

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as

Nb. 214 - Febrero 2022 4 €

**DICCIONARIU
SONORU DE LA
SIDRA**

FITUR 2022
Protagonismo de
la cultura sidrera
asturiana

**CÁTEDRA DE LA
SIDRA**
Logros y
perspectivas

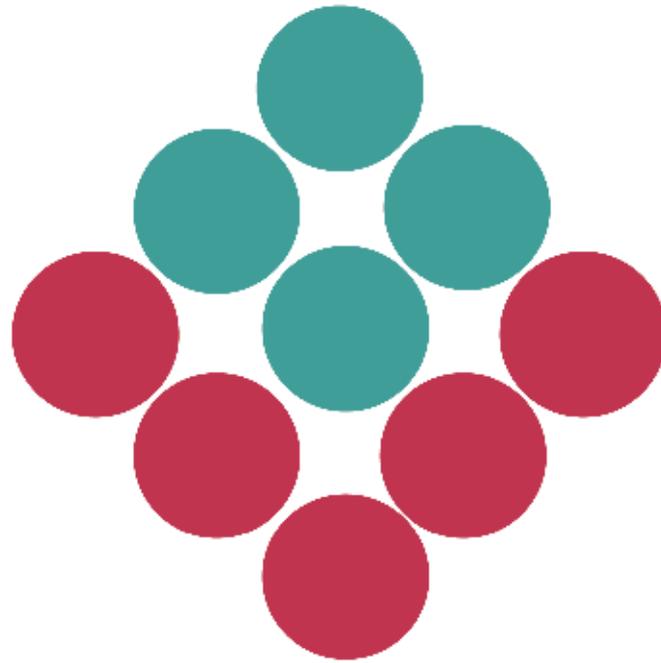
**La revolución
de la sidra
noruega**

SIDRERÍA EL SOBIÑAGU
Una gran sidrería que sigue
creciendo

**JUAN LUIS
GARCÍA**

"Un culete, ofrece historia,
cultura, diferenciación e
identificación con la tierra"





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS



LA LUNA
shipping

desde 1995



transporte y logística internacional

Exportación de sidra y bebidas alcohólicas



Transporte marítimo



Transporte aéreo



Transporte terrestre



Paquetería y
documentación



Almacenes



Depósito fiscal



Seguros de transporte



Aduanas

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



JUAN LUIS GARCÍA	9
“UN CULETE OFRECE HISTORIA, CULTURA, DIFERENCIACIÓN E IDENTIFICACIÓN CON LA TIERRA”	
TODOS POR LA PROMOCIÓN Y DEFENSA DE LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA	14
FITUR 2022	18
LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA, LA GRAN PROTAGONISTA	
TABERNA LA BICHA 985. UN RINCÓN FAMILIAR PARA COMER A LO GRANDE	26
ESCANCIADOR PREMIUM	27
SIDRERÍA SOBIÑAGU	28
UNA GRAN SIDRERÍA QUE SIGUE CRECIENDO CON SU NUEVO COMEDOR	
LA CÁTEDRA DE LA SIDRA. LOGROS Y PERSPECTIVAS	32
‘DICIONARIU SONORU DE LA NUESA SIDRE’. LA CULTURA SIÉNTESE	35
CLUB SIERENSE DE AMIGOS DE LA MANZANA	39
“LA SIDRE NATURAL YE LA MARCA D'IDENTIDÁ DE LOS ASTURIANOS, PERO HAI QU'ABRIR HORIZONTES”	
TOMA UN CULÍN	44
ARMONIZAJES CON SIDRA	45
SIDRAS CON LÚPULO... PISANDO FUERTE	
PARA ESTE FRÍO... ¡UNA SIDRA CALIENTE!	52
LA SIDRA EN EL ARTE ASTURIANO	56
MANUEL MEDINA E IGNACIO LEÓN Y ESCOSURA	
SIDRE Y BLOGS	60
LES FARTURES EL BLOG DE FARTONES Y SIDREROS CALYCE-CIDRE.COM LIBERTÉ, EGALITÁ, CIDRE A VOLONTÉ	
LA REVOLUCIÓN DE LA SIDRA NORUEGA	62
TOMA OTRU CULÍN	68
ASTURIES GASTRONÓMICA	69
LA GASTRONOMÍA ES CULTURA ENTREGA DE LOS PREMIOS COMENSAL DE HONRA ‘ÁLVARO CUNQUEIRO’	
ENCAMIENTOS	76
ACTUALIDÁ	78
LA DOP SIDRA DE ASTURIES CRECE EN 2021 SEMEYES ANTIGÜES DE SIDRA ZOILO II CURSU D'ECHÁU DE SIDRE CONTORNA DEL CAUDAL	
COLLEICIÓN D'ETIQUETES	82
SUSCRIPCIÓN A LA REVISTA	85
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	86



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



www.issuu.com/lasidra.as



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



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



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



LA SIDRA

Febreru **2024**

Númeru **214**

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

6.000 Ejemplares

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

Editora

Carme Pérez

Administración

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

Redaición

Estíbaliz Urquiola,
Ángela Rey
Victor Escandón
Tlf.: 652 594 983
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

Otros collaboraores

Antón Martínez / Inaciú
Hevia / Manuel G. Busto
Leticia Mata / Llucía
Fernández / Fonsu
Álvarez / Alberto
Rodríguez

Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria
donatoxuaquin@lasidra.as

Dellegáu internacional

Anzu Fernández
infoasturancider@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

Sidra natural
Alonso
Lagar en Ciañu
Puente Cabrón, 38
Telf. 670 720 557

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

Entamu / Editorial

La cultura asturiana de la sidre protagonizó ensin dubia esti postrer mes, y ye que la so próxima - esperamos - declaración pola Unesco como Padremuñu Inmaterial de la Humanidá, provocó un apueste firme en FITUR, col oxetu tantu d'aidar a consiguirlo como d'empeciar a rentabilizar turísticamente esta extraordinaria y merecida distinción.

Nesti enfotu por promocionar y rentabilizar la nuesa sidre y la cultura qu'asturianos y asturianas fuimos entetexendo al so alrodiu a lo llargo los tiempos, provocóse un ciertu discutiniu pola campaña rializada pol Conceyu d'Uviéu col eslogan de "Uviéu, capital de la sidre", na que, como capital d'Asturies, tamién se postula como capital d'esti productu emblemáticu, lo que xeneró una importante polémica con otros conceyos asturianos especialmente venceyaos al sector de la sidre. Concretamente Xixón y la Contorna de la Sidre, que consideren que nun tien de patrimonializáse asina esi productu, y que lo que toca ye xuncir fuerces nun oxetivu común.

Seya como fora, lo cierto ye que too ello ta xenerando una dinamización del mundiu la sidre asturiano, con potenciación y anunciu de nueves convocatories sidreres, como la prevista pa xunu nel yá míticu Bulevar de la sidre, que yá se presenta como "Festival Internacional de la Sidre".

El sidreturismu tien n' Asturies un potencial enorme qu'entá nun escomencemos a desendolcar, y si por fin llega a bon puertu la candidatura na Unesco, les espeutatives son entá meyores. Arriendes d'ello, los apuestes son ca vegada mayores. Conceyos, llagares, sidrerías... tán desendolcando iniciatives nesti sen, y el so efeutu va ser visible al curtivu plazu.

Per otra parte, tamién se presentaron los resultaos del 2021 de la DOP Sidre d'Asturies, y bamente hai motivos pa felicitalos y felicítase. Magar la difícil situación xenerada pol Covid-19 nestos dos postreros años, la Sidre d'Asturies sigue cumpliendo oxetivos y desendolcándose de forma satisfactorio. ¡Norabona!

Y a lo cabero, cuando la sidre yá ta dando los sos postreros pasos en tinos y toneles, el Concursu Semeyes LA SIDRA sigue atropando participantes, y la Primer Sidre L'Añu yá s'acollumbra pa esta selmana santa. Siguiamos avanzando.

La cultura asturiana de la sidra ha protagonizado sin duda este último mes, y es que su próxima - esperamos - declaración por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, ha provocado una apuesta firme en FITUR, con el objeto tanto de ayudar a conseguirla como de empezar a rentabilizar turísticamente esta extraordinaria y merecida distinción.

En este afán por promocionar y rentabilizar nuestra sidra y la cultura que asturianos y asturianas hemos ido entretejiendo a su alrededor a lo largo de los tiempos, se ha provocado una cierta polémica por la campaña realizada por el Ayuntamiento de Uviéu con el eslogan de "Uviéu, capital de la sidra", en la que, como capital de Asturias, también se postula como capital de este producto emblemático, lo cual ha generado una importante polémica con otros municipios asturianos especialmente vinculados al sector de la sidra. Concretamente Xixón y la Comarca de la Sidra, que consideran que no debe patrimonializarse así ese producto, y que lo que toca es unir fuerzas en un objetivo común.

Sea como fuere, lo cierto es que todo ello está generando una dinamización del mundo de la sidra asturiana, con potenciación y anuncio de nuevas convocatorias sidreras, como la prevista para junio en el ya mítico Bulevar de la sidra, que ya se presenta como "Festival Internacional de la Sidra".

El sidraturismo tiene en Asturias un potencial enorme que aún no hemos comenzado a desarrollar, y si por fin llega a buen puerto la candidatura en la Unesco, las expectativas son aún mejores. En consecuencia, las apuestas son cada vez mayores. Ayuntamientos, llagares, sidrerías... están desarrollando iniciativas en este sentido, y su efecto será visible a corto plazo.

Por otra parte, también se han presentado los resultados del 2021 de la DOP Sidra de Asturias, y ciertamente hay motivos para felicitarlos y felicítase. Pese a la difícil situación generada por el Covid-19 en estos dos últimos años, la Sidra de Asturias sigue cumpliendo objetivos y desarrollándose de forma satisfactoria. ¡Enhorabuena!

Y por último, cuando la sidra ya está dando sus últimos pasos en depósitos y toneles, el Concursu Semeyes LA SIDRA sigue acumulando participantes, y la Primer Sidre L'Añu ya se vislumbra para esta semana santa. Seguimos avanzando.

Jueves de Sidra

con denominación

Establecimientos participantes

HOTEL ARENA
JOHY LOS MANZANOS
SIDRERÍA GUANIQUEI
SIDRERÍA LA MONTERA PICONA DE RAMÓN
SIDRERÍA LOS CAMPINOS
SIDRERÍA NUEVA URÍA
SIDRERÍA RÍO ASTUR
SIDRERÍA CANTELI
SIDRERÍA EL CHISQUERU
SIDRERÍA TROPICAL
SIDRERÍA LA CABAÑA DEL SANTU
EL TENDIDO
LA MAR DE PLATOS
SIDRERÍA EL SAUCO
LA CASONA DE JOVELLANOS
LA TERRAZA DE PORCEYO
SIDRERÍA GIJÓN
SIDRERÍA LLAGAR DE BEGOÑA
SIDRERÍA RUBIERA
SIDRERÍA EL RESTALLU
SIDRERÍA LA NUEVA ZAMORANA

+ info en www.otea.es · www.gijon.es

MÁS INFORMACIÓN



Escapada Asturias .com

Gijón Empleo 2020/2023 **gijón**reinicia 2020/2023 Gijón :Divertia

otea **Gijón**

Ayuntamiento de Gijón / Xixón

Asturias paraíso natural

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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



“Cuando un buen profesional escancia un culete, ofrece historia, cultura, diferenciación e identificación con la tierra”



JUAN LUIS GARCÍA ES EL JEFE DE ESTUDIOS ADJUNTO DEL CIFP HOSTELERÍA Y TURISMO, Y MIEMBRO DEL PANEL DE CATA DE LA DOP SIDRA DE ASTURIAS; EN ESTA ENTREVISTA EXPLICA LA IMPORTANCIA DE CONTAR CON TRABAJADORES ESPECIALIZADOS EN LAS SIDRERÍAS, ASÍ COMO SU VALOR DENTRO DE LA CULTURA SIDRERA



En el 2021 se anunció que la Cultura sidrera asturiana era la candidata española para ser reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco. En el Centro Integrado de Formación Profesional de Hostelería y Turismo cuentan con diferentes estudios donde se enseña a conocer y trabajar con la sidra. ¿Cuáles son estos y en qué consisten?

Tanto en la formación reglada —Ciclos Formativos—, como en la formación para el empleo —Certificados de Profesionalidad—, se imparten contenidos referentes al mundo de la sidra; historia, manzana, elaboración, servicio, cata... etc., el problema es que nos vemos un poco encorsetados en cuanto la temporalización de los contenidos ya que estas enseñanzas hay que compartirlas en el tiempo estipulado con otras y no podemos dedicarnos exclusivamente a ellas tanto como creo que se merecen.

El CIFP cuenta además con el Aula de la Sidra, un espacio que se inauguró en el 2019. ¿Qué tipo de actividades alberga ese espacio?

Esta aula es un referente en Asturias ya que no hay ninguna con las mismas características y funciones, por tanto todo nuestro alumnado se beneficia, en mayor o menor medida, de este espacio. Es un aula polivalente que hace las funciones de aula de cata, tienda para los productos que se elaboran en el CFGM Panadería, Repostería y Confitería y por supuesto para todo lo referente al mundo de la sidra, tanto asturiana como no asturiana.

La DOP Sidra de Asturias ha utilizado el Aula de la Sidra para realizar diferentes cursos y talleres. ¿Cómo es la colaboración entre dicha marca de ca-

lidad y el CIFP de Hostelería y Turismo?

A parte de lo anteriormente dicho, otro de los objetivos de dicha aula es acercar a la sociedad que lo demande la cultura de la sidra. Con la DOP Sidra de Asturias llevamos colaborando desde antes de que se gestara la idea del aula, durante su ejecución y cómo no, posteriormente. Actualmente, una vez al mes se vienen desarrollando *master class* encaminadas a descubrir aspectos tan interesantes como sabores básicos, aromas, historia, posibles defectos y virtudes de las sidras amparadas bajo la DOP etc. Ha tenido muy buena acogida y seguiremos colaborando en todo momento.

En ese espacio, además, se realizan también las catas del llamado Clú de la Sidra. ¿Cómo ha sido su experiencia con esta actividad, qué destacaría de ella?

La idea del Clú de la Sidra creo que complementa lo que hacemos con la DOP, es decir, mientras esta abarca aspectos generales de todas las sidras amparadas por ella, el Clú lo que hace es centrarse en cada sesión, en un elaborador en concreto, el cual presenta todos sus productos, con DOP y sin DOP, por lo que, para el 'alumnado' que lo desee, puede acceder a las dos formaciones y de esta manera tener una visión completa de la realidad de la sidra.

En cuestión de formación, hace tiempo que el centro está trabajando en un certificado de profesionalidad específico para sidrerías en dos niveles: camarero de sidrerías y Maestro de sidrerías. ¿En qué fase está ese proyecto?

Actualmente hemos desarrollado lo que define el Servicio Público de Empleo como una 'Unidad For-



mativa' titulada 'Camarero/a de sidrería'. Actualmente está en trámite una revisión de todas las especialidades del catálogo SEPE, hay grupos de trabajo funcionando para cada familia profesional y nosotros, como centro homologado, estamos designados como participantes en la familia profesional de Hostelería, en concreto en el área de restauración, así que ese sería el foro adecuado para impulsar esta revisión del catálogo e incluir una especialidad formativa vinculada a la sidra. Esperamos que en breve podamos reunirnos para proponer dicha formación y empezar a impartirla lo antes posible ya que creo que tendría una demanda importante y muy necesaria para el sector.

¿Cómo cree que puede influir el reconocimiento de la Cultura sidrera asturiana como Patrimonio por la Unesco, en cuanto a la formación de profesionales especialistas en sidra?

Evidentemente es un espaldarazo súper importante el que la Cultura sidrera asturiana sea reconocida a nivel mundial, ha sido una labor encomiable por parte de los promotores y aprovecho para felicitar y admirar su trabajo. Dos de los puntos en los que se basa la justificación de dicho reconocimiento, hablan específicamente del escanciado como elemento claramente diferenciador de nuestra sidra y también como una práctica que iguala a mujeres y hombres de todas nacionalidades; por lo que espero que haya un antes y un después de este reconocimiento y toda la sociedad ponga en valor el trabajo del escanciador o escanciadora y haciendo que sea una profesión re-



Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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



conocida en todos los aspectos y por ello potenciar la formación del camarero o camarera de sidrería.

Como profesional tanto del propio producto, de la sidra, como de su servicio, ¿cómo ve actualmente la hostelería en Asturias, específicamente en cuanto a sidrerías? ¿cuál es su nivel?

Como decía antes, el reconocimiento del escanciador actualmente no está valorado como creo que se merece, un camarero o camarera de sidrería además de hacer la labores propias de la profesión tiene que servir seis culetes en la mano al cliente, servicio único en el mundo, y que la mayoría de las veces ese plus no ve su reconocimiento laboral y económico. Creo que cada vez se escancia menos de manera manual aunque todavía quedan buenos profesionales, pero estos necesitarán un relevo generacional ya que de lo contrario, va a ser complicado que la sidra natural tenga su justo tratamiento.

¿Cuál es la importancia de contar con buenos profesionales de la sidra trabajando en la hostelería de Asturias?

Un buen profesional cuando te da un culete en la mano bien escanciado, además de darte un producto en óptimas condiciones de degustación, te ofrece historia, cultura, integración social, diferenciación, identificación con la tierra y el paisanaje, etc. Todo ello tenemos que preservarlo como sea y ofrecer a los futuros camareros y camareras, además de condiciones laborales acordes con su trabajo, esta visión de la cultura sidrera como una manera de sentir un producto único y diferenciador.

¿Ve que los alumnos que están estudiando en su centro están motivados para ejercer como profesionales en esta época?

Ha bajado la ratio en los ciclos de Servicios en Restauración durante el presente curso y es una tendencia que vamos observando en los últimos cursos; creo que no hay una única razón para que el alumnado se matricule en menor medida con respecto a años pasados. La sociedad en conjunto debe de reflexionar y pensar que, sin un adecuado servicio y atención al cliente, la hostelería no puede sustentarse ni compensar con un producto de calidad. El alumnado prefiere una restauración más cómoda en donde haya unos horarios que permitan conciliar la vida familiar, social etc. Por otro lado el empresario cada vez tiene más gastos y quizá tendremos, como consumidores, que pagar más por ir al 'chigre'.

El 2020 y el 2021 han sido años complicados por la pandemia, uno de los sectores más afectados ha sido el hostelero... ¿Pero, cómo ha sido este periodo para el CIFP?

Como todos los centro educativos hemos tenido que adaptarnos casi de un día para otro, de dar clases presenciales un viernes... el lunes siguiente darlas online. Fue complicado, pero a base de echar horas fuera de nuestro horario salimos adelante, no ha habido tantas bajas como se pensaba, ya que los protocolos se han llevado a rajatabla y en la actualidad ya trabajamos casi como antes de la pandemia, eso sí, siguiendo con las medidas oportunas.



Este año, en el VIII Campeonato de Sumillería Suso Domínguez, convocado por el CIFP Carlos Oroza de Pontevedra, habrá sidra. ¿Cómo participa el CIFP de Asturias?

Ha sido una grata sorpresa que un centro educativo de Galicia nos haya propuesto un concurso dedicado en exclusiva a la sidra, que tan propio creíamos nosotros. Participará alumnado de todos los centros de hostelería de Galicia, País Vasco, un invitado de Portugal y nosotros.

Concurrirá un alumno o alumna de cada centro en las cuatro pruebas establecidas:

- Preguntas sobre legislación de las tres sidras participantes: gallega, vasca y DOP asturiana.
- Reconocimiento de cinco aromas básicos.
- Identificación de una de las tres sidras al azar, nota de cata y posible maridaje.
- Escanciado de una botella de sidra con DOP Sidra de Asturias.

Por mi parte impartiré una *master class* sobre la sidra asturiana y formaré parte del jurado.

Creo que esta iniciativa debería hacernos reflexionar acerca del potencial que tenemos con nuestra sidra, calidad, servicio, historia, etc. No vamos a entrar a valorar calidades, sino a observar diferencias y reflexionaremos sobre la importancia de que otros territorios también luchen por dar valor a esta bebida. La suma de esfuerzos siempre ha de redundar en beneficio de todos los que amamos la sidra y en beneficio de la propia bebida.

 Testu: E. Urquiola




cartonvir

LA SIDRE TIEN QUE DIR
EN CAJA
D'ASTURIES
VEN A VENOS

+ INFO: 679 289 673
www.cartonajesvir.com  



TODOS POR LA PROMOCIÓN Y DEFENSA DE LA CULTURA SIDRERA ASTURIANA



Echaores de sidre na Fiesta de la Sidre Natural de Xixón.

Los ayuntamientos señalan que todas las instituciones públicas deben de “alejarse de localismos” y mantenerse unidos para apoyar el proceso de reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco

La polémica por la capitalidad de la Cultura sidrera asturiana surgida en Fitur, motivó que diferentes entidades y ayuntamientos realizaran declaraciones sobre la misma, la mayoría, coincidiendo en que “ningún municipio debería de apropiársela”.

Por ejemplo, ya durante la propia Feria Internacional del Turismo, los alcaldes que conforman los ayuntamientos de la Mancomunidad de la Sidra: Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariego y Villaviciosa; hicieron un llamamiento a todas las instituciones públicas, que, como la Comarca, tenían en el objetivo de la promoción y defensa de la sidra, a “mantener la unidad en Asturias, alejándose de localismos, en torno a todo lo relativo a la Cultura sidrera, máxime cuando estamos aún, en el proceso para el reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la

Unesco”.

En un comunicado, señalaron que ningún “afán localista”, debería de alejarse de ese objetivo común que, destacaron, es histórico y muy importante para el país y para todos los sectores vinculados a la cultura sidrera. Por otro lado, el ayuntamiento de Xixón también se pronunció al respecto. Lara Martínez, gerente de Diverthia, respondiendo a preguntas de esta revista señaló que, lo que cree, es que la intención del ayuntamiento de Uviéu fue la de promocionar la actividad que se desarrolla en la ciudad en Gascona. “Estoy segura que se planteó sin ánimo de crear polémica, pero que no fue una decisión acertada, tal y como comentó nuestra alcaldesa, Ana González. No parece apropiado que ninguna ciudad o concejo asturiano se apropie de la Cultura sidrera asturiana, y más aún



Enriba: Lara Martínez, xerente de Divertia. / Abaxo: tastia de sidre demientres la Fiesta de la Sidre Natural de Xixón.

cuando concejos como Xixón o los de la Comarca de la Sidra nos esforzamos durante todo el año para poner en valor e impulsar la sidra y su cultura. La sidra es una bebida que une y por ello debemos tirar todos a la vez del carro, sin que nadie quiera ganar protagonismo” manifestó.

