

LA SIDRA

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

SONIA FIDALGO

**"La sidra ye un
brinde único"**

**LAS NORMAS DE
LOS CAMPEONES**

ARMONIZAJES

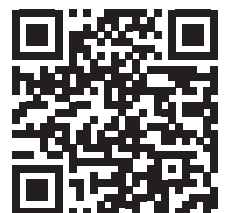
Licores de sidra

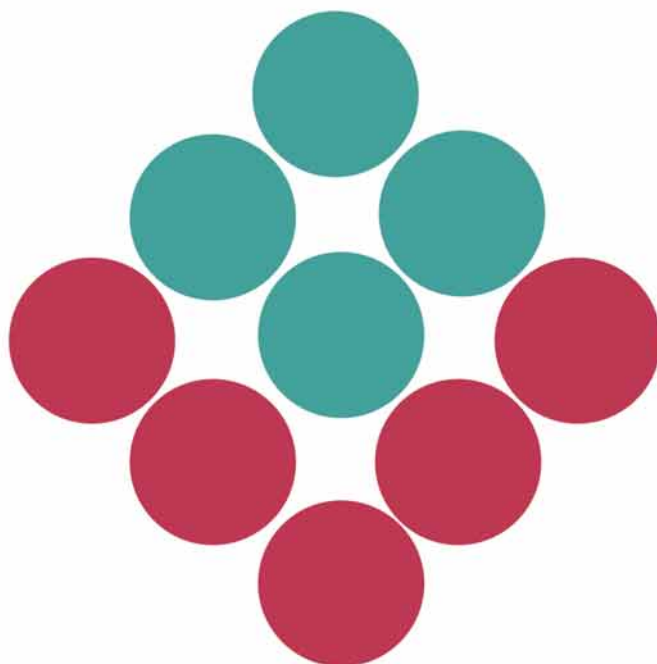
HÉCTOR BRAGA

**"El chigre ye la
braera escuela del
cantu asturianu"**

**XI PRIMER SIDRE
L'AÑU**

¡Reinventándonos!





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

XI PRIMER

SIDRE

L'ANU

1 AL 4 D'ABRIL

MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES
- ONLINE Y PRESENCIAL -

www.lasidra.as

Entama

ASTURIES XXI
FUNDACIÓN

Sofita





HÉCTOR BRAGA	9
“LA MAYORÍA DE CANTANTES RECONOCEN QUE’L CHIGRE YE LA BRAERA ESCUELA DEL CANTU ASTURIANU”	
XI PRIMER SIDRE L’AÑU	14
¡REINVENTÁNDONOS!	
CONCURSO MEYOR PRIMER SIDRE L’AÑU	18
SIDRACRUCIS’21	20
DE CHIGRE EN CHIGRE, PERO CON SEGURIDAD!	
IX CONCURSU SIDRE CASERO FECHO EN MAERA	24
FALAMOS COLA OTRA PARTE AFEUTADA	
POLES RESTRICIONES A L’ACTIVIDAD DE LA HOSTELERÍA: LOS VECEROS	26
TOMA UN CULÍN	30
SIDRERÍA LA PÁMPANA. ESPECIALISTAS EN PARRILLA	31
SIDRERÍA PONIENTE. MARISCOS Y PESCADOS DEL CANTÁBRICO	32
LA HOSTELERÍA DE LLANGRÉU CON EL PEQUEÑO COMERCIO	33
MERENDERO EL CRUCE. UN SISTEMA PARA CADA ZONA	34
SIDRERÍA CASA TONI	35
MANUEL G. BUSTO	36
LA REINVENCIÓN DE LA HOSTELERÍA	
ARMONIZAJES	37
LICORES DE SIDRA, DISTINGUIDOS Y MUY INTERESANTES	
Liquore Lecristallier, Manzina, Süßwein, licor de sidra dulce del Monasterio de Corias, licor de sidra dulce del llagar Fanjul, Gozoa, crema de manzana La Pomar, Licor de poma silvestre Mooma	
SIDRA, LLAGARES Y MANZANAS EN LA OBRA DE EVARISTO VALLE (Segunda Parte)	46
LA EXPERIENCIA DE PERCORRER LA EUROPA SIDRERA	51
CARTONAJES VIR. ASTURIES NUNA CAXA	56
RENOVABLES ASTURIAS. SER DUEÑO DE LA TO PROPIA ENERXÍA	58
ENCAMIENTOS	60
PECES DE MADERA / QUERCUS / CASA ARTURO	
ACTUALIDAD	62
ENTREVISTA SONIA FIDALGO / CÁTEDRA DE LA SIDRA DE ASTURIES, UN PROYECTO VIVO Y CON FUTURO / CÓCTEL CALIENTE DE SIDRA DE VARSOVIA / LAS NORMAS DE LOS CAMPEONES	
LA SIDRA EN PALABRAS. SAGA	70
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	72
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	75



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



www.issuu.com/lasidra.as



infolasidra@gmail.com



www.facebook.com/lasidrainfo



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



LA SIDRA

Marzu 2021

Númeru **203**

Edita: Espublizastur S. L.
Pa la Fundación Asturias XXI
Depósitu Llegal: AS-03324-2003

Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: David Aguilar

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



Editora

Carme Pérez

Alministración

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

Redaición

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 / Inaci
Hevia / Manuel G. Busto
Leticia Mata / Llucía
Fernández / Fonsu
Álvarez

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

--	--

Entamu / Editorial

Cúmplese agora un añu dende l'entamu l'andanciu que camudó de forma definitivo les nueses vides, y cuyu desendolcu y xestión provocaron nel mundiu la sidre una crisis ensin precedentes na que quedó de manifiestu la capacidá de rempuesta, innovación y compromisu del conxuntu del sector, frente a un "Principado" que lu dexó na orfandá dafechu y cuyu desdexamientu de funciones quedó n'evidencia énte l'actitú, yá non solo d'otres comunidaes autónomes, sinón énte simples diputaciones provinciales.

Pero la vida sigue, y vimos floriar los pumares, xorrecer los sos frutos, pañáronse, mayáronse.... la sidre'l duernu tuvo formientando nel llagar, y agora, cuandu de nuevu escomiencen a floriar los pumares, yá cuntamos con sidre nuevo nos llagares anunciando un nuevu ciclu de la vida. La natura nun se detien, y con ella xunimosmos toos a esi ciclu interminable, precisamente nel momentu que pa los amantes de la sidre, reiníciase tol procesu.

Por eso esti añu tien más trascendencia que nunca la celebración d'esta primer sidre, porque acullá d'una celebración pal esfrute, ye un canciu d'esperanza y enfotu nel futuru, y ye por ello polo que la celebración de la Primera Sidre L'Añu alquier esti añu una significación bien especial.

Cierto que va ser una Primer Sidre L'Añu bien distinto a les que tábamos avezaos, onde l'aplicación de les midíes sanitaries del momentu va torgar la celebración multitudinaria que ye propia d'esta primera gran espicha del añu, y que va haber que recurrir a lo virtual más de lo que se quinxera, pero lo importante ye la voluntá de seguir, de retomar el ciclu y volver pasu ente pasu a la normalidá. Convócase'l concursu de la Meyor Primer Sidre L'Añu, va celebrase un Sidracrucis bien peculiar, va realizase una tastia guiada de les meyores primeros sidres, va haber concursu a la Meyor Sidre Caseru Fecho en Maera, y l'Asturianada y Sidre tamién va tar presente.

Reiníciase un ciclu sidreru, va recuperase la normalidá, y la sidre nuevo vien recordámoslo.

Se cumple ahora un año desde el inicio de la pandemia que ha cambiado de forma definitiva nuestras vidas, y cuyo desarrollo y gestión han provocado en el mundo de la sidra una crisis sin precedentes en la que ha quedado de manifiesto la capacidad de respuesta, innovación y compromiso del conjunto del sector, frente a un "Principado" que lo ha dejado en la más absoluta orfandad y cuya dejación de funciones ha quedado en evidencia ante la actitud, ya no solo de otras comunidades autónomas, sino ante simples diputaciones provinciales.

Pero la vida sigue, y hemos visto florecer los manzanos, crecer sus frutos, se han pañado, mayado.... la sidra dulce ha estado fermentando en el llagar, y ahora, cuando de nuevo comienzan a florecer los manzanos, ya contamos con sidra nueva en los llagares anunciando un nuevo ciclo de la vida. La naturaleza no se detiene, y con ella todos nos unimos a ese ciclo interminable, precisamente en el momento en que para los amantes de la sidra se reinicia todo el proceso.

Por eso este año tiene más trascendencia que nunca la celebración de esta primera sidra, porque más allá de una celebración para el disfrute, es un canto de esperanza y confianza en el futuro, y es por ello por lo que la celebración de la Primera Sidre L'Añu adquiere este año una significación muy especial.

Cierto que será una Primer Sidre L'Añu muy distinta a las que estábamos acostumbrados, donde la aplicación de las medidas sanitarias del momento impedirá la celebración multitudinaria que es propia de esta primer gran espicha del año, y que habrá que recurrir a lo virtual más de lo que se quisiera, pero lo importante es la voluntad de continuar, de retomar el ciclo y volver paulatinamente a la normalidad. Se convoca el concurso de la Meyor Primer Sidre L'Añu, se celebrará un Sidracrucis muy peculiar, se realizará una cata guiada de las mejores primeras sidras, habrá concurso a la Meyor Sidre Casero Fecho en Maera, y la Asturianada y Sidre también estará presente.

Se reinicia un ciclo sidrero, se recuperará la normalidad, y la sidra nueva viene a recordárnoslo.





ADPAN

¡Libre de alérgenos!

 ¡sin gluten!

 ¡sin huevo!

 ¡sin leche!

 ¡sin semillas!

 ¡sin frutos secos!

 ¡sin soja!

 ¡sin cacahuetes!

MATERIAS PRIMAS

HARINAS · PANES RALLADOS · ENCOLANTES

granulometría personalizada · color a medida

www.adpan.es   

ADPAN EUROPA S.L · Avda. Langreo 12 · El Berrón · Asturias · España · UE · T. +34 985 743 627



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



‘La mayoría de cantantes reconocen que'l chigre ye la braera escuela del cantu asturianu’



Héctor Braga, cantante y músicu multiinstrumentista. Semeya: Carlos Garna.

Héctor Braga algamó un cum laude na so tesis doctoral sobro l'asturianada, un estudiu etnomusicolóxicu de más de 600 páxines y cuasi 500 audios procedentes del trabayu de campu y la dixitalización de grabaciones; nesta entrevista entrugámos-y al cantante y multiinstrumentista el papel de la sidre nesti xéneru

Siempre desplica vusté que l'asturianada ye una ayalga de la llírica popular, que constitúi l'estandarte del cantar tradicional d'Asturies, ¿qué elementos destacaría d'ella?

L'asturianada ye una manera tradicional de cantar que ye bien virtuosa, esixente y perdifícil. Hai que tener potencia y dulzor, fuerza y estilismu y apoderar una rica paleta d'adornos vocales. Ente que les notes musicales van en tonos y semitonos (lo que son les tecler blanques y negres del pianu) les asturianaes tradicionales tienen otru distanciu ente les notes, igual que les vieyes gaites. Son anteriores a les músiques

tonalizaes y de consumu, nin siquier güei siguen intervalos nin riegles harmóniques convencionales. Tampoco nun tienen ritmu nin compás y tou depende de la capacidá respiratoria del intérprete y la so habilidá pa ornar.

Ehí codifícase lo que sabe'l pueblu, pero tamién lo que siente; lo que cree y lo que fai. Ye lo que recibimos oralmente y pasa d'una xeneración a otra. Ye daqué xenuino d'Asturies dende va munchu tiempu y la so espansión hestórica nel territoriu español foi tan grande qu'entá vemos parentescos nes rondes sanabreses (Zamora) o les tonaes montañeses (Can-



El cantante espublizó un triple CD d'ortodoxia del cantu asturianu. Semeya superior: Victoria Inguanzo. Semeya inferior: portada del discu.

tabria), por citar casos evidentes en vieyes demarcaciones alministratives amestaes al Reinu Astur y l'Asturies de Santillana.

Asina se caltuvo viva a lo llargo y al pasu del tiempu ya inclusive escontra'l tiempu, y a pesar de los tiempos. Ye un xéneru fascinante por tou ello y muncho más.

N'ochobre de 2019 espublizó 'Fundamentos, 75 asturianaes tradicionales', y sobro esti monográficu diz: "un de los mios propósitos tamién yera recuperar la categoría universal, la estética elegante y el prestixu social que tuvo l'asturianada enantes de 1936", ¿cómo yera?

'Fundamentos' ye un trabayu enorme, un triple CD d'ortodoxa del cantar asturianu interpretáu con preseos orixinales y munchu rigor hestóricu. Quiero dicir que nun ye un discu folclor, sinón de música antigua asturiana. Sobro'l prestixu dicía 'Juanín de Mieres' qu'ellos faíen callar a doscientos presones que taben dando voces n'un llagar. Qu'un campión nun precisaba micrófonu.

Refiérome a eso, los cantantes asturianos anteriores a 1936 yeren famosos y actuaben en teatros apinaos de públicu en Madrid, Barcelona, etc. Vístien de traxe, rifábenlos les muyeres y yeren lo más paecío a los bluesman americanos. Nun vivíen puramente de cantar, pero yeren bohemios tan conocíos que faíen xires d'actuaciones y grababen discos. Dalgunos inclusive fueron tan extraordinarios que, al nun tener estudios musicales de dengún tipu, la xente abarruntaba qu'apautaren col degorriu.

Amás de cantautor y multiinstrumentista, vusté rializó importantes investigaciones sobro l'asturianada, como por exemplu, la so tesis doctoral na que llo-



gró un cum laude, ¿en qué consiste esta investigación?

Ye un estudiu de más de 600 páxines y cuasi 500 audios. Toma la evolución hestórica del xéneru dende los sos primeros datos y grabaciones hasta los concursos de posguerra y l'año 1966. Inclúi un catálogu de cantantes y grabaciones y un estudiu etnomusicológico completu de la relación testu música, la semántica lliteraria, fonética, fonoloxía, los acompañamientos, los estilos tradicionales d'interpretación, les melodíes... A dicir del director de la mio investigación, que güei ye'l decanu de la facultá de Filosofía y Lle-



La tesis doctoral de Braga fue merecedora de un *cum laude*. Semeya: Carlos Garna.

tres, el mio trabayu ye prácticamente una enciclopedia del cantar asturiano [ri].

Entrando yá en terrero sidreru, ¿cuál foi'l papel de la sidre na asturianada?

Vehicular y central. Estrabón yá falaba del «zythos» de los pueblos del norte nel sieglu I a.c, y los oríxenes del binomiu sidre-asturianada habría que buscalos nos antiguos cantares de trabayu individuales mientres la llantadera, el pañáu y la mayadera, tantu nes pumaraes como nos llagares. Depués tamién la atopáramos na degustación, ello ye, nes espiches y más modernamente nos chigres. A lo último, en tiempos non tan alloñaos pienso que si esistiera un control 'antidoping' de sidre, nos concursos de tonada quedaríen fora más de la metá de los participantes [más rises].

Díxose qu'el chigre foi "la escuela de la tonada asturiana", ¿esto ye asina?

Hai testos d'asturianaes yá en 1795, pero fasta 1870 nun se llevaron al pentagrama. La so hestoria ye pura supervivencia, y la inmensa mayoría de cantantes reconocen que dende tiempu tras, el chigre ye la braera escuela del cantar asturianu, onde tradicionalmente aprienden unos d'otros compartiendo hores de folganza, convivencia y esparcimientu. Les grabaciones tán bien, pero entá güei muchos prefieren deprender unos d'otros, como siempres se fixo. El chigre y la sidre son elementos indispensables na carauterización antropolóxica de l'asturianada.

¿Pue sabese, o tener una idega averada, de cuántes

asturianaes tienen a la sidre como un motivu na so lletra?

Non, les lletres van y vienen con más facilidá que les melodíes y l'asturianada, como comenté enantes, ye más una forma de cantar primero que un repertoriu de cantares, asturianizaes o non. De toes formes, la preponderancia del ambiente chigreru y sidreru alrodiu l'asturianada garantiza siempres un númberu elleváu de cantares con esta temática. Nun hai denguna dulda. Nun se concibe la casería asturiana ensin una parcela de terrén con árboles frutales, castañales y otres especies ente les que'l pumar ye primordial pol so frutu, la mazana, y pol so zusmiu formientáu, la sidre. Asina lo recueyen cantares como Manzanés neña, Pa castañes Tremañes, Aquellos gües, Arrimadín a la pipa o Na gaita llevo Asturias.

¿Cómo se presenta o qué se diz de la sidre nes asturianaes que falen sobro ella?

Yo diría que puen faese trés categoríes. La más didáctica: «Si quiés manzanés neña, ven a la mio pumarada, que-yos tengo de raneta, de francés y de mingana». Lo puramente patriótico, propagandista y costumbrista: «Nel roncón traigo Asturias, y nel fuele la mazana. Nel punteru la sidre, pa tola xente asturiana», y depués los testos más etílicos, realistes y gayoleros: «Porque me gusta la sidre, por eso llanto pomares. Y siempres ando metíu pente tollos llagares»

La sidre nun suel ser l'argumentu pa tratar temes más fondes, sinón pa reafitar la identidá y l'asturianía.

¿N'Asturies prohibióse cantar nos chigres?

En dellos sí, pero nun yeren chigres auténticos, claro. Nun esiste llexislación al respetu, anque se caltién cartelería y octavielles con propaganda: 'Prohibido cantar y blasfemar' y barbaridaes asemeyaes. Evidentemente esto nun caló na xente. La música enxamás nun pue ser un delitu. Ye curioso porque a lo llargo la hestoria les prohibiciones y regulaciones qu'emite l'autoridá pa controlar la folganza y esparcimientu collectivu fueron costantes. Por exemplu, les Constituciones Sinodales del Arzobispáu d'Uviéu de 1786, na so páxina 119, prohiben espresamente dellos eventos del ciclu añal nos qu'ensin dulda se cantaben cantares tradicionales (...la celebración de «esfoyaces» y «filandones», xuntes vecinales nocher-niegues de la que se siguen munchos perxuicios y pecaos...). El mesmu Xovellanos, nes sos «Cartes del viaxe d'Asturies» de 1858 (conociés como «Cartes a Ponz»), na so páxina 492, señala d'igual manera que (...el raxón de mandar torga al infeliz gañán na nueche del sábadu glayar llibremente na plaza del so llugar nin entonar un romance a la puerte la so novia...).

¿Y hubo chigres que fueron famosos poles asturianaes qu'ellí se podíen escuchar?

En ca zona onde te dirixieres, por supuestu. Y sigue habiéndolos, anque ca vegada menos. Yo enxamás nun tuvi que dexar de cantar o tocar. Nunca. Nun sé, quiciabes la tele tea daqué que ver nesto [rises].

Hosteleros y músicos critiquen la Llei d'Espectáculos de Asturies, que prohíbe o complica la rialización les actuaciones en directu, ¿afeuta a l'asturianada?

De forma tanxencial, porque l'asturianada tampoco nun precisa de grandes requisitos téunicos pa llevase a un escenariu. Tampoco ye daqué de profesionales. La tradición tien estes coses. Los vezos respétense y suelen degolar delles lleis temporales que van y vie-

“Les grabaciones tán bien, pero entá güei munchos prefieren deprender unos d'otros, como siempre se fixo”

nen. Yo dígoite qu'en cualquier requexu d'Asturies hai daquién dispuestu a animar l'ambiente cantando cola gaita, el curdión o la gaita rabil. Un piqueñu festival alimentáu pola pasión pola bona música que dexe a tol mundiu pasalo a lo grande.

¿Cómo ta anguañu la situación de l'asturianada n'Asturies, tarrezse que pueda esapaecer por cuenta de la falta d'interés, o a la escontra?

Nunca recuperó'l statu quo anterior a 1936, pero tampoco nun puede dicise que tea mal de siguidores, por bien mayores que seyan (y de fechu sonlo). Ta más cerca d'esapaecer ca añu que pasa. El problema ye que la xente que fai nueves propuestes son una especie de francotiradores, marxinaos deliberadamente pola “escena oficial” de los concursos, y apenes tienen espacios artísticos y estabilidá llaboral fora d'ende. L'asturianada inda nun ye la espina dorsal de dengún proyectu musical potente y de futuru.

Per otra parte, yo nun quiero ser absolutamente negativu al respetive de les televisiones y a los talent-shows porque formen parte de la cultura popular, pero creo qu'hai que compensar la so repartida de comida preparada con otru estilu de cocina casera, camudar el fast-food del pop facilón pola asturianada, nuese slow food. Camudar la Coca Cola pola sidre. Hai que dexar vivir a otres sonoridaes fora de la música prefa-

“El chigre y la sidre son elementos indispensables na carauterización antropolóxica de l'asturianada”: Héctor Braga. Semeya: Victoria Inguanzo.





Semeya manzorga: Carlos Garna. / Semeya drecha: Javi Bárcena.

“L’asturianada siempre tuvo nel campu y el chigre. Naide nun la quier sacar d’ende. Pero lo mesmo que la gaita, va tener qu’entrar nel conservatoriu.”

bricada o d’invernaderu y da-yos cancha.

¿Cómo podría dase puxu a l’asturianada?

Aídaría aniciar y regular un circuitu de concursos y un gran campionatu asturianu, con premios llambionos, xuraos cualificaos, distintes categoríes y gales retresmitíes en prime time per radiu y televisión, pero con calidá, como faen los andaluces o los gallegos. Eso crearía públicu y avivaría la demanda. Creo que ye meyor invertir asina que gastar seyes mil euros nuna única gala y decidir el «meyor cantar» o coses pol estilu.

Y munchísimo más importante que los concursos y festivales sedría, yá al llargu plazu, regular la enseñanza de l’asturianada, porque se canta apenes el 20% de lo qu’hai. Nun sedría daqué malo y nun va significar la muerte del xéneru. L’asturianada siempre tuvo nel campu y el chigre. Naide nun la quier sacar d’ende. Pero lo mesmo que la gaita, va tener qu’entrar nel conservatoriu.

