

# LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN [www.lasidra.as](http://www.lasidra.as) Número 204 - Abril 2021 4 €

## YOLANDA TRABANCO

“Dejamos que sea  
la propia sidra la  
que nos hable”

XI PRIMER  
**SIDRE**  
L'ANU

AL 4 D'ABRIL

**XI PRIMER SIDRE L'AÑU**  
L'andanciu nun detien a  
la cultura sidrera

## MONCHU VIÑA

“Isidra Tradición, sin  
alcohol ni azúcares”



*Diego José  
Calvo,  
Cosechero  
de Gijón*

# La sidra, con manzana asturiana.



**Pide sidra con  
denominación,  
la auténtica.**

**SIDRA DE ASTURIAS**  
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



# MES DEL CACHOPO EN ESPAÑA

- DEL 3 AL 30 DE MAYO 2021 -

## CONCURSO

### Mejor Cachopo de España

# 2021

ASTURIAS | MADRID | RESTO DE ESPAÑA

#### CACHOPO + BEBIDA A ELEGIR\*

\*Botella de Sidra D.O. Villacubera ó 2 refrescos Pepsi/Kas  
Precio fijado por cada establecimiento entre 18€ y 25€

Cachopín\*\* : 6€ Bebida no incluida

\*\*Solo en Asturias

Para llevar y a domicilio podrán tener un suplemento (Consultar en el establecimiento).  
No se garantiza mesa si no es bajo reserva.

Bebidas recomendadas



ESTE AÑO TIENES 3 OPCIONES PARA DISFRUTAR DE ESTAS JORNADAS  
EN EL LOCAL | PARA LLEVAR | A DOMICILIO

CONSULTA TODOS LOS CACHOPOS  
DEL CONCURSO, SUS RELLENOS, GUARNICIONES, ETC.



Vota por tu cachopo favorito y más info en:  
[WWW.GUIACACHOPO.COM](http://WWW.GUIACACHOPO.COM)

ORGANIZA



SEDE OFICIAL



PATROCINADOR OFICIAL



SEDE FINALES



PATROCINAN



COLABORAN





<b>MONCHU VIÑA</b>	9
“CREEMOS QUE HEMOS CONSEGUIDO UN PRODUCTO FABULOSO, SIN ALCOHOL NI AZÚCARES”	
<b>PRIMER SIDRE L’AÑO 2021</b>	14
“L’ANDANCIU NUN DETIÉN A LA CULTURA SIDRERA”	
<b>SIDRA HUERCES GANA LA MEJOR PRIMER SIDRE L’AÑO</b>	24
<b>SIDRACRUCIS’21</b>	27
¡OXETIVU CUMPLÍU!	
<b>YOLANDA TRABANCO</b>	30
“DEJAMOS QUE SEA LA PROPIA SIDRA LA QUE NOS HABLE”	
<b>TOMA UN CULÍN</b>	33
<b>NUEVA CANDIDATURA DE COSECHEROS PARA LA DOP SIDRA DE ASTURIAS</b>	34
<b>SIDRERÍA LA GÜESTIA. L’ENTREGU</b>	37
<b>SIDRERÍA LA NUEVA ZAMORANA</b>	38
APUESTA POR LO ASTURIANO CON LA CALIDAD POR BANDERA	
<b>SIDRERÍA ZARRACINA.</b>	40
UN CHIGRE MÍTICO ADAPTADO A LOS NUEVOS TIEMPOS	
<b>MANUEL G. BUSTO</b>	41
LA SIDRA EN LOS MENORES	
<b>SIDRA CIMA</b>	42
PEQUEÑA HISTORIA DE UNO DE LOS LLAGARES MÁS ANTIGUOS DEL PAÍS	
<b>SIDRA Y MANZANAS EN LA OBRA DE NICANOR PIÑOLE</b>	46
<b>TOMA OTRU CULÍN</b>	50
<b>PERCORRIENDO EUROPA EN SIETE BÉBORES</b>	51
<b>ENCAMIENTOS</b>	56
<b>ACTUALIDAD</b>	58
ADRIÁN PUMARES RECLAMA AL GOBIERNU D’ASTURIAS QUE DEA A LA SIDRE LA IMPORTANCIA QUE MEREZ	
FUTBOL Y SIDRA, UN MARIDAJE PERFECTO	
FLORAR DEL PUMAR	
BRUT RAMOS DEL VALLE	
AGROMAR, EMPRESA ASTURIANA, CRECE	
DOS CAMPEONES PARA UN CAMPEONATO TRUNCADO	
<b>LA SIDRA EN PALABRAS</b>	68
<b>JOSÉ MANUEL GARCÍA VALVIDARES</b>	70
“TOME’L MI PRIMER CULÍN CON MI PADRE A LOS 14 AÑOS	
<b>COLLEICIÓN D’ETIQUETES</b>	72
<b>ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES</b>	75



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



[www.issuu.com/lasidra.as](http://www.issuu.com/lasidra.as)



[www.facebook.com/lasidrainfo](http://www.facebook.com/lasidrainfo)



[infolasidra@gmail.com](mailto:infolasidra@gmail.com)



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



# LA SIDRA

Abril 2021

Número **204**

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

Infolasidra@gmail.com  
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Semeya: 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 / Inaciu  
Hevia / Manuel G. Busto  
Leticia Mata / Llucía  
Fernández / Fonsu  
Álvarez

## Dellegáu Estáu español

Donato Xuaquín Villoria  
donatoxuaquin@lasidra.as

## Dellegáu internacional

Anzu Fernández  
infoasturiancider@gmail.com

## Traductora

Aymara G. Montoto  
Aymaretagm@gmail.com

*LA SIDRA nun comparte necesariamente la opinión de los articulistes.*

[www.lasidra.as](http://www.lasidra.as) / [info@lasidra.as](mailto:info@lasidra.as)

<p><b>A Sidra natural Alonso</b></p> <p><i>Lagar en Ciñu</i> Puente Cabrón, 38 Telf. 670 720 557</p> <p><i>Chigre en Sama</i> C/ Claudio Sánchez Albornoz, 7 Telf. 984 085 930</p>	<p><b>Llaneza</b></p> <p><b>Fonciello</b></p> <p>Lagar Fonciello Fonciello, s/n 33199 Siero-Trilana Asturias. Tfno 985740724 <a href="http://www.sidrafonciello.com">www.sidrafonciello.com</a> <a href="mailto:sidrafonciello@sidrafonciello.com">sidrafonciello@sidrafonciello.com</a></p>
--	--

# Entamu / Editorial

Avanza la primavera, y ca vegada tenemos más ganas de que too vaiga normalizando. Esa ye la situación xeneral de la sociedad, y por supuesto, del sector de la sidre.

Dempués de munchos meses de resistencia, d'afayamientu, d'atotar lo poco y lo mucho y de xenerar ilusión y enfotu per onde se puede, toos albidramos qu'adulces les cosas van dir ameyorando y tenemos la esperanza de qu'esti prósimu branu la situación normalice de dalguna miente.

Mentantu seguimos reiventándonos, y la Primer Sidre L'Añu -PSLA- ye una bona prueba d'ello. La cultura asturiana de la sidre afaese a lo que seya preciso y sigue espresándose fasta nes piores condiciones. Sidre Huerces quedó como la Meyor Primer Sidre L'Añu; la participación en toles actividaes d'esta PSLA foi tolo importante que podía ser; el Sidracrucis impúnxose y trunfó percima de les dures normativas sanitaries; y pudimos comprobar cómo en plenu andanciu mayóse sidre pa en casa, formientándola na forma tradicional en pipes de maera, y pudimos esfrutala nel concursu realizáu.

Per otra parte tenemos que destacar que per primer vegada tratóse nel "Principado" del sector de la sidre d'una forma seria y con alternativas concretes. La moción presentada por Adrián Pumares parte d'una visión integral del sector de la sidre qu'inclúi tamién a les sidrerías y cómo non, a los pumareros. Denuncia'l desdexamientu que fasta la fecha vinieron sufriendo per parte del "Principado" a diferencia de lo qu'asocede n'otres comunidaes autónomes, y recueye propuestas pa faer frente a cuestiones como l'acumulación de sidre vieyo nos tinos de los llagares énte la nueva collecha d'esti añu, o la situación de los piqueños pumareros, planteando la cuestión fundamental nel equí y l'agora del sector de la sidre y la mazana: la necesidá, la urxencia, d'un Plan Estratéxicu específicu.

D'otra miente, allégrensemos los güeyos ca vegada que miramos pa les pumaraes, cuando vemos los pumares cuayaos en flor; y cuando llega al nuesu paladar la primer sidre d'esti añu, ya escomenzamos a camentar no que mos depararán los frutos en ciernes pa la sidre del prósimu. Porque la vida sigue, la natura avanza.

*Avanza la primavera, y cada vez tenemos más ganas de que todo vaya normalizando. Esa es la situación general de la sociedad, y por supuesto del sector de la sidra.*

*Después de muchos meses de resistencia, de adaptación, de ajustar lo poco y lo mucho y de generar ilusión y confianza por donde se puede, todos tenemos la impresión de que poco a poco las cosas van a ir mejorando y tenemos la esperanza de que este próximo verano la situación se normalice de alguna manera.*

*Mientras tanto seguimos reiventándonos, y la Primer Sidre L'Añu -PSLA- es una buena prueba de ello. La cultura asturiana de la sidra se adapta a lo que sea necesario y sigue expresándose hasta en las peores condiciones. Sidra Huerces ha quedado como la Meyor Primer Sidre L'Añu; la participación en todas las actividades de esta PSLA ha sido todo lo importante que podía ser; el Sidracrucis se impuso y triunfó por encima de las duras normativas sanitarias; y hemos podido comprobar cómo en plena pandemia se mayó sidra para casa, fermentándola en la forma tradicional en pipas de madera, y pudimos disfrutarla en el concurso realizado.*

*Por otra parte tenemos que destacar que por primera vez se ha tratado en el "Principado" del sector de la sidra de una forma seria y con alternativas concretas. La moción presentada por Adrián Pumares parte de una visión integral del sector de la sidra que incluye también a las sidrerías y cómo no, a los pumareros. Denuncia el abandono que hasta la fecha han venido sufriendo por parte del "Principado" a diferencia de lo que ocurre en otras comunidades autónomas, y recoge propuestas para hacer frente a cuestiones como la acumulación de sidra vieja en los depósitos de los llagares ante la nueva cosecha de este año, o la situación de los pequeños pumareros, planteando la cuestión fundamental en el aquí y el ahora del sector de la sidra y la manzana: la necesidad, la urgencia, de un Plan Estratégico específico.*

*Por lo demás, se nos alegra la vista cada vez que miramos para las pumaradas, cuando vemos los pumares cuajados en flor; y cuando llega a nuestro paladar la primera sidra de este año, ya comenzamos a pensar en lo que nos depararán los frutos en ciernes para la sidra del próximo.*

*Porque la vida sigue, la naturaleza avanza.*





# 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](http://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](http://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



“Creemos que hemos conseguido un producto fabuloso, sin alcohol ni azúcares”



Monchu Viña, xerente d'Isidra.

**MONCHU VIÑA, GERENTE DE ISIDRA, EXPLICA LOS MOTIVOS POR LOS QUE HAN DECIDIDO RELANZAR LA BEBIDA 'SIN' Y CÓMO ESTÁ SIENDO RECIBIDA POR EL PÚBLICO; UN PROYECTO QUE COMENZÓ HACE DOCE AÑOS Y QUE ESTÁ ORIENTADO A UNA GENERACIÓN PREOCUPADA POR LA SALUD Y LA BUENA ALIMENTACIÓN**



El llagareru recibíomos nel Llagar El Piloñu, en Nava.

**Primero, para las personas que no conozcan la marca, ¿qué es Isidra Tradición?**

Es la sidra 'sin' de El Piloñu. Es una sidra sin alcohol y sin azúcar. Pero sidra natural, sidra tradicional.

**Pero esta sidra sin alcohol ya se había presentado hace tiempo, luego dejamos de verla, ¿esto es un relanzamiento?**

Este es un proyecto que comenzó hace doce años. Es lo mismo, pero sin ser lo mismo. El proyecto nació en el llagar El Piloñu, en Nava, y se llamaba como ahora, 'Isidra'. Y por eso seguimos con esa marca, porque es la que está registrada y porque es nuestra. Como decía, el proyecto comenzó hace doce años. Y hay que decir que tuvo una muy buena acogida. Lo que sucede es que salió al mercado en un momento, digamos, no demasiado propicio. Creemos que fue demasiado pronto.

**¿Por qué?**

Porque en aquel tiempo creemos que todavía no había tanta conciencia de cuidar la salud a través de nuestra alimentación como la que hoy existe en la sociedad. O quizás no estaba tan desarrollada o tan expandida. Nosotros, por nuestra parte, lo que hicimos fue seguir con el proyecto, estudiándolo, apostando por él y analizándolo para ver cómo lo podíamos mejorar. Y en todo este tramo vimos que esa conciencia del fomento de la salud había cogido un poco más de fuerza. Entonces quisimos adaptar el producto que teníamos a esa tendencia, sacar algo diferente, pero siempre manteniendo la calidad. Di-

**“Isidra ye un proyeutu qu'escomenzó va doce años, pero quiciás salió al mercáu nun momentu, digamos, non demasiadamente propiciu”**

jimos: 'vamos a poner nuevamente en el mercado la sidra que tenemos sin alcohol, pero ya no en plan experimental'. Y creemos que hemos conseguimos un producto fabuloso.

**¿Es decir, es un relanzamiento?**

La primera Isidra que pusimos en el mercado fue una prueba, un proyecto con una intención experimental. Fue hace años y como he dicho, sí que tuvo buena acogida. Lo que pasa es que creemos que ahora tendrá mejor cabida dentro del mercado de las bebidas. Por ejemplo, al igual que en sus comienzos había un salto importante de la cerveza sin alcohol a la cerveza normal... pues lo mismo pasaba con Isidra, con respecto a la sidra tradicional. Sin embargo, con esta nueva Isidra que estamos distribuyendo ahora, fruto de más estudios y con una elaboración más redonda, ese salto ya no es tan pronunciado. Creemos que si una persona está tomando sidra tradicional, con alcohol, y cuando lleve dos o tres botellas quiere continuar bebiendo sidra y se pasa a la nuestra... ese salto ya no es tan pronunciado como lo fue anteriormente.



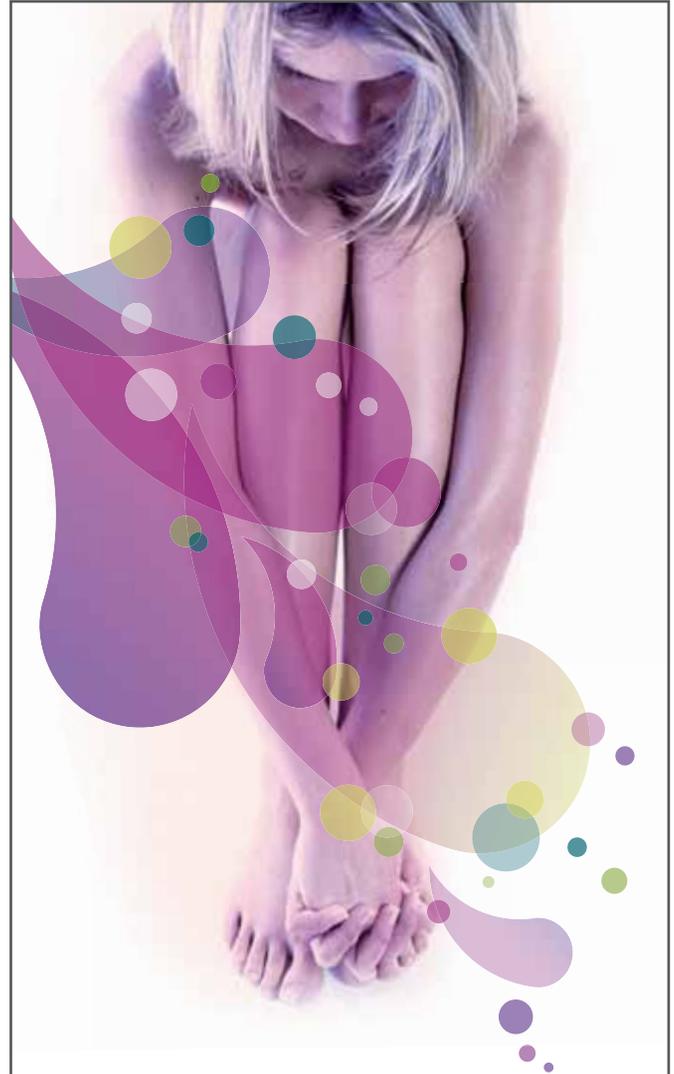
Monchu Viña ensiñámos como furrula'l procesu de corcháu y etiquetáu d'Isidra.

## “Isidra Tradición comercialízase yá nel supermercáu yesperamos qu'en branu tea nel canal restauración”

Es una sidra que está más equilibrada y es como si estuvieses bebiendo la normal, la que tiene alcohol.

### Además de Isidra Tradición, también están desarrollando otros productos, ¿cómo cuáles?

Sí. Tenemos una sidra achampanada que es 'cerocero'. Es una gasificada que está orientada a la exportación y que la queremos introducir en mercados como el del Reino Unido o el de América del Sur. Este producto se llama 'Isidra Zero' y también va a estar en formato lata y botellín. De momento estamos arrancando con programas y análisis de exportación con Asturex y vamos dando los primeros pasos. Ha ido bastante bien, también ya la hemos presentado en Estados Unidos obteniendo buenas críticas. Pero vamos poco a poco. La que tenemos en Asturias y que está causando buena impresión, porque desde diciembre se está comercializando el supermercado, es Isidra Tradición. Además este verano, si las restric-



# Belladona

ESPACIO DE SALUD

Siempre pensando en tu salud

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

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



## “Toi ciertu de que los consumidores van a sorprenderse”

ciones nos lo permiten, creemos va poder estar en el canal restauración, en Horeca.

### ¿Qué nos puede decir de su proceso de elaboración?

Que partimos de una buena orientación enológica de la materia prima. Continuamos con una desalcoholización que se realiza a través de un fraccionamiento de los alcoholes por medios termodinámicos. Y posteriormente se realizan algunos tratamientos enológicos respetando siempre las características naturales de la sidra.

### ¿Y en cuanto a sus cualidades organolépticas?

Yo estoy seguro de que los consumidores se van a sorprender porque sus características organolépticas hacen que casi no se distinga de una sidra tradicional con alcohol. Es una sidra con un color dorado amarillo, muy limpia, tiene buen vaso con gran espalme y correcto aguante. Deja además un pegue elegante y uniforme. El olor es fresco, natural, sin notas acéticas y bastante afrutado. En boca esta sidra es equilibrada y con ligeros amargos, deja además un final con cierto buqué que le da su cuerpo. Creemos que es una sidra, repito, equilibrada, de excelente aspecto en el vaso y con notas frescas en la degustación.

Abajo, Monchu detallamos las particularidades de la sidra ensin alcohol.

### Sus productos, entonces, están enfocados a un determinado estilo de vida, a uno fundamentalmente preocupado por la salud...

Son proyectos que tenemos enfocados para todas esas personas que, por determinados motivos o por preferencia, tienen o quieren consumir bebidas sin alcohol y sin azúcar. Hay un gran abanico. Una persona con una enfermedad como es la diabetes, una mujer embarazada, o por ejemplo, ciertos profesionales. Se me ocurre alguien que se dedique al transporte, haga una parada para comer, y quiera hacerlo con una sidra. O también quienes tengan que estar de guardia algunos días... Entonces, para esas personas nosotros proponemos una serie de productos, para que puedan seguir disfrutando en el mismo ambiente, para que puedan seguir disfrutando de la comida, y también de la compañía. O por ejemplo, un bebedor de sidra que por motivos médicos debe de reducir su consumo de azúcar, pues también tiene esta opción. Esa es nuestra línea. ¿Que yo no puedo tomar alcohol o azúcar por alguno de esos motivos, o simplemente porque no quiero, pero sí quiero alternar, salir con los amigos o con la familia a tomar una botellina? Pues que pueda tener la posibilidad de hacerlo si su deseo es consumir sidra. Y como la diferencia no es tan pronunciada con respecto a una sidra natural, pues es una buena opción.

### De hecho ya se señala a la sidra como una bebida saludable, pues tiene baja graduación alcohólica aparte de que está elaborada cien por cien con manzana...

Exactamente. Y esta, como parte de una sidra total-



mente natural, sigue manteniendo todas sus características. ¿Qué pasa? Que en el proceso de elaboración nosotros le quitamos el alcohol y el azúcar.

### ¿Y se mantiene la fibra soluble?

Todo, hasta los polifenoles. La sidra se rompe y solamente se le extrae el alcohol y el azúcar. La materia prima sigue siendo la misma, no hay ninguna diferencia con la sidra natural.

