

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN www.lasidra.as Número 202 - Febrero 2021 - 4 €

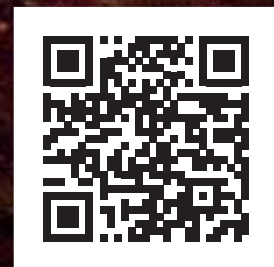
CON EL SECTOR SIDRERO Y LA HOSTELERÍA ASTURIANA

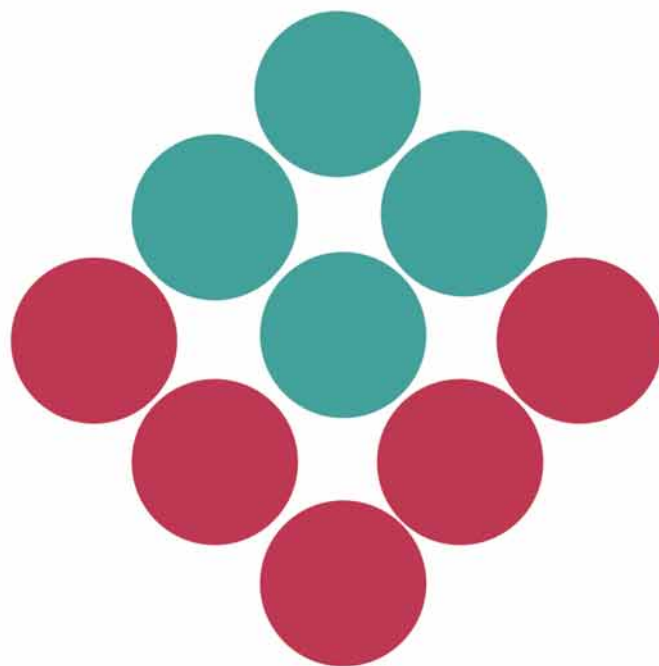
TIEMPO DE
PLANTAR
PUMARES

ARMONIZAJES
Destilados de sidra

TINO CORTINA Y
BELÉN GARCÍA
DOP Sidre d'Asturies

Sidra y manzana en la
obra de Evaristo Valle





Instituto Reumatológico FUNDACIÓN

Dr. Marcos Marqués

www.institutoreumatologico.com

Uría 19 - 1º izda

T. 985 27 06 73

33001 OVIEDO / UVIÉU

Instituto, 17 - 1º A

Tel. 985 35 61 35

33201 GIJÓN / XIXÓN

Carreño Miranda 11 - 5º C

Tel. 985 52 11 32

33400 AVILÉS



Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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





TINO CORTINA 9

“SE HA CUMPLIDO UNA ETAPA Y AHORA DEBE ACCEDER AL CARGO OTRA PERSONA”

BELÉN GARCÍA

“EL OBJETIVO ES CONTAR CON LA MEJORA CANDIDATURA POSIBLE”

ESCANCIADO CONJUNTO EN DEFENSA DE LA HOSTELERÍA 14

“LAS AYUDAS SON INSUFICIENTES” CLAMA OTEA 22

LOS LLAGARES, EN CRISIS 24

FALAMOS COLOS PROTAGONISTES D'UN DE LOS MOMENTOS MÁS DUROS DEL UNIVERSU SIDRERU 27

PABLO TABERNA / ARANTXA NIETO /
ANTONIO ROZAS / LORETO GARCÍA /
DAVID CASTAÑÓN / SALVADOR ONDÓ /
DIEGO JOSÉ CALVO / DAVID TEJERINA /
LUIS BENITO GARCÍA / DAVID RIVAS /
RAÚL MORO / JESSICA M. MARRERO

TOMA UN CULÍN 39

MANUEL G. BUSTO 40

LOS CAMBIOS SOCIALES EN EL CONSUMO DE SIDRA

ARMONIZAJES 41

DESTILADOS DE SIDRA, SUBLIME ESQUISITEZ

Txopinondo Berrogei / Licor de orujo de manzana
Los Serranos / Fine du Maine / wymp 1865 /
Lambig de Bretagne D. des Menhires / Salvador del
Obispo / Spirit de poma Mooma / Le Rustique /
Cider Distillate Frux Solis

SIDRA Y MANZANAS EN LA OBRA DE EVARISTO VALLE (Primera Parte) 50

TOMA OTRU CULÍN 54

LA VIENTA N'INTERNET, UNA POSIBILIDAD RIAL DE MERCÁU PAL MUNDIU LA SIDRE 55

ENCAMIENTOS 60

ES TIEMPO DE PLANTAR PUMARES 62

ACTUALIDAD 66

CONCURSU OFICIAL MEYOR CACHOPU D'ESPAÑA 2021
N'UVIÉU Y XIXÓN, XORNAES DEL ANTROXU EN CASA
EL CONSEYU REGULADOR DOP D'ASTURIES CONVOCA
ELLEICIONES

COLLEICIÓN D'ETIQUETES 68

ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES 71



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



www.issuu.com/lasidra.as



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



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



LA SIDRA

Febreru 2021

Númeru **202**

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

Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

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

Editora

Carme Pérez

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 / info@lasidra.as

<p>Alonzo Sidra natural</p> <p><i>Llagar 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>Fonciello</p> <p>Llaneza</p> <p>Lagar Fonciello Fonciello, s/n 33199 Siero-Trilana Asturias. Tfno 985740724 www.sidrafonciello.com sidrafonciello@sidrafonciello.com</p>
---	--

Entamu / Editorial

Dende LA SIDRA quinximos dedicar esti número al sector sidreru y en xeneral a la hostelería asturiana, atalantando que non solo tán pasando bien duros momentos, y faciendo un heroicu esfuerzu p'afaese a les nueves circunstancies y sobrevivir, sinón que s'atopen faltos del sofitu que se merecen per parte de los responsables de xestionar esti andanciu.

Por eso paezmos importante rescampilar que la hostelería constitúi un serviciu social esencial, que non solo permite una rellación social afayaíza, sinón que, por exemplu, presta atención y serviciu a munches presones que por estremaes sides nun puen tresnar la comida en casa. La hostelería nun ye ociu namás, como dacuandu quiérsenos tresmitir.

Per otra parte, acullá de lo que ye'l propiu establecimientu hosteleru, supón una perimportante cadena de valor, qu'abarca dende'l sector primariu fasta'l sector servicios: productores, provisores, tresportistes, llimpieza, etc. polo que la cantidá d'emplegos afeutos ye enorme y l'impautu nel PIB asturianu multiplíquese.

Qué dicir del sector sidreru, cuando ye un sector que podríamos considerar puramente asturianu y qu'amás constitúi la base de la cultura asturiana de la sidre, que foi declarada Bien d'Interés Cultural pol "Principado" y que ta en vías de que se vea reconocía pola UNESCO como Padremuñu Inmaterial de la Humanidá. Si la hostelería merez sofitu, el sector sidreru, entá más.

La hostelería, cumple, la que tien que cumplir ye l'Alministración.

