

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as

Nb. 220 - Agostu 2022 4 €

CARREÑO

RALLY DE LA SIDRA Y
SARDINADA EN CANDÁS, Y
SIDRE CASERO EN PERLORA

EL XIRINGÜELU

¡La romería más sidrera!

¡Y LA SIDRA EN
NAVIA!

SIDRE Y CELTISMU N'AN ORIENT

PABLO LEÓN

"Estamos tranquilos,
llevamos un buen
expediente a la Unesco"



Xirar ^{enantes} d'echar



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

SIDRA D'ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



DECLARADA D' INTERÉS TURÍSTICU REXONAL

FIESTA DE LA SIDRA NATURAL



19 - 28 AGOSTU 2022 · XIXÓN

Xixón | :Divertia

 CAJA RURAL
DE ASTURIAS



PABLO LEÓN

9

"ESTAMOS TRANQUILOS, SABEMOS QUE LLEVAMOS UN BUEN EXPEDIENTE, SOMOS LA CANDIDATURA QUE VA A EVALUAR LA UNESCO EL AÑO QUE VIENE Y CONFIAMOS EN QUE SE VA APROBAR"

EL RALLY DE LA SIDRA VUELVE CON FUERZA 14

LAS SARDINAS INUNDAN CANDÁS 18

ESPECTACULAR LA SIDRE CASERO DE CARREÑO 22

FESTIVAL DE LA SIDRA VILLA DE NAVIA 24

UN FESTIVAL SIDRERO DE LO MÁS ORIGINAL

EL XIRINGÜELU, LA ROMERÍA MÁS SIDRERA DE ASTURIAS 28

SIDRE Y CELTISMU N'AN ORIENT 30

XXXI FIESTA DE LA SIDRA NATURAL EN XIXÓN 32

XXIII FIESTA DE LA SIDRA DE VILLAVICIOSA 36

XV CONCURSU DE SIDRE CASERO DE VILLAVICIOSA 38

JOAQUÍN MENÉNDEZ 40

"QUEREMOS LLEVAR LA SIDRE ASTURIANA A TOL MUNDIU"

JOSÉ ÁNGEL ARTIME, 'JOSEPÍN' 44

"EN VEINTICINCO AÑOS, EL ESCANCIADOR DE SIDRA DESAPARECERÁ SI NO SE APUESTA FUERTE POR ELLOS"

SIDRERÍA EL GARITU. PRODUCTOS CON GARANTÍA DE ORIGEN ASTURIANO 47

SIDRERÍA LA POMAR. CALIDAD ACREDITADA 48

SIDRERÍA LA REAL. UNA GRAN OPCIÓN GASTRONÓMICA 49

MERENDEROLACASINA. DISFRUTAR LA SIDRA AL AIRE LIBRE 50

LA MAGAYA, UNA NUEVA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO 54

CLÚ DE LA SIDRA 58

QUINTA CLAS D'ECHAR SIDRE

ESCANCIADORES DE RESTALLU EN LA FIDMA 61

MANUEL G. BUSTO. TOMANDO SIDRA CON ELVIS 62

TOMA UN CULÍN 63

SIDRE Y BLOGS. CIDER EXPLORER / CIDER CHAT 64

TOMA OTRU CULÍN 66

ASTURIAS GASTRONÓMICA 67

SIDRES SIGA N'OPORTO / 4º FESTIVAL DEL CACHOPO / LA ASOCIACIÓN DE FOMENTO DE LA GASTRONOMÍA ASTURIANA / CARLOS GUARDADO / ÉSITU D'ARNIU CHEESE

ENCAMIENTOS 72

ACTUALIDAD 74

CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE 2022 78

EL CARBAYU PON EL LLISTÓN PERALTU

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 82

SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA 85

ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES 86



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



www.issuu.com/lasidra.as



infolasidra@gmail.com



www.facebook.com/lasidrainfo



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



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



LA SIDRA

Agostu 2022

Númeru **220**

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 / Lluçia
Fernández / Fonsu
Álvarez / Alberto
Rodríguez

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández
infoasturiancider@gmail.com

Traductora

Aymara G. Montoto
Aymaretagm@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

www.lasidra.as / info@lasidra.as

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



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



Lagar Fonciello
Fonciello, s/n
33199 Siero-Tiñana
Asturias.
Tlfno 985740724
www.sidrafonciello.com
sidrafonciello@sidrafonciello.com

Entamu / Editorial

Esti añu llevamos una temporada sidrera como poques, cola sidre corriendo per chigres, merenderos, romeríes, d'una forma que diba tiempu que nun se vía. Asina mesmo'l mapa d'eventos sidreros non solo va n'aumentu, sinón que cunten con una perimportante rempuesta popular.

Bien especial esti mes el conceyu Carreño, con un impresionante rally de la sidre -esi que dalgunos quinxeron prohibir diciendo que se trataba d'un botellón-, y la so sardinada/sidrada en Candás, y cola degustación de sidre casero en Perlora.

Pero ye que'l Xiringüelu de Pravia tamién superó tolo imaxinable, con más de 40.000 sidreros n'aición; y la fiesta de la sidre Villa de Navia algamó niveles épicos.

Nel futuru inmediatu preséntasenos la Fiesta de la Sidre de Xixón, la de Villaviciosa, la de la Sidre en Ribeseya, los concursos de sidre casero de Ribeseya, Piloña, Mieres, Salas, y d'últimes, el XII Salón Internacional de les Sidres de Gala... munchos y magníficos compromisos a los que faer frente.

Y ye que pese al fiasco de la candidatura de la cultura asturiana de la sidre na Unesco -qu'a la fin nun foi aplazada nin refugada, sinón qu'ensiquier foi tenida en cuenta-, lo cierto ye que la sidre sigue, la vida sigue.

Sí esmolez, a los pumareros y a los llagareros especialmente, pero en rialidá a tolos amantes de la sidre, la poca mazana que se ve nos pumares... da la impresión de qu'esti añu va precisase muncha mazana de fora p'atender la demanda. Ye una pena y resulta incomprensible qu'esistiendo una demanda interior que nun se consigue cubrir, nun se tomen les midíes precisas pa ello.

Una vegada más tenemos qu'echar en falta la esistencia d'un Plan Estratéxicu para la Sidre y la Mazana, que permita conocer cuala ye la demanda rial, la ufierta esistente, les posibilidaes de desendolcu, les llínies d'inversión, los criterios, la cuantía y distribución, pa poder evaluar resultaos y solucionar definitivamente esti problema.

Llamentablemente, magar delles declaraciones n'esi sen de los políticos responsables, nun paez que'l 'Principado' tea previsto denguna actuación nun futuru prósimu.

En tou casu, y como dicíemos enantes, la sidre sigue, la vida sigue.

Este añu llevamos una temporada sidrera como pocas, con la sidra corriendo por sidrerías, merenderos, romerías, de una forma que hacía tiempo que no se veía. Así mismo la profusión de eventos sidreros no solamente va en aumento, sino que cuentan con una importantísima respuesta popular.

Muy especial este mes el concejo de Carreño, con un impresionante rally de la sidra -ese que algunos quisieron prohibir diciendo que se trataba de un botellón-, y su sardinada/sidrada en Candás, y con la degustación de sidra casera en Perlora.

Pero es que el Xiringüelu de Pravia también ha superado todo lo imaginable, con más de 40.000 sidreros en acción; y la fiesta de la sidra Villa de Navia alcanzó niveles épicos.

En el futuro inmediato se nos presenta la Fiesta de la Sidra de Xixón, la de Villaviciosa, la de la Sidre en Ribeseya, los concursos de sidre casero de Ribeseya, Piloña, Mieres, Salas y, por último, el XII Salón Internacional de les Sidres de Gala... muchos y magníficos compromisos a los que hacer frente.

Y es que pese al fiasco de la candidatura de la cultura asturiana de la sidra en la Unesco -que al final no fue aplazada ni rechazada, sino que ni siquiera fue tenida en cuenta-, lo cierto es que la sidra sigue, la vida sigue.

Sí preocupa, a los pumareros y a los llagareros especialmente, pero en realidad a todos los amantes de la sidra, la poca manzana que se ve en los pumares... da la impresión de que este año se va a necesitar mucha manzana de fuera para atender la demanda. Es una pena y resulta incomprensible que existiendo una demanda interior que no se consigue cubrir, no se tomen las medidas necesarias para ello.

Una vez más tenemos que echar en falta la existencia de un Plan Estratégico para la Sidra y la Manzana, que permita conocer cuál es la demanda real, la oferta existente, las posibilidades de desarrollo, las líneas de inversión, los criterios, la cuantía y distribución, para poder evaluar resultados y solucionar definitivamente este problema.

Lamentablemente, pese a algunas declaraciones en ese sentido de los políticos responsables, no parece que el 'Principado' tenga previsto ninguna actuación en un futuro próximo.

En todo caso, y como decíamos anteriormente, la sidra sigue, la vida sigue.



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



“Estamos tranquilos, sabemos que llevamos un buen expediente, somos la candidatura que va a evaluar la UNESCO el año que viene y confiamos en que se va a aprobar”.



Pablo León, Director General de Cultura y Patrimonio, envía un mensaje de esperanza a todos los asturianos y nos explica que la Cultura Asturiana de la Sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad no ha sido rechazada por la UNESCO, sino simplemente que su estudio se ha visto aplazado por las limitaciones de cupo de este organismo



Después de todas las ilusiones puestas en la declaración de la sidra como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en este año, la noticia de que, por ahora, no se obtendrá este reconocimiento ha caído como un jarro de agua fría entre los sidreros asturianos. Pablo León, Director General de Cultura y Patrimonio nos tranquiliza al respecto y pide a los asturianos que continúen participando en las acciones de difusión de la cultura de la sidra, porque nuestro papel es fundamental en la consecución de este objetivo.

¿Cómo se ha recibido esta noticia entre el equipo de personas que han trabajado duramente en este proyecto y en la presentación de la propuesta?

La verdad es que ya trabajábamos con esa hipótesis, era algo que había bastantes oportunidades de que ocurriera, el hecho de que no se fuera a tomar en consideración en la primera ocasión en la que se presentaba ante la UNESCO, por los propios cupos establecidos por la UNESCO a la hora de seleccionar los elementos que va a evaluar cada año. Obviamente, nos hubiese gustado que entrara ya en este ciclo pero sabemos que no va a tardar, que el año que viene sin duda entraremos en evaluación y allí ya la UNESCO entrará a fondo en el expediente y confiamos en que todo vaya bien. Nos hubiera gustado que hubiera sido ahora como te decía, pero bueno...

Mantenéis entonces la esperanza en conseguirlo en un futuro próximo, por lo que dices

Sí, claro, totalmente. Ya lo comentamos en alguna otra ocasión, una vez que se ha conseguido el paso importante, el que fue realmente decisivo, que se dio en noviembre del año pasado cuando el Consejo del Pa-

trimonio Histórico Español incluyó la sidra dentro de la candidatura española.

Ahora lo que tenemos es que atenernos a la normativa de la UNESCO en cuanto a aceptación de candidaturas, y eso depende exclusivamente de ellos, de los cupos que se han establecido por la propia capacidad de trabajo de este organismo. En ese sentido no estamos desilusionados porque estamos seguros de que la UNESCO va a entrar a fondo con el expediente y tenemos todas las opciones abiertas para el año que viene.

De hecho, continuamos muy ilusionados. Es un proceso que como sabéis llevó tiempo, desde que a comienzos de los años 2010 se hizo la declaración de Bien de Interés Cultural, que ese fue el primer paso importante, después estuvimos bastante tiempo trabajando en un expediente, que al fin se ha demostrado que es un buen expediente y ahí estamos. Vamos a seguir porque lo difícil ya está hecho, que era conseguir que fuese candidatura española, porque hay mucha competencia y además hay candidaturas en las que están implicadas varias comunidades autónomas, como la de la Jota, que va a ser la siguiente probablemente después de la asturiana, pero después de haber pasado ese 'impasse' importante, que era el del Patrimonio Histórico español, ahora estamos esperanzados y esperando, adaptándonos a los plazos que tiene la UNESCO por su funcionamiento interno.

¿Qué implicaciones tendría para Asturias y la sidra la aceptación de esta declaración?

Si nos hubieran aceptado el expediente este año hubiésemos ido más rápido en el proceso de evaluación del expediente y en la decisión final de la UNESCO sobre



el mismo se hubiera producido ya el año que viene. Al decidir no tener en cuenta el expediente este año, por los cupos que tiene la UNESCO, lo que hace es que se prorroga todo un año; pero una vez que se consiga, que nosotros estamos plenamente seguros de que se va a conseguir, va a ser un reconocimiento importantísimo a la cultura sidrera de Asturias. Va darle un realce, una significación a nivel global como un elemento muy destacado del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y yo creo que eso va a redundar en un mayor conocimiento, un mayor interés internacional por nuestra cultura y por nuestra sidra, lo que va a ser todo positivo, una vez que se logre la inclusión de la cultura sidrera en la lista representativa.

Después de esperar tantos años, uno más ¿cambia el escenario?

No, además es que eso es algo que no depende de nosotros. De nosotros dependía elaborar un buen expediente, presentarlo a que España, que es el país que tiene representación ahora en la lista de Patrimonio Inmaterial y que tiene muchas limitaciones, lo aceptara, y una vez que se logró esto, que era el principal problema, pues ahora va ir todo conforme a la normativa de la UNESCO y sus reglas de evaluación. Lo difícil ya está hecho que era haber conseguido la aceptación por parte de España.

Entonces, ¿la candidatura se presentó en tiempo y forma y la cultura sidrera sí cumple los requisitos para ser considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad?

Hombre claro. Se presentó la candidatura en tiempo y forma para este año, antes de finales del mes de marzo

“L’añu que vien ensin dubia entraremos na evaluación y ellí yá la UNESCO entrará a fondu nel expediente y tamos enfotaos en que tou vaiga bien ”

y sabemos que los requisitos los cumple, no solo porque nosotros estemos convencidos de que hemos hecho un buen expediente sino porque ya ha tenido lugar una primera evaluación externa del expediente; en noviembre del año pasado se sometió al consideración del Consejo de Patrimonio Histórico español la candidatura y previamente a hacerlo, según las reglas que para hacerlo tiene el Ministerio de Cultura, el expediente fue analizado por un experto externo quien emitió un informe favorable considerando que la candidatura cumplía los requisitos exigidos para ser incluida en la lista representativa y por lo tanto ya existe un informe de evaluación externo positivo, que fue el que se elevó al Consejo del Patrimonio Histórico español, en base al cual, por unanimidad, todas las comunidades autónomas decidieron que fuese la próxima candidatura.

¿Este será el mismo expediente que se presente el próximo año o va a haber algún cambio?

Para el año que viene se ampliará el expediente, porque se continuarán haciendo sobre todo cuestiones de promoción que tenemos que incluir, por ejemplo habrá una exposición en el Museo de Bellas Artes de Asturias sobre



“Ta aceutao pol Comité de Padremuñu Hestóricu español que la de la Cultura de la Sidre seya la próxima candidatura que s’unvía cuando correspuenda”

la cultura sidrera, pues habrá que recogerlo como una muestra más de que se sigue prestando atención a la misma y a su promoción. El expediente va a ser el mismo pero actualizado un año después.

Lo que decide el Comité de Patrimonio Inmaterial de la UNESCO en esta fase, ahora en julio, es a quién va a evaluar, en función del cupo que tienen. Analizan 55 expedientes de cada ciclo y cuáles son lo determinan en función de unos criterios de priorización que ha establecido este propio organismo. Tienen prioridad los expedientes de países que tienen uno o pocos elementos en la lista, después tienen prioridad los expedientes que afectan a varios países y por último el resto de expedientes, con la salvedad de que cada país tiene derecho a que se le evalúe una candidatura cada dos años, por lo cual España en este ciclo no fue, así que tiene prioridad en el próximo, en el año 23. Pero no, la UNESCO ni siquiera ha entrado a mirar el expediente, simplemente ha decidido qué expedientes va a mirar, a partir de ahora, para este año. Ni siquiera lo han abierto.

Ellos nos dieron acuse de recibo a finales de marzo de que habían recibido el expediente y ahora simplemente, en función de todos los que recibieron en plazo y aplicando esa priorización de la que te hablaba, han decidido que 55 van a analizar este año.

¿Podemos estar seguros de que no habrá un cambio de idea por parte Estado Español en el sentido de presentar otra candidatura?

Sí, está aceptado por el Comité de Patrimonio Histórico español que esa será la próxima candidatura que se enviará. Eso quedó expresamente acordado, siempre es así. El año que viene España tiene derecho a que una de sus candidaturas sea evaluada y le corresponde a la cultura sidrera, y eso ya se habló el año pasado y este año también en una reunión que tuvo lugar en primavera en Jaén, donde quedó bien claro que la próxima candidatura que va a presentar España es la de la sidra, y lo será hasta que la UNESCO acepte la evaluación.

¿Por qué no se encuentran referencias a nuestra candidatura en la página oficial de la UNESCO?

Las encontrarán en breve. Lo que tiene publicado la UNESCO es, por una parte, los expedientes que tienen en evaluación en estos momentos y luego la lista de los expedientes que no han podido ser evaluados por lo que te comentaba antes, por la capacidad de trabajo que tiene la UNESCO y por esa limitación a 55 expedientes. Ahora mismo están colgados los expedientes de los ciento y pico que no pudieron evaluarse el año pasado y

el anterior y a priori van a publicar la lista de los que no pudieron evaluarse este año, y ahí estará nuestra candidatura. Es cuestión de que en unas semanas publique la UNESCO la actualización de la lista, lo que tarden ellos en colgar esa información actualizada.

En todo este proceso, ¿qué importancia tiene la implicación de los asturianos?

Es fundamental. Es uno de los aspectos que valora la UNESCO y en ese sentido, como recordarán cuando se estuvo elaborando la candidatura en el 2018 y 2019, la implicación de los asturianos fue total. Se creó incluso la figura de Guardián de la Sidra, que había uno en cada concejo.

Contamos además con la colaboración de los centros asturianos, que se valora mucho por parte de los técnicos que lo han evaluado hasta ahora porque es una muestra de que es una cultura que trasciende las fronteras físicas de Asturias, hay muestras de la cultura sidrera asturiana por todo el mundo. Parte del expediente es eso, contar con cartas y muestras de apoyo a la candidatura por parte de la comunidad asturiana.

Es importante que los asturianos sigan apoyando esta candidatura y que no haya desánimo. Todas las candidaturas ante la UNESCO llevan un tiempo, como la del Camino de Santiago, que también trabajamos coordinándola como parte del Camino del Norte, diez años. Son procesos largos, pero estamos tranquilos porque sabemos que llevamos un buen expediente, somos la candidatura que va a analizar y evaluar la UNESCO el año que viene y tenemos que confiar en que se va a aprobar.

¿En qué otros grandes proyectos de defensa del Patrimonio Asturiano os encontráis ahora mismo en vuestro

“La implicación de los asturianos y de los centros asturianos y de los aspectos que más valora la UNESCO”

departamento?

Tenemos bastantes líneas de actuación, las más importantes centradas en el Patrimonio Mundial. Una de las destacadas son nuestras actuaciones en el Prerrománico Asturiano. Estamos interviniendo en Lliñu, en breve vamos a hacer una intervención en Santullano, en Valdidiós, en Pendones... Hay un plan de actuaciones muy potentes en el Prerrománico. También el Camino de Santiago, que es otro de los patrimonios mundiales de Asturias, está siendo objeto de una atención preferente, pues hemos dedicado mucha atención a la divulgación y a la información cultural en torno a las rutas y con Fondos Europeos vamos a intervenir en breve en la mejora y adecuación de los 500 Km. de rutas asturianas del Camino Asturiano. El tercer Patrimonio Mundial, que es el arte paleolítico, también tendrá un plan de mejora de las condiciones de seguridad de las cuevas y un análisis de las mismas para determinar las necesidades futuras.

