaos de Bath, Londres, Bristol y Nottingham, ya que cunta con un completu mapa de sidrerías d'esa fastera ordenaes xeográficamente, con reseñas destacando cualidaes y defeutos de cauna d'elles, que se completa con fiches de llagares y sidrerías on line.

Tamién ye d'interés la estaya de sidres y perees, con un amplísimu catálogu ordenáu alfabéticamente nel que non solo s'alcuentra una tastia del productu, sinón información sobro l'ellaboraación y una puntuación, evidentemente suxetiva pero enforma orientativa, que valora la calidá de les sidres pal gustu del autor

de la páxina.

The Cider Blog ye una perbona ferramienta a la d'organizar un viaxe per esa fastera d'Inglaterra, ya qu'aparte de les reseñas y mapes de les sidrerías cuenta con una prestosa estaya dedicada a los eventos sidreros.

Nella vamos alcontrar tantu una completa axenda cola que preparar el calendariu de folixes comu una guía informativa, con cróniques de los eventos sidreros ya pasaos.

Mención especial dientru de los eventos merecen les entraes destinaes a “música y sidre” nes que Nick da a conocer interesantes formaciones musicales venceyaes a la cultura de la sidre, incluyendo calendariu d'actuaciones.

Pa los que nun puedan averase a conocer la so sidre in situ, o pa los que prefieran la sidre en versión gastronómica, tenemos la estaya de recetes con sidre, enllena de propuestes perriques y orixinales.

Pa finar, destaca polo pocu común el separtáu “el mio añu de sidre anantes de los trenta” nel que l'autor presenta les na menos que 317 variedaes de sidre que prebó nel añu previu a entrar na treintena, organizaes alfabéticamente o por orde de puntuación. Una bona despida de década, ensin dubia.

Cider Review: perspeutives sobro sidre y perada



FICHA TÉCNICA cider-review.com

Editores

Adam Wells y James Finch

Siguidores:

- Twitter: 730
- Facebook: 150
- Instagram : 182

Estayes:

- Reseñes
- Carauterístiques
- Tasonomía
- Races de pera y mazana
- La música del pumar
- Perea
- Sobro nosotros
- Contautu

“El mundiu la sidre ye mui ampliu. Y fascinante .Y vibrante y llaberínticu y antiguu y camudante y complexu. Perriba tou, ye deliciosu... y sicasí, en comparanza cola cerveza, el vinu o los llicores, sigue siendo una ayalga escondía, un secretu xuxuriáu”

Cider Review foi aniciada en 2021 por Adam Wells y James Finch de magar una columna de sidre qu'Adam escribiere previamente en Malt Review.

De magar entós foron xuniéndose-yos un bon equipu d'escriutores voluntarios, malque James y Adam entá producen la mayor parte del conteníu y alministren la carga editorial.

Cider Review quier dar visibilidá al mundiu la sidre, que los sos autores definen comu entá pocu conocíu y menos entá comprendíu.

Creáu de magar textos escritos previamente polos sos autores en malt-review.com, textos nuevos y dellos enllaces a artículos y reseñes, el so envís ye cubrir de la manera más completo posible l'entornu de la sidre de calidá, asina comu les persones y llugares que cuesen colleutivamente'l texíu de la comunidá sidrera, dando la información al tiempu de manera divertida y con seriedá nos conteníos.

La so definición de sidre de calidá damos una pista de lo estremao del conceutu de sidre n'Asturies y nel restu'l mundiu, yá que pa dicir qu'una sidre ye de nivel especifiquen “con bon conteníu de zusmiu”, ello ye, qu'almiten comu bona sidre la que tien otros ingredientes.

Reflexón aparte, nun tan venceyaos a dengún llugar o sidrería y falen del tema ensin miéu a desafiar o criticar, destacando la honestidá cola que vierten les sos opiniones, a vegaes mui dures.

Defínense a sigo mesmos como un bon puntu d'información pa xente que seya nuevo nel universu sidreru, tratando de nun asumir de man que'l llector tea conocimientos previos y ufriendo nos sos artículos información completo y detallao de manera que'n pocu tiempu puedan conseguise los conocimientos, polo menos teóricos, pa entamar a movese pel complexu escenariu de la sidre.

Pa guiar a los recién llegaos a la sidre tienen la so propia tasonomía de la sidre, una guía que les clasifica en función de los estilos y métodos, asina como pa la forma en que categoricen una sidre determinao.

Pa quien ya tea aniciáu nel entornu sidreru pero quiera explorar, conviden a visitar la so páxina de recursos de sidrerías, asina comu los enllaces a llibros de sidre, podcasts y otros blogs nos que s'inspiren y a los qu'afalen a seguir tamién.

D'especial interés pa elaboradores ye la so llista de mazanes y peres clasificaes polos saborgos qu'apurren a sidre y perea.

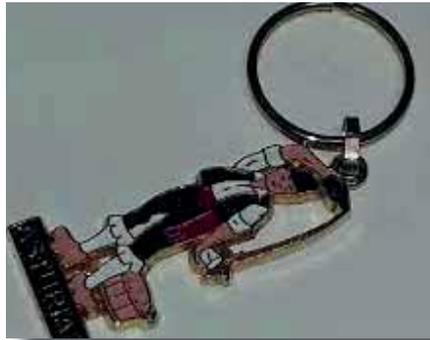
Toma otru culín



CEDA Y SILVINO

Luis, fíu de los dueños del **Bar-Salón de baille de Ceda y Silvino**, echa un culín delante la barra, allá pel añu 1963.

El chigre presllaría cincú años depués.



MÍTICU LLAVERU

Nel Rastru de Xixón alcontramos esti llaveru, de los más míticos "souvenir d'Asturies" que yá esistien nos años 80.

SIDRA EL CARRASCU

Sidre con Denomación d'Orixen Protexio del **Llagar d'Acebal**.

Tonu doráu con rellumos verdosaos. Pegue y espalme correchos.

Destaca pol so arrecendor, potente y llimpiu.

Equilibrao en boca, con un retrogustu duraderu y enforma afrutao, colos ácidos mui amataos.



LLISTES DE BODA

Pente les munches opciones que n'**El Corte Inglés** ufren

p'aidar a los convidaos d'una boda a topar el so sitiu na llacuada, ta esta prestosa propuesta, colos nomes en botelles de sidre.



SIDRE Y ARTE

Impresionante pintura del artista Ernest Descals con oleos y colage enriba llienzu, de 81 x 100 centímetros.



TROFÉU DE SIDRE

Na cristalería SOS alcontramos esti prestosu troféu modelu "Equí hai sidre", porque, ¿qué meyor premiu qu'un culín?