Xixón y sus actividades sobre Cultura sidrera asturiana

Xixón es el mayor productor y consumidor de sidra, de ahí que esta publicación preguntó a Lara Martínez, gerente de Divertia, en qué le puede beneficiar que la Cultura sidrera asturiana sea finalmente reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. A lo que contestó: “Lo que es bueno para el sector sidrero es bueno para Xixón. Somos el concejo que más sidra produce y que más consume, con 60-70 litros por persona al año. Con ese título, la sidra y su cultura generará mayor interés nacional e interna-



#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma



Enriba: Echando un culete.

cional, y no solo se reconocerá como una bebida que nos identifica con el territorio, sino que además nos identifica con una cultura popular, con unas costumbres, con unas tradiciones, con una forma de vida que nos acerca al medio rural, a nuestras raíces, a nuestro entorno”.

Aprovechando la ocasión, quisimos preguntarle también sobre la próxima Fiesta de la Sidra Natural de Xixón, puesto que varios medios de comunicación publicaron que este año se recuperará el festival de la sidra íntegro, con el récord de escanciado y los canticos en la plaza del ayuntamiento. Martínez aseguró que la idea que tienen “no es otra que relanzar la Fiesta si las condiciones sanitarias son propicias”. Indicó que el sector se merece todo el apoyo que se le pueda otorgar desde la administración, más aún tras dos años de penurias debido a la pandemia. “La próxima Fiesta de la Sidra Natural será la número 31 y debemos esforzarnos por recuperar algunos hitos como el récord de escanciado, los canticos, que no solo tienen mucho éxito de participación, sino que también ofrecen una increíble promoción a nivel nacional. En el último récord participaron diez mil personas y varias cadenas de televisión nacionales ofrecieron la actividad en directo y en días posteriores. Es una gran fiesta alrededor de nuestra bebida más querida, pero sin duda es el día que la sidra natural y el escanciado tienen la mayor publicidad y la mayor repercusión en los medios de comunicación” apuntó.

Para la gerente de Diverta, la Fiesta de la Sidra Natural de Xixón es el mejor escaparate para mostrar la

Cultura sidrera del concejo, además, señaló, es Fiesta de Interés Turístico Regional. “Es importante recordar el esfuerzo que hacemos con la organización de los concursos del Elogio de Oro y el Tonel de Oro, que llevan más de 20 años reconociendo el trabajo de los llagareros, y también con el Mercadín de la Sidra y la Manzana, donde decenas de artesanos pueden ofrecer cada año numerosos productos relacionados con la sidra y la manzana”.

Por otro lado, también dijo que siguen trabajando con Otea en la organización de los Jueves de Sidra, para animar al consumo de la sidra natural y una tapa todos los jueves del año en la hostelería local. Y destacó la colaboración para la realización del Salón In-



ternacional de les Sidres de Gala, las jornadas de La Primer Sidre'l Añu —ambas organizadas por la Fundación Asturias XXI— y también Xixón Bonito, para promocionar la sidra con Denominación asociada a un producto tan representativo en verano como el bonito del Cantábrico. “Desde Divertia y desde Turismo trabajamos codo a codo con el sector, porque la sidra, los llagareros y los hosteleros merecen ese respaldo”.

Por otro lado, también se ha dicho la sidra ocupará un papel fundamental en la candidatura de Xixón como Capital Europea de la Cultura en 2031. Por este motivo preguntamos a la gerente qué es lo que tienen contemplado. A lo que respondió: “Xixón es una ciudad activa, donde se vive la cultura. Creo que cuando pensamos en “la cultura” lo solemos hacer en las diferentes disciplinas, como el arte, la literatura, la arquitectura, la música, el teatro, la danza, el cine, etc., y en Xixón podemos presumir de fantásticos agentes culturales y de una importante promoción municipal, pero en absoluto podemos obviar que la cultura es la suma también de nuestras costumbres, de nuestras tradiciones, de nuestros hábitos y valores y ahí, la sidra y la Cultura sidrera juegan un papel fundamental. No podemos entender la cultura asturiana sin sidra. La sidra y su escanciado forma parte de nuestro ADN cultural, nos identifican. Y por eso, seguiremos apoyando al sector en todo lo que suponga reforzarlo, en mejorar el producto, en el servicio o en su promoción” afirmó.



Lara Martínez, xerente de Divertia.



Testu: Estibaliz Urquiola
Semeyes: David Aguilar y revista LA SIDRA

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

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

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

La Cultura sidrera asturiana, la gran protagonista



Mesa redonda sobre la Cultura sidrera asturiana en Fitur.

La sidra fue uno de los recursos clave que Asturias llevó a FITUR, ejemplo de ello fue la mesa redonda sobre su candidatura como Patrimonio Cultural de la Humanidad; además se obtuvieron reconocimientos como el 'Mejor Estand de las Comunidades Autónomas e Instituciones' y un premio a la accesibilidad en el caso de Xixón



Enriba: degustación de 'Cocina de paisaxe'. Semeya: Armando Álvarez / Abaxo: premiu al Meyor Estand d'Istituciones y Comunidades Autónomas.

A la Feria Internacional del Turismo acudieron más de 110.000 visitantes, de ellos, más del 70% fueron profesionales de diversos ámbitos relacionados con el sector, como la hostelería, el transporte, la hotelería, el turismo rural o los eventos. En total, se calcula que el impacto económico de la feria rondó los 150 millones de euros.

Asturies participó en esta edición número 42 con la intención de reforzar su liderazgo del país como "destino de naturaleza, seguro y sostenible". La candidatura de la Cultura sidrera asturiana a Patrimonio Inmaterial de la Unesco y la 'Cocina de paisaje', tuvieron un gran protagonismo en el stand asturiano. Un espacio, que, por cierto, obtuvo el primer lugar entre todos los de las Comunidades Autónomas e Instituciones.

Así, ya el primer día de la feria tuvo lugar la mesa redonda 'La Cultura sidrera asturiana' y las degustaciones de 'Cocina de paisaje y sidra'. Posteriormente se presentaron diferentes 'experiencias' para promocionar el turismo de Tinéu, los sabores de la Comarca de la Sidra y un recorrido por la 'Tierra del maíz', plasmado en un itinerario etnográfico por el noroccidente de Asturias.

El jueves 20 de enero se expusieron las propuestas turísticas de los concejos de Valdés, Llangréu, Belmonte, Cangas del Narcea, Mieres, Avilés y Tapia. Y el siguiente día tocó el turno a Teverga, Cuideiru, Salas, Somiedu, El Franco, Parres y Gozón. Finalmente, durante el sábado y el domingo tuvo lugar el juego interactivo 'Vamos a xintar', que, como su propio nombre indica, tuvo como eje central, nuevamente, la gastronomía de la tierra.



En números concretos, el stand de Asturias acogió 350 reuniones profesionales y propició 1.784 encuentros comerciales. Por su parte, los perfiles de Turismo Asturias lograron cerca de 300.000 visualizaciones en las redes sociales; y las retransmisiones de presentaciones en el stand tuvieron casi 13.500 visualizaciones.

Mesa redonda sobre la Cultura sidrera asturiana

Fue la primera actividad importante que se realizó en el espacio asturiano en Fitur. El director general de Cultura y Patrimonio, Pablo León, fue el encargado de moderar el encuentro, en el que participaron el director de la Cátedra de la Sidra de la Universidad de Uviéu, Luis Benito García; el presidente de la Denominación de Origen Protegida, Guillermo Guisasola; Ana



Enriba: les semeyes distribuyíes peles redes sociales que causaron la polémica. Una d'elles d'El Comercio. / Abaxo: ponentes de la mesa redonda sobre la Cultura sidrera asturiana. Pela manzorga: Guillermo Guisasola, Luis Benito García, Pablo León, Ana Soberón y Saúl Moro.



Soberón, representante del Club de Producto Sidraturismo, y Saúl Moro, presidente de la Asociación de Escanciadores, en nombre de la patronal Otea.

Durante el debate, Luis Benito García explicó el proceso seguido para optar a la declaración de patrimonio mundial y detalló las principales características de la Cultura sidrera asturiana: su referente simbólico como parte esencial de la identidad colectiva y de una cultura con personalidad propia, los elementos que la integran y sus diferentes manifestaciones.

Guillermo Guisasola, por su parte, aportó información

sobre la situación actual de la producción sidrera en Asturias, y ofreció datos como el número de llagares acogidos a la marca, los tipos de sidra o los lugares de consumo fuera del país

Las intervenciones de Ana Soberón y Saúl Moro estuvieron relacionadas con la presencia de la sidra en la actividad turística. Así, la representante de Sidraturismo destacó la relevancia de la bebida más emblemática de Asturias como elemento fundamental en el sector. Por su parte, Saúl Moro puso en valor el arte del escanciado, un elemento exclusivo que aporta mayor grado de diferenciación.

Los participantes en la mesa redonda coincidieron en que el hecho de que la Cultura sidrera asturiana pase a formar parte de la lista de patrimonio inmaterial, va a contribuir a difundir unas prácticas y tradiciones que aportan sostenibilidad al mundo rural autóctono. Además, ayudará a revitalizar las actividades ligadas a la producción de esta bebida y a dinamizar el sector, al tiempo que va a impulsar las actividades turísticas y hosteleras.

Críticas por el escanciado

Fueron varias fotografías las que desataron la polémica. En una de las imágenes se mostraba a un echaor que, botella en mano, estaba muy lejos de escanciar bien la sidra; y en otra, el mismo echaor al lado de un profesional del oficio, por lo que la diferencia quedó bien clara. Las instantáneas fueron difundidas a través de las redes sociales y al instante surgieron las críticas.



Al centru'l presidente, Adrián Barbón, colos trabayaores del estand que ganó'l premiu al meyor de toles Comunidaes Autónomes ya Istituciones. Semeya: Armando Álvarez.

Loreto García, campeona de escanciado en el año 2009 y profesional de la sidra, dijo sentirse avergonzada por no llevar a echaores cualificados. Los primero que quiso dejar claro a esta publicación fue que ella no criticaba a la persona que no sabía escanciar, ya que “no tenía la culpa de nada”, pero sí a las entidades que la pusieron a echar sidra en un evento como Fitur. “Me siento ofendida y también avergonzada de que se esté luchando para que la sidra sea

patrimonio de la Humanidad, y que en Fitur se haya escanciado tan mal. Si eso es lo que quiere mostrar el Principado... pues es una vergüenza. Hay que defender es al escanciador. Tenemos unos 20 participantes en el Campeonato de Escanciadores, de muchas nacionalidades, excelentes profesionales... y que lleven a gente que no sabe coger una botella... es increíble” dijo García y añadió: “se tiene que valorar a los escanciadores. Si se paga lo que es justo por su trabajo, se-

**MARISQUERIA
PONIENTE**

Porque tú sabes lo que quieres

Avda. Juan Carlos I, 13 GIJÓN Tfno.: 985 32 23 49

Canal



Reconocimientos a Xixón por su proyecto de 'Turismo azul' y por su programa de turismo accesible.



guro que habrá profesionales que quieran y puedan ir a Madrid. Los echaos son una parte fundamental de la Cultura sidrera asturiana, son un elemento diferenciador”.

Además, la Comarca de la Sidra expuso en un comunicado: “Como se resalta en la candidatura de la Cultura sidrera asturiana ante la Unesco, el escanciado de sidra es una de las señas de identidad que mejor representa a Asturias. Esa imagen constituye un poderoso símbolo de nuestra tierra, en el que nos reconocemos y por el que nos identifican los de afuera. Por ello, consideramos que se debe mejorar todo lo relativo a la imagen de la sidra, cuyo principal elemento diferencial junto con su calidad, es el escanciado”. Por eso proponen que el escanciado de sidra en el stand de Asturias sea encomendado a la DOP y a la Asociación de Escanciadores de Asturias, que cada año organizan, junto con varios ayuntamientos, el Campeonato oficial.

Presencia institucional

A Fitur asistió una nutrida representación de la administración asturiana. El presidente del gobierno de Asturias, Adrián Barbón, acudió el primer día del encuentro. En su discurso oficial también tuvo palabras para la Cultura sidrera asturiana, de la que dijo: “Se

trata de nuestra gran riqueza natural y cultural, que puede dar muchísimo más de sí. La cultura de Asturias es una de las mejores bazas de las que disponemos para promocionar el turismo. La naturaleza, la gastronomía –sidra incluida, por supuesto– y el patrimonio cultural del Principado son reclamos turísticos envidiables para cualquier Comunidad Autónoma”.

Por otro lado, la consejera de Cultura, Política Llingüística y Turismo, Berta Piñán, presentó varias acciones del plan de desarrollo turístico y anunció que Asturias ha asumido la coordinación de los trabajos de la llamada ‘España Verde’, la marca territorial que integra, además de a nuestra Comunidad, a las de Galicia, Cantabria y País Vasco. Esta marca tiene como objetivo posicionar la cornisa cantábrica como destino turístico alternativo.

Premio al stand de Asturias

El espacio de Asturias en Fitur creció un 30% con respecto a la pasada edición, hasta alcanzar más de 900 metros cuadrados. Una de las áreas que ganó más amplitud fue la destinada a la zona de las presentaciones y encuentros profesionales. El espacio expositivo fue decorado con materiales sostenibles, reciclados y reciclables. Su interior fue el escenario de más de una veintena de presentaciones de proyectos,

**Los psicólogos
cambian vidas**
Mejorar es posible con ayuda
Ana Fernández Marqués - Psicóloga y Sicoanalista - 684 64 00 81



El presidente Adrián Barbón, a la so drecha, l'alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida; y a la so manzorga, l'alcalde de Uviéu, Alfredo Canteli.

iniciativas y eventos impulsados por promotores del sector turístico, tanto públicos como privados. Entre los actos más destacados figuró, además la celebración la mesa redonda sobre la Cultura sidrera asturiana, la exposición de los planes de sostenibilidad turística financiados con fondos europeos. La gastronomía también fue otro de los grandes protagonistas allí, con talleres desarrollados por los embajadores de la llamada 'Cocina de paisaje'.

Reconocimiento al Xixón accesible y azul

En el 2014 se puso en marcha en Xixón un importante programa para ofrecer información actualizada sobre la accesibilidad de los recursos y establecimientos turísticos. Su objetivo era el consolidar la ciudad como un destino turístico accesible para todas las personas. Una labor que fue premiada en Fitur, pues el concejo recibió un reconocimiento por los esfuerzos realizados en esta materia durante los últimos años. El presidente de Predif, la Plataforma de Personas con Discapacidad Física, entregó el distintivo a la alcaldesa de Xixón con motivo del 25 aniversario de su organización y le agradeció todo el trabajo en defensa del derecho al ocio de las personas con dificultades de movilidad.

"Este es uno de los premios más importantes que ha recibido Xixón, porque no se puede decir que queremos una ciudad para las personas, una ciudad amigable y una ciudad para estar, sin tener una ciudad al alcance de las personas" dijo Ana González durante el acto de entrega.

Otro reconocimiento que obtuvo Xixón fue el de 'Excelencias turísticas' por su proyecto 'Turismo azul: La experiencia para expandir el valor del mar'. El jurado de los premios, formado por nueve personalidades de diferentes países del mundo del turismo, del arte y de la gastronomía, eligió el proyecto xixonés de entre

XXVII
CAMPEONATO OFICIAL
de ESCANCIADORES

PATROCINAN

LIDRA DE ASTURIAS CAJA RURAL DE ASTURIAS otea? GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

ORGANIZAN

LIDRA DE ASTURIAS aesa

CULTURA SIDRERA ASTURIANA

PRIDA
Restaurante
Sidrería
NAVA

Casa de Comidas

LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
FINALISTA 2020
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERÍA PRIDA

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



Semeya de familia de la representación institucional en Fitur y otras entidaes. Una edición na que se destacó la importancia de la Cultura sidrera asturiana como ellementu turísticu. Semeya: Armando Álvarez.

un amplio listado de candidatos de todo el mundo. El proyecto pone en valor la apuesta de la ciudad por la sostenibilidad, el turismo inteligente y el desarrollo del turismo azul o de litoral. Las iniciativas que se pondrán en marcha ayudarán a la creación de un nuevo producto turístico a través de la restauración de espacios degradados de la senda litoral, así como de la recuperación del patrimonio histórico, por ejemplo, la recuperación de las Baterías de defensa Baja y Alta de Santa Catalina en el barrio de Cimavilla, y la Batería situada en el Cabo de San Lorenzo. También se buscará recuperar la fuente pública más antigua de la ciudad, La Fontica, así como su entorno, para que se convierta en un mirador; e igualmente las 'Marcas de la milla' en la Senda del Cervigón, como elementos de patrimonio de la construcción naval.

Otea en Fitur

La patronal de la hostelería asturiana, Otea, también

estuvo presente en la Feria Internacional del Turismo. El presidente de la entidad, José Luis Álvarez Almeida, intervino en el stand del Ayuntamiento de Uviéu en la presentación de 'Oviedo Gastro', el conjunto de actividades gastronómicas que la capital va a proponer a lo largo del año.

Además, Álvarez Almeida también asistió al encuentro de los stands de Hostelería de España y de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos. Y como representante del sector asturiano, mantuvo un encuentro, junto al resto de personalidades e instituciones invitadas, con el presidente de Asturias, Adrián Barbón. También participó en un encuentro del colectivo empresarial 'La Fuerza del Norte' con los presidentes de las asociaciones hosteleras y turísticas de las comunidades de Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco.



Semeyes: Prensa del Gobierno de Asturias

Pescados Cortina
Villaviciosa

Plaza Cubierta · Villaviciosa · Asturias
985 89 04 21 · 637 869 496

eamoreno
restaurante

TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor Fabada del Mundo 2012



Por 12 razones.

Por seguridad y confianza.

salenor.es

Salenor 2022

Salón de la Alimentación
y el Equipamiento del Norte de España

PABELLÓN DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS DE LA MAGDALENA
AVILÉS · ASTURIAS

21, 22, 23 FEBRERO
2022

Organiza

Cámara
Avilés

Colaboran



Taberna La Bicha 985 un rincón familiar para comer a lo grande



La Bicha es uno de esos lugares acogedores que solo se encuentran muy de vez en cuando, normalmente -como es el caso- en barrios alejados del centro de las ciudades, donde todo el mundo parece conocerse y te sientes como si estuvieras en casa aunque acabes de llegar.

En realidad es una mezcla de taberna y sidrería con una carta no muy extensa, pero sí intensa, pensada para disfrutar tomando unas tapas bien acompañadas con **Sidra JR**.

Un consejo, si no tienes hambre no pidas la “tablilla” parrillera. Spoiler, a pesar de lo que pueda sugerir su nombre, no es pequeña. La parrilla “normal” nos han chivado que necesita de dos mesas solo para ponerla, y así es todo en La Bicha, la tortilla de diez centímetros de alto, el bizcocho casero o las raciones de tarta. Nos quedamos con las ganas de probar su bacalao,

Menos mal que la calidad acompaña a la cantidad y los precios son asequibles. Sus menús también son una buena opción, como demuestran sus mesas llenas de trabajadores comiendo cualquier día por semana.

Además, no podemos ignorar la gracia que ponen los dueños, Elena Álvarez, su marido y su hijo, cuando atienden a sus clientes.

La sidra que tienen ahora, siempre lista en su enfriador para que tenga la temperatura perfecta, es de JR “Porque me gustó. Teníamos otra marca, pero me lo ofreció el dueño de un establecimiento que trabaja con ellos, me dijo prueba esta sidra y desde entonces no tenemos otra”.

TABERNA LA BICHA

Av. Roces, 985 - Nuew Roces - Xixón T- 984 28 90 41

Escanciador Premium



En COEM les gusta escuchar a sus clientes, y eso es lo que han hecho para desarrollar Premium, la evolución de su escanciador de modelo columna basada en la sugerencia de los usuarios de mantener la calidad técnica de versiones anteriores, pero con un tamaño más discreto.

Lo han hecho, pero no se han quedado ahí. Salta a la vista la elegancia de su diseño, realizado en metacrilato transparente y acero inoxidable, gracias al cual la botella -y su etiqueta- son claramente visibles, al mismo tiempo que utiliza el menor espacio posible.

Por otra parte, han aprovechado el lanzamiento de este nuevo modelo para mejorar también la duración de su batería. Si los anteriores escanciadores llegaban a echar sin problema hasta 100 botellas de sidra, con la batería Premium se pueden escanciar tranquilamente 200, más de 16 cajas de sidra.

En cuanto a calidad del escanciado, se mantiene y continúa sirviendo los culinicos francamente bien, sin machacar la sidra y consiguiendo un correcto espalme, con la ventaja sobre el escanciado manual de que es el consumidor quien marca el ritmo y las cantidades de los culetes.

Por supuesto, al igual que versiones anteriores, este escanciador es personalizable para que cada sidrería o usuario -también es perfecto para beber sidra en casa- pueda tener su propia versión.





La Sidrería Sobiñagu gusta tanto que ya no tenían dónde atender a todas las personas que quieren disfrutar de sus servicios, así que, como no quieren que nadie se quede con las ganas, han abierto un nuevo espacio para atender a sus clientes

SIDRERÍA SOBIÑAGU

**Una gran sidrería que
sigue creciendo con su
nuevo comedor**

Leoncio Suárez 60. Xixón

T. 984 29 80 63





Situada en las cercanías del Parque de los Pericones, el Sobiñagu abrió sus puertas hace justo diez años, con Rubén Barrero y Laura Alonso al frente. Desde entonces se ha convertido en un establecimiento emblemático por su cocina y su buen hacer, siendo más que recomendable hacer reserva para asegurar sitio en sus mesas.

De hecho ha sido su éxito -o mejor dicho, puntualiza Rubén, el éxito de su cocina- lo que casi ha forzado a llevar a cabo una ampliación en sus instalaciones, ya que la demanda de los clientes era notablemente mayor que el espacio disponible... y no es porque antes fuera pequeño.

El nuevo comedor que acaban de estrenar cuenta con capacidad para quince mesas, repartidas a una respetable distancia, se suma a los otros dos comedores con los que ya contaba la sidrería y a la zona de barra, amplia, por la que se accede al establecimiento.