Aparte de todo esto hemos reforzado las líneas de ayudas a particulares, Ayuntamientos y Principado para la restauración de bienes culturales. Tenemos muchas líneas abiertas, algunas nuevas, como la que va a salir en breve de apoyo a los archivos de tradición oral. Estamos trabajando en una amplia variedad de temas.



El Rally de la sidra vuelve con fuerza



El protagonismo de la mocedá ye lo que fai d'esti Rally tou un ésitu.

Después de dos años de parón, casi 2 300 participantes disfrutaron de nuevo de la cita candasina, que sirvió para dar el pistoletazo de salida a las fiestas de San Félix y en la que se descorcharon más de 10 000 botellas de sidra.

Después de dos años sin poder celebrarse, el ingenio y la creatividad volvieron a darse cita el viernes 29 de julio durante la celebración del Rally de Candás. Con un día perfecto para disfrutar de la sidra, cerca de 2 300 personas, repartidas en cerca de un centenar de peñas, comenzaron, pasadas las seis y media de la

tarde, su particular carrera en la fuente de los Ángeles, donde recogieron las primeras botellas de sidra, demostrando sus dotes de escanciado y las ganas de fiesta que traían consigo, bien secundadas por la alegría contagiosa de la charanga local 'Pepe el Chelo y sus Marchosos'.



**Cerca d'un cientu peñes,
vistíes con camiseta blanca
y pañuelu de pita, xintaron,
bebieron y divirtiéronse
demientres les tres paraes del
percorriú**

El tiempo pasa rápido entre culín y culín de sidra y, casi sin darse cuenta, es el momento de recoger los trastos y dirigirse hacia el parque Santarúa, segunda parada. Para hacer más llevadero el recorrido, las peñas llevan años ingeniárselas para crear vehículos, casi siempre carros de la compra, transformados y muy bien decorados que hacen más llevadero la transición y que sirven no solo para guardar las botellas de sidra sino también el avituallamiento, fundamental para aguantar esta carrera de fondo, en el que no



**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









Por increíble que paeza, el Rally de la Sidre tuvo a piques de ser prohibíu porque decíen que yera un "botellón".

Hai poques coses tan prestoses como ver a la mocedá esfrutando de la sidre, garantía de futuru de la cultura sidrera asturiana

faltan: tortillas, empanadas, bollos preñaos y, los más golosos, incluso llevaban galletas, pasteles o chocolate. Cualquier opción es buena cuando lo que se trata es de divertirse y disfrutar con familiares y amigos de un encuentro tan especial.

En la segunda parada, en Santarúa, más de lo mismo, diversión y sidra asgaya. Las peñas, cumpliendo con la tradición en la vestimenta: camiseta blanca y pañuelo azul, se empiezan a descomponer, fusionándose unas con otras, creando diferentes grupos que hablan, cantan y, lo más importante, disfrutan en compañía de sus amigos y de las nuevas amistades que van surgiendo por el camino.

Cuando más a gusto estaban los asistentes, llegó el momento de desplazarse hasta la última parada del recorrido, el parque de Les Conserves, donde les esperaba una macro discoteca móvil antes de poner el punto y final a más de tres horas de sidra, comida y buena compañía. Para los que aún tenían más ganas de fiesta y, por supuesto, de sidra, la noche se alargó hasta bien entrada la madrugada con diferentes actuaciones musicales.

El Rally de la Sidra sirvió de punto de partida de unas fiestas de San Félix que recuperaron toda su esencia y que se han convertido por méritos propios en una de las festividades de referencia del verano asturiano y más tras dos años sin poder celebrarse por la pandemia. Como siempre, la música estuvo muy presente durante todas las fiestas, con la celebración del VII Festival Internacional de Fanfarrias, los pasacalles, las verbenas y el concierto Los 40 Summer Live. No faltó en el muelle candasín, la cucaña y la curiosa travesía de «Coses que floten». Un sinfín de actividades para recuperar la normalidad y volver a disfrutar con la sidra como gran protagonista.





VER MÁS SEMEYES





Albandi, 21. 33492 Carreño
Asturias (España)
Teléfono +34 985 870 228
www.sidrapenon.com



Las sardinas inundan Candás



El prau de San Antonio congregó a miles de personas que disfrutaron de esta cita declarada de Interés Turístico Regional, en la que Casa Repinaldo se llevó el primer premio, siendo compartido el segundo entre La Marina y El Portalón

Candás volvió a oler a sardinas. Como cada 1 de agosto, miles de personas se dieron cita en el prau de San Antonio y en sus alrededores para celebrar el tradicional Festival de la Sardina, que sirvió para poner el colofón a unas espectaculares fiestas de San Félix.

En esta cita, declarada de Interés Turístico Regional

que cumplió su 51 edición, en la que se degustaron 3.500 kilos de pescado a la plancha, acompañados de más de un culín de sidra, participaron seis establecimientos hosteleros, cinco candasinos -Casa Repinaldo, Nordeste, El Diaño, El Portalón y Cafetería Principado- y La Marina de Lluanco.



Un total de seyes establecimientos hosteleros participaron na 51 edición d'esti Festival, nel que se consumieron 3.500 kilos de sardines a la chapa

A las cinco de la tarde, las parrillas se encendían para comenzar a preparar las primeras sardinas, pero con bastante antelación, los más madrugadores ya habían cogido sitio y esperaban impacientes a probar las primeras sardinas. Según avanzaba la tarde, las toallas servían de manteles para los pícnicos improvisados en el propio prau de San Antonio, aunque los había que preferían, incluso teniendo que esperar un poco más de tiempo, coger alguna de las mesas habilitadas en el patio del colegio público Poeta Antón de Marirreguera. Cualquier lugar era bueno para saborear las sardinas, beber un culín de sidra y disfrutar de la compañía.

El jurado estuvo presidido por Pedro Morán del Restaurante Casa Gerardo (Prendes - Carreño) 1 estrella Michelin y 3 Soles Repsol y le acompañaron: Abel Terente del Asador de Abel (Argüelles-Siero) 1 Sol Repsol, Luis Alberto Martínez del Restaurante Casa



cartonvir
www.cartonajesvir.com



Fermin (Uviéu) 2 Soles Repsol, Juan Rivero del Restaurante Casa Tataguyo (Avilés) 1 Sol Repsol, Eduardo Mendez Presidente de la Academia de Gastronomía de Asturias y como Chef invitada este año Maria Antonia Fernández del Meson Centro (Puertu Veiga) del Club de las Guisanderas de Asturias y Bib Gourmand de la Guía Michelin.

Es de destacar que para valorar a los restaurantes participantes, no solo se tuvo en cuenta la preparación de las sardinas, sino también la decoración del puesto y, lógicamente, la sidra escanciada en el mismo.

En el acto, presentado por Alain Fernández (Coordinador de Cultura y Festejos del Ayuntamiento de Carreño) y en el que intervino en la entrega de premios

la joven Iluanquina Covadonga García (participante en Master Chef Junior 2015), se concedió la Sardina de Honor 2022 a título postumo a D. Rafael García del Busto como Presidente de SOFECA (Sociedad de Festejos de Candás) desde 1970 hasta 1976 año del Primer Festival de la Sardina.

El reconocimiento fue recogido por su hijo Helio y sus nietos Simón y Esther, hijos de su otro hijo José María García, que no pudo acudir por motivos de salud,

Tras una ajustada deliberación, la Sardina de Oro 2022 fue concedida al Restaurante Casa Repinaldo de Candás con un total de 47 puntos y la Sardina de Plata fue otorgada, con empate por primera vez en la historia del Festival, a los Restaurantes El Portalón y La Marina con un total de 40'5 puntos.



EL MALLU

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

DESCÁRGATE NUESTRA APP



DISPONIBLE EN


DISPONIBLE EN




SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu



VER MÁS SEMEYES



Espectacular la sidre casero de Carreño

La degustación de sidre casero de Carreño, na que participaron dieciocho llagareros del conceyu, resultó tou un ésitu, destacando la sidre fecho en pipa de cerezal y la sidre de mazana Carrió



Dempués de dos años ensin entamase por mor de l'andanciu, la V Degustación de Sidre Casero de Carreño, rializada en Perlora, foi tou un ésitu, cuntandu cola participación de diecinueve llagareros de sidre pa en casa, dieciocho del conceyu, y ún invitáu, l'Asociación Nuevo Caldones de Xixón.

El sistema pa la degustación foi l'avezáu, vasu comorativu -5 €- y la posibilidá de probar la sidre de tolos llagares participantes. En total vendiérose cuasi 900 vasos, lo que da idega del ésitu del eventu.

Félix José Muñoz, entamaor del eventu amosóse bien satisfechu pol éstiu de la xornada, destacando l'interés y l'aceptación de la sidre fecho en pipa de cerezal -básico pa la 'sidre roxo' de Carreño- y lo ellaborao cola mazana carreñana de Carrió.

Nun faltaron actividaes sidreres pa neños, que tovieron la oportunidá de mayar mazana, en duernu y con mayos, y llueu nel llagar, esfrutando de la sidre'l duernu y deprendiendo'l métodu básicu d'ellaboración de sidre.

nu y deprendiendo'l métodu básicu d'ellaboración de sidre.

Tamién llamó l'atención la esposición d'ellements funcionales de llagares -tonel, caxa de sidre de más de 100 años, báscula...- y una muesa de llantones de pumar propios del conceyu que, como desplica Félix José Muñoz "tamos recuperando".

Per otu llau, esti añu l'homenaxe a un vecín destacáu de Perlora recayó en Maruja Rodiles "poles décadas dedicaes polos sos pas y ella na ellaboración de sidre casero", placa comemorativa, ramu flores y l'afectu espresu de los sos vecinos.

Pal añu que vien -aunque nun seya añu de mazana- iimás y meyor!!

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 INFUESTO, 21
 33207 GIJÓN, ASTURIAS
 TEL. 985 34 37 18

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

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

FESTIVAL DE LA SIDRA VILLA DE NAVIA

Un festival sidrero de lo más original



Un ambiente estupendu pa uan fiesta que va a más, de toes toes.

El Festival de la Sidra Villa de Navia es el único evento sidrero que se inicia antes de empezar y que acaba mucho después de finalizar

Mucha juventud, lo principal a destacar de este festival es la altísima participación de la juventud. Pero este es un festival que tiene muchísimas peculiaridades que hacen de él un evento único en Asturias.

Para empezar, el festival se inicia una semana antes

con el 'Pasaporte Sidrero', que cuñado en las cuatro sidrerías que participan en el mismo -El Chigrín del Puerto, Antolín, La Villa y Cantábrico- da derecho a participar en un concurso con premio de 150 € + 1 circuito spa para dos personas en el Hotel Spa Restorán Blanco.



Pero hay más. El mismo día del festival, las sidrerías naviegas son todo un 'verbeneru' de gente tomando sidra, preparándose para el evento y disfrutando de los cáncios de chigre que ya comienzan a mediodía; y todavía más: unas cuantas horas antes de comenzar lo que es propiamente la degustación de sidra, ya hay un auténtico 'sidrarium' bajo el puente que cubre el río Navia. Cientos de jóvenes llevan allí cajas y cajas de sidra para ir tomándolas mientras, durante y después de que finalice la propia degustación del festival. Algo impresionante.

Eso no es todo. La degustación se realiza como en el resto del país por el sistema de adquirir un vaso de sidra y posteriormente proceder a probar la sidra de los estands dispuestos a tal efecto, hasta que se acabe o el tiempo o la sidra.

El Festival contó con sidra de los llagares de Solleiro, Gallu Pintu, Trabanco, Viuda de Corsino, Roza, Vigón, Vallina, Viuda de Angelón, Foncueva, Castañón y Fran

Pues bien, en Navia son muchísimos los grupos de personas que, aparte de hacerse con el vaso conmemorativo, acuden al evento con su propia sidra, simplemente para no tener que esperar y servirse cuando les parezca, eso sí, en la propia dársena donde tiene lugar el festival, dándose el caso de peñas que llevan

[nozalsl@nozalsl.com](mailto:nozal@nozalsl.com)
www.nozalsl.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
[nozalsl@nozalsl.com](mailto:nozal@nozalsl.com)

La Sirena
 RESCUE MARINER
 CIZONOS

BAR - RESTAURANTE

La Sirena

Especialidades:

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



El **Pasaporte Sidreru** foi una prestosa iniciativa, na que colaboraron los chigres naviegos: El Chigrín del Puerto, Antolín, La Villa y Cantábrico.



absolutamente de todo, incluido el 'inventu sidreru', del que damos cuenta en otro apartado del artículo.

Eso sí, con tanto aporte externo de sidra al festival, no falta algún turista inadaptado que acude con cerveza o kalimotxo... tiene que haber de todo.

¿Y qué ocurre cuando se agota la sidra del Festival? Pues que la gente sigue trayendo más sidra propia, y sigue tomándola en la dársena tranquilamente.

Tranquilamente, es importante destacarlo, no se trata ni por asomo de un 'botellón'-más allá de algún que otro inadaptado como comentábamos- sino de una fiesta en la que la sidra es la protagonista y a la que acuden personas de todas las edades, familias enteras, con sus empanadas y su sidra. Totalmente participativo.

En la degustación del Festival de la Sidra Villa de Navia, se sirvieron unas 1.980 botellas de sidra -todas las disponibles para el evento-, de los llagares de Solleiro, Gallu Pintu, Trabanco, Viuda de Corsino, Roza, Vigón,





L'inventu Sidreru

Ente les munches orixinalidaes de les que pudiemos esfrutar en Navia, l'inventu de Javier Rodríguez foi la mapa de toes elles.

Trátase d'un carrín con ruedes, de dimensiones afayaíces, con espaciu p'asitiar los vasos, pa enfrescar la sidre, pa poner les tapes, sacacorchos... tolo que pue precisase pa qu'un grupu d'amantes de la sidre puedan saca-y el mayor rendimientu.

El carrín tovía nun tien nome, ¿ocúrresevos dalgún?

Vallina, Viuda de Angelón, Foncueva, Castañón y Fran. La animación con los 'cancios de chigre' corrió a cargo principalmente de 'Los Gascones' -impresionantes por cierto- y ya en la degustación hubo una exitosa intervención de una banda de gaitas compuesta por

miembros de las bandas de gaitas de Navia y de Castropol.

La parrilla corrió a cargo de 'El Pintxu' y, enfin, hay que probarlo para saber lo que es un buen producto bien elaborado a la parrilla.



VER MÁS SEMEYES



El Xiringüelu, la Romería más sidrera d'Asturies

Cierto que nun hai romería ensin sidre, pero lo del Xiringüelu ye daqué mui especial ¡44.000 romeros y romeres con munches ganas de folixa y armaos de botella y vasu sidre!



La folixa praviana recuperó tol so esllendor dempués de dos años d'andanciu: 44.000 presones nel prau de Salcéu qu'esti añu tovieren que facer un pagu simbólicu -3 euros, 5 si se facía'l mesmu díi p'aceder al mesmu.

Una folixa sana, referencial nel país, y que ca vegada ye más conocía a nivel estatal, de tala miente qu'esti añu hebíu una perimportante participación de turistes, que si bien s'integraron los más d'ellos,

tamién hebíu inadaptaos qu'aportaron ellementos estraños al eventu como la cerveza y el botellón..

De fechu, el mayor problema al que s'enfrenta esta romería ye precisamente esi: caltener la so asturianidá y per ende la sidre como ellementu referencial.

D'un eventu d'estes carauterístiques hai perpocu que dicir. ¡Haique vivilo!! Asina, que yá sabéis, si nun fuisteis, tenéis que dir.



VER MÁS SEMEYES



Sidre y celtismu n'An Oriant



LA SIDRA tuvo n'An Orient (Lorient) esfrutando de la sidre de les naciones celtas y la variada ufierta cultural y musical del Festival Intercélticu

Y ye qu'esti añu, por ser Asturias la nación d'honor, nun podíamos menos que traer lo meyor del país pa que mos representara nesti l'eventu mundial referente del interceltismu, nel qu'amás tan representaes les demás naciones celtas: Bretaña, Isla de Man, Escocia, Irlanda, Cornualles y Gales, aparte de los celtas de la diáspora: EEXX, Australia y Acadia. Esti añu la delegación asturiana, de man de Iñaki Sánchez San-

tianes, traxo a artistes tan variaos comu La Garrapiella & Montavaro, Muñalén & Fernandes Quartet, L-R, Banda Gaites El Llacín, Grupu Baille Trebeyu, Mapi Quintana, Breizh-Asturies Project, Rodrigo Cuevas, ¿Aú?, Rubén Alba, Nel de Purnea, Banda Latira, Hevia, Llan de Cubel, Cerezal, Baxel, Urso Dakoff, Mugs, Llevolu'l Sumiciu, los gaiteros participantes nel concursu Mac-Crimmon de gaita y dellos artistes más. Una perbona



amuesa de lo que ye anguañu la música asturiana. Arriendes d'ello y de les munches actuaciones tamién hebíu talleres comu la Masterclass de gaita, nel sábadu 6 d'agostu, de man de los músicos asturianos Javier Menéndez González, Fabián Fernández Fernández y el gallegu José Manuel López.

Aparte de los espectáculos nos espacios y escenarios cimeros del festival comu Le Kleub, la Quai de la Bretagne, los pasucáis, L'Amphi, Le Stade, Le village celtic o Le Theare, los artistes asturianos tuvieron el so propiu escaparate na carpa de referencia d'esti añu: la carpa d'Asturies. Ellí una bayura programación musical dende lo más tradicional al folk-rock, tecnofolk, neofolk o fusión, fexo les delicies del públicu internacional. Arriendes de la programación musical, tamién hebíu delles amueses culturales comu la llectura de poesía n'asturianu, amuesa de semeyes sobre'l traxe tradicional "Llabor" y delles esibiciones más.

Sicasí un cambiu esti añu ye l'ausencia d'una carpa-restorán d'Asturies, que suel ser bien conocida nel festival por amosar la nueva gastronomía y sidre. Esta ye una perda grande, más si tenemos en cuenta que nuesu ye'l papel de la nación d'honor y cabía esperar más representación entá que n'otros años, onde'l papel d'Asturies ye más secundariu y por embargu sí había xinta asturiana. La causa d'esta ausencia, qu'asperamos se igüe dafechu pa la edición siguiente, camientase ta en problemas colos plazos y delles dificultaes no que cinca a muerganización loxística, aparte l'incrementu los costos de tresporte por mor del preciu n'alza de la gasolina y la lluz.

Por embargu, lo que sí hebíu, comu nun podía ser d'otramiente, ye'l bar d'Asturies, con sidre natural de Quelo y de la man de Viuda d'Angelón, con Prau Monga y les sidres con miel y con llimón, que foron una novedá mui bien acoyía pol públicu y que llamó munchu l'atención, aparte obviamente de la nueva tradición d'echar la sidre, el compartir vasu, el cómu lo beber y tolos aspectos culturales al rodiu la nueva bebora nacional, qu'el presonal qu'atiende el bar encargábase de desplicar perbién al públicu.

No que cinca a otros sidres, nun podía faltar la sidre tradicional bretona de Loïc Raison, quien patrocina dellos concursos musicales folk, el chouchenn o si-dromiel bretón y dellos productores de sidre achampanao comu Kystin, llagar de Vannes participante y ganaor del Salón Internacional de les Sidres de Gala en delles ocasiones. Precisamente col envís de promocionar esti eventu, entamáu pola Fundación Asturies XXI y promover la cultura de la sidre asturiana, la delegación de la sidre aconsejó con otros productores de Breña comu'l llagar Kerné de la zona de la Cornouaille.