Pero nin nestos difíciles momentos el mundiu la sidre paraliza la so actividá, la DOP Sidre d'Asturies acaba de convocar eleiciones pa escoyer los vocales del so Conseyu Regulaor, y los pumareros atópense dando vida a nueves pumaraes, ensin sofitos nin suenciones específicos del "Principado". Nun se ve unu apueste claru pol sector; sicasí, y como contrapuntu, el gobiernu vascu sovenciona con 50 millones d'euros a los sos llagares y la diputación de Guipúzcoa sovenciona con 295.000 euros el llantíu de pumaraes.

D'otra miente, la sidre sigue esperando nos llagares una normalidá que mos dexa esfrutala como mos presta y merecemos.

Desde LA SIDRA hemos querido dedicar este número al sector sidrero y en general a la hostelería asturiana, entendiendo que no solo están pasando muy duros momentos, y realizando un heroico esfuerzo para adaptarse a las nuevas circunstancias y sobrevivir, sino que se encuentran faltos del apoyo que se merecen por parte de los responsables de gestionar esta pandemia.

Por eso nos parece importante resaltar que la hostelería constituye un servicio social esencial, que no solo permite una relación social adecuada, sino que, por ejemplo, presta atención y servicio a muchas personas que por diferentes motivos no pueden prepararse la comida en casa. La hostelería no es solo ocio, como a veces se nos quiere transmitir.

Por otra parte, más allá de lo que es el propio establecimiento hostelero, supone una importantísima cadena de valor, que abarca desde el sector primario hasta el sector servicios: productores, proveedores, transportistas, limpieza, etc. por lo que la cantidad de empleos afectados es enorme y el impacto en el PIB asturiano se multiplica.

Qué decir del sector sidrero, cuando es un sector que podríamos considerar exclusivamente asturiano y que además constituye la base de la cultura asturiana de la sidra, que ha sido declarada Bien de Interés Cultural por el "Principado" y que está en vías de que se vea reconocida por la UNESCO como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Si la hostelería merece apoyo, el sector sidrero, aún más.

La hostelería, cumple, la que tiene que cumplir es la Administración.

Pero ni en estos difíciles momentos el mundo de la sidra paraliza su actividad, la DOP Sidra d'Asturies acaba de convocar elecciones para escoger los vocales de su Conseyu Regulaor, y los pumareros se encuentran dando vida a nuevas pumaradas, sin apoyos ni subvenciones específicos del "Principado". No se ve una apuesta clara por el sector; en cambio, y como contrapunto, el gobierno vasco subvenciona con 50 millones de euros a sus llagares y la diputación de Guipúzcoa subvenciona con 295.000 euros la plantación de pomaradas.

Por lo demás, la sidra sigue esperando en los llagares una normalidad que nos permita disfrutarla como nos gusta y nos merecemos.

*Delfina
Llera,*
**Cosechera
de Colunga**

La sidra, con manzana asturiana.



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

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA





VITALMED

Herramientas para la salud del futuro

WWW.VITALMED.ES

Tratamiento del dolor

PRP Antiálgico



Parches antimareo



Psoriasis psoriasis



Ortopedia

Tobillera



Muñequera



Separador de dedos



Suplementos dietéticos

Cartilago



Taurina



Vitamina B



Selenio



Cúrcuma



Cola de caballo



“Se ha cumplido una etapa y ahora debe acceder al cargo otra persona”

“El objetivo es contar con la mejor candidatura posible”



Tino Cortina y Belén García al frente de la directiva saliente.

TINO CORTINA Y BELÉN GARCÍA SON PRESIDENTE Y VICEPRESIDENTA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA 'SIDRA DE ASTURIAS', UNA ENTIDAD QUE RECIENTEMENTE HA CONVOCADO ELECCIONES; EN ESTA ENTREVISTA NOS CUENTAN CUÁLES HAN SIDO LOS LOGROS DE LA DOP EN ESTOS ÚLTIMOS CINCO AÑOS, CÓMO ESTÁ AFRONTANDO LA MARCA DE CALIDAD ESTA ETAPA MARCADA POR LA PANDEMIA Y TAMBIÉN CUÁLES SON LOS PRINCIPALES RETOS A LOS QUE SE TENDRÁ QUE ENFRENTAR LA NUEVA DIRECTIVA



L'entá presidente de la DOP recibíomos na sé del Conseyu Regulador, en Villaviciosa.

¿Cuándo se convocarán elecciones en la DOP Sidra de Asturias?

TINO CORTINA: Las elecciones serán el próximo 15 de mayo. La fecha se ha fijado después de un largo periodo de modificaciones legislativas. Cuando en 2016 decidimos formar una candidatura, reunimos el aval de todos los elaboradores, pero cuando presentamos la propuesta al gobierno, nos advirtieron de que no era posible celebrar elecciones hasta tener aprobada una nueva Ley de Calidad Alimentaria, nuevos estatutos y un nuevo reglamento de régimen interno. Así que nos vimos obligados a gobernar como Comisión Gestora durante los últimos cinco años.

¿Cómo es el sistema de elecciones?

CORTINA: Es muy simple. Hay dos censos, llagares y cosecheros, y de cada censo 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 deben reunir ciertos requisitos para que representen fielmente al conjunto de todos los integrantes del censo, según volumen, tipos de productos elaborados, etc.

Tino Cortina, ¿usted se presentará de nuevo para presidir el Consejo Regulador?

CORTINA: No. Yo entiendo que se ha cumplido una etapa y ahora debe acceder al cargo otra persona. Ha sido todo un honor representar a esta Denominación de Origen, pero creo que la alternancia es muy sana. Salvo excepciones, yo creo que la gente que se perpetúa en un cargo no hace bien a la institución. La Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias es de todos los asturianos y que la presidencia cambie de manos es un síntoma de salud democrática.

Belén García, usted actualmente es la vicepresidenta, ¿se vuelve a presentar en una candidatura?

GARCÍA: A partir de que se convocan elecciones hay un mes para conformar las candidaturas. Habrá que valorar quiénes se quieren presentar. Todavía no está decidido que yo esté o no. Se van valorar cómo se desarrolla todo este proceso. El objetivo es contar con la mejor candidatura posible.

¿Qué balance hace de su etapa como presidente?

CORTINA: Durante todos estos años he intentado dar el máximo por la Denominación de Origen y me quedo con todo lo bueno conseguido durante este tiempo, que es mucho. También con toda la gente buena y comprometida que he conocido. Los momentos malos, que también los ha habido, me los cargo en la mochila del aprendizaje personal. Eso sí, es duro ver cómo todavía hay unos pocos que por intereses personales, políticos o simplemente por envidia o ego, siguen metiendo palos en la rueda, mientras de cara a la opinión pública se erigen como salvadores de la patria. Por suerte la Denominación de Origen ya no es un proyecto, sino una realidad, imparable.

¿Cuáles fueron los objetivos que se marcó cuando ocupó su cargo en la DOP?