### Esto es un paso hacia el mundo 'healthy', saludable. La sidra es una bebida que ha sabido superar todos los obstáculos a lo largo de su historia, ¿considera que la sidra demuestra que la bebida asturiana continúa adaptándose a las nuevas demandas?

Efectivamente. Y más teniendo en cuenta la situación por la que estamos pasando debido a la pandemia. Esta ha hecho que la preocupación por la salud haya cobrado más importancia aún. Ahora nos encontramos con una generación que está inmersa en un mundo donde la forma de vida está orientada a la salud. Esa generación se preocupa por su alimentación, por lo que consume, por lo que compra. Tiene como objetivo el cuidado propio, de los suyos y del entorno. De ahí surgió darle redondez a este producto que ya se había sacado hace doce años. A la sidra hay que ir llevándola con los tiempos. Eso sí, siempre teniendo como referencia la sidra natural tradicional, porque nosotros seguimos con la sidra El Piloñu pero también hay que apostar por nuevos productos.

Testu: E. Urquiola  
Semeyes: David Aguilar Sánchez



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

**Renovables  
Asturias**

# Primer Sidre L'Añu 2021

L'ANDANCIU NUN DETIÉN A LA CULTURA SIDRERA



La más grande espicha del país reinventóse pa poder seguir siendo ún de los principales alcuentros de la primavera asturiana; asina lleváronse a cabu actividaes telemátiques, pero tamién presenciales, eso sí cumpliendo con toles midíes de seguridad pa torgar contaxos





Esta edición de la Primer Sidre L'Añu 2021 naguróse nel Muséu del Pueblu d'Asturies.

## Jueves 1 de abril

Qué duda cabe de que la pandemia ha cambiado la forma en la que nos relacionamos. Tras más de un año de haberse decretado el estado de alarma, si echamos la vista atrás nos parece incluso sorprendente la manera en la que festejábamos antes. ¿Os acordáis de cuando compartíamos vaso?, ¿el buscarnos un hueco en una barra atestada?, ¿el abrazarnos y besarnos? Todo ello volverá, habrá que tener algo de paciencia, pero volverá. Pero además una cosa está clara: a pesar del coronavirus, la cultura sidrera asturiana está tan arraigada en este país que es capaz de superar con creces todos los problemas provocados por la Covid-19.

Y así quedó demostrado en La Primer Sidre L'Añu –PSLA–, encuentro organizado por la Fundación Asturias XXI y en el que colabora La Revista LA SIDRA. Como es de suponer este año la celebración tuvo que reinventarse y por ello se planificaron iniciativas telemáticas; pero también se realizó un importante esfuerzo para que pudiesen llevarse a cabo varias actividades presenciales.

La primera de ellas se llevó a cabo el 1 de abril y fue la inauguración de la PSLA. El acto tuvo lugar a mediodía delante del llagar del Muséu del Pueblu d'Asturies. Allí se entregó el premio del concurso 'La Meyor Primer Sidre L'Añu', celebrado el 25 de marzo y que recayó en Sidra Huerces. En la inauguración participaron el presidente de la Fundación Asturias XXI, Marcos Fernández; el presidente del jurado del certamen, Manuel G. Busto; y el gerente del citado llagar vencedor, José Antonio Norriella. La escanciadora que echó el primer culín fue Alejandra Venegas, de la sidrería La Montera Picona de Ramón, participante habitual de los concursos de escanciado.

“Antes de empezar quiero dar las gracias al Muséu del



Pueblu d'Asturies. Sin su colaboración desde el primer año que hicimos la PSLA, hubiera sido imposible sacar adelante este encuentro. Y en segundo lugar, quiero agradecer muy especialmente a la gente que colabora con nosotros para hacer esto realidad. Sin el apoyo que nos dan y los ánimos –muchas veces son tan importantes los ánimos como el trabajo–, esto tampoco sería posible” dijo Fernández.

El presidente de la Fundación explicó que el año pasado tenían todo ya montado para la celebrar la PSLA. Pero llegó la pandemia y no pudo llevarse a cabo. Y en este 2021, según marchaban las cosas, tampoco sabían qué posibilidades iban a tener de organizarla como en ediciones anteriores. “Y ante la tesitura de tener que vernos obligados a renunciar a celebrarla, pensamos que había que reinventarse, que había que buscar alternativas para que este evento, considerado por el ayuntamiento de Xixón como de arraigo social, siguiera existiendo. Que se adaptara a

Sidra Huerces ganó la Mejor Primer Sidre L'Añu, José Antonio Norniella, en representación del llagar, recogió su diploma de manos de Marcos Fernández, presidente de la Fundación Asturias XXI



Enriba, José Antonio Norniella posa col gallardón que lu acreíta comu ganaor del concursu d'esti añu. Xunta elli, podemos ver el mapa del Sidracrucis d'esti añu.

la realidad, sí, pero que continuase, porque la cultura asturiana de la sidra se manifiesta presencialmente, en diferido, online o como haga falta” manifestó.

Fernández también quiso destacar que les sorprendió la excelente acogida que tuvo la PSLA por parte de los llagareros y de los chigreros, empresas que lo están pasando realmente mal con la situación actual por las restricciones y por “la falta de apoyo del ‘Principado’ que deja al sector de la sidra en una situación de orfandad absoluta”. De hecho, puntualizó, fueron 38 los elaboradores que se inscribieron en el concurso ‘La Mejor Primer Sidre L'Añu’. “Una muy buena participación teniendo en cuenta que el año pasado hubo muchos llagares que no pudieron mayar” explicó. Además señaló que en total fueron 52 las bodegas de sidra implicadas en el evento, ya que aunque hubo algunas que no participaron en el concurso, sí lo hicieron en otras actividades como las catas y degustaciones.

Por su parte, José Antonio Norniella agradeció a la Fundación Asturias XXI representada, indicó, en Marcos Fernández y en Carme Pérez: “Seguramente nunca les agradeceremos bastante la labor que están haciendo por un producto tan nuestro como es la sidra asturiana. Quiero recalcarlo porque yo creo que son de los pocos que realmente valoran este producto y se mueven por hacer algo por él. También quiero dar las gracias a todos los miembros del jurado. Nunca les podría agradecer lo suficiente la labor que hacen. Es fácil criticarles, es fácil no estar de acuerdo con las puntuaciones que dan, es fácil decir que podrían haber estado otros. Pero realmente los que realizan esta labor, la ejercen sin ánimo de lucro y quitando horas de su disfrute personal”. Finalmente, el llagarero indicó que el premio es de “toda la familia Norniella”. “En este negocio pequeñín, familiar, estamos todos representados. En este caso soy yo quien recoge el premio, el día del concurso fue mi hermana Cristina, pero es una labor familiar”.



Detalles del echáu de sidre y del llagar El Duque demientres la Tastia Guiada.

# Primer Sidre L'Añu 2021 XIXÓN



## Sábado 3 de abril

¡El tan esperado día de la cata! Se realizó por la tarde en el llagar del Restaurante El Duque. Esta consistió en una degustación de las cinco primeras sidras clasificadas en el Concurso 'La Mejor Primer Sidre L'Añu': Sidra Huerces -la vencedora-, y también Viuda de Angelón, Sidra Riestra, Sidra M. Vigón y la DOP Ramos del Valle. También se pudo probar la sidra del propio llagar El Duque y la de El Piloñu, una sidra natural sin alcohol. La cata fue impartida por el llagarero y enólogo José Antonio Norniella (de Sidra Huerces), por el también llagarero Pedro Baldó y por el especialista Manuel G. Busto.

A la cata asistieron 40 personas, a todas se les distribuyó en mesas de no más de cuatro cumpliendo estrictamente con todas las recomendaciones sanitarias. Una vez más fue Alejandra Venegas quien escanció los culinos, pero esta vez estuvo acompañada por Javier 'el argentino'. Por otro lado, también se contó con escanciadores eléctricos, atendiendo al hecho de que la cata se pudo ver de forma telemática y que varios de los seguidores tenían uno de esos aparatos

en casa.

José Antonio Norniella fue quien comenzó con la degustación explicando los procesos de producción de las sidras jóvenes. "A la hora de elaborar este tipo de sidra, 'la primera del año', los llagares procuran utilizar un bloque tecnológico de manzanas específico. Si lo que quisieran es hacer una sidra más para el verano, utilizarían otras variedades, lo mismo que para las sidras que vayan a tener doce o quince meses de vida", explicó.

De manera que uno los criterios para elaborar las sidras jóvenes es la utilización de manzanas semiácidas que no tengan mucha carga tánica. Es decir, sin demasiados amargos, "porque eso nos garantiza que en un periodo corto de tiempo esa sidra estará en condiciones óptimas de beber" dijo el enólogo y continuó: "después de la selección de manzanas, ¿qué es lo siguiente? Pues tenemos que verificar que se hagan bien las dos fermentaciones de la sidra. La fermentación alcohólica que es la acción de las levaduras sobre los azúcares, y la fermentación maloláctica que es la fermentación del ácido málico por medio de las bacterias de origen láctico". Así, el enólogo indicó que si la fermentación maloláctica no estaba correc-



Enriba, participantes na tastia demientres la intervención de Manuel G. Busto. Abaixo, José Antonio Norniella despliega delles particularidades de la sidre nuevo.

tamente terminada en una sidra joven, se podrían encontrar aromas a mantequilla, yogurt o queso. “Para un concurso como este, que es el primero del año, intentamos que se minimicen los aromas de derivados lácticos y también los que recuerdan a pastelería. Estos últimos vienen dados por la fermentación alcohólica, la de las levaduras” dijo el llagarero. El siguiente paso, una vez comprobado que se han hecho las dos fermentaciones, es ir probando la sidra cada quince o veinte días para ver su evolución.

Norniella continuó con la cata diciendo que la sidra ganadora se embotelló el 15 de marzo y el concurso fue el 25. Con lo cual, en ese momento, estaba empezando a tener algo de “sufrimiento”. ¿Y qué quiere decir esto? El enólogo explicó que cualquier sidra, cuando se embotella, atraviesa por lo que se denomina “un periodo de sufrimiento”. “Pasa de estar en depósitos llenos, sin contacto con el oxígeno, a la llenadora, donde sí entra en contacto con él y sufre una ligera oxidación. Esa oxidación se va compensar cuando la sidra se embotelle, tapone y pase de estar en un ambiente oxidativo, es decir, en contacto con el aire, a uno donde vuelve a haber ausencia”. Por eso, dijo, se requiere un periodo de reposo.

“Antes se decía que la sidra tenía que pasar ‘la cuarentena’. Esto quería decir que a partir de los cuarenta días era cuando la sidra se empezaba a expresar mejor. El proceso de sufrimiento de la sidra es: se embotella, aguanta bien una semana o diez días y a partir de ahí empieza a bajar, y cuando pasan esos diez, quince o veinte días, empieza a subir lentamente hasta llegar a la cúspide, que sería después de 40 días. Entra entonces en una meseta, si hablamos de sidras jóvenes, y luego empezaría el declive” indicó.

Además José Antonio señaló que la sidra ‘sobre la madre’ tiene más potencia carbónica ya que no ha pasado por ningún trasiego, por ningún movimiento, por lo que es posible que tenga una recuperación más sencilla que una trasegada y que por ello es posible que recupere antes de los 40 días. “Esto no quiere decir que esta sidra no esté bien en tres meses, es



solo algo orientativo. Una sidra joven es una bebida de vida corta. Es una sidra que se hizo en poco tiempo y que a la vez está en su máximo esplendor poco tiempo también” manifestó el enólogo.

En cuanto a las cualidades organolépticas, Norniella explicó que en la fase visual se puede notar una ligera oxidación, es decir, un color más pronunciado que en una sidra normal. “Esa oxidación a veces también se aprecia gustativamente, y es a lo que se le llama ‘turrín’ o ‘avellanado’. Surge después de beber, no es inmediato, a los seis u ocho segundos se comienza a percibir en el retrogusto un sabor a avellana tostada”.

Una característica que puede desaparecer en función de la temperatura. “Si está en un almacén a temperatura constante de más de 15 grados, no se percibirá el avellanado. En cambio la misma sidra en otro chigre que tenga una temperatura de almacenaje por debajo de los 12 grados, sí lo tendrá”, además el enólogo puntualizó que cuando mejor se expresa una sidra es si se consume a la misma temperatura que cuando se



Enriba, asistentes a la tastia. Abaxo, sidre Huerces, Meyor Primer Sidre L'Añu 2.021.

embotelló.

También Pedro Baldó aportó sus conocimientos sobre las sidras sobre la madre. En el caso de su llagar, la que elaboran se llama 'La Primera de El Duque'. "Este es un llagar pequeño y se fabrica siempre en madera de castaño. En la sidra normal se trasiega y se pasa a los depósitos de acero inoxidable. Sin embargo en 'La Primera' no, la dejamos en las barricas de madera y la embotellamos. ¿Por qué lo hacemos en castaño? Porque la sidra evoluciona más. Fermentamos, las lías quedan abajo y también remanente. Luego volvemos a remontar el mosto y esto provoca que fermente primero".

Asimismo, Baldó afirmó que en su bodega solo se maya manzana asturiana. "Y también hay que decir que este año hubo muy poca manzana de aquí. Solemos traer de Caldones, de Deva, de Castiello y algo también de Villaviciosa". En cuanto a sus características organolépticas, explicó que era una sidra muy suave, fresca, con poca acidez volátil y con amargos. "Veréis que una vez que la bebáis vais a tener la sensación de secante, eso es una característica de esta sidra, que tiene mucho secante y nos invita a beber más", dijo.

Finalmente, hay que destacar que tanto esta como las otras actividades presenciales de la PSLA fueron retransmitidas online. Durante los cuatro días del encuentro se realizó una importante labor de difusión en las redes tanto en Facebook (<https://www.facebook.com/lasidrainfo>); Youtube (<https://www.youtube.com/user/INFOLASIDRA>), e igualmente en Instagram y Twitter (@revistalasdrida) utilizando el hashtag #PrimerSidreLAñu.



**Primer Sidre  
L'Añu 2021  
XIXÓN**



Sidra El Piloñu, ensin alcol.



Enriba, sidres Del Valle, M. Vigón y Piñera. Abaxo, echáu de sidre Viuda de Angelón.



C/ Rosario, 2 · Cimavilla · XIXÓN  
T. 984 04 32 73

vinos  
LA  
PA  
JE  
RA

BORINES  
 Liviana  
 MARQUÉS del PUERTO  
 Yaso Sotomayor  
 Granbazán  
 Secano + Riancho  
 ESPAÑA  
 MONTE SEVADO 1890  
 CARAL  
 Piñera  
 BALAGOS  
 Damm  
 LAN  
 pago  
 GRUPO FREIXENET  
 CATEDRAL DE LEÓN  
 GRUPO LA NAVARRA

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

Luis Álvarez ganó un año más el Concurso de Sidre Casero Fecho en Maera, el segundo lugar fue para Inés Nosti, el tercero para Alejandra Muñiz, el cuarto para Diego Rojo y el quinto Lluís del Molín



Enriba, ganaores del concursu de Sidre Casero Fecho en Maera. Abaxo, un momentu del concursu

## Domingo 4 de abril

Finalmente, el domingo 4 de abril tuvo lugar el 'IX Concurso de Sidre Casero Fecho en Maera' delante del llagar del Muséu del Pueblu d'Asturies. Un certamen para los elaboradores no profesionales de toda Asturias y en el que se recupera la tradición de hacer sidra en pipas de madera. Además, este concurso es de los pocos existentes de ámbito asturiano, pues la mayoría de los que se realizan están limitados al concejo en el que se convocan.

Y otro año más fue Luis Álvarez, de Mieres, quien se proclamó vencedor del certamen. Su sidra se impuso a las veinte participantes con 61 puntos de 80 posibles. En segundo lugar quedó Inés Nosti, en tercero Alejandra Muñiz, el cuarto puesto fue para Diego Rojo y el quinto lo obtuvo Lluís del Molín.

El jurado estuvo compuesto en esta ocasión por Pedro Baldó, llagarero del restaurante El Duque, Lucía Fernández, Raquel Camero de la red social de Instagram @Teyastur y Falo Nosti. El concurso comenzó al mediodía con una preselección de las 22 sidras participantes. En una cata a ciegas, el jurado puntuó del uno al diez los culinos de cada elaborador escanciados por Alejandra de Venegas de la sidrería La Montera Piconu de Ramón.

Una vez realizada la primera ronda, se seleccionaron las seis sidras con la puntuación más alta. Estas se degustaron nuevamente por parte de los miembros del tribunal cambiando el orden de su participación de la primera cata. El anuncio del veredicto coincidió con la emisión en directo de los informativos de



**Primer Sidre  
L'Añu 2021  
XIXÓN**



Les sidres concursantes esperan al veredictu del xuráu.

la televisión autonómica.

“¡Ya no voy a tener dónde meter las pipas!” dijo en tono de broma un exultante Luis Álvarez ya que es la cuarta vez que gana este concurso y el primer puesto está dotado con una pipa de madera de 150 l. “Estoy muy contento de repetir. Venía ilusionado porque la verdad es que todo el mundo que participa aquí hace buena sidra, pero este año yo estuve hablando con personas que suelen probar la que yo elaboro y me decían que estaba ‘muy bien’. Así que tenía esperanzas” explicó y añadió: “Y eso que está un poco verde aún, porque es tiempo de comenzar con la sidra, pero en un par de meses va a estar fenomenal”.

Y si como se dice, “lo importante es llegar, pero mucho más mantenerse”, no podíamos evitar preguntarle cuáles son las claves para elaborar una sidra que siempre está en el podio. “Lo primero, la ayuda de la familia. Eso es fundamental. Luego, la manzana, que por supuesto es de aquí, y mucha limpieza. También el insistir en ello, el estar controlando cómo va todo el día. Tener paciencia a la hora de sacar la sidra, no acelerarse. Corchar en su tiempo porque puede ser que la sidra esté muy bien, pero que se estropee a la hora de corchar... y para eso hay que probar y probar”.

Hay que señalar que Luis Álvarez está muy implicado en el concurso de sidra casera que se realiza en la comarca del Caudal. “A mí mucha gente me dice... ‘Mira que te gusta ¿eh?, todos los años y no cansas’. Y yo les digo: ‘no hasta que me muera’”. Un claro ejemplo de la importancia y el arraigo que tiene la cultura sidrera asturiana en este país.



# Sidra Huerces gana la Mejor Primer Sidre L'Añu



Cristina Norriella, representando a Sidra Huerces, sidre ganaora del concursu, col xuráu tres ella.

**Participaron 38 llagares en esta VIII edición celebrada en la sidrería La Montera Picon de Ramón en Xixón, también finalistas fueron Viuda de Angelón, Riestra, M. Vigón, Ramos del Valle, J. Tomás, El Piloñu y Agreco**

Con 94 puntos sobre 100 posibles, Sidra Huerces se convirtió en la ganadora del concurso la 'Mejor Primer Sidre L'Añu'. El segundo lugar fue para Viuda de Angelón y el tercero para Sidra Riestra. También finalistas fueron M. Vigón, Ramos del Valle -la DOP de Sidra Fran-, J. Tomás, El Piloñu y Agreco.

El jueves 25 de marzo se llevó a cabo la VIII edición de este certamen que contó con la participación de 38 llagares. El concurso, organizado por la Fundación Asturias XXI y con la colaboración de la revista LA SIDRA, tuvo lugar en la sidrería La Montera Picon de Ramón, en Xixón y se llevó a cabo en dos etapas. La primera de ellas fue la preselección de las

**La ganaora algamó 94 puntos de 100 posibles, la nota más alta dende que s'entama esti certame**

sidras, y en ella, en una cata a ciegas, se escogieron las bebidas seleccionadas que pasarían a la final. En total fueron las ocho anteriormente mencionadas. La segunda etapa se inició con la cata final de las sidras preseleccionadas. Los culinos se probaron nuevamente en una cata a ciegas y alrededor de una hora



El xuráu demientres la tastia del concursu.

después se llegó al siguiente veredicto: Sidra Huerces sumó 94 puntos de 100 posibles, Viuda de Angelón 80 y Sidra Riestra, 79.

El jurado estuvo presidido por Manuel G. Busto, y constituido por Joaquín Fernández, Manuel Castro, Ana María Viciosa y Luis Ceferino. Aparte, la asistencia a las deliberaciones de los jueces estuvo abierta al público siguiendo las medidas de seguridad de las autoridades sanitarias. Además, para el servicio de escanciado se contó con la echadora Alejandra Venegas de La Montera Picona de Ramón, habitual participante del Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias.

Manuel G. Busto explicó al término del concurso: “Lo que buscábamos es que fuera una sidra ‘del año’. En ese tipo de sidras debemos de tomar en cuenta diferentes cualidades, no tanto que sea perfecta, sino que tenga las características que debe de tener cuando se trata de una joven: más aromática, con menos acidez. También que su sabor sea más afrutado porque todavía no se han convertido todos los azúcares y aún tiene que evolucionar. Una sidra, de cierta manera, en flor, en rama”.