Un añu más vamos pel mundiu cola sidre por bandera y con ganes de deprender a la xente qué ye la nueva cultura y por qué merez la pena esperimentala de primera man. Camentamos que féxose un bon trabayu nesti sen y queremos dar gracies a tola delegación, artistes y muerganización por caltener el mesmu enfotu nuna edición tan, tan importante.

XXXI Fiesta de la Sidra Natural en Xixón



Esti añu tornará a intentase superar el récord d'echáu simultániu de sidre, na sablera de Poniente.

Xixón acoge, del 19 al 28 de agosto, esta popular cita, de Interés Turístico Regional, en la que se buscará batir el récord mundial de escanciado simultáneo y en donde los llagares tratarán de hacerse con el 'Elogio de Or' y el Premio del Público.

Xixón acogerá, del 19 al 28 de agosto, la XXXI edición de la Fiesta de la Sidra Natural, que, después de dos años por la pandemia, retoma su formato tradicional, recuperando las actividades más mul-

titudinarias. Una cita ineludible, declarada de Interés Turístico Regional, que viene a poner el punto y final al verano y sirve para promocionar y darle la relevancia que se merece a la bebida asturiana



Los cancios de chigre tornarán a la Plaza Mayor, mentes qu'el Mercadín de la Sidre y la Manzana podrá visitase, del 19 al 28 de agostu, nos Xardinos de la Reina

por antonomasia, compartiendo su tradición y su cultura.

Uno de los eventos más importantes de todo el festival es el que se celebrará el viernes 26 de agosto, desde las 18.00 horas, en la playa de Poniente, donde se intentará volver a batir el récord mundial de escanciado simultáneo de sidra, que se encuentra en 9 721 culetes. Todo un reto desde que se pusiese en marcha esta iniciativa en 1998, que ha ido como, año tras año, a excepción de 2016, mejorando la plusmarca anterior.

Paralelamente durante todo el festival, se celebrará en los Jardines de la Reina, desde el viernes 19 y hasta el domingo 28, como ya viene siendo tradición, el Mercadín de la Sidra y la Manzana, que contará con 22 puestos en los que la artesanía y la gastronomía se mezclan para ofrecer diferentes productos relacionados con la sidra y la manzana, y en los que se podrán adquirir los vasos oficiales del certamen.



Prebar la sidre de los llagares participantes nesta Fiesta de la Sidre de Xixón, ye tou un ritual al que nun se pue fallar.

La Fiesta de la Sidre de Xixón tien dos puntos álxidos: l'echáu simultániu na sablera de Poniente y la preba de la sidre de los llagares participantes

El lunes 22 y el jueves 25, la plaza Mayor acoge el Concurso Oficial de Escanciadores, puntuable para el Campeonato de Asturias.

Otra de las actividades que mejor acogida tiene entre el público, y que vuelve tras dos años a la Plaza Mayor, son los populares cancios de chigre que tendrán lugar en la noche del sábado 27. Un día en el que también se entregarán los premios en las diferentes categorías a los expositores del Mercadín de la Sidra y la Manzana.

El colofón a más de una semana de actividades tendrá lugar el domingo 28, en la Plaza Mayor, a partir de las 12.00 horas, con la preba de sidra gratuita en las diferentes casetas de los llagares participantes en esta edición.

Posteriormente se entregarán el Premio del Público y el 'Elogio de Oro', a la mejor sidra natural del certamen. También se entregará el 'Tonel de Oro',



una distinción que entregan los propios llagareros y que reconoce la trayectoria de alguna persona vinculada estrechamente con el mundo de la sidra.

Esposición XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



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



Manzanos con vistas a la ría de Villaviciosa



Familia en pumarada de Villaviciosa. Foto Noé Baranda



Xacobeo 21·22

Todas las caminos llevan a... Villaviciosa



Turismo Villaviciosa 



AYUNTAMIENTO DE
VILLAVICIOSA



Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe



XXIII Fiesta de la Sidra de Villaviciosa



La Plaza'l Güevu, nuna de les ediciones anteriores..

Los once llagares maliayeses participarán en esta edición, que se celebrará el sábado 3 de septiembre, desde las 12.00, en la plaza del Ayuntamiento y durante la que el Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero entregará 'La Etiqueta más guapina 2022'

Villaviciosa es sinónimo de sidra. Después de dos años, vuelve la Fiesta de la Sidra en todo su esplendor, recuperando su esencia, la degustación de sidra que atraía a centenares de personas cada año a la plaza del Ayuntamiento, conocida popularmente como plaza del Güevu, y que, en esta XXIII edición,

que se celebrará el sábado 3 de septiembre desde las 12.00 horas, volverá a vibrar culete a culete.

Los once llagares maliayeses –Buznego, Castañón, Coro, Cortina, El Gobernador, Frutos, J. Tomás, Los Gemelos, M. Busto, M. Vigón y Vallina– estarán presentes en esta edición, dando a degustar su sidra.



Sobre estos Ilínias, dellos de los llagares participantes echando sidre. Abaxo, cartelu de la XXIII edición de la Fiesta de la Sidre de Villaviciosa.

Paralelamente al certame, celebraráse'l Festival Internacional de la Gaita, que cumple la so XV edición y amenizará a los asistentes

Además, el Grupo Astur de Coleccionismo Sidre-ro, entregará la distinción 'La etiqueta más guapina 2022', que busca reconocer la calidad en el diseño de las etiquetas de sidra, por la que se está apostando cada vez más en estos últimos años.

Paralelamente a la Fiesta de la Sidra se celebrará en la villa, del 1 al 4 de septiembre, el Festival Internacional de la Gaita, que cumple su XV edición, recuperando su versión más pura, alternando propuestas en el escenario del Teatro Riera y en la calle con bandas y bandinas que interpretarán lo mejor del folk y la cultura tradicional, amenizando a los asistentes a la prueba de sidra.

Rocío Vega, concejala de cultura y desarrollo local del Ayuntamiento de Villaviciosa, se mostraba muy contenta de poder "recuperar una fiesta tan significativa para nosotros con la que demostramos, como venimos haciendo desde el principio, nuestro apoyo incondicional a la cultura sidrera asturiana. Su celebración, junto con el Concurso de Sidre Casero de Villaviciosa, nos permite restablecer toda nuestra actividad cultural y festiva".

Fiestas del Portal

Con motivo de las Fiestas del Portal, programadas del 9 al 14 de septiembre, tendrá lugar, el lunes 12 de



septiembre, el XXXVIII Concurso Regional de Sidra Natural de Villaviciosa, mientras que al día siguiente se celebrará la XXXV edición del Concurso Regional de Escanciadores de Villaviciosa. Una demostración de que el concejo maliayo apuesta y mucho por la bebida tradicional asturiana.

XV Concurso de Sidre Casero de Villaviciosa



Asistentes, na Plaza'l güevu, nuna de les ediciones del concursu de Sidre Casero.

Este certamen, uno de los más importantes y multitudinarios del país, se celebrará el domingo 21 de agosto, a las 12.00 horas, en la plaza del Ayuntamiento maliayo y servirá para rendir homenaje a Xavier Solares

Había muchas ganas de volver. Por eso, después de dos años, los elaboradores maliayos de sidra casera, que siguieron produciendo para su consumo en casa durante la pandemia, están escogiendo con mimo su producto para participar en el XV Concurso de Sidre Casero de Villaviciosa, que se celebrará el domingo

21 de agosto, a las 12.00 horas, en la plaza del Ayuntamiento, más conocida como plaza del Güevu, y en la que se decidirá el ganador entre las doce sidras finalistas. Las eliminatorias tendrán lugar el jueves 18 de agosto, a las 18.30 horas, en la Plaza de Abastos de Villaviciosa.



Sobre estos llinies, participantes con miembros de la corporación, entamaores y xuráu nel certame de 2019. Abaxo, cartelu de la XV edición del concursu de Sidre Casero de Villaviciosa.

Les eliminatories pa conocer los doce finalistes disputaránse'l xueves 18, a les 18.30 horas, na Plaza d'Abastos de Villaviciosa

Este certamen, uno de los más importantes y más multitudinarios del país por la afición a la cultura sidrera que hay en Villaviciosa, está organizado por la Asociación de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana y, este año, rendirá homenaje a Xavier Solares. Los participantes interesados deberán entregar dos cajas y media de su sidra, del 13 al 17 de agosto en horario de 12.00 a 14.00 y de 16.00 a 20.00, en la sidrería La Ballera (C/ Cervantes, 19).

Además del placer de los elaboradores de dar a conocer su sidra casera, que no comercializan, a los cientos de asistentes que podrán degustarla ese mismo domingo por la mañana, optan a llevarse los fantásticos premios que se otorgan cada año. El primer puesto está dotado con 400 euros y 2.500 corchos micronizados. Para el segundo, 200 euros y una máquina de escanciar. El tercer clasificado conseguirá 100 euros y el cuarto, 50. Todos los finalistas, independientemente del puesto, se llevarán además trofeo, diploma y cena para dos personas. Hay que destacar que los tres primeros clasificados pasarán directamente a la final del Campeonato de Asturias.

Óscar Flórez, secretario de la asociación organizadora, se muestra muy satisfecho con la gran acogida que tiene este certamen, porque "la sidra casera ha pegado un salto tremendo no solo en cantidad sino también en calidad, aunque es importante recordar

XV CONCURSO DE SIDRE CASERO DEL CONCEJO DE VILLAVICIOSA
El Arte de hacer Sidra Natural
CONCURSO HOMENAJE A XAVIER SOLARES

21 AGOSTO 2022
12:00 h.
PLAZA DEL AYUNTAMIENTO DE VILLAVICIOSA
 Las eliminatorias se celebrarán el jueves 18 de Agosto en la Plaza de Abastos de Villaviciosa a las 18.30 de la tarde.

PREMIOS:
1º Premio: 400€ Sidra, 2.500 corchos micronizados y cena para 2 personas.
2º Premio: 200€, Sidra, 200 corchos micronizados y cena para 2 personas.
3º Premio: 100€, Sidra, 100 corchos micronizados y cena para 2 personas.
4º Premio: 50€, Sidra, 50 corchos micronizados y cena para 2 personas.
Del 5º al 12º Premio: Trofeo, diploma y cena para 2 personas.

INSCRIPCIONES:
SIDRERIA LA BALLERA
 Teléfono y whatsapp: 688 57 83 62
 Email: sidre@sidreballera.com
 En el local de recogida de la sidra
 19 C/ Cervantes, 19 - VILLAVICIOSA.

Los interesados en participar han de entregar antes del día 18 de agosto en el local de recogida dos cajas y una botella.
 La recogida se hará desde el día 13 hasta el día 17 en horario de 12 a 2 y de 4 a 8.

LA ASOCIACIÓN DE FOMENTO DE LA SIDRA TRADICIONAL ASTURIANA
 Ayuntamiento de Villaviciosa
 Concejo de Villaviciosa

que es sidra que se elabora para consumir en casa y no para comercializar". En alguna edición, la lluvia estuvo presente y eso no impidió que "miles de personas viniesen a disfrutar de la sidra. Esa ilusión es lo que hace que sigamos organizándolo cada año". Esperemos que este año el tiempo acompañe y la sidra casera vuelva a triunfar.

Joaquín Menéndez “Queremos llevar la sidre asturiana a tol mundiu”



Momentu de la entrevista de Alberto Rodríguez, a Joaquín Menéndez, direutor de La Luna.

En La Luna Shipping, empresa asturiana de paqueutería, creen nes posibilidaes de la sidre y quieren llevála cola so empresa per tol mundiu, ufriendo un conocimientu del sector y una personalización que denguna gran empresa pue ufrir a los llagareros.

Va 27 años unos estudiantes de la Universidá d'Uviéu tuvieron una idega visionaria: facer repartos utilizando bicis y tresporte públicu. Agora faen entregues perdayuri y quieren apurrir la so amplia esperiencia esportadora al seutor sidreru.

Alberto Rodríguez entrevista al direutor de La Luna, Joaquín Menéndez, tomando unos culinos de sidre de Llagar de Quintana, na Sidrería La Volanta.

Bonos díes, Joaquín. Lo primero de tou, teo de face-te un test de sidre. ¿A ti gústate la sidre?

Muncho, munchísimo. Bebo sidre d'avezu, nel trabayu non, pero nel día a día sí, y en casa tolos díes práuticamente tomamos sidre.

¿A qu'edá tomaste'l to primer culín de sidre?

Yo creo que tendría unos trece o catorce años o por ahí... nun ye que fueren culinos ilegales, allegales a lo sumo. Ufriéronmelu en casa, tampoco creo que faiga mal.

Lluéu entamé a echar sidre nes espiches de los alcuentros de Cabueñes.

¿Qué ye pa ti la sidre?

Aparte de ser una bebida, yo creo que pa nosotros la sidre ye un símbolu de la identidá asturiana, identifícanos.

Si yo te digo que la sidre ta cantarina, ¿qué quiero dicir?

Yo creo que quiés dicir que ta chispeante, qu'entra bien.



¿Qué quiero dicite si te digo qu'una sidre ta de res-tallu?

Pues que ta mui bueno.

¿Y si te digo que la sidre ye una puxarra?

Una mierda.

Correcho. Rexentes una empresa que se llama La Luna Shipping y que de xuro que toos en Xixón tamos de ver el vuesu emblema mariellu nes bicicletas furrulando pela ciudá. Cuéntanos un pocu la hestoria.

La Luna Shipping ñació nel añu 1995, comu empresa de mensaxería en bicicleta. Fuimos la primer bici-mensaxería n'Asturies y la tercer n'España pero den-de siempre esmolecémonos por incorporar nuevos servicios que proporcionar a los nuestos clientes.

Entamamos a ampliar faciendo unvíos a Madrid, a Barcelona, llevando los paquetes a la estación de RENFE, nel expreso, y otros compañeros recoyienlo allí y repartien.

D'aquella tábemos estudiando na universidá asina que mientres otres empreses teníen la entrega a les diez hores, nosotros teníemos entrega n'Uviéu anantes de les nueve, porque a les nueve teníemos qu'entrar en clase.

Díbemos a Uviéu en tren, entregábemos los paquetes, díbemos a clase, salíemos, recoyíemos los paquetes y veníemos de vuelta con ellos pa Xixón, pa entregalos.

Y agora llevais sidre...

Sí, agora llevamos sidre y queremos llevar y traer más sidre. Nosotros, siendo una empresa asturiana y toos

“Aparte de ser una bebida, la sidra ye un símbolu de la identidá asturiana, identifícanos”

amantes de la sidre, queremos ufrir los servicios de tresporte internacional a los llagareros y productores de sidre asturianos.

Entendemos que la sidre ye un productu con munchu potencial pa vendese fuera y queremos ufrir los nuestos servicios de comerciú internacional p'aidar a esportalo, non solo sidre tradicional, sinón sidre de nueva espresión, productos derivaos de la sidre, vermús a base de sidre... ye un productu con munches posibilidaes de ser consumíu fuera d'Asturies y fuera d'España.

Tenemos otros clientes de fuera del país que los tamos aidando a facer lo mesmo, a importar y esportar el so productu, incluso empreses mui piqueñes que va ocho o nueve años entamaron con una caixa de se-yes botelles de llicor y agora mesmo tamos ufriéndoyos tou tipu de servicios d'esportación y distribución n'España y Europa del so productu.

Entós queremos ufrir lo mesmo a empreses asturianes.

Entamasteis siendo unos visionarios. ¿Qué visión tenéis de la sidre pal futuru?

La sidre ye un productu que na nuesa opinión puede y debe consumise muncho más fuera d'Asturies y fuera del entornu avezáu de los chigres.

Va pocu tuvimos una visita de Canadá, llevámoslu a



conocer la sidre y ta pensando n'entamar a importar sidre asturiana, vamos aidalu nello.

Fadríemos tola xestión, recoyeríemos la sidre equí nel llagar, fadríemos la xestión d'esportación y tresporte internacional, ya fore por avión o barcu, y lluéu allí, cola aída de los nuestos axentes, aida-ríemoslu a im-portalu.

Ye un productu que cuando se preba, gusta, porque amás la sidre que se ta faciendo n'Asturies ye mui estremao a lo que tan avezaos nos países anglosaxones, onde la sidre ye mui dulce.

Cuando preben lo nuesto gusta-yos y tan mui interesaos. Esta persona canadiense los díes que tuvo equí nun pasó ún ensin dir a tomar sidra.

Claro, oensaría'l canadiense, la vida ye mui corto pa beber puxarra. ¿Echasteia tú?

Algo eché, aunque reconozu que'l mio nivel echando la sidre ye nivel mediu. Necesito un cursu, pero en grandes ocasiones incluso soi quien a llevar la man perriba la cabeza y echar un culín comu dios manda. Sinón soi d'apoyar na frente.

¿Ties echaor en casa?

Tenemos un Isidrin pa echalo en casa. A echalo bien prautico cuando toi fuera.

¿Ye verdá que llevasteis sidre a Rusia, nestos tiempos tan controvertíos?

Sí, ye verdá, l'añu pasáu ayudemos a esportar once palés de sidre a Rusia.

Contautáronmos del Llagar de Castañón que tienen un pidíu pa entregar na ciudá de Kaliningrado, en Rusia. Asesorémoslos y asistímoslos en tol procesu documental de la exportación, la preparación nel despachu d'aduanes ya'l seguimiento fasta la entrada na frontera rusa.

Foi una experiencia mui interesante y perbón exemplu de la exportación de sidre asturiana que pue facese a otros países del mundiu y de la collaboración pente la nuesa empresa y los llagareros.

Nun dexamos de ser una piqueña empresa asturiana pero podemos ufrir el serviciu de cualisquier empresa grande o meyor, porque'l serviciu que nós vamos a dar, personalizáu, nun yos lu va dar ninguna empresa grande de tresporte.

Si yo fuere llagareru y quinxere'l vuesu serviciu personalizáu pa mandar sidre, por casu, a Australia, ¿qué tendría de facer?

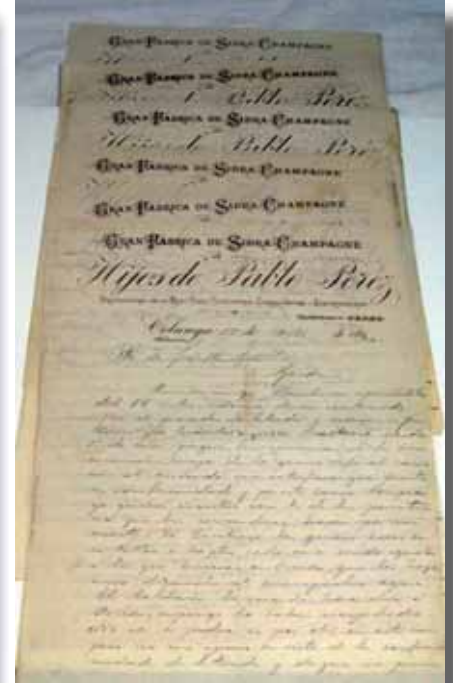
Pues lo primero, ponese'n contautu con nosotros.

Entamaríemos faciendo un estudiu de la operación, del destín concretu onde se quier mandar la sidre, qué requerimientos van facer falta pa que la sidre entre n'Australia -un país especialmente complexu en materia de sanidá ya importación de bebides alcóliques-. Una bones planificao, escoyemos el mediu de tresporte más afayaízu pa cumplir colos plazos d'entrega y encargámonos de tola coordinación, dende la recoyida en llagar a la entrega en destín.



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

Llote de seyes cartes de 'Gran Fábrica de Sidra Champagne Hijos de Pablo Pérez'



La Fundación Asturias XXI vien d'incorporar el so depósitu museísticu un llote de seyes cartes de la 'Gran Fábrica de Sidra Champagne Hijos de Pablo Pérez', dataes en 1904.