GARCÍA: Primero hay que decir que la Denominación de Origen se puso en marcha desde el 2003. Más adelante llegó un momento en el que no avanzaba. En el 2016 tuvo lugar un cambio generacional por parte de los elaboradores, entró gente joven, muy competente y con muchas ganas de prosperar. Con el cambio de gerencia se reorganizó la entidad, se buscó que siguiera adelante y también aumentar la promoción.



CORTINA: Al principio había problemas de diferente índole, pero se tomaron decisiones muy difíciles que al final nos sirvieron para entrar en una senda de crecimiento que solo la Covid-19 ha sido capaz de truncar. Sin ese crecimiento, mucha manzana hubiera quedado en las pumaradas en las dos últimas súper cosechas de 2017 y 2019.

¿Cuáles considera que han sido los principales logros del actual Consejo Regulador en esta etapa?

CORTINA: La marca 'Sidra de Asturias' es mucho más reconocida a día de hoy creo que gracias al acierto en la comunicación y a la intensa actividad promocional. Pero todavía se pueden hacer muchas más cosas dentro y fuera de Asturias. El Blockchain o la Cátedra con la Universidad de Uviéu han sido grandes avances, pero me gustaría ver muy pronto cómo se culminan otros proyectos estratégicos que quedarán empezados, como son el de la Unesco, la formación reglada de escanciadores o la nueva sede del Consejo Regulador.

GARCÍA: Se empezó a trabajar verdaderamente en la finalidad de la DOP, que fuese una marca de calidad y aumentar la promoción. Esos dos objetivos iban a una marcha buenísima, muchas más personas descubrieron la marca, y los chigreros y la restauración estaban apoyando mucho también... pero llegó la pandemia y frenó algunos de los proyectos. No obstante estoy segura de que todo se recuperará.



Hasta el 2019, ¿cómo fue el incremento en ventas de la DOP?

CORTINA: En 2019 casi alcanzamos los cinco millones de botellas en el mercado, mientras que en el 2016 tan solo se comercializaron 1.738.000. Los números hablan por sí solos.

¿Y en cuanto a pumareros, hubo crecimiento?

GARCÍA: Sí lo hubo. Los cosecheros confían en esta DOP. Por ejemplo, en estos últimos años hemos pasado de ser 326 a ser 358. Los cosecheros sabemos que a partir de la DOP se pueden realizar diferentes proyectos.

El 2020 ha sido un año marcado por la pandemia, en cuanto a la DOP, el volumen de entrega de contraetiquetas supuso un 35% menos con respecto al año anterior... ¿cómo valora este dato y cómo espera que sea este 2021?

CORTINA: El principal factor que ha desencadenado ese dato es la pandemia y sus consecuencias, principalmente con el cierre injusto de la hostelería que cumple todas las precauciones sanitarias. Nuestra dependencia de este canal de venta es enorme, y el batacazo en ventas, otro tanto. A partir de ahora, si nuestros gobernantes se dan cuenta de una vez por todas de que es posible mantener abierta una buena parte de la hostelería responsable, las cosas cambiarán y el consumo se reactivará, si no, este año será como el pasado, o peor.

¿Cómo ha afectado la pandemia a la cosecha de manzana?

GARCÍA: El año pasado fue vecero, de poca produc-

ción de manzana. Por este motivo los cosecheros no nos vimos muy afectados por la Covid-19. El problema es este año, que va a ser de gran cosecha y no se sabe cómo va a resultar el verano. Este año estamos con una gran incertidumbre.

Entendemos que el principal descenso en ventas afectó a la sidra natural, pero ¿cómo ha sido para las sidras espumosas, en especial por la campaña de Navidad?

CORTINA: El comportamiento de la sidra natural espumosa ha sido totalmente diferente al de la sidra natural. De hecho, este año hemos tenido un aumento del 4% respecto al año anterior. Una cifra modesta, pero que puesta en contexto no hace sino confirmar la excelente tendencia de este fantástico producto.

A pesar del descenso en ventas, el CRDOP señala que la mayoría de llagares coinciden en que las ventas de la sidra adscrita con respecto a la sidra común han aumentado, ¿cómo es eso?

CORTINA: No tenemos datos concretos, pero sí que es un comentario extendido entre los llagareros. Lo cierto es que durante el primer confinamiento hubo una gran respuesta de la sociedad asturiana. La gente se inclinó por el consumo de productos de cercanía para ayudar a la sostenibilidad de las empresas. Lo cierto es que fue un gesto muy emocionante, que dice mucho del pueblo asturiano.

Todo es un aprendizaje, ¿qué ha aprendido en esta pandemia?

GARCÍA: Que el campo no se para, no puedes parar. Por ejemplo, ahora ya empieza la poda y hay que seguir, haya o no haya Covid-19. También que hay tomar

L'actual vicepresidenta atendiémos na so casa, nel conceyu d'Illas.



las cosas de otra manera, con paciencia, hay que entender que hay situaciones que no están en nuestras manos. Y también que hay que tener ilusión, tener confianza en que vendrán tiempos mejores, un renacimiento. Yo confío en que, en cuanto sea seguro y se pueda, la gente va a salir en explosión a tomar sidra.

CORTINA: Lo mismo que toda la sociedad, que tenemos que atender a lo que tenemos en casa. Del mismo modo que no podemos depender solamente de farmacéuticas extranjeras, tampoco podemos vestir, comer y beber solo productos extranjeros. Lo autóctono tiene un valor insuperable. Debemos velar por lo nuestro.

¿Qué mensaje le mandaría a la hostelería, que está pasando por una profunda crisis?

GARCÍA: Es muy difícil su situación y están resistiendo como pueden. Yo quiero darles mucho ánimo y transmitir esperanza. Creo que va a venir una época brillante. Cuando todo esto pase, la gente va a querer consumir, ver a sus seres queridos, convivir. No hay bien que siempre dure ni mal que nunca acabe... y esto se va a acabar.

CORTINA: Pues lo que viene siendo habitual cuando alguien va a un tanatorio a dar un pésame. En ese momento uno se abraza con los familiares del difunto y les da ánimo, asumiendo la desgracia con resignación. Yo bien lo lamento, pero a los hosteleros no les puedo decir otra cosa. La situación que está viviendo la hostelería asturiana es especialmente grave y las consecuencias vamos a sufrirlas todos.





Otra iniciativa de la DOP, junto con el Clúster de Turismo Rural, es el proyecto de Sidraturismo, ¿cree que este proyecto cuenta con el apoyo de muchos llagares?

CORTINA: El turismo asociado a la sidra, que nos ayuda a comercializar nuestros productos en un canal corto con mayor valor añadido, es una línea de futuro que tiene muchas posibilidades. Cualquier llagar puede trabajar este canal de venta, pero es cierto que no todos tenemos los mismos medios para llevarlo a cabo. Así que posiblemente, en un principio se trate de un servicio con oferta limitada, pero que irá creciendo sin parar, si se hacen bien las cosas. Por cierto, no es solo para llagares, también está abierto a cosecheros. La visita a una pumarada puede ser de lo más interesante.

Precisamente, Belén, ¿cómo la ven los pumareros?

