

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN

www.lasidra.as

Nb. 226- Febrero 2023 4 €

**LA DOP SIDRA DE
ASTURIAS SIGUE
CRECIENDO**

**EUSKADI CELEBRA UN
TXOTX SIN RESTRICCIONES**

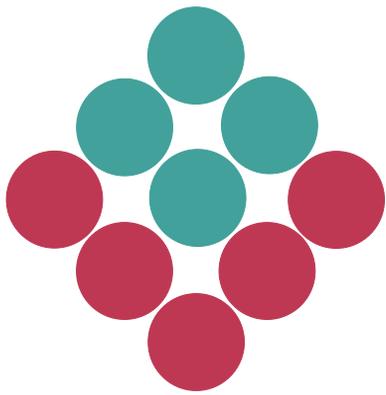
**EL LLAGAR DEL
MUSEO DE
PORRÚA**

JOSÉ LUIS A. ALMEIDA

**"No entiendo una sidrería en la
que no se escancie sidra"**

**Sidra de Asturias en
Fitur y Madrid Fusión**





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

Xirar enantes d'echar



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

SIDRA D'ASTURIES
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





JOSÉ LUIS ÁLVAREZ ALMEIDA	9
“NO ENTIENDO UNA SIDRERÍA EN LA QUE NO SE ESCANCIE LA SIDRA”	
FITUR 2023. NATURALEZA Y ECOTURISMO	14
MADRID FUSIÓN. ASTURIAS, REFERENTE GASTRONÓMICO	21
LA DOP SIDRA DE ASTURIAS SIGUE CRECIENDO	25
EUSKADI CELEBRA UN TXOTX SIN RESTRICCIONES	28
MANUEL G. BUSTO. ¿ESTÁ DE MODA LA SIDRA?	31
LOS MANJARES. UN ASADOR PARA DISFRUTAR	33
SIDRERÍA YUMAY	34
“ESTARÍA BIEN QUE SE FORMARA A LOS CAMAREROS EN LA CULTURA DE LA SIDRA”	
INACIU HEVIA LLAVONA	36
“YE ESENCIAL DOCUMENTAR EL PASÁU PA CALTENER EL CONOCIMIENTU Y LA IDENTIDÁ DE NUESO”	
SIDRA EN VANGUARCIA	40
L'ÚNICU PROGRMA DE RADIO DEDICÁU DAFECHU A LA SIDRE	
ANDRÉS CANAL SIDRA CANAL	42
“NUN YE LO MESMO AÑU ESCASU DE MAZANA QU'AÑU MALU DE SIDRE”	
TOMA UN CULÍN	46
ROBERTO GONZÁLEZ-QUEVEDO	47
“EL MUNDU DE LA SIDRE TA SIENDO QUIEN A ADAUTASE A LES NUEVES CONDICIONES Y CONTESTOS”	
EL LLAGAR DEL MUSEO DE PORRÚA	50
CONFLUENCIAS Y CONVERGENCIAS DEL MUNDO DE LA SIDRE	52
VICENTE DÍAZ	56
‘QUÉ TIEN ESTA SIDRINA’ DEBIERAN HACERLA HIMNO OFICIAL DEL SECTOR DE LA SIDRA	
TOMA OTRO CULÍN	58
ASTURIAS GASTRONÓMICA	59
XII JORNADAS DEL CHULETÓN EN XIXÓN / VUELVE EL CONCURSO INTERNACIONAL ‘MEJOR CACHOPO DEL MUNDO’ / UN RECORRIDO POR ASTURIAS A TRAVÉS DEL POTE	
ENCAMIENTOS	68
ACTUALIDAD	74
ALÓN A CONSUELO BUSTO / LNE SUPÉRASE / JAVIER ESTRADA Y M ^º LUISA SARRIEGO / SIDRA PRINCESA DE ASTURIAS / LA FOTOGRAFÍA DEL MES / DOP SIDRA DE ASTURIAS / CURSO DE ESCANCIADO / CAMPEONATO MUNDIAL DE ESCANCIADORES	
LA PUMARÁ. PEPE RIESTRA.	80
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



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



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



LA SIDRA

Febreru **2023**

Númeru **226**

Edita: Espublizastur S. L.

Depósite Llegal: AS-03324-2003

Tlf. 652 594 983

Infolasidra@gmail.com

6.000 Ejemplares

Portada: **Flavio Lorenzo**

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



Editora

Carme Pérez

Alministración

administracion@lasidra.as

Tlf.: 652 59 49 83

Redaición

Victor Escandón

Susana Sela

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

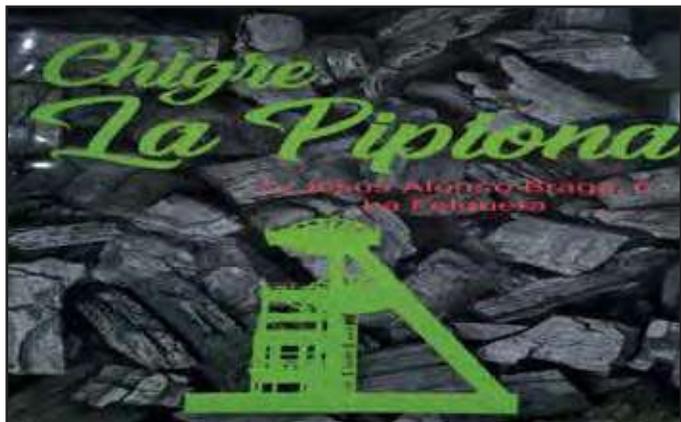
Traductora

Aymara G. Montoto

Aymaretagm@gmail.com

LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.

www.lasidra.as / info@lasidra.as



Entamu / Editorial

Ye febreru mes de transición y d'escomienzu, de transición mentes s'espera a tener en condiciones la que sedrá la primer sidre l'añu, y d'escomienzu no qu'a los curiaos de los pumares se refier; tiempu llantar y tiempu fradar. Un momentu d'espera y de preparación.

Tres la digna presencia de la sidre asturiana en FITUR y en Madrid Fusión, anúnciase agora la celebración en Madrid Gourmet del que sedrá'l I Campionatu Mundial d'Echaors, una rellumante iniciativa qu'ensin dulda dará a conocer y promocionará la nuesa sidre, y l'arte d'echala, pero qu'agüeyando la situación que se vive n'Asturies, onde la figura y categoría del echaor nun ta nin reconocía nin pagá, resulta en cierta miente contradictoria y espierta toles allarmes. Corremos el pelligru de convertimos nuna caricatura de nós mesmos, vendiendo un 'paquete temáticu sidreru' pa una Asturias onde nun se respeta a estos profesionales, y onde -en consecuencia- díi ente díi son más difíciles d'alcontrar.

Per otru llau, los nuegos vecinos vascos vienen de nagurar la so campaña sidrera cola celebración del Txotx, con una menor producción de sidre, pero a la qu'atribúin más calter y daqué más de graduación alcólica, paga la pena pasar a prebala.

No que cinca propiamente a los chigres, parte fundamental del seutor de la sidre y la mazana que non siempre son teníos debidamente en cuenta, queremos destacara la so vitalidá pesia les abegoses circunstancies nes que mos movemos, y mui concretamente'l so esfuerciu por xenerar orixinales xornaes gastronómiques, nes que polo xeneral poténciase'l productu autóctonu y por supuestu la nuesa bébora patria.

Pocu más qu'amestar, esperar que pa les próximes elleiciones asturianas los partíos políticos tómensse la molestia de presentar propuestas pal seutor, aguardiar el prósimu nomamientu de direutor del Muséu de la Sidre asturiana en Nava, y preparase pal prósimu Sidracrucis y la Primer Sidre L'Añu, ¡Que yá les tenemos al delláu!!

Es febreru mes de transición y de comienzo, de transición mientras se espera a tener en condiciones la que será la primera sidra del añu, y de comienzo en lo que a los cuidados de los manzanos se refiere; tiempo de plantar y tiempo de podar. Un momentu de espera y de preparación.

Tras la digna presencia de la sidra asturiana en FITUR y en Madrid Fusión, se anuncia ahora la celebración en Madrid Gourmet del que será el I Campeonato Mundial de Escanciadores, una brillante iniciativa que sin duda dará a conocer y promocionará nuestra sidra, y el arte del escanciado, pero que a la vista de la situación que se vive en Asturias, donde la figura y categoría del escanciador no está ni reconocida ni pagada, resulta en cierta manera contradictoria y despierta todas las alarmas. Corremos el peligro de convertirnos en una caricatura de nosotros mismos, vendiendo un 'parque temático sidrero' para en una Asturias donde no se respeta a estos profesionales, y donde -en consecuencia- cada día son más difíciles de encontrar.

Por otro lado, nuestros vecinos vascos acaban de inaugurar su campaña sidrera con la celebración del Txotx, con una menor producción de sidra, pero a la que atribuyen más carácter y algo más de graduación alcohólica, merece la pena pasar a probarla.

En lo que se refiere propiamente a las sidrerías, parte fundamental del sector de la sidra y la manzana que no siempre son tenidas debidamente en cuenta, queremos destacar su vitalidad pese a la difíciles circunstancias en las que nos movemos, y muy concretamente su esfuerzo por generar originales jornadas gastronómicas, en las que por lo general se potencia el producto autóctono y por supuesto nuestra bebida patria.

Poco más que añadir, esperar que para las próximas elecciones asturianas los partidos políticos se tomen la molestia de presentar propuestas para el sector, aguardar el próximo nombramiento de director del Museo de la Sidra asturiana en Nava, y prepararse para el próximo Sidracrucis y la Primer Sidre L'Añu, ¡que ya están a la vuelta de la esquina!!

Carbiés
7mas2

RESTAURANTE
SIDRERÍA

Carretera del Obispo, 69 - 33209 Gijón

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

SIDRA
ACEBAL

Ctra. Piles-Infanzón nº 5.335
33394 Cabueñes - Gijón

VISITA LLAGAR SIDRA ACEBAL
Xueves 16 de febreru

10€ 19:30 hoeres



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 LUIS ÁLVAREZ ALMEIDA. PRESIDENTE DE OTEA

“No entiendo una sidrería en la que no se escancie sidra”



EL PRESIDENTE DE OTEA HACE BALANCE DEL AÑO 2022 EN EL QUE ASTURIAS BATIÓ TODOS LOS RÉCORD TURÍSTICOS, MIRANDO AL FUTURO CON OPTIMISMO, Y HACIENDO HINCAPIÉ EN LA IMPORTANCIA DE APOYAR MÁS LA SIDRA Y CREAR LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE ESCANCIADOR.



¿Qué balance hace de 2022?

Ha sido un buen año, turísticamente se superaron las expectativas. El turista que ha venido a Asturias se ha ido con un buen grado de satisfacción. Además, el tiempo nos ha ayudado mucho, con tantos días de sol y poca lluvia. La gente tenía ganas de salir y disfrutar y las altas temperaturas de toda España ayudaron a mantener esa imagen idílica de Asturias como Paraíso Natural sostenible. Eso no quita para que haya sido un año de números difíciles. La alta inflación, la subida de las materias primas y los costes energéticos han puesto contra las cuerdas a muchos establecimientos hosteleros, porque al haber mucho turista, se contrató más personal, pero a la hora de echar números, va a ser un cierre de año difícil en cuanto a la rentabilidad de los negocios. Por lo tanto, es una sensación agri dulce.

¿Qué expectativas tiene para este año?

Tenemos que seguir en la misma línea de trabajo de estos últimos años. Asturias tiene que ser ese refugio climático de España, aquí no hay aglomeraciones, la gente viene a disfrutar. Tenemos que aprovechar que los alojamientos que tenemos en la región tienen una calidad superior a la media de España, porque aunque tengan la misma categoría, hay diferencia. Hay que destacar que el turismo rural empuja fuertemente y lo tenemos que cuidar y ayudar, pero que ha dado la talla y sigue manteniendo los estándares de calidad que el turista nos pide. Va a ser un año en el

“Los hosteleros tenemos el deber de dar puxu a la sidre como ún de los nuegos recursos turísticos como lo son tamién los llagos”

que la llegada del AVE, que tiene que ser una realidad sí o sí, tiene que ayudarnos a desestacionalizar y, para ello, es importante acertar con las políticas de promoción y de comunicación. El gran problema que vamos a tener es la empleabilidad, por eso, el Gobierno tiene que trabajar para hacer un plan especial para el sector, dando la formación necesaria y trazando puentes para que todas las personas que están en situación de buscar trabajo puedan entrar a formar parte del sector.

En 2020, en plena pandemia, aumentaron los establecimientos hosteleros y los dos siguientes años han ido cerrando, ¿cuáles considera que son los motivos principales?

El COVID dejó huella en las empresas turísticas. Hay que recordar que 2020 fue un año muy difícil y las consecuencias se están pagando ahora, hubo un mayor endeudamiento, solicitud de fondos ICO que hay que devolver... Es una situación que nosotros advertimos desde el principio y hubo muchas empresas que, incluso con las ayudas del Gobierno que desde



OTEA se lucharon, no han podido aguantar. Creo que en 2023, por desgracia, se seguirán viendo las consecuencias y habrá más cierres.

Asturies batió en 2022 sus récord turísticos, ¿qué percepción tiene de los datos? ¿Se ha visto plasmado en el sector hostelero?

La aspiración del consumo, siempre está en la mente, pero tenemos que adaptarnos a la realidad, el cliente es el que decide dependiendo de la oferta y la demanda y cada establecimiento tendrá que adaptarse y buscar su nicho de mercado. El gran problema es la rentabilidad, cada establecimiento marca su política. No creo que haya boom turístico, eso es lo que tiene Málaga, Benidorm, Tenerife... lo nuestro son rayos fugaces de turistas. En Asturias, las aglomeraciones las notamos solo el 15 de agosto y las fiestas patronales de los pueblos. Cuando hablo con mis compañeros nacionales de turismo y les digo que el balance del verano lo hacemos el 31 de agosto, se sorprenden porque me dicen que tenemos todavía todo septiembre, pero aquí ese mes es casi residual. Eso es en lo que tenemos que trabajar en Asturias, que no se nos llene la boca con palabras de boom turístico, porque récord de turistas sí, pero las cifras, si las comparamos con otros destinos nacionales, estamos todavía muy lejos.

¿Qué peso tienen las sidrerías dentro de la hostelería asturiana?

Las sidrerías son un recurso turístico que tenemos que no se ha potenciado debidamente. Hay una marca de Sidrerías de Asturias, lanzada por el Gobierno,

“OTEA apostó dende l’entamu pola profesión d’echaor y por aniciar un cursu p’algamar una certificación profesional”

que lleva un tiempo sin la promoción y la sensibilización necesaria. Tenemos que centrarnos más en ese tema, pero en esta legislatura, con la pandemia de por medio, todos los planes iniciales se fueron diluyendo y ahora se está recuperando la actividad. Aún así, creo que hay que potenciarlas muchísimo más de lo que están. Desde OTEA estamos constituyendo un nuevo grupo de sidrerías porque, aunque en la junta directiva tenemos representantes de las sidrerías, queremos buscar cuál es la mejor fórmula de ayudarlas.

¿Está la sidra entre las prioridades del sector turístico asturiano?

Con la sidra no estamos aprovechando lo icónica, auténtica y esencial que es para los asturianos. En el mundo hay muchas sidras, pero la única que se escancia es la nuestra. Eso es un valor de autenticidad que tenemos que preservar, cuidar, trabajar y potenciar. Creo que todos los asturianos y, en particular, los hosteleros tenemos el deber de seguir potenciando la sidra como uno de nuestros recursos turísticos como lo son también los Lagos de Covadonga o las playas.

¿Qué posición tiene OTEA sobre la posible categoría de escanciador?

“N’Asturies tendría que dase en cualisquier cóctel de los organismos públicos, en cuentas de vinu español, sidre asturiana pa potenciala”

OTEA ha sido la asociación que desde el inicio ha apostado por los escanciadores. Hemos conformado un grupo de trabajo que lleva más de tres años para lanzar no ya la categoría, sino la profesión de escanciador. En el año 2019, ya solicitamos en el Acuerdo Laboral Nacional la categoría de escanciador y ya está reconocida a nivel nacional. Ahora, hay que reconocerla en el convenio y nosotros ya le hemos pedido a los sindicatos que se recoja en el convenio. Además, estamos preparando un documento con el Gobierno de Asturias en el que queremos crear un curso para obtener el certificado profesional de escanciador que, a día de hoy, no existe. Creemos que para dignificar una profesión tenemos que tener formación, porque una cosa es echar un culín y otra cosa es saber de manzanas, de la temperatura a la que servir la sidra o de qué tipo de sidra le va mejor a cada plato. En definitiva, lo que llevan haciendo los chigberos por arraigo toda la vida y que ahora habría que enseñar a los chavales que quieren empezar en el sector.

¿Se podrían establecer beneficios fiscales en fun-

ción de si las sidrerías cumplen con esa serie de requisitos?

Cada negocio tiene que tener su ruta de vida y su manera de hacer las cosas, pero es cierto que el gobierno tiene que ayudar y potenciar más las sidrerías. Se puede potenciar desde muchos ámbitos, por ejemplo, en FITUR hemos visto cómo había escanciadores echando sidra y esa es una manera de darle visibilidad. Creo que en Asturias tendría que darse en cualquier aperitivo o cóctel de los organismos públicos, en vez de vino español, sidra asturiana, con un escanciador profesional echándola. Cosas así, son las que ayudan a potenciar el sector de la sidra.

¿Valora que no se llamen sidrerías a aquellas en las que no se escancie la sidra?

Cuanto más se meta el Gobierno a regular estas cosas, peor, ya que cada vez que nos ayuda en materia legislativa, las cosas empeoran. Creo que debería imperar el sentido común. Es cierto que, en el mundo de la sidra, hay un tema de rentabilidad con respecto al escanciado y tendrá que ser cada negocio el que decida. Ahora, yo no entiendo una sidrería en la que no se escancie sidra.

El aumento salarial del sector, un 15% para 2025, es el mayor a nivel nacional, ¿cómo se va a producir y cómo fue la negociación?

La negociación, como todas con los sindicatos, son largas y difíciles, esperando que se cierre lo antes posible, ya que solo queda la firma del documento para



que la figura del escanciador tenga un reconocimiento en el convenio que hasta ahora no tenía. Las subidas las marca la ley de la oferta y la demanda y son negociaciones, para el que sube, siempre es mucho, mientras que al que le suben, le parece poco.

¿Qué aportará al turismo la llegada de la Alta Velocidad a Asturias?

Sin lugar a dudas, el AVE va a marcar un antes y un después en el turismo y, sobre todo, en las comunicaciones. Sabemos que una buena conectividad atrae a los turistas y más con el AVE que es un medio sostenible. Lo que no comprendemos es el retraso del AVE y exigimos al Gobierno nacional que clarifique cuanto antes cuándo va a llegar, porque para crear producto turístico es necesario tenerlo.

La mayor oferta aérea supondrá también un impulso para el sector.

Desde OTEA llevamos pidiendo desde hace muchos años que la mejora de las conexiones aéreas es necesaria para traer turistas extranjeros, que suelen ser aquellos que tienen mayor capacidad económica y prolongan más su estancia en los alojamientos, por lo tanto, un turista muy necesario. Esta oferta de vuelos cumple con las expectativas del sector y agradezco a Jorge García, viceconsejero de Infraestructuras, Movilidad y Territorio, su capacidad, porque cuando me reuní con él hace tres años, me explicó cuál era su estrategia y planteamiento, creímos en él y ha conseguido algo que para Asturias era impensable.

 Testu: V. Escandón
Semeyes: David Aguilar Sánchez



FITUR 2023

Naturaleza y ecoturismo



Stand d'Asturies na Feria Internacional de Turismu, FITUR 2023, celebrada en Madrid.

El stand de Asturias de FITUR, que recibió más de 25.000 visitantes, mostró su plan estratégico de Turismo 2020-2030, apostando por el turismo ecológico e industrial y con la clara intención de internacionalizar el sector gracias a la gran oferta del aeropuerto asturiano y la llegada de la alta velocidad.



Sobre estos Ilínes, asistentes al stand d'Asturies. Abaxo, ún de los elementos de la galería inmersiva dedicada al turismu industrial.

La Feria Internacional de Turismo, FITUR 2023, que se celebró, del 18 al 22 de enero, en el recinto de IFEMA en Madrid fue todo un éxito, congregando a 222.000 asistentes, recuperando los datos previos a la pandemia. En cuanto a participación, FITUR 2023 ha reunido a 8.500 participantes de 131 países y 755 expositores titulares, que han ocupado una superficie de casi 67.000 m², generando un impacto económico para la capital de España de unos 400 millones de euros. Además, en el ámbito digital, el primer día de exposición se batió el récord histórico de visitas a la página web fue de 146.000 visitas.

Asturies volvió a estar presente en FITUR, después de marcar un nuevo récord de visitantes y pernoc-taciones en el año 2022 en la región. En cuanto a su participación en FITUR, el stand de Asturias registró 25.773 visitantes, un 72% más de visitantes que el año anterior, celebrándose más de 300 reuniones y encuentros comerciales para dar a conocer la oferta turística para este nuevo año. Paralelamente, se realizó un trabajo de internacionalización, intensificando el trabajo con los principales mercados turísticos europeos, tratando de superar el récord de turistas extranjeros registrado en 2022, con uno de cada cinco. La apuesta es clara al contar el aeropuerto de Asturias, este año, con la mayor oferta de destinos de su historia, con once rutas nacionales (Madrid, Barcelona, Alicante, Mallorca, Málaga, Sevilla, Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y Fuerteventura) y siete internacionales (París, Bruselas, Düsseldorf, Ámsterdam, Dublín, Roma y Londres -Gatwick y Stansted-), A ellos, se sumarán en la temporada de verano, las



rutas de Menorca, Ibiza y Murcia, en el plano nacional, y Lisboa, Milán, Fráncfort y Múnich, como rutas internacionales.