Ainda güei prautíquense nun contestu d’analfabetismu musical total mentes que'l Flamencu o'l Cant d’Estil valencianu lleven años nos conservatorios. Onde les lletres falen, les barbes callen. El purismu ye una tontura p’aficionaos intolerantes que nun entienden cómo funciona l’arte y viven permanentemente nel



pasáu.

Ta claro que lo que nun s’escribe esapaez con mayor facilidá y un entítulu profesional de música ye una acreditación importante, implica que pasasti rigurosos escales de conocencia sobro lo que cantes. Lo que nun s’escribe esapaez con más facilidá, y creo firmemente que la escritura ye la única esperanza que mos queda.

¿Cree qu’hai relevu xeneracional na asturianada?

La mocedá nunca foi tonta y percibe como propia esta forma de cantar anque nun sepan desplicar el porqué. Pero nun ye abondo. Tenemos de producir profesionales y da-yos un métodu escritu. Precisamos Rosalíes, Sinatres y Ninos Bravos de l’asturianada. El talentu nun basta, hai que trabayar. Siempre hubo y hai bien de grandes voces que s’echaron a perder por falta de conocencia y educación musical. Ye un fechu que podría evitase fácilmente con formación. Hai que saber alendar, entonar, conocer los tipos d’asturianada y dominar los estilos de cantar, que son bien antiguos y dalgunos tán cuasi que perdíos porque naide nun los canta.

¿Gusta-y la sidre?

Soi sidreru desde que probé'l primer culete de bien guah.e, na cuenca minera del Nalón. Güei soi capaz de faer cien kilómetros en coche pa probar un palu sidre que mereza la pena. Asocédeme lo que diz la lletra d’esta asturianada: «Arrimadín a la pipa, arrimadín al tonel, a mi nun me rinde'l sueñu viendo la sidre correr».

¿Y cree qu’unos culinos cántase meyor?

Meyor nun creo, pero con muncha más facilidá y valentía, seguro que sí [risas].



Testu: E. Urquiola

XI PRIMER SIDRE

L'AÑU DEL 1 AL 4 DE ABRIL
MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIES

¡Reinventándonos!



La Primer Sidre l'Añu. Semeya d'archivu..

Este 2021 cumplimos once años de celebrar la Primer Sidre L'Añu, uno de los eventos más importantes de la primavera xixonesa que además ha sido fundamental en el impulso de la cultura sidrera asturiana. La PSLA se celebrará del 1 al 4 de abril y

será una edición muy especial debido a las restricciones por la pandemia. Se mantiene la convocatoria del concurso La Meyor Primer Sidre L'Añu, la Asturiana y Sidre, el Sidracrucis, la Cata guiada y el Concursu de Sidre Casero fecho en Maera, conbi-

Sin duda son tiempos difíciles pero es el momento de redoblar esfuerzos y luchar para mantener una de las tradiciones más importantes de la cultura sidrera asturiana.

Una Primer Sidre distinta, ¡pero auténtica!



nando las actividades presenciales con las que se realizarán de forma telemática. La inauguración oficial tendrá lugar en el Muséu del Pueblu d'Asturies y en esta, aparte del culete inaugural, se entregará el premio a la sidra ganadora del certamen.



ENDOVELICO

Restaurante - Sidraria Celta
Rua do Bonjardim, 680
4000-119 Porto
Portugal
druida@celtaendovelico.pt

Entaína a visitar la única
sidrería de tou Portugal



PORTAL DA SIDRA

WWW.PORTALDASIDRA.PT



















C/ Xacona, 153 - Pol. Ind. Porceyo - 33392 Gijón - T. 985 136 638

La tradición de las espichas de Semana Santa se mantiene viva en Xixón con la celebración de la Primer Sidre L'Añu, un encuentro declarado de arraigo social y que cada año congregaba a miles de personas en torno a la bebida más identitaria de Asturias; este año la pandemia obliga a que se celebre de una manera distinta, pero manteniendo su espíritu festivo y cultural



En la PSLA se podía degustar la sidra nueva de la mayoría de llagares asturianos.

Desde sus inicios, la Primer Sidre L'Añu se convirtió en un encuentro sin comparación alguna en todo el país y más aún con respecto a otras iniciativas que también tenían lugar durante la Semana Santa de Asturias. En primer lugar porque era una celebración que rezumaba asturianía en cada propuesta, actividad, taller o actuación. Acudir a la PSLA era vivir la auténtica cultura sidrera asturiana, la mejor forma de entender cómo festejábamos y nos divertíamos los asturianos. Y todo enmarcado en un auténtico baluarte de Xixón: el Muséu del Pueblu d'Asturies.

Sin embargo, la pandemia del coronavirus ha ocasionado que este año se tenga que realizar de forma distinta, para evitar posibles contagios. De ahí que la entidad que la organiza, la Fundación Asturias XXI, haya realizado un gran esfuerzo para poder celebrar esta cita, pero combinando actividades presenciales con las que se realizarán de forma telemática.

La inauguración oficial tendrá lugar el jueves 1 de abril en el Muséu del Pueblu d'Asturies y en ella se celebrará el escanciado del culete inaugural y la entrega al lla-

gar ganador del concurso La Meyor Primer Sidre L'Añu 2021, cuyo resultado se habrá dado a conocer el jueves anterior.

El viernes 2 de abril tendrá lugar el Sidracruzis, que recorrerá especialmente los chigres que cuenten con la sidra ganadora y que, pendientes de si se puede llevar a cabo de forma colectiva, se realizará de acuerdo a las imposiciones sanitarias procurando la mayor repercusión posible en las redes sociales con el empleo de los hashtag #Sidracruzis y #PrimerSidreLAñu, para alcanzar así una importante repercusión mediática.

El sábado 3 de abril por la tarde se realizará una Cata Guiada en el llagar del restaurante El Duque. Esta consistirá en una degustación de la sidra nueva del llagar anfitrión y de las cinco primeras clasificadas en el certamen. La cata correrá a cargo de los especialistas Manuel G. Busto y Joaquín Fernández, con asistencia de público limitada. La reserva de plaza tiene un precio de diez euros y se realizará mediante riguroso orden de inscripción en info@lasidra.as. También se emitirá en directo en <https://www.youtube.com/user/INFOLA-SIDRA> y en Instagram: @revistalasidra.

Finalmente, el domingo 4 a las 12:30 comenzará el Concurso de Sidre Casero fecho en Maera. Un certamen para los elaboradores no profesionales de toda Asturias y en el que se recupera la tradición de hacer sidra

PRIMER SIDRE L'AÑU

Xixón, del 1 al 4 de abril



Diferentes momentos e iniciativas durante la PSLA en años anteriores.



en pipas de madera. La entrega de premios está prevista a las 14:30, aproximadamente. En cuanto a la Asturiana y Sidre, ésta se va a llevar a cabo de forma telemática. Se abrirá una lista de reproducción específica dentro de Youtube, y las interpretaciones de canciones asturianas relacionadas con la sidra también se emitirán a través de las redes sociales. De hecho, del 1 al 4 de abril se realizará una importante labor de difusión en dichas redes de vídeos y fotografías relacionadas con esta y otras ediciones anteriores de la PSLA, utilizando hashtag #PrimerSidreLAñu.

Hay que destacar que desde su inicio, todas las actividades de la PSLA estuvieron siempre orientadas a un público familiar, que sin duda era el mayoritario de la celebración. Durante todos los años anteriores en los que se llevó a cabo, lo más habitual era ver a familias compuestas de miembros de diversas edades acercarse hasta el Muséu del Pueblu d'Asturies para pasar todo el día disfrutando de las actividades que allí se realizaban durante los cuatro días en los que tenía lugar.

Anteriormente, uno de los principales reclamos era que se podía degustar la sidra de más de 70 elaboradores, una actividad que recordaba a épocas pasadas cuando en Xixón se acudía a los llagares para probar “la sidra nueva”. Una práctica que marcaba el comienzo la temporada de espichas de la localidad. Los xixonese portaban en aquellos años viandas para ofrecer al llagareiro y éste les daba a catar los toneles que consideraba, “estaban más hechos”. Esta tradición poco a poco se ha ido perdiendo, aunque todavía quedan algunos llagares que la mantienen. La Fundación Asturias XXI se puso como objetivo impulsar el conocimiento de esta tradición, de ahí que todos los años realizase la PSLA para seguir ofreciendo al público asturiano, y también a quienes nos visitaban, esta oportunidad.



Además de la sidra, otro de los objetivos de la Fundación en los encuentros anteriores fue el centrarse en las actividades dirigidas al público infantil. Quien ya haya acudido, conoce la gran zona verde en la que los niños podían realizar todo tipo de juegos. La consola quedaba aparcada en casa y los menores volvían a jugar como antaño: a la cuerda, a la rana, la llave, al tiro de boina o a las carreras de sacos. Aparte también realizaban talleres de cocina o de mayado para elaborar sidra dulce en donde, a la par que se divertían, también aprendían la más pura tradición asturiana. De hecho, uno de los concursos que cada año generaba más expectación era el de escanciado de sidra para los pequeños. En el escenario del Tendayu los niños demostraron año tras año que había cantera, y mucha, de echaos asturianos de sidra. Habrá que esperar todavía para estas actividades, pero lo importante es que este año, a pesar de todas las complicaciones, la PSLA se llevará a cabo para demostrar que hay que luchar para seguir manteniendo nuestra esencia asturiana.

Concurso

MEYOR PRIMER SIDRE L'AÑU



Pela manzorga Ricardo García, Joaquín Fernández, Donato X. Villoria, Manuel G. Busto, Manuel Castro y Eloy Gómez. Echa: Wilkin Aquiles.

A pesar de las restricciones impuestas por la pandemia, el concurso se llevará a cabo el próximo 25 de marzo en la sidrería La Montera Picon de Ramón, cumpliendo estrictamente con todas las medidas de seguridad

El próximo jueves 25 de marzo se va a celebrar la VII edición del concurso La Meyor Primer Sidre l'Añu. Un certamen en el que participarán llagares procedentes de toda Asturias.

El lugar que acogerá este certamen será La Montera Picon de Ramón, ya que es una sidrería que cuenta con el espacio suficiente para su celebración, además de que dispone de todas las medidas de seguridad necesarias para evitar contagios por la Covid-19. La asistencia de público estará limitada y controlada. Se podrá realizar una reserva de plaza por riguroso orden de inscripción en info@lasidra.as. El concurso también se emitirá online en la dirección <https://www.youtube.com/user/INFOLA-SIDRA>; y también en Instagram: @revistalasidra.

La sidra ganadora podrá disfrutarse en varios chigres de Xixón, los que ya están confirmados son: La Montera Picon de Ramón, Poniente, Nuevo Parque, Tírate al matu y El Veleru. Pero seguramente se irán sumando más sidrerías y se avisará de su inclusión a través de la página web de la revista y de sus redes sociales. Además durante la semana posterior al concurso y la siguiente, se

podrán canjear tres corchos de la marca ganadora por una mascarilla con motivos sidreros.

En cuanto a la organización del concurso, éste se realizará en dos fases. En la primera los miembros de jurado probarán las marcas participantes. En cada culín buscarán las cualidades organolépticas que deben de caracterizar a una sidra nueva.

De esta fase saldrán las siete mejores sidras. Hay que señalar que existe la posibilidad de que se den uno o varios empates en la puntuación, una situación que se ha dado con frecuencia en ediciones anteriores y que ocasiona que en la siguiente fase se cuente con más marcas a valorar.

En la segunda etapa, la final, el tribunal volverá a degustar las sidras finalistas. En todo momento esta cata se hará a ciegas y en cada prueba se cambiará el orden de las bebidas, con lo que se asegura así la absoluta imparcialidad del concurso.

Al finalizar la cata de las sidras, el jurado emitirá su veredicto. Si hay empate se volverán a valorar las sidras con la misma puntuación para elegir a la vencedora de toda



Manzorga: Manuel G. Busto, presidente del xuráu. Dcha enriba; Donato X. Villoria, Dcha abaxo; Ricardo García.Fernández.

la prueba.

La llamada 'sidra nueva' o la 'sidra joven' posee unas características propias que la hace diferente a la que consumimos usualmente en un chigre. Una de estas cualidades es que todavía presenta ácido málico, por lo que contiene ligeros amargos persistentes y también algo de secante; lo que no constituye ningún defecto, sino una virtud, una característica propia de este tipo de sidra.

En cuanto a sus aromas, estos deben ser frescos, limpios, con intenso olor a fruta. La fase visual se centra en el color. En la sidra nueva es un poco más intenso que en las sidras que han terminado de realizar todos sus procesos. Por supuesto, cómo no, también se tomará en cuenta la llamada 'trinidad de la sidra', es decir, espalme, pegue y aguante. Todo ello se juzgará para seleccionar a la mejor del concurso.

Y es que la sidra ganadora será la oficial de la Primer Sidre'l Añu. El llagarero elaborador será uno de los invitados a la inauguración de este encuentro, que también

se llevará a cabo a pesar de las medidas restrictivas impuestas por la pandemia.

Este encuentro de la cultura sidrera asturiana, el más importante de la primavera xixonese, se va a realizar cumpliendo con toda la normativa requerida del 1 al 4 de abril en el Muséu del Pueblu d'Asturies.

Hay que destacar que durante sus siete años de vida, este concurso ha logrado posicionarse como uno de los más singulares de Astures. En primer lugar porque es el único que se realiza sobre la sidra sin trasegar, es decir, en la que no se ha llevado a cabo la combinación de sidras de diferentes toneles para obtener un resultado específico.

De hecho, en los últimos cinco años varios llagares han vuelto a comercializar este tipo de producto. Una tradición que la Fundación Asturias XXI y esta revista han buscado recuperar y que, como se aprecia según la evolución del concurso, cada año va a más.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14

BAJO DERECHA

Doña Concha

alimenta tu alma

Sidracrucis'21

DE CHIGRE EN CHIGRE, PERO CON SEGURIDAD



Participantes nel Sidracrucis entrando nel Muséu del Pueblu d'Asturies dempués de percorrer varios chigres de la ciudá.

El coronavirus no puede con nosotros, la pandemia ha provocado que tengamos que privarnos de numerosos deleites pero afortunadamente este año podremos celebrar por decimosexta ocasión el Sidracrucis. La tan ansiada procesión se celebrará el viernes 2 de abril y recorrerá las sidrerías que tengan la Mejor Primer Sidre L'Añu 2021, y que pendientes de que se pueda realizar de forma colectiva, se llevará a cabo conforme a las disposiciones sanitarias. Los chigres confirmados que tendrán la Mejor Primer Sidre L'Añu son: La Montera Picon de Ramón, Poniente, Nuevo Parque, Tírate al Matu, Jaime, El Centenario y El Veleru.

El peregrinaje a través de las sidrerías de Xixón se mantiene, aunque con todas las medidas necesarias para evitar contagios; para ello se ha propuesto un recorrido que se puede realizar cumpliendo con la normativa



SIDRACRUCIS Places Ilimitaes

Comu davezu tenemos que recordar qu'el número de places pa participar nel Sidracrucis ye necesariamente ilimitáu, polo que ye preciso apuntase aínda si nun se quier quedar en tierra.

T. 652 59 49 83

e-mail: sidracrucis@lasidra.as



Sidracrucis 2021

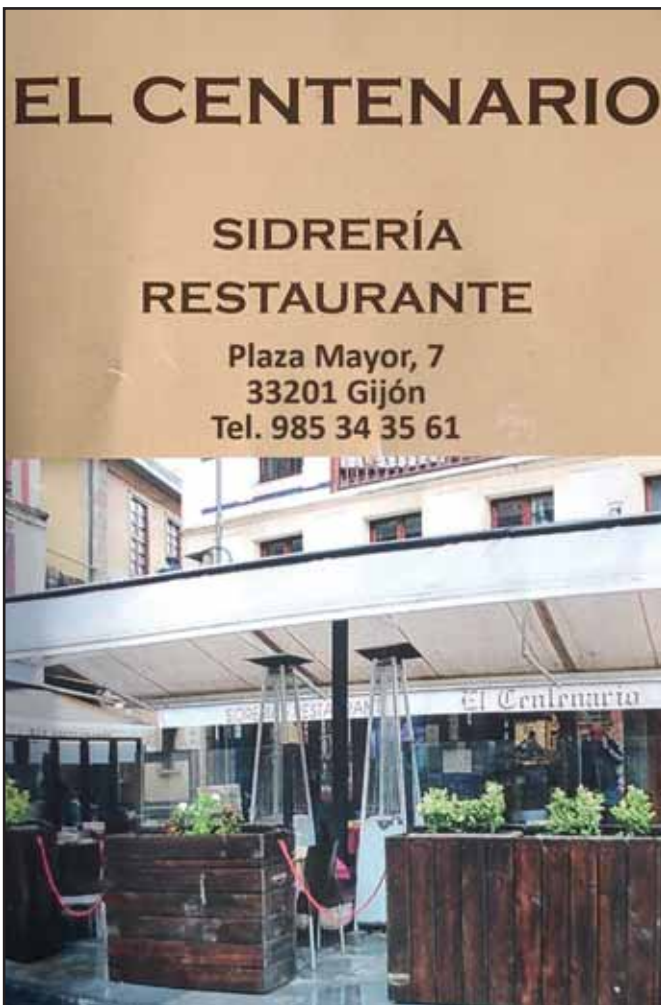
Sidrerías pal
Sidracrucis,
cola Meyor
Primer Sidre
l'Añu



EL CENTENARIO

SIDRERÍA
RESTAURANTE

Plaza Mayor, 7
33201 Gijón
Tel. 985 34 35 61




**MARISQUERIA
PONIENTE**

Porque tú sabes lo que quieres

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

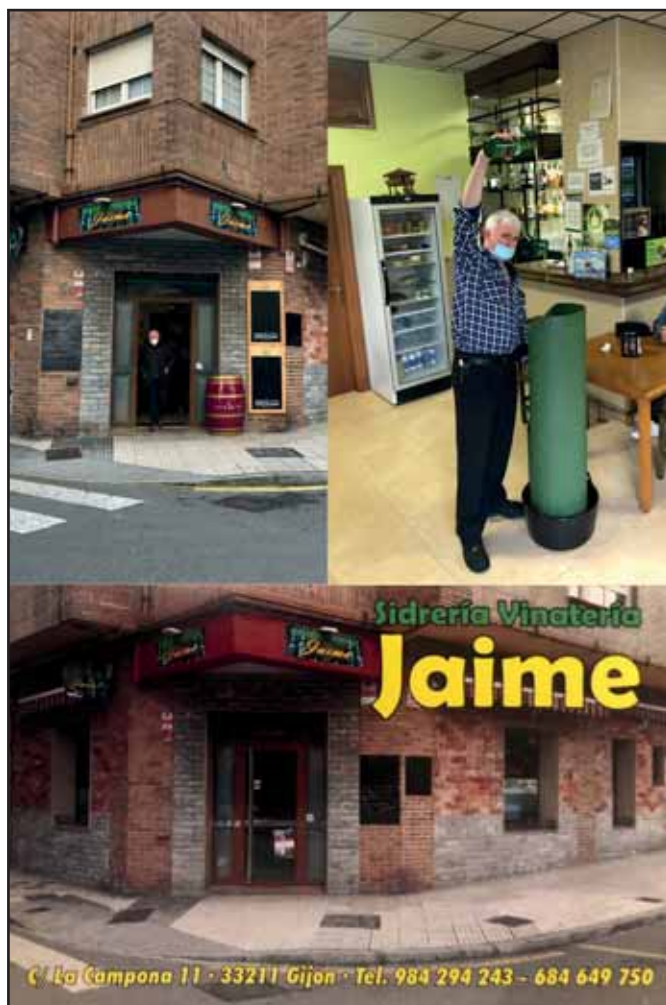



COMIDA
a DOMICILIO
Y PARA RECOGER

PEDIDOS
984 190 352 / 641569 847

**EL NUEVO
PARQUE**
SIDRERÍA

C/ Baleares, 45 - 33208 Gijón (Asturias) - Tel. 984 190 352 



IX Concursu Sidre casero fecho en maera



Enriba: Ganaores col so diploma y xuráu nel concursu del añu 2016. / Abaxo y en primer planu, Manuel G. Busto.

Se llevará a cabo el domingo 4 de abril dentro de las actividades presenciales la Primer Sidra L'Añu; el jurado comenzará a catar las botellas presentadas a las 12:30 horas y se prevé que el veredicto se emita dos horas después

Un año más se llevará cabo el Concurso de Sidre Casero Fecho en Maera. Será una de las actividades presenciales que se realizarán dentro de la Primer Sidre L'Añu 2021. El día en que tendrá lugar el certamen será el domingo 4 de abril y será en el Muséu del Pueblu d'Asturies en Xixón.

Hay que destacar que este concurso es único en su especialidad. En primer lugar porque está orientado a llagareros no profesionales que empleen el sistema tradicional de elaboración de sidra en pipa de madera. El objetivo de la Fundación Asturias XXI al organizar este concurso ha sido el de dar un impulso al uso de este material para la producción de sidra, ya que este tipo de depósitos han ido cayendo poco a poco en desuso por la generalización de los que son de fibra de vidrio o de acero inoxidable.

Por otro lado, también hay que señalar que este certamen es de los pocos existentes que tiene ámbito asturiano, ya que la mayoría de los que se celebran sobre sidra casera, están limitados al concejo en el



que se convocan. Está previsto que el concurso comience a las 12:30 horas y la entrega de premios será a las 14:30 aproximadamente.

El jurado estará presidido, como en años anteriores, por el especialista en sidra Manuel G. Busto; y también se contará con la presencia del catador Joaquín Fernández. A ellos se sumarán otros dos jueces cuyos nombres se darán a conocer en próximos días. Los elaboradores no profesionales que deseen participar puede escribir un correo a: infolasidra@gmail.com; en el texto deberán explicar su intención de inscribirse en el concurso y se les responderá con las indicaciones necesarias para hacerlo.