Esti llagar colungués, constituyóse na segunda metade de 1897 y anque producía sidre natural, la producción principal yera de sidre axampanao, siendo especialmente conocía la marca El Hórreo.

Precisamente fecho referencial l'horriu fechu con más de 10.000 botelles de sidre axampanao, sirviendo de

pegollos cuatro grandones, y con subidoria de caxes d'embalaxe, utilizáu comu estand nos eventos que participaben, entamando pola Exposición Regional celebrada en Xixón en 1899.

Hay de remembrar que la donación d'ellements museísticos a esti depósitu garantiza la so conservación al traviés del tiempu y la so puesta a disposición pal estudiu y la consulta pública, contribuyendo asina al so espardimientu y a la necesaria ellaboración d'un corpus históricu col que dar puxu a la cultura material de la sidre asturiano a lo llargu'l tiempu.



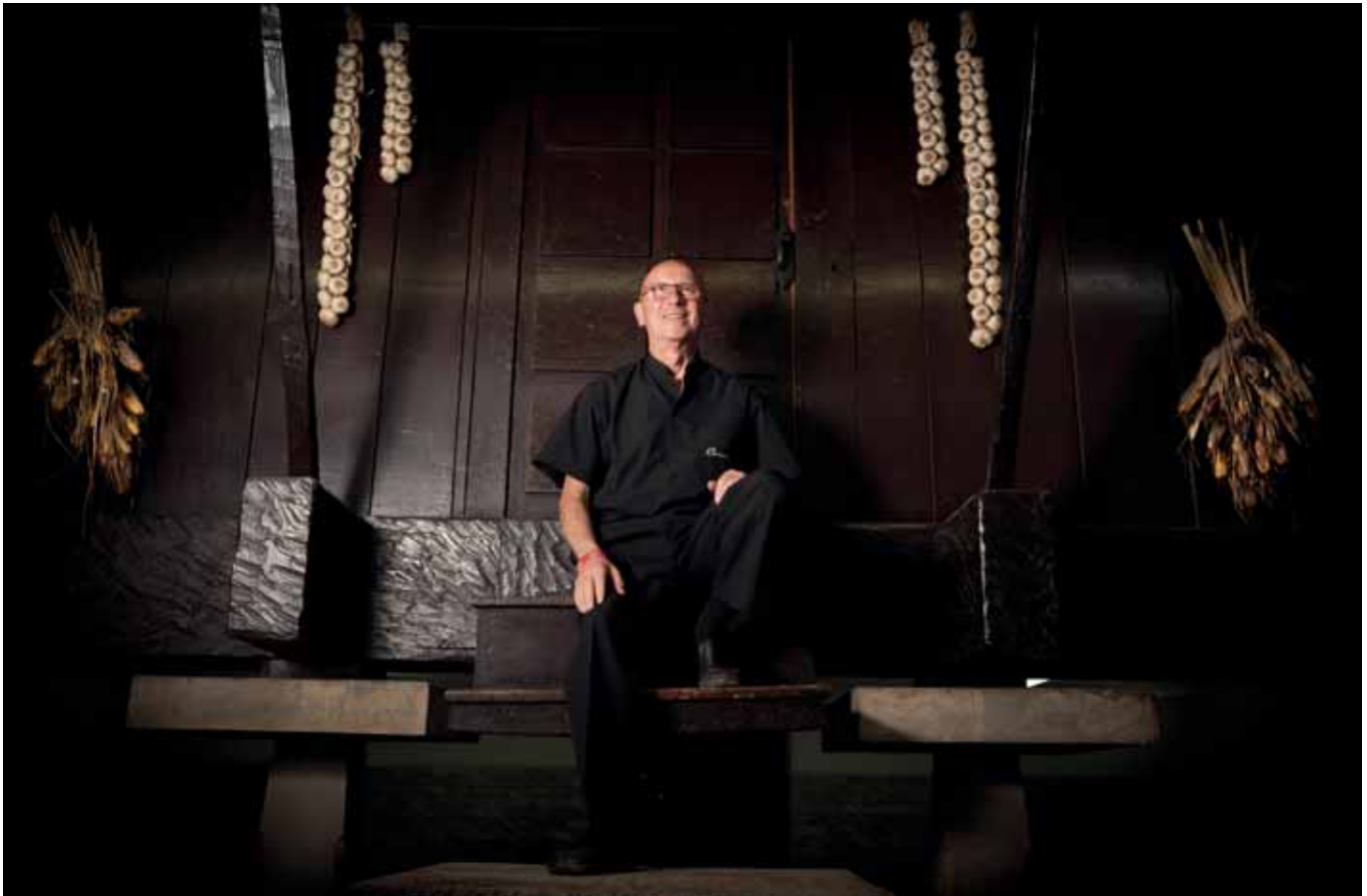
JOSÉ ÁNGEL ARTIME, 'JOSEPÍN', ENCARGADO DE CASA LIN

“En veinticinco años, el escanciador de sidra desaparecerá si no se apuesta fuerte por ellos”



Josepín, na Sidrería Casa Lin, n'Avilés. Semeyes: David Aguilar.

JOSÉ ÁNGEL ARTIME, CONOCIDO COMO 'JOSEPÍN' EN EL AMBIENTE SIDRERO, LLEVA CUARENTA AÑOS EN LA HOSTELERÍA, VIENDO CÓMO HA EVOLUCIONADO UN SECTOR, EL DE LA SIDRA, QUE AHORA SE ENCUENTRA EN UNA ETAPA EN LA QUE SE HAN DE TOMAR DECISIONES IMPORTANTES PARA DECIDIR SU FUTURO.



Después de más de tres décadas trabajando en Casa Lin, muy pocos le conocen por José Ángel Artime. Para todos es 'Josepín'. Este avilesino nacido en 1964 empezó en el mundo de la hostelería con dieciseis años lavando vasos en una discoteca y, al poco tiempo, Moisés Pérez le reclutó como pinche para Casa Lin, donde trabajaba su abuela de cocinera. Allí estuvo hasta 2003, decidiendo cambiar de rumbo e irse a trabajar a un asador a Heros. Después de un periplo de dos años, recibió la llamada de Rodrigo Suárez, nieto de los dueños del local de la avenida Los Telares y actual propietario. Le propuso volver y no lo dudó. Desde entonces hasta hoy, se encarga de que todo funcione a la perfección en este emblemático restaurante avilesino. Una voz experimentada y autorizada para hablar de la situación actual del sector sidrero asturiano.

¿Cómo empezó en el mundo de la sidra?

Pues empecé un poco de casualidad, no conocía nada de cómo funciona una sidrería. Sabía fregar y poco más, pero a base de echar horas y de fijarme en los compañeros fui aprendiendo poco a poco. No hay más secreto que trabajar y esforzarse. En esos primeros años, fue cuando me pusieron el mote de Pin, había otros dos Josés y como yo era un crío, empezaron a llamar así. Y así quedó hasta hoy.

¿Qué diferencias observa entre su primera etapa en Casa Lin y ahora?

En los años 80, había días en los que trabajábamos casi catorce horas diarias. Era una época de bonanza, había mucho dinero, la gente salía a gastar y siempre estaba el local lleno. Ensidesa funcionaba de maravilla y la sidra y las andaricas llenaban las mesas a

“P’atopar presonal, podría tratase de faer un horariu partíu o descansos rotativos, pa que tean una fin de selmana llibre al mes”

todas horas. En aquella época era joven y aguantaba lo que fuese, primando más el ganar dinero que la calidad de vida, y ahora pasa al revés. Se ha avanzado mucho, está todo más regulado, porque antes igual no tenías días de descanso y más, si caía en fiesta, que te tocaba trabajar y te lo daban más adelante. Es cierto que la hostelería es muy sacrificada y quema mucho tanto a nivel físico como psicológico, porque llegas a casa y sigues dándole vueltas a lo que pasó y cómo se puede mejorar cada día. Por eso, para poder trabajar en ella tantos años, lo primero tiene que gustarte y, después, tener una familia que te apoye y que entienda que no vas a tener fines de semana libres.

Quizá ese sea uno de los problemas a la hora de encontrar personal.

Por supuesto, ese es uno de los principales problemas. Es un trabajo muy sujeto y cuando los demás descansan y se divierten, nosotros trabajamos, y eso mucha gente no lo quiere. Hay que buscar soluciones para hacer más atractivo el sector. Alguna solución podría ser hacer un horario partido o descansos rotativos, para que los empleados puedan tener un fin de semana libre al mes. Lo que está claro es que si no se hace algo pronto, cada vez va a ser más difícil encontrar personal, y escanciadores más todavía.

“Ye illóxico que te cobren lo mesmo por una botella sidre nun sitiú nel que te lo echen que n’ún nel que nun lo faen”

¿Por qué hay tanta dificultad para conseguir escanciadores?

Se ha ido perdiendo la costumbre de escanciar porque hay que reconocer que la sidra mancha y huele. Es una cosa que no llama. U camarero si tiene que echar sidra y servir mesas, trabaja el doble que en una cafetería o un restaurante. Para hacerlo más atractivo, el escanciador tendría que tener su categoría y dignificar su trabajo, estando, exclusivamente, para echar sidra. Pero eso, a lo mejor, para el empresario no es rentable. Lo que es ilógico es que te cobren lo mismo por una botella de sidra en un sitio que te lo escancian que en uno que no. Si te cobran algo más, pero sabes que te van a dar un buen servicio y tener la sidra en su punto óptimo de consumo, habrá gente que está dispuesta a pagarlo.

Es contradictorio que se esté apostando por la cultura sidrería como Patrimonio Inmaterial y cada vez escasee más el escanciado, que es su gran seña de identidad.

Creo que el Principado, si quiere potenciar la cultura sidrera, tiene que mojarse de verdad, porque esto es un gran reclamo turístico y lo estamos perdiendo.

Igual tendrían que subvencionar a los escanciadores y darles un aliciente económico a cambio de que lleven su publicidad en la ropa. Si quieren que no desaparezca, no valen medias tintas y tienen que apostar fuerte por ello.

¿Cómo ha cambiado la sidra y la clientela en todos estos años?

En los 80, llegabas al mediodía al bar y solo veías paisanos, era raro ver una mujer en una sidrería por semana. Las familias venían, generalmente, los fines de semana. Ahora eso cambió, ves parejas o familias cualquier día. En cuanto a la calidad de la sidra, cambió muchísimo y, lo más importante, para bien. De aquella, te mandaban un viaje de 300 cajas y rara era la vez que alguna no filase –al echar la sidra en el vaso, tiene un aspecto viscoso que recuerda al aceite– y eso hace que no lo veo más de veinte años.

¿Hacia dónde ve el futuro del sector a corto plazo?

Estoy convencido de que de aquí a veinticinco años, el escanciador de sidra desaparecerá si no se apuesta fuerte por ellos. Habrá muy pocas sidrerías que consigan tenerlos, espero equivocarme porque es una cosa muy nuestra, pero no se ve que la gente quiera aprender. Cuando empecé, no sabía escanciar y, casi siempre, después de las comidas, salía al patio a practicar hasta que aprendí. Luego es verdad que también enseñé a mucha gente a echar sidra, indicándoles lo que no hacían bien para que fuesen mejorando.



Sidrería El Garitu, productos con garantía de origen asturiano



SIDRERÍA EL GARITU

VÍCTOR GARCÍA DE LA CONCHA 16, VILLAVICIOSA
T. 984 19 46 51

Paloma, oriunda de Villaviciosa, y Mariela, que llegó hace años desde Argentina, llevan casi ocho años al frente de El Garitu, sidrería que debe su nombre al mote del padre de la primera.

Antes de El Garitu Paloma tuvo El Cañu cinco años, y antes otros trece en Tazones. En total lleva en hostelería casi 30 años, una experiencia que garantiza su buen hacer.

También es una garantía de calidad el hecho de que alguno de sus clientes acuda a El Garitu siguiéndola desde sus tiempos en Tazones. Eso se consigue, dice Paloma, tratándolos bien y dándoles buen producto, “que es lo que pide la gente”.

De su cocina sale lo mejor de la cocina tradicional asturiana, pero puestos a destacar algo, sus cachopos son espectaculares. Merece la pena esperar un poco más para disfrutarlos, porque los hacen en el momento, asegurándose así de que están en su punto. Su favorito es el tradicional de jamón y queso al que añaden pimientos y espárragos para que esté más jugoso.

Decir que cuidan el origen de sus productos es poco: todo lo que puedan comprar en su concejo, lo compran en Villaviciosa, y si no lo hay, lo traen de cualquier parte de Asturias. En El Garitu solo encontrarás productos del país. No se trata solo de garantizar la calidad del producto, sino de apoyar a los productores más cercanos.

No hace demasiado que han empezado a trabajar con **JR**, la sidra que sirven casi en exclusiva en su establecimiento, y se reconocen encantadas por el trato y la atención que les da este llagar, algo que si bien no es lo principal a la hora de escoger palos, ya que lo importante es que la sidra esté buenísima, sí que influye. Para mantener su calidad, la escancian, tanto dentro como fuera del local.

Sidrería La Pomar

Calidad acreditada



Regentada desde su inauguración, en 1983, por Javier Fernández, este negocio, ubicado en La Felguera y reconocido con el sello «Sidrerías de Asturias. Calidad Natural», apuesta por una cocina tradicional asturiana y por la cultura sidrera.



Este negocio hostelero, ubicado en La Felguera y regentado por Javier Fernández desde su inauguración en 1983, es una sidrería auténtica, de las que, desgraciadamente, cada vez quedan menos. Un templo de la bebida tradicional asturiana y de la buena comida, reconocido con el sello «Sidrerías de Asturias. Calidad Natural».

Con cetárea propia, los clientes pueden degustar los mejores pescados y mariscos del Cantábrico, sin dejar de lado sus espectaculares carnes asturianas –vaca roxa, cabrito...-. Una oferta gastronómica que se completa con una amplísima variedad de tapas, unos exquisitos arroces y deliciosos platos de cuchara como fabada, fabes con almejes y pote.

Su amplia oferta sidrera, cuidada al máximo, servida a la temperatura perfecta y escanciada en todo el local, hace que siempre sea un placer tomar un culín en su gran terraza o en el interior del local, pudiendo elegir entre **Cortina**, **Villacubera**, **M. Zapatero** o **Piñera**, natural y DOP. Aunque no son las más demandadas, las sidras de nueva expresión, en este caso, la **Emilio Martínez Brut Nature**, también tienen su hueco en La Pomar.



SIDRERÍA LA POMAR

Baldomero Alonso, 30. La Felguera. Llangréu
T. 985 69 49 75

Sidrería La Real

Una gran opción gastronómica



Este negocio de hostelería avilesino, regentado desde finales de 2018 por Jesús Tamargo y Yaniris Morel, destaca por su cocina tradicional asturiana y el buen trato que da a la sidra, escanciándola en todo el local y sirviéndola a la temperatura idónea.

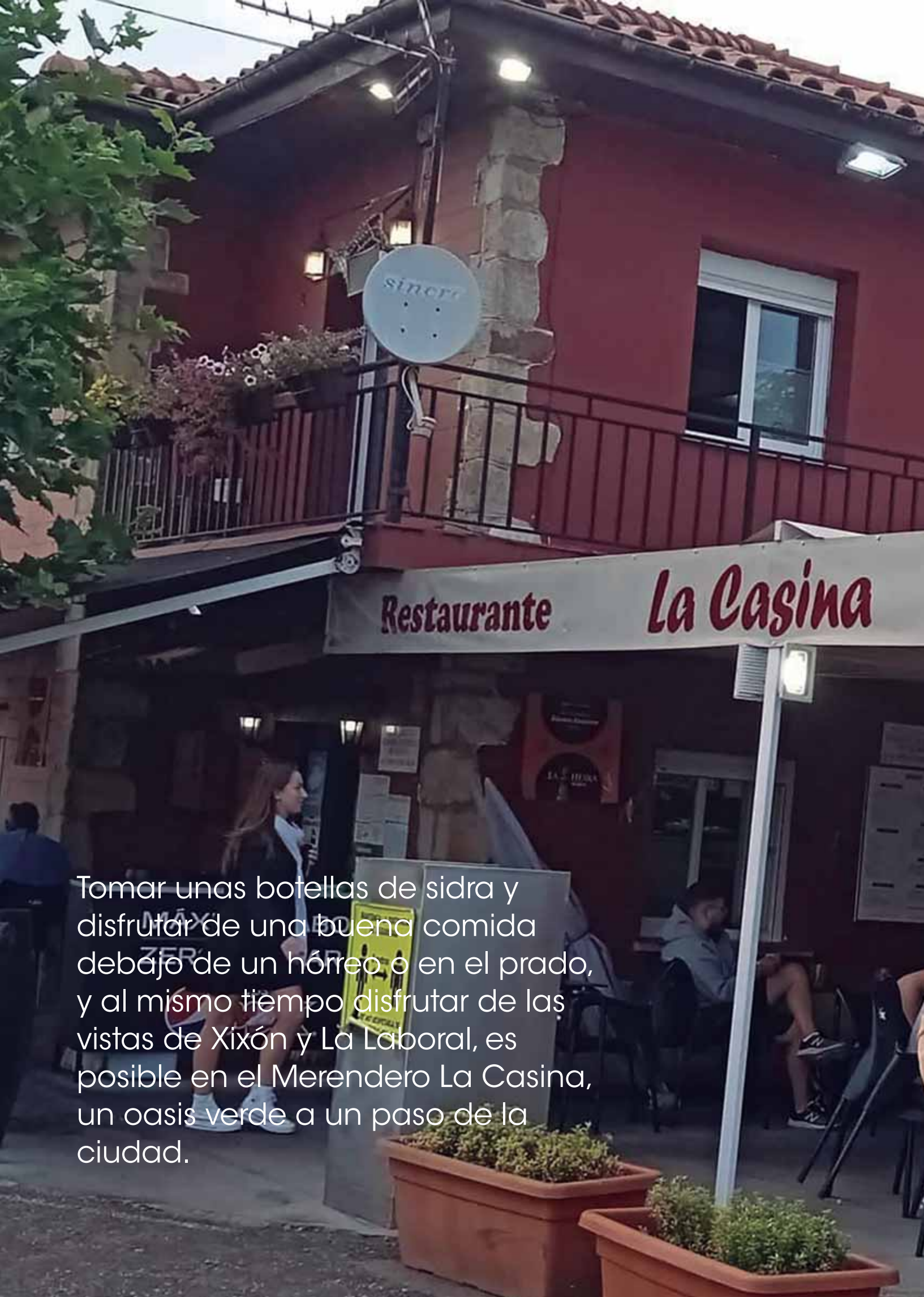


Esta sidrería avilesina, regentada desde finales de 2018 por Jesús Tamargo y Yaniris Morel apuesta por una cocina tradicional asturiana, en la que sobresalen sus espectaculares platos de cuchara, como la fabada o el pote, que siempre están presentes en su exquisito menú del día, compuesto de cuatro primeros y cuatro segundos a elegir, acompañados de un delicioso postre casero. En temporada, es imprescindible acercarse a probar sus deliciosas manos de cerdo o los callos.

Con un trato cercano, profesional y familiar, en un ambiente muy acogedor, la sidra, como no podía ser de otra forma al encontrarse en una zona de mucha tradición, tiene un gran protagonismo, escanciándose en todo el local y sirviéndose a la temperatura perfecta, pudiendo elegir entre **Frutos**, la natural y su DOP, **G. Costales**; o **Guimarán**. Entre la oferta culinaria de este negocio avilesino no faltan las raciones y tapas, ideales para tomar en la zona de sidrería o en el comedor, así como los cachopos, siendo una gran opción su tabla variada. Los que quieran tomar buena sidra, acompañada de ricos platos, tienen una visita obligada a la sidrería La Real.