"PHOTOCALL" DEL PAÍS

Nel **Llar de Noriega**, Residencia de mayores, festexen con esti orixinal "photocall" d'echaor y paisana en traxe'l país.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



El Certame del Quesu Cabrales algama la so edición número 50

Tendrá llugar el postrer domingu d'agostu. Tres dos años ensin puya, escoyeráse la meyor pieza cola que va buscarse superar la cifra -récord Guinness- de 20.500 euros por dos Kg de quesu



El Llagar de Colloto foi l'escenariu de la presentación de la 50 edición del Certame de Quesu Cabrales, a la qu'asistieron ente otros Enrique Rodríguez, Direutor d'agricultura y pesca, Dellegación del Gobiernu n'Asturies; Begoña López, Direutora xeneral desendolcu rural; Jessica López, Presidenta DOP Cabrales; José Sanchez, Alcalde Cabrales; Andrea Fernández, propietaria quesería Arangas (ganadora del postrer certamen) ya Iván Suárez, propietariu'l Llagar de Colloto (ganador de la postrer puya)

El Certame del Quesu Cabrales algama esti añu la so edición número 50, tres dos años nos que nun pudo cèlebrase por mor del andanciu. Nesti mediu sieglu de vida, la tradicional puya fíxose valedora de dos Guinness World Records al quesu más caru nuna puya. Félixolo amás de forma consecutivu, nos años 2018 y 2019, cuando s'estableció l'actual cifra récord, de 20.500 euros.

Una bona racha qu'esti añu va buscar allargar, superando la cifra algamada en 2018 (14.300 euros) y 2019 (20.500 euros por dos kg de quesu), dambes pagues por El Llagar de Colloto. Va ser, como ye costume, el postrer domingu d'agostu, día 28, en Areñes de Cabrales, que tornarà convertise na capital mundial d'esti quesu tan especial. Fadrálo cola tradicional puya, onde establecimientos hosteleros d'Asturies y l'estraxeru (na postrer edición hebio, per primer vegada, un restorán de fora, el Seville's de Dubai) puxarán por alzase col premiu a la meyor pieza quesera.

Enantes, el xuráu del concursu va escoyer el meyor quesu Cabrales del mundiu, puntuando parámetros

como l'aspeutu de la corte (collor de la pasta y desendolcu del mufu penicillium), carauterístiques olfatu-gustatives (golor y saborgor, retrogustu, persistencia), la testura y d'últimes la impresión global fasta un máximu de 126 puntos. Sedrá entós cuando se conoza quién toma'l testigu de la Quesería Arangas, ganadora de la postrer edición.

Tamién el públicu aficionáu a la gastronomía va tener el so espaciu, con un gran mercáu con puestos nos que van poder alquirit esta preciada xoya culinaria única d'Asturies pola so intensidá carauterística, a la que s'amiesten les sos vetes verdeazulaes, y les sos notes picantes que namás puen dase nes cueves de los montes asturianos, en plenos Picos d'Europa. Nelles dase de forma natural una temperatura estable d'alrodiu los 10 graos y una humidá del 90%, favoreciendo'l desendolcu de mufu de la triba'l Penicillium.

El quesu Cabrales foi ún de los primeros del Estáu en ser amparaos por una Denominación d'Orixe, que contribuyó notablemente al so espardimientu y escomenzó a lluchar escontra'l fraude. Foi nel añu 1981, y anque la trámitación del Cabrales foi la primera n'empecipiase, les avezaes xestiones del 'Principado' permitieron que'l quesu Roncal allantrárase n'algamar esta figura de proteccción, apenes unos meses enantes. La fastera d'ellaboración d'esti productu entiende'l Conceyu Cabrales y dellos pueblos del Conceyu Peñamellera Alta.

El llechi emplegao llógrase puramente de les vaques, oveyes y cabres rexistraes na Denominación d'Orixe Protexida y ganáu que pastia en camperes de monte.

¡Impresionante Espicha Mariscu!

El Clú de LA SIDRA entamó una esceicional espicha mariscu nel Restaurante El Duque, na que por supuestu nun faltó sidre y que superó les meyores espeutatives gastronómiques



Les espiches de mariscu, ello ye, aquellos espiches acompangaes namás de mariscu, son enforma tradicionales, especialmente en selmana santa, por mor de les prohibiciones de calter relixosu -y políticu nel franquismu- qu'impedien faeles con carne, y yá dempués al entamu del branu aprovechando'l calorín y los díis más llargos.

Pos eso, con sidre asgaya, mariscu de calidá y una cocina de restallu, como ye propia del restorán El Duque, los participantes nesta espicha pudieron esfrutar d'un menú impresionante:

Gambón a la chapa / Vieires a la chapa / Centollu / Muergos al sartén / Muxones vinagreta / Amasueles de carril al sartén /Arroz cremoso con birgüetos



camín astur

El valor del agricultor

Legumbres Frutos Secos

Arroces ECO Semillas

Pastas Encurtidos

Codilex Alimentación Tradicional S.L.

 **Llámanos**
985 669 033

 caminastur.com



ENCAM

R E C O M E N

Sidrería El Catalín ufre la reinención d'un clásicu

Allugáu pente Villaviciosa y Tazones, pasando L'Atalaya, según se baxa a mandrecha, un cartelín señala'l camín a una sidrería con munchu encantu, **El Catalín**, un llugar nel que les impresionantes vistas sobre la mar y los cantiles conxunten perfectamente cola sorrisa que te recibe dende tres de la barra.

Si yes quién a dexar d'almirar les vistas, pues esfrutar d'una cocina d'altor, arroz con amasueles, ensalaes d'escándalu, l'inevitable mariscu de Tazones... Yo voi salir de la temática mariñana pa encamentavos la peculiar versión que del cachopu tienen n'El Catalín, el cachopu guisáu de xata estra xugosu, nel que la fusión del cachopu tradicional cola carne guisao da llugar a una esperiencia xugosa y tienra.

Pa beber, sidra **Vallina** -, y de postre fayuelos caseros y café con galletines, esto cabero por cortesía de la casa.



SIDRERÍA EL CATALÍN. L'ATALAYA 9, TAZONES

T. 985 89 71 13

Llámpanes na Sidrería Asturias, un gustazu mariñán a pie de sablera

Agora que ta de moda falar de Xixonomía, propongo dase un gustazu mariñán de los de llibru: sidre y llámpanes, quiciás la receta más antigua'l país dende que los asturianos arrincaben a pica les llámpanes del pedreru. Platu cenciellu y puru onde los hebía, el saborgu de les llámpanes en la **Sidrería Asturias**, nun pue ser más auténticu, especialmente teniendo en cuenta que la mar ta a un cruce de cai de distancia.

