

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as Nb. 221 - Setiembre 2022 4 €

XII SISGA

Del 29 setiembre al
2 de octubre

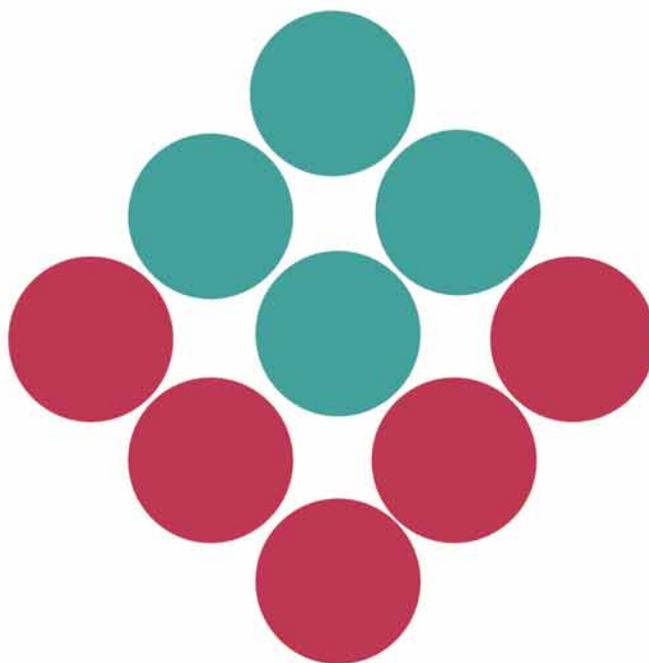
FIESTAS DE LA
SIDRE EN XIXÓN
Y VILLAVICIOSA

La Montera Picon de Ramón
Una sidrería única e incomparable

PAULA PRENDES

"Hay que apostar por la
sidra hecha con
manzana asturiana"





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS

Tradición e innovación desde 1938



LLAGAR CASTAÑÓN

Visitas Guiadas – Sidraturismo Castañón

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

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



PAULA PRENDES	9
"HAY QUE QUITARSE LOS COMPLEJOS Y APOSTAR POR LA SIDRA ELABORADA CON MANZANAS ASTURIANAS"	
XII SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA	22
DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 2 DE OCTUBRE	
¡Y XIXÓN FÉXOSE SIDRE!	44
JAIME GARCÍA POO, TONEL D'ORU 2022 / PREMIOS DEL MERCAÍN DE LA SIDRA Y LA MANZANA 2022 / SIDRA CABUEÑES, ELOXU D'ORU / LA NOCHE DE CANCIOS, UN GRAN ESPECTÁCULO / 9.796 CULINOS / LA SIDRA NATURAL VOLVIÓ A INUNDAR XIXÓN	
VILLAVICIOSA	38
87 LLAGARES NEL CONCURSU DE SIDRE CASERO DE VILLAVICIOSA	
XXIII FIESTADE LA SIDRE DE VILLAVICIOSA	
SIDRA VALLINA TRIUNFA EN VILLAVICIOSA	
SIDRERÍA EL MOSTACHU. TIERRA, MARY SIDRA ENSUS MESAS	44
SIDRERÍA LA MONTERA PICONA DE RAMÓN	46
UNA SIDRERÍA ÚNICA E INCOMPARABLE	
SIDRERÍA NUEVO CASA NABEL	50
VANGUARDIA Y TRADICIÓN POR DUPLICADO	
SIDRERÍA RIO ASTUR	54
OBSESIÓN POR LA CALIDAD	
RESTAURANTE LA ROCA. UN LUGAR PARA TODA LA FAMILIA	56
SIDRERÍA PLAZA. LA SIDRA POR BANDERA	57
CLÚ DE LA SIDRA	48
SESTA CLAS D'ECHAR SIDRE	
MANUEL G. BUSTO. DE LA HOSTELERÍA DE ASTURIES...	60
TOMA UN CULÍN	61
SIDRE Y BLOGS	62
TOMA OTRU CULÍN	64
ASTURIES GASTRONÓMICA	65
EL QUESO CABRALES GANADOR DEL 50º CERTAMEN, SUBASTADO POR 17.000 EUROS	
ENCAMIENTOS	68
ACTUALIDAD	74
MÁS DE 60 PARTICIPANTES NEL VI CONCURSU DE SIDRE CASERO DE PILOÑA / VI CONCURSU DE SIDRE CASERO DE RIBESEYA / HAI QUE SABER HASTA COPIAR / DOP SIDRE D'ASTURIES / III CONCURSU DE SIDRE CASERO DEL CONCEYU D'ONÍS / EL PERIÓIDCU 'EL ESPAÑOL' DIFAMA LA SIDRE	
CAMPIONATU OFICIAL D'ECHAORES DE SIDRE 2022	78
CUATRO CONCURSOS NEL MES MÁS INTENSU	
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



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



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



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



LA SIDRA

Setiembre 2022

Número **221**

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



6.000 Ejemplares

Portada: **Flavio Lorenzo**

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

Editora

Carme Pérez

Alministración

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

Redaición

Victor Escandón
Ángela Rey
David Martín
redaccion@lasidra.as

Publicidá

info@lasidra.as
Tif.: 652 594 983

D. Comercial

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

Semeyes

David Aguilar
Luis Vigil-Escalera,

Flavio Lorenzo
Fonsu Braña

Otros collaboraores

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

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández
infoasturiancider@gmail.com

Traductora

Aymara G. Montoto
Aymaretagm@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

www.lasidra.as / info@lasidra.as

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

Carnicería
Lco
Distribuciones

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


Llaneza
Lagar Fonciello
Fonciello, s/h
33199 Siero-Tiñana
Asturias.
Tlno 985740724
www.sidrafonciello.com
sidrafonciello@sidrafonciello.com

Entamu / Editorial

Escepcional, esti mes ta siendo –en términos sidreros- escepcional, con una enorme cantidá d'eventos nos que la sidre ye la protagonista principal y una infinidá nos que ye compañía obligatoria.

Destacar la Fiesta de la Sidre de Xixón, pero tamién la de Villaviciosa, Ilueu Xixón de Sidre y, l'eventu que fai de Xixón la capital mundial de la sidre, el Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), y de xaciu los concursos de sidre casero, un auténticu fenómenu social que va a más y que costitúe toa una espresión de la vitalidá de la cultura sidrera asturiana.

Nun se trata namás de que ca vegada hebía más concursos de sidre casero, nin que ca vegada seya mayor el númberu participantes, ye que se deteuta un interés y un siguimientu perimportante d'estos eventos, que queda reflexáu nel so altu poder de convocatoria popular. Per otra parte tamién se repara cómo xunta los llagareros de tola vida, van apaeciendo llagareros más nuevos; llagareros y llagareres, y esti ye un fenómenu a destacar.

Los concursos de sidre casero son una auténtica esperiencia na que podemos recordar vieyos saborgos y atopar otros nuevos, precisamente n'unos momentos nos que la sidre industrial ca vuelta ye más homoxénio y estandarizao. Sí ye cierto que s'echa de menos nestos concursos una mayor variedá. ¿Qué pasa cola sidre d'espolleta, una modalidá de sidre tradicional que por dalgún motivu nun se tien en consideranza? ¿y de les nueves sidres? La cultura asturiana de la sidre tien puxanza abondo pa caltener les formes tradicionales y al empar desendolcar formes nueves. Nun hai qu'autollimitarse.

D'otra miente, seguimos cola esmolición de ver qu'esti añu hai poca mazana. De nueu la vecería, qu'incomprensiblemente nun s'acaba solucionar. La vecería y l'ausencia planificación, y más concretamente d'un Plan Estratéxicu pa la Sidre y la Mazana. Nun podemos seguir col descontrol esistente, orixe d'arbitrariedaes y de redes clientelares. Precisamos saber cuánta mazana consumimos, cuánta producimos, ver cuala ye la diferencia, y planiar una estratexa que mos lleve al autoabastecimientu. Ye urxente.

Escepcional, este mes esta siendo –en términos sidreros- escepcional, con una enorme cantidad de eventos en los que la sidra es la protagonista principal y una infinidá en los que es compañía obligatoria.

Destacar la Fiesta de la Sidra de Xixón, pero también la de Villaviciosa, próximamente Xixón de Sidra y, el evento que hace de Xixón la capital mundial de la sidra, el Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA), y por supuesto los concursos de sidra casera, un auténtico fenómeno social que va a más y que constituye toda una expresión de la vitalidad de la cultura sidrera asturiana.

No se trata únicamente de que cada vez haya más concursos de sidra casera, ni que cada vez sea mayor el número de participantes, es que se detecta un interés y un seguimiento importantísimo de estos eventos, que queda reflejado en su alto poder de convocatoria popular. Por otra parte también se observa cómo junto a los llagareros de toda la vida, van apareciendo llagareros más jóvenes; llagareros y llagareres, y este es un fenómeno a destacar.

Los concursos de sidra casera son una auténtica experiencia en la que podemos recordar viejos sabores y encontrar otros nuevos, precisamente en unos momentos en los que la sidra industrial cada vez es más homogénea y estandarizada. Sí es cierto que se echa de menos en estos concursos una mayor variedad. ¿Qué pasa con la sidra de espolleta, una modalidad de sidra tradicional que por algún motivo no se tiene en consideración? ¿y de las nuevas sidras? La cultura asturiana de la sidra tiene el suficiente vigor para mantener las formas tradicionales y al mismo tiempo desarrollar formas nuevas. No hay que autolimitarse.

Por lo demás, seguimos con la preocupación de ver que este año hay poca manzana. De nuevo la vecería, que incomprensiblemente no se acaba de solucionar. La vecería y la ausencia de planificación, y más concretamente de un Plan Estratégico para la Sidra y la Manzana. No podemos seguir con el descontrol existente, origen de arbitrariedades y de redes clientelares. Necesitamos saber cuánta manzana consumimos, cuánta producimos, ver cuál es la diferencia, y planificar una estrategia que nos lleve al autoabastecimiento. Es urgente.



LA LUNA
shipping

desde 1995



transporte y logística internacional



Transporte marítimo



Transporte aéreo



Transporte terrestre



Paquetería y
documentación



Almacenes



Depósito fiscal



Seguros de transporte



Aduanas

Teodoro Cuesta 12 · 33207 Gijón · Asturias
www.laluna.coop · info@laluna.coop · 985 35 33 31



Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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



PAULA PRENDES, EMBAJADORA DE LA DOP SIDRA DE ASTURIAS

“Hay que quitarse los complejos y apostar por la sidra elaborada con manzanas asturianas”



LA XIXONESA PAULA PRENDES, ACTRIZ, PERIODISTA Y PRESENTADORA DE TELEVISIÓN, FUE NOMBRADA, EL PASADO MES DE JUNIO, EMBAJADORA DE LA DOP SIDRA DE ASTURIAS, TENIENDO AHORA POR DELANTE EL GRAN RETO DE PROMOCIONAR Y DIFUNDIR LA CULTURA SIDRERA POR TODO EL ESTADO



La actriz, periodista y presentadora de televisión, Paula Prendes (Xixón, 1983), tiene, desde el pasado mes de junio, tras ser nombrada embajadora de la DOP Sidra de Asturias, la importante labor de potenciar y dar a conocer la bebida tradicional asturiana y su cultura más allá de nuestra región. Su simpatía y cercanía, unidas a su frecuente presencia y buen hacer en los medios de comunicación, la convierten en la persona perfecta para desempeñar esta misión, con un objetivo muy claro “tratar de llegar a la gente joven, que suele tirar más por la cerveza, para que consuma sidra porque es una bebida natural y muy nuestra”.

¿Qué supuso ser nombrada embajadora de la DOP Sidra de Asturias?

Para mí fue un honor y un orgullo que hubiesen pensado en mí y te reconozcan en tu propia casa, porque aunque me considero muy asturiana, mi carrera profesional la he desarrollado, prácticamente, fuera de Asturias y que una marca tan potente me haya elegido me hace ver que algo tengo que estar haciendo bien a nivel profesional para que piensen en mí.

¿Cuál es tu función?

Mi papel como embajadora de la sidra es darle una gran difusión desde la posición pública que tengo. Para fomentar su consumo, lo primero que tenemos que hacer es quitarnos los complejos y apostar por lo nuestro, elaborando la sidra con manzanas asturianas, no solo porque sean de aquí, sino porque con ellas se consigue una sidra mejor. Tenemos que de-

“Ye importante diversificar, introduciendo nuevos productos, ensin perder la esencia de la sidre, p’augmentar el so consumu fuera”

fender lo nuestro y, por supuesto, también venderlo, porque muchas veces no sabemos vendernos. A nivel personal, soy una gran consumidora, así que aprovecharé la Semana Grande de Xixón para disfrutar tomando sidra. Además, aprovecharé cuando tenga que hablar de mis proyectos laborales para promocionar la sidra y explicar que se puede consumir de muchas maneras.

¿Cuál es el primer recuerdo que tienes relacionado con la sidra?

Vivo en Castiello, cerca de Ilagares como el de Cabueñes, Castiello o Casa Segundo y cuando había romería, solía hacer fiestas en mi casa y mis amigos traían cajas de sidra, que escanciábamos y bebíamos allí. Por tanto, desde que era adolescente, la sidra ha estado presente en mi vida, porque, además, mi padre y yo éramos consumidores de sidra. Ahora, la gente joven apuesta por otras bebidas, pero en mi juventud, la sidra formaba parte de mis fiestas y mi forma de celebrar.

Después de tener que irte fuera de Asturias, ¿per-

“Prestárame que la mocedá pudiere esfrutar de la so xente, compartiendo tradiciones y vezos alrodiu la cultura la sidre”

diste el contacto con el mundo de la sidra?

Es cierto que es más difícil seguir vinculada al mundo de la sidra, porque aunque me llevaba las botellas cuando estudiaba en Salamanca o cuando me fui luego a trabajar a Madrid, es diferente e incluso decimos que sabe distinta, aunque eso es un mito. Parece que nos resulta difícil trasladar esa cultura sidrera, no sé si es por lo fresca que está aquí o por el hecho de saber escanciarla, pero cuesta. Por suerte, en Madrid, por lo menos, parece que hay cierto aperturismo y empieza a haber sidra en más restaurantes.

¿Cómo percibes la aceptación de la sidra fuera de Asturias?

Hace unos días estuve de vacaciones en Ibiza y fui a celebrar un cumpleaños a un asturiano y pedimos, para no tener que estar echándonosla porque no la escancian, una sangría de sidra, nunca la consumo porque si hay sidra, es lo que tomo, pero después de pedirla, que, por cierto, estaba muy rica, fue algo

curioso porque es una manera de acercarse a la sidra. Además ahora con el tema COVID, el no poder compartir el vaso o tener que beber los culinos a trago, algo por lo que se metían conmigo cuando volvía a Asturias diciéndome que era madrileña, ya que siempre me gustó beberla a traginos porque la disfruto más, está cambiando ese consumo primigenio de la sidra, de estar en prau escanciando con un vaso. Por eso, es importante diversificar, introduciendo nuevos productos como las sidras espumosas, sin perder la esencia, para aumentar su consumo fuera.

¿Qué le dirías a esa juventud que apuesta por otras bebidas para que se acerque a la sidra?

La gente joven tiene algo maravilloso que es que es abierta de mente y le gusta probar nuevas cosas. Haciendo honor a esa juventud, les diría que salieran de su estado de confort y le dieran una oportunidad a la sidra, un producto que habla mucho de nosotros. Además, también podría tirar por el tema del precio, porque es una bebida muy barata y, hoy en día, la situación económica de los jóvenes es la que es. Me gustaría que la juventud pudiera, como hice yo, disfrutar de su gente, compartiendo unas tradiciones y costumbres en torno a la cultura de la sidra que es muy bonita y que la supieran apreciar porque a mí me ha dado muy buenos momentos.



Esposición XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



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

XII SALON INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

Del 29 de septiembre
al 2 de octubre



Brinde nuna de les meses del SISGA 2018.

Más de cincuenta llagares de todo el mundo participarán en esta XII edición del Salón Internacional de les Sidres de Gala, el evento sidrero más internacional del país, en el que podrá disfrutarse de las últimas novedades en esta modalidad de sidra y en el que, como es habitual, habrá alguna innovación que mejorará aún más la experiencia



Les tasties guíaes son una ocasión única pa conocer les cualidaes organoléptiques de les sidres, de la man del propiu productor

Esti añu habrá una significativa presencia de llagares Estaunidenses, que de xuru sosprenderán

Tras dos años de funcionamiento irregular como consecuencia de las restricciones de la pandemia, el XII Salón Internacional de les Sidres de Gala -XII SISGA-, no solo se recupera, sino que viene con nuevos contenidos que lo desarrollan y refuerzan, especialmente en lo que se refiere a las jornadas técnicas, con innovaciones como la coctelería o la cocina con sidra.

Este año también se contará con una nutrida representación internacional, destacando la presencia de participantes estadounidenses, y la lamentable ausencia de llagares rusos y ucranianos como consecuencia del conflicto entre estos dos países.

Además de los llagares asturianos, no faltará en este XII SISGA la participación de llagares del Estado español, Gran Bretaña, Francia, Italia, República Checa, Letonia, Eslovaquia, Portugal, Polonia, Perú, Argentina... una amplísima representación internacional hará especialmente interesante el evento y que sin duda aportará sabores y saberes.

Aparte, este año se facilitará especialmente la participación del público en el evento, dando respuesta así a la demanda generalizada de amantes de la sidra que hasta ahora tenían limitada su participación a la Cata Abierta al Público, y que en esta edición podrán participar en la práctica totalidad de los actos programados. Eso sí, con un número de plazas limitado y siendo necesaria una inscripción previa, que puede realizarse en la oficina de la Fundación Asturias XXI (Decano Prendes Pando 11. Xixón) o a través de la pá-

gina web.

Y es que como complemento necesario, el XII SISGA cuenta con una página web oficial: www.sisga.info en la que puede tenerse acceso a toda la información relativa al evento, que irá actualizándose a medida que se confirmen contenidos y se desarrollen los actos.

Así mismo, también puede solicitarse información al correo electrónico fasturies21@gmail.com

Así mismo, también puede solicitarse información al correo electrónico fasturies21@gmail.com

PROGRAMA

Jueves 29 septiembre

Inauguración

El acto inaugural tendrá lugar a las 12:00 del jueves 29 de setiembre, en los salones del Hotel Rey Pelayo, y el mismo culminará con una degustación de sidras escocesas, de la marca Seidear, cuya sidra brut fue distinguida con la categoría 'Premium' en la edición de 2021.

Por la tarde se procederá a las Catas Inaugurales -abiertas al público previa inscripción-, que se realizarán en la Sala de la Sidra de la Escuela de Hostelería y Turismo de Xixón.

La primera cata inaugural corresponderá al llagar le-

Tueves de Sidra

con denominación

+ info en www.otea.es · www.gijon.es

Gijón
Transforma
2022 y 2023

Gijón | Empleo

otea  Gijón

 **Asturias**
paraíso natural

CONSULTA
PARTICIPANTES



 Escapada
Asturias
?com



Nel SIGGA non solo se trata de conocer les carauterístiques gustatives del productu, sinon tamién los medios téunicos d'elaboración

Les distinciones otorgaes en los Premios SISGA, respunden a la calidá de la sidre, y non a una competición ente les mesmes

tón Mr. Plume, que desde hace años lleva participando en el SISGA, y cuyos productos han sido distinguidos en repetidas ocasiones en los Premios SISGA, y correrá a cargo de su llagarero Maris Plume.

La segunda cata inaugural será impartida por Raúl Riestra, del llagar Sidra Riestra, participante en el SISGA desde las primeras ediciones y cuyas sidras brut, semiseca y de hielo también han sido distinguidas en repetidas ocasiones.

