

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as

Nb. 225- Xineru 2023 4 €

PROPÓSITOS DE AÑO NUEVO

PARA EL SECTOR
DE LA SIDRA Y LA
MANZANA

¿CÓMO HACERSE
PUMARERO?

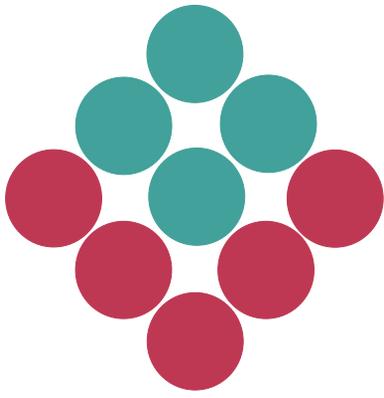
XV CONCURSU
SEMEYES LA
SIDRA

JOSÉ MADIEDO

"Las manzanas francesas no
hacen sidra asturiana, tienen
otros sabores y amargos"

Dedicatoria de
Favila a LA SIDRA





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

- ❖ Ecografía diagnóstica
- ❖ Electromiografía
- ❖ Fisioterapia
- ❖ Ozonoterapia ecoguiada
- ❖ Rehabilitación

Tratamiento del dolor y calidad de vida

Dr. Marcos Marqués / Dr. Anzu Fernández

www.institutoreumatologico.com

Uría, 19 - 1º izda.

Tel. 985 270 673

33001 OVIEDO/UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 356 135

33201 GIJÓN/XIXÓN

José Manuel Pedregal, 12 - bajo

Tel. 985 521 132

33401 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



JOSÉ MADIEDO	9
“LAS MANZANAS GRANCESAS NO HACEN SIDRA ASTURIANA, TIENEN OTROS SABORES Y AMARGOS”	
ASTURIAS SE QUEDA SIN MANZANOS DE SIDRA	14
¿CÓMO HACERSE PUMARERO?	18
PROPÓSITOS DE AÑOS NUEVO PARA EL SECTOR DE LA SIDRA Y LA MANZANA	23
XV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA	26
SIDRERÍA CASA KILO	32
TODAS LAS SIDRERÍA EN UNA	
SIDRERÍA URBIÉS 7 más 2	34
TODAS LAS SIDRERÍA EN UNA	
ALBA GARCÍA TORRES	36
“PESE A TENER OTRA CATEGORÍA LABORAL, EN LA PRÁCTICA EN ASTURIAS SE TRATA A LOS ESCANCIADORES COMO UN CAMARERO MÁS”	
LAURA OVÍN ANAI	38
“NO PUEDE SER QUE EN ASTURIAS TENGAMOS SIDRA PARA VENDER Y QUE NO SE ESCANCIE AL CLIENTE”	
CLÚ DE LA SIDRA	42
10ª CLAS D'ECHAR SIDRE	
GUSTAVO COSTALES. SIDRA FRUTOS	44
“LA NATURALEZ DAMOS UNA COSA Y PA FACER SIDRE HAI QU XUGAR CON ELLO”	
TOMA UN CULÍN	48
MANUEL G. BUSTO. LA POLÉMICA DEL ESCANCIADO	49
FAVILA	50
“NUN ACTU OFICIAL, QUE DANTE UN TAPÉU CON VINU ESPAÑOL, CAVA.. YO ESO, N'ASTURIAS, PROHIBIRÍALO”	
SIDRE, BÉBORES ENFRESCANTES, CERVEZA... ¿DE QUÉ FALAMOS?	54
LO QUE LA FOTOGRAFÍA NOS ENSEÑA	58
TOMA OTRU CULÍN	60
ASTURIAS GASTRONÓMICA	61
BORJA ALCÁZAR / UN CUARTO DE SIGLO EN RECETAS / PLATOS DE ORO 2022 / GASTRONOMÍA DURANTE EL CAMINO DE SANTIAGO	
ENCAMIENTOS	72
ACTUALIDAD	74
DOP SIDRA DE ASTURIAS / BELÉN SIDRERU / FOTOTECA LA SIDRA / LA SIDRA BRUT TRIUNFA EN NAVIDAD / LUIS MIGUEL RGUEZ ROCHA. CODILEX ALIMENTACIÓN	
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

Xineru **2023**

Númeru **225**

Edita: Espublizastur S. L.

Depósitu Llegal: AS-03324-2003

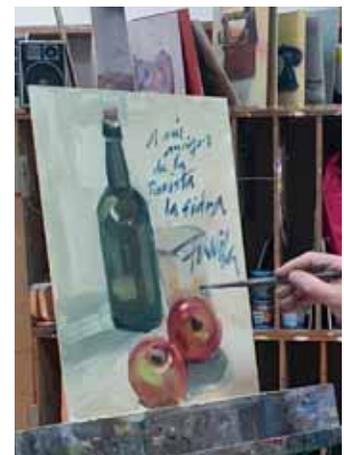
Tlf. 652 594 983

Infolasidra@gmail.com

6.000 Ejemplares

Portada: **Susana Sela**

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



Editora

Carme Pérez

Alministración

administracion@lasidra.as

Tlf.: 652 59 49 83

Redaición

Victor Escandón

Ángela Rey

David Martín

redaccion@lasidra.as

Publicidá

info@lasidra.as

Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

Alberto Rodríguez

T. 667 60 77 02

elfolixeru72@gmail.com

Semeyes

David Aguilar

Luis Vigil-Escalera,

Flavio Lorenzo

Fonsu Braña

Otros collaboraores

Antón Martínez /

Manuel G. Busto /

Leticia Mata / Llucía

Fernández / Fonsu

Álvarez /

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria

donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández

infoasturiancider@gmail.com

Traductora

Aymara G. Montoto

Aymaretagm@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

www.lasidra.as / info@lasidra.as

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

Carnicería
Ico
Distribuciones

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


Fonciello

Lagar Fonciello

Fonciello, s/n

33199 Siero-Triana

Asturias.

Tfno 985740724

www.sidrafonciello.com

sidrafonciello@sidrafonciello.com

Entamu / Editorial

L'empiezu del añu suel dir xuníu a los bonos propósitos. Con motivos y ensin ellos, plantegámosmos iniciatives que, esti añu sí, vamos llevar a cabu y van suponer una meyor nes nueses vides.

Nel seutor de la sidre pasa lo mesmo. Tenemos la necesidá de plantegamos cambeos qu'ameyoren la situación, y ye por eso polo que dende LA SIDRA animémosmos a faer una serie de propuestas d'añu nuevu pal seutor.

Son propuestas sencielles, bien ameyorables y a les clares incompletes, pero per dalgún llau hai qu'entamar. Lo que nun ye posible ye avanzar si nun esiste una planificación, unos oxetivos nidios, que podrán algamase o non, pero que marquen les llínies a seguir.

Ye imprescindible un Plan Estratéxicu pa la mazana y la sidre, de lo contrario vamos seguir avanzando colos güeyos zarraos. ¿Cuálos son los oxetivos? ¿Cómo se llogren? ¿Cómo entamamos? ¿Per ónde escomenzar?

La situación na que mos atopamos requier respuestes precises p'allantrase al futuru. Ye nidio que'l consumu de sidre ta estrechamente lligáu a la población asturiana, y el procesu de desindustrialización y destrucción del texíu socioeconómico al que ta sometíu'l nuesu país provoca paru, precariedá y emigración forzada de bona parte de la mocedá asturiana. Yá tamos per debaxo del millón d'habitantes, y el grupu d'edá más afectáu ta ente los 18 y los 35 años, el más dinámicu y de mayor consumu.

Ye cierto que'l seutor defiéndese, qu'existe un perinteresante procesu de diversificación del mundiu la sidre, que les iniciatives privaes suplen el desinterés alministrativu, que la DOP Sidre d'Asturies tien un efeutu dinamizador social y económicu, que probablemente esti añu nun se repita'l fiascu del añu pasáu y la Unesco acabe de reconocer la nuesa cultura de la sidre como padremuñu inmaterial de la Humanidá... Y sí, n'abril la Primera Sidre l'Añu va marcar nuevamente l'entamu de la temporada sidrera asturiana, pero hai que planiar, tenemos que planiar.

El comienzo del añu suele ir unido a los buenos propósitos. Con motivos y sin ellos, nos planteamos iniciativas que, este añu sí, vamos a llevar a cabo y van a suponer una mejora en nuestras vidas.

En el sector de la sidra pasa lo mismo. Tenemos la necesidad de plantearnos cambios que mejoren la situación, y es por eso por lo que desde LA SIDRA nos hemos animado a hacer una serie de propuestas de añu nuevo para el sector.

Son propuestas sencillas, muy mejorables y a todas luces incompletas, pero por algún lado hay que empezar. Lo que no es posible es avanzar si no existe una planificación, unos objetivos claros, que se podrán alcanzar o no, pero que marquen las líneas a seguir.

Es imprescindible un Plan Estratégico para la manzana y la sidra, de lo contrario seguiremos avanzando con los ojos cerrados. ¿Cuáles son los objetivos? ¿Cómo se logran? ¿Cómo nos organizamos? ¿Por dónde empezar?

La situación en la que nos encontramos requiere respuestas precisas para adelantarse al futuro. Es evidente que el consumo de sidra está estrechamente ligado a la población asturiana, y el proceso de desindustrialización y destrucción del tejido socioeconómico al que está sometido nuestro país provoca paro, precariedad y emigración forzada de buena parte de la juventud asturiana. Ya estamos por debajo del millón de habitantes, y el grupo de edad más afectado está entre los 18 y los 35 años, el más dinámico y de mayor consumo.

Es cierto que el sector se defiende, que existe un interesantísimo proceso de diversificación del mundo de la sidra, que las iniciativas privadas suplen el desinterés administrativo, que la DOP Sidra de Asturias tiene un efecto dinamizador social y económico, que probablemente este año no se repita el fiasco del año pasado y la Unesco acabe de reconocer nuestra cultura de la sidra como patrimonio inmaterial de la Humanidad... Y sí, en abril la Primer Sidre l'Añu marcará nuevamente el inicio de la temporada sidrera asturiana, pero hay que planificar, tenemos que planificar.

Tueves de Sidra

con denominación

Establecimientos Participantes

CANTELI
EL CHISQUERU
GIJÓN
HOTEL ARENA
JOHY-LOS MANZANOS
LA CABAÑA DEL SANTU
LA CASONA DE JOVELLANOS
LA MONTERA PICONA DE RAMÓN
LLAGAR DE BEGOÑA
LOS CAMPINOS
NUEVA URÍA
PARRILLA MUÑO
PARRILLA MUÑO PONIENTE
RÍO ASTUR
RUBIERA
EL RESTALLU

+ info en www.otea.es · www.gijon.es

CONSULTA PARTICIPANTES



Escapada Asturias .com



Gijón Empleo



Xineru 2023 LA SIDRA

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



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



JOSÉ MADIEDO, PROPIETARIO DE VIVEROS MADIEDO

“Las manzanas francesas no hacen sidra asturiana, tienen otros sabores y amargos”



JOSÉ MADIEDO VICTORERO (VILLAVICIOSA, 1967) NACIÓ ENTRE PUMARES Y DESDE PEQUEÑO APRENDIÓ TODO SOBRE ELLOS DE LA MANO DE SU PADRE, TENIENDO CLARO QUE SU FUTURO SERÍA MONTAR UN VIVERO. DESDE UN PUNTO DE VISTA CRÍTICO A LA PAR QUE CONSTRUCTIVO, TRATA DE ABORDAR LOS PRINCIPALES PROBLEMAS POR LOS QUE ATRAVIESA EL SECTOR DE LA MANZANA ASTURIANA



José Madiedo Victorero nació en 1967 en la antigua estación Pomológica de Villaviciosa, donde trabajaba su padre. Se crió desde pequeño entre manzanos y con catorce años ya sabía podar e injertar. Su destino estaba escrito y montó su propio vivero de frutales en el que destacan los manzanos de sidra. Su amplia trayectoria le convierte en una voz autorizada para, desde una crítica constructiva, analizar la situación actual de un sector, que ha visto reducida drásticamente la plantación de manzana asturiana en la última década.

¿Cómo ha visto evolucionar el sector de la manzana a lo largo de todos estos años?

A mediados de los años 80, cuando la ganadería empezó a ir para atrás, se plantaron muchos manzanos y hubo un boom. La manzana se pagaba bien. Recuerdo una campaña hace más de treinta y cinco años, en año de cosecha, que se pagó la manzana a 42 pesetas (0,25 euros), incluso a final de aquella temporada, como la manzana no alcanzaba a llenar los toneles, se llegó a pagar hasta a 50 pesetas (0,30 euros). Ahora se paga prácticamente a lo mismo con todo lo que subió la vida desde entonces. De aquella, la apuesta por los frutales era muy grande. Recuerdo de gūaje cuando la plaza del Ayuntamiento olía a manzana en la época de recogida y los paisanos mayores bajaban orgullosos a Villaviciosa, presumiendo de sus manzanas. Hoy casi pasan a escondidas para que no les vean.

¿Cuándo comienza el retroceso?

Hace unos quince años ya empezó a descender. Por entonces, vi que la Denominación de Origen podía ser una buena opción e interesante para defender la manzana asturiana, pero, al final, aunque hubo un repunte de plantaciones, pronto me di cuenta de que no iba a ser como creía. Enseguida la plantación de manzana cayó porque los precios no subieron a la par. En mi opinión, la D.O. tenía dos misiones: conquistar nuevos mercados y dar un valor añadido a la cadena de producción. Y no se consiguió ninguna de las dos. Hay que tener en cuenta que la producción de manzana depende de gente mayor, que unos han ido muriendo, y otros van a mayores y no pueden hacerse cargo. La gente de mi generación no está tan ligada al campo y tenían que coger fines de semana para venir a trabajar y no les rentaba porque la manzana tiene unos precios muy bajos. Tampoco se encuentra mano de obra para la recogida. A esto hay que sumar que las bodegas optaron por salir a comprar manzana fuera porque les salía más barata. Con manzana de fuera y asturiana iban haciendo la sidra y no pasaba nada, porque la gente de aquí seguía colocando, sin muchos problemas, la manzana, y las bodegas sacaban beneficio porque bajaban los costes.

En los últimos años, ¿han bajado mucho las ventas de manzanos?

Ha habido un descenso muy grande, llevamos unos años en caída libre. Yo hace quince años dije que la



“En diez años creo qu’habrá un repunte de la mazana asturiano porque los llagares van dase cuenta de que si s’acaba, con ello va acabase la sidre d’Asturies”

manzana asturiana iba a ser testimonial y se rieron de mí. Estoy convencido de que en cinco años va a desaparecer y cuando se acabe la manzana asturiana, se va a acabar la sidra de Asturias. Por desgracia, se están plantando más manzanos en Galicia que en Asturias, aquí hay muy poca plantación nueva, solo se hacen reposiciones. Me molesta que haya bodegas que, este año, pagasen más cara la manzana en Galicia que en Asturias, tengo pruebas de ello. No me parece mal que compren fuera si no la hay, pero que tengan un poco de dignidad y, por lo menos, la paguen igual. Hay un trato ingrato del llagarero al cosechero y no se dan cuenta de que son un binomio y si no hay manzana, no hay sidra. A corto plazo, la manzana va a seguir a la baja y solo van a quedar cuatro aficionados que hagan sidra casera y vendan su excedente, porque el sector profesional hasta que no haya una rentabilidad de la manzana no va a surgir en Asturias.

¿Hay solución?

Estoy convencido de que la situación tiene que dar una vuelta y que, en diez años, sí va a haber un repunte porque las bodegas van a tener que apostar por la manzana asturiana. Hay mucho cuento con la cultura sidrera, con que sea patrimonio de la UNESCO, pero después de todo, ¿dónde está la apuesta de las bodegas? Lo que tienen que hacer es un producto de calidad, no regalarla la sidra como lo están haciendo y, por supuesto, pagar la manzana en Asturias. Están usando la imagen de Asturias en beneficio propio. Cuando se den cuenta de que perdieron la manzana asturiana tendrán que apostar por ella si quieren hacer sidra de calidad y se van a encontrar con un problema serio, porque se habrá perdido la cultura de plantar manzanos. Soy defensor de la sidra, de la cultura sidrera y todo lo que conlleva. Estoy convencido de que hay futuro y de que se va a poner la manzana en valor. Yo acabo de plantar una hectárea de manzanos y pienso plantar más, porque mi apuesta es que la manzana por escasez, va a coger valor.

¿Por qué no se da valor a la manzana asturiana?

No lo sé, porque tenemos un producto único y espectacular que si no valoramos ni nosotros mismos, cómo vamos a conseguir que lo valoren los demás. Los turistas vienen a Asturias y se sorprenden que la sidra sea tan barata. A mí, no me molestaría pagar a cinco o seis euros una botella buena de sidra, pero



“Na sidre hai tarifa plano, val lo mesmo lo bono que lo malo. Habría que concenxar al consumidor de qu’hai estremaes tribes y que tendríe que tener un preciu distintu”

siempre que la manzana se pague a lo que tiene que ser. Este año, se pagó a 0,35 euros. Siempre oí críticas de las bodegas diciendo que en Asturias no hay agricultores profesionales como en Francia. Primero, Francia tiene miles de hectáreas llanas que se pueden mecanizar. Además, mucha de esa producción está subvencionada, pero lo más importante, la manzana francesa no hace sidra asturiana. Son otro tipo de manzanas, con otros sabores y otros amargos.

¿Cómo pueden contribuir las administraciones?

Las administraciones están apoyando muy poco al sector. No se apoya saliendo en la televisión, sino haciendo cosas. En primer lugar, el cosechero, dentro de la poca rentabilidad que le da la manzana está atosigado por todos los lados. Como comentaba, muchos son gente mayor a la que obligan estar apuntada en el REGEPA (Registro General de la Producción Agrícola) y cuando tienen que meterse en esas cosas,

tienen miedo por cómo les puede afectar. Todo ese papeleo no favorece. Además, hace treinta años, no había jabalíes y corzos dentro de las fincas. Esos daños se pagan, tarde mal y, en la mayor parte de los casos, nunca. La Consejería optó por primar a los cotos de caza, que dicen que son los que mantienen la fauna, pero es mentira, ellos se benefician de la fauna que mantenemos los agricultores, porque los cotos son los que fomentan que haya más jabalíes. Son una serie de circunstancias que llevan a la situación en la que estamos.. La Administración tendría que ayudar y apoyar más.

¿Qué papel juega el consumidor?

El consumidor tendría que valorar más la calidad y pagarla. No es lo mismo tomar un vino Don Simón que un Gran Reserva, sin embargo, en la sidra hay tarifa plana, todo igual, lo malo y lo bueno. Entiendo que a las bodegas, si les van a pagar lo bueno igual que lo malo, qué objeto tiene hacer sidra buena y gastar más en los costes de elaboración. Habría que concienciar al consumidor de que hay diferentes tipos de sidra, con un valor y un precio distintos. Como bodega, si quiero hacer sidra de primera, tendré que comprar manzanas de primera aunque luego igual le sale una sidra de segunda, pero el objetivo es comprar la mejor manzana para hacer el mejor producto posible.

“Con tolo que xubió la vida, agora síguese pagando'l kilu mazana prácticamente a lo mesmo qu'hai trenta años”

La hostelería tendría que poner de su parte.

Sí, pero a la hostelería le doy un cero. Antiguamente en los chigres, los chigreros eran una especie de sumilleres, entendían de sidra, sabían cuál era buena y cuál gustaba al cliente. Ahora, en la mayoría de los casos, las sidrerías están regentadas por gente que pone un negocio y vende la sidra que más margen comercial les deja, sin mirar cuál es buena y mala y sin preocuparse por conocer la sidra.

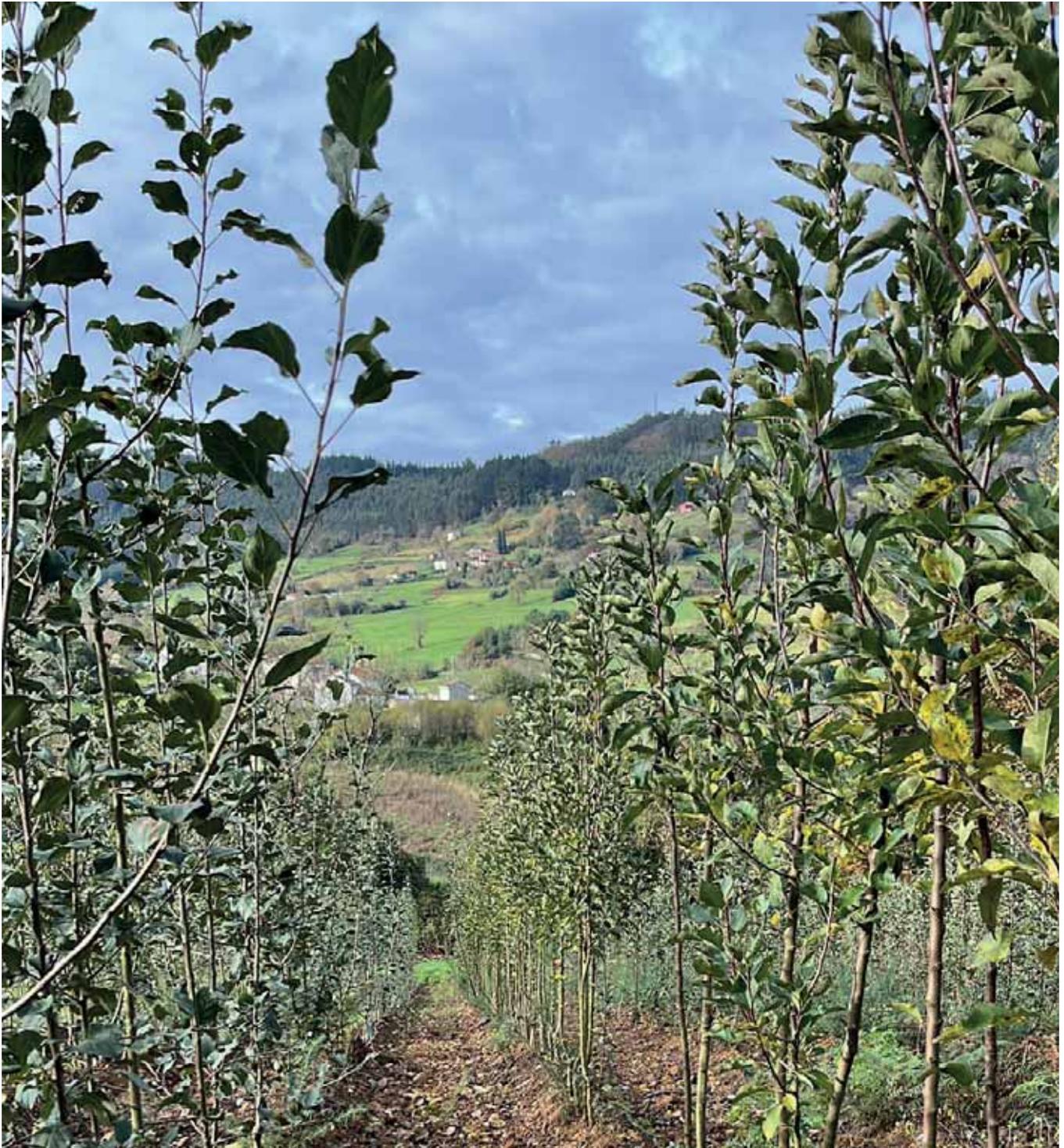
Además, en muchos negocios se está perdiendo el escanciado.