Al certamen asistió Cristina Norriella, representante de Sidra Huerces, a quien se le impuso simbólicamente una montera picona construida con corchos. La llagarera también fue entrevistada por la Televisión del Principado de Asturias, ya que un equipo del programa de Conexión Asturias se desplazó hasta la sidrería para cubrir el concurso. “La verdad es que

## Participaron 38 llagares, una excelente cifra si camentamos na complicada situación na que mos afayamos por mor del andanciu

estamos sorprendidos y contentos de haber ganado y sobre todo con esa puntuación. Más en estos tiempos cuando hay tantas restricciones en la hostelería que ocasiona que no haya mucha venta por parte de los llagares. Este tipo de concursos fomentan que las personas se animen a probar distintos tipos de sidra y también a que den su opinión, para ver qué les parecen”.

De esta manera, Sidra Huerces se convirtió en la sidra oficial de la XI edición de la Primer Sidre L’Añu –PSLA– que se celebraría del 1 al 4 de abril en forma telemática y presencial. Hay que destacar que el premio a la ‘Mejor Sidre L’Añu’ es el único concurso que tiene como protagonista la sidra sin trasegar y que cuenta con una retribución económica como premio. La Fundación Asturias XXI adquirió del llagar ganador 500 euros en sidra para ofrecerla en las actividades que se realizaron dentro de la PSLA, entre ellas, la cata que se llevó a cabo el sábado 3 de abril el llagar del restaurante El Duque, o el Sidracrucis que tuvo lugar un día antes y en el que participaron más de 60 personas que recorrieron diferentes



Enriba, miembros del xuráu y la echaora del mesmu. Abaxo, la ganaora posa xunta les puntuaciones finales.

## L'escenariu foi de nueu La Montera Picona de Ramón en Xixón

sidrerías de Xixón.

También hay que decir que desde hace ocho años la revista LA SIDRA y Fundación Asturias XXI comenzaron a trabajar por la recuperación de la sidra sin trasegar, que prácticamente había desaparecido del mercado por la industrialización de los llagares y la aplicación generalizada de los trasiegos. De hecho, cada vez son más los elaboradores que se animan a comercializar este tipo de sidra y que participan en este certamen. Y aunque este año la situación fue sumamente complicada debido a la pandemia, la participación no bajó significativamente ya que en años anteriores rondaba los 42 llagares y en este participaron 38. Una buena muestra de que la sidra se sigue abriendo camino.



Testu: Estibaliz Urquiola  
Semeyes: David Aguilar Sánchez

Tienda especializada en productos de cáñamo

Salud y Belleza

Cosmética natural

Cremas y aceites para alivio de dolor

Productos de baño y aseo

Ropa y complementos

ESTD  2020

**CBD LOVERS**

— Shop —

Estamos en :  
Calle San Antonio nº18  
33201, Gijón

Contacta con nosotros :  
✉ loverscbd@gmail.com  
☎ 985381743

Síguenos en redes sociales :  
📷 loverscbd  
📘 cbdlovers

# SIDRACRUCIS'21

## ¡Oxetivu cumplíu!!



Un intre del Sidracrucis na Sidrería La Montera Picona, onde les condiciones de la terraza permitieron coincidir a dellos grupos calteniendo la separación

Seyamos sinceros, nun cuntábemos con qu'esti Sidracrucis fuera mui acullá... grupos piqueños, ensin gaiteros, ensin espichona, ensin bus nel que caer rendíos pa seguir canciando... enfin, que nun yera lo mesmo. Pero'l Sidracrucis siempre sosprende y la edición 2021 cèlebróse con tanta comedia y fervor sidreru comu nes ediciones más multitudinaries

Na menos que 62 valientes y enfotao penitentes enfrentaron esti Vienres Santu la dura preba que, añu tres añu, espeya la tremenda capacidá d'entrega sidrera de los sos participantes.

Si n'ediciones anteriores, y esperemos que futures, yera una gayaspera multitud sidrera la qu'ocupaba les cais d'estremaes ciudaes d'Asturies, en solemne y ruidosa procesión tres de la gaita y l'asturina pa dir de chigre en chigre y de llagar en llagar, esti añu les circunstancias sanitaries forciaron a facer grandes variaciones, entamando por nun salir del conceyu Xixón y por dividir a los participantes en grupinos de cuatro presones.

Caún de los grupos arrecostinó pela so cuenta col duru llabor de llevar el fervor ya'l xaréu sidracruceru a caúna de les siete sidrerías xixoneses que compo-





Los participantes caltuvieron la mazcarina puesta, esceuto pa xintar y pa beber los culinos.

nien esti añu los siete pasos de la pasión chigra y que, p'añadir complicación, taben estratéxicamente repartíos per estremaos barrios de la ciudá.

La salida taba programá pal viernes 2 a les doce en vilu del meudí, pero les ganas apretaben y pudimos comprobar que, malpenes abrieron puertes los chigres, a eso les once, ya había devotos esperando pa entrar n'aición.

Collaboraores de LA SIDRA acudieron a los estremaos puntos d'alcuentru a verificar el conocimientu y cumplimientu de les normes y entregar a los participantes el Pack Sidracrucis, consistente nuna botella de la sidre gallardoná comu la Meyor Primer Sidre l'Añu, Huerces, la etiqueta conmemorativa de la PSLA 2021 y la mazcarina sidrera de la revista, especialmente fecha pa la ocasión y que tovía pue mercase on line, na tienda LA SIDRA o nes mesmes oficines de la revista.

Col pack del Sidracrucis caún de los participantes recibió tamién una tarxeta presonal, col nome de los siete chigres participantes: **Tírate al Matu, Sidrería Poniente, La Montera Piconá, El Veleru, Casa Jaime, la Sidrería Centenario y el Nuevo Parque** y un cenciellu mapín pa llocalizalos y facer más fáciles los desplazamientos.



El retu qu'había que superar yera ser quien a, enantes de les ocho la tardi -hora de preslle de tolos chigres-, tomar polo menos una botella de sidre en caúna de les siete sidrerías, recibiendo a cambeu, el correspondiente sellu na cartilla que certificare oficialmente'l cumplimientu del pasu.

Nun vamos decir que superar el retu fore cenciello, l'ambiente yera bonu, el díi soleyeru, les terraces taben la cuenta pa nun se mover d'elles y costaba salir de los chigres.

Amás, en caúna de les paraes y siempre que se cruzaren dos grupos, yera prescriptivo que se canciare, como mínimu, el "*Xermanín, xermanín, échame un culete, Xermanín, Xermanín, échame un culín*", que comu toos sabemos ye dende hai años l'himnu oficial del Sidracrucis, En redes puen alcontrase los vidios pa esfrutar del melódicu resultáu.

Seique a distancia, los alcuentros pente grupos tuvieron enllenos d'emoción y repitiéronse en tolos chigres.

Por supuestu, tamién yera necesario que facer a meudíi la parada d'avituallamientu nún de los chigres, pa completar los pinchos que xenerosamente diben poniendo en tolos establecimientos pa cola sidre.

Los sidracruceros optaron nesti casu por pidir menús llixerinos, qu'entraren fácil cola sidre y que facilitaren la continuidá del retu ensin sentise pesaos: fabada, cachopos, chorizu a la sidre, costielles y arroz con llechi foron dalgunos de los platos más solicitaos pa la ocasión.

Demientres tola xornada la comunicación pente los grupos foi constante, al traviés d'un grupu de whatsapp nel qu'a lo llargo del Sidracrucis compartieron-se semeyes, vidios y ubicaciones, de tala miente que tolos participantes tuvieron información continuu y detallao de la evolución de la preba.

Gracies a ello tenemos costancia de que dalgún de los equipos finó la preba *in extremis*, aportando al caberu de los establecimientos d'obligáu pasu, cuando'l reló marcaba ya les siete y media la tardi, hora tope pa que se permita entrar nos chigres a los veceros. Namás la bona disposición y collaboración de los echaores consiguieron que toos bebieren la so cabera botella a tiempu y fasta se pudieron echar les caberes cantaraes..

Seya comu fore, la gran mayoría de los participantes consiguieron superar el retu -chiváronmos qu'hebio quien lu repitió al díi viniente-. Toos ellos recibieron con arguyu un exemplar del llibru de cocina "Con tasta a sidre", como reconocimientu de la so pasión sidrera y de la so entrega a la causa.

Un equipu de televisión eslovacu acompangó'n tou momentu a un de los grupos participantes, documentando l'eventu y faciendo entrevistas, internacionalizando la cèlebración del Sidracrucis.

En resume, podemos decir que tamos arguyosos, daes les circunstancies, del nivel de participación, les ganés puestas polos sidracruceros y l'atención recibía nos chigres. Dende la Revista LA SIDRA felicitamos a tolos que s'animaron a poner un pocu d'alegría nesti añu tan complicáu, demostrando al mundiu que con sidre, too ye un pocu meyor.



# Yolanda Trabanco: "dejamos que sea la propia sidra la que nos hable"

Falta muy poco para que podamos probar la Sidra sobre la Madre del Llagar de Trabanco, que, según nos dice Yolanda "viene este año con unos matices muy especiales".

Sin embargo, no se piensan apresurar, están "dejando que se haga la magia", probándola poco a poco para ir viendo su maduración.

A finales de este mes esperan tener a disposición del consumidor la sidra nueva del llagar, que presentarán y comercializarán como Sidra sobre la Madre



## ¿Cuándo tenéis pensado presentar la nueva cosecha de Sidra Trabanco?

Creemos que estará lista para finales de abril con nuestra Sidra sobre la Madre. Aunque todavía no tenemos una fecha definida porque cada día la probamos y vemos cómo está y cómo va evolucionando.

Es un proceso natural, sin trasiego, y dejamos que sea la propia sidra la que nos hable y nos diga cuándo está lista para corchar. Hasta que no esté en el punto óptimo no empezaremos a embotellar.

Por ahora ya vemos que es una sidra joven, afrutada, tierna y equilibrada en nariz. Para ello tenemos que eliminar todos los indicios que nos recuerden a sidras con acidez alta. Nos quedamos con la juventud y la frescura de la primera sidra del año.

Lo que más presta de esta sidra es que aun con estas características sea posible identificar en ella que empieza una nueva temporada de sidra.

La forma en la que hemos afrontado la campaña este año pasado, nos ha permitido tratar la materia prima con una delicadeza y tiempos tranquilos, sin que las manzanas esperaran por nosotros, mas

bien al revés. Esto ha hecho que la sidra venga excepcional, con manzanas muy próximas y frescas y recién pañadas.

**Vuestro llagar es pionero en la comercialización de la sidra sin trasegar, recuperando una importante tradición ¿Es una sidra más complicada de manejar?** Sin duda, es una sidra complicada pero también muy agradecida. Al ser una sidra que no pasa por procesos de cupages ni trasiegos, no existe la posibilidad de corrección con otras sidras que puedan aportar o compensar, de ahí que la destreza del llagarero en la elección de las manzanas y tiempos de fermentación, son clave y tremendamente difícil.

Hay que estar encima de ella, observando, pero a la vez dejando que ella misma vaya naciendo, dejando que se haga la magia. Nosotros no hay día que no la probemos y hagamos análisis sensoriales de calidad que nos ayudan a ver cómo evoluciona para saber el camino que va tomando.

Por ejemplo, la temperatura es clave y también la controlamos cuando está demasiado alta con algo tan básico como abrir los portones de nuestro lla-



gar en los días de xelada para que bajen un poco los grados del llagar.

Para nosotros nuestra sidra sin trasegar es un reto pero también un camino muy guapo.

Cada llagar tiene su propia flora autóctona que hace que la sidra que allí se elabora sea única. En nuestro llagar esta sidra madura en nuestros toneles de madera, los mismos que utilizaban nuestros abuelos hace casi un siglo.

Para nosotros elaborar esta sidra es rendirles un homenaje y compartir con todos la esencia de lo que somos, de dónde venimos.

**Este ha sido un año poco común en muchos aspectos. ¿Repercute eso de alguna manera en la producción y los plazos de la misma para Sidra**

#### **Trabanco?**

Sí, repercute por la situación que estamos viviendo, aunque nosotros hemos querido seguir haciendo las cosas con la calidad que nos caracteriza sin sacrificar nada.

Seguimos contando con las manzanas de nuestros vecinos de Llavandera, junto a ellos recogimos la cosecha y vivimos la mayanza siguiendo las normas que nos tocó vivir pero muy unidos tras las mascarillas y con la distancia de seguridad.

Ayudó que fuera un año de poca manzana y también fuimos prudentes con la producción, ya que existía mucha incertidumbre con los consumos para este año.

Poco a poco vamos viendo luz al final del túnel.



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



**Servimos Pote y Fabada todos los días**  
**Plaza del Ayuntamiento, nº 1 33600 - MIERES - Telefono 985 45 19 90**



Ahora la hostelería necesita un gran apoyo por parte del consumidor. Debemos ayudarles a recuperarse y estamos listos para que no falte sidra en ningún chigre.

**Se está hablando mucho del problema de la sidra no vendida y almacenada de años anteriores. ¿Cómo gestionáis ese problema en Sidra Trabanco?**

Así es. Las restricciones nos han afectado al no ver salir los camiones cargados de sidra para los bares y sidrerías como estábamos acostumbrados. Sin embargo, nuestra sidra esté presente en casi todas las cadenas de alimentación importantes y en muchas tiendas y supermercados de barrio a nivel regional y nacional. Esto no fue definitivo, ni mucho

menos, pero ayudó bastante.

También hay que unir que tenemos más productos elaborados con base de sidra natural, como son nuestro vermut Alma de Trabanco, sidras espumosas Poma Aurea, Lagar de Camin, botellín e incluso vinagres.

Todos estos productos han absorbido parte del excedente, de tal forma que hemos comenzado el año sin demasiada sobreproducción.

De todos modos, aunque así fuera, tenemos claro que nuestro llagar nunca usaría la sidra de la cosecha anterior para mezclar con nuestra primera sidra del año. Seremos fieles a la tradición y honestidad de sidra sobre la madre, y seguirá siendo una sidra virgen y completamente real. Para nosotros es importantísimo no perder los valores y la seña de identidad de esta sidra.

**¿Qué perspectivas tenéis para la próxima cosecha?**

Son tiempos complicados pero estamos muy ilusionados porque va a ser una muy buena cosecha. Nuestra sidra sobre la madre viene como nunca, con unos matices muy especiales. Si a alguien le gustaba nuestra sidra sobre la madre de cosechas anteriores, esta les va a encantar.

Además nos ilusiona ver avances y pensar que podemos estar viviendo el comienzo del fin de este virus que nos ha dejado a todos vulnerables. Sobre todo nos ilusiona porque se palpa en la gente las ganas de volver a disfrutar y volver a vivir y compartir de nuevo.

**Finalmente, se espera un año de manzana muy bueno, ¿Apuesta Trabanco por la manzana asturiana?**

Por supuesto. Contamos con alrededor casi 60 hectáreas de plantaciones propias en llavandera y la zona, y tenemos un compromiso con nuestro entorno al que debemos lealtad y siempre procuramos cuidar con nuestra red de proveedores vecinos y cosecheros de confianza.

Entre nuestros compromisos está contribuir a la recuperación de las variedades de manzana de sidra tradicionales en Asturias y que corren el riesgo de desaparición, debido a la estandarización de variedades. Este año mayaremos de nuevo con ilusión.

## CURSOS GRATUITOS

PARA LOS/LAS  
PROFESIONALES  
DEL SECTOR TURÍSTICO  
DE GIJÓN/XIXÓN

### ABRIL

"Técnicas de revenue management y marketing digital"

5, 7, 9, 12, 14, 16 y 23 de abril.

"Eficiencia en costes de elaboración de alimentos y bebidas"

13 y 15 de abril.

"Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración"

26 y 28 de abril.

### WEBINARS

"Presentación programa: Biosphere Sustainable Lifestyle"

20 de abril.

"Biosphere Sustainable Lifestyle"

27 de abril.

### MAYO

"Proceso de servicio en sala en restauración"

10, 12, 13, 17 y 19 de mayo.

### WEBINARS

"Saca partido a Whatsapp Business en la comunicación con tus clientes"

6 de mayo.

"Aplicación de los fondos europeos Next Generation en el sector turístico"

11 de mayo.

"Gestión de residuos en el sector turístico"

18 de mayo.

"La orientación al cliente en el nuevo escenario"

27 de mayo.

### JUNIO

"Diseño y comercialización de ofertas de restauración"

1 y 3 de junio.

### WEBINARS

"Kit básico de gestión para micropymes"

9 de junio.

Más información e inscripciones: [WWW.gijonturismoprofesional.es](http://WWW.gijonturismoprofesional.es)

XIXÓN | Turismo

# Toma un culín



## LA PRIMER SIDRE DEL 82, EN EL PILOÑU

Roberto Pérez, va cerca cuarenta años, nel llagar de **Sidra El Piloñu**, echando un culín nuna espicha. L'añu yera'l 1.982 y diba namás tres años que tresladaren el llagar de La Riega a Gamonéu (Nava)



## YE MIU

Pa que quede claro y naide te quite'l culín, los vasos del **Merenderu El Cruce** déxenlo claro. La sidre ye mio.

## SIDRA HUERCES

La Sidra Huerces que vais topar agora mesmo nos chigres nun ye la mesma que ganó'l Premiu a la Meyor Primer Sidre l'Añu 2021 -qu'entá nun ta corchao- sinon la de l'anterior collecha; pero si comparte con ella les sos principales carauterístiques: perbón vasu, arumes frescos y acidez xusto.



## MURIES DE CORCHU

Nesti separataor, fechu con corchos, que topamos na **Sidrería Casa Lin** -Avilés- fuimos quien a

reconocer los corchos de tres palos de sidre, suponemos que los favoritos de la casa: **Sidra Canal, Sidra Roza y El Santu**. ¿Sois quien a ver dalgún más?



## SURREALISMU SIDRERU

Mazanes echando sidre flotando nel aire pente un universu de llagares, mayos y toneles sobro fondu verdi, na **Sidrería La Torre**, en Villaviciosa.



## TOLES SIDRES D'ASTURIES

Na **Sidrería La Ruta** -Avilés- rétente a que topes si yos falta la botella de dalgún llagar. Cientos de botelles, de tolos llagares y con etiquetes d'estremaes époques, el paradisu l'etiqueteru.



## LLAMBIONAES Y SIDRE

La sidre va ganando espacios. Agora, de magar el confinamientu, tamién se vende en kioscos, como esti del barriu'l Natahoyo -Xixón-, **Dulce Güelita**, que tien sidre del **Llagar Rocés**

# Nueva candidatura de cosecheros para la DOP Sidra de Asturias



De izquierda a derecha Daniel Exner, Cesáreo Ferreras ya Igor Ferreras, miembros de la nueva candidatura.

Planificación, innovación y trabajo en conjunto para hacer avanzar a todo el sector, en un momento clave en el que la sidra asturiana se juega mucho. Esos son los ejes sobre los que gira una nueva candidatura que pretende ser una inyección de nuevas ideas y representar a todos los productores de manzana en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias.

El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias celebrará elecciones el próximo 15 de mayo. Para su realización se llevan a cabo dos censos: de llagares y de cosecheros. De cada uno de ellos debe salir elegida una candidatura con seis vocales titulares y tres suplentes, votados por los representantes de cada censo. El órgano de gobierno se formará con doce integrantes, seis de cada sector, que además deberán reunir ciertos requisitos para que representen fielmente al conjunto de todos los integrantes del censo.

Mientras que sólo habrá una lista candidata por parte de los llagareros, este año ha saltado la sorpresa y se contará con dos listas entre los cosecheros de manzana.

Una de ellas es la actual, avalada por Campoastur. La otra candidatura, recién presentada y que viene con

ganancia de dar un empujón hacia delante a todo el sector, tiene la intención de representar a todos los productores de manzana DOP.

La nueva candidatura está formada por nueve cosecheros de diferente tamaño y zonas de Asturias, como Villaviciosa, Xixón, Llanera Candamo o Colunga. Está formada por los productores Daniel Exner, de Finca Gallinal de Serín, Antonio Torres, José Alonso, Delfina Llera, Herencia Yacente de Miguel Valdés Cardín, Pomarada La Rozada, con Simón Ashbridge-Thomlinson, Pedro Ramas y Cesáreo Ferreras como suplentes.