SIDRERÍA LA REAL

Avda. San Agustín, 6-8. Avilés
T. 984 24 59 87 / 672 24 55 72



Tomar unas botellas de sidra y disfrutar de una buena comida debajo de un hórreo o en el prado, y al mismo tiempo disfrutar de las vistas de Xixón y La Laboral, es posible en el Merendero La Casina, un oasis verde a un paso de la ciudad.

Merendero La Casina

Disfruta de la sidra al aire libre

Avda del Jardín Botánico 895

T. 985 37 26 80

Merendero

CERVEZAS
SanMiguel
SINCE 1890





La Casina es un establecimiento en el que podemos encontrar personas de todo tipo, donde el jardín rodeado del verde que tanto caracteriza a nuestra tierra, genera una armonía difícil de encontrar en la urbe más grande de Asturias". Son palabras de Fernando Rodríguez, quien, junto con Verónica Pousa, abrió este pequeño remanso al final del barrio de La Guía, en Xixón, en el que un hórreo es el protagonista del jardín, compartiendo vista con la Universidad Laboral, perfilada a lo lejos.

La Casina es una sidrería-merendero a tan solo diez minutos del Molinón, donde podemos disfrutar al aire libre de una cocina muy variada, teniendo además la posibilidad de pedir todo tipo de comidas por encargo.

Cuenta también con un variado menú del día que, al menos desde lo que conocemos, no ha dejado insatisfecho a nadie, ni por calidad ni por cantidad, pero es un secreto a voces que el plato estrella de la cocina del local es la fabada, que según nos cuenta Fernando cuenta con un montón de adeptos que se acercan expresamente a disfrutarla allí.

Además de la fabada, ofrecen un amplio repertorio de nuestros platos más tradicionales: pote, cocido, garbanzos con espinacas y bacalao, patatines con pulpo, pitu de caleya, carne guisada, arroz caldoso con marisco, cachopo de xatín, chuletinas de cordero al



cabrales, fritos de merluza en salsa de sidra y un amplio repertorio de tapas y pinchos para acompañar con sidra.

Queremos destacar también su amplia carta de postres, que hace las delicias de aquellos que no han tenido suficiente.

Como suele ocurrir en los merenderos, no cuentan con escanciadores que nos sirvan la sidra; en La Casina son conocedores de la relevancia histórica del escan-



ciado en nuestra cultura, pero en el ambiente tranquilo -aunque fiestero- del jardín del local han decidido permitir que sean los propios clientes quienes se encargan del proceso, remarcando el ambiente de fiesta de prau que caracteriza este merendero “para recordar así los momentos en los que todos los asturianos se juntaban en grupos alrededor de la bebida que tanto nos representa”.

Desde hace muchos años ya La Casina forma un dúo imparable junto a Sidra Menéndez, llagar con el que piensan continuar trabajando y del que ofrecen tam-



bién su sidra con Denominación de Origen Val d’Ornón. Encontrar una buena sidra hoy en día, nos dice Fernando, es algo relativamente sencillo, pero encontrar una que siga año tras año manteniendo esa calidad, no es precisamente fácil y Menéndez cumple con creces esa exigencia.

También ha influido en su decisión de mantener la sidra de Menéndez los muchos festivales de sidra en los que Menéndez ha sido premiada por su calidad.

La pandemia no ha sido fácil para todos, reconocen, pero en este establecimiento han sabido mantener su idea de negocio y sobrevivir a la dureza de estos años.

Como anécdota del local, podemos destacar la inesperada visita de Camilo; el cantante apareció hace tan solo unas semanas acompañado, no solo de su mujer, Evaluna, sino que de toda su familia y disfrutaron de una preciosa tarde en la sidrería xixonesa.

LA MAGAYA, UNA NUEVA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO



Un estudio del IPLA ha demostrado que el residuo generado en la elaboración de sidra contiene pectinas que podrían tener un efecto prebiótico, pudiendo contribuir a mejorar la salud humana y, a su vez, revalorizar un producto que se desechaba o vendía muy barato

El sector sidrero puede haber encontrado una nueva oportunidad de negocio gracias a la magaya. Cada año, la industria genera cerca de 10 000 toneladas de esta pasta, compuesta por pulpa, piel, pepitas y pedúnculos, resultante después de mayar las manzanas para elaborar la sidra, y que, hasta ahora, se

desechaba o destinaba a la alimentación del ganado por un precio más bien simbólico o como abono de baja calidad.

Un estudio liderado por el Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), en colaboración con investigadores del Servicio Regional de Investi-



Qué faer cola magaya una vuelta mayao, ye una de les asinatures pendientes del mundiu la sidre.

gación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA), del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC) y del HUCA, y que ha sido publicada en la revista «Food Hydrocolloids», demuestra in vitro, como explica Lorena Ruiz, corresponsable de la

investigación junto a Abelardo Margolles y en la que también han participado Inés Calvete y Carlos Sabater, que la magaya “contiene pectinas -fibras naturales presentes en las paredes celulares de las frutas y que, en algunos casos, se utilizan como espesantes



Cabeza Blanco Gourmet



INFO@CABEZABLANCO.ES
942742324 - 669426387

Ginebra artesana destilada en alquitara en los Picos de Europa



Sobre estes llinies, magaya prensao y conservao cola que trabayen nel llaboratoriu. Abaxo, miembros del grupu d'investigación MicroHealth, escomenzando pela manzorga: Abelardo Margolles, Lorena Ruiz, Inés Calvete y Carlos Sabater.

La industria sidrera, que xenera unes 10 000 tonelaeas de magaya al año, tendrá que valorar si los métodos d'extraición de les pectines son viables a gran escala.

en las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética- que también podrían tener un efecto prebiótico al demostrar capacidad para modular la microbiota intestinal humana, lo que podría contribuir a mejorar la salud humana”.

El grupo de investigación MicroHealth lleva muchos años trabajando con la microbiota intestinal y su impacto en la salud, diseñando estrategias alimentarias para mejorarla. En 2018, abrieron una línea de trabajo dirigida a buscar nuevos prebióticos en subproductos agroalimentarios como una forma de estudiar alternativas para valorizarlos y ahí surgió la posibilidad de trabajar con la magaya de sidra. En trabajos previos, como apuntan desde el grupo, “se había visto que es un material muy rico en fibras dietéticas, polifenoles y minerales. Dado que algunas fibras pue-



den actuar como prebióticos, quisimos explorar un poco más esa posibilidad, ya que nunca se habían estudiado las pectinas de magaya de sidra asturiana con esta aproximación”. En la investigación, han trabajado, como apuntan, “con muestras de individuos sanos y pacientes con enfermedad de Crohn y, en



estos últimos, hemos visto que conseguimos un cambio en su microbiota lo bastante significativo como para pensar que pueda ser posible ver algún efecto in vivo, lo que abre vías para continuar realizando investigaciones en este ámbito”.

Este estudio abre nuevas oportunidades para darle un nuevo valor económico a una parte de esos residuos, ya que, como señala Ruiz, “las pectinas representan solo un 15-20% de la magaya, pero ya es un paso, al estar dando un valor más alto del que tiene ahora mismo. No obstante, estamos estudiando la posibilidad de usar como prebiótico la magaya como tal, lo que sería muy interesante desde un punto de vista industrial, porque se evitaría ese paso de extracción y las pérdidas que conlleva”. De momento, el siguiente paso a dar es continuar generando datos que den solidez a los resultados obtenidos y que demuestren que son reproducibles, trabajando con más muestras y validándolos, como ya están haciendo, en modelos animales.

En cuanto a su aplicación práctica, son los propios llagareros los que tendrían que ver su viabilidad, ya que “tendríamos que escalarlo, porque hemos traba-

“En pacientes cola malura de Crohn viemos un cambio en su microbiota lo bastante significativo como para pensar que pueda ser posible ver algún efecto in vivo”

jado con unos pocos kilos y para trasladar esto a una aplicación industrial, hay que adaptar los métodos de extracción de pectinas para que sean tecnológica y económicamente viables a gran escala”. No es algo descabellado, ya que es algo que se puede hacer y se hace en otro tipo de industrias. El principal problema que puede surgir, como reconocen, “es estabilizar la magaya, ya que al tratarse de un residuo estacional, para poder procesarla y que no se degrade, adaptando, a la vez, los métodos de extracción y procesamiento para convertirla en viable”. Nace así una nueva oportunidad de negocio, sobre todo para los llagares grandes, revalorizando la magaya de sidra.



Cristalería Cuervo

Calle Roncal, 22
33210 Gijón
Tel. 985 15 48 35
www.cristaleriacuervo.es



Carnicería  La Arena. Gijón.
JAIME OROZKO

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

 carniceriajaimeorozko@gmail.com
 Carnicería Jaime Orozko

 984.088.443
 600.521.805

CLÚ DE LA SIDRA

5ª Clas d'Echar Sidre



Semeyes: David Aguilar.

Los resultaos práuticos de los talleres entamen a vese, non solo na calidá que van garrando aquellos qu'asisten con más continuidá, sinón na demostración de la so utilidá llaboral: felicitamos al primer contratáu pa echar sidre depués de deprender nos nuegos cursinos

Ca vegada ampliamos más el nuesu radiu d'aición ya'l quintu taller d'echar sidre entamáu dende'l Clú de LA SIDRA, en collaboración cola Sidrería La Montera Picon, tuvo marcáu pola fuerte presencia de turistes que quisieron aprovechar el so pasu per Asturias pa deprender de primer man la nueva cultura sidrera, demostrando qu'un turismu de calidá y respetuosu ye posible y que munchos de los que vienen a Asturias nun busquen namás verdi y fresco, sinón tamién una cultura diferenciada de la que nagüen por deprender. De nós depende averá-yosla.

Jorge Vargas, destacáu participante del Campionatu d'echaos, xunióse nesta ocasión a les reconocíos echaos Laura Ovín y Alejandra Vanegas, que guiaron esti taller, animando a los participantes cola gracia ya'l bon facer que les caracteriza.

La presencia de xente de fuera d'Asturies fexo necesariu allargar un pocu más de lo avezao la fase previa del taller, na que se da un repasu práuticu a la teoría básica

del echar la sidre: motivos, postura, téunica, trucos cencielllos pa facilitar el llabor...

Nesta ocasión, foi precisu insistir especialmente en cuestiones que quiciás equí demos por sentao, aprovechando la ocasión Laura Ovín pa comentar, cola aída del póster de la DOP, dalgunes de les espresiones más comunes pa falar de la sidre.

Los asistentes formaron círculu pa dir deprendiendo les postures básiques anantes d'entamar.

Pa ello ensayaron baxo les instrucciones de Laura y Alejandra la posición correcha del cuerpu y de les manes, la colocación del vasu, la mirada, l'enclín de la botella... tou foi repasao en comuña previamente a garrar la primer botella -pa entamar, enllena d'agua- y dexar cayer el que pa munchos de los participantes d'esta sesión yera'l so primer culín.

Con muncha pacencia y bon humor, les nuyes mayestres sidreres foron dando indicaciones, corrixendo pos-



Munchos de los asistentes a esti taller braniegu d'echar sidre foron turistas que quien conocer de primer man la cultura sidrera, demostrando qu'un turismu de calidá y respetuosu ca cola identidá propia ye posible n'Asturies

cola práutica en casa y, a poder ser, venir a los vinientes talleres, si lo que quieren ye llegar a convertise en bonos echaos.

Pero non toos foron neófitos nesti taller. D'ente toos los repetidores qu'acudieron col envís de seguir meyorando, queremos destacar la presencia del primeru -que se pamos- en sacar rentabilidá profesional a los nuestos talleres, siendo contratáu por una sidrería gracias al bon nivel algamáu nos talleres de LA SIDRA.

Precisamente esi yera ún de los porgüeyos más importantes colos que se xestó la idega d'estos talleres, cubrir el vaciú formativu que dexa la falta de formación reglada p'aceder a la preparación necesaria pa echar la sidre correchamente y poder trabayar nello.

Presta ver que ta consiguiéndose.

El taller finó, comu ye vezu, con culinos de sidre compartíos pente tolos presentes, unos pinchinos cortesía de La Montera Piconu y la inevitable folixa pa finar la xornada.

Rememorar que los talleres d'echar sidre tienen llugar el penúltimu xueves de ca mes.

VER MÁS SEMEYES



tures, dando consejos individualizaos y guiando a los nuevos echaos camín del culín bien echáu.

Los progresos foron rápidos y evidentes y a cabera hora la mayoría de los culinos yeren más qu'aceutables, perfectamente válidos pa llucise nes fiestes de prau.

Sicasí, ta nidio que los participantes necesiten continuar



Cómu echar sidre

Pasu 5: beber el culín

Si se tratare de cualisquier otra bébora, sedría ridículo dar lleciones de cómu bebelo.

Nel casu de la sidre esti ye, de fechu, ún de los pasos más emportantes, ya qu'un mal bebedor estrozará ensin remediú el culete meyor echáu.

¿A qué asturianu nun se-y retuerce l'estómadu al ver un culín reposáu y recaléntáu posáu enriba la mesa?

Ya tenemos el culín. Agora damos la vuelta a la perspeutiva, dexamos al echaor y cienrámonos nel vasu. Lo primero, garralu con xeitu y sorrir a quien nos lu da, ser amables cuesta perpocu ya'l trabayaor o trabayaora va agradecénoslo.

Col culín na man presta fixase nel pegue, la esplumina blanco que queda en vasu al mover la sidre, seña de la calidá de la sidre que se va beber, y presta tamién averar un momentín les ñarres pa esfrutar plenamente del arrecendor de la sidre. Pero que seya rapidino, nun podemos dexar morrer el culete.

La sidre hai que bebelo recién echao y d'una, dexando claro que nun mos referimos a bebelo "d'un tragu", sinón d'una sola vegada, ensin posalo de la boca fasta que quede namás un pizcu en vasu.

Esi pizcu final, que nun se bebi, llánzase al suelu o al duernu, cola mesma man cola que se bebió. La tradición cuenta qu'asina devolvemos a la tierra parte de lo que mos dá, pero tien tamién un lláu práuticu: con esi xeitu tamos esclariando el llau pel que bebimos, vezu enraigónáu na tradición de compartir vasu. Pol mesmu motivu, devolvemos darréu el vasu al echaor, pa que puea seguir sirviendo. Esti vezu ta en pelligru de desapaición nos chigres por mor de les precauciones covid, pero sigue vixente en praos y romeríes.



Escanciadores de restallu en la FIDMA



La sidra merece tener visibilidad en cualquier evento de importancia que se celebre en Asturias y por supuesto no podía faltar en la Feria Internacional de Muestras de Asturias, FIDMA 2022, escaparate por excelencia del comercio en el verano gijonés.

El stand de Carlos Moriyón, distribuidor de llagares y mayadoras, estuvo allí para ofrecer sus productos a todos los visitantes de la Feria que se animen a hacer su propia sidra en casa, una costumbre que, como sabemos, está muy extendida por toda Asturias.

Junto con sus productos, preparados para echar culinos a destajo, destacaban los que probablemente fueran uno de los productos estrella de la Feria de Muestras de este año, el 'Escanciador de restallu' de Vin Bouquet, que llamó la atención de todo el mundo por su facilidad de uso y, cómo no, por su diseño, sobre todo el ya mítico "Manín" en sus versiones eléctrica y manual, y el escanciador "paisano", que nos echa la sidra desde su pipa.

Además de los escanciadores, Vin Bouquet puso a disposición de los asistentes a la FIDMA sus fundas enfriadoras de botellas, porque todos sabemos lo importante que es tomar la sidra a la temperatura adecuada, y para cuando no tengamos con nosotros un echador a mano, tapones escanciadores, de bolsillo, para llevar a cualquier parte.



Vin Bouquet®

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



Tomando sidra con Elvis

Manuel Gutiérrez Busto

No tuve que ir a Las Vegas ni siquiera a Memphis para ver a Elvis. Como verán en la foto, me lo encontré en Pollensa (Mallorca), actuando en el hotel donde me hospedaba. Todos los sábados tenía actuación para una serie de incondicionales, la mayoría ingleses, alemanes, franceses; y lo más sorprendente es que la gente no era asidua de la cerveza, a pesar de encontrar muchas pintas; lo que se bebía era sidra irlandesa Magners. Mesas llenas de botellines de 568 ml que son las medidas de capacidad del Reino Unido. La Magners es la marca comercial en Irlanda de la multinacional de la sidra en Inglaterra Bulmers. Me informé bien y, según el hotel, antes del 'brexit' se vendían muchos barriles para cañas de sidra, pero desde el famoso 'brexit' el barril se encareció a más del doble no siendo rentable, por lo que se popularizó el botellín de Magners, importado a través de Irlanda. Ahora los barriles que la gente demandaba en la medida o capacidad de "pintas" era de la marca Kopparberg de Suecia, introducida por IKEA. La primera la irlandesa, es una sidra con gas, más parecida a nuestras sidras gasificadas, algo más dulce. La sidra sueca era con sabores a frutos del bosque, arándanos, frambuesa, pera; más azucarada. En definitiva, creo que nos estamos perdiendo un mercado por falta quizá de distribuidores, ya que, a pesar de ver algún botellín de la cider Ladrón de Manzanas en algunos establecimientos, la mayoría de la demanda y lo que veías en las mesas, tanto del hotel donde estaba como en otros establecimientos, era la sidra Magners. Yo me pregunto ¿por qué tanto quejarnos, hacer demostraciones de sidra, festivales donde se regala la sidra con la compra de un vaso en Asturias, promocionar nuestros nuevos productos de sidra fuera de Asturias? A nadie de Asturias le vas a colar una sidra gasificada, azucarada. El autóctono, que es el que la toma a diario, y el turista toma la de escanciar; unos por el sabor, la costumbre y otros por la novedad. Las brut están para las celebraciones o mesa de mantel, en esto está la diferencia. Pero fuera de Asturias ¿qué vendemos, qué promocionamos? La industria sidrera Asturiana tiene una serie de productos como las sidras en botellín, lata, con limón o con lúpulo, con una pequeña burbuja de gas que



muy bien podría, no solo por calidad, sino por competencia en el precio, transporte y producto, ser más ventajoso que traer sidra de Inglaterra o Suecia.

Como se puede apreciar, me hice una foto con la camiseta de nuestra Sidra de Denominación de Origen de Asturias (AUTÉNTICO) que tuvo mucha expectación, con el aludido Elvis, que por cierto, lo imitaba a la perfección además de cantar muy bien. Eso sí, todo en Inglés, él no entendía ni 'papa' de castellano a pesar de llevar años en Pollensa.

Creo que deberíamos preocuparnos algo más por el mercado que existe fuera, que por logística podemos afrontar, y que daría salida a estos otros productos nuevos derivados de la sidra o sidras de sabor. En un clima que en el verano no baja de los 30 grados, qué mejor que estar en una terraza o chiringuito de playa con una cider de limón o de lúpulo para que el dulce no nos dé más sed, que con el tiempo podría arrastrar la de escanciado.

Sobre el servicio y la hostelería hablaré en otro artículo, porque algunas veces hay que salir fuera para darnos cuenta de lo bueno que tenemos en casa.

Toma un culín



RECIELLA SIDRERA

Branu de finales de los 60. Col.lanzo. Unos rapacinos tán en chigre, ún d'ellos echa sidre'n traxebañu. Enriba la barra pue lleese: "Bar Cascorro, el que no se comporte le rompo el morro".



AMOR BRAERU

Un llector apúrrenos el coral que fizo a la mujer con corchos Orizón. Eso ye amor y lo demás cuentu.

SIDRA NOVALÍN

Elaborao principalmente con manzana Prieta y Durona de Tre-sali y madurao en toneles de castañal, Novalín presenta arumes frutales tastu a mazana con final seco, amarguxo y allimonao en boca. En vasu tien tonu payizu, calteniendo l'espalme y pegue uniforme.