GARCÍA: Yo lo veo fenomenal, creo que nos va a tener buenos resultados. Es que demás la pumarada es estacional, a lo largo del año puedes ir viendo cómo evoluciona. Ahora la ves pelada pero enseguida va a ser la floración que es una maravilla. Una pumarada se puede enseñar todas las épocas y tiene su atractivo.

¿En qué situación se encuentra el expediente de la Cultura Sidrera Asturiana para que la sidra sea reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad?

CORTINA: El expediente está en manos de la Comisión de Patrimonio Nacional. Este órgano es el que debe seleccionarlo, como candidatura idónea para ser presentada por España en la Unesco. Y a partir de ahí, si la candidatura convence, es cuando la cultura sidrera asturiana pasaría a formar parte de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En resumen, el trabajo de redacción de la candidatura, ya está hecho, y nosotros no po-

demo llegar más allá. Ahora hay que hacer política, y eso ya es cosa de otros.

¿Cuáles son los principales retos a los que se enfrenta la DOP?

GARCÍA: Hay una parada en la plantación, hay que animar a que la gente plante. Los viveristas, por ejemplo, están un poco desilusionados. Otro reto que tenemos es lograr que toda la manzana DOP se emplee para sidra DOP, porque mucha todavía va para elaborar sidra común.

CORTINA: El principal reto sigue siendo el de conseguir nuevos mercados. El problema es que, yo al menos, llevo oyendo lo mismo desde que tengo uso de razón. No es fácil, pero es una realidad que con una Denominación de Origen fuerte este reto se puede afrontar de forma exitosa. La promoción fuera de Asturias es muy costosa. Tan solo tiene sentido si se cuenta con un respaldo económico importante.

¿Cómo desearía que fuera el nuevo equipo directivo del Consejo Regulador?

GARCÍA: Si es un equipo de continuación como el que había, fenomenal. Había muchos proyectos e ilusión. Hay que tener entusiasmo y fuerza.

CORTINA: Me gustaría que la nueva directiva culmine los proyectos que ya están iniciados, pero se requerirán personas con visión estratégica para acometer los nuevos desafíos. Lo más importante es que se junte un grupo de gente honesta y dinámica, con ganas de trabajar por el bien común. La suerte es que en el Consejo Regulador se cuenta con un equipo de trabajo muy capaz, liderado por el gerente Daniel Ruiz. A todos ellos, y también a los compañeros de la Comisión Gestora, les quiero dar las gracias por estos años de dedicación.





ADPAN

¡Libre de alérgenos!

 ¡sin gluten!

 ¡sin huevo!

 ¡sin leche!

 ¡sin semillas!

 ¡sin frutos secos!

 ¡sin soja!

 ¡sin cacahuetes!

MATERIAS PRIMAS
 HARINAS · PANES RALLADOS · ENCOLANTES
 granulometría personalizada · color a medida

www.adpan.es   

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

Escanciado conjunto en defensa de la hostelería



Echáu de sidre conxuntu na Plaza del Marqués de Xixón. / Testu y semeyes: E, Urquiola.

“Se ha dejado atrás a la sidra y a los hosteleros, no interesan” clama la asociación Hostelería Con Conciencia, que ha organizado diferentes iniciativas; una de ellas fue la protesta en la Plaza del Marqués con decenas de participantes y apoyada por algunos llagareros



Enriba: La concentración rializóse cumpliendo coles midíes de segurancia. / Abaxo: Viuda de Angelón en sofitu a la concentración.

La hostelería intenta resistir como puede, pero está al límite. Y así lo denuncia Hostelería Con Conciencia --HCC--, una asociación que está llevando a cabo diferentes acciones para que sus propuestas sean escuchadas y tenidas en cuenta por la administración. Una de estas iniciativas fue el escanciado conjunto que se realizó a finales del mes de enero y que apoyaron algunos llagareros como Sidra Peñón, Sidra Piñera, Sidra JR, Viuda de Angelón, Sidra Menéndez o Sidra Cortina.

En la Plaza del Marqués, decenas de hosteleros se reunieron para escanciar una botella sidra, pues este producto es sin duda uno de símbolos más importantes del país. “No hay un anuncio publicitario de Asturias en el que no salga la sidra. Es parte de la cultura asturiana, es parte de nuestra identidad colectiva, y sin embargo, como ha sucedido con todos los compañeros de la hostelería, a las primeras de cambio se la ha dejado atrás, se la ha apartado, no interesa. Y



eso es inmoral desde un punto de vista político” sentenció Tono Permuy, miembro de HCC.


infonet[®]
 Empresas · Spacio Premium · TiendaOnline

Calle de las Cortes de Cádiz, 7
 33212 Gijón, Asturias | 984 39 49 25



David Sampedro a la manzorga y Tono Permuy a la derecha, de HCC.



Permuy fue precisamente quien en dicho acto se encargó de explicar los motivos del surgimiento del nuevo colectivo. “Decidimos comenzar este proyecto fieles a unos principios. Con un criterio común fundamos esta asociación, con el objetivo claro de que otra hostelería es posible, una hostelería de dignidad, que mira por sus trabajadores tanto como para sus propios proyectos. En plena crisis provocada por la pandemia salimos a la calle a defender al pequeño negocio abandonado por la patronal OTEA, aunque siempre desde el máximo respeto a las medidas sanitarias” dijo desde las escaleras del Palacio de Revillagigedo.

La pandemia ha sido el detonante para que esta asociación iniciase su andadura y durante la crisis sanitaria han hecho llegar a la administración sus propuestas para evitar que los negocios vayan a la quiebra. El colectivo señala que algunas de ellas han sido tomadas en cuenta, como la de movilizar más recursos para la convocatoria de ayudas, mientras que otras, “las siguen peleando día a día”.

Propuestas de HCC para salvar la hostelería

El uso íntegro de los fondos de rescate en una única convocatoria. La asociación destaca la gravedad de la situación de muchos negocios que ya no pueden resistir más. Por eso, indica, se requiere un mayor presupuesto para el apoyo de las actividades más agravadas por la crisis. Por ello exigen el uso íntegro de los 100 millones de euros en una única convocatoria. Según cálculos realizados entre los locales que conforman la asociación, los gastos mensuales generados durante el cierre alcanzan un mínimo de 1.600 euros al mes, y de ahí, hacia arriba. “Las subvenciones propuestas cubren únicamente la mitad de estos gastos por lo que reiteramos la necesidad de ejecutar el 100% de lo presupuestado incrementando las cantidades en cada uno de los tres bloques” señala HCC.

Otra medida es un complemento salarial de 250 euros para trabajadores a quienes les hayan reconocido una prestación ERTE como consecuencia de la Covid-19. La base reguladora de la prestación social personal reconocida, matiza el colectivo, no podrá superar los 2.500 euros. También pide al gobierno asturiano un complemento de 250 euros para autónomos colaboradores convivientes que compense la pérdida del 20% en el cobro de la prestación extraordinaria por cese sufrida durante en el cierre decretado en noviembre.