La decisión de presentarse está muy ligada al momento actual de la sidra “Está pasando un tren y no se va a detener, tenemos que cogerlo”, explica Daniel, refiriéndose al tremendo auge que está viviendo la demanda de sidra en el mundo. “Además, el consumidor de hoy



Daniel Exner, na so finca d'El Gallinal, onde aplica munchos de los avances que quier compartir col restu pumareros.

en día quiere productos naturales y estar informado de donde vienen, las tradiciones e historias que esconden y en ese respecto, Asturias lo tiene todo. La sidra asturiana tiene mucho que contar". Asturias es una de las principales productoras de sidra del mundo y la mejor sidra se hace con manzana asturiana, defienden, pero es necesario planificar, poner los medios y ejecutar el plan adecuado.

**Calidad y rentabilidad**, esos son los objetivos más relevantes que destaca este grupo de cosecheros. Calidad como criterio básico para producir manzana ofreciendo buen servicio, Rentabilidad como ese reto al que se enfrenta cada año un productor de manzana como consecuencia de la baja productividad y altos costes de sacarla adelante. "Ha llegado el momento de poner en valor la manzana y nuestro esfuerzo" recalca Cesáreo.

Para no perder este tren es necesario estar preparados, y no solo ellos. Para que el sector avance, defienden

### MÁS DOP SIDRA DE ASTURIAS

Es la DOP el organismo en el que deben converger estos intereses de todo el sector, desde donde se deben impulsar las iniciativas conjuntas, canalizar la voz de un sector unido e integrado por TODOS, con objetivos comunes:

- MÁS MANZANA,
- MÁS SIDRA,
- MÁS CALIDAD,
- MÁS RENTABILIDAD,
- MÁS ALCANCE,
- MÁS FUTURO
- MÁS AMBICIÓN

### MÁS DOP

Es por supuesto la entidad que debe velar por el cumplimiento de las normas y ser punta de lanza en la comunicación de la Manzana y Sidra de Asturias.

Más recursos humanos y económicos serán necesarios para abordar los objetivos de los próximos años, definamos cuáles son esos recursos, que presupuesto requiere y que compromisos exige de todos los implicados

**MARISQUERÍA  
PONIENTE**

*Porque tú sabes lo que quieres*

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





de Igor Ferreras (hijo de Cesáreo Ferreras) todos los implicados tienen “que funcionar como una cadena en la que cada uno tiene que cumplir con su parte, debe colaborar, trabajar en la misma dirección”. Es la DOP el organismo en el que deben converger estos intereses de todo el sector, desde donde se deben impulsar las iniciativas conjuntas, canalizar la voz de un sector unido con objetivos comunes.

Ellos están dispuestos, como productores de manzana, a cumplir con su parte, involucrarse al cien por cien y hacer lo posible por resolver los problemas históricos que afectan al sector, obtener más calidad, mayor producción y dar mejor servicio. Pero también piden compromiso a los llagareros, a los que recuerdan la importancia de la innovación y ampliación de productos, así como de la necesidad de formar a los hosteleros. A estos les demandan que conozcan todas las propuestas y traten adecuadamente el producto y a la administración que apueste por el sector bajo parámetros de productividad y calidad; finalmente sugieren al consumidor que esté abierto a las novedades, que conozca nuestra sidra y que se enorgullezca de ella, si es asturiano, que lo divulgue.

“Si estamos convencidos de que la sidra asturiana,

elaborada con manzana de Asturias, es la mejor del mundo, diferente, especial, identitaria, plantemos más y hagámoslo en Asturias” defiende Daniel, quien ve imprescindible aumentar las hectáreas plantadas, aumentar la productividad y trabajar en la regularización de las cosechas, sin menoscabar en ningún caso la calidad de la fruta.

Todas sus propuestas pasan por un mayor diálogo con los llagares de mayor transparencia, planificación y respeto mutuo, que permita la rentabilidad y mayor visión a medio y largo plazo.

Las consecuencias de la planificación que proponen no solo alcanzan a su sector, sino que implicarían una importante reactivación rural y la regeneración de tiendas abandonadas. Hacer del sidrero un sector potente, unido, con una Administración Pública implicada y un Consejo Regulador con recursos, autonomía y autoridad, conseguiría aumentar la rentabilidad del sector, generando puestos de trabajo estables y cualificados en las áreas rurales, proyectando Asturias como centro profesional de producción de manzana de sidra de calidad.

Para este 2021, si las previsiones se cumplen, la cosecha de manzana será muy abundante y las ventas de sidra están por ver en los próximos cinco meses. Daniel Exner apunta “hay que comenzar a valorar ya cual puede ser la situación de los llagares llegado el momento y plantear alternativas. Estamos a tiempo de planificar lo que en ocasiones anteriores ha sido un gran problema de inestabilidad y crispación entre productores y elaboradores”.

Igor Ferreras por su parte pide a los productores de manzana de Asturias “que voten el próximo 15 de mayo pero que antes se informen de las candidaturas existentes, que no se precipiten” e indican que han puesto a disposición del productor una dirección de email para que les contacten con cualquier duda que tengan, es: manzanaDOPasturiana@gmail.com.

# Sidrería La Güestia, L'Entregu



En la Sidrería La Güestia (L'Entregu) se encargan de escanciar personalmente la sidra a sus clientes, tanto en el interior del bar como en la terraza, algo muy de valorar en estos tiempos de automatización “aunque si a los clientes les apetece echarla ellos mismos no hay ningún problema” aclara Aroa Vigil.

Además, si el día se pone frío o llueve, no hay de qué preocuparse, hay toldo y una amplia carpa en los que resguardarse

Aparte de disponer de sidra bien escanciada al estilo tradicional, en todas las zonas de la sidrería se puede pedir cualquier plato de su carta, sin que varíen los precios.

Así, la clientela puede degustar sus platos donde más cómodos se encuentren, en una de las seis mesas del interior o en una de las nueve de la terraza, equipada con toldo para la lluvia o el sol excesivo y una amplia carpa, para que el tiempo fresco no impida disfrutar de la sidra -**Trabanco** normal o d'Escoyeta- o de uno de sus sabrosos platos.

Su carta es muy variada, con platos de picoteo y otros un poco más contundentes. Sus especialidades son el cachopo de ternera, los escalopines al Cabrales y las paellas de carne, de marisco y bugre, estas por encargo a través de su facebook o por teléfono.



## SIDRERÍA LA NUEVA ZAMORANA

Apuesta por lo asturiano con la calidad por bandera



Olegario González, gerente de las sidrerías La Zamorana y Casa Ramón, nieto del también Olegario, nacido en Deva, sidrero xixonés por excelencia, tiene muy claro su apuesta por la sidra y la manzana asturianas, "Tenemos que mirar por lo nuestro"

Olegario se muestra orgulloso de La Zamorana, eso se nota al hablar con él. No es para menos, hablamos de una bodega y unos locales que tienen a sus espaldas casi cien años de historia, convirtiéndola en un establecimiento emblemático en el mundo de la hostelería xixonesa, un santuario.

### ¿Cuánto tiempo lleva trabajando en La Zamorana?

En marzo del 2020 cogimos el testigo de Manolo y José y estamos muy contentos de cómo estamos viviendo esto, mejorando cada día y orgullosos de seguir.

### ¿Qué aspecto destacaría de este establecimiento?

En La Zamorana, como bien es sabido manejamos un producto de calidad cien, pescados y mariscos del Cantábrico, carnes de ganadería propia y por supuesto, nuestra carta de sidra y bodega.

Eso solo se consigue contando con proveedores de primera calidad.





### Aplicado a la sidra, ¿cómo se garantiza esa calidad?

Nosotros para decidir qué sidra tenemos en el establecimiento, el procedimiento que seguimos es ir personalmente a nuestros llagares proveedores a probar la sidra y allí elegir siempre la que presente la máxima calidad.

Buscamos una sidra con las mejores características, que sea natural, con un gran secante y lógicamente que esté producida con manzana cien por cien asturiana. Es algo que exigimos a todos nuestros proveedores.

Almacenamos la sidra en una bodega específica para ella y cuidamos de que esté siempre en las mejores condiciones.

A la hora de servirla, en la sidrería se escancia siempre y en los comedores contamos con escanciadores automáticos, aunque si el cliente lo solicita, también se la escanciamos nosotros.

Para ello contamos con un equipo de escanciadores profesionales que aseguran que sea bien servida. Lo tenemos muy claro, en el mundo de la sidra apostamos al cien por cien.

### Entre las sidras que tenéis, trabajáis mucho con la del Llagar JR. ¿Qué os llevó a elegir este llagar, en concreto?

Llevo trabajando con JR toda la vida, y aparte de la calidad de su sidra y de su profesionalidad, para mí es muy importante su valor como persona.

Juanjo, de JR, es una persona excepcional y un gran profesional, al que tenemos que agradecer su trabajo.

De hecho yo, como gerente, conozco no solo a los proveedores de sidra, sino también a los proveedores que llevan la manzana a JR, a los que también quiero agradecer su apuesta por Asturias y por cuidar lo nuestro.

### ¿Tenéis sidra de sus tres variedades?

Tenemos siempre de las dos variedades, de sidra, la tradicional JR y su Denominación de Origen Protegida, Etiqueta Negra, aunque su calidad es tan similar que los clientes nos piden sidra de ambas prácticamente por igual.

A veces tenemos también su sidra sobre la madre, 'De Pura Madre', aunque no siempre.

Todas ellas son excepcionales y se nota en que los clientes están contentísimos con ellas.

### Cuéntanos un poco de la cocina de La Zamorana

Nuestra cocina está dirigida por Aarón Espinosa, un bahuarte nacional, ex del equipo de Aduriz en el País Vasco, compañero de Roncero en Madrid, un verdadero lujo como jefe de cocina que nos está dando grandes éxitos. Aparte de su gran dominio de la cocina tradicional, sus conocimientos de química y su formación nos lleva a lo más alto.

Lo suyo es aplicar la tecnología punta de la cocina a la cocina tradicional, aportándole un valor añadido brutal.

### Tenéis otro establecimiento en Uviéu, Casa Ramón. ¿Sigue los mismos parámetros de calidad y elección de sidra?

Casa Ramón es otro establecimiento mítico, lleva 50 años en la Plaza del Fontán y está mal decirlo, pero creciendo y mejorando también.

Allí también disponemos de las sidras de JR y solo podemos agradecer a nuestro proveedor que lleve nuestros restaurantes más arriba, si cabe.

Nos consta que tenemos muchos clientes gracias a la calidad de su producto.

## SIDRERÍA LA NUEVA ZAMORANA

Av. Hnos Felgueroso 38 - Xixón

T. 984 19 65 84



# Sidrería Zarracina, un chigre mítico adaptado a los nuevos tiempos



Segundo Francisco Riesgo con un de los sos echaos Ilétricos.

Segundo Francisco Riesgo nos atiende en la Sidrería Zarracina, a un paso de la Playa de San Llorienzu.

Es un establecimiento que lleva 61 años en manos de su familia, desde 1959, y que aún mantiene su carácter de sidrería de toda la vida, así que no podemos evitar preguntarle:

¿Cómo cuadra algo tan moderno como un escanciador automático en una sidrería tan tradicional como esta?

La sorpresa es que la Sidrería Zarracina ya incorporó los escanciadores automáticos a su servicio hace doce años, cuando probaron con aquellas primeras manzanas rojas echadoras de sidra. “De la que los trajimos, al principio la gente los rechazaba un poco” nos cuenta “y ahora el 90 por ciento lo prefiere. La tradición evoluciona y en poco tiempo, esto será lo tradicional”.

Aún así, en la barra si se lo piden escancia él la sidra a sus clientes “Hay el típico de toda la vida que dice que sabe mejor escanciada, pues se la echo”.

Para Segundo es un mito que la sidra quede mejor escanciada a mano, considera que el avance de los escanciadores permite que el escanciado sea prácticamente perfecto.

Destaca también la mejoría técnica de los aparatos a lo largo de los años, sobre todo en cuanto a duración de su batería.

Ahora tiene 14 de estos escanciadores de tonel, uno para cada mesa y alguno más de repuesto y se declara satisfecho con su funcionamiento.

## CASA ZARRACINA

Ventura Álvarez Sala 4. Xixón T.- 985 34 14 27



# La sidra en los menores

Manuel Gutiérrez Busto

Hacia tiempo que no veía una imagen que me impactase en esta época y me agradó muchísimo, pues me recordaba mi niñez. Al pasar por una sidrería, noté que había muchos corchos por el suelo, algo inusual, y vi a un güaje de unos 8 ó 10 años jugando con los corchos de las botellas de sidra. Me quedé observándolo y vi que igual valían como pelota, como arma arrojada o como soldados para una guerra imaginaria. Supongo que con las actuales restricciones los palillos no estaban al alcance de la criatura y no podía armar aquellos inimaginables robots que como piezas de un mecano armábamos cuando los demás éramos pequeños.

Me alegró la creatividad que el juego puede dar a un menor, la fabulación e imaginación de otros mundos, el rechazo a la alienación de muchos güajes que los ves muy modositos sentados al lado de sus padres en la mesa con la maquinita o cob el teléfono, enviándose mensajes, whatsapp, acosándose entre ellos, ridiculizándose, etc. porque lo que no me creo es que utilicen el teléfono o la red para buscar biografías ilustres, o información para completar sus estudios, trabajos o realizar tareas escolares en el tiempo de ocio de compartir con sus padres, hermanos u otros conocidos en una sidrería.

La falta de relaciones interpersonales es una manera de alienación, actualmente los menores no están tanto tiempo en la calle como en los años 60, 70 ó 80 estaban en las barriadas de trabajadores, desafiándose en una era o en un solar todavía sin construir dos pandillas para jugar al fútbol, o al “pio-campo”, o todos aquellos

juegos de nuestra infancia. Los güajes de ahora no saben ni el nombre, por haber ya no hay casi sitios o sidrerías donde tengan una bolera o un mero merendero. Qué falta nos hacía hoy en plena pandemia un merendero para estar todos al aire libre y todos los güajes corriendo, saltando y jugando, como lo hacen todavía en el patio del colegio, al menos sin tantos contagios como dicen que hay en la hostelería.

Que no cunda el desánimo, todavía quedan cosas o al menos se ven normalidades, entre tanta restricción, tanta vigilancia, tanta prohibición, tantas medidas que no sabemos muy bien el porqué. Quizá no nos las explican bien, quizá no las entendamos, quizá no sean solo sanitarias sino políticas, quizá sea un experimento de masas para controlar más a estas en una idea “orteguiana”, quizá haya que volver a releer la Rebelión de las Masas de Ortega y Gasset, volver a los pensadores y a los grandes filósofos, volver hacia atrás, lo mismo que el güaje que me hizo recordar y volver a mi tiempo pasado, que no es mejor ni peor, es distinto.

Hasta la sidra es distinta la de ahora que la de los años 1960, pero aunque sea distinta por eso no deja de ser sidra, ni de tomarse por todas las capas sociales, por todos los jóvenes, mayores, hombres, mujeres, a todas las horas del día que nos dejen tomarla, con todo su ritual de escanciado. Al final la esencia es lo único que permanece.

Gracias güaje por recordarme mi niñez con esos corchos de sidra.



# Sidra Cima

PEQUEÑA HISTORIA DE UNO DE LOS LLAGARES MÁS ANTIGUOS DEL PAÍS



Stand de Sidra CIMA na *Exposición el Centenario* (Buenos Aires 1911)

Industrias Cima es una de las empresas más antiguas de Asturias, remontando sus orígenes a la segunda mitad del siglo XIX. Fundada por José Cima García, que emigrado a Cuba pronto se dio cuenta de que una de las cosas que más anhelaban de su patria los asturianos residentes en Cuba, era la bebida autóctona: la sidra.

Cualloto es un barrio de Uviéu, antes pueblo, donde hubo llagares desde al menos el siglo XVII. Estos llagares y su sidra han sido muy famosos tanto dentro como fuera de Asturias, además muchos de sus habitantes tenían pequeños llagares bastante artesanales, parece bastante probable que uno de ellos fuera Francisco Cima Norniella, (Cualloto 1818-1898), padre de José Cima García (Cualloto 1843-Uviéu 1932) uno de los mayores empresarios asturianos del siglo XIX y XX. No obstante José Cima cuando era niño y entraba en la mocedad (marchó hacia 1856 a Cuba), seguro que conoció el llagar de José Cimadevilla o el llagar de José Fernández Rocés, quien por cierto era el abuelo de su futura mujer, y seguro que a través de su padre y su afición desde chico a la química conoció todos los secretos de la elaboración de la sidra natural.

Cuando conoció a Josefa, su mujer, descubrió que a los dos les gustaba la química y que los dos sabían mucho de sidra, pero José Cima andaba en otros quehaceres en esos años.

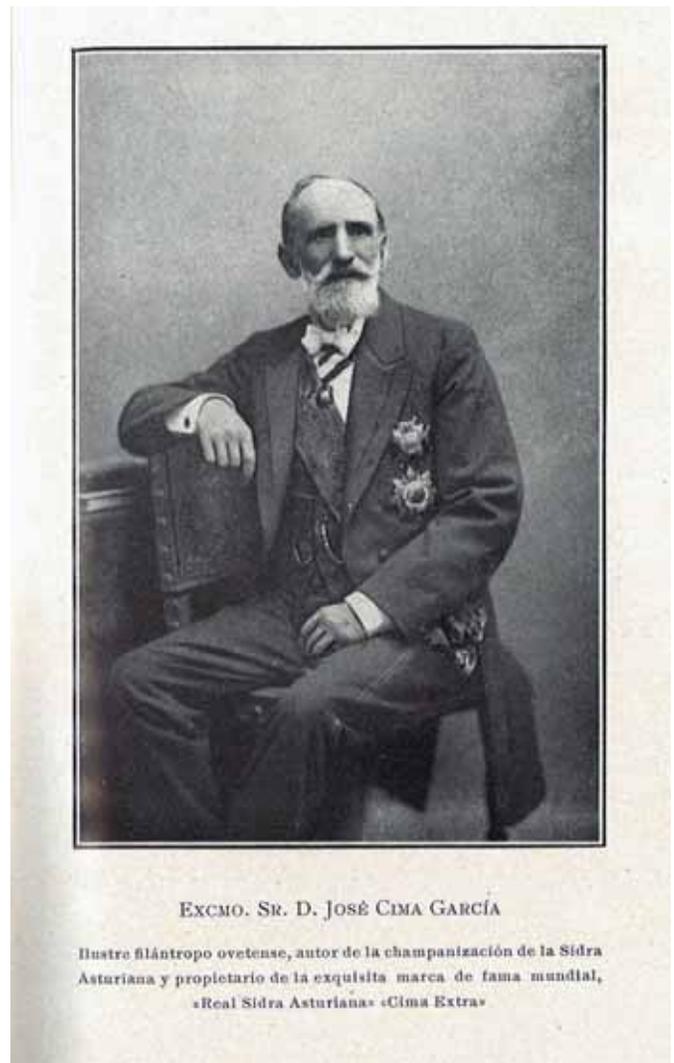
Sidra Cima no surge hasta finales de 1875, cuando terminada la Exposición Regional celebrada en Uviéu, José Cima contempla que el negocio no está ni en las cebollas ni en la huerta, sino en algo que añoró durante sus años en Cuba, la sidra. Entonces era depositario del Ayuntamiento de Uviéu e intentaba abrirse paso en algunos negocios del campo como las mencionadas cebollas. Tenía una importante cantidad de dinero amasada en Cuba, donde hizo dinero con el negocio del tabaco. Pero ¿de dónde sale José Cima García?

José Cima García nace en Cualloto un 25 de septiem-

Un espumante  
mensaje de  
alegría en  
su fiesta

**SIDRA  
CIMA  
EXTRA**

DISTRIBUIDOR:  
**AGROCOM S.A.**  
MEJICO 1672-TE :38-0174

bre de 1843, es el primer hijo del matrimonio formado por Francisco Cima Norniella y María García Suárez. Sus padres son labradores, aunque Francisco también fue militar y participó activamente en la guerra civil española de 1836. Las raíces de los padres de José Cima están en Culloto.

Su vida cambió en el año 1878, en el verano, cuando consigue que un cargamento con sidra champagne asturiana llegue a La Habana, después de casi tres años de trabajo y mucho dinero invertido en la elaboración de esta sidra. Sin duda la afición a la química que compartió con su esposa ayudó mucho. En el momento de la constatación de la llegada de la sidra a La Habana, la fortuna de José Cima había menguado considerablemente debido a este empeño.