Para esta edición, la región apostó por actualizar el stand del año anterior, premiado como el mejor entre todas la Comunidades Autónomas por ser elabora-



Una de las presentaciones realizadas durante esta edición de FITUR en el stand de Asturias.

El turismo de naturaleza y sostenible es una de las señas de identidad de Asturias, siendo un referente europeo de ecoturismo

do bajo premisas de conciencia ecológica, con materiales recuperados y madera proveniente de bosques controlados. Entre las novedades de este año, se proyectaron en el frontal del stand una cascada de vídeos para simular un viaje en tren por diversos paisajes asturianos, de costa e interior. Fue el soporte elegido para dar a conocer la próxima llegada de la alta velocidad, que confían en que aumente el potencial turístico de Asturias.

El stand asturiano contenía guiños a todos los proyectos marcados como prioritarios en el plan estratégico de Turismo 2020-2030, con un rincón temático dedicado al cicloturismo y al turismo activo, un mostrador específico para Ciudades de Asturias, turismo de negocios, una isla de Cocina de Paisaje donde se ofrecieron talleres gastronómicos y una galería inmersiva o túnel del expositor, que tuvo como protagonista al turismo industrial, consiguiendo, a través de un juego visual, que los visitantes recorriesen centros temáticos, museos y recursos estrella de nuestro patrimonio cultural vinculado con la industria. La cultura de la sidra tuvo un papel protagonista como

muestra del apoyo a la candidatura de la Cultura Sidrera a Patrimonio Mundial Inmaterial de la UNESCO, con un Rincón Sidrero atendido por la Asociación de Escanciadores. Además, las marcas de calidad propias del Principado -Casonas, Aldeas, Mesas y Sidrerías de Asturias- estuvieron también representadas.

El turismo, un sector estratégico.

Durante FITUR, el Gobierno de Asturias presentó las claves del turismo de naturaleza como seña indiscutible de la marca Paraíso Natural para convertir a la región en un referente europeo del ecoturismo. La consejera de Cultura, Política Lingüística y Turismo, Berta Piñán, recalcó que “la sostenibilidad es la piedra angular de nuestro modelo de desarrollo turístico y Asturias fue pionera en ese camino ya en los años 80, así que es lógico reforzar nuestro compromiso con esa máxima”. Dentro de esa línea de actuación, Piñán destacó los nuevos activos culturales, turísticos y naturales que el Principado ha impulsado, como el Camín de los Santuarios, la ruta, de unos 200 kilómetros que une tres grandes centros de peregrinación como son: Santo Toribio de Liébana (Cantabria), Cuadonga y la catedral de Uviéu. También, se adelantó la puesta en marcha de un plan de posicionamiento para potenciar el turismo industrial, con un proyecto que supondrá la creación de una nueva marca turística que agrupará todas las acciones, recursos patrimoniales y experiencias vinculadas a este sector, que cuenta con un gran potencial.



Enriba, presentación del proyeutu "Tour 5.0 pelos Paisaxes del Pumar", nel qu'apaecen los Alcaldes de los conceceyos integrantes de la Contorna de la Sidre. Abaxo, el requexu dedicáu a la Cocina de Paisaxe.

El turismo es, como reconoció la consejera de Cultura, "un sector estratégico en la economía, el empleo y la realidad social asturiana", que se ve reflejado en "el presupuesto para 2023, con una apuesta decidida del Gobierno de Asturias por este ámbito, con una dotación histórica de 30 millones". También destacó que la inyección de los fondos europeos Next Generation representa "un espaldarazo sin precedentes para que el turismo asturiano gane competitividad apostando por la sostenibilidad, la digitalización y la gobernanza como pilares de un modelo de desarrollo que garantice el equilibrio territorial". Gracias a estos fondos, puestos a disposición a través del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, están en marcha actuaciones de los planes de sostenibilidad turística en 58 de los 78 concejos asturianos.

Un tour tecnológico por la Comarca de la Sidra

La Mancomunidad Comarca de la Sidra presentó en FITUR un novedoso proyecto tecnológico desarrollado recientemente por este destino turístico, con el que se pretende reafirmar el ADN sidrero de la Comarca y lo que representa para las características de dicho territorio esta bebida asturiana. El 'Tour 5.0 por los Paisajes del Manzano' propone a los visitantes la posibilidad de vivir la experiencia de un viaje autoguiado en moto, coche o bicicleta, por los caminos y carreteras secundarias menos frecuentados de estas tierras sidreras, transitando por villas con encanto, suaves montañas, bucólicos valles y panorámicas in-





Representantes del gobierno asturiano y vasco, cola xida de la toma posesión d'Asturies como coordinaora de la marca España Verde.

Asturies coordinará, esti añu, les actividaes de la marca España Verde, que concentra a Asturies, Cantabria, Galicia y País Vasco

creíbles sobre el Mar Cantábrico, pero especialmente por los paisajes en los que se encuentran unas de las mayores concentraciones de pumaradas de la Comarca de la Sidra.

Este recurso se ha desarrollado mediante una web app para teléfonos inteligentes que despliega un asistente virtual de turismo en el que, a través de un sistema de geolocalización, gamificación y autoguiado por la Comarca de la Sidra, en compañía de la ciber mascota *Sidrina*, los visitantes son alertados de las pumaradas que surgen a su paso a lo largo del recorrido. Un itinerario circular, de aproximadamente 120 kms, que transita por los municipios asturianos de Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa, en el que se han geoposicionado más de medio centenar de pumaradas. En paralelo a ello, *Sidrina* informa, a su paso por lugares estratégicos, sobre curiosidades de la cultura sidrera, para, después, realizar un cuestionario a los visitantes sobre los conocimientos adquiridos. Además se da la posibilidad al usuario de elaborar un catálogo fotográfico de su recorrido para compartir con sus contactos a través

de redes sociales. Finalmente, sobre los conocimientos sidreros adquiridos y el número de pumaradas visitadas, esta herramienta elabora automáticamente un diploma sidrero para el usuario, al que puede acceder en la propia plataforma, e incluso descargar en su teléfono inteligente. La herramienta cuenta con prestaciones de geolocalización del usuario que le permiten orientarse en todo momento, detectando posibles desviaciones sobre el recorrido. El sistema de gamificación incentiva la realización y finalización del Tour de una forma lúdica y por lo tanto el objetivo de reconducir los flujos de visitantes hacia zonas más alejadas de los circuitos turísticos tradicionales de la Comarca de la Sidra y, con ello, descubrir nuevos lugares con encanto.

Asturies, coordinadora de la España Verde

Asturies tomará este año el relevo al frente de la coordinación de actividades de la marca España Verde, que concentra, desde hace 34 años, a Asturias, Cantabria, Galicia y País Vasco. En 2022, el proyecto consiguió los fondos necesarios para convertirse en el mayor corredor de ecoturismo de Europa. El proyecto, enmarcado dentro del programa Experiencias Turismo España, tendrá como beneficiarias directas a más 10 asociaciones y 250 empresas turísticas radicadas en espacios protegidos de 16 destinos de la España Verde, que podrán participar en las acciones de formación y certificación en ecoturismo.



Sobre estos Ilínie, los propietarios de los establecimientos que recibieron el sellu S de Caltenibilidad Turísticu, promovíu pol ICTE, Abaxo, detalle de la muestra sobre la industria que pudo visitase nel stand d'Asturies en FITUR.



Sellos de Sostenibilidad Turística

Durante esta edición de FITUR, se entregaron las primeras certificaciones, impulsadas por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE), del sellu S de Sostenibilidad Turística a 20 establecimientos asturianos -Hostería de Torazo Hotel & Spa, Hotel Los Lagos Nature, PuebloAstur Resort Hotel&Wellness,

El stand asturianu cuntó con un Requexu Sidreru, atendíu pola Asociación d'Echaores, pa promocionar la cultura sidrera asturiana

Hotel La Casa de Juansabeli, Hotel Restaurante Palacio de las Nieves, Hotel Montemar, Hotel Mirador de la Franca, Cool Room Relais & Chateaux Palacio de Luces, Hotel Rural Canzana, Hotel San Pedro, Princesa Munia Hotel & Spa, Hotel Fruela, Gran Hotel Pelayo, Hotel Casa de Castro, Hotel Los Campones, Aparthotel Campus, Hotel Restaurante Casa Eutimio, Hotel Tereñes Costa, Hotel Naranjo de Bulnes y Hotel Sablón-. Esta certificación atiende a aspectos como las mejoras en la planificación de compras para la reducción de residuos, el impulso de la eficiencia energética, la formación en materia de sostenibilidad, la atención a la diversidad funcional, la adopción de programas de responsabilidad social o de medidas que mejoren la calidad de vida de las personas que desarrollan su labor profesional en estos establecimientos. Estos sellos corroboran, como explicó Graciela Blanco, viceconsejera de Turismo, "que seguimos a la vanguardia del turismo atendiendo a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, siendo Asturias un ejemplo de implantación de modelos de buenas prácticas para el desarrollo de un turismo respetuoso, consciente y responsable".

Plan de promoción turístico europeo

Durante las reuniones mantenidas en FITUR, el Principado acordó con las ocho oficinas de turismo eu-

ropeas, un programa operativo que incluye más de medio centenar de acciones de promoción en mercados extranjeros, con el fin de dar respuesta al creciente interés que despierta Asturias como destino. El plan, diseñado con Turespaña, incluye 30 viajes al Principado de periodistas, agentes de viajes y otros prescriptores de servicios turísticos. Además, habrá un foro internacional de cicloturismo y otro, de turismo industrial y el Principado participará en nueve ferias y cinco presentaciones en Bruselas, Londres, Dublín, Roma y Milán.

La sidra, protagonista en FITUR

En un año muy importante para la cultura sidrera asturiana, a la espera de ser declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, el stand asturiano contó con un Rincón Sidrero, en el que Alejandra Venegas y Emilio Rubio, ambos propietarios de La Montera Piconá (Xixón), fueron los escanciadores elegidos por la Asociación de Escanciadores para dar a conocer la bebida tradicional asturiana a los asistentes que se acercaban a conocer de primera mano la cultura de la sidra.

Para Rubio, “la experiencia fue extraordinaria, sirvió para poner en valor tanto la sidra como el escanciador y estamos muy orgullosos de poder haber representado a los escanciadores y a Asturias”. El Rincón Sidrero se convirtió en uno de los mayores atractivos del pabellón asturiano, con una gran repercusión, porque, fuera de la región, “existe un gran desconocimiento del por qué se escancia y allí estábamos nosotros, no solo para escanciar, sino también para explicárselo y acercarles un poco más a la cultura sidrera”, apuntó.



Enriba a la drecha, Alejandra Vanegas echando sidre nel Requexu Sidreru del stand d'Asturies en FITUR. Abaxo, Emilio Rubio y Alejandra Vanegas nel espaciu destináu pa promocionar a la cultura sidrera asturiana.

Asturies, referente gastronómico



La propuesta asturiana en Madrid Fusión, bajo la imagen Cocina de Paisaje, fue todo un éxito, albergando a más de dos mil profesionales, ponentes y prescriptores, que pudieron degustar, durante los tres días, las diferentes elaboraciones y los productos típicos del país, bien regados con sidra DOP.



Sobre estos Ilínies, la imaxe Cocina de Paisaxe cola qu' Asturias tuvo presente en Madrid Fusión. Abaxo, un culín de sidre echáu nel congresu gastronómicu ccelebráu en Madrid, del 23 al 25 de xineru. Semeyes: Gobiernu del Principáu d'Asturies.

Madrid Fusión Alimentos de España, el más importante de los congresos gastronómicos que se organizan en nuestro país, sigue creciendo y cerró su XXI edición con las mejores cifras de toda su historia, constatando que el sector está más vivo que nunca y sigue siendo capaz de ilusionar y sorprender. Después de tres intensas jornadas de intercambio continuo de conocimiento, celebradas en el recinto de IFEMA entre el 23 y 25 de enero, Madrid Fusión demostró su inagotable capacidad para reunir a cocineros y empresas vinculadas a la gastronomía, pero también a los mundos del vino, la pastelería y la panadería. Las cifras son rotundas, superando sus propios límites con 21.106 visitantes.

En cuanto a la gastronomía asturiana, bajo la imagen de Cocina de Paisaje, se convirtió en todo un referente en Madrid Fusión, con más de dos mil profesionales, ponentes y prescriptores, que visitaron el espacio habilitado por el Principado de Asturias. En esta edición, Asturias ha ocupado un espacio privilegiado, tras haber ganado presencia y visibilidad en los dos últimos años, con sendos espacios individualizados. Esta vez, se ha apostado por una estrategia de promoción basada en la segmentación del público objetivo y, de este modo, la región se ha convertido en la imagen y propuesta exclusiva de la sala VIP de la feria, una zona con capacidad para 160 personas y de acceso preferente y restringida a profesionales, ponentes y prescriptores. La gastronomía asturiana ha sido protagonista exclusiva de la sala, tematizada



íntegramente con la imagen de Cocina de Paisaje. La integración del paisaje, los productos gastronómicos y el talento culinario en una misma identidad es la ventaja competitiva que pretende comunicar esta marca y que cuenta con 70 profesionales distinguidos como embajadores.



Enriba, una de las degustaciones de queso llevaes a cabu demientes Madrid Fusión. Abaxo, Luis Alberto Martínez (Casa Fermín) elaborando ún de los platos demientes el segundu díi del congresu. Semeyes: Gobiernu d'Asturies.

Asturies apostó pola integración del paisaxe, los productos gastronómicos y el talentu culinariu nuna mesma identidá

La cifra de visitantes al pabellón de Asturias ha superado con creces las expectativas iniciales, batiendo, incluso a la de años anteriores a la pandemia, hasta el punto de que se han agotado las existencias de algunos de los productos de Alimentos del Paraíso. El pabellón de Asturias dispuso de espacios temáticos asignados a Alimentos del Paraíso, con rincones exclusivos dedicados a la producción quesera, al chosco, a la sidra asturiana DOP y al vino de Cangas. En esta edición, se han servido 200 kilos de queso y programado 2.000 degustaciones, además del bufé de producto.

La propuesta asturiana en Madrid Fusión fue todo un éxito. El menú del primer día corrió a cargo de María Joaquina Rodríguez (Casa Chema), Esther Manzano (Narbasu) y Jairo Rodríguez (Roble by Jairo). Al día siguiente, Teresa Camacho (Bar Camacho), José Antonio Campoviejo (El Corral del Indianu) y Luis Alberto Martínez (Casa Fermín), fueron los encargados de elaborar los platos. Finalmente, el último día, la pro-



puesta culinaria asturiana recayó en Mari Fé Fernández (El Cenador del Azul) e Israel Moreno (Ayalga). Al frente de la repostería estuvieron Jhonatan González (Pastelería Cabo Busto) e Isabel Pérez (Aliter Dulcia). Por su parte, María Busta (Casa Eutimio) dirigió el espacio dedicado a las conservas.

La viceconsejera de Turismo, Graciela Blanco, valoró la participación de Asturias en Madrid Fusión, destacando que “esta ha sido la acción de mayor alcance realizada para destacar el potencial de la gastronomía asturiana, gracias a la gran labor desarrollada por los embajadores de Cocina de Paisaje que han estado al frente de la sala VIP, consiguiendo que Asturias haya sido un escenario de referencia y el espacio gastronómico del que todo el mundo hablaba” en Madrid Fusión.

Un espacio exclusivo para la sidra asturiana

Como no podía ser de otra manera y dentro de la apuesta por conseguir que la cultura sidrera sea declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la sidra tuvo su propio espacio en el pabellón de Asturias. Durante los tres días, Loreto García, campeona de Asturias de escanciadores en 2009 y propietaria de El Madreñeru, se encargó de dar a conocer la bebida tradicional asturiana y escanciar a los asistentes un culete, en este caso, de sidra Quelo, elegida la mejor sidra en el Salón DOP Sidra de Asturias 2022, para acompañar las diferentes catas organizadas, que también fueron maridadas con sidras espumosas acogidas a la DOP Sidra de Asturias,

El escanciado es una de las señas de identidad que mejor representa a Asturias en el mundo. Por eso, después de la polémica del año pasado en Fitur, la Asociación de Escanciadores se encargó de elegir a los echadores para este tipo de eventos, lo que se ha notado y mucho, ya que “la imagen que se ha dado de la cultura sidrera ha sido muy buena y la sidra tuvo una grandísima acogida”, explicó Loreto.



Enriba a la drecha, Loreto García echando un culín al mentalista asturiano, Anthony Blake. Abaxo, dellos de los integrantes de la expedición asturiana na edición d'esti añu en Madrid Fusión.

LA DOP SIDRA DE ASTURIAS SIGUE CRECIENDO



El volumen de entrega de contraetiquetas en el año 2022 de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias se cifra en 4.325.000 precintas, lo que supone un 6% de incremento con respecto al 2021. El valor comercial de la sidra certificada como Sidra de Asturias es superior a los cinco millones de euros.

<p>nozalmobiliario.com www.nozalmobiliario.com Facebook: Nozal S.L.-mobiliario para hostelería y hogar Instagram: Nozalmobiliario</p> <h1>NOZAL</h1> <p>C/ Pitágoras, 43 Bajo - 33211 GIJÓN Teléfono: 985 33 26 08 / Móvil: 678 65 45 32 nozalmobiliario.com</p>	<p>BAR - RESTAURANTE 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
--	--



La presentación del balance de 2022 tuvo lugar na sede de la DOP Sidre d'Asturies, en Villaviciosa.

La marca de calidad diferenciada DOP Sidra de Asturias se ha recuperado de las repercusiones ocasionadas por la COVID-19, teniendo en cuenta que el 82% de las ventas de la sidra natural tradicional se efectúa por medio del canal hostelero. Estos dos años anteriores, los establecimientos han tenido que convivir con grandes limitaciones como la prohibición del uso de la barra y la reducción de mesas, aforos y horarios que han impedido consumir con total normalidad. La sidra natural de escancar es una bebida social, es decir de compartir, y por ello en la actual coyuntura su vulnerabilidad es mayor que otro tipo de consumiciones.

Cada vez hay una mayor aceptación del consumo de producto con denominación de origen, gracias al aumento de la sensibilidad de los consumidores en torno a productos sostenibles y de cercanía, de kilómetro cero y de calidad, como lo es la única sidra elaborada con manzana 100% asturiana. La mayoría de llagares coinciden en que las ventas de la sidra DOP con respecto a la sidra común han aumentado considerablemente lo que se debe sin duda a la promoción que se está haciendo y a que nuestras sidras están siendo mayoritariamente galardonadas en los diferentes festivales de nuestra región.

Además del incremento en ventas de la sidra natural tradicional en hostelería (82%), destaca el aumento de ventas nacionales hasta el 6%. Las sidras naturales espumosas han decrecido un 13%, según las contraetiquetas solicitadas por los llagares, hasta las 134.000.

“La DOP Sidra de Asturias ta haciendo un gran trabayu de promoción y los resultados d'estos años son frutu del trabayu rializáu”

BEGOÑA LÓPEZ

Destaca el incremento en tienda propia del 4% al 6%. Desde la DOP Sidra de Asturias son optimistas para este presente año debido a que, por fin, podemos volver a la normalidad absoluta y esperan otro crecimiento en ventas de la Sidra de Asturias.

El Consejo Regulador tiene como objetivo, además del control y la promoción, defender la marca 'Sidra de Asturias' y tan solo puede llevar “la etiquetina” si es DOP. Esta mención es la única que garantiza que ha pasado unos estrictos controles de calidad y que la manzana es asturiana. El Consejo Regulador es el único organismo que certifica el origen y la calidad de la Sidra de Asturias.

“El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, dentro de alimentos del paraíso, está haciendo un gran trabajo de promoción y los resultados de estos años son frutu del trabayu rializáu”, destacó la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Begoña López, durante la presentación de los datos oficiales.

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador, Guillermo Guisasola, ha hecho hincapié en el valor

CONOZ MAS SOBRE LA TO SIDRA D'ASTURIES

1 ESCANEA EL CÓDIGU QR DE LA TO BOTELLA

2 UTILIZA EL LECTOR OCR Y FAI UNA SEMEYA A LA ETIQUETINA (colocando l'icónu de la cámara) O BIEN INTRODUCI EL CODIGU (prefazu y numberu)

3 CONOZ TOLA TRAZABILIDA, DENDE LA PUMARADA AL VSU: RECOVIDA, MAYAU, EMBOTELLAU, CORCHAU.

ELABORACIÓN

Aldea

SIDRA DE ASTURIAS

100% asturiana!

Desarrolláu sobre TrazATELOS, la solución Blockchain de CTCG pa la trazabilidad alimentaria

que tiene la diferenciación de este producto con respecto a los que no están amparados por la Denominación de Origen Protegida. “A pesar de todos estos años, aún hay mucha gente, incluso profesionales de la hostelería, que no saben todavía lo que es Sidra de Asturias. Incluso hay profesionales del sector elaborador que, con o sin mala intención, entienden que pueden utilizar esa denominación-protección o evocación para cualquier producto. Desde el Consejo Regulador trabajamos en poder formar e informar de la importancia que ello supone”, expresó.

Nel 2022 entregáronse 4.325.000 contraetiquetes, lo que supón un 6% de xorrecimientu con respeutu al 2021



DATOS DOP SIDRE D'ASTURIES

A 31 d'avientu de 2022, el Conseyu Regulador DOP Sidra de Asturias compónenlu:

33 llagares, 376 pumareros, 821 pumaraes y 944 hectáries inscrites.

En 2022 apurriéronse 3.252.731 kilogramos de mazana con destín a DOP (cifra n'añu par) un 11,5 % más que va dos años, y ellaboráronse 2.331.650 lilitros comparaos colos 6.107.056 lilitros del añu anterior.

EQUIP*ASTUR

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

Durante los meses de febrero y marzo, todos los clientes de la revista La Sidra dispondrán de un descuento especial en toda la gama Sammic donde podrás encontrar los mejores precios en lavado, envasado, cortadoras de verdura, peladora de patatas, microondas...
 ¡¡Consúltanos!!