Soy muy aficionado a la sidra y hago sidra. Una sidra buena la puedes tomar sin escanciar, si encima la escancias, mucho mejor, porque libera aromas y sabores. Una sidra regular, escanciada, mejora mucho. El escanciado es una cosa importante, pero haciendo sidras buenas, muchas veces el escanciado ayuda pero no es determinante. Entiendo que el sector de la sidra somos todos una familia y cada uno tiene que aportar su granín de arena. Me gustaría, en un futuro a corto plazo, volver a ver bajar a los agricultores orgullosos a entregar la manzana, al llagarero recibirla sonriente y al hostelero disfrutar de la barra llena de clientes opinando sobre qué palos son los mejores.

 Testu: Victor Escandón
Semeyes: David Aguilar



ASTURIAS SE QUEDA SIN MANZANOS DE SIDRA



Propietarios de diferentes viveros del país coinciden en que el futuro a corto plazo es preocupante, ya que apenas hay nuevas plantaciones en Asturias y solo se compran árboles para reposición, mientras que el grueso de sus ventas van a parar a Galicia, que está apostando fuerte por las variedades de manzanas asturianas



“Mentes nun xuba’l preciu la mazana, la xente nun va llantar pumares, porque nun sal rentable”

Llega el invierno y con él, la época de plantar los manzanos, que son árboles de hoja caduca que se plantan a raíz desnuda cuando no tienen hoja. Al contrario de lo que puede parecer al tratarse de Asturias, cuya fruta característica es la manzana, con la que se elabora la bebida tradicional asturiana, cada año que pasa, se plantan menos manzanos de sidra. Así lo corroboran los propietarios de diferentes viveros de la región que reconocen que lo que se vende en Asturias es “solo para reposición”, mientras que los pedidos que se hacen para plantar nuevas explotaciones son “prácticamente todos para Galicia”. Estamos hablando siempre de variedades acogidas a la DOP, porque las otras “casi ni se plantan”.

Resulta sorprendente que la mayoría de los pedidos de los viveros vayan para Galicia, pero la apuesta de Estrella Galicia por la sidra (Maeloc) está aumentando las explotaciones en la comunidad vecina. Como explica José Ramón Fernández, de Viveros La Lloba, con más de cuarenta años de experiencia en el sector, “compran, sobre todo, nuestras variedades de manzanos -Raxao, Duroña, De la Riega...- por la experiencia que tienen y porque van a tiro fijo, ya que saben que luego las van a poder vender en Asturias”.





La complicada orografía d'Asturies y los minifundios nun áiden a los inversores a la hora d'apostar por rializar nuevas pumaraes

En la actualidad, nos encontramos ante un gran problema, ya que, como reconoce Adela Fernández, propietaria de Viveros Candamo, “a este paso, dentro de diez años no habrá manzanos de sidra en Asturias si no se empiezan a estimular nuevas plantaciones, porque hay que estimularlo, ya que ahora no hay una herencia sobre los cultivos, no hay relevo generacional y eso está acabando con las pomaradas”. De la misma opinión es José Ramón Fernández, ya que, como señala, “pasamos hace unas décadas de una agricultura de subsistencia en el que las familias tenían pomaradas como complemento a su economía, pero las nuevas generaciones ya no siguen ese camino y si a eso, le sumamos que el Estado trata de fiscalizarlo todo y el precio al que se está vendiendo el kilo de manzana, no es para nada rentable”.

La complicada orografía asturiana y los minifundios tampoco ayudan a la hora de apostar por nuevas plantaciones. “Es muy difícil encontrar terrenos grandes y llanos que se puedan mecanizar. Creo que las autoridades tienen que fomentar la concentración

parcelaria, yo tengo una finca de más de seis hectáreas y 54 escrituras, así es muy complicado que la gente invierta”, apuntan desde Viveros La Lloba.

En cuanto a las variedades que se están comprando, José Madiedo, de Viveros Madiedo, lo tiene claro, “se apuesta por las variedades tradicionales que no dan problemas como Regona, Raxao y Tresali, porque saben que se las van a pagar todas al mismo precio”. Además, “la gente está desconcertada porque antes los llagares querían manzana tardía y ahora, algunos la quieren temprana. Para las reposiciones, compran las mismas variedades, mientras que los que quieren hacer sidra casera, se dejan asesorar”. En cuanto a las nuevas variedades adscritas a la DOP, “nadie las compra para grandes explotaciones y las que se venden, son para injertar en fincas particulares”. En definitiva, además de las tres variedades citadas anteriormente, “que suponen el 70% de las ventas, los manzanos que me compran son de Collaos, De la Riega, Verdialona, Xuanina y Amariega”. Rafael Menéndez, de viveros La Pumarada, coincide en que se están comprando variedades clásicas, sobre todo, Durona de Tresali, ya que los que lo hacen para comercializar, “tiran por lo que funciona, produce y es resistente a las enfermedades, sobre todo, viendo el poco margen que tienen no arriesgan con nuevas variedades sin saber cómo van a funcionar”.

Todo lo contrario le pasa a Adela Fernández, que este año ha vendido manzanos de variedades nue-

vas como Perurico precoz, Cladurina amargo-ácida, Collaína, Perurico, Raxila Rayada, Rosadona, Cladurina, Raxarega, Raxona ácida y Raxina amarga. Esta tendencia, como apunta, “creo que se debe a que el SERIDA está haciendo mucha publicidad y sacando buenos resultados sobre ellas. Los hay que plantaron por probar y están viendo que estas variedades funcionan incluso mejor que las anteriores”. Es verdad, como apunta el propietario de Viveros La Lloba, que algunas de estas variedades “tienen buena pinta, pero no hay todavía información suficiente y es arriesgado que la gente apueste por algo que no sabe cómo va a funcionar. Por eso, de la variedades nuevas no injerto nada salvo que me lo encarguen, porque luego me las como o las tengo que reinjertar a los dos años”.

El problema es que “la gente no quiere arriesgar y más cuando no se experimentó acertadamente hace unos años, apostando por patrones enanizantes sin saber muy bien su comportamiento y resulta que los que no los tienen entutorados, que resulta carísimo, se les han ido cayendo”. Por ese motivo, la tendencia está cambiando y se vuelve al patrón tradicional que, “aunque tarde más en producir y cueste más recoger las manzanas porque hay que sacudirlo de otra manera, es más autónomo, pero por lo menos, después de siete-ocho años de plantación, sabes que no se te van a caer y no los puedes levantar”, apuntan desde La Lloba.

Por último, todos los propietarios de los viveros coinciden en que hay que buscar alguna solución para que se hagan nuevas plantaciones en Asturias, bien sea a través de algún fondo de inversión o mediante subvenciones; pero lo que tienen claro es que “mientras no suba el precio de la manzana, la gente no va a plantar porque no sale rentable”. Al respecto, José Ramón Fernández, matiza que “todo parte del precio de la botella de sidra, si se sube, subirán los márgenes y será positivo para el productor, el elaborador y el chigrero”. Si no cambia la tendencia en un corto plazo de tiempo, los manzanos de sidra estarán en peligro de extinción en Asturias.



camín astur

Es deseamos Felices Fiestas
Codilex Alimentación Tradicional S.L.

LA CASA DE VALIAS
VERDINA DE ASTURIAS
ARROZ HUMADO

LA CASA DE VALIAS
FABES DE ASTURIAS

XUACÓN

Tif. 985 66 90 33
caminastur.com

¿CÓMO HACERSE PUMARERO?



Desde la revista LA SIDRA, con la colaboración de la cooperativa Campoastur, tratamos de explicar los pasos a seguir, resolviendo, a su vez, las principales dudas que pueden tener todas aquellas personas que estén pensando en dedicarse a la plantación de manzanos de sidra asturiana



Desde la revista LA SIDRA, con la colaboración de la cooperativa Campoastur, de la mano de Jorge García, Director técnico de producción vegetal y Pablo Menéndez, técnico en producción vegetal, hemos elaborado los diferentes pasos a seguir para todas aquellas personas que quieran hacerse pumareros de manera profesional. Quizá no sea el mejor momento por la situación del mercado, pero el futuro a corto plazo puede ser esperanzador si los llagares aumentan su apuesta por la manzana asturiana.

En primer lugar, como apunta Bada, “antes de plantar hay que echar números y ver que sea rentable y genere ingresos en un futuro a corto plazo y no solo gastos”. Una vez tomada la decisión, hay que validar la finca y ver que sea apta para el cultivo de manzanos. En este sentido, partimos de la base de que ya se tiene el prao, porque “si lo tienes que comprar, ya no lo amortizas”. Hay que descartar fincas que tengan problemas de drenaje y almacenen mucha agua, también aquellas en las que sople mucho aire. Además, la altitud es “muy limitante, el límite está a 750 metros por encima del nivel de mar”.

Las fincas tienen que estar bien orientadas, con un buen acceso y ser “tractorables”, es decir que la pendiente máxima tiene que permitir que el tractor suba y baje sin dificultades. Hay que tener en cuenta que la misma variedad de manzana va más adelantada en el interior que en la costa, porque hace más frío en invierno y más calor en verano. Además, como explica Jorge García, “cuando plantes tienes que estar pensando cómo puedes sacar de allí la manzana, si no la puedes sacar, no plantes, porque vas a tener un



problema”. Es básico también que, en la medida de la posible, estén cerradas de mano, porque supondría un coste adicional, ya que si no, “estás vendido, porque cada vez hay más jabalíes y corzos, que como el árbol sea bajo, lo mordisquea y si lo hace en floración te fastidia el año entero de cosecha”.

Para dedicarse profesionalmente a las pumaradas,



Pa dedicase profesionalmente a la mazana, “lo mínimo sedría tener una hectárea de pumarada, que vien a costar unos 6.500 euros”

consideran que “lo mínimo es tener plantada una hectárea, que viene a costar unos 6500 euros, y cuantas más tengas, en conjunto, son menos gastos, ya que el rendimiento de la maquinaria es mayor. Tener entre siete y nueve hectáreas ya da para vivir de ello”. La producción de la finca tiene que estar pensada para sacar unas 20-25 toneladas por hectárea, haciendo la media de dos años, uno de ellos con vecería. Si la finca de una hectárea tiene una distribución cuadrada, se podrían plantar, dependiendo del patrón de raíz, si fuesen enanos, unos 400 manzanos, en caso de que sean francos, la mitad de árboles. Eso sí, las plantaciones se siguen haciendo en eje para facilitar el manejo de la maquinaria. La elección de un patrón u otro, como señala el Director técnico de producción vegetal de Campoastur, “aunque puede ir según gustos, te lo marca, sobre todo, el terreno, dependiendo de si es ventoso o si tiene profundidad, ya que a mejor terreno, se puede poner casi cualquier patrón”. Actualmente, se está vendiendo mucho el patrón M25 –más vigoroso y con un comportamiento muy similar al franco–, ya que hubo una época en la que los que

más se plantaban eran “los semienanos, pero bastantes terminaban cayendo y había que acabar entutorándolos”.

Si se quiere plantar un patrón y una variedad concreta de manzano, hay que planificarlo con tiempo y encargarla casi con un año de antelación. En ese sentido, las variedades van cambiando según la demanda de los llagares, que van probando y acaban prefiriendo más unas que otras. Es fundamental, como explica Pablo, hacer “un análisis de la tierra, que puede costar unos 50 euros, y te va a permitir ahorrar mucho dinero porque vas a saber si te hace falta abonar o no para corregir el terreno. Tengo claro que aunque no fuese a plantar, haría el estudio porque te vale para toda la vida”. Los manzanos se plantan siempre en invierno –enero, febrero e incluso, marzo– porque son árboles de hoja caduca y se plantan a raíz desnuda, cuando no tienen hoja.

Una vez se echan los abonos y se hacen las labores de replanteo, se plantan los manzanos. En cuanto al mantenimiento de los pumares, es prácticamente el mismo año tras año, ya que hay que desbrozar un par de veces y lo único que varía es que el manzano va creciendo y se hace más grande y a la hora de podar conlleva más tiempo y más coste. La poda se hace en sistema de formación en eje, realizando arqueamientos desde el primer año. En cuanto a los tratamientos fitosanitarios, como nos explican, “cada vez son menos frecuentes y se está poniendo en valor el tema ecológico y medioambiental. Es una tendencia, y aunque antes siempre se había hecho así, sin añadir nada,



ahora se ha recuperado". Los primeros cinco años después de plantarlos sigue la inversión y todavía no se produce manzana y son solo gastos, aunque ahí está el quid de la cuestión, explica Pablo, ya que "si quieres que produzcan antes, no crecen y si los dejas, van a crecer más y cuando empiecen a dar, van a dar más que los otros, pero ¿cuánto puedes esperar a que dé manzanas?". Eso depende de la necesidad que se tenga de sacar rentabilidad a la finca antes o después.

Si se trabaja bien la finca, "los pumares, son rentables, pero si no, si la descuidas, ya no lo es. Cada vez más gente quiere ahorrar en los gastos y eso supone un problema, porque el año de vecería no hay manzana y, por lo tanto, no hay ingresos. Concretamente, este es uno de los peores años que recuerdo", apunta Jorge. Para tratar de paliar la vecería no hay remedios milagrosos, pero sí se puede, además de un correcto mantenimiento de la finca, "hacer tratamientos complementarios para poder abordarla, así como hacer una poda fuerte cuando haya mucha manzana y también tirar flores". Es cierto que hay fincas que tienen la vecería cambiada de forma natural debido a la climatología local.

El problema surge cuando se dejan morir los cultivos, ya que actualmente se están destruyendo en Asturias más hectáreas de las que se están plantando. Como recuerdan, "en 2010 plantamos unas 20 hectáreas y este año, solo seis". Una gran diferencia que se debe, sobre todo, al precio de la manzana, ya que hasta este año, "que subió cinco céntimos el kilo de manzana DOP, llevábamos quince años sin subidas". Es más, ya



no es solo que no subiese sino que “iba bajando, presionada por la manzana de fuera, que es muy distinta y no tiene nada que ver”. La única salvación que tienen los cosecheros asturianos es la DOP, para que la manzana sea de aquí, porque “el cultivo de manzano en Asturias está en vías de extinción y su futuro depende de los llagares”, afirma Jorge García.

En Campoastur, cualquiera que quiera plantar un pumar, puede ir para que le asesoren técnicamente, visitando la finca –la primera vez de manera gratuita– para aconsejarles sobre lo qué es mejor plantar o no. En ese sentido, “si es una finca alta y puede haber heladas tardías, no se pueden poner variedades que tengan floración temprana. También hay que ver si es zona donde nieva o hay ríos cerca que se puedan desbordar para aconsejar sobre el momento de la recogida”. En cuanto a las variedades a plantar, lo tienen claro, “si son pocas hectáreas, muy pocas variedades. Si son muchas hectáreas, no nos lo podemos jugar todo a una carta, y metemos varias variedades”. Por supuesto, siempre de manzanas DOP. La tendencia de los últimos años es plantar menos variedades en las fincas, aunque la floración del manzano necesita polinización cruzada, de ahí que mínimo se necesiten dos variedades. La recogida se realiza a primeros de octubre y suele durar hasta noviembre, aunque como comenta Bada, “es fundamental recoger en el momento óptimo y eso cada vez se tiene más en cuenta, porque si están muy verdes, dan poco jugo y no están formados los azúcares”. En resumen, el futuro de la manzana asturiana va ligado al consumo de la sidra DOP de Asturias. “Eso es lo que tendría que saber todo el mundo”, concluyen desde Campoastur.



PROPÓSITOS DE AÑO NUEVO PARA EL SECTOR DE LA SIDRA Y LA MANZANA



Con el comienzo del año, los buenos deseos son obligados, y el sector de la sidra necesita esos buenos deseos, esos objetivos que año tras año van dejándose pasar, condenando al sector a una situación de parálisis en la que los problemas se repiten y agravan

<p>nozal@nozalsl.com www.nozalsl.com</p> <p>Facebook: Nozal S.L.-mobiliario para hostelería y hogar Instagram: Nozalmobiliario</p> <p>NOZAL</p> <p>C/. Pitágoras, 43 Bajo - 33211 GIJÓN Teléfono: 985 33 26 08 / Móvil: 678 65 45 32 nozalsl.com</p>	 <p>BAR - RESTAURANTE</p> <p>La Sirena</p> <p>Especialidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PAELLA DE MARISCO • CALDERETA DE MARISCO • PARRILLADA DE MARISCO • BESUGO A LA ESPALDA • POSTRES CASEROS
---	--



Por increíble que resulte, Asturias entá nun tien capacidá pa satisfacer la demanda interna de mazana de sidre.

Somos conscientes de que nuestras propuestas pueden no ser todo lo profesionales que debieran, tampoco lo prentemos. Únicamente queremos destacar algunas necesidades evidentes a las que no acaba de plantarse cara, e intentar que tenga unas repercusiones prácticas el hecho de que la cultura asturiana de la sidra esté declarada por el 'Principado' como Bien de Interés Cultural, y sea candidata al reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco,

Estas son nuestras propuestas para ese año, seguro que no están todas, pero por alguna parte hay que empezar.

Plan Estratégico de la Manzana y la Ssidra

Un plan estratégico consiste en un documento en el que vienen representadas las decisiones estratégicas de un sector, generalmente durante un periodo de entre tres y cinco años, en el que se incluyen los objetivos, las metas que se deben alcanzar y la hoja de ruta que debe seguirse.

Contar con un Plan Estratégico es la única forma de conocer la situación real de un sector, dotarse de la necesaria perspectiva, planificar, saber qué inversiones se realizan y por qué, incentivar el desarrollo con ayudas y subvenciones con criterios públicos y objetivos, y valorar resultados.

De hecho es el único medio de acabar con las 'ocurrencias', las políticas de 'vender humo', las promesas gratuitas, y sobre todo, de limitar las redes clientelares creadas alrededor de los poderes públicos.

El Plan Estratégicu de la Manzana y la Sidre ye urxente ya imprescindible y tien d'incluir a pumareros, llagareros y chigres

El Plan Estratégico de la Manzana y la Sidra debiera incluir a pumareros/cosecheros, llagareros, y chigres/sidrerías, ya que para que tenga un alcance global debe incluir todos los sectores implicados.

Llagares

- Incentivar su modernización, su diversificación y su adaptación al sidraturismo.
- Establecer beneficios fiscales atendiendo a:
 - o Ser parte imprescindible de la cultura asturiana de la sidra.
 - o Ser un sector industrial propio, sin excesivas dependencias externas, no deslocalizable, formar parte del tejido socio-económico asturiano, especialmente relacionado con el medio rural, imprescindible a la hora de fijar población asturiana y ser resistente a las políticas económicas de desindustrialización que aplica el Estado español en Asturias,

Pumareros / Cosecheros

- Proteger los terrenos aptos para pumaradas de la especulación urbanística y facilitar el acceso a los mismos a los emprendedores que quieran de-

La especulación urbanística ta acupando los meyores tarrenos pa pumaraes

sarrollarlo, poniendolos a disposición con este fin los recursos del banco de tierras del 'Principado'.

- Establecer medidas de compensación económica, justa y sin dilaciones, por los daños causados por la fauna salvaje a las pomaradas.
- Dotarlos de los medios técnicos y los conocimientos necesarios cara a su modernización y su adaptación al sidraturismo.
- Desarrollar un plan específico para la manzana asturiana de mesa, complementaria a la producción de manzana de sidra, valorando especialmente aquellas variedades aptas tanto para mesa como para producción de sidra.
- Puesta en valor de las pumaradas y los pumareos
 - o Como elementos fundamentales para la subsistencia del tejido socio-económico del medio rural asturiano.
 - o Como mantenedores del paisaje tradicional asturiano
 - o Como elementos fundamentales en la compensación de la huella de carbono.
 - o Como parte fundamental de la cultura astu-



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



Hai que reivindicar el papel protagonista de los chigres dientru'l seutor de la mazana y la sidre.

Anguañu nun esiste una definición llegal de lo que ye y lo que nun ye un chigre/sidrería, nin de les condiciones que tien que cumplir

riana de la sidra.

- Establecer beneficios fiscales para las pumaradas existentes y establecer líneas de ayudas para nuevas plantaciones

Sidrerías / Chigres

- Definición de Sidrería / Chigre. Qué condiciones debe cumplir un establecimiento hostelero para poder definirse como tal.

o Determinar si es necesaria la presencia de echaos/escanciadores, de ser así si debe ser en todo el establecimiento o en determinados lugares del mismo.

o Determinar si es preciso contar con DOP Sidra de Asturias, con más de una marca de sidra, o más de una variedad de sidra, y de ser así con cuántas.

o Determinar si deben zcojerse a las condiciones recogidas en el manifiestu pola cocina asturiana?

- Puesta en valor del chigre/sidrería
 - o Como elemento imprescindible para el mantenimiento y desarrollo de la cultura

asturiana de la sidra.

o Como elemento imprescindible para el mantenimiento y desarrollo de la gastronomía asturiana

o Como espejo obligado para visitantes de la cultura asturiana en general y de la cultura asturiana de la sidra y de la gastronomía en concreto.

- Establecer beneficios fiscales para los establecimientos que alcancen esta categoría.

Escanciadores / Echaos

• Definición de qué es un escanciador /echaor, qué conocimientos / formación debe tener y con qué aptitudes debe contar.

• Complementación de la categoría laboral ee Escanciador / Echaor de tal forma que aparte de las funciones que le son propias recoja los conocimientos y formación que debe tener y los mecanismos para adquirirlos y validarlos.

• Inclusión de la categoría laboral ee Escanciador / Echaor en el convenio de hostelería de Asturias.

• Inclusión del Escanciado / Echáu de sidra dentro del contenido curricular de los estudios de hostelería del país.

• Establecimiento de bonificaciones para su contratación, en función de su especificidad y de formar parte indispensable de la cultura asturiana de la sidra.

Denominación de Origen Protegida 'Sidra de Asturias'

- Ampliación de las variedades de mazana



La categoría llaboral d'echaor ye imprescindible dafechu.

Mentes el conveniu d'hostelería d'Asturies nun recueya la categoría llaboral d'echaor/a nun se garantizará la sobrovivencia d'esti aspeutu básicu de la cultura asturiana de la sidre

asturiana válidas para la elaboración de sidra acogida a esta denominación.

o No hay ningún motivo objetivo por el que unas variedades asturianas de manzana de sidra sean válidas para elaborar esta DOP y otras no. Todas ellas han de ser reconocidas como lo que son, asturianas, y compete al llagarero utilizar las que estime oportuno para la elaboración de su sidra.

o Mantener solo 72 variedades como válidas para elaboración de sidra acogida a la DOP 'Sidra de Asturias' provoca un empobrecimiento genético inaceptable, puesto que el resto de variedades dejarán de ser cultivadas al no ser tan rentables, con la consiguiente pérdida de biodiversidad y de patrimonio natural asturiano.