El certamen se llevará a cabo de la siguiente manera: En primer lugar se realizará una ronda de preselección en la que el jurado escogerá cinco sidras de todas las que se presenten, las seleccionadas serán las que pasen a la final. La degustación será a ciegas y se contará con un echaor experto. Después de una pausa comenzará la segunda fase de la prueba, que consistirá en que el jurado catará las sidras finalistas. En el caso de que no haya ningún empate en cuanto a los puntos, se procederá a emitir el veredicto. En el caso de que sí haya empate, se volverán a degustar las sidras que hayan obtenido la misma puntuación para saber qué lugar ocupa cada una de las participantes.

Como se había señalado, a las 14:30 aproximadamente se informará del veredicto del jurado y los elaboradores recibirán los premios, y los 6 primeros un diploma indicando el puesto en el que quedó su sidra.



Diferentes momentos durante el concurso.

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

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

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

Falamos cola otra parte afeutada poles restricciones a l'actividá de la hostelería: los veceros



Sidrereros cola mazcarina puesta na Sidrería Alonso, en Llangréu.

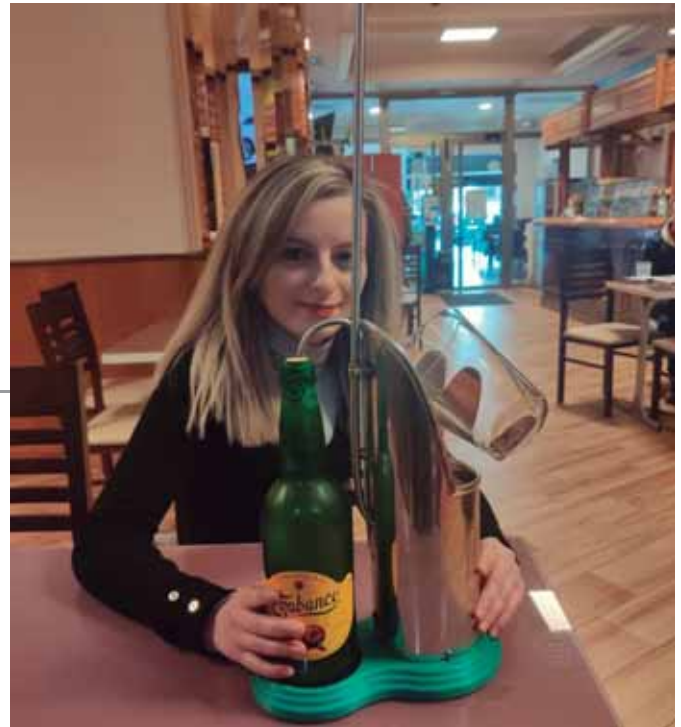
AVERÁMOSMOS A LOS CHIGRES A ENTRUGAR A LOS SIDREROS QUÉ YOS PAECEN LES MIDÍES TOMAES, CUÁLOS SON LOS CAMBIOS MÁS LLAMATIVOS QUE TAN VIENDO NEL ENTORNU SIDRERU Y SI CREEN QUE DEPUÉS DEL ANDANCIU VA TORNAR A SER TOO COMU ANANTES

El mes pasáu recoyíemos el testimoni de los principales afeutaos -sobro tou económicamente- poles restricciones d'apertura, horarios y distancias aplicaos pol Gobiernu d'Asturies sobro la hostelería asturiana, entrugando a los profesionales del seutor el so puntu de vista.

Esti mes damos un reblagu al otu lláu de la barra pa falar cola otra metá de lo que ye la hostelería, los veceros y veceres, que tamién tan viendo afeutá, seique d'una manera menos fuerte, la so vida.

Pasamos peles meses -alcordémonos de que ya nun hai barra- entrugando cómo camudaron pa ellos los vezos de salir, si consideren xustes les restricciones y si cumplen les normes por prevención sanitariu o si, por contra, ye'l miéu a una sanción lo que los emburria a cumpliles.

Salir de trabayar a les ocho la tardi y nun poder nin aparar a tomar una botella sidre anantes de dir pa casa, ponese a tomar un culín y decatase tarde de que nun se posare la mazcarina, dir a xintar fuera -en cenar ya nin se mos ocurre camentar- y que la mesma familia que comparte pisu tenga que sentase dixebrá en dos meses, tener les manes enritaes de desinfectantes de mala calidá y asina y tou, seguir echándolos compulsivamente, por miéu a los contaxos, tener una bronca por confundise de vasu, organizar un realcuentru d'amigos y falar a voces al traviés de los metros de distancia, tener que dexar a medies una consumición, o un cantar porque pasa la hora, alcontrase a les 20:05 metanes la cai y nun poder dir a mexar denyuri porque ta too presllao... estes son dalgunes de les vivencies que recoyimos nesti rápidu percorríu per dellos chigres d'Asturies.



Verónica Sánchez, Susana Intriago y Lilli son tres amigas de La Felguera que tienen una visión enforma paecía de la situación



Estes tres llangreanes tienen mui claro que la precaución a nivel personal ye fundamental pa evitar más contaxos y que ye responsabilidad de caún curiar de poner el mayor pricurru posible pa evitar los contaxos.

A la hora d'asumir los cambios, pa Susi (enriba a la man-drecha) y pa Lilli (na semeya d'abaxo) pesó más la propia precaución que la presión que pudieren implicar les normativas y restricciones impuestes esternamente, mentes que Verónica (enriba, a la manzorga) reconoz que pa ella la normativa tamién tuvo un pesu importante.

"La salú ante too", recalca Lilli, que aún asina llamenta que esto vaya a cambianos muncho la vida, y non solo p'agora mesmo, sinón cara al futuru. "Les coses ya nun volverán a ser como antes", coincide con ella Susi.

Verónica ye un pocu más optimista nesi sen y piensa que sí, que puede qu'entarde, pero que por supuestu la vida acabará por volver a ser como yera.

Pente los cambios de vezos que más yos llama l'atención destaca la pérdida de la costumbre de compartir el mesmu vasu. "Si anantes lo normal ye se ponía un vasu de sidra namás pa beber per él cuatro persones, agora pasamos a beber caún col suyu..." un cambeu nes tradiciones asturianas que probablemente, según opinen estes moces, venga pa quedase.

ESTD 2020



CBD LOVERS
— Shop —

Tienda especializada en productos de cáñamo y derivados

Cosmética natural,
cuidado de la piel e higiene.
Productos para el bienestar,
aceites-gotas.Ropa,
accesorios y mucho más..

Estamos en :
Calle San Antonio nº18, Gijón
Contacta con nosotros :
✉ loverscbd@gmail.com
☎ 985381743

Síguenos en redes sociales:
📷 loverscbd
📺 cbdlovers



Belleza Felguerosa

Manicura y Pedicura
Tratamientos
Depilaciones De Cera Tibia y Caliente
Depilación Laser
Foto Rejuvenecimiento
Maquillaje

985 391 021
C/ Marcelino González 13

Beatriz Díaz y Aurora Jiménez, de Xixón, son limpiadoras en la empresa CAMPA, una profesión en primera línea durante la crisis que no recibe el reconocimiento necesario.

No se sienten seguras por como se están haciendo las cosas y apelan a la responsabilidad de toda la sociedad: del Gobierno, de los clientes y de los hosteleros



Beatriz Díaz: “Yo creo que se están haciendo las cosas muy mal. Están cargándose la hostelería y no es justo, el problema no está ahí.”

Tendría que haber restricciones mucho más duras, seis meses de restricciones duras, ni se sale ni se entra, ni quedadas con gente, nada, y estaríamos limpios, pero así no se puede, abre, cierra, abre, cierra, madre mía, es horrible.

Creo que están haciendo las cosas muy mal, ya en el verano, si recuerdas, aquí antes del verano, estaba limpio y el gobierno mandó un comunicado a través de todos los telediarios, que Asturias estaba limpia, que se viajara para Asturias y así fue, empezamos de nuevo contagios. Navidades, abrieron, volvió a haber casos, cerraron; ahora para Ramos no van a abrir, bien hecho, pero vamos a seguir mejorando y llega el verano y la armamos.

No están haciendo las cosas bien, están cargándose la hostelería y no me parece justo. Donde tenían que meter mano es en las grandes superficies, ahí no miran aforo, no miran nada. En Alcampo, la gente toca, manipula, y ahí no se desinfecta. Está más controlada la hostelería y el pequeño comercio que las grandes superficies y los contagios pasan por ahí.

Psicológicamente nos afecta, somos las limpiadoras las que desinfectamos del virus, y no está ni agradecido ni valorado. En mi trabajo estoy tranquila, mis manos están llenas de desinfectante, pero salgo de casa y voy a cualquier sitio con terror, siento que no voy protegida.

Aurora Jiménez

En mi caso no era tanto ir a tomar sidra como ir a bailar y como eso lo cerraron no me quedó otra que quedarme en casa.

De otra manera, mi vida no cambió mucho, seguí

JORNADAS DEL PULPO Y EL BACALAO

DEL 1 AL 15 DE ABRIL



A. Palacio Valdés, 6 33600 - MIERES
Teléfono 985 451 003



Servimos Pote y Fabada
todos los días

Plaza del Ayuntamiento, nº 1 33600 - MIERES
Teléfono 985 45 19 90



Aurora Jiménez: “Ni en la forma de salir ni en la forma de actuar con la gente va a ser lo mismo.”

saliendo a todos los días... a trabajar; soy limpiadora.

Llegaron los cambios de horario y los cierres. En lugar de salir a cenar muy de vez en cuando, he salido a comer, pero no me siento a gusto en un sitio donde haya barullo y como solo pueden ir cuatro personas tampoco apetece. Y solo a comer, aquí no se cena las 8, puede que en el extranjero sí, pero aquí no. Y cuando cierran, yo no me siento en una terraza, a pasar frío, lo siento por la hostelería.

Lo que está claro es que no vamos a volver a como estábamos. Ni en la forma de salir ni en la forma de actuar con la gente. Nos acostumbramos a todo, y de pasar de tocarnos, de besarnos, de abrazarnos se pasó a mantener distancias y si se te acercan da un poco de cosa. Nos volvemos desapegados.

En la hostelería, protestan mucho pero ellos tampoco están poniendo muchos medios. Es la principal responsabilidad de un hostelero tenerlo todo bien limpio y desinfectado, pero vas a sitios que, cuando pasan el trapo desinfectando las mesas, parece que lo que está haciendo es infectándolas, de lo sucio que está el trapo. Los que actúan así no están mirando por su negocio y están perjudicándose ellos y también perjudicando a todos.

Dimas García. Ciañu

“Baxo’l mi puntu vista, la mayor parte de les midíes nun tienen xustificación”

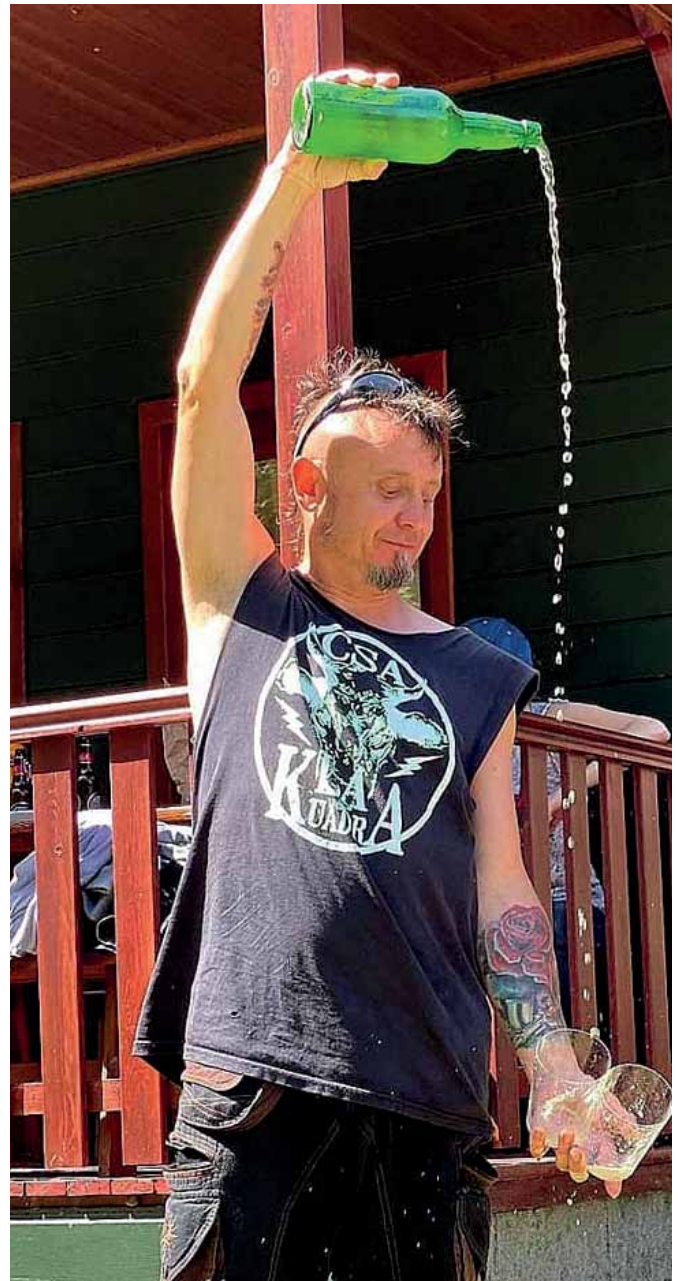
La forma de tomar sidra, ¿cómo nun va cambiar?

Cambió que pola tarde ya no salimos a tomar sidra, porque pa salir a tomar sidra y a les ocho pa casa, pues prácticamente nun sales. Sales a mediu día y claro, con toles restricciones, pues tamién sales muncho menos.

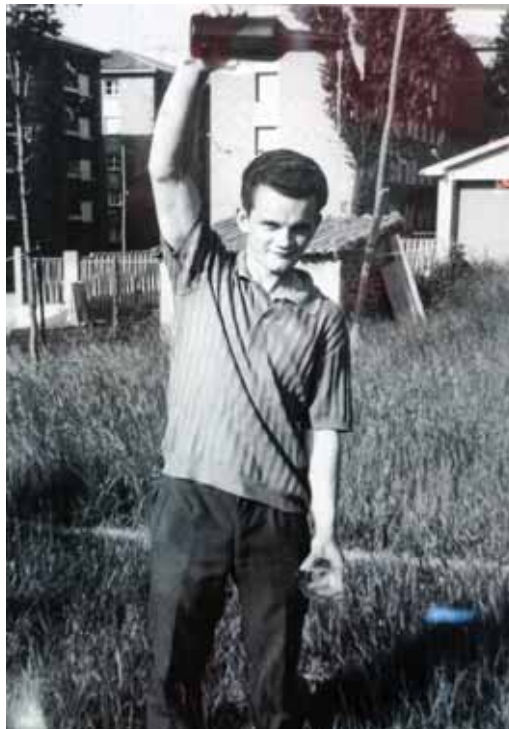
Precaución podemos tener, pero la normativa fue la que nos fizo quitar tanto y al final tantes prohibiciones faente tener menos ganas de salir tovía.

La mayor parte les midíes nun son xustificables, baxo’l mi puntu de vista munches nun tienen xustificación.

Nun sé, casi dudo que volvamos alguna vez a la vida normal, a la vida anterior nun sé si nos dexarán volver. Espero que sí y yo polo menos voi intentalo, pero nun sé si nos dexarán.



Toma un culín



SAGA DE SIDREROS

El que tantu arte pon n'echar esti culín ye Luis Corujo, perteneciente a la tercer xeneración de chigreros de la mesma familia que fundó y que sigue trabayando na Sidrería **Casa Corujo, en Xixón**. La semeya ta sacada pente los años 70 y 80.



COMU ANANTES

La Naveta (en Nava, por supuestu) caltién nel so escaparate la sencia de les tiendes-chigre de tola vida.

SIDRA ZYTHOS, LLAGAR HERMINIO

Sidre natural Zythos, intensa y ácida, con gran personalidá y al tiempu perequibrao.

Fae bon vasu, culín color paya con rellumos verdís, prestosu espalme y pegue duraderu.



ARTE SIDRERU

Esti prestosu trípticu d'inspiración sidrera alcontrámoslu na parede de la **Sidrería Casa Escandón**

en Les Arriendes y representa perbién les etapes de la sidre, de la mazana al vasu, pasando pel llagar, nesti casu de sobigañu.



LA BOTELLA DE TOLOS PALOS

L'arte d'inspiración sidrera nun ye namás pintura. Esta talla de maera decora la **Sidrería Casa Julio (Xixón)** con un culín perenne.



BARRERA DE SIDRE

Por si daquién escaez la prohibición d'utilizar la barra del chigre, na **Sidrería l'Otru Mallu (Xixón)** guarden l'espaci u col sistema más cenciellu: una filera botelles de **Sidra Menéndez** y de la DOP del mesmu llagar, **Val d'Ornón** formando una efeutiva barrera anti-barra.



ARQUITEUTURA SIDRERA

Les caxes de sidre valen pa too. Si nun me creyéis, echa-y una güeyada a les columnes y separtaciones, costruyíes con caxes y botelles de sidre, del comedor de la **Sidrería El Madreñeru, en La Pola Sieru**.

Sidrería La Pámpana, especialistas en parrilla



Se anuncia el buen tiempo y hay ganas de terraceo del bueno. Una parrillada de las de La Pámpana, sidra J.R., Trabanco o Villacubera y la tarde por delante, un plan perfecto



Aunque los platos de pescados y mariscos de su carta podrían convencer a los más exigentes, en La Pámpana no lo dudan: su especialidad son las parrillas y otros platos de carnes.

Carne a la piedra, entrecot, manitas de cerdo caseras, cachopos y por supuesto, la parrilla, que es el orgullo de la casa. En sus platos utilizan carne de angus, vaca gallega chuletón vasco, ibéricos... lo mejor de cada sitio para sus clientes.

Es uno de los pocos sitios en los que se puede encontrar a diario un Menú parrillero, que, con sidra o vino, sale por 13 euros. Por un poco más, la oferta más completa: un primer plato de marisco y pescado con entrecot de vaca gallega o secreto ibérico a la parrilla, por 20 euros.



Sidrería Poniente, especialidad en marisco y pescados del Cantábrico



Rubén Menéndez, ún de los tres echaos de la Sidrería Marisquería Poniente.

A un paso de la playa que le da nombre, la Marisquería Poniente rezuma mar por los cuatro costados, y no solo por la enorme cetárea que preside la barra y desde la que nos tientan unos bugres descomunales

La abigarrada decoración marinera es el mejor marco para sus platos marisco y pescados del Cantábrico, de los que tienen una amplísima carta, siempre en función de la temporada. La calidad de su cocina alcanza también los platos de carne y son igualmente conocidos por su nivel los postres caseros.

En estos tiempos proclives a los echadores automá-

ticos es muy de agradecer que, tanto en la sidrería como el comedor, cuenten con profesionales atentos que sirvan impecablemente la sidra; solo en la terraza -semi cubierta y preparada para el invierno con eficientes calefactores- te ofrecerán el aparato. La sidra, **Canal** o su DOP **El Santu**, tan mimada y en su punto como el resto de lo servido.



La hostelería de Llangréu apoya al pequeño comercio



Parte l'equipo de La Virusa, mostrando el so sofitu nel Día la Muyer Trabayaora.

La Sidrería La Virusa forma parte de una iniciativa que ofrece consumiciones gratis a cambio de compras demostradas en los establecimientos de la zona, una forma de potenciar el comercio local

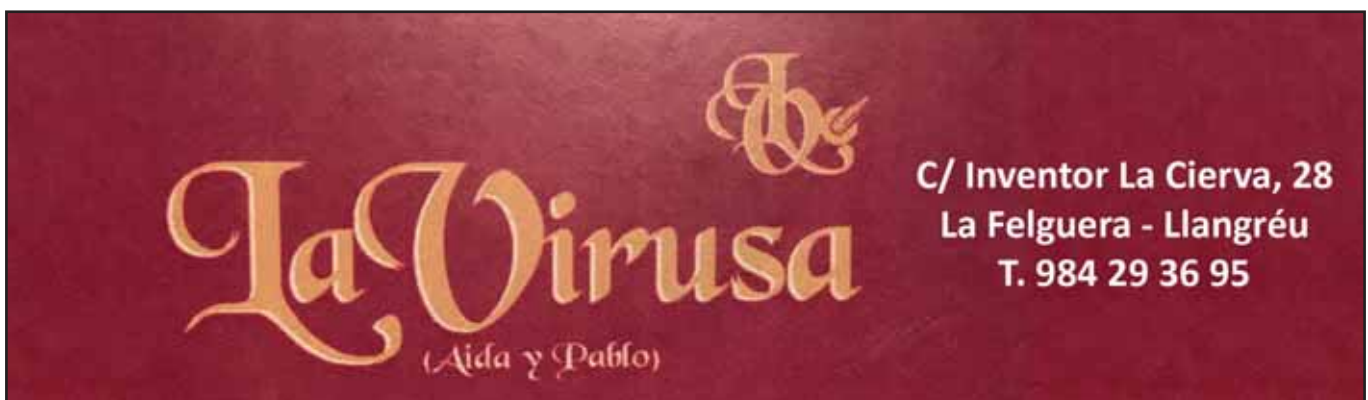
Las sidrerías siempre fueron y serán, además de centros de ocio, lugares de reunión, centros sociales en los que se celebran alegrías y se discuten soluciones para los problemas. No es de extrañar, entonces, que en tiempos de crisis sea de los chigres de donde surgen ideas solidarias y se busquen formas de hacer más llevaderos estos tiempos complicados.

En este caso, varios hosteleros de Llangréu se han puesto de acuerdo para lanzar una iniciativa de apoyo al comercio local, porque son conscientes de que, junto con la hostelería, el pequeño comercio son los que peor lo están pasando y porque saben también que en el bienestar de sus vecinos está también su beneficio.