Imprescindible acompañar de sidre asgaya, echao siempre con munchu arte; nós pidimos la DOP del llagar de Cortina, **Villacubera**.

L'ambiente, chigreru xixonés de tola vida, acoyeur y prestosu, ayuda a esfrutar más si cabe de l'abundosa ración de llámpanes fresques.



SIDRERÍA ASTURIAS. AQUILINIO HURLÉ 36 XIXÓN

T. 985 37 45 16

IENTOS

D A C I O N E S

Casa Mingo, la sidrería más antigua de Madrid

La tercer propuesta que traemos esti mes ye pa los que tan per Madrid, echen en falta Asturias y la sidre y nagüen por unos culinos.

La verdá ye que culinariamente l'encamientu nun pue ser más cenciellu en sí mesmu, pero al mesmu tiempu trátase d'una visita con munchu interés cultural, al ser un llugar hestóricu entá en furrulamientu depués de ná menos que 134 años,

Afalámosvos a pidir pitu rustíu y sidre na primer sidrería de la capital española, **Sidrería Casa Mingo**, fundá nel añu 1888 y que lleva dende entós sirviendo sidre a asturianos señalosos y a madrileños con bon gustu.

El rótulu na so entrada, neto que les baldoses qu'anuncien sidre nel mesmu suelu del establecimientu dexen claro la especialidá de la casa, la sidre asturiana, En concreto tienen sidre del llugar de **Miravalles**, qu'echen a man como nos meyores chigres d'Asturies, y sidre esplumoso d'elaboración propio, **La Avilesina**.

No que cinca al menú, les propuestas de la Sidrería Casa Mingo xunen platos indiscutiblemente asturianos, comu la fabada, el chorizu a la sidre o la tarta de sidre, con otros madrileños, como los callos o'l cocíu madrileñu, y unos cuantos universales, comu ye'l casu de la nuesa opción de güei, el pitu rustíu cocináu na so salsa, según receta familiar esclusiva de la casa, sosprendentemente afayaizu p'acompañar con sidre.



SIDRERÍA CASA MINGO PASEO DE LA FLORIDA 34. MADRID

T: 915 47 79 18

plaza

SIDRERIA RESTAURANTE

Plaza Manuel Uña, 12 NAVA Telf: 984 842 571

RESERVAS 985 22 52 15

C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO - ASTURIAS

EL FERROVIARIO

DESDE 1951

CHIGRE - ESPICHERU

SÍGUENOS  

DOP SIDRA DE ASTURIAS

Un verano que comienza cargado de iniciativas



Xixón Bonito

Durante los meses de la costera del bonito, julio y agosto, disfruta en los establecimientos hosteleros de Xixón y Madrid del certamen gastronómico 'Xixón Bonito'. En él se podrá degustar el bonito en sus diversas formas: ventresca, rollo, tacos o al ajillo, acompañados de Sidra de Asturias.

Experiencia Verema 2022

El lunes 6 de junio el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias estuvo presente en la Experiencia Verema Madrid 2022 en el Hotel The Westin Palace con sus sidras naturales espumosas El Gaitero etiqueta negra, Emilio Martínez, Pomarina, Poma Áurea y Valle, Ballina y Fernández. Una cita imprescindible para profesionales del canal HORECA: restauración, sumillería, distribución, importadores...

Picos d'Europa

La Sidra de Asturias volvió a colaborar otro año más con los organizadores de 'La Travesera' y de 'La Traveserina' Picos d'Europa. Todos los participantes llevaron en su bolsa una botella de sidra natural tradicional



institucional **Val de Boides.**

'Escancia-lo', la versión sidrera del hit de Chanel

Asturias ya tiene canción del verano y es la tercera, desde 'Súbeme la sidra' y 'Tu me dejaste de escanciar' de años anteriores. Se llama 'Escancia-lo' y es la versión sidrera de 'SloM', el tema con el que Chanel Terrero representó a España en el festival de Eurovisión y que triunfó con una tercera posición. La versión, realizada por Nerea Vázquez y Jony Llera, es en realidad una campaña promocional del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias.

La letra incide precisamente en el mensaje que la entidad que preside Guillermo Guisasaola ha lanzado para este verano: 'Xirar enantes d'echar', para ver la etiqueta y comprobar que la bebida está elaborada con manzana asturiana.

DEPÓSITU MUSEÍSTICU DE LA SIDRA NEL MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

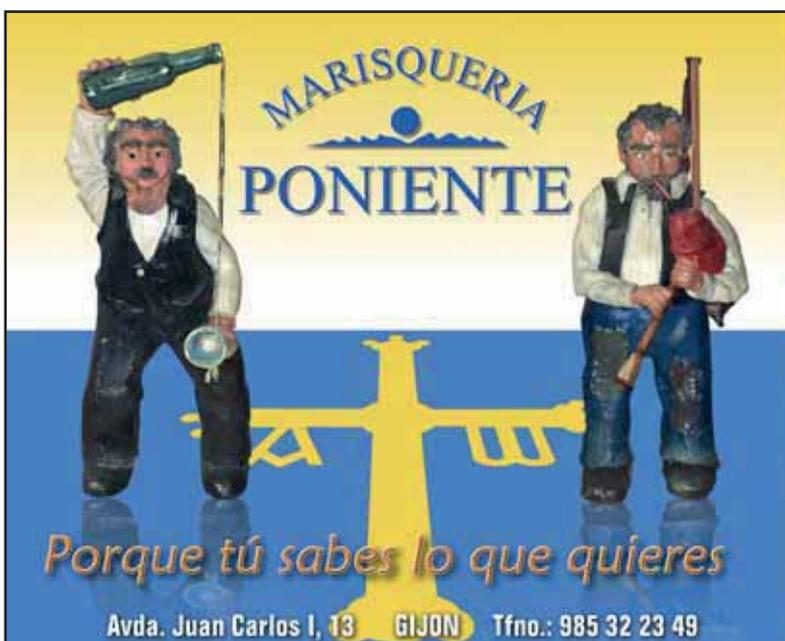
La Fundación Asturias XXI amplía sus fondos museísticos



La Fundación Asturias XXI, de mano de su presidente Marcos A. Fernández, hizo entrega al director del Muséu del Pueblu d'Asturies, Xuaco López, de nuevos elementos museísticos en depósito a fin de aumentar los fondos con los que cuenta ese importante museo etnográfico asturiano.

En la fotografía se refleja el momento en el que Marcos A. Fernández procede a la firma del documento en el que queda constancia de las nuevas aportaciones, en presencia de Xuaco López

Hay que recordar que la donación de elementos museísticos a este depósito garantiza su conservación a través del tiempo y su puesta a disposición para el estudio y la consulta pública, contribuyendo así a su divulgación y a la necesaria elaboración de un corpus histórico con el que fortalecer la cultura material de la sidra asturiana a lo largo del tiempo.