- Ampliación de productos acogidos a la DOP:
 - o Aguardiente de sidra / Aguardiente de sidre



Siempre pensando en tu salud

Interrupción voluntaria embarazo

Ginecología y Obstetricia

Planificación Familiar

Ecografía

Urología

Otorrinolaringología

Salud mental

Medicina estética

Nutrición y Dietética



Belladona

ESPACIO DE SALUD

C.2.5.3/9809/4 C.2.4/3610/4 C.2.4/1216/3

GIJÓN

Acebal y Rato, 6

Tel. 985 35 15 76

33205 Gijón - Asturias

correo@clinicbelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

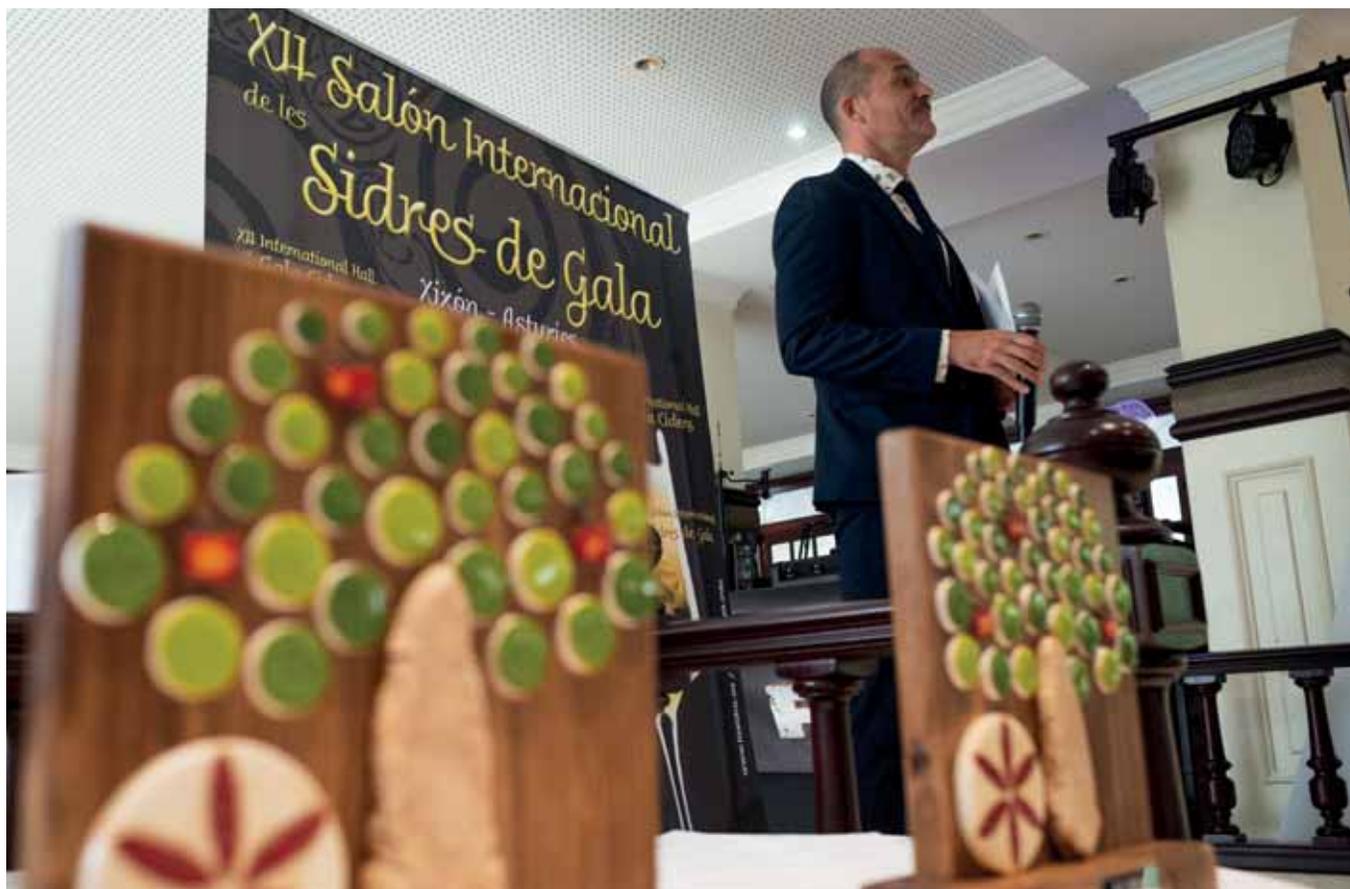
Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicbelladona.com



www.clinicbelladona.com



Una mayor presencia de la sidre asturiano a nivel internacional ye urxente ya imprescindible.

L'ausencia d'una llexislación común europea priva a la sidre d'aídes específiques de la Xunión Europea como les que recibe'l vinu

elaborado con sidra DOP.

o Sidre de xelu / Sidra de hielo elaborada con manzana DOP 'Sidra de Asturias'

Administración local y autonómica

- Sustitución del vino español en los actos oficiales, y utilización de la sidra en sus diferentes presentaciones, acompañadas, si acaso, del vino asturiano.
- Establecimiento de ayudas específicas y beneficios fiscales de apoyo al sector.
- Apoyo a la cultura asturiana de la sidra, con programación de eventos que la potencien, y dotando de ayudas a las iniciativas que cumplan con esos objetivos.
- Presencia de la sidra y de la cultura asturiana asociada a ella en todas las expresiones públicas del ayuntamiento cara al exterior.
- **Específicamente para el 'Principado'**
 - o Los previamente indicados, comenzando por la elaboración de un Plan Estratégico para la Manzana y la Sidra
 - o Cumplimentación efectiva del proceso de

reconocimiento por la Unesco de la cultura asturiana de la sidra como patrimonio inmaterial de la humanidad.

o Defensa de una legislación común europea respecto a la sidra, que permita al sector acogerse a ayudas de la UE similares a las que en la actualidad disfruta el vino.

o Potenciar la presencia de la sidra en eventos internacionales, tanto en los profesionales, como en los asociados al turismo.

o Potenciar el sidraturismo de forma específica.

o Hacer cumplir la legislación en relación al Patrimonio Material, protegiendo los recursos materiales relacionados con la cultura asturiana de la sidra que aún no han sido destruidos o llevados fuera del país. Principalmente los llagares y las herramientas que le son propias, pero también las expresiones gráficas, como cartelería, documentación, etiquetas....

Universidad

- Creación de la titulación de Enología de la Sidra.
- Implementación de líneas de investigación relacionadas con el sector de la sidra y la manzana en todos los estudios universitarios.
- Convocatoria de ayudas específicas para los estudios relacionados con el sector de la sidra y la manzana.
- Sustitución del vino español en los actos oficiales y utilización de la sidra en sus diferentes presentaciones, acompañadas, si acaso, del vino asturiano.

XV Concursu semeyes LA SIDRA



'Pintando con luz', d'Arturo Rodríguez Ortiz, semeya ganaora del pasáu Concursu de Semeyes LA SIDRA.

Bases en www.lasidra.as

Collabora:



semeyando
Asociación Fotográfica

Entama:

LA SIDRA
www.lasidra.as

Sofita:



XV Concursu Semeyes LA SIDRA



Dicen que un concurso demuestra su madurez cuando cumple diez ediciones, y cuando ya cumple quince es un concurso consolidado, gracias al apoyo del Llagar JR y la colaboración de la Fundación Asturias XXI y la asociación fotográfica Asemeyando

Es el caso del concurso de fotografía LA SIDRA, que en esta edición cumple ese número.

Un concurso que ha sido pionero y sigue siéndolo de la promoción de la sidra, la manzana y la cultura sidrera, esa eterna candidata a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, y que no cabe duda este concurso ayuda a divulgar.

En el concurso hemos visto todo tipo de fotografías: documentales, artísticas, experimentales, creativas...

Desde una primera edición en la que participaron pocas personas y la mayoría locales y lectores de esta revista, hasta la que han participado casi 200 fotógrafos con casi 600 fotos procedentes de 28 países diferentes.

Este cambio se ha debido sin duda a que el concurso ha adoptado la normativa y patrocinio de la Confederación Española de Fotografía, y se realiza a través

de una plataforma online, lo que es una garantía de rigurosidad en los fallos del jurado, y de facilidad de acceso a los usuarios.

Otras de sus principales características es la gratuidad de la participación, y el respeto a los derechos de autor de los participantes, respetando todas las normas éticas reconocidas, e incluso aumentándolas en defensa de los participantes.

El jurado siempre está compuesto por personas de reconocida valía en el campo de la fotografía, la sidra y la cultura asturiana.

Queremos animaros a participar, desarrollar vuestra capacidad observadora y creativa. Una de las principales características que definen una buena fotografía, es el conocimiento del tema que tiene el fotógrafo, y seguro que de eso tenéis mucho.

Sidrería La Sala: buena sidra y mejor cocina



La modestia con la que hablan de su trabajo los dueños de La Sala no puede evitar que trasluzca lo orgullosos que están de hacer las cosas bien, de cuidar bien la tradición y la sidra, de echarla bien, de los platos que salen de su cocina... motivos no les faltan



Graciela Lastra nos cuenta que de su sidrería, lo mejor, es la sidra, los palos que tienen, lo bien que la tratan, como se escancia, cuidando siempre la tradición y respetando el deseo de sus clientes que, por supuesto, la quieren bien echada.

De entre los palos que ofrecen, destaca la de J.R "por el punto de acidez que tiene".

Les ponemos a prueba y, efectivamente, la sidra está en su punto, pero no tenemos más remedio que llevarle la contraria: no es eso lo más destacable del establecimiento.

Damos fe de que de su cocina salen platos espectaculares, caseros y salidos de la tradición asturiana, pero que no suelen encontrarse en muchas cartas. Son platos preparados sin prisa, con mucho conocimiento y con mucho cariño: mejillones con salsa de oricios, mollejas, callos y otras delicias, entre las que destacan sus cebollas rellenas, que Graciela se niega a mandar a concurso aunque tendrían muchas opciones de ganar o el plato estrella de la casa, su calamar fresco cocinado de una pieza.

El complemento perfecto a la buena sidra y la buena comida es sin duda el trato cercano con el que toda la familia nos atiende. Cien por cien recomendable.

SIDRERÍA LA SALA

Justo Rodríguez. Noreña

T-659 35 52 38 web: barsidreriasala.metro.bar

SIDRERÍA CASA KILO

Todas las sidrerías en una



Rodrigo y Denisse Buznego

Tomar unas botellas en la barra, sentarse a echar la partida o picar algo en la sidrería, echar un futbolín en la terraza, pasar la tarde en un merendero o disfrutar de una comida de lujo en el comedor, todo es posible en Casa Kilo

Una de las grandes virtudes de Asturias son esos sorprendentes e inesperados chigres que nos levantan la moral, llenos de paisanos, partidas de cartas y sidra.

Algo así nos esperamos al entrar en Casa Kilo, en la localidad maliaya de Quintes, pero rápidamente descubrimos la terraza posterior, que envuelve con un ambiente chill-out a un acristalado y elegante comedor, donde los manjares de su acogedor dueño Rodrigo, hicieron las delicias de grandes figuras como Marc Márquez, David Villa o Quini. De hecho los más asiduos nos comentaron el gusto de Juanma Castaño, uno de los más míticos periodistas del país por esta sidrería.

Hace ya cuatro generaciones que una modesta pareja de Quintes abría su "bar tienda". Los abuelos de Rodrigo se dedicaban a los portes, y mientras él estaba trabajando con el camión, ella se encargaba del establecimiento, que cada vez fue ampliando sus horarios hasta que los padres de Rodrigo se hicieron cargo del local.

Resulta reconfortante ver cómo la cultura de la sidra se hereda de generación en generación, como ocurre en Casa Kilo: la hija del dueño ya está aprendiendo de su padre en la sidrería y preparándose para heredar



Delles delicias qu'atopamos en Casa Kilo



Enriba, fastera de sidrería y vistas al merenderu. Abaxo, comedor.



tantos años de cultura y tradición

Algo que identifica esta sidrería sin duda es la naturaleza de sus productos, todos de una calidad que solo se puede conseguir, como lo hacen en Casa Kilo, con productos frescos y de la zona.

La especialidad de la casa es, sin duda alguna, el pescado al horno; de hecho ofrecen un plato único, cambiando las patatas de la guarnición por macarrones, siguiendo la receta que Rodrigo aprendió de sus abuelos.

En este local tan único también hay un precioso merendero en la parte posterior, perfecto para las familias que quieran pasar tiempo de calidad juntos en un espacio cómodo y abierto con aroma a Asturias.

En casa Kilo encontramos la sidra DOP **Val de Boides**, del cercano **llagar Castañón**. Rodrigo elogia de hecho la regularidad de la sidra de sus colaboradores de Castañón, “nunca falla”. También reconocía lo especial de colaborar con alguien de la tierra ya que, al igual que ellos, el Llagar de Castañón nació en Quintes, y elogió también la inversión y el buen trabajo que están haciendo desde la mudanza del llagar a la localidad vecina de Quintueles.

Desde luego la guinda del pastel para nosotros en Casa Kilo fue el trato, donde los Buznego nos hicieron sentirnos como en casa mientras disfrutábamos de las brillantes vistas desde el comedor y sentíamos el mar en el paladar al descubrir sus platos.

SIDRERÍA KILO

Cai Cimavilla 2, Quintes, Villaviciosa
Tfn. 985 894 806

SIDRERÍA URBIÉS 7 más 2

¡Reinauguración!!!!



Tras casi cinco años cerrada, vuelve a formar parte de la vida social del popular barrio xixones de Contrueces, desde su reinauguración el pasado mes de septiembre

La recuperación de la sidrería supone una gran alegría para los vecinos de Contrueces. Con una capacidad para 97 personas, el local se divide en tres espacios bien diferenciados: barra- chigre, comedor- sidrería y comedor privado.

Su peculiar nombre se explica por la referencia a la familia compuesta por sus gerentes, Lorena Hernández y Jesús Marcos, y sus respectivos hijos, a los que se suman su perro y su gato. El equipo de camareros formado por Pelayo Acevedo, Héctor Prieto y Juan Mori constituyen su familia profesional, ya que todos ellos han sido compañeros en el mundo de la hostelería desde hace años.

Jesús, al frente de la cocina y con María como su ayudante, tiene un extenso currículum que incluye 40 años de experiencia en las mejores sidrerías de la zona. Criado en Bélgica, donde con 16 años comenzó como aprendiz en un restaurante italiano tras obtener la diplomatura en cocina francesa, de esta época mantiene la elaboración de salsas tradicionales europeas y la creación de cientos de recetas cuya base es un ingrediente tan humilde y sabroso como el mejillón.



¡Un equipo de primera pa una sidrería de primera!

Lorena también es una profesional de la cocina muy activa, que cuenta con casi 30 años de experiencia en reconocidos restaurantes xixonese y cuyos platos, junto con los de Jesús, han sido varias veces galardonados en concursos como Xixón de Sidra, Xixón de Pinchos, Concurso de Cachopos o Campeonato de Tortillas.

Dentro de su amplia oferta gastronómica, no faltan los platos tradicionales, como el arroz con bugre o los cachopos, a los que se suman originales propuestas de cocina de fusión: mejillones Thai, lubina al plancton, crepizsa o la ensalada Cardini, auténtica ensalada César con pan de calabaza. Y es que contar con productos originarios del país de los platos internacionales ofertados es una máxima en este restaurante.

Consideran el menú del día como parte fundamental y la mejor publicidad para un negocio, así que para su elaboración utilizan materia prima local y alimentos frescos de temporada, como los pescados, en los que son especialistas.

Mención especial merecen los postres, de elaboración exquisita y que son todo un lujo tanto para la vista como para el paladar, como su afamado "huevo" de chocolate blanco con coulis de mango.

En cuanto a la sidra, ofrecen varios palos entre los que no faltan Contrueces y Castañón, incluidas las denominaciones de origen de ambos llagares, y un palo que va rotando en función de la calidad, siendo actualmente Viuda de Angelón el elegido. Si a ello le unimos un servicio perfecto por parte de reconocidos y galardonados escanciadores profesionales, la experiencia gastronómica es inmejorable.

 Testu y Semeyes: Ana M^ª Viciosa



SIDRERÍA URBIÉS 7 más 2

Ctra del Obispo 69. Xixón

T. 984 29 83 81 / 684 657 119

e-mail: sietemasdossidreria@gmail.com

HORARIO: de 12:00 a 24:00 h. Cocina abierta de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30. Cierra lunes tarde y martes.



ALBA GARCÍA TORRES

“Pese a tener otra categoría laboral, en la práctica en Asturias se trata a los escanciadores como a un camarero más”



Alba García Torres.

Preguntamos a Alba García Torres, profesora de Derecho del Trabajo y Seguridad Social de la Universidad d'Uviéu, por la situación legal de los escanciadores profesionales: la categoría laboral existe, pero no se aplican en la práctica los derechos de los escanciadores

¿En qué situación legal se encuentra ahora mismo un escanciador, existe una categoría laboral específica para estos trabajadores?

Los escanciadores se reconocieron por primera vez como categoría laboral en el Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería (ALEH) de 2019.

Se define en el propio acuerdo como Escanciador/a:

realizar de forma cualificada el servicio de escanciado de la sidra natural, dominando las técnicas de escanciado de la sidra, en la sala, a la vista de la clientela, de manera autónoma y responsable.

Participar del trabajo de recepción, almacenaje y conservación del producto. Participar en la elaboración de la carta de sidras del establecimiento y en



La posición d'echar la sidre 8 hores. al día xenera dolor muscular.

la promoción de ventas. Aconsejar e informar a la clientela sobre el producto, su elaboración y sus posibilidades de maridaje o combinación con otros alimentos o bebidas.

Participar activamente en la promoción de ventas, conociendo los sellos de calidad y difundiendo los aspectos culturales inherentes a la sidra natural, el paisaje y el entorno en el que se produce.

Planificar, organizar y controlar la bodega y los barriles de sidra, cuidando de los utensilios de la bodega, control de temperaturas y de las condiciones higiénico - sanitarias de la bodega y el producto.

¿En alguna parte está recogido un salario diferente para el camarero que echa la sidra?

Como ya he comentado, el propio acuerdo los incluye en el Grupo Profesional Segundo.

Lo que diferencia la categoría profesional son las funciones a realizar, que en este caso están claramente delimitadas por la definición, y principalmente el salario, que se establece por grupo y en este caso debería aplicarse el correspondiente al Grupo Profesional Segundo.

En esa categoría laboral, ¿se reconocen las enfermedades laborales específicas, como pueden ser las derivadas de la postura del escanciador, o las de la piel por el contacto continuo con la sidra?

En cuanto a enfermedades profesionales no hay

reconocida ninguna como tal para este grupo. Las enfermedades son por el sector, sin diferenciar las categorías concretas y no se incluye ninguna a este respecto.

Para pertenecer a la categoría laboral de escanciador, ¿sería necesario demostrar unos conocimientos concretos?

El acuerdo no dice nada respecto a los conocimientos previos que se deben tener para incluirse en la categoría laboral de escanciador, solo define las funciones.

En la práctica, ¿cómo afecta al día a día de los escanciadores y a los hosteleros esta categoría laboral?

El problema es que estas previsiones no se han volcado al convenio de hostelería de Asturias, que en el grupo profesional de referencia no los incluye como categoría propia.

Por lo que deduzco que, en la práctica, en Asturias a los escanciadores de sidra se les está tratando, a todos los efectos, como un camarero más.

De hecho, en el actual convenio que se está negociando, uno de los puntos más conflictivos es que la patronal estaría dispuesta a aceptar la categoría, pero en el grupo profesional de camareros, sin que hubiera mejora salarial, incumpliendo el acuerdo estatal, y es precisamente ésta una de las cuestiones -entre otras- que está retrasando la firma del mismo.



Los más d'echaores nun conocen la so categoría llaboral.

LAURA OVÍN ANIA, MAESTRA ESCANCIADORA

“No puede ser que en Asturias tengamos sidra para vender y que no se escancie al cliente”



LAURA OVÍN ANIA (NAVA, 1975), PRIMERA MUJER EN GANAR EL CONCURSO DE ESCANCIADORES DE SU VILLA NATAL Y CAMPEONA DE ASTURIAS EN EL AÑO 2000, EN LA ACTUALIDAD, ES JURADO DEL CONCURSO REGIONAL DE ESCANCIADORES E IMPARTE TALLERES PARA APRENDER A ESCANCIAR



¿Cómo empezó tu relación con el mundo de la sidra?

Comenzó cuando yo tenía diecisiete años, Mis padres abrieron una sidrería en Nava entonces no nos quedó más remedio a mi hermana, Susana, y a mí, que aprender a escanciar. Gracias a mi padre que para dar publicidad a la sidrería y que la gente nos conociese un poquito más fuera de Nava, nos llevaba a las dos a participar a los concursos de escanciadores. Imagínate hace treinta años, dos nenas rodeadas de paisanos. Nos veíamos allí y decíamos, «¿Qué hacemos nosotras aquí?». Así fue como empezamos en los concursos, abriéndonos camino entre tantos hombres hasta llegar a ser las dos, Campeonas de Asturias, yo en el año 2000. Nos gustaba participar en todos los concursos, pero al que más importancia le dábamos era al de Nava, quizá por eso de jugar en casa. Yo tengo el honor de ser la primera mujer en ganarlo.

Actualmente, ¿sigues vinculada?

Ahora ya no participo en los concursos desde hace unos años, pero formo parte del jurado del concurso de escanciadores. A mí la sidra me encanta y me gusta mucho todo lo relacionado con ella. Por eso, siempre que me llaman, trato de acudir. Este verano fui a representar a Asturias al Festival Intercéltico de Lorient, dando unas demostraciones de cómo se escancia y por qué.

“Asturies ye l’únicu sitiu del mundiu onde s’echa la sidre y eso hai que caltenelo vivo díi tres díi pa que nun acabe perdiéndose”

¿La mujer ha ido ganando más protagonismo en los concursos?

Sí, cada vez se animan más a participar y no tiene nada que ver comparado con hace treinta años. Dependiendo de donde sea el concurso, suele haber siempre mínimo cinco mujeres. Me gustaría hacer hincapié en que se animan más todavía, porque hay muchas escanciadoras que trabajan en sidrerías y que lo hacen fenomenal, pero que por nervios no se atreven a ir a presentarse a los concursos.

Impartes clase en los talleres de escanciado que se organiza en La Montera Picon de Ramón, ¿qué perfil de gente va a estos cursos?

Estos talleres están fenomenal. Invito a todo el mundo a que vaya, da igual la edad y si sabes escanciar o no. Lo que único que te tiene que gustar es el mundo de la sidra. Nos encontramos con chicos y chicas jóvenes, matrimonios mayores... Son gente que quiere aprender a escanciar o van a que les des un consejo para hacerlo mejor.



“Hai que poner en valor y dar prestixu a los echaores, porque tan infravaloraos y ye bien abegoso ser un bon echaor”

¿Qué consejos les dais?

Se les dan cuatro nociones básicas de cómo coger la botella y el vaso antes de ponerse a practicar. Les explicamos que el vaso siempre tiene que estar en el centro del cuerpo, intentando moverlo lo menos posible. En cuanto a la botella, les decimos que hay cogerla con el dedo meñique en el culo y los otros tres dedos, de la mitad hacia atrás. Prácticamente es eso. Les corregimos un poco las posturas de los codos y los brazos. Es muy fácil y lo pasamos genial. Y luego, practicar y practicar, porque un escanciador se hace echando sidra. En los concursos de escanciadores, los que ganan son los que más practican las medidas.

Choca un poco que la gente se anime a aprender a escanciar, pero que luego falten escanciadores.

Sí que choca. Conozco bastantes hosteleros y se quejan de la falta de camareros, pero yo sé de chicos que han ido a estos talleres, dos o tres veces y que están buscando trabajo en una sidrería para compaginar con sus estudios. Es difícil de entender.

Se está intentando potenciar la cultura sidrera, pero el escanciado, que es el principal elemento diferenciador de esa cultura, se está perdiendo.

Lo es y mucho. Asturias es el único sitio del mundo

donde se escancia la sidra y eso hay que mantenerlo para que las próximas generaciones conozcan el arte del escanciado y que no se pierda, y para conseguirlo, tiene que seguir vivo y estar presente en nuestro día a día. Tenemos que potenciar esto tan nuestro, creando escuelas donde haya personas cualificadas que enseñen a la gente a escanciar, porque es fundamental para la hostelería asturiana. Te mueves un poco por la región y hay zonas en las que hay camareros que no te escancian la sidra. No puede ser que en Asturias tengamos sidra para vender y que no se escancie al cliente. Apuesto por que si en tu negocio vendes sidra, tienes que tener alguien que la escancie o si no sabes, por lo menos, dejar al cliente que lo haga. Ya me pasó alguna vez que no me escancian, me puse yo a echar un culete y me dicen que allí no dejan escanciar y me quedé sorprendidísima, porque ¿cómo voy a tomar la sidra? Hay que saber qué producto se está vendiendo y qué requisitos mínimos tiene que tener: un echador de sidra y si no, un sitio para que el cliente la pueda escanciar porque hay muchos a los que les presta echarla.