También propone el desarrollo urgente de un plan de conciliación destinado a los trabajadores por cuenta propia, similar al plan estatal ‘Me Cuida’, que cubra las necesidades de atención y cuidados a familiares que puedan surgir a un trabajador autónomo a causa de la pandemia.

Otro punto es la posibilidad de acogerse a un cierre voluntario. “A veces los números no dan, no todo el mundo puede tener dos o tres mesas en una terraza. Tiene que existir esa posibilidad: acogerse a un cierre voluntario y poder solicitar un ERTE por impedimento para aquellos locales que, debido a las restricciones, sigan generando deuda aun manteniendo la actividad, sean cuales sean sus características y las restricciones que la limiten” pide la asociación.

Además solicita el acceso a las ayudas para autónomos con deudas contraídas a partir del 14 de marzo a consecuencia del cierre decretado, así como para aquellos que tengan algún tipo de reclamación en trámite o expediente en curso referentes a las obligaciones fiscales.

“Y en último lugar, exigimos más ritmo, mayor celeridad. Hay ayudas que no llegan, trabajadores en ERTE que no cobran, debe de haber un impulso por parte de la administración. Exigimos mayor celeridad y rigor en la gestión de esta convocatoria así como un compro-



Cortina, Piñera, Peñón, Menéndez, ente otros, acudieron tamién al echáu de sidre.

miso formal para el desarrollo de un plan económico de actuación que permita afrontar de una forma más efectiva futuras situaciones similares” reclama HCC.

Evitar el desastre

En la concentración, tras echar los primeros culinos de sidra, llegó el turno de palabra del presidente de HCC, David Sampedro, quien manifestó hacia la administración xixonese: “Ya os dijimos que dabais vergüenza, que vivíais fuera de nuestra realidad. Ya os dijimos que os necesitábamos y que nos estabais dejando de lado. Os lo dijimos y lo reiteramos. La única diferencia es que ahora nos generáis rabia e impotencia, porque sabemos que tenéis 1.600.000 euros para una mísera propuesta en forma de bonos que, con suerte. Llegarán en verano en lugar de usarlos para salvar la hostelería”.

Además Sampedro señaló que aunque se presuma de la creación de una mesa de concertación con los

agentes sociales, esta se trata de “un paripé” que no sirve más que para desviar la atención sobre “la parsimonia, la falta empatía y la falta de compromiso con la ciudadanía”. “Todos los asistentes a esa mesa están en contra de los bonos y exigen ayudas inmediatas. Aún así, seguís desoyendo continuamente las propuestas y necesidades que se os ofrecen. ¡Cómo no vamos a rabiar!” clamó.

El presidente del colectivo pidió a las autoridades que “tomasen nota” de lo que sucedió con los bonos en Carreño. “Fueron un auténtico desastre” sentenció y explicó: “el dinero se repartió de forma completamente injusta, nada equitativa y muchos locales, incluso estando adscritos al programa, no recibieron ni un euro”.

Finalmente, Sampedro manifestó: “¡Qué bien se vende desde el ayuntamiento la noche xixonese mientras abandonáis al ocio nocturno a su suerte. Qué bonito es el centro de Xixón y su casco antiguo!... pero dejáis morir al pequeño negocio hostelero de Cimavilla. Se

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma



Intervención de Jacobo Méndez, d'Asturies Suma.

os llena el pecho con el Festival de la Sidra, y quizás sería el momento de trasladarlo a Mieres, por ejemplo, donde se otorgaron ayudas por 800.000 euros que se repartieron íntegramente entre las personas que las solicitaron. Además este año Mieres vuelve a dar esas ayudas, otros 800.000 euros que suman 1.600.000... como los bonos de Xixón. La diferencia está muy clara: Mieres es una localidad con mucho corazón. Y Xixón está en manos de dirigentes que no están a su altura y que carecen totalmente de responsabilidad política. Por ello se merecen lo mismo que nos están dando: nada”.

Asturies Suma

Al acto de protesta también acudió Asturies Suma, otra asociación de reciente creación y que aglutina

a hosteleros y a comercios. Su presidente, Jacobo Méndez, señaló que están cansados, agotados, de la situación. “Desde Asturies Suma siempre vamos a tender la mano y apoyar a nuestros compañeros y a protestar por nuestros derechos. No solo de los hosteleros, también del ocio nocturno, del comercio local o de las agencias de viajes, porque en este sector, todos estamos entrelazados” dijo.

Además Méndez destacó la importancia de la lucha conjunta. “Hostelería Con Conciencia ha propuesto unas medidas con las que, creo yo, tenemos que estar de acuerdo. Lo primero de todo es la unidad, y no solo desde la propia hostelería, sino de todo el sector porque somos los que tenemos el derecho a decidir nuestro futuro”.

SIDRERIAS 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



Decenas de presones prendieron velas en solidaridá colos hosteleros enzarraos

“Tan dándose situaciones de miseria y los políticos tienen que dar dalguna solución”

Dende'l 12 febreru, David Tejerina (Sidrería Canteli) y Tono Permuy (Toma 3), de l'asociación Hostelería con Conciencia lleven enzarraos na ilesa de San Xosé de Xixón, col oxetu de faer visible la situación na que s'afayen miles d'hosteleros y trabayaores de la hostelería asturiana y llograr que les trés alministraciones sofiten bramente al seutor.

Tono Permuy desplica que “dende HCC tamos a favor del preslle por motivos sanitarios igual que tendríen de presllar otros seutores, como los tresportes públicos, centros comerciales y demás... pero nós nun tenemos la culpa de tar zarraos y desiximos unes contraprestaciones pa qu'estos preslles nun se conviertan en definitivos”.

Tocántenes a les ayudes económiques pa responder

a la situación, David Tejerina, entrugábase por qué s'entardó un mes en sacar un borraor coles aides que, supuestamente, van abrir pa la so solicitú esta selmana y por qué nun s'escuchó la voz de los afectados nin s'atendieron a les sos necesidaes.

Concretamente, Hostelería con Conciencia pidi a Adrián Barbón que “baxe del so palaciu de cristal” y que se siente a falar cola xente pa poner en marcha midíes consistentes, que salven al seutor ensin poner en pelligru la salú pública.

Por supuestu, de magar el so enzarru, vienen recibiendo toa triba de muestres de solidaridá y sofitu, con movilizaciones delante la mesma ilesia San Xosé. ¡En sofitu de la hostelería asturiana!

“Las ayudas son insuficientes”, clama OTEA



Oficinas de la sé d'OTEA en Xixón.

La patronal hostelera pide que se elimine la cláusula que obliga a “estar al corriente de las obligaciones tributarias” para recibir las ayudas, pues señala que tras once meses de cierres y restricciones, los establecimientos han generado deudas durante la pandemia, aparte de que le consta que es “legalmente factible”

OTEA, la patronal de la hostelería, manifiesta que se enteró por los medios de comunicación de la aprobación por parte del gobierno asturiano del expediente del fondo dirigido a paliar los efectos económicos por los cierres y restricciones ordenados por la Covid-19. “No tuvieron la cortesía de contestarnos a las cuatro peticiones que desde OTEA se hicieron al borrador inicial presentado” asegura la entidad.