A modo de separación entre la barra y el primer comedor, iluminado por los amplios ventanales, nos tiente una impresionante nevera-exposición con no menos de siete tipos de carne de evidente calidad que provocarán inevitablemente que se nos haga la boca agua.

Continuando, pasamos al segundo y desde hace poco al tercer comedor. Todos ellos cuentan con una decoración sencilla que combina modernidad con elemen-

tos tradicionales para crear un ambiente acogedor y relajado, pensado para disfrutar sin prisas de la sidra y de la comida.

Las carnes, como decíamos, son el atractivo principal de la espectacular cocina del Sobiñagu, empezando -cómo no- por la de ternera asturiana o "Xata Roxa", siguiendo por la vaca gallega, la charra, la rubia gallega o la carne de Salamanca, entre otras de comparable calidad. Su especialidad son las parrillas, pero dominan todos los formatos: solomillo, entrecot, picaña de buey, cachopo, pollo Sobiñagu, costillas, brochetas, paletilla de lechazo...

Al mismo nivel se encuentran sus platos de pescado y marisco, según disponibilidad de temporada y mercado, merluza fresca, lubina a la espalda, pixín amariscado... todos ellos procedentes del Cantábrico y con frescura garantizada. Cuentan además con una



amplia carta de arroces, tostas, ensaladas y postres caseros, así como una variada oferta de tapas.

Para acompañar todo ello, la sidra por la que han optado es la del Llagar de Castañón, incluyendo su variedad con Denominación de Origen Protegida, Val de Boides, que sus camareros nos escanciarán impecablemente.

En el nuevo comedor, puntualizan, por el momento

cuentan solo con escanciadores automáticos con los que los clientes pueden servirse la sidra a su ritmo, a la espera de poder ofrecer también la sidra escanciada en un futuro.

Para que la sidra se mantenga siempre a la temperatura perfecta están equipados con una nevera especial especialmente diseñada para que la bebida llegue a una determinada temperatura y permanezca estable en ella, manteniéndose siempre en su punto.

Recordad que aunque la mejor opción es disfrutar del buen ambiente del Sobiñagu, también se pueden realizar pedidos a domicilio.

La Cátedra de la Sidra

LOGROS Y PERSPECTIVAS



Presentación del balance de la Cátedra de la Sidre en 2021. Pela manzorga: David González, coautor del llibru 'Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie'; Jorge García, direutor del Área de Tresferencia y Cátedres d'Empresa; el presidente de la DOP, Guillermo Guisasola; y Luis Benito García, direutor de la Cátedra de la Sidre d'Asturies.

El director Luis Benito García explica los resultados alcanzados desde que se pusieron en marcha los estudios; y asegura que en este año y el próximo tendrán una proyección social mucho más amplia, ya que hasta ahora estuvieron condicionados por la pandemia

En diciembre de 2019 la Universidad de Uviéu anunció la creación de la Cátedra de la Sidra para la investigación, divulgación y formación “en el cultivo, el medio ambiente o la cultura sidrera”. La institución, además, firmó un acuerdo para la puesta en marcha de esta Cátedra con la DOP Sidra de Asturias. Un acuerdo entre ambas entidades que nació con vocación de servicio público y con el objetivo de promocionar el estudio en el ámbito de la producción del consumo de sidra, su repercusión socioeconómica o las implicaciones culturales vinculadas a ella.

¿Y qué es lo que ha logrado la Cátedra de la Sidra en estos años? Su director, Luis Benito García, explicó ya el año pasado los diferentes objetivos que se consiguieron el 2020, como la firma, junto a la Consejería de Educación, de tres unidades didácticas en los ciclos de infantil, primaria y secundaria, centradas en la historia y la cultura sidrera. También la colaboración

con el Archivo de Fuentes Orales para la Historia Social de Asturias para la creación el fondo ‘La Memoria de la Sidra’, o la edición y publicación de los ‘Cuadernos de la Cátedra de la Sidra’, cuyo objetivo es introducir a los alumnos en la historia, la cultura y la dimensión científica de la bebida asturiana.

En este 2021, explicó García a esta publicación, siguen contando con diferentes líneas de trabajo abiertas. Por ejemplo, están preparando una exposición para el Museo de Bellas de Asturias para el próximo año sobre la presencia de la sidra en las artes plásticas. Además, el año pasado, se realizó la primera convocatoria de becas premio de fin de máster. Se otorgó la de Ciencias Sociales y Humanidades, pero no la de Ciencias Experimentales y Biosanitarias, que quedó desierta. Pero este año sí que se concedieron las dos. Esta última a un alumno de Bioquímica. La de Ciencias Sociales y Humanidades será, además, el tercer



Enriba: L'hestoriador Luis Benito García nuna conferencia de la Universidá, col entóss rector de la institución, Santiago García, y l'es direutor xeneral de Desendolcu Rural y Agroalimentación Jesús Casas.

libro de la Cátedra que próximamente se va a publicar y trata sobre la presencia de la sidra en la prensa del siglo XIX. Hay que señalar que el Número 0 fue el titulado 'Introducción a la historia de la sidra en Asturias'; y el Número 1: 'La sidra francesa y su relación con Asturias. La obra de Charles-Philibert de Lasteyrie', una publicación que se puede obtener en varios sitios, entre ellos, en la página web con la que también

cuenta esta revista.

Además, dijo el director, se continúa con el trabajo para incrementar 'La Memoria de la Sidra' en el Archivo de Fuentes Orales de Asturias, donde se prima la recogida de testimonios de personas vinculadas al sector sidrero de dilatada trayectoria, así como la de representantes de oficios tradicionales pertenecientes al ramo.

TASTIA GUIADA

El Piloñu
SIDRA DE VANGUARDIA

A cargu del llagareru Rubén Pérez

- **Isidra** (sidre ensin alcol)
- **Jose** (sidre natural)
- **El Piloñu etiqueta negra** (sidre natural que sedrá DOP)

10 €
5 € Clé de LA SIDRA y suscritores revista LA SIDRA

Xueves 3 de marzu
20.00 hores
Inscripciones: 0985 10 00 00

¡Places llimitaes!
Reservales: 0985 10 00 00

Entama: **ASTURIAS XXI FUNDACIÓN** Collaboren: **LA SIDRA** **CIFA**



Droluz
DISTRIBUCIONES
CELULOSAS / QUÍMICOS / LIMPIEZA

Luz María Muñiz

Tlf: 629 309 336
Polígono Industrial Porceyo
C/ Johannes Kepler, 17 (70)
33293 Gijón
infovaniz@gmail.com



EXTRACTOS VEGETALES

Nuestros mejores productos de origen natural, ecológicos y orgánicos, lo que evita usar fármacos artificiales y química ayudando a tu cuerpo de forma natural.

Su origen natural evita los efectos secundarios y las interacciones farmacológicas.

SUPLEMENTOS DIETÉTICOS

Los suplementos dietéticos son una ayuda extra a tu salud, complementando tu dieta con vitaminas, minerales y aminoácidos de origen alimenticio.

Te ofrecemos sólo aquellos con estudios científicos que los avalan y de origen natural



Aparte, ya están ofertadas las tres unidades didácticas en Educacastur sobre la Cultura sidrera asturiana para infantil, primaria y secundaria. Por otro lado, y a raíz de que la candidatura española para la Unesco sea la Cultura sidrera asturiana, están trabajando muy intensamente en culminar el expediente y presentar las cartas de apoyo.

La Cátedra de la Sidra también ha comenzado una colaboración con la Cátedra Ramón Areces, y, si la situación lo permite, comenzará a ofertar acciones formativas. “Esta Cátedra empezó justo cuando lo hizo la pandemia. Durante estos dos años hemos realizado muchísimas cosas, lo que sucede es que, precisamente, la parte donde hay más presencia de público no se ha visto tanto por todo lo que ha conllevado la situación de crisis sociosanitaria. Por eso, en cuanto sea posible, realizamos jornadas, cursos, ciclos de conferencias, talleres, es decir, se va a contar con una proyección social muchísimo más amplia” afirmó García.

Además, la Cátedra cuenta este año, por el momento, con once alumnos que están realizando las prácticas de fin de carrera, dos más que los que hubo el año pasado. “Y esperamos ampliar porque, dependiendo de la facultad, se van abriendo a lo largo del curso” señaló el director. Asimismo, tanto él como Jorge Uría, secretario de la Cátedra, van a publicar en uno de los manuales de la editorial estadounidense ‘Springer Publishing’, especializada en libros y revistas académicas siendo la tercera más prestigiosa del mundo. “El manual está dedicado a la alimentación en general desde todas las ciencias, desde una perspectiva multidisciplinar, y nosotros vamos a realizar el que corresponde a la parte histórica y social de la alimentación” indicó el historiador. Asimismo, a Luis Benito García, firmando como director de la Cátedra, publicará en la revista estadounidense ‘Hispanic Issues’ y otro para ‘Rivar, Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad’, ambas con un relevante índice de impacto científico.

'Diccionariu Sonoru de la Nuesa Sidre', la cultura siéntese

Los soníos son el primer sentir que, mesmo anantes de ñacer, aporta a nos, son el camín más rápidu a l'alcordanza ya'l reconocimientu de lo vivío.

El Diccionariu Sonoru de la Sidre, fechu por Nacho Quesada en collaboración col Llagar Viuda d'Angelón y que tará bien ceo disponible na web de LA SIDRA, recueye la cultura sidrera dende'l raigañu más básicu, acompañando'l sentir la sidre con imáxenes sencielles y d'escelente calidá, capaces de treslladanos a la pumará, un llagar o l'interior d'un tonel

Tantos años falando de sidre, diríemos que taba estudiada dende toles perspeutives; pero non, había una forma d'averase a ella na que naide camentare anantes, al traviés de los sos soníos. Nesu consiste precisamente esti trabayu de Nacho Quesada, especialista en diseñu y comunicación social, que'n collaboración col Llagar Viuda d'Angelón ta recoyendo los milenta soníos qu'arrodien el procesu sidreru.

Préstame dicir que bien ceo cuntareis coles sos definiciones acústiques na páxina web de la revista LA SIDRA. Entantu, entrevistamos al autor.

¿Cuál ye la to rellación cola sidre, a títulu personal?

Como bon asturianu, la sidre tuvo presente a lo llar-



Nacho Quesada con ún de los toneles del Llagar Viuda de Angelón

go de tola mio vida. Anque nací n'Uviéu, llevo 18 años viviendo nun pueblu de Nava, villa de la sidre y sede del Muséu. En Roiles — asina llamase'l pueblu — facemos ca medios años la nuestra sidre casero "La bona pipa", que corchamos y etiquetamos pa consumu propiu. Tamién, delles vegaes, tenemos collaborao volun-

MANÍN
Calle 17 de Agosto, 4
GIJÓN
Tel. 984 391 803

ALOJAMIENTO ADHERIDO AL CLUB SIDRATURISMO ASTURIAS

GRAN HOTEL RURAL CELLA
★★★
Restaurante

tripadvisor
La opinión nos interesa

Tfnos: 985 76 24 93
Móvil: 627 90 86 42

Avda. del Puerto, s/n
33830 Belmonte de Miranda (Asturias)

www.granhotelcela.com - E-mail: info@granhotelcela.com
http://www.facebook.com/pages/Gran-Hotel-Rural-Cella.es

tariamente cola Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias echándo-yos una mano en temes de diseñu y fotografía. Y amás, claro, podrás veme peles sidrerías como veceru...

Si nun m'enquivoco, los tos trabayos suelen tar especializaos col diseñu y la comunicación nel seutor social y educativu. ¿Cómo cuadra eso con esti proyeutu?

Efectivamente, digamos que'l 90% de los nuestros trabayos tan dirixíos a esi sector que mentes y a la xestión cultural, pero específicamente pal mundu la sidre ya tenemos fecho unos cuantos encargos.

Empecipió too por amistá y casualidá: Ana Emilia y Ricardo, propietarios de La Naveta y, agora tamién, de Casa Dominganes, encargáronme un cartel exterior cerámicu de gran formatu nel que se despicara qu'esi llocal "nun yera una sidrería" — la clásica pregunta que-yos facien davezu los turistes — pero qu'ellí podía consumise sidre de tol mundu.

Como la idea paecióME mui creativa, propúnxe-yos facer una versión d'una serie de llibros de viaxes popularizaos nos años 60 pol gran ilustrador checu Miroslav Šašek. Tolos sos llibros titúlense 'Thisis...' y el nome d'una ciudá ('Thisis London', 'Thisis Paris', etc.), paecióme que podía tener gracia facer nesti casu un 'This is not...' y d'ehí surdió la idea de facer la ilustración d'un echador de sidre torpe, que nun sabe echalo, acompañáu pol rótulu 'Esto nun ye una sidrería'.

Depués, esa imaxe convirtióse na imaxe de la etiqueta de la so sidre brut y ficimos una versión femenina pa la sidre roxo. Como pa la ellaboración d'esta sidre collaboraben col llagar de Vda. De Angelón, Fran, copropietariu y enólogo del llagar, contactó conmigo y entamamos a trabayar xuntos pa dellos productos del so llagar: diseñamos etiquetes, ficimos fotos de productu, cartelos y, finalmente, el proyectu del que tamos falando, el Diccionariu Sonoru.

Agora, que tamos lluchando pol reconocimientu de la sidre como Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá, solo cabe facelo na nuestra llingua, n'asturianu.

El Diccionariu sonoru recueye la banda sonora de la cultura sidrera, un conceutu mui orixinal que tresllada al espectador al raigañu mesmu de lo que cuenta. ¿Cómo surge la idea?

La idea xeneróse a partir d'una petición de Fran, na que mos plantegó facer un vidlu que documentara los distintos procesos qu'hai de seguir pa ellaborar la sidre natural.

De la que dibemos falando d'estos términos, tomé conciencia de la esistencia del tan bayurosu vocabulariu venceyáu al mundu de la sidre, y propúnxe-y que, en cuenta de facer un vidiu llargu y llinial qu'englobare tol procesu, ficiéramos dellos vídeos de duración curtia que mos valieren pa les redes sociales -duren toos ellos menos d'un minutu—, que diben valir, amás, pa popularizar el léxicu que forma parte de la cultura sidrera.

Precisamente buscábemos eso que comentes na pregunta: un proyeutu mui de raigañu, mui de la nuestra casa.

¿Esiste algún otru proyeutu asemeyáu nel mundiu?

Que nosotros sepamos, non.



Imaxe d'una de les entraes del Diccionariu.

¿Qué parte fue la más difícil?

Cada parte tien el so retu. D'una mano, rexistrar el soníu que ye la base principal del conceptu. Los soníos munches vegaes son bastante sutiles, y teniemos que los grabar con delles fontes al tiempu pa poder captalos con tolos matices.

Otres vegaes, la grabación en vidíu en sí mesma foi mui complicada. Por poner un casu, nel vidíu de "llavar" tuvimos que grabar l'acción dientro d'un tonel ilumináu con un frontal y con una hidrollimpiadora funcionando.

Amás, ca vidíu tien dos o tres pallabres asociaes y éstes cuenten con una animación tipográfica que guarda rellación col conceptu que define.

Por suerte pudi cuntar con dos grandes profesionales y amigos ensin los qu'hubiere sío imposible executar esti proyeutu tal y como lu conocemos; Luis Hernando na fotografía y Eladio Domínguez nos motiongraphics.

Llamámoslu diccionariu sonoru, pero ¿nun ye, na mesma medía, un diccionariu visual?

Yá sabemos que n'asturianu la pallabra "sentir" tien un doble significáu. El soníu ye'l sentíu escaecíu cuando falamos de les prebes.

La vista, l'olfatu, por supuestu'l gustu y tamién el tactu (sedosu, ásperu, etc.) son toos ellos utilizaos a la hora de prebar una bebida pero ¿qué pasa col oyíu?

Los soníos venceyaos a la sidre son mui evocadores — el primeru que mos vien a la cabeza ye'l del espalmar contra'l vasu — y ye una manera d'averamos a la experiencia dende una perspectiva nueva ya íntima. Por



Nacho Quesada delante'l cartel de la Naveta, diseñáu por él.

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

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



supuestu, nos videos, nun hai música nin diálogos nin negún otu ruíu que "contamine" esos soníos más puros que-y dan un tonu daqué épicu.

¿Ye tamién visual? Evidentemente, pero'l pesu y la intención recaen sobre l'oyíu.

¿Cuántes entraes tien?

Agoramesmo hai ocho videos qu'abarcarán más d'una veintena de términos aproximadamente.

¿Ta fináu o vais siguir con ello?

Non, nun lo consideramos terminao. Hai que tener en cuenta que llevamos el ritmu de la sidre, por cuestiones d'axenda, l'áñu pasáu perdímonos tola parte de la recoyida de mazana y el mayar. Igual tenemos qu'esperar entovía añu y mediu pa volver a facelo, pero nun tenemos priesa, guíanos el procesu. Tampoco nun llevamos un orde alfabéticu porque son los ritmos d'elaboración de la sidre los que van estableciéndonos los términos.

Pumarada, llagar, chigre, espicha, los entornos sidreros son munchos, ¿el dicionariu abarca tolos ámbetos de la sidre?

De momento, al tratase d'un trabayu pa Vda. de Angelón ceñímonos al llagar y la pumarada pero nun descartamos qu'esos otros ambientes sonoros puedan alimentar esti dicionariu.

Les definiciones escrites de les pallabres, ¿son vuestres o de dalgún Dicionariu?

Apoyámonos en delles fontes pa la elaboración d'esti proyectu, la referencia fundamental foi'l 'Diccionariu Sidreru' de Fernán Gonzali Llechosa y el 'Léxicu asturianu de la sidre con delles desplicaciones etimolóxicques y comentarios' d'Inaciu Hevia Llavona de la Fundación Belenos.

Pero tamién tuvimos en cuenta 'La sidre como tien

que ser' editáu pola Xunta pola Defensa de la Llingua Asturiana y dellos amigos y miembros d'esta asociación collaboraron p'adaptar y reducir dalgunes definiciones

Por agora ta compartíu nes redes sociales de Viuda de Angelón y agora va tar na web de LA SIDRA ¿Pensáis ponelu disponible n'otros marcos, como youtube, o cd?

Sí, esa ye la idea. Nel so día plantegámonos hasta facer una versión llibru (o audiollibru) con fotogrames de los videos, definiciones y códigos QR pa ver y escuchar los términos.

De cualquier manera, ye algo que vamos desendolcando ensin priesa, pero ensin pausa. Creemos qu'entovía tien un percorríu divulgativu y artísticu llargu.

El trabayu ta fechu en colaboración con Viuda de Angelón ¿Fue un encargu o simplemente un trabayu conxuntu?

Foi un encargu que, como comentamos primero, tresformamos conceptualmente nesti dicionariu.

Tenemos que dicir que Vda. de Angelón ye un llagar abiertu a experimentar y a dexase llevar por ideas que salgan de la norma, algo que sería bono qu'asocediera más davezu nun sector que tiende a ser, a lo menos na estaya de comunicación, bastante conservador.

Un dicionariu, sonoru o non, de la nuesa sidre ¿tendría sentíu n'otru idioma que nun fuere l'asturianu?

Asturies ye sidre, paisaxe, gastronomía y mina: son los sos iconos y, de toos ellos, probablemente la sidre sea'l más potente y universal.

Los oríxenes de la sidre n'Asturies son ancestrales y la manera d'elaboración prácticamente artesanal. Agora, que tamos lluchando pol reconocimientu de la sidre como Patrimoniu Inmaterial de la Humanidá, solo cabe facelo na nuestra llingua, n'asturianu.

CLUB SIERENSE DE AMIGOS DE LA MANZANA

“La sidre natural ye la marca d’identidá de los asturianos, pero hai qu’abrir horizontes”



De zorga a drecha, Casimiro Fernández, Miguel Ángel Pereda y David Menéndez

Casimiro Fernández, Miguel Ángel Pereda y David Menéndez, preséntenmos el Club Sierense de Amigos de la Manzana, una asociación que ye cenciellamente lo que'l so nome indica, una comunidá d’entusiastes d’una fruta qu’equí n’Asturies levanta pasiones. El so conocimientu d’ella, el so cultivu y aprofitamientos ye talu que podríemos dicir que sábenlo too de la mazana, pero equivocaría monos, porque si lo supieren too... nun seguiríen investigando



Productos y mazanes del Club Sierense de Amigos de la Manzana.

Una finca de titularidá municipal caltién los raigaños d'estremaes races de mazana, unes con Denomación d'Orixen y otres ensin ella, con tola intención de caltener vives y productives variedaes en desusu. Una de les sos vindicaciones ye precisamente la recuperación de races asturianas en pelligru d'esanicu pola presión que supón el llantáu masivu de variedaes pa la DOP.

Nesa finca trabayen tol añu los socios, poden, sieguen, abonen y por supuestu, pañen la mazana, que compartén y que puen mayar nel so llagar comunitariu.

Na finca faen tamién cursos de frada y curiaos del pumar colos qu'aseguren que la so sabencia, apinada n'años d'esperiencia y de compartir con otros los conocimientos heriedaos, pase a les vinientes xeneraciones y la so pasión mazanera -y por estensión, sidrera- nun se pierda.

Tampocu nun quien que se pierda la mazana, asina que s'enfoten n'atopar tolos aprofitamientos posibles pa ella. Faen sidre, sí, por supuestu, en toles variedaes posibles, incluyendo la natural, la d'espolleta, la de xelu, el llicor o l'auguardiente -agora tan experimentando col vinagre de sidre de xelu-; pero ensin escaecer la versión gastronómica de la mazana, cientrada especialmente'n recetes dolces, anque non solo.

Aparte de la pumarada comuñal son munchos los socios que cultiven la suya propia o que tienen el so propiu llagar y qu'acuden al clú a compartir y mostrar la sidre que faen, siendo l'asociación un puntu d'alcuentru ya información pa ellaboraadores caseros de sidre, y non solo de Sieru, sinón d'Asturies ya incluso dalgún del estranxeru.

Pa esparder los sos munchos conocimientos los Amigos de la Manzana faen tamién actividades asgaya



Sidre natural.



Miguel Ángel Pereda presentando la so sidre a los participantes.

d'espardimientu, sobro tou charres pa colexos y asociaciones, o tasties comu la presente.