SIDRES Y SARDINA

En Candás tiénenlo claro, el mejor dúu ye'l de la duple "S", Sidra y Sardina. ¿Habrà cosa

más rico?

Cartelu vistu n'ún de los puestos del Festival de la Sardina de Candás.



LLUZ VERDI A LA SIDRE

Visto nun semáforu d'Uviéu. Al paecer l'homín cansó del collarao y verdi y salió a tomar unos culinos.



CALEYAR CON PIES DE SIDRE

En **Piensos Lago** non solo venden tolo que fae falta pa facer sidre. Por tener, tienen fasta calcetos sidreros.



MAZANONA

Comu cayida d'un xigante xardín de les Hespérides, esta mazana dorá decora Parque Principado, tributu a la fruta del Paradisu.

Cider Explorer: Explorando la sidre europeo



FICHA TÉCNICA ciderexplorer.com

Creadora: Natalia Wszelaki,

Siguidores:

- Facebook: 1880
- Twitter: 817
- Instagram: 3975

Estayes:

- Reseñes sidreres
- Sidreríes y llagares
- Eventos sidreros
- Camientos de la sidre
- Sobre mi
- Trabayar con ciderexplorer

Creó esti blog pa compartir la so opinión sobro les sidres y aumentar el conocimientu de la población sobro la sidre disponible, principalmente n'Europa, promoviendo la cultura de la sidre y creando concenxa so la sidre artesanal de calidá que se fae nel vieyu continente

Ella ye Natalia Wszelaki, residente en Frankfurt am Main -la fastera más sidrera d'Alemania- y aficioná a la sidre, que nel 2017 dio un vuelcu a la so vida gracies a la nuesa bébora favorita.

"Si va unos años m'entrugareis pola sidre diríavos que de xuro seya una triba de cerveza arumao con zusmiu de mazana. Muncho camudó la mio vida dende entós" reconoz.

Descubrió tardi la sidre pero desendolcó darréu una tremenda pasión por ella, entamando a lleer y a guetar información perdayuri: cómo se fae, variedaes de mazana, estilos de sidre, carauterístiques de la sidre n'estremaos puntos del mundiu...

Namoróse de la sidre y decidió compartir col restu la so nueva pasión, y pa ello creó esti blog, Cider Explorer, nel qu'analiza y presenta sidre de varios países europeos, con abondes reseñes a sidres asturianas: Riestra, Trabanco, Mayador, Gaitero o 1947 de Viuda de Angelón, a la que llegó a incluyir pente les diez meyores sidres del mundiu.

Amás, visita davezu sidreríes, llagares y festivales

sidreros per toa Europa, treslladando les sos impresiones a los sos lletores y siendo mui activa en redes sociales.

Nel so blog podemos alcontrar reseñes de cientos de sidres de toa Europa, coles sos correspondientes notes de tastia ya información sobro'l so llagar, asina comu información de sidreríes y tiendes onde poder mercales, tou ello siempre escrito en primer presona y cuntando les sos impresiones, neto que na estaya d'eventos, na que mos cuenta les sos esperiencias sidreres per tol continente.

Na estaya "camientos de sidre" ufre, pente otros camientos, interesantes llistaos de sidres con notes de tastia y la so opinión: les diez meyores del añu, les ocho encamentaes pal fin d'añu, les meyores sidres pa pasar el branu...

Va pocu, Cider Explorer ocupó'l puestu 18 en Feedspot Blog Reader Top 40 de los meyores blogs de sidre del mundiu. Amás, Cider Explorer foi miembru del xuráu de los CiderWorld Awards 2018, 2019, 2020 Frankfurt, Alemania y World Cider Awards 2020.



Cider chat: falemos de sidre



FICHA TÉCNICA ciderchat.com

Editora: Ria Windcaller

Siguidores:

- Twitter: 2554
- Facebook: 1672
- Instagram: 2982

Estayes:

- Podcasts
- Cider Chat Live
- Tienda
- La mazana nel arte
- Viaxes sidreros
- Padrocinios
- Campaña "Cider Going Up"

"Brindamos en celebración pola sidre; comu una llivación, un regalú de los dioses, un tragu de país y una dosis de bonos momentos prensaos. ¿Preparáu pa calmar la sede? Garra un vasu y xúnete al Chat"

Cider Chat estrémase de tolos chats sidreros que vamos viendo fasta agora y que, pocu más pocu menos, tienen una cadarma y un envís asemeyáu. Ta nidio que'n Cider Chat el protagonismu sigue siendo pa la sidre, pero apurre otru interesante puntu de vista.

Lo que buscaba Ria Windcaller, productora de podcasts y MC de sidra, yera contactar a persones lloques pola sidra y facilita-yos los medios pa ponelos en contactu, aparte de crear un archivu sonoru de los eventos sidreros más relevantes de la so fastera.

Lo primero qu'alcontramos ye precisamente una riestra de podcast sidreros que se tresmiten tolos miércoles, a las 3:00 am. Entrevistes a llagareros, importaos, pumareros, gastronomos y entusiastes de la sidre alrodiu del mundiu.

Nel archivu disponible son ya más de 300 episodios de chats centraos na sidre, colos que Cider Chat caltién a los sos seguidores informaos de l'actualidá sidrera. Tamién pueden esfrutase esos podcast en direutu, ensin edición, nel separtáu "Cider Chat Live"

Pero p'alcontrase cola sidre y colos sidreros, lo meyor son los "Cider Tours" qu'organicen, viaxes nos

que tastiar la sidre en compañía del llagareru y conocer la tierra onde se fizo, daqué asemeyao a los nuestos 'Tour del llagar' pero con un marcu xeográficu más ampliu.

Ya tan cubiertes les places pal prósimu viaxe, a les tierres de Bretaña y Normandía, pal mes de setiembre y los editores de Cider Chat cunten ya con una convidación pa entamar n'Asturies el so prósimu Cider Tour. De xuro diben quedar plasmaos.

Amás, el blog tien una estaya dedicá especialmente a obres d'arte venceyáu a la mazana, porque comu bien dicen, la sidre nun ye sinón arte llíquido de mazana.

Per otru llau, esti blog cuenta con una tienda de productos sidreros, tanto pa la elaboración de sidre comu pal so consumu, asina comu prestosu merchandising y camisetas coles que declarar al mundiu la pasión sidrera. Perinteresante la estaya de llibros sidreros.

Finalmente, conviden a tolos visitantes a la so páxina a padrocinala con donativos o participando nel programa d'espardimientu de la cultura sidrera "Cider going up".

Toma otu culín



SEMEYA NA BOLERA

Retayu d'una semeya de los años 40, sacá na Güeria Carrocera (SMRA) na qu'un grupu de persones posa frente a una bolera de cuatriada.

Mientras un home tien pola bola, un home y una mujer echen sidra.



CAMISETA SICERATOR

En La Tostadora topamos esta camiseta del perfechu defensor de la sidre "Defendi la sidre a capa y espada". Esa capa... nun vos recuerda a la de los siceratores?



TEO UNA VACA SIDRERA

Prestosu mázcaru topáu na tienda online lataza.com,

Puestos a pidir, una vaca que'n vede llechi dea sidre.

SIDRA PRAU MONGA

Esta sidre de **Viuda de Angelón** faese con mazanes DOP de producción ecolóxica: Raxao, Regona, Perico, Blanquina y Xuanina, que dan el so calter a Prau Monga, mui fácil de beber, aromática-mente ensin defeutos, llimpia. Collor mariello payizo, bon vasu, espalme y pegue perbonos. Arreciende a yerba recién cortao y a frutes. Áceda, sedosa, franca, mui armónica.



TOLOS CAMINOS LLEVEN A LA SIDRE

Esti imán pa la xelera déxalo bien nidio, Llanes, Cuideiru,

Xixón, Uviéu o Ribeseya... da igual pa onde tires, si tas n'Asturies, vas alcontrar sidre en cualquier llugar.



PONTE ON LINE COLA SIDRE

Si se trata de conseguir una bona comunicación, facilitala más unes botelles de sidre que'l wifi, comu bien saben na Sidrería Casa Gelu, n'Avilés.



BANDERÍN DE SIDRA VILLABONA

De la que los números de tfnu te-níen tres cifras nun yera d'extrañar alcontrar estos banderinos tres de la barra'l chigre o escolingando del parabrises de cualisquier vehículu.

ASTURIES GASTRONÓMICA



Harmonización de sidres SISGA n'Oporto

El Portal da Sidra, en colaboración cola Fundación Asturias XXI entamó una xornada d'harmonización de sidres SISGA na Sidrería Celta Endovélico, con unes propuestas gastronómicas orixinales y perbien fresnaes



El Salón Internacional de les Sidres de Gala -SISGA- ye un eventu que sigue desendolcándose ente una y otra edición -iesti añu celebraremos la décimo segunda!- con presentaciones de les sidres SISGA n'eventos per tol mundiu.

Nesta ocasión el protagonismu foi de la Sidrería Celta Endovélico, una auténtica referencia sidrera internacional n'Oporto -Portugal- onde s'entamó una tastia guiada y harmonizaxe de sidres presentaes al SISGA n'ediciones pasaes, les más d'elles gallardonaes en dichu eventu por mor de la so calidá.

Les sidres presentaes foron: Brutes, Suecia; Ross, GB; Elegast, Holanda; Kwasne Jablko, Polonia; Exner y La Naveta Roxa, Asturias; Brava, Portugal; Txopinondo y Domaine de la Mare, Francia; Lions cider, Alemania; Smiling Dog, Chequia; Angry Orchards, EEXX.

Nel actu tovieron presentes dellos llagareros portu-

gueses, como el de Sidralfa y el de Faca nos Dentes, que participaron activamente na charra aldeirique que tuvo llugar metantu la tastia guiada y l'harmonización de les sidres.

La esperiencia resultó especialmente interesante, non solo pola variedá de les sidres presentaes, y la calidá y aciertu de les harmonizaciones propuestas pa la sidre, sinón sobre tou pol ambiente participativu que s'algamó, con intercambiu d'impressiones de los asistentes, que demostraron un fondu interés pol mundiu la sidre y les posibilidaes que tien como productu ensigo mesmo y tamién en rellación cola gastronomía de calidá.

Destacar qu'esta iniciativa foi posible gracies al impresionante llabor y l'atención de los dos embaxadores del SISGA en Portugal: M^a José Valente (Sidrería Celta Endovélico), y Jaime Barros (Portal da Sidra)



MENÚ HARMONIZAXE SIDRES SISGA

Smiling Dog. Chequia

- **Busgosu. Cogordes con bacon**

Kwasne Jabliko – Tropikalny. Polonia

Angry Orchars. Estaos Xuníos

- **Empanada de carne de la Tierra Media**

Elegast. Wittesteijn Wild Perry (2020). Países Baxos

Txopinondo. Iparralde, Estáu Francés

- **Minigüevos escoceses**

Roos-On-Wye. Premium Ellis Bitter. Gran Bretaña

Lions. Alemaña

- **Cachopinos a la moda d'Endovélico**

Brava. Portugal

La Naveta, Asturias

- **Pastel Ragnar con sirope de ráspanos y carambelu**

Domaine de la Mare. Le Génereux. Le Mans. France

Exner. Asturias

- **Quesos Prado da Sicó /Malpiqueijo / Cabrales**

Brutes. One Man Show. Suecia



Como se destacó nel entamu, esta triba d'eventos nos que se dan a conocer les sidres participantes nel Salón Internacional de les Sidres de Gala, constitúin una carauterística específica del SISGA, darréu que lo que se pretende ye que l'eventu siga vivu y cumpliendo los sos oxetivos d'espardimientu, emponderamientu y puesta en valor d'esta triba de sidre, acullá de la convocatoria qu'añalmente se fai en Xixón, y qu'esti añu tendrá llugar del 29 setiembre al 2 d'ochobre.

4º Festival del Cachopo en Las Rozas, Madrid

La Guía del Cachopo organiza el 4º Festival del Cachopo y Gastronomía Asturiana en Las Rozas, del 1 al 4 de septiembre en la Plaza de toros de Las Rozas, Madrid



Varios restaurantes de Madrid y Asturias además de La Guía del Cachopo, servirán sus mejores cachopos y una amplia variedad de platos, postres asturianos y, cómo no, **Sidra Cortina**. Dentro del ruedo también se puede encontrar un puesto con productos asturianos, quesos, embutidos, empanadas, conservas, bollos de chorizo, etc. Además de una zona para niños con actuaciones en directo para los más pequeños (todos los días a las 19:30 de la tarde), al término de la actuación para los más pequeños habrá durante los cuatro días música en directo con el grupo Chati-

nes, música española de los 80, 90 y música actual.

Las entradas podrán sacarse en taquilla en el mismo recinto y tendrán un coste de 3 € con consumición mínima incluida y de 7 € con una botella de sidra y un vaso reutilizable serigrafiado de recuerdo. Los cachopos para dos personas tendrán un precio de 25 €, platos asturianos 12 € y los postres 4 €.

El evento, en el que también participa la revista LA SIDRA, tendrá un horario de 12:00 de la mañana a 01:00 de la noche.

Distinción a la Asociación de Fomento de la Gastronomía Asturiana

La Mesa de Turismo de FADE homenajeó a esta asociación por "su ejemplo de unidad y de compromiso con el territorio"

El acto tuvo lugar en la Feria de Muestras de Asturias, y la placa con que fue distinguida la asociación fue recogida por Luis Alberto Martínez, vicepresidente de Fomento de la Cocina Asturiana, formada por once de los restaurantes con más solera de Asturias, que comenzó su andadura hace ya 42 años.

Álvarez Almeida, presidente de Otea y coordinador de la Mesa de Turismo, calificó a esta asociación como pioneros del marketing gastronómico, destacando cómo ejercen "una cocina tradicional, hecha con paciencia, calidad y también innovación".



Carlos Guardado recibió la Hoja de Plata del Albariño



Carlos Gaurdado, colaborador de la revista LA SIDRA y reputado gastrónomo, recibió la Hoja de Plata del Albariño en Cambados, la cuarta distinción que recibe en los últimos meses.

El reconocido gastrónomo avilesino, fue distinguido en la LXX Festa Do Albariño en el Capítulo de la Serenísima Orden del Albariño, con la Hoja de Plata del Albariño en un acto presidido por le Gran Mestre de la Orden del Albariño, Alberto Núñez Feijoo, y por el presidente de la Xunta, Alfonso Rueda.

Carlos M. Guardado ha sido distinguido en reiteradas ocasiones por su labor, tanto en España como en Francia -corsario de honor de la Cofradía de los Cor-

sarios Vascos de San Juan de Luz- y Portugal -cofrade de honor de Gastrónomos del Algarve-. Solo en los últimos siete meses ha sido reconocido con cuatro importantes nombramientos: patrono de la Fundación Grande Covián en Zaragoza, cofrade de mérito del Espárrago de Navarra, en junio renovó como director de la Internacional de Cofradías en San Juan de Luz (Francia) y ahora es distinguido por la Orden del Albariño.

Ésitu d'Arniu Cheese Fest

Calidá del productu, organización y ésitu de públicu na primer edición d'esti festival del quesu celebrau en Sotu Ribera

Cientos de presones ambientaron la cita quesera a lo llargo de tol dí, nuna xornada na que la calidá de los quesos presentes y l'ésitu nes ventes d'estos y otros productos marcó la pauta.

Distinciones Arniu Cheese Fest

Trés fueron les distinciones qu'el Círculu Gastronómicu de los Quesos d'Asturies otorgó ente les estremaes queserías asistentes.

- Al Llote de Quesos: Que foi fasta Valladolid pa la Quesería Campoveja.

- Al Quesu de Pastia Llandio o prensao: Que tuvo como destinataria la Quesería Temia de Gráu pol so Afuega'l pitu con pimentón.

- Al Quesu Azul: Que foi fasta Asiegu (Cabrales) pa la quesería qu'ellabora ellí el primer Cabrales ecolóxicu.



ENCAM

R E C O M E N

Pexe de temporada na Sidrería Pulpería Terra Meiga

Nel alrodiu de Culloto alcontramos esta prestosa y amplia pulpería-sidrería, con una perfecta terraza pa esfrutar del branu y que, seique presume de bona cocina gallega, nun queda atrás cuando se trata de cocinar productos asturianos, tanto unos como otros bien acompañaos con sidre.

Nesta ocasión queremos destacar un platu de temporada, el bonitu en salsa verdi, que mos sirven acompañáu con patates panaera y pan de lleña.

La salsa verdi, siendo en sí saborgosa, nun estorba'l tastu natural del bonito, sinón que lu resalta.

Acompañamos con **Sidra Fran**, de Llugones y rematamos la xugada con una bona escudiella de requesón frescu con nueces y miel, un postre clásicu pero non típicu, que sienta bien y sabe meyor. Cien por cien encamentable.



PULPERÍA TERRA MEIGA - CTRA NACIONAL 634 CULLOTO, SIERO

T. 985 98 52 97

El Zamorano, venti años alegrando'l paladar en L'Entregu

El mimu col que traten los sos platos en El Zamorano intúyese no concreto de la so carta; nada de cuarentamil opciones feches como caiga. Bea, la cocinera, prefier una escoyeta de los meyores platos del so repertoriu, nel que destaquen les sos cebolles rellenes, pímpanes, de carrillera o de bonito, siempre con un toque picante.

Nesta ocasión nun foron les cebolles, sinón una ensalada de gula y gambes con turria de salmón afumiao y manteguina, una opción más braniega y llixera pero igualmente perrico.

Destacar que n'El Zamorano tienen al menos cuatro palos de sidre, siempre **Alonso** y **Arbesú** y polo menos otros dos rotando, que'l dueñu, Fer, escueye personalmente de llagar en llagar, caltién a la perfecta temperatura y echa con xeitu.



SIDRERÍA EL ZAMORANO - MANUEL GLEZ VIGIL 11 - L'ENTREGU, SRA

T. 653 67 12 17

IENTOS

D A C I O N E S

Un averamientu a la coctelería sidrera nel San Telmo

El platu que veis na semeya superior ye Provolone en salsa tomate, servíu mui caliente; un caprichu con arume italianu y tastu intensu que ya merecería de por sí mesmu un encamientu.

Sicasí, por una vegada nun va ser comida lo que vos animo a prebar, sinón dalgún de los cócteles de sidre que Rocío y Lucas ufren nel San Telmo, en Xixón.

La coctelería sidrera ye un territoriu cuasique ensin esplorar, pero con permunches posibilidaes que esti establecimientu, acoyeor y con bona música, sabe aprofitar perbién, ufriendo a los sos veceros, dientro la so amplia carta de cócteles, un par de recetes que tienen comu protagonista a la sidre y que fadrán llambese a más d'un.

El cóctel Pomarada ta ellaboráu con llicor de mazana y sidre asturiana brut **Pomarina, del Grupu El Gaitero**, atenuando'l dolzor del llicor con vodka y xenxibre y añadiendo un toque con mazana ñatural. El resultáu ye una llambionada refrescante, cítrica y especiao, peligrosamente fácil de beber.

Pa los que-yos petezá daqué un pocu más fuerte, na so carta alcontramos tamién el cóctel Alma Escocesa, que debe'l so nome a la xuntanza de Whisky The Glenrothes doce años con **vermouth Alma del Grupu Trabanco**, reposao demientres diez dies en pipa de whisky y servíu con gotes de Gardeum, pulverizaciones de Pedro Ximénez, fillos de mazana y Campari.