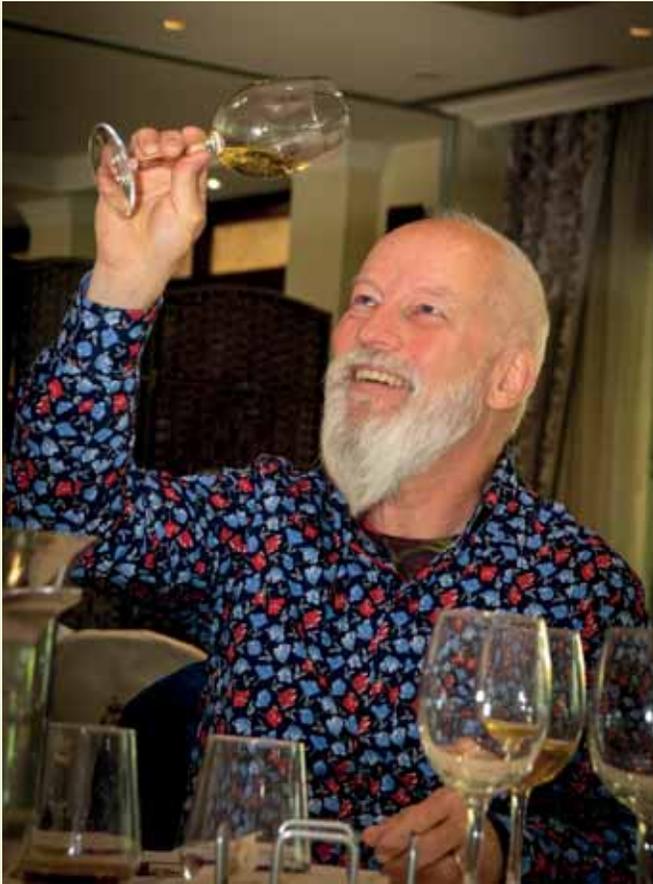
Para finalizar la jornada, y facilitar el conocimiento de los llagareros extranjeros de lo que es la cultura asturiana de la sidra, se realizará una visita al Llagar JR, guiada por el propio llagarero Juan José Tomás, donde los participantes tendrán la oportunidad de degustar la sidra tradicional asturiana en diferentes estados de elaboración, y diferentes marcas de calidad (nor-



mal, etiqueta negra y DOP Sidra de Asturias).

Así mismo, también tendrán ocasión de acercarse al arte de echar sidra, recibiendo para ello una clase magistral de la reputada echadora Loreto García, de la polesa sidrería El Madreñeru.

A continuación, y para finalizar la jornada, se realizará una visita a sidrerías xixonesas para que los participantes puedan conocer de primera mano cuál es nuestro ambiente sidrero y sentir la cultura asturiana de la sidra en el día a día.



El llagareru escocés Christian Stolte nun intre de la tastia.

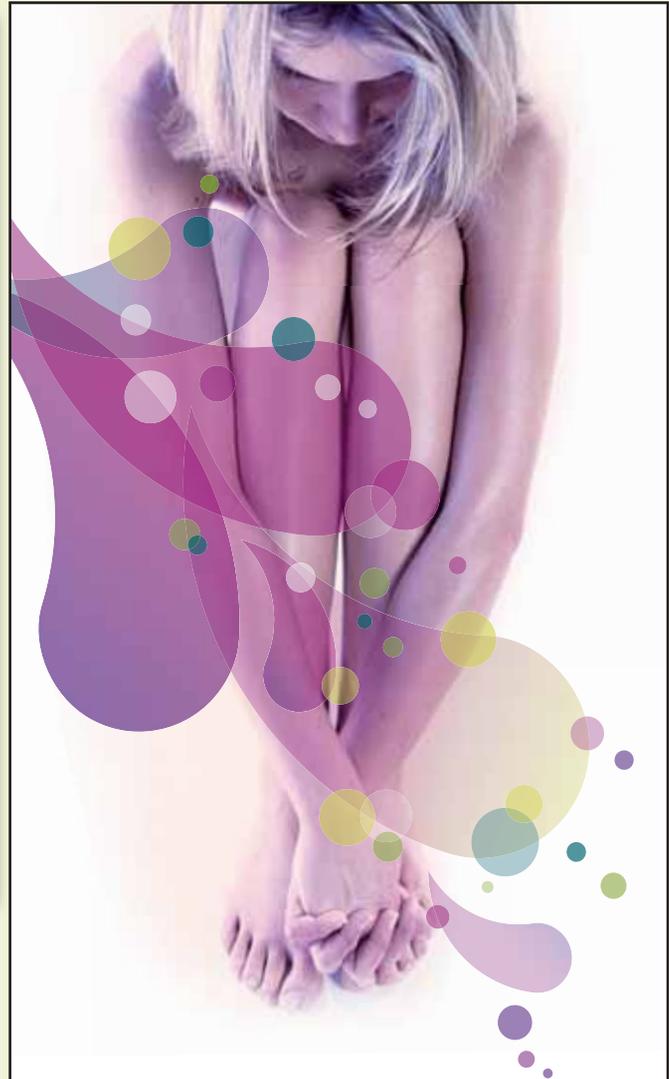
El restorán
Finca El
Duque, premi
nacional de
gastronomía,
presentará les
propuestes gastronómiques
del Brunch de Gala



Viernes 30 septiembre

Jurado Internacional

En la mañana del viernes 30, en las instalaciones del Restaurante El Duque, se procederá a constituir el Jurado Internacional, formado por un miembro de cada uno de los llagares participantes y los representantes de la Fundación Asturias XXI, entidad organizadora del evento: Manuel G. Busto, que presidirá dicho jurado, y los reconocidos catadores Donato X. Villoria, Joaquín Fernández y Juan Luis García.



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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





El Brunch de Gala supón una experiencia única na harmonización de la sidre cola alta gastronomía

Na Tastia Abierta los asistentes podrán degustar la sidre de los países participantes y conocer a los sos elaboradores

Al Jurado Internacional le compete la difícil misión no solo de dilucidar y puntuar la calidad de las sidras presentadas, sino también de armonizar criterios para valorar sidras con tantísima personalidad y de tan diferentes características.

La composición del Jurado Internacional, único en el que están representados los llagares participantes, constituye en sí misma una garantía de independencia y de pluralidad, consiguiéndose así mismo el desarrollo de unos criterios comunes de evaluación que permitan ser aplicados a productos cuyos métodos de elaboración son significativamente diferentes, y cuya materia prima -la manzana- es muy heterogénea y condiciona en buena medida el resultado final.

Según la puntuación otorgada por dicho jurado la sidra presentada podrá alcanzar las siguientes distinciones:

- **Premium.** Para la sidra mejor calificada en cada categoría
- **Medalla de Oro.** Para las sidras que hayan obtenido puntuaciones de 85 a 100
- **Medalla de Plata.** Para las sidras que hayan obte-

nido puntuaciones de 70 a 84

- **Medalla de Bronce.**- Para las sidras que hayan obtenido puntuaciones de 60 a 69

Jornada Técnica

Tras finalizar esta ardua labor, y la oportuna comida de trabajo que se realizará en el mismo restaurante, la tarde de la jornada tendrá como escenario la Escuela de Hostelería y Turismo de Xixón, en la que el Dr. en Química, Juan Zuriarrain presentará el proyecto de investigación "Sagezti Ardua" -sidra y miel-, y tras el cual se desarrollarán las jornadas técnicas en las que se realizarán diferentes Catas Guiadas, siendo los propios productores quienes presenten la sidra de sus respectivos llagares.

Así mismo, y como importante novedad, en esta jornada de tarde se realizarán dos interesantes talleres:

-Coctelería de la sidra, a cargo de la profesora Benedicta Zurro Negro, profesora del CIFP de Hostelería y Turismo de Xixón.

-Cocina de la sidra y manzana, que impartirá Estefanía Ferreras, chef de Miscelanea Gastro

Se trata de dos aportaciones muy significativas por lo que representan en la evolución del concepto de las sidras de gala, la reivindicación de su papel y sus posibilidades en el mundo de la coctelería y la difusión y desarrollo de su presencia en la cocina, y más concretamente en la alta gastronomía, no ya como acompañante de los platos, sino como parte integrante de los mismos.



Estremaos momentos del SISGA'18 na Colexata.



Espicha de hermandad

Como colofón a esta completísima jornada sidrera, esa misma noche tendrá lugar la espicha de hermandad, que en esta ocasión tendrá lugar en el Llagar Piñera, donde serán recibidos por el propio llagare-

ro, José Luis Piñera, y donde tras la visita al llagar se desarrollará la espicha, por supuesto, con la sidra de dicho llagar y con las propuestas gastronómicas de Miscelanea Gastro que aunarán tradición e innovación.

La espicha de hermandad constituye toda una experiencia en sí misma, que permite a los productores extranjeros participar activamente de este importante elemento de la cultura sidrera asturiana, y así mismo dar a conocer parte de su propia cultura, puesto que lo habitual es que en el transcurso de la misma, se realice una interpretación de cantares tradicionales de los diferentes países participantes.

Sábado 1 de octubre

DOPs y Cata Abierta al Público

El Hotel Rey Pelayo será el escenario donde se desarrollen las actividades de esta jornada, que comenzará con una charla/debate sobre el papel de las Denominaciones de Origen Protegida en la actualidad, en la que se prevé la participación de representantes de la DOPs de Sidra de Cornouailles -Bretaña-, del presidente de la Asociación de Elaboradores del Cava y de un representante de la DOP Sidra de Asturias.

Tras este primer acto, a las 12 de la mañana se inaugurará la Cata Abierta al Público, una excelente ocasión para conocer las formas en las que se consume la sidra en otras zonas y culturas del mundo, constituyendo el momento más esperado por los amantes de la sidra, que podrán conocer de primera mano la sidra que se elabora en otros países y departir con los propios productores.

Cada productor de sidra contará con un expositor en el que dará a probar su producto o productos, según sea el caso. De esta manera, quienes estén interesados en conocer cómo se elaboran, qué cualidades organolépticas poseen o cuáles son sus posibilidades

[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)


BAR - RESTAURANTE
La Sirena
 Especialidades:
 • PAELLA DE MARISCO
 • CALDERETA DE MARISCO
 • PARRILLADA DE MARISCO
 • BESUGO A LA ESPALDA
 • POSTRES CASEROS



Demientras el Brunch de Gala tien llugar la entrega de los Premios SISGA.

de armonización; podrán obtener esta información de los propios llagareros entablando una relación directa con ellos.

La asistencia a la Cata Abierta al Público tendrá un precio reducido de 10 euros, y se desarrollará en horario de 12 a 15 horas y de 17 a 21 horas.

Entre las 15 y las 17 horas se realizará una degustación / maridaje de quesos asturianos con sidras internacionales, reservado a los participantes en el SISGA.

Domingo 2 de octubre

Brunch de Gala

La jornada final de esta XII edición del Salón de les Sidres de Gala tendrá lugar en los Salones del reputado restaurante xixonés Finca El Duque, premio nacional de gastronomía.

El Brunch de Gala, estará compuesto por varios platos propuestos para su armonización con las sidras presentadas, con especial atención a aquellas que han resultado ganadoras de los Premios SISGA, presentándose una serie de propuestas gastronómicas especialmente diseñadas para la ocasión, de manera que resalten las propiedades de cada tipo de sidra presente.

El carácter elegante y distendido del Brunch de Gala facilitará la confraternización directa entre los participantes del SISGA, y profundizar sobre las posibilidades gastronómicas de esta variedad de sidras.

De hecho, con este Brunch de Gala se pone de manifiesto cómo la sidra, en cualquiera de sus variedades, marida con todo tipo de platos de alta gastronomía, potenciándolos en todos sus aspectos y pudiendo ser servidas con sobrado mérito y calidad en cualquier marco de gran elegancia y distinción.

Entrega de Premios SISGA

Como colofón a este XII Salón Internacional de les Sidres de Gala, y en el transcurso del propio Brunch de Gala, se procederá a la entrega de los Premios SISGA, momento especialmente esperado por todos los participantes, puesto que no se conocerán las distinciones otorgadas hasta el último momento.

La entrega de los premios será realizada por autoridades municipales, miembros del Jurado Internacional y representantes de la Fundación Asturias XXI como entidad organizadora del evento.

XII Salón Internacional de les Sidres de Gala

Xixón - Asturias



29 SETIEMBRE
A
2 D' OCHOBRE

www.lasidra.as / www.sisga.info

TASTIA ABIERTA AL PÚBLICU
Sábadu 1 d'ochobre

Hotel Rey Pelayo, Xixón. 12 a 15 y de 17 a 21 hores

10 €

Entama

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Collabora

Asociación
de Gijón/Xixón

Xixón Turismo

Comisión de Promoción de Sidres
Comunidade Princesa de Asturias

LA SIDRA

Fundación
CAJA RURAL
DE GIJÓN

CIFP
CULTURA Y TURISMO

¡Y Xixón féxose sidre!!

XXXI FIESTA DE LA SIDRE NATURAL



Milenta de presones esfrutaron esti añu de les munches actividaes y acontecimientos del Festival.



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
<p>DESCÁRGATE NUESTRA APP</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <small>DISPONIBLE EN</small>  </div> <div style="text-align: center;"> <small>DISPONIBLE EN</small>  </div>  </div> <p>SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu</p>			

La Fiesta de la Sidra de Xixón, declarada de Interés Turístico Regional, se consolida como referente sidrero, y una de las citas más importantes del verano xixonés



La Fiesta de la Sidra Natural, declarada de Interés Turístico Regional, se celebró, después de dos años debido a la restricciones impuestas por la pandemia, en toda su dimensión, confirmando que es una cita imprescindible para todos los profesionales del sector y, por supuesto, para los amantes de la sidra. Xixón se convirtió durante diez días en el epicentro del mundo de la sidra, teniendo su día grande en el último domingo de agosto, coincidiendo con la entrega de premios y la degustación de los palos de los diecinueve llagares participantes, que son los grandes protagonistas de esta celebración.



Tras dos años de restricciones por la pandemia, la XXXI edición del festival volvió a celebrarse en toda su dimensión, pudiendo disfrutar, nuevamente, del récord mundial de escanciado simultáneo, la noche de los Cancios de Chigre o la degustación popular de sidra



En esta XXXI edición, el Mercacín de la Sidra y la Manzana, volvió a resultar todo un éxito, con una gran afluencia de público, tanto residentes como turistas, que se acercaron a los Jardines de la Reina para visitar los 21 puestos -Danas Confitería, Viandas y Saberes, Asturcilla, Acebache Llantones, Alejandro's Pasteleros, Óleum, Lula Martín Creaciones, Trabanco, Asturias Plateada, El Molín del Nora, Obrador San Cosme, Speltastur Escanda Asturiana, Luire Comestibles, Nemoralia, Confitería Colón, Vicen Sanz, Arcrea, Llambionaes Xixón, Llagar Bernueces, Guxidrín y Ventolín Artesanía- en los que artesanía y gastronomía se dieron cita, con la sidra y la manzana como elementos principales. Un esfuerzo que, cada año, tiene su recompensa con los distintos premios otorgados por la organización.

Una de las imágenes más llamativas e impactantes del festival, se da, cada año, el viernes por la tarde en la Playa de Poniente cuando miles de asistentes -exactamente 9.796 en esta edición- elevan su botella para batir el récord mundial de escanciado simultáneo. Una cita obligada para aquellos que quieren aportar su granito de arena en la difusión de la cultura sidrera asturiana. Una cultura que no se entendería y en la que no pueden faltar ni el Concurso Oficial de Escanciadores ni los Cancios de Chigre. Un evento que siempre llena la Plaza Mayor, lo que ha obligado

a los organizadores a volver a realizar, el día antes, un ensayo general para cubrir la gran demanda existente.

Para conocer de primera mano la elaboración de la bebida tradicional asturiana, con motivo del festival, se organizó el popular Bus de la sidra, en el que los interesados, previa inscripción y por un módico precio, pudieron visitar diferentes llagares de la ciudad: JR, Trabanco y Castañón. Una actividad que gusta y mucho porque, además de degustar la sidra, sirve para descubrir los secretos de un sector para muchos desconocido.

Por último, el Conseyu de la Moceda de Xixón organizó el taller «Sidra por países», que contó con un pequeño monólogo inicial sobre el uso y consumo de sidra en diferentes países, para continuar con un Pasapalabra de la sidra relacionado con la cultura de la fiesta de la sidra. Además, también hubo un taller de chapas e imanes relativo a los siete consejos de la campaña «Cómo ser un buen o buena folixera». Por último, coincidiendo con las actividades con mayor afluencia de público, se organizaron mesas de información sobre reducción de riesgos en el consumo de sustancias y sobre consumo responsable, donde realizaron etilometrías y el circuito de las gafas que simulan el efecto de diferentes sustancias.

Jaime García Poo, Tonel d'Oru 2022



Jaime García Poo, fundador de la empresa corchera Casa Víctor.

El llanisco, fundador de la corchera Casa Víctor, ha sido reconocido por los llagareros participantes en la Fiesta de la Sidra Natural

“Es el reconocimiento a una vida de lucha y sacrificio en la que nunca di una batalla por perdida y en la que tuve la suerte de que los llagareros se convirtiesen en mi otra gran familia”. Después de más de medio siglo en el que ha llegado a trabajar con hasta tres generaciones del gremio de la sidra, Jaime García Poo (La Malatería, Llanes, 1933), fundador de la empresa corchera Casa Víctor –ubicada, actualmente, en Granda (Siero)– fue galardonado, en esta edición, con el premio Tonel d’Oru 2022, que otorgan cada año, en el marco de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón, los llagareros participantes, con el objetivo de reconocer a personas relevantes para el propio sector.

Hijo de emigrantes llaniscos en México, vivió en Llanes sus primeros años de vida, coincidiendo con la Guerra Civil. Una vez terminada, la familia se trasladó a Uviéu, fundando Casa Víctor, en sus orígenes, una tienda de alimentación donde Jaime empezó a trabajar hasta 1954 cuando continuó con el negocio de corchos de

un vecino que se acababa de jubilar. No fueron unos comienzos fáciles, pero a base de esfuerzo y mucho trabajo, consiguió ganarse el respeto del sector, con la intención de que “los llagareros tuviesen la mejor calidad porque el corcho es muy importante para que la sidra no pierda el carbónico”. Ese sacrificio por ofrecer el mejor producto se ha visto recompensando con el paso del tiempo y, hoy en día, puede presumir de que sus corchos estén en las botellas de las mejores sidras y vinos del territorio nacional.

A sus 89 años, García Poo desprende vitalidad. ¿Su secreto? “La sidra, la mejor bebida del mundo” y de la que lleva disfrutando toda su vida mientras recorría los llagares de la región. El éxito de la bebida tradicional asturiana se debe en parte a empresarios como él que dieron su vida e impulsaron el sector sidrero asturiano en los momentos más difíciles, siendo fundamentales para llegar a posicionarla donde se encuentra en la actualidad.

Premios del Mercaín de la Sidra y la Manzana 2022

Viandas y Saberes, Oleum y Lula Martín Creaciones recibieron los galardones al 'Puestu más prestosu', a la 'Mercancía meyor presentá' y al 'Productu más novedosu', respectivamente, en esta edición en la que participaron 21 puestos



La zona de los Jardines de la Reina y el Puerto Deportivo acogió, del 19 al 28 de agosto, nuevamente y con motivo de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón, el Mercaín de la Sidra y la Manzana que, en esta edición, contó con un total de 21 puestos en los que la artesanía y la gastronomía se mezclaron para ofrecer diferentes productos relacionados estrechamente con la bebida tradicional asturiana y la fruta con la que se elabora. Una cita muy esperada e ineludible del verano xixonés.

Como viene siendo habitual y con el objetivo de reconocer el trabajo y valorar el esfuerzo y la creatividad de los artesanos y elaboradores participantes en este mercado, la gerente de Divertia, Lara Martínez, que agradeció a los negocios su compromiso al "volver un año tras otro a apostar por algo tan nuestro como la sidra y la manzana", fue la encargada de en-

tregar los diferentes premios: al 'Puestu más prestosu', a la 'Mercancía meyor presentá' y al 'Productu más novedosu', que, en esta ocasión, recayeron, respectivamente, en Viandas y Saberes, Oleum y Lula Martín Creaciones.