La primera promoción que han puesto en marcha -no

será la última- consiste en que durante una semana todo aquel que compró cualquier producto en un establecimiento de la zona pudo disfrutar, presentando el ticket de compra, de una consumición gratis -un café, un refresco, una botella de sidra...- en cualquiera de los locales participantes, entre los que se encuentra El Restaurante Yantar d'Aldea, La Virusa, La Posada del Vino, La Teyera, Casa Fanjul, Tu Capricho Coffee & Shop, entre otros.

«Sal, haz tu compra y ven a disfrutar de una consumición de papu en La Virusa!!! Sólo el pueblu salva al pueblu!!!», animaba Pablo Taberna, propietario de la Sidrería La Virusa, que también es punto de recogida de alimentos para la colecta que varios colectivos están llevando a cabo para repartir entre los menos favorecidos del concejo.



Merendero El Cruce, un sistema para cada zona



Nun entamu los echaos taben camentaos pal comedor.

En el Restaurante Merendero El Cruce puede que te sirva la sidra uno de sus expertos camareros, o que te ofrezcan llevar a la mesa un echador automático, o si no, un tapón; incluso te dan la opción de mostrar tus habilidades echándote tú mismo la sidra, todo depende de en cuál de las zonas del establecimiento te encuentres.

En el comedor han optado desde hace tiempo por los echadores automáticos, por limpieza y comodidad. Tras probar varios modelos se inclinan por la última versión de COEM, personalizado, estético y que, aseguran, echa muy bien la sidra, sirviendo culetes de buen espalme y pegue correcto "A nuestros clientes les gusta tanto que ya han sido varios los que, después de probarlo aquí, se han comprado uno para su casa o para regalar".

En la terraza es donde entran en juego las habilidades del consumidor, contando cuando sea necesario con la ayuda del ya mítico tapón verde, y en la sidrería, los camareros estarán atentos para echar todos los culinos que sea necesario, aunque reconocen que durante la excepción sanitaria son muchos los clientes que, también en esta zona, solicitan el echador automático para su mesa.

MERENDERO EL CRUCE

Carretera Deva 8. La Pontica. Xixón
T. 985 37 11 30

Sidrería Casa Toni



Semeya, al entamu de l'andanciu, cuando entamaron a usar por precaución les mazcarines, incluso anantes de que foren obligatories.

Casa Toni es un negocio familiar con 22 años de continuidad en los que, primero Antonio Rozas Álvarez -Toni- y ahora su hijo, Antonio Rozas Pérez, atienden personalmente a sus clientes

Casa Toni es conocida por tres cosas: su parrilla, su soleada terraza y su ambiente acogedor.

La terraza no es mérito suyo, la ubicación, en el amplio paseo de la Calle Carlos Marx y entre las zonas verdes, facilita mucho el buen ambiente, sobre todo cuando llega el buen tiempo y se abren las sombrillas para disfrutar, a cualquier hora, de unas botellas de sidra Menéndez o JR.

El resto, sí. El ambiente acogedor tiene que ver con los muchos años que lleva esta familia atendiendo a

sus clientes, más de dos décadas -desde su apertura en el año 1.999- en las que siempre hubo un "Toni" a pie de barra, encargándose de que todo estuviera a punto.

La parrilla, en la que -como en el resto de su cocina- utilizan siempre productos frescos, de primera calidad y siempre que sea posible, de cercanía, es probablemente el sello culinario de la casa, aunque no su única opción, ya que cuentan con un amplio menú de cocina tradicional asturiana para disfrutar allí mismo o para llevar a domicilio.

MUNDU

SIDRERU



**CUATRO
GOTES**
PRODUCCIONES



l'axencia de comunicación más sidrera
hola@cuatrogotes.com | 984 086 626



La reinvencción de la hostelería

Manuel Gutiérrez Busto

En el anterior artículo habíamos hecho algunas puntualizaciones sobre el consumo, de cómo afectan a la sidra natural las actuales medidas sanitarias. Desde estas páginas intentamos destacar los aspectos positivos, ya que los negativos los padecemos todos. El consumo solo en terrazas y solo poder estar cuatro comensales, aumenta la dificultad de espacio; si además tenemos en cuenta que el tiempo, la lluvia, el frío en Asturias es común en esta época, la penitencia de algunos hosteleros con clientes que ocupan una mesa durante un tiempo ilimitado para tomarse un café o un vaso de vino, hace que sea una odisea encontrar mesa un día bueno de sol.

Pero veamos algún dato positivo. Como el carácter asturiano es de compartir, que lo llevamos en el propio consumo de sidra, en el compartir la botella, no son pocos los clientes que conociéndose de todos los días vamos a las mismas sidrerías y, conscientes de la escasez de sitio, ofrecemos nuestra mesa para compartir espacio con el cliente que habitualmente nos encontrábamos a diario, que nos saludábamos pero que nunca hablamos, que nos conocíamos, pero no sabíamos de cada uno. Pues hoy en día tenemos la grata oportunidad de compartir mesa, de hablar, de intercambiar opiniones y de saber un poco más de las alegrías, angustias o necesidades, como de los gustos del cliente que comparte nuestra mesa, o viceversa, es él el que no tiene inconveniente en decir al dueño que sí puede compartir el sitio.

Puede que alguno, sobre todo aquellos que ponen las normas sobre las medidas anti-covid, no estén de acuerdo, que lo que se pretende es el aislamiento para evitar el contagio. Habría de responderles que esta medida es aplicable en la

hostelería, pero por lo visto no en el transporte, ni en el público ni en el privado.

El poder también aprovecha los aspectos positivos de una pandemia como es el control de las masas, el mandarnos a todos a casita temprano, el tenernos vigilados mediante el móvil, los QR, el cerrar los centros oficiales y no poder ir al registro a poner una queja, si antes no das mil vueltas, llamas a un teléfono que nadie te contesta para conseguir una cita. Sin cita no te atienden, no hay quejas y sin quejas el país funciona de maravilla.

Tenemos que meter siempre la dichosa pandemia en todo, hasta en escribir un artículo de sidra, porque nos afecta en todos los órdenes. Esto nos tiene que hacer pensar en los cambios que, poco a poco, de manera darwiniana, vamos introduciendo en nuestras costumbres, nuestros hábitos.

La noche se ha acabado, dentro de un par de años abrirán los comercios a las siete de la mañana como en Alemania. Toda esta transformación de manera sigilosa, sin grandes cambios, sin dureza, pero con firmeza, es síntoma de que estamos claudicando. No es el gobierno o los contribuyentes los que tenemos que pagar o indemnizar a los hosteleros por tener cerrado. ¿Por qué no lo costean las farmacéuticas, que son las que tienen beneficios? ¿Dónde está el rescate que hicimos a los bancos con nuestro dinero de la S. Social de las pensiones? Ellos no perdonan un mes del préstamo o la hipoteca; como en el casino, sabemos quién gana siempre y cómo perdemos todos. No se os olvide compartir espacio, sitio, lugar, porque si no pasa nada en el bus, tampoco pasará científicamente en el bar.

Diagnóstico y tratamiento en afecciones del pie

Ángel Álvarez Alba
Podólogo colegiado nº 33036
C/ Jerónimo González nº 4 Bajo
985 170 528

SIDRA NATURAL CABAÑÓN

Llagar Sidrería El Cabañón

Jacinto Vela Carriles
33594 Naves de Llanes (Asturias)
985 407 550 – sidreriacabanonnaves@gmail.com

ARMONIZAJES CON SIDRA

Licores de sidra, distinguidos y muy interesantes

Sus orígenes están vinculados al uso de plantas medicinales, en especial durante la Edad Media; hoy en día las diferentes formas de elaboración de este tipo de bebidas como la destilación, la mezcla o la maceración con diferentes hierbas y especias, hace que encontremos una gran variedad de aromas, colores y sabores que sorprenden a nuestros sentidos; sin duda son ideales para empezar o terminar una buena comida

Entre las virtudes de la manzana se encuentra la gran cantidad de productos que de ella se pueden obtener. En el ámbito gastronómico, pocos son los frutos con los que se puede elaborar un abanico tan amplio de bebidas.

Esta revista ha cumplido más de un año con esta sección, en la que mostramos la gran variedad de sidras que se ofrecen en el mercado internacional y hay que decir que solo hemos tocado una pequeña parte.

En esta ocasión hablamos de los licores, bebidas obtenidas gracias a la maceración, infusión o destilación de diferentes ingredientes vegetales, o que también se pueden conseguir gracias a la combinación con destilados aromatizados. Para su preparación se puede

utilizar una sola fruta, como en la mayoría de los casos que vamos a tratar en este apartado, pero también podemos encontrar las que han sido elaboradas a partir de mezclas. Dentro de los licores existen diferentes categorías según la cantidad de azúcar que encontramos en ellos, una clasificación en la que también se toma en consideración la

cantidad de alcohol. Si tiene menos del 12% de azúcar, se considera que el licor es extra seco. Es seco cuando tiene 20-25% alcohol y 12-20% azúcar. Dulce con el 25-30% de alcohol y 22-30% de azúcar; y fino si está entre 30-35% de alcohol y 40-60% de azúcar. A ellos se suman las cremas, que poseen 35-40% de alcohol y 40-60% de azúcar.

Licores utilizados en esta sección

Liquore Lecristallier, del Ilagar Maley, de Italia

Manzana Liqueur de Pomme verte, del Ilagar Txopinondo, en el País Vasco francés

Süßwein, del Ilagar Manufaktur Jörg Geiger, en Alemania

Licor de sidra dulce de Monasterio de Corias, en Cangas del Narcea, Asturias

Licor de sidra dulce, del Ilagar Fanjul, en Siero, Asturias

Gozoa de Zapiain, en el País Vasco

Crema de manzana La Pomar, del Ilagar Viuda de Angelón, en Nava, Asturias

Licor de poma silvestre, del Ilagar Mooma y de Destilerías Bosch, en Cataluña



Testu y platos: Estíbaliz Urquiola y Jana Procházková
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Liquore Lecristallier de Maley | Una excelente compuesta de sidra elaborada por el enólogo Gianluca Telloli y el maestro destilador Alessandro Revel. Donato X. Villoria, catador de esta revista, explica que se trata de un licor de sidra original del llagar Maley al que se le agrega un poco de aguardiente y algunas hierbas aromáticas y medicinales alpinas. El resultado es una bebida del grupo de los vermús del Piamonte y la Saboya francesa. Aunque como el vermú solo puede tener como base el vino, en Italia a este producto se le denomina “licor”, y en Asturias, “compuesta”. A la vista se presenta con un color dorado resplandeciente y limpio, y una lágrima vistosa. En nariz destaca el aroma propio de la sidra y notas de manzana, corteza de naranja y cítricos; además de numerosas notas herbales. Su textura es ligeramente cremosa y en boca se aprecia un perfecto equilibrio entre el dulce, el ácido y el amargo.

Manzina Liqueur de Pomme verte de Txopinondo

| Otro de los productos del llagar situado en Ascain, en el País Vasco francés. Su elaborador, Dominic Lagadec, explica que Manzina posee un intenso sabor a manzana verde. Es ligeramente dulce, con un poco de secante, dejando al final del trago notas largas de nueces frescas y almendras. Ideal para degustar con un buen queso artesano.



Queso El Bedón

| La quesería que lo elabora prepara todos sus productos artesanalmente a partir de la leche de sus propios animales. Como denominador común, sus quesos tienen un corte uniforme, tacto suave, textura fina, además de un intenso sabor y un agradable retrogusto. Para el armonizaje hemos utilizado el que está elaborado con leche de vaca; pero también los tienen de cabra y mezcla. La empresa situada en el oriente asturiano explica: “Hemos heredado saberes tradicionales para elaborar un queso característico de esta comarca y del que estamos muy orgullosos ya que todos los componentes son naturales”.

Queso Casín de La Corte

| “El Casín es uno de los quesos más antiguos del territorio español, y quizá hasta del mundo. Intenso, picante y de largo restrogusto, nos evoca los aromas de la mantequilla muy curada, y persiste en nuestro paladar y en nuestra memoria” explica la DOP Queso Casín. La Corte es una quesería que nació en 2014, aunque en sus raíces hay una gran tradición quesera y ganadera. Esta empresa, situada frente al embalse de Tanes, elabora con gran dedicación cada pieza, siguiendo las pautas que ha practicado desde generaciones para obtener, señala, “un producto único, artesano, y con el sabor de siempre”. Si nos gustan los quesos potentes, hay que probarlo.







Süßwein de Manufaktur

Jörg Geiger | Este llagar se encuentra en Alemania, en Schlat, y se ha posicionado como uno de los referentes de su región en la elaboración de una amplia gama de productos. Los productores de esta bebida la definen como un “vino dulce” parcialmente fermentado en barrica. El licor posee un gusto suave, en el que se aprecian alcoholes bien destilados que se agradecen en boca por su suavidad y delicadeza; con un sabor y aroma que apreciamos por encima de cualquier otro elemento. También se perciben notas de madera suaves y redondas que recuerdan a la vainilla, frutas confitadas y un poco de miel.

Licor de sidra dulce de Monasterio de Corias

| Esta bodega ubicada en Cangas del Narcea es reconocida por sus vinos tintos y blancos catalogados de ‘viticultura heroica’ y que son parte de la marca de calidad DOP Vino de Cangas. Pero allí también se elabora este licor de sidra obtenido artesanalmente mediante el corte de la fermentación natural de la sidra con un excelente aguardiente, también de sidra, preservando unos gramos de azúcar de la manzana y su profundo aroma. Además ofrecen otros productos similares como un licor y una crema de manzana; y también un aguardiente de sidra.

Pulpo con encurtido de cebolla morada, ají y especias

| Una idea que surge de la cocina peruana y que combina con los licores de sidra por su acidez, pero que a su vez, estos le aportan una nota de dulzor. Además es muy sencilla. Solo hay que cortar en pulpo cocido y agregarle la cebolla morada encurtida. Para su preparación vamos a pelarla, cortarla en rebanadas delgadas, ponerlas en una olla con agua que acaba de dejar de hervir, dejarlas en el líquido de tres a cinco minutos y colar. Luego, en un recipiente hondo, agregar zumo de limón o de lima, un poco de ají, y también sal, orégano, pimienta y cilantro al gusto. Hay que dejar reposar al menos una hora.

Trufas de dátiles de Medjool y nueces

Nuestra colaboradora

Jana Procházková ha preparado este plato que puede servir perfectamente como aperitivo o postre. Para su elaboración mezcla los dátiles de Medjool con nueces y un poco de aguardiente de manzana, al gusto. Posteriormente amasa la mezcla hasta que obtiene una textura uniforme que se puede manipular para moldear esferas. Al final espolvorea sobre las trufas cacao en polvo. Cabe señalar que los dátiles de Medjool son los más apreciados por su tamaño y su sabor. “Son muy dulces, tiernos y jugosos, por lo cual se utilizan bastante en la repostería” explica Procházková. Estos en dátiles poseen matices tostados con toques de caramelo, de ahí que combinen bien con las nueces y el aguardiente de manzana.





Licor de sidra dulce de Fanjul | Reconocido llagar ubicado en Tiñana, Siero. “Para su elaboración, en verano se destila lentamente la sidra que dará lugar a un aguardiente de unos 58° con el que se elabora nuestro licor. Durante la cosecha se añade zumo hasta que el grado alcohólico llega a 25°, dejamos que repose y madure en barrica hasta el momento de embotellado” explican el llagar y añade: “el destilado y su graduación alcohólica hacen de él un licor con cuerpo, de sensación cálida. La acidez y las características especiales de las variedades de manzana resaltan un abanico de sensaciones muy variado y rico”.

Gozoa de Zapiain | Este llagar se encuentra en Astigarraga, en Guipúzcoa, y señala que en la elaboración de la bebida intervienen fundamentalmente dos elementos, por una parte el destilado blanco y por otro el mosto de manzanas seleccionadas. “Elegimos variedades de maduración tardía, unas dulces y otras ácidas, cuya pulpa ponemos a macerar en el destilado” detallan los llagareros. El resultado es un licor de color ámbar, con aromas dulces y ligeramente ácidos, y también recuerdos a compota o mermelada de manzana. En boca se muestra sabroso a la entrada con un final fresco y limpio.



Tataki de atún con cebollino, salsa de soja y lima

| Un plato que proviene de la cocina japonesa cuyo nombre hace referencia a la forma de preparación de pescados y también de carnes. En este caso los lomos de atún se han puesto brevemente a las brasas para que se cocine su parte externa pero dejando crudo el interior; luego se marinan en vinagre y jengibre. Este plato se acompaña tradicionalmente con salsa de soja, pero nosotros le hemos agregado unas gotas de zumo de lima. Además, hemos espolvoreado por encima un poco de cilantro y también de albahaca.

Chipirones afogaos con licor de sidra

| Un delicioso plato tradicional asturiano que podemos pedir en muchas de nuestras sidrerías pero que, aunque lleva un poco de tiempo, es fácil de preparar en casa. Primero vamos a picar finamente dos cebollas blancas o tres cebolletas, un pimiento verde italiano y uno o dos ajos. Pondremos todo en una olla con aceite y cuando todo esté sofrito agregaremos dos cucharadas de licor de sidra y luego un vaso de sidra de copa. Dejamos que todo reduzca unos tres minutos y pondremos en la olla los chipirones previamente limpios y salados. Dejaremos que se cocinen hasta que tengan una textura turgente y la salsa de la cocción esté densa. Finalmente podemos espolvorear perejil.







Crema de manzana La Pomar | Un producto selecto del llagar Viuda de Angelón situado en Nava. Esta bebida es el resultado de una cuidada combinación entre la crema de leche y el aguardiente elaborado en el llagar. En el paladar se presenta suave, meloso, pero sin que resulte demasiado empalagoso. En nariz destacan aromas avainillados, a caramelo y también frescos a manzana.

Licor de poma silvestre de Mooma | Este licor proveniente de Cataluña y se elabora gracias a la colaboración del llagar Mooma con las Destilerías Bosch. Para su producción se utilizan manzanas silvestres, según indican desde el llagar. A la vista se presenta



con un tono naranja intenso; en nariz predominan los aromas a manzana y también a especias como el clavo, el anís y la canela. En cuanto al gusto, ya desde el primer trago se percibe un agradable sabor a compota de manzana.

Carajitos del profesor | Son uno de los postres más famosos de Asturias y su localidad de origen es Salas. La historia de su elaboración se remonta al año de 1918 cuando se fundó el restaurante café la Casa del Profesor. En esa época quien lo regentaba se llamaba Falín y era hijo de un conocido profesor de música y corresponsal de prensa. Un día buen día, un indiano le dijo a Falín: “¡Dame un carajo de esos!”... y de ahí el nombre. Son pastas de avellana, azúcar y clara de huevo. Estos ingredientes se mezclan, se moldean y van al horno. Un postre sencillamente delicioso, ideal para degustar con los licores de sidra.

Perník | Otra gran aportación de nuestra colaboradora de Chequia Jana Procházková. Ella nos comenta que el Perník, el pan de jengibre o pan de especias, es un bizcocho o galleta que se caracteriza, precisamente, por el distintivo sabor de las especias que se utilizan en su elaboración como canela, clavo, cardamomo, anís, nuez moscada o pimienta dioica. En forma de galleta es un producto típico de la gastronomía navideña del centro y del norte de Europa. Sin embargo, los bizcochos se preparan todo el año. “Esta vez cocinamos el bizcocho con uno de los productos más importantes de Asturias: la manzana. La hemos rallado y mezclado junto con la masa, obteniendo un postre jugoso y ligero” indica Jana.



Sidra, llagares y manzanas en la obra de Evaristo Valle (segunda parte)



Evaristo Valle. 'La merienda', c 1905. Óliu sobre llienzu. 70,5 x 110 cm. Imaxe obtenía del Catálogu d'Evaristo Valle nel Muséu de Belles Artes d'Asturies.

Volvemos a la Fundación dedicada al pintor xixonés y visitamos también el Museo de Bellas Artes de Asturias para seguir descubriendo los diferentes elementos sidreros que encontramos en sus lienzos y cómo eran representados por un artista que supo “concebir la pintura como poesía”

“Con la espontaneidad y la exquisitez de Goya empalma la pintura de Evaristo Valle. Valle pertenece a este linaje, con el que entronca también el Picasso de las épocas dolientes, azul o rosa, las de los mendigos y arlequines, las de los vencidos que cantan con expresión y sus colores, el dolor y la maravilla de la vida. Algunos raros artistas como Evaristo Valle supieron herir la nota lírica, concebir la pintura como poesía”. Con estas palabras describe al artista xixonés el historiador del arte Enrique Lafuente Ferrari en su libro ‘La vida y el arte de Evaristo Valle’. Más adelante en su texto añade: “En la veta lírica y sensible de nuestros artistas del color, a Valle le corresponderá con plena

justicia un lugar de primer orden”.

Estas citas han sido también escogidas por la Fundación Museo Evaristo Valle para poner de manifiesto la importancia del pintor en la escena artística del territorio español. En la pasada edición de la revista visitamos esta institución para conocer qué motivos de sidra y manzana podemos encontrar en su obra. A los dibujos y óleo que publicamos en el anterior artículo, se unirán en este otros lienzos en los que podremos apreciar el lirismo, la originalidad y el humor de uno de los principales artistas asturianos.