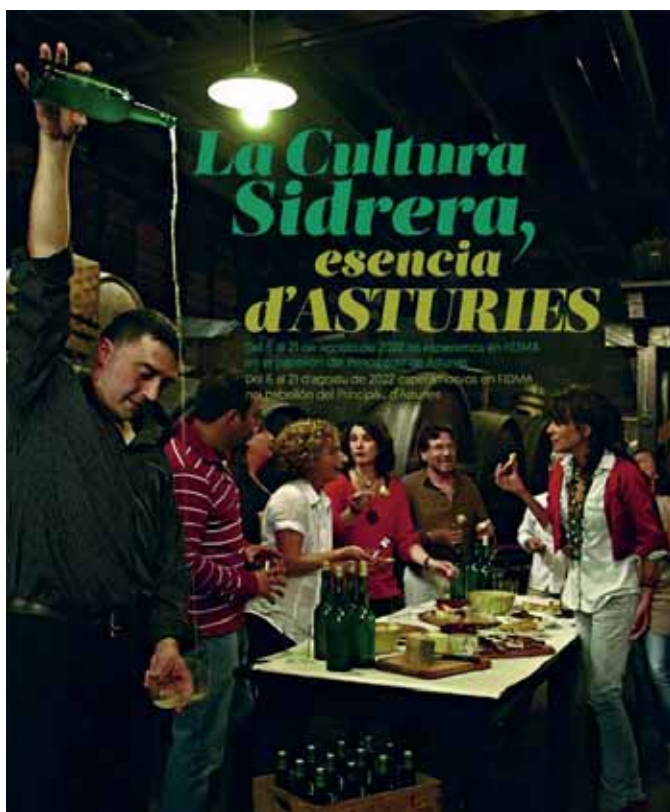


COCTELERÍA SAN TELMO - SAN BERNARDO 3 XIXÓN



DOP SIDRE D'ASTURIÉS

¡La Sidra de Asturias no coje vacaciones!



El Consejo Regulador aprovecha el verano para el control de la producción

La función de control es tan importante como la función de promoción. Es por ello por lo que, durante las fechas veraniegas, los técnicos del Consejo realizan auditorías y controles a los productores para garantizar el origen y la calidad de la manzana que se destinará a DOP en pumaradas inscritas. En estas auditorías, además de verificar el adecuado autocontrol documental que los productores llevan a cabo en sus fincas, se comprueba el correcto mantenimiento de las pumaradas y se evalúa la cantidad de manzana que se prevé cosechar. Este proceso tiene como objetivo buscar la mejor calidad de nuestro producto más emblemático.

La Sidra de Asturias luce en Lorient

La Asociación de Escanciadores de Sidra Asturiana, en colaboración con el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, ha estado presente en el prestigioso Festival Intercéltico de Lorient. Del 4 al 14 de agosto, la Sidra de Asturias fue uno de los productos protagonistas de este popular certamen. Durante esos días, se llevaron a cabo degustaciones de la sidra natural institucional Quelo DOP, junto con otros Alimentos del Paraíso.

La DOP Sidra de Asturias se suma al proyecto 'Recorchu'

La generación de residuos crece día a día en nuestra sociedad. La necesidad de reducir su producción, así como de convertirlos en recursos tras su vida útil pasa por la adecuada sensibilización de la ciudadanía



sobre la importancia de la reducción en la generación de residuos y el reciclado de los mismos. Por ello, el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, la Asociación de vertidos O y el Centro Tecnológico y Forestal de la Madera, ponen en marcha un proyecto común de reciclaje del corcho. A través de la logística inversa, se concientia a la ciudadanía sobre los beneficios de su recogida y evaluando sus potenciales usos una vez valorizado: suelo asfáltico, aislamiento etc.

La Cultura Sidrera presente en la Feria Internacional de Muestras de Asturias

Los amantes de la sidra que hayan visitado este año la Feria Internacional de Muestras de Asturias han salido de ella con un conocimiento más amplio sobre este producto. Durante los días que ha durado la FIDMA, el Gobierno del Principado de Asturias ha exhibido una muestra expositiva de la Cultura Sidrera, esencia de Asturias. Se trata de una exposición que aúna tradición, innovación y sostenibilidad, cuyo objetivo ha sido demostrar al visitante la importante transformación de esta bebida, y cómo ha evolucionado modernizando procesos, innovando y buscando la excelencia del producto.

La experiencia de los visitantes estuvo guiada por paneles y audiovisuales que mostraban los diferentes tipos de manzanas utilizados para elaborar la sidra, descubrir un llagar tradicional y todas las empresas auxiliares que pivotan en torno al ciclo de la sidra. Además, han podido descubrir las bondades de la sidra espumosa y de la natural con Denominación de Origen Protegida 'Sidra de Asturias', antes de poner a prueba su habilidad en el túnel de escanciado.

El Concursu de Sidre Casero de Xixón supérase

Participaron 37 llagareros de sidre pa en casa, con un productu de calidá impresionante



Entamáu pola Asociación Sociocultural Nuevo Caldones de Xixón, dempués de dos años d'andanciu, el Concursu de Sidre Casero de Xixón torna a lo grande, con una participación de llagareros perimportante, de la práutica totalidá de les collaciones xixoneses, y con una calidá bien de destacar.

Tres una primer seleición, quedaren clasificaes nueve de les 37 participantes, que pasaren a la final y pa cuya valoración cuntóse con un xuráu compuestu por Laudino Riva, Joaquín Fernández, Luis Ordás y los llagareros Andrés Canal (Sidra Canal) y Luis Piñera (Sidra Piñera).

Si yá entamar esta triba d'eventos nun ye xera cenciella, nesta ocasión les coses viéronse enforma complicaes por mor de la fola calor, que traxo a tola organización esmolecía por caltener la sidre a la temperatura afayaiza "la sidre si ta frío nun sabe a ná, y si

caldio, nun pue bebese", lo que fueron quien a llograr pesia la cantidá de sidre participante.

Del concursu yá destacáremos la calidá del productu, pero tamién ye de destacar la media d'edá de los participantes que ca vuelta ye menor, lo que supón una braera garantía de continuidá pa la sidre casero.

Dempués d'una llarga valoración, con puntuaciones mui asemeyaes ente les sidres finalistes, el xuráu dio'l premiu a Gelu, de Riosecu de Valdornón, seguiu de Pablo y de Gonzalo, estos dos caberos, de Pinzales.

Especialmente interesante foi la participación de l'Asociación Cultural de Sidre Casero del Conceyu Carreño, que cuntó con un estand dende'l qu'ufrió una degustación de la so sidre, que llamó enforma l'atención, especialmente la ellaborada en pipa de ce-rezal y la de mazana de Carrió, auténtiques especiali-daes de la sidre d'esti conceyu.

Folixa la Sidre de Ribeseya

Celebrarás del 7 al 11 setiembre

Anque entá nun tien presllada la programación, hai munches es-peutatives nesta convocatoria, esperándose importantes nove-daes que dirán dándose a conocer nos próximos díis.

La Folixa la Sidre de Ribeseya ye un eventu bien especial, nel que se xuncen aspeutos folixeros dafechu con otros formativos y d'alderique al rodiu de la sidre y el so mundiu, lo que la fai especialmente interesante y la define frente a otre celebrazones festives al rodiu la sidre.



VI Festival de la Sidra en Santa María del Páramo, Llión/León

En la sesión matinal ya se agotaron los 400 vasos que tenía dispuesta la organización, que tuvo que recurrir a los restos de ediciones anteriores



Con la estupenda organización que caracteriza este evento, con mesas y sillas dispuestas para recibir a los visitantes, bocadillos y pinchos variados, el VI Festival de la Sidra en Santa María del Páramo superó las expectativas de los propios organizadores, que vieron como los vasos conmemorativos de esta edición se agotaron en la sesión matinal, viéndose obligados a recurrir a los de ediciones anteriores.

En el evento participaron los llagres asturianos Cabueñes, Trabanco y Fanjul; Pago de Tolina, de Potes, As. Pomológica de Escalante; Bereziartua del País Vasco y Filandón, El Corral del Agüelo y Del Agüelo, de Llión.

La animación musical corrió a cargo del Grupo Dulzaineros Parameses.



Conferencias sidreres

Entamaes pola asociación maliaya de divulgación científica, 'Villaviciosa Conciencia'

L'eventu, que tuvo una importante rempuesta popular, desendolcóse nel Teatru Riera -con entrada gratuito- y tuvo un formatu de conferencia, consistiendo en dos charres mui rellacionaes con Villaviciosa y por supuestu, el mundiu sidreru:

- 'La meyora xenética de les races de pumar asturianu' a cargu d'Enrique Dapena, investigador del Serida
- 'La Sidra: tradición y ciencia' a cargu del enólogo del Grupo el Gaitero, Tano Collada Salvador

VERANO CONCIENCIA 2022

PONENTES:

- "La mejora genética de las variedades de manzano asturianas"
Enrique Dapena de la Fuente
(Investigador del Serida)
- "La Sidra: tradición y ciencia"
Tano Collada Salvador
(Enólogo Grupo el Gaitero)

Paula Fernández Bastián, meyor llagarera casera de Sariegu

El certame con más solera del país, pasará a llamase Memorial Emilio Blanco



Cola participación de 29 llagareros del conceyu, de los que cinco pasaron a la final, la 25 edición del Concursu de Sidre Casero, perafitose como ún de los referentes d'esta triba concursos, non solo por ser el más antiguu, sinón pola participación y la calidá de les sidres presentaes.

Nel actu, aprovechose pa homenaxear a los fundadores de l'Asociación Amigos de la Sidra de Sariegu, que'l mesmu añu de la so constitución, 1996, entamaron el primer concursu: Francisco Suárez, Juan Manuel Berros, Valentín Arboleya y Juan Carlos Alonso.

Tamién hebio un recuerdu a Emilio Blanco, alcalde sarganu ente 1979 y 1991, que falleció en 2020 y que siempre tuvo implicáu nel concursu; entregándose-y a la so ñeta, Tania Parajón, una placa conmemorativa. Arriendes d'ello, de magar agora el Concursu de Sidre Casero de Sariegu pasará a llamase Memorial Emilio Blanco.

Esti añu el trunfu recayó en Paula Fernández, seguida de Vicente Díaz ya Ismael Bastián. El restu llagareros tamién recibieron un detalle pola so participación: Silverio Prida, Rodolfo Alonso, Adolfo Sánchez, Fernando Naredo, Fernando Naredo Hevia, Margarita Rimada, Gonzalo Rimada, Roberto Valdés, José Manuel Díaz, Andrés Álvarez, Monchu Fernández, Enol Fernández, Fidel Ornia, Nieves Valencia, José Luis Menéndez, Jorge Acebal, Ramiro Acebal, Jorge Arboleya, Juan Ramón Arboleya, Desirée Abad, Adolfo Cubillas, Ana María Río, Fernando Parajón, Agustín Acebal, Carla Cifuentes y Fabián Samalea.

L'actu, nel qu'intervino l'alcalde, Saúl Bastián, deseyando que la cultura asturiana de la sidre seya finalmente declarada pola Unesco Padremuñu Inmaterial de la Humanidá, finó col himnu d'Asturies a la gaita y el tambor, dando pasu a una espicha popular nel mesmu poliesportivu de Vega, cola actuación del Duo Astur.

El Carbayu pon el llistón peraltu



Un momentu de la entrega premios.

El XIII Concursu d'Echaores de Sidre d'El Carbayu, en Llugones, marcó con unes puntuaciones esceicionales, el que ye l'ecuador del Campionatu, qu'esti añu cuenta con quince feches y que finará n'Avientu col concursu de les Fiestes de La Mayada, en Noreña

La baxa de tres concursantes a última hora dexó nun total de 26 echaores oficiales y ún fuera de concursu de os qu'acudieron a la cita nel práu de la fiesta de la Virxe del Bon Socesu, n'El Carbayu (Llugones).

D'ente ellos, siete algamaron una puntuación igual o superior a 126, una cifra qu'en munchos casos ye abondo p'algamar el primer puestu.

Nesta ocasión el primer clasificáu algamó la ablucante puntuación de 128'90 puntos. Fue Pablo Álvarez, que concursa pola Sidrería Alberto y que tras esti primer llugar sitúase nel quintu puestu de la Clasificación Xeneral.

Muy cerca nel podium el campeón del añu pasáu, Wilkin Aquiles, de la Sidrería Avenida, qu'a pesar de conseguir una escelente puntuación de 128'40 tuvo de conformase col segundu puestu.

Daqué asemeyao pasó-yos a los siguientes concursantes, Jorge Vargas (de La Montera Picon de Ramón), Pelayo Rodríguez (independiente) y Rubén Campa, (de La Bolera), qu'algamaron respetivamente les puntuaciones de 127,55 puntos, 127,20 y 127,10, cifres que yos habríen asegurao n'otres ocasiones el primer o segundu puestu, pero que nesti concursu los

dexó nel tercer, quartu y quintu llugar.

Tá por ver si esta brusca meyora de la calidá de los participantes y del nivel de les puntuaciones, que na so práutica totalidá superaron los cien puntos, ye puntual o indica una tendencia a la meyora de nivel nun Campionatu ca vuelta más duru.

Esti concursu, sicasí, introduz pocos cambeos nos primeros puestos del campionatu, ya que continúa cabezaleru de la clasificación Salvador Ondó, de les Sidrerías El Mayu.

El principal aspirante a campeón tuvo un mal día -o polo menos, non tan bonu- en Llugones, quedando n'ochavu puestu con una puntuación de 125,10.

Ello fae que s'acurtien les distacies pente elli y el segundu de la xeneral, Wilkin Aquiles, al que lleva namás dos puntos de ventaxa.

En tercer llugar, allonxáu de los dos primeros y al mesmu tiempu con bona ventaxa sobre los siguientes, tenemos a Jorge Vargas, con 103 puntos.

Remembremos que tamos entá a metá de la temporada, con seyes prebes per delante, polo que entá pueden dase munchos cambeos anantes de finir el campionatu.



CLASIFICACIÓN EL CARBAYU:

1- Pablo Álvarez	128,9 puntos
2- Wilkin Aquiles	128,4 puntos
3- Jorge Vargas	127,55
4- Pelayo Rodríguez	127,2
5- Rubén Campa	127,1 puntos
6- Jonathan Trabanco	126,4 puntos
7- Pablo Suárez	126,1 puntos
8- Salvador Ondó	125,7 puntos
9- Dani Rujas	125,5 puntos
10- Humberto Rey	125,1 puntos

CATEGORÍA SUB-25

Daniel Rujas	3 puntos
Jose Ramón Valdés	2 puntos
Dulce Florián	1 puntu

CLASIFICACIÓN CAMPIONATU

1- Salvador Ondó	141 puntos
2- Wilkin Aquiles	139 puntos
3- Jorge Vargas	103 puntos
4- Jonathan Trabanco	82 puntos
5- Pablo Álvarez	70 puntos
6- Pelayo Rodríguez	60 puntos
7- Humberto Rey	60 puntos
8- Pablo Suárez	59 puntos
9- Ruben Campa	54 puntos
10- Alberto Truchado	43 puntos

CATEGORÍA SUB-25

Daniel Rujas	21 puntos
Jose Ramón Valdés	8 puntos
Dulce Florián	6 puntos
Gabriel Lupu	3 puntos



Casa de Comidas



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



Categoría Sub-25



Por agora nun hai movimientos importantes na Categoría Sub-25, patrocinada por LA SIDRA; pero la nueva propuesta de les Sidrerías Tierra Astur pa esta estaya, qu'entrará nel prósimu concursu, podría camudar les tornes

L'echaor de la Sidrería La Botica y del Pub Dracarys sigue en la primer posición de la Categoría Sub-25, calteniendo una respetable distancia colos sos compañeros.

Daniel Rujas tien una puntuación de 21, siendo'l ganador de los siete concursos realizaos esti añu dientro d'esta categoría. Síguelu Jose Ramón Valdés, de la Sidrería El Centenario, con ocho puntos que se deben a cuatro segundos y tres terceros puestos, quedando segundu nesti caberu concursu.

En tercer llugar, Dulce Florián, de la Sidrería Padre Suárez, tercera en con seis puntos, presentóse a namás cuatro concursos, de los que en dos ocasiones quedó segunda y otres dos tercera. Finalmente, Sara Lima, de Terra Astur, participó solo en dos concursos, quedando en segundu y tercer puestu nos mesmos, polo que tien tres puntos.

Esta hexemonía na estaya más moza podría romperse de magar el prósimu concursu, ya que Tierra Astur vien d'anunciar la incorporación de tres nuevos promeses a la sub-25: Gustavo Alves, Gabriel Alexander, Alba Armas y Erick Manuel Martínez, de 20, 21, 19 y 19 años respeutivamente. Seique reconocen qu'esti añu el campionatu ya ta mediau y ye más bien un apuesta de futuru, nun hai dubia de que la so participación va camudar el panorama de la categoría.

Etiqueta más guapina de Nava

Dentro de los actos programados con motivo del XLV Festival de la Sidra de Nava, el Grupo de Coleccionismo Sidrero SIDRASTUR hizo entrega -tal como viene haciendo desde el año 2011- del premio a la 'Etiqueta Más Guapina' a uno de los llagares presentes en la degustación de sidra.

En este año 2022, y por votación entre l@s soci@s de SIDRASTUR, resultó ganador el llagar Viuda de Corsino de Nava, con su etiqueta de sidra Viuda de Corsino DOP.

La entrega de la placa acreditativa fue realizada por el Presidente de dicha asociación, Raúl Moro y por el Vicepresidente José Ramón Suárez, 'Monchu', y recogida por el gerente de Vda. de Corsino, Fernando Morán, el cual agradeció el premio recibido.



I Festival Internacional de Sidra, de Liencres

Se agotaron los 1.000 vasos conmemorativos puestos a la venta por la organización



Con el habitual sistema de adquirir el vaso de sidra conmemorativo -5 €, en esta ocasión con el lema "Liencres la mejor ola", se pudo disfrutar sidra de los siguientes llagares: Iparraguirre, de Hernani-Gipuzkoa; Rabiosa, de A Estrada- Pontevedra; Carral, de Santa María del Monte del Condado-León; Cabueñes, de Xixón-Asturies; Baldorba, de Olleta-Baldorba-Navarra; Txopinondo, de Askain-Francia; Somarroza, de Renedo de Pielagos; y Princesa do Santo Dória, Sidra de Madeira-Portugal.

Hubo dos pases, de 12,00 a 14,30 horas y de 20,00 horas hasta agotar existencias.

No faltaron, por supuesto, los puestos con productos de la tierra, ni la gaita, el tambor y la pandereta.