Miele **MARENO**
 Máquinas industriales para lavandería

UNO **sammic**



☎ 984 39 39 79 | Av. Rufo Rendueles, 15. 33203 Gijón. Asturias | info@equip-astur.com

Euskadi celebra un Txotx sin restricciones



Las sidrerías vascas realizaron este acto tradicional en el que abrieron sus toneles para dar a degustar su sidra antes de embotellarla, en una temporada en la que la sequía provocó que se elaborasen un tercio menos de litros que en 2021.

Euskadi abrió, el pasado mes de enero, la temporada de sidra con su tradicional 'Txotx', en el que las respectivas sidrerías abren sus kupelas -toneles- para que los asistentes prueben la nueva cosecha antes de embotellarla. Una tradición muy arraigada que, por fin,

pudo volver a hacerse sin restricciones. La temporada de 'Txotx' es especial porque ofrece a los amantes de la sidra y a todos los clientes un formato especial para disfrutar de la sidra, degustarla y compartirla, en formato social, entre amigos, relacionado con una



Enriba, los dantzaris al entamu del actu del 'Txotx' guipuzcoanu ccelebráu n sidrería Alorrenea d'Astigarraga. A la manzorga, Jon Plazaola y Aitziber Garmendia, padrinos en Gipuzkoa. A la drecha, dambos actores, llantando un pumar en Sagardoetxea.



época concreta del año. También es especial para las bodegas de sidra porque es el escenario óptimo para dar a degustar sus productos al público y mostrarles todo lo que hay detrás. Esta temporada, en general, la sidra, como reconocen los bodegueros, "tiene mucho carácter y algo más de graduación alcohólica".

En 2022, se han recogido solo dos millones de kilos de manzana en las 480 hectáreas de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa, con la que se elaboraron 1.200.000 litros, una tercera parte de lo producido en 2021. Aunque desde el sector, como apunta Unai Agirre, gerente de DO Euskal Sagardoa, "sabíamos que iba a haber menos manzana porque veníamos de una



añada muy potente, el resultado ha sido menor de lo esperado debido a la poca lluvia que hubo en verano". Sin embargo, las ganas y la ilusión por volver a la normalidad, hicieron de este 'Txotx' un encuentro muy especial, porque "todo lo que sea retomar esta tradición y poner en valor la sidra es importantísimo", señala Agirre, quien confía en que "dentro de diez años, toda la sidra que elaboremos sea DO".

Aitziber Garmendia y Jon Plazaola, protagonistas en Gipuzkoa

Al grito de "Gure Sagardo Berria", los actores Aitziber Garmendia y Jon Plazaola han abierto la temporada del 'Txotx' 2023 en la sidrería Alorrenea de Astigarraga, en la celebración del XXX Sagardo Berriaren Eguna. A la entrada de la sidrería, los dantzaris han bailado la "sagar dantza" de Arizkun, mientras se preparaba todo para la apertura de la kupela y dar por inaugurada la temporada. Los padrinos del evento reconocieron que a pesar de no ser expertos en el mundo de la sidra, disfrutaron mucho de la tradición de



Sobre estos Ilíniez, actu presentación del 'Txotx' 2023. Abaxo, el cineasta Paul Urkijo foi l'encargáu d'abrir de manera oficial la temporada de sidre n'Áraba, na sidrería Trebiñu.

Los llagareros vascos reconocen que la sidre d'esti añu “tien munchu calter y daqué más de graduación alcólica”

ir de sidrería y se mostraron muy ilusionados por la invitación, pudiendo descubrir todo lo que hay detrás de la cultura de la sidra. Antes del acto central, en el manzanal museístico de la Sagardoetxea, los actores plantaron un manzano como acto simbólico y muestra del dinamismo y la renovación de la naturaleza, que, año a año, ofrece la posibilidad de sentarse en torno a una mesa, acompañados de la sidra.

En la sidrería Gartziategi, Ander Lizeaga se muestra satisfecho porque la temporada “ha empezado fuerte, con ganas y, sobre todo, con ilusión. Además, hemos conseguido mantener la calidad a pesar de la escasez de manzana”.

La Sidrería Trebiñu abre el Txotx alavés

El cineasta vitoriano Paul Urkijo, director de Irati, fue el encargado de inaugurar la temporada en Álava, que se celebró un día después del 'Txotx' guipuzcoano. En esta ocasión, la anfitriona fue la sidrería Trebiñu, que junto con las otras dos sidrerías alavesas –Kuartango e Iturrieta– van rotando cada año. La Asociación de Fruticultores y Sidreros Alaveses (ASSE) es la encargada de organizar el acto en el que se eligió a Urkijo porque, como señalan, “se pretendía hacer un guiño a la cultura y al cine, además de a la tradición de la sidra”. El presidente de la Asociación, Benito Peciña, reconocía que, debido a la sequía, “ha sido menor la producción de manzana, pero de buena calidad, consolidando a la sidra alavesa que, cada vez, es más reconocida y valorada”. Las tres sidrerías han elaborado un tercio menos de litros que en 2021.

Las sidrerías vizcaínas, las últimas en inaugurar la



temporada

Vizcaya fue la última provincia de Euskadi en abrir de forma oficial la temporada de sidra. Después de las dudas de si iba a haber o no un el tradicional 'Txotx' debido a la “desastrosa y escasa” cosecha de manzanas, los productores locales acabaron por elegir la sidrería Uxarte (Amorebieta) como anfitriona. A ritmo de txalaparta dio inicio la fiesta para, posteriormente, dar paso a los bertsolaris Ohiana Bartra y Aitor Etxebarriazalaga. Las condiciones climatológicas también están presentes en la nueva sidra, con unos aromas marcados al contener mucho tanino, que hace que tenga una mayor graduación alcohólica. La mayor concentración del mosto provoca que haya más cantidad de azúcares y, a su vez, un sabor más amargo.



¿Está de moda la sidra?

Manuel Gutiérrez Busto

El consumo de sidra, de la sidra que no es la de escanciar, es decir las sidras carbonatadas, brut, espumosas e incluso las otras versiones como la de hielo o con sabores, sigue en aumento en casi todas partes; digo casi todas, porque en Asturias se sigue bebiendo más la sidra de escanciar. Un lagarero asturiano decía hace poco en un medio de comunicación regional, que la sidra está de moda en todo el mundo menos aquí. Estoy de acuerdo con él, aunque aquí la sidra no hace falta que esté de moda, porque es de uso común; quizá las otras sidras espumosas pueden estar infravaloradas por la gente mayor, ya que antes se decía de una sidra de escanciar cuando estaba mal o tenía algún defecto “esta sidra pa la champanera”. Todas las sidras defectuosas se reciclaban o se corregían mediante métodos químicos por los enólogos en las distintas fábricas. De echo, se creó la Champanera de Nava, mediante una cooperativa entre los distintos lagareros de la zona, a fin de reciclar y, cómo no, elaborar nuevos productos que se vendían en México, C. Rica, Panamá, Cuba y zonas del caribe. Esta puede ser una razón por la que no se tomen las sidras espumosas, aunque los jóvenes no tengan este prejuicio.

Debemos de considerar que desde el año 2020 la sidra ha ido subiendo hasta alcanzar cifras del 60%, según la prensa nacional, y el índice de precios de consumo de la cesta de la compra, este año el término medio de subida de las sidras está en torno al 40%, aunque estos datos para mí no son reales o fiables. Desconozco cómo los calculan, y vuelvo a lo de siempre, si seguimos pagando la materia prima a 0,35 euros/Kg, nos da un producto muy inflado en su valoración, ya

que el cava (y estoy hablando de productos como el Anna de Codorniu o similares) están al mismo precio o incluso inferior que la sidra brut de Asturias. Pero teniendo en cuenta que el Kg de uvas en esas denominaciones, se paga por encima del euro, entre uno y dos euros concretamente, esto hace que la diferencia de coste de materia prima sea abismal, entre dos productos que tienen el mismo método de elaboración, las mismas botellas o envases con sus respectivos corchos. Puede que ayude la gran producción que tiene el cava para exportación, pero no debemos olvidarnos que las sidras espumosas son las que más se exportan o se venden en el mercado americano.

En definitiva, no podemos consumir más de lo que sanamente una persona puede, es decir, si tomamos dos o tres botellas al día de sidra de escanciar, no podemos tomar otra espumosa, y si consumimos algunas sidras de nueva generación, de autor o brut, debemos de mirar el presupuesto, y no da para tanto. No hace falta estar en las reuniones de Davos, donde están todos los expertos en economía, (que nunca aciertan una, ni cuándo va haber un crac, ni una crisis; siempre lo hacen a posteriori porque hay una pandemia o una guerra o porque se infló la burbuja inmobiliaria) para predecir que con respecto a la sidra el mercado se va a reducir, por lo menos el asturiano.

Yo, de momento, soy bastante cauto. Prefiero el “que nos dejen como estamos”, pero la realidad es que cada vez somos menos. Tiene razón Trabanco cuando dice que el futuro de la sidra está fuera, que aquí está todo ocupado o vendido y que hay que salir al mundo. ¿Estamos preparados?

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma



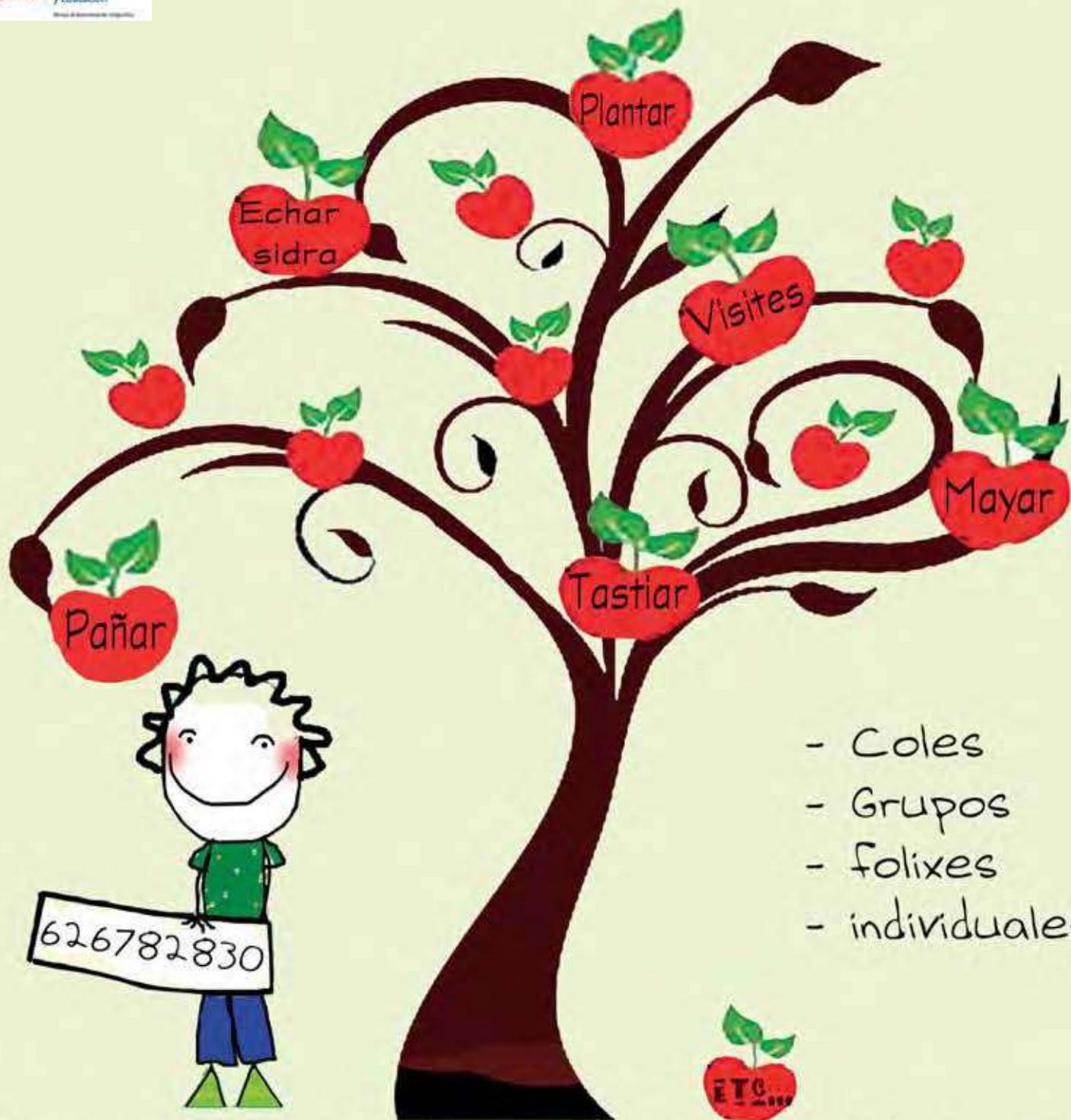
SIDRÓCOLES



Enlana

ASTURIAS XXI
FUNDACIÓN

Sofita



- Coles
- Grupos
- folixes
- individuales



TALLERES SIDREROS PA TOLES EDAES

www.dirdespicha.com

Los Manjares

Un asador para disfrutar



Este asador corverano, regentado desde hace más de 20 años por Guillermo y Roberto González, apuesta por una cocina tradicional, en la que destacan, además de los asados, los cachopos, que maridan a la perfección con la sidra JR.



Los hermanos Guillermo y Roberto González llevan más de 20 años al frente de este asador familiar, ubicado en Corvera y basado en una cocina tradicional, en la que, además de carne y pescado, sus especialidades son el cachopo -destacando el de Los Manjares, que se sirve cubierto de queso y de jamón de cebo de campo- y, por supuesto, el cochinitillo y el lechazo asado, que hacen las delicias de los comensales.

Los fines de semanas, a su oferta gastronómica, se suman un espectacular menú y varias elaboraciones fuera de carta, como las de pescado, traído directamente de la rula. Para acompañar sus platos confían, desde hace más de tres años, en el llagar xixonés **JR** -comercializando tanto su sidra tradicional como la etiqueta negra- porque "tiene buenos palos que gustan al cliente y está funcionando muy bien", sobre todo, en verano, ya que cuentan con un espectacular porche y un amplísimo prao para deleite de adultos y niños. Además, cuentan con un gran comedor, con capacidad para más de cien personas, perfecto para cualquier celebración, siendo muy demandado en la época de comuniones.

ASADOR LOS MANJARES

La Sota. Solís (Corvera).

T. 985 50 50 53

Sidrería Yumay

“Estaría bien que se formara a los camareros en la cultura de la sidra”



Próxima a la estación de tren de Villalegre, se encuentra la sidrería Yuamay, tal vez una de las más conocidas del concejo avilesino, que continúa con los mismos propietarios desde que abrió sus puertas en 1975.

Lo que comenzó como un bar pequeño fue progresando poco a poco, ampliándose y haciendo reformas hasta llegar a tener además de la zona de sidrería, los tres comedores actuales y una gran terraza.

En sus comedores pueden disfrutarse buenos platos, entre los que no faltan los arroces, el marisco, las parrilladas o las recetas tradicionales. Está regentada por Justo García, que se preocupa por garantizar la calidad en su cocina y ofertar un trato atento y profesional. Las paredes están decoradas con fotos antiguas del lugar y pinturas costumbristas que le aportan un aire especial. Tras entrar, la luz es cálida y surge de pequeños toneles que hacen la función de lámparas.

En su carta no faltan las mejores sidras asturianas. Para ello cuentan con los llagares que llevan en la casa desde el inicio, como Trabanco, El Gobernador, Muñiz o Ramos Del Valle.

Si bien antiguamente había muchas diferencias de

una sidra a otra, actualmente se trabaja mejor y los palos son más estables. Justo mantiene que en nuestros días no es complicado ofrecer buena sidra, porque la denominación de origen aporta unos criterios de calidad que benefician mucho a la bebida.

“Tal vez”, dice, “sería beneficioso subir el precio de las botellas, para poder trabajar con más rentabilidad, ofrecer sueldos justos y establecer un negocio que toda la gente, sidreros, camareros y clientes, salieran beneficiados”.

“Lo peor, en los tiempos que corren, es encontrar buenos camareros y veo necesario el establecimiento de unos cursos de hostelería dirigidos a formar en el mundo la sidra. No solamente en el escanciado, también en la cultura. Con esto, podrían saber lo que están haciendo, transmitir información a la clientela y ofrecer un servicio todavía mejor “A la gente de afuera les gusta la sidra y aprender sobre ello”.



Por otra parte indica, “quienes saben hacerlo no están bien pagados. Por tanto, es importantísimo subir el precio de las botellas, para poder ser rentables y pagar en condiciones”. Justo también echa en falta una valoración positiva de la sidra por parte las instituciones, “que tendrían que velar por proteger todo lo que se refiere a nuestro patrimonio cultural, incluida la sidra”.

Su clientes habituales están de acuerdo con él y se quejan de la falta de camareros con el conocimiento necesario para servir la sidra de modo adecuado. “Hay que hacer caer la sidra en el borde el vaso, para que pueda abrir y ofrecernos todo su sabor”, comenta uno de ellos. También están de acuerdo en la aplicación de precios más justos, abriendo el campo para ofertar una carta de sidras con precios diferentes, en base a su calidad.

La clientela valora las sidrerías tradicionales, “porque saben escanciar sidra y aportan una cultura y tradición que son importantísimas”. Ellos también extrañan la presencia de buenos escanciadores.

Preguntamos también por las sidras de gala, de hielo, de fuego, y estas también están disponibles en Yumay, pese a que no tienen tanta demanda, “por las características del local, lo tradicional aquí es pedir sidra de escanciar”.

SIDRERÍA YUMAY

Rafael Suárez, 7. Villalegre. Avilés
T. 985 57 08 26



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@clinicabelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicabelladona.com



www.clinicabelladona.com

INACIU HEVIA LLAVONA.

“Ye esencial documentar el pasáu pa caltener el conocimientu y la identidá de nueso”



GÜEI TOVIEMOS EL PLACER DE FALAR CON INACIU HEVIA, RECONOCIÓ ETNÓGRAFU Y MIEMBRU DE LA FUNDACIÓN BELENOS. INVITÓMOS A PERCORRER EL NUESU PADREMOÑU MATERIAL Y INMATERIAL VENCEYAOS A LA SIDRE, UNA BÉBORA PERENRAIGONADA NA NUESA CULTURA.



¿Dende cuando hai conciencia del consumu de sidre n'Asturies?

Los primeros documentos medievales establecen que, como mínimo, hai pumaraes n'Asturies dende'l sieglu VIII. Hestóricamente, el so consumu taba per-respardiu pente la población. Perfecto Rodríguez espublizó unos estudios en RIDEA que falen de los términos que apaecen na diplomática medieval: cupa, cubes, etc. Inklusu, alcuéntrase una frase explícita que da idega de lo espardió que taba'l so consumu: mentantu que en Castiella dicién "panem et vinum", n'Asturies yera "panem et sicera".

¿Había sidre en toa Asturies o yera una bebida de la fastera centru oriental, como agora?

La sidre n'Asturies yera omnipresente y el so consumu fue medrando de manera tala que nel entamu'l sieglu XX, cási que toles cases teníen el so llagar. Esto nun yera namái que na fastera que güei conocemos como sidrera, habíalos tamién en Salas, Grau, Quirós... Anque llueu, pasín a pasu, fueron arrequexando, fasta quedar práuticamente nel centru y oriente.

¿De qué manera formaba parte la sidre de la vida de la xente?

El consumu sidre influyó na vida la xente en toles estayes la so vida, como el planu festivu, el cotidianu o el laboral. La sidre taba presente nes celebraciones de bautizos y funerales. Arriendes d'ello, avezaba a

“Los primeros documentos medievales establecen que, como mínimo hai pumarae n'Asturies dende'l sieglu VIII”

consumise en momentos de folixa y trabayu, como cuando se trabayaba nel campu. Cuando la xente diba a la herba, ponía la sidre a enfriar nel ríu y, si nun había ríu, pente la herba o nuna sebe. En Llanes, cuntáronmos d'un llagareru que metía la sidre pelos praos, pero non namái que pa él, yera pa tolos que pasaben per ellí.

¿Hai munches races de mazana ?

Hai una bayura espectacular, con más de 800 variedaes. La xente avezaba a insertar les mazanes que-y gustaben y, anque dacuando nun yeren guapes estéticamente, o teníen munchos taninos, pa sidre yeren mui bones.

Sicasí, munches pumaraes antigües perdiéronse, entrando otres mazanes que véndense meyor.

¿Dende cuando s'ecHa la sidre?

Ye probatible que la sidre s'ecHe dende munchu enantes de la existencia la botella. Nuna semeya de Juan Evangelista Canellada Prida, de los vecinos de Torazu na fiesta El Carne, hai un mozu con una xarra,



“Asturies ye un muséu en sí mesma. Hai llagares abandonaos en perfeutes condiciones, con un valir etnográfico tremendu”

n'actitud de tirala dende l'altu. Esta semeya ta espulizada na vuesa revista, nel númberu anterior a esti.

La xente atalantó que la sidre, al romper y espalmar, tastiabase mejor y cuando nun había botelles, utilizaben los recipientes que teníen p'algamar el mesmu efeutu que obteníen al espichar un tonel.

¿Fueron primeru les xarres de cerámica o les zapiques?

Los primeros indicios del usu la cerámica remóntense al Neolíticu. Tamién, Alfonso Fanjul alcuentra evidencias arqueolóxicques d'estes xarres en Faro dende'l sieglu XIII o XIV.

En cuantes a la maera, n'Asturies nun hai munches evidencias, porque'l nuesu tarrén ye ácidu, pero n'Irlanda atopáronse zapiques de la Edá de Fierro. En Navarra apaecen tamién recipientes d'esta triba.

Y, si bebíen llechi o agua n'elles, ye llóxicu camentar que usaríense tamién pa beber otres coses, como la sidre.