Su primer logro fue en Culloto en el año 1879, entonces Sidra Cima era muy recomendada para las parturientas ya que, según comentaban, producían más leche. Con el tiempo y la aparición varios años después de la cerveza El Águila Negra perdió este mercado. Pronto a la sidra añadió otras bebidas y marcas, de las que hubo varias, aunque hasta principios del siglo XX solo existían los refrescos de naranja y limón, el selz, sidra achampanada (la más cara), y sidra espumosa. Hagamos constar que la sidra champagne llevaba el nombre de Real Sidra Asturiana desde que Alfonso XII encantado con la bebida, les dio semejante consideración hacia el año 1880. Debido a que no le devolvían los envases la venta de selz estuvo varias veces detenida. Desde 1884 hasta 1899 apenas alteró los precios ni las

marcas de sidra, pese a la enorme dimensión que alcanzó. Entonces José Cima, se traslada a vivir a Uviéu y con la apertura en los bajos del célebre Casino de Uviéu de la primera tienda dedicada a la Sidra Champagne en Asturias, comienza a venderse de forma inaudita entre la alta sociedad de la ciudad, la Sidra Champagne Cima. Esto sucedió justo cuando Leopoldo Alas, Clarín, conocido de José Cima, plasmaba entre otros este casino en su celeberrima novela "La Regenta", su gran obra, publicada precisamente en ese mismo año (1884).

Sin duda el éxito de su producto fue la exportación en la década de 1880, (hacia 1885), tenía una producción de unas 500.000 botellas y en 1899 el doble. En mayo de 1886, seguramente como consecuencia de sus viajes a Alemania, comienza a vender cerveza alemana de mesa; este producto debió tener poco éxito ya que enseguida desaparece de su publicidad.

En 1889 registra su reconocida etiqueta, la cual llevarán todas las clases de sidra, especificándose en cada caso con el nombre, como en la fotografía.

En 1891 era tal su éxito que se encontraban en el mercado diversas falsificaciones, algunas muy logradas, por ello en esos años las botellas llevaban en el cuello un cintillo de colores nacionales con las columnas de Hércules en el centro

En enero de 1894 el periódico Las Novedades de Nueva York, de dicha ciudad, dedica un elogioso artículo a la Real Sidra Asturiana, que acaba de ganar otra medalla en la exposición de Chicago de 1893 y en 1894 la

Me siento feliz  
porque tomo

# Sidra CIMA

(RIVAL DEL CHAMPAN)



IMPORTADORES:  
**Sobrinos de Quesada**  
HABANA



CONTENIDO NETO  
37 CENTILITROS

ALCOHOL POR VOLUMEN 4.5°

MARCA REGISTRADA



DISTINCION AL MERITO

REAL SIDRA ASTURIANA

*José Cima y García*

**"CIMA" EXTRA**

**OVIEDO**

*Siempre que no se destine al consumo inmediato póngase la botella horizontalmente.*

publicidad de Sidra Cima se elabora en París.

Entre tanto, en puntos tan dispares como Australia, Japón o Egipto ya se consumía sidra Cima desde al menos el año 1895, un año muy importante debido al aumento de la producción; ya trabajan entonces 52 mujeres y multitud de operarios.

Entre 1902 y 1907, gracias a su laboratorio recientemente inaugurado, por cierto de los mejores en España, inventa algunas sidras peculiares como cuando en octubre de 1905 registra la marca denominada Sidra Anti-térmica Reconstituyente que fue una sidra muy peculiar y con poco mercado, dejándose de producir hacia 1916 coincidiendo con la mayor huelga en esta fábrica; en estos años la sidra espumosa pasaría a lla-

marse Extra Cima.

En los años veinte los refrescos se venderían solo en los bajos de la mansión del señor Cima en la Plaza de la Catedral Nº 7 y la fábrica sería llevada en esos años por su hijo Arturo y su hijo político Luis Vallaure.

Entonces tenían extensas pomaradas en distintas y amplias zonas de Cualloto, en especial en Moreo donde había numerosas hectáreas dedicadas a esta labor, estas no serían las únicas pues en la Ería de Arriba y Rocés, también en Cualloto, tenía algunas hectáreas más de pomaradas.

La empresa, mientras vivió José Cima, siempre fue llevada por la familia.

José Cima en sus últimos años de vida supervisaba, a veces sin mucho éxito, la marcha de la fábrica. Rogelio Jove Canella, quien en otros años se ocupó con los anteriores de la fábrica, también participaba activamente en la dirección de la fábrica aunque se encontraba más apartado debido a varias ocupaciones de la alta sociedad, aún así obtuvo con Sidra Cima varios premios por los stands levantados en Buenos Aires 1911 y Sevilla 1929. Hasta la guerra civil siguió ligado a la empresa, luego marchó con su mujer a Madrid donde fijaron su residencia.

El declive era palpable el mismo año de la muerte de José Cima, un declive que se acentuó cuando finalmente fallece un 3 de noviembre de 1932. Su único hijo varón, Arturo, contó al principio con el apoyo de su hermano político, Luis Vallaure, y se enfrentó al resto de sus hermanos por la titularidad de la fábrica y algu-

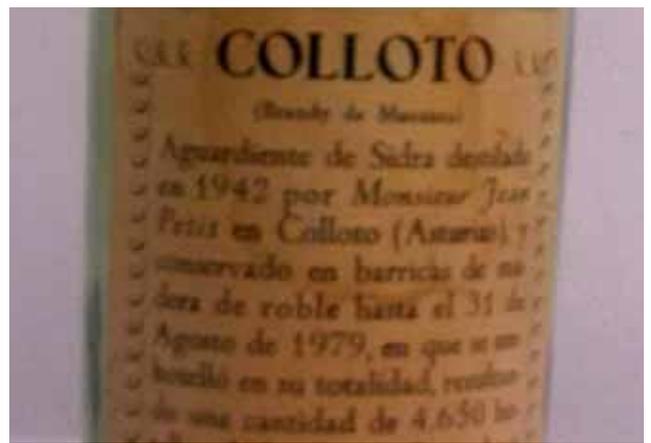


nos bienes.

La fábrica siguió adelante, pero con la producción sin la fórmula original de la sidra que obraba en poder de Cándida, hermana de Arturo. Esto supuso que la original Real Sidra Asturiana se detuviera para siempre. Después de la guerra civil, la producción de sidra estaba en mínimos en la fábrica y tras muchas instancias judiciales sale a subasta la fábrica y esos bienes, con lo cual se paraliza totalmente la producción de sidra y desaparece la Sidra Cima dando paso a Industrias Cima S.A. creada el 19 de septiembre de 1942 en Xixón, gracias a Florentino Carreño y su esposa María, hija de José Cima, ya que los hijos tenían prioridad en la compra, la fábrica que siguió siendo familiar, hasta 1956. Florentino y María e hijos tenían previsto, con la fórmula original, volver a realizar la afamada sidra familiar, pero una serie de empresarios dueños del resto del accionariado de Industrias Cima, algunos amigos del hijo político de José Cima, Florentino Carreño, estaban más volcados en los Calvados, (brandy de sidra) y en dar un giro a lo que fue Sidra Cima. Por lo tanto, según expone de manera concisa Javier Carreño Cima (hijo de María), la empresa deja de ser familiar pasando a elaborar una sidra que no tiene nada que ver con la que se realizó hasta 1933. En 1943 vuelve a encontrarse en el mercado Sidra Cima y la Real Sidra Asturiana, que no tienen nada que ver con las de José Cima, pese a ello fue muy solicitada en América latina.

Pese a todo, la exportación a América continuó hasta aproximadamente 1980-1981, cuando se decide dejar de exportar y vender la marca Real Sidra Asturiana a una sociedad de Xixón, quien también se lleva algún trabajador de Industrias Cima. Cuando se toma esta decisión de venta el envío y la calidad de la sidra no estaban en sus mejores momentos. Pese a todo, cuando en 1993 cierra Industrias Cima, en sus almacenes había todo lo necesario para elaborar sidra.

 Testu: Erancisco Bustamante



## Los Calvados

La idea de los Calvados la expuso el representante de un equipo empresarial que se hizo con Industrias Cima, don Ángel López Hita, director del Banco Español de Crédito de Uviéu (según Javier Carreño Cima nieto de José e hijo de María Cima Fernández-Quirós): Su equipo contemplaba la explotación industrial de la manzana hasta el agotamiento. [.....]

Se trata de agotar los residuos de la manzana, obteniendo el orujo o pulpa que deja luego de ser exprimida la sidra - y que hasta entonces había que malvender apresuradamente, antes de que fermentase- primero un brandy delicioso, popularísimo en Francia bajo el nombre de Calvados, y luego pienso seco, de valor nutricional excepcional para el ganado bovino, tan extendido en Asturias. Para ello su equipo, lo tenía todo dispuesto: una patente francesa, un alambique maravilloso, desecadores, terrenos y edificios propios... y sobre todo un químico francés, Monsieur Petit, que representaba la máxima garantía en el proceso.

Pero no hubo tal patente francesa solo una autorización, y según Javier Carreño Cima, "el señor Petit resultó incapaz de producirlo" (el famoso brandy o Calvados).

Se invirtió mucho dinero, se compró un alambique especial, barricas y otros materiales de coste elevado.

Pero todo quedó en el olvido por el inesperado fallecimiento de Jean Petit. Bueno todo no, cuando el hijo de Jean Petit volvió a Cualloto para recordar a su padre, un antiguo empleado de Industrias Cima le sacó de las oficinas, le condujo hasta el patio central y de ahí a un apartado rincón donde un tonel llevaba desde 1942 envejeciendo semejante brebaje. Sin duda era un Calvados excepcional y se decidió embotellarlo, en total 4650 piezas únicas, con 37 añejos años, cuyo aroma, color y bouquet fueron calificados de "sensacionales" por expertos franceses. En su momento fueron vendidas a unos amigos de Petit (hijo), amigos con los que formó una sociedad, al menos uno de los cuales todavía vive y conserva al menos una botella, botella que hoy día bien puede superar los 3000 euros.

# Sidra y manzana en la obra de Nicanor Piñole



Nicanor Piñole 'Pañando mazana', 1922. Óliu sobre llienzu 150 x 206 cm. Imaxe cedía pol Muséu de Belles Artes d'Asturies, Uviéu.

Continuamos con nuestra investigación sobre los elementos sidreros que podemos encontrar en la obra de artistas asturianos; en este número repasamos la obra del pintor xixonés, uno de los padres de la modernidad pictórica del siglo XX en Asturias

"A Piñole hay que conquistarle y verle en perspectiva, como una figura que se ha extendido en el tiempo y es múltiple en sensibilidad e inquietudes. Piñole hace una pintura que puede ser testimonial, pero no quiere proclamar ningún alegato. Son las cosas que están ahí, la vida corriente, las que hablan por sí solas en el cuadro". Así describe al artista xixonés el periodista Francisco Carantoña en su libro 'Nicanor Piñole, vida, obra y entorno del pintor'. Carantoña fue director de El Comercio y experto en artistas plásticos asturianos, aparte de que a ambos les unía una relación de amistad.

Nicanor Piñole nació en Xixón 1878 y fue hijo y hermanos de marineros. Sus primeros estudios en el ámbito pictórico los realizó en la Escuela de Bellas Artes de San Fernando. Más adelante, a principios de siglo, dejaría Asturias para residir en Roma, lugar donde par-

ticipó en varias exposiciones incluida la muestra de Arte Moderno de dicho país. Viajaría más por Europa, como a Francia, donde entablaría relación de amistad con otros importantes artistas, entre ellos Picasso.

Así, Piñole, al igual que Evaristo Valle, conocería las vanguardias y al volver a Asturias en 1902 comenzaría una labor de reelaboración del aprendizaje adquirido. Este es uno de los motivos, por los que, como dijo la historiadora del arte y especialista en pintura asturiana, Gretel Piquer, en una entrevista realizada por Televisión Española en el Museo del Bellas Artes: "Valle y Piñole son sin duda los padres de la modernidad pictórica del siglo XX en Asturias", puesto que además de volver a su tierra natal y traer consigo los conocimientos aprendidos en el extranjero, adaptaría estos a su obra, que ha influido decisivamente en las generaciones posteriores.



Enriba: Muséu Nicanor Piñole en Xixón na Plaza Europa. / Abaxo: Imaxes d'apuntes de Piñole pa 'Pañando la mazana' qu'apaecen nel llibru 'Piñole en Carreño' y que tamién tán nel Muséu Nicanor Piñole. Procedencia Muséu Nicanor Piñole.

En 1916 concluye uno de los cuadros en donde podemos apreciar la bebida asturiana. En **'La barraca'** se observa que uno de los hombres que aparece en primer plano sostiene un vaso, posiblemente de sidra; y si miramos hacia la parte derecha, en un plano posterior, otro hombre, sentado, está escanciando. "La más fácil manera de definir a Piñole, y no son pocos los que han caído en ello, sería exaltarle como el pintor de las romerías asturianas o como el moroso captador de infinita riqueza cromática que esconde la bruma bajo su aparente monotonía. Pero debe reiterarse que Piñole no ha sido nunca pintor arcaizante o unilateral. Si Valle mira hacia atrás y en sus cuadros parece haberse detenido el tiempo en un misterioso instante que se prolonga sin que los hombres en su apariencia varíen, Piñole, en cambio, es un pintor ligado al tiempo fluyente, seguidor del tiempo fluyente" explica Carantoña en el citado libro.

En 1922 vería la luz **'En el puesto'** en el que plasma, entre otros elementos, a varios niños sobre un tonel de sidra y a varios hombres bebiendo de este con el vaso en la mano. Ese mismo año también se conocería una de las principales obras de Piñole: **'Pañando la la manzana'**. Este cuadro sería expuesto en la Exposición Nacional de Bellas Artes de 1922, pero también en otras exhibiciones como la de la Sala Toisón de Madrid, la del Museo de Arte Contemporáneo, o también en muestras internacionales como la de la ciudad de Pittsburg en Estados Unidos o la de Buenos Aires en Argentina. La obra representa la pumarada de la





Imaxe del cuadro de Nicanor Piñole 'Primavera', 1924. Óliu sobre llienzu, 150 x 205 cm. Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía. Madrid.

Quinta de Chor en Carreño en el mes de septiembre, cuando tiene lugar la recogida de los frutos para elaborar sidra y en la que un grupo de vecinos colaboran en andecha. Hay que destacar que Carreño, y en particular esa quinta, propiedad de la familia materna del artista, sería uno de los escenarios fundamentales en la vida y en la pintura del artista. "La vocación realista, característica de toda la producción de Piñole, se pone de manifiesto tanto en la representación de la pumarada y su entorno, como en la caracterización individualizada de los personajes. Como modelos utilizó a sus sobrinos, José Manuel, sentado junto a las manzanas y a María Jesús, correteando en la pradera, a Evaristo Borreres y a otros personajes habituales del concejo como Armando 'El cabo' guiando la yunta de las vacas" señala Carantoña en el libro 'Piñole en Carreño', en donde también explica que es en este lienzo donde el artista inicia un "periodo explosivo de colorismo".

Siguiendo esta línea, dos años más tarde el artista participaría, también en la Exposición Nacional de Bellas Artes, con otro de sus trabajos más reconocidos. De '**Primavera**', Francisco Carantoña señala: "Piñole toma como punto de partida la realidad cotidiana. En ella se inspira para definir la estructura esencial del cuadro y los elementos que lo integran. Pero frente a lo que sucede en 'Recogiendo la manzana', aquí el pintor evita el retrato individualizado de sus personajes. Despoja de todo protagonismo a la figura humana que se funde con el paisaje y goza de la misma entidad que cualquier otro elemento de la naturaleza.

La escena se envuelve en una atmósfera de evidente bucolismo, enfatizado por los manzanos en flor. Es un canto poético a la explosión de vida que conlleva la primavera. Una visión optimista en la que se aprecia una fuerte influencia de la corriente simbolista y de su peculiar visión de la naturaleza". Hay que señalar que este cuadro forma parte del Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía de Madrid.

Frente a las obras anteriores de grandes dimensiones, Piñole también posee trabajos más íntimos. Como señala Lucía Peláez Tremols, directora del Museo Casa Natal Jovellanos en la página web de la Real Academia de la Historia, en estas obras Piñole buscaba "captar la belleza del pequeño detalle en un canto poético que no está exento de melancolía. En algunas, como '**Bazar o vida gris**' (1929), los objetos adquieren un inquietante significado, una presencia que va desplazando al elemento humano hasta llegar a la serie de 'naturalezas muertas' que pintó entre 1927 y 1935, con la ayuda de unos muñecos articulados. Son obras que se vinculan a las corrientes plástico-literarias en boga a finales de la década de 1920, con las que Piñole entró en contacto a través del poeta Gerardo Diego". En esta última categorización podemos encontrar un cuadro titulado '**Libros y muñecos**' de 1930.

A partir de la Guerra Civil el pintor decidió residir en Xixón de manera definitiva y más adelante, en 1945, podemos ver que nuevamente la sidra aparece en otro de sus trabajos. En '**Romería asturiana**' se puede ver una gran profusión de los elementos presentes en estas celebraciones como la danza prima, familias en

el prado, niños jugando y hacia la parte derecha la sombra de un hombre escanciando. También, en esa misma zona pero en color, otro hombre entrega un vaso de sidra a un compañero. “A Piñole le clasificaría yo como trapero de la vida y del color, si recordamos que lo esencial del trapero es encontrar algo valioso en lo que los demás desprecian. Precisando más, le clasificaría como moroso y empecinado escudriñador de lo que no se ve corrientemente, de lo que se pierde escondido tras los impactos violentos y las ambiciones desmedidas, porque también los ojos pueden tener ambiciones desmesuradas y agrias que crean hábito y terminan impidiendo gozar del matiz. Pero a la vez Piñole es brusco y áspero, porque logra sus resultados con medios broncos, sin preciosismos. Tornasoles o nacarados, unos tornasoles o tornacolors que casi nunca faltan en sus cuadros, nacen solos, de un contraste objetivo y de la intención de las masas cromáticas. Son un resultado, unas chispas de los pedernales puestos básicamente por el pintor, no una incorporación posterior, y ello da como consecuencia la mezcla viril de la delicadeza y brusquedad que caracteriza la pintura de Piñole” definió el periodista Francisco Carantoña en el libro sobre la vida y obra del artista citado al comienzo de este reportaje.



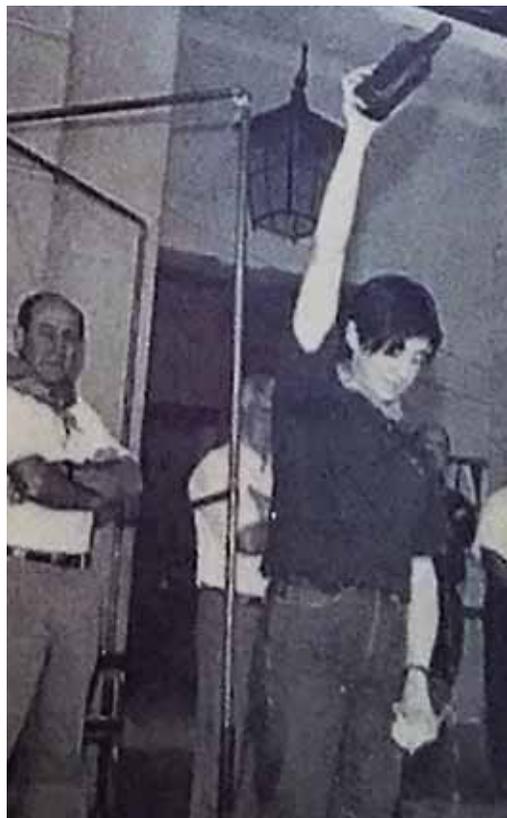
Nicanor Piñole 'Libros y muñecos', c. 1930. Óliu sobre llienzu, 97 x 100 cm. Muséu de Belles Artes d'Asturies. Uviéu. Nel requezu inferior drecha vense un par de mazanes.

Testu: E. Urquiola

Imaxe del cuadru de Nicanor Piñole 'Romería asturiana', haza 1945. Óliu sobre llienzu, 111 x 136 cm. Colleición d'Arte Banco Sabadell.



# Toma otru culín



## La Primer Campiona

Laura Ovin, de la **Sidrería La Barraca -Nava-** faciendo hestoria depués de ser la primer muyer en ganar el Concurso d'Echaores del Festival de la Sidre de Nava, el 12 de xunetu de 1998.



## LLAGAR MURAL

Esti relieve en maera d'una prensa alcontrámoslu na **Sidrería El Bosque, en Gascona (Uviéu)**.

## SIDRA LLAGAR DE QUINTANA

Fecho con mazanes de Quintana y posao en tonel de castañal, la Sidra Llagar de Quintana (**Menéndez**) destaca pol so intensu arume y prestosu frescor aroma y agradable frescor, final persistente en boca.



## FIESTES DEL PORTAL

Na **Sidrería El Furacu, en Villaviciosa**, guarden un vasu de ca una de les ediciones

de les Fiestes del Portal. La colleición, espuesta nun tonel, ta acompañada de corchos y de los célebres presonaxes de cómic asturianos Xuanón y Pinón.