COLLEICIÓ D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

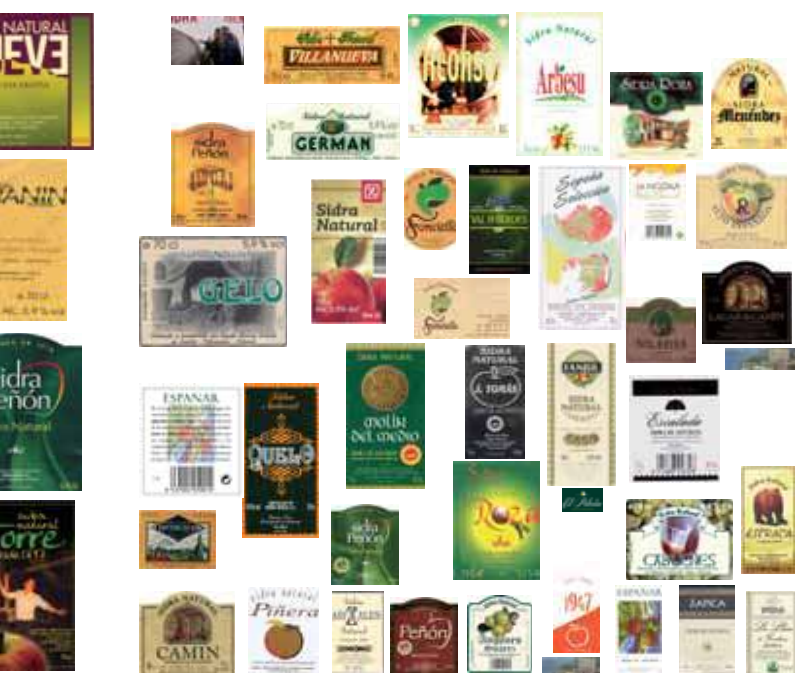


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES





www.lasidra.as/Fototeca

Entama

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

Sofita



Xixón

Cultura
y Educación

Collabora

LA SIDRA



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com



¡¡SUSCRÍBETE A LA SIDRA

Recibe la revista LA SIDRA tolos meses nel to domiciliu

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:



Dictionariu Sidreru



Con tastu a sidra



LA SIDRA 2021

12 números

48€

www.lasidra.es

Nome y Apellíos

Direición

Llugar / Conceyu CP País

Teléfonu Corréu lletrónicu

NB. CUENTA BANCU / CAXA D'AFORROS

Data y firma del titular

Los datos que vusté mos facilite sedrán incluyíos nun ficheru cola finalidá de xestionar la so sucripción y apurri-y la revista, asina como unviá-y información sobre otre espulzaciones o actividaes de temática asemeyao. Pa exercitar los sos drechos d'acesu, 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



AVILÉS

CABRUÑANA, SIDRERÍA.

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

CASA LIN, SIDRERÍA.

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

EL CHIGRE, SIDRERÍA.

Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

LA VIEJA RULA.

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

MONTERA, SIDRERÍA.

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

CASA GELU, SIDRERÍA

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

EL CAFETÓN. BAR CAFÉ

La Muralla 5
T. 627 999790
Menéndez

SAN CRISTOBAL - CASA

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

CÁMARA DE COMERCIO DE

AVILÉS

Campo Sagrado 1
T. 985 544 111

LA REAL, SIDRERÍA

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

BODEGAS ARCE

Villalegre

CASA GERMÁN, SIDRERÍA

El Carmen 53
T. 984 20 94 06 Menu diario

LA RUTA, SIDRERÍA.

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

AYER

LA FUMIOSA, SIDRERIA RESTAURANTE.

La Estacion, 16. Morea.
T. 985 480 750.
Herminio y Zythos.

VILLANUEVA, BAR.

Francisco Palacios, 40. MORA
T. 985 481 359.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

BELMONTE DE MIRANDA

LA CASONA DEL REY. Hotel, Restaurante, Sidrería

La Veiga del Machucu
T. 985 76 20 22
Novalín

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.

Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

Río Güeña 2
T. 984 840 053
Buznego, Orizón.

LOS ARCOS, SIDR, REST.

Camilo Becuña 3.
T. 985 849 277.

CARREÑO

SIDRA PEÑÓN

La Granda. Albandi
T. 985 870 228

Candás

SIDRERÍA ARGÜELLES.

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

CASA REPINALDO.

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

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

Av. del ferrocarril 46.
T. 984 199 956
Peñón y Foncueva.

EL CAMAROTE

Av. El Ferrocarril 11.
T. 984 87 01 21
Peñón, Trabanco.

EL NÁUTICO. REST.

El Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

MARAÑUELES SAN FÉLIX

Doctor Braulio Busto 10
T. 985 884 474

EL CUBANO. SID. REST.

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

CASTRILLÓN

LOS TRES MONITOS, REST.

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

LA COLONIAL, SID-REST.

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

Piedras Blancas

LA ARCEA, SIDRERÍA REST.

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

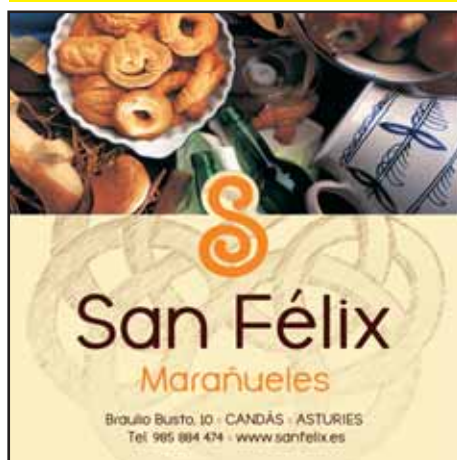
CASA AURINA, REST.

Puente de Peñafla
T. 985 751 015
Fran.

FEUDO REAL, SIDERÍA.

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

www.lasidra.as



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 GUELLO /
SIDRERÍAS**

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

LLANES**SIDRERÍA EL ANTOJU.**

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

LOS PIRATAS DEL SABLÓN.

Sidrería, Restaurante y vivero
de mariscos

La Moría 11.
T. 985400169

SIDRERÍA PABLO'S.

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

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.

San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.

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

BAR SIDRERÍA LA AMISTAD

Cueto Bajo , 8.
T. 985400893
Roza

EL CHISPERO. SID. PARRILLA

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

RESTAURANTE LA XAGARDA

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

**BAR REST. CONTAMOS
CONTIGO**

Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón.

**EL CUCHARERU, Tienda
Microllagar**

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

LA CASI LLENA, SIDRERÍA

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

LLANGRÉU**La Felguera****SIDRERÍA EL LEONÉS.**

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

REST. SIDRERÍA OLIMAR.

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

SIDRERÍA LA FAYA.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.

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

**SIDRERÍA EL YANTAR
D'ALDEA.**

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

**SIDRERÍA-RESTAURANTE
EL PARQUE.**

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

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

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

SIDRERÍA VIEJO

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

**REST. SIDRERÍA LA BRAÑA
DEL BIERZO.**

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

EL ESCALÓN, SIDRERÍA.

Ramon García Argüelles, 4.
T. 984 496 403

LA POMAR, REST.-SIDRERÍA.

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

EL MORENO, SIDRERÍA

Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

GRANELES

General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama**SIDRERÍA COLUNGA**

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

**PARRILLA RESTAURANTE
CUESTA D'ARCU**

Ctra.La Martona, 11
T. 985 438 017
Arbesú

LA MULA TORDA, SIDRERÍA

La Unión 3
T. 984 282 654.
Menéndez.

LES ESCUELES, SIDRERÍA

Gervasio Ramos 3
T. 984 84 05 35

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

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

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

QUERCUS, SIDRERÍA

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, SIDRERÍA**

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

MIERES**SIDRERÍA EL RINCONÍN.**

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

SIDRERÍA EL CASCAYU.

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

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA ALONSO.

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

LA POMAR

sidrería|restaurante



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

RTE. ASADOR EL CRUCE.

Ctra General. El Cruce.
Santullanu. T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llaneza, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.

Jerónimo Ibrán 4
T. 984 186 334
Castañón

**CAFÉ CONSISTORIAL, REST.
SIDRERÍA.**

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

EL RINCÓN DEL CHÉ,

SIDRERÍA
Manuel Llaneza 74
T. 622 291 891
Cortina, Villacubera

PALMA. TAXI BAR

Aller 5
T. 984 281 979



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



SIDRERÍA • 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
Tfno.: 984 98 07 49



**MOTOS
DANI
EL MEJOR**

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



Sidrería - Parrilla - Restaurante

El Llanga

C/ Padilla, 12
33205 Gijón
Tf: 985 086 387



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

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

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

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

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

Pray 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 Sebares
T. 985 706 049
Viuda de Angelón

BENIDORM, HOTEL,**SIDRERÍA, RESTAURANTE**

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

L'Infíestú**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 Argüelles, s/n.
T. 98585 76 39.
Sidra Castañón.

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

CHIGRE'L XABRÓN.

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

CASA BASILIO.

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

EL PUERTO, SID. MARÍSQ.

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

**SAMARTÍN DEL REI
AURELIU****SIDRERÍA LA CABAÑA**

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

L'Entregu**BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

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

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

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

LA SINDICAL, SID. REST.

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

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

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

Blimea**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU**SIDRA RIESTRA.**

Barriu de Perea. Miyares.
Narzana

T. 985 748 298

Sidre Riestra, Guzman Riestra
Brut Nature y Semiseca

LLAGARES VALVERÁN.

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

SIERO**SIDRA LOS BAYONES**

Vallín, Llimanes nº 52
T. 985791250.

SIDRERÍA RESTAURANTE**EL LLAGAR DE QUELO**

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

LLAGAR Y SIDRERÍA**LA MORENA**

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

EL LLAGAR DE VIELLA

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

Foncueva, Muñiz, Muñiz

d'Escoyeta, Roza, Villacubera,
Sopeña

SIDRERÍA PUMARÍN

Plaza Les Campes 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADREÑERU

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

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

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

**SIDRERÍA MESÓN SIERO**

Valeriano León 25.
T. 984834457.
Sidra Foncueva.

CASA VICTORÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

ABRELATAS, RESTAURANTE

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

LOS PORTALES DE JAMINÓN

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

SIDRERÍA PACO. /SIDRERÍA**EL PARQUE.****Tiñana****SIDRA JUANÍN**

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

SIDRA FANJUL.

Tiñana 12. T. 985 985 155.

SIDRA MUÑIZ.

Fueyu, 23. .
T. 985 792 392.

SIDRA QUELO.

Fueyu, 21.
T. 985 792 932

SIDRA ARBESÚ.

Santa Marina.
T. 985 742 390.





SIDRA FONCIELLO.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO
T. 985 985 895.

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

Llugones

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

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

EL ALAMBIQUE, CERVECERÍA.
Jose Tártiere 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

Cuallo

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

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



PULPERÍA SIDRERÍA TERRA MEIGA.

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

SOTU'L BARCU

L'Arena

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

TAPIA DE CASARIEGO

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

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

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

TARAMUNDI

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

TINÉU

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

UVIÉU

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA-RESTAURANTE LA MANZANA.
Gascona, 20. T. 985 081 919
Trabanco normal y d'Escoyeta, Valdeboides, Villacubera, Ramos del Valle, Zhytos, Cortina, Sopena, 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 Trascorales 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
Trascorales 6.
T. 984085972.
Quelo, Olaya

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ROZAS, 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, Auguardiente 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 TRAVIESO.
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 García de la Concha, 14
T. 984 049 634

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

LA PARRILLA DEL FOYU
Zaldivar 21
T. 985 080 304
J.Tomas y Pata Negra

EL MISTER
Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

ISIDRO, MERENDERU, SID,
Barriu Capellanía 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

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

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

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

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

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

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

BODEGAS ANCHÓN.
Manuel Junquera 30.
T. 985 3671 67/985 0972 80
Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

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

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

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

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

SIDRERIA CANTELI.
Almacenes, 4 Baxu.
T. 984 190 966.
Vda de Angelón, Piñera, Prau Monga. Tamos en Facebook.

SIDRERIA EL PANERU.
Alejandro Farnesio, 3.
T. 985 320 505.
Menendez y Val D'Ornón.

SIDRERÍA LA TROPICAL.
Santa Rosalía, 13.
T. 984 195 294.
Canal, El Santu, Menéndez y Trabanco d'Escoyeta.

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

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

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

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

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

SID. EL CORREDOR DE ESTRADA
Valencia 6
T. 984 290 809.
Acebal, Menéndez.

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

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.
Doctor Aquilino Hurle, 36
T. 985374516.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LOS POMARES.
Avda. de Portugal, 66
T. 985 354 607
Peñón normal y d'Escoyeta

SIDRERÍA LES TAYAES
Riu Sil, 2
T. 984 390 750
Sidra JR

SIDRERÍA ATAULFO
Cabriles 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. 984 151 614
Cabueñes, Trabanco normal y d'Escoyeta.

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

CUBA, SIDRERÍA, REST
Cuba 15.
T. 984 392 733
Riestra

EL TROLE, LLAGAR
Carretera El Trole. 80
Cabueñes
T. 985 361 950

CASA VALDORTA, SIDRERÍA.
Desfiladeru de La Hermida 8
T. 984 293 726

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

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

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

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

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

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



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

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

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

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llanez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.

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

LA IGLESIONA, SIDRERÍA

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

EL RINCÓN DE CELIA, SID.

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

CLASSIC.

Sara Suárez Solís, 3
T. 984 396 487
Contrueces

NUOVA 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

Puerto Ventana 26
T. 603683599

EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA

Lluanco 16 B
T. 984 491 708

EL BEYUSCO, SIDRERÍA

Severo Ochoa 35
T. 640 778 571

NORTEY SUR, SIDRERÍA

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

TINEO, CARNICERÍA.

Río Eo 31
T. 661 327 113

SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS

Río Eo 27
T. 984 497 241

CRISTINA, CAFÉ

Badajoz 13
T. 663611216

PORMA. BAR

Cataluña 36
T. 680 436 433

EL MALDITO, BAR SIDRERÍA

Feijoo 72
T. 984 190 385

CARNICERÍA FERNÁNDEZ JUNQUERA

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

JAMONERÍA ARBEYAL

Av. Argentina 42
T. 654 262672

MAXIRACING

Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS

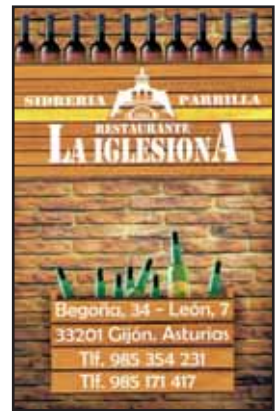
San Antonio 18
T. 656 845 099

LA MONTERA PICONA DE RAMÓN, SIDRERÍA

Saavedra 3
T. 984 19 02 27
Menéndez, Val d'Ornón, DOP
Menéndez Ecológica

CASA MARY

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

**CASA NABEL**

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

NUOVA CASA NABEL

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

NUOVA IBÉRICA, SID. REST.**BELMONTE PARRILLA****EL SOBIÑAGU.****Cimavilla****SIDRERÍA LA GALANA.**

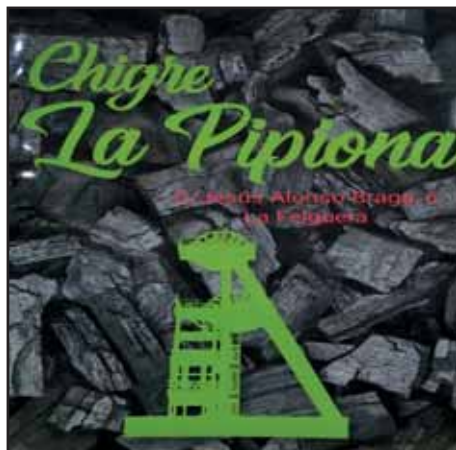
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29. Sidra JR

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.

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

CASA OSKAR

Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465



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

EL PLANETA, RESTAURANTE
Artilería 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

EL LAVADERU, SIDRERÍA
Merenderos

RESTAURANTE LA HUERTA.
Camin 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.
Camin de Los Campones. 169.
La Pedrera
T. 985 168 277

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

LA CAMPINA, RESTAURANTE
Camin 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 Caldone 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera. www.casayoli.es

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

LLAGAR DE VIÑAO



LOGROÑO

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

LEÓN / LLIÓN

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

ZAMORA

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

ALBACETE

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

GALICIA

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

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

MÁLAGA

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

CANTABRIA

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

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

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

BURGOS

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

CUENCA

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

ÁVILA

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



¿Sabes echar sidra?

¿Quies deprender?

NIVELES

* ANICIU

* MEDIU

* ALTU

¿Perfeccionar l'estilu?

¿Saber más?

¿Pasalo bien?

TALLER

XUEVES

18

AGOSTU

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

10 €

5 € miembros
del CLÚ de LA SIDRA

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

Entama



ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Sofita



Xixón Cultura
y Educación

Collabora



LA SIDRA
www.lasidra.es

ALACANT

SIDRERÍA TRASGU.

Cta del Puerto, 2
T. 6 93639644
Villajoyosa
Sidra Trabanco.

AL PLATO VENDRÁS, SIDR.

San Jaime I. 24
San Juan. /T. 694 467 673
Sidra Menéndez.

ASTURIAS, SIDRERÍA REST..

Avd. del Mar, 1 Urb. Punta
Prima- Orihuela Costa
T. 965 326 369
Sidra Menéndez.

TIERRINA NOBLE

Distribuidor exclusivo de Sidra
Menéndez.

Productos de Asturias
(embutidos, quesos, fabada,
conservas etc)
Polígono Industrial; Carretera
de la Redona s/n Guardamar
del Segura., / T. 608511513

Benidorm**EL ANGLIRU, SIDRERÍA.**

Pasaje Santa Rita
T. 619 902 708
Sidra Menéndez.

EL TELLERU, SIDRERÍA.

Pasaje Santa Rita 6
T. 966 831 436
Sidra Menéndez.

EL CALAMAR DE BENIDORM

Rosario 6/T. 638051770
Sidra Menéndez.

EL GARABATU, SIDRERÍA

Mirador, 1 local 10
Sidra Menéndez.

LA ESCONDIDA, SIDRERÍA

Ruzafa 2.
T. 965 865 798
Sidra Menéndez.

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.

**RESTAURANTE LA CHARCA**

Juan Álvarez Mendizaga 7
T. 915 47 28 94
Mejor cachopo Madrid 2018

TASCA ONDARROA BARAJAS

Avda. de Logroño, 393
T. 913 058 510
Fanjul.

DIEGO, SIDRERÍA.

Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA

DESCARGA.
Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte**HOTEL GUADALIX.**

Ctra. Nacional 1 San Agustín de
Guadalix
T. 91 84 33 166.

EL TRISQUEL, SIDRERÍA

ASTURIANA.
Sector Foresta, 43 (Acceso por
Avd. Colmenar) 28760 Tres
Cantos
T. 912 419 909

LA PARRILLA DE COLMENAR.

Madrid 2. Colmenar Viejo
T. 918 45 80 22
Trabanco

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN

Magdalena 48. El Vellón
T. 651 881 868
Trabanco normal y d'Escoyeta

Madrid Sur

EL EMBARCADERO, SID.
Pintor Velázquez 30 Móstoles
T. 911728448. Trabanco
www.elembarcadero.es

INGAZU, REST. SIDRERÍA.

Paseo de Castilla 7 - Alcorcón
T. 910 22 44 89
Cortina, Villacubera, Menéndez

EL CAMPANU, SID REST.

Las Moreras s/n Parcela 1 -
Nave 94. Ciempozuelos
T. 911345196
Fanjul

Madrid Este**LA MANJOYA. PRODUCTOS**

ASTURIANOS
Nave 102, Calle el Electrodo,
72. Rivas-Vaciamadrid
T. 639 18 28 79

EL LAGAR DE RUSTY.

Calle Mayor, 68. Alcalá de
Henares
T. 910 41 77 34

LA MINA, SIDRERÍA.

Rioja 1. Torrejón de Ardoz
T. 910 574 576
Trabanco, Coritna

Madrid Oeste**SIDRERÍA LA SANTINA**

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

ASADOR DE BULNES.

Copenhague 10
Las Rozas
T. 914 49 76 75
Trabanco Cosecha Propia

LA PLANCHITA DE LOS**NACHOS.**

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

EL BOSQUE DE XANA.

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

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN**LURRALDEA**

Kale Nagusia 48. Astigarraga
Gipuzkoa
T. 943 550 575

GIPOZKOAKO**SAGARDOGILEEN****ELKARTEA**

Navarra Oñatz, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

OIHARTE 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
Cabrales DOP Viuda de Angelón.

K.-CHOPO.

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

MALLORCA

LOS PLATOS DEL SOTO,**TABERNA GASTRONÓMICA**

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

EL NORTE, SIDRERÍA

Amargura esquina Amistad 42
Manacor
T. 671 725 053
Trabanco

LA MANDRÁGORA, REST.

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

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN

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.lataskasidreri.es

PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA**ENDOVÉLICO**

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





Las tres joyas de la corona





(JR)



SIDRA

SED DE
PKDO

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



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