Por tanto, es importante reconocer el trabajo de escanciador.

Hay que ponerlo en valor y darle prestigio, porque están infravalorados y es muy complicado ser un buen escanciador. Azotar la sidra en el vaso, lo hace cualquiera, pero un buen escanciado es mucho más, empezando por la actitud del camarero, la sidra tiene que estar a la temperatura idónea, que te la escancien bien, que si estás comiendo con sidra, venga cada poco el camarero y esté pendiente. En una sidrería, el escanciador, si lo quiere hacer bien, tiene muchísimo trabajo.

MARZO MES DEL CACHOPO

CONCURSO
INTERNACIONAL
Mejor **Cachopo**
del **Mundo**

2023

INSCRIPCIONES PARA
RESTAURANTES Y PATROCINADORES
HASTA EL 10 DE FEBRERO

ORGANIZA

La Guía
del
Cachopo



Más información en:

WWW.GUIACACHOPO.COM

CLÚ DE LA SIDRA

10º Clas d'Echar Sidre



Culín interxeneracional.

Los talleres d'echar sidre despiden l'añu con una masterclass na que se pudieron comprobar los adelantos algamaos a lo llargo los nueve talleres d'esti cursu

Tamos en feches de cellerar: Nadal, Fin d'Añu, cenas d'empreses y de collacios, folixes y tola pesca. Amás, vamos ser sinceros, a los sidreros el xaréu préstamos pola vida y sobro tou los que son del Clú de LA SIDRA nun entarden un menutu n'apuntase a la xarana.

Con tou ello foi inevitable que'l caberu taller d'echar sidre del añu, que tuvo llugar el xueves 22, penúltimu del mes d'avientu, tuvieren más ambiente de folixa que d'otra cosa.

Lo que nun quier dicir que nun se tomare'n seriu lo d'ameyorar echando sidre, tolo contrario, los asistentes punxeron muncho enfotu en siguir les recomendaciones de les nueses campiones echaores, Laura Ovin y Alejandra Vanegas, echando un culete tres d'otru ensin malpenes posa.

Decimos ameyorar y non depender porque nesta ocasión la práutica totalidá de los asistentes yeren yá veteranos y controlaben ya siquier un pocu les técniques básiques pa echar la sidre.





Por lo que, la despidición pasó rápido pela fase anicial del taller, na que siempre se dan les istruciones básiques pa conseguir que la sidre siquier entre en vasu: esa parte yá taba superada pola mayoría de los asistentes.

Esti xueves el taller ciontróse principalmente'n contro-

Nun ye preciso cuntar con conocimientos previos pa participar nos talleres prácticos d'echar sidre que se celebren ca penúltimu xueves del mes na Sidrería La Montera Picon de Ramón

lar cuestiones d'estilu, correición de la postura y detalles que puen facer meyorar una sidre gracias a la forma en que s'echa, ensin escaecer un detalle qu'estrema a los más espertos: la forma d'entregar el culín.

Comu ye vezu, la sede del taller foi la sidrería La Montera Picon de Ramón, cuestión que tien dos importantes ventaxes: en primer llugar, el poder cuntar con Alejandra Vanegas, y n'ocasiones con Jorge Vargas comu profesores d'esceición ya en segundu, y non por ello menos importante, lo afayaízo de les instalaciones y la posibilidá de continuar cola folixa ensin movese del sitiu, una bones finen les práctiques.

Esta ocasión nun foi estremao y la xornada completóse con un pinchéu qu'acompañó la sidre, cortesía de la sidrería La Montera Picon de Ramón, y unes botellines depués na barra la sidrería, que siempre vienen bien pa confraternizar colos compañeros.

Remembra-y que los talleres d'echar sidre nun precisen d'esperiencia previo, tan abiertos a asistentes de toles edaes y oríxenes y cellébreense tolos meses, de magar les siete y media la tardi, el penúltimu xueves de ca mes; ello ye, que'l prósimu 19 de xineru tenemos otra cita na idrería La Montera Picon de Ramón.

Pues atopar más información en www.lasidra.as.



VER MÁS SEMEYES



GUSTAVO COSTALES. SIDRA FRUTOS

“La naturaleza damos una cosa y pa facer sidre hai que xugar con ello, teo d’adautame a la naturaleza, manexar la información en función de la experiencia”



Dientru les actividaes del Clú de LA SIDRA esti avientu visitemos Sidra Frutos, onde Gustavo Costales compartió con nós los sos conocimientos alquiríos de la experiencia acumulada de cuatro xeneraciones de llagareros



El llagar cuenta con 14 toneles de maera.

Entramos al llagar per una nave con cuatro toneles de maera, presidía por una gran mesa reonda fecha cola cabeza d'un tonel; un espaciu pensáu pa la celebración d'espiches, pero nun ye esa la nuesa primera parada y avanzamos fasta les presnes, cuatro, de maera, tradicionales dafechu, a los qu'entra la mazana directamente dende unes pasareles superiores coneutaes a la mayaora.

Estes presnes dan muncho más trabayu que les neumátiques, ye cierto, son más lentes, reconoz Gustavo Costales, llagareru de cuarta xeneración con munchos años d'esperiencia a recostines, que mos desplica cómo

Pente los toneles de maera de Sidra Frutos ta'l primer tonel fechu pol míticu toneleru 'El Moyáu'

se trabaya con ellos, cómo se faen los cortes, el pelli-gru de que si fae muncho calor la mazana esfarrape o qu'entame la formientación na prensa... pero tamién cómo, a la fin del procesu d'estos llagares, sal una sidre más llimpio, menos turbio.

A estos altores ya vamos decatándonos del interés específicu d'esta visita: Gustavo non solo tien unos cono-



EL MALLU

EL MALLU	EL OTRU MALLU	EL MALLU DEL INFANZÓN	EL MALLU DE AVILÉS
-----------------	----------------------	------------------------------	---------------------------

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

DESCÁRGATE NUESTRA APP

DISPONIBLE EN  

SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu

La sidre ye bueno mezclar, buscar una mazana que te de la amabilidad de la entrada en dulce, uno que dea l'acidez que da la frescura en boca y l'amargu que te dea secante, ties que xugar con diferentes variedaes de mazana pa conseguir eso

cimientos de fondura pocu avezada, sinón que ye quien a tresmitilos y a retrucar a les munches dudes que dirán surdiendo na visita con pallabres clares y cencielles.

Pasamos a prebar la sidre, primero a un llagar con catorce toneles de maera de capacidá variable pente los 6.000 y los 25.000 lilitros.

Ellí alcontramos una xoya hestórica: pente los toneles ta'l primeru que fizo'l míticu toneleru 'El Moyáu'. Nun aniciu esti tonel nun tenía travesones que lu reforciaren frente a la presión, 'El Moyáu' taba convencíu de que nun yeren necesarios, pero'l bisgüelu de Gustavo que yera l'entós llagareru nun se fio d'aquel mozu qu'entamaba nel oficiu y fízolu ponelos. El tiempu dio la razón a 'El Moyáu' y dos xeneraciones depués tornaron quitar los travesones, que yá cuasi nun vemos en dengún tonel.

Gustavo recuerda al toneleru con ochenta y picu años blincando perriba los toneles, parafusa y tarucu en man, revisando, iguando, reparando averíes... un auténticu personaxe na hestoria la sidre, artífice de bona parte de los toneles que topamos nos llagares asturianos y de los llevaos fuera d'Asturies. La maera utilízala por motivos más práuticos que románticos. En Quintueles, fastera más bien cálida y mayando mazana de la zona, de les mariñes, que da sidre más temprano, corcha primero la maera, dexando lo almacenao en fibra pa dempués. "Teo mayao a primeros d'ochobre y corchao sobro la madre n'avientu, ye sidre que si lo dexes pa xunetu queda plano, sidrina. Cuando llega mayu la maera teo que tenela vacía porque nun quiero que quede con calor sidre na maera, col calor pierde'l carbónicu y pierdes muncho en calidá".

D'ún de los toneles de maera prebamos la primer sidre del que sedrá un interesante viaxe organolépticu pelos estremaos niveles de desendolcu y les desemeyaes carauterístiques de la sidre.

Esti, el primeru, amuesa arguyosu la etiqueta DOP. Sírvemos unos culinos de tastu más bien ácedu, tienro, entá cola formientación maloláctico ensin completar. Nun ta pa beber, desplica Gustavo, namás pa prebar, a mediu camín de facese, lo que ye normal nestes feches.

Ehí entama un viaxe de tonel en tonel que mos llevará a dir viendo cómo evoluciona la sidre. Comprebamos comu, por exemplu, el dolzor ye mayor acordies ta menos fecho, l'arume a llechi agrio de la sidre'n plena formientación maloláctico, la evolución de l'acidez fixo o cómo'l volátil pue aportar muncho a una sidre estructurado y potente o meyorar a una sidre plano apurriendo-y sabrosura, siendo una carauterística positiva siempre que se controle y se sepa xugar con ello. Vemos óomu'l collar pue indicar cuestiones comu'l muncho amargu o que la sidre seya entá desaxeradamente nuevo, con una densidá mui alto de zucre. Distinguimos estremamos





arumes de diedu, de panadería, de plátanu y vamos relacionando estos col estáu y futura evolución de la sidre que prebamos.

Tou ello, pasando de tonel en tonel, primero de los de maera, pasando depués a los diecisiete que tien de fibra, pa tornar al final a otros de los de maera.

Llámamos l'atención una sidre especialmente llimpio y equilibrao que fae perbón vasu, con un amargu final importante y bon arume, sei que con un ciertu restu de málicu qu'indica que'l procesu ta ensin finar. Arreciende bien, sabe bien, ta equilibrao, fae bon vasu... pero nun ta pa corchar. Esta sidre vien d'un tonel de fibra, que retién muncho'l carbónicu; si se corcha nesti puntu seguirá formiéndose na botella y tendrá endemasiao, hai que dexala lliberar carbónicu pa que diga la verdá... eses son les coses que namás se deprenden con años d'esperiencia "Yo sigo variando, deprendiendo, lo que faigo agora nun ye lo que facía va diez años nin voi seguir faciendo lo mesmo dientro d'ocho", reconoz el llagareru.

Tener tantos toneles n'estremaos puntos de formiense y carauterístiques diferentes tien un propósitu específicu, acullá de buscar colos trasiegos la sidre más afayaizo. En Frutos busquen corchar tol añu, dende febreru a avientu, y pa ello hai que controlar munches variables. "Procuro dexar la sidre con más carga d'amargu pa la sidre más tardío, la que tien más estructura, más taninos, tendrá más vida y pue corchase a más llargu plazu... lo que nun quier dicir que llueu les condiciones climatolóxiques y la evolución de la sidre nun t'obliguen a cambiar de planes".

La sidre ye un productu vivu ya'l trabayu nel llagar obliga a tar pendiente de contínu de la so evolución, la collecha d'un añu nun tien ná que ver cola d'otru ya'l comportamientu de la sidre ye previsible namás en cierta

midía. La de Frutos ye una sidre mui marcao pola zona na que se fae, onde'l clima más cálido y les variedaes tempraneres de mazana fuerza a corchar la mazana muncho más ceo.

"La naturaleza damos una cosa. Pa ello hai una climatoloxía concreto, agora mesmo que tamos n'avientu, que xunto con xineru y febreru va condicionar la floración de la mazana que vamos mayar l'añu que vien. Cuando llegue la floración, la climatoloxía va condicionar comu sedrá'l frutu cuando mayemos y cuando mayemos tamién ye distinto si vien l'aire del sur y ties 27 grados que si ta xelao. Pa facer sidre hai que xugar con too eso. Nun me val de ná quexame, teo d'adautame a la naturaleza. Yo tengo que manexar la información en función de la esperiencia pa minimizar eses variables".

A Gustavo gusta-y buscar, aconsejáu por Norniella, l'enólogo col que trabaya, la combinación de mazana más afayaizo. "Ye mui difícil que una sidre monovarietal seya completa. Na sidre ye bueno mezclar, buscar una mazana que te dea l'amabilidad de la entrada en dulce, uno que dea l'acidez que da la frescura en boca y l'amargu que te dea secante. Ties que xugar con diferentes variedaes de mazana pa conseguir eso". Lluéu hai que saber cuando trasegar, cómo lo mezclar, qué porcentaxes, cuándo corchar... Un auténticu trabayu que nun sabemos si definir comu d'alquimia, arte o inxeniería agroalimentario, pero que desixe dedicación absoluto y muncho conocimientu.

Finamos el percorríu con unos culinos de sidre que ya completó'l so camín, "vieyo", que gustó a toos, sei que facía pocu vasu, un pocu parao... a puntu pa corchar y activar el carbónicu en botella.

De vuelta nel primer espaciu, agora sí, rematamos la visita con una piqueña espicha.

 Testu: Lucía Fernández
Semeyes: Flavio Lorenzo

Toma un culín



SEMEYA DE GRUPU

Romería de San Roque en Borines, Piloña, nel añu 1954.

Tolos qu'apaecen retrataos son vecinos d'Arenes de Belonciu. Tres d'ellos echen un culín pa la semeya.



UN CULÍN DE NADAL

Detallín prestosu na Sidrería La Plaza, en Nava, árbol nadaliegü presentáu en vasu sidre. Prestosu.

SIDRA PIÑERA ETIQUETA NEGRA

Pa sidreros desixentes. Sidre complexo, clarino, tirando a paya, mui llimpio. N'arumes ye complexa y potente, con abondoáacidu volátil Tien bon aguante y pegue, tastu complexu y retrogustu intensu con recuerdu a mazana seco.



ISIDRINOS FUBOLEROS

Anantes, que naide s'ofienda.

COEM Astur, empresa que comercializa los Isidrinos, tienlos

tamién col uniforme del Uviéu.

Qué meyor qu'estos echaores p'animar al equipu tomando sidre.



ECHAORES CORCHONUDOS

Pedimos un gabitu pa saber ónde tan estos perprestosos camareru y echaor fechos con corchos qu'alcontramos pela rede. ¿Conóceslos



BONA RESERVA DE SIDRE

Ente la curiada decoración de la **Sidrería La Galana**, en plena Plaza Mayor de Xixón, nun podía faltar esti tonel arrodiaü de caxes antigües de sidre.



MIGA DE PAN Y SIDRE

Nel taller de M^a de Los Ángeles Alonso, vecina d'Arnao, atopamos decenes de miniatures y decoraciones d'inspiración sidrera feches a man con migaya pan y pacencia.



La polémica del escanciado

Manuel Gutiérrez Busto

No es la primera vez que escribo sobre este tema, ni creo que sea la última. La escanciadora y propietaria Loreto García ha decidido, en su establecimiento poner la sidra a distintos precios según que el escanciador sea el cliente o el camarero. Hace tiempo que los precios de la sidra evolucionaron y no son los mismos los de Xixón, que los de Uviéu, los de un barrio o los de una zona o ruta de sidra. Aunque la sidra el lagarero la venda a distinto precio, en cada sidrería tienen uno homogéneo, para la sidra de DOP o para la sidra normal (sin DOP); aunque en El Ferroviario en Uviéu los distintos palos de sidra tienen distintos precios.

No es nuevo lo de poner la sidra a distinto precio si la echa uno mismo. Ya hace años, en Uviéu hubo una sidrería que si la echabas tú, el precio era de 260 pesetas (estamos hablando del año 1999) si la echaban ellos, el precio era de 280 pts. Yo todavía voy a sidrerías donde está a tres euros pues dicen 'no sabemos echarla y como ponemos el escanciador mecánico, tenemos esta deferencia con el cliente'. La sidra siempre se debe de echar bien, para eso se crearon las Sidrerías de Asturias, marca de calidad en la que se inscribieron unas 20 o 25, donde era necesario el escanciado manual, aunque no sé qué sería de aquella historia. A veces, antes que un mal escanciador, prefiero uno mecánico. En una sidrería, hace años, vino un camarero y empezó a echar sidra, al tercer culete casi había acabado la botella y la mitad la había vertido fuera. Le pregunté por la situación y me dijo: "ya le dije al dueño que no sabía echar sidra cuando me contrató, él me dijo que era igual y que sirviese y aprendiese con los clientes". Dirigiendome al dueño le dije, primero que aprendan contigo y después los pasas a servir, o los tienes una semana, como hacían antiguamente, echando agua en un balde en el patio, hasta que se manejen.

La falta de reciprocidad entre el propietario que no reconoce el saber hacer del escanciador, que al no ser ni recompensado económicamente ni reconocido, resulta el desbarajuste de algunas sidrerías donde, teniendo buenos echadores, no se esmeran, no les compensa y dependen de la propina del cliente.

No entro en si es bueno o malo el que se pague menos si lo escancia el cliente, pero habría que tener en cuenta, que si lo echa el cliente, hacen falta menos escanciadores y es un ahorro de personal. Si no existe el reconocimiento que las escuelas de hostelería ponen en la formación de echadores, en algunos cursillos, en lo que hace la propia revista LA SIDRA para echar bien un culete, el precio no debería ser el mismo. Es curioso que todas aquellas y aquellos escanciadores premiados, que tuvieron aunque fuese temporalmente una sidrería, nunca reconocieron a los mismos echadores esa categoría, al menos con un extra salarial. Desconozco si Laura Ovín o Tino el Roxu diferenciaban la categoría de echador, o la compensaban económicamente. Vuelvo a lo que ya expuse hace tiempo, si los propios echadores de los concursos no se reconocen como tal a través de una categoría o un suplemento económico, nunca podrá existir tal categoría a nivel laboral. Primero es la costumbre, para que esa costumbre haga Ley.

Sí he visto en las sidrerías de Tierra Astur que, aunque todos echan sidra, hay alguno que le reconocen como maestro escanciador, algo es algo. Si no te echan la sidra, no te la deberían de cobrar más cara. Algunas veces me he puesto yo a echar sidra y el camarero me quitó la botella de la mano para echarla él. Alguna vez es preferible escanciar uno mismo, a que venga alguien que no sabe, que no le pagan, que no le reconocen su trabajo y te estropee la botella. Habrá polémica para rato, sin solución.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma

FAVILA

“Nun actu oficial, que dante un tapéu con vinu español, cava... yo eso, n’Asturies prohibiríalo”



ÑACÍU EN GRAU Y AFINCÁU N’ AVILÉS, FAVILA YE UN PROLÍFICU PINTOR Y ESCULTOR, QUE DISFRUTA ESPARDIENDO’L SO SABER NA ESCUELA D’ARTES Y OFICIOS Y AMUESA UN CALTER AMABLE Y CERCANU CON TOLA XENTE. MENTANTU QUE FACÍAMOS ESTA ENTREVISTA, FOI NOMÁU AVILESÍN DEL AÑU



La primer entruiga ye: ¿quién ye Favila pa Favila?

Favila nun ye más qu'un paisanín d'equí, d'Asturies, que siéntese mui asturianu. Mui amante de los vezos, la familia, los collacios. Aprofito pa desmentir eso de que yo tengo una especie d'aura d'artista. Pa nada, solo soi un pintor. Faigo tamién escultures, porque diviértome munchu con ello. Encántame vivir equí y necesito pocas cosas: familia, amigos, deprender siempre.

A lo llargo la to vida pintesti cuadros de temátiques mui dixebraes. ¿Qué ye lo que más t'inspira pa pintar?

Yo pinto la vida que me rodea. Formes, situaciones, ambientes que tienen daqué que quiero captar. Y puede ser simplemente un requexu d'una cai, porque da la lluz ellí y creya una triba d'ambiente máxicu. Préstame mun-

chu lo que tien collaríu, por exemplu, los temas folclóricos. El baturiciu. Qu'haiga vida.

Dellos de los tos cuadros tan rellacionaos colos chigres y la sidra...

Sí, porque esi ambiente préstame asgaya. La verdá que munchos de los collacios que fice son del ambiente la sidra. Y eso amuesa que la sidra tiene daqué especial...

¿La vida social que va con ello?

Sí, fomenta l'amistanza, axunta a la xente. Por exemplu, nes Cuenques mineres vas tomar sidra y ye como si conocieres a tol mundiu. Y cuando ponía clases nel institutu de Morea, el primer día que salí a conocer el pueblu entré nuna sidrería, pedí una botella y al poco siento: ¡Qué fais ehí solu, ven p'acá! Esi mesmu día yá conocí a

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

La MONTERA Picava

Ruta de la Sidra
Gijón Cabal Trail
Route du Cidre

CULTURA SIDRERA ASTURIANA

Carnicería **JAIME DOROSKO** La Arena. Gijón.

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

carniceriajaimeorozko@gmail.com 984.088.443
Carnicería Jaime Orozko 600.521.805



mediu pueblu. La sidra ye pa tomar en compañía.

Y por eso estímulate tamién pa pintar cuadros, por ser un ambiente especial

Claro, va xuníu. En Grau había una sidrería que anguañu ta pesllada, llamábase L'Infiernu, y yo vivía al llau. Vía cuando facien la sidra, mayaben la mazana... viví esi ambiente dende rapacín.

¿Hai dalguna cosa que nun pintaríes nunca?

Pero non porque fuera una cosa determinada, sinón porque fuera sosa, porque nun me llamara l'atención, por nun tener formes interesantes. Dafechu, gústenme más les coses fees pa pintar que les guapes. Por exemplu, un horru esboronando. Alcuérdome tamién de la plaza'l Fontán n'Uviéu. Arregláronlo too tan guapu que cuando poníame a pintar nun tenía'l sofitu de testures, manches de muga... pierde autenticidá, el duende.

El to llugar favoritu

Hai muchos, pero diría Grau, porque ellí teo renomances de la infancia... Sicasí, hai sitios guapos per toa Asturias, por exemplu Avilés encántame y si voi a Uviéu, lo mesmu. O Xixón, Candás, Lluancu...

¿Qué ye lo que más te fadia nuna persona?

La zorrería, que nun falen claro dende l'entamu. Gústame que me digan les coses a la cara, ensin rodeos, ensin rendivús. Nun me gusta el que va viendo como puede dir trayandote pa llueu sacar daqué.

Define'l to día perfeutu

Un sábado a les dos de la tarde más o menos, colos collacios, la muyer y la familia, relaxaos, tomando daqué. Y con quien quiera apuntase.

¿Y un día normal na vida de Favila?

Vengo a poner clases a la Escuela d'Artes y Oficios, nun

ambiente mui familiar, porque cada clas son unes quinze persones, toes con munches ganas y l'ambiente ye mui guapu.

Enseñar lo que sabes ye satisfactorio

Sí, porque yo eché en falta que me falaren claro, tener daquién que me llevara un poco de la manu y ficiéralo más fácil. Deprender cualaquier cosa ye enguedeyao y ye bono tener daquién trayando a la to vera, pendiente fasta que entendas lo que tas faciendo. Ye importante comunicar a otros lo que sabemos facer.

Y los raitanes que pintes, ¿tienen un significáu especial pa ti?

Son el símbolu la galería. Ye un páxaru que prestóme siempre munchu, polos collores. Los que pinto son les críes, que son más gordines y guapines. Entamé a face-lo porque sé que un cuadru de mio nun ta al algame de muncha xente, pero ún pequeñu sí.

¿Una bona sidra pa Nuechebona?