Una cosa curiosa ye que namás s'eché la sidre n'Asturies

Sí, un aspeutu singular ye l'echar la sidre, téunica esclusiva d'Asturies, que nun se da en dengún otru llugar del mundiu.

gar del mundiu.

Tamién ye verdá que, dacuandu, n'Asturies usen otres botelles, porque la nuesa casería ye autosuficiente y aprovecha lo que tien. Con elles, la sidre pue echase, pero nun sal igual que cola nuesa botella, que tien una forma que favorez el procesu d'echar la sidre.

¿Aú ta recoyíu'l padremóñu material rrellacionao cola sidre n'Asturies?

N'Asturies, el padremóñu material rrellacionau cola sidre ye abondosu, anquen un siempre ta bien cuidáu. Caleyando perende, puedes atopar munches sospreses. Los museos tamién recueyen amueses perimportantes d'esti llegáu. Por exemplu, el Muséu del Pueblu d'Asturies tiene una coleición impresionante.

Viuda d'Anxelón ta recuperando tamién llagares, prenses y otros materiales y hai más persones que tan axuntando material perinteresante. Los museos de y Quirós son otros grandes exemplos.

Podemos decir qu'Asturies ye un muséu en sí mesma. Hai llagares abandonaos en perfeutes condiciones, con un valir etnográfico tremendu. Y, por exemplu, nosotros descubrimos una vegada unes xarres de Faro, nuna ventana, pente los xeranos.

¿Y el padremóñu inmaterial? ¿Cómo puedes acceder a elli?

Magar que ca vuelta hai menos persones portaores d'esta conocencia y que la tresmisión oral ta se perdiendo, inda existe xente que puede apurrir muncha información. Pa que nun s'escaeza, ye perimportante documentala de dalguna manera.

El trabayu d'Estefanía Fernández sobre la arquitectura de la sidre ye un exemplu d'ello y ye un gabitu



pa deprender a reconocer les construcciones que faciense pa los llugares.

Vamos contigo. ¿En qué tas trabayando agora, vas editar daqué?

Nestos momentos toi arrexuntando información y material pa editar un proyeutu gráficu, pero inda nun puedo divulgar los detalles.

¿Cuántu tardes en preparar un trabayu con tanta documentación?

Elaborar un trabayu d'esta triba, con un ampliu llabor d'investigación, puede llévame guapamente un par de años.

El procesu d'investigación ye permanente. Magar que salga namái que a dar una vuelta, dacuandu alcuentru coses que teo d'anotar y estudiar a fondo. Esto puede llevar munchu tiempo tamién, porque hai d'esperar que'l dueñu tea accesible.

Dende la seleición de material pa encadarmar el llibru fasta l'análisis con procuru de los datos, puedo tardar un par de años o más.

¿Pásate que un trabayu llévate a otru?

Sí, munchísimes vegaes. Mentanu qu'escribes el guión, axuntes material gráficu, prepares los textos,

puedes ver fillos que llévente a otros llugares. De la sidre puedes facer una enciclopedia ensin despéinate. Arriendes d'ello, inda existen munches estayes poco trabayaes. Anguaú toi enfotándome en coses que la xente tiene escaecío, como la botella de sidre, la industria tonelera, etc.

Dacuandu, llegamos un poco tarde, tenemos de buscar a ver quién s'alcuerta de qué toneleros había (por exemplu), investigar por fontes lliterarias, el Catastru de Ensenada... anque esto hai de miralo tamién con munchu procuru, porque el catastru fízose con enfotu fiscal y la xente nun declaraba tolo que tenía, pa un pagar tantos impuestos.

¿La pintura ye una bona fonte de información?

Ye una d'elles, hai munchisimos cuadros, pero tamién hai de contrastar, comparar con fontes literarias y con entrevistas a xente... pa poder determinar lo que ye verdá y lo que non. Coles semeyes pasa lo mesmu.

¿Consideres importante espublizar estos trabayos?

Sí, porque la publicación consolida'l llegáu pa les xeneraciones futures. Permítemos comparar lo que había enantes colo que queda anguañu. Arriendes d'ello, ye imprescindible pa recuperar lo que yá nun existe, a partir de la información gráfica y oral.

SIDRA EN VANGUARDIA

L'únicu programa de radio dedicáu dafechu a la sidre



Monchu Viña caltién un programa semanal cola sidre como única y auténtica protagonista.

Nel 106.1 de la FM, tolos martes de 19:00 h a 20:00 h, tenemos una cita con Monchu Viña, col so perinteresante programa 'Sidra en Vanguardia'. Si nun podéis tar ehí a esa hora, podéis sentilo en streaming, na páxina www.aradio.es.

Sidra en Vanguardia ye anguañu l'únicu programa de la radio asturiana dedicáu dafechu a la sidre, enfotándose en tolo qu'afeuta a esti seutor, inda si el tema tratáu pue xenerar polémica.

El programa, xestionáu por Monchu Viña, cunta cola participación d'invitados perinteresantes, pente los que pueden alcontrase llagareros, asociaciones, críticos y cualaquier persona que seya a apurrrir in-



'Sidra en Vanguardia' cuenta cola colaboración de munchos amantes de la sidre.

formación o idegues sobro lo que ta pasando nel mundiu sidreru.

Pa escribir esti artículo, tuvi l'honor d'asistir como oyente al primer programa del añu 2023. Nelli faláronse temas rellacionaos cola sidre nos tiempos d'anguañu, arriendes de comentar les espeutatives pal seutor nel añu qu'entama.

Nesta ocasión, el programa cuntó cola participación de Ana María Viciosa, creadora del blog Ciderayalga, Meyor Blog del Día en payares del 2020 y Finalista al Meyor Blog Asturianu en abril del 2021.

Tamién taba ellí el futbolista y entrenador Marino Solares, estrenando un apartáu nel que van invitar a diferentes esportistes, col enfotu de falar sobro la presencia la sidre nel esporte. Nesti sen, falóse tamién de la sidre como bébora saludable, etiqueta que taría bien trabayar, dao qu'apurre probióticos, prebióticos, fibra y antioxidantes, arriendes d'otros nutrientes, como calciu, potasiu o magnesiu.

Nel primer programa del añu nun podía faltar un tema que fai saltar les alarmes, y que ye la posibilidá de xubir el preciu la botella sidre. Nesti sen, esiste una iniciativa personal que plantega la opción de cobrala a preciu diferente (unos céntimos), dependiendo de si la echa un profesional o non. En principiu esto diba contribuir tamién a una meyor consideración de los echaos, auténticos profesionales que apurren un gran valir a les sidreríes.

Monchu Viña ye tamién el xerente del llagar El Piloñu, en Nava, y tien un proyeutu perinteresante nes sos manes, que ye'l desendolcu d'un centru dedicáu a la sidre. Esti centru nagua por abrir espaciu a nuevos públicos, más enllá del chigre tradicional.



Monchu Viña ye tamién el xerente del llagar El Piloñu.

Abrirá nos próximos meses n'Uviéu, col nome 'Centro Isidra' y va ser un centru temáticu con espacios pa la restauración, venta de sidre, natural, de gala y otres, quesu, zona infantil, zones esportives con canches de fútbol, pádel, basquet, simuladores de golf y ximnasiu.

Isidra ye tamién el nome d'una sidre ensin alcol fecha nel llagar El Piloñu. Pa extraer l'alcol cunten con una moderna máquina de decantación procedente de los Estaos Xuníos, que permite obtener una bébora con un 0.2% de alcol ensin perder el tastu de la sidre tradicional.

 Testu y Semeyes: Susana Sela

ANDRÉS CANAL. SIDRA CANAL

“Nun ye lo mesmo añu escasu de mazana qu’añu malu de sidre. L’árbol cuanto menos frutu tea, más sabrosu ye. Poca cantidá quier dicir tamién muncha calidá”.



Andrés Canal.

El Clú de LA SIDRA naguró el 2.023 con una prestosa visita a Sidra Canal -Llavandera, Xixón-, onde Andrés Canal nos presentó el so llagar, compartiendo con nós la sabencia algamada nuna vida al pie del tonel.



Participantes na visita con Andrés Canal al frente.

Na parroquia xixonesa de Llavandera asítiase'l llagar Canal, que dende mediaos de los años 50 del sieglu pasáu vien faciendo sidre, primero cola producción propia de mazana y pali que pali xorreciendo -n'instalaciones y producción- acordies a la so demanda. Andrés Canal, el llagareru, compartió col Clú de LA SIDRA dellos de los secretos del so llagar.

Nel percorríu peles sos instalaciones tuvimos la oportunidá de conocer les estremaes partes d'esti llagar qu'actualmente, y tres d'una fuerte inversión nes caberes décadas, ta compuestu por tres naves, rondan-

Anque hebio d'importar mazana, Andrés Canal tien nidio que nun ye lo mesmo traer "mazana de fuera" que "cualquier mazana de fuera".

do en total los 1.500 metros cuadraos, y que foron medrando coles socesives ampliaciones de magar el llagar orixinal.

Agora mesmo Sidra Canal cuenta con un total de doce toneles de castañal, diecisiete de fibra, una docena



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



Dos de les prenes hidràuliques del llagar.

d'aceru, cuatro prenes hidràuliques y una neumática, aparte de la nave dedicá a embotellao, etiquetao y llaváu, incluyendo una batidora que, remembró'l llagareru, finó col antiguu sistema de pasear la sidre en camión palantre y patrás peles carreteres.

Entamamos la visita tastiando dellos culinos de la sidre del añu pasáu, avanzando hacia lo más nuevo. Andrés Canal afaló a los participantes a detectar ellos mesmos les carauterístiques que notaben na sidre de los estremaos toneles, pa lluéu dir guiándolos col so conocimientu, faciendo notar en ca culín el grau d'acidez, los arumes, incluso los piqueños defectos que dan l'avisu de qu'una sidre entá nun ta pa corchar o de que va precisar un trasiegu pa dar un resultáu equilibráu.

Pa saber el siguiente pasu a dar con cada tonel nun se trata namás de deteutar les carauterístiques organoléutiques de la sidre, sinón de saber interpretales correchamente, daqué pa lo que ye precisu arrecostinar con munchos años de práutica y munchu conocimientu.

Ye más fácil cuando, comu ye'l casu d'Andrés Canal, medraste en llagar, baxo les ensiñances d'Avelino Canal, pero les visites del Clú de LA SIDRA son un bon llugar pa dir garrando pistes.

Asina, Andrés desplicó a los presentes la emportancia de nun embotellar sidre con menos carbónicu de lo normal, porque "tiende a ranciar". Sicasí, afitó dando a prebar la sidre d'un de los toneles que considera preparáu pa embotellar, ta bien corchar una sidre que tea una ácida volátil d'1'80, 1'90, 2 o incluso, si ta bien compensao, 2'20; el casu ye qu'al bon nivel d'acidez acompangue l'ausencia de dexes o arumes inadecuao y un carbónicu potente.

El procesu fina na botella, pero Andrés remembró la



emportancia del bon entamu, la escoyeta de la mazana. Comu pa elli ye prioritario la calidá frente a la cantidá, la falta de mazana d'esti añu llevó a que mayare pa enllenar namás a medies la capacidá del so llagar, que tien cabida pa 1.200.000 lilitros llargos.

Xuntando la sidre d'esti añu colo que quedó del añu anterior -de lo que siempre dexa un remanente p'asegurar que nun queden ensin sidre los sos veceros de siempre- esti añu podemos cuntar en mercáu con alrodiu d'unos 600.000 lilitros de sidre Canal.

Esti llagar apostó dende un entamu pola sidre con D.O.P., siendo de los primeros en participar nesta marca de calidá.

Sicasí, esti añu d'El Santu, la so marca de sidre con

Denominación d'Orixen Protexií, nun pudo mayar tampoco tola cantidá que quisiere “nun me dieron más mazana” llamenta, refiriéndose a la escasez de disponibilidad de mazana que se careció esta collecha n'Asturies.

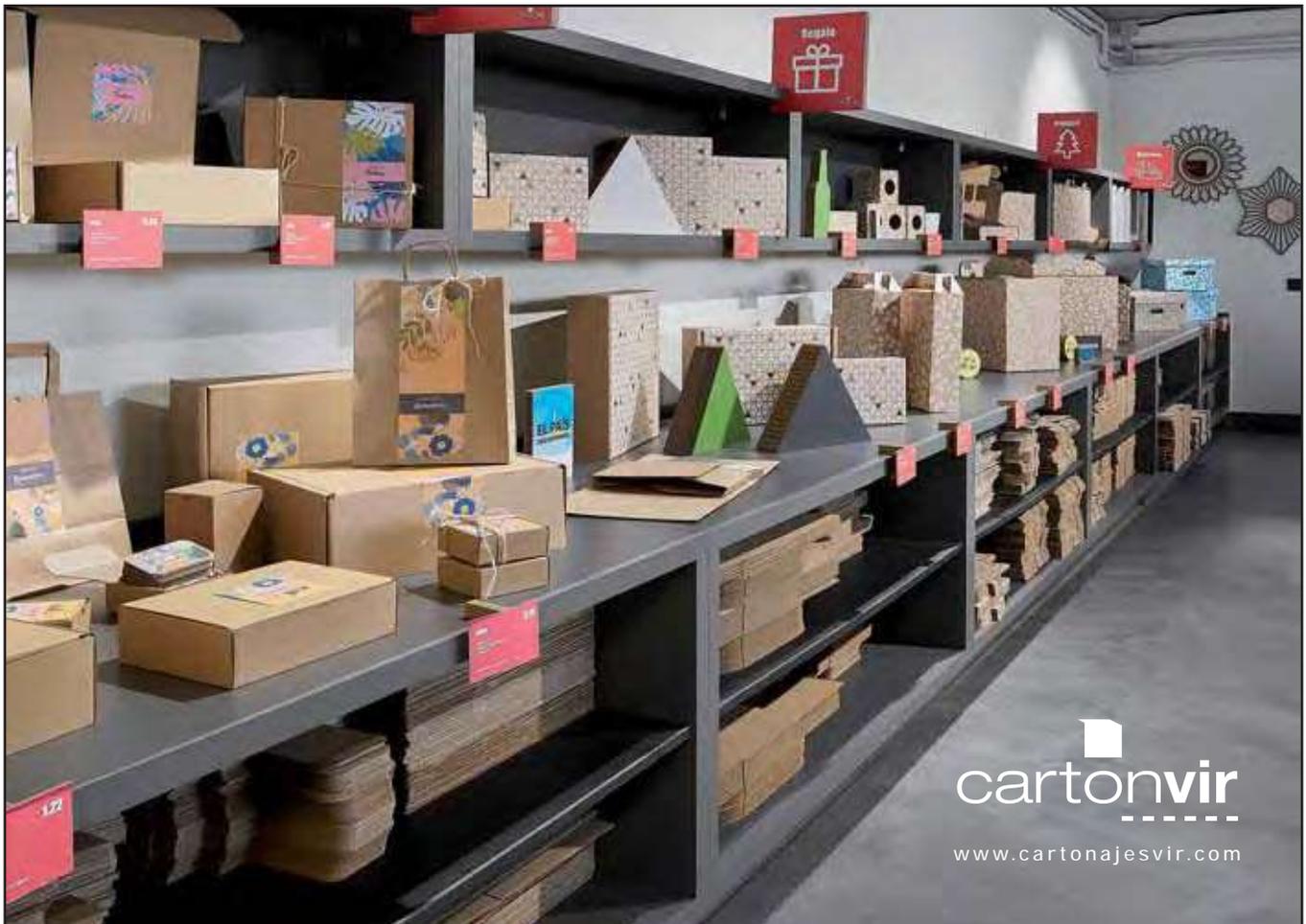
Pa facer el restu, esti añu nun hebio más remedi que completar la mayada con sidre de fuera, principalmente gallego, “que ye lo más apaeció a lo d'equí” y tamién daqué trayío dende Francia, eso sí, curiando muncho que la mazana entrare dientro los sos estrictos estándares de calidá.

Nun ye lo mesmo, desplicó, traer “mazana de fuera” que “cualquier mazana de fuera”. *“Hai que conocer bien la mazana que se utiliza si se quieren bonos resultaos, tanto lo de casa comu lo otro”.*

Sicasí, nun considera pa na qu'esti fore un mal añu pa la so sidre “Nun ye lo mesmo añu escasu qu'añu malu” especificó. *“L'árbol cuanto menos frutu tenga, más sabroso ye la mazana, más concentrao. Amás, depende tamién del sol, qu'esti añu allargó muncho. Poca cantidá quier dicir tamién muncha calidá y esti añu la mazana vino con una calidá mui alto que va notase na sidre”.*

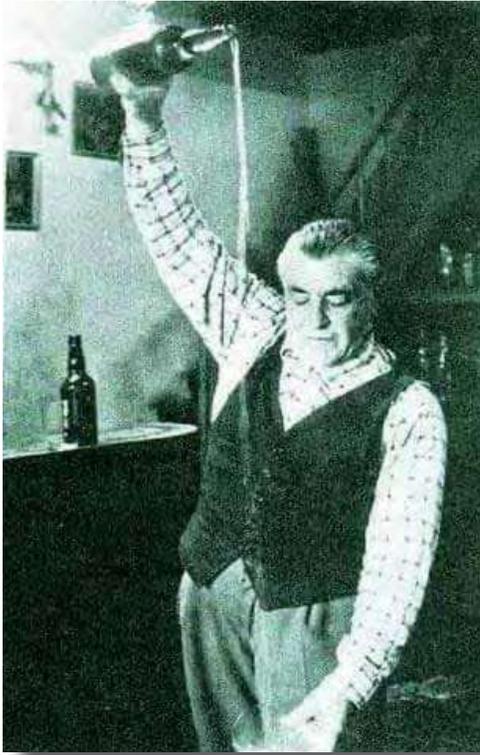
Aparte de la escoyeta de la mazana, Andrés recaló la emportancia de facer bien los trasiegos, buscando la mezcla de la sidre d'estremaos toneles pa conseguir el saborgu afayaizu, buscando siempre l'equilibriu y la uniformidá que carauteriza la so sidre y que la fizo merecedora d'abondos ya importantes premios sidreros.

 Testu: Llucía Fernández
Semeyes: Flavio Lorenzo




cartonvir
www.cartonajevir.com

Toma un culín



UN CULÍN DENDE EL CHABOLU

Germán Rubiera, El Chabolu, echando un culín al estilu d'enantes. Famosu chigreru que rexentaba ún de los merenderos más visitaos del Xixón de los 70 y 80.



MAZANES DE SIDRE DE LUXE

Ta bien que na tienda de productos asturianos **Tierra Astur** pongan en valir la mazana de sidre, pero imenos mal que pa mayar nun ta a esi preciu!

SIDRA ZAPICA

Buznego tien dos versiones de la so sidre Zapica: tradicional y tranquilo.

Nos dos casos destaca pola so armonía y llimpieza d'arumes, a mazana maura. Frutal, con notes de yerba, entrada suave y fresca en boca, con acidez moderao. Compensao.



HUMOR ASTURIANU

Surrealismo sidreru astur nestes viñetes de Pinón y Telva colos rascacielos echando sidre



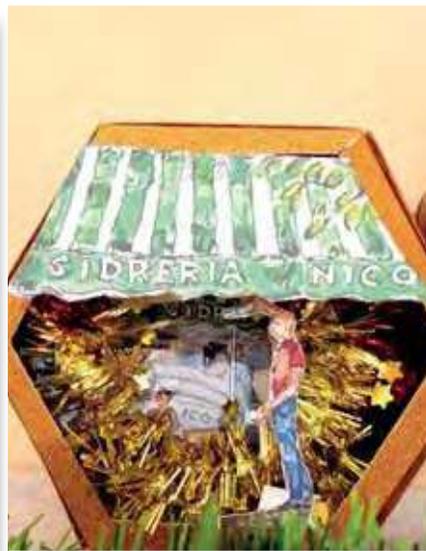
mientras ellos echen un baillín.

"Ye la fiesta tan sonada que los mesmos rascacielos tomaron sidre y fabada"



ARTE CON BOTELLES

Lula Martín ya nos tien avezaos al so arte sidreru y les sos botelles fundies son cuasi un clásicu, pero agora presentanosles en cuadru, una decoración perguapa.



DIORAMA SIDRERU

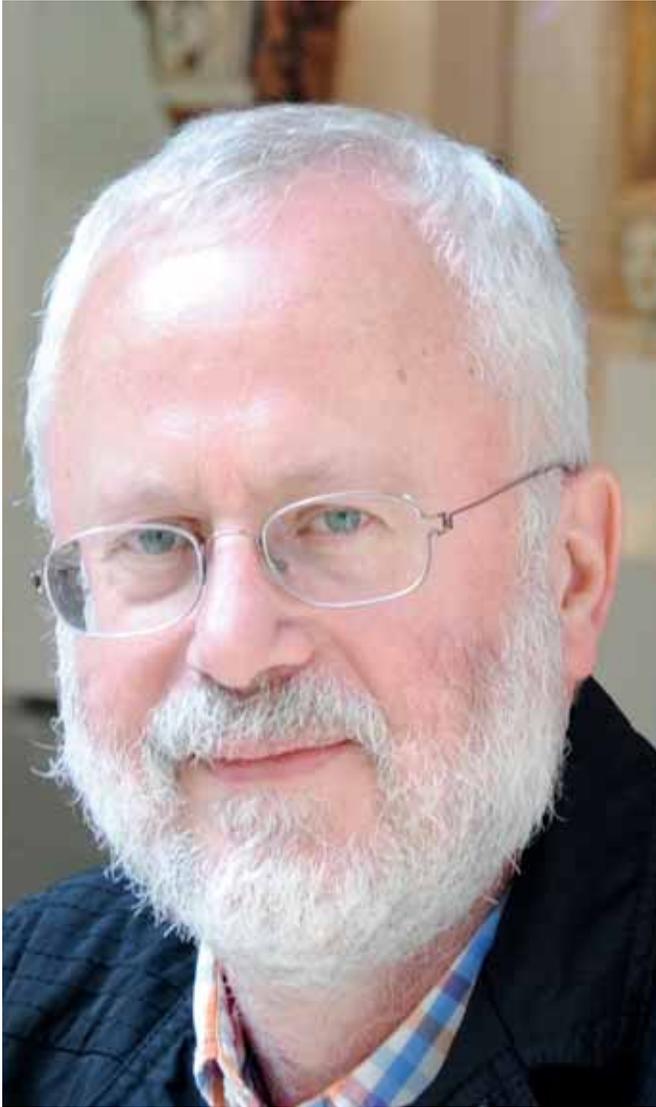
El diorama nun medirá más de siete centímetros, pero nelli reproduzse fielmente'n 3D una semeya antigua de la Sidrería Nico, en Xixón, col dueñu echando un culín.