Esposición de ‘Sidrafíes’

Nagurada nel entamu del XLV Festival de la Sidre de Nava recueye una docena propuestas del diseñu asturianu sobro la cultura de la sidra



La esposición, que s’afaya nel Muséu de la Sidre de Nava, cunta con doce pieces gráfiques, dixitales o volumétriques qu’amuesen la particular visión de ca diseñador/a asturianu/a sobro’l mundiu la sidre anguaño o les sos propuestas de cómo’l diseñu pue aïdar o influir nelli.

Pa la confeición de les pieces utilizáronse estratexes, procesos y ferramientes inherentes al llabor cotidianu del diseñador/a.

Les pieces creáronse en collaboración con provisores y/o patrocinadores arreyaos nel mundiu del diseñu y que cunten con una especial actitú y esmolición pol so fomentu y desendolcu. D’esta forma, valoren y apurren visibilidá tamién al trabayu y arriquecimientu que supón una bona execución material de los proyectos.

La intención de la esposición ye participar como puntu d’alcuentru asturianu sobro la situación d’anguaño y los horizontes de la cultura la sidre. Abrir un diálogu pa la reflexón sobro d’ónde vien, ónde s’atopa y au va.

L’actividá foi xenerada ensin ánimu d’arriquecimientu y de forma altruista na concepción d’imaxe y creatividaes per caún/a de los/es participantes.

Tres la naguración de la esposición nel Muséu de la Sidre de Nava, ésta queda abierta a la solicitú pa nueves esposiciones nes Cases Conceyu, cases de cultura ya



istituciones qu’apuesten por collaborar na proyeición de una visión arriquecía de la cultura asturiana de la sidra.

AUTORES

Los/es diseñadores estudio socio/es d’AGA con esmolición pola actividá: Klaro (Llugones), La Pila (L.luarca), La to estratexa creativa (Uviéu), ink Diseñu (Noreña), We Estudiu Creativu (Xixón), Pieruz (Uviéu), Goyo Rodríguez (Candás), Warnon (Uviéu), Ruxíu (Uviéu), Dirozada (Nava), Trisquelmedia (Avilés), Félix Ordás (Xixón), Paula Noval (Xixón).

V Jornadas de la sidra en Pimiangu

Organizadas por COMANDEFE y con el patrocinio del Ayto. de Ribadeva, en el transcurso de las mismas se realizó el I^{er} Concurso de Sidre Casero



La apertura de las Jornadas corrió a cargo del antropólogo Xuan de Con, quien explicó lo que se entiende por 'Cultura Sidrera Asturiana' y el estado actual en que se encuentra la tramitación para que sea declarada por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Seguidamente se realizó un acto de hermanamiento sidrero con la localidad bretona de Héanbihen.

El Duo Mestura, acompañado por el Grupo de Canto Mansoleas, interpretó la canción titulada "'cha un culin', letra y música de dicho duo y que fue expresamente compuesta para éste día.

A continuación se celebró el 'Primer Concurso de Sidre Casero' de Ribadeva, con ocho participantes.

El jurado estuvo compuesto por:

Presidente: Miguel Ángel Pereda, de la Asociación Amigos de la Manzana, de Siero.

Vocal: Vicente Ardura, de la Asociación de Llagareros del Caudal

Vocal: Avelino Fuentes, de la Asociación de la Sidra Casera de Piloña.

El concurso estuvo muy reñido, con varios empates, resultando ganadora la sidra nº 4, presentada por Florencio Alonso, de Pimiangu.

Durante la tarde 'La Bandina la Garrapiella' animó la fiesta con sus interpretaciones de música popular y canticos de chigre.

Para finalizar se celebró una espicha popular, previa adquisición de un vaso conmemorativo al precio de 10 €. En el transcurso de la misma se pudieron degustar todas la sidras caseras presentadas a concurso, así como sidra de los llagares **El Cuchareru**, **Cabañón**, **Pamirandi** y **Quelo DOP**, así como sidra casera de la Bretaña Francesa.

Es de reseñar que se vendieron cerca de 250 vasos, lo que puede dar idea del éxito obtenido por la organización.

Mieres y Nava dan el liderazgo a Ondó



Culín oficial de los primeros clasificados nel Festival de la Sidre de Nava

Salvador Ondó, de las Sidrerías Tierra Astur, gana distancia col restu de los clasificados, afitándose en primer puestu, aunque Wilkin Aquiles sigue calteniendo una gran ventaxa respetu al "pelotón" nun mes intensu, con tres concursos, ún d'ellos el más prestixosu del calendariu: el Festival de la Sidre de Nava

Tres concursos marcaron l'actualidá d'esti mes de xunetu, nel que Salvador Ondó, que concursa por Tierra Astur, afitase nel primer puestu, depués de les victories en Nava y Mieres ya'l segundu puestu en Bimenes. Con ellos ya son cuatro los concursos nos que queda campeón, depués d'entamar l'añu con mal pie en La Felguera.

En total, Salvador suma 133 puntos, 14 más que'l so inmediatu seguidor, l'actual campeón Wilkin Aquiles, de la Sidrería Avenida, que se fizo cola victoria en Mieres ya'l tercer puestu en Nava y qu'al tiempu ta, con 119 puntos, a 32 del tercer clasificáu na xeneral, Jorge Vargas, de La Montera Picona de Ramón, que suma un total de 87.

De los tres concursos d'esti mes, ensin dubia'l que más espeutatives llevánto fo'l de Nava, por ser un de los más antiguos y prestixosos del calendariu, con ná menos que 35 ediciones celledraes, siendo ello que dalgunos de los participantes acusaron los nervios, perxudicando la so puntuación.

El primer premiu nesti concursu foi, comu dicíemos, pa Salvador Ondó, que ganó pola escasísima distancia de 30 décimes a Jonathan Trabanco, de la Sidrería Los Portales de Jaminón, que quedó en segundu llugar:

Trabanco amuesa una importante progresión nos caberos concursos, avanzando na clasificación xeneral

fasta averase peligrosamente al terceru, Jorge Vargas, que "pinchó" en Nava, apiorando la so media, que taba siempre pente los cuatro primeros, llegando acubar el segundu puestu del podium en Mieres.

Humberto Rey, independiente de Xixón, consiguió'l tercer puestu nesi mesmu concursu, la so meyor clasificación no que va de campionatu, baxando lluéu en Bimenes y Nava, cayendo al puestu quintu de la xeneral.

En Bimenes el ganaor foi Wilkin Aquiles, siguiu de Salvador Ondó y Jorge Vargas.