Helena González, responsable de Viandas y Saberes, después de más de casi dos décadas desplazándose a la ciudad desde Murcia, se mostraba muy contenta con el premio al 'Puestu más prestosu', concedido por "su entusiasmo y la capacidad para sacar el máximo provecho de la manzana", elaborando productos naturales hechos con cariño y paciencia, sin aditivos ni conservantes, así como dulces veganos, sin gluten ni azúcar y aptos para diferentes intolerancias alimentarias. Todo un surtido al que este año, como novedad, añadió las galletas de manzana con flores naturales. Una auténtica delicia.

El premio a la 'Mercancía mejor presentá' fue para Oleum, un puesto, regentado por Luis Sánchez, dedicado a la cosmética natural y que destaca por la elaboración de jabones, velas y ambientadores con sidra y aroma o forma de manzana. Desde el primer momento, llama la atención la presentación de su stand, pudiendo descubrir de un solo vistazo todos los productos, acompañados de la explicación de sus propiedades. Una distinción que, como reconocía Sánchez le hacía "mucho ilusión" porque, además del premio, la distinción supone una buena promoción publicitaria y un gran reclamo para los visitantes.

La difícil situación generada por la pandemia para el sector no ha mermado ni un ápice la creatividad de estos artesanos que ven su trabajo recompensado con este tipo de premios y que les sirven de aliciente para no tirar la toalla. En esta edición, el 'Producto más novedoso' recayó en Claudio Garigliano, de Lula Martín Creaciones, por su pin de botella de sidra. «Gari» que, en 2019 se llevó el premio al 'Puesto más prestoso', trabaja con vidrio reciclado de botella de sidra, creando, cada año, piezas nuevas para no aburrir a sus clientes ni aburrirse él, que van desde bisutería (anillos, pulseras, colgantes, pendientes o broches) a objetos decorativos o para el hogar (relojes, bandejas, cuadros o esculturas). Es, como señalaba, "el fruto de un trabajo hecho a conciencia, minucioso y pasional que sirve para crecer y valorar lo que hay detrás de la artesanía". Sus diseños siempre causan sensación entre los asistentes al Mercadín de la Sidra.



VER MÁS SEMEYES



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

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

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

Sidra Cabueñes, Eloxu d'Oru 2022

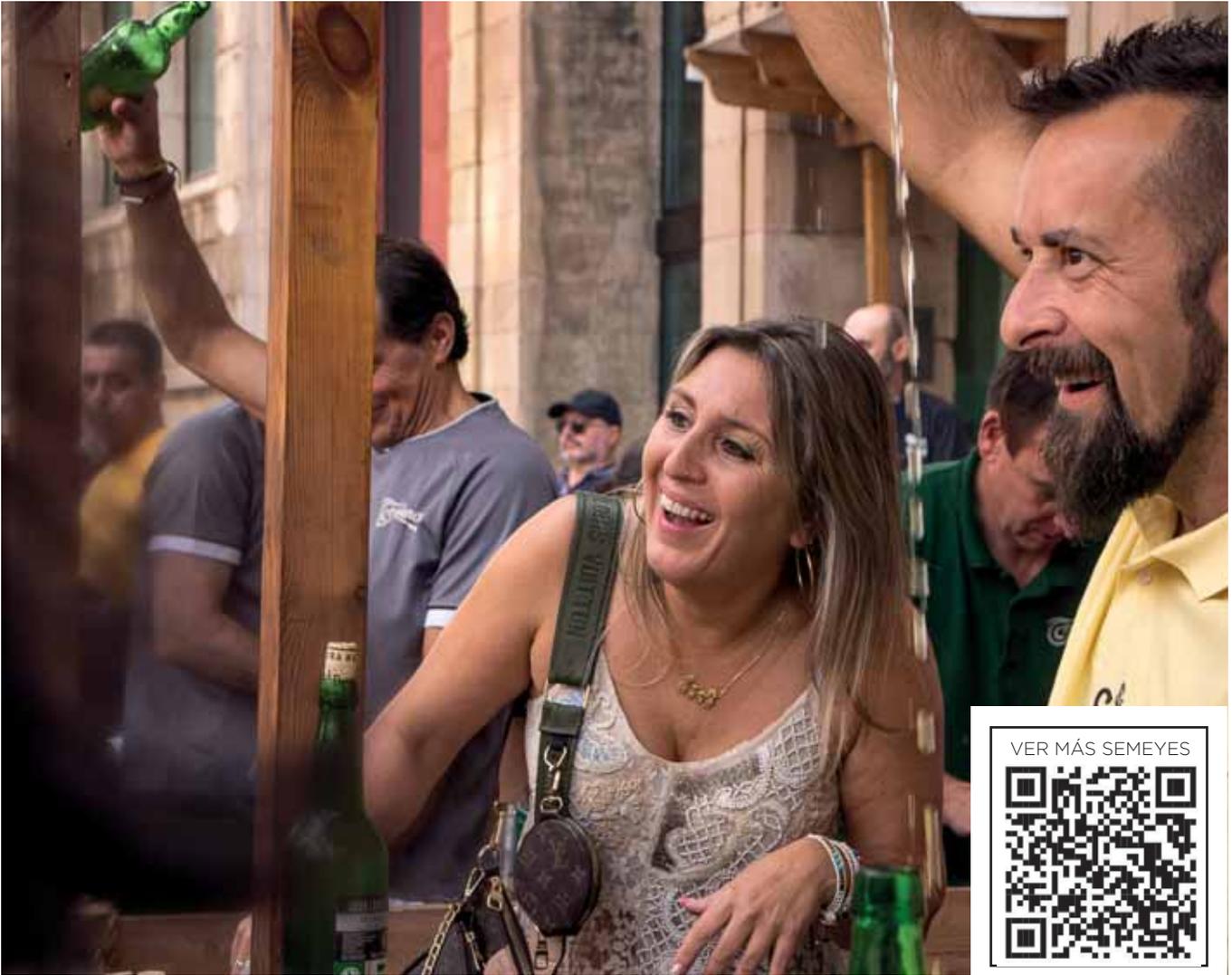


En Sidra Cabueñes están de enhorabuena tras alzarse con el Premio Eloxu d'Oru 2022, convirtiéndose en la mejor sidra natural en la XXXI edición de la Fiesta de la Sidra de Xixón. Un premio que Diego Agüera, fundador, junto a su padre, César -ya jubilado- del llagar xixonés, subía a recoger en medio de cientos de personas, con “muchísima ilusión”, acordándose, durante su intervención, de los que durante años le acompañaron a esta fiesta y ya no están, entre ellos, su madre.

Una gran alegría para un negocio que acaba de cumplir un cuarto de siglo y que, después de haber cosechado diferentes galardones en otros concursos, acabó siendo profeta en su tierra, “lle-

vábamos muchos años presentándonos y parecía que el destino estaba en nuestra contra, pero por fin llegó”. Un premio muy merecido porque “este año traíamos una sidra muy buena y aunque la de los otros llagares también lo era, pensé que si no ganábamos, no lo haríamos nunca”.

La cata a ciegas del jurado especializado, compuesto por los catadores profesionales Joaquín Fernández y Juan Pérez, y los hosteleros Víctor Fernández, Abraham Castellanos y Loreto García, volvió a ser abierta al público, sobre el escenario central, contando como echador oficial con Wilkin Aquiles, tricampeón de Asturias de escanciado. Un galardón que fue anunciado pasadas las dos



de la tarde y que podía haber sido para cualquiera de los ocho finalistas, pero que, finalmente, recayó, después de la valoración de los expertos, en el palo número 8, el que correspondía a la sidra Cabueñes, en concreto a la adscrita a la DOP sidra de Asturias.

Fueron muchos los asistentes a esta preba de sidra natural, en la que participaron 19 llagares -Acebal, Huerces, Cabueñes, Piñera, Canal, JR, J. Tomás, Buznego, M. Busto, Camín, Trabanco, Castañón, El Piloñu, Vallina, Viuda de Angelón, Peñón, Bernueces, Los Gemelos y Menéndez- que, tras conocer al ganador y ante la desaparición, desde antes ya de la pandemia, del premio del público, coincidían con los expertos y consideraban que Cabueñes había sido la mejor sidra que habían probado. Una sidra, como apuntó el propio Agüera, “con buen pegue, aguante en el vaso, buen sabor y olor y que gusta a todos los públicos”. En definitiva, una gran sidra que conquistó a todos los presentes, incluido el jurado.

En una mañana dominical tan festiva, también hubo tiempo para que el Grupo de Coleccionismo Sidrastur entregase “La Etiqueta más Guapina de la Fiesta de la Sidra de Xixón 2022” que, en esta ocasión, fue para sidra Menéndez, subiendo a recoger el premio Lucía Menéndez, responsable de calidad del llagar, y María Menéndez, hija del gerente.





VER MÁS SEMEYES



 Testu: Víctor Escandón.
 Semeyes: Vera Anikina, Flavio Lorenzo



SIDRA MENÉNDEZ, ETIQUETA MÁS GUAPINA

El grupu de colleccionismu sideru **Sidrastur**, concedió esti añu al llugar **Sidra Menéndez**, el premiu a la 'Etiqueta más Guapina' de la Fiesta de la Sidre de Xixón.

Con esta distinción, Sidrastur pretende poner en valor el diseñu nel etiquetáu de la sidre y dar relevancia social al mesmu.



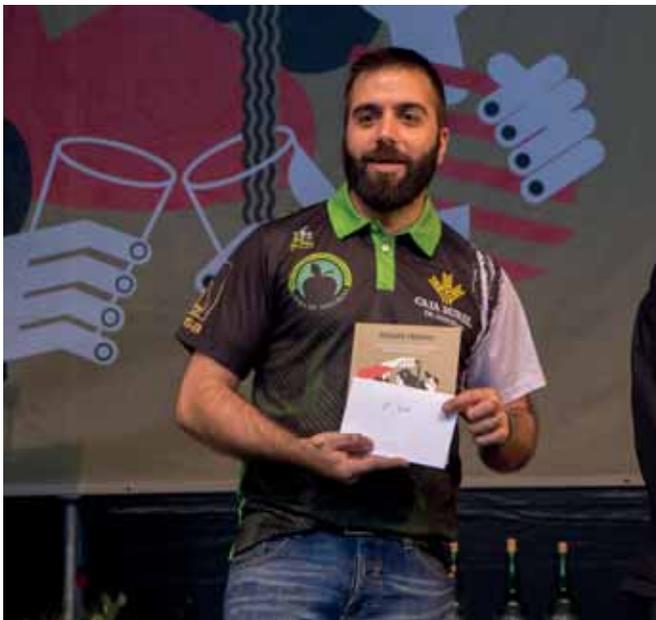


Salvador Ondó gana en Xixón na categoría xeneral, y José Amador na llocal

La Plaza Mayor fue el epicentro donde se dieron cita los mejores escanciadores de la región durante la celebración de la Fiesta de la Sidra de Xixón. Un total de 39 participantes compitieron en esta prueba puntuable para el Campeonato de Asturias de Escanciadores, en el que el jurado, presidido por el hostelero Abraham Castellanos, valoró la posición del vaso y del brazo, la dirección del chorro, cómo rompía en el vaso, el tiempo empleado y, por supuesto, la cantidad escanciada en cada uno de los seis culetes, cuya medida óptima es de 100 mililitros.

Después de una competición muy ajustada, el ganador fue un clásico de estos concursos, Salvador Ondó, de la sidrería Tierra Astur, ocupando el segundo y tercer lugar, respectivamente, Andrés Menéndez, sidrería La Ballera, y Jorge Vargas, sidrería Avenida. En cuanto a la categoría local, el vencedor fue José Amador seguido de Alejandra Venegas, sidrería La Montera Picon de Ramón, que fue muy aplaudida por el público al tratarse de la única mujer que cosechó uno de los premios.

Fueron muchos los curiosos que se acercaron para vivir en primera persona un gran espectáculo como es el concurso de escanciadores. Todo un arte y uno de los principales activos de la cultura sidrera asturiana que, por desgracia, se está perdiendo en los últimos años.





El valor del agricultor

Legumbres Frutos Secos

Arroces ECO Semillas

Pastas Encurtidos

Codiflex Alimentación Tradicional S.L.


Llámanos
985 669 033

caminastur.com








La Noche de Cancios, un gran espectáculo



VER MÁS SEMEYES



Xixón recuperó, después de dos años, la noche de los cancios. Una de las actividades relacionadas con la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón que más gustan y llaman la atención tanto a los de casa como a los visitantes. La Sociedad Torner, dirigida por Carlos José Martínez y compuesta de una treintena de músicos, entre coro e instrumentos, interpretó, acompañada por la voz de los cientos de asistentes que llenaron la Plaza Mayor, un amplísimo repertorio con canciones de siempre.

Un ambiente espectacular que ponía los pelos de punta al público cuando llegaba el turno de entonar clásicos como “Xixón del alma” o el Himno d’Asturies, sin olvidarse de otras tan populares como “Mocina dame un besín”, “Fuisti al Carmín de la Pola”, “El Pericote”, “La Virxe de Cuadonga”, “Chalaneru” o “Villaviciosa hermosa”. Casi dos horas después llegaba el punto y final a un concierto en el que los asistentes superaron con nota su participación, con sentimiento y buena voz. Da gusto ver como diferentes generaciones se reúnen en torno a algo tan nuestro como los cancios de chigre.

Para evitar que el público, ante la gran expectación



que generan siempre los cancios, se quedase sin sitio, se volvió a celebrar, como en la última edición, el día anterior, un ensayo general que tuvo también una gran acogida y en la que, nuevamente, la Sociedad Toner dio el do de pecho.

SIDRA CABUEÑES

**La Sidra
que Enamora**

**PREMIO
"ELOGIO
DE ORO"
2022**



Camin del Barreo, 5, 33394 Gijón Asturias
Teléfono: 669 86 05 98

9.796 culinos



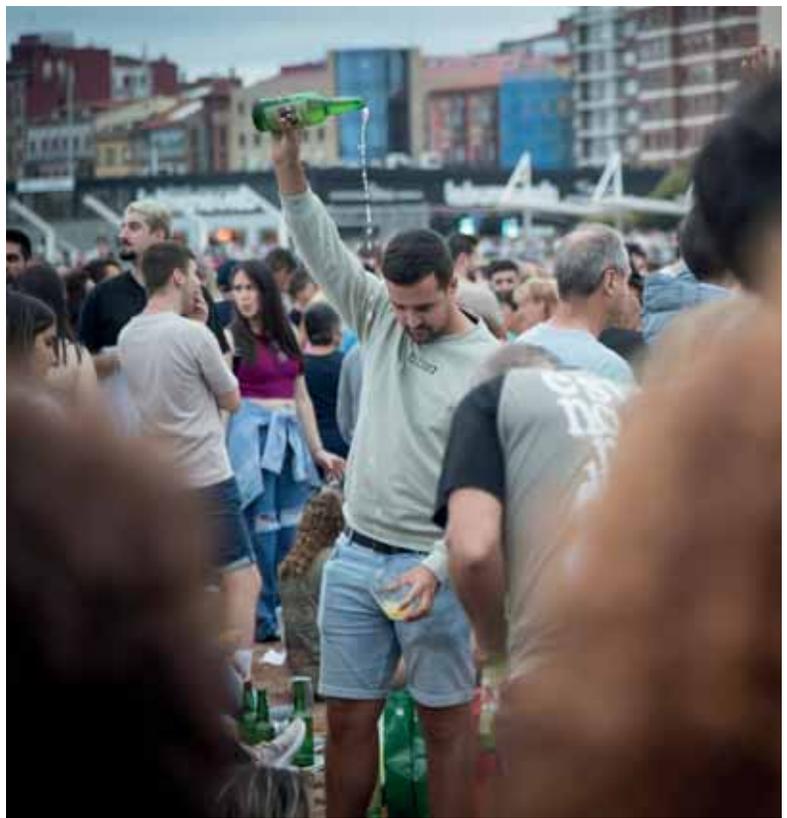
La Playa de Poniente de Xixón volvió a vivir, el penúltimo viernes de agosto, un nuevo récord mundial de escanciado. Un total de 9.796 personas escanciaron sidra al mismo tiempo, estableciendo una nueva marca y superando en 75 a la establecida en 2019.

Todo un reto desde que se pusiese en marcha esta iniciativa en 1998, en la que se ha ido, año tras año, a excepción de 2016, mejorando la plusmarca anterior. Merece la pena recordar que lo conseguido se trata de un récord mundial y no Guinness, ya que estos últimos solo se pueden otorgar cuando la marca es-

tablecida se puede batir en cualquier país del mundo, algo que no sucede con el escanciado de la sidra natural, ya que es un elemento distintivo de la cultura sidrera asturiana.

En un ambiente festivo y familiar, los más madrugadores empezaron a bajar al arenal pasadas las 18.00 horas. Para amenizar la espera, de más de dos horas, el presentador del evento, el popular actor mierenense, Alberto Rodríguez, acompañado de la Banda de Gaites Noega, se encargó de entretener y divertir al público, haciéndoles ir ensayando echar un culín para

En la Playa de Poniente, en un ambiente festivo y familiar, se volvió a batir el récord mundial de escanciado simultáneo, superando en 75 personas la anterior marca



que todo saliese perfecto. Además, se contó con la participación especial de Nerea Vázquez, que interpretó su éxito “Escancia-Lo”, basado en la canción “SloMo” de Chanel, que representó a España en el último festival de Eurovisión.

Pasadas las nueve de la noche y cuando ya empezaba a anochecer, llegaba el momento decisivo. La espera había merecido la pena y los asistentes levantaron la botella para batir el récord mundial, avalado por la notaría Nogales, de Xixón. Aunque todo pareció salir a la perfección, la organización recibió más

de una crítica al permitir salir a la gente del recinto vallado sin ningún tipo de control, lo que permitía a la misma persona pasar varias veces a recoger la botella de sidra y volver a entrar, siendo, nuevamente, contabilizada.

En esta ocasión, la sidra escanciada fue la de Quelo DOP, que resultó ganadora, en el pasado Salón de la Sidra DOP 2022, en la categoría ‘Sidra natural tradicional’. Para rematar un gran día, nada mejor que hacerlo cantando el ‘Asturies, patria querida’, rematado con un sonoro ‘Puxa Asturies’.

La sidra natural volvió a inundar Xixón



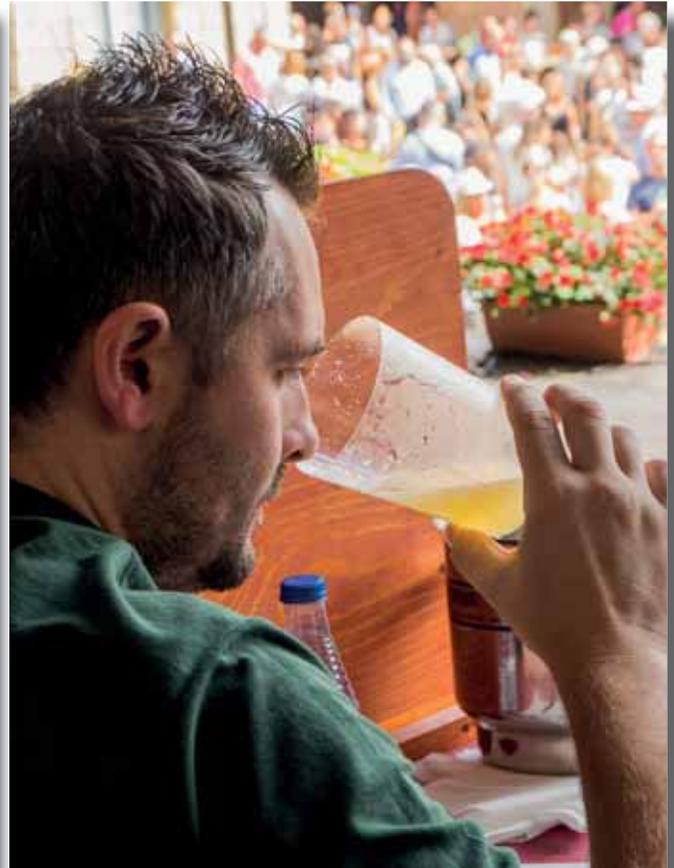
Cientos de personas llenaron las plazas Mayor y del Marqués para degustar los palos de los diecinueve llagares participantes en la XXXI edición del Festival

Después de dos años, había ganas de sidra y eso se notó en la mañana del domingo 28 de agosto, día grande de la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón, con la tradicional degustación popular en la que participaron diecinueve llagares para dar a conocer sus palos a los cientos de asistentes que abarrotaron las plazas Mayor y del Marqués.