Según señala, el paquete de ayudas aprobado para el sector del Turismo solo recoge una aportación de 45 millones y para OTEA, eso es “una limosna”, por eso añade: “que quede claro, el sector no quiere ayudas. Queremos indemnizaciones porque nos tienen cerrados los negocios. Queremos trabajar. Y si no nos dejan, y nos cierran, tienen que indemnizarnos. No darnos propinas que quedan muy lejos de las necesidades del sector para evitar cierres y pérdidas de empleo. Las cantidades distribuidas en el año 2020 no impidieron que se perdieran 4.400 puestos de tra-

bajo en ese año. Las ayudas aprobadas ahora no van a llevar a que esta cifra mejore, sino lo contrario”.

Además recalca que otras Comunidades Autónomas gobernadas por el Partido Socialista destinan más fondos a paliar la crisis. Pone como ejemplo Valencia que destina 360 millones de euros solo al sector del turismo y lo hace liderando desde el gobierno autonómico las ayudas de las distintas administraciones creando el Plan ‘Resistir’ en el que participan y aportan fondos, el gobierno autonómico, las diputaciones y los ayuntamientos, para que las compensaciones sean homogéneas. Además, apunta, se establece una línea específica para el ocio nocturno.

Exoneración de la cláusula que obliga estar al corriente con Hacienda

OTEA solicita al gobierno asturiano que en la resolución se incluya una cláusula en la que se exonere a los beneficiarios del requisito de hallarse al corriente en el



Jose Luís Almeida, presidente de la patronal hostelera asturiana.

cumplimiento de las obligaciones tributarias, al frente a la Seguridad Social u otras deudas que se hubieran generado durante la pandemia.

Indica la patronal que esta es una posibilidad real que contempla el Ministerio de Hacienda atendiendo a que “las presentes circunstancias merecen medidas excepcionales”. De hecho, según ha podido conocer OTEA, el Ayuntamiento de Mieres, preocupado por conocer esa posibilidad, recibió comunicación oficial del Ministerio en ese sentido y exonerará de esta obligación en las próximas convocatorias de apoyo a empresas por la Covid-19. También el gobierno de Galicia y las ayudas de la Comunidad Valenciana han incluido esa cláusula en sus expedientes de ayudas.

“El Gobierno de Asturias puede incluirla y con ello demostraría que realmente quiere apoyar al sector del turismo. Esta validado oficialmente por el Ministerio de Hacienda por lo que es solo cuestión de decisión; de querer. El objetivo debe ser salvar empresas” asegura.

Respecto a las ayudas, OTEA explica que han constatado -por lo que les han informado los medios de comunicación-, que no se ha atendido a sus peticiones. En ellas se proponía que, ante la escasa cuantía, al menos, la mayor parte de las ayudas se dirigiera a las empresas que más están sufriendo la crisis. “Por eso propusimos que los establecimientos de restauración y hostelería se incluyeran en el bloque 1 de ayudas para actividades cerradas por resolución o de facto y que el dinero destinado a los bloques 1 y 2, se incrementara en un 20%. El turismo es el sector al que se ha cerrado sus empresas y al que más restricciones se



les impone y se les ha impuesto desde el inicio de la pandemia. La hostelería lleva semanas cerrada y aún se mantiene cerrada y para seguir, porque ya Adrián Barbón se ha ocupado de señalar que nos olvidemos de la Semana Santa” apunta la patronal.

Otra propuesta que se han dejado es que computasen como trabajadores los autónomos societarios, y que las ayudas se repartiesen en función del número de establecimientos o centros de trabajo y no de empresas. “Como es fácil entender, los establecimientos generan las mismas pérdidas o ganancias con independencia que pertenezca a una misma empresa o a varias” argumenta OTEA.

Los llagares, en crisis



Los perjuicios económicos derivados del cierre y restricciones de la hostelería lastran la venta y la producción de sidra, por lo que los elaboradores se muestran cautos ante la incertidumbre de los próximos meses y advierten de que, si continúan las actuales condiciones, la próxima campaña de manzana no va a poder ser asumida por el sector

Esta sería la época del año en la que los llagareros profesionales deberían de estar inmersos en los trasiegos de sus depósitos de sidra, preparándose para la próxima temporada. Sin embargo, en muchos la actividad ha disminuido considerablemente. La incertidumbre sobre lo que sucederá en los próximos meses les preocupa. En especial lo que pueda pasar con los chigres. Hay que destacar que el 86% de las ventas de la sidra natural se efectúa por medio de la hostelería, y ese eslabón de la cadena está en una profunda crisis debido a los cierres y a las restricciones por la pandemia. Las ayudas convocadas a fecha de hoy, 16 de febrero, no tranquilizan al sector. Muchos propietarios claman que son insuficientes y que no impedirán que muchos negocios cierren definitivamente.

La mayoría teme que el proceso de vacunación no vaya tan rápido como para poder salvar el ve-

rano. Y este motivo, entre otros, ocasiona que los elaboradores se muestren cautos en relación a su producción. Los pumareros, por su parte, avisan de que este año será de gran cosecha y se muestran preocupados porque intuyen que van a poder colocar menos manzana. Además, los elaboradores no han recibido ninguna ayuda directa. Sí que existe una ayuda para el pago de autónomos, “pero que no cumple con los requisitos de facturación que piden y luego están los ERTE’s, que no cubren todos los gastos de Seguridad Social” explica Juan José Tomás de Sidra JR.

Para el llagarero, la administración debería de escuchar las peticiones que desde hace años llevan realizando. “Se limitan a indicar la importancia de este sector en Asturias y para Asturias, pero sin ofrecer medidas reales de apoyo. Y no solo respecto de los llagares, sino de los cosecheros y del resto de inte-



Enriba: Tol sector de la sidre ta esmolecíu pola primavera y el branu próximos. / Abaxo: iluminación sidrera nuna fiesta de prau, otru de los espacios onde más se mueve la sidre y qu'agora ta en vilu.

grantes del tejido de la sidra. Tienen que escuchar y adoptar medidas eficaces ya, porque si cada año se hacían más evidentes y necesarias, ahora se ha producido una crisis que, sin ayudas, puede suponer el cierre de muchas empresas centenarias, que arrastrarán a su vez a otras”, explica.

La ASSA, la Asociación de Sidra Asturiana, señala: “hasta el momento, el sector de la sidra en Asturias no ha recibido ayuda específica para paliar los perjuicios económicos que está suponiendo la pandemia por Covid-19, especialmente los grandes perjuicios económicos derivados del cierre y restricciones de la hostelería”. Así, la ASSA ha planteado esta situación a la Consejería de Desarrollo Rural durante varias reuniones y les ha prometido dos ayudas:

Por un lado, incorporar a los llagares con una gran dependencia en ventas de la hostelería al Plan de Rescate que tramita la administración asturiana, --pero hay que decir que nada se ha concretado todavía sobre esta medida, que debería de ser inmediata--. Y, por otro, tramitar una ayuda para todo el sector de la sidra, que será de igual cuantía para cada una de las empresas del sector --con independencia de su tamaño, cifra de facturación, número de empleados, etcétera--. “En este caso, estamos a la espera de que se publiquen las bases de la ayuda para que las empresas la puedan solicitar” apunta la asociación.