Destacable ye tamién la participación de muyeres nel Concursu de Nava, con siete echaores femenines, de les que la primera ye Alejandra Vanegas (de La Montera Picona de Ramón) sétima nesti concursu y nel de Mieres, quedando decimo segunda na clasificación xeneral.

Agostu sedrá decisivu pal Campionatu, con na menos que seyes concursos consecutivos, aparte d'otru a finales d'esti mesmu mes; en total son ocho. más de los que van celledrándose no que va d'añu, pudiendo camudar toles clasificaciones.

Les prósimes cites son l'ochu d'agostu en Corvera, el diez en Ribesella, el trece en Villaviciosa, el catorce'n Llanes, el ventiún en Carreño ya'l venticincu'n Xixón. nun faltéis.



CLASIFICACIÓN NAVA:

3- Salvador Ondó	128,10 puntos
2- Jonathan Trabanco	127,8 puntos
3- Wilkin Aquiles	124,8 puntos
4- Pablo Suárez	124,7 puntos
5- Antonio Sorca	124,6 puntos
6- Pablo Álvarez	124,2 puntos
7- Alejandra Vanegas	123,4 puntos
8- Rubén Campa	123 puntos
9- Alberto Truchado	123 puntos
10- Jorge Vargas	122,9 puntos

CATEGORÍA SUB-25

Daniel Rujas	3 puntos
Sara Lima	2 puntos
Jose Ramón Valdés	1 puntu



CLASIFICACIÓN CAMPIONATU

1- Salvador Ondó	133 puntos
2- Wilkin Aquiles	119 puntos
3- Jorge Vargas	87 puntos
4- Jonathan Trabanco	72 puntos
5- Humberto Rey	54 puntos
6- Pablo Suárez	50 puntos
7- Pelayo Rodríguez	47 puntos
8- Pablo Álvarez	45 puntos
9- Rubén Campa	43 puntos
10- Alberto Truchado	38 puntos

CATEGORÍA SUB-25

Daniel Rujas
Sara Lima
Jose Ramón Valdés
Paula Peláez

XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN

ORGANIZAN

PRIDA
Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SPECIALISTA JICO
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERÍA PRIDA

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



SIDRERÍA

La Botica de Carbayín

La estación, 8 Carbayín Bajo

654 77 40 60

Categoría Sub-25



Les mueres son mayoría na categoría Sub-25, augurando un futuru prestosu pal Campionatu d'Echaores nel qu' homes y mueres tean igualmente representaos

Acordies van pasando los concursos son más los participantes nesta categoría más moza, cuyu premiu padrocina la Revista LA SIDRA col envís d'animar a entrar nel Campionatu a concursantes más nuevos, afalando la renovación xeneracional.

La mayor participación n'esta estaya rexistróse nel Concursu del Festival de la Sidra de Nava, con cinco echaores que nun cumplieron los 25, un total de tres mozes y dos mozos que disputaron pente ellos, amás de concursar na categoría xeneral.

Daniel Rujas, de la Sidrería La Botica de Carbayín, permanez imbatíu en primer puestu de la categoría, tando el 16 de la xeneral, siguió de Sara Lima, que concursa por Tierra Astur.

Jose Ramón Valdés, que compite pola Sidrería El Centenario, baxa al tercer puestu entantu qu'entra na clasificación Paula Peláez, en cuarto llugar, quedando nel quintu Dulce Florián y sestu Gabriel Lupu.

Comu se ve, la participación femenina ye perimportante nesta estaya, siendo igualitaria, a desemejanza de lo qu'ocurre cola categoría xeneral, na que la mayoría de los participantes son homes.

Esperamos qu'ello seya seña d'un futuru en qu'echaores homes y mueres participen por igual nos concursos

Xirar enantes d'echar



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

SIDRA D'ASTURIES
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



SIDRA D'ASTURIES
TURES SIDRA D'ASTURIES



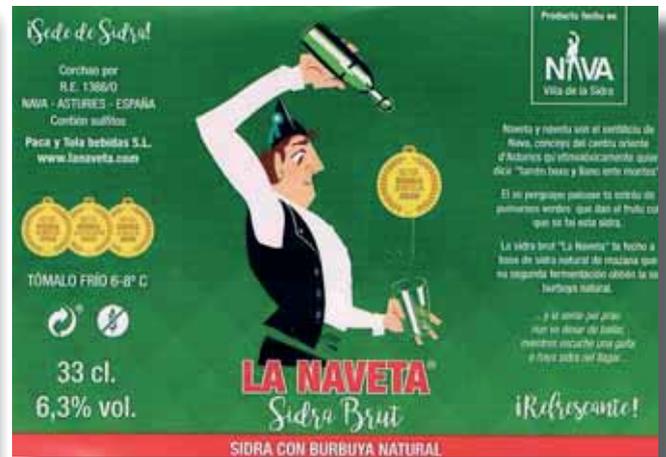
SIDRA DE ASTURIAS

COSECHA
2021 PO N° 000000

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los suscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES



70 cl

www.sidrajr.es

69 VOL.

ACCESIT Antonio Fariña Casado

Cordão por SIDRA JR S.L. - CABUENES - XIXÓN - ASTURIÉS
R.F.N.º 593310 - N.º R.G.S.A 200646210 - CONTIEN SULFITOS

XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

Lote: 1 2 3 A B C

Merece la pena probarlas

PRAGA
Herminio

SIDRA NATURAL

C/ Camino Real, 11
33010 Collado - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono 985 794 847
logos@lagraperminio.com
www.lagraperminio.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
Calle Trapi
Barrio de Collado

Casa yoly

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

Barrio San Antonio
33394 DEVA - GIJON

ETIQUETES ENTREGAES





www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Softa



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 210 - Agosto 2021 4 €

Cata Guiada de Sidra Menéndez

ARMONIZAJES Sidres de Asturies orgullo de nuestra tierra

GUILLERMO GUIASOLA
"La sidra es la que define y eso lo garantiza la DOP"

SIDRA DE ASTURIÉS
Tazones acogió la entrega de premios del XVIII Concurso de la DOP

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 211 - Septiembre 2021 4 €

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA
30 Septiembre al 1º de Octubre

30 años de la Fiesta de la Sidra de Xixón

Cata Guiada de Sidra Castañón

Sidra, sostenibilidad global

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

TRABANCO ETIQUETA NEGRA
La Sidra Seleccionada de Trabanco vuelve para triunfar

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 212 - Octubre 2021 4 €

VILLAVICIOSA
XXXIII Festival de la Mazana

Sidra y manzana en la obra de José Purón

Tiempo de pañar, tiempo de mayar

Métodu d'elaboración de sidre asturiano (I)

MARTA ROLDÁN
"Sin innovación en Enología la Sidra sería un paso adelante"

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRE DE GALA
¡Superándose!