La Banda de Gaitas Villa de Xixón daba los primeros compases para anunciar lo que estaba por llegar. A las 12.00, antes del comienzo de la preba, se hizo entrega del Tonel d'Oru 2022 a Jaime García Poo, para, a continuación, Julián Castañón, como productor de

Sidra Val de Boides, del llagar Castañón; y Gonzalo Fanjul, de Sidra Quelo, como ganadores, respectivamente, del Eloxo d'Oru 2021 y 2020, fueron los encargados de escanciar el primer culín para dar el pistoletazo de salida de la prueba popular.

Los asistentes comenzaron a agruparse en las casetas para degustar la bebida tradicional asturiana, mientras la Banda de Gaitas amenizaba una soleada mañana. El reloj marcaba las 14.00 horas cuando se daba a conocer a Sidra Cabueñes como ganadora en esta XXXI edición y se ponía el colofón a una gran jornada en la que la sidra volvió a inundar Xixón.



Estremaos momentos de les xornaes del Festival de la Sidre de Xixón 2022.





CONCURSU DE SIDRE CASERO DE VILLAVICIOSA

87 llagares participantes, ya impresionante repuesta popular

Javier Canteli ganó'l certame, nel qu'hebio un recuerdu pa Xabi Solares, Ernesto Seijas y Germán Alonso, tres vecinos siempre collaboraores na organización del concursu

De los 87 llagareros participantes llegaron doce a la final, que resultó bien reñía, con un triple empate del qu'al final salió trunfador Javier Canteli, de La Piquera, Fuentes; siguió de Tomasita Fernández, de La Riera, Pión, y Adrián Berros, de Terní, Valdebárcena. Tamién hebio una distinción al 'Echaor más prestosu', que nes ti casu foi echaora: Lorena Díaz, de Villaviciosa.

Cola mítica Plaza'l Güevu atarraquitada de sidreros de tol país a la espera de prebar la sidre casero de Villaviciosa, la xornada foi un puru ésitu, onde polos 4 € que costaba'l vasu conmemorativu del eventu, pudo prebase la sidre de ná menos que 87 llagares de sidre del conceyu maliayu.

Cuasique 2.000 lilitros de sidre nunes poques hores, y el disgustu de munchos y munches sidreres énte la imposibilidá de prebar la sidre de tolos llagares presentaos, nun concursu de sidre casero cimeru nel país, tantu pola cantidá de llagareros presentaos como pola calidá de la sidre. Un eventu entamáu pola Asociación

de Fomento de la Sidra Tradicional Asturiana y la Casa Conceyu de Villaviciosa que va a más, y que ta sirviendo pa vindicar el papel de la sidre casero, da-y visibilidá y poner en valor tantu'l productu como'l productor, garantizando la so tresmisión y pervivencia nes nuyes xeneraciones.

Javier Canteli, que repite trunfu nesta edición, dempués de la de 2012, sopelexó'l so arguyu por esti segundu trunfu, siñanaldo que "ye daqué percomplicao. Hai munchos participantes" desvelando'l secretu d'una bona sidre casero "el formientu y l'ausencia de químicos", considerando que la so sidre destaca pol "frescor y el pegue".

Pa ochobre, tanto elli como Tomasita Fernández y Adrián Berros, tendrán la oportunidá de representar al conceyu maliayu nel Concurso de Sidre Casero d'Asturies, que se cèlebrará pa ochobre, tamién en Villaviciosa.



XXIII FIESTA DE LA SIDRE DE VILLAVICIOSA

Sidre solidario en La Villa



El culín nagural corrió a cargu del colleutivu d'ucranianos residentes nel conceyu Villaviciosa, y la interpretación del himnu d'Asturies pola Banda Gaites Villaviciosa, con Estrada de mayestru ceremonies, nuna plaza'l Güevu atarraquitada d'amantes de la sidre.

Once llagares maliayos repartieron alrodiu de 3.000 lilitros de sidre nuna cita especialmente dedicada a Ucrania y a los colleutivos de sofitu social

L'actu entamó col colleutivu d'ucranianos del conceyu echando'l culín d'honor, y la interpretación del himnu d'Asturies pola Banda Gaites de Villaviciosa, cola plaza'l Güevu atarraquitada d'amantes de la sidre que nun quinxeron perder esti importante eventu sidreru nel qu'once llagares del conceyu -Buznego, Castañón, Coro, Cortina, El Gobernador, Frutos Los Gemelos, M. Busto, J. Tomás, M. Vigón y Vallina-repartieron -culín a culín- alrodiu de 3.000 lilitros de la meyor sidre.

Había munches ganas dempués de 2 años de parón, y l'ambiente foi estupendu, con sidre de la meyor calidá nesta cita na que participaron más de 2.000 presones de toles edaes y procedencia y que tuvo un perimortante conteníu social, cuntandu cola colaboración de l'asociación de voluntarios 'El Valle Solidariu' de Pión y Candanal, que sofita a colleutivos vulnerables y desfavorecíos, que vendieron los vasos de sidre conmemorativos del festival, col llogu de la candidatura de la cultura sidrera asturiana a Padremuñu de la Humanidá, y la imaxe de la ilesia



VER MÁS SEMEYES



prerrománica de San Salvador de Priesca.

La recaldación -a 5 € el vasu sidre conmemorativu- foi de 11.300 euros, que foron pa la Cruz Bermeya de Villaviciosa.

Nel trescursu del festival, el Grupu Astur de Colleicionismu Sidreru -Sidrastur- entregó'l gallardón a la etiqueta más guapina, que nesti añu foi pal llagar Sidra Buznego, aprofitando p'agradecer a los llagares la collaboración col grupu, y a reivindicar la rellevan-

cia de les etiquetas de sidre tantu nel sen estéticu comu nel de rexistru de la 'cultura sidrera en papel'.

Y ye que la Fiesta de la Sidre de Villaviciosa tornó per tolo alto, cumpliendo les meyores espeutatives, y reivindicándose como una cita obligada del branu malia-yés y, en xeneral, del mundiu sidreru asturianu.

Sidra Vallina triunfa en Villaviciosa



El llagar de Pión se impuso a las 43 sidras participantes, en una edición, en la que, por primera vez, se otorgaron segundo y tercer premio, que fueron para sidra Quelo DOP, y Val d'Ornón y M. Norniella, que empataron en el tercer puesto.

Sidra Vallina fue profeta en su tierra y se llevó el primer premio en el XXXVIII Concurso Regional de Sidra Natural de Villaviciosa, que se celebró en la plaza del Güevu con motivo de las fiestas del Portal, que volvieron a recuperar todo su esplendor tras la pandemia. El llagar de Pión, con su sidra DOP, se impuso en

una prueba en la que participaron 43 llagares, ocho de los cuales se clasificaron para la final después de la eliminatoria celebrada, previamente, en la plaza de Abastos.

Por primera vez, desde que el certamen empezase a celebrarse en 1971, siendo el más antiguo del país,



El concursu, el más antiguu del país, qu'estrenó esti añu imaxe y llogu, ellaboró un vídiu para mostrar la rigurosidad del certame

se concedieron un segundo y un tercer premio. El segundo lugar recayó en la sidra **Quelo DOP**, mientras que en el tercer puesto hubo un empate y fue compartido por **Val d'Ornón**, de sidra Menéndez, y **M. Norniella**, de sidra Huerces. Tuvo mucho trabajo el jurado presidido por Maximino Villarrica, toda una institución, debido a la calidad de las bebidas presentadas.

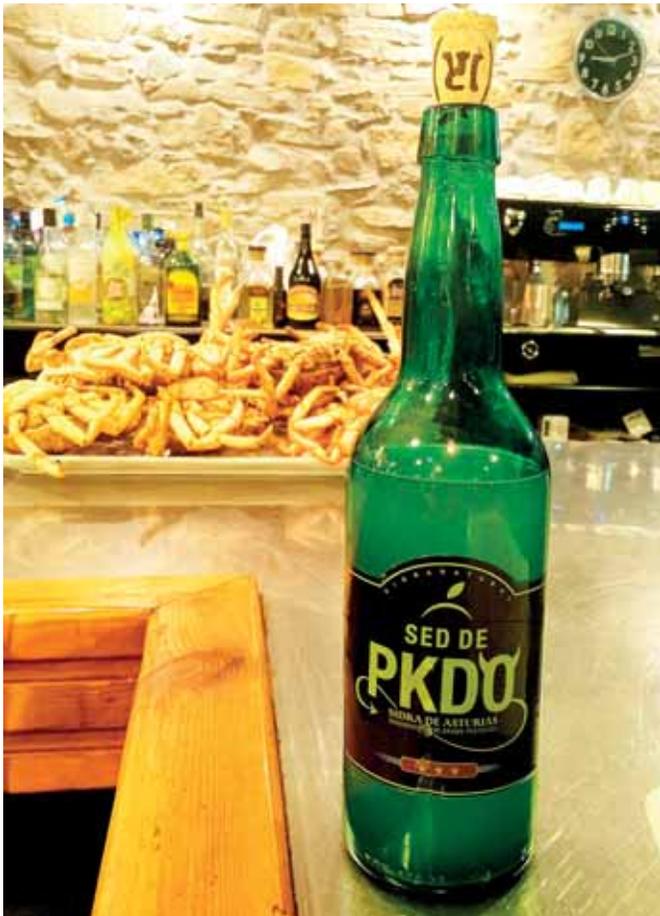
Al recibir este prestigioso premio, Víctor Vallina, gerente del llagar vencedor, se mostró muy contento y orgulloso al ser "el primero que ganamos en Villaviciosa", compartiéndolo con sus padres, familia, amigos y, por supuesto, clientes. El secreto de la sidra que presentaron está "en la muy buena calidad de manzanas que hemos tenido este año del valle de Pión y Candanal". La distinción la recibió de manos del alcalde maliayo, Alejandro Vega, que estuvo acompañado por la Directora General de Medio Rural y Agroalimentación, Begoña López, y la Directora del Serida, M^ª del Carmen Oliván, entre otras autoridades.

El Concurso Regional de Sidra Natural de Villaviciosa



estrenó, en esta edición, imagen y logo y, además, se elaboró un vídeo explicativo en el que se exponían las diferentes fases del concurso y se demuestra lo riguroso y profesional que es el certamen, cuidando al máximo hasta el más mínimo detalle.

Sidrería El Mostachu, tierra, mar y sidra en sus mesas



SIDRERÍA EL MOSTACHU

AVDA. GALICIA 82 - XIXÓN

Tfn: 985341560

El Natahoyo, barrio que acoge El Mostachu, gana puntos cada vez que una nueva sidrería se suma al buen ambiente del barrio, y esta, tiene pinta de ir a quedarse mucho tiempo con nosotros.

El Mostachu fue inaugurado hace menos de un mes por los valientes Shirley Fondeli y Ángel Sánchez, quienes aún con la situación actual, económica y sanitaria, han conseguido sacar adelante un nuevo negocio.

Para ellos este chigre es más que un mero empleo, ya que nunca olvidan comentar lo mucho que les gusta su trabajo, y eso se nota en la atención y el ambiente que consiguen.

En su cocina, mar y tierra es la unión que guía la carta de la casa y que nos sorprende con platos verdaderamente únicos, como el cachopo de la casa, gratinado y al horno o los calamares rellenos. Aún así para muchos el cachopo con marisco es el plato que mejor representa el vínculo tan Asturiano entre lo terrestre y lo marino.

La propia Shirley reconoce también que el local no sería el mismo sin su gran parrillero, culpable de unos cuantos nuevos adeptos al chigre.

A los que nos gusta tomar sidra, nos gustan los pinchos en la barra y esos nunca faltan en El Mostachu, pero también nos gusta que nos echen bien la sidra, y aquí eso lo tenemos asegurado gracias a su equipo de escanciadores, atentos a echar un culín tanto en la zona principal como el comedor.

Para ello podemos elegir entre Sed de Pkdo, Frutos, Villacubera y JR.

De esta última dicen que es una sidra sumamente regular y que nunca decepciona, aunque ahora mismo es su versión DOP, Sed de Pkdo, la que está triunfando, tanto por su excelente calidad como por su atrevida estética.

No podemos dejar de comentar el espacio dedicado a los más pequeños, que disfrutan de una zona de juego armada con futbolines, toboganes y muchas más actividades para los niños.

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



ESCANCIEN
 DE RESTALLU

Vin Bouquet®

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



Todo lo que el cliente busca, incluso música en directo, lo puede encontrar en esta sidrería xixonesa que, además, está presente en todos los eventos gastronómicos y relacionados con el mundo de la sidra que se celebran en Asturias.

La Montera Picona de Ramón

Una sidrería única e incomparable

Saavedra 3 - Xixón

T. 984 19 02 37





No hay sidrería ni restaurante comparable en toda Asturias a La Montera Picona de Ramón. ¿Por qué? Muy sencillo. ¿Quieres comer el cachopo más original del Mundo? LA MONTERA. ¿Quieres un comedor privado para celebrar una espicha, un cumpleaños, una comida familiar o de trabajo? LA MONTERA. ¿Quieres saborear el mejor pote asturiano maridado con vino de Cangas? LA MONTERA. ¿Quieres descubrir los pinchos más innovadores? LA MONTERA. ¿Quieres degustar las mejores carnes seleccionadas? LA MONTERA. ¿Quieres degustar los mejores mariscos del Cantábrico? LA MONTERA. ¿Quieres una sidrería en el centro de Xixón? LA MONTERA. ¿Quieres aprender a escanciar? LA MONTERA. ¿Quieres probar los mejores lotes de sidra seleccionados por Menéndez? LA MONTERA. ¿Quieres disfrutar de música en directo? LA MONTERA. ¿Quieres ver a tu equipo de fútbol favorito tranquilamente aunque haya conciertos? LA MONTERA. En definiti-

va, ¿quieres vivir una experiencia única e irrepetible? LA MONTERA es tu sitio.

Pero aún hay mucho más, porque este negocio hostelero, regentado por Emilio Rubio y Alejandra Venegas, traspasa sus fronteras y está presente en todos los eventos relacionados con la gastronomía y la



cultura sidrera asturiana a lo largo y ancho de toda la región. Se les puede encontrar en la subasta del queso Cabrales, en los concursos de escanciadores, en las diferentes pruebas de sidra, en eventos benéficos como el de apoyo a la Cocina Económica, además de patrocinar a diferentes entidades deportivas

de la ciudad como el Balonmano La Calzada o La Asunción.

Mil y una razones para visitar La Montera Picon de Ramón que, con el paso de los años, se ha consolidado como una sidrería de referencia, única, distinta al resto y con un gran compromiso social.



Tras el éxito de Casa Nabel llega a Nuevo Roces su versión actualizada, Nuevo Casa Nabel, que lleva a otro barrio todo el sabor y saber hacer de este establecimiento, donde la cultura sidrera -y en general, asturiana- es prioritaria

Nuevo Casa Nabel

Vanguardia y tradición por duplicado

Av. Roces, 900 - Xixón

T. 984 29 52 62





Antonio Luces, dueño y fundador de Casa Nabel, abrió ya hace un tiempo la sidrería con la que honra el nombre de su padre, un acogedor rincón en La Guía donde la decoración acompaña a las buenas raciones y la buena cocina para crear un ambiente sidrero auténtico, al que ayuda, no poco, el atento personal, siempre dispuestos a echar un culín con una sonrisa.

Recientemente ha inaugurado la que es su segunda sidrería, en Nuevo Rocés, con la triple intención de ampliar el negocio, generar puestos de trabajo y revitalizar la zona.

La Nuevo Nabel es una sidrería luminosa, con una amplia terraza techada -perfecta tanto para verano como para invierno-, pensada para que se sienta a gusto lo mismo quien venga a comer que quien tenga la intención sencillamente de tomar unas botellas de sidra.

Ayuda a ello el que las paredes interiores de Nuevo Casa Nabel resplandezcan con alegres pinturas que representan nuestros paisajes, una pumarada, un hórreo...

Antonio tiene muy claro que aquellos a los que nos gusta la sidra y la conocemos bien, disfrutamos con toda la cultura que la rodea, por supuesto, empezando por un buen escanciado.

El mismo resalta la relevancia que para él tiene que esta cultura sea defendida y preservada como parte



importante de nuestra identidad y por eso tiene muy claro que en todas sus salas, terrazas y comedores -tanto en Casa Nabel como en Nuevo Nabel- se escancia la sidra manualmente, como se hizo tradicionalmente.

Esta sidrería cuenta con cuatro palos de gran popularidad en sus clientes, La Cabaña, Menéndez, Llagar de Quintana y la Denominación de Origen del mismo lagar, Val d'Ornón.



Estas últimas, muy especialmente la de Val d'Ornón, se han convertido en poco tiempo en las favoritas de muchos vecinos de la zona, porque, según nos comentaba un cliente "La sidra del Llagar de Menéndez está rica siempre, nunca falla".

Antonio le da la razón, con Menéndez sabes que la sidra va a estar perfecta todo el año, sin sorpresas desagradables.

Si la sidra en la Sidrería Casa Nabel es buena y está siempre bien cuidada, la cocina de este local tampoco se queda atrás.

Ofrecen en su carta una mezcla entre lo más tradicional de la cocina asturiana, que todos conocemos perfectamente, ingeniosamente combinado con aromas vanguardistas y toques innovadores para dar lugar a una serie de platos muy curiosos e interesantes que es imperativo probar.

Un ejemplo de ello es el caso del arroz con langostinos y zamburiñas, la deliciosa propuesta estrella que tanto enorgullece a Antonio.

En el concurrido mundo de la hostelería es preciso marcar la diferencia de alguna manera, destacar de entre todas las sidrerías, y la cocina de este local, sin duda, lo consigue.

Parrillas de marisco, pescado, carne roja, arroces y también cocina por encargo, completan la carta del local que triunfa en el sur de Xixón.

SIDRERÍA RIO ASTUR

Obsesión por la calidad



36 años de historia avalan la trayectoria de esta sidrería, campeona al mejor cachopo de España y la mejor fabada de Villaviciosa, que encontramos a escasos metros del centro comercial Los Fresnos



La sidrería Río Astur se ha vuelto una de las más míticas de la ciudad, y lo ha conseguido a base de constancia, esfuerzo y sobre todo, calidad.

José Ángel Fernández, fundador del local, define su carta como tradicional, pero con toques vanguardistas y modernos.

En ella se encuentra, por ejemplo, la que es la campeona a la mejor fabada en Villaviciosa, acompañada con un compangu de primera, una gran variedad de potes asturianos caseros y de sabrosos arroces, además, por supuesto, de los reconocidos cachopos, que para alegría de los celíacos preparan también sin gluten, como buena parte de su carta.

No faltan tampoco en la carta de Río Astur los bogavantes, nécoras y mariscos varios salidos de su cetarea, ya sea para disfrutar a solas o para acompañar, por ejemplo, con un arroz.

En todo momento apuestan por utilizar productos asturianos, buscando la proximidad, la calidad y la garantía de origen, tanto en lo culinario como en la sidra. "Nosotros escanciamos siempre, terraza, barra y comedor" afirma convencido José Ángel, refiriéndose a su filosofía a la hora de tratar nuestra bebida favorita.

Para él el escanciado es innegociable dentro de la cultura sidrera, destacando en ese sentido el atrac-



tivo cultural que ofrece al turismo, y como llama la atención de aquellos que no lo conocen.

Igual que cuidan el escanciado, cuidan la sidra, que en Río Astur se mimó en todos los aspectos, conservándola en las condiciones y temperatura óptimas para que sus clientes puedan saborearla siempre en las mejores condiciones.

Para José Ángel es casi una norma ofrecer a sus clientes siempre, al menos, cuatro palos, preferentemente con Denominación de Origen protegida, que pueden ir rotando a lo largo del año, aunque entre ellos hay uno fijo que no falta nunca en la sidrería, Val de Boides, de Sidra Castañón.