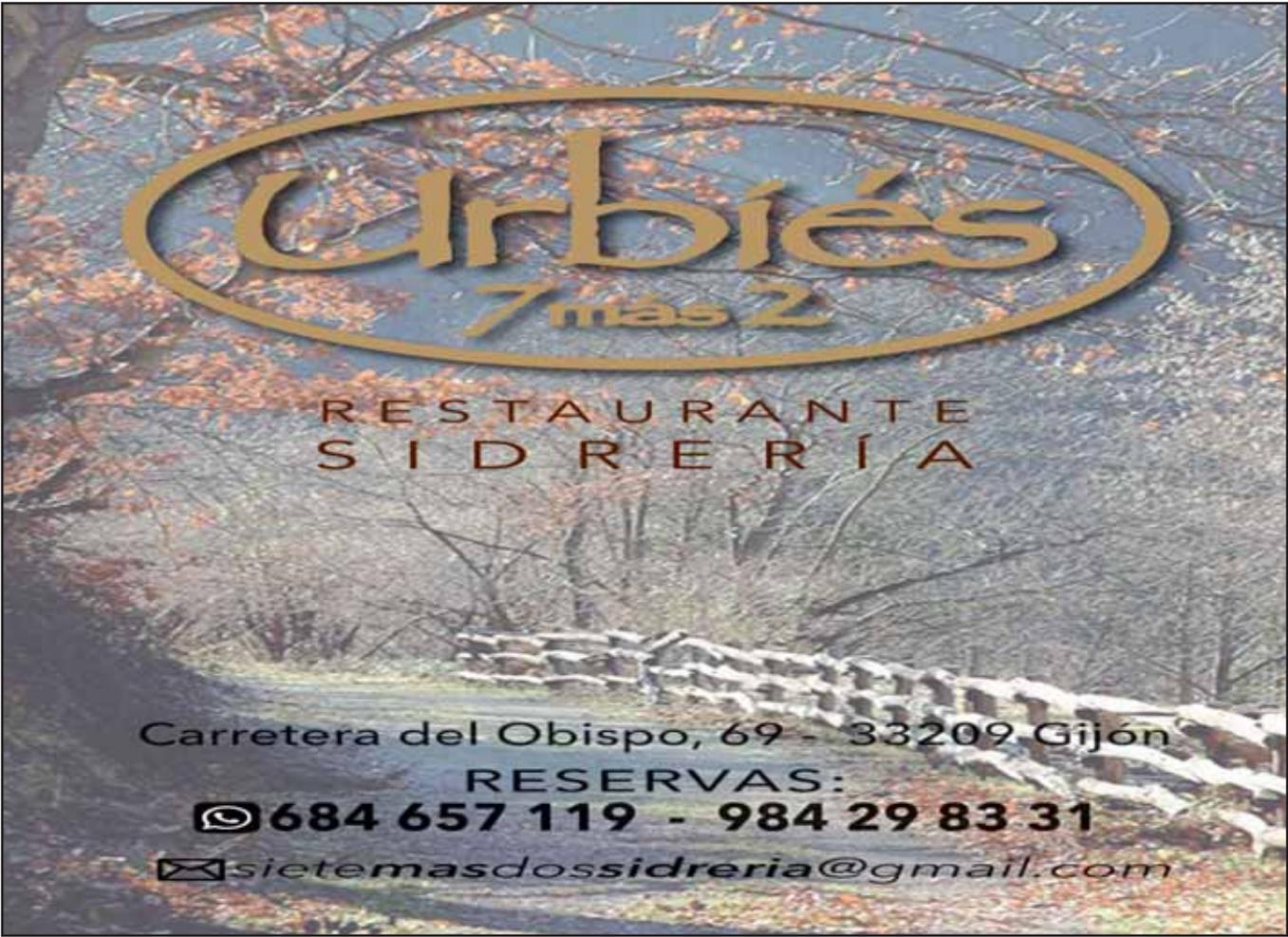
Sí, munchu meyor qu'l cava y que'l champagne francés. Arriendes d'ello, agora hai muncha calidá. Ye más, yo recomendaríalo pa cualaquier triba d'actu oficial, que dante un tapeu con vinu español, cava... yo eso, n'Asturies prohibiríalo. Tenemos una sidra perbona, inclusu ensin alcohol, hai de potenciar lo de nueso. En cualaquier actu, obligatoriamente, la sidra d'equí. Yá nun digo la d'escanciar, pero les de mesa tan al altor de cualaquier champán.

¿Qué conseyu daríes a una persona que quinxera dedicase a la pintura?

Si quier deprender, que venga a la Escuela d'Artes y Oficios que lo tome con afición y que seya constante. Buscar a daquién que pueda cha-y un gabitu cola técnica, sobremanera cola base.



Testu y Semeyes: Susana Sela



Carbiés
7 más 2

RESTAURANTE
SIDRERÍA

Carretera del Obispo, 69 - 33209 Gijón

RESERVAS:
📞 684 657 119 - 984 29 83 31
✉ sietemasdossidreria@gmail.com



VISITA LLAGAR
SIDRA CANAL

SIDRA
CANAL

XUEVES 26 DE
XINERU 19:30H

10 €



Aspeutu de delles sidres enfrescantes que se puen alcontrar nel mercáu.

SIDRE, BÉBORES ENFRESCANTES, CERVEZA... ¿DE QUÉ FALAMOS?

Falar de sidre o de cider nun paez que seya oxetu de discutiniu importante; paez que solo ye l'usu de pallabres en dos llingües estremaes. Por embargo, tres d'ello hai una perimportante estremancia de productos, como la qu'hai ente una sidre natural y un productu de fabricación industrial nel que lo que menos s'alcuentra ye'l mostiu de la mazana ente augua, zucres, colorantes o arumes

Guindilles, ocle, castañes, xenxibre, ruibarbu, peruyos, mores, lúpulu, refrescu de cola... y milenta coses más puen atopase nesés bébores modernes que tan surdiendo al mercáu col nome de 'cider', sidre n'inglés. Y ¿por qué n'inglés? Porque nel mercáu británicu les lleis dexen denomar sidre a una bébora fecha de magar una piqueña parte de zusmiu de mazana con añidíos d'augua, zucre, cítricos, gas carbónicu, arumes y amestaos d'otres bébores. Daqué qu'hai cuantayá que vien denunciando la organización CAMRA, que desixe qu'una bébora seya del 100% de mazana o pera pa que puea denomase llegalmente sidre o perea y que tamién ta en contra l'usu de los zusmios concentraos na elaboración de la sidre.

¿Daquién pue imaxinar un vinu con taste a cerveza? ¿Non? ¿Ya otru vinu fechu d'augua mineral con zusmiu d'uva, colorantes y arumes? Tampoco, porque les lleis sobro'l vinu dexen nidio que solo pue dáse-y el nome de vinu a la bébora fecha de mostiu d'uva, y

solo d'uva, formientao.

¿Por qué entós sí que pue haber sidre, denomada nel idioma que seya, fecha lo mesmo con componentes químicos que col amestao d'una montonera de toa triba de productos d'estremaos tastes y arumes? Lo que siempres se mos retruca ye la llei o, entá meyor, l'orixe de la llei, que nun ta nel país, sinón na Xunión Europea, que ye la que fai esa llei. Una rempuesta que mos paez enforma interesada porque les lleis supranacionales tamién vienen d'esi mesmu Parllamentu Européu.

Asina que si'l vinu, vin, vinho, wine, etc. ye una bébora fecha de magar el mostiu formientáu de la uva, y la sidre, sidro, cidre, seidr, apfelwein o cider ye una bébora de mostiu que tamién pue llevar augua, zucre, gas, zusmios y arumes, la rempuesta a esta estremancia llegal ente elles nun ta nel tratamientu parllamentariu, sinón fuera del Parllamentu, nes organizaciones d'elaboradores o, entá más claro, nes grandes indus-



Sidres industriales con taste a estremaes frutes.



Ejemplos de ciders fabricaes n'España por empreses cerveceres

tries del seutor de les bébores alcóliques. Y dicimos de bébores alcóliques, y non sidreres, por falar de les tresnacionales que controlen esti seutor.

Hai dellos años pasáren-nos unes anéudotes que vamos cuntar. Una d'elles fuere n'Irlanda, nuna ciudá na que nun pub llocal nel que viéramos que teníen sidre de grifu, al pidir una pinta, el chigreru, que ya mos conocía d'otres vegaes y que tamién conocía Asturias, dixéranos que: "Esto nun ye braera sidre, como la d'Asturies, sinón una bébora fecha por una fábrica de cerveces; lo más asemeyao ye esa otra que ye lo que vustedes denoman sidre axampanao".

La otra anéudota pasárenos nuna cafetería de La Rioxa na que teníen aquella mesma cider de cañeru qu'habíamos visto en Eire y que, al entugar un veceru cómo yera esa sidre, la camarera retrucó-y: "Una cerveza con taste a mazana".

Nes dos anéudotes mentamos la cerveza. Y tamién viniemos falando de les empreses cerveceres hai cuantayá, en numerosos artículos d'esta mesma revista LA SIDRA, porque, como ya dixéremos, les mayores inversiones nel mundiu la sidre viníen de la industria cervecera, y dalguna marca de vinu, que tan fozando por metese nes organizaciones profesionales del seutor.

La European Cider and Fruit Wine Association (Asociación Europea de Sidre y Vinos de Frutas), allugada en Bruselas, axunta a delles organizaciones nacionales europees, asina como grandes empreses. Ente elles a l'Asociación Española de Sidres, con sede n'Asturies, o'l Syndicat National des Transformateurs Cidricoles de Francia. Pero tamién la tresnacional cervecera Heineken, d'Holanda, y la danesa Carlsberg; y xunto con elles otres tres perimportantes empreses: la belga Konings, empobinada al envasáu de toa triba de bébores, dende los llicores y la cerveza a les bébores enfrescantes y cafetos; la sueca Kopparberg, especia-

lizada nes ya perconocíes ciders industriales, bébores enfrescantes de magar frutes, augües arumaes y coctelería industrial de llicores con frutes, con alcol y ensin alcol; o la irlandesa C&C Group plc, ellaboradora de cerveces y sidres industriales nes isles britániques y de vinu y llicores per Europa, América y Asia.

Echando una güeyada a los productos que comercialicen, per tol continente atopamos non solo les sidres gasificaes britániques, sinón tamién les ciders que nos caberos años se merquen peles cafeterías y supermercaos, como la cider Ladrón de Manzanas, producía por Heineken, o les ciders con estremaes frutes de Kopparberg.



La organización CAMRA defende la sidre y la cerveza a la mena de siempres



La sidre gasificado y la que más se merca nes isles britániques.



Aspeutu d'una sidre alemana con refresco de cola.

N'España tamién s'atopen estes bébores; Ladrón de Manzanas ellabórase na fábrica que Heineken tien en Madrid y envásase nes plantes de la empresa en Sevilla y Valencia; otra marca conocía asgaya ye La Prohibida, producía pola cervecera madrilana Mahou; ya otra más ye la marca Maeloc, de la compañía Custom Drinks o, lo que ye lo mesmo, la cervecera galega Estrella Galicia, que fai sidres ecolóxicos, masque tamién esplumosos y arumaes con una bayura de frutes d'estremaos tastes.

Como pue vese, toes estes sidres, o cidres, como a les autoridaes d'industria y consumu yos pete llamales, tienen una carauterística común, la so presentación dientro la estaya de les denomoes 'soft drinks', les bébores enfrescantes, y non como braeres sidres de calidá.

Asina les cosas ça daquién y sospriende que demientres el caberu SIGSA hubiera llagareros franceses qu'entrugaren por qué na sidre se permite ésto? Lo que de verdá sospriende ye que seyan tan pocos los llagareros que falen d'ello y qu'entá haiga requexos, como la islla de Madeira, na que nel so concursu oficial de sidre solo s'almiten les sidres naturales, les que nun lleven añidíos nin alteraciones na bébora.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria



Sidre con ocle produció en Maine, Estaos Xuníos.

Xirar enantes d'echar



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

SIDRA D'ASTURIES
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



Lo que la fotografía nos enseña



Sermeya de vecinos de Torazu - Cabranes- demientres la celebración de la fiesta El Carme. Obra de Juan Evangealista Canellada Prída

La función de una fototeca, especialmente si se trata de una fototeca etnográfica, no solo consiste en la recopilación de materiales, sino que incluye también la interpretación de los mismos, lo que en muchas ocasiones es más complejo de lo que cabría imaginar

En esta ocasión la fotografía, que puede consultarse en la Fototeca LA SIDRA, es obra de Juan Evangealista Canellada Prída (1862-1946) y está realizada en Torazu, Cabranes, en 1918, durante la celebración de la fiesta del Carmen. El original, junto con una importante colección de obras de este autor, se encuentra en el Muséu del Pueblu d'Asturies, en Xixón.

La fotografía ofrece muchísimo material etnográfico para su estudio, desde la distribución de los protagonistas -hombres, mujeres, niños, gaitero, tamboriteru...- la ropa que llevan, las características de la gaita y el tambor... Muchos datos, pero en lo que ocupa a una fototeca sidrera podríamos destacar:

- Siete personas, todos varones, aparecen con sidra, lo que evidencia la importancia de la misma y su prestigio social, especialmente cuando de celebraciones populares se trata.

- Tres de ellas beben la sidra a morro, aparentemente en uno de los casos se trataría de un menor. Lo que confirma que ésta era una forma normal de consumo y la permisividad con el consumo en menores.

- Ninguna mujer aparece con sidra, aunque la primera del grupo del medio parece que está recogiendo un culete.

- Cuatro personas hacen además de escanciar sidra, dos de ellas con botella y otras dos con jarras, lo que no es muy habitual. Todo ello da muchas pistas:

- o El escanciado se considera un símbolo, y por lo que puede observarse, es anterior a la aparición de la botella de sidra.
- o La botella de sidra ya está generaliza-



Xarres de sidre del alfar El Rayu, Siero, bien asemeyaes a les qu'apaecen na semeya

da, pero aún coexiste con la jarra de sidra.

o Las dos jarras de sidra son similares, ¿responden a un modelo determinado para la sidra? ¿de qué alfar proceden? En principio, por su morfología da la impresión de que podrían tratarse de las jarras de sidra de El Rayu, en Siero.

Seguro que algún lector podrá facilitarnos más información de esta fotografía, o reparará en aspectos que nos han pasado desapercibidos, si es así se agradece que facilite la información al correo electrónico info@lasidra.as



Juan Evangelista Canellada Prida

Nació en Torazu, Cabranes, en 1862, pintor formáu n'Uviéu, Madrid y Barcelona, foi viaxeru infatigable, coincidiendo en París col pintor asturianu León de Escosura, del que foi discípulu, y estableciendo contactu con pintores de la so dómina como Monet y Modigliani.

El so trabayu artísticu céntrase principalmente nel retratu y el paisaxe, dándonos una imaxe esauta de les formes de vida a entamos del sieglu XX.

El fondu d'esti artista col que cuenta'l Muséu del Pueblu d'Asturies costa de 357 semeyes, 306 negativos en placa cristal (18x13 cm) y un positivu de dómina (17x12 cm).



Vin Bouquet®

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

Toma otru culín



ECHAOR DE POSTAL

“Estampa asturiana” nuna postal de los años 60. Notar que la postura ya s’asemeya a la de los concursos, non a la tradicional forma d’echar sidre de llau.



UN CORCHU VAL PA TOU

Y si ye de sidre, más.
Boya de pesca fecha con un corchu, cenciello y eficiente.

SIDRA NATURAL CONTRUECES DOP

Sidre con muncho calter, de tastu frescu un plizcu allimonao.

Collor mariello herba, con ribetes averdiosaos. Arume afrutao y yerbaceo.

Elaborao principalmente con mazaes de les variedaes regona, durona de tresali, raxao, verdialona, blanquina y xuanina.



BOTELLERU DE COLECCIÓN

Na coleición de botelles antigües que Sidra Piñera tien nel so llugar destaquen delles

de collores bien estremaos al verdi que conocemos.

Son pieces úniques, una vraera ayalga.



ÁRBOL

Na **Sidrería El Xugu (Uviéu)** tienen nidio que'l Nadal cellébrase con sidre. En concreto, cola de **Villacubera**, y colos corchos facemos l'árbolín.



UNA SIDRE DE MUNDIAL

Aprofitando que recién finó'l mundial, presentamos esta fueya anunciu de **“Real Sidra Asturiana Cima”** d’Uviéu, espublizada na prensa nos años 1950/51, na que podemos lleer “tres figures mundiales”



PASIÓN POR MENÉNDEZ

Cuadru realizáu dafechu con corchos de **Sidra Menéndez**, l’echaor, la botella echando un culín, la mazana ya incluso'l mesmu marcu de la obra d’arte.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



Cada xeografía, esto ye, cada paisaxe y cada clima, tien unes costumes y carauterístiques úniques. Les sociedaes que nella viven descendólquense d'una manera determinada, marcando la so diversidá, que les diferencia de les otres cultures.

Caltener esta diversidá nos tiempos de globalización que vivimos precisa d'un compromisu, cuasi que activismu. Namás asina, énte la espansión d'una economía abusiva qu'igual a países como iguala comportamientos sociales, podemos caltener cada cultura, la riqueza global que constitúi, el respetu ente elles y les sos posibilidaes d'evolución.

Dende esa reflexón xeneral, esti manifestu propón un activismu pa defender la cultura gastronómica d'Asturies.

REFLEXÓN * SOBRO * ASTURIES

Recueye un esbilla de principios, a los qu'esperamos s'axunen llabradores, hosteleros, ganaderos, vinateros, pescadores, distribuidores, camareros, cocineros, trespuestos, comunicadores... Cualquier trabayador y trabayadora que la so actividá tea rrellacionada cola alimentación, entendida nel so sentiu más ampliu. L'alimentación ye un circuitu económicu, pero tamién históricu, social y identitariu, con implicaciones fundamentales na calidá de vida de los nuevos vecinos y vecines, y por supuestu, nel futuru de la nuesa tierra.

Esti manifestu inclúi tamién un decálogu d'encamientos pal sector hosteleru, con cuenta de traducir n'acciones la defensa y promoción de la gastronomía asturiana.

MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA

PRINCIPIOS GASTRONÓMICOS

Los principios xenerales del **MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA** son:

Principiu 1 Sofitamos el movimientu caltenible de la nuesa alimentación, entendiendo la sostenibilidad dende tolos puntos de vista: compaxinar la caza, la pesca y la ganadería col bienestar animal. Compaxinar l'agricultura cola naturaleza. Compaxinar la medra económica col sofitu a los pequeños productores agropecuarios y pesqueros.

Principiu 2 Respetamos les tradiciones culturales de los pueblos no referente a l'alimentación, col respaldu a la introducción de nuevos métodos o procesos de producción y comercialización qu'ameyoren los sos rendimientos. Pero siempre, cuando estos procesos respeten los valores de la nuesa tierra. La llibertá de cada empresa o profesional nun ha despreciar l'heriedu natural, social y culinariu d'Asturies.

Principiu 3 Respetamos la diversidá y la fusión gastronómica como una realidá mundial. Sofitamos que los establecimientos, entidaes o asociaciones que promueven otres cultures culinaries, dende'l respetu, l'estudiu yá'l bon faer, contribuyan a la riqueza gastronómica del nueu país. Pero nun aceptamos que determinaes modes mercantiles perviertanla.

Principiu 4 Guiámonos pol listáu de recetas tradicional asturiana, que siempre ye susceptible d'adaptación, d'una interpretación individual que parta del respetu al legáu que significa. Comprometémonos a recuperar amás tradiciones escaecies o aparcaes.

Principiu 5 Sofitamos l'aprovechamientu de los nuevos recursos naturales, tanto de cultivu, recoyida o caza, como de los abondosos acontecimientos culturales qu'arrodien a toes eses actividaes. La gastronomía ye l'alimentu, pero sobremañera, la xente qu'esfruta d'él y lo celebra.

Principiu 6 Sofitamos la imaxe popular de la cocina, el respetu pola cocina de los llares y l'alimentación diario de les families como principal oxetivu de la gastronomía asturiana.

Principiu 7 Fomentamos la nutrición saludable y l'apurre benéficu equilibráu de la dieta, utilizandopa ello los beneficios de los nuevos alimentos de proximidá.

Principiu 8 Sofitamos la recuperación de costumes sociales que fomenten l'actividá física y combatan el sedentarismu. Amás, dicha recuperación fomenta'l regresu a les zones rurales con una manera de vida qu'ayude a la so crecedera. Nun sofítamos el regresu a los pueblos con fines namás recreativos o vacacionales cuando estos perxudiquen el funcionamientu o la convivencia del llugar en cuestión. Hai qu'anteponer los intereses de la xente que vive nel mundu rural. Con esta eclaración, sofítamos la transición pa un turismu más sostenible y respetuosu.

Principiu 9 Defendemos la identidá xeográfica, social y hestórica d'Asturies como estratexa d'atracción pola nuesa cultura, y como base pa caltener les nuses costumes de la manera más fiel. Ensin que sían necesaries recreaciones etnográfiques, porque la nuesa etnografía sigue viva.

Principiu 10 Defendemos los nuevos productos, platos y especies autóctones, y tamién aquellos que col tiempu introduciéronse de manera natural. Pero refugamos aquellos productos que por moda o intereses económicos de multinacionales s'adopten ensin respetu pol nueu patrimoni alimenticiu. Los productos tienen les sos propies carauterístiques, resultáu d'unes condiciones culturales determinaes. Refugamos la imposición por gustos xeneralizaos o masivos como métodu pa valorar un productu. Pela contra, sofítamos la naturalidá y la cercanía como baremu de calidá.

Principiu 11 Consideramos necesariu abrir un alderique políticu pa la redacción d'una llei que dexa a los productores particulares de les zones rurales la venta directa a restoranes y tiendes asturianas. Sofítamos la creación de centros alimenticios nes zones rurales que, al igual que los centros de caza, dexen la distribución de productos y elaboraciones artesanes a establecimientos del sector, con toles garantías sanitaries y comerciales.

Principiu 12 Esti manifestu espresa'l deséu de crear una nueva corriente gastronómica, que conviva coles yá esistentes y coles que puedan nacer d'equí n'adelante. Lluchamos por construyir una gastronomía accesible y popular. Porque la cocina asturiana s'afaya, sobremañera, nos llares, y a los qu'hai de beneficiar n'últimu términu.

DECÁLOGU d'encamientos hosteleros

1. La carta de bébores de les sidre-ríes va especificar les marques y tipos de sidra disponible, les sos carauterístiques, llugares y zones xeográfiques. D'esta forma, la cultura sidrera va recibir una atención y una reconocencia qu'anguaño nun esfruta.

2. La carta de bébores del restorán o chigre va destacar los vinos, cerveces y otros lleldaos y destilaos elaboraos n'Asturies, esplicando con detalle les sos bodegues, variedaes y carauterístiques. El xefe de sala, sumiller o camareru va proponer a los clientes probar dalguna d'esos bebes como parte del so descubrimientu de la gastronomía llocal.

3. La carta ha d'indicar la procedencia de les verduras, pexes y carnes, la especie, granxa, empresa, ganadería, rula o provisor, pa garantizar el so orixe asturianu y reconocer el trabayu del llabrador, pesqueru y ganaderu.

4. El xefe de sala o camareru va añadir otres esplicaciones sobre los productos asturianos que ta sirviendo: el so orixe, hestoria, anécdotos, tradiciones, carauterístiques. D'esa forma, la gastronomía camuda nun mediu pa tresmitir la cultura asturiana, amás de valorar l'usu de productu llocal.

5. Les cartes o menus van caltener los términos asturianos pa los productos, esplicando'l so equivalente en castellán al verceru cuando s'ia necesariu. D'esa forma, la dimensión cultural de la gastronomía respétase y amplía.

6. Los restoranes qu'ufierten menus pensaos pa turistes van procurar incluyir otros platos de la cocina tradicional asturiana más allá de la conocida fabada, el cachopu y l'arroz con lleche. La meyor forma de ganar y caltener turistes ye asoleya-yos l'abondosa diversidá de la gastronomía llocal en tolos aspectos.