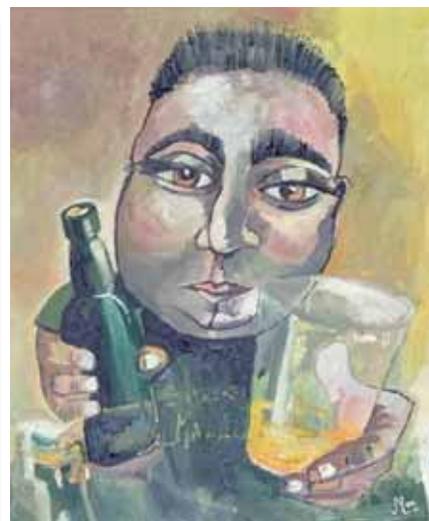
## LLUME SIDRERA

La lluz ambiente na **Sidrería La Plaza (Nava)** pónenla estes llámpares/pipa con botelles de sidre.



## SIDRE PERDAYURI

Na **Parrilla Sidrería El Chispero (Pendueles)** la sidre ta presente perdayuri: llámpares y separatores de botelles, parees de tonel y sidre au quiera que se mire.



## ARTE SIDRERU

N'El **Otru Mallu (Xixón)** alcontramos obres que s'aparten del estilu costumbrista, retratando l'universu sidreru con un toque más actual, comu esti echaor de Mon.

# Percorriendo Europa en siete bébores



Anguañu n'Europa tan faciéndose numberoses tribos de sidre, perea, auguardiente y llicores d'una perbona calidá.

Dende que s'empecipiare a recuperar la cultura de la sidre pelos países europeos, en munchos de los cuálos yá taba cuasi que escaecía, vemos anguaño'l perimportante llabor que los llagareros tan faciendu col enfotu de volver a los mercaos con unes sidres con sellu de calidá que mos presta presentar nel artículu que-y dedicamos a les estremaes sidres de dellos países.



Tori Siidritalu, brut 2017, exemplu de les sidres que se tan faciendo n'Estonia.

**Del escaecimientu que viviere la sidre na mayor parti de los países europeos, pasamos anguañu a tener un mundiu ricu en bébores enforma estremaes que queremos presentar como exemplu del llabor que se ta faciendo per tol continente.**

**Por eso, nesti artículu añal, trayemos esta vegada lo que mos paez una perbona esbilla d'estremaes sidres, auguardientes y llicores de países de tolos requexos d'Europa, talos como'l Reinu Xuníu, Francia, Alemaña, Austria, Polonia y Estonia.**



Hazy Ways Part 1, una interesante sidre semiseco inglés ensin calistrar.

**Tori Siidritalu. Brut 2017. Methode traditionnelle**

TORI JÕESUU SIIDRI- JA VEINITALU OÜ. PÄRNU, ESTONIA

5,9 % vol. 75 cl.

Podemos dicir d'esta sidre que ye un perbon exemplu de calidá de les nueves sidres que se tan faciendo pelos países bálticos, nos que s'escaeciére la sidre tradicional.

D'un collor doráu, rellumante, llimpiu y un carbónicu que baxa rápido, burbulla fina d'orixe perbien llocalizao, que xube nuna perfecta columna y de llarga duración na copa, tien un arume francu ya intensu de sidre seco, con notes frutales en nariz de la mazana

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



Poiré de Normandie Domaine des Hauts Vents ye una perea tradicional de Francia.

orixinal, ya una entrada en boca na que se xunten el taste amargu col dulce y afrutao de la mazana, arriendes d'un pasu llargu que-y ufren della complexidá.

### Hazy Ways Part 1

LITTLE POMONA ORCHARD & CIDERY. HEREFORDSHIRE, REINU XUNIÚ  
7,4 % vol. 75 cl.

Ye una sidre inglés que mos paez mui estremada a les que tábemos avezaos nes sidres del país.

Con un carbónicu que baxa rápido nel serviciu en copa, un collar mariellu payizu ya l'aspeutu turbiu de la sidre ensin calistrar, tradicional d'Inglaterra, con unes burbules fines d'orixe definíu nel fondu la copa, tien un arume frutal, frescu, de la mazana llocal, masque con notes que mos descubren unos bonos ácidos que nun son pa ná avezaos na sidre inglés. Y eso atópase tamién nel so taste, con una entrada llixera en boca, na qu'apodera de primeres esi ácidu suave y frescu, con notes florales, que dexa pasu a un taste semisequ que-y da'l so calter final.

### Poiré de Normandie, Domaine des Hauts Vents

CABOULET ET FILS. SAINT OUEN DU TILLEU, NORMANDÍA, FRANCIA  
4 % vol. 75 cl.

D'un aspeutu bien llimpiu y rellumante, con una capa de burbules de reduición rápida que dexen pasu a columnes duraderes y burbules fines, úfremos un



Holz Apfel, Sortenreiner Apfelwein ye una sidre alemán de mazana silvestre envieyao en tinos de madera.

arume frutal de pera, intensu, propiu de les sidres de Normandía y delles notes que mos adelanten el calter dulce de la perea; una entrada en boca na que ruempe'l carbónicu, dexando pasu a un taste nel qu'apodera'l gustu dulce y un retrogustu llargu cola astrinxencia propia de la pera.

### Holz Apfel, Sortenreiner Apfelwein

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER GMBH. SCHLAT BEI GÖPPINGEN.  
ALEMANIA  
12 % vol. 75 cl.

Perbona sidre alemán fecha de magar mazana de la raza bittenfelder y envieyao en madera.

De collar ámbar, con una corona d'alcol de la que baxen llárimes de della densidá, l'arume ye intensu a mazana asao, con alcordances d'una mistela y notes cítriques que contrasten con frutos secos; mentanto que la entrada en boca ye llixeramente cremosa, de taste afrutao a mazana maduro, xunto al que tamién atopamos daqué de naranxa y un final llargu nel que los ácidos dexen pasu a della astrinxencia que mos ufren una interesante complexidá.

### Cydr Chylicki. Lodowy 2017

CIDR CHYLICZKI KRENKE KOWALCZYK SP.J. CHYLICZKI, PIASECZNO, POLONIA  
10,4 % vol. 37,5 cl.

Ésta ye una sidre de xelu de Polonia, con gran procuru puestu na so producción, d'un collar ámbar, res-



Cydr Chylicki, Lodowy 2017 ye una nuea sidre de xelu polaco.

plandiente y mui llimpiu, con una corona de burbules nel borde y llárimes que baxen amodo peles parés de la copa. L'arume ye frutal llixeru a una mazana maduro, nel que s'alcuentren delles notes de los alcoles y del ácidu de la fruta, ensin que denguna de les sos carauterístiques apodere riba les demás. La entrada en boca ye d'una suave cremosidá y sensación alcólica llixera, con un taste dulce dominante d'una mazana madura, xunto col que tamién s'atopen notes ácidas y una astrinxencia final en perbona xuniún.

**Jehan Foucart. Pommeau de Normandie A.P.N.C.**

SACB - MOULIN DE LA FOULONNERIE. COQUAINVILLIERS, NORMANDÍA, FRANCIA 17 % vol. 70 cl.

Tamos énte un aperitivu tradicional de les fasteres sidreres de Francia, fechu de magar el calvados con un añidíu de mostiu de mazana. Tien un collar ámbare amarronao, con una corona d'alcol nel borde y llárimes que baxen amodo peles parés del vasu. Na nariz úfremos un perfume finu con notes frutales de la sidre dulce añidíu al aguardiente y delles alcordances al arume d'una compota. En boca presenta una textura llixeramente cremosa, con entrada suave y un saborgor afrutao y enllenu matices, nel qu'alcontramos el del calvados, la sidre dulce y el taste que-y da l'envieyao nos toneles de carbayu.

**Stroh ObstSchnaps. Appler and pear**

SEBASTIAN STROH GMBH. KLAGENFURT, AUSTRIA 35 % vol. 71 cl.

Falamos d'un dixestivu de la triba obstler, un dixestivu fechu magar la magaya de la fruta, tradicional

An advertisement for El Duque Sidra Natural. The background shows a cellar with several large wooden barrels on stands. A red circular logo with the text 'SIDRA NATURAL' is overlaid on the image. Below the logo, the brand name 'El Duque' is written in a large, elegant script, with 'GIJÓN' in smaller letters underneath. At the bottom right, contact information is provided: 'T. 630 440 262', 'CASTIELLO - GIJÓN (ASTURIAS)', and 'www.sidraelduque.es'. A handwritten-style slogan 'Te llevamos la sidra a casa' is written across the top of the image.



El pommeau como esti de Jehan Foucart ye tradicional nos aperitivos de les fasteres sidreres de Francia.

d'Austria, Suiza y el sur d'Alemaña y fechu na histórica destilería austriaca Stroh. Ye una bébora blanca, trespasante, cola imaxe propia d'un aguardiente ensin envieyar; con un arume suave y delicáu, resultante d'una bona destilación, nel qu'apoderen les notes frutales de la mazana y la pera, y una testura cremo-



El schnaps de la destilería Stroh ta ellaboráu de magar la mazana y la pera d'Austria.

sa ya una entrada en boca con tola intensidá del aguardiente mozu, que dexa pasu al taste afrutao ya un efeutu balsámicu carauterísticu de les bébores dixestives



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria Tablado

# JL

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA · CLIMATIZACIÓN · REFRIGERACIÓN

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA

jrefrigeracion.com · 985 296 598

## Xinta gourmet en Sidrería La Galana

La fama que precede a la cocina de la **Sidrería La Galana**, col so xef Denise Edeline al frente, fízo que les esputatives tuvieren peraltes. Puedo asegurar que nun defraudó.

Croquetes caseres con xamón ibéricu y un tartar d'atún roxo sobro guacamole, espectacular. Pa con ello, sidre, del **Llagar J.R.**, que fae perbón maridaxe con estos delicaos platos.

El toque potente del wassabi, perfectamente combinao cola cremosidá qu'apurre al conxuntu l'aguacate, dan-y al tartar d'atún una testura ya un tastu únicos.

Pa detrás, una tarta quesu -casera- con xeláu de frutos bermeyos, que vieno col toque esóticu d'un frutu de Physali.

Nun puedo dexar de comentar la percuriada presentación de tolos platos, que fae que caún d'ellos seya una esperiencia qu'algama tolos sentíos.



**SIDRERÍA LA GALANA.** PLAZA MAYOR 10, XIXÓN

T. 985 17 24 29

## Caldereta de peixe y mariscu en El Lavaderu

Un auténticu lluxazu, esta caldereta de peixe y mariscu, qu'esfrutamos nuna de les sidrerías más mítiques del barriu más mariñán de Xixón, **El Lavaderu**, de Cimavilla.

La terraza taba enllena y con xente esperando mesa, col bon ambiente que se respira d'avezu nesa plaza, pero nós tenemos mesa reservao y una caldereta mariñana esperándonos, asina qu'entremos darréu pal comedor.

Non en baldre la caldereta de peixe y mariscu ye ún de los platos estrella de la casa.

Nun hai dubia de que na cocina d'El Lavaderu saben sacar el meyor tastu al Cantábricu con una combinación de fañeca, chopo, llubina, bugre, gambón y amasueles, que sedría pecáu acompañar con daqué que nun seya sidre, nesti casu del **Llagar Menéndez**.

Hai que tener en cuenta que la composición de la caldereta ye siempre variable, en función de la disponibilidad del peixe y del mariscu na temporada, yá que nun trabayen más que con materiales frescos y de cercanía.



**SIDRERÍA EL LAVADERU.** PZA PERIODISTA ARTURO ARIAS. CIMAVILLA. XIXÓN

T. 984 98 40 16

# IENTOS

D A C I O N E S

## Menú asturianu de domingu en Sidrería Merenderu La Cabaña

Va un par de domingos, recién rematando la Primer Sidre l'Añu, subí al merenderu La Cabaña a tomar unes botelles, pa ser más concretos, de **Sidra Acebal**. Una cosa llevó a la otra y pidí el menú (19,00 €)

D'entrante, escoyí crema de mariscu, seique cuasi la llamaría crema de ñocla, polo reconocible del tastu.

Pal primer platu, preferí la fabada a la paella mariscu. Creo que foi una bona elleición; fabada bien treshada y bon compangu, perfecta pa combatir l'airín frescu que se levantaba na terraza. Tamién ayudó que los camareros se decataren ceo y prendieren la estufa esterior.

De segundu platu podía escoyese cachopu de llinguáu o corderu a la estaca... otra vuelta nun tuve que duldar, muncho, corderu, al puntu de churruscaíno y tienro, acompangao d'una bona ensalá mista y patates.

Sidre incluyó en menú.



**SIDRERÍA MERENDERU LA CABAÑA.** CAMÍN DE LA ÑORA 587. XIXÓN

T. 985 33 79 30

**plaza**

**SIDRERIA RESTAURANTE**

Plaza Manuel Uría, 12 **NIVA** Telf: 984 842 571

*Merece la pena probarlas*



**PLAZA**  
**Herminio**

SIDRA NATURAL

C/ Camino Real, 11  
33010 Colindres - Asturias  
Teléfono 985 794 657  
http://www.plaza-herminio.com

# Adrián Pumares reclama al Gobiernu d'Asturies que dea a la sidre la importancia que merez



**El Secretariu Xeneral y voceru parllamentariu de FORO Asturies na Xunta Xeneral, Adrián Pumares, reclamó énte'l Conseyeru de Mediu Rural y Cohesión Territorial la movilización de recursos pa sofitar al seutor de la sidre y la puesta en marcha d'un Plan Estratéxicu pa la sidre d'Asturies**

Adrián Pumares interpeló al Conseyeru de Mediu Rural y Cohesión Territorial, Alejandro Calvo, acerca de la situación del seutor sidreru y les midíes a tomar p'agabitalu. Previamente aconceyare, xunto col miembru de la Comisión Direutiva de Foro Asturies, Xicu Díaz, con miembros de l'Asociación Sidra Asturiana (ASSA)

Na so intervención Adrián Pumares insistió na imprescindible y urxente puesta en marcha d'un Plan Estratéxicu pa la sidre d'Asturies, movilizando pa ello recursos comu se prometiere a finales del añu 2018,

cuandu la entós direutora xeneral de Desendolcu Rural, María Jesús Aguilar, afirmaba que taba trabayándose en "conocer cuáles yeren les necesidaes y previsiones del seutor pa la ellaboración d'un plan".

Pente les midíes a tomar dientru d'esti Plan Estratéxicu de la Sidre una de les propuestes más inmediates que presenta'l grupu de FORO ye que, atendiendo a les peculiares circunstancies creaes pola crisis sanitariu, se dote económicamente a los llugares de manera que puean permitise retirar darréu de la venta la sidre más antiguu, de colleches anteriores, que nun pudo

comercializase con normalidá esta temporá.

Retirar esa sidre permitiría, desplicó'l Secretariu Xeneral, vender la que s'embotellará nos próximos meses, de la postrer collecha, lliberando recursos pa cienfrase na nueva campaña y la compra de mazana asturiana d'esta collecha, que se prevé que seya especialmente bona.

Con esa midía, aporfíu Pumares, non solo taría sofítándose a los llagareros, sinón que se potenciaría la calidá de la sidre comercializao, promocionando el so consumu y meyorando el reconocimientu del seutor.

Al mesmu tiempu, con esta midía daríase un necesariu emburrión a los pumareros, otros de los grandes perxudicaos en casu de qu'esti añu los llagares decidan nun mayar y sacar a la venta la so sidre más antiguu, precisamente nun añu veceru nel que s'espera una collecha de mazana perbona.

El venceyar la concesión de les ayudes a la compra de mazana asturiano sedría tamién un puntu peremportante, yá que con ello controlaríase y llindaríase l'avezada compra de mazana foriata pa facer la sidre que nun ye de Denominación d'Orixe Protexío Sidre d'Asturies.

Ta nidio que pa tou ello sedría precisu una dotación económica destinada a la promoción de la sidre y de la mazana asturiana mui superior a la cuasi inesistente anguañu.

Como puntu de comparanza pente'l sofitu institucional col que cuenta la sidre n'otros llugares del Estáu ya'l



La sidre vieyo acumulao nos tinos, ye un problema a la hora de mayar la nueva collecha de mazana.

que recibe n'Asturies, Adrián Pumares destacó que, mentes que los pumareros asturianos puen optar namás a algamar una parte de los 200.000 € que'l Principáu dispón p'ayudes pa "fomentar el cultivu de





Los piqueños pumareros tienen la obligación de tar iscritos nel REGEPA, si quien vender la so mazana a los llagares.

piqueños frutos”, nel País Vasco, onde la sidre nun tien la relevancia social, económica y cultural que tien n’Asturies, el Gobiernu Vasco pon en marcha una subvención de 50 millones d’euros pa los llagareros, xuntu col seutor vitivinícolu y la cerveceru, y la Diputación de Guipúzcoa punxo en marcha una subvención de 295.000€ pa la meyora y el desendolcu de pumaraes.

La difícil situación pela que pasa la hostelería asturiana, onde se producen el 85% de les vientes de sidre natural -siendo l’únicu puntu de venta de dellos llagares- foi’l puntu de partía de la intervención del Secretariu Xeneral de FORO, qu’aprofitó la situación pa recalcar que’l de la hostelería ye otru de los seutores más maltrataos poles restricciones y menos tomáu en consideranza pol Gobiernu d’Asturies a la hora de tomar decisiones y dar aides.

La importancia que’l seutor hosteleru tien pa la pervivencia de la sidre y la cultura sidrera tendría de ser un motivu estra pa que los chigres tuvieren un sofitu económicu específicu col que remontar l’actual crisis, que ta llevando al preslle a munchos establecimientos.

De siguío, destacó que la necesidá d’un Plan Estratégicu de la sidre que defenda’l seutor y tolo qu’implica nun ye un problema nuevu, consecuencia de la crisis sanitaria, sinón agraváu por ella, una y bones el seutor sidreru lleva décadas reclamando en baldre l’atención y la importancia que merez comu pegollu económicu, cultural y social d’Asturies.

Al referise al seutor, esclaria, non solo apunta a los llagares, sinón a tolos implicaos na cadena de valor del seutor de la sidre, “dende los viveristes fasta los llagareros, pasando polos collecheros, polos pumareros”.

No que fai a estos caberos, Adrián Pumares recordó qu’entá hai abondos pequeños productores de mazana que nun tán iscritos en REGEPA, el Rexistru Xeneral de la Producción Agrícola, requisitu indispensable pa que la so mazana seya mercada polos llagares. “En casu de ser inflexibles y caltener la obligatoriedá, lo que sedría un erru, procede una campaña de promoción, de comunicación, a estos pequeños productores” declaró.

Finalmente, el voceru de FORO recordó a los presentes la estrema importancia que tien la cultura asturiana de la sidre, que ta declarada Bien d’Interés Cultural pol Principáu d’Asturies, polo qu’ellos mesmos tienen la obligación de protexela y sofitala, y qu’amás ta en víes de ser reconocida pola UNESCO Padremuñu Inmaterial de la Humanidá.

Pela so parte, Alejandro Calvo informó del prósimu conceyu del Conseyu Agroalimentariu y la Mesa de la mazana y la sidre p’abordar la estratexa del seutor agroalimentariu, pero dexó entrever que nun habría grandes cambios na situación al falar, non de creación d’una estratexa específica, sinón d’una adautación del sistema actual.

DOP SIDRA DE ASTURIAS

# Fútbol y sidra, un maridaje perfecto



Llagareros en el llagar Herminio.

El pasado 12 de abril, el diario La Nueva España reunió en el llagar Herminio (Cualloto) a un nutrido grupo de productores de sidra de Asturias con Denominación de Origen Protegida, con motivo de la previa del derbi asturiano entre el Real Sporting y el Real Oviedo. La iniciativa no dejó indiferente a nadie, de ahí a que la convocatoria por parte del periódico fuera todo un éxito.

Vestidos con las camisetas y bufandas de sus equipos, los llagareros se presentaron a la cita conscientes de la trascendencia del encuentro que unos días más tarde se disputaría en el estadio de El Molinón. “El que pueda subir, que suba cuanto antes para estar los dos en la máxima categoría cuanto antes”, “La sidra y el fútbol son dos pilares fundamentales de la región”, “Ojalá poder disfrutar del Oviedo y el Sporting en Primera”, fueron algunas de las impresiones escuchadas a lo largo de esta divertida jornada en la que no faltaron unos culetes de sidra acompañados de bollos preñaos.

Sin embargo, el derbi no solo se jugó en el césped del municipal xixonés, también en los bares, restaurantes y sidrerías de Asturias. El horario del encuentro (sábado, media tarde) invitó a que familiares y amigos de los dos bandos disfrutasen, siempre en cumplimiento de las estrictas medidas



de seguridad e higiene, de una tarde entre risas, bromas y, por supuesto, sidra.

Y es que, más allá del resultado y de la piquilla sana entre ambas aficiones en el antes, durante y después del partido, este tipo de encuentros con aroma a primera división no hacen más que ser una excusa para compartir uno de los valores que nos une a todos: la sidra100% asturiana.