La sidra del llagar de Quintueles triunfa en Río Astur, tanto en su versión con denominación de origen, que es el palo favorito de gran parte de los clientes, como en la que no cuenta con DOP.

Desde un principio para ellos la sidra, la calidad en la cocina y el buen servicio han sido una prioridad que define el buen hacer de una sidrería nacida de una familia de tradición hostelera y que pretende crecer durante muchos años más.



SIDRERÍA RIO ASTUR
RÍU D'ORU 3. XIXÓN
T. 985 14 86 17

Restaurante La Roca

Un lugar para toda la familia



Este negocio familiar, ubicado en Sebares desde 1979 y regentado por Pedro Sánchez, su esposa, Angelita Remis y sus hijos, Rubén y Adrián, destaca por sus espectaculares parrilladas y por sus más de 5000 m² al aire libre, que incluye parque infantil y piscina



Ubicado en Sebares (Piloña), abrió sus puertas en 1979 de la mano de los hermanos Sánchez -Manolo, Celia, José Antonio, Rosa y Pedro-, convirtiéndose, por aquel entonces, en uno de los pocos restaurantes con licencia de parrilla. Desde hace veinte años, el negocio está regentado en solitario por Pedro, su esposa, Angelita Remis, y sus hijos, Rubén y Adrián.

Manteniendo la esencia de sus orígenes, La Roca destaca por su espectacular parrilla. Amantes de la cocina tradicional asturiana, entre su amplia oferta culinaria, no podían faltar los platos de cuchara como fabada, sopa de hígado o callos. Para acompañar, además de una gran variedad de vinos, siempre es una gran opción la sidra del llagar naveto **Viuda de Angelón**, tanto la natural como su DOP, **Prau Monga**.

Con la idea de seguir impulsando el negocio, inauguraron, hace dos años, el merendero "El Prau", con aparcamiento propio. Más de 5000 m² que hacen las delicias de los más pequeños con su impresionante parque infantil -hinchables, tióvivo, columpios...- que se suma a la piscina al aire libre y la moderna pista de pádel. Un lugar perfecto para toda la familia.



RESTAURANTE LA ROCA

Villar de Huergo. Sebares (Piloña).
T. 985 70 62 93

Sidrería Plaza

La sidra por bandera



Ubicada en el centro de Nava y regentada, desde 2010, por Manuel Marcilla, apuesta por una cocina tradicional con un toque innovador, en la que la sidra, seleccionada por lotes para dar la máxima calidad, está también presente en muchas elaboraciones



Esta sidrería, ubicada en Nava, en pleno corazón de la villa de la Sidra, arrancó su andadura en 2010 de la mano de Manuel Marcilla. Con un equipo cercano, familiar y profesional, junto a su exquisita oferta culinaria, la han convertido en un referente de la zona. Su cocina tradicional, con un toque innovador, hecha con cariño, mimo y paciencia, se basa en productos de cercanía y de primera calidad.

Estando en Nava, la sidra tiene un papel protagonista. En su carta, nos encontramos con platos elaborados con la bebida tradicional asturiana como los originales nuggets de cabritu, el bacalao o el cabritu guisado de Peñamayor, uno de sus platos estrella. Para ofrecer la mejor sidra, Manuel visita, con frecuencia, los llagares para conocer de primera mano el producto, rotando mucho los palos e informando a los clientes a qué lote corresponden. Actualmente, se puede degustar **Roza** y la DOP, **Prau Monga**.

Además de la zona de sidrería y el comedor, uno de los principales atractivos de esta sidrería es su amplísima terraza, que permite vivir plenamente el ambiente naveto mientras se pueden degustar unas tapas acompañadas de un culín de sidra.



SIDRERÍA PLAZA

Plaza Manuel Uría, 11. Nava
T. 984 84 25 71

CLÚ DE LA SIDRA

6ª Clas d'Echar Sidre



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

Esti sestu taller d'echar sidre, entamáu dende'l Clú de LA SIDRA en collaboración cola sidrería La Monterá Piconá de Ramón, onde tien siempre llugar esti taller el penúltimu xueves de ca mes y al que pue apuntase quien quiera, cuntó cola presencia de tres grandes mayestros echaos.

A Alejandra Vanegas, que lleva enseñando nos talleres dende'l primeru, sumóse la participación de Pelayo Rodríguez, que concursa nel Campionatu comu independiente, tando nel quintu puestu esti añu, y Junior da Silva, que tamién compite pola so cuenta y qu'ocupa esti añu'l puestu 14, xustu ún per detrás d'Alejandra.

Amás echó un gabitu Jorge Vargas, trabayaor de La Monterá Piconá y tercer clasificáu del Campionatu 2022.

Con esi imponente equipu de profesores, les venti persones que participaron nesta xornada del taller tuvieron atención estra y depués de la obligatoria entrada teórica, na que los echaos ficeron l'avezáu repasu a la mo-

tivación, beneficios y secretos básicos del echar sidre, pasaron a la sesión práutica.

Dalgunos de los participantes entamaron la tardi negaos a alzar siquiera el vasu, pero la pacencia y los ánimos de los "profes" fueron consiguiendo lo que paecía imposible y al cabu toos pudieron echar una botella en condiciones.

De fechu, l'habilidad de dalgunos de los participantes nos talleres ta algamando tal nivel que surdió la idega de crear un equipín de concursantes independientes que participare nos Concursos del Campionatu d'Echaos, pero anque la idega prestó muncho y foron dellos los que se declararon dimpuestos a apuntase, per agora el proyeutu ta nel aire y perdióse la oportunidá de concursar na Fiesta de la Sidre de Xixón d'esti añu. Quién sabe si col tiempu cuayará la idega y crearemos dende LA SIDRA el primer equipu independiente d'echaos en concursar oficialmente nel Campionatu.



El nivel que se ta algamando nun ye pa menos, yá que, aunque tolos meses apaéz xente nuevo que quier entamar cuasique de cero a echar sidre, tamién hai un garrapiellu d'incondicionales a los que la práutica continúa ta notándose-yos abondo y que perfectamente podríen participar.

Esta desemeyanza de niveles fai que'l taller se dea cuasi-

Destaca la participación de reciella nos talleres, un perimportante pasu pa dir creando afición pente los más mozos y garantizar la pervivencia del arte d'echar bien la sidre nes futures xeneraciones

que presonalmente, adautándose al nivel de caún de los participantes, daqué que va dende los neófitos dafechu, que nun saben bien qué facer col vasu (remembremos que tenemos visitantes de fuera d'Asturies), a los semi-profesionales ya incluso profesionales qu'acuden a la MasterClass col envís de meyorar la so téunica en compañía de los campeones echaos.

Tamién ye destacable'l fechu de que tolos meses participa nel taller dalgún rapacín o rapacina que s'anicia ceo nesti deprendizaxe, acompañáu de la so familia.

Albidramos que ye perimportante esti deprendizaxe a los menores, yá qu'amás de crear afición pente la reciella garantiza la pervivencia de la téunica d'echar sidre más allá de los chigres, deprendiendo a una nueva xeneración y garantizando'l futuru.

Dexando a un llau la parte académica del asuntu, el taller desendolcóse nun ambiente prestosu y folixeru, rematando, comu ya vien siendo vezu, con dalgunes botelles con sidre de verdá que foron echando los propios participantes y de les que s'esfrutó en comuña.

Queda abierta la cita pa la tardi del 22 de setiembre. Remembra-y que les places son llendaes y atenderánse per rigurosu orde d'iscripción.





De la hostelería de Asturias a la de Mallorca

Manuel Gutiérrez Busto

No hay mejor situación para apreciar lo que uno tiene, lo habitual, lo rutinario, aquello que no damos importancia, que cuando no se tiene, no se disfruta o se está en otra situación. Esto viene a cuento tras el anterior artículo sobre la sidra en Mallorca, que es un mercado sin explotar, sobre todo por aquellos elaboradores que hacen sidras gasificadas, en botellín o lata, pues sería tan difícil como casi imposible que la sidra tradicional de escanciar pudiese tener unos hábitos de consumo, al menos parecidos a los de Asturias, tanto por la bebida, como por el escanciado, fuera de nuestra Asturias.

Después de un mes en la isla de Mallorca y viendo la hostelería de allí, me doy cuenta que Asturias es el paraíso, no solo a nivel gastronómico, ya que allí (hablo de mayorías, no de excepciones o casos aislados) la hostelería está enfocada a los ingleses, alemanes, y otros países de centro Europa, USA o Japón, por lo que la gente pide habitualmente hamburguesas, pizzas, paella de arroces prefabricados, que se notan bien en los mariscos, pescados o carnes que traen por igual.

Sí que hay una gastronomía a otro nivel, buenos quesos, algunos pescados de roca a precios más caros que cualquier gamba roja que compremos en Asturias, aunque la traigan de Palamós, langosta de allí. Pero y ¿el servicio?

El servicio es una consecuencia del amo o dueño o restaurador, y esos allí o no están o no se les conoce o son macroempresas o tienen 20 chiringuitos pero no regentan ninguno. Ellos contratan un encargado y este a la cuadrilla. La mayoría de los restaurantes están organizados por rangos, lo que hace que primero tenga que venir uno a tomar la comanda, luego al cabo de cierto tiempo otro que te sirve, más tarde otro que te cobra. Gente hay de sobra, en la barra y fuera hay suficiente personal, pero la organización es caótica.

Por poner un ejemplo, he cronometrado en una cafetería en Pollensa con solera, donde además tienen un timbre en cada mesa para

que llames al camarero, que, claro, tardó 10 minutos en venir a preguntar qué tomábamos, y 20 minutos más en servirme una cerveza, en total 30 minutos.

¿Se imaginan en Asturias ese personal sirviendo una botella de sidra de seis culetes? pues igual echaban media jornada por no decir que una jornada entera; y no fueses a la barra, pues te decían que ya le servirían al señor cuando tomasen la comanda, pasaban delante de ti tres camareros y eran incapaces de decir al de la barra qué era lo que quería una mesa.

Pero no es que fuesen sitios grandes, es que incluso en el chiringuito de la playa hacían lo mismo para un simple mojito. Era algo desesperante. Esto para pedir una consumición, si pedías un desayuno, te traían primero el café y cuando estaba frío la tostada o el zumo de naranja. Y no hablo de Magaluf, ni de Camp Castilla, las mayores playas o centros vacacionales de ingleses y alemanes, hablo de Pollensa, zona familiar, con muchas casonas de terratenientes de la Mallorca de postín, donde pasaron algunos días, Chopeen, Agatha Christie, algunos pintores impresionistas franceses etc. la “creme de la creme” colas para solicitar una mesa pues hay pocos lugares para tomarte una caña solamente.

La mayoría de los sitios están enfocados a servir comidas, aunque sean unos pimientos de padrón a 7 euros la tapa, como algo típico, apenas fritura de pescadito, alguna raba congelada y sobre empanada en pan rallado. Un desastre, menos mal que para estas situaciones siempre busco el típico bar de pueblo de pescadores, de residentes de siempre, y esos sí te salvan las vacaciones.

En definitiva, que no sabemos apreciar mientras sirven un culete al de la mesa de al lado, decirle al camarero, “tráeme una botella” y antes de cinco minutos te están sirviendo.

Toma un culín



ECHANDO LA SIDRE EN XARRA

Na semeya, que paez d'entamos del sieglu XX, apaez un equipu fútbol echando sidre en xarra... menos un, qu'echa la sidre direutamente na boca'l collaciu. Sidre y comedia, de tola vida.



ARTESANÍA CON CORCHOS

Corchos de **Sidra Menéndez y Trabanco** pa facer esti prestosu horru que mos enseñen na páxina "Amigos del horru".

SIDRA M. NORNIELLA

Mariello payizu, correchu espalme, bon aguante y pegue fino. En ñarres apréciase la bayura d'arumes primarios y secundarios, frutales. En boca posee bona intensidá, que dexa un tastu prestosu y saborguiosu, con un final llixeramente amargu y persistente.



ESTAMPES ASTURIANES

Una parede entera de la Sidrería Asgaya, en Xixón, ta

dedicá a semeyes del país. Cómu non, en munches d'elles la sidre ye la protagonista.



LOS HÉROES ECHEN SIDRE

Storm Shadow, personaxe de cómic de la serie nortiamericana de los G.I. Joe, vive n'Asturies una de les sos caberes aventuras y aprofita pa depender a echar sidre.



ARTE CON CORCHOS

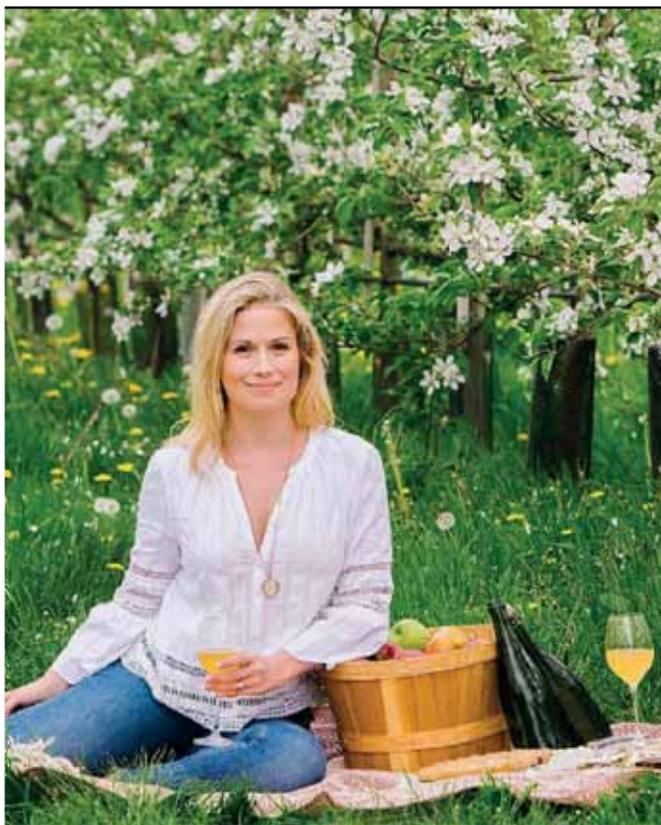
Cartelu fechu con corchos sobre fondu prietu con marcu de corchu sidre col nome de la **Sidrería Nueva Uría**, en Xixón. Atención a la muria de culos de botella baxo'l cartelu.



"NUN QUIERO FLORES, QUIERO SIDRE"

Cuando una muyer sabe lo que quier ye tontería tratar de convencela con flores; y al paecer les franceses, comu les asturianas, lo que quien ye sidre.

Ciderinlove: Amor de sidre



FICHA TÉCNICA ciderinlove.com

Editora: Annie Bystryn

Marcu xeográfico: Estaos Xuníos

Siguidores:

- Twitter: 107
- Instagram: 1299

Estayes:

- Navegador sidreru
- Sidrerías y llagares
- Esfrutar
- Deprender

Nos Estaos Xuníos la sidre ye tamién una auténtica pasión pa muncha xente; la sidre artesano ellaborao por métodos tradicionales en concreto, ye la que namora a los autores d'esti blog nel que comparten col mundiu los sos conocimientos ya'l so fondu amor sidreru

Sidre fecho por métodos tradicionales, exclusivamente con mazana, utilizando races específiques de sidre de ca fastera y preferentemente ellaborao por piqueños productores. Eso ye lo que busquen en 'Cider in Love', el blog sidreru que vos presentamos esti mes.

Esti tipu de sidre pue paecer lo más cenciello de topar, si vives n'Asturies y los productores de sidre, ya seya casero o industrial, sumen delles centenes nun país de pocu más de 10.000 km² y los eventos sidreros son continuos.

Pero si vives en Norteamérica la densidá sidrera ye mucho menor y la cosa ponse un pocu más abegosa.

Asina qu'en 'Cider in Love' punxéronse la misión de guetar pel so país les meyores sidres tradicionales y presentá-yosles a los munchos fanáticos sidreros d'esa parte'l mundiu.

"Facemos una escoyeta de sidres históriques increíbles y difíciles d'atopar, de productores de tol país y conectamos a les persones direutamente colos productores pa pidilo en llínia" resumen el so llabor.

La hestoria de la sidre en Norteamérica remóntase a los colonos, cuando la escasez d'agua potable llevó a facer de la sidre la bébora base a toles edaes, achacándose al viaxe de Johny Appleseed (Xuanín Semiente de pumar) el so espardimientu dende Pensilvania a lo llargo de tola Vega l'Ohio. Tres de décadas nes que foi cuasi que escaecía, el consumu ya ellaboración de sidre lleva dende entamos d'esti mileniu reñaciendo con puxu nos Estaos Xuníos.

En 'Cider in Love' estremen cuatro rexones sidreres, Nueva Inglaterra, Nueva York, California y Noroeste, y en toes elles recomienden sidre que prebar y llagares y sidrerías que visitar, haciendo un comentariu sobro ca llagar y ca sidre nes sos estayes de "navegación" y "sidrerías" -refiriéndose a llagares-.

Aparte, nel so blog puen alcontrase noticies venceyaes, eventos cola sidre de protagonista, propuestes gastronómiques de maridaxe y recetas sidreres, dando una perespecial emportancia a los ellaboradores de sidre casero, ufriendo información sobro'l procesu de producción, races de mazanes de sidre, sistemas de tastia, mitos, datos prestosos, vezos ya hestoria de la sidre.



French Cider: falemos de sidre



FICHA TÉCNICA frenchcider.com

Editora: Joan Harkins

Siguidores:

- Twitter: 32
- Facebook: 413

Estayes:

- Tienda
- Coleiciones
- Descubrimientos
- "Sobre nosotros"
- Blog
- Noticias

Sosprende esti blog nel que los productos franceses son, como'l so nome indica, protagonistas n'esclusiva, pero que ta fechu dende Seattle por una autora estauxuniense y col norteamericanu comu públicu oxetivu

De xemes en cuando les casualidaes camuden la vida d'una presona. Joan Harkins, oriunda de Seattle, taba de vacaciones cuando se-y antoxó una pizza napolitana y de rebote conoció la sidre francesa nun café de Saint-Enogat, Bretaña.

La primer bolée (taza de cerámica tradicional na que se bebi la sidre bretona) foi pa ella un auténticu descubrimientu. Depués d'esa bolée vinieron más, investigando a fondo los llagares franceses y alcontrando una pasión que quinxo compartir col mundiu de vuelta al so llar.

Pero nun lo fizo darréu, primero pasó dos años prebando otres sidres del mundiu, tastiando, comparando y afitándose nel comecimientu de que, pa ella, la bona sidre ye la francesa.

Dende entós, dedicase a ufrir al mundiu una curiada escoyeta de les meyores sidres y preees de Francia, estáu del que non solo adoptó la sidre, sinón l'estilu de vida, l'enfoque gastronómicu ya'l compromisu presonal d'alcontrar alternatives naturales y saludables pa beber y comer.

A la so vuelta nos Estaos Xuníos llevó consigo muncho de la cultura francesa, incluyendo'l gustu polos alimentos orgánicos, ensin trasxénicos nin aditivos

y el placer de los saborgos cenciellos y puros que namás s'alcuentren nos alimentos naturales, por supuestu, cola sidre ocupando nello un llugar privilexiáu.

Bretaña, Normandía y Picardía son les principales paraes d'un blog qu'ufre un repasu al mundiu de la sidre francesa, la so "poirée" ya'l Calvados (tamién podemos topar Armagnac, Pommeau, Cognac y Whisky francés) y una güeyada a una cultura sidrera definía pol amor a la tierra, nesi sen bien asemeyada a la asturiana.

Si bien la so páxina tien un envís nidiamente comercial, con delles estayes destinaes a la venta al por menor y al por mayor de sidre, poirée, pommeau y calvados, tamién podemos alcontrar nesti blog una bona estaya de noticias, recetes de platos y cócteles con sidre y mazana; información interesante sobro eventos, llagares y races de mazanes de sidre o entrevistas a los protagonistas del entornu sidreru francés.

Imprescindible pa quien quiera averase al panorama sidreru del estáu francés dende una perspeutiya amplia y con valores.