LA SIDRE CON MÁS ALTOR

Sidre fecho con mazanes del Himalaya.

Nun sabemos si ta bono, pero pue decise que bebelo llévate a lo más alto.



Roberto González-Quevedo.

ROBERTO GONZÁLEZ-
QUEVEDO

“El mundu de la sidre ta siendo quien a adautase a les nueves condiciones y contestos que vienen cola llegada de nueves idegues y pantes culturales”

Entrugamos sobro l'aculturización asturiana y la so influencia nel entornu sidreru a Roberto González-Quevedo, filósofu, doctor n'antropoloxía y llingüista, miembru de númeru de l'Academia de la Llingua Asturiana y direutor de la revista Cultures.

Nes caberes décadas ¿hebio cambios esenciales na cultura popular asturiana?

Sí, los cambios fueron bien importantes na cultura asturiana. Y ello ye normal si tenemos en cuenta los fondísimos cambios económicos y sociales.

Por exemplu, en cuantes al mundu campesín les transformaciones camudaren dafechu la intensidá y les formes de trabayar la tierra y de curiar el ganáu. Formes culturales mui riques y variaes desanicíárense pola mor de les nueves maneres d'esplotación agrícola y ganadera.

Tamién nos sectores industriales clásicos asturianos como la metalurxa, el carbón y la construcción naval (onde se formaren unes formes propies de vida y de ver el mundu) les alteraciones fueron pergrandes. Too ello fizo qu'estructures sociales como la familia, los roles de xéneru y d'edá tamién camudaren muncho, cosa que pela so parte fizo más fondu entovía'l desanicio d'esi conxuntu complexu que llamamos la cultura asturiana.

¿En qué proporción diríes que se da la trasmisión de la mesma a les nueves xeneraciones?

Sigue habiendo tresmisión cultural a lo llargo del tiempu na sociedá asturiana, pero nun hai dulda de que les circunstancies son muncho más negatives qu'hai tiempu. Anguaño yá nun ye la familia y el grupu social cercanu'l que socializa a la xente, porque hai otres instancias mui poderoses que xueguen un papel mui importante y que nun son precisamente favoratibles a la continuidá de la cultura asturiana.

“Los cambios fueron bien importantes na cultura asturiana. Y ello ye normal si tenemos en cuenta los fondísimos cambios económicos y sociales”

“Gracies al esfuerzu de muncha xente, güei la sidre y el so mundu tienen munchu prestixu a tolos niveles y tienen un encontu importante na mocedá”

Sicasí, la xente nuevo d'Asturies caltién aspeutos significativos de la cultura propia y, lo que ye de gran trescendencia, tien una mentalidá favoratible y más positiva pa lo asturiano que seguramente les xeneraciones anteriores, qu'axuntaben a una práutica cultural fuerte una falta bien grande de concienciación.

La perda de mocedá, la emigración/inmigración, l'abandonu los pueblos, la globalización cultural. ¿Qué factores son más dañinos nesti sen? ¿Por qué?

Faen toos tantu dañu que nun ye fácil dicir cuál ye'l que más perxudica a la cultura asturiana y a la so continuidá. Ye evidente qu'avieyó mucho la población, especialmente en mundu rural, pero tamién nes ciudaes y eso tien consecuencies mui males a mediu y llargu plazu. Mientres marcha población mozo vien de golpe muncha inmigración que ye más bien ayeno a los valores asturianos, anque d'esti fenómenu nun tien culpa, por supuestu, esa xente inmigrante, sinón los xestores de la élite asturiana, que nun ponen les bases pa caltener lo propio.

Y nun hai dulda de que lleguen ensin aparar fenómenos de globalización sofitaos por muchos poderes políticos y económicos que van afogando los espacios onde más alita la cultura astur.

La Cultura sidrera ye parte importante de la cultura asturiana. ¿Cómo ves la situación en concreto d'esta estaya cultural?

A mi paezme evidente que tola cultura que surge alreod de la sidre ye fundamental pa la identidá cultural d'Asturies.

Nesti puntu yo soi más optimista, igual m'enquivoco, pero soi más optimista. Gracies al esfuerzu de muncha xente, güei la sidre y el so mundu tienen munchu prestixu a tolos niveles y, por exemplu, tienen un encontu importante na mocedá.

Muchos llagares punxérense al nivel que'l mercáu pide anguaño y paezme que pa munchu tiempu ta ganáu l'oxetivu de que la población tenga la perceición de qu'alreod de la sidre hai una forma asturiana de vivir y de divertise.

Ye una pena que, por culpa de qu'en munches cases se presllaren tamién muchos pequeños llagares de los pueblos, agora nun funcionen.

Y ye verdá tamién qu'hai delles pumaraes abandonaes y afogaes pol arfueyu, pero al mesmu tiempu vemos qu'espabiló mucho la xente que fai sidre en llagar de casa y que cada vez llogren más calidá na producción.



¿Cómo afeuta l'aculturización al consumu de sidre?

Paezme que'l mundu de la sidre ta siendo quien a adautase a les nueves condiciones y contestos que vienen cola llegada de nueves idegues y pautes culturales.

Tán menguando les cases campesines onde se fai sidre porque tán despoblándose los pueblos, pero munches families caltienen entavía les pumaraes y siguen haciendo sidre nel so llagar, hasta invirtiendo na renovación de toneles y otros elementos del procesu de producción de la sidre.

En cuantes a lo que pasa nes ciudaes tamién pue dicise que les sidrerías nun menguaren, nin muncho menos, y ves mesmamente establecimientos que, aunque nun son sidrería, ufiértenlo. Y ye qu'esi consumu d'un grupu de xente alreduro d'una botella de sidre, cola cadencia de dir escanciándolo, cuadra mui bien cola forma de ver les coses que tien la mentalidá de güei.

Nos caberos tiempos sentimos llamar bodega a los llagares, mosto a la sidre'l duernu, caldo a la sidre, catar a tastialo... ¿La perda llingüística afeuta a la cultura sidrera o la perda de cultura sidrera daña la llingua?

Asociáu al riquísimu mundu cultural de la sidre hai un auténticu universu de pallabres (y, entós, d'idegues) que ye una pena que desapaeza, porque paez que la sidre presta más y sabórguise meyor cuando tas dientro d'esi universu con comentarios y precisiones sobre la calidá y el procesu d'elaboración, etc. Seguramente los profesionales de les empreses sidreres puen dicir daqué nesti sen. A mi esmuélme más el dañu qu'esi llinguax estrañu fai a la llingua y a la calidá de los usos llingüísticos. Sustituyir la terminoloxía propia de la sidre por términos importaos del mundu vitivinícola ye mui malo y quita-y a tolo qu'arrodia la sidre un aquel fundamental.

Estratexes de conservación de la cultura sidrera.

Los profesionales diversos que tien el mundu de la sidre son los que meyor puen saber qué ye lo que fai falta faer pa caltener y desendolcar la cultura sidrera. Dende hai años viérense estratexes que fueren positives, dende la propaganda y divulgación social hasta'l sofitu a les iniciatives nueves.

Pero nuna situación tan cambiante y competitiva como la de güei ye pernecesaria una acción constante ya imaxinativa pa que la sidre gane cuota de mercáu. Y ye imprescindible que pelos medios de comunicación y nes redes sociales se faigan más campañes pa faer prestoso tolo que tien que ver cola cultura sidrera.

A mi dame mieu lo que pasa en mundu rural: doi muncha importancia al caltenimientu de la producción de sidre nes cases de los pueblos. Ye equí onde la cultura sidrera ta abandonada dafechu y ye onde fai falta faer muncho pa llograr midíes polítiques que favorezan tolo que tien que ver colos llagares de les cases: ayudes económiques, sofitu a la renovación de material y, aunque seya complicao, midíes fiscales. Porque la sidre ye importante.

¿Crees que conseguir la declaración de Padremuñu Universal sedría un bon sofitu?

Por supuestu, ye importante y un pasu inmediatu a llograr. Y hai qu'agradecer muncho los esfuerzos que fai la xente que trabaya por esta declaración, qu'amás

d'efeutos positivos práuticos sedría un bon emburrión pa la cultura de la sidre.

¿Qué otros coses quies comentar en cuantes a la cultura de la sidre anguañu?

Hai dos coses importantes que me prestaría destacar. Primero, que la sidre tien tamién la so repercusión nel espaciu agrariu y nel paisaxe asturianu. Un sitiu importante nos pueblos ye'l de les pumaraes y agora, al presllase delles cases campesines, vemos que tán desapaeciendo munches pumaraes o tán a puntu de perdesse.

Esto da muncha tristura porque al averate a un pueblu les pumaraes son anuncia de que per ellí hai xente, hai vida. Yera importante curiar los pumares y les pumaraes, pa que nun muerra dafechu'l campu asturianu. Otramiente, esti ye otu elementu más del desastre que ye la desapaciación del paisaxe astur, de manera que si les coses siguen asina, dientro unos años munchos valles van ser un puru matu.

En segundu llugar, da muncha pena ver cómo en sitios como'l País Vasco copiaren munchos de los vezos asturianos cola sidre ensin reconocelo. Y non digamos Cantabria: si vas pela zona de Potes hai un despliegue de propaganda d'una sidre que ye importada (la propia cultura, amás de la sidre como tal) dafechu d'Asturies. Y nun sé si estos actos de piratería nun tendríen dellos cómplices per equí.



Roberto González Quevedo corchando en casa.

El llagar del Museo de Porrúa



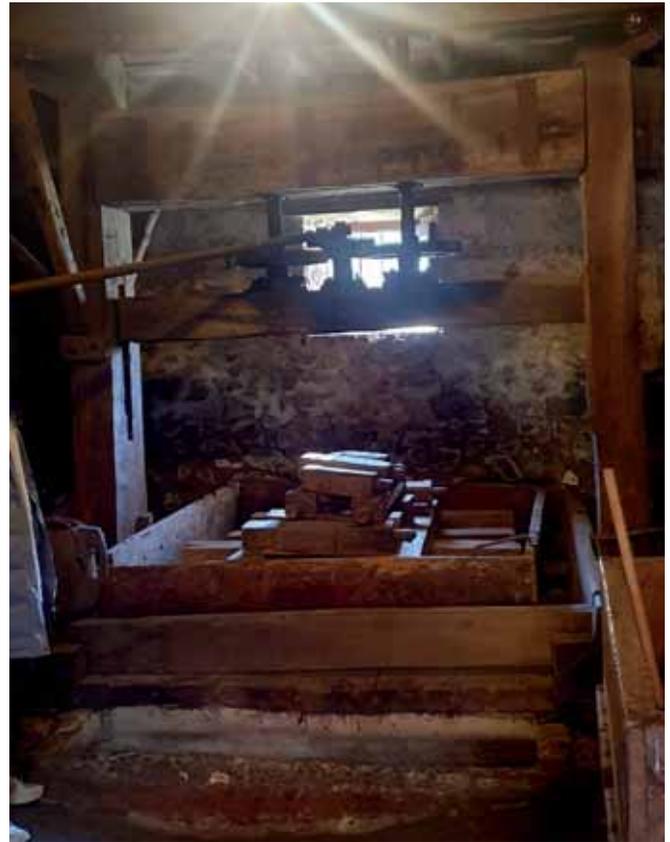
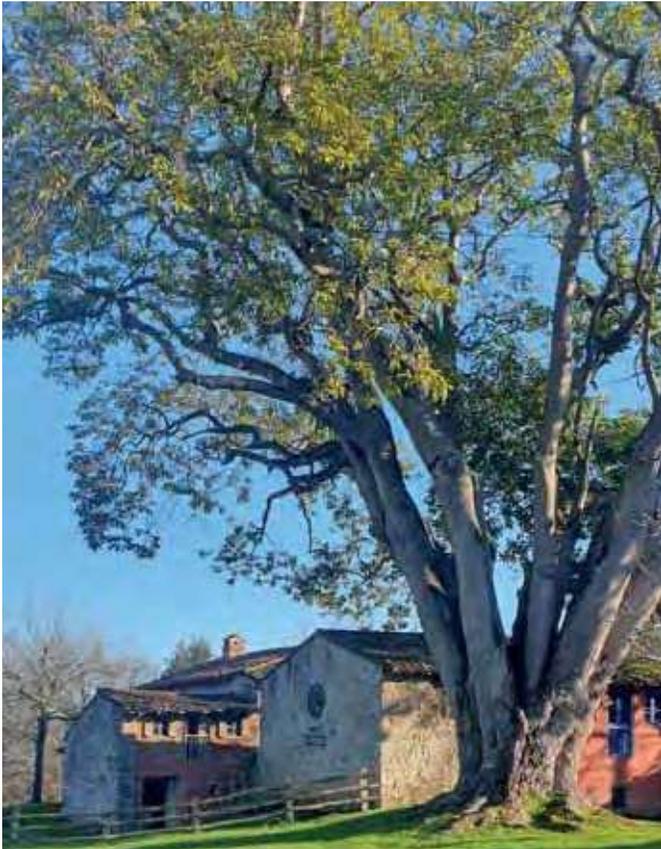
El Muséu etnográfico de Porrúa cuenta con interesantes ayalgues de la cultura material sidrera asturiana.

Entre otros tesoros de la cultura material de la sidra que podemos encontrar en este museo, destaca el llagar, que se trata de la construcción original datada a principios del siglo XIX.

El Museo Etnográfico de Porrúa se encuentra situado en el barrio de Llacín y está formado por múltiples viviendas, pertenecientes a dos épocas históricas. En un principio, las casas y la finca pertenecían a la familia de un indiano al que llamaban “El Inglés”, a causa de su pelo rubio y sus ojos claros.

En 1994, sus hijos, residentes en México, cedieron la propiedad y sus estructuras al pueblo. Poco después, se constituyó la Asociación Cultural del Llacín, que

determinó que este bien patrimonial debía ponerse a disposición del conocimiento público, por lo que decidió abrir el museo. Para facilitar esta aspiración, en 2001 se constituyó una Fundación, como entidad jurídica dedicada únicamente a la gestión de todo lo relativo al museo. A su vez, la Asociación continúa con su misión de llevar a cabo otras actividades, como el ya famoso Mercado Tradicional de Porrúa, cuyos ingresos se canalizan hacia el sostenimiento del museo,



Preseos sidreros y munchu más nel maraviosu marcu qu'ufre esti Muséu de Porrúa nel barriu de Llacín.

ya que se trata de una propiedad privada.

Las casas se disponen en dos filas paralelas. Las que están orientadas al sur son del siglo XVIII y corresponden a las dependencias de una casa tradicional. Originalmente había una sola vivienda, que en algún momento se dividió en dos.

A principios del siglo XIX El Inglés, al regresar de la emigración, decide ampliar el conjunto con una casa más, añadiendo también una cuadra y un llagar, que se sitúan enfrente y se unen a la casa inicial a través de un corredor volado de madera. Las nuevas dependencias corresponden a una cuadra y un llagar. Se puede apreciar ya la utilización de ladrillo en las fachadas.

El hermoso llagar que hoy podemos visitar es el original de la casa y se encuentra en perfecto estado. De hecho, se ha utilizado para mayar en alguna ocasión. Cuenta con una inscripción muy curiosa, que dice "Lleven cuenta con los calderos". Esto se debe a que

el llagar era de uso comunal y los vecinos llevaban sus manzanas, recogiendo los calderos correspondientes a la cantidad de manzanas que habían aportado.

El duerno, situado delante del llagar, es una pieza muy interesante, tallada en piedra en una sola pieza. Actualmente se encuentra restaurada, pero sigue apreciándose su aspecto original.

El espacio que rodea al llagar conserva diversas piezas antiguas, algunas originales y otras donadas. Entre ellas, destacan las pesadas cajas de madera originales y las botellas. Bien ordenados, podemos apreciar una serie de mayos, unos pertenecientes al legado original de la familia y otros donados posteriormente. También es donada la impresionante zapica (jarra) de madera que descansa junto a las botellas.

Se completa la colección con pequeñas zapicas de madera y vasos de sidra originales de la fábrica La Industria.



Testu y Semeyes: Susana Sela



Corchu cola figura d'un pitu y güe de xuguete que de xuru'l llector nun ye quién a dicir de qué país sidreru son.

CONFLUENCIAS Y CONVERXENCIAS DEL MUNDIU LA SIDRE

Nun tamos solos nesti mundiu de les bébores tradicionales. Hai más países qu'esfruten d'elles como nós y anque seyamos naciones estremaes enforma, tamién somos de xente mui asemeyada con vezos, costumes y espresiones que quiciabes dalgunes pudieren dir escaeciéndose hai cuantayá, otres caltiénense vives y otres empeciamos a compartiles.

Hai nuna semeya d'esti artículu un corchu cola figura d'un pitu y un xuguetín talláu cola forma d'un güe. Son animales conocíos asgaya, asina que nun sedría raro que'l llector puea dicinos d'aú son. Poro ¿sedría quién a dicímoslo ensin mieu a tracamundiar alcor-

dances y rialidá? Porque pitos y gües son símbolos de lo rural, el mundiu del que salen la sidre, el vinu ya munches otres bébores. Los gües son imaxe del trabayu per toa Europa y los pitos alcontrámoslos tamién como símbolu de países y rexones.



Dellos elementos del mundiu la sidra del Reinu Xuníu, Alemaña, Francia, Italia y Canadá

Camentamos que la rempuesta yá nun ye tan cenciella y, sacantes dalgún llector vecín o ñaciú nel país, de xuru que sedrán pocos los que puean retrucar a esa entruga. Y d'esta tema ye de lo que trata l'artículu, porque'l llector tien de saber qu'hai vida, y muncha, tres les llendes del pueblu nel que ta allugáu.

Les confluencies o converxencies de les que tratamos son munches, lo mesmo no tocante al nuesu ámbetu de los países sidreros como tamién n'otres estayes como les del vinu o los destilaos, l'artesanía, gastronomía o les espresiones emplegaes pola xente.

Sabemos lo que ye un llagar pero, hai cuantayá, en Eslovaquia, tamién tuiéremos conocencia de lo que ye un 'llagar' con un empresariu cerveceru que mos falare d'esa coincidencia ente pallabres y, cuasi que tamién de significaos, porque dábase-y el nome de llagar non a la fábrica, mas que sí al almacén de los cereales colos que se fai la cerveza. Y, otra más, tamién nes bodegues de vinu hai un llagar que ye'l sitiu nel que se tresforma la uva en mostiu.

Quiciabes onde meyor se vea lo asemeyao que son les nueses costumes seya nos caciplos qu'usamos. Anguaño n'Asturies emplégase'l vasu sidre, el vasu grande nel que s'escancia la bébora y que, fasta l'andanciu, yera vezu compartilu ente los collacios. Pero nun hai muncho que la sidre se sirvía dende zapiques de madera y xarres de cerámica y bebíase tamién en xarres de barru. Daqué que se facía per toa Europa y qu'entá se caltién en dellos países.

La sidre, como otres espresiones culturales, presenta elementos comunes n'estremaes naciones europees

Nes sidrerías d'Alemaña siguen ufriendo la sidre en xarres dende les que la escancien a los sos vasos tradicionales de cerámica o de cristal rayao. Xarres en forma asemeyaes a les que s'usaben en Bélxica pa servir la cerveza y entá s'usen nes cervecerías más tradicionales de Bruseles.

Si esto llama l'atención, inda más no que cinca al procuru nel diseñu y los collores qu'atopamos non solo na sidre o la cerveza, tamién en xarres pal vinu y antigües aceiteres holandeses; asina como l'usu de les taces qu'entá se caltienen para tomar la sidre en Bretaña, mui asemeyaes a les qu'en Galicia usen pal vinu de Ribeiro o les que s'usaren tamién n'Asturies.

Pue el llector dicinos que la costume na sidre asturiana ye estremada a les otres y que se bebe compartiendo'l vasu. Pos hai que retrucar que tamién nel Reinu Xuníu compartien la sidre con unes xarres de dos, tres o cuatro ases pa que cada veceru la coyese pola so propia asa y bebiera pol so llau.

Falamos agora de la xinta. Platos tan afamaos de la nuesa cocina como'l corazón o la llingua de xata tamién son tradicionales de la cocina francesa, como



Xarra belga pa la cerveza y xarra de sidra d'Alemaña enforma asemeyaes.



Aceitera holandesa, xarra de cerveza de Bélxica y xarra de sidra d'Asturies.

les chuletes, les costielles ya'l codiyu lo son de les sidreríes alemanes, o los muxones en Bélxica, Holanda ya Irlanda. Y si nel Reinu Xuníu hai dos platos perconocíos na cocina de la sidre esos son la trucha y, riba too, el rei de la gastronomía llocal, l'afamáu pitu a la sidre.