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 213 - Noviembre 2021 4 €

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

Cider Lab triunfa en el International Cheese Festival

Cátedra de la Sidra de Asturias

JORGE GARCÍA
"La cosecha está siendo maravillosa, se recolecta la manzana según se recoge"

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 212 - Agosto 2021 4 €

XIXÓN DE SIDRE

Los Xueves de Sidre, con fuerza en Xixón

25 años del Museo de la Sidra de Asturias

Armonizaje con sidra en Restaurante El Duque

WILKIN AGUILES
"Los restaurantes deberían cuidar y proteger mejor su cultura"

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

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 213 - Xineru 2022 4 €

CONVOCÁU'L XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

YOLANDA TRABANCO
Premia Mujer Empresaria

La alta cocina apuesta por la sidra

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

CARLOS MARTÍNEZ
Gastrónomo de referencia

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

La sidra como atractivo turístico

Los soles Repsol brillan en Asturias

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 214 - Febreru 2022 4 €

DICCIONARIU SONORU DE LA SIDRA

FIGUR 2022
Protagonismo de la cultura sidrera asturiana

CÁTEDRA DE LA SIDRA
Logros y perspectivas

La revolución de la sidra noruega

JUAN LUIS GARCÍA
"Un cultivo, ofrece historia, cultura, diferenciación e identificación con la tierra"

SIDRERÍA EL SOBIÑAGU
Una gran sidrería que sigue creciendo

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 215 - Marzu 2022 4 €

SIDRACRUCIS' 22
LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA

CÓCTELES CON SABOR A SIDRA

YUMAY
Xornaes del Oriciu

¿Sabes echar sidre?

LA SIDRA ROJA
"Entre la excelencia y el vicio"

Tecnología blockchain en la DOP

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

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 216 - Abril 2022 4 €

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

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

VII AXUNTÁBENSE
Emotivu y prestosu

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

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 217 - Mayu 2022 4 €

LLASTRES APUESTA POR LA DOP SIDRA DE ASTURIÉS

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

'SIDRA DE PRIMAVERA' DEL LLAGAR CASTAÑÓN

LA FELGUERA Y SOTRONDIO RECUPEREN EVENTOS SIDREROS

Ganadores del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 218 - Xunu 2022 4 €

DIEGO AGÜERA
"¡Güiamos facer les cosas lo meyor posible!"

GASCONA VUELVE A TRIUNFAR

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

ENTREGA DE PREMIOS XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

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

LA SIDRA
CULTURA GASTRONÓMICA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 219 - Xunu 2022 4 €

ESPECIAL NAVA
XIV FESTIVAL DE LA SIDRA

¿SABES ECHAR SIDRE?
¡Agora pues deprender!!

DANIEL RUIZ
"Debiera haber distintos precios de sidra natural"

EI MALACÓ, Llastres
De la mar al plato en unos metros

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

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:

Dicionariu Sidreru Con tastu a sidra LA SIDRA 2021 12 números **48€**

Nome y Apellíos

Direición

Llugar / Conceyu CP País

Teléfonu Corréu lletrónicu

NB. CUENTA BANCU / CAXA D'AFORROS

Data y firma del titular

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

www.lasidra.es



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.
Camín de la Estacion, 15
984 207 333
Menéndez, Castañón, Val
d'Ornón, Ribayu.

AYER

**LA FUMIOSA, SIDRERIA
RESTAURANTE.**
La Estacion, 16. Morea.
T. 985 480 750.
Herminio y Zythos.

VILLANUEVA, BAR.
Francisco Palacios, 40. M'Orea
T. 985 481 359.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

BELMONTE DE MIRANDA

**LA CASONA DEL REY. Hotel,
Restaurante, Sidrería**
La Veiga del Machucu
T. 985 76 20 22
Novalín

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.
Ángel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

SIDRERÍA VEGA REDONDA.
Río Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón.

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

CARREÑO

SIDRA PEÑÓN
La Granda. Albandi
T. 985 870 228

Candás

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

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

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

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

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

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

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

EL NAÚTICO. 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, Contrueces

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 Puerto 21
T. 985 85 09 15
Peñón DOP

EL RÁPIDO, SIDRERÍA REST.
Ctra General
T. 603 203 382

**MALACÓ, SIDRERÍA
PARRILLA REST.**
Baxada al Puerto
T. 985 850 296

MARBELLA, SID. REST
San Antonio 18
T. 985 85 08 90 / 637 151 838

CORVERA

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

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

CUIDEIRU

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

CASA MARI, SIDRERÍA
Rio frio 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN

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

CAMPANAL, REST. SID
Ctra. Avilés-Lluanco. Santolaya
de Nemburu. T. 985 882 200
Canal, El Santu, El Gobernador.

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

Lluanco

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

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

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

Bañugues

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

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

GRAU

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

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

www.lasidra.as

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

el Malacó
restaurant/sidreria/parrilla
Bajada al Puerto • 33301 LASTRES
Tel.: 985 850 296
restaurantelmalaco@gmail.com

RESTAURANTE & SIDRERÍA
Marbella
tripAdvisor f Restaurante Sidreria Marbella
Tfns: 985 850 890 - 637 151 838
C/ San Antonio, s/n, LASTRES. Asturias

FEUDO REAL, SIDERÍA.

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

LLANERA

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

CASA MILIO

Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

LLAGAR EL GUELU / SIDERÍAS

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

LLANES**SIDERÍA EL ANTOJU.**

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

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

La Moría 11.
T. 985400169

SIDERÍA PABLO'S.

Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.

HOTEL SIDERÍA EUROPA.

San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

REST.-SIDERÍA EL RUBIU.

La Pedrosa-Vidiagu.
T. 985 411 418.
J. Tomás.

BAR SIDERÍA LA AMISTAD

Cueto Bajo, 8.
T. 985400893
Roza

EL CHISPERO. SID. PARRILLA

Pendueles
T. 985 411 435
Menéndez. Val d'Ornón

RESTAURANTE LA XAGARDA

Ctra.General s/n Po.
T. 985 401 499

BAR REST. CONTAMOS CONTIGO

Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón.

EL CUCHARERU, Tienda

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

LA CASI LLENA, SIDERÍA

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

LLANGRÉU**La Felguera****SIDERÍA EL LEONÉS.**

Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

REST. SIDERÍA OLIMAR.

Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

SIDERÍA LA FAYA.

Ramón García Argüelles, 2.
T. 985 695776. T. 985 673722.
Sidra Castañón.

SIDERÍA EL GAUCHO.

Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDERÍA EL YANTAR D'ALDEA.

Fernández Duro, 9 bajo.
T. 985 182 593. / L'Argayón.