Toma otru culín



DE ROMERÍA

Gaitera y echaora de sidre. Semeya feita por Valentín Vega en L' Entregu alrodiu'l 1960



LLAGARÍN

Miniatura de llagar de maera, fechu a man, que decora la **Sidrería El Garitu**, en Villaviciosa.

SIDRA EL GOBERNADOR

La escoyía mezcla de races de mazanes ácedes y amargues da llugar a una sidre equilibrao, de tastu y arume fresco, llimpio, afrutado ya intenso, color mariello pálido, espalme homoxénio ya intenso, pegue finu de llargu percorríu. Sidre fino en boca, fresco y con alcordances de mazana verdi



SIDRE NA PIEL

Esta moza lleva'l so amor a la sidre y la mazana bien apiegao

a la piel, comu demuestra el so prestosu tatuaxe. "Equí ta'l material del que se faen los sueños" diz de la mazana.



ESTA MAZANA TA QU'AMBURA

Prestoses veles de mazanina, vistes nel Mercáu de la Mazana y la Sidre, en Xixón.



SIDRAVIRUS

Curiáu, el Sidravirus ye mui contagiosu. Esti virus, comu te garre nun te suelta. **Sidrería ASPA**, en Xixón.



PUERTE TONEL

La entrada al paradisu de xuru que ye al traviés d'un tonel de sidre. La de la Parrilla **El Llagar del Quesu**, tamién.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



50 CERTAME DEL QUESU CABRALES

El Queso Cabrales ganador del 50º certamen, subastado por 17.000 euros



De izquierda a derecha, Alberto Bada, Quesería Francisco Bada, elaboradores del queso ganador; Iván Suárez, propietario del Llagar de Colloto; Jéssica López, presidenta del CRDOP Queso Cabrales; José Sánchez, Alcalde de Cabrales; y M^ª Begoña López Fernández, directora general de Desendolcu Rural y Agroalimentación del 'Principado'.

El Llagar de Colloto, que ya ganó la subasta en las dos últimas ediciones, se llevó la mejor pieza, de la quesería Francisco Bada C. B., y donará un 15% de su precio a la Asociación Galbán

El Llagar de Colloto se llevó, por tercer año consecutivo, la puja del Certamen del Queso Cabrales, que cumplió este año su edición número 50. Iván Suárez, responsable del local hostelero, desembolsó 17.000 euros para hacerse con la mejor pieza, de la quesería Francisco Bada C. B. Este precio es el segundo más alto de la historia del Certamen, tras los 20.500 euros que el propio Suárez pagó en la anterior edición, el año 2019 (antes de que la pandemia obligara a su cancelación) y que supone el actual Guinness World Record como queso más caro del mundo en subasta.

El año anterior, el propio Suárez ya había batido el Record, desembolsando 14.300 euros. Así, el Llagar de Colloto lleva tres ediciones consecutivas alzándose como ganador de la subasta.

Una animada subasta que contó con un precio de salida de 3.000 euros y en la que participaron 14 establecimientos hosteleros de la región y de fuera de ella, a saber: Casa Pedro (Parres), La Montera Picon de Ramón (Xixón), Casa Román (Xixón), El Castañeu (Arenes de Cabrales), Las Gaviotas (Castrillón), La



Iván Suárez, propietariu del Llagar de Colloto, ganó per tercer añu consecutivu la puya pol mejor quesu Cabrales.

La puya pol mejor quesu Cabrales tornó a ganala El Llagar de Colloto, por 17.000 euros, el segundu más altu na hestoria del certame

Cabana (Uviéu), La Finca Agrobar (Uviéu), Peña Mea (Llanera), El Tizón (Uviéu), Grupo Nacho Manzano (único dos Estrellas Michelin del país) y los locales madrileños El Ñeru, La Cuenca y Carlos Tartiere, además del propio Llagar de Colloto.

Cabe destacar que, como novedad, el 15% de esos 17.000 euros desembolsados por El Llagar de Colloto irán destinados a la asociación Galbán de lucha contra el cáncer, por expreso deseo del propio Iván Suárez.

“No quería que se me escapara este queso para así poder hacer la donación”, aseguró Suárez tras alzarse como vencedor, que remarcó que “quería invertir en algo natural, auténtico y de Asturias, haciendo un reconocimiento al concejo de Cabrales y a su Denominación de Origen Protegida”. Igualmente, el vencedor aseguró que degustará el queso con su familia y amigos coincidiendo con la celebración de su cumpleaños.

Los premios a mejor lote fueron a parar a la quesería



Colladín de Tielve (3º puesto), quesería Arangas (2º puesto) y quesería Valfríu de Tielve.

Los premios individuales fueron para la quesería Arangas (3º), quesería Ángel Díaz Herrero (2º) y quesería Francisco Bada C. B..

ENCAM

R E C O M E N

Tapes con sidre en La Espita de Culloto

Reconozámoslo, por muncho que presten los platos ellaboraos, la sidre cuandu más presta ye tomándola ensin priesa, con unes tapines comparties colos collacios, botella va, botella vien.

En **La Espita** sábenlo, asina que tienen unes ufiertes perprestoses de tapina y botella sidre por seyes euros.

Pente les tapes qu'escoyimos, prestáronnos especialmente la de quesu cabra con cecina, pola calidá y lo xenerosa, y la de "chopitos", unos calamarinos piquiñinos propios del sur peninsular, que ca vuelta ye más avezaio alcontrar nos chigres asturianos; rustidinos y mui prestosos.

Les raciones, abondoses, son perfectes pa compartir.

Pa enriba, la sidre, del Llagar sierense **Viuda de Palacio**, échala Edier, un camareru atentu siempre a que nun mos faltare nunca un culín, con munchu arte y proyeición nel mundiu l'echar la sidre.



SIDRERÍA LA ESPITA. CAMÍN REAL 26. CUALLOTO / UVIÉU

T. 984 18 45 52

Tradición y contundencia na Boroña Preñá de La Cueva

Pa esfrutar esti platu al cien por cien ye preciso tener fame, un bon estómadu y muncha sidre pa nun empapizar.

Resuelto esto último con delles botelles de **Sidra Buznego**, yá se sabe, "sidre y boroña sabe qu'escoña", más tovía si ta preñá y como nel casu de la que faen en La Cueva, bien enllena chorizu, tocín, panceta y morciella.

El contraste pente'l maiz ya'l gochu tien una intensidá difícil de tresmitir. La boroña sabe a monte, a fornu de carbón, a orpín, a auténtico.

Acullá d'encamentable, diría que ye un platu imprescindible pa quien presuma de conocer la gastronomía asturiana.



SIDRERÍA LA CUEVA - CAI TURISMU, 3. CANGUES D'ONÍS

T. 984 19 71 51

IENTOS

D A C I O N E S

Casa Mary, la sidre sal de les sidrerías

Casa Mary, en El Coto -Xixón- nun ye una sidrería. Pero tienen sidre. En concreto, tienen la sidre del **Llagar de Fanjul**.

Presta ver cómo la sidre va ganando posiciones y dentro d'Asturies podemos alcontrala a la venta en cuasi cualisquier triba d'establecimientu, dende cafeterías y restaurantes a fruterías y quioscos.



Eso sí, en Casa Mary nun mos echen la sidre, porque precisamente ehí ta lo qu'estrema una sidrería d'un restorán cualesquiera.

El menú, pel so llau, cenciellu pero abondosu y de bona calidá.

D'entamu punxéronmos una ración curiosa de xamón, pa dir abriendo boca.

De principal, una fonte d'ensalada mista -llechuga, cebolla, tomate, bonito y cenadoria- y, lo meyor, carne de xata asao con patatines asgaya y una salsa perbona.

Anque quiciás pa los llambiones lo meyor fuere'l postre, tarta de turrón casero, cremosina y suave, nel so puntu de dolzor. Bon nivel pa un menú de diez euros.



CASA MARY - XRAL. SUÁREZ VALDÉS 24. XIXÓN

T. 985 53 53 36

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

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

Más de 60 participantes nel VI Concurso de Sidre Casero de Piloña

L'Infiestu quedó atarraquitáu nuna xornada sidrera que tuvo a Ribeseya como conceyu convidáu



El concursu de sidre casero de Piloña va garrando puxu añu ente añu, tantu pol númberu participantes como pola calidá de la sidre y la capacidá de convocatoria del eventu.

Enantes d'escomenzar el concursu y la preba de la sidre presentao al mesmu, Mina Longo fexo'l pregón siguiendo dempués la intervención de los alcaldes de Piloña y Ribeseya -conceyu invitáu- que tomaron los culetes naturales colos qu'entamó la preba.

Más de 60 llagareros de sidre pa en casa, de los que doce pasaron a la final, algamando'l primer puestu Lucinio Roza, d'El Caneyu -Coya-, siguió de Fernando Sánchez, de Cardes, y de Fesús Freile,

d'Anayu.

Arriendes d'ello, tamién hebio un concursu popular nel que los asistentes pudieron votar pola sidre que más-yos prestare, quedando ganador Benjamín Pontón, de Sieres.

Amás, esti añu per primer vegada, l'Asociación de Sidre Casero de Piloña entregó l'entítulu de 'Llagareru Mayor', que recayó en Roberto Redondo.

Per otru llau, na xornada previa, na que se rializó la semifinal del concursu de sidre casero, tuvo llugar el Concurso d'Echaores, con trunfu de Miguel Ángel Castro siguió de José Llera, siendo la echaora más moza Noelia Cagigal, del Centru Asturianu de Sevilla.

VI Concurso de Sidre Casero de Ribeseya

Tuvo llugar dientru la Folixa la Sidre qu'entama l'asociación Entaína Ribeseya, y contó con más de 50 participantes



Na mañana del pasáu 11 setiembre, na carpa instalada nel parkin de la rula de Ribeseya, celebróse la final del VI Concurso de Sidre Casero de Ribeseya, entamáu pola asociación Entaína Ribeseya. Participaron más de 50 ellaboraadores de sidre pa en casa provenientes de varios conceyos, de lo que 10 pasaron a la final.

Al empar celebróse la degustación popular, mercando enantes el vasu conmemorativu, pudiendose preparar toes y cauna de les más de 50 sidres presentaes. Xunta'l vasu entregóse una cartulina pa que'l úbicu pudiere puntuar les tres meyores sidres. A la fina de la mañana vendiérese más de 400 vsos lo que da idea del ésitu algamáu nesta degustación. Y p'aidar a dixerir la sidre nun podía faltar la empaná, los güevos cocíos, los bollo preñaos y la boroña preñá.

El xuráu tuvo compuestu por Jackeline Marcano, Lluís

Nel Estrada, Ana María Viciosa, Avelino Fuentes y Rufino, de Cabueñes.

La sidre echóla Jonathan Trabanco, de la Sidrería Los Portales de Jaminón, de Pola de Siero.

Una vuelta rializada les dos rondes de tastia, el resultáu fo'l que vien darréu:

1º.- Ruben Quidiello, de Siero.

2º.- Andrea Argüelles, de Villaviciosa.

3º.- Manuel Granda Sebreñu, de Ribeseya.

En cuantes a la degustación popular la sidre ganaora foi la presentada por Haydee Prieto, de Ribeseya.

La degustación de la sidre tuvo amenizada pola música de la Banda La Xarangana.

 Testu y Semeya: Raul Moro



Hai que saber hasta copiar

*Inaciu Iglesias



Imaxe d'archivu de les casetes de San Mateo cola xente tomando sidre

A lo último parez que la cosa quedó nun sustu. Pero a piques anduvimos de ver cómo se prohibía la venta de sidra nes fiestes de “la capital del país de la sidra”

Ye lo qu'hai; son les contradicciones del provincianismu: conformámonos con remarcar lo pintorescos que somos, hacemos grandes declaraciones d'amor polo nuestro pero a lo último, pa lo serio, en cuenta trabayar, dedicámonos a copiar lo d'otros.

Que ye más descansáu y, por definición o por escusa, tan muncho más preparaos que nosotros. Y asina, señores, ye como renunciamos a ser centru de decisión pa quedar en periferia. Y eso, por descontao, tien consecuencias.

En concretu, resulta qu'a la de regular el funcionamientu de los chiringos y terrazas de les fiestes de la nuestra capital, los alministradores de lo públicu entamaron, como digo, copiar d'otros reglamentos municipales. Un atayu mitá pordesconocimientu, mitá galbana y mitá complexu provincianu de pensar qu'hailos siempre que van per delante de nosotros.

Y, como nun podía ser d'otra manera, la trampa rescampla. Claro. Traducir nun ye namás quitar una lletra pa poner otra (una u por una o), o cambiar los nomes de cuatro coses, o dexar les dimensiones de les botelles y ya ta. Adaptar ye otra cosa.

Hai que saber hasta copiar. Nun hai nada más horteru –nel casu que nos ocupa– que llamar “mosto” a la sidra'l duernu, culines a los culinos, o bodega a los llagares.



Inaciu Iglesias, periodista.



Nun hai nada más hortera – nel casu que nos ocupa– que llamar “mosto” a la sidra’l duernu, culines a los culinos, o bodega a los llagares

xeografíes. Y asina nun quedar aislaos del mundu. Por eso hai que saber hasta copiar: pa ser aplicar tolo aprendíu afuera a lo de casa; cosa mui distinto a imitar, calcar o cortar y pegar.

Malos estudiantes; malos profesionales: tanto miéu a ser diferentes, tanto complexu en rescampilar la nuestra peculiaridá que, a lo último, el problema nun queda namás na incompetencia de los alministradores de lo nuestro.

Trae consecuencias. Les chapuces de los irresponsables de les normativas municipales cásiqúe nos dexen ensin sidra nes fiestes de la nuestra capital porque nun saben facer los deberes. Copiaron y pegaron unes ordenances que nun taben pensaes pa les dimensiones nin pa les realidaes de la nuestra bebida tradicional; pa la nuestra manera de consumir: pa la nuestra manera de ser.

Menos mal que tenemos una sociedá civil perriba de los sos llevadores. A ver cuándo nos decatamos. Haiga salú.

O, peor tovía, presumir de finos y cosmopaletos y rebautizalos como lagares “nun vaiga ser que los de fuera nun nos entiendan”. Hai que saber hasta copiar precisamente porque ye muncho lo que tenemos qu’aprender d’afuera; d’otres experiencias: d’otres



DOP SIDRE D'ASTURIÉS

Muchas actividades, y compromiso social



DOP Sidra de Asturias volverá a sumar para la lucha contra el cáncer

El próximo viernes 30 de septiembre el llagar de Quelo (Siero) acogerá la octava edición de la Espicha solidaria. Organizada por el Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias y la Fundación Sandra Ibarra, tiene como objetivo involucrar al sector sidrero y a la sociedad en general para que aporten su granito de arena en algo tan importante como es la lucha contra esta enfermedad. El evento contará con la participación de productores, elaboradores, hosteleros, así como una nutrida representación de las instituciones asturianas. El precio de la entrada es de 30 euros, incluida una donación directa de 10 € a proyectos frente al cáncer. No te lo pienses y acude para mostrar tu apoyo a esta noble causa. Entradas disponibles en el CRDOP y en entradium.

Escancialo', el éxito musical del verano

El Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias ha puesto patas arriba las redes sociales. La culpa la tiene una canción: 'Escancia lo'. Se trata de una versión-parodia del éxito de "Slomo" de Chanel, interpretada por Nerea Vázquez, con la aparición del escanciador, Marcos Ramos. La canción, producto de la idea de Marcos Imargues, ha sido producida por el artista Jony Llera.

Las reacciones no se hicieron esperar, y tras pocas horas en la red, se ha vuelto viral con más de un millón de reproducciones. Esta canción mezcla la tradición sidrera con el humor, y el resultado no tiene desperdicio. La DOP Sidra de Asturias persigue, con este éxito musical, concienciar a la población asturiana sobre la importancia del escanciado y del consumo de la sidra elaborada con manzana asturiana, la de la etiquetina.

Escanciado en Villaviciosa - Vuelta España.

El Ayuntamiento de Villaviciosa en colaboración con El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias y la Asociación de Escanciadores realizó un escanciado simultáneo el pasado 28 de agosto, durante la salida de la Vuelta a España en Villaviciosa, promocionando así la cultura sidrera asturiana en la etapa más sidrera de la ronda española.

Record de escanciado. Fiesta de la sidra natural en Xixón

La Sidra de Asturias vuelve a batir el record mundial de escanciado simultáneo en la XXXI Fiesta de la Sidra Natural de Xixón que organiza Divertia. Nada más y nada menos que 9.796 escanciadores en la playa de poniente, celebrando la cultura sidrera asturiana con la sidra ganadora nuestra de concurso institucional: Sidra de Asturias Quelo DOP.

III Concurso de Sidre Casero del conceyu d'Onís

A diferencia d'otros concursos puen participar llagareros de toa Asturias



Entrega'l Primer Premiu a José Manuel de Con / Echaos nos puestos de sidre / Vasu conmemorativu del Concurso de Sidre Casero. / Semeyes: José Amable Sánchez. Vecinu de Sirviella Onís



La tercer edición del Concurso de Sidre Casero del conceyu d'Onís cuntó cola presencia de llagareros d'Onís, Piloña, Siero, Parres, Ribeseya, Llanes, Cabrales, Cangues d'Onís y Ribadeva, participando nel mesmu 30 llagareros.

El vienres cèlebráronse les semifinales na plaza de la Casa Conceyu, en Benia, y yá'l sábadu 27 a les 17 hores, tamién en Benia, la final, que dió como ganaor a José Manuel de Con -Onís-, seguíu de José Menéndez -Siero- y José Llera -Piloña-.

Na clasificación llocal, el segundu foi Iván González y el terceru Diego Pellicero. Estos tres primeros clasificaos del conceyu d'Onís, representaránlu nel Concurso de Sidre Casero d'Asturies, que se cèlebrará en Villaviciosa.

Por supuestu, dempués de la final tuvo llugar la esperada preba popular de la sidre casero, que punxo de manifiestu una vegada más la calidá de la sidre fecho pa en casa.



Cristalería Cuervo

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




Carnicería **JAIME OROZKO** La Arena. Gijón.

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

carniceriajaimeorozko@gmail.com 984.088.443
Carnicería Jaime Orozko 600.521.805

El periódicu ‘El Español’ difama la sidre nun artículu escatolóxicu



Un asturiano escanciando sidra.

NUTRICIÓN

El peligro desconocido de la sidra asturiana: este es el lado oscuro de la popular bebida

Captura de pantalla del titular del artículu.

L'artículu en cuestión, escritu por Raquel Díaz ya espublizáu'l 27 d'agostu nel periódicu El Español, destila inorancia, mala fe y fondu odiu a la sidre

Escribía Antonio Machado “Castilla miserable, ayer dominadora/envuelta en sus harapos desprecia cuanto ignora”. Ya ignorancia nun pue negase qu'hai, a espuertes, nesti artículu espublizáu a finales del mes pasáu nun periódicu español.

L'entítulu ya ye pa echar a correr: “*El peligro desconocido de la sidra asturiana: este es el lado oscuro de la popular bebida*”. Darréu tilda a la sidre de brebaxe y d'española, Si nun conociéremos la sidra maxinaríemos una bruxa en traxe flamencu revolviendo la pota los velenos.

De magar la viniente lliñia l'autora desendolca con insistencia cansina la so obsesión coprofílica. De creyela, la sidre tendría de bebese pocu menos que col pañal puestu: el bon gustu impídeme repetir les barbaridaes escatolóxicques que suelta esta muyer.

Tres de describir la sidre comu una sustancia asquerosa, insiste que del so consumu deriven multitud de males, dolor de gargüelu, de bandullu, voltures...

Nel so afán de retorcer les cosas tien de retrotraese al añu 1991 y allonxase fasta Massachusetts, EEUU, p'alcontrar un casu rexistráu d'intoxicación alimentario na que los, atención, diez perxudicaos, tomaren sidre. P'alcontrar declaraciones un pocu contraries a

la sidre tamién tien que tirar d'un chigreru... de Medina del Campo, en Valladolid.

L'artículu en sí ye tan fuera de llugar que nun cabría siquiera falar d'elli de nun ser polo que se llee entre llinies: un odiu irracional a la sidre y un despreciu total a Asturias, a la que nun se menciona en tol testu.