El clú collabora con delles entidades, ente les que destaca'l SERIDA, que-yos apurre, si ye necesario, ensiertos

Nagüen por caltener la cultura tradicional de la sidre y poro, na elaboración de la so sidre siguen estrictamente'l PMIP, "Principiu de la Mínima Intervención Posible", ello ye, facer la sidre de la manera más natural posible, controlando la formientación al traviés del control de temperatures, evitando en tou momentu amestar sustancias químiques ayenes al procesu natural de formientación nin diellos que nun seyan les propies de la sidre, refugando dafechu l'usu de diellos comerciales.

Miguel Ángel Pereda, ún de los intervinientes na charra, comenta qu'esa mesma filosofía treslládala al curriáu de la pumarada. Los sos pumares son, diz, más qu'ecolóxicos, biodinámicos, refiriéndose con ello a que la meyor forma de caltener una pumarada sana ye la correcha escoyeta varietal, buscando siempre aquelles races que de forma natural s'adauten meyor a les carauterístiques de la finca onde se llanten, tantu pola climatología comu pola composición del tarrén. Ello, afirma, permite'l so cultivu ensin necesidá de fitosanitarios nin pesticides.

El Clú de LA SIDRA entama tasties guíaes como ésta los primeros xueves de ca mes

A lo llargo la tastia presentáronnos dalgunos de los munchos productos qu'elaboren: sidre natural, sidre de xelu, d'espolleta, aguardiente y llicor de sidre.

Sidre Natural

Lo primero que mos presenten nesta tastia son dos variedaes estremaes de sidre natural, una fecha nel llagar comunitariu y otra nel de Miguel Ángel Pereda. Anantes que na remémbrenmos que la perspeutiva del que maya pa en casa ye estremada de la d'un llagar industrial, ya qu'aveza facese la sidre cola intención de que dure más tiempu. Nesti casu son sidres de dos años en botella, embotellaes con una ácidaz volátil baxo, pocu formientaes en tonel, precisamente p'asegurar esa duración en bones condiciones.

Les dos tan formientaes en maera, aceru inosidable y daqué'n polietilenu. Sicasí, hai una desemeyanza clara pente les dos, y ye'l so conteníu en gas, yá qu'a Mi-



Un de los participantes valorando olfativamente la sidre d'espolleta.

La so sidre y tolos derivaos ellabórense siguiendo'l principiu de la mínima intervención posible

guel presta-y que la so sidre tenga presión na botella p'aidar al espalme, polo que dexa un pocu de fructosa residual nella pa garantizar esti efeutu. Aparte, ye partidariu del corcháu a baxu volátil, llegando a facelo con menos d'un gráu d'acedez. Ello, xunto col emplegu de races estremaes de mazana, desplica les desemeyances pente les dos sidres.

Mentantu, la fecha nel llugar comunitariu ta ellaborao nel añu 2019 con mazanes de les races Duroña (90%) y Regona (10%), pañaes n'ochobre con unes temperatures daqué más altes de lo deseyable, la otra contién delles variedaes, escoyíes pa facer una sidre "a la carta", ello ye, al gustu del ellaboraador. Pente eses variedaes descaca Carrió, Reinetina, variedá propia del valle del Narcea y de calter semiácedu, responsable de los arumes con toque a vainilla d'esta sidre, o Pardina, mui áceda y cola qu'hai que tener muncha man pol so altu conteníu'n polifenoles, nun siendo recomendao amestar más d'un 5 o 7% d'ella. Son races llocales, resalta, heriedaes de los sos antepasaos. "Bebo la tradición, la herencia, los conocimientos tresmitíos.



Alejandra Vanegas foi, comu d'avezu, la echaora de la tastia.

Lo nueso ye agricultura recreativa, con pasión, emoción y conocimientos de les práutiques sidrícoles; coses que solo se alquieren cola vieyez, la esperiencia y falando cola xente que lo comparte".

Ye vezu pente tolos productores del Club mandar una preba al SERIDA enantes de corchar y facer prebes comu valorar el volátil o la densidá. Nesi sen, Miguel Ángel Pereda tien un llaboratoriu caseru col que compreba fasta nueve valores, incluyendo'l pH, l'ácedu málicu y llácticu, la fructosa, el dieldu, l'acedez volátil y la total, o la densidá.

Aparte de too, recalquen la importancia del clima y la presión atmosférica a la de corchar. Nun val con que la sidre tea nel intre esautu, sinón que na midía posible'l tiempu tien de ser más bien fríu y con una presión atmosférica estable pa que nun marche'l carbónicu.

Sidre de Xelu

Ellaborada pol métodu de concentración por doble procesu de conxelación / desconxelación de la sidre'l duernu, col que se consigue una mayor densidá al traviés de la retirada d'augua. El primer pasu ye la consecución d'una sidre dulce mui denso (más de 1180) y con un conteníu de zucre altísimu. Esta sidre dulcísima ponse a formientar, controlando p'aparar con trasiegos la formientación nel puntu que consideren afayaizu, matando'l dieldu. Nesti casu nun ta avieyao en pipa.

El resultáu ye una sidre de nueve o diez graos d'alcol,



Un momentu de la presentación de Casimiro Fernández.

con intensu arrecendor a mazana asao, compota y carambelu, que tamién se deteuta al tastu, consiguiendo una combinación de dolzor y acedez mui equilibrao.

Aguardiente

El resultáu final del aguardiente depende'n bona midía de la sidre que s'use nun entamu, de tala miente qu'un defeutu nesta multiplíquese nel resultáu final. Ta fecho con sidres escoyíes a tal efeutu, destilaos dos vueltes n'alambique, cortando la destilación cuando la media ye de 55°. Pa ello refuguen les "cabeces", ello ye, lo primero y lo cabero que sal, que pue algamar más de 80° -pue usase de desinfectante, apunta Casimiro-

Depués reposa'n barrica, que nun puede ser nueva, sinón utilizada, ya que daría al aguardiente tastu a maerizu.

El primeru que presentaron tien una gradación de

42°, con cuatro años de formientación en barrica que-y apurre un matiz axerezáu; sicasí, los participantes perciben un ciertu toque químicu nel arume, "a acetona", frutu, comu decimos, de cualisquier pi-queñu defeutu de la sidre anicial.

Gustó más el siguiente presentáu, con una gradación asemeyada pero con cinco años de mauración qu'acentuaron el so tastu y los matices axerezaos, ensin que se-y pudiere apreciar dengún tastu inapropiáu.

Casimiro Fernández recordó que tolos sos servicios y esperiencia, llagar, pumará, asesoramientu, sidre y contautos con otros organismos tan disponibles pa quien se quiera facer sociu del Club, daqué pa lo que namás tienen que ponese en contautu con ellos al traviés de la so páxina web y pagar venti euros añales. Nun ye necesario ser de Sieru.

 Testu: Lluçia Fernández
Semeyes: Vera Anikina



Toma un culín



ECHAOR CON ESTILU

Tino "El Roxu" nuna esibición en Nava, a mediados de los años 70. Avezaba facelo tres de los concursos, llegando a echar sidre en 11 vasos, 5 na man, 3 nel brazu, un en ca pie y l'otru suxetu nel cayáu.



PRESTOSU ARRECENDOR

Llimpio y arumoso a sidre ¿ye posible? sí, con esti xabón artesanal d'Oleum con esencia de sidre asturiana, nun vas topar ná igual.

SIDRA VILLACUBERA

La escoyeta de mazana amarga y áceda coles que Sidra Cortina ellabora esta sidre DOP da llugar a una sidre "agresivo" que precisa una llarga maduración pa suavizar, llegando a una sidre con arume fino, ricu en matices y el tastu suave y saborguosu, con seles notes amargues.



BOTELLES Y MÁS BOTELLES

La llume xuega a sacar matices de verdi coles milenta botelles

escolingaes de les parees de la **Sidrería El Ferroviario**, la más antigua d' Uviéu.



¿POLÍTICAMENTE INCORRECHO?

Esti cartelu del Dí de la Sidre en Plzeň (Bohemia) de xuro diba crear alderique si s'espublizare equí.



ENTRAR PELA PUERTE GRANDE

Al **Llagar Sidrería El Güelu**, en Pruvia, éntrase pela puerta grande; tan grande comu que ta fecha con un tonel.



LA SIDRE DE VITRUVIO

Si l'Home de Vitruvio representaba la perfeición del cuerpu humanu, esti debuxu vistu nel puestu d'Asturies Plateada representa la perfeición, ensin más.

ARMONIZAJES CON SIDRA

Sidras con lúpulo... pisando fuerte

En los últimos dos años hemos visto cómo este tipo de bebidas han ganado terreno en los diferentes encuentros gastronómicos que se celebran por todo el mundo; como denominador común son sidras refrescantes pero con un importante secante, y el formato botellín es el ideal para su degustación

En el anterior reportaje de esta sección presentamos la variedad de sabores que podemos encontrar en las sidras de botellín. Sin embargo, no hablamos de las sidras con lúpulo, ya que decidimos apartarlas y presentarlas en esta edición dada su importancia, puesto que cada vez las encontramos más en el mercado nacional e internacional.

Cierto es que las sidras con lúpulo no son nuevas. Hay referencias a estas bebidas desde mediados del siglo pasado en el país, e incluso antes. Sin embargo, su comercialización sí que lo es. En lugares como Estados Unidos o Canadá estas bebidas han entrado con fuerza desde hace unos cinco o seis años, y aquí está sucediendo lo mismo.

El lúpulo otorga a la sidra un amargo más pronunciado, aparte, claro, de su característico aroma floral y fresco. La sidra por su parte, dota

al producto de acidez y notas afrutadas. Por otro lado, y dependiendo de la marca, también podemos encontrar sabores dulces. Aquí en Asturias hay varios llagareros que ya han presentado este tipo de sidra al gran público, obteniendo una muy buena respuesta. Y en lo que la mayor parte de elaboradores coincide, es que el formato ideal para beber esta sidra lupulada es el botellín, aunque también hay quienes apuestan por

la lata. A continuación, presentamos algunos de estos productos que participaron al pasado Salón Internacional de les Sidres de Gala, y además, ofrecemos algunas propuestas para su degustación.

Se trata de pinchos y tapas para armonizar las sidras; elaboraciones sencillas que podemos encontrar en cualquier local de hostelería o que también podemos preparar en casa.

Sidras de botellín utilizadas en este reportaje

Callabocas, de la Sidrería Kuartango, País Vasco

Ohiarte, sidra natural fermentada con lúpulo, de la Sidrería Ohiarte, País Vasco.

Colemans Edelflower Cider, de Coleman Cider Co., de Inglaterra

Hoppy Cider, del llagar Hera, de Galicia

Fran Cider, Sidra con LÚpulo, del llagar Sidra Fran, en Siero, Asturias

Mr. Plume Brut Ipa, del llagar Mr. Plume, de Letonia



 Testu: Estibaliz Urquiola y Jana Procházková
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Callabocas | Una interesante propuesta de la sidrería alavesa Kuartango. Este producto, con “corazón de manzana y alma de cerveza” ya lo pudimos degustar en el Salón Internacional de les Sidres de Gala de 2020, causando una excelente impresión tanto al jurado profesional como al público en general por lo que resultó premiado. En la bebida, de triple fermentación, se aprecian los sabores a lúpulo y malta de la cerveza, pero también los que son propios de la sidra, así como una ligera acidez y los aromas frescos a manzana. Aparte, en Kuartango elaboran sidra natural adscrita a la Denominación de Origen del País Vasco, zumo de manzana ecológico, sidra de hielo y de fuego, y también vinagre.

Oiharte, Sidra natural fermentada con lúpulo | La sidrería situada en Zerain, en Gipuzkoa, elabora este producto del que señala: “combina perfectamente la frescura de la Euskal Sagardoa y el sutil carácter amargo que le aporta el lúpulo”. Hay que destacar que esta sidra está elaborada con manzana Denominación de Origen de sus propias pumaradas y también de los caseríos del entorno. “En Oiharte unimos la innovación con la sidra. De ese modo, en nuestra sidrería conseguimos diversificar la oferta con una amplia gama de productos” explican en su sitio online. Además, también ofrecen sidra natural, sidra natural ecológica, de hielo, espumosa o zumo ecológico de manzana.



Huevos cocidos rellenos de bonito con mayonesa

| Un clásico dentro de los pinchos de barra. Se trata de una receta fácil, sabrosa, y que además funciona muy bien con sidras espumosas y con secante, como las que llevan lúpulo.

Sencillamente hay que cocer unos huevos, pelarlos, partirlos por la mitad y quitarles las yemas. Luego mezclaremos estas con bonito, puede ser en aceite, al natural o en escabeche, según se prefiera; y agregaremos mayonesa al gusto. Con esto rellenaremos las claras cocidas. Podemos agregar un poco de eneldo, cebollino o pimientón. Otra opción de esta misma receta es poner a la mezcla de las yemas, el bonito y la mayonesa, un poco de mostaza de Dijon, esto aportará al pincho un sabor muy especial, aunque puede llegar a saturar.

Minicanapés de remolacha

| Una propuesta deliciosa y sana de nuestra colaboradora Jana Procházková. Para preparar estos canapés hay que pelar dos remolachas, cortarlas en trozos medianos y ponerlos a asar en el horno bien cubiertos de aceite de oliva virgen extra. El punto de cocción será cuando saquemos uno de estos trozos y se pueda triturar con facilidad. Si es así, los trituraremos todos con un poco de rábano picante, queso crema para untar y un poco de nata. Este será el momento en el que también añadiremos sal y pimienta al gusto. La crema se coloca sobre los trozos de pan y para completar los canapés se les puede poner una rebanada de queso de cabra, algún tipo de fruto seco como, por ejemplo, un poco de nuez, y finalmente, rúcula.







Colemans Edelflower Cider | Del llagar Coleman Cider Co., se trata de una sidra de mesa, sin burbujas, elaborada a la manera tradicional de Yorkshire. Hay que decir que esta sidra no lleva lúpulo, pero la hemos incluido en esta sección porque sí que lleva flor de saúco, que le aporta su singular aroma haciéndola una bebida muy diferente a las sidras que estamos acostumbrados a beber en botellín. También hay que señalar que esta bebida destaca por su secante, haciéndola ideal para comidas condimentadas, contundentes, pues limpia excelentemente el paladar. Además, es totalmente natural, pues no lleva ningún tipo de aditivo. Este es uno de los pilares de la filosofía del llagar, que se fundó en el año de 2014.

Hera Hoppy Cider | Producto del llagar Hera de Galicia. Se trata de una cider con lúpulo elaborada en Teis. “Hemos creado esta bebida para sorprender a tu paladar, descubriendo que otro tipo de sidra es posible. Su aroma fresco, floral y afrutado te garantiza probar una bebida suave y fresca. Presentamos una cider con estilo propio, elaborada de forma artesanal y de un color dorado y estilo turbio” explican en la página web del llagar. Hay que señalar que este producto obtuvo la medalla de bronce en su categoría en el pasado Salón Internacional de les Sidres de Gala, y que también ganó la medalla de oro en el Sagardo Forum. Aparte de este producto, Hera también elabora sidra con kiwi y lima, y otra que es solo de manzana.

Brocheta de pulpo con vinagreta de Módena y miel | Siguiendo con nuestra línea de pinchos fáciles de preparar, proponemos una brocheta de pulpo. Para cocinar este no hay más que cocerlo hasta que consideremos que la textura es la deseada. En cuanto a la vinagreta de Módena, se prepara añadiendo a este tipo de vinagre un poco de miel, aceite virgen extra, pimiento verde bien picadito, y sal y pimienta al gusto. Aprovechamos este espacio para destacar que el pulpo asturiano cuenta con la preciada ecoetiqueta azul MSC de pesca sostenible. Solo Australia cuenta con otra distinción igual. Esta insignia significa que los pulpos están en una situación saludable y que su pesca tiene un impacto mínimo en el ecosistema.

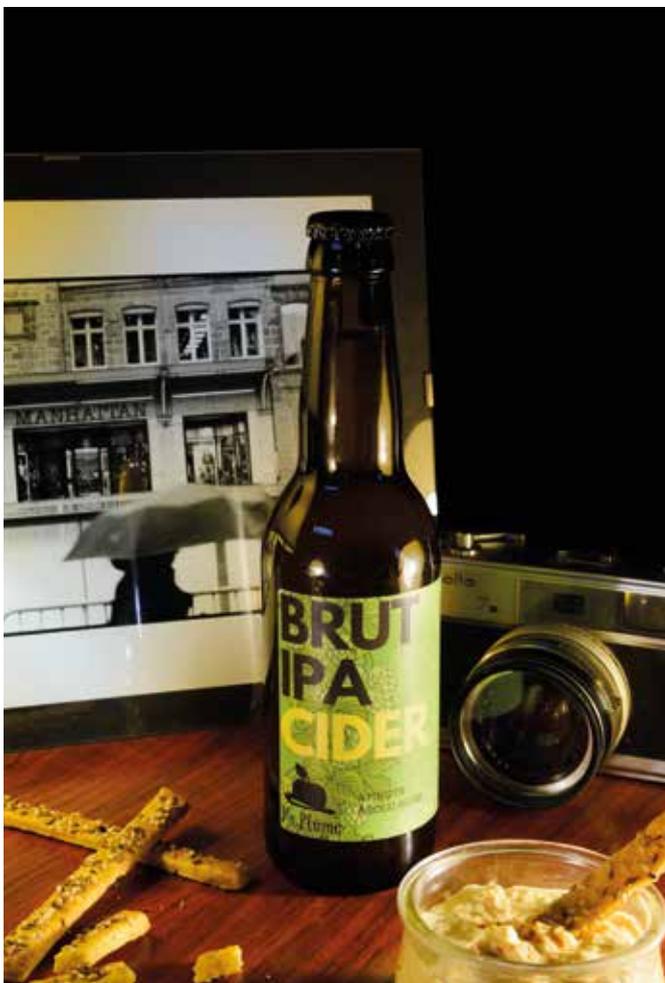
Crackers de semillas con crema de zanahoria | Otra de las propuestas de Jana Procházková. Para prepararlas hay que mezclar la misma cantidad de semillas de chía, sésamo y pipas de calabaza. Añadir agua hasta que todos los ingredientes puedan quedar en remojo durante media hora. Las semillas de chía soltarán una especie de gel y así obtendremos una masa lista para manipular. Se le pueden añadir especias como sal o pimienta. Extenderemos la masa en una bandeja de horno, utilizando papel en la base, y cortaremos pequeños rectángulos. Cocinaremos a 100 grados hasta que queden crujientes. Para la crema hay que sofreír zanahoria y cebolla; y añadir sal, pimienta, zumo de limón y luego triturar hasta obtener una mezcla homogénea.





Fran Cider Lúpulo | Uno de los nuevos productos de Sidra Fran, llagar situado en LLugones, en Siero. “El lúpulo es la flor hembra de una planta trepadora llamada *Humulus lupulus*. Su utilización se remonta a más de mil años. Aporta amargor, otorga estabilidad y contiene propiedades conservantes” se señala en la etiqueta de esta sidra de botellín. Este producto obtuvo la medalla de bronce en el pasado Salón Internacional de les Sidres de Gala. Sidra Fran comenzó su trayectoria en 1918 y es una de las más conocidas en Asturias. Además está dentro de la Denominación de Origen Protegida con sus sidras natural y brut bajo la marca Ramos del Valle.

Mr. Plume Brut Ipa | Elaborado por el llagar Mr. Plume, situado en Letonia, y que también pudimos degustar en el pasado SIGGA. “Es una sidra espumosa y refrescante. La levadura que se produce en la botella contribuye a un sabor más natural” explican en el sitio online del llagar. Los elaboradores de este producto adquirieron sus conocimientos trabajando en diferentes destilerías de sidra de Francia y Austria, así como experimentando con diversas técnicas de producción de sidra y vino desde el año 2010. De ahí que ahora, en Letonia, su llagar siga una línea muy clara donde la calidad de sus bebidas y la sostenibilidad del entorno son dos de sus principales ejes.



Barquetas de morcilla, con frutos secos y huevo de codorniz | Un pincho más contundente, pero que combina muy bien con estas sidras ya que, al tener acidez y secante, limpian muy bien la boca después de cada bocado. Para preparar la morcilla hay que adquirir una que no esté muy curada, a fin de que se pueda desmigalar fácilmente cuando se le quita la piel. Previamente habrá que poner a sofreír cebolla picada y cuando esta se vaya dorando, agregaremos un poco de nueces o almendras, también picadas. Luego añadiremos la morcilla y revolveremos hasta que todo quede bien mezclado. El paso siguiente es rellenar las barquetas con la morcilla y, finalmente, pondremos encima unos huevitos de codorniz fritos, quedan genial.

Bastones de queso con comino y sésamo | ¡Deliciosos para picar! Jana Procházková nos cuenta cómo los prepara: La base de la masa está hecha de queso ahumado, nata, huevo, un diente de ajo, comino y pimentón picante. Se mezcla todo y al final se añade harina con un poco de levadura hasta obtener una mezcla homogénea. Se estira la masa para que quede con un grosor de tres milímetros y con un cuchillo se cortan los palitos. Se embadurnan con huevo y se decoran con comino y sésamo. Luego se hornean unos minutos en el horno a 170 grados. Aparte, se puede preparar un dip mezclando el queso, la nata, el ajo, el comino y el pimentón; y se le añade agua o leche hasta lograr una crema.



PARA ESTE FRÍO... ¡UNA SIDRA CALIENTE!



Sidre caldío macerao con especias y frutes.

Estamos en pleno invierno y vaya que hace frío. ¡Pero cómo nos gusta! Asturias es preciosa en esta época del año. Tenemos la gran fortuna de contar con unas montañas imponentes donde podemos disfrutar de la nieve. También de sendas peatonales por las que pasear, si no llueve mucho, claro. Y si somos más de ciudad, caminar por las calles de los cascos antiguos de nuestras localidades es siempre una muy buena opción. No obstante, cuando terminamos alguna de estas actividades... cómo apetece una bebida caliente.

Cierto es que en Asturias, tierra de sidra, esta bebida apetece haga frío o calor. Pero, si lo que estamos buscando es una rica taza de algo que nos haga subir la temperatura corporal, en esta ocasión os proponemos una receta de sidra caliente con especias que nos reconfortará en los días más fríos y que además nos aportará vitaminas y minerales para incrementar nuestras defensas. Hay que señalar que esta receta es de nuestra colaboradora checa Jana Procházková. En su país, el vino caliente es una bebida tradicional, y cuando ella llegó a vivir a Asturias,

se dio cuenta de que la sidra sería también un ingrediente magnífico para elaborarla.