Como se explicó en el número anterior, después de



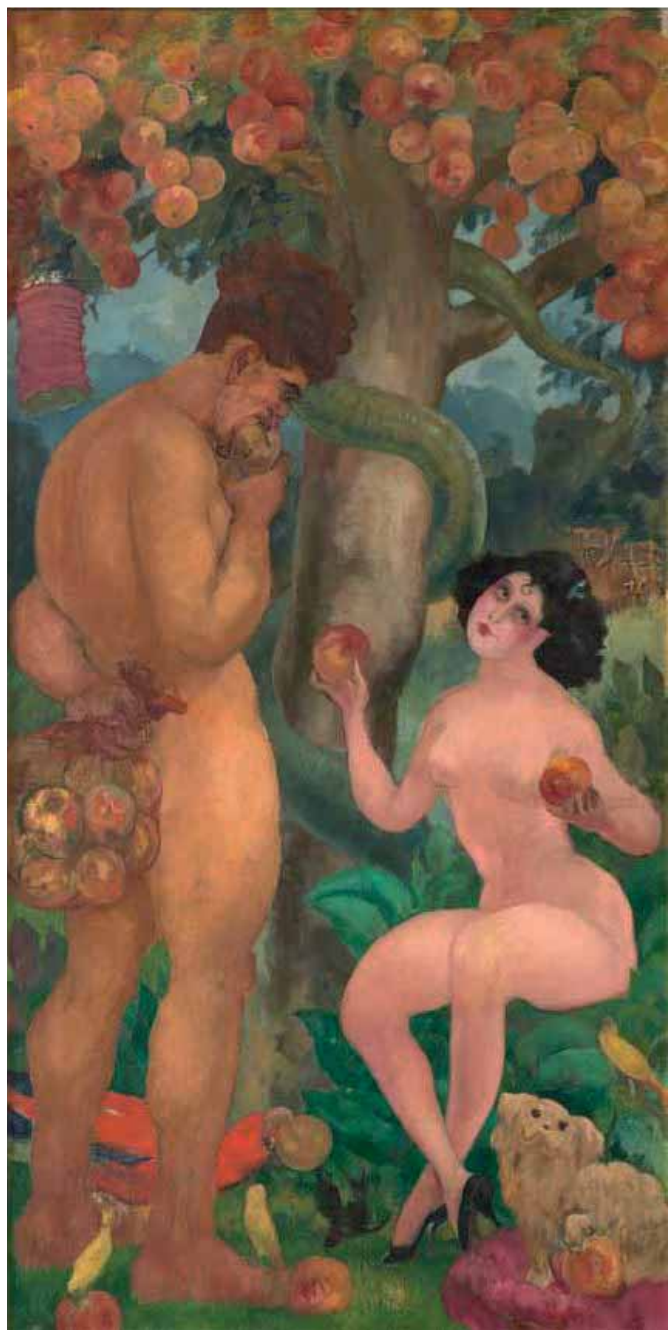
Enriba: Anónimu, semeya de 'La merienda'. Copia de época. Imaxe obtenía del Catálogu d'Evaristo Valle nel Muséu de Belles Artes d'Asturies. Abaxo: cartel d'Evaristo Valle sobre los festexos de Xixón. Muséu del Pueblu d'Asturies.

viajar a París en 1898 y de haber visitado países como Holanda, Bélgica o Italia; Valle volvería a la ciudad de la luz propiamente como pintor en 1903 gracias a una beca del Ayuntamiento de Xixón de 3.500 pesetas anuales. Dos años después renunciaría a su condición de pensionado. Hasta 1911 el artista residiría entre París y Xixón, puesto que en ese año comenzará a sufrir crisis de agorafobia, trastorno que le llevaría a afin- carse definitivamente en la ciudad asturiana.

Dentro de ese periodo, en 1905 pinta por ejemplo '**El Filósofo**'. "A finales del siglo XIX y principios del XX en París llamaba mucho la atención la pintura española del Siglo de Oro. Interesaba la idea de la 'España negra'. Por ejemplo si pusiésemos al lado de 'El Filósofo' de Valle la imagen de un santo en éxtasis de El Greco en un paisaje de Toledo, veríamos una configuración parecida: la figura en primer plano, oscuridad en ese primer plano, oscuridad también en el paisaje que está detrás... y de pronto, en la parte media, un rayo de sol que ilumina. Como asturianos sabemos esto pasa en Asturias... que es real, que sucede" explica Gretel Piquel, doctora en Historia del Arte y responsable de Archivo y Documentación de la Fundación Evaristo Valle y añade: "hay que señalar que en ese momento el pintor que más éxito está teniendo en París es Zuloaga y es porque se da cuenta de que ese estilo está muy bien considerado en Francia... y Valle va a meterse en esa escena".

De alrededor de 1905 es '**La merienda**', una obra que representa una comida campestre con sidra, algunas manzanas "y tal vez dulces o bollos preñaos sobre el mantel de un grupo de aldeanos acomodados en un paisaje costero que recuerda al concejo de Carreño.





Evaristo Valle. 'Humorada. Adán y Eva / El paraíso terrenal', c. 1942. Óliu sobre llienzu, 150,5 x 75,5 cm. Imaxe del Catálogu d'Evaristo Valle nel Muséu de Belles Artes d'Asturies.

A ellos se acerca, apoyado en una muleta con su hato al hombro, un pedigüeño que extiende el sombrero" explica Piquer en su texto del Catálogo de la colección de Evaristo Valle en el Museo de Bellas Artes de Asturias.

Para esta publicación la doctora comenta además: "Aparte de lo que sería la propia escena en sí, esta obra habla también de las preocupaciones del artista. En París está conectado con ambientes socialistas, anarquistas, y él a través de su pintura va a abordar la cuestión social. En su obra aparece muchas veces la figura del mendigo, siempre en contraposición con otros elementos. Más adelante los mendigos van a ser por sí mismos protagonistas de sus cuadros. En 'La merienda' encontramos también un hombre que está mirando al espectador, como sucede en los cuadros de El Greco. El hombre se comunica contigo y puede ser el propio artista diciéndote qué es lo que opina de

la escena". En el catálogo se explica también que, de hecho, en el archivo de la Fundación se conserva una fotografía que reproduce una composición muy similar a la del cuadro y que podría considerarse como anterior. En ella se observan cambios, variaciones, con respecto a 'La merienda'. La más llamativa es, precisamente, sobre el hombre que mira al espectador. En la composición está de espaldas, abriendo una botella de sidra.

Un año más tarde, en 1906, Evaristo Valle realizará un el cartel para los festejos de ese año de Xixón en donde aparece un gaitero sosteniendo un vaso de sidra, obra que se conserva en el Muséu del Pueblu d'Asturies. "Valle está aquí y colabora bastante en lo que tiene que ver con la publicidad veraniega. Participa en el concurso de carteles y también en lo que se llamaba el portfolio veraniego, que se editaba todos los años con escenas típicas con paisajes, hoteles, las corridas de toros, los festivales de Begoña, etc. Uno de los detalles más interesantes del cartel, según explica Francisco Crabiffosse, es que está recortado porque estuvo montado en un bastidor. Pero al parecer, antes de eso, había contado con una especie de marco en el que aparecían las leyendas '1906' y 'Festejos de verano'. Pero este marco a su vez había sido repintado. Crabriffosse cree que lo más probable es que en un principio fuese un trabajo para sidra El Gaitero". Evaristo Valle no ganará el concurso de carteles, lo hará Ventura Álvarez Sala, tampoco la marca de sidra contará para su publicidad con el trabajo del pintor xixonés.

Una de las cualidades de la obra de Valle es su fino sentido del humor. Se aprecia, obviamente, en las carnavaladas, tema recurrente del artista. Pero también en obras como '**Adán y Eva / El Paraíso Terrenal**' que es uno de sus cuadros más famosos. "Es muy humorístico y estaría pintado en torno al año de 1942, cuando tampoco es que hubiera muchos motivos de fiesta" señala la historiadora del arte. Adán se muestra rudo, casi "animalesco" comiendo una manzana, una figura que se contrapone a Eva. "Parece una actriz de cine mudo, lleva zapatos negros de tacón, está peinada y maquillada, además de que hay elementos muy singulares en la parte de abajo como el perrito o el loro". En los textos de Piquer del catálogo del Museo de Bellas Artes de Asturias, la especialista escribe: "La ambivalencia de este paraíso terrenal -'delicioso e infantil' con algo de Walt Disney' para Lafuente Ferrari, con 'aire de decoración de burdel o de cabaret' según Francisco Carantoña- suscitó dudas en la comisión encargada de su compra, lo que supuso que ni siquiera encontrase lugar en las primeras exposiciones que se hicieron del conjunto adquirido por la Diputación en Xixón, Uviéu y Avilés, entre octubre y noviembre de 1961".

Otra obra de Valle en la que se representa la cultura sidrera asturiana es '**A la puerta del lagar**' de 1948. "Se ve al llagarero, un hombre delgado, que le está llenando el vaso a otro más rubicundo que parece que ha bebido bastante, ambos son observados por una tercera persona, dentro se adivinan los toneles de sidra" señala Gretel y añade: "sin embargo hay un elemento en la puerta que anteriormente fue una vagoneta. Era muy habitual que Valle repintase obras, que plasmara temas sobre otros anteriores y muy po-

siblemente esta era una escena de mina que terminó reconvirtiéndose. De hecho la manera en que construye ese personaje tan delgado se parece mucho más a las figuras que pinta en los años veinte que a las de los años cuarenta. En los cuadros de mina de Valle, suele haber un obrero que le está dando explicaciones al capataz, y el obrero suele ser más delgado y el capataz más gordo”.

Finalmente no podemos dejar de mencionar en este reportaje dedicado al pintor **‘Demetrio el guapo en la taberna’** de 1949. “Gran comedor del oricios” escribió el propio Valle en el reverso de una fotografía del cuadro. “Es el sumun de la temática chigrera. Demetrio es el del jersey de rayas que está siendo atendido por una mujer. De hecho, cuando Evaristo Valle describe el cuadro al dorso de la foto, dice que las botellas de sidra son de color ‘verde agua milagrosa’ explica Piquer y señala que en la época en la que Valle pintó esta obra, escribió a un amigo que estaba exiliado en París las siguientes palabras: “Cuando me asomo al balcón de casa y veo tanta gente colorada, gorda y alegre, circular por la calle [...] y cuando me dicen [...] que los cafés, los chigres y todos los merenderos de las cercanías de Gijón están abarrotados de gente, quedo pasmado, y á poco que medito no puedo por menos de decirme que medio mundo vive con holgura del otro medio que trabaja con penalidades. Y así los unos y los otros vamos viviendo... no sé hasta cuándo”.



Evaristo Valle. ‘A la puerta'l llagar’, c. 1948. Óliu sobro llienzu, 76,5 x 67 cm. Imaxe del Catálogu d'Evaristo Valle nel MBAA.

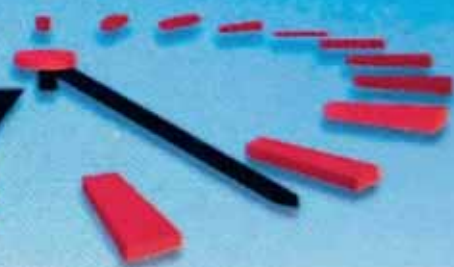
 Testu: E. Urquiola

Evaristo Valle. ‘Demetrio el guapo en la taberna’, c. 1949. Óliu sobro llienzu, 89 x 99 cm. Imaxe del Catálogu d'Evaristo Valle nel MBAA.



Racing day

GIJON.COM



Racing day

GIJON.COM



**VENTA Y TALLER DE MOTOCICLETAS
SERVICIOS MULTIMARCA**

C/ Saavedra, 44 • 33208 Gijón, Asturias
Tel.: 984 39 43 20 • info@racingdaygijon.com

La experiencia de percorrer la Europa sidrera



L'autor nos actos de Mele Vallée d'Antey St André, Alpes italianos, embaxo los pegollos del horru de la guardería'l pueblu.

N'Asturies conocemos perfectamente los vezos y costumes del nuesu mundiu sidreru, masque nun tenemos esa conocencia d'otres fasteres sidreres y non solo porque seyan sociedaes enforma estremaes a la nuesa, con vezos tamién estremaos, si non pola poca conocencia que demientres munchu tiempu tuviéremos de la sidre fuera les nueses llendes. Los viaxes y les rellaciones presonales son la meyor manera de conocer eses otres xentes, sociedaes y costumes ayenes a les nueses y a les que mos queremos averar nesti artículu.



El chef Sebastian Vanoni demientres una clas de cocina con sidre.

De xemes en cuando facemos dalgún artículo alrodiu les esperiencias de les que tenemos conocencia nel nuesu mundiu de la sidre. Esta vegada prestaríanos falar de delles esperiencias presonales, les que fuéremos viviendo pelos países de la sidre del continente européu.

Hailes tocántenes al mediu físicu, la cultura, la gastronomía y la sociedá y, ente toes elles, hailes bien asemeyaes a les del nuesu país, masque tamién les tuvimos enforma estremaes, de tala mena que'l resultáu ye braeramente enriquecedor, nunos casos porque descubriéremos nuevos aspectos alcuertes coles mentalidaes de cada país y, n'otros, porque lo



Mike Johnson ye ún de los más importantes llagareros y prebaores del Reinu Xuniu.

que descubriéremos ye que, na diversidá de la xente, les fasteres y les naciones, nun somos tan estremaos ente nós.

Si hai daqué que mos puea separar, eso ye ensin dubia dala lo estremao de los tastes de les sidres de cada fastera porque, como yá lo desplicáremos otres munches vegaes, cada país tien la so propia identidá y, con ella, los sos propios gustos y saborgores que de nenguna mena tienen por qué ser asemeyaos a los de los sos vecinos.

Y anque hai países como'l Reinu Xuniu y Alemaña nos qu'atopamos sidres tradicionales ensin calistrar,



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




Carnicería La Arena. Gijón. JAIME OROZKO
Emilio Tuya, nº 47 - 33203 Gijón
carniceriajaimeorozko@gmail.com 984.088.443
Carnicería Jaime Orozko 600.521.805



Pumarada d'agricultura ecolóxica na Cordelera del Taunus, n'Alemaña.

como la d'Asturies, los sos gustos yá nun lo son, porque mentanto que per Asturies o Euskadi el taste al que tamos avezaos ye ácidu, nesos otros países el so taste tradicional ye'l secu; ya énte ellos tan les sidres franceses, nes qu'apodera un taste más dulce, pudiendo cuntar l'anéudota que mos pasare nuna cervecería tradicional de Bélxica na que demientres la preba de la so cerveza más afamada mos desplicaren que la cerveza tradicional de la fastera de Bruseles tien un taste un poco dulce, "talamente como la sidre", mos dixerén. Un saborgor que tamién tienen nos países nórdicos onde, cuantu más al norte, más avezáu ye esi taste dulce.

Otra cosa que mos paecié perinteresante fuere'l paisax, o paisaxes, qu'atopamos al percorrer los estremaos países de la Europa sidrera y el so mediu natural ya humanu. Nel Reinu Xuníu los condaos sidreros ingleses son un territoriu rural nel que lo que más mos llama l'atención ye'l procuru que vemos nel caltenimientu de la so arquitectura tradicional, masque Gales úfrenos otru paisax enforma estremáu y nel que percorrer los montes, valles y pueblos, d'una vieya tradición minera desaniciada hai cuantayá, trainos l'alcordanza del nuesu país, talamente como si tuviéramos calegando peles estrades y pueblos de les cuenques mineres como La Camocha, La Nueva, Turón, Bustiello o Caborana; o les villes industriales nes

qu'entrar baxando dende'l monte paeznos tar aportando mesmamente a Trubia.

En Bretaña lo que vemos per tola fastera ye una imaxe como la de los conceyos costeros d'Asturies, como la qu'alcontramos per Xixón, Gozón, Carreño, Villaviciosa, Colunga o Ribesella. Pero Alemaña sí que mos ufre un paisax enforma estremáu. La fastera sidrera de Frankfurt, nel estáu de Hesse, ye un territoriu planu, nel que los montes más altos de la Cordelera del Taunus tampoco nun mos paecen destacar tanto como los d'Asturies, masque vemos nellos un gran procuru pol caltenimientu del so mediu natural y munchu puxu de l'agricultura ecolóxica.

Sicasí, lo que tenemos nos Alpes italianos ye otru paisax asemeyáu al d'Asturies, onde los conceyos tienen dellos pueblos que faen de cabecera de la contorna, xunto con piqueñes aldegues y caseríos per tola redolada, con una curiada arquitectura de tremes de madera estremada a la de nós y con una agricultura y ganadería de montaña asemeyada a la nuesa.

Na estaya de la gastronomía tamién hai semeyances y diferencies perinteresantes. Asturies ye país de carne, pexe y mariscu, que nunca falten nes meses de les cases nin tampoco nes espiches. Nes fasteres sidreres de Francia tamién la carne de xata y los mariscos son protagonistas de munchos platos fechos cola sidre



Imaxe de tres estremaes sidres d'Inglaterra, Normandía y Hesen.

como un ingrediente más. Lo mesmo que nes isles britániques, onde son famosos los bizcochos y panes de soda, que tamién faen con sidre, y onde deprendimos a facer dos de los platos más afamaos del Reinu Xuníu, la trucha a la sidre y el pitu a la sidre.

Poru, una vegada más, los Alpes italianos son un país que mos sosprendiere cola gastronomía, na que destaca la so afamada tarta de mazana reineta 'valduz di pomme' y, riba too, la xinta pa compartir ente colliacios fecha a bas de xamón, panceta, embutíos y quesu, que tampoco nun falta nes nuses espiches.

La cultura ye otra manifestación qu'en toles fasteres sidreres ta venceyada a la bébora tradicional; hai una bayurosa lliteratura ente la que mos paeciere perimportante la empobinada a la infancia qu'alcontramos en Gales y Alemaña, de la que yá faláremos n'otros artículos; tamién hai artesanía, como los caciplos de cerámica tradicional que s'atopen per toles fasteres, arriendes les afamaes xarres de metal de les Islles Britániques o los fechos en madera, como la zapica asturiana o la grolla valdostana. Y tamién música popular, ente la que mentamos un canciu que ye cuasique himnu de Sachsenhausen, el barriu la sidre de Frankfurt, el canciu de Frau Rauscher, una afamada muyer que nel Frankfurt de los entamos del sieglu XX careciere un perconociu incidente sidreru nel que tuviere qu'intervenir la Policía y los periodistes.

Y, no que cinca a los aspeutos tocantes a la xente y sociedá, podemos falar del mercáu tradicional, de les menes de consumu de la sidre y de la folixa. Tocántenes a los mercaos trayemos los casos de los qu'entá

Te llevamos la sidra a casa

SIDRA NATURAL
El Duque
GIJÓN

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



Puestu de venta de sidra nel mercáu de la Plaza Konstablerwache de Frankfurt.

vemos por dellos países europeos ente los que'l casu alemán ye'l que más mos llamare l'atención polos mercaos tan importantes que viéremos en Frankfurt, como los de la Plaza Konstablerwache o la de la Bolsa, nos que los ellaboradores llocales siguen ufiertando ente los sos productos la sidre tradicional, lo mesmo que tamién nel Mercáu de la Seronda na Valle d'Aosta, n'Italia. Los festeyos sidreros ye normal que seyan de la triba más popular y tradicional, calteniendo y afitando vezos y costumes llocales, ente los que ta el

del consumu, qu'en cuasi que toles rexones sidreres ye compartíu. N'Asturies fasta apocayá compartiós'l vasu ente veceros, de la mesma mena que nel Reinu Xuníu usábase una xarra con dos o tres ases na que cada veceru bebía cola so asa y pol so llau y nes sidrerías de Frankfurt fasta ye avezao compartir la mesa con otros veceros a los que, d'una mena educada, se-yos entruiga so la posibilidá d'asitiase nos puestos que tean llibres.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria Tablado



MAQUINARIA DE HOSTELERÍA · CLIMATIZACIÓN · REFRIGERACIÓN

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA
jlrefrigeracion.com · 985 296 598

Cartonaxes VIR, Asturias nuna caixa



“Compromisu col planeta y compromisu col país”. Entrevistamos a Inaciu Iglesias, conseyeru delegáu de Cartonaxes VIR, una empresa que mira al futuru dende la teunoloxía más avanza y los parámetros de caltenibilidadá más actuales, pero ensin perder el sofitu que-yos dan los raigaños de cuasi que un sieglu d’empresa

Cartonaxes Vir defínese como una empresa familiar asturiana ¿Porqué escoyéis precisamente esos tres conceutos pa definivos?

De man, somos una empresa: el nuestro porgüeyu ye ser rentables; caltenenos nel tiempu. En definitiva, ganar perres; a eso nos dedicamos.

Otra manera, somos una empresa familiar. El nuestro orixe vien de Iloñe: son cuasi noventa años. Vicente Iglesias Rodríguez y Julieta Vincelle Argüelles entamáronlo pa 1932. Daquella entrambos los dos yeren dependientes de comerciu y contaron que fabricando y vendiendo caxes al mesmu establecimientu y a otros de la capital asturiana, podíen meyorar la so posición. Yeren socios y pareya, y el taller empezáronlu pa en casa.

Hubo bonos y malos tiempos pero, agora, aquella empresa va ya pela cuarta xeneración. Y esa manera d’entender la cosa: a llargo plazu, por xeneraciones, mirando polos veceros... contamos que marca la nuestra manera de definir lo que facemos.

Y dalgo asemeyao pasa cola nuestra condición d’asturianos. Nun ye namás un referente: ye un compromisu cola tierra que nos agospia dende siempre y a la que pertenecemos.

El nome de VIR vien entós d’ún de los fundadores: de les iniciales de Vicente Iglesias Rodríguez. A lo primero, nos años trenta del sieglu pasáu, empezó como un taller. Mui artesanal. Mui local. Mui familiar. Depués, cola entrada de

la segunda xeneración, aquel taller apostó y acompañó el crecimentu de la industria asturiana; y pasó a ser una fábrica. Les décadas de los sesenta y setenta foron de munchu espoxigue: de medrar exponencialmente. Los ochenta y los noventa vieron la entrada de la tercer xeneración y el cambiu de cultura.

Podemos dicir que de fábrica pasaron a empresa: fixéronse inversiones y apuestas importantes p’atender grandes clientes; sobre manera d’alimentación: llechi, agua y... sidra.

La primer década del sieglu ventiún aportó dalguna crisis y tamién la necesidá d’evolucionar. Entró nel negociu la cuarta xeneración y confirmamos la importancia del márquetin, del trabayu n’equipu, de la estandarización... una montonera coses que podríen resumise naquello de pensar global y actuar llocal.

Muncha hestoria a les espaldes... ¿Cómu veis les coses mirando nel otru sen, faza’l futuru?