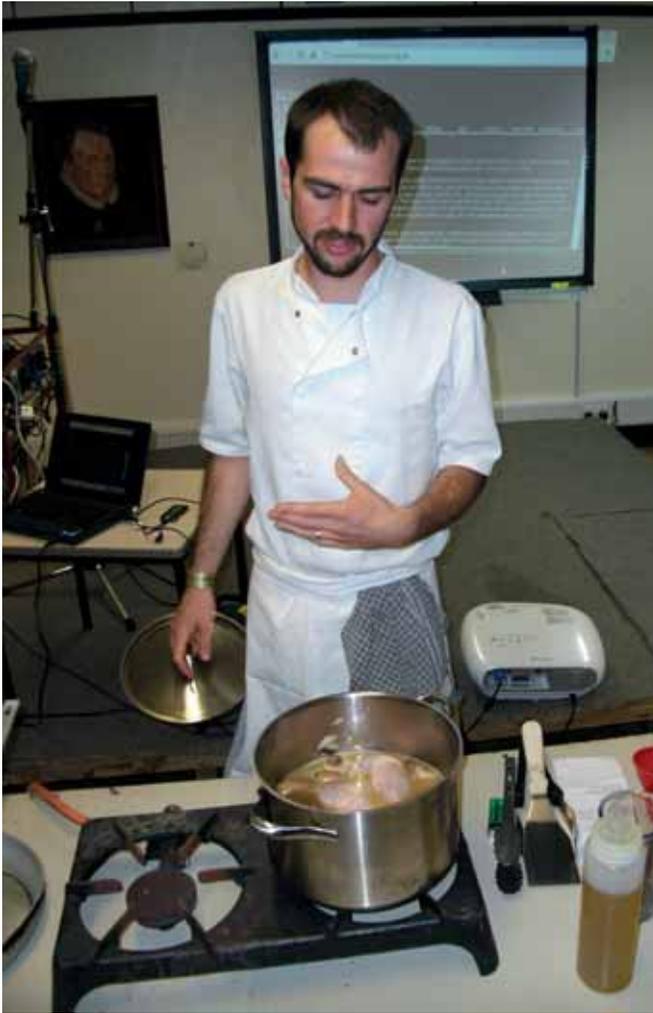
Y siempres, el quesu, un productu que nun falta en denguna de les rexones sidreres más conocíes. Y si tamién sacamos xamón y chorizu paez que tamos nuna espicha. Pos non; el quesu, el xamón, el tocín y el chorizu constitúin la xinta tradicional de campu nos pueblos del norte d'Italia, ensin escaecer les castañes, imprescindibles na so cocina; o'l pan de centenu, práuticamente desaparecíu d'España, pero que s'atopa per gran parti d'Europa, seya lo mesmo tierra de vinu, que de sidre, cerveza o destilaos.

Otru aspeutu del que falar ye'l del abellugu y l'aprofitamientu del suelu. Nel asitiamentu rural, siendo estremáu al que conocemos d'Asturies, tamién alcontramos, sacantes que seya de monte o de llana, munches fasteres nes qu'hai conceyos, comunes o condaos con un pueblu más grande, que fai de cabecera, alministrando una bayura de caseríes pela redolada, y, en dellos casos, tamién con otros pueblos o aldegues más piqueños ente medies y cases y cuadros pelos montes pal curiáu de les ganaderíes y l'aprovechamientu de praos y viesques.

Si'l llector camienta qu'hai n'Asturies y Galicia una construcción propia de nueso, que nun se ve pel restu'l mundu, los horros y paneres, pos non. Nin

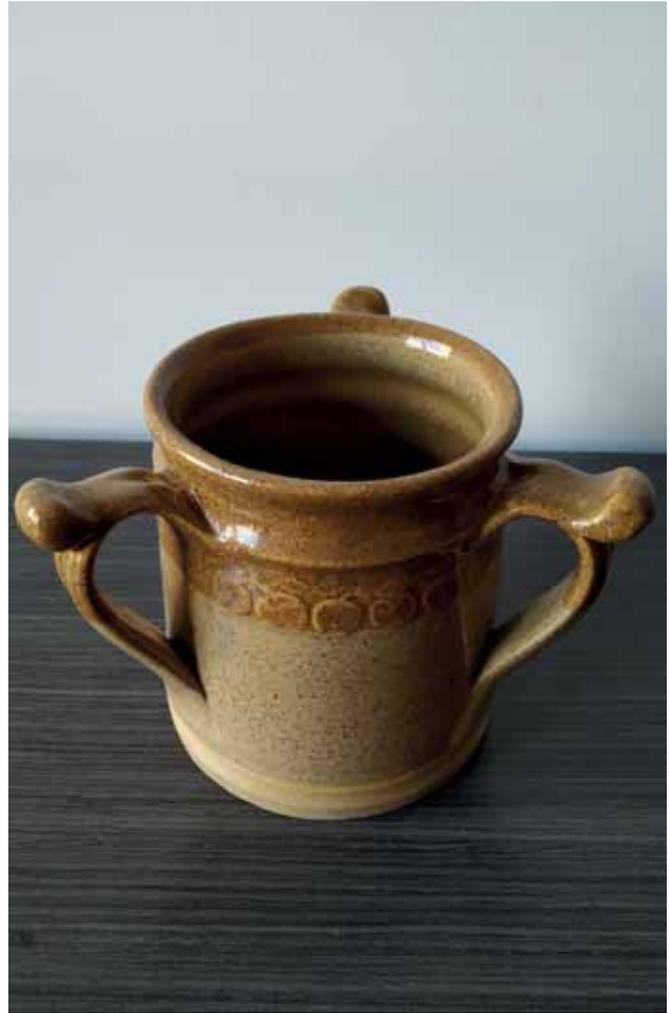


L'horru ye una construcción mui espardía pela fastera italiana de los Alpes.



El xef Sebastian Vanoni faciendo l'afamáu platu británicu del pitu a la sidre.

tampoco neso. El que seya viaxeru y haiga percorrido Europa sabe que l'horru ye una triba de silu mui espardíu pel espaciu rural de Francia ya otros países de Centroeuropa y entá más na fastera alpina italiana, na que los tan conservando de tala mena qu'anguaño úsense como edificios d'usu públicu, como museos llocales y fasta tenemos la conocencia de dalgunos camudaos en guarderías pa los neños.



Xarra de tres ases de les isles britániques pa compartir la sidre.

Comu remate del artículu tornamos al entamu y a la entruga que facémos. Si'l llector sedría quién a dicir d'aú puen ser esi corchu con un pitu y esi xuguétín cola forma d'un güe. La rempuesta dexémosla dientro l'artículu; ente'l testu y les imaxes.

Masque hai qu'interpretalo y ¿a que yá nun ye tan fá-cile retrucar?



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria

camín astur

Os deseamos Felices Fiestas
Codilex Alimentación Tradicional S.L.

LA CASA DE VALIAS
VERDINA DE ASTURIAS
ARROZ HONDU

LA CASA DE VALIAS
FABES DE ASTURIAS

XUACÓN

Tif. 985 66 90 33
caminastur.com

VICENTE DÍAZ, CANTANTE

“‘Qué tien esa sidrina’ debieran hacerla himno oficial del sector de la sidra”



VICENTE DÍAZ (SOTU’L BARCU 1948) ES UNO DE LOS ARTISTAS MÁS PRESTIGIOS DE LA HISTORIA DE LA CANCIÓN ASTURIANA. CON 22 DISCOS EN SU HABER Y CASI 50 AÑOS DE TRAYECTORIA, DECIDIÓ VOLVER A ACTUAR TRAS LA PANDEMIA, DESPUÉS DE VARIOS AÑOS RETIRADO.



¿Cómo se inició en el mundo de la música?

Pues desde pequeño ya cantaba canciones de Manolo Escobar. Además, mi padre cantaba algo de tonada, lo hacía bien, a su manera, y algo me quedó de escucharle. Cuando estaba en la mili, había mucha gente de Las Cuencas, me escucharon cantar y me decían que tenía que cantar tonada. Me animaron mucho y cuando volví, tuve la suerte de conocer a Javier de Arroes, que me pasó temas de los cantantes de aquella época, empecé a ensayar y vi que se me daba bien. Me presenté al concurso de tonada de Candás y quedé tercero. Fue algo increíble y no me lo podía creer. Al año siguiente, volví a presentarme y gané. En tres años, gané dieciocho concursos.

A pesar de su éxito, decidió cambiar de registro.

El cambio fue obligado. Entré a trabajar en Ensidesa, en la zona de las baterías de cok, una zona muy complicada para la garganta porque había mucho humo y tuve que tomar una decisión, porque la tonada exigía cuidar mucho la voz y por el trabajo, en aquel momento, no podía. Así que me dije: “tengo que seguir la estela de El Presi”. Cambié de estilo, cogí una guitarra y me puse a cantar canciones de compositores como Faló Moro o José Francisco Cima. Ya había grabado dos discos de tonada, pero cuando saqué “Fiesta en la aldea”, tuvo un éxito con el que no contaba, me dieron el Disco de Oro y, a partir de ahí, empezamos a sacar discos todos los años y a hacer giras por América y Europa.

¿Qué supone ser considerado uno de los mejores artistas de la canción asturiana?

Nunca pensé en llegar tan lejos. Es verdad que me busqué la vida, tuve suerte y la gente me apoyó mu-

cho en las actuaciones, comprando discos. El público fue quien me hizo ser lo que soy. Lo más sorprendente es que iba a actuar a Sudamérica y la gente me decía que “en cualquier carro que vas, hay música tuya” y eso es una gran satisfacción.

¿Se ha ido perdiendo un poco la afición por este tipo de música?

Cuando empecé había muchísima gente muy buena y era difícil ganar un concurso. No hay el nivel que había antes. Tristemente, no veo el futuro de la canción asturiana nada halagüeño, ya no les llaman ni para cantar en las fiestas, en las que antes nunca faltaba la canción asturiana. Solo participan en algunos concursos, gracias a los cuales se está manteniendo la tradición. De aquí a diez años, cuidado con la canción asturiana porque puede desaparecer.

¿Por qué no se potencia desde las administraciones?

Desde siempre faltó el apoyo de las instituciones, pero mucha culpa también es nuestra, de los cantantes, porque hay gente que está dando clases y, en vez de hacer que las nuevas generaciones tengan su propia identidad, lo que hacen es imitar a sus profesores. Quizá falta alguien que esté muy preparado, como Joaquín Pixán, para dar clases, impulsándolas, por parte del Principado de Asturias, desde el Conservatorio, apoyando a la gente que empieza.

¿Considera su canción “Qué tien esa sidrina” como un himno de la sidra?

No soy el más apropiado para decirlo, pero sí es verdad que mucha gente me lo dice. En cualquier espi-cha, nunca falta la canción. Tendrían que ser los responsables del sector de la sidra los que se reuniesen y decidiesen hacerla himno oficial.

Toma otu culín



POSANDO PA LA SEMEYA

Semeya de collacios nel llocal tinetense Casa Gabriel, Borres (Tinéu), nel añu 1940. Un mozu echa un culete mientras otu enseña a la rapaza comu garrar la botella.



ARRECENDOR PRESTOSU

¿Qué te paez llavate y arrecender a sidre? ya ye posible, colos xabones d'Oleum.

SIDRE CON MIEL VIUDA DE ANGELÓN

Botellín de sidre tradicional con una piqueña cantidá de miel de flor de pumar, viniende de los caxellos nes pumaraes de Monga, Tresali y Los Riegos (Nava).

El resultáu ye una sidre fresco y floral, con notes de miel, pero non escesivamente dulce. Con mucho cuerpu, complexa y sospredente.



BOTELLERU DE COLEICIÓN

Detalle de llagar nun cuadro d'Alberto del Pozo, ún de los pintores que más d'avezu

vemos decorando cola so obra les parees de les sidrerías asturianas, siempre con temes sidreros y populares.



CAXES ANTIGÜES

Na Sidrería Yoruba (Xixón) una parede rinde homenaxe a les caxes de sidre de maera usaes n'otru tiempu, en concretu estes del Llagar de Peñón (Albandi).



CHAPES PA LLOCOS POLA SIDRE

Rescatamos esta prestosísima coleición de chapes sidreres que presentaba la influencer más lloquina, **Lloca pola sidra**.

¿Cuála ye la tuya?



SIDRE FASTA NES OREYES

Pequinos que solo toparás n'Asturies: madreñes y botelles de sidre. Visto nel **Cientru Comercial Azabache** (Llugones). La Santina y los tragos tampocu falten.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



XIII Jornadas del Chuletón en Xixón



Cinco sidrerías –El Cuetu, Cabranes, Los Pomares, El Pedreru y La Fueya de Tomás– participaron en esta edición, que fue todo un éxito, y en la que la carne de Trasacar y la sidra del llagar Castañón formaron una combinación perfecta.

Nesta edición reserváronse cuarenta chuleteros, con una maduración d'ente 25 y 30 díis, que caltienen un equilibriu ente saborgu y testura.

El llagar Castañón fue el lugar elegido para la presentación de las XIII Jornadas del Chuletón, que se celebraron del 19 de enero al 6 de febrero, y que fueron todo un éxito, consolidándose como uno de los certámenes más esperados y reconocidos por los amantes de la carne.

En esta edición, han participado cinco sidrerías xixonesas -El Cuetu, Cabranes, Los Pomares, El Pedreru y La Fueya de Tomás-. En el menú, que tenía un precio de 67 euros para dos personas, los comensales empezaban por degustar cecina y mejillones "a mi estilo", en el que cada establecimiento elaboraba su propia receta.

Como plato principal, como no podía ser de otra manera, un chuletón, de unos 800 gramos, de vaca vieja con patatas y pimientos, elaborado a la parrilla o la plancha, buscando el punto de la carne deseado por cada cliente. Para acompañar estos platos, se incluían una jarra de vino o dos botellas de sidra del llagar **Castañón**, pudiendo elegir entre la natural o la DOP **Val de Boides**. Como colofón,





Sidrería Los Pomares

Avenida de Portugal, 68
T. 985 354 607
33207 Xixón, Asturias

Se abre la temporada de terraza de uno de los locales más emblemáticos de Xixón. Los Pomares es una de las sidrerías más reconocidas en cuanto a cocina tradicional se refiere, por ejemplo, ha ostentado el título a la Mejor Fabada del Mundo; y sus pescados frescos y mariscos también han creado fama. Otro punto a destacar es que cuidan al máximo la sidra así como su escanciado.





Sobre estos Ilínies, asistentes a la presentación, celebrada nel llugar Castañón, de les XIII Xornaes del Chuletón. Abaxo, chuletón de Trasacar con patates y pimientos, ellaboráu por La Fueya de Tomás.

La calidá de la carne de Trasacar y de la sidre de Castañón formen un binomiu perfectu

un delicioso postre casero.

En total, para estas jornadas se reservaron cuarenta chuleteros de la marca Trasacar, con una maduración de entre 25 y 30 días, un tiempo idóneo para que las carnes mantengan un equilibrio perfecto entre sabor y textura. Esta empresa asturiana de carnes Premium y productos de lujo, con más de 30 años de experiencia tanto a nivel nacional como internacional, apuesta por la calidad, seleccionando los mejores ejemplares de cada ganadería para que tanto los establecimientos como los consumidores disfruten de unas excelentes materias primas.

Los impulsores de estas jornadas fueron Javier Varela (sidrería Cabranes) y Jorge Ramos (Los Pomares). Ambos se mostraron satisfechos de cómo han funcionado, a pesar del cambio de fecha, ya que en ediciones anteriores se celebraba en noviembre, pero, como señala Jorge, “no se ha notado, están muy consolidadas y el público está pendiente de cuándo se celebran para poder disfrutar de ellas”. En cuanto a la bebida preferida por los clientes





El chuletón ca vegada ta más presente na gastronomía asturiana, y cuando se trata d'una bona carne de Trasacar, biena acompañada pola sidre del llagar Castañón, los resultaos son espectaculares.

para acompañar el menú, Varela es tajante: “la mayoría elige la sidra, es raro los que piden vino”.

En esta edición, la sidra elegida para acompañar los menús fue Castañón, “hacemos una preselección de llagares y nos acabamos decantando por el que tenga la mejor sidra en ese momento”, explica el propietario de Los Pomares. Una elección que ha sido toda una satisfacción para Julián Castañón, propietario del llagar, porque “estamos muy contentos de participar en estas jornadas, sobre todo, en estos primeros meses del año que se suele vender menos. Sabemos que la sidra está funcionando

bien y gustando a la gente”.

El último negocio hostelero en sumarse a estas jornadas fue La Fueya de Tomás. En su primera experiencia, como reconoce su propietario, Tomás Borge, “están funcionando muy bien, nos animamos a incorporarnos porque había sidrerías de nivel y estamos muy contentos de la acogida que están teniendo entre nuestros clientes”.

Está claro que la calidad de la carne de Trasacar y de la sidra de Castañón forman un binomio perfecto y son sinónimo de éxito.

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

La MONTERA
Picón

Ruta de la Sidra
Gijón Cabán Tíndi
Route du Cidre

CULTURA
SIDRERA
ASTURIANA

Carnicería  La Arena. Gijón.

JAIME DOROZKO

Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón

 carniceriajaimedorozko@gmail.com  984.088.443
 Carnicería Jaime Orozko  600.521.805

VUELVE EL CONCURSO INTERNACIONAL 'MEJOR CACHOPO DEL MUNDO'



El Concrusu Internacional 'Meyor Cachopu del Mundiü' torna esti mes de marzu, con perbones espeutatives.

Durante todo el mes de marzo se realizará nuevamente el Concurso Internacional Mejor Cachopo del Mundo, en el que por palabras de alguno de los hosteleros ganadores puede ayudar a subir la facturación del restaurante en los años siguientes a proclamarse campeón en cifras desorbitantes.

En el año 2012 La Guía del Cachopo organizó el primer concurso de cachopos de forma Online, ya en el 2014 se realizó con jurados que visitaban los restaurantes buscando los mejores cachopos de Asturias. Ahora 11 años después, la fiebre del cachopo a revolucionado la hostelería y ya se puede degustar este plato en infinidad de restaurantes de todo el

mundo.

No solo el campeón absoluto es el que se beneficia ya que el concurso otorga premios al mejor cachopo de cada comunidad autónoma, el mejor de cada país, al mejor cachopo para celíacos, el mejor cachopo vegano, de pescado...



Arancha Faedo, foi la ganaora de la edición 2022 del concursu 'Meyor Cachopu del Mundi'

“Ganar el concursu nos ha cambiado la vida y el negocio, llega a ser insoportable la forma de sonar el teléfono para realizar reservas desde el minuto 1.” afirma Arancha Faedo ganadora de la edición del 2022.

Ramón de La Cantina Sixtina en La Coruña nos comenta que el consiguió quedar campeón de Galicia y Campeón del resto de España hace unos años y las ventas de su restaurante se multiplicaron de tal forma que tuvo que cambiar de local para uno 3 veces mayor y aun así en ocasiones se les queda pequeño, nos cambió la vida por completo.

Nacho Gancedo creador y organizador del concursu afirma que algunos hosteleros no saben la oportunidad que se pierden al no participar, es como ganar una primitiva pero aquí las opciones son 1 entre 150 no entre 1.000.000, además depende de uno mismo, depende de que hagas el mejor cachopo no de que que salgan tus números en un bombo, además si en algo se ha diferenciado el concursu es en la honradez de los resultados finales, aunque los mismos como es lógico no son siempre gustan a todo el mundo.

En esta nueva edición se han sumado restaurantes de asturianos que residen en otros países como Miami en EEUU, Suiza, Bélgica, México, República Dominicana, Panamá o Perú, además de restaurantes de casi todas las comunidades autónomas de España incluidas las Islas Baleares y Las Islas Cana-

Nesta nueva edición amestáronse restoranes d'asturianos residentes n'EEXX, Suiza, Bélxica, México, República Dominicana, Panamá, Perú....

rias.

La gran mayoría de restaurantes asistirán a las finales en Uviéu durante el mes de marzo, allí presentarán su cachopo a un jurado especializado, en la edición del 2022 más de 600 personas venidas desde diferentes lugares se dieron cita en la ciudad durante varios días, visitando la región, alojándose en hoteles, llenando restaurantes, realizando compras y subiendo fotografías de Asturias a sus redes sociales, además el evento fue seguido por un gran número de medios de comunicación de todo el estado, en definitiva una gran forma de potenciar el turismo en la Asturias y que cada año va a más.

Desde la organización advierten: “esperemos no tener que llevarnos este evento a Madrid u otra comunidad en próximos años por la falta de interés que estamos viendo en algunas instituciones del Principado, no conseguimos ni que nos cedan un recinto para enchufar 4 freidoras y realizar las catas”, afirma Nacho Gancedo organizador del certamen.

Toda la info en www.guiacachopo.com

Un recorrido por Asturias a través del pote



De manzorga a drecha, el pote d'El Fartuquín, Bodegón de Teatinos, Casa Edelmiro, Casa Nuevo. Abaxo, Carlos Martínez Guardado degustando'l pote de casa Pedro con una boella de sidre DOP Llagar de Pin.

El gastrónomo avilesino Carlos Martínez Guardado ha comenzado una ruta por toda Asturias, con el objetivo de llegar como mínimo a los cincuenta restaurantes en los que degustar el pote asturiano.

El gastrónomo avilesino Carlos Martínez Guardado, en su afán de promocionar la gastronomía asturiana, ha comenzado una ruta por toda la región probando el pote asturiano. El objetivo es recorrer “un mínimo de cincuenta restaurantes” degustando uno de los grandes atractivos culinarios de Asturias y un plato con una gran identidad y riqueza, que cuenta con siglos de historia.

El objetivo de esta aventura no es señalar cuál es el mejor, porque, como reconoce Guardado, “es imposible decantarse por uno, ya que cada 20 kilómetros hay un pote distinto e igual de bueno”. En definitiva, opciones para todos los gustos. No solo varía su consistencia y su proporción de ingredientes, sino también el compango, sobre todo, “la morcilla, porque se usan diferentes tipos” y eso le da un sabor y color distinto. El tema de que lleven o no fabes, es otra historia. “No tiene que ver nada con la zona geográfica, les fabes se echaban al pote cuando había una fiesta grande para mostrar riqueza y poderío”, explica este reputado gastrónomo. De momento ya ha probado quince potes y la experiencia está siendo “muy satisfactoria”.