Esta revista también preguntó a la entidad cómo se valoraba que el gobierno vasco hubiese ayudado con 50 millones de euros a los sectores vitivinícolas, de sidra y de cerveza local para el mantenimiento de la cadena durante la pandemia. A este respecto, la asociación respondió: “¿Qué podemos



Los llagareros advierten de que si continúan las condiciones d'anguaño, va a ser complicaao asumir la próxima collecha de mazana.

decir? Que miramos con envidia que una acción similar no se esté desarrollando en Asturias”.

También consultó a la asociación sobre cuáles serían las ayudas que necesitarían los elaboradores o las peticiones que actualmente hacen a la administración asturiana. La ASSA indicó que, aparte de lo ya comentado, el sector precisa de una línea de subvención para ayudar a retirar de las bodegas las sidras naturales más antiguas y/o de menor calidad, facilitando el vaciado de llagares y con ello posibilitar la compra de manzana asturiana en la próxima campaña, octubre 2021, que se prevé de gran cosecha por ser año impar.

Además también señaló que “la hostelería, único cliente de muchos elaboradores de sidra natural, está cerrada, por lo que estos llagares de sidra natural están llenos de sidra y abocados al cierre si no reciben un apoyo directo”. Asimismo advierte de que comenzando el 2021, y en las actuales circunstancias, “advertimos que la campaña de manzana no va a poder ser asumida por el sector. Avisamos ya ahora de ese gran problema y de que poder solucionarlo no está en nuestras manos”.

“También planteamos a la Consejería una aplicación gradual de la Inscripción en el REGEPA -Registro General de la Producción Agrícola- de los proveedores de manzana, ya que actualmente hay muchísimos pequeños productores de manzana sidrera que no están inscritos, y si esa obligación de inscripción es exigida inflexiblemente, toda esa manzana producida en esas pequeñas pumaradas



no podrá ser comprada por el sector llagarero. Por ello, hemos pedido formalmente a la Consejería que realice una muy fuerte campaña de comunicación a los productores de manzana -que son los que deben inscribirse en el REGEPA-, ya que en caso de no hacerlo se van a producir situaciones de imposibilidad de venta de esta manzana por parte de los cosecheros” explicita la ASSA y añade que “por último, le hemos recordado a la Consejería la necesidad que sigue teniendo el sector de un verdadero Plan Estratégico de la Sidra en Asturias que aborde los dos principales problemas de las sidras que se elaboran en Asturias: comercialización y precio.

Falamos colos protagonistas d'ún de los momentos más duros del seutor sidreru



Imaxe poco avezada de Gascona, el Bulevar de la Sidre, ensin xente y con tolos chigres presllaos.

CA VEGADA QUE PRESLLA UN CHIGRE, PERDEMOS TOOS. CA LLAGARADA QUE NUN SE MAYA, CA CULÍN QUE NUN S' ECHA, CA MANZANA QUE NUN VA PAÑASE, PIERDE LA SOCIEDÁ ASTURIANA Y PIERDE LA CULTURA SIDRERA. PROTEXER EL SEUTOR SIDRERU YE PROTEXER TAMIÉN EL NUESU PADREMUÑU.

Preslle. Apertura. Zarru parcial. Unos presllen y otros non. Ensin barra. Toos fora. Dientro. Fora otra vegada. Toos sentaos ya ensin fumar. A dos metros. A metru y mediu. Fasta les doce, fasta les diez, fasta les ocho. La incertidume y l'aparente aleatoriedá de les midies tomaes pa frenar l'andanciu lleva meses sometiendo a los nuegos chigreru a una tensión difícil de llevar. Dende LA SIDRA propunxímonos dar voz a tou esti seutor y pa ello dirixímonos a chigreru, echaores, lla-gareros, pumareros, gastrónomos y estudiosos de la cultura sidrera, pa que mos dean ente toos una visión lo más completa posible de la situación d'anguañu. Proponémonos tamién recoyer los sos reivindicaciones y propuestas pa que, ente toos, consigamos salir d'esta col menor dañu posible.

Poru, entruguémos-yos cómo tán afeutándo-yos, personal y profesionalmente, les restricciones, si les aides plantegaes pol gobiernu son abondes y lleguen a tiempu, qué opinen de la xestión de la crisis, qué ye lo que reclamen y, finalmente, cómo creyen que'esti preslle forzosu temporal ya'l consiguiente zarru definitivu de munchos establecimientos va afeutar a la Cultura Sidrera.

Por que, y ehí ta la cuestión que dexamos nel aire, ¿nun tien sentíu invertir na preservación d'una cultura, comu la sidrera, que ta a piques de pasar a ser Padremuñu de la Humanidá?

¿Nun tendría qu'apoyase dende les instituciones, mui especialmente nestes circunstancies, a tolos implicaos na cultura sidrera?

“Bastante buenos tamos siendo que nun quemamos ná, nun entiendo cómo podemos dexar que mos faigan esto.”

PABLO TABERNA
Sidrería La Virusa, Llangréu

El Covid va pasar, pero va dexar detrás otra pandemia de depresión, angustia... que va durar muncho más.

Nel fondo too esto, recortes, aforos, terrazas, restricciones... nun ye más qu'un cierre encubiertu, y por más que quieras echar optimismu y quieras facer les cosas como te dicen, les preocupaciones son continues y nun te permiten tar a lo tuyo, que ye atender a los clientes y da-yos de comer y de beber. Sabes que vas tener unos ingresos del 20%, que nun te llega, la angustia ye tremenda y hai muchos que yá tan mui mal, con depresión.

Bastante buenos tamos siendo que nun quemamos ná, nun entiendo cómo podemos dexar que nos faigan esto.

Dan unes normes, acatámosles, cámbienles, acatámosles, y da igual, porque nos cierran igual, cuando ves qu'otros que lo tan haciendo mal y siguen abiertos, desespera.

Yo ya lo tengo dicho, si presllen La Felguera, yo abro igual. Que vengan a por mi si quieren, yo abro, nun pueo perder tanto dineru, porque se pierde munchísimo.

Les medíes d'ayuda que dicen, nun valen pa ná, tienes que mandar a los trabayaores pa casa con una mierda y encima tarden lo que quieren en pagalo, un trabayaor contratáu les ocho hores queda con 800 euros, que pa encima tarden tres meses en empezar a pagar, y como si nada ¿Va esperar el banco pola hipoteca? ¿Van esperar polos recibos? y si tien fíos ¿qué ye, que nun comen?.

Cuando se cerró antes de les navidaes teníen que haber puesto en marcha unes medíes pa toos, que permitieren vivir, y nun teníamos qu'abrir hasta xineru, o hasta que ficiera falta. Nun valen escuses, nun ye así, tan criminalizándonos.