Queremos conocer les últimes tendencias nel mundu nuestru. Queremos mirar alto. Y pa que nun nos lleve l’aire, sabemos que necesitamos raigaños bien fondos. Esi equilibriu diz munchu de cómo somos. Pa facer un productu tan cenciellu como una caixa de cartón, precisamos una maquinaria, una sistemática y una teunoloxía bien complexa. Procesos caros pa facer productos baratos. Teunoloxía universal pa servir a lo llocal. Estándares internacionales pa competir equí.

Utilizamos informática avanzada pero, a lo último, enténdemonos como cesteiros. Eso ye lo que somos: goxeros; artesanos de tola vida que son quién a ufiertar un serviciu que la xente precisa porque ye útil, amañosu y a la mano. Y de la mesma manera que llevamos facendo paxos y macones y goxes dende hai milenta años porque son prácticos y guapos y económicos; la nuestra idea ye que'l cartón, como sector, tien futuru porque utiliza materies primes sostenibles, precisa d'una fabricación que nun ye dañible y produz un productu y unos residuos reciclables y, poro, asumibles pal planeta. Esi ye'l nuestro compromisu cola tierra; n'entrambos los dos significaos: compromisu col planeta, y compromisu col país.

Fales de compromisu col país y eso, falando d'empresa, siempre tien que ver de dalguna manera cola sidre... ¿Trabáyais col seutor sidreru?

De siempre, acompañamos a la sidre na so evolución. Hai ya unes décadas, les primeres caxes de cartón yeren pa los turistas; pa vender en tiendes a los forasteros. Y el diseñu que llevaben taba acordies con eso: folclorismu, tipismu, etc.

Depués, pola propia evolución y la competencia, los llagareros empezaron a mirar más y a facer por diferenciase, tamién nel embalaxe. Y apostaron, y invirtieron. Y hai que lo dicir porque nun se reconoz seique lo suficiente, tolo que los productores gastaron pa vistir bien la sidre: etiquetes, caxes, imaxe.

Ehí nosotros tuvimos encantaos d'acompañalos y asesoralos no que pudimos. Que, pa la mio idea, nun foi poco. Y xuntos contribuimos a que'l nivel d'imaxe del mundo de la sidre tea a un bon altor. La entrada de les grandes superficies tamién cambió la manera de vender la sidre, d'enseñala y d'embalala. Y agora, internet y la venta a distancia suponen nueves oportunidaes.



José Resano -Renovables Asturias-

“Ser dueñu de la to propia enerxía”



Paez un suañu, pero ca vegá tamos más cerca de poder producir la nuesa enerxía -aforrando de pasu'l 70% na factura la lluz- y los llagares, colos sos amplios teyaos, tienen la posibilidá d'implementar esti sistema con facilidá

Bones tardes, José Resano, somos la Revista LA SIDRA y ya mos conoces. La primer entruga que quiero facete ye ¿cuándo tomaste'l primer culín de sidra?

Cuando tovia nun tenía la edad suficiente como pa llegalmente poder tomar sidra.

O seya que fue un culín ilegal... ¿Yes de los que te gusta la sidra de paisanu o la sidra de muyer?

La sidra gústame toa; pero normalmente de paisano

Renovables Asturias...¿sois una gran multinacional?

Somos una instaladora perpequeña, que facemos instalaciones a nivel llocal, pero facémosles per toa Asturias y tamién per fuera. Llevamos munchísimos años trabayando la fotovoltaica, l'autoconsumu, instalaciones de renovables...

Entós vosotros, de dalguna manera, tenéis un compromisu cola naturaleza asturiana...

Tenemos un compromisu col entornu, cola sociedá y tenemos un compromisu col progresu caltenible. Les renovables son la nuesa filosofía de facer y ye a lo que mos dedicamos.

¿La enerxía qu'instaláis sedría bona pa los llagareros y en xeneral pa los negocios asturianos?

El xenerar caún la so propia enerxía siempre ye daqué mui útil y mui rentable. Dende que ca-mudó'l Real Decretu, nel 2018, que posibilitó l'autoconsumu, el poder xenerar la enerxía nel mesmu sitiu que se consume ye un beneficiu pergrande, non solo económicu sinón un beneficiu del sistema llétricu

Tenemos unes instalaciones que tienen un retornu d'inversión equi n'Asturies de pente 7 y 9 años

¿Y l'aforru direutu na factura la lluz?

Calculamos les instalaciones pa que salga la lluz a un 70%.

¿Quiés dicir que sal la lluz un 70% más barato o que se paga'l 70% de la factura?

Na factura la lluz apaecen estremaos conceutos.

Nos conceutos de potencia, por exemplu, que ye'l mínimu, nun podemos facer na pero nel de consumu sí.

Calculamos les instalaciones pa que, en consumu s'aforre un 70%

¡Eso ye una barbaridá!

Sí, ye una barbaridá, ehí ta'l beneficiu.

Amás nun hai problema por quedase ensin enerxía. Primero porque n'Asturies fae muncho más sol de lo que toos pensamos y segundo porque siempre vamos seguir conectaos a rede.



Pero...la enerxía solar nun ye muy caro?

El costu de les instalaciones baxó más d'un 80 % y paez que ya tocaron suelu. La preba ye que nos anuncien próximas subies de precios en paneles ya inversores. Hai qu'aprovechar el momentu.

Voi facete otra entruga concienciada sobre la to empresa. ¿La sidra gústate que te la echen escanciao o bébesla con pitorrín?

Non, non, la sidra tien qu'echase, si me la escancien fantástico y si non, ya fadré un esfuerciu por echalo yo.

Y escucha, tú que yes una empresa moderna y asturiana ¿gústate la sidra moderna y asturiana?

Si ho, son unes variedades de sidra fantástiques, la sidra de xelu, les diferentes sidres, de nueva espresión...



creo qu'hai mucho campu por percorrer y que ye mui bona innovación nel mundu la sidra.

Pa terminar, José, establezme una relación pente la sidra y les enerxíes renovables

Nesti mundu too, o cuasi too, necesita enerxía pa furrular. Nun llagar, que consume enerxía llétrica pa producir sidra, tamién.

Tenemos grandes naves con estensiones de teyáu que son fácilmente aprovechables pa instalar enerxía solar fotovoltaica n'autoconsumu.

Ye una manera de producir enerxía na to propia nave y ser concienciadu col respetu al to entornu y la llucha escontra'l cambiu climáticu.

Ser dueñu de la to propia enerxía, paez un sueñu pero ca vegada tamos más cerca.

Calle Rasa, 16. 33300 Villaviciosa
Tel. 649 072 174
info@renovablesasturias.es

**Renovables
Asturias**

ENCAM

R E C O M E N

Un menú de caprichu na Sidrería Peces de Madera

Animámonos a conocer la Sidrería Peces de Madera de magar la so prestosa decoración, moderna y mariñana al tiempu, y garremos sitiú baxo les redes y los pexes que-y dan nome.

Pidimos el menú del díi, por once euros, el meyor sistema pa garrar el pulsu a un establecimientu.

De primeru, un revueltu de gules, xamón y arbeyos cuyu tastu nun desmereció a la so percuriada presentación. La mio collacia escoyó una ensalá de tomate coral de güe con sardines afumiaes y vinagreta d'espárragos blancos.

De segundu, pidimos pa les dos, conceyales o fritos de bacalláu, abondosos y servios con ensalada mista; y de postre arroz con llechi. Pa con ello, sidre **Trabanco d'Escoyeta**.



PECES DE MADERA - CAI SAN JOSÉ 31 - XIXÓN

T. 984 28 27 22

Sidrería Quercus, onde “picar dalgo” ye sinónimu de fartura segura

Si por daqué me presta parar peles cuenques, nesti casu pela del Nalón, ye porque tienen perclaro lo que quier decir “picar algo”.

Un exemplu, esti tablón de matanza que nos recomendaren na nuesa postrer visita a la Sidrería Quercus, en La Pola Llaviana, cuando pidimos dalguna cosuca pa acompañar unes botelles de la DOP del **Llagar de Piñera, Sidra Llosa Serantes**.

Una tabla grande comu una rueda, bien apinaina de picadillu picantín y saborguosu, dos raxes d'adobu, una bona ración de costielles de gochu meloses y patatines con pimientos.

Tovía nos animaben a seguir con unos minicachopos -que de minis tienen pocu- rellenos de picadillu, o unes arepes con salsa guasacaca, dos especialidaes que nun se topen en dengún otru sitiú, pero preferimos dexalo pa otra ocasión.

Una fartura tremenda.



SIDRERÍA QUERCUS - RIU CARES 28 - LA POLA LLAVIANA

T. 617 59 74 34

IENTOS

D A C I O N E S

Merenderu Casa Arturo: de la mar al platu

Entramos nel Merenderu Casa Arturo cola idega de tomar namás unes botelles na so terraza -tienen pa escoyer entre **Sidra Buznego, J.R.** y **La Nozala**- pero a la vista d'estos oricios ¿quién puede resistise?

Asina que, aún a costa de dexar pa otru día unes vieires que tamién se veíen de lo más petecibles, decidímonos pol menú más auténticamente playu y pidimos una ración d'oricios. ¿Qué comu taben?

Podéis maxinar.

Una docena d'oricios frescos y xugosos, al natural, bien acompañaos con un par de botelles de Sidre Buznego, tamién nel so puntu.

Poques combinaciones más pures y saborguioses toparáis.

Cien por cien encamentable, pero apura-y o vais tener qu'esperar a que vuelva la temporada l'oricu.



SIDRERÍA MERENDERU CASA ARTURO - PROF. PÉREZ PIMENTEL 73 - XIXÓN T.985 36 28 51

plaza

SIDRERIA RESTAURANTE

Plaza Manuel Uria, 12 **NABA** Telf: 984 842 571

Merece la pena probarlas

PLAZA Herminio
SIDRA NATURAL

C/ Camino Real, 11
33010 Colono - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono 985 794 847
Rager@plazaherminio.com
www.plazaherminio.com

ENTREVISTA

“La sidra ye un brindé únicu”



Sonia Fidalgo recibíomos na so casa, onde pudimos ver l'enorme llagar qu'entá conserva como parte de su estructura.

Sonia Fidalgo ye ensin dubia una de les presentadores más conocíes d'Asturies. D'ente toles cualidaes que tien, habría que destacar la cercanía cola qu'entrevista, siempres alegre y sonriente, pero tamién bien respetuosa col so interlocutor o interlocutora, amosando un auténticu interés por toles hestories que-y cunten. Esi interés trespasa la pantalla. Cualidaes que s'estimen, sobremanera nestos tiempos y entá más na televisión. Nestos meses atópase grabando una nueva temporada de Pueblos, programa que s'emite na RTPA nel que, asegura, tien la oportunidá de conocer a vecinos y vecines que “non solo abren les puertes de la so casa, abren les puertes de la so vida”.

¿Cómo foi qu'escomenzasti con Pueblos, cómo surdió'l programa?

Yo llevo trabayando con Zebrastur desde escomenzó la tele. Transeúntes fo'l primer programa que fiximos y dempués Terapia de Grupu. Más palantre entré en Co-

nexión Asturias y d'ellí pasé a Pueblos. Foi un proyeutu que se mos propunxo y pol que toos tiramos p'allantre.

La to trayectoria profesional fexo que seyas una de les presentadores más conocíes d'Asturies, preguntárotelo muncho pero... ¿cómo lo lles?

Asturies ye una tierra bien, bien, bien atenta. Conocer a la xente ye una maravía. Tampoco nun teo la sensación de ser conocía, de verdá que non, prométolo. Pero sí teo que dicir que ca vegada que daquién me reconoz ye bien atentu, bien cariñosu, como si fuéramos de casa y eso ye una maravía. Nun me quexo, a la escontra, ye fantástico... ¡La de botelles de sidra de casa que me dan, o de fabes, ye increíble! Ye un choyu vamos, toi encantada.

Agora tas tamién en Babel, ¿qué tal con esi programa?

Río desde entramos fasta que salimos. Teo unos compañeros maraviosos: Laude, Nerea, Pedro... y ye bien



Esfrutemos con Sonia d'un prestosu momentu acompangáu d'unos culinós.

prestoso saber que tolos vienres vas rir tantu. Y claro, intentamos que los invitaos vengan con esa idega y que tol que ta en casa viéndomos tamién eche unes risas... "porque'l vienres ye'l dí d'acabóse", "equí yá nun hai más drama".

Volviendo a Pueblos, ¿qué ye lo que más te presta de faelo?

Ensin dubia la oportunidá que me da Zebrastur y la RTPA de conocer la la mio tierra como naide. Los vecinos y vecines de los pueblos asturianos son arrogantisimos. Non solo ábrente la so casa, ye qu'abrinte la so vida, cúntente fasta'l momentu en que se conocieron, lo que-yos costó tener esi llavaderu... En cualesquier sitiu d'Asturies traten a tol equipu como de casa. Eso a mi paezme un lluxu. Amás al traviés de les hestories que me cunta la xente, tamién puedo entender la historia de la la mio familia, toi deprendiendo más. De Pueblos destaco que puedo conocer Asturias como naide y l'arrogancia de los vecinos y vecines, que ye una maravía.

Nel to programa podemos disfrutar d'una bona amuesa de la gastronomía asturiana, ¿cómo la definiríes?

Increíble, maraviosa, sublime, tenemos una bayura inmensa en productos de primerísima calidá y muncha conocencia a la d'ellaboralos. Hai pergrandes guisanderes, enormes cocineros y cocineras. Sentase nun restorán n'Asturies ye entrar nun templu... Y yá nun digo ná cuando te conviden a comer en casa. ¡Cómo se cocina! Dende una carne, un pexe, unes verdures, lo que quieras. Paezme de les gastronomíes más riques y más bones del mundiu, eso seguro.

Tamién mos amosasti en Pueblos la cultura sidrera



asturiana....

Yo creo que de pequeña cayí nel tonel de la sidra como Obélix. Pa la mio familia, los Saltapatrás, que ye como se llamen en Turón, la sidra ye daqué que nun pue faltar. Ye sagrada. Agora nun puedo dir muncho a Mieres polo de les restricciones, pero por exemplu, en Caces onde vivo, baxo colos nenos al parque, quedo cola mio amiga Ana y tomamos una botellina sidra nel



Enriba, Sonia úfremos choriz artesanu na cocina la so casa. Abajo, xugando col so perru na finca.

chigre. Ye una bebida maraviosa porque te convida a compartir, ta bien bona, nun tien una graduación alcólica que t'atolondre, marida bien con cuasique cualisquier comida, ye nuesu tope gama.

Creo qu'amás, la sidra ta bien a la to alredior, ¿ye asina?

Vivo nuna pumarada y amás la casa onde tamos yera ún de los llagares más importantes d'Uviéu. Casa Joaquín en Caces, en Figarines, y los qu'enantes vivíen equí dedicábanse a llevar comida a la Fábrica d'Armes. De fechu pa dir a la cama paso pel llagar, que ye xigante, inclusive faíen sidra de pera. Vendíen sidra pa la Fábrica d'Armes y tamién a dellos restoranes. Nós nun faemos sidra pa en casa, pero porque entá nun escomencemos, taríamos encantadísimos de tornar a corchar... ¡Ah! Y de pequeñina yo taba tol día metida en Llavandera col mio padre y mio madre, onde Trabanco. Taba ellí tol día metida.

¿Qué crees que significa la sidra pa los asturianos?

Yo creo que ye una seña d'identidá, ye un brindé únicu. Un brindé nel que nun hai que topetar el vasu, namás que hai que bebelo y tirar lo que sobre al suelu pa los dioses. Alcuérdome que va años, nunes fiestes en Llanes, un amigu enseñóme una semeya d'un conciertu con un montón de xente. ¡Tou yeren manes enriba echando sidra! Que por cierto, yo reivindico la figura del echaor. Los aparatinos esos de calcar el botón... eso nun pue ser. Tien qu'haber echaores, esa figura nun puede perdese. Hai que deprender a echar sidra, de nenos teníen que dalo na escuela.

Amás de la sidra natural, los llagareros tamién lleven tiempu elaborando otros tipos, como sidres brut, de



xelu, compuestes, ¿crees que fai falta que se conozan más?

La distribución ye complicada. El que tien interés llega a ello, pero claro, pa llegar a un públicu xeneral, si nun lo tienes nel supermercau, en primer llinia, ye difícil. La distribución y la lloxística ye complicada. Pero sí que creo que la cultura de la sidra, y de conocer más productos, ta xorreciendo. Yá a lo menos nun s'escucha tanto el: "Bah, estes coses nueves...", eso ta camudando. La sidra de xelu ye un espectáculo, el vermú de sidra ta perricu, la sidra brut... cuidáu ¿eh?... Va adulces pero sí que ye verdá que'l día que veamos los lliniales de los supermercaos con toos estos productos, va tar la cosa munchu meyor.

Cesáreo
Ferreras,
Collechador
de Villaviciosa

La sidra, con mazana d'Asturies.



Pidi sidra con
denominación d'orixe,
lo auténtico.

SIDRA D'ASTURIES
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



DOP SIDRE D'ASTURIES

Cátedra de la Sidra de Asturias, un proyecto vivo y con futuro



Corchos pa sidre acoyío a la Denominación d'Orixe Protexío.

En el mes de octubre, aprovechábamos estas líneas para reflejar los avances de la Cátedra de la Sidra desde su fundación a mediados de 2019: la firma de tres unidades didácticas en los niveles de infantil, primaria y secundaria; la colección editorial de Cuadernos de la 'Cátedra de la Sidra de Asturias'; la incorporación de becas en diferentes facultades, entre otros hitos alcanzados. Cinco meses más tarde, podemos destacar una serie de progresos que pasamos a desgranar, todos ellos relacionados con la investigación, la divulgación y la formación en el universo de la sidra.

En relación a la puesta en marcha de la colección editorial de Cuadernos de la 'Cátedra de la Sidra de Asturias', cuyo objetivo es introducir a los alumnos en su historia, su cultura y su dimensión científica, por un lado, se ha podido editar ya el número 0, llamado Introducción a la historia de la sidra en Asturias. Por otro, destacar que se está ultimando la publicación del número 1: La sidra francesa y su relación con Asturias. La obra de Charles-Philibert de Lasteyrie, de Luis Aurelio González y David González Palomares.

Asimismo, se ha establecido una colaboración con el Archivo de Fuentes Orales para la Historia Social de Asturias (AFOHSA) a fin de crear el fondo oral "La Memoria de la Sidra". En este proyecto se prima la recogida de testimonios de personas vinculadas al sector sidrero con una dilatada trayectoria, así como la de representantes de oficios tradicionales pertenecientes al ramo.

En materia de actuaciones educacionales, se ha patrocinado el curso de especialista universitario sobre historia y cultura asturiana de la Universidad de Uviéu, contando la Cátedra con una asignatura dedicada a la alimentación y la sidra en Asturias.

Por último, la Cátedra ha ofertado la realización de las prácticas externas a los estudiantes de cuarto nivel de algunos grados de la Facultad de Filosofía y Letras. Durante este presente curso, recibirá a siete alumnos provenientes de las titulaciones de Historia, Estudios Clásicos y Románicos, Estudios Ingleses, Lengua Española y Lenguas Modernas y sus Literaturas. La intención es ampliar la oferta a todos los grados en cursos sucesivos.

TENDENCIAS

Cóctel caliente de sidra de Varsovia para reconfortar cuerpo y alma

La coctelería ha creado una bebida llamada 'El Llar' en la que utiliza el emblemático producto asturiano, pero además también cuenta con otras propuestas cálidas por si el frío tarda en marchar



Cóctel El Llar, de Varsovia, Semeya: Héctor Torra.

Aún queda algo de frío por delante y este se lleva mucho mejor con una bebida cálida y reconfortante. Sobre todo si se prepara en una de las mejores coctelerías del país, reconocida así por los especialistas del sector. El Varsovia en Xixón ha recuperado la tradición europea de beber sidra y vino calientes y los ha convertido en los protagonistas de creativos cócteles.

"El frío se ha combatido desde hace cientos de años con intensas y aromáticas bebidas que tienen como base vino cocinado a fuego lento con ingredientes como miel, azúcar, clavo, canela, vainilla, anís, piel de naranja o limón... Es el caso del vigorizante Conditum paradoxum de los ejércitos de Roma o del popular glühwein alemán (vino encendido) típico de los mercados navideños" señala la coctelería y añade: "pero también, hay otra bebida protagonista indiscutible en estos originales cócteles: la sidra caliente, que en países como Estados Unidos, Canadá, Inglaterra o Ale-

mania se suele preparar con canela, naranja, manzana, nuez moscada, clavo, mantequilla, etc.".

Entre los cócteles calientes que prepara el local destaca el denominado 'El Llar', que se elabora con ver-mú de sidra, también con una singular sidra especiada por Borja Cortina y su equipo, y con otros ingredientes entre los que se encuentra el bourbon. "Todos estos cócteles -y muchos más- se pueden disfrutar en Varsovia, un establecimiento en donde además se puede disfrutar de las impresionantes vistas a la playa de San Lorenzo". Más cócteles que preparan son el 'Hot Toddy', con whisky, té, miel, zumo de limón y sirope de azúcar o el 'Hot Buttered Rum', con ron, miel, mantequilla y especias. Aunque también hay sitio para los tradicionales como el 'Carajillo con nata' o el 'Irlandés'.

Hay que destacar que la sidra caliente fue tradicionalmente consumida en Asturias, generalmente con azúcar o miel, corteza de naranja o limón y canela. Sin embargo, en las últimas décadas su consumo fue disminuyendo, quedando restringido al ámbito familiar, aunque con iniciativas como las de Varsovia es fácil recuperar esta agradable bebida. De hecho esta coctelería nos invita a preparar el cóctel anteriormente citado, El Llar, en casa y para ello nos aporta la receta.