La receta, nos indica, es muy sencilla. Necesitamos una botella de sidra natural, la de nuestra elección, y especias como canela, clavo, anís estrellado, jengibre y pimienta de Jamaica. Esta última es una pequeña baya que se recoge verde y, cuando se pone a secar al sol, se vuelve marrón. Su sabor es ligeramente picante por lo cual es muy utilizada para preparar diferentes platos tanto en Europa central, como en América y en Asia.

La canela, el jengibre y el clavo los podemos encontrar con facilidad en el supermercado, sin embargo, es probable que tengamos que recurrir a tiendas especializadas o naturistas para conseguir el anís estrellado y la citada pimienta. Aunque también hay que decir que no es necesario contar forzosamente con estos ingredientes para poder preparar la sidra caliente, se puede realizar con los que consigamos. También vamos a utilizar fruta, una manzana y una naranja. Y para endulzar agregaremos azúcar blanco

o moreno, o incluso miel, según nuestras preferencias.

Una vez que contemos con todos los ingredientes, pondremos a calentar la sidra a fuego muy bajo junto con las especias, hasta que veamos que suelta las primeras burbujas, señal de que ha empezado a hervir. Retiraremos entonces del fuego y agregaremos el azúcar o la miel y endulzaremos a nuestro gusto. Pero esto es opcional, porque hay quienes prefieren no añadir nada que endulce la bebida. Finalmente, pondremos en la sidra especiada, la manzana cortada en rodajas, algunos gajos de naranja sin piel, y también un poco de su cáscara. Esto dotará a la bebida de agradables aromas y sabores afrutados. Luego taparemos el recipiente durante unos quince minutos para que maceren bien las especias y la fruta.

Además, esta receta también se puede preparar sin alcohol. Lo único que hay que hacer es sustituir la sidra natural por zumo de manzana. Por otro lado, nos dice Jana Procházková, podemos hacerla “un poco más fuerte” si, al resultado final, le agregamos unas gotas de aguardiente u orujo de sidra.

La sidra caliente, como es de suponer, es una bebida típica en las zonas sidreras de países como Inglaterra o Alemania. Concretamente en Frankfurt se le denomina Äppler. Del otro lado del océano, en Estados Unidos y en Canadá, también se consume, aunque en esos lugares tienen más aceptación las recetas que no llevan alcohol. Para su elaboración ese tipo de





Pa decorar la sidre caldío pue utilizase la mazana tayao en rodaxes, una rama canela y clavu.

sidra caliente hay que partir unas diez manzanas en trozos y ponerlos en una olla. Luego los cubriremos con agua y agregaremos canela, clavos y también una naranja grande cortada en trozos. Calentaremos todo a fuego medio unas dos horas y media.

Una vez pasado el tiempo de cocción, vamos a retirar la naranja y las especias dejando en el líquido los trozos de manzana. Luego trituraremos toda la mezcla y la pasaremos por un colador. El líqui-

do resultante lo volveremos a poner en una olla y añadiremos de nuevo alguna rodaja de manzana o de naranja, y una varita de canela, pero solo como decoración. Este es el momento en el que endulzaremos la bebida si así lo deseamos. Hay recetas que además incluyen entre los ingredientes que se ponen a cocer un poco de jengibre, mandarinas, cardamomo o incluso miel de maple.

 Testu: E. Urquiola, J. Procházková
Semeyes: J. Procházková



EL MALLU

EL MALLU	EL OTRU MALLU	EL MALLU DEL INFANZÓN	EL MALLU DE AVILÉS
c/Pola de Siero, 12. 33207, Gijón t. 985 31 94 10	c/Sanz Crespo, 15. 33207, Gijón t. 985 35 99 81	carretera de Peón AF 331, km 276 Alto del Infanzón, Gijón t. 985 13 50 30	avd. De Lugo, 136. 33401, Avilés t. 984 08 73 46
<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;">  DESCÁRGATE NUESTRA APP  </div> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px; margin-top: 5px;"> DISPONIBLE EN  Google play DISPONIBLE EN  App Store </div>			
<p>SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu</p>			

El VIII Campeonato Suso Domínguez se dedica a la sidra



Parte del cartel.

El Participarán centros integrados de formación profesional de Galicia, País Vasco, Portugal y, por supuesto, de Asturias

El 21 y 22 de febrero se va a celebrar en el CIFP Carlos Oroza de Pontevedra el VIII Campeonato de Sumillería Suso Domínguez, un certamen que este año se centrará en la sidra. “El campeonato lleva el nombre de Suso Domínguez porque él era un profesor muy querido del centro, también miembro del equipo directivo, y enseñaba servicios de restaurante. En el 2012 falleció con 43 años y lo que quisimos fue crear un concurso en su nombre” explicó Manuel Hermo, director del CIFP Carlos Oroza. Cada año dedican el campeonato a una DOP. Los cinco primeros años fueron para las cinco gallegas: Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras y Monrerei. El siguiente fue sobre Oporto y luego para vinos espumosos.

Este año, el octavo, han decidido dedicárselo a la sidra De manera que va a participar el CIFP de Asturias y también la Escuela de Hostelería de Gamarra del País Vasco. El campeonato se realizará en dos días. “Queremos promover un espacio de convivencia entre las escuelas, que se conozcan los diferen-

tes alumnos y profesores para generar sinergias y promover futuras colaboraciones” aseguró Hermo..

El primer día, el lunes 21, tendrá lugar una formación sobre producto por lo que se harán ponencias y catas de las sidras gallegas, vascas y asturianas. También habrá una conferencia sobre la sidra en la sala, cómo promover su consumo y recomendaciones de maridaje. Por la tarde comenzará el campeonato. “Haremos un test a los alumnos sobre las sidras. Consistirá en una prueba de análisis sensorial. Después se realizará otra prueba donde los alumnos deberán de identificar la sidra de los tres territorios mediante la cata a ciegas” explicó el director del centro.

En la segunda parte, la del martes, Juan Luis García del CIFP del Hostelería y Turismo de Asturias explicará, junto con un escanciador, la importancia del escanciado y realizará una demostración de cómo echar correctamente la sidra asturiana. Posteriormente, cada competidor demostrará sus destrezas de escanciador y servicio de la sidra.

La sidra en el arte asturiano: Manuel Medina e Ignacio León y Escosura



'La Tonada'. Manuel Medina Díaz. O/L, 108 x 144,5 cm. Col. Museo de Bellas de Asturias. / Imagen: Museo de Bellas Artes de Asturias. Texto: E. Urquiola

Durante el año pasado esta revista ha publicado cómo plasman la sidra y la Cultura sidrera los artistas asturianos más importantes de nuestro país. Todo ello, hay que señalar, gracias a la colaboración del Museo de Bellas Artes de Asturias, una entidad pública dedicada a “adquirir, conservar, estudiar, exponer y difundir el rico patrimonio artístico que atesora”.

Como ya hemos señalado en ediciones anteriores, dicha institución cuenta con una gran cantidad de obras en donde la sidra aparece representada. En este artículo hablaremos de dos de ellas: 'La Tonada', de Manuel Medina Díaz (Roces, Xixón 1881-1955); y 'Día de fiesta (Asturias)' de Ignacio León y Escosura (Uviéu 1834 - Toledo 1901).

El pintor xixonés Manuel Medina Díaz se esmeró por

representar en su obra la captación del mundo que le rodeaba. “Sus temas se centraron en el paisaje, el retrato, el bodegón y la escena costumbrista, que representó con un tratamiento sobrio y expresivo y con preocupación por el detalle y los efectos de luz” se explica en la Real Academia de la Historia.

Nacido en Rocés, señala la citada academia, desde muy pequeño mostró sus inclinaciones hacia las artes plásticas, por este motivo sus padres lo matricularon en la Escuela de Artes y Oficios de Xixón. Para continuar con su formación, se trasladó a Madrid donde en 1903 ingresaría en la Escuela Superior de Bellas Artes de San Fernando en la que tuvo como profesor a Luis Menéndez Pidal. Como muchos pintores de su época, Italia fue su siguiente destino. Estudió allí gracias a una beca concedida por la Diputación Provin-



'Día de fiesta (Asturias)'. Ignacio León y Escosura (c. 1860). O/L, 89 x 139 cm. Col. Museo de Bellas Artes de Asturias. / Imagen: Museo de Bellas Artes de Asturias.

cial de Uviéu y conseguida por oposición en el año de 1911. Sin embargo, pocos años después regresaría a Asturias para seguir con su carrera de pintor.

"Por sus lienzos desfilan tipos populares, personajes en actitudes cotidianas y, desde luego, siempre el paisaje de su tierra como una referencia continua" indica la Real Academia de la Historia. Ejemplo de ello es la imagen que incluimos en este artículo, La Tonada, donde se observa a un gaitero, a un cantante y a una mujer entre pipas de sidra.

Para el músico y doctor en Musicología Héctor Braga, la sidra ha cumplido un papel vehicular en la asturianada. "Los orígenes del binomio sidra-asturianada habría que buscarlos en los antiguos cantos de trabajo individuales durante la siembra, recogida y producción, tanto en las pumaradas como en los llagares. Luego también la encontraríamos en la degustación, es decir, en las espichas y más modernamente en los chigres. Por último, en tiempos no tan lejanos pienso que, si hubiera existido un control 'antidoping' de sidra, en los concursos de tonada habrían quedado fuera más de la mitad de los participantes" dijo a esta publicación en una entrevista.

En ella, también indicó que aparecen textos de asturianadas ya en 1795, sin embargo, no fue hasta en 1870 cuando se llevaron al pentagrama. "Su historia es pura supervivencia, y la inmensa mayoría de cantantes reconocen que desde tiempo atrás, el chigre es la verdadera escuela del canto asturiano, donde tradicionalmente aprenden unos de otros compartiendo horas de asueto, convivencia y esparcimiento. Las grabaciones están bien, pero aún hoy muchos

prefieren aprender unos de otros, como siempre se hizo. El chigre y la sidra son elementos indispensables en la caracterización antropológica de la asturianada" aseguró Braga.

Otro autor asturiano que también reflejó la sidra en un ambiente festivo fue el ovetense Ignacio León y Escosura. Él estudio en la Escuela de Bellas Artes de A Coruña, y, tal y como años después hiciera Medina, continuó su formación en la Escuela de Bellas Artes de San Fernando. A mediados del siglo XIX se asentaría en París donde crearía diferentes obras para exponer tanto en esa ciudad como en Madrid.

En este punto hay que señalar que uno de los objetivos del Museo de Bellas de Asturias es la difusión del arte asturiano. Y es por eso que, desde hace varios años, ha utilizado las nuevas tecnologías para cumplir con este cometido. Ejemplo de ello son los vídeos que cuelgan en su página de Facebook donde explican las obras más relevantes. Y, precisamente, uno de estos vídeos trata sobre la otra obra de la que hablamos en este artículo: 'Día de fiesta (Asturias)'. Es la especialista y guía del museo, Sara Moro, quien explica las principales características de esta pintura. Este es el enlace: "<https://www.facebook.com/museobellasartesasturias/videos>"

Lo primero que hay que decir es que 'Día de fiesta (Asturias)' se expone en una de las salas de Casa de Oviedo-Portal, en la que se encuentran diferentes obras asturianas del siglo XIX. León y Escosura, explica Sara Moro, "es uno de los grandes nombres dentro de la generación de artistas románticos. Todos ellos, nacidos en la década los años treinta del

MUSEO DE BELLAS ARTES DE ASTURIAS



El Muséu de Belles Artes d'Asturies cunta con una perinteresante pinacoteca con motivos sidreru.

siglo XIX, serán el germen sobre el que se construya la pintura asturiana con rotundidad”.

La citada obra la pintó en 1860 y unos años, antes, a finales de los cincuenta, León y Escosura vivió en la ciudad de París. “Su estancia se va a ver reflejada en esa pintura, que lejos de dejarse influenciar por el paisaje costumbrista romántico que se estaba haciendo en España, y tenía Jenaro Pérez Villaamil como el principal representante, encontramos un aire diferente. Son varios los aspectos que nos llaman la atención. Primero: el contraste que existe en los colores. La parte central, la mitad inferior, es mucho más oscura que la del nivel superior. Además, se condensa en la parte baja, a modo de friso, toda una representación de personajes de distintas eda-

des y estatus sociales, muchos de ellos vestidos con el traje regional asturiano” explica Moro en el vídeo y añade: “esta es una de las características que marcan este tipo de creaciones o este género costumbrista, y en el que estamos viendo representada una comunidad muy concreta, la asturiana, a través de diferentes efigies, atuendos y posturas”.

Es precisamente en la parte baja de la pintura, a la izquierda del espectador, donde encontramos un tonel de sidra. Asimismo, la guía indica que no se ha identificado la ubicación del paisaje que retrata León y Escosura, aunque el historiador del arte Javier Barón apunta a que se puede tratar de una evocación de Piloña, la zona donde vivía la familia del artista.

¡¡SUSCRÍBETE A LA SIDRA

Recibe la revista LA SIDRA
tolos meses nel to domiciliu

Cola suscripción pues escoyer ún d'estos regalos:



Dicionariu Sidreru



Con gustu a sidra



LA SIDRA 2021



12 números

48€

www.lasidra.as

Nome y Apellíos

Direición

Llugar / Conceyu CP País

Teléfonu Corréu lletrónicu

NB. CUENTA BANCU / CAXA D'AFORROS

Data y firma del titular

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



FOTOTECA
LA SIDRA



www.lasidra.as/Fototeca

Entama



Sofita



Xixón

Cultura y Educación

Collabora



Collabora con nós: fasturies21@gmail.com

Les Fartures

el blog de fartones y sidreros



FICHA TÉCNICA

lesfartures.com

Creadora David

Fecha d'aniciu del blog: 15 d'ochobre 2007

Idioma: Asturianu y castellán

Siguidores:

- Blog: +30.000
- Facebook: 8.139
- Instagram: 11.900
- Twitter: 10.957

Estayes:

¿Qué busques?

Calidá

Asturies

Farturruta

Preciu

Merca Les Factures

Dellos

Contautu

Nun se puede concebir la gastronomía asturiana ensin sidre. Poro, cuando David Castañón fala d'ónde fartucase n'Asturies, fala tamién d'ónde bebelo

Les Fartures nació col envís d'asoleyar los meyores chigres onde comer n'Asturies, dende'l chigre d'un pueblu que caltién la cocina tradicional asturiana fasta la vanguardia de los Estrelles Michelin d'anguaño. Siempre defendiendo'l productu asturianu y la economía llocal.

Los 3 Caracoles, n'Uviéu, foi el chigre que tuvo l'honor, va catorce años, de nagurar el blog de Les Fartures, qu'aconceya a díi de güei a más de 30.000 fartones a la gueta de los meyores restoranes y sidrerías. Dende esa primer entrada, la páxina actualízase tres díis per selmana, llunes miércoles y vienres, sumando ya dellos cientos de recomendaciones. La web y el llibru de Les Fartures ta escrita, amás, en versión bilingüe asturianu-castellán, apostando pola llingua asturiana dende'l so entamu.

La sidre ye la bébora d'Asturies y nun se pue concebir la gastronomía asturiana ensin sidre, resalta David, que la considera imprescindible, tantu d'acompañamientu comu d'ingrediente de cocina "Eso sí -puntualiza- pa usala como ingrediente siempre con sidre que seya de bona calidá".

Navegar per Les Fartures ye cenciello, gracias al so diseñu perintuitivu. Pa topar el restorán perfectu pa ca situación puedes retrucar cenciellamente a la entruga "Qué Busques" y escoyer en función del tipu de restorán: arrocería, chigre, estrella michelín, sidrería...

Si lo que más t'importa ye la calidá, n'otra estaya pode-

mos topar los establecimientos ordenaos per nota, de 1 a 5 puntos.

Tamién puede ser que t'esmoleza'l presupuestu, en cuyo casu consultarás la organización de los chigres por preciu, o cenciellamente, puedes entrar en "Asturies" o "Restu'l Mundiu" pa llocalizar recomendaciones xeográficamente.

Mención especial merecen les Farturrutes, nes que se presenta una ruta curtia con llacuada final, pa compaxinar fartura y esporte nos meyores paisaxes.

Nel separtáu "Dellos" alcontramos Eventos, Restoranes qu'accepten Ticket Restaurant, Bokaos con Sentimientu y, perimportante, un mapa con tolos restoranes que salen en Les Fartures. Finalmente, hai un espaciu reserváu pa mercar el llibru vanceyáu al blog.

Porque, amás de la páxina, Les Fartures tien una versión impresa, el llibru del mesmu nome, del que lleven vendíos más de dos mil exemplares, espublizáu tamién en dos idiomas, asturianu y castellán, tando ya escosada la segunda edición de les dos versiones.

Podemos cuntavos amás una primicia: si too va bien, pal mes d'abril saldrá un llibru de Farturrutes (rutes+chigres pa comer per Asturies). Volverá haber edición n'asturianu y en castellán. Y pal mes qu'entra, avisa, anunciaré un bombazu. iTai sollertes a les redes de Les Fartures!

Calyce-cidre.com

Liberté, égalité,
cidre à volonté



FICHA TÉCNICA calyce-cidre.com

Editores Camille Guillemot
Pierre-Antoine

Siguidores:
- Facebook: 2235
- Instagram: 3923
- Twitter: : 205

Estayes:
Cave à cidre - Llagares
L'Offrir - Regalos
Box Bimestrielle - Caja bimestral
Pour les pros - pa profesionales
A Propos - A propositu de
Mon Panier - Paxu de compra

Por pocu menos de 24 € al mes los asociaos a Calyce reciben ca dos meses un paquete con cuatro botelles de sidre sospresa, escoyíes con pricururu por Camille y Pierre Antoine

¿La so misión? investigar, buscar, descubrir sidres estremaes. “Nós creyemos que fai falta prebar coses nueves, sobropasar un pocu les llendes, custionar l'estatus quo na midía lo posible” dicen, y pa ellos l'estatus quo ye la sidre conocio.

Prebar coses nueves, sí, pero non a lo xole. La sidre, como un bon vinu o una bona cerveza artesanal, tás-tiase, afiten, y ellos úfrense a facer esi trabayu.

Pa minimizar riesgos, Camille y Pierre Antoine valoren les carauterístiques y escueyen pa los sos siguidores pente sidre d'estremaes procedencies, preséntenla na so web, úfrenla a la venta y los que tan soscritos reciben una caja con cuatro sospredientes botelles de sidre ca dos meses, que s'espubliza nel blog nel espaciu 'Box bimestrielle', caja bimensual.

Na so estaya Cave à Cidre presenten una bona variedá de posibilidaes de sidre pa mercar, organizaes por estremaos criterios: orixe, graduación, llagar, tastu, DOP/IGP o incluso, forma de cultivu.

Toes eses sidres tan tamién disponibles na estaya “pour les pros”, pa los profesionales, onde s'enfoten en poner en contautu a llagareros y mayoristes, especialmente camentao pa los dueños de creperies (chigres especializaos en sidre y fayuelos) que son los

principales puntos de venta de sidre'n Francia.

Aparte de tou ello -difícil de decatase- calcando nel so llogotipu central éntrase a un espaciu dedicáu a noticias venceyaes a la sidre, recetas, guíes y eventos, que s'actualiza con artículos nuevos más o menos una vegada al mes. La so cabera entrada ye, precisamente, una guía de tastia de la sidre.

Pa completar esa guía, el so asesoramientu ta disponible per chat, pudiendo entruga-yos cualisquier dubia o incluso cuntar col so acompañamientu a distancia demientres se fae una tastia sidrera en casa.

D'esti blog destaca'l so envís comercial, nelli apaez tolo que puea interesar a un compraor, al tiempu que malpenes topamos unes notes d'información sobre qué ye, cómo se fae y carauterístiques de la sidre, mui xeneral, al final de la estaya de Llagares. Lo principal ye la tienda, qu'abarca sidres bien estremaes, y l'asesoramientu a compraadores, ya seyan presonales o chigreros.

Per agora nun tienen sidre asturiano, pero conócenlo ya incluyilo na so ufierta ta ente los sos proyeutos, pa cuando seyan quién a iguar unes custiones llegalas d'importación.

LA REVOLUCIÓN DE LA SIDRA NORUEGA



Asbjørn Børsheim, Ulvik Frukt & Cideri

La producción de sidra en el sur de Noruega es en realidad un fenómeno muy nuevo en la historia del vino de frutas noruego. Antes del establecimiento del Monopolio de Vinos administrado por el estado (Vinmonopolet) en 1921, vivimos un período de más de 30 años en el que la sidra o el vino de manzana, como se llamaba, se incluía en la categoría de "vino de frutas". Precisamente porque durante más de 80 años, el principal vino de frutas no se elaboraba con manzana, sino con ruibarbo.

La gran mayoría de los elaboradores de sidra de manzana que funcionaron entre 1890 y 1920, especialmente en Hardanger, quebraron tras las regulaciones sobre el alcohol que sentó las bases para establecer el monopolio estatal Vinmonopolet.

Pero para los productores de vino de frutas elabora-

do con ruibarbo el mercado creció y se convirtió en el principal competidor del vino importado, especialmente del "hetvin", lo que conocemos como vino fortificado (Jerez, Oporto, Madeira, etc.). Aunque en realidad el vino de ruibarbo no estaba fortificado, su grado alcohólico (unos 14% VOL) se alcanzaba por fermentación natural y estaba prohibido agregarle al-

cohol. Sin embargo, el “hetvin” importado estaba fortificado y podía tener hasta un 21% de alcohol. ¿Por qué esta diferencia resultó clave? Porque los consumidores noruegos en ese momento preferían vinos cuanto más dulces mejor, que tuvieran el mayor porcentaje de alcohol posible y que, además, resultaran asequibles.

No llegaron a ser muchos los productores de vino de frutas, pero condensaban una parte importante del consumo de vino en Noruega hasta la década de 1980. Luego, los gustos sobre vino de los noruegos cambiaron y demandaban menos dulzor y un porcentaje alcohólico menor.

Por una coincidencia histórica, las últimas botellas de vinos de frutas locales ‘Fuhr Fino’ y ‘Golden Power’ dejaron de venderse en Vinmonopolet, exactamente al mismo tiempo que llegaron las primeras botellas de sidra moderna noruega.