Aprofitamos la ocasión pa lleva-y la contraria y remembra-y dalgunos de los beneficios que tien la sidre asturiana, una bébora prebiótica y probiótica, especialmente rica en nutrientes esenciales, vitamines C, B1, B2, B3, B6, B7, E y K, minerales comu'l potasiu, zinc, magnesiu, fósforu y sodiu ya otros nutrientes: comu antiosidantes naturales, que aiden a apanguar los efeutos negativos de los radicales llibres. Tamién apurre polifenoles y sustancies péptides, protexendo d'enfermedaes cardiuvasculares y coronaries, previniendo l'infartu de miocardi y l'arterioesclerosis.

Amás, la sidre ayuda a amenorgar el colesterol malu y los triglicéridos. Finalmente, la sidre ye perrica en enzimes dixestives, qu'aiden a regular l'estantín.

En resume, la sidre, siempre que se consuma con xaciu, ye beneficiosa pa la salú humana, por mal que-y pese a Raquel Díaz y al periódicu pal que trabaya.



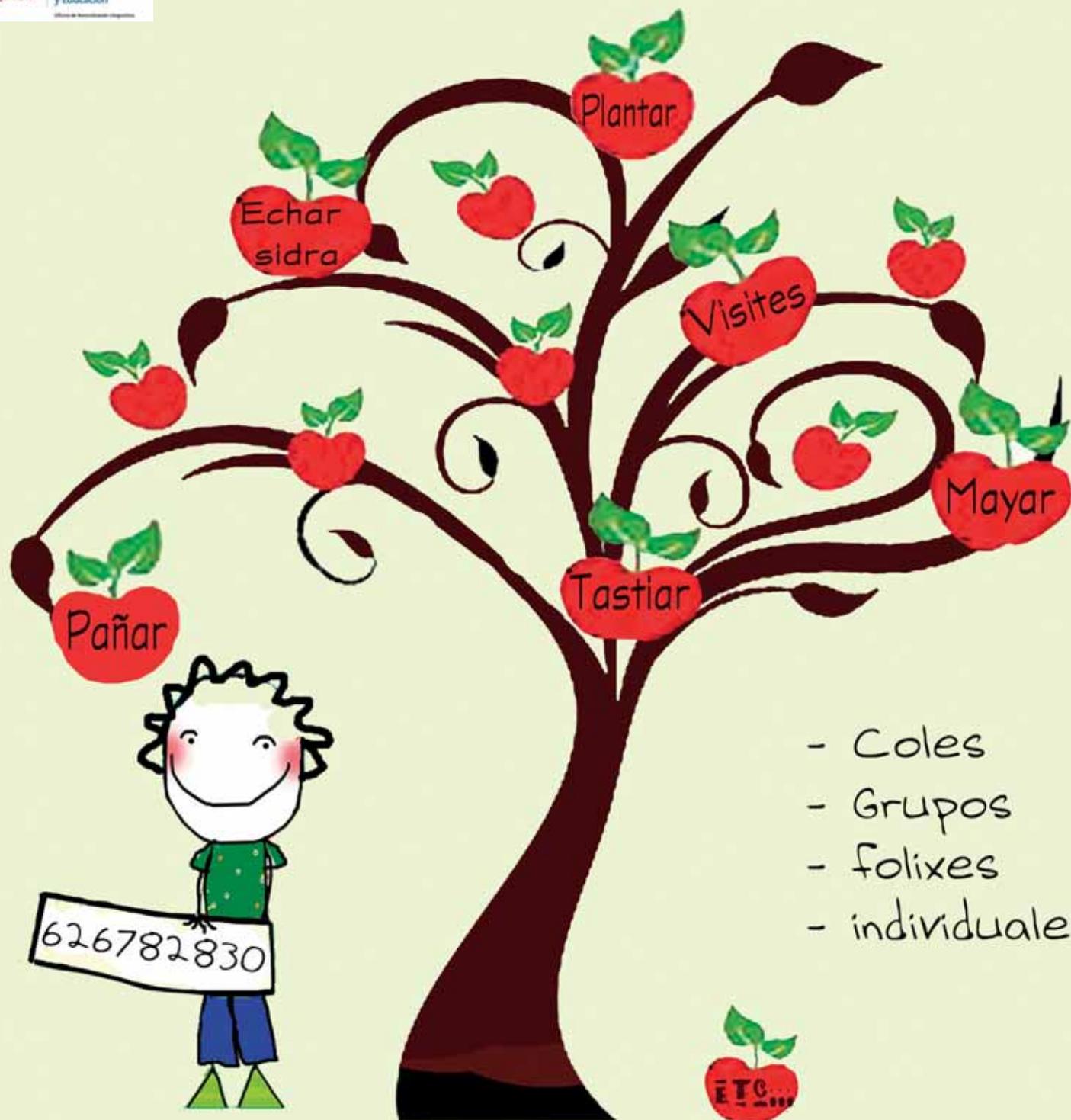
SIDRÓCOLES



Entama

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Sofita



- Coles
- Grupos
- folixes
- individuales

TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

Cuatro concursos nel mes más intensu



Na recta final del Campionatu, esti mes dexa una crónica intensa no que cinco a concursos. Llanes, Carreño y Xixón, trés cites intenses que nun dieron descansu a los echaores, que tienen de compaxinar, na so mayoría, el trabayu diariu coles apretaes feches de los concursos

Estos tres concursos rompieron la hexemonía de resultaos y puestos a la qu'entamábemos a tar avezaos y les primeres posiciones del Campionatu entamen a tar más reñies.

Destacó Jorge Vargas, de La Montera Picon de Ramón, esguilando puestos nos concursos y acurtiando distancias con Salvador Ondó y Wilkin Aquiles, que siguen disputándose'l primer y segundu puestu.

Vargas consiguió el primer llugar nel concursu de Carreño, con una puntuación de 128,50, siguió d'Andrés Menéndez (Sidrería El Portal) con 127,7 y Wilkin Aquiles (Sidrería Avenida) con 127,5.

El primer clasificáu del Campionatu, Salvador Ondó, quedó nesti casu nel sestu llugar, depués d'Alberto Truchado (Sidrería La Ruta) y Antonio Sorca (Sidrería El Portal)

Jorge Vargas entró en racha y tornó a trunfar nel III Concursu d'Echaores de Llanes, enmarcáu nes fiestes de San Roque, que cuntó cola participación de ná menos que 30 echaores.

Pero si hebio un trunfador esi domingu foi la Sidrería La Montera Picon de Ramón, onde trabaya Jorge Vargas, primer clasificáu nel concursu y terceru na xeneral, y la echaora Alejandra Vanegas, que conseguía, a la par el quartu puestu, l'aplausu del públicu al echar cuatro

culetes perfectos, de diez puntos, y otros dos de 9'8 sobre diez.

Na Fiesta la Sidre, en Xixón, hebio entá más concursantes, 40, pero ye que, premios aparte, falamos d'un de los concursos "fuertes", de los que más sonadía tienen y al que dengún echaor querría faltar.

Salvador Ondó recuperó nesti concursu el primer puestu, escapando un pocu de la presión a la que taba sometíu nos caberos concursos. En segundu llugar, Andrés Menéndez, de la Sidrería El Portal, que ta faciendo mui bonos concursos pero que sigue nel puestu doce al presentase namás qu'a cuatro concursos, quedando segundu en dos d'ellos. Jorge Vargas aficionóse al pódium y algamó'l tercer puestu nesti concursu, entantu que Wilkin nun tuvo un bon día y quedó nun desacostumáu ochavu puestu.

Na categoría llocal, qu'en Xixón ta siempre mui reñía, resultaron ganaores José Amador, Alejandra Vanegas y Nacho.

Esti mes dexa a Salvador Ondó en primer llugar, con una puntuación de 184, a nueve puntos de distancia d'Aquiles, y con Jorge Vargas separándose rápidamente del pelotón, con 163 puntos, a una respetable distancia de los 104 de Jonathan Trabanco, el quartu clasificáu, que trabaya pa la sidrería Los Portales de Jaminón.



CLASIFICACIÓN CAMPEONATU

1- Salvador Ondó	184 puntos
2- Wilkin Aquiles	175 puntos
3- Jorge Vargas	163 puntos
4- Jonathan Trabanco	104 puntos
5- Pelayo Rodríguez	88 puntos
6- Pablo Álvarez	87 puntos
7- Pablo Suarez	73 puntos
8- Rubén Campa	70 puntos
9- Humberto Rey	64 puntos
10- Antonio Sorca	63 puntos
11- Alberto Truchado	62 puntos
12- Andrés Menéndez	52 puntos
13- Alejandra Vanegas	47 puntos
14- Junior Da Silva	38 puntos
15- Daniel Rujas	33 puntos



XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN







ORGANIZAN









PRIDA
Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas






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



Categoría Sub-25



Les nueves incorporaciones animen l'escenariu na categoría Sub-25 na que, anque Daniel Rujas sigue imbatible, los siguientes puestos puen reservar sorpreses

Depués de ganar los ocho concursos celledraos, Daniel Rujas, de la Sidrería La Botica de Carbayín, tien técnicamente aseguráu el troféu del primer puestu de la categoría moza, con un total de 30 puntos. Na xeneral esguila al puestu 14, meyorando dos posiciones.

El segundu puestu paez tamién aseguráu pa José Valdés, que representa a la Sidrería El Centenario que con 14 puntos caltién la distancia col restu, incluso depués de nun puntuar nel concursu de Llanes.

Sicasí, de magar el tercer puestu, entá hai llugar pa sorpreses, ya que la incorporación nos caberos concursos de tres nuevos concursantes, vinientes de Tierra Astur y entrenaos personalmente pol campión, acaba de remover les agües nesta estaya.

Gabriel Alexander, quedando primeru en Carreño y segundu en Corvera, allúgase a namás un puntu de Dulce Florián, de la Sidrería Padre Suárez. Erick Manuel, con dos segundos puestos en Xixón y Llanes cuenta con cuatro puntos que lu ponen en quintu llugar y finalmente Sara Lima, con tres puntos, queda sesta.

La diferencia pente estes cuatro posiciones son tan piqueños que cualisquier concursu pue baraxar los puestos camudando dafechu la clasificación y apurriendo más interés y competitividá a la estaya moza. .del Campionatu.

Xirar enantes d'echar



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

SIDRA D'ASTURIES
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



RIES SIDRA D'ASTURIES
TUIR DOP SIDRA D'ASTURI
GUES DOP SIDRA D'ASTURI



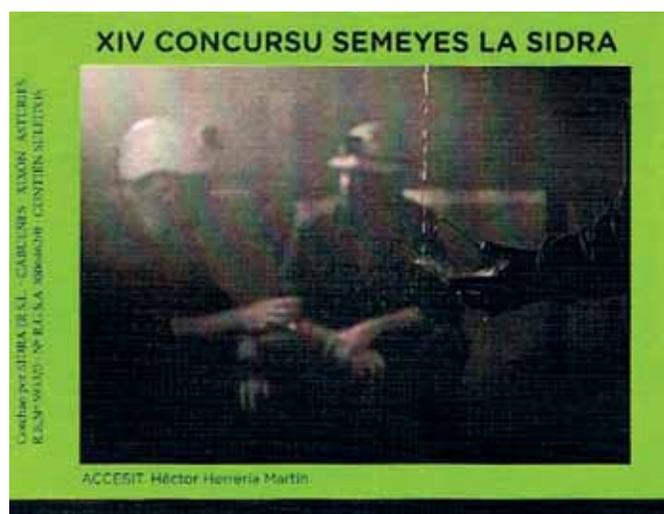
SIDRA DE ASTURIAS

COSECHA
2021 PO N° 000000

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

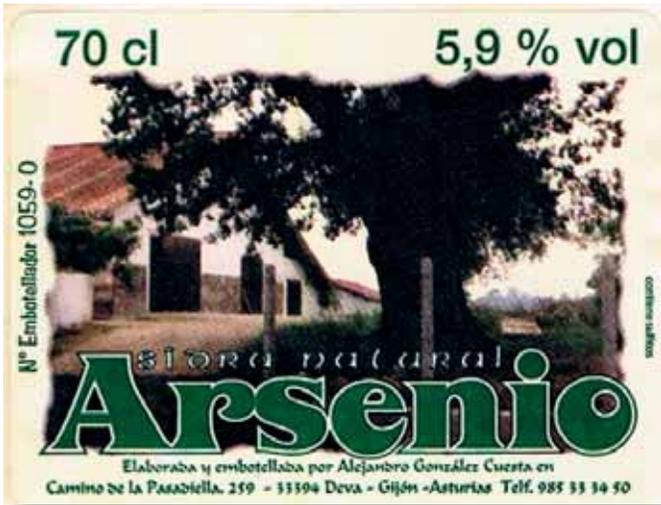
Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los socios de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





LAGAR
Herminio

CON LA MISMA
ILUSIÓN
DESDE **1943**

MEJOR SIDRA DE ASTURIAS BRONCE
NATURAL TRADICIONAL
Zythos
SALÓN SIDRA DE ASTURIAS 2022

2º MEJOR SIDRA NATURAL
ELABORADA EN EL PRINCIPADO DE ASTURIAS 2022
Zythos
XLV FESTIVAL DE LA SIDRA (NAVA)

RESTAURANTE
EL CATALIN

Teléfono 985 897 113
LA ATALAYA
TAZONES
VILLAVICIOSA (Asturias)

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

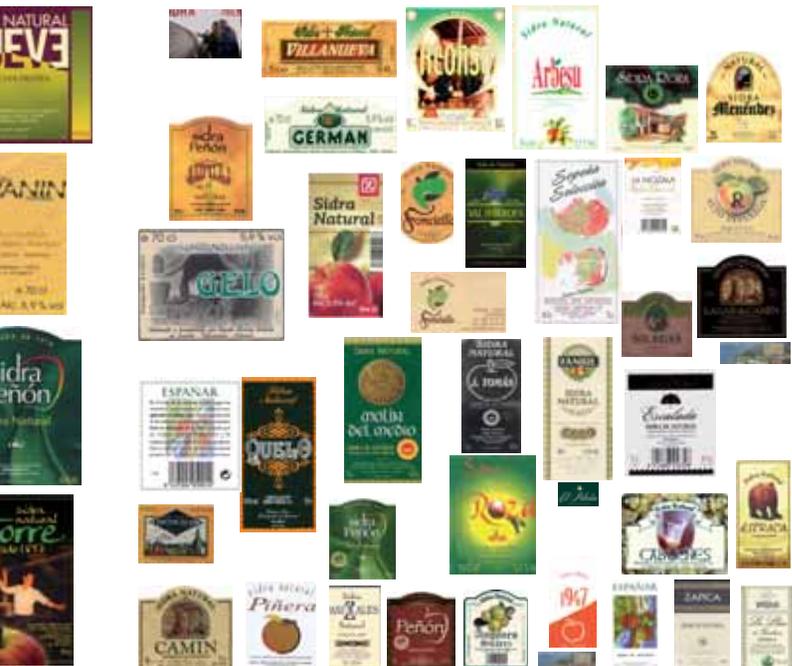
Ruta de la Sidra
Gijón Ciber Trail
Route du Cidre

Casa yoly

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

Barrio San Antonio
33394 DEVA - GIJÓN

ETIQUETES ENTREGAES





FOTOTECA

LA SIDRA

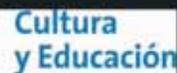


www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Softa



Collabora



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 210 - Diciembre 2021 | 4 €

VILLAVICIOSA
XXXIII Festival de la Mazana
Sidra y manzana en la obra de José Purón
Tiempo de pañar, tiempo de mayar
Métodu d'elaboración de sidre asturianu (I)
MARTA ROLDÁN
"Una titulación en Enología con la sidra está un paso adelante"
XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRE DE GALA
¡Superándose!

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 211 - Enero 2022 | 4 €

¡LA CULTURA ASTURIANA DE LA SIDRA, A LA UNESCO!
Cider Lab triunfa en el International Cheese Festival
Cátedra de la Sidra de Asturias
JORGE GARCÍA
"La cosecha está siendo fantástica, se recoge la manzana según se recoge"

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

XIXÓN DE SIDRE
Los Xueves de Sidre, con fuerza en Xixón
25 años del Museo de la Sidra de Asturias
Armoniza con sidra en Restaurante El Duque
WILKIN AQUILES
"Los asturianos deberían cuidar y proteger mejor su cultura"
SIDRERÍA EL SAÚCO
Agradece la fidelidad de sus clientes y les desea lo mejor para este año nuevo

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 213 - Xixiru 2022 | 4 €

CONVOCAU'L XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA
La alta cocina apuesta por la sidra
En el País Vasco comienza el... Txotx!!
La sidra como atractivo turístico
Los soles Repsol brillan en Asturias
YOLANDA TRABANCO
Premio Mujer Empresaria
CARLOS MARTÍNEZ
Gastrónomo de referencia
PEDRO CARAMÉS
"Una apuesta por la hostelería en una apuesta por Asturias"

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 214 - Febrero 2022 | 4 €

DICCIONARIU SONORU DE LA SIDRA
FIGUR 2022
Protagonismo de la cultura sidrera asturiana
CÁTEDRA DE LA SIDRA
Logros y perspectivas
La revolución de la sidra noruega
JUAN LUIS GARCÍA
"Un culeto, ofrece historia, cultura, diferenciación e identificación con la tierra"
SIDRERÍA EL SOBINAGU
Una gran sidrería que sigue creciendo

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 215 - Marzo 2022 | 4 €

SIDRACRUCIS' 22
LA PROCESSION MÁS SIDRERA
CÓCTELES CON SABOR A SIDRA
YUMAY
Xornaes del Oriciu
Tecnología blockchain en la DOP
LA SIDRA ROJA
"Entre la excelencia y el vicio"
XII PRIMER SIDRE L'AÑU
Del 14 al 17 d'abril
Museu del Pueblu d'Asturies

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

PRIMER SIDRE L'AÑU
¡LA MAYOR ESPICHA DEL PAÍS!
ASTURIÉS GASTRONÓMICA
VII AXUNTÁBENSE
Emotivu y prestosu
El Mejor Cachopo del Mundo '22 se come en 'La Escollera'

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 217 - Mayo 2022 | 4 €

LLASTRES APUESTA POR LA DOP SIDRA DE ASTURIÉS
ASTURIÉS GASTRONÓMICA
"SIDRA DE PRIMAVERA" DEL LLAGAR CASTANÓN
LA FELGUERA Y SOTRONDU RECUPEREN EVENTOS SIDREROS
Ganadores del XIV Concursu Semeys LA SIDRA

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 218 - Xabru 2022 | 4 €

DIEGO AGÜERA
"Gostamos facer les cosas lo meyor posible"
GASCONA VUELVE A TRIUNFAR
ASTURIÉS GASTRONÓMICA
ENTREGA DE PREMIOS XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA
DOP SIDRA D'ASTURIÉS
Esfuerzo, ilusión y unión para seguir creciendo

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 219 - Setiembre 2022 | 4 €

ESPECIAL NAVA
XIV FESTIVAL DE LA SIDRA
¿SABES ECHAR SIDRE?
¡Ahora puees dependa!!
DANIEL RUIZ
"Debiera haber distintos precios de sidra natural"
El MALACÓ, Llastres
De la mar al plato en unos metros

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 220 - Agosto 2022 | 4 €

CARREÑO
¡RALLU DE LA SIDRA Y SARDINADA EN CANDIÁS Y SIDRE CASERO EN PERLORA
EL XIRINGÜEILU
¡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"

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 221 - Setiembre 2022 | 4 €

XII SIGSA
Del 29 de setiembre al 2 de octubre
PAULA PRENDES
"Hay que apostar por la sidra hecha con manzana asturiana"
FIESTES DE LA SIDRE EN XIXÓN Y VILLAVICIOSA
La Montera Piconu de Ramón
De la mar al plato en unos metros

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

Cola suscripción puees 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 apurrí-y la revista, asina como unviá-y información sobro otre espublizaciones o actividaes de temática asemeyao. Pa exercitar los sos drechos d'accesu, rectificación o cancelación tendrá d'empobinase a LA SIDRA, Decanu PrenDES Pando 11 Baxo drecha 33208 Xixón, Asturias. T. 652 594 983 / e-mail: info@lasidra.es



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

Villalegre

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

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

AYER

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

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

BELMONTE DE MIRANDA

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

CANGUES D'ONÍS

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

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

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

CARREÑO

SIDRA PEÑÓN
La Granda. Albandi
T. 985 870 228

Candás

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CASTRILLÓN

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

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

Piedras Blancas

LA ARCEA, SIDRERÍA REST.
El Acebo 4.
T. 984 830 882
Frutos, Vuda de Corsino, El
Santu, 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. 985 880 04 10.
Peñón d'Escoyeta

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

Bañugues

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

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

GRAU

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

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

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

www.lasidra.as

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

el Malacó
restaurant/sidreria/parrilla
Bajada al Puerto • 33300 LASTRES
Tel: 985 850 256
restaurantelmalaco@gmail.com

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

LLANERA

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

CASA MILIO
Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

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

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

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

GRANELES
General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama

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

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

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

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

QUERCUS, SIDRERÍA
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,

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



Casa Oliva
SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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

BAR TIENDA EL LAVADERU



Menús Espichas

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



MOTOS DANI
EL MEJOR

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

Cheff FIDEL
Sidrería - Parrilla - Restaurante

El Llangu

C/ Padilla, 12
33206 Gijón
T: 985 086 387

SIDRERÍA LA BARRACA.