Ingredientes

- 15 cl de sidra especiada (*)
- 1 cl de Alma de Trabanco (vermú de sidra) *
- 3 cl de bourbon Buffalo Trace
- * Para la sidra especiada:
- 700 ml de sidra natural
- 5 cl de sirope de agave
- 1 palito de canela (5 cm)
- 6 clavos de olor
- 6 bayas de pimienta jamaicana
- 3 twist de naranja
- 3 twist de limón
- 2 orejones

Poner todos los ingredientes al vacío y poner en baño María o Roner durante 2 horas a 50°C de temperatura. Filtrar y conservar en nevera.

Elaboración del cóctel

Servir todos los ingredientes en una jarra de Escocés y calentar en el vaporizador de la cafetera (si no tenemos se puede calentar en un recipiente al fuego o en microondas). Decorar con caramelo de manzana o manzana.

CAMPIONATU D'ECHAORES DE SIDRE

Las normas de los campeones



Primeros clasificados del Concurso d'Echaores de Villaviciosa, 2020.

Desde el año 1993 los tradicionales concursos de escanciadores han aunado criterios y esfuerzos en un único Campeonato, organizado por la Asociación de Escanciadores de Sidra y que desde el 2012 cuenta con el patrocinio del CRDOP Sidra de Asturias. Pero, ¿cómo se evalúa el nivel de un echador?

Decidir cuál es el mejor culín o quien echa mejor la sidra puede parecer una cuestión subjetiva, más relacionada con los gustos particulares que con una disciplina concreta; nada más lejos de la realidad. Desde su reunificación en un único Campeonato, los concursos se guían por un sistema de puntuación absolutamente detallado, que no deja lugar a interpretaciones personales.

Para empezar, un buen echador debe tener ritmo y rapidez, pero tampoco más de la cuenta. Los seis culíes -ni uno más ni uno menos- de la botella deben acercarse lo más posible al tiempo óptimo estimado de 70 segundos, lo que daría al concursante un máximo de seis puntos. A partir de ahí, los segundos -tanto hacia arriba como hacia abajo- penalizan a razón de 0,1 puntos por segundo de diferencia.

En segundo lugar, se establece que obligatoriamente, cada concursante debe obtener seis culíes de cada botella. Esta es una condición inapelable, la no obtención de esos seis culíes significará la descalificación

inmediata del concursante.

Los culíes no pueden tener una medida aleatoria, sino que se parte de una medida óptima de 100 cc, que es medida, culín a culín, en las seis probetas instaladas a tal efecto en la mesa de medición del jurado.

Cada vez que el concursante escancia un culíe, deposita el vaso sobre la mesa, sin verter una gota, y el jurado deposita el líquido en las probetas.

La tabla de puntos obtenidos en este concepto, arranca con una puntuación de máxima de diez puntos en cada culíe por una medida de 100 cc.

En caso de que uno de los culíes mida más de 150 cc o menos de 50 cc, el concursante será inmediatamente descalificado.

Además, el sobrante de la botella penaliza restando cinco puntos si es superior a los 30 cc

Aunque pueda parecer irrelevante, el gesto mismo de entregar el vaso para ser medido es motivo de puntuación, pudiendo conseguirse hasta tres puntos ex-



Marcos Ramos enseña la midía los sos culinos nel Concurso de Nava.

tra por hacerlo de manera sencilla, sin golpear, y sin brusquedad, depositando el vaso con elegancia. Cada vaso correctamente entregado aporta 0'5 puntos.

Aún así, el apartado que más puntuía -hasta un máximo de 64 puntos- es el más puramente visual, es decir, el estilo del escanciado, sin duda el más controvertido de los parámetros y el que pone de manifiesto la profesionalidad de los jurados.

Serán cuatro los jueces que valoren, independientemente, varios aspectos del proceso de escanciado, pudiendo otorgar cada uno hasta tres puntos por culete, es decir un total de 18 puntos por jurado, exceptuando el jurado nº 4 que contará con diez puntos genéricos, para valorar la aptitud integral del concursante. Cada uno de estos jurados se centra en un aspecto concreto, debiendo ignorar el resto.

Así, el jurado nº 1 fija su atención en el brazo superior, la sujeción de la botella y la posición de la muñeca, el corte de chorro, la mirada y la visibilidad de la etiqueta y corcho.

El jurado nº 2 se encarga de evaluar el machaque de la sidra, la posición del brazo que sujeta el vaso, el movimiento, sujeción e inclinación del vaso.

Un tercer jurado atenderá a la elegancia, tanto de la postura como de la vestimenta del escanciador, siendo obligatorio el uso del delantal oficial de la DOP. También se fijará en la armonía del chorro de la sidra.

Finalmente, el cuarto jurado dispone de hasta diez puntos para realizar una evaluación general, puntuando globalmente al escanciador desde un punto de vista profesional.

Una vez sumados todos los puntos, tendremos el ganador, que pasará a sumar 20 puntos cara al Campeonato Nacional. 16 puntos se sumarán al segundo clasificado, y sucesivamente hasta el número 14, que recibirá un único punto para la Clasificación General.



LA SIDRA EN PALABRAS

Saga

Era el día de San José y todo estaba preparado en el llagar para empezar un nuevo ciclo. Un periodo que abarcaba dos actividades diferentes. La primera, comenzar a embotellar la sidra, lo que se conocía como corchar. Aunque era cierto que, en las últimas décadas, la mayoría de los llagares no tomaban en cuenta esa fecha. Hasta los años ochenta e incluso principios de los noventa, el 19 de marzo marcaba el inicio del corchado; sin embargo, los otoños y los inviernos venían cada vez menos fríos y el incremento del calor no le hacía ningún bien al producto. Por eso las empresas habían invertido en maquinaria que mantuviese la temperatura requerida. El corchado, entonces, se podía retrasar o incluso adelantar. El 19 de marzo había quedado como un recuerdo, como una anécdota. No así para Sidra Santurio. «Tradición, familia y trabajo» se leía en las etiquetas de sus botellas, bajo el escudo familiar.

La otra importante actividad que daba comienzo era la llamada «visita con espicha». La comilona suponía el cierre ideal para el recorrido por las instalaciones del llagar en el que se mostraba a los turistas el proceso de elaboración.

—... y tras dejar la zona de embotellado, ahora llega el momento de conocer, como se dice, «la joya de la corona» —explicaba la guía mientras abría la puerta y dejaba entrar a los visitantes al ala más antigua de la bodega—. Estos muros de piedra se construyeron en 1932 y dos de los seis toneles que ven aquí, datan de esa fecha. Los demás son posteriores, pero eso sí, todos son de madera de castaño y descansan, como aprecian, horizontalmente sobre pilares de piedra. A estos últimos los llamamos pegollos.

—¿Están llenos? —preguntó uno de los visitantes.

—La mayoría. Contienen en su interior unos veinte mil litros. Solo el del final está recién vaciado. Estas entradas que ven —dijo refiriéndose a las puertas con arco de medio punto ubicadas en la parte baja de los toneles— miden aproximadamente cuarenta centímetros de largo por treinta en su parte más ancha. ¿Parecen pequeñas no? Pues por aquí se meten quienes los van a limpiar.

Caras de sorpresa.

—No es tan difícil —aseguró Lucía sabiendo que la siguiente demostración era uno de los momentos que más impresión causaban—, pero hay que saber «el cómo». Levantamos el brazo derecho muy estirado, para introducirlo. Luego, como suponen, va la cabeza, y si los hombros pasan y no hay barriga o mucho pecho... lo demás está chupado. Vamos al depósito ya sin sidra —propuso—. Mirad...

Lucía siguió sus propias instrucciones.

—Brazo derecho arriba, luego la cabeza y...

No siguió. Con medio cuerpo aún dentro del tonel los turistas escucharon gritos de terror. Lucía salió inmediatamente de aquella cuba y echó a todos de la bodega al mismo tiempo que imploraba a sus compañeros que llamasen al 112. Los visitantes, de nuevo en la zona de máquinas y tremendamente asustados, escucharon cómo, tras llegar los otros trabajadores, la guía entraba en bucle:

—¡No puede ser, no puede ser, no puede ser...!

Llovía, claro que llovía. Recordó que ocho años antes, en el 2013, Asturias había registrado setenta y ocho días de precipi-

...

taciones tan solo de enero a mayo. Tenía muy presente ese dato, fue cuando llegó a Xixón. No es que la lluvia le deprimiese, sencillamente habría deseado empezar su reincorporación con un tiempo, digamos, más suave. Mientras conducía, Santiago Prado estuvo tentando a parar para tomar una taza de caldo en cualquiera de los bares del lugar. Pero se abstuvo, el asunto era serio y llegar oliendo a marisco no era –decidió el policía nacional– lo más correcto. En especial si Luisa Quirós, su ahora compañera, ya estaba en el llagar.

Una vez que aparcó y salió del coche recorrió las inmensas instalaciones con la mirada. Sidra Santurio era una de las empresas más importantes de Asturias, pero sus propietarios aseguraban que seguían siendo personas de pueblo, aunque el pueblo donde estaban afincados hacía bastante tiempo que se lo había comido la ciudad. La bodega quedaba en la parte derecha de las instalaciones y allí, el precinto, anunciaba la desgracia. Bajó del coche y Luisa lo miró, primero sería, pero luego su rostro se ensanchó con una agradable sonrisa. «Parece hasta tranquila», pensó. Pero bien sabía que no.

–¿Qué tal de lunes? –saludó la investigadora con un deje de sorna.

–Es viernes –respondió él severo.

–¡Para ti como si fuese lunes! –Intentó ella con tono más amable–. El primero desde hace bastante tiempo. ¿Cómo va el hombro, te lo dejaron bien?

–Ya veremos –dijo secamente. Mejor cortar el tema–. ¿Qué ha pasado?, algo me dijeron en la comisaría, pero también que todo apuntaba a un accidente. Aunque uno muy inusual. Entiendo que por eso estamos aquí...

–La policía científica ya está trabajando. Una mujer ha sido encontrada muerta dentro de uno de los toneles de la bodega.

–¿Dentro? –inquirió asomándose de reojo a las instalaciones.

–Como te lo digo, dentro. El tonel medirá unos tres metros de diámetro y otros cinco a lo largo. Allí caben hasta tres personas, así que de sobra para una chica tan delgada...

–¿Violencia de género?

–Nada se descarta. Pero a simple vista el cuerpo no presenta ni heridas ni golpes de importancia, tampoco signos de agresión sexual. Dice la principal testigo que cuando encontró a la mujer, esta ya no respiraba. La sacaron, intentaron reanimarla, pero nada pudieron hacer. Yo ya he interrogado a quien la descubrió, hazlo tú también si quieres, es aquella –señaló a una joven de unos treinta años–: la que no deja de llorar. Creo que nunca había visto un cadáver, además la víctima y ella eran amigas.

CONTINUARÁ...

Texto: Estíbaliz Urquiola

Maquetación: T. Albotros, D. Aguilar

Agradecimientos a Enrique Tascón

SIDRERÍAS EL MALLU

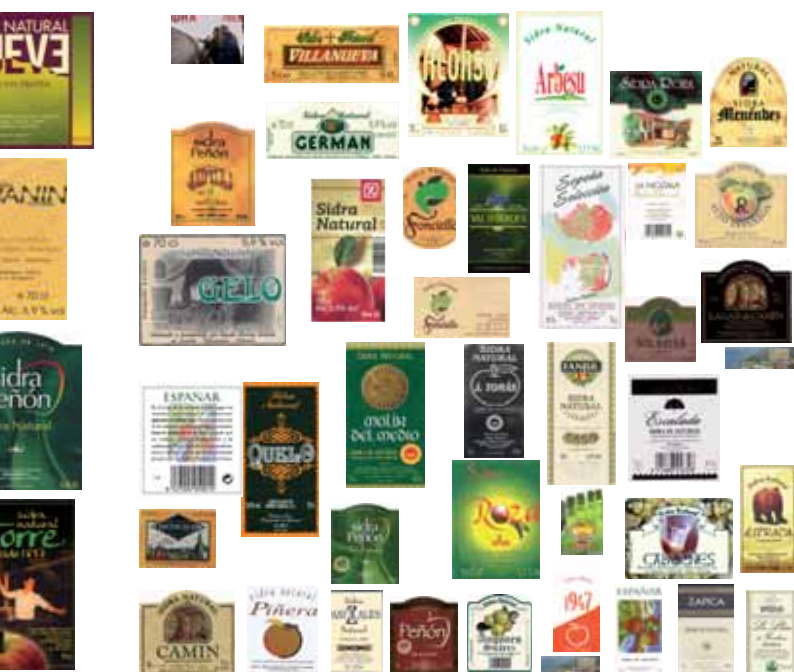
EL MALLU	EL OTRU MALLU	EL MALLU DEL INFANZÓN	EL MALLU DE AVILÉS
c/Pola de Siero, 12. 33207, Gijón t. 985 31 94 10	c/Sanz Crespo, 15. 33207, Gijón t. 985 35 99 81	carretera de Peón AF 331, km 276 Alto del Infanzón, Gijón t. 985 13 50 30	avd. De Lugo, 136. 33401, Avilés t. 984 08 73 46

DESCÁRGATE NUESTRA APP
 DISPONIBLE EN Google play App Store

SÍGUENOS Sidrerías El Mallu



ETIQUETES ENTREGAES



PI
NE
RÍ
ZA
TE

Sidra Natural
PINERA

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Sidra elaborada con manzanas asturianas seleccionadas en nuestro Llugar. Recomendamos su consumo a una temperatura entre 12°-15°C.

DEVA - GIJÓN
sidrapinera.es
985 33 50 54



Suscríbete a LA SIDRA

LA SIDRA
12 REVISTES AL AÑU (35 euros)
www.lasidra.as

12 NÚMEROS 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 númberu quies soscríbite ☐ y si quies daigún númberu atrasáu.

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

652 594 983

PRENDES PANDO 11 BAXU
33208, XIXÓN, ASTURIAS
T. 652 594 983

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 recovía nos nuevos ficheros. Si nun quies recibir comunicaciones o quies camudar o anular los tos datos, rogámoste que mos lo indiques per escritu a: Ensame Sidreru. Ap. 4152 - 33200 Xixón, Asturias



AVILÉS

CABRUÑANA, SIDRERÍA.

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

CASA ALVARIN, SIDRERÍA.

Los Alas, 2. T. 985 54 01 13.
Peñón d'Escoyeta, El Gobernador.

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

LOS SAUCES, SID. PARRILLA

La Tabla 12
T. 985 543 007 / 985549019
Trabanco

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

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 Estación, 15
984 207 333
Menéndez, Castañón, Val d'Ornón,
Ribayu.

AYER

LA FUMIOSA, SIDRERIA RESTAURANTE.

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

VILLANUEVA, BAR.

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

BELMONTE DE MIRANDA

LA CASONA DEL REY. Hotel, Restaurante, Sidrería

La Veiga del Machucu
T. 985 76 20 22
Novalín

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.

Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

BODEGÓN DEL DOBRA.

Ctra El Pontón s/n.
T. 985 848565.

Orizón, Cabanón

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.

San Pelayu 9.
T. 984 840 118
info@casabelardo.com

SIDRERÍA EL CORCHU.

Angel Tárano, 5.
T. 985 849 477.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL OVETENSE.

San Pelayo 15.
T. 984 840 160.
Rozza

EL ROBLEDA, SIDRERÍA.

Bernabé Pendás, 1.
T. 984 844 439.
Buznego, Foncueva, Vigón.

LOS ARCOS, SIDR, REST.

Camilo Becerra 3.
T. 985 849 277.

CARREÑO

LLAGAR SIDRA GUIMARÁN.

La Vega, El Valle, Guimarán
T. 664 070 360.

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

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

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

EL CAMAROTE

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

EL NÁUTICO. REST.

El Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

EL CUBANO. SID. REST.

Av. El Ferrocarril 08.
T. 985 870 003

Peñón normal y DOP, L'Allume,
Castañón, Llagar de Fozana, Fanjul

CASTRILLÓN

LOS TRES MONITOS, REST.

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

LAS GAVIOTAS, SIDR. CAMPING

Paseo marítimo s / n. la Llada. Sta
Maria del Mar
T. 985 51 90 70 / 69

Fran, Ramos del Valle, El Gaitero

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

EL LLANO, SID. PARRILLA

Xixón 5
T. 985 090 737
Canal, Vigón, Villacubera, Trabanco
normal y d'Escoyeta

CASTROPOL

CASTROPOL, PARR. REST.

Ctra. Gral s/n
T. 678 958 805.
Solleiro

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 Nº3 Les Vegues /
T. 984 83 29 51
Sidra Vda. Angelón

LOS MANJARES, ASADOR.

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

CUIDEIRU

SIDRERÍA EL REMO.

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

ÓPERA, RESTAURANTE.

Plaza Marina 3
T. 984 105 462
Coro, Viuda de Angelón

CASA MARI, SIDRERÍA

Rio frio 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN

CASA OLIVA, BAR.

Ctra cabu Peñes-Verdicio
T. 985 878 253
Contrueces

LA FUSTARIEGA.

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

CAMPANAL, REST. SID

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

CASA BELARMINO, REST.

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

Lluanco

LA MARINA, BAR.

C/ Teatro 6.
T. 985 883 230.

GUERNICA, RESTAURANTE.

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

EL PARQUE

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

Bañugues

CASA MÁXIMO.

El Monte 54.
T. 985 880 435
Herminio.

CASA PONDEROSO.

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

GRAU

SID. REST. PEPE EL BUENO.

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

CASA AURINA, REST.

Puente de 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

HOSTELERÍA MAGAZ- GRADO.

Ramón Areces 1- 3º
T. 606 72 31 81
hosteleriamagaz@gmail.com.

LLANERA

MICHEM, RESTAURANTE.

Estación nº 10. Villabona
T. 985 779 005.
Trabanco normal y d'Escoyeta

LA BOLERA BAR

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

LLAGAR EL GUELU / SIDRERÍAS

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

LLANES

SIDRERÍA EL ANTOJU.

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

LOS PIRATAS DEL SABLÓN.

Sidrería, Restaurante y vivero de
mariscos
La Moria 11.
T. 985400169



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



COCINA TRADICIONAL ASTURIANA
TAPAS Y RACIONES CON PRODUCTOS
ASTURIANOS

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



Distribuidora de bebidas,
sidra Riestra y Castañón

Travesía del Torno, 12. AVILÉS
E.Tel. 985 62 26 36



Paseo Marítimo
33457 Santa María del Mar
Castrillón - Asturias
Teléfono 985 51 90 70
info@campinglasgaviotas.es
www.campinglasgaviotas.es
campinglasgaviotas.es



Teléfono 984 837 839
sidreriaelchigre@hotmail.es
Av. San Agustín 9
33401 Avilés - Asturias



RESTAURANTE - SIDRERÍA - PARRILLA
La Tabla, 12 - La Magdalena - AVILÉS
Tel. 985 54 30 07 - 985 54 90 19
www.parrillalossauces.com
www.la.companiadosauces.com

REPOKER®

ONLINE SNEAKERS & STREETWEAR
www.repokershops.com | @repokershops
LUNES A VIERNES DE 11-14 H. Y 17-21 H.
Tel. +34 985 34 14 36
Plaza del Carmen, 7 - 33206 GIJÓN

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.

LLAGAR EL CABAÑÓN.

Naves de Llanes
T. 985 407550 / 616 623197
Sidra El Cabañón.
Vende sidra al por mayor.

CASA POLI.

Sidrería Restaurante
Puertas de Vidiagu s/n.
T. 985 411 142.
Cabañón, El Gobernador

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

EL ROMANO.**Visitas y degustaciones.**

Po de Llanes
T. 667 214 847
Empresa de visitas guiadas y
cenás.
www.elromano.org

RESTAURANTE LA XAGARDA

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

BAR REST. CONTAMOS**CONTIGO**

Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón.

EL CUCHARERU, Tienda

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

LA CASI LLENA, SIDRERÍA

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

LLANGRÉU

LLAGAR L'ALLUME.
Roiles s/n. C.P. -33909.
T. 661 970504 / 617254 343.
Sidra L'Allume.

LLAGAR PARRILLA LA**LLARIEGA.**

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

Ciaño**SIDRERÍA MARILUZ.**

Nueva 32.
Valle de Peón, Vallina.

TINO, BAR.

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

FONSECA, SIDRERÍA.

Manuel Alvarez Marina, 3.
T. 985673032
JR, Muñiz, Trabanco d'Escoyeta.

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.

CASA ARCA

Julián Duro 6, bajo
T.690 121 381 / 647 000832

SIDRERÍA LA FAYA.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.

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

SIDRERÍA EL YANTAR**D'ALDEA.**

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

SIDRERÍA-RESTAURANTE**EL PARQUE.**

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

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.

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

SIDRERÍA VIEJO

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

LA VIRUSA. Ensidesa. SID.

Inventor La Cierva, 28
Sidra Menéndez y Val d'Ornón
T. 984 293 695

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

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

EL ESCALÓN, SIDRERÍA.

Ramon García Argüelles, 4.
T. 984 496 403

LA POMAR, REST.-SIDRERÍA.

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

EL MORENO, SIDRERÍA

Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

GRANELES

General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama**SIDRERÍA COLUNGA**

Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

PARRILLA RESTAURANTE**CUESTA D'ARCU**

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

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.

MESÓN LA MINA.

Libertad 15.
T. 985 600 032.

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**SIDRERÍA BAR LOBO.**

Plaza del Mercáu 6. La Pola
T. 690 772 864
Viuda de Angelón y Trabanco.

MINO, SIDRERÍA

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

MIERES**SIDRERÍA EL RINCÓNIN.**

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

SIDRERÍA EL CASCAYU.

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

SIDRERÍA SEYMA.

Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.

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

LLAGAR PANIZALES.

Espinoe, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

SIDRERÍA BAROLAYA.

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

SIDRERÍA ALONSO.

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

RTE. ASADOR EL CRUCE.

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

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.

Manuel Llancea, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.

Jerónimo Ibran 4
T. 984 186 334
Castañón

CAFÉ CONSISTORIAL, REST.**SIDRERÍA.**

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

CAÑAY COME.