CONTORNA DE LA SIDRE

# Floriar del pumar



Ca primavera produzse un fenómenu natural únicu na Contorna de la Sidre, trátase del floriamientu de los pumares, o como se conoz n'Asturies el "Floriar del Pumar". Árboles que, dende mediaos d'abril a entamos de mayu, vístense de blancu y rosa emitiendo un arume dulce y embriagador al traviés de les sos preciosos flores, ufiertando una visión máxica que se convirtió nun braeru atractivu turísticu pa esti destín asturianu integráu polos conceyos de Bimenes, Cabranes, Colunga, Nava, Sariegu y Villaviciosa. Por cuenta de la situación sanitario, esti añu nun se pudieron planiar les actividaes de calter presencial que davezu entamaba l'ária de promoción turísticu de la Mancomunidá Contorna de la Sidre.

Magar coles mires d'ufiertar una opción alternativa a los visitantes, esti destín desendolcó una interesante iniciativa basada na elaboración d'una ruta autoguiada de la que podrá esfrutase de forma autónomu en moto, coche o bicicleta demientres daqué más de 70 kilómetros que transiten por tolos conceyos de la Contorna, percorriendo los sos caminos y carreteres secundaries menos frecuentaes. Dichu itinerariu pasa per aldegues y villes con cantu, nidies llombes, bucólicos valles y panorámiques increíbles sobre'l mar Cantábricu; pero especialmente polos paisaxes nos que s'atopen unes de les mayores concentraciones de pumaraes de la Contorna de la Sidre y que convierten la conducción en tou un placer. La ruta polos paisaxes



del floriamientu ta disponible pal so visualización online o descarga na páxina web [www.lacomarcadelasidra.com/floracion-de-el-pumar-en-asturias-2021](http://www.lacomarcadelasidra.com/floracion-de-el-pumar-en-asturias-2021)

En paralelu a lo enantes mentao, la Contorna de la Sidre tamién pretende faer partícipes a toes aquelles presones que nun se puen mover al destín demientres esos díis, de los precios paisaxes qu'ufierta'l floriamientu. Talmente que planiaron la emisión, en tiempu real vía streaming, de delles visites a pumaraes en floriamientu, colo que pretende abrise una ventana al mundiu con imaxes d'esti espectáculu de la natura. Podrán sigui-se diches emisiones en direutu al traviés de la páxina [www.facebook.com/Comarcadelasidra](http://www.facebook.com/Comarcadelasidra)

# Brut Ramos del Valle

## LO NUEVO DE SIDRA FRAN

Esta sidra que salió al mercado en la segunda ola de la pandemia y con un buen recuerdo navideño, la catamos entre varios compañeros, algunos de ellos catadores en certámenes, y nos dieron todos una valoración bastante buena de todas sus cualidades. Destacar que esta sidra se elaboró con levaduras propias cosechadas en el propio llagar y verificadas por el SERIDA, así como una crianza en rima de más de nueve meses.

Aroma: aunque la sidra estaba fría para tomar y estos no aparecían, al ir cogiendo temperatura la botella sí aparecen aromas de fruta madura, acompotados.

Visual: cristalina, limpia con burbuja muy fina, en toda la amplitud de la copa, con una persistencia que va menguando según se consume el líquido, amarillo oro, con buena recuperación al descorche.

Gusto: seca, astringente, con los amargos y alimonados de cítricos, muy buen paso en boca, quizá adolezca de algo de retrogusto, como si se esperase algo más. En definitiva un buen producto, con buena elaboración de la cosecha 2019 por lo que se mantiene con toda su viveza, una sidra espumosa a tener en cuenta.



 Testu y semeyes: Manuel G. Busto

**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.

## INDUSTRIA DEL PAÍS

# Agromar, empresa asturiana, crece en instalaciones y producto



Manzorga: Coca con bocarte y pimientos asados y crujente de paté de sardines. / Dcha: Ceviche de muxones n'escabeche con vinagre de sidre y tortiella de güevara de merluza. Semeya final/ Lasaña rellena de caviar d'oricios.

## En la presentación de la reforma se ofreció una cata maridaje de sus productos, uno de ellos son mejillones en escabeche con vinagre de sidra

Agromar ha invertido más de un millón de euros en la ampliación de sus instalaciones y maquinaria. La reforma comenzó a finales de 2019 y concluyó en este año. La inversión se centró en la ampliación de la nave, en la adquisición de nuevos equipos y también en la puesta en marcha de placas solares para la utilización de energía fotovoltaica. Su gerente, Armando Barrios, señaló en la presentación de las nuevas instalaciones que Agromar está resistiendo la crisis provocada por la pandemia, a pesar de que buena parte de su producción está orientada a la hostelería. También que las conserveras asturianas apuestan por la calidad para distinguirse en el mercado.

Además, en la presentación se llevó a cabo una cata de los productos de la conservera en platos creados por el chef José Luis Camacho, del Zascandil. Elaboraciones como un crujiente de paté de sardinas, una coca con bocartes y pimientos asados, anchoas con una mantequilla hecha el mismo ingrediente, tortiella de huevas de merluza, una cebolla rellena de bonito y bañada en salsa de tomate casera, lasaña rellena de caviar de oricios o un taco de cogote de bonito en el que en lugar de maíz se utilizó una hoja de lechuga. A destacar un ceviche de mejillones, para su elaboración se utilizó la conserva de estos en escabeche que se prepara con vinagre de sidra.

“Preparamos el escabeche con vinagre de sidra, en



primer lugar, para diferenciarnos de otros productos similares. Y hay que decir que le aporta un toque muy especial, es un vinagre más fino, más delicado, y queda muy bien con los mejillones” explicó a esta publicación Armando Barrios. Hay que destacar que esta degustación se realizó con un maridaje con sidra y vino asturianos. De nuestra bebida más identitaria se dio a probar Poma Áurea, la brut nature de Trabanco. Y en cuanto al vino, todo fue de la DOP Cangas. La bodega fue Monasterio de Corias y se dieron a degustar Guilfa, tanto el elaborado con Albarín blanco, como el tinto, con Verdejo negro y Carrasquín.

DOP SIDRA DE ASTURIAS

# Productos Europeos de Calidad Diferenciada



Varietades de sidre acoyías a la DOP.

## ¿Qué son los Productos Europeos de Calidad Diferenciada?

La Unión Europea protege mediante sus leyes determinados nombres de productos que están vinculados al territorio o a ciertos métodos de elaboración. Las denominaciones de origen velan por el futuro de muchos de los agricultores y elaboradores europeos, que no pasa por la producción en masa sino por la producción de calidad, que maximiza el valor de la producción agrícola. Asimismo, velan también por los intereses de los consumidores al asegurar que los productos de calidad estén protegidos contra el uso engañoso de sus nombres geográficos, evitando así la confusión.

Los productos con el logotipo de la Denominación de Origen Protegida -DOP- son aquellos que han demostrado que poseen unas características propias resultantes exclusivamente de las características geográficas y de los métodos de producción de la región a la que están asociados, que les confieren una determinada calidad asociada a esta singularidad. Los productos DOP, por tanto, requieren que todas las etapas del proceso productivo tengan lugar en el área referida. La inscripción en una DOP otorga

derechos exclusivos a los elaboradores para utilizar el nombre registrado en sus productos, lo cual es un derecho de propiedad muy valioso.

## El Pliego de Condiciones de la DOP 'Sidra de Asturias'

El Pliego de Condiciones publicado en el Diario Oficial de la Unión en 2005 y nuevamente tras su modificación en 2018, detalla tanto las características de los productos como los métodos de elaboración que deben seguir los operadores que deseen usar la marca. Hay quien piensa que la 'DOP Sidra de Asturias' es la que se elabora exclusivamente con manzanas asturianas. Una lectura del Pliego mostrará que es mucho más que eso, puesto que en el documento se relacionan desde las técnicas de cultivo permitidas -prohibiendo sistemas intensivos en favor de sistemas tradicionales ecológicamente sostenibles-, hasta las variedades concretas admitidas. En cuanto al producto final, el Pliego especifica los métodos de elaboración autorizados y las prácticas prohibidas para obtener un producto de calidad que se define de forma detallada. Todas las fases del proceso productivo son sometidas a rigurosas inspecciones por parte del Consejo Regulador.

CAMPIONATU D'ECHAORES DE SIDRE

# Dos campeones para un Campeonato truncado



Wilkin Aquiles (Sidrería Avenida). Único Campeón del Mundo, dos veces Campeón de Asturias y varios segundos puestos. Iba en el primer puesto en el Campeonato de Echadores 2020 cuando se anuló debido al COVID19

Salvador Ondó (Sidrerías El Mallu). Campeón de Escanciadores, por cuarta vez entre el 2014 y el 2019, tras 13 victorias consecutivas en el Concurso de Llaviana. Segundo puesto en el Campeonato de Echadores 2020 cuando se anuló debido al COVID19

**Wilkin, ibas el primero en la clasificación, según los concursos celebrados hasta el momento, pero la suspensión del campeonato te dejó a las puertas y el título sigue en manos de Salvador Ondó. ¿Qué te parece eso?**

Quedamos uno primero y otro segundo, si se hubieran tenido en cuenta las posiciones en el momento en que se cortó por Covid, pero desde un principio se habló que si se podían celebrar menos de ocho concursos no se tenía en cuenta el Campeonato. Al final faltó un concurso.

Para la próxima, aunque este año creo que fácilmente pase lo mismo, muchos concursos son en fiestas y este año están suspendidas. Ahora mismo estamos luchando para que no haya cuarta ola. Yo soy de los que piensa que puede haber sexta ola, al paso que vamos, esto de que abrieran ahora la hostelería es más política que otra cosa.

**Pero ¿en los concursos hay riesgo de contagio?**

No. Se toman todas las medidas, cada escanciador usa su vaso y el resto no lo toca, aparte de que tras cada culín se desinfectan las manos. Los concursos se podrían mantener, por ejemplo, en los llagares. El año pasado se hicieron concursos en sitios cerrados, retransmitiendo on line, sin público. Podría irse a cada llagar, sería una

forma de promocionar también la sidra y se mantendrían los concursos, porque fiestas no va a haber. Si se retransmitiera, sería publicidad para los escanciadores y para los llagares. Lo que más publicidad dio a los concursos fue el Campeonato del Mundo, lo dieron por la TPA y todo el mundo lo vio. Iba a ser un año sí y un año no, pero pasó esto y ahora no se sabe.

**¿Qué te ha parecido el trabajo de la nueva directiva?**

Lo plantearon bien, me gusta, para ser el primer año resolvieron muchas cosas; pero la directiva anterior, que estuvieron muchos años, también lo hicieron bien.

**¿La pandemia tendrá consecuencias negativas para el escanciado?**

Para los concursos, un poco, para el escanciado no; las sidrerías y la sidra seguirán existiendo, se seguirá echando sidra, todos los años que tiene ya y los que le quedan. La cultura sidrera no se puede perder, como algunas cosas que se han perdiendo. La cultura asturiana, la gaita, el escanciado de la sidra. El que viene de fuera es lo que quiere ver. En Xixón una vez llegaron a multar a un gaitero por tocar. En el barrio de la sidra se tocaba la gaita y hubo que quitarlo porque la gaita molestaba. Pero es lo asturiano, gaita, cancios de chigre... eso se va perdiendo

y no puede ser. Asturias se conoce por su gastronomía, la mejor del mundo, la sidra, que es asturiana, la única que se escancia, hay que mantener ese patrimonio,

**Salvador, tú aún ostentas oficialmente el título de Campeón. ¿Qué significa eso para ti?**

Un honor y una responsabilidad, ya que con ello represento a una parte importante de la Cultura Asturiana y con el buen Escanciado se conserva y se fomenta esta tradición.

**¿Crees que tiene el reconocimiento que merece?**

El reconocimiento personal está condicionado a la difusión mediática que se le da al escanciado, pero en el entorno más vinculado al Mundo de la Sidra los Escanciadores sí somos reconocidos y valorados....He podido formar a Escanciadores impartiendo cursos donde he aportado mi experiencia y conocimientos. En lo laboral, en Sidrerías El Mallu, en honor a la verdad, existen un trato equitativo para todos los que formamos parte de esta empresa; también me ha aportado un reconocimiento social y personal, gracias a ello conocí a mi esposa....

**Esta edición se estrenaba una nueva directiva, con nuevas normas y mucha experiencia personal, pero al final no han podido completar su primer campeonato. Aún así, ¿qué te ha parecido el trabajo de la nueva directiva del campeonato?**

El aspecto más importante es su conocimiento y formación, además de la experiencia y objetividad de cara a los Concursos. Contamos con un nuevo jurado compuesto por grandes figuras del escanciado y Campeones de Asturias.

Personalmente destaco el rigor, la transparencia, la profesionalidad y la puntualidad para afrontar los eventos; habiendo aportado al Campeonato nuevas tecnologías, gracias a los nuevos nuevos medios de difusión como el VAR, el seguimiento in streaming y el retorno del vaso fino en el escanciado, necesario para un buen espalme.

**¿Escanciar con mascarilla complica las cosas?**

Después de tantos años escanciando, incorporar la mascarilla fue, a título personal, un elemento un tanto molesto; a veces se perdía de vista el vaso, pero las circunstancias así lo exigen y hay que adaptarse.

**¿Te parece que fue correcto dejar el campeonato a medias y que no haya un ganador concreto?**

En el año 2020 se tuvo que interrumpir el Campeonato por recomendación sanitaria, no fue plato de buen gusto. El estado de alarma fue determinante, con el cierre de las localidades, nos vimos obligados a parar la actividad. Las normas están claras y consensuadas, se disputaron cinco pruebas y el reglamento contempla que tiene que haber un mínimo de ocho pruebas para se pueda proclamar al Campeón de Asturias. No podemos saber quién hubiera ganado; pudo pasar cualquier cosa ya que los resultados pueden variar en cualquier momento.

No obstante, fue una buena toma de contacto con el nuevo jurado, aunque hubiera sido bonito si se hubiese podido celebrar al menos las ocho pruebas.

**¿Cómo ves el próximo Campeonato?**

Este año 2021 vengo con ganas y motivación, espero que las circunstancias mejoren y podamos cerrar el año proclamando a un Campeón....Hay grandes escanciadores que pueden optar al título, yo voy a luchar por la corona con ilusión, pero vigilando de cerca a Jonathan Trabanco... Este año 2021 todos empezamos de cero, con el mismo marcador y recibimos el Campeonato con expectación, ilusión y preparados para escanciar.

# LA SIDRA EN PALABRAS

## Saga

Viene de la revista anterior

### Capítulo II

–Si cierro los ojos, recuerdo la imagen de forma nítida durante un segundo, pero en cuanto pienso los en detalles, no estoy segura de nada –se disculpaba la guía.

Santiago sabía que tenía que preguntar con delicadeza pero siempre con el objetivo de obtener la mayor información antes de que el tiempo comenzase a ocultar datos esenciales. Gracias a su experiencia como policía nacional supo tranquilizarla y darle confianza para que le revelase la escena al detalle, sin recelos ni pudores inútiles.

Beatriz Santurio, de 28 años, era la hija del principal propietario del llagar y también la enóloga de la bodega. La guía turística de la empresa, Lucía Niembro, la había encontrado sin vida dentro del único tonel vacío. «Como si se tratase de una cuna de sidra» pensó Santiago, «bueno, realmente como si fuese un ataúd», se corrigió.

–Algunos de los trabajadores señalan a un accidente, ¿usted qué cree? –El investigador aguzó los sentidos, esa era una pregunta clave.

–Imposible. Todo parece indicar eso, pero... ¿Beatriz cometiendo ese error? No... no puede ser. Ella nació aquí. Bea sabe... sabía... todo sobre el llagar. ¡Si estudió Enología! Estudiamos juntas, de hecho. Imposible.

–Los trabajadores hablan del «tufo a sidra» –insistió el policía–, yo algo había escuchado sobre «el tufo» pero con respecto al vino... ¿también sucede con esta bebida?

–Pues claro. Es por la concentración de gases de CO<sub>2</sub>. Lo primero que te dicen cuando entras a trabajar a un llagar es que es muy peligroso lavar un tonel por dentro después de su vaciado. Te puedes quedar sin oxígeno, primero te desmayas y luego te ahogas. Hay que esperar un día o dos. Eso, créame, lo

sabía perfectamente Bea. –Reflexionó un momento y continuó–: es cierto que ella estaba realizando una investigación sobre levaduras y que a veces recogía muestras del interior de los toneles. ¡Pero Beatriz no habría entrado en uno sin el detector de gases! O sin, al menos, una vela, como se hacía antes. ¡Era una profesional joder! Puede resultar arriesgado decirlo, pero no fue un accidente. Al menos «ese» accidente.

Y conforme pasaban los días y los investigadores recababan más información, más de acuerdo estaban con la encargada de las visitas. En el informe del forense se detallaba que la mujer presentaba pequeñas lesiones, rasponazos, en el brazo izquierdo y en el hombro derecho. Podría habérselas hecho ella misma al entrar al depósito, pero eso no casaba con la experiencia que todos aseguraban que tenía en las labores del llagar. Eso sí, la policía científica había encontrado dentro del tonel lo que podría ser un recipiente de plástico para muestras y las únicas huellas en este eran de la enóloga. Sin embargo, ni a Luisa ni a Santiago les cuadraba cómo iba vestida si su intención era estar trabajando en la bodega. Suponían que para recoger muestras, o lo que fuera, la indumentaria adecuada no era la que llevaba: un vestido ligero, corto, de gasa y con tirantes. Por más que estuviese acostumbrada, en ese lugar hacía frío y no habían encontrado más prendas. Aparte, sus zapatos, si bien no eran de tacón alto; eran delicados, elegantes incluso. La hipótesis de un accidente era, al menos, no tan firme.

...

Desde el aparcamiento la agente Quirós miraba cómo su compañero se dirigía hacia la entrada del llagar para hablar con la familia. Más de seis meses de baja y parecía que no

se había ausentado ni un día. Para ella, él era el mejor tomando declaraciones. Tenía suerte de trabajar con Santiago Prado, uno de los agentes más apreciados de la comisaría. Habían llegado al acuerdo de dividirse el trabajo. El investigador trataría, como casi siempre, con las personas. Ella se reservaría para la labor documental. Le gustaba ese campo, la obligaba a pensar distinto. Décadas atrás un profesor le había explicado que el cerebro humano era como una gelatina: cuando a esta le caía un chorro de agua caliente por encima, la horadaba; y si tiempo después caía más líquido, este recorría el mismo camino. Con el razonamiento sucedía algo parecido. Muchas personas tendían a buscar soluciones a un problema desde una determinada perspectiva, o como mucho dos. Y eso no funcionaba demasiado bien en su trabajo. Por eso se obligaba a explorar caminos extraños, improbables. Para Luisa, buscar información, darle vueltas, desordenarla y recomponerla, le resultaba bastante útil. Era como verter más chorros de agua caliente en la gelatina para crear nuevos surcos.

Al cabo de una hora Santiago volvió al coche, el primer contacto con la familia había terminado, pero habría más.

–La expresión «padre destrozado» se queda corta –dijo al entrar–. Si no fuera por la medicación... La víctima era su hija mayor. Al menos le queda otro chaval, tres años más joven, eso le hará seguir adelante.

–Creo que pude ver a los dos desde aquí, y a más personas...

–Sus hermanos. Uno de ellos está soltero y el otro divorciado, ambos sin descen-

dencia. Además estaba su hermana, también vive en el caserío con su propio hijo. De hecho todos viven allí.

–¿Qué impresión te han causado?

–Nada que nos sirva. Cada integrante muestra su dolor, real o fingido, es lo que tienen que hacer. Pero como se dice: «Caras vemos, corazones no sabemos».

...

Padre e hijo se llamaban Cesáreo Santurio y eran, respectivamente, la tercera y cuarta generación del llagar. Era la segunda vez que el policía hablaba con ellos. Al dirigirse a la cita, Santiago pensó qué sentiría si viese su apellido en casi todas las sidrerías de la región. Esa marca era la más popular de la llamada «sidra natural», la que se escanciaba alzando la botella por encima de la cabeza y que representaba casi la totalidad de las bebidas elaboradas con manzana en Asturias. «El éxito en los negocios genera inevitablemente envidia», pensó. Sabía que muchos crímenes tenían como germen ese sentimiento, no por nada los católicos lo consideraban un pecado capital, porque a su vez generaba otros, por ejemplo, el asesinato.

*CONTINUARÁ...*

Texto: Estibaliz 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 | DISPONIBLE EN App Store

SÍGUENOS Sidrerías El Mallu

## JOSÉ MANUEL GARCÍA VALVIDARES

“Tomé'l mi primer culín con mi padre a los 14 años”



José Manuel posa con una Harley Davidson, una de les motos de la so tienda.