7. Los menús y cartes han de protexer los productos de temporada, comprometiendo asina l'hosteleru colos productores más fieles a los valores ecolóxicos y culturales d'Asturies.

8. El quesu asturiano va recibir un tratamientu prioritariu tamién más allá de los típicos quesos qu'anguaño s'ufierten al comensal, procurando dar visibilidad a queserías pequeñes, artesanes, y a quesos menos conocidos que precisen promoción pa nun esapaecer. Los cocineros tamién van atender a estes considerancies na elaboración de les sos recetas.

9. Los llocales que cocinen con productu asturianu, y que nun utilicen productos y preparaciones de quinta gama, van recibir un distintivu especial col espíritu del eslogan "Equi cocínase asturianu".

10. Los cocineros asturianos que soscriban esti manifestu van collaborar na meyoría, vixilancia y ampliación d'estes idees, normes y suxerencies, con cuenta de contribuyir al caltenimientu y evolución de la rica gastronomía asturiana.

Los embaxo firmantes comprométense a respetar, promover y espublizar esti manifestu.

Borja Alcázar

David Montes

David Castañón

David Remartínez

José Antonio Campoviejo

Nacho Manzano

En Xixón, a 29 de payares de 2022

“Hai que dar el valor que se merez a los nuegos productos, non solo pola so calidá, tamién pola so hestoria. Crear una rede que protexa esos productos, esa cultura y esa identidá úniques”



Borja Alcázar nel llagar de Muñiz.

Falamos con Borja Alcázar, cocineru, propietariu dende va trece años del restorán Abrelatas, en La Pola Siero, y xunto colos tres Davices, ún de los impulsores del Manifiestu pola Cocina Asturiana, una declaración con munchu fondu que va más allá d’afalar a consumir productos asturianos



Borja ye ún de los impulsores del Manifiestu pola Cocina Asturiana nel que, xunto con David Montes, tamién cocineru, y los escritores gastronómicos David Castañón y David Remartínez, fae un apueste pola cocina y los productos asturianos, removiendu los pegoyos -y remembrando ónde los tien que tener- de la hostelería asturiana d'anguaño.

Pa entamar, cuéntamos un poco quién yes tú, la to relación cola gastronomía y los productos asturianos

La mio relación cola gastronomía profesional entama'n 2003, nel restorán La Tabla, de Xixón, onde empecé a trabayar al tiempu qu'entamaba los mios estudios d'hostelería n'Uviéu. Pasé por dellos restoranes hasta llegar al mio propiu camín nel Abrelatas.

Anguaño toi trabayando n'apertura d'un nuevu restorán en Sariegu, el mio pueblu natal, con un conceutu muncho más personal, más amestáu a la hestoria asturiana y con un enfoque non tantu nel calter recreativu de la gastronomía, sinón tamién dende'l puntu de vista de l'alimentación como una necesidá básica y primaria.

Nací en Sariegu un 13 d'agostu de 1985, nel senu d'una familia rural, onde los mios güelos fueren mineros na mina de Solvay de Lieres y dedicábensse a la ganadería y la llabranza. Xorrecí viendo al mio alreor les llabores del campu, la güerta y la ganadería, parte bien importante de la sosistencia de la mio familia, que foi perdiéndose adulces cola muerte los mios güelos y el cambéu de la sociedá escontra otres formes de vida. Creo qu'esta fase de la mio neñez influyó enforma nos mios proyectos de futuru y na manera que tengo anguaño de ver y desenvolver la gastronomía.

“Nun queremos qu'esto quede en papel moyao. Hai que da-y vida, y que tol mundu seya parte; esto nun tien de ser una idega que desendolquen unes poques cabeces, esto tien de ser una idega común, que pertenezca a toos y de la que se beneficie tola sociedá asturiana”

Maxino qu'esa influencia recuéyese tamién nel Manifiestu que venis d'espublizar. ¿Cuál ye, a grandes rasgos, la so filosofía?

La filosofía del Manifiestu creo que se resume perbién na reflexón que la encabeza.

“Cada xeografía, esto ye, cada paisaxe y cada clima, tien unes costumes y carauterístiques úniques. Les sociedaes que nella viven desendólquense d'una manera determinada, marcando la so diversidá, que les diferencia de les otres cultures. Caltener esta diversidá nos tiempos de globalización que vivimos precisa d'un compromisu, cuasique activismu. Namás asina, énte la espansión d'una economía abusiva qu'igual a países como iguala comportamientos sociales, podemos caltener cada cultura, la riqueza global que constitúi, el respetu ente elles y les sos posibilidaes d'evolución.”

Personalmente creo que la globalización y la inme-



diatez de la comunicación col desendolcu d'internet, apurrieron munches cosas positives a les realidaes culturales de los pueblos, pero como tou avance lleváu a les sos llendes, tamién tien los sos puntos negativos, y ente ellos, y nesti casu determináu, reparamos cómo nuesa realidá cultural va sustituyéndose por otres adquisiciones foranes que faen sumir les mesmes, dando llugar a una perda d'identidá que nos dexa güérfanos d'orixe y raigón. Polo que precisamos medios, compromisos y actos que compensen esti acontecimientu.

Pienso que l'alimentación y la supervivencia son la parte fundamental del desendolcu de les cultures y los pueblos, procesos que lleven miles d'años forxándose, aisllaos nel pasáu d'otres introducciones foranes, o recibiénolos d'una manera muncho más llento que colos medios comunicativos actuales. Corremos el riesgu de dir perdiendo la nuesa hestoria como pueblu, y dando llugar a la desapaición de la diversidá y la riqueza cultural de cada xeografía, al par que perdiendo autenticidá y atractivu.

¿Cómo surde la idega d'espeyar esos camientos nel Manifiestu?

Había una realidá que se taba xestando nel ambiente gastronómicu y que nun se taba afigurando nenyures, asina que creyimos que tendría d'afitase en daqué físico que sirviere como puntu de partía pa tou esti movimientu.

Yes ún de los cabezaleros nesti proyeutu. ¿Quiénes más tan nelli?

Los integrantes y promotores del Manifiestu pola Cocina Asturiana somos David Montes, cocineru y divul-

“Corremos el riesgu de dir perdiendo la nuesa hestoria como pueblu, y dando llugar a la desapaición de la diversidá y la riqueza cultural de cada xeografía, al par que perdiendo autenticidá y atractivu”

gador gastronómicu en dellos programes de la TPA, como Dr. Llobu o El Carnoneru. David Remartínez, críticu, escritor y periodista gastronómicu en proyectos como El Comidista, la Guía Repsol o Arpa Editor. Y David Castañón, críticu y periodista gastronómicu nel so proyectu personal de Les Fartures y comunicador en programes de la RTPA amás d'otros medios.

Amás pal llanzamientu del manifiestu cuntamos col sofitu, apadrinamientu y firma de los cocineros asturianos Nachu Manzano de Casa Marcial, y José Antonio Campoviejo, de La Corrolada del Indianu, dambos con una llarga trayectoria de reconocencies a nivel internacional, y dos de les figures cabezaleres de la gastronomía asturiana.

Dempués del llanzamientu del manifiestu yá se sumaron casi 150 firmantes qu'algamen estremaes actividaes venceyaes cola alimentación.

Nesi sen ¿qué sectores de la población tan sofutando más el Manifiestu y de quiénes echos en falta más repuesta?



Testu del Manifiestu pola Cocina Asturiana.

“Un pueblu que pierde los sos raigaños, un pueblu qu’abandona la so cultura ya identidá, ye un pueblu condergáu a la desapareición”

El recibimientu del Manifiestu foi fantásticu, nun dexamos de recibir interés, sofitu y firmantes dende'l so llanzamientu. Porque como dicíamos enantes, la idega yá se xestaba nel ambiente, solo faltaba materializala. El mayor interés vieno del sector hostelero, pero tamién recibimos sofitu y firmantes del sector de la ganadería, l’agricultura, la pesca, la caza...

La idega ye que se vaiga forxando una rede qu’englobe a tola cadena alimentaria, dende’l que llanta les fabes fasta’l que les come.

En total son doce principios y un decálogu de recomendaciones. D’ente ellos, ¿cuál escoyeríes comu’l principiu o la recomendación más relevante?

Al mio pensar creo que lo más importante del manifiestu ye la filosofía xeneral qu’esprende’l conxuntu de tolos sos puntos. Pero un puntu bien importante ye’l del desenvolvimientu d’una llei que dexa a particulares y pequeños productores de zones rurales poder comercializar con facilidá los sos productos al sector hostelero, porque eso traería, per una parte, el caltener l’actividá tradicional de les families asturianas y sedría

“L’alimentación y la supervivencia son la parte fundamental de la identidá ya’l desendolcu de les cultures y los pueblos, procesos que lleven miles d’años forxándose”

un pegoyu económicu importante qu’aidaría, comu’n tiempos pasaos, a la economía familiar, como pasaba d’antiguo col pequenu comerciu ente families. Evidentemente, tou esto con toles garantías económicques y sanitaries.

Creo que sería una oportunidá estra de progresu pa les families y compensaría el control de l’alimentación poles grandes empreses, dando más poder y llibertá al pueblu sobro la so sosistencia. Recuperaría un equilibriu que cola perda de l’actividá tradicional de les caseríes asturianas foi sumiendo a lo llargo de los últimos años.

El manifiestu encara la gastronomía dende distintos puntos de vista. ¿Cómu tan interrelacionaos gastronomía e identidá o gastronomía y economía?

Bono, cuento qu’esta entruga queda clara coles respuestes anteriores. Sicasí creo qu’un pueblu que pierde los sos raigaños, un pueblu qu’abandona la so cultura ya identidá, ye un pueblu condergáu a la desapareición. Y la riqueza cultural alimentaria asturiana ye un padre-muñu mundial que sedría un atentáu condergar al casaezu.

¿Cuáles son los beneficios de priorizar el consumu de cercanía?

El beneficiu de priorizar el consumu de cercanía ye’l de dar el valor que se merez a los nuestos productos, non solo pola so calidá, tamién pola so hestoria. Ye’l crear una rede que protexa esos productos, esa cultura y esa identidá úniques. Y evidentemente tien unos beneficios económicos instantáneos bien importantes que repercuten directamente sobro la nuesa sociedá.

¿Tenéis pensao acciones concretes más allá de la campaña de apoyos al manifiestu?

Sí, la idega ye dir creando llazos ente tolos firmantes, non solo por actividaes que s’entamen dende’l manifiestu, tamién que nazan collaboraciones independientes ente los mesmos integrantes.

Nun queremos qu’esto quede en papel moyao. Hai que da-y vida, y que tol mundu seya parte. Esto nun tien de ser una idega que desendolquen unes poques cabezas, esto tien de ser una idega común, que pertenezca a toos y de la que se beneficie tola sociedá asturiana.

N’Asturies ¿tendemos a valorar lo propio o por contra damos más importancia a lo que vien de fuera?

Yo creo qu’hai un pocu de too, hai quien valora lo propio y hai quien pela cueta valora más lo de fora. Pero eso débese a una conceición elitista de la sociedá.

La cultura asturiana siempre tuvo bien amestada a la tierra, y fixéronnos creer que por ser de pueblu somos menos, que por vivir humildemente del campu la nuesa opinión nun ye tan válida como otres más “complexes”. Yo siempre digo que los llibros son necesarios, pero

“Nun ye valorar los productos pola calidá según los estándares actuales, ye saber valorar qu’otros productos, fuera d’esos estándares, tamién son importantes, a cencielles porque son nuegos, porque son la nuesa hestoria, los nuegos raigaños y la nuesa familia”

les vaques tamién. Y posiblemente nun pueda existir uno ensin lo otro. El méritu de too ello ye igual.

¿Diríes que los productos asturianos destaquen pola so calidá?

Per una parte, siempres pensé que la calidá ye daqué bien relativo y pela otra que sí ye cierto que tenemos productos de pergrande calidá.

La llechi asturiano ye de les meyores del mundu, la carne tamién, la gastronomía popular ye de les más complexes qu’esisten, ensin tener nada qu’envidiar a otres más de moda como la xaponesa.

Pero fixéronmos creer que por ser humilde ye menos, y de eso na. De fechu gracies a esa humildá conseguimos caltener pures les nuses tradiciones, ensin faer ruiu, ensin necesidá de recreaciones etnográfiques.

Pero lo importante de too esto nun ye namás valorar los productos pola calidá según los estándares actuales qu’esisten, ye saber valorar qu’otros productos, qu’esos estándares nun consideren de gran calidá, ta-

mién son importantes, a cencielles porque son nuegos, porque son la nuesa hestoria, los nuegos raigaños y la nuesa familia.

Canso d’oyer munches vegaes que’l vinu de Cangas nun había quien lo bebiera, qu’agora ye cuando ta empezando a ameyorar. Teo un amigu de Cangas que cuando-y dicen eso siempres diz: “sería malu’l que bebíes tu, porque’l que yo bebía taba coyonudu”, y tien muncha razón. Toi seguro que muncha xente que fai esa reflexón sobre’l vinu de Cangas nun probó un vinu de Cangas d’antaoño na so vida. Cangas tien una tradición vinícola de cientos d’años y en Cangas ellabóranse yá nel pasáu grandes vinos a nivel comercial y tamién a nivel particular.

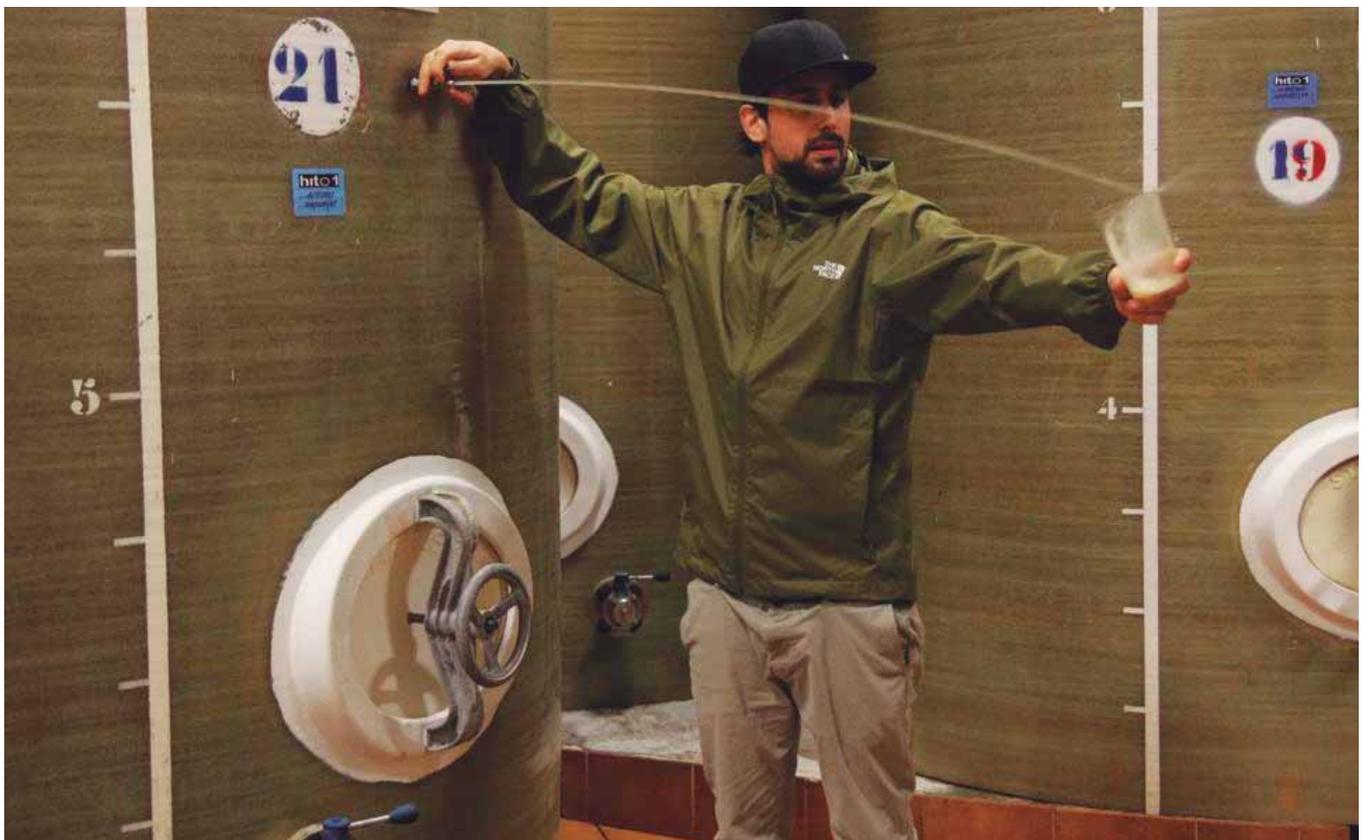
Un erru que cometemos davezu al valorar los productos, ye’l de comparalos con productos d’otres zones como Ribera o Rioja que son catalogaos de gran calidá, y el vinu de Cangas tien la so propia personalidá y estilu, y ye el camín que tenemos de seguir. Tenemos d’avanzar según la nuesa base y la nuesa hestoria, non según les bases d’otres redolae bien distintes al nuesu.

Ye más, y esta hestoria tamién tien muncha relación colo que falamos del desendolcu de la nuesa cultura alimenticia según la nuesa xeografía. Cuando na década de 1870 expandióse la filoxera peles principales zones vinícolas de la península, el nuesu aislamientu xeográficu permitió qu’a Asturies llegara con años de retrasu, y esto fizo posible que dellos vinos de Cangas tuvieren una pequeña dómina de puxanza y de menciones y grandes reconocencies en certames y esposiciones internacionales. Triestimente en 1889 tamién s’espardió la plaga polos viñeos del conceyu y empezó otra dómina decayente.



Testu: Victor Escandón
Semeyes: Luis Alcázar

La sidre ye un de los productos protexios pol Manifiestu pola Cocina Asturiana



Un cuarto de siglo en recetas



Integrantes del Clú de Guisanderas, xunto con Berta Piñán, consejera de Cultura, y Graciela Blanco, viceconsejera de Turismo.

El Club de Guisanderas, compuesto en la actualidad por 37 integrantes, celebró, el pasado mes de diciembre, sus bodas de plata con la presentación del libro «25 años de las Guisanderas de Asturias: sus mejores recetas»

El Club de Guisanderas de Asturias sigue celebrando su 25º aniversario. Tras un cuarto de siglo mimando y transmitiendo el legado culinario de la gastronomía asturiana, el pasado mes de diciembre, presentaron, en el Hotel Reconquista de Uviéu, el libro «25 años de las Guisanderas de Asturias: sus mejores recetas»,

en el que han recogido las mejores elaboraciones de sus integrantes. Un grupo que está en continuo crecimiento y del que, en la actualidad, forman parte 37 guisanderas, tras la incorporación de Nely Agoylo, de casa Zoilo (Muros del Nalón), y Luisa Sánchez, de Casa Ricardo (Curniana).



Sobre estas líneas, Ana Roza, editora del libro; Amada Álvarez, presidenta del Clú de Guisanderes y Ana Paz Paredes, redactora del prólogo, demientres la presentación. Abaxo, asistentes al actu, ente los que s'atopen la presidenta del Clú de les Guisanderes, Amada Álvarez y Miguel Ángel de Dios, Confrádere Mayor de la Confradería del Desarme.

“Les guisanderes son la muestra viva de la memoria de la cocina asturiana”, destacó la consejera de Cultura, Berta Piñán

El nacimiento del Club de las Guisanderas se gestó en noviembre de 1997, de la mano del entonces presidente de Hostelería de Asturias, Pepe Díaz, que, como recuerda Amada Álvarez Pico, presidenta del Club de Guisanderas, fue “una persona fundamental que nos animó para que compartiésemos nuestros recuerdos y recetas y para que no se perdiesen, las recogiésemos y escribiésemos para que fuesen pasando de generación en generación”.

A la presentación del libro acudieron diferentes autoridades locales y regionales, entre las que se encontraban: Berta Piñán, consejera de Cultura; Graciela Blanco, viceconsejera de Turismo; Julio Zapico, Director General de Comercio; y alcaldes de diferentes municipios; así como personalidades pertenecientes al mundo de la cultura y la gastronomía asturiana como María Josefa Sanz, cronista oficial de Avilés; y Miguel Ángel de Dios, Cofrade Mayor de la Cofradía del Desarme. Durante el acto, la consejera de Cultura reconoció que “las guisanderas son la muestra viva de la memoria de la cocina asturiana, representando el trabajo hecho por las mujeres que tantas veces ha sido olvidado”. Por su parte, la prologuista del libro, la



periodista Ana Paz Paredes, destacó “la pasión con la que estas cocineras realizan su trabajo”. Una pasión que se ve reflejada en este libro, “lleno de luz, alegría y sabiduría” en el que las actuales guisanderas rinden homenaje a las que les precedieron y les aportaron sus conocimientos. Por último, José Luis Álvarez Almeida, presidente de OTEA, no dudó en resaltar la importante labor que realizan las guisanderas, siendo “un ejemplo de igualdad, de trabajo, de cocina de kilómetro cero, de unión y de lo que, en definitiva, Asturias necesita”.

PREMIOS GASTRONÓMICOS

La cocina asturiana brilla en la gala nacional de los Platos de Oro 2022



Sobre estos Ilíniez, gallardonaos na gala nacional de los Platos d'oru 2022, ccelebrada en Santiago de Compostela. Abaxo, Mª Argentina Peláez, 'Tinina' recibiendo'l diploma que l'acreita como "Musa" de la gala.

En el acto fueron premiados con esta distinción: El Fartuquín, Taberna Salcedo, La Costana, Palacio de Merás, Casa Zoilo y el Equipo de cocina de la Fundación Hospital de Avilés

La gala nacional de los Platos de Oro 2022, concedidos por la empresa Radio Turismo y celebrada, el pasado 7 de noviembre en el hotel Los Abetos, de Santiago de Compostela, tuvo un claro sabor asturiano. Los restaurantes El Fartuquín (Uviéu), Taberna Salcedo (Uviéu), La Costana (Granda-Siero), Palacio de Merás (Tineo), Casa Zoilo (Muros de Nalón) y el equipo de cocina de la Fundación Hospital de Avilés -primera vez que se premiaba la cocina de un centro sanitario- fueron los grandes protagonistas y recibieron sus merecidísimos Platos de Oro.

En el acto, la guisandera María Argentina Peláez Rodríguez, "Tinina", del hotel La Xungueira, de Tapia de Casariego, fundadora del club asturiano de guisanderas, que este año celebra sus bodas de plata, fue nombrada "Musa" de la gala. Por su parte, la cofradía del Desarme de Uviéu, fundada hace una década, recibió el premio "Gold Confratria". Además, las Jornadas internacionales del Jamón Ibérico-Grande Covián, de los Gastrónomos de Yumay (Avilés); Casa Nuevo, en Pillarno (Castrillón), y Los Pisonos (Xixón), recibieron la Medalla de oro. Por último, se reconoció la labor



de las cocineras Ángela Pérez García, Casa Emburria (Tinéu); Mayte Álvarez Arias, Casa Lula (Tinéu); y María del Mar Fernández López, El Fartuquín (Uviéu).

Durante la gala, presentada por Carlos Martínez Guardado, comendador en Asturias de la Cofradía de Platos de Oro, la música corrió a cargo de Alfonso Pahíno, poniéndose el colofón a un gran día, como no podía ser de otra manera, con una espectacular comida.

La importancia de la gastronomía durante el Camino de Santiago



Sobro estes Ilínies, Carlos Martínez Guardado, na plaza del Carbayo d'Avilés, demientres la grabación, de TVE, de la producción 'Caminos de Santiago: Entre el cielo y la tierra'. Abaxo, postreros preparativos enantes d'escomenzar el rodaxe.