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

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

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

LA NAVETA BAR.

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

SIDRERÍA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA

Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.

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

SIDRA ORIZÓN

Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M.ZAPATERO

La Riega 7. T. 985 71 70 67

SIDRA VIUDA DE CORSINO

La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**CASA JORGE, SIDRERÍA**

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

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

LA QUINTA DE QUIQUE.

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

ANTOLÍN. SIDRERÍA

Av. Ramón Valdés, 14
T. 985 47 36 92

EL CHIGRÍN DEL PUERTO.

SIDRERÍA
Av de La Dársena 17
T. 984 84 42 06

LA MAGAYA. SIDRERÍA

Regueral 9
T. 985 63 04 33

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

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

LA NAVE, CÁRNICAS

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

CASA PACO, SIDRERÍA

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

SIDRERÍA REST. EL PAREÓN

Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

PILOÑA**RESTAURANTE SIDRERÍA**

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

BENIDORM, HOTEL,

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

L'Infiestu**LA PLAZA, SIDRERÍA**

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

Viuda de Angelón, Mestas,
Menéndez

SIGLO XX, BAR

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

PRAVIA**CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9
T. 984 83 07 80
Villacubera, Herminio

PROAZA**CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

RIBESEYA**SIDRERÍA EL TARTERU.**

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

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

CHIGRE'L XABRÓN.

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

CASA BASILIO.

Sidreria 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 - Sotroñido
T. 985 67 18 61.

L'Entregu**BAR FLORIDA.**

Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

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

SIDRERÍA EL ZAMORANO.

Manuel G. Vigil, 11.
T. 653 671 217
Sidra Arbesú y Alonso
LA SINDICAL, SID. REST.
Manuel González Vigil, 2.
T. 985 746 606
Trabanco normal y d'Escoyeta.

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

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

Blimeca**SIDRERÍA SAN MAMÉS**

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU**SIDRA RIESTRA.**

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

LLAGARES VALVERÁN.

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

SIERO**SIDRA LOS BAYONES**

Vallin, 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 Rosé, 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



DESCORCHADOR AUTOMÁTICO DE BOTELLAS

Avda. Manuel Llanceza, 38 Bajo
33208 GIJÓN - T. 985 339 669 - 600 223 714
www.ingeplus.es - www.eldescorchador.es

RESERVAS 985 22 52 15

C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO · ASTURIAS

EL FERROVIARIO

— DESDE 1951 —

CHIGRE - ESPICHERU

SÍGUENOS



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

SIDRA FONCIELLO.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO
T. 985 985 895.

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

Llugones

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

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

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

LA TAYUELA, SID. RESTAURANTE
Pasaje del Parque nº 3.
T. 984 03 30 92
Trabanco, Fran, Ramos del Valle

LA CASONA DEL MIÑO.
Leopoldo Llugones, 7.
T. 985 26 15 94
Trabanco, Fran, Ramos del Valle

Culloto

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, Contruerras, 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 SUEÑO
Paseo de la Florida, 3.
T. 984 839 929.
Herminio.

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Diaz Merchan
T. 984 282127.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CASA FÉLIX, SIDRERÍA
Jesús 1
T. 985 215193
Foncueva normal y d'Escoyeta, 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.
Plantón
T. 985 47 0321 / Arbesú.

VILLAVICIOSA

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

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

SIDRERÍA EL TONEL
Álvarez Miranda, 13
T. 985892359

SIDRERÍA EL PORTAL
Maliayo 5
T. 984 08 89 29

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

SIDRA FRUTOS.
Barriu Fruz ,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.



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

SIDRERÍA RTE. MARISQ. EL CONGRESO DE BENJAMÍN
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

SIDRA EL TRAVIESU.

Camoca s/n

T. 609031811

SIDRA VALLINA.

Fonfria 33. Piñón.

T. 985 894 052 / 606413200.

SAMPEDRO, BAR REST.

Ctra General 80. Arroces.

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, Selorriu.

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

EL GARITU

Victor García de la Concha, 16

T. 984 19 46 51

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.

Cabuñes.

SIDRA CONTRUECES.

Contrueces, s/n.

T. 985 38 62 97.

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.

T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

Camín de Caldones, 581.

Serantes- Deva.

T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA SPORTING.

Avda. Pablo Iglesias, 78.

T. 985 364 631.

SIDRERÍA SIMANCAS.

Avda. Pablo Iglesias, 57.

T. 985369238.

Sidra Trabanco.

PARRILLA ANTONIO I.

Roncal, 1 Xixón.

T. 985 15 49 73.

Trabanco normal y

d'Escoyeta.

SIDRERÍA CASA CORUJO.

Carretera del Obispo, 75.

T. 985 384 619.

Sidra Contrueces.

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.

Covadonga 8.

T. 985 172 640.

LLAGAR SIDRERÍA

RESTAURANTE CANDASU.

Sierra del Sueve, 14.

T. 984 393 037.

Menéndez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA CASA TONI.

Carlos Marx, 18.

T. 985 34 32 83.

Sidra Menéndez.

SIDRERÍA JOSÉ.

Parque Fábrica de Loza s/n.

T. 985 32 06 13.

Sidra Piñera y Trabanco.

SIDRERÍA CABRANES.

Fco. de Paula Jovellanos, 16.

T. 985131487

Sidra Peñón., Trabanco

SIDRERÍA EL RESTALLU.

Decano Prendes Pando .

T. 985 35 00 48.

Sidra Peñón y Peñón

selección.

SIDRASTUR/Grupo Astur de

Coleccionismo Sidrero

At. Obrero La Calzada 2, 2°.

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, n° 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.

Ríu d'Oru 3.

T. 985 148 617.

LLAGAR SIDRA ARSENIO.

La Reguera s/n. Deva

T. 985 333 450.

CASA TÍRATE AL MATU

Av. d'El Cerillero, 13. Xove

T. 985 322 521.

Trabanco normal y

d'Escoyeta, Cortina, Peñón,

Villacubera.

LLAGAR SIDRA ACEBAL.

Cta Piles-L'Infanzón, 5335.

Cabuñes

T. 985364120.

SIDRA NORNIELLA.

Camín de Lleorio. Samartín

de Güerces.

T. 985 137 085

SID. EL CORREDOR DE

ESTRADA

Valencia 6

T. 984 290 809.

Acebal, Menéndez.

RESTAURANTE SIDRERÍA

PARRILLA EL CARBAYU.

Camín d'El Carbayu, 78.

T. 985 137 907-652 661

563.

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.

Doctor Aquilino Hurle, 36

T. 985374516.

Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA LOS POMARES.

Avda. de Portugal, 66

T. 985 354 607

Peñón normal y d'Escoyeta

SIDRERÍA LES TAYAES

Ríu Sil, 2

T. 984 390 750

Sidra JR

SIDRERÍA ATAULFO

Cabrales 29.

T. 985 340 787.

SIDRERÍA EL TENDIDO

Pintor Marola 10

T. 985 099 800

SIDRERÍA EL RINCÓN DE

LA TATA

Pablo Iglesias 68

T. 984 990 283

Castañón, Val de Boides

CASA JUAN, SIDRERÍA

Avd. de Schultz, 33

T. 984 846 435.

NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA

PARRILLA

Ríu d'Oru 6

T. 984 195 294.

Canal, El Santu y

Molin del Medio

MESÓN ASADOR EL MUSEO

Avda. de El Llano 22-24

T. 985 151 614

Cabuñes, Trabanco normal y

d'Escoyeta.

EL FARTÓN, SIDRERÍA

Arroyo 6

T. 984 281 827

Trabanco normal y

d'Escoyeta, Menéndez, Val

d'Ornón

CUBA, SIDRERÍA, REST

Cuba 15.

T. 984 392 733

Riestra

EL TROLE, LLAGAR

Carretera El Trole. 80

Cabuñes

T. 985 361

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llanez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.

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

LA IGLESIONA, SIDRERÍA

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

EL RINCÓN DE CELIA, SID.

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

CLASSIC.

Sara Suárez Solís, 3
T. 984 396 487
Contrueces

NUEVA URÍA, SIDRERÍA.

La Amistad 4
T. 985 383 334
Piñera

LAS RÍAS BAJAS, SIDRERÍA

Poeta Alfonso Camín, 10
T. 985 149 194

GALASTUR, SIDRERÍA

Bobes 6
T. 985165546. Peñón

GIJÓN, SIDRERÍA

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

LES NEÑES, SIDRERÍA

Avelino González Mallada
T. 696 539 641
Piñera

LA VOLANTA, SIDRERÍA

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

EL FARO DEL PILES. REST.

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

2P FABRICACIONES TAPONES ESCANCIADORES

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

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

JOYERÍA MARIO COLETES

Cabrales 63
T. 985 360 856

NAVA, SIDRERÍA

La Serena 1
T. 9850380 447

DANNY'S SIDRERÍA

San José 9 / T. 678 251 783
Cabueñes, Viuda de Angelón

LAS CASONA DE JOVELLANOS

Plazoleta de Jovellanos 1
T. 985 341 264

EL CAFÉ DE ELECTRA

Saavedra 44
T. 985 388 854

AVENIDA, SIDRERÍA

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

EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA

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

ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA

Cienfuegos 32
T. 984 181 168

LA CORRAÍNA, MARY FUEGO, SIDRERÍA

Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

EL CHISQUERU DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA

Las Industrias 12
T. 984 087 379
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Riestra, Val de Boides, Poma
Aurea, Pecados del Paraiso y
Riestra Brut y Semiseca

EL SECAÑU, SIDRERÍA

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

EL NUEVO PARQUE, SID.

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

EL RINCÓN DE MILIO, SID.

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

BOAL, SIDRERÍA

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

YORUBA, SIDRERÍA

Av. Gaspar García Laviana 69
984 19 30 40

ASPA 17, SIDRERÍA

Puertu Ventana 26
T. 603683599

EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA

Lluanco 16 B
T. 984 491 708

EL BEYUSCO, SIDRERÍA

Severo Ochoa 35
T. 640 778 571

NORTEY SUR, SIDRERÍA

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

TINEO, CARNICERÍA.

Ríu Eo 31
T. 661 327 113

SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS

Ríu Eo 27
T. 984 497 241

CRISTINA, CAFÉ

Badajoz 13
T. 663611216

PORMA. BAR

Cataluña 36
T. 680 436 433

EL MALDITO, BAR SIDRERÍA

Feijoo 72
T. 984 190 385

CARNICERÍA FERNÁNDEZ JUNQUERA

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

JAMONERÍA ARBEYAL

Av. Argentina 42
T. 654 262672

MAXIRACING

Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS

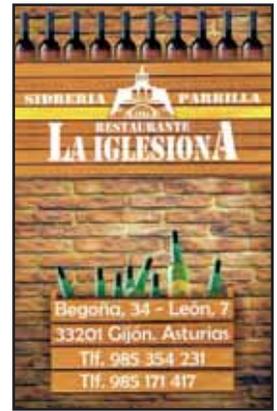
San Antonio 18
T. 656 845 099

LA MONTERA PICONA DE RAMÓN, SIDRERÍA

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

CASA MARY

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



CASA NABEL

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

NUEVO CASA NABEL

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

NUEVA IBÉRICA, SID. REST.

BELMONTE PARRILLA

EL SOBIÑAGU.

Cimavilla

SIDRERÍA LA GALANA.

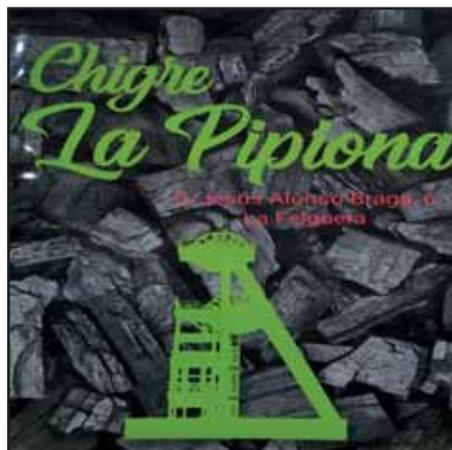
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29. Sidra JR

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.

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

CASA OSKAR

Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465



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



Tel. 655 859 294
autocaravanasnaranco@gmail.com



Las Terrazas
BAR • RESTAURANTE
San Roque, 5 • TAZONES • Teléfono: 985 897 037
sierracandashermanos@hotmail.com síguenos en nuevo las terrazas tazones



La Tortuga
Chigre - Restaurante
Xicu Xabel Díaz Yepes
Teléfono 985 89 71 68
33315 Tazones
Villaviciosa - Asturias



LAMPARK
LAVANDERÍA AUTOSERVICIO
AHORRA tiempo y dinero con tu colada.
MANTAS
EDREDONES
NÓRDICOS
CORTINAS
FUNDAS SOFÁ
TOALLAS
ALFOMBRAS
COLADA DIARIA...
ABIERTO
365 DÍAS DE
9:00 A 22:00 H.
C/ FUENTE LES XANES, 2 • MIERES
TEL. 685 04 54 34

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

EL PLANETA, RESTAURANTE

Artillería 5
T. 985 350 056

CASA ZABALA, RESTAURANTE

Vizconde de Campogrande, 2
T. 985341731
Zapica

LA FAROLA, SIDRERÍA

San Bernardo 2
T. 985 172 543
Cortina

EL LAVADERU, SIDRERÍA**Merenderos****RESTAURANTE LA HUERTA.**

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

RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.

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

BAR MEREND. EL HORREO

La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

CASA OLIVA BAR MEREND.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERU

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

LA CAMPINA, RESTAURANTE

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

EL MALLU DEL INFANZÓN.

Sidrería Merendero.
Ctra Piñón, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

BAR - REST. EL CRUCE.

Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.

Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

CASA YOLI.

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

LLAGAR DE BERNUECES.

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

LLAGAR DEVIÑAO**LOGROÑO**

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

ZAMORA

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

GALICIA

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

CANTABRIA**LA ASTURIANA.**

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

BURGOS

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

LEÓN / LLIÓN

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

ALBACETE

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

MÁLAGA

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

CUENCA

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

ÁVILA

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

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL

El Duque
GIJÓN

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

¿Sabes echar sidra?

¿Quieres aprender?

¿Perfeccionar l'estilu?

¿Saber más?

¿Pasalo bien?

NIVELES

* ANICIU

* MEDIU

* ALTU

TALLER

XUEVES

22

SETIEMBRE

Sidrería La Montera
Picon de Ramon
19:30 a 21 h

10 €

5 € miembros
del CLÚ de LA SIDRA

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

Entama



ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Sofita



Xixón Cultura
y Educación

Collabora



LA SIDRA
www.lasidra.es

ALACANT

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

AL PLATO VENDRÁS, SIDR.
San Jaime I. 24
San Juan. /T. 694 467 673
Sidra Menéndez.

ASTURIAS, SIDRERÍA REST..
Avd. del Mar, 1 Urb. Punta
Prima- Orihueta Costa
T. 965 326 369
Sidra Menéndez.

TIERRINA NOBLE
Distribuidor exclusivo de Sidra
Menéndez.

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

Benidorm

EL ANGLIRU, SIDRERÍA.
Pasaje Santa Rita
T. 619 902 708
Sidra Menéndez.

EL TELLERU, SIDRERÍA.
Pasaje Santa Rita 6
T. 966 831 436
Sidra Menéndez.

EL CALAMAR DE BENIDORM
Rosario 6/ T. 638051770
Sidra Menéndez.

EL GARABATU, SIDRERÍA
Mirador, 1 local 10
Sidra Menéndez.

LA ESCONDIDA, SIDRERÍA
Ruzafa 2.
T. 965 865 798
Sidra Menéndez.

MADRID

Madrid capital

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

RESTAURANTE FERREIRO
Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

RESTAURANTE FERREIRO 2
Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

**RESTAURANTE CERVECERÍA
LA FRAGUA**
Andrés Mellado, 84
T. 915 441 969

ASADOR EL MOLINÓN
Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

LA SANTINA MADRID.
Calle de Máiquez, 36
T. 915 74 61 38
Trabanco

REST. VILLA DE AVILÉS
Marqués de Mondejar, 4
T. 913 56 8 326
Trabanco

DIEGO DE LEÓN, FERRETERÍA
Francisco Silvela, 52
Madrid
T. 913 568 706
Venta de artículos sidrerros

EL RINCÓN ASTURIANO I.
Ancora 32
T. 91 467 11 75
Trabanco

EL RINCÓN ASTURIANO II.
Delicias 26
T. 91 530 89 68

EL FOGÓN ASTURIANO.
Alcalá 337
T. 914 858 057

**BAR LOS ASTURIANOS. "La
Boutique de la sidra"**
Isabelita Usera, 27
T. 914 75 10 76
8 palos de sidra

EL 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, Cortina

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 Oñarte, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

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

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

**KUARTANGO
SAGAROTEGIA**
Zuhatzu Kuartango Entitatea,
10,
Zuhatzu Kuartango, Araba
T. 699 74 77 30

CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.
Industria 69. Badalona
(Barcelona)
T. 933999507-660032320
Cocina típica Asturiana, producto
gourmet. Especialidad en carnes
asturianas, fabadas embutidos y
Cabrales DOP Viuda de Angelón.

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

MALLORCA

**LOS PLATOS DEL SOTO,
TABERNA GASTRONÓMICA**
Carter Calvià, 3.
07181 Cas Català
T. 971 681 026

EL NORTE, SIDRERÍA
Amargura esquina Amistad 42
Manacor
T. 671 725 053
Trabanco

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

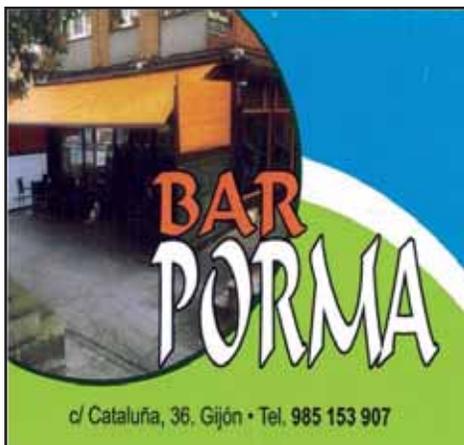
VALENCIA

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

LA TASKA, SIDRERÍA
Canovas. C/ Conde Altea, 39.
T. 963 819 444
Alfahuir. Avd. Valladolid, 5
T. 963 697 700. Sidra Cortina
www.lataskasidreria.es

PORTUGAL

**SIDRERÍA CELTA
ENDOVÉLICO**
R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.
Sidra de les naciones celtas



XII Salón Internacional de les Sidres de Gala

Xixón - Asturias



29 SETIEMBRE

A

2 D'OCTOBRE

www.lasidra.as / www.sisga.org

Entama

ASTURIAS XXI
UNDACIÓN

Collabora



LA SIDRA



DESDE  1950

El Piloñu

**SIDRA DE
VANGUARDIA**