Esto ocurrió por varias razones. En Hardanger, en la década de 1990, surgió una comunidad creciente tanto de productores de manzanas como de elaboradores de sidra de calidad moderna a partir de ellas. Eran personas que conocían el mundo de la sidra, porque realmente la producción nunca había llegado a desaparecer, solo la comercialización estuvo suspendida. Durante ochenta años, los agricultores habían elaborado y consumido en sus casas sidra a partir de sus propias manzanas.

El despertar

A principios de la década de 2000, varias liberalizaciones en la Ley de Alcohol de Noruega propiciaron

La nueva industria de producción de sidre noruego entamó col sieglu XXI

que se pusiera en marcha una nueva industria de producción de sidra. La más importante fue el fin del monopolio de producción de alcohol de Vinmonopolet / Arcus, el productor de alcohol estatal.

Pero en realidad no fue una industria la que dio una nueva vida a la sidra noruega. Más bien, fueron los productores de manzanas los que comenzaron a producir sidra en sus propias instalaciones a partir de su propio jugo de manzana, fermentando naturalmente y agregando levadura en algunos casos.

En la década de los 2000 es preciso mencionar cuatro nombres impulsores de la revolución de la moderna sidra noruega, tanto por su tesón para producir sidra como para hacerla llegar al consumidor noruego. Åge Eitungjerde en Balholm (Balestrand, Sognefjord), Marius Egge en la granja Egge (Lier, a 45 minutos de Oslo) y, por supuesto, Asbjørn Børsheim en Hakastad y Nils Lekve en ‘Hardanger Saft og siderfabrik’ (Ulvik, Hardanger) son los artífices de la revolución sidrera actual.

Especialmente en Hardanger se dieron pasos importantes para el desarrollo de lo que hoy podemos describir como una industria. Ya en 2003 se estableció ‘Hardanger siderproduzentlag’ (red de productores de sidra), una comunidad de agricultores que ha fomen-



Sidre nuna pumarada.



Åge Eitungjerde, Balholm/Ciderhuset

tado los lagares de sidra actuales en Hardanger. La comunidad de la sidra en Hardanger estaba muy centrada en la calidad para, de alguna manera, alejarse de la dudosa fama del vino de frutas noruego. En 2009 obtuvieron su “Denominación de Origen Protegida”, DOP, para la “Sidra de Hardanger”. Pero el crecimiento en el número de productores y en las ventas durante los primeros diez años fue bastante lento.

En 2010 sólo existían unos seis productores con unas ventas totales a través de Vinmonopolet de casi 14 000 litros con un valor de 2,8 millones de coronas noruegas. (aproximadamente 270 000 euros). Parecía difícil convencer al consumidor noruego, pero los turistas que visitaban los lagares de producción y apreciaban la deliciosa sidra comenzaron a comprarla y llevarla a sus países.

La lucha para poder vender sidra

Debido a las reglas que implican el sistema Vinmonopolet, los productores solo pueden vender bebidas que contengan menos del 4,7% de alcohol, y casi todos los tipos de sidra producidas en Noruega tienen un nivel de alcohol superior a esta cifra. Esto inició una larga y dura lucha política de los productores por el derecho a vender su sidra en la tienda de su lagar a todo tipo de visitantes, no solo a turistas extranjeros.

A pesar de que muchos ministros de agricultura se ha-



bían mostrado favorables a conceder el permiso, claramente, no se atrevieron a lanzar lo que se consideró un desafío al acuerdo entre Vinmonopolet de Noruega y la UE, en el marco del llamado Espacio Económico Europeo. Finalmente se encontró el fundamento legal



Joar Aga, Aga sideri

para autorizar la venta de sidra sin que afectase al tratado firmado con la UE.

El derecho a la vender sidra en la propia finca fue una gran victoria para los agricultores y para los productores de la organización HANEN. Para autorizar la venta de sidra en la explotación se fijaron algunos requisitos, un mínimo de un tercio de las manzanas tenían que proceder de la misma finca y se estableció un límite de ventas anual en 15 000 litros por cada uno de los productores. Este reglamento entró en vigor el 1 de julio de 2016, momento en el que se inició la segunda fase de la revolución sidrera noruega.

La segunda parte de la revolución

La posibilidad de vender la sidra en su propia finca animó a muchos agricultores a iniciar su propia pro-

ducción. Si no lograban vender su producto en Vinmonopolet o en restaurantes, siempre podían hacerlo en su propia explotación. Este hecho puso en marcha la segunda parte de la revolución. Vinmonopolet tendió una mano amiga clave al sector, dando a la sidra más espacio en sus tiendas e interesándose en lo que estaba sucediendo en todas estas pequeñas explotaciones sidreras noruegas.

En Vinmonopolet, el gran aumento de las ventas se observó a partir de 2016. En el año 2020 se vendieron 243. 901 litros de sidra noruega en las tiendas Vinmonopolet. Es cierto que la mayoría de las ventas se concentran en tres o cuatro productores. Pero el número de nuevos productores está creciendo y también aumentando las plantaciones de manzanos destinados a elaborar sidra.

 <p>Cristalería Cuervo Calle Roncal, 22 33210 Gijón Tel. 985 15 48 35 www.cristaleriacuervo.es</p>		 <p>Carnicería La Arena. Gijón. JAIME OROZKO Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón ✉ carniceriajaimeorozko@gmail.com ☎ 984.088.443 📍 Carnicería Jaime Orozko 📞 600.521.805</p>
--	---	--



Gjermund y Arita Åkre, Edel sideri

Por supuesto, este crecimiento de las ventas estuvo acompañado de un aumento del número de productores. Hasta 2016, serían no más de quince y la mayoría de ellos estaban ubicados en la región de Hardanger. ¡Pero en los últimos cinco años Noruega ha visto un aumento en el número de productores del 300 por ciento!

Cada año, cuando se organiza el concurso de la mejor sidra Noruega, se descubren nuevos productores de todo el país, sobre todo del sur, pues los manzanos no pueden cultivarse mucho más al norte de Trondheim. El número de productores de sidra está creciendo rápidamente en el este de Noruega, especialmente en Telemark, donde muchos se inspiran en la famosa cervecería agrícola de Lindheim, que ahora también produce muchas de las llamadas sidras “funky” (sidras con un pronunciado carácter de Brettanomyces).

Nuevos desafíos

En el 2021 contamos con más de 40 productores de sidra en Noruega y algunos productores de vino de frutas en Skott gård y Bringebærlandet. La mayoría son pequeños productores, pero las ventas en Vinmonopolet están en crecimiento. No podemos estar seguros de si esto va a durar y, por lo tanto, se debe trabajar duro para expandir el mercado, especialmente hacia el consumo en restaurantes.

Por supuesto, esto debe hacerse dentro de la legislación que prohíbe la publicidad, lo que hace que todos los festivales de comida y bebida, las reseñas en los

periódicos y la participación en concursos sean muy importantes. Hablando de concursos a nivel internacional, la sidra noruega obtiene muy buenos resultados, tanto en los World Cider Awards en Frankfurt (Alemania), como en los concursos españoles: CINVE Cáceres y en el Sagardoforum de San Sebastián.

El turismo de la sidra también se ha potenciado desde que es posible comprar sidras en el propio lagar que se visita. En Hardanger existe una ‘Ruta de la sidra’ en Ulvik. Los cruceros de la sidra en Sørfjorden brindan a los visitantes la oportunidad de realizar visitas guiadas en los campos de manzanos, degustaciones de sidra en los lagares y, por supuesto, los turistas pueden comprar las sidras directamente. El valor local de la venta de sidra del verano pasado y las experiencias relacionadas con ella se estima en unos doce millones de coronas noruegas (más de un millón de euros) en poco más de 8 semanas de temporada.

En el 2021 finalmente podemos hablar de la producción de sidra noruega como industria, ya no es solo un extra para algunos productores de manzanas. El valor total de la producción de sidra no está lejos de los 100 millones de coronas noruegas (casi 10 millones de euros). Pero estamos apenas en el inicio de la revolución, ¡y algún día será tan común beber sidra noruega como beber cava o prosecco!

Bernt Bucher - Johannessen

Director de Hanen, asociación de productores artesanos noruegos de sidra.



Daniel Emerson, nel The Irish Times

L'irlandés Daniel Emerson, de Stonewell cider premiada n'ediciones pasaes del SISGA, ye entrevistáu en The Irish Times

<https://www.irishtimes.com/life-and-style/food-and-drink/drink/stonewell-craft-cider-continues-to-be-apple-of-irish-eyes-1.4785510?fbclid=IwAR10zZoyYCPfZldhfyXMUD3SDTIngO60DtxhCmEGPANaAAYQIIF8UTRjnxk>

Elegast

Prestosu podcast con Arjun, d'Elegast, nos Países Baxos, qu'asistió personalmente al SISGA'18 y cuya sidre vien siendo premio nel SISGA

<https://ciderchat.com/306elegast/>



La Mala

El llagar peruano, oru nel XI SISGA na categoría 'Sidre d'Espolleta Dulce' unvíamos esta semeya del so productu col diploma ganáu

Podéis seguilu n'instagram: @lamala.pe

Tatsuro Fuji

En Xapón, Tatsuro Fuji, hestóricu participante nel SISGA en representación de Tamura Cidre, y propietariu de la 'Sidrería Eclipse' en Tokio, animóse a dar el saltu y abre'l so propiu llagar: Fukiware Cidrerie

<https://www.facebook.com/Fukiware-Cidrerie-102948405160100/>



Toma otu culín



CULINOS CON MUNCHU XEITU

Nun sabemos quienes yeren estes dos mujeres tan xeitoses pero ta nidio que de siempre echar la sidre foi llabor y esfrute mesmo d'homes que de mujeres.



HOMO SIDRENSIS

En **Les Camisetas** tan convencios de qu'Asturies va un pasu per delante na evolución humana. Nun-yos quitamos razón.

SIDRA NOVALÍN

La Sidre DOP del **Llagar Orizón** faese principalmente con mazanes de les variedaes Prieta y Duroña de Tresali, pente otres de DOP.

Formientao en toneles de castañal, ye una sidre de collar payizu y bon espalme, de pegue uniforme y arrecendor frutal.

En boca, mui reondo, con final seco, amargo y allimonao.



CARTONFLEXIA SIDRERA

Cenciellamente impresionantes, estes botelles y vasos de sidre

feches con cartón doblao, vistes nuna tienda de souvenirs canguesa.



AMOR SIDRERU

A un pasu de S. Valentín, na **Sidrería Ería** (Xixón) remémbrenmos que los que nun tienen un amor bien pueden tomar sidre... y los que lu tean, que la tomen en compañía.



DI-YLO CON SIDRE

Un emoticón sidreru de la **Xoyería Mario Coletes** nun colgante orixinal comu pocos, un regalu perfectu.



SIDRE PASANDO'L PUERTU

Sidrería Casa Antonio, un requexu asturianu en Madrid, con biombu de botelles y corchos perdayuri.

ASTURIAS GASTRONÓMICA



“La gastronomía es cultura”



JOSÉ MANUEL AZPEITIA. EL COORDINADOR DE LA REVISTA ONDOJAN (COMER BIEN) TIENE UN EXTENTÍSIMO CURRÍCULUM GASTRONÓMICO EN EL QUE NO FALTAN LIBROS, ACTOS OFICIALES, AÑOS DE ENSEÑANZA, ARTÍCULOS Y CÓMO NO, PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS



Josema Azpeitia, con Lucía Fernández en Sidrería Yumay nun intre de la entrevista.

En esta ocasión no está en Asturias en misión oficial, sino a disfrutar del pulpo en la entrega de premios Álvaro Cunqueiro, pero se puede decir que Josema Azpeitia es un habitual de las mesas asturianas

Tienes un curriculum impresionante. ¿De qué parte estás más orgulloso?

Sobre todo, haber sacado la revista Ondojan en 2003, que viene de una revista de ocio que creamos en el 97 y haber conseguido que sea una revista independiente, que a pesar de tener publicidad no sea un catálogo de sus anunciantes sino que hablemos de todo, de gente que se anuncia, de gente que no, de cosas que nos gustan y de cosas que no, ahí está la clave de su credibilidad.

Estoy orgulloso de mi labor de profesor durante siete años en el Basque Culinary Centre y ver que en restaurantes de alumnos míos aplican enseñanzas que les di yo, eso me llena de orgullo.

¿Qué diferencia y en qué se parece la cocina asturiana y la vasca?

Se parecen en muchas cosas, como en el buen tratamiento del pescado. Cuando viajas te das cuenta de que hay sitios que están rodeados de mar, como Irlanda, y no se come pescado o lo comen frito con patatas. Aquí tenemos la mar y siempre hemos sido grandes pescadores y hemos sabido tratar bien el pescado.

Tenemos la cultura de la sidra, que no voy a decir que

nos iguala porque de la sidra que se consume en el Estado creo que el 12% debe ser en Guipúzcoa y el resto en Asturias, aunque en el pasado la sidra tuvo una terrible importancia en los tiempos en que la pesca era la base de la economía del País Vasco. La sidra la llevaban los barcos para prevenir el escorbuto. Después de morir cientos de marineros se dieron cuenta de que la sidra prevenía el escorbuto y eso hizo que se abrieran nuevas sidrerías y se hicieran fortunas que han durado hasta el siglo XXI.

La sidra se perdió allí y no en Asturias porque nunca hubo el mismo consumo y para cuando llegó la guerra civil la sidra asturiana ya estaba industrializada, teníais llagares, maquinaria, un montón de cosas mucho más avanzadas que en el País Vasco donde solo se hacía a la manera rústica. La Guerra Civil supuso un parón para todo lo que era gastronómico, social, las sidrerías son lugares donde se cultiva la cultura propia, donde la gente se reúne... Estuvo a punto de perderse.

De hecho si se recuperó el consumo en buena parte fue porque los productores miraron a Asturias, se crearon amistades, se compró mucha maquinaria en desuso a llagares de Asturias que ya no los necesitaban pero que para el País Vasco venía estupendamente.

De hecho el vaso de sidra ahora lo ves en tiendas del País Vasco con una Ikurriña, con un texto en euskera, y sin embargo esto es vuestro, es de la sidra asturiana. Eso es un legado de cuando se miró a Asturias para revitalizar la sidra, pero se bebía en cualquier vaso, en el mismo que el vino. Ahora están potenciando que se beba en copa, porque también es cierto que este vaso su motivo de ser es la manera asturiana de es-



¡¡Un culín bien echáu!!



Josema Azpeitia cola revista LA SIDRA.

canciar. Nosotros, incluso cuando lo sacamos de las kupelas en la temporada de txotx tampoco lo alejamos tanto, no hace falta ese arte.

La sidra, ¿ingrediente o acompañamiento?

Todo. Se utiliza para almejas, la chistorra a la sidra... en muchos platos... es válido para las dos cosas. Para cocinar tiene mucha competencia, el vino tinto para las salsas, el txacolí para la salsa verde y esas cosas... pero la sidra es igual de versátil que el vino. Y para comer, por supuesto, la gente que bebe sidra acompaña con ella, tanto la carne, como el pescado, como unas verduras... cosas tan difíciles de maridar como unas alcachofas están riquísimas con sidra. Es una bebida cuya versatilidad permite que se utilice en cualquier tipo de comida.

¿Tradición o innovación?

La comida es como el vino. Primero te gusta con gaseosa. Acostumbras el cuerpo y te empiezan a decir que pruebes un reserva Rioja y dices, madre mía, que cosa más buena. Empiezan a gustarte los vinos con madera, luego te das cuenta de que los crianza no está mal, te acostumbras al vino del año y es cuando empiezas a decir, estoy del Rioja hasta el gorro, quiero empezar a probar. Pruebas Ribera del Duero, vinos de Catalunya, de Andalucía, de Francia, de Alemania y de todas partes. Luego te llega la edad en que vas retornando a tus gustos primigenios y ahora me encanta disfrutar de un riojita de crianza, y si me sacan

un vino del menú en verano y me lo tomo con caseira no pasa nada. He redescubierto el calimocho, que para muchos es una aberración y es la bebida por antonomasia de la juventud vasca. Los que somos de mi edad hemos bebido millones de litros de calimocho, después lo rechazas, hasta que llegas un día y pides un calimocho, pero con vino un poquito bueno, con hielitos y un poquito de limón y te das cuenta de que para tomarlo de vez en cuando tampoco es malo.

Esa evolución yo creo que la vivimos todos con la comida. Primero nos tuvimos que acostumbrar a lo que nos gusta, luego buscamos una innovación o una diferenciación, pero siempre terminaremos volviendo a los gustos iniciales, solo que cuando volvemos conocemos el resto y podemos juzgarlo y disfrutarlo cuando queramos, con conocimiento de causa.

Hoy en día lo que busco es la gente que lleve bien la tradición y sea capaz de hacer unos callos como dios manda, un pote asturiano como es debido y de vez en cuando acudir a sitios innovadores, porque la innovación es lo que hace que la cocina avance. Lo que hoy en día nos parece tradición para nuestros abuelos era innovación. Hace falta la innovación para que la cocina vaya avanzando.

¿Cuál fue la semilla, el inicio de todo esto?

Yo soy periodista, quería comunicar, siempre me ha encantado escribir y leer. El tema del periodismo lo tenía claro y cuando salí de la Universidad sabía que no quería trabajar en ningún periódico, así que no paré hasta que saqué mi propia guía del ocio en Donosti, que duró hasta que la pandemia se la cargó, y luego esta revista. Eso se unió a la educación que he recibido de mis padres, en Legazpi, como mínimo una vez al mes nos llevaban a Donosti, a un bar de pinchos y nos daban a elegir, aquello era una locura...y siempre que hemos viajado nos han llevado a comer las cosas típicas de cada lugar, hemos estado en Asturias, íbamos a comer fabada, pasar por Astorga y comer mantecada, siempre ir a los sitios y comer los platos típicos de cada lugar.

La gastronomía es cultura, no tiene entido si no está ligada a tu pueblo, a lo que se produce en él, influye en nuestra cultura, en nuestra apariencia, en nuestra manera de ser, vitalidad, hasta en nuestra esperanza de vida. Hay un dicho muy sencillo que dice "somos lo que comemos", ni más ni menos.

César Suárez, premiu Uvieín del Añu 2021

El premiu otorgáu pola revista 'Vivir Oviedo', gallardona al conseyeru delegáu de Crivencar y propietariu de les sidrerías Tierra Astur

El xuráu valora que César Suárez "tuvo n'Uviéu'l so principal motor, dende onde César y el so equipu supieron esparder el so negociu a toa Asturias y trespasar fronteres calteniendo col so esfuerciu la sencia del productu más enraigónáu na nuesa rexón y xenerando con ello una importante actividá económica y un considerable volume d'emplegu".



Reconocimientu internacional a una xinebra asturiana

Nubla London Dry Gin, elaborada en Llanera, algama una medalla bronce nos World Gin Awards

Los World Gin Awards 2022 vien de celebrase en Londres, y nella la xinebra asturiana Nubla London Dry Gin, vien d'algamar una meritoria medalla bronce. Como despliquen na web "trátase d'una London Dry Gin d'alta calidá, destilada en cobre a la manera tradicional, y ensin calistrar".

IXP pa la miel d'Asturies

Esti sellu de calidá permite diferenciar el productu nel mercáu poniendo en valor la so asturianidá

Tres un llargu procesu alministrativu, qu'entamó en 2020 l'Asociación pa la Promoción y Xestión de la IXP Miel d'Asturies y Promiel Asturias, algamaron cuasi que dos años dempués esta reconocencia, que supón una proteición d'ámbetu estatal y transitoria, a la muera de que la Xunión Europa adopte un determinu sobro'l rexistru d'esti productu col sellu de calidá.

L'oxetivu de la nueva certificación de calidá de la Miel d'Asturies ye producir 400 tonelaeas al añu col sellu IXP, que dará seguranza al consumidor, darréu qu'esti sellu de calidá permite diferenciar el productu nel mercáu, destancando'l so aniciu asturianu y la so calidá.

N'Asturies prodúcense anguañu nueve variedaes estremaes de miel, ente les que destaquen la de brezu, catañal, ocalitu y carbayu.

Enantes d'algamar esta reconocencia, la miel asturiana ya formaba parte de la marca de calidá asturiana 'Alimentos del Paraísu' qu'identifica a los productos asturianos ellaboraos conforme a unos valores de calidá y sostenibilidad.



Entrega de los premios Comensal de Honra "Álvaro Cunqueiro"



Justo Sánchez, Presidente de Gastrónomos del Yumay, Mariví Monteserín, alcaldesa d'Avilés, Amada Álvarez, Jesús Palmou y El Pravianu.

El colectivo Gastrónomos del Yumay entregó el pasado 7 de febrero en su sede avilesina, la sidrería de Villalegre del mismo nombre, los premios Comensal de Honra Álvaro Cunqueiro, que este año se concedió al Club de Les Guisanderes de Asturias

La ceremonia de entrega fue la primera celebración del colectivo desde que la pandemia paralizara sus actividades y se enmarca en las Jornadas del Pulpo A Feira.

En esta ocasión el premio Comensal de Honra 'Álvaro Cunqueiro 2022' quedó un poco "en casa" con la entrega al Club de Guisanderas de Asturias, de la que es miembro Lola Sánchez, cocinera de la sidrería. El premio fue recogido por su presidenta, Amada Álvarez Pico.

De forma excepcional este año hizo entrega del galardón correspondiente a la edición 2021, Jesús Palmou, que es presidente de la Academia Xacobeá.

La entrega de los estos galardones se ha hecho coincidir con la clausura de la Jornadas Gastronómicas del Pulpo A Feira Álvaro Cunqueiro, que se celebraron del 2 al 7 de febrero, en la Sidrería Yumay, con la presencia de los maestros pulpeiros Diego González





Amada Álvarez, Presidenta de Les Guisanderes.

e Iván Veiga, de Casa Taboada de Loxo (Touro-A Coaña)

Tras la intervención de Carlos Guardado, que agradeció la presencia de autoridades, tanto gastronómicas como institucionales, además de las numerosas cofradías asistentes e hizo una presentación de la figura de Álvaro Cunqueiro, que supo recoger la riqueza de la llamada 'Costa de Avilés' por tierra, mar y aire y a quien está dedicado este premio, antes de dar paso a la Catedrática de Historia de la Universidad, Cronista Oficial de Avilés y Vicepresidenta de la Academia Xacobeá, M^a Josefa Sánchez, 'Pepa', quien glosó sobre los premiados.