Presentación de «Una vida natural al lado de un árbol: El Manzano»

Pepe Riestra, nuevo colaborador de la revista LA SIDRA, presentó su libro sobre el manzano en la casa de cultura de Santuyano, Bimenes

“Una vida natural al lado de un árbol: El Manzano” es el título de este libro, en el que además de facilitar de forma muy didáctica los conocimientos técnicos y prácticos relacionados con el cuidado de este árbol y la producción de manzana, el autor hace una revalorización siempre necesaria del medio rural y transmite unos valores, que en realidad son la justificación del propio libro.

En palabras del autor: «Una economía lineal es insostenible. No se puede producir, consumir y luego desperdiciar o tirar.

Hay que ir a una economía circular «SOSTENIBLE, lo que siempre ha hecho la naturaleza por sí sola.



Producir, consumir y aprovechar los residuos como recursos. Hay que aprovechar todo, no solo productos alimenticios, utensilios, muebles, objetos, etc. Todo lo que en un momento determinado pensamos que ya no sirve quizá tenga una segunda vida..”.

Tras la presentación hubo una interesante una charla sobre los problemas de la vecería y la forma de solucionarla.



Vin Bouquet®

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

ENCAM

R E C O M E N D

Casa Quelo, un llagar con mucho más que sidre

Carretera Tiñana arriba alcontrámosmos con un establecimientu que xunce n'ún lo meyor d'un llagar qu'apina tres xeneraciones d'hestoria y un restorán ampliu y acoyeor (la cuenta pa espiches y celledraciones) con una carta llarga y variá, ispirada nos productos y platos tradicionales del país.

Pidimos pa entamar una ración de Sabadiegu de Noreña a la sidre, con patatines, saborgu mui auténticu y cantidá xenerosa.

Pero pa espectacular, el segundu platu, Merluza con gula y llangostinos. La merluza desfaise na boca y la salsa tien el puntu afayaizu pa resaltar -que non esconder- el saborgu del resto los ingredientes.

De postre, Milfueyes de mazana con xeláu d'ablana, una especialidá de la casa que remata perfectamente una xinta pa rrellambese, regao, ye nidio, con delles botelles de **Sidra Quelo**.



EL LLAGAR DE QUELO - FUEYO 21, TIÑANA, SIERO

T. 985 79 29 32

Una propuesta especial en Los Arcos

Proponémosvos prebar un guisu de callos de bacalláu con llombu de saramollete en **Los Arcos**. Igual a los que nun seyan gastrónomos avezaos suena-yos raro falar de los callos de bacalláu. Tranquilos, nun falamos de gochu.

Los callos de bacalláu llámense asina pola semeyanza xelatinosa colos callos terrestres, pero en realidá ye la vexiga natatoria del bacalláu la que da llugar a la xelatina y melosidá que carautericen a esti guisu, tan pocu conocíu como saborguosu. Seique en sigu mesmu yá ye un platu del quince, en Los Arcos sírvienlos comu acompañamientu d'un llombu de saramollete, que redondea'l saborgu.



RESTAURANTE LOS ARCOS - CAMILA BECEÑA 3, CANGUES D'ONÍS

T. 985 84 92 77

IENTOS

D A C I O N E S

Un menú perespecial na Sidrería El Ferroviario

Seique se faiga conocer como “chigre espicheru”, polo afayaizu que ye pa les espiches, El Ferroviario -el chigre más antigüu d’Uviéu, en plena Cai Gascona- pue ser una sidrería perfecta pa una xinta gourmet, comu la que vos presentamos, na que rescampla’l so apueste polos



productos del país y la calidad.

De primeru pidimos cebolletes de Pruvia a la brasa, un platu orixi-



nal, llixeru nel estómadu pero potente al paladar que consigue dar a esti vexetal, tantes vegaes usáu como guarnición, el protagonismu que merez comu ingrediente principal.

De segundu, un contundente chuletón Premium, que mos sirven fechu al puntu, tan saborguiosu y tienru que nun quedó un ris del so kilu doscientos abundante.

Pero pesia quedar más que satisfecha colos dos primeros platos, nun pueo dexar de rescampar como lo más especial de la xinta, el postre; un xeláu de quesu afumiáu con mazana y sidre. Una propuesta única y mui asturiana na que la testura y saborgu son comparables namás cola so esceicional presentación.

SIDRERÍA EL FERROVIARIO - GASCONA 5, UVIÉU

T. 985 22 52 15



Alón a Consuelo Busto, llagarera de Sidra Mayador



Semeya d'archivu de Consuelo Busto.

La noticia cayó comu un xarru d'agua nel entornu sidreru y en Villaviciosa entera. Consuelo Busto dexónos anantes de tiempu, con namás 69 años y muncho que dicir entá nel mundiu la sidre.

Asturies nun anda sobrada de llagareres y Consuelo yera una bien consciente de la importancia del so papel como muyer y empresaria nun mundiu, mayormente masculín, nel que supo movese con soltura nuna época na que resultaba estraño ver una muyer dirixendo una empresa, especialmente siendo una de bebida.

D'espíritu inquietu, calter fuerte y ánimu anovador, Consuelo Bust, fia menor de Manuel Busto y Consuelo Alonso, dirixó Sidra Mayador con man firme camín de la so modernización ya internacionalización. Gra-

cies al so trabayu, la empresa que lleva'l nome del so pa, Manuel Busto Amandi S.A, (Sidra Mayador) esporta anguañu los sos productos a más de 75 países, con una producción añal que supera los trece millones de botelles de sidre de les qu'alrodiu'l cincuenta por cientu se destinen a la esportación.

Consuelo foi pionera na promoción de la sidre asturiana pel mundiu, siendo de los primeros llagareros en viaxar a países llonxanos col envís d'abrir nuevos mercaos y promocionar fuera d'Asturies los sos productos, misión que cumplió con bultable ésitu.

Tamién ella foi quien impulsó la construcción de les nueves instalaciones de Sidra Mayador, naguraes nel añu 2.000, coles que poder responder a les necesidaes del xorreciente mercáu del so llagar, un espaciu de cuasi 40.000 metros cuadraos allugáu en La Rasa (Villaviciosa).

Amás del so llabor en Sidra Mayador, Consuelo Busto presidió con enfotu l'Asociación de la Sidra Asturiana (A.S.S.A.), organización na que creyía firmemente comu puntu de la necesaria xunión del sector ellaboraador de sidre d'Asturies.

Sicasí, va ya dalgún tiempu que la enfermedá caltenía a la xerente y presidenta de Sidra Mayador bastante allonxada de l'actividá empresarial, siendo ello que n'avientu del 2021 foi el so fíu, Verísimo Busto, quien recoyó nel so nome el gallardón col que la distinguiere esi añu la Federación d'Empresaries y Directives d'Asturies. Esti premiu otórgase pola trayectoria profesional de la empresaria y les bones práutiques empresariales que distinguen la compañía que lu recibe.

Nun foi esti l'únicu reconocimientu que recibió en vida la llagarera. Nel añu 2.019 Consuelo Busto convirtióse na segunda muyer en recibir el premiu Asturmanager al prestixu empresarial y profesional

Consuelo foi pionera, pente otres coses, na promoción de la sidre asturiana pel mundiu, siendo de los primeros llagareros en viaxar a países llonxanos col envís d'abrir nuevos mercaos pa la sidre

d'Asturies, na so 24 edición, pol so éxitu na internacionalización de Sidra Mayador ya'l so compromisu con Asturies, en xeneral, y Villaviciosa, en particular.

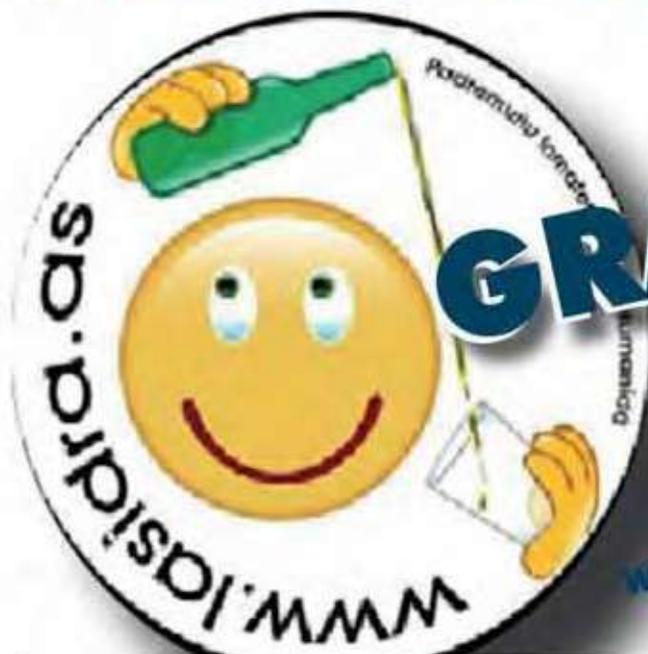
Anantes, nel añu 2.014, la llagarera recibía'l Premiu Familia Empresaria y dos años depués el Premiu 8 de Marzu, col que se reconocía el so llargu percorríu como muyer emprendedora.

Tamién foi distinguida nel añu 2008 col Premiu Xana de Plata a la Empresaria Asturiana del Añu. Amás tien el so nome nuna cai xixonesa.

Sicasí, pa murnia de la gran familia de la sidre asturiana, la enfermedá pudo más que'l so calter lluchaor y el sábadu 28 de xineru dexaba esti mundiu Consuelo Busto, a la temprana edá de 69 años, dexando tres de si un gran llegáu sidreru.

¿Quies recibir tola información sobro convocatories sidreres nel to whatsapp?

¿Quieres recibir toda la información sobre convocatorias sidreras en tu whatsapp?



GRATIS!!!

Whatsapp informativu, non de chats

Unviamos un whatsapp al T. 652 594 983 col testu ESP si quies recibir la información n'español, y col testu AST si quies recibila n'asturianu

Envíanos un whatsapp al T. 652 594 983 con el textu ESP si quieres recibir la información en español, y con el textu AST si quieres recibirla en asturiano

La Nueva España supérase col artículu más llocu sobro la sidre

De Joaquín A. Cuesta
20 de enero de 2023

La sidra es una bebida tradicional de Asturias. La historia de la sidra en el **Principado** se remonta a siglos atrás, cuando los romanos introdujeron las primeras manzanas en la región. Con el tiempo, los asturianos comenzaron a cultivar sus propias manzanas y a elaborar sidra de forma artesanal.

Está claro que en **Asturias** nos gusta disfrutar de una buena **folixa**. La mayoría de habitantes del **Principado**,



Captures de pantalla de parte del artículu.

La producción de sidra en Asturias se ha mantenido en gran medida como una actividad tradicional y familiar. Se elabora principalmente en pequeñas bodegas conocidas como "sidrerías". Estas sidrerías suelen ofrecer sidra fresca y comida típica de la región, y son muy populares entre los turistas y los locales.

La sidra asturiana se elabora a partir de manzanas, y se caracteriza por su sabor ácido y su burbuja fina. La sidra se sirve en vasos especiales llamados "culettes", que se llenan con sidra hasta la mitad y se golpean contra una pared para airearla antes de beber. Esta técnica se conoce como "escanciar".

La Nueva España eliminó el mesmu díi la publicación, pero la mesma ya se compartié perdayuri en decenes d'ablucantes captures de pantalla.

Son tantes y tan xabaces les barbaridaes verties nel artículu qu'apaeció na versión dixital de La Nueva España del 20 de xineru pasáu que tuve de mirar la fecha delles vegaes p'asegurame de que nun yera'l díi Los Inocentes. Les redes entamaron darréu a facese ecu de les chiflaures recoyies nel mesmu ya'l propiu periódicu que lu espublizare eliminolu de la so páxina web el mesmu díe, pero daba igual, el mal ya taba fechu.

N'efeutu, tamos más o menos avezaos a sentir/lleer informaciones non contrastaes y artículos nos que rescampa la inorancia sobro la sidre, pero pocos como ésti apina tantes burraes, espublizaes amás nun mediu que -pesi al nome y la llinia editorial- dizse asturianu.

Entamamos. La esculpia l'artículu ye l'apaición de la sidre de xelu, unos cuantos años atrasáu, pero admisible. Entama a ofender nos sotítulos, cuando llama "*brebaje*" a la sidre; ehí ye cuando munchos apararon de lleer y a otros nos picó la curiosidá malsana por saber hasta onde diba llegar el tema.

Nel mesmu entamu da a los romanos el méritu de trayer a Asturias los pumares, inorante, suponemos, de qu'el xeógrafu y hestoriador griegu Estrabón escribía el sieglu 1 a.c. "zytho etiam utuntur, vini parum habent",

refiriéndose a la preferencia de los astures pola sidre (Zythos). Pue pasar, non tolos periodistes saben la hestoria de lo qu'escriben, seique debieren.

Seguimos. Según l'autor del artículu la sidre ellabórase en "*pequeñas bodegas llamadas sidrerías*" onde pa más cachondeo, "*se sirve sidra fresca y comida típica*". Igual s'enquivocó de país.

Pero esperai, que llega lo meyor. La sidre sírvese nunos **vasos** especiales que se llamen "culettes", que s'enllenen fasta la metá y se golpeen contra la parede p'aireala. Procesai lo qu'acabo dicir y deciime si nun acabais de ver un paisano enllenando a medies de sidre un vasu con forma de ñalgues, pa estrellalu dempués escontra la parede. Insuperable.

Depués d'eso, los posteriores errores sobro l'apaición de la sidre de xelu, la esistencia de "*numerosas*" denominaciones d'orixen o'l fechu de que llame mosto a la sidre'l duernu son nimiedaes. Nun somos quien a quitamos la imaxe de la mente.

Quien escribe esti desvariú ye un tal Joaquín Alonso Cuesta, ñaciu n'Uviéu, estudiáu nel mui ilustre Colexu de Meres y entituláu pola Universidá de Burgos. Menos mal que nun yera un foriatu illetráu, que si non...

* *Llucía Fernández*

Javier Estrada y María Luisa Sariego, xuntos y a pie de pumar fasta'l final

Los dos pumareros maliayos, de 84 años, desplazábense col so tractor cuando un accidente fizo que cayeren per una rimada, con consecuencias fatales



Yá nun se dedicaben, polo menos profesionalmente, a llantar y vender pumares, el trabayu yera agora de la so fía, heredera de tercer xeneración de pumareros na so finca de Peruyera... pero l'amor a la tierra caltúvolos trabayando a pie de pumar, el llugar al que pertenecien, fasta, lliteralmente, l'últimu minutu y foi na secha onde finó la so vida, xuntos.

Javier Estrada y María Luisa Sariego, viveristes de profesión, seique ya xubilaos, morrieron n'acidente de tractor esti 30 de xineru, al perder suxeción les ruedes y esbarriar el vehículu agrícola per una rimada.

Fia de pumareru, María Luisa Sariego pertenez a una familia que lleva más d'un sieglu nesi llabor.

La tradición seguirá viva y la so sabencia, neto que los pumares que llantaron a lo llargo la so vida, tien ya rai-gañu: ella ya'l so home dexen a la so fía -y tamién a los sos nietos- un viveru con alrodiu d'un cientu de variedaes de pumares, non toos de sidre pero sí munchos, ún de los pocos n'activu que van quedando en Bedriñana.

La familia Estrada Sariego foron, amás, ganaores en dellos concursos de sidre casero, qu'ellaboren coles sos propies mazanes.

Vaiga pa ellos el más sentíu pésame de tola familia sidre-ra.



transporte y logística internacional



Transporte marítimo



Transporte aéreo



Transporte terrestre



Paquetería y documentación



Almacenes



Depósito fiscal



Seguros de transporte



Aduanas

La fotografía del mes



Cada mes pediremos la colaboración de todos nuestros lectores para contextualizar una fotografía

En más de una ocasión hemos comentado que una fototeca no consiste únicamente en una acumulación de fotografías, sino que es necesario aportar el mayor número de datos posible para que la fotografía tenga un sentido en el tiempo y el espacio, lo que en muchas ocasiones resulta especialmente complicado.

En esta ocasión, la fotografía para la que pedimos colaboración ha sido realizada en Nava, creemos que en el transcurso de la VI Fiesta de la sidra (1980), y su autor podría ser Argüelles de Nava, o Salvador Hevia, d'Uviéu. y formaba parte del archivo del diario Región.

Llama la atención el hecho de que la protagonista sea una mujer, algo que es bastante habitual, pero que siempre hay que destacar para reivindicar el carácter no discriminatorio del mundo de la sidra, al menos en ese aspecto.

La colaboración se pide para concretar autor, fecha, lugar e identificación de las personas que aparecen en la misma, muy especialmente de la 'echaora'. Las colaboraciones pueden enviarse a info@lasidra.as o por whatsapp al 652 594 983

XXVII
CAMPEONATO OFICIAL
de ESCANCIADORES

PATROCINAN

  **LA SIDRA**

ORGANIZAN

  **aesa**

 **CULTURA SIDRERA ASTURIANA**




PRIDA
Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas



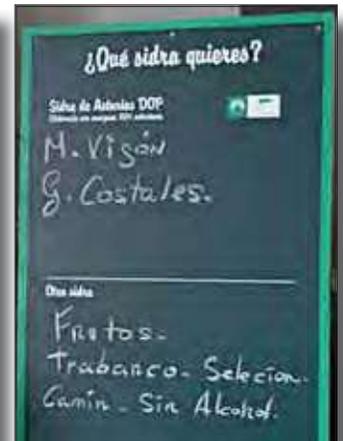
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

PREMIATA por el concurso de SIDRERÍA PRIDA

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

DOP SIDRA DE ASTURIAS

Originales iniciativas de la DOP Sidra de Asturias



Pizarras en los chigres

Ya son más de cincuenta los chigres que las muestran. Anchón, Las Brasas, La Marquesa, Begoña, Uría, El Benditu, El Portal, El Parque...etc son algunas de las sidrerías que exhiben las pizarras..

El objetivo es bien claro: diferenciar DOP Sidra de Asturias (sidra con garantía de origen y calidad: elaborada con manzana 100% asturiana), del resto de sidras naturales tanto a hosteleros como a consumidores.

Además de publicitar qué tipo de palos tiene cada sidrería en cada momento, esta iniciativa trabaja la diferenciación de precios en las sidras naturales, algo que es necesario y pasa en otros productos como el vino, de forma que el cliente pueda elegir entre varias opciones.

Blockchain, innovación y tradición de la mano

Desde hace tres años el Consejo Regulador sacó la trazabilidad Blockchain en algunas de sus marcas de sidra natural. Gracias a esta tecnología proporcionada por CTIC (proyecto Aldea O) y través de

un sencillo QR, podemos tener mucha más información de la sidra natural. El lote asignado y su nota de cata, los concejos donde se han cultivado las manzanas, se pueden ver geolocalizadas las parcelas, los porcentajes de variedades de manzana asturiana utilizada en ese lote así como todas las fechas de la trazabilidad de elaboración. Disponible en Val de boides, Menéndez y

Valdornón DOP, Pkdo y próximamente en siete marcas más de DOP. Un valor añadido que todavía no tienen los vinos y que ya tenemos por todo el país.

Busca la información en las pegatinas de las papeletras de tu chigre favorito.





Hasta las piedras lo saben

@piedresnelcamín es una cuenta de twitter dedicada a piedras, pintadas a mano, en las que quedan reflejados diferentes aspectos de la cultura asturiana, en los que, la sidra no podía dejar de estar presente: “Nunca un xestu tan cenciellu dio tanta Felicidad... la Sidra, igual nel pasáu, nel presente que nel futuru, ye y va seguir siendo, un símbolu de la Patria Astur”.

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.

III Curso de Escanciado de Sidra Comarca del Caudal

El curso se impartirá en el Recinto Ferial de Mieres, del 2 de marzo al 20 de abril, los lunes y los jueves de 17:30 a 20:00 h. Inscripciones gratuitas del 8 al 23 de febrero.

El Ayuntamiento de Mieres, a través de las concejalías de Empleo y Cultura, y la Asociación Llagareros Artesanos del Caudal organizan el III Curso de Escanciado de Sidra Comarca del Caudal. Impartido por Loreto García, Campeona de Escanciadores 2009, embajadora de la sidra de Asturias y chigrera en su sidrería El Madreñeru, esta iniciativa permitirá a las personas participantes –un máximo de diecisiete– conocer los secretos y la técnica de un buen escanciado.

El curso se desarrollará en el Recinto Ferial los lunes y jueves, de 17.30 a 20 horas, y quienes participen y finalicen el mismo con al menos el 75% de las horas completadas recibirán un diploma que acredite su cualificación. El éxito de ediciones anteriores –tanto a nivel de participación, con todas las plazas cubiertas, como a nivel laboral, ya que varias personas encontraron empleo como escanciadores tras haberlo completado– ha llevado al Ayuntamiento y a la Asociación a impulsar esta tercera edición.

Del 8 al 23 de febrero estará abierto el plazo para realizar las inscripciones, que serán totalmente gratuitas. La asignación de plaza será confirmada telefónicamente por la organización del curso, pues las personas desempleadas tendrán preferencia en esas asignaciones, que teniendo en cuenta esa preferencia, serán asignadas por riguroso orden de inscripción.

Enlace directo al formulario de inscripción: <https://forms.office.com/e/MGdHqTxPG5>



El I Campeonato Mundial de Escanciadores / Sidra de Asturias se celebrará en el Salón Gourmets

Organizado por 'Alimentos del Paraíso' con el apoyo de la Asociación de Escanciadores de Sidra de Asturias, se celebrará el próximo 18 de abril en Madrid

Será la primera vez que se celebre este concurso en el Salón Gourmets, y aunque resulte contradictorio que se realice en Madrid lo que debiera hacerse en Asturias, lo cierto es que va a suponer un importante impulso a este arte sidrero.