SIDERÍA-RESTAURANTE

EL PARQUE.
Gregorio Aurre, 19 .
T. 985 68 35 51.
Sidra Menéndez, Valdeboides.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

Jesús F. Duro - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

SIDERÍA VIEJO

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

REST. SIDERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

EL ESCALÓN, SIDERÍA.

Ramon Garcia Argüelles, 4.
T. 984 496 403

LA POMAR, REST.-SIDERÍA.

Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.
Cortina y Villacubera.

EL MORENO, SIDERÍA

Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

GRANELES

General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama**SIDERÍA COLUNGA**

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

PARRILLA RESTAURANTE

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

LA MULA TORDA, SIDERÍA

La Unión 3
T. 984 282 654.
Menéndez.

LES ESCUELES, SIDERÍA

Gervasio Ramos 3
T. 984 84 05 35

LLAVIANA**SIDERÍA LA CAMPURRA.**

Puerto Payares, 29. La Pola
T. 985 6112 76..
J. Tomás.

SIDERÍA LA FONTANA.

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

QUERCUS, SIDERÍA

Riu 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, SIDERÍA**

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

MIERES**SIDERÍA EL RINCONÍN.**

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

SIDERÍA EL CASCAYU.

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

SIDERÍA SEYMA.

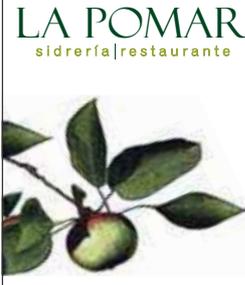
Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDERÍA LA SOLANA.

Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.



LA POMAR
sidrería|restaurante

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

SIDERÍA BAROLAYA.

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

SIDERÍA 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.

SIDERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llaneza, 6
T. 984 189 351

SIDERÍA VINATERÍA MIERES.

Jerónimo Ibran 4
T. 984 186 334
Castañón

CAFÉ CONSISTORIAL, REST. SIDERÍA.

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



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



Casa Oliva
SIDRERIA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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



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



Cheff FIDEL
Sidrería - Parrilla - Restaurante

El Llanga

Oz Padilla, 12
33205 Gijón
T. 985 086 387

EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA

Manuel Llana 74
T. 622 291 891
Cortina, Villacubera

PALMA. TAXI BAR

Aller 5
T. 984 281 979

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

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

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

La Colegiata, 12.
T. 985 717 345.
Novalin, 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 PAREÓN

Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

La Peruyal, 1. Les Arriendes.
T. 985840411.

Foncueva y M. Zapatero.

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

PILOÑA**RESTAURANTE SIDRERÍA PARRILLA LA ROCA.**

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

BENIDORM, HOTEL,**SIDRERÍA, RESTAURANTE**

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

L'Infiestu**LA PLAZA, SIDRERÍA MESÓN**

García Carbajal 9 (Esquina Pelayo).

T. 606 373 757

Viuda de Angelón, Mestas, Menéndez

SIGLO XX, BAR

Martínez Agosti, 9.
T. 677 712 501

Mestas, Fran, Menéndez, Prau Monga y Ramos del Valle

PRAVIA**CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9
T. 984 83 07 80
Villacubera, Herminio

PROAZA**CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

RIBESEYA**SIDRERÍA EL TARTERU.**

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

SIDRERÍA LA PARRILLA.

Avda Palacio Valdés, 27.
T. 985 86 02 88.

Foncueva / Cabañón.

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

CHIGRE'L XABRÓN.

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

CASA BASILIO.

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

EL PUERTO, SID. MARÍSQ.

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU**SIDRERÍA LA CABAÑA**

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

L'Entregu**BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

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

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

Manuel G. Vigil, 11.

T. 653 671 217
Sidra Arbesú y Alonso

LA SINDICAL, SID. REST.

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

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

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

Blimeca**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU**SIDRA RIESTRA.**

Barriu de Perea. Miyares.

Narzana

T. 985 748 298

Sidre Riestra, Guzman Riestra

Brut Nature y Semiseca

LLAGARES VALVERÁN.

El Rebollar

T. 985 222 793

www.llagaresvalveran.com

/ info@llagaresvalveran.com

masaveu.com

SIERO**SIDRA LOS BAYONES**

Vallín, Llimanes nº 52

T. 985791250.

SIDRERÍA RESTAURANTE**EL LLAGAR DE QUELO**

Barriu de Fueyu, 21.

T. 985 79 29 32.

www.sidraquelo.com

LLAGAR Y SIDRERÍA**LA MORENA**

Alto de Viella, s/n 33429

T. 985 263 944.

EL LLAGAR DE VIELLA

Ctra de la Estación, 17 Viella

T. 985 79 21 33

Foncueva, Muñiz, Muñiz

d'Escoyeta, Roza, Villacubera,

Sopeña

SIDRERÍA PUMARÍN

Plaza Les Campes 28

T. 985 72 27 44

Pachu

SIDRERÍA EL MADRENERU

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.

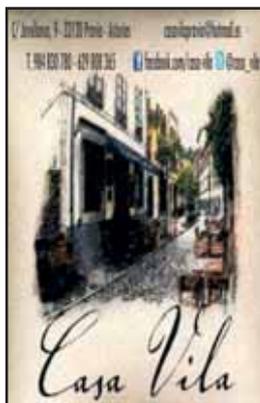
Llugones**SIDRERÍA FRAN.**

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 Lugones, 7.
T. 985 26 15 94

Trabanco, Fran, Ramos del Valle

Cualloto

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

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

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

SOTU'L BARCU

L'Arena

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



TAPIA DE CASARIEGO

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

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

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

TARAMUNDI

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

TINÉU

LLAGAR SIDRA LA LLARADA.
El Viso s/n.
T. 985 80 08 14.

UVIÉU

SIDRERÍA EL PIGÜEÑA.
Gascona, 2. T. 985210341.

SIDRERÍA LA PUMARADA.
Gascona, 6. T. 985200279.
Sidra Menéndez y Trabanco.

SIDRERÍA TIERRA ASTUR.
Gascona, 1. T. 985 202 502
Sidra Trabanco.

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

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

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

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

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

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

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 Áurea, 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
Puertu 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
Puertu Tarna 17.
T. 984 83 48 78

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

CASA MERY
Plaza l' Ayuntamientu 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. Piñón.
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 Sueve, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.

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

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

SIDRERÍA CABRANES.
Fco. de Paula Jovellanos, 16.
T. 985131487

Sidra Peñón., Trabanco

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

SIDRASTUR/Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero
At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

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

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

EL OTRU MALLU.
Sanz Crespo, 15. T.
985359981.
Menéndez.

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

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

Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA
Menendez Pelayo, nº 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

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

EL LLAGAR DE BEGOÑA.
San Bernardo, 81
T. 985 176 241

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

SIDRERÍA CANTELI.
Almacenes, 4 Baxu.
T. 984 190 966.