Mira, en Llangréu nun tuvimos preslle perimetral y como nun se podía dir a los conceyos d'alredior tuvimos xentuca, vendimos bien; si les cosas fueren tan peligrosas subiría la tasa de la enfermedá, pero non, los bares tuvieron abiertos y nun subieron los contaxos ¿Por qué? Porque nun se producen na hostelería, sinón cuando se xunten en casa 16 y como nun los ven, posen la mazacarina y venga.

El resultáu ye que tan presllando del too muchos bares, esto que ta pasando ye un drama pa los autónomos y pa les families, pa toos.

Pa la sidra ta siendo tamién tremendo, non solo por que caigan munchísimo les ventes. Vese en muchos sitios que, aunque nin siquiera tan col interior preslláu, usen el tapón de plásticu o l'echaor automáticu y eso nun ye así.

Por mi, teníen que quita-yos a toos esos la denominación de sidrería.

La sidra hai que echalo bien, tien que curiase, ye más qu'una bebida, ye la nuesa seña identitaria, de los asturianos y nun pue perdese.

Mira, perriba de too yo soi asturianu y nun quisiera ser ninguna otra cosa, lo nuestro hai que ponelo en valor y tar orgullosos d'ello, pelear por que lo asturiano salga p'alantre.

Por ello ye necesario que se protexa la cultura la sidra, ye daqué único que nun hai en denguna otra parte, echar bien la sidra ye imprescindible y había que crear una categoría profesional reconocida específica pa los escanciadores.

Nuna sidrería el camareru qu'echa la sidra ye la figura fundamental d'un chigre, ye lo más importante y eso tien que tar valorao.

¿Por qué nun se pelea pa conseguir eso? Porque munchos que se faen llamar de la patronal de la hostelería nun-yos interesa, nin la sidra, nin los trabayaores, nin el camareru.

Yo empecé a trabayar de camareru y tolo que tengo, poco o muncho, diómelo la sidra. Pa que veas como ye, mañana va venime'l palu nuevu y toi esperándolu como agua de mayo. Aunque me dé trabayu, aunque venda poco o venda muncho, la sidra, siempre, hai que cuidalo.





“Ver tantas persianas cerradas que no volverán a subirse es la muestra de que las ayudas no son suficientes para combatir estos tiempos tan complejos”

ARANTXA NIETO
Actriz y presentadora

Nuestras vidas han cambiado, nada es como era antes. Echo mucho de menos la antigua normalidad que nos permitía cenar, comer y tomar algo sin preocupaciones de distancias, máximo de personas y la hora.

Cuando me despierto por las mañanas pienso que falta un día menos para volver a nuestras vidas y retomar las viejas costumbres y los eternos abrazos.

El sector se va a resentir y mucho tras tanto tiempo sufriendo... La pandemia ha debilitado a la hostelería hasta el punto de transformarla en muy vulnerable. Me apena y preocupa mucho la situación.

Tengo amigos cuya mayor preocupación es cómo llegar a fin de mes, en lugar del COVID-19.

Ver tantas persianas cerradas que no volverán a subirse es la muestra de que las ayudas no son suficientes para combatir estos tiempos tan complejos.

Creo que la cultura de la sidra se verá afectada como todos los aspectos de nuestras vidas... El virus ha llegado a todos los sectores y lamentablemente no ha pasado desapercibido.

Lo más importante sin lugar a dudas es la salud, pero no podemos dejar que se pierdan o se debiliten nuestras raíces, costumbres y valores.

“La cultura de la sidra se enfrenta a un futuro muy complicado. Si la hostelería asturiana no recupera lo perdido por esta pandemia, el consumo de sidra se verá muy afectado”

ANTONIO ROZAS
Sidrería Casa Toni, Xixón

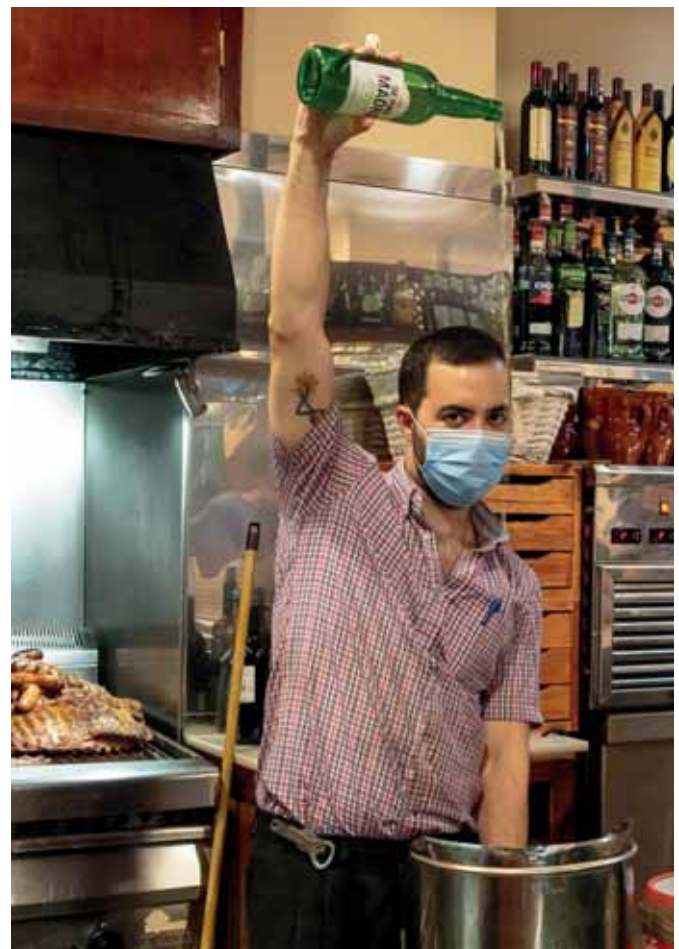
La verdad es que esta montaña rusa de cambios de horarios, aperturas y cierres es frustrante.

No acaba uno de estabilizarse con el personal, la mercancía, etc. En nuestro caso tenemos otra sidrería, El Rincón de Toni, cerrada desde el mes de noviembre.

Las consecuencias para el sector serán muy duras. En mi caso, al tener terraza, el golpe económico no es tan fuerte pero mes a mes se va perdiendo fondo económico.

Las ayudas deben ser acordes a la necesidad del sector. Lo importante es que lleguen a tiempo para salvar negocios y poder ofrecer algún futuro estable a los empleados.

La cultura de la sidra se enfrenta a un futuro muy complicado. Si la hostelería asturiana no recupera lo perdido por esta pandemia, el consumo de sidra se verá muy afectado.





“Nun me desplico cómo ye que tovía nun mos dieron denguna solución, llevamos un añu asina y entá nun hai soluciones, ta claro que nun supieron actuar, la xestión nun ta siendo la correcta”

LORETO GARCÍA

Sidrería El Madreñeru, La Pola Sieru.

Esto ta siendo duro, ta afectándonos a toos toa esta incertidume de