En primer lugar presentó al premiado de la edición anterior, que no había podido recoger su premio, Jesús Palmáu, de quien destacó su labor en el Camino con la creación de la Academia Xacobeá, de la que es presidente, y que ha conseguido reunir asturianos, gallegos y personas de varias nacionalidades en torno al Camino.

A continuación, agradeció su labor a Les Guisanderes, recordando que no hace tanto tiempo las buenas casas de comida de Asturias llevaban nombre de mujer, ya que una mujer era garantía de comer bien, porque había aprendido de su madre y había desarrollado mucho más talento. La irrupción de los "Chefs" de cocina y la importancia que se les dio desplazó a estas mujeres, llegando un momento que para presumir de comer bien se mencionaba a uno u otro chef.

Hasta que, como recordó Pepa, 'trece mujeres decidieron crear una asociación cuyo deseo es mantener vivo, por encima de todo, lo que es la buena cocina asturiana, la hecha en casa y que se estaba perdiendo.

Elas hicieron que no se perdiera y también que adquiriera fama, garantizando de paso el relevo generacional.

Con sus palabras dio paso a Amada Álvarez, quien agradeció el premio Comensal del Yumay, y dijo sentirse doblemente honrada por recibir en nombre de sus compañeras un premio otorgado por una sidrería "donde los clientes comen de mano de guisandera".

Amada garantizó que, gracias a las caras jóvenes que se van incorporando a Les Guisanderes, seguirán muchos años mirando por Asturias, poniendo a Asturias en el mapa y garantizando, no solo con su cocina sino transmitiendo a través de sus libros, cursos y de ellas mismas todo ese saber que les dieron las abuelas y las madres. "La nuestra es una forma diferente de cocinar, porque es tratar el producto de cercanía con mucho cariño y que llegue al comensal con el sabor tradicional, que no está reñido con la modernidad, pero en el recuerdo de todos está la cocina con olor a leña, a carbón y sobre todo a lo nuestro. "Hay que mirar por Asturias, hay que sacarla adelante, esa es nuestra misiva, nuestro querer hacer, pero necesitamos el apoyo de todos, de la hostelería, de todos los comensales y que todos nos sintamos orgullosos de nuestra tierra" declaró Amada con emoción.

Tras la intervención de Amada, la alcaldesa de Avilés tuvo unas palabras de agradecimiento a los Gastrónomos del Yumay, a quien describió como una "factoría de amistad".

El acto finalizó con una actuación del gaiteru El Pravianu acompañado a la voz por Laura "La Xanina" de Avilés, que interpretó varias piezas de tonada.

ENCAM

R E C O M E N

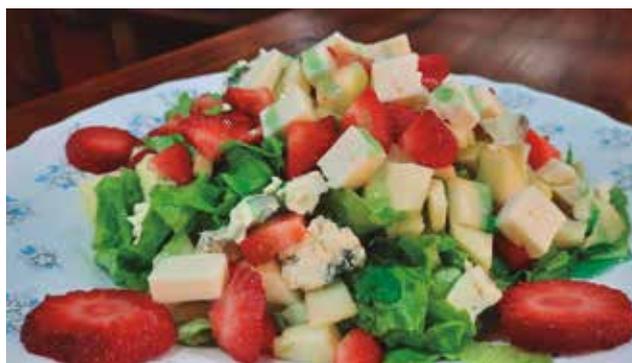
Caprichos gourmet na Sidrería Prida

Averámonos a la Sidrería Prida, en Nava, sabiendo qu'ellí Saúl Moro garantizará que la sidre tea impecablemente echao y con dellos palos de calidá pa escoyer: Sidra Orizón y la so Denominación d'Orixe **Novalín**, Sidra **Roces** y la nuesa elección, Sidre **Viuda de Angelon**.

D'ente la so variada carta encamentámosvos prebar esti Sollombu de Xata IXP al foie y redución de Pedro Ximenez, de tastu intensu al tiempu qu'equilibráu, xuníu a una testura tienra que cuasi se desfae na boca, espectacular, un auténticu regalu pa los sentios.

La ensalada quesos y frutes con crema de sidre y mazana cola qu'acompañemos el sollombu tamién foi un aciertu.

La mezcla de tastu dulce y saláu, xunto col contraste de testura en boca de la cremosidá del quesu cola mazana, too ello repuntao col toque d'acidez qu'apurra la crema de sidre, dan a esta ensalada un calter propiu perinteresante.



SIDRERÍA PRIDA. LA COLEGIATA 12 - NAVA

T. 985 71 73 45

Pata de Corderu en El Camín Encantáu

Pa los díes d'iviernu pide'l cuerpu una xinta contundente y saborguioso y na carta de la Sidrería **El Camín Encantáu**, metanes el Barriu la Sidra de Xixón, atopemos la propuesta perfecta.

Basta ver esta pata corderu, y nun digamos sentir el so arrecendor, pa qu'ún escomience a naguar.

Tierno y ruistidino, nel so puntu, acompañao con ensalada mista -adobao con vinagre de sidre- y unes botellines de **Sidra El Santu**, la Denomación d'Orixe del **Llagar de Canal**.

Una fartura prestosa, cien por cien d'encamentar.



EL CAMÍN ENCANTÁU. JUAN ALVARGONZALEZ 41 - XIXÓN

T. 984 18 31 76

IENTOS

D A C I O N E S

Menú xenerosu na Sidrería Casa Lin

Presta que tovía se siga poniendo, cuando se sirve'l menú diariu, la fonte o pota entera pa servise d'ella, nesti casu de pote de berces, de manera que'l comensal pueda comer a fartucar, vezu tradicional nos chigres asturianos agora en pelligru pola insistencia de munchos foriatos de llevar pa la so casa "lo que sobre" o de "compartir el menú pa dos presones".

En **Casa Lin**, una de les sidrerías más mítiques y renomaes de tou Avilés, polos once euros que



cuesta'l menú pudimos repetir lo que quinximos d'unes berces pimpanes y bien acompangaes, abondoses en pimentón.

De segundu, una bona ración calamares rebozaos, rustidinos y frescos comu recién pescaos, y ensalada misto adobao con vinagre de sidre.

De postre, piña, y pa beber -eso ya fuera del menú- unes botellines de **Sidre Foncueva**.

SIDRERÍA CASA LIN. AV. LOS TELARES 3 - AVILÉS

T. 985 56 48 27 85

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

ESTD 2020
CBD LOVERS Shop
Tienda especializada en productos de cáñamo y derivados
Estamos en :
Calle San Antonio nº18
33201, Gijón
Contacta con nosotros :
loverscbd@gmail.com
985381743
Síguenos en redes sociales :
loverscbd
cbdlovers

DOP SIDRA DE ASTURIAS

La DOP Sidra de Asturias crece en 2021



La entrega de contraetiquetas de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias aumenta en un 32% con respecto al 2020

La DOP Sidra de Asturias está de enhorabuena. El volumen de entrega de contraetiquetas en el año 2021 de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias se cifra en 4.091.000 precintas, lo que supone un 32% de incremento con respecto al 2020. El valor comercial de la sidra certificada como Sidra de Asturias es superior a los 5 millones de euros. Estos datos fueron revelados en una rueda de prensa, celebrada a comienzos de febrero, en la que participaron el presidente del Consejo Regulador, Guillermo Guisasola; el gerente, Daniel Ruiz; el consejero de Medio Rural y Cohesión Territorial, Alejandro Calvo; y la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Begoña López.

La marca de calidad diferenciada DOP Sidra de Asturias se recupera de las repercusiones ocasionadas por la COVID-19, teniendo en cuenta que casi el 80% de ventas de la sidra natural tradicional se efectúa por medio del canal hostelero. Este pasado año 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 escanciar es una bebida social, es decir de compartir, y por ello en la actual coyuntura su vulnerabilidad es mayor que otro tipo de consumiciones. Por ello, desde el Consejo Regulador se trabajó en campañas de promoción, de sensibilización y en iniciativas como los vasos de colo-

res, en favor de un consumo más seguro adaptado a las circunstancias de la pandemia.

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, como lo es la 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.

Además del incremento en ventas de la sidra natural tradicional en hostelería, destaca el aumento de ventas en el propio llagar y en pedidos online un 22%.

Las sidras naturales espumosas han crecido un 36%, según la declaración de ventas de los llagares, desde las 118.000 botellas hasta los 160.000. Cabe destacar el incremento a nivel nacional, representando en un 63%.

Desde la DOP Sidra de Asturias somos optimistas para este presente año, aunque dentro de un escenario de máxima prudencia esperando que, por fin, podamos volver a la normalidad absoluta.

A 8 de febrero de 2022, el Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias lo componen: 33 llagares, 376 cosecheros y 950 hectáreas inscritas. En 2021 se entregaron 8.360.391 kilogramos de manzana con destino a DOP, una cifra récord, y se elaboraron 6.107.056 litros.

M^a Belén
García,
Cosechera
de Illas

La sidra, con manzana asturiana.



Pide sidra con
denominación,
la auténtica.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



FOTOTECA LA SIDRA

Semeyes antigües de Sidra Zoilo

Les aportaciones del ñetu del llagareru Zoilo Cueto permiten incluir les imáxenes hestóriques d'esti llagar a la fototeca LA SIDRA

Sidra Zoilo, de Cecea, yera'l mayor llagar navetu nos años cincuenta, con una producción d'alrodiu'l millón de llitros.

Aniciáu por Zoilo Cueto, ye agora'l so ñetu Damián Rguez Zoilo quien apurre una perimportante aportación de semeyes antigües d'esti llagar, contribuyendo asina al so espardimientu y conservación.



EL COMERCIO 1922. Hace 100 años.

Una espicha en el Rif

En Tetuán se celebró una gran fiesta asturiana con sidra para festejar la partida de los soldados del Tarragona

La espicha tuvo lugar en el patio del cuartel de R. Sini, en Tetuán, frente a una espléndida pipa de sidra que reposaba «en una especie de trono formado con cajas y bancos. Está alta para facilitar el reparto del espumoso vino. Un grupo de soldados, los mejores catadores de sidra del batallón, la rodean como a un ídolo, en mutua adoración». La crónica, firmada por un tal 'Alí, el del Cafetín', continúa narrando el momento, casi ritual, de la apertura del tonel. «Uno de ellos saca punta a un trozo de madera, convirtiéndolo en un pequeño cono; es la espicha; otro empuña un martillo y un barreno». No había vasos, así que la sidra, aquel día, se bebió en escudillas de barro. Y ni tan mal.

Claro que con carencias. «No falta quien exclame, con obli-gada resignación: '¡Si hubiese unos centollos!' '¡Qué lástima de oricios!'. Otro: '¡Estamos en Somió'. «Y es verdad (...) Parece que estamos viendo la hermosa aldea de ese Gijón querido. Recordamos 'El Combé', la romería del Carmen, el pintoresco merendero del 'Tetuán', que se yergue esbelto sobre el acantilado de San Lorenzo». Aquel día en que el Rif parecía Gijón corrió la sidra, también la achampanada de 'El Gaitero', y se oyó en Tetuán «una voz recia, abaritonada», cantando «con estruendo: 'Pasé el puerto de Payares'»... Días después, la partida, la vuelta a casa, el adiós al infierno. Y, en el recuerdo, solo el recuerdo de la sidra espalmado bajo el tórrido calor del sol africano.



II Cursu d'Echáu de Sidre Contorna del Caudal

Entamáu pola Asociación de Llagareros Artesanos del Caudal cola collaboración del Conceyu de Mieres

Tres l'ésitu de la primer edición del Cursu d'Echáu, na que se consiguió que cuatro de los doce alumnos presentaos llograren trabayu direutamente -magar la situación criada pol andanciu-, l'Asociación de Llagareros Artesanos de la Contorna del Caudal, en collaboración coles conceyalíes d'Emplegu y Cultura mieresenses dirixíes por Juan Ponte, convoquen esti segundu cursu, d'inscripción gratuita.

El cursu va ser impartíu por Loreto García, prestixosa echadora de sidre con múltiples distinciones nel so haber, y que rexenta la sidrería Les Campes, en Siero, y ta dirixíu a un máximu de doce alumnos/es, por que puedan recibir una atención personalizada.

El cursu va desendolcase nel Recintu Ferial de Mieres los llunes y xueves n'horariu de 17.30 a 20 hores, dende'l 21 de febreru al 7 d'abril, tres el cual, quien rematen el mesmu -ye precisu complementar siquier un 75 % de les hores- van recibir un diploma acreditativu de la so cualificación.

Les inscripciones tán abiertes fasta'l 18 de febreru, son gratuites y tienen de rializase na Conserxería de la Casa de Cultura o per teléfonu nel 985 45 19 53 n'horariu de 10 a 14 hores.

CURSO ESCANCIADO DE SIDRA 2022

Del 21 de febreru al 7 de abril
Lunes y xueves de 17.30 a 20h
Imparte Loreto García

En el Recintu Ferial de Mieres

Plazo de inscripción del 1 al 18 de febreru.
Las inscripciones son gratuitas y se harán en la
Conserxería de la Casa de Cultura
o llamando al teléfono 985 45 19 53 en horario de 10h a 14h.

Organiza
MIERES

DEPÓSITU MUSEÍSTICU LA SIDRA

Carta comercial del sieglu XIX

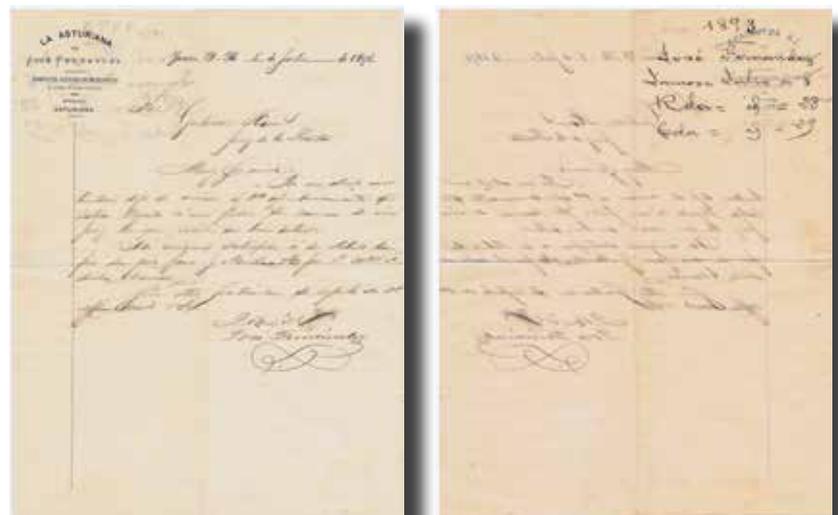
Esta nueva aportación al depósitu museísticu de la LA SIDRA ye d'un documentu de 1893 que lleva por membrete 'LA ASTURIANA de José Fernández' y qu'arriendes del so valor hestóricu nun paez tener muncha rrellación cola sidre.

Por embargu, si mos fixamos bien, veremos que la direición de telégrafu ye ASTURIANA, la mesma qu'emplegará la Sidra Champagne "La Asturiana", de la que tendremos noticies en 1935, colo que ye posible qu'esista una continuidá ente dambes empreses.

Hai que recordar que la donación d'ellements museísticos a esti depósitu garantiza la so conservación al traviés

del tiempu y la so puesta a dimposición pal estudiu y la consulta pública,

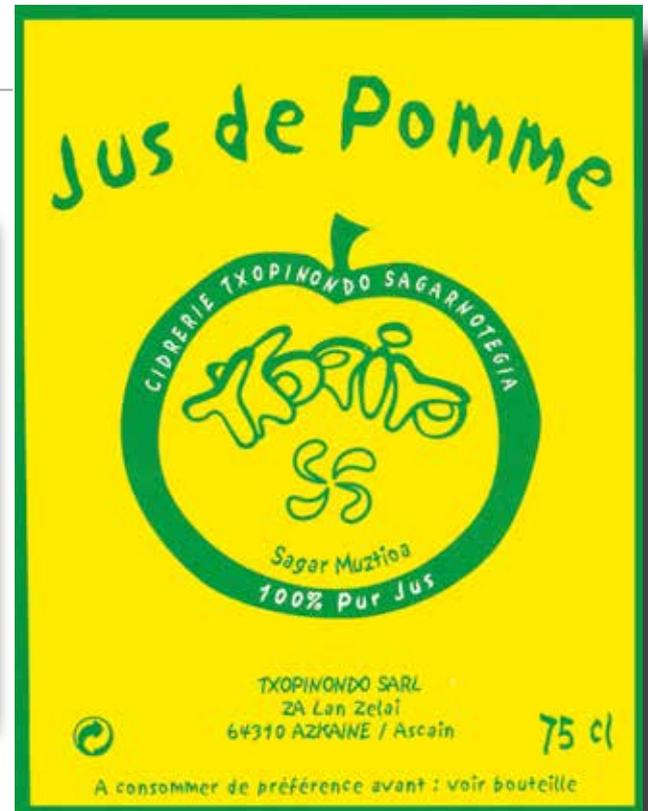
engabitando asina a la necesaria ellaboración d'un corpus hestóricu col qu'afitar la cultura sidrera asturiana al traviés de los tiempos.



COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

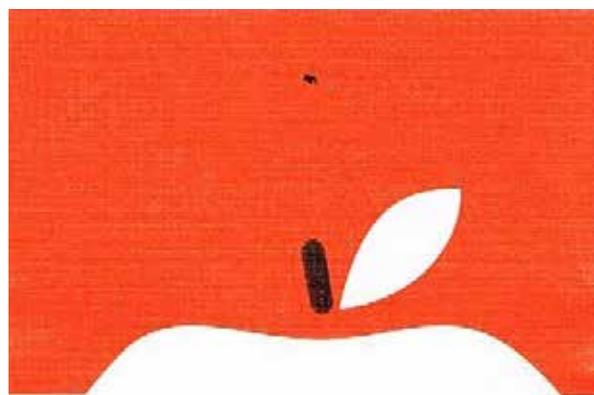
Nuea entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





PANIZALES
sidra natural

Elaborada y embotellada por
Faustino M. Vázquez Fernández · Espineo 33618
Mieres · Asturias · España · N.R.E. 7120-O

Contiene sulfitos
Contains Sulphites

pasión  asgaya

6,5% vol.
700 ml.

8 437007 715019

ETIQUETES ENTREGAES



Merece la pena probarlas



LAGAR
Herminio

SIDRA NATURAL

C. Camino Real, 11
33013 Colera - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono 985 794 847
lagar@lagarherminio.com
www.lagarherminio.com

RESTAURANTE
EL CATALIN

Teléfono 985 897 113

LA ATALAYA
TAZONES
VILLAVICIOSA (Asturias)

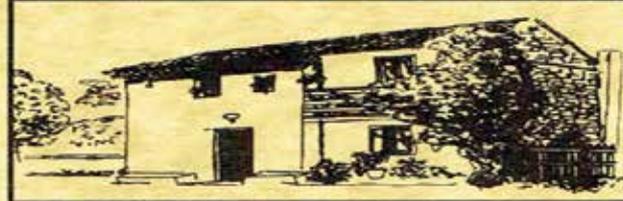
c/ Saavedra 3
33208 - Gijón
T 984 19 02 37



 Ruta de la Sidra
Gijón
Cider Trail
Route du Cidre



 **Casa yoly**



Ctra. de Caldones, 182 **Barrio San Antonio**
Tel. 985 36 87 24 **33394 DEVA - GIJON**

LLAVA LES MANES

LLIMPIA LES SUPERFICIES
DAVEZU

CÚBRITE AL TOSER



RESPETA LA
CUARENTENA

CALTÉN LA DISTANCIA
SOCIAL

CÓMO PROTEXETE DEL CORONAVIRUS

LA TO SALÚ, RESPONSABILIDÁ DE TOOS/ES

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 203 - Marzo 2021 4 €

SONIA FIDALGO
"La sidra ye un brinde único"

LAS NORMAS DE LOS CAMPEONES

ARMONIZAJES
Licores de sidra

HÉCTOR BRAGA
"El chigre ye la braeta escuela del cantu asturianu"

XI PRIMER SIDRE L'ANU ¡Reinventándonos!

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 204 - Abril 2021 4 €

YOLANDA TRABANCO
"Dejamos que sea la propia sidra la que nos hable"

XI PRIMER SIDRE L'ANU

MONCHU VIÑA
"Sidra Tradición, sin alcohol ni azúcares"

XI PRIMER SIDRE L'ANU
L'andanciu nun delien a la cultura sidrera!

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 205 - Mayo 2021 4 €

VINAGRE DE SIDRA
"Delicado, versátil... gourmet!"

ELECCIONES EN LA DOP SIDRA D'ASTURIÉS

FERNANDO MÉNDEZ-NAVIA
"La tradición, identidad, por favor! Si no se respeta, no vale como atracción turística!"

TAZONES, compromisu co'a DOP Sidre d'Asturies

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 206 - Xunu 2021 4 €

FITUR 2021
Apuesta por el sidraturismo

Panizales, la sidra honesta

ASTURIÉS GASTRONÓMICA

ÓSCAR FLÓREZ
"Necesitamos una escuela para que la gente aprenda a elegir!"

EL POZO DE GÜELITA
Mejor cachopo de Asturias

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 207 - Xubiu 2021 4 €

XLIV FESTIVAL DE LA SIDRA DE NAVA

Sidra Riestra, progreso autodidáctica

Nuevos sidres pa nuevos tiempos

Quesos con sidra o magaya

JUAN CAÑAL
"En el Festival de la Sidra no dejamos nada al azar"

SIDRA TRABANCO
Tradición y pasión por la sidra

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 208 - Agostu 2021 4 €

Cata Guiada de Sidra Menéndez

ARMONIZAJES
Sidras de Asturias orgullo de nuestra tierra

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

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

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 209 - Setiembre 2021 4 €

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALIA
30 septiembre - 03 d'octubre

30 años de la Fiesta de la Sidra de Xixón

Cata Guiada de Sidra Castañón

Sidra, sostenibilidad global

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

TRABANCO ETIQUETA NEGRA
La Sidra Seleccionada de Trabanco vuelve para triunfar

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 210 - Octubre 2021 4 €

VILLAVICIOSA XXXIII Festival de la Mazana

Sidra y manzana en la obra de José Purón

Tiempu de pañar, tiempu de mayar

Métodu d'elaboración de sidre asturianu (I)

MARTA ROLDÁN
"Una tradición en evolución de la sidra tiene un paso adelante"

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LES SIDRE DE GALIA
¡Superándose!