Valeriana Miranda, 13.
T. 984 398 919.
Castañón

EL RINCÓN DEL CHÉ, SIDRERÍA

Manuel Llancea 74
T. 622 291 891
Cortina, Villacubera

CASA JUANÍN, SIDRERÍA

Dr. Fleming 32.
T. 686972251.
Quelo, Trabanco, Menendez, Val
D'Ornon.

MORCÍN**PARRILLA L'ANGLEIRU**

Les Vegues de San Esteban de
Morcín T. 985 783 096
restaurante@angleiru.com
Tabanco, normal y d'Escoyeta,
Cortina y Menéndez

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.

EL CHIGRÍN DEL PUERTO,**SIDRERÍA**

Avd de la Darsena, 17.
T. 984 844 206
M. Vigón, Trabanco d'Escoyeta

LA POMAR

sidreria|restaurante



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

LA MAGAYA, SIDRERÍA

Regual 9.
T. 985 630 433.
Zapatero y Peñón.

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**EL FÍU CHITI "LA CHURRE".**

Fray Ramón , 25 bajo
T. 984 280 261.

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.

LA HUERTINA, MERENDERO

La Reguera / T. 985 362 241.
Viuda de Angelón

CASA PACO, SIDRERÍA

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

ROLSÁN, RESTAURANTE

Flórez Estrada 35
T. 985 74 14 95.
Arbesú

ONÍS**CASA MORENO**

Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

SIDRERÍA REST. EL PARÉON

Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES**SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

SIDRERÍA EL SUBMARINO.

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

**MOTOS
DANI**

**Calle Cuba, 33
33213 Gijón**

Secundino González Díaz

Ctra. Oviedo-Santander, Km. 8
33199 Meres - (Siero) Asturias - España
Tel: 985 79 45 06 - Fax 985 79 43 55
Móvil 653 80 26 27
comercial@afiladosprincipado.es

AFILADOS PRINCIPADO, S.A.

Fabricación y Reparación de Herramientas para Madera y Metal

ara

DECORACIÓN

Avda. Schultz, 37
T / F **985 39 49**
33208 Gijón
ASTURIAS



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

SIDRERÍA LOS FELECHOS
Ramón del Valle 6, bajo.
Les Arriendes. T. 985 841 536

PILOÑA

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

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

L'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

RIBADEVA

SIDRERÍA LA CASA ABAJO.
Ctra General s/n. La Franca
T. 985 412 430
Cabañón, Trabanco.

RIBESAYA

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

SIDRERÍA CARROCÉU.
El muelle. T. 985 86 14 19.
Sidra Cortina.

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

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

LA NANSÁ.
Marqueses de Argüelles, s/n.
T. 985 860 302.

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.
Marqueses de Argüelles, 31
T. 984040760
Novalín, Cabañón.

ABAREQUE, SIDRA Y TAPES.
Manuel Caso de La Villa, 34
T. 984 841 040
Viuda de Angelón, Muñiz.

SALAS

LLAGAR EL BUCHE.
Avda Ricardo Fuster, 25
T. 984 03 95 76
Trabanco normal y d'Escoyeta

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

L'Entregu

BAR FLORIDA.
Avda. El Coto, 15.
Sidra Vigón y L'Allume.

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.

SIDRERÍA LLAGAR L'ALLUME
Dr. Fleming 3
L'Allume

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.

DON PELAYO. SID-RESTAURANTE
Rio Magostales 3. El Berrón
T. 985 263 944.
Peñon DOP, Viuda de Angelón, Villacubera.

LAS CUEVAS, ASADOR REST.
Avda Santander 8 El Berrón.
T. 985 743 409.
Muñiz, Trabanco normal y d'Escoyeta.

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

DEL ACEITE LA BODEGA.
Polígono La Teyera Nave B- 50
T. 667 667 378

La Pola

LA JEFA, SID. PARRILLA.
La Isla, 9. T. 985 07 47 35
Cortina, Villacubera, Trabanco, Trabanco d'Escoyeta.

SIDRERÍA EL POLESU.
Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054 / 985720954.

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

Urge venta de toneles y kupelas de madera

Se venden 6 kupelas, toneles, barricas de madera de 5.000 litros, 4 tienen depósito interior de poliestere de 3.000 litros serpentim de frío y 2 directamente de madera posibilidad de hacer sidra o vino, o para hacer una decoración rústica de tu local, sidrería, bodega, asador, restaurante rústico, sociedad gastronómica, etc... Disponibles desde el 14 de abril.
Pedir información en el 647825002 y por whatsapp.



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

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

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA
Les Campos 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
Eria del Hospital 5
T. 984 18 22 45
Prau Monga, Diamantes de hielo, Pomar Roxé, Aguardiente La Alquitara y San Salvador.

LOS PORTALES DE JAMINÓN
San Antonio 11
T. 985 724 304
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



CA SOLUCIONES TECNOLÓGICAS
Le ayudamos a mejorar su negocio

Carlos Alonso Benito
Gerente - Director Técnico
682 70 05 55
carlos@casolutec.com

Dpto. Comercial
656 50 67 44
comercial@casolutec.com

Dpto. Técnico
605 62 81 98
sat@casolutec.com

Parque Empresarial Asipo III Plaza Julio
Alberto Blanco Portal I OF 12 D3
33428 LLANERA- ASTURIAS
www.casolutec.com / info@casolutec.com

Sin Fruta no hay Paraíso

FRUTERÍA • CHARCUTERÍA
PANADERÍA • ULTRAMARINOS
TU TIENDA DE CONFIANZA

C/. El Sol nº 2 - Esquina Orán
Tel. 608 214 913 - GIJÓN

• REPARTO A DOMICILIO •
Horario de 9 a 16 horas.
TODOS LOS DÍAS



FRUTERÍA • CHARCUTERÍA
PANADERÍA • ULTRAMARINOS
TU TIENDA DE CONFIANZA

C/. El Sol nº 2 - Esquina Orán
Tel. 608 214 913 - GIJÓN

• REPARTO A DOMICILIO •
Horario de 9 a 16 horas.
TODOS LOS DÍAS



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

SIDRA FONCIELLO.
T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO
T. 985 985 895.

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

Llugones

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

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

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

FONTE VILLORIA, SIDRERÍA.
Gaspar Jovellanos, 2.
T. 984 180 615
Fran, La Morena, rotando palos

CONTINENTAL, CAFÉ.
Antonio Machado 31.
T. 984 83 97 11
Alma, Roxmut

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

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

Cualloto

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

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

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

SOBRESOBIU

PUERTA DEL ARROBIU, REST.
Anzó.
T. 985 609 310.
Canal y El Santu.

L'ARRUYU, BAR, REST.
El Foyerón 71. Sotu d'Agües.
T. 637210717
Herminio / Zythos.

SOTU'L BARCU

L'Arena

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

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 Trascorralles 17
T. 984 087 511
Quelo, Trabanco, Coro

SIDRERÍA LA BELMONTINA
Águila 3.
T. 985214828.
Viuda de Palacios.

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

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Díaz Merchan
T. 985 62 81 08
Solleiro y Cortina.

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
Trascorralles 6.
T. 984085972.
Quelo, Olaya

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

AL CENTRO Y PA DENTRO
Joaquín Blume 1 La Tenderina
T. 985 076 154
Viuda de Palacios, Fanjul

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

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

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

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

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

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

CASA RAMÓN, TABIERNIA, ASAD.
Daoiz y Velarde 1
T. 985 20 14 15
Ramos del Valle, Novalín, Sopena, 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

EL BODEGÓN DE TEATINOS
Puerto San Isidro 17
T. 985 28 00 74
El Gobernador, Zythos

CASA FÉLIX, SIDRERÍA
Jesús 1

T. 985 215193
Foncueva normal y d'Escoyeta, Auguardiente Los Serranos

SIEMPRE CAMPA, BAR, FRANQUICIAS
Plaza del Sol 3
T. 658 912 039

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.

SID. LA CASUCA DE SANTI.
Camín de La Carisa 2
T. 985 081 482
Viuda de Angelón, Menéndez, Val d'Ornón, Busto, Muñiz

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.

LA JEFA, SIDRERÍA PARRILLA
Pepin Rodriguez 2 Cualloto
T. 984 156 922
Trabanco normal y d'Escoyeta

VEGADEO / VEIGADEO

CASA JANO, SID. REST. PARR.
Piantón
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'Ayuntamientu 25.
T. 984281898
Castañón, Val de Boides.

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

SIDRA J. TOMAS.
Molin 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 TRAVIESU.
Camoca s/n
T. 609031811

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

REST. CASA PEPITO.
Piñón.
T. 985 894 118 / 629816466

EL GARITU, SIDRERÍA.
Victor García de la Concha, 16
T. 984194651
Rotando palos de La Villa.

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.
Manuel Cortina, 1.
T. 985893601.
Coro y Trabando d'Escoyeta.



EL NUEVO BUSTO, SID. REST.
Camin Real s/n. Argüero
T. 985 909 583.
Cortina, Cabueñes

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

LA TORRE, SIDRERÍA
Cabanilles 29
T. 985 893 786
Cabueñes

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

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

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

EL BENDITU, SIDRERÍA
Plaza del Ayuntamiento 29.
T. 985 890 293
Una DOP y naturales rotando

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

Tazones

EL ROMPEOLAS, BAR REST.
San Roque 21.
T. 985 897 013
Rotando palos.

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.

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.
Camin 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.
Zaragoza, 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 Sidreru
At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRERÍA LES RUEDES.
Altu L'Infanzón, s/n. Cabueñes
T. 985 33 10 74.

SIDRERÍA LA RUTA DE LA
PLATA.
Avda. de la Constitución, 140.
T. 985 14 28 30. Sidra Peñón.

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.

SIDRERÍA ALBERTO.
Decano Prendes Pando 8
T. 984 839 926.

SIDRERÍA BOBES.
Reconquista 9.
T. 984 490 215.

SID.EL RINCÓN DE TONI.
L'Infiestu 21
Menéndez

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

PARRILLA MUÑO.
Feijó nº 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y P. La flor de los
Navalones

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

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

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

LA ALACENA GOURMET.
Llangréu 5
T. 984 39 60 87
Viuda de Angelón, Pomar
www.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 ARSENIO.
La Reguera s/n. Deva
T. 985 333 450.

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

SIDRERÍA PASCUAL.
Nuñez de Balboa, 18.
El Cerillero. T. 985 874 321
Canal, Contrueces, Castañón, Val
de Boides.

PARRILLA MUÑO.
Avd. Juan Carlos I, 42
T. 985 317 216
La Golpeya y La Flor de los
Navalones.

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

SIDRERÍA LA TONADA.
Ramón Areces, 30.
T. 984 393 070

SIDRERÍA LA TONADA (LA
GUÍA)
Doctor Fleming 1193
T. 984293299
Trabanco normal y d'Escoyeta.

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

SIDRERÍA LA TRAFALAYA.
Avd. Argentina, 93.
T. 675 965 172
Menendez y Val d'Ornón

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

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

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

SIDRERÍA CELORIO.
Domingo Juliana 6
T. 984 29 34 47.
Sidra JR., Trabanco normal y
d'Escoyeta

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

SIDRERÍA D'ALBERTO
Pedro Menendez, 1
T. 984 397 154.
Contrueces, Peñon, Trabanco
normal y d'Escoyeta, Zythos.

SIDRERÍA D'ALBERTO
Concepción Arenal, 7
T. 985 091 175.
Contrueces, Peñon, Trabanco
normal y d'Escoyeta, Zythos.

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
T. 985 13 10 99
Castañón, Val de Boides

DAKAR, SIDRERÍA
Juan Alonso 11
T. 985 357 670
Arbesú, Riestra, L'Allume,
Villacubera

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

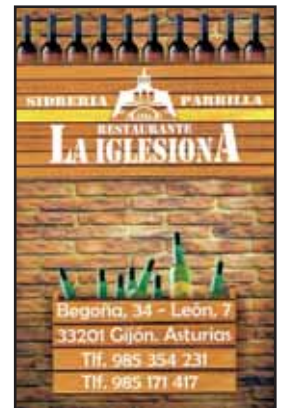
SIDRERÍA REST. LOS
COLLACIOS
Sierra del Sueve 19
T. 984 840 855
Menéndez, Val d'Ornón, Muñíz
normal y d'Escoyeta

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

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

LA FUEYA DE TOMÁS,
SIDRERÍA
Marqués de Urquijo 12
T. 686 631 113

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



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

LA CANASTA, SIDRERÍA
Poeta Alfonso Camín, 19
T. 642 732 138
Sidra Contrueces

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

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

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

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

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

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

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

CHAFLÁN, SIDRERÍA.
Manuel Llenez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

NUEVO LLAGAR, SIDRERÍA.
Gaspar García Laviana, 69
Peñon normal y d'Escoyeta

PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.
Puerto Rico, 35
T. 687 817 702
Trabanco y Peñon, 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.
Lluano 16
T. 984 491 708
Trabanco y Peñon normal y
d'Escoyeta.

CLASSIC.
Sara Suárez Solís, 3
T. 984 396 487
Contrueces

NUEVA URÍA, SIDRERÍA.
La Amistad 4
T. 985 383 334
Piñera

LA RURAL DEL CERILLERO.
Espinosa 2
T. 984 491 673

LAS RÍAS BAJAS, SIDRERÍA
Poeta Alfonso Camín, 10
T. 985 149 194



JOMAY, CAFÉ BAR

Miguel Servet 12
T. 684612356

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

NORIEGA, SIDRERÍA

Juan Alvargonzalez, 52
T. 984 106 916-628 455 464

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

PIQUERÓN, SIDRERÍA

Camin Tremañes Xixon 72
T. 985 323 068

2P FABRICACIONES TAPONES

ESCANCIADORES
Pol. Ind. Mora Garay
Narciso Monturiol, 40
T. 984 600 002 / 638 651 299
www.2pfabricaciones.es
info@2pfabricaciones.es

EL FUGITIVO, LLAGAR

Iglesia de Abajo. Vega
T. 985 13 61 27

JOYERÍA MARIO COLETES

Cabrales 63
T. 985 360 856

NAVA, SIDRERÍA

La Serena 1
T. 9850380 447

VALDORTA-CASA MINGÓN

Av. Rocas 920
T. 985 536 488

EL LLAGAR DE VIÑAO

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

DANNY'S SIDRERÍA

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

LAS CASONA DE JOVELLANOS

Plazoleta de Jovellanos 1
T. 985 341 264

EL CAFÉ DE ELECTRA

Saavedra 44
T. 985 388 854

BELMONTE, PARRILLA REST.

Camin 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

ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA

Cienfuegos 32
T. 984 181 168

LA PÁMPANA, SIDRERÍA

Velázquez 9
T. 602 418 642

SABROSO, SIDRERÍA

Hnos Felgueroso 68
T. 985 330 590

LA CORRAÍNA, MARY Y FUEGO, SIDRERÍA

Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

CASA DULCE, SIDRERÍA

Eduardo Castro 143
T. 985 321 042

EL CHISQUERU DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA

Las Industrias 12
T. 984 087 379

EL CHISQUERU DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA

Trabanco normal y d'Escoyeta,
Riestra, Val de Boides, Poma
Aurea, Pecados del Paraíso y
Riestra Brut y Semiseca

TERRA SIDRA, SIDRERÍA

San José 76
T. 985 080 304

EL SECAÑU, SIDRERÍA

Honduras 37
T. 984 491 085

EL NUEVO PARQUE, SID.

Bleares 45
T. 984 190 352

EL RINCÓN DE MILIO, SID.

Ezcúrdia 31
T. 984 284 500

LA CONCHA, LEJÍAS

Pol. Ind. de Rocas 5 C/A.
Graham Bell 550

BOAL, SIDRERÍA

Enrique Martínez 4
T. 984 29 74 62

LA CARREÑA, SIDRERÍA

Mariano Pola 72
El Natahoyo

YORUBA, SIDRERÍA

Av. Gaspar García Laviana 69
984 19 30 40

ASPA 17, SIDRERÍA

Puertu Ventana 26
T. 603683599

EL BRUXU, SIDRERÍA

Padre Montero 6 B
T. 642569926

EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA

Lluanco 16 B
T. 984 491 708

PUNTO CERO

Av. Constitución 80
T. 985 341 339

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, Herminio,
Prau Monga

BOAL DE RONCAL, SIDRERÍA

Roncal 8
T. 648 466 551

NORTE Y SUR, SIDRERÍA

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

EL MALDITO, BAR SIDRERÍA

Feijoo 72
T. 984 190 385

Cimavilla**EL VELERU, SID. REST**

Rosario 2
T. 984 043 273

SIDRERÍA LA GALANA.

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

SIDRERÍA CASA FEDE.

Acacia, 5.
T. 985 34 40 07.

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.

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

CASA ROBER.

Rosario, 14.
T. 984 198 627.

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

Merenderos**RESTAURANTE LA HUERTA.**

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

RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.

Avda. Jardín Botánico, 895.
T. 985 372 680.

BAR MEREND. EL HORREO

La Providencia
T. 985 331 325.

Sidra Coro.**CASA OLIVA BAR MEREND.**

Camin de Los Campones. 169.
La Pedrera

RESTAURANTE CASA ARTURO. MERENDERO

Profesor Pérez Pimentel 73 La
Guía. T. 985361360 / 98536 28

LA CAMPINA, RESTAURANTE

Camin de la Eria 235
T. 985 310 729

EL MALLU DEL INFANZÓN.

Sidrería Merendero.
Ctra Pión, AS 331, 276

Altu l'Infanzón.

T. 985 13 50 30

BAR - REST. EL CRUCE.

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

SIDRERÍA LLAGAR

CASA SEGUNDO.
Cabueñes.

SIDRERÍA LAS PEÑAS.

Santurriu. T. 985338299.
Trabanco y Piñera.

CASA YOLI.

Ctra Caldones 182.
Barriu San Antonio - Deva.

Sidra Segundo.

T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.

www.casayoli.es**LLAGAR DE BERNUECES.**

Camin La Nisal, 1004.
Castiello Bernueces

T. 985 131 188-629260 301.

GijónColor
PINTURAS
Héctor Iglesias Fernández
Calle Cabrales, 104 - bajo dcha.
33205 Gijón
Teléfono 984 28 12 13
gijonpinturas@hotmail.com

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

LA VOLANTA
sidrería • restaurante
C/ Teodoro Cuesta, 1 • Gijón • Tel.: 985 746 263

AUTOCARAVANAS NARANCO
Tel. 655 859 294
autocaravanasnaranco@gmail.com

BARTIENDA EL LAVADERU
Plaza Periodista Arturo Arias, 1
33201 GIJÓN
T. 984 84 04 49

MESON - SIDRERIA - PARRILLA
Ruta de la Plata
Avda. de la Constitución, 140
Teléfono 985 14 28 30
33211 GIJON

RESTAURANTE LAS PEÑAS
A 3 km. del Jardín Botánico, dirección Santurio
Teléfonos: 985 33 82 99 - 985 33 64 14
SANTURIO • GIJON

Meson Sidrería Les Ruedes
Ctra. M332, nº 6566
33394 Cabueñes - GIJÓN
☎ 985 33 10 74
mesonlesruedes@hotmail.com
Síguenos en facebook



5 €

LA OTRA EL FUENTE
 · Todos los sábados, domingos y festivos, menú especial al mediodía.
 · Todos los sábados cena-baile, disponemos de una amplia gama de menús para grupos, reuniones sociales, bautizos y comuniones.

ESPECIALIDAD EN CARNES A LA PARRILLA

Reservas: 985 136 127 - 689 971 551
 Ctra. A-5 248, km. 5 - 33391 GUÓN

Casa Oliva
 SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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

avenida
 SIDRERÍA

Avenida del Llano Nº 50
 33209 Gijón
 T. 984 70 65 56

Facebook: /sidreriaavenida
 Instagram: @sidreriaavenida

everest
 tintorería - lavandería
 desde 1938

www.everestgrupo.com
 info@everestgrupo.com
 Tel. 985 341 085

CASA JUAN
 SIDRERÍA

Casa Yoly

Ctra. de Celdones, 182 Barrio San Antonio
 Tel. 985 36 87 24 33394 DEVA - GUÓN

SIDRERIA DAKAR

Muchas gracias por su visita

C/Juan Alonso, 11
 Tel. 985 35 76 70
 33202 GUÓN

MUÑO PARRILLA

Juan Carlos I, 42
 Tlf: 985 31 72 16
 Feijóo, 33
 Tlf: 985 33 60 80
 GUÓN
 tagolpeya@hotmail.es

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

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

ÁVILA

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

LOGROÑO

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

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



CATALUNYA

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

VALENCIA

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

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

ALACANT

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

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

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

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

Benidorm

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

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

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

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

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

MÁLAGA

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

ZAMORA

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

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 sidrerios

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

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

EL FOGÓN ASTURIANO.
Alcalá 337
T. 914 858 057

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

EL HORREO DE LLANES
Alcalá 268
T. 911969849
Cortina.

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

TASCA ONDARROA BARAJAS
Avda. de Logroño, 393
T. 913 058 510
Fanjul.

DIEGO, SIDRERÍA.
Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA DESCARGA.
Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte

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

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

LA PARRILLA DE COLMENAR.
Madrid 2. Colmenar Viejo
T. 918 45 80 22
Trabanco

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN
Magdalena 48. El Vellón
T. 651 881 868
Trabanco normal y d'Escoyeta

**Madrid Sur**

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

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

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

Madrid Este

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

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

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

Madrid Oeste

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

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.

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

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN

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

GIPOZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA
Navarra Oñatz, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

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

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

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

PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA ENDOVÉLICO

R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.

Sidra de les naciones celtes





Siempre pensando en tu salud

Interrupción voluntaria del embarazo · Ginecología y Obstetricia

Planificación Familiar · Ecografía · Urología

Salud mental · Homeopatía · Medicina estética

Nutrición y Dietética · Unidad del Dolor



Belladona

ESPACIO DE SALUD

C.2.5.3/3609/3

C.2.4/3610/3

C.2.4/1216/3

GIJÓN

Acebal y Rato, 6

Tel. 985 35 15 76

33205 Gijón - Asturias

correo@clinicabelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicabelladona.com



www.clinicabelladona.com

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