El gastrónomo avilesino Carlos Martínez Guardado analizó, en una producción de TVE, cómo ha ido evolucionando y cambiando la alimentación de los peregrinos a lo largo de los siglos

Con motivo de la finalización del Año Santo Compostelano, que se prolongó durante el 2022 por culpa la pandemia, TVE realizó la producción «Camino de Santiago: Entre el cielo y la tierra», para darlo a conocer desde diferentes puntos de vista. Por supuesto, la gastronomía ocupaba un papel fundamental y para hablar de ella, nadie mejor que Carlos Martínez Guardado, uno de los gastrónomos más importantes de la región, fundador de la Cofradía del Colesterol y de la del Yumay, así como vocal de la Federación Internacional de Cofradías Gastronómicas de Francia, España y Portugal.

Desde la plaza del Carbayo de Avilés, Martínez Guardado quiso dejar claro que “no hay una gastronomía específica del Camino de Santiago sino que se come en el camino lo que hay en cada zona, con la fortuna de que puedes comer muy bien y distinto cada cien kilómetros”. El Camino de Santiago es la calle mayor de Europa y fue clave para intercomunicar y dar a conocer a Asturias desde el punto de vista gastronómico.

Después de tantos siglos resulta difícil concretar, pero no hay que olvidar que, como señala, “hubo épocas de hambruna y, como es normal, dependiendo del poder adquisitivo se comía mejor o no”. Un claro ejemplo es el de la “sopa boba, que se ofrecía a los peregrinos y según el establecimiento en el que



se tomaba, dependiendo del poder adquisitivo, tenía más o menos valor nutricional. No hay que olvidar que la que se daba a las puertas de los conventos a los pobres era casi agua”. La llegada del maíz por Tapia de Casariego en el siglo XVII resolvió la hambruna para los peregrinos y, por supuesto, también para los que no lo eran. “Lo que está claro es que, como decía Grande Covián, «al principio el hombre quiso comer para sobrevivir, después incorporó la gastronomía a su mundo cultural... ahora, quiere comer salud» y ese es el resumen de la trayectoria del Camino de Santiago”, apostilló el gastrónomo.

ENCAM

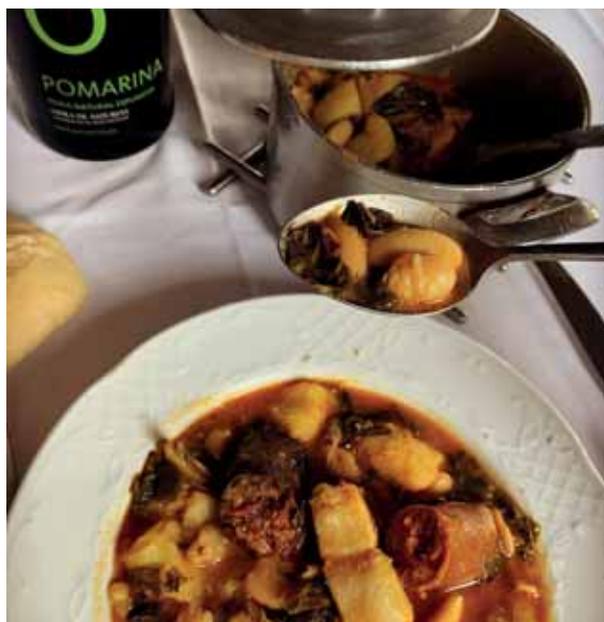
R E C O M E N

Casa de Comidas Los Pisones, comer de la man de Les Guisanderes

Tener pente los fogones a una Guisandera ye seña indubiatible d'alta calidá gastronómica y fidelidá a la tradición culinaria asturiana. Tener dos, como ye'l casu de la **Casa de Comidas Los Pisones**, supón un plus difícil de superar, pero si amás eses dos, Beatriz Fernández y Noelia García, son fía y xenra d'una de les Guisanderes con más sonadía, Leni Gutierrez, recientemente finada y que-yos tresmitió tola so sabencia, algámase un nivel superior.

Esa sabencia recuéyese'n ca cuyará d'esti pote, que lleva en sí tola potencia y saborgu de les berces del país ya'l bon y abondosu compangu cocinao ensin priesa, cola testura precisa de les fabes en so puntu, nin dures que trisquen nin blandes qu'esfarrapen.

La sidre natural filtrada **Pomarina, de El Gaitero**, furrula equí comu bon contrapuntu, dexando la boca llimpio pente cuyaraes y resaltando'l tastu intensu del pote.



CASA DE COMIDAS LOS PISONES - CALLE JESÚS REVUELTA DIEGO 5 - XIXÓN

T.985 89 91 68

La xata al puntu, en Sidrería l'Antoxana

Los platos aparentemente más cenciellos son los que ponen a preba una cocina, más que les recetes abegoses.

Dexar perfectamente al puntu un entrecó, col cientru xugosu, rosina y tienro pero non sangrante, al tiempu que l'esterior queda turriain, pero ensin quemar, necesita d'una habilidá importante, amás de ser imprescindible que la carne tea una perbona calidá. El sal gurdio, que nun falte pa da-y el toque final.

Acompangao con patates y pimientos fritos, enfresco con **Sidra Foncueva** y rematao con una tarta de quesu y dulce de llechi, una cena del quince en Llaviana, cien por cien encamentable.



SIDRERÍA L'ANTOXANA - PLAZA LA PONTONA 34. LA POLA LLAVIANA

T. 985 60 10 02

IENTOS

D A C I O N E S

Raciones mariñanes nel Alleranu de Fito

Aprofitando les xornaes del pulpu gallegu que periódicamente celledren na xixonesa **Sidrería El Alleranu de Fito** dámonos un gustu con un mix astur-gallegu compuestu d'amasueles a la mariñana, pulpu y sidre Menéndez.



Nun ye que n'Asturies nun hebía pulpu y nun se prepare igual de bien o meyor que nel país vecín, pero



nesti casu la so preparación ye al estilu gallegu, cocináu en diretutu por un pulpeiru nel so calderu, na mesma sidrería.

La primer consecuencia d'esti sistema ye que ye imposible entrar en chigre y nun enllenase del intensu arrecendor del octópodu, lo que lleva inevitablemente a querer prebalo.

Nun defrauda, tienro y saborguioso col so puntu de pimentón entra de maravía cola sidre **Menéndez**, de la qu'entamamos cola normal pa pasar deseguida a la so DOP, **Vald'Ornón**.

Pidimos tamién una ración d'amasueles a la mariñana, que tan pa llambese los deos, cola so salsa espesino y especiao qu'allarga na boca el tastu la mar.

SIDRERÍA L'ALLERANU DE FITO - CAI CIENFUEGOS 32 - XIXÓN

T. 985 16 44 52

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

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

DOP SIDRE D'ASTURIÉS

Éxito de convocatoria en el brindis popular navideño



Como ya es tradición antes de cada Navidad, el Bulvar de Gascona en Uviéu acogió el brindis popular con sidra natural espumosa que cada año organiza el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias. En esta edición, lo ha hecho junto a la Asociación de Sidrerías de Gascona. El objetivo de esta jornada ha sido conmemorar el inicio de la campaña promocional de este producto elaborado con manzana 100% asturiana, y que posteriormente se alargó durante el periodo navideño.

En el brindis se dieron cita más de 200 personas. Entre ellas, asistieron la directora de Desarrollo Rural e Industrias Agrarias del Principado de Asturias, Begoña López; el concejal de Turismo del Ayuntamiento de Uviéu, Alfredo García Quintana; el presidente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, Guillermo Guisasola; y el presidente de la Asociación de Sidrerías de Gascona, Pedro Caramés.

“Estamos muy ilusionados con esta campaña. Es una gran oportunidad para brindar con familiares y amigos con un producto nuestro y que encima marida con todo tipo de aperitivos y postres. Desde el Consejo Regulador seguimos con nuestro propósito de apoyar la gastronomía asturiana y a los productores de la región”, ha destacado Guillermo Guisasola.

Durante el periodo navideño se ha podido degustar, a precios muy económicos en 150 establecimientos de nuestra región, las sidras espumosas amparadas dentro de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias. Las sidras participantes de esta edición han sido: El Gaitero Etiqueta Negra, Pomarina y Valle Ballina y Fernández (El Gaitero), Emilio Martínez (El Gobernador), Poma Áurea (Trabanco), Prau Monga (Viuda de Angelón), Ramos del Valle (Fran) y Solaya (Quelo). Además, se ha hecho un refuerzo en el canal Alimentación con varias degustaciones en las principales grandes superficies asturianas y tiendas gourmet.

Los alcaldes de la Comarca de la Sidra brindan por un feliz 2023

Un año más, los seis alcaldes de los ayuntamientos que forman la Comarca de la Sidra celebraron el tradicional brindis navideño. Los ediles de los concejos de Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa, junto con el vicepresidente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, Víctor Ramos, se dieron en la Hostería de Torazo. El propósito ha sido felicitar el año nuevo y brindar por los propósitos marcados para 2023. El brindis, como viene siendo habitual, se llevó a cabo con Sidra Natural Espumosa DOP Sidra de Asturias, elaborada con manzana 100% asturiana.

Belén sidreru

L'agrupación 'Como yera antes' de Valdesoto, nun escaecen el llagar de sidra nel so belén monumental

Esti añu, como fa faciendo dende va yá dellos años esta agrupación sierense, acúpase de montar el belén na plaza de la catedral d'Uviéu, en collaboración cola asociación belenista uvieína y la Casa conceyu d'esta ciudá.

Trátase d'un belén monumental, nel que los ellementos caltienen el tamañu real; y que resulta persepecial porque ta basáu na arquiteutura tradicional asturiana.

Ye un belén etnográficu a tamañu rial onde nun falta l'horru, la casa con correor, el molín d'agua en funcionamientu, la corte que fai de portal pa les figures, la fonte d'agua en movimientu, los tucos de maíz, la vara yerba... y como nun podía ser d'otra miente iun auténticu llagar de sidre con tolos preseos que-y son propios!

Too ello bien afatao de vexetación y acuridiao al detalle, que respunde al trabayu de munchos meses de dicha asociación, y que ta recibiendo toa triba parabienes per parte de los visitantes. Parabienes a los que, por supuestu, amestámosmos dende la revista LA SIDRA



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.



realizado en octubre de 1949 (año y medio antes), en el vapor 'Monte Arnabal' de 25 cajas (de botellas en formato de 36 cl) destinadas a A.G. Tunas, de 'Habana'.

El valor estimado en dólares es de 94,83 para la sidra, y de 40,17 para el vidrio, lo que supone que el coste de cada botella es de 0,15 \$, y el precio por kilo de vidrio de unos 0,10 \$, representando en este caso éste aproximadamente un 24% del coste total.

Por último, el numerado 1219 de 1952 se trata de un certificado de diciembre de 1952, respecto a un embarque realizado en septiembre del mismo año, realizado en el vapor 'Monte Ayala', de 1.100 cajas de sidra de 36 cl (una cantidad significativamente superior a los otros dos embarques previos), con destino a 'Licorera Habana 3880'

El valor estimado en dólares es de 1831,61 para la sidra, y de 1468,39 para el vidrio, lo que supone que el coste de cada botella es de 0'07 \$, lo cual supone una disminución del precio del 61% respecto al embarque de 1948, aunque hay que considerar que la cantidad de sidra facturada es casi 24 veces superior en 1952.

Por su parte, el kilo de vidrio saldría a 0,11 dolares y representaría un 0,44% del total.

Estas nuevas aportaciones a la Fototeca LA SIDRA se incluirán en el depósito museístico de la Fundación Asturias XXI en el Muséu del Pueblu d'Asturies, para que puedan estar a disposición de cualquier interesado para su consulta y estudio.

Hay que recordar que la donación de elementos museísticos a dicho depósito garantiza su conservación a través del tiempo y su puesta a disposición para el estudio y la consulta pública, colaborando así a la necesaria elaboración de un corpus histórico con el que conocer la evolución de la sidra y la cultura sidrera asturiana a través de los tiempos.

XXVII
CAMPEONATO OFICIAL
de ESCANCIADORES

PATROCINAN

LA SIDRA

o tea?

ORGANIZAN

CULTURA SIDRERA ASTURIANA

PRIDA
Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

ANALISTA 2019
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERÍA PRIDA

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

La Sidra Brut triunfa por Navidad



Asistentes a la presentación de la campaña "Asturies Sidra Brut 2022".

Un total de 150 establecimientos de todo el país participaron en la campaña 'Asturies Sidra Brut 2022' con la que la DOP trata de dar a conocer, potenciar y poner en valor este tipo de sidras, bastante desconocidas para el público

Las Navidades son fechas de reunión y celebración y qué mejor que hacerlo brindando con algo tan nuestro como la sidra en lugar del cava o el champán. Por ese motivo, el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias organizó, durante todo el mes de diciembre y hasta el 8 de enero, la campaña 'Asturies Sidra Brut 2022', con la que dar a conocer, potenciar y poner en valor un producto muy nuestro, pero, en muchas ocasiones, desconocido para el público.

En esta edición, en la que han participado un total de 150 establecimientos repartidos por toda la región, se han comercializado: **El Gaitero Etiqueta Negra,**

Pomarina y Valle, Ballina y Fernández (El Gaitero); **Emilio Martínez** (El Gobernador), **Poma Áurea** (Trabanco), **Prau Monga** (Viuda de Angelón), **Ramos del Valle** (Fran) y **Solaya** (Quelo). Unas sidras espumosas que, como reconocía Guillermo Guisasola, presidente del Consejo Regulador de la DOP, "son naturales y de una alta calidad, reconocidas por muchos sumilleres internacionales y que, desgraciadamente, no tienen el reconocimiento que se merecen".

En cuanto al funcionamiento de esta campaña, José Ángel Fernández, de la sidrería xixonosa Río Astur, se mostraba muy satisfecho, ya que "en la mayoría de



Enriba, les sidras d'espolleta DOP participantes na campaña "Asturies Sidra Brut 2022". Abaxo, una copa de Prau Monga nel bar La Naveta.

Nesta edición, participaron: Emilio Martínez, Poma Áurea, Prau Monga, Ramos del Valle, Solaya, El Gaitero Etiqueta Negra, Pomarina y Valle, Ballina y Fernández

las comidas y cenas en las que brindaban lo hacían con sidra brut -Emilio Martínez- e incluso había mesas en las que se la recomendaba y la tomaban como maridaje durante toda la comida". En el caso de La Naveta (Nava), su propietario, Ricardo del Río, reconocía que, en su caso, Prau Monga "funcionó bien en las mesas grandes para brindar al ser un producto local, con menos alcohol y más barato que el champán o el cava".

Pero no en todos los locales, la gente acaba de decantarse del todo por estas sidras brut. Es el caso del Restaurante Maribel, en Cudillero, David Álvarez reconoce que "es verdad que se ha brindado con ella (Pomarina), pero al no conocerse tanto y tener un sabor un poco especial, sigue sin demandarse mucho, porque bastantes clientes están acostumbrados a la sidra con burbuja de El Gaitero, que suele ser más dulce". De vuelta a Xixón, en la sidrería Los Campinos, que comercializaron Valle, Ballina y Fernández, Andrés Alonso señalaba que "al igual que otros años, ha funcionado regular, porque aunque siempre las ofrezco en las cenas, no hay manera de que la gente se decante por las sidras brut ni para brindar porque prefieren otras bebidas y marcas más conocidas. No sé cómo será en otras sidrerías, pero en la nuestra, es difícil convencer a los clientes".



LUIS MIGUEL RÍGUEZ ROCHA

Responsable comercial de Codilex Alimentación



Luis Miguel Ríguez Rocha posa con una caja de Camín Astur, una de las líneas de producto de Codilex.

Codilex, Comercialización y Distribución de Llegumes Excepcionales. Nunca un nome comercial espayó meyor l'espíritu d'una empresa... seique agora comercialicen y reparten más que llegumes

Luis Miguel Ríguez Rocha, Responsable del Departamento comercial de Codilex Alimentación, agora mesmo con 22 comerciales al so cargu...

O seya, que yes como fae años Ana Botella, la cara amable del poder, ¿non?

Bueno, les comparaciones son odioses pero si, podemos decilo así.

¿Cuándo entamó esta empresa?

Esta empresa nació en 2007 y durante tol tiempu hasta'l 2017 dedicóse básicamente a la distribución de, principalmente, llegumes, que son el buque insignia de la empresa ya intentamos que siga siendo, y depués tamién frutos secos, arroces, pastes. En 2017 fízose un cambiu de xerencia de la empresa y una reestructuración y entós la empresa medró bultablemente ya introduxéronse un montón de nueves families de productos relacionaos col sector de l'alimentación.

¿Qué ye Codilex?

Ye una empresa distribuidora d'alimentación, esi ye'l re-

sumen. Comercialización y Distribución de Llegumes Excepcionales, Codilex. Nun tenemos güela.

¿Qué diferencia les fabes y les llegumes de Codilex d'otros llegumes?

Nosotros mimamos mucho'l productu dende l'orixe, dende'l campu, y buscamos escoyer productu, siempre que se pueda, d'Asturies, si non, siempre que lo haiga, d'España y lluéu, namás cuando ya nun queda otra, importar. Diferenciámonos na calidá.

¿Qué llegume ye la que más se vende?

N'Asturies, fabes, y fuera d'Asturies garbanzos, lenteyes, arroz...

Pura curiosidá, eso del arroz de tres collores diferentes que tenéis... ¿l'arroz collarao ye sano?

L'arroz collarao nun ye natural, lleva una mezcla con remolacha que fae que seya asina. Ye sano. L'arroz traese mayormente d'España. Valencia y Sevilla concretamente.



¿Plantegásteisvos repartir sidre?

Baraxóse la posibilidá pero nun queremos entrar en competencia con clientes, aparte de la dificultá de la recoyida de botelles. Por agora non, más alantre tampoco lo descarto.

¿Qué productu de los que vendéis recomendarés pa con sidre?

Home, podía decite lo tradicional, la fabada de siempre, pero yo voi decir unes verdines, que puen combinase con too.

La ultima vez que les probé, con pixín y llangostinos taben espectaculares y con sidre tarien meyor.

¿Codilex ye una empresa asturiana?

Sí, asturiana cien por cien, de creación y desendolcu asturianu. Empezó en Riaño nel 2007, depués d'unos años tuvo n'El Berrón y tamos en Xixón dende 2018

¿Cuándo tomaste el primer culín de sidre?

Bue... eso foi mui pronto porque yo soi tamién d'orixen astur dende los míos güelos, asina que dende los once años yo ya tomé sidre.

Sabes que yera ilegal...

Bueno, sí, pero eso en mio casa nun yera un problema. Díomelo mio pa, claro.

¿Con fabes y sidrina nun fae falta gasolina?

Con fabes y sidrina pue facete falta una tarta d'almendra o d'ablana de Camín Astur.

¿Tamién tenéis tartes?

Tenemos l'ablana, tenemos l'almendra y tenemos unos hosteleros fabulosos como clientes que la pueden preparar.

¿La vuesa rellación cola hostelería ye directa, aparte de col comerciu o la tienda piqueña?

Sí, tenemos comerciales per toa Asturias que van a visitar semanalmente a hosteleros, tenderos, carniceros, fruteros... un montón de negocios, seguro que se m'escapa dalgún más.

Como sois asturianos ,vais sobraos y decís que sois quien a mandar un envíu a cualquier parte d'Asturies en 24 hores...¿Ye cierto?

Sí, tenemos una buena flota de camiones, la verdá ye que tenemos unos cuantos vehículos pela cai que faen repartos a cualquier parte d'Asturies nun día y fuera tamién tenemos cosines. Tenemos xente vendiendo fuera d'Asturies, per España, y tamién n'otros países.

Tamos empezando cola venta internacional, aunque toavía nun podemos dicir que sea'l nuesu fuerte.

O seya que si nel 2.007 entamasteis, nel 2.017 crecisteis, nel 2.027 hai que poner una tienda'n Nueva York...

Ojalá que sí, que podamos seguir creciendo, y sabemos qu'eso consíguese a base de trabayar mucho y bien, comu fasta agora. Pasemos de ser seyes persones en plantiya y agora supérase los 50 emplegaos. El crecimientu ye posible, con productu de la tierra sobre tou y filando fino.

 Testu y Semeyes: Alberto Rodríguez

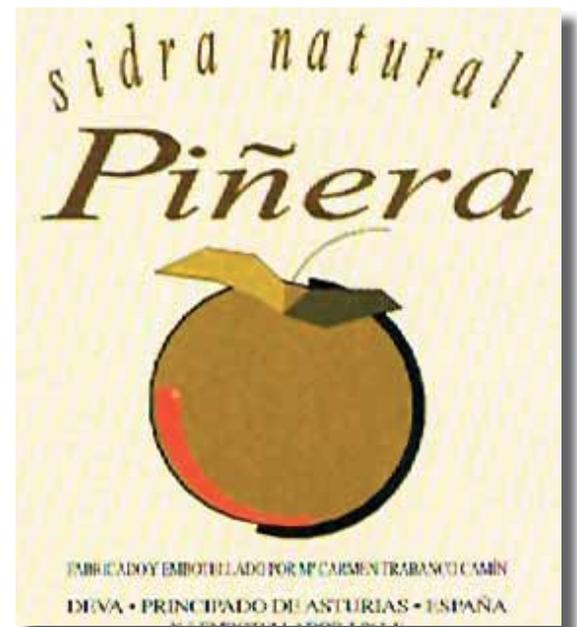


Luis Miguel Rodríguez Rocha y Alberto Rodríguez.

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

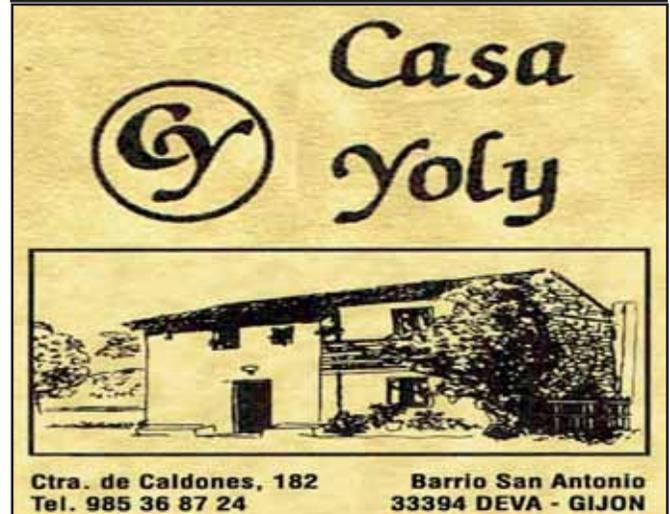
Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.

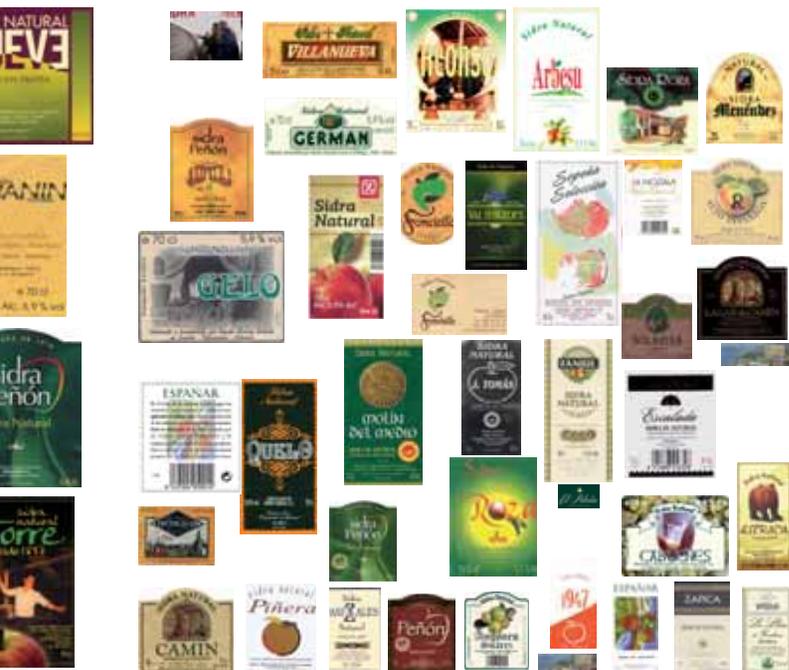


ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES





www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Softa



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

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 cuileto ofrece historia, cultura, identificación e identificación con la tierra"

SIDRERÍA EL SOBIÑAGU
Una gran sidrería que sigue creciendo



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

SIDRACRUCIS'22
LA PROBESIÓN MÁS SIDRERA

COCTELES CON SABOR A SIDRA

YUMAY
Xornaes del Oriciu

¿Sabes echar sidre?