En este campeonato participarán 24 escanciadores, dieciséis serán los primeros clasificados del campeonato de escanciadores de Asturias 2022, otros dos fueron invitados por la organización y los otros seis serán escogidos por la Asociación de Escanciadores



de Asturias (AESAs) mediante un proceso de selección entre todas las candidaturas presentadas.

Escanciado en la Chicago Cider Week



Sidra Trabanco protagonizó un divertido e inusual concurso internacional de escanciado de sidra, o como ellos dicen “long pouring cider”, en el festival internacional de sidra Chicago Cider Week, que contó con la entusiasta participación de concursantes de varios países.

Aunque a nosotros Chicago nos suena más bien a jazz, gansters y rascacielos, lo cierto es que la ciudad más grande de Illinois disfruta, entre sus muchos atractivos, de una rica cultura en torno a la sidra y la manzana.

Sin llegar a los niveles asturianos, la sidra es una de las primeras elecciones a la hora de celebrar cualquier evento. Además, desde hace ocho años, la Ciudad de los Vientos cuenta con su propio Festival Internacional de la Sidra.

Este año, desde el 31 de enero hasta el 4 de febrero, fue posible disfrutar de gran cantidad de eventos relacionados con la sidra por toda la ciudad: catas guiadas, cenas temáticas, talleres, galas benéficas y mucho más.

La sidra asturiana no faltó a la cita, con Sidra Trabanco a la venta en “Sleeping Village”, punto de exposición, prueba y venta tanto de las mejores sidras locales como de la representación internacional.

Además, el miércoles 1 de febrero nuestra sidra fue escanciada “al estilo asturiano” en un inusual y divertido concurso de escanciadores, que tuvo lugar en Eris Ciderhouse.

Merece la pena destacar que, pese a que algunos añadieron un toque excesivamente personal al escanciado, otros destacaron por el buen nivel y el correcto estilo a la hora de echar la sidra. No hay duda de que han practicado.

Cursillo de fruticultura del CSAM

El Club Sierense de Amigos de la Manzana organiza el próximo sábado 11 de febrero un cursillo impartido por el ingeniero agrónomo Jorge García.

A partir de las 9:30 horas, en las instalaciones del CSAM en El Cuitu - Aramil- se celebrará un cursillo impartido por el director de producción vegetal de la cooperativa Campoastur, e ingeniero agrónomo, Jorge García. La charla se celebrará en buena parte en la propia pumará, por lo que conviene ir preparados al efecto.

La charla/cursillo versará sobre un amplio abanico de temas de fruticultura, enfocados en sentido práctico y tocando los temas más actuales de la fruticultura,

incluyendo la fruticultura de jardín. Se trata de que podamos tener una mayor orientación sobre las posibilidades que la fruticultura nos permite.

Aunque toque también temas de poda, y otros muchos más de plantación, variedades, tratamientos ecológicos, etc ..., más adelante el CSAM; tiene previsto realizar otro más específico de poda de invierno, ya más enfocado al manejo de una pumará.





La Pumará

Pepe Riestra

Esta sección de carácter mensual que ahora comenzamos, estará dedicada a todos los lectores en general y especialmente a los pumareros, ya que tratará del cultivo del pumar, siguiendo mes a mes su ciclo vegetativo y de parada invernal.

Una parte de artículo estará dedicada específicamente al pumar, otra daremos información de dos o tres variedades de manzana de mesa, autóctonas y también exóticas, pero con fuerte arraigo en nuestra tierra.

Las informaciones que daremos para el manteni-

miento de la pumarada, manejo del pumar, etc. estarán enfocadas para trabajar de una manera sostenible, cuidando el medio natural y la biodiversidad. Entendemos que todos nos debemos concienciar e implicar en hacer las cosas pensando siempre en lo mejor para la naturaleza, que bastante la hemos machacado ya.

En este mes de febrero, trataremos los trabajos a realizar en el mes de marzo, un mes muy bueno para abonar, así que la primera sección tratará sobre este tema.

EL ABONO

Seguro que muchos pumareros estarán podando o plantando, ya que aún estamos a tiempo para estas labores, pero marzo es muy bueno para el abonado del pumar.

En Asturias tenemos la mala costumbre de no abonar, sobre todo cuando pensamos que no vamos a tener cosecha, que no es el caso de este año, ya que el pasado en general hubo muy poca manzana en Asturias, debido a la vecería instalada en nuestras pumaradas desde hace decenas de años.

Como se prevé que este año toca cosechona, no nos queda más remedio que hacerlo y a poder ser en dos veces.

Antes de abonar os damos una pequeña información de cuáles son los nutrientes que necesitan las plantas y por supuesto, los árboles, para que nos demos cuenta de la importancia de los abonos.

¿Cómo se nutren?

Del aire, absorbiendo el dióxido de carbono (CO₂), a través de las hojas (fotosíntesis)

Del agua, absorbiendo hidrógeno (H) y oxígeno (O), es decir, agua (H₂O), a través de la raíz.

Del suelo:

Macronutrientes, como el nitrógeno (N), fósforo (P), potasio (K), estos tres son los que forman la famosa triada NPK. También forman parte de este grupo azufre (S), calcio (Ca) y magnesio (Mg).

Micronutrientes, como el hierro (Fe), boro (B), manganeso (Mn), zinc (Zn), cobre (Cu), cloro (Cl) y molibdeno (Mo).

Vamos a analizar las funciones principales de los más importantes, es decir, los que forman parte del NPK:

NITRÓGENO (N): Es el motor del crecimiento y la regeneración de la planta.

FÓSFORO (P): Muy importante para la fotosíntesis y otros procesos químicos y fisiológicos, por ejemplo, el desarrollo de los tejidos, células etc.

POTASIO (K): Es el encargado de la absorción del agua, por lo que aumenta la tolerancia a la sequía, he-

FERTIMANZANO 12-12-18+Mg (700 kgr/Ha)	AÑOS DE PLANTACIÓN	FERTIMANZANO + NITRATO AMÓNICO CÁLCICO	
		Fertimanzano gr x árbol	N.A.C. gr x árbol
0 (100+100 Nitrato A.C.)	1 ^o (plantados en año)	0	100 gr Mayo-100 gr junio
350 gr	2 ^o año	350 gr	120 gr/ABF
420 gr	3 ^o año	420 gr	150 gr/ABF
500 gr	4 ^o año	500 gr	200 gr
630 gr	5 ^o año	630 gr	
700 gr	6 ^o año	700 gr	
910 - 1100 gr	7 ^o , 8 ^o y siguientes	910 - 1100 gr	
1500 - 2000 gr	Francos adultos	1500 - 2000 gr	

ladas etc.

Abonos orgánicos

Es muy importante utilizar abonos orgánicos y recordar cada cuatro o cinco años utilizar una enmienda caliza.

¿Qué cantidad debemos echar a los árboles?

Nos basamos en una tabla elaborada por CAMPOASTUR (Foto 2), que nos viene muy bien para cualquier tipo de abono. Se trata de la cantidad de kilos que tenemos que echar por árbol, en función de su edad o vigor. No conviene, ni quedarse corto, ni pasarse, pensar que las cantidades expresadas están calculadas para que el árbol reciba los nutrientes necesarios, y teniendo en cuenta que la hierba de la pumará, también va a comer de ese abono.

Debemos tener en cuenta que el abono hay que echarlo a todo el perímetro del pumar, pero de la mitad de la copa hacia el exterior, es decir, el abono que echemos cerca del tronco, no servirá de nada.

En función de la cosecha de manzana que tengamos, es posible que tengamos que volver a abonar, pero eso lo veremos a final de mayo o primeros de junio.

Manzanas de Mesa



Vengo observando desde hace unos años, que la manzana de sidra en Asturias, puede estar tocando techo. Los pumareros no están consiguiendo rentabilizar sus pumaradas por los bajos precios, la vejería y la competencia abrumadora que nos viene del exterior.

Por otra parte, observo que todas las fruterías de las grandes superficies, supermercados, incluso tiendas específicas, están llenas de productos que nos vienen todos del exterior.

¿Qué pasa con nuestra manzana de mesa, con la cantidad de variedades que tenemos, de una calidad y un sabor excepcional?

En el 2.020, he publicado el libro *Una vida natural al lado de un árbol, el manzano*. En el capítulo final, me atrevo a pronosticar que el futuro de la manzana en Asturias, va a ser la manzana de mesa.

También comento en el mismo capítulo, que una forma de fijar población en las aldeas vacías, es aplicando políticas y normativas que permitan a los agricultores, fruticultores, comercializar sus productos de la tierra a la mesa, bien sea de forma directa o a través de cooperativas, por ejemplo.

Por supuesto que esto sería posible con cultivos ecológicos certificados.

Un artículo publicado por *La Nueva España* el 29 de enero de este año, dice que España está tramitando la ley de Prevención de la Pérdida y el Desperdicio Alimentario, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Esta ley obligará a las tiendas a cumplir con una serie de normas para controlar los desperdicios y también incentivar la venta de alimentos de proximidad, ecológicos y a granel.

Es el momento de empezar a trabajar para conseguir que nuestros cultivos obtengan la certificación ecológica, y el momento para pensar en nuestras manzanas de mesa.

Este mes os presentamos dos variedades muy conocidas, como son la REINETA ENCARNÁ y LA REINETA PARDA:



Reineta encarná

Esta manzana, es originaria de Vega de Poja (Siero).

El árbol es de vigor medio, el fruto tiene un tamaño más bien pequeño, es de color rojo con fondo verde-amarillento, carne con textura crujiente y jugosa y con un sabor dulce/acidulado.

La floración se produce más bien a final de mayo y la maduración es tardía, sobre mediados de noviembre; tiene buena conservación.



Reineta parda

También conocida como Reineta Gris.

El árbol es vigoroso, el fruto es de buen tamaño, de color marrón con tonalidad amarillenta, la piel es gruesa y la carne es jugosa, de un sabor intenso agridulce.

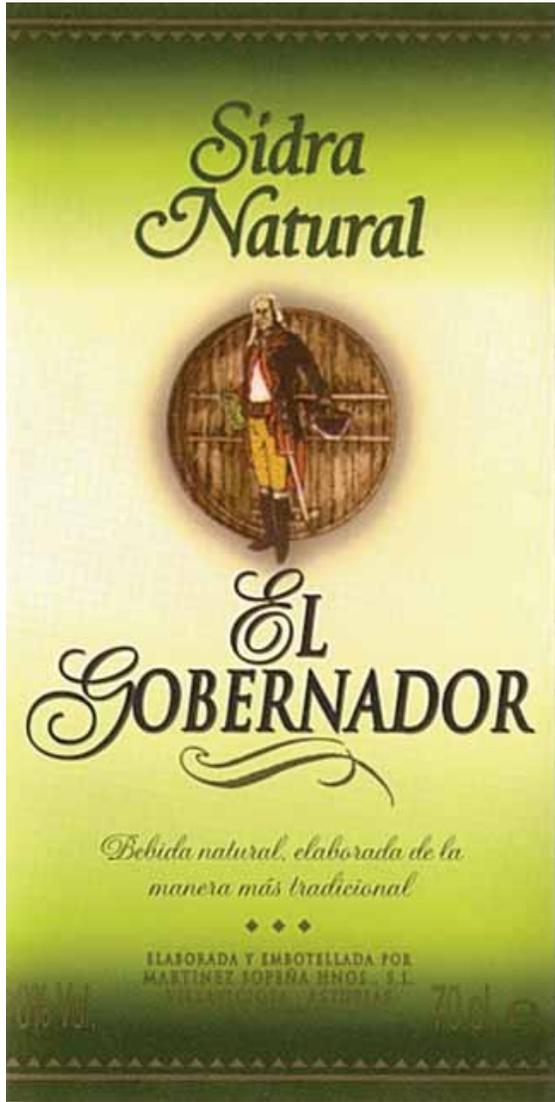
Muy buena para consumir al natural en plena maduración; superado este ciclo, se vuelve pastosa, por lo que es ideal para consumirla asada.

Floración a mediados de abril y maduración a mediados de octubre.

EL PRÓXIMO MES HABLAREMOS DE LA POLINIZACIÓN.

Una frase para terminar:

La NATURALEZA, está para disfrutarla y vivir de ella, pero para eso hay que cuidarla.




LAGAR
Herminio

CON LA MISMA
ILUSIÓN
DESDE **1943**

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

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

RESTAURANTE
EL CATALIN

Teléfono 985 897 113
LA ATALAYA
TAZONES
VILLAVICIOSA (Asturias)

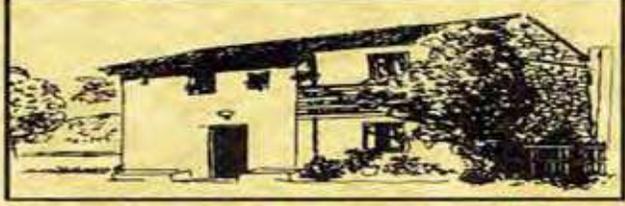
c/ Saavedra 3
33208 - Gijón
T 984 19 02 37



Ruta de la Sidra
Gijón
Cibru Trail
Route de Gijón



Casa yoly



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

Barrio San Antonio
33394 DEVA - GIJÓN

ETIQUETES ENTREGAES





FOTOTECA

LA SIDRA



www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Softa



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

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

SIDRACRUCIS' 22
LA PROCESIÓN MÁS SIDRERA

COCTELES CON SABOR A SIDRA

YUMAY
Xornaes del Oriciu

¿Sabes echar sidre?

LA SIDRA ROJA
"Entre la exaltación y el vicio"

Tecnología blockchain en la DOP

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 214 - 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 213 - Marzo 2022 - 4 €

LLASTRES APUESTA POR LA DOP SIDRA DE ASTURIÉS

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

'SIDRA DE PRIMAVERA' DEL LLAGAR CASTANÓN

LA FELGUERA Y SOTRONDIO RECUPEREN EVENTOS SIDREROS

Ganadores del XIV Concursu Semeyes LA SIDRA

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 212 - Xunu 2022 - 4 €

DIEGO AGÜERA
"Gústamos facer les coses lo meyor posible"

GASCONA VUELVE A TRIUNFAR

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

ENTREGA DE PREMIOS XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

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

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

ESPECIAL NAVA
XIV FESTIVAL DE LA SIDRA

¿SABES ECHAR SIDRE?
¡Agora pues dependret!

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 210 - Agosto 2022 - 4 €

CAREÑO
RALLY DE LA SIDRA Y SARDINADA EN CANDAS Y SIDRE CASERO EN PERLORA

EL XIRINGÜELU
¡La romería más sidrera!

PABLO LEÓN
"Estamos tranquilos, 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 209 - Setiembre 2022 - 4 €

XII SIGSA
Del 29 setiembre al 2 de octubre

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

FIESTAS 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 208 - 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 SIGSA
PROTAGONISMU INTERNACIONAL

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 207 - Payares 2022 - 4 €

XIXÓN DE SIDRE
Premia a sus campeones

LA MEYOR SIDRE CASERO FAISE EN VILLAVICIOSA

GUTI RODRÍGUEZ
"Cada vez más genia naos sidra casera y de mucha mayor calidad"

La Montera Picona
La Meyor Sidrería en Xixón de Sidra

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 206 - Xunetu 2022 - 4 €

MANIFIESTU POLA COCINA ASTURIANA

LOS XUEVES DE SIDRE ANIMEN LOS CHIGRES XIXONESES

ASTURIÉS BRILLA EN LA GUIA MICHELIN

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

Sidrería El Saúco
Les desea ¡Felices Fiestas!!

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 205 - Xunetu 2022 - 4 €

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

¿CÓMO HACERSE PUMARERO?

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

XV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

Dedicaforia de Favila a LA SIDRA

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.es | Nº 204 - Febreru 2022 - 4 €

LA DOP SIDRA DE ASTURIÉS SIGUE CRECIENDO

BUSKADI CELEBRA UN TXOTX SIN RESTRICIONES

EL LLAGAR DEL MUSEO DE PORRÚA

JOSÉ LUIS A. ALMEIDA
"No entendero una sidrería en la que no se escancia sidra"

Sidra de Asturias en Fitor y Madrid Fusión

¡¡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 Apellios

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 sobro otros espublizaciones o actividaes de temática asemeyao. Pa exercitar los sos derechos d'accesu, rectificación o cancelación tendrá d'empobinase a LA SIDRA, Decanu Prenendes Pando II 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 Ibrán 4
T. 984 186 334
Castañón

CAFÉ CONSISTORIAL, REST.

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

EL RINCÓN DEL CHÉ,

SIDRERÍA
Manuel 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.**

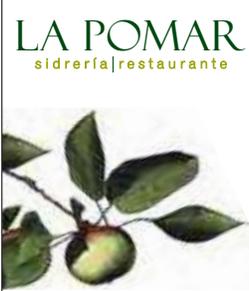
Villar s/n. VillaPedre
T. 985 472 095
Trabanco normal y d'Escoyeta

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
Arriñones). T. 985840532.
Rotando Palos

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

Leopoldo Alas Clarín. Les
Arriñones
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



MONDO MANZANA
Tel. 666 710 715
C/ Balbín Busto, 7
33500-Villavieja
ASTURIAS mondomanzana.shop



Sidra Natural
Fonciello

TIÑANA - SIERO
ASTURIAS
Tel. 985 74 07 24
Fax: 985 74 45 47
www.sidrafonciello.com



Cheff FIDEL
Sidrería - 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, Contruerras,
Frutos, Zhytos.

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

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



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

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

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

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

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

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.
Daioz 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, 12
T. 985 985 726
Sidra Quelo.



VEGADEO / VEIGADEO

CASA JANO, SID. REST. PARR.
Plantón
T. 985 47 0321 / Arbesú.

VILLAVICIOSA

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

CASA MERY
Plaza l'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.
Cabueñes.

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.
Camín de Caldones, 581.
Serantes- Deva.
T. 985 33 50 54.

SIDRERÍA SPORTING.
Avda. Pablo Iglesias, 78.
T. 985 364 631.

SIDRERÍA SIMANCAS.
Avda. Pablo Iglesias, 57.
T. 985369238.
Sidra Trabanco.

PARRILLA ANTONIO I.
Roncal, 1 Xixón.
T. 985 15 49 73.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

SIDRERÍA CASA CORUJO.
Carretera del Obispo, 75.
T. 985 384 619.
Sidra Contrueces.

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.
Covadonga 8.
T. 985 172 640.

LLAGAR SIDRERÍA RESTAURANTE CANDASU.
Sierra del Sueve, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.

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

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

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

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

SIDRASTUR/Grupo Astur de Coleccionismo Sidrero
At. Obrero La Calzada 2, 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.laalacenagijon.com

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

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

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

SIDRERÍA RIOASTUR.
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.
Cabueñes
T. 985364120.

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

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

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

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.
Doctor Aquilino 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 Molín del Medio

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

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

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

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

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

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

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



JAMONERÍA L'ARBEVAL
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 SOPÁ
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 Tuya, 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 CHISQUERO 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, Foncueva

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

Ciudad General - 33584 Sotores
(Principado de Asturias)
Tel. 985 705 049
mml@alaroca@hotmail.es

San Félix
Marañueles

Braulio 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_elcentollu

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. Rocés, 900. Nuevo Rocés
T. 984 29 52 62
Menéndez, Llagar de Quintana,
Menéndez DOP, Ecológica DOP
NUEVA IBÉRICA, SID. REST.
BELMONTE PARRILLA
EL SOBIÑAGU.

Cimavilla

SIDRERÍA LA GALANA.
Plaza Mayor.
T. 985 17 24 29. Sidra JR

**SIDRERÍA LA CASONA DE
JOVELLANOS.**
Plazuela 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 Somorroza

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



ARABA:
ITURRIETA (ARAMAIO)
KUARTANGO (KUARTANGO)
BIZKAIA:
AXPE (MARKINA-XEMEIN)
EGUSKIZA (GATIKA)
ETXEBARRIA (GATIKA)
LANEKO (GIZABURUAGA)
UXARTE (ZORNOTZA)

GIPUZKOA:
ABURUZA (ADUNA)
AIALDE BERRI (USURBIL)
AKARREGI (HERNANI)
ALORRENEA (ASTIGARRAGA)
ALTZUETA (HERNANI)
AÑOTA (AZPEITIA)
ARAETA (DONOSTIA)

ASTARBE (ASTIGARRAGA)
BARKAIZTEGI (DONOSTIA)
BEGIRISTAIN (IKAZTEGIETA)
BEREZIARTUA (ASTIGARRAGA)
CALONGE (DONOSTIA)
EGI-LUZE (ERRENTERIA)
ETXEBERRIA (ASTIGARRAGA)

GIPUZKOA:
EULA (URNIETA)
GARTZIATEGI (ASTIGARRAGA)
GAZTAÑAGA (ANDOAIN)
GURUTZETA (ASTIGARRAGA)
IPARRAGIRRE (HERNANI)
IPINTZA (ASTIGARRAGA)
IRIGOIEN-HERRERO (ASTIGARRAGA)
IRURETXIKI (ZESTOA)
ISASTEGI (TOLOSA)

ITXASBURU (HERNANI)
IZETA (AIA)
LARRARTE (ASTIGARRAGA)
LIZEAGA (ASTIGARRAGA)
GIPUZKOA:
OIHARTE (ZERAIN)
OLA (IRUN)
OLAGI (ALTZAGA)
OTATZA (ZERAIN)
PETRITEGI (ASTIGARRAGA)
SAIZAR (USURBIL)
SATXOTA (AIA)
TXIMISTA (ORDIZIA)
TXINDURRITURRI (DEBA)
URBITARTE (ATAUN)
URDAIRA (USURBIL)
ZABALA (ADUNA)
ZAPIAIN (ASTIGARRAGA)
ZELAIA (HERNANI)

¿Sabes echar sidra?

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

NIVELES

* ANICIU

* MEDIU

* ALTU

TALLER

XUEVES

23

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 Oñatz, 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



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:



Sofita:

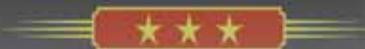




(JR)



SIDRA
SED DE
PKDO
SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



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