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 211 - Agostu 2021 4 €

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

Cider Lab triunfa en el International Cheese Festival

Cátedra de la Sidra de Asturias

JORGE GARCÍA
"La cosecha está siendo transcrita se recibe la manzana según se recoge"

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 212 - Avientu 2021 4 €

XIXÓN DE SIDRE

Los Xueves de Sidre, con fuerza en Xixón

25 años del Museo de la Sidra de Asturias

Armonize con sidra en Restaurante El Duque

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

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

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 213 - Xabru 2022 4 €

CONVOCÁU'L XIV CONCURSU SEMEYES LA SIDRA

YOLANDA TRABANCO
Premio Mujer Empresaria

La alta cocina apuesta por la sidra

CARLOS MARTÍNEZ
Gastrónomo de referencia

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

La sidra como atractivo turístico

PEDRO CARAMÉS
"Una apuesta por la sostenibilidad es una apuesta por Asturias"

Los soles Repsol brillan en Asturias

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.es Número 214 - Febreru 2022 4 €

DICCIONARIU SONORU DE LA SIDRA

FITUR 2022
Protagonismo de la cultura sidrera asturiana

CÁTEDRA DE LA SIDRA
Logros y perspectivas

La revolución de la sidra noruega

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

SIDRERÍA EL SOBIÑAGU
Una gran sidrería que sigue creciendo

Suscríbete a LA SIDRA

LA SIDRA
www.lasidra.es

12 NUMEROS 48 €

NOME Y APELLIOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS E-mail.....

BANCU, CAXA D'AFORROS Y Nb. CUENTA (20 díxitos)

Indicamos dende que número quies soscríbite y si quies dalgún número atrasáu.

Estes xestiónes tamién puen fa **652 594 983** (678 50 64 90) o per e-mail : lasidrainfo@yahoo.es

Alcordies colo dimpuesto na Llei 15/1999 de Protección de Datos, comunicámoste que tienes drechu a conocer, cancelar o reutilizar la información que te concierne recoyía nos nuevos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensamu Sidreru. Ap. 4152 · 33200 Xixón. Asturias


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

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.

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

BODEGAS ARCE

Travesía del Torno 12
T. 985 52 26 36

SAN CRISTOBAL - CASA PATXI, SIDRERÍA

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

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.

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

LOS ARCOS, SIDR, REST.

Camilo Becaña 3.
T. 985 849 277.

CARREÑO
SIDRA PEÑÓN

La Granda. Albandi
T. 985 870 228

Candás
REST. SIDRERÍA NORDESTE

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

SIDRERÍA ARGÜELLES.

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

CASA REPINALDO.

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

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

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

EL CAMAROTE

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

EL NAÚTICO. REST.

El Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

MARAÑUELES SAN FÉLIX

Doctor Braulio Busto 10
T. 985 884 474

EL CUBANO. SID. REST.

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

CASTRILLÓN
LOS TRES MONITOS, REST.

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

LA COLONIAL, SID-REST.

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

Piedras Blancas
LA ARCEA, SIDRERÍA REST.

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

CASU
HOTEL RURAL ARNICIU.

El Campu/ T. 985 608 078
Parque Natural de Redes
Reserva de la Biosfera

COLUNGA
SIDRERÍA AVENIDA.

Carretera General, 15.
T. 985 85 60 36.
El Gobernador, Cortina.

CORVERA
MESÓN DE FURACU.

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

LOS MANJARES, ASADOR.

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

CUIDEIRU
SIDRERÍA EL REMO.

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

CASA MARI, SIDRERÍA

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.

Avda 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 Peñaño
T. 985 751 015
Fran.

FEUDO REAL, SIDERÍA.

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

LLANERA
LA BOLERA BAR

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

CASA MILIO

Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

LLAGAR EL GUELU / SIDRERÍAS

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

www.lasidra.as

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

Frutería "El Güertu"
Productos Ecológicos
Tel. 639 56 34 77

La Tiendina de Gis
Productos Asturianos
Tel. 649 56 07 01

PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA

Cheff FIDEL
Sidrería - Parrilla - Restaurante
El Llangu
C/ Padilla, 12
33205 Gijón
Tl: 985 086 387

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

Microlagar
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**LLAGAR PARRILLA LA LLARIEGA.**

Altu La Gargantá. / T.
984209767.
Canal. El Santu
www.llallariega.com

Ciañu

SIDRERÍA MARILUZ.
Nueva 32.
Valle de Peón, Vallina.

TINO, BAR.

Manuel García Rovés, 9.
T. 665159402
Orizón, Villacubera.

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.

SIDRERÍA VIEJO

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA DEL BIERZO.

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

EL ESCALÓN, SIDRERÍA.

Ramon García Argüelles, 4.
T. 984 496 403

LA POMAR, REST.-SIDRERIA.

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

EL MORENO, SIDRERÍA

Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

GRANELES

General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama**SIDRERÍA COLUNGA**

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

PARRILLA RESTAURANTE

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

LES ESCUELES, SIDRERÍA

Jervasio Ramos 3
T. 984 840 535.
Trabanco, Viuda de Palacios,
Trabanco y Muñiz d'Escoyeta.

LA MULA TORDA, SIDRERÍA

La Unión 3
T. 984 282 654.
Menéndez.

SIDRERÍA ALONSO.

Claudio Sánchez Albornoz 7.
T. 984 085 930
Sidra Alonso.

LLAVIANA**SIDRERÍA LA CAMPURRA.**

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

SIDRERÍA LA FONTANA.

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

QUERCUS, SIDRERÍA

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

EL PUENTE LA CHALANA.

La Chalana 1
T. 985 602 122
Herminio y Zythos

BAR EL MERCÁU.

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

L.LENA**MINO, SIDRERÍA**

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

MIERES**SIDRERÍA EL RINCONÍN.**

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

SIDRERÍA EL CASCAYU.

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

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

LA POMAR
sidrería|restaurante

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

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, Llanaea.

RTE. ASADOR EL CRUCE.

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llanaea, 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

LA COMPAÑÍA
SIDRERÍA • RESTAURANTES

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

PARTIENDA EL LAVADERO
Menús Espichas

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

MOTOS DANI
EL MEJOR

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

La MONTERA
Picna

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

Ruta de la Sidra Gijón
C/ Cuba 33
33201 Gijón

LA SIDRA
SIDRERÍA
ASTURIANA

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

LA VILLA. SIDRERÍA

Campoamor 4.
T. 985 62 48 84

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

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

NOREÑA**CASA EL SASTRE.**

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

LA NAVE, CÁRNICAS

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

CASA PACO, SIDRERÍA

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

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

SIDRERÍA REST. EL PAREÓN

Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

CONFITERÍA CAMPOAMOR.

Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN

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

SIDRERÍA EL MIRADOR.

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

SIDRA BASILIO.

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

SIDRERÍA EL TONEL DE GIGI.

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

CASA ESCANDÓN, SIDRERÍA

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

PILOÑA**RESTAURANTE SIDRERÍA**

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

BENIDORM, HOTEL,**SIDRERÍA, RESTAURANTE**

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

L'Infiestu**LA PLAZA, SIDRERÍA**

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

Viuda de Angelón, Mestas,
Menéndez

SIGLO XX, BAR

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

PRAVIA**CASA VILA, RESTAURANTE**

Jovellanos 9
T. 984 83 07 80
Villacubera, Herminio

PROAZA**CONFITERÍA REY SILO**

Carmen Miranda, 15

RIBESEYA**SIDRERÍA EL TARTERU.**

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

SIDRERÍA LA PARRILLA.

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

EL ANCLA. RESTAURANTE

Gran Vía.
T. 984 84 11 08.

CHIGRE'L XABRÓN.

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

CASA BASILIO.

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

EL PUERTO, SID. MARÍSQ.

Marques de Argüelles, 31
T. 984040760
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 PACO.

La Isla, 5. T. 985 723 164.
Sidra Foncueva, JR
y Trabanco Selección.

SIDRERÍA EL PARQUE.

Florencio Rodríguez 11
T. 984 491 777

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADRENERU.

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

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA MESÓN SIERO

Valeriano León 25.
T. 984834457.
Sidra Foncueva.

CASA VICTORÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

ABRELATAS, RESTAURANTE

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

LOS PORTALES DE JAMINÓN

San Antonio 11
Vallín, Llimanes nº 304
Castañón, Vigón, Roza, Orizón,
Vallina, Muñiz.

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.



DESCORCHADOR AUTOMÁTICO
DE BOTELLAS



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



RESERVAS 985 22 52 15

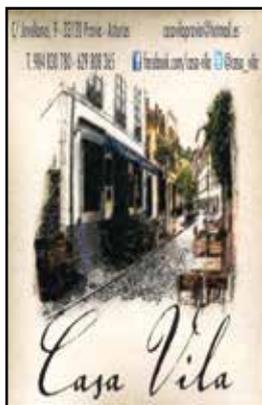
C/ Gascona, 5. 33001 OVIEDO - ASTURIAS

EL
FERROVIARIO

DESDE 1951

CHIGRE - ESPICHERU

SÍGUENOS  



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

Lluggones

SIDRERÍA FRAN.
Lluggones. 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 Luggones,7.
T. 985 26 15 94
Trabanco, Fran, Ramos del Valle

Cualloto

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

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

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



SOTU'L BARCU

L'Arena

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

TAPIA DE CASARIEGO

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

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

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

TARAMUNDI

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

TINÉU

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

UVIÉU

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

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

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

SIDRERÍA EL VALLE.

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

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

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

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

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

RESTAURANTE-PARRILLA BUENOS AIRES.

Carretera del Naranco s/n.
T. 985 295 907.
Orizón y Novalín.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Diaz Merchan
T. 984 282127.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La Corredoria

SIDRERÍA LA FERRERÍA
Calle Llaviada, 10
T. 984 083 834
Conceyu, Menéndez, Val d'Ornón.

Trubia

SIDRERÍA EL BOSQUE.
El Bosque, 14.
T. 984 282 464.
Trabanco, Torre, Viuda de Palacio

Camín Real de la Sidra

LLAGAR HERMINIO.
Camín Real, 11.
T. 985 79 48 47.

LA ESTATUA, SIDRERÍA
Camín Real 27
T. 984 086 821

SIDRERÍA EL TONEL.
Camín Real, 18
T. 985 985 726
Sidra Quelo.

VEGADEO / VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

SIDRERÍA EL FURACU.
Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

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

SIDRERÍA EL TONEL.
Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

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

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

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



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

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

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

RESTAURANTE EL MORENO.
Puerto del Puntal / T. 984 100 401

Sidra Vigón, El Gobernador, El Gaitero, Valverán.

SIDRA EL TRAVIEUS.
Camoca s/n
T. 609031811

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

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

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

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

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

EL MISTER
Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

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

Tazones

LA SIRENA, BAR REST.
San Roque.
T. 985 897 020.
Frutos, Canal, El Santu

CARLOS V, RESTAURANTE
Barriu San Miguel 2.
T. 985 897 022
Buznego, Trabanco d'Escoyeta

LA TORTUGA, SIDRERÍA CHIGRE.
San Miguel 5.
T. 985 897 168.

LAS TERRAZAS, RESTAURANTE.
San Roque 5.
T. 985 897 057
Buznego

MARBELLA, RESTAURANTE.
San Miguel 4.
T. 985 897 003
Buznego.



XIXÓN

SIDRERÍA EL SAÚCO.
Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.
Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.

Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRA TRABANCO.
Llavandera, s/n. T.
985136969.

SIDRA JR.
Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabueñes.

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

SIDRA CANAL.
Llavandera - Llinares.
T. 985137757

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

EL SOBIÑAGU.
Sidrería. Parrilla. Restaurán
Leoncio Suárez 60
T. 984 29 80 63

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA ATAULFO
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
J.Tomas, Canal, El Santu y Castañón, Val de Boides

NUEVA IBÉRICA, SID. REST.
Aguado, 38 T. 985 084 154
J.Tomas, Canal, El Santu y Molin del Medio.

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

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

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

EL FARTÓN, SIDRERÍA
Arroyo 6
T. 984 281 827
Trabanco normal y d'Escoyeta, Cortina, Peñon, Villacubera.

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 SITIU ÑARRES, SIDRERÍA
San Nicolás 2
T. 696 781 219
Peñón, Peñón d'Escoyeta

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 Llancez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.

Puerto Rico, 35
T. 687 817 702
Trabanco 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. 984 496 487
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

EL LLAGAR DE VIÑAO

Camín de Viñao 97. Castiello Bernueces
T. 985 362 237 / 606 340 848

DANNY'S SIDRERÍA

San José 9 / T. 678 251 783
Cabeueños, 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

BELMONTE, PARRILLA REST.

Camín de la Iglesia, 524 -
Tremañes
T. 985 321 052

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

NUEVO ARROYO, SIDRERÍA

Arrollo 16
T. 985 436 482

EL BEYUSCO, SIDRERÍA

Severo Ochoa 35
T. 640 778 571

LA CASA DE LA VENTRESCA

Aguado 34
T. 669597407
Viuda de Angelón, Castañón, Acebal, Valdeboides, Hermínio, Prau Monga

BOAL DE RONCAL, SIDRERÍA

Roncal 8
T. 648 466 551
Viuda de Angelón, Castañón, Cabueñes, Canal, El Santu, Peñón, Valdeboides, Prau Monga, Trabanco

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

Pejoo 72
T. 984 190 385

CARNICERÍA FERNÁNDEZ JUNQUERA

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

JAMONERÍA ARBEYAL

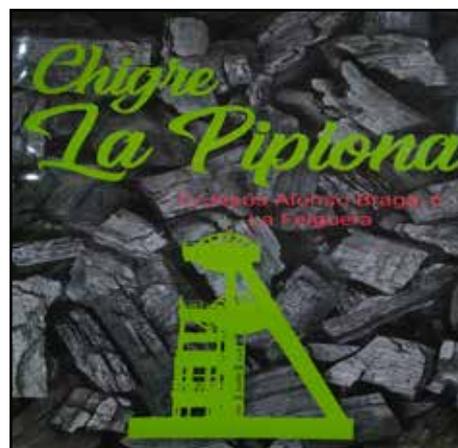
Av. Argentina 42
T. 654 262672

MAXIRACING

Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS

San Antonio 18
T. 656 845 099



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

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

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.

SIDRERÍA EL LAVADERU

Plaza Periodista Arturo Arias, 1.
Cimavilla. T. 984 84 04 49

CASA OSKAR

Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465

EL PLANETA, RESTAURANTE

Artillería 5
T. 985 350 056

CASA ZABALA, RESTAURANTE

Vizconde de Campogrande, 2
T. 985341731
Zapica

LA FAROLA, SIDRERÍA

San Bernardo 2
T. 985 172 543
Cortina

Merenderos

RESTAURANTE LA HUERTA.

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

RESTAURANTE MERENDERO

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

BAR MEREND. EL HORREO

La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

CASA OLIVA BAR MEREND.

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

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERU

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

LA CAMPINA, RESTAURANTE

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

EL MALLU DEL INFANZÓN.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRERÍA LLAGAR

CASA SEGUNDO.

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

CASA YOLI.

Ctra Caldones 182.
Barrii 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.

LOGROÑO

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

LEÓN / LLIÓN

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

ZAMORA

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

ALBACETE

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

GALICIA

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

EL ASTURIANO, SIDRERÍA

Av. do Fragoso 34. Vigo
T. 986 905 690
Sidra Bernueces

MÁLAGA

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

CANTABRIA

LA ASTURIANA.

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

SIDRERÍA ABEL

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

SIDRA SOMARROZA.

Renedo de Piélagos 39470.
T. 652937219.

BURGOS

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

CUENCA

LA FIGAL, SIDRERÍA

Lorenzo Goñi 5
T. 969 233 801

ÁVILA

LA CASA, BAR REST.

Tiétar, 52 Sotillo de la Adrada
05420
T. 918 660 801

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

Chisquero
Avda. de las Industrias, 12 • GIJÓN • T. 984 08 73 79

Carnicería
Tineo
Río Eo, nº 31 - bajo 2 - Pumarín, Gijón • Telf.: 984 39 20 08

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

TAXI BAR
PALMA
C/ Aller N.º 5 (Mieres) • Tlf.: 984 28 19 79

SOFITAMOS
CULTURA SIDRERA ASTURIANA
CANDIDATURA PADREMUÑU INMATERIAL DE LA HUMANIDAD



VITALMED

Herramientas para la salud del futuro

WWW.VITALMED.ES

Tratamiento del dolor

PRP Antiálgico



Parches antimareo



Psoriasisic psoriasis



Ortopedia

Tobillera



Muñequera



Separador de dedos



Suplementos dietéticos

Cartilago



Taurina



Vitamina B



Selenio



Cúrcuma



Cola de caballo



ALACANT

SIDRERÍA TRASGU.

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

AL PLATO VENDRÁS, SIDR.

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

ASTURIAS, SIDRERÍA REST.

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

TIERRINA NOBLE

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

Benidorm

EL ANGLIRU, SIDRERÍA.

Pasaje Santa Rita
T. 619 902 708
Sidra Menéndez.

EL TELLERU, SIDRERÍA.

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

EL CALAMAR DE BENIDORM

Rosario 6/T. 638051770
Sidra Menéndez.

EL GARABATU, SIDRERÍA

Mirador, 1 local 10
Sidra Menéndez.

LA ESCONDIDA, SIDRERÍA

Ruzafa 2.
T. 965 865 798
Sidra Menéndez.

MADRID

Madrid capital

SIDRERÍA EL LLAGAR.

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

RESTAURANTE FERREIRO

Paseo de la Florida, 15
T. 915 598 435

RESTAURANTE FERREIRO 2

Comandante Zorita, 32
T. 915 538 990

RESTAURANTE CERVECERÍA

LA FRAGUA

Andrés Mellado, 84
T. 915 441 969

ASADOR EL MOLINÓN

Paseo de la Florida, 17
T. 915 477 936

LA SANTINA MADRID.

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

REST. VILLA DE AVILÉS

Marqués de Mondejar, 4
T. 913 56 8 326
Trabanco

DIEGO DE LEÓN, FERRETERÍA

Francisco Silvela, 52
Madrid
T. 913 568 706

Venta de artículos sidreros

EL RINCÓN ASTURIANO I.

Ancora 32
T. 91 467 11 75
Trabanco

EL RINCÓN ASTURIANO II.

Delicias 26
T. 91 530 89 68

EL FOGÓN ASTURIANO.

Alcalá 337
T. 914 858 057

BAR LOS ASTURIANOS. "La

Boutique de la sidra"

Isabelita Usera, 27
T. 914 75 10 76

8 palos de sidra

EL HORRO DE LLANES

Alcalá 268
T. 911969849

Cortina.

MALLORCA

LOS PLATOS DEL SOTO,

TABERNA GASTRONÓMICA

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

EL NORTE, SIDRERÍA

Amargura esquina Amistad 42
Manacor
T. 671 725 053
Trabanco

LA MANDRÁGORA, REST.

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

VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN

Bolsería 40.
T. 963 911 538
Trabanco.

LA TASKA, SIDRERÍA

Canovas. C/ Conde Altea, 39.
T. 963 819 444

Alfahuir. Avd. Valladolid, 5

T. 963 697 700. Sidra Cortina
www.lataskasidreria.es



RESTAURANTE LA CHARCA

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

TASCA ONDARROA BARAJAS

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

DIEGO, SIDRERÍA.

Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA

DESCARGA.

Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte

HOTEL GUADALIX.

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

EL TRISQUEL, SIDRERÍA

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

LA PARRILLA DE COLMENAR.

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

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN

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

Madrid Sur

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

INGAZU, REST. SIDRERÍA.

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

EL CAMPANU, SID REST.

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

Madrid Este

LA MANJOYA. PRODUCTOS

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

EL LAGAR DE RUSTY.

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

LA MINA, SIDRERÍA.

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

Madrid Oeste

SIDRERÍA LA SANTINA

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

SIDRERÍA ANTOJU.

Avd. Nuevo Mundo, 7
Boadilla del Monte
T. 910 398 853
Menéndez y Val d'Ornón

ASADOR DE BULNES.

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

LA PLANCHITA DE LOS

NACHOS.

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

Cortina

EL BOSQUE DE XANA.

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

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN

LURRALDEA

Kale Nagusia 48. Astigarraga
Gipuzkoa
T. 943 550 575

GIPOZKOAKO

SAGARDOGILEEN

ELKARTEA

Navarra Oñatz, 7 behe
Guipuzkoa
T. 943 333 796

OIHARTE SAGARDOTEGIA

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

EL CHIGRE ALI 13

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

KUARTANGO

SAGARDOTEGIA

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

CATALUNYA

SIDRERÍA CAT-ASTUR BDN.

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

K-.CHOPO.

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

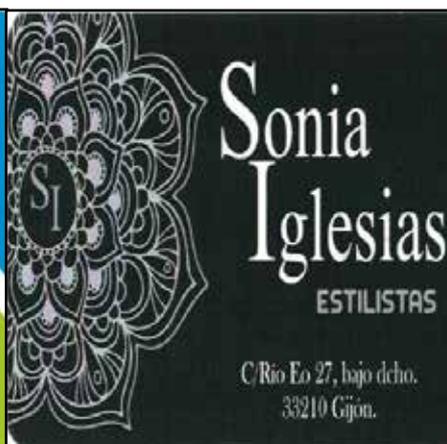
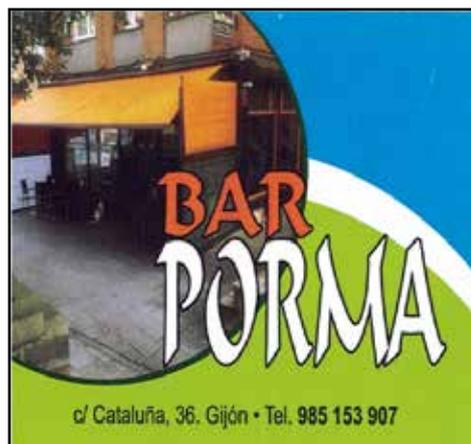


PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA

ENDOVÉLICO

R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.
Sidra de las naciones celtas



XIV Concursu semeyes LA SIDRA



'Manzana', de José Agustín Gurruchaga, semeya ganaora del pasáu Concursu de Semeyes LA SIDRA.

Bases en www.lasidra.as

Collabora:



*S*emeyando
Asociación Fotográfica

Entama:



Sofita:



¿N'ASTURIES LLUEVE?
SÍ, SIDRA (JR) DOP