Vda de Angelón, Piñera, Prau Monga. Tamos en Facebook.

SIDRERÍA 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.
Riu d'Oru 3.
T. 985 148 617.

LLAGAR SIDRA ARSENIÓ.
La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

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

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

SIDRA NORNIELLA.
Camín de Lleorio. Samartin 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 TAYAAS
Riu 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
Riu d'Oru 6
J.Tomas, Canal, El Santu y Molin del Medio

MESÓN ASADOR EL MUSEO
Avda. de El Llano 22-24
T. 985 151 614
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 Somonte III calle
Marcelino Camacho s/n
T. 985 321 595

EL SITUU ÑARRRES, SIDRERIA
San Nicolás 2
T. 696 781 219
Peñón, Peñón d'Escoyeta

LA TOJA, BAR.
Doctor Aquilino Tuyá, 32
T. 985 082 838
Zythos.

CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.
Ctra Carbonera 20
T. 985391434

Frutos, Sopeña, Riestra, Trabanco d'Escoyeta.

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

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

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



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

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 Paraíso 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
Arolo 16
T. 985 436 482

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

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

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

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

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

CRISTINA, CAFÉ
Badajoz 13
T. 663611216

PORMA. BAR
Cataluña 36
T. 680 436 433

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

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

JAMONERÍA ARBEYAL
Av. Argentina 42
T. 654 262672

MAXIRACING
Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS
San Antonio 18
T. 656 845 099



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

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

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 Rocés
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

Chigre La Piptona
Casa de cocina asturiana
Sidra Cortina y Villacubera
T. 660 328 837
Vitoria - Gasteiz

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

AUTOCARAVANAS SAN RAMON
Tel. 655 859 294
autocaravanasnaranco@gmail.com

LAS TERRAZAS
BAR • RESTAURANTE
San Roque, 5 • TAZONES • Teléfono: 985 897 037
sierracardashermanos@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

LAMPARK
LAVANDERÍA • AUTOSERVICIO
AHORRA tiempo y dinero con tu colada.
MANTAS EDREDONES NÓRDICOS CORTINAS FUNDAS SOFÁ TOALLAS ALFÓMBRAS COLADA DIARIA...
ABIERTO 365 DÍAS DE 9:00 a 22:00 H.
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 LAVADERU
Plaza Periodista Arturo Arias, 1.
Cimavilla. T. 984 84 04 49

CASA OSKAR
Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465

EL PLANETA, RESTAURANTE
Artillería 5
T. 985 350 056

CASA ZABALA, RESTAURANTE
Vizconde de Campogrande, 2
T. 985341731
Zapica

LA FAROLA, SIDRERÍA
San Bernardo 2
T. 985 172 543
Cortina

Merenderos
RESTAURANTE LA HUERTA.
Camín de la Frontera, 337.
T. 984 099 595. Cabueñes.

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

BAR MEREND. EL HORREO
La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

CASA OLIVA BAR MEREND.
Camín de Los Campones. 169.
La Pedrera
T. 985 168 277

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

LA CAMPINA, RESTAURANTE
Camín de la Ería 235
T. 985 310 729
Trabnaco, Menéndez

EL MALLU DEL INFANZÓN.
Sidrería Merendero.
Ctra Pión, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

CASA YOLI.
Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera. www.casayoli.es

LLAGAR DE BERNUECES.
Camín La Nisal, 1004.
Castiello Bernueces
T. 985 131 188-629260 301.

LLAGAR DEVIÑAO



LOGROÑO

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

LEÓN / LLIÓN

SIDRERÍA ASTURIANA EL PLANTIO DE CARCEDO
Ctra. de Puente Villarente a
Boñar Km.3 Santibañez de
Porma
T. 987 312 639
Trabanco normal y d'Escoyeta

ZAMORA

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

ALBACETE

SIDRA ECUSSON.
Importación y distribución
Erico Claudio Sala Masera
Fátima nº 38, 3º dcha.
630 60 48 21
sidraecusson.oficialesp@gmail.
com. www.sidraecusson.es

GALICIA

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

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

MÁLAGA

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

CANTABRIA

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

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

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

BURGOS

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

CUENCA

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

ÁVILA

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

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

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

¿Sabes echar sidra?

¿Quieres aprender?

¿Perfeccionar l'estilu?

¿Saber más?

¿Pasalo bien?

NIVELES

* ANICIU

* MEDIU

* ALTU

TALLER

XUEVES

21

XUNETU

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

10 €

5 € miembros
del CLÚ de LA SIDRA

INSCRIPCIONES YA INFORMACIÓN: LA SIDRA T / 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 sidreros

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 HORREO DE LLANES
Alcalá 268
T. 911969849
Cortina.

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN
Bolsería 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 las 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 Oñatz, 7 behe
Gipuzkoa
T. 943 333 796

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

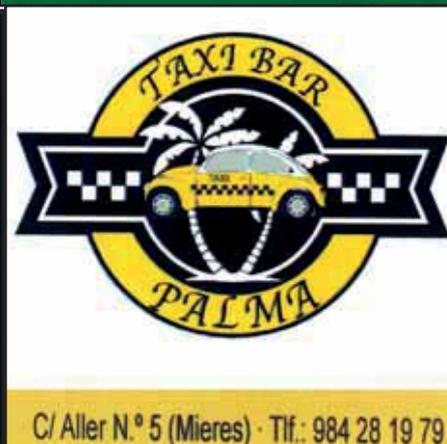
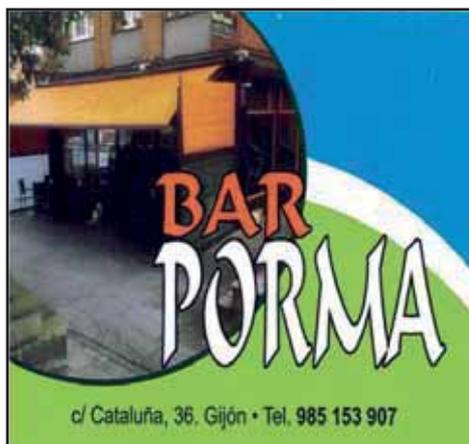
EL CHIGRE ALI 13
Av. Los Huetos 13
Vitoria / Gasteiz
T. 660 328 837

**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
Cabrals DOP Viuda de Angelón.

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





Las tres joyas de la corona



XII Salón Internacional de les Sidres de Gala

Xixón - Asturias



29 SETIEMBRE
A
2 D'OCTOBRE

www.lasidra.as / www.sisga.org

Entama

ASTURIAS XXI
UNDACIÓN

Collabora



LA SIDRA