La pasión de José Manuel García Valvidares -Racing Day- son les motos y d'elles sabe tolo que pue sabese. De la sidre, non nun sabe tanto, pero tien una cosa clara: “El motor de una moto paezse a una botella sidra en que da munches satisfacciones”.

Valvidares garró primero una moto qu'un culín de sidre, y eso ye mucho decir porque cola sidre estrenóse con namás catorce años.

La moto foi con ocho y supo dende entós qu'esa yera la so primer pasión, asina qu'en cumpliendo los 26 punxo en marcha Racing Day, taller de reparación de motos en Xixón, con esposición y venta de motos nueves y d'ocasión, na que se puen alcontrar tamién abondos acesorios de moto.

Ye un poco roceanu a la de contamos la hestoria del so primer culín, pero resumiendo mucho, tomáralu col so pá un 18 d'ochobre, pa ccelebrar los sos 14 años, nel chigre d'un amigu, en Xixón... nun tastiare enantes más sidre que la dulce nin otru alcol, asina esa foi la so primer chispuca.

D'aquella deprendió dos coses: que la sidre sienta





Ropa afayaizo p'andar en moto, en Racing Day.



Interior del establecimientu..

bien y que pa dir tomar sidre, meyor dir a pie y nun llevar la moto -como ficieron aquel día-

Natural de Nava, conceyu sidreru por demás, nun tien sicasí un llagar favoritu nin ye repunante pa la sidre. Nun sabe cómo furrula un llagar, pero sí como funciona cualquier moto.

La moto ye'l so mediu de tresporte esclusivu, llévala a tolos llaos, si tuviere que dir a pañar mazana, diz, diría en moto.

Pero tien una cosa mui claro, y esi ye'l mensaxe qu'unvía a los moteros d'Asturies, qu'hai qu'andar con curiáu cuando se trata de mezclar sidre y motos.

“Los moteros somos sidreros, y préstamos tomar siquier una botella allá onde vaigamos, pero hai qu'andar con munchu curiáu, que seya una botella, non cinco”.

Anque pudiera creyese que la hostelería y la venta motos nun tienen relación, reconoz qu'el reciente preslle impuestu por motivos del andanciu'l Covid a la hostelería notóse nel negociu y baxó'l movimientu. Menos xente pela cai, menos ánimos... por suerte paez qu'eso ta pasando y que la xente torna a animase, declárase optimista y convida a visitar la so tienda..

Apostamos a que tan tolos moteros deseyando que s'abran definitivamente les fronteres pa salir del país, pero entantu y non, convidámoslos a percorrer Asturies, por exemplu, visitando llagares.

**Racing day**  
GIJON.COM

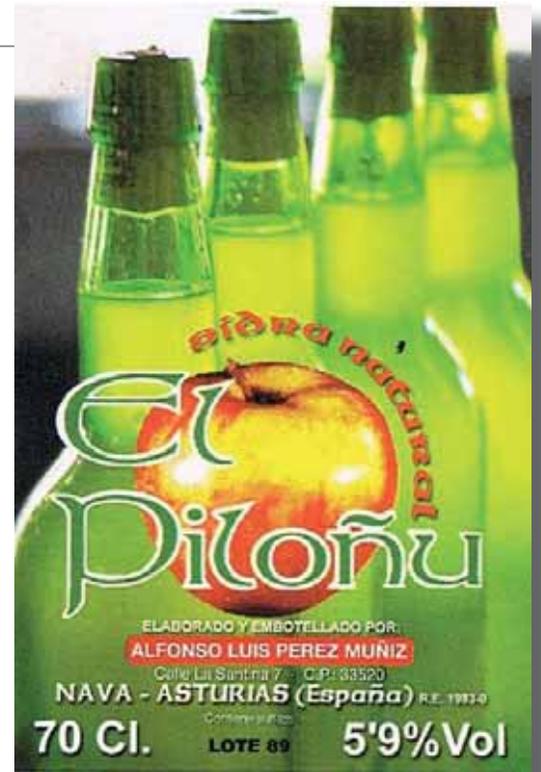
**VENTA Y TALLER DE MOTOCICLETAS**  
**SERVICIOS MULTIMARCA**

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

# COLLEIÇÃO D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



## ETIQUETES ENTREGAES



XI PRIMER  
**SIDRE  
 L'ANU**  
 MUSÉU DEL PUEBLU D'ASTURIÉS  
 - ONLINE Y PRESENCIAL -

2021  
 1 AL 4 D'ABRIL  
 Museo del Pueblo d'Asturies - Oviedo

**SIDRA HUÉRCOS**  
 MEYOR PRIMER ESCORU  
 LA 1ª M. 2021

5,9% vol.      Elaborada y servida por MACULÉ S.L.  
 Samartín de Gileas, Xixón, Asturias.      70 cl.  
 N.º. Resolución: 2014 AS

ETIQUETES ENTREGAES



PI  
 NE  
 RÍ  
 ZA  
 TE

DEVA - GIJÓN  
 sidrapinera.es  
 985 33 50 54



Suscríbete a LA SIDRA

**LA SIDRA**

12 REVISTAS AL AÑO (10€ de regalo)  
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 número quies soscríbete  y si quies dalgún número atrasáu.

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

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

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



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

**AYER**

**LA FUMIOSA, SIDRERIA RESTAURANTE.**

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

**VILLANUEVA, BAR.**

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

**BELMONTE DE MIRANDA**

**LA CASONA DEL REY. Hotel, Restaurante, Sidrería**

La Veiga del Machucu  
T. 985 76 20 22  
Novalín

**CANGUES D'ONÍS**

**SIDRERÍA EL POLESU.**

Angel Tarano, 3.  
T. 985 94 75 84.

**BODEGÓN DEL DOBRA.**

Ctra El Pontón s/n.  
T. 985 848565.  
Orizón, Cabanón

**SIDRERÍA VEGA REDONDA.**

Río 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 Tarano, 5.  
T. 985 849 477.

**SIDRERÍA RESTAURANTE EL OVETENSE.**

San Pelayo 15.  
T. 984 840 160.  
Roza

**EL ROBLEDAL, SIDRERÍA.**

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

**LOS ARCOS, SIDR, REST.**

Camilo Becena 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 Peñon, Piloñu.

**SIDRERÍA ARGÜELLES.**

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

**CASA REPINALDO.**

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

**PIZZERIA DOMÉNICO.**

Valdés Pumarino, 17.  
T. 985 885 282

**SIDRERÍA EL PUERTO.**

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

**REST. SID LA ESTACIÓN.**

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

**EL CAMAROTE**

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

**EL 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.**

Primer 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**

Río frío 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 Peñaflo  
T. 985 751 015  
Fran.

**FEUDO REAL, SIDRERÍA.**

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

**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. Llugo  
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 Moría 11.  
T. 985400169



**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.**

Avda. de la Vega de Santiago, 34 - bajo.  
33594 Posada de Llanes  
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 cenas.  
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**

Barru 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.**  
Rolles 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

**Ciañu****SIDRERÍA MARILUZ.**

Nueva 32.  
Valle de Peón, Vallina.

**TINO, BAR.**

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

**FONSECA, SIDRERÍA.**

Manuel Álvarez 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 - 6°.  
T. 985 67 33 93.  
Menéndez. JR.

**SIDRERÍA VIEJO**

Daniel Álvarez 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.**

Ramón 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**

Lucío 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**

Río 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 Huerúa. 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 RINCONÍN.**

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

**SIDRERÍA EL CASCAYU.**

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

**SIDRERÍA SEYMA.**

Aller, 6.  
T. 984 830 788.

**SIDRERÍA LA SOLANA.**

Jerónimo Ibran, 5.  
T. 985463350.

**LLAGAR PANIZALES.**

Espino, 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, Llanaea.

**RTE. ASADOR EL CRUCE.**

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

**SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.**

Manuel Llanaea, 6  
T. 984 189 351

**SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.**

Jerónimo 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 Llanaea 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



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

Sirviella  
T. 985 844 366.

**PARRES****SIDRERÍA EL FORQUETU.**

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

**SIDRERÍA EL SUBMARINO.**

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



**TU TALLER DE CONFIANZA**

**MOTOS DANI**

Calle Cuba, 33  
33213 Gijón



**ara**

DECORACIÓN

Calle Ruiz Gómez, 10  
33202 GIJÓN  
ASTURIAS  
Tel. 985 39 69 49



**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 Sevares  
T. 985 706 049  
Viuda de Angelón

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

**L'Infiestu**

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

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

**PRAVIA**

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

**PROAZA**

**CONFITERÍA REY SILO**  
Carmen Miranda, 15

**RIBADEVA**

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

**RIBESEYA**

**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 NANSA.**  
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 - Sotroñido  
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 Pere. Miyares. Narzana  
T. 985 748 298  
Sidre Riestra, Guzman Riestra Brut  
Nature y Semiseca

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

**SIERO**

**SIDRA LOS BAYONES**  
Vallín, Lliamanes nº 52  
T. 985791250.

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

**DEL ACEITE LA BODEGA.**  
Polígono La Teyera Nave B- 5o  
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 Rodriguez 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 poliéster 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 Campes 28  
T. 985 72 27 44  
Pachu

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

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

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

**CASA VICTORÍN, SIDRERÍA**  
Marqués de Canillejas 14  
T. 984 195 990  
Vda de Angelón, Prau Monga  
**SIDRERÍA KARTING POLA.**  
Puente Recuna, Ctra. Santander.  
T. 985 72 19 57.  
Foncueva, L'Argayón, Zythos

**ABRELATAS, RESTAURANTE**

Ería del Hospital 5  
T. 984 18 22 45  
Prau Monga, Diamantes de hielo,  
Pomar 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



**CÓMICS** **JUEGOS**

**GIZZMO**

C/BALEARES, 47 - GIJÓN - 984 197 470  
gizzmocomics@yahoo.es  
VENTA ONLINE WWW.GIZZMOCOMICS.COM

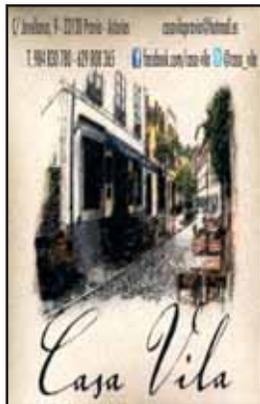
**Sin Fruta no hay Paraíso**

**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



**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 Tartere 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

### Culloto

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

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

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

### SOBRESOBIU

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

**L'ARRUYU, BAR, REST.**  
El Foyerón 71. Sotu d'Águes.  
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

### TAPIA DE CASARIEGO

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

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

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

### TARAMUNDI

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

### TINEÚ

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

### UVIEÚ

**SIDRERÍA EL PIGÜENA.**  
Gascona, 2. T. 985210341.

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

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

**SIDRERÍA EL VALLE.**  
Manuel Pedregal, 6.  
T. 985 22 99 52.  
Sidra de Nava.

**SIDRERÍA EL OVETENSE.**  
San Juan, 6.  
T. 985220840. T. 985220 307.  
Vda. Palacios, Contrueces,  
Frutos, Zyhtos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**SIDRERÍA EL GATO NEGRO**  
Mon 5. Pza Trascorales 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 Diaz Merchan  
T. 985 282127.

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

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

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

**EL ANTIGUO. RESTAURANTE SIDRERÍA**  
Trascorales 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,  
Zyhtos, Villacubera

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

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

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

**CASA RAMÓN, TABIERNIA, ASAD.**  
Daoz 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,  
Aguardiente 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**  
Pepín Rodríguez 2 Culloto  
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.**  
Fonfría 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 Trabanco 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 Garcia de la Concha, 14  
T. 984 049 634

**LA VITORIA, SIDR, REST**

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

**LA PARRILLA DEL FOYU**

Zaldivar 21  
T. 985 080 304  
J.Tomas y Pata Negra

**EL 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 SOBIÑAGÜ.**

**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 Sidrero  
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.**

Ríu d'Oru 3.  
T. 985 148 617.

**LLAGAR SIDRA ARSENIO.**

La Reguera s/n. Deva  
T. 985 333 450.

**CASA TÍRATE AL MATU**

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

**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 Arecos, 30.  
T. 984 393 070

**SIDRERÍA LA TONADA (LA**

**GUÍA)**  
Doctor Fleming 1193  
T. 984293299  
Trabanco normal y d'Escoyeta.

**SIDRA NORNIELLA.**

Camin de Lleoio. 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 CARBUYU.**  
Camin d'El Carbuyu, 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  
Peñón 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**

Ríu Sil, 2  
T. 984 390 750  
Sidra JR

**SIDRERÍA ATALFO**

Cabrales 29.  
T. 985 340 787.

**SIDRERÍA EL TENDIDO**

Pintr 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

**NUOVA 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.

**NUOVA IBÉRICA SIDRERÍA**

**PARRILLA**  
Ríu 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 NARRRES, SIDRERIA**

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

**LA TOJA, BAR.**

Emilio Tuya, 32  
T. 985 082 838  
Zythos.

**CABAÑAQUINTA, SIDRERÍA.**

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

**PONIENTE, SIDRERÍA**

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

**CASA JUAN, SIDRERÍA.**

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

**CHAFLÁN, SIDRERÍA.**

Manuel Llenez 63  
T. 985 386 061  
Rotando palos.

**NUOVO LLAGAR, SIDRERÍA.**

Gaspar García Laviana, 69  
Peñón normal y d'Escoyeta

**PERALVA, BODEGA SIDRERÍA.**

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

**LA IGLESIONA, SIDRERÍA**

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

**EL RINCÓN DE CELIA, SID.**

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

**CLASSIC.**

Sara Suárez Solís, 3  
T. 984 396 487  
Contrueces

**NUOVA 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 Xixón 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  
Trabanco normal y d'Escoyeta  
**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 FUEGO,**

**SIDRERÍA**  
Electra 22 esq. San José  
Peñón normal y DOP

**CASA DULCE, SIDRERÍA**

Eduardo Castro 143  
T. 985 321 042  
Castañón, Cabueñes

**EL CHISQUERU DE**

**L'ALGODONERA, SIDRERÍA**

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

**TERRA SIDRA, SIDRERÍA**

San José 76  
T. 985 080 304  
Peñón normal y DOP

**EL SECAÑU, SIDRERÍA**

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

**EL NUEVO PARQUE, SID.**

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

**EL RINCÓN DE MILIO, SID.**

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

**LA CONCHA, LEJÍAS**

Pol. Ind. de Rocas 5 C/A.  
Graham Bell 550  
T. 985 167 561

**BOAL, SIDRERÍA**

Enrique Martínez 4  
T. 984 29 74 62

Canal, El Santu, Peñón,  
Villacubera

**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  
Viuda de Angelón, Castañón,  
Cabueñes, Canal, El Santu,  
Peñón, Valdeboides, Prau  
Monga, Trabanco

**NORTEY SUR, SIDRERÍA**

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

**EL MALDITO, BAR SIDRERÍA**

Feijoo 72  
T. 984 190 385

**Cimavilla****EL VELERU, SID. REST**

Rosario 2  
T. 984 043 273  
Contruées, Peñón normal y  
DOP, Trabanco.

**SIDRERÍA LA GALANA.**

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

**SIDRERÍA CASA FEDE.**

Acacia, 5.  
T. 985 34 40 07.

Sidra L'Argayón.

**SIDRERÍA LA CASONA DE**

**JOVELLANOS.**

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

Huerces.

**CASA ROBER.**

Rosario, 14.  
T. 984 198 627.

Trabanco.

**SIDRERÍA EL LAVADERU**

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

**CASA OSKAR**

Escultor Sebastián Miranda 5  
T. 695 205 465

**EL PLANETA, RESTAURANTE**

Artillería 5  
T. 985 350 056

**CASA ZABALA, RESTAURANTE**

Vizconde de Campogrande, 2  
T. 985341731  
Zapica

**LA FAROLA, SIDRERÍA**

San Bernardo 2  
T. 985 172 543

Cortina

**Merenderos****RESTAURANTE LA HUERTA.**

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

**RESTAURANTE MERENDERO LA CASINA.**

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

**BAR MEREND. EL HORREO**

La Providencia  
T. 985 331 325.

Sidra Coro.

**CASA OLIVA BAR MEREND.**

Camin de Los Campones. 169.  
La Pedrera

T. 985 168 277

**RESTAURANTE CASA**

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

**LA CAMPINA, RESTAURANTE**

Camin de la Eria 235  
T. 985 310 729

Trabanco, Menéndez

**EL MALLU DEL INFANZÓN.**

Sidrera 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.  
T. 985 33 36 32.

Sidra Segundo.

**SIDRERÍA LAS PEÑAS.**

Santurru. T. 985338299.  
Trabanco y Piñera.

**CASA YOLI.**

Ctra Caldones 182.  
Barriu San Antonio - Deva.

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  
Gijoncolorpinturas@gmail.com

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

**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

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

**RESTAURANTE**  
**LAS PEÑAS**  
A 3 km. del Jardín Botánico, dirección Santurru  
Teléfono: 985 33 82 99 - 985 33 64 14  
SANTURRU • GIJÓN

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

Mesón  
Sidrería  
**Les Ruedes**  
Ctra. 1632, nº 6566  
33204 Cabuñes - GIJÓN  
☎ 985 33 10 74  
mesonlesruedesctr@hotmail.com  
Síguenos en facebook



**LA CASA DEL FUGAZO**  
 · 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. AS 248, km. 5 - 33391 GUJÓN

**Casa Oliva**  
 SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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

**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.

**venid**  
 SIDRERÍA

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

f /sidreriaavenida  
 @sidreriaavenida

**everest**  
 tintorería - lavandería  
 desde 1938

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

**CUENCA**

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

**LEÓN / LLIÓN**

**ÁVILA**

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

**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

**Sidrería CASA JUAN**

**Casa Yoly**

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

**LOGROÑO**

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

**GALICIA**

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

**ALBACETE**

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

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

**RESTAURANTE SIDRERÍA DAKAR**

Muchas gracias por su visita

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

**MUÑO PARRILLA**

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



## 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 Altea, 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 sidrerros

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

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

**EL FOGÓN ASTURIANO.**  
Alcalá 337  
T. 914 858 057

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

**EL HORREO DE LLANES**  
Alcalá 268  
T. 911969849  
Cortina.

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

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

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

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

**Madrid Norte**

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

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

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

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

**Madrid Sur**

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

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

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

**Madrid Este**

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

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

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

**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 Oñate, 7 beheha  
Guipuzkoa  
T. 943 333 796

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

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

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

## PORTUGAL

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



**SERVICIO DE COMIDAS**  
12:30 h. a 24:00 h.

**EL MANANTIAL**  
PARRILLA-SIDRERIA desde 1920

C/ Tetuán, 30  
Tel.: 91 523 30 62  
Sol - 28013 Madrid

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

**EL NUEVO PARQUE**  
SIDRERIA

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

**DESCORCHADOR AUTOMÁTICO DE BOTELLAS**

**hoop**

Avda. Manuel Llaneza, 18 Bajo  
33208 Gijón - T. 985 339 669 - 601 223 714  
www.ingeptis.es - www.eidescomhador.es

**Sidrería-El Piquete**

Especialidad en pescados y mariscos del Cantábrico

Espichas y celebraciones

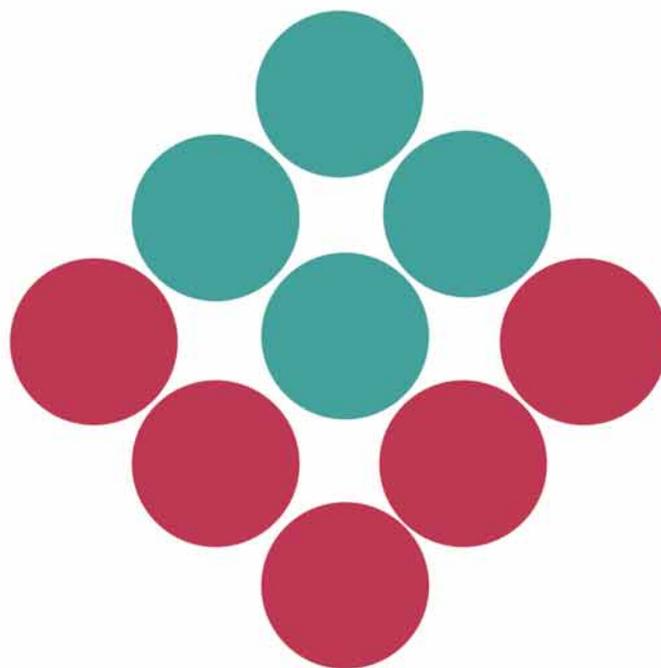
Camino de Tremañes a Gijón, 72  
985 32 30 68

facebook

**Sidrería-Restaurante LA TABACALERA**

C/ Vicaría nº 20 - Gijón  
Tfno. 984 190 967  
sidreria@tabacalera@gmail.com

Sidrería La Tabacalera  
@sidrerialatabacalera



# Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

[www.institutoreumatologico.com](http://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

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