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
Muséu 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 LLAGUERA CASTAÑÓN

LA FELGUERA Y SOTRONDIO RECUPEREN EVENTOS SIDREROS

Ganadores del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA



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

DIEGO AGÜERA
"Gústamos facer les cosas lo meyor posible"

GASCONA VUELVE A TRIUNFAR

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

ENTREGA DE PREMIOS XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

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



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

ESPECIAL NAVA
XIV FESTIVAL DE LA SIDRA

¿SABES ECHAR SIDRE?
¡Agora puen aprender!!

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
RALLY DE LA SIDRA Y SARDINADA EN CANDIÁS Y SIDRE CASERO EN PELORA

EL XIRINGÜELU
"La romería más sidrera!"

PABLO LEÓN
"Estamos tranquillos, llevamos un buen expediente a la Unesco"

¡Y LA SIDRA EN NAVIA!

SIDRE Y CELTISMU N'AN ORIENT



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

XII SIGA
Del 29 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 Picona de Ramón
De la mar al plato en unos metros



LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 222 - Octubre 2022 4 €

XIXÓN DE SIDRE
Con DOP Sidre d'Asturies

DANIEL EXNER
"No se ha prestado atención suficiente a lo que la manzana supone"

XII SIGA
PROTAGONISMU INTERNACIONAL



LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 223 - Payares 2022 4 €

XIXÓN DE SIDRE
Premia a sus campeones

LA MEYOR SIDRE CASERO FAISE EN VILLAVICIOSA

GUTI RODRÍGUEZ
"Cada vez más gente hace sidra casera y de mucha mejor calidad"

La Montera Picona
La Meyor Sidrería en Xixón de Sidra



LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 224 - D'Avientu 2022 4 €

MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA

LOS XUEVES DE SIDRE ANIMEN LOS CHIGRES XIXONESES

ASTURIÉS BRILLA EN LA GUIA MICHELIN

SALVADOR ONDÓ
"N'Asturies tienen que comenar tonada y bebese sidre nos chigres"

Sidrería El Saúco
Les desea ¡Felices Fiestas!



LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Nº 225 - Xabier 2022 4 €

PROPÓSITOS DE AÑO NUEVO PARA EL SECTOR DE LA SIDRA Y LA MANZANA

¿CÓMO HACERSE PUMARERO?

XV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

JOSÉ MADIEDO
"Las manzanas francesas no hacen sidra asturiana, tienen otros sabores y aromas"

Dedicaforia de Favila a LA SIDRA



¡¡SUSCRÍBETE A LA SIDRA

Recibe la revista LA SIDRA tolos meses nel to domiciliu

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:



Dictionariu Sidreru



Con tastu a sidra



LA SIDRA 2021

12 números

48€

www.lasidra.es

Nome y Apellíos

Direición

Llugar / Conceyu CP País

Teléfonu Corréu lletrónicu

NB. CUENTA BANCU / CAXA D'AFORROS

Data y firma del titular

Los datos que vusté mos facilite sedrán incluyíos nun ficheru cola finalidá de xestionar la so suscripción y apurri-y la revista, asina como unviá-y información sobre otros espublikaciones 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



AVILÉS

CABRUÑANA, SIDRERÍA.

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

CASA LIN, SIDRERÍA.

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

EL CHIGRE, SIDRERÍA.

Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

LA VIEJA RULA.

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

MONTERA, SIDRERÍA.

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

CASA GELU, SIDRERÍA

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

EL CAFETÓN. BAR CAFÉ

La Muralla 5
T. 627 999790
Menéndez

SAN CRISTOBAL - CASA

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

CÁMARA DE COMERCIO DE

AVILÉS

Campo Sagrado 1
T. 985 544 111

LA REAL, SIDRERÍA

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

BODEGAS ARCE

Villalegre

CASA GERMÁN, SIDRERÍA

El Carmen 53
T. 984 20 94 06 Menu diario

LA RUTA, SIDRERÍA.

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

SIDRERÍA YUMAY

Rafael Suárez, 7
T. 985 57 08 26

AYER

LA FUMIOSA, SIDRERIA RESTAURANTE.

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

VILLANUEVA, BAR.

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

BELMONTE DE MIRANDA

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

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.

Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

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

LOS ARCOS, SIDR. REST.

Camilo Becerra 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 Braúlio Busto, 21- baxu
T. 985 884 330
Cortina, Villacubera.

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

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

EL CAMAROTE

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

EL NÁUTICO. REST.

El Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

MARAÑUELES SAN FÉLIX

Doctor Braulio Busto 10
T. 985 884 474

EL CUBANO. SID. REST.

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

CASTRILLÓN

LOS TRES MONITOS, REST.

Principe 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 Nº3 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

GUIDEIRU

SIDRERÍA EL REMO.

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

CASA MARI, SIDRERÍA

Río frío 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN

LA FUSTARIEGA.

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

CAMPANAL, REST. SID

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

CASA BELARMINO, REST.

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

Lluanco

LA MARINA, BAR.

C/ Teatro 6.
T. 985 883 230.

GUERNICA, RESTAURANTE.

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

EL PARQUE

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

Bañugues

CASA MÁXIMO.

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

CASA PONDEROSO.

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

GRAU

SID. REST. PEPE EL BUENO.

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

CASA AURINA, REST.

Puente de Peñaflo
T. 985 751 015
Fran.

FEUDO REAL, SIDRERÍA.

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

LLANERA

LA BOLERA BAR

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

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 - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

www.lasidra.as

SIDRERÍA VIEJO

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

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

EL ESCALÓN, SIDRERÍA.

Ramon Garcia Arguelles, 4.
T. 984 496 403

LA POMAR, REST.-SIDRERIA.

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

EL MORENO, SIDRERÍA

Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

GRANELES

General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama**SIDRERÍA COLUNGA**

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

PARRILLA RESTAURANTE**CUESTA D'ARCU**

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

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

Ríu Cares 23. La Pola.
T. 684 650 072 / 617 597 434
Foncueva, Val de Boides

EL PUENTE LA CHALANA.

La Chalana 1
T. 985 602 122
Herminio y Zythos

BAR EL MERCÁU.

Prau La Hueria. La Pola.
T. 627 415 341

L. LENA**MINO, SIDRERÍA**

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

MIERES**SIDRERÍA EL RINCONÍN.**

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

SIDRERÍA EL CASCAJU.

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, Llana.

RTE. ASADOR EL CRUCE.

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llana, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.

Jerónimo Ibran 4
T. 984 186 334
Castañón

CAFÉ CONSISTORIAL, REST.**SIDRERÍA.**

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

EL RINCÓN DEL CHÉ,**SIDRERÍA**

Manuel Llana, 74
T. 622 291 891
Cortina, Villacubera

PALMA. TAXI BAR

Aller 5
T. 984 281 979

NAVA**SIDRERÍA LA BARRACA.**

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

SIDRERÍA CASA MINO.

La Laguna. T. 985 716 623.

SIDRERÍA PLAZA.

Plaza Manuel Uría 11
Rotando palos navetos

SIDRERÍA PRIDA.

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

LA NAVETA BAR.

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

SIDRERÍA ESTRADA.

Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA

Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

SIDRA VIUDA DE**ANGELÓN.**

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

SIDRA ORIZÓN

Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M.ZAPATERO

La Riega 7. T. 985 71 70 67

SIDRA VIUDA DE**CORSINO**

La Riega 7. T. 985716067

LLAGAR EL PILOÑU.

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

NAVIA**CASA JORGE, SIDRERÍA**

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

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

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

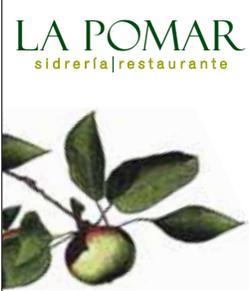
Villar s/n. VillaPedre
T. 985 472 095
Trabanco normal y d'Escoyeta

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

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

LA NAVE, CÁRNICAS

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



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

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.



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



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
Sidreria - Parrilla - Restaurante

El Llargo

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

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

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

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

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

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

PILOÑA

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

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

L'Infiestu

**LA PLAZA, SIDRERÍA
MESÓN**
García Carbajal 9 (Esquina
Pelayo).
T. 606 373 757
Viuda de Angelón, Mestas,
Menéndez

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

PRAVIA

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

PROAZA

CONFITERÍA REY SILO
Carmen Miranda, 15

RIBESEYA

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

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

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

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

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

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

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

L'Entregu

BAR FLORIDA.
Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón.

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.
Doctor Fleming, 27.
T. 984 082 492
Tabanco normal y d'Escoyeta.

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

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

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR
Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.
Av. del Nalón 3
T. 667532413
JR, Foncueva.

Blimea

SIDRERÍA SAN MAMÉS
Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU

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

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

SIERO

SIDRA LOS BAYONES
Vallín, Llimanes nº 52
T. 985791250.

**SIDRERÍA RESTAURANTE
EL LLAGAR DE QUELO**
Barriu de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

**LLAGAR Y SIDRERÍA
LA MORENA**
Alto de Viella, s/n 33429
T. 985 263 944.

EL LLAGAR DE VIELLA
Ctra de la Estación, 17 Viella
T. 985 79 21 33
Foncueva, Muñiz, Muñiz
d'Escoyeta, Roza, Villacubera,
Sopeña

SIDRERÍA PUMARÍN
Plaza Les Campes 28
T. 985 72 27 44
Pachu

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

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

SIDRERÍA MESÓN SIERO
Valeriano León 25.
T. 984834457.
Sidra Foncueva.

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

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

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

LOS PORTALES DE JAMINÓN
San Antonio 11
T. 985 724 304
Castañón, Vigón, Roza, Orizón,
Vallina, Muñiz.

**SIDRERÍA PACO. /SIDRERÍA
EL PARQUE.**

Tiñana

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

SIDRA FANJUL.
Tiñana 12. T. 985 985 155.

SIDRA MUÑIZ.
Fueyu, 23. .
T. 985 792 392.

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

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

SIDRA FONCIELLO.
T. 985 74 45 47.

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

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

Llugones

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

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

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

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

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

Cualloto

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

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



PULPERÍA SIDRERÍA TERRA MEIGA.

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

SOTU'L BARCU

L'Arena

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

TAPIA DE CASARIEGO

MESÓN EL PUERTO.
Avda del Muelle 20. bajo
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

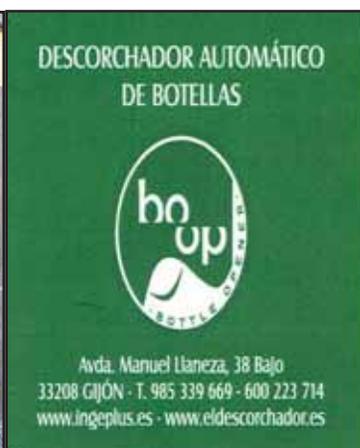
LLAGAR SOLLEIRO.
La Villa. Taramundi.
T. 985 64 68 37.

TINÉU

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

UVIÉU

SIDRERÍA EL FIGÜEÑA.
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, Contruecos,
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.

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

**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.

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, Juanin 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

NAIÓN, 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.

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

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

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

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

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

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.

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.**

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'Ayuntamientu 25.
T. 984281898
Castañón, Val de Boides.

SIDRERÍA EL TONEL
Álvarez Miranda, 13
T. 985892359

SIDRERÍA EL PORTAL
Maliayo 5
T. 984 08 89 29

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

SIDRA FRUTOS.
Barriu Friuz .28. Quintueles.
T. 985 89 48 26.

SIDRA CORTINA.
San Xuan, 44. Amandi
T. 985893200-630956730
C.lagar@cortina.com
www.sidracortina.com

LLAGAR CASTAÑÓN.
Santa Ana, 34. 33314 Quintes.
T. 985 89 45 76.

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

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

SIDRA EL TRAVIESU.
Camoca s/n
T. 609031811

SIDRA VALLINA.
Fonfría 33. Piñón.
T. 985 894 052 / 606413200.

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

LA TIERRINA, SIDR, REST
Victor García de la Concha, 14
T. 984 049 634

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

LA PARRILLA DEL FOYU
Zaldivar 21
T. 985 080 304

J.Tomas y Pata Negra

EL MISTER
Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

ISIDRO, MERENDERU, SID,
Barriu Capellania 8, Quintueles.
T. 985394272/650535812
Coro, Frutos, Piñera

EL MORENO

Tazonos

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

EL CENTOLLU.
San Toque 18
T. 985 897 014

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 Suevo, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.

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

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

SIDRERÍA CABRANES.
Fco. de Paula Jovellanos, 16.
T. 985131487
Sidra Peñón., Trabanco

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

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

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

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

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

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

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

Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

RESTAURANTE RIBER SIDRERÍA
Menendez Pelayo, n° 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñon

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRA NORNIELLA.
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 CARBUYU.
Camín d'El Carbuyu, 78.
T. 985 137 907-652 661
563.

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

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

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

SIDRERÍA ATAULFO
Cabrales 29.
T. 985 340 787.

SIDRERÍA EL TENDIDO
Pintor Marola 10
T. 985 099 800

SIDRERÍA EL RINCÓN DE LA TATA
Pablo Iglesias 68
T. 984 990 283
Castañón, Val de Boides

CASA JUAN, SIDRERÍA
Avd. de Schultz, 33
T. 984 846 435.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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

LA TOJA, BAR.

Emilio Tuyá, 32
T. 985 082 838
Zythos.

CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.

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

PONIENTE, SIDRERÍA MARISQUERÍA.

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

CASA JUAN, SIDRERÍA.

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

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llenez 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

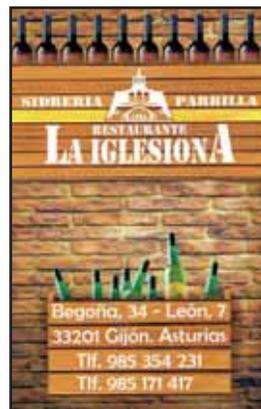
Badajoz 13
T. 663611216

PORMA. BAR

Cataluña 36
T. 680 436 433

EL MALDITO, BAR SIDRERÍA

Fejoo 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

Pinor 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, Foncuera

SIDRERÍA LA COLONIAL

COCINA TRADICIONAL ASTURIANA
TAPAS Y RACIONES CON PRODUCTOS ASTURIANOS

C/ Luis Treillard, 2
T. 984 293 117
SALINAS

Restaurante La Roca
Sidrería - Parrilla

Ctra. General - 33584 Sebares (Principado de Asturias)
Tel. 985 706 049
parrillalaroca@hotmail.es

San Félix
Marañueles

Brouilo Busto, 10 - CANDÁS - ASTURIAS
Tel. 985 804 474 - www.sanfelixes

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

El Centollu
RESTAURANTE

TAZONES • VILLAVICIOSA
ASTURIAS
T. 985 89 70 14

Restaurante El Centollu
restaurante_el_centollu

Ponte en
contacto con
LA SIDRA

en:

**T. 652
594 983**

e-mail:

**info@
lasidra.as**

LOGROÑO

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

LEÓN / LLIÓN

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

NUEVO CASA NABEL
Av. Rocas, 900. Nuevo Rocas
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.**
Plazueta de Jovellanos, 1.
T. 985 342 024.
Huerces.

CASA OSKAR
Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465

EL PLANETA, RESTAURANTE
Artillería 5
T. 985 350 056

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

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

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 Pión, AS 331, 276
Altu l'Infanzón.
T. 985 13 50 30

GALICIA

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

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

MÁLAGA

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

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

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

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

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

CANTABRIA

LA ASTURIANA.
Unquera
Val de San Vicente
T. 942 717 038
Sidra Cortina
SIDRERÍA ABEL.
Av. del Generalísimo s/n
T. 942 711 555
San Vicente de la Barquera
Sidra Somorzo

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

ZAMORA

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

CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.
Industria 69. Badalona
(Barcelona)
T. 93399507-660032320
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

ALBACETE

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

BURGOS

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

CUENCA

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

ÁVILA

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

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL

El Duque
GIJÓN

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

¿Sabes echar sidra?

¿Quieres aprender?
¿Perfeccionar l'estilu?
¿Saber más?
¿Pasalo bien?

NIVELES

* ANICIU

* MEDIU

* ALTU

TALLER

XUEVES

16

FEBRERU

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

10 €

5 € miembros
del CLÚ de LA SIDRA

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

Entama



ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Sofita



Xixón Cultura
y Educación

Collabora



LA SIDRA
www.lasidra.es

ALACANT

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

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

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

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

Benidorm

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

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

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

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

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

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.embarcadero.es

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

EL CAMPANU, SID REST.
Las Moreras s/n Parcela 1 -
Nave 94. Ciempozuelos
T. 911345196
Fanjul

Madrid Este

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

EL LAGAR DE RUSTY.
Calle Mayor, 68. Alcalá de
Henares
T. 910 41 77 34

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

Madrid Oeste

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

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

**LA PLANCHITA DE LOS
NACHOS.**
Alfonso XII, 6
Becerril de la Sierra
T. 918 53 74 91
Cortina

EL BOSQUE DE XANA.
Honorio Lozano 14. Collado
-Villalba
T. 682 20 54 83
Viuda de Angelón.

EUSKAL HERRIA

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
Kale Nagusia 48. Astigarraga
Gipuzkoa
T. 943 550 575

**GIPOZKOAKO
SAGARDOGILEEN
ELKARTEA**
Navarra Oñate, 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

VALENCIA

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

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

PORTUGAL

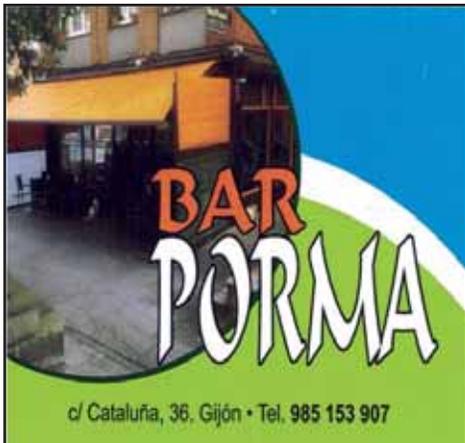
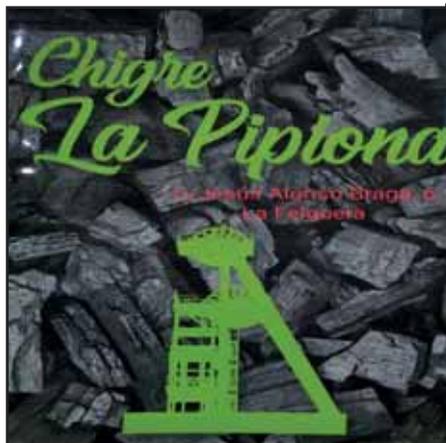
**SIDRERÍA CELTA
ENDOVÉLICO**
R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.
Sidra de les naciones celtes

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





LA LUNA
s h i p p i n g

desde 1995

transporte y logística internacional



Transporte marítimo



Transporte aéreo



Transporte terrestre



Paquetería y
documentación



Almacenes



Depósito fiscal

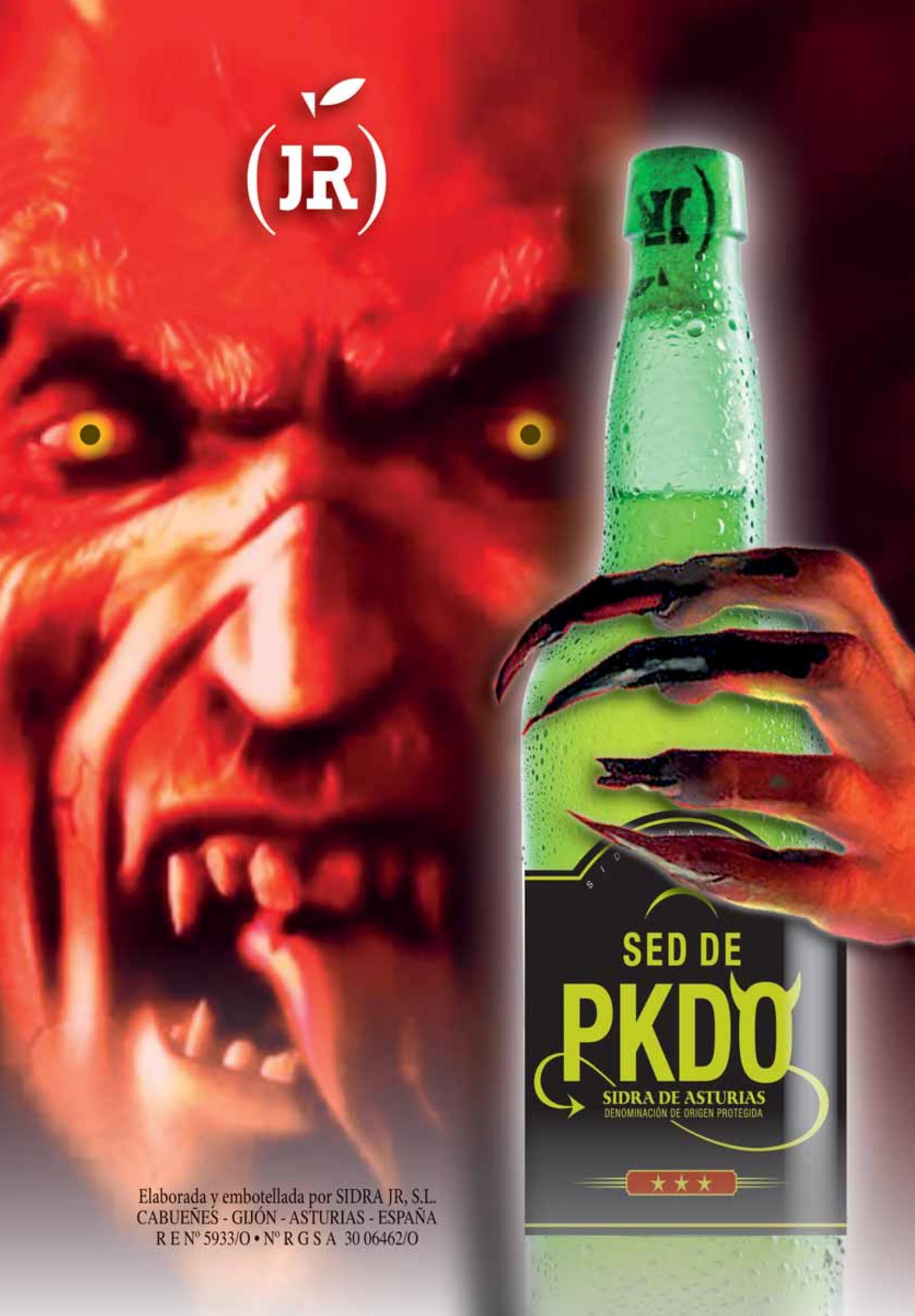


Seguros de transporte



Aduanas

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



(JR)



SED DE
PKDO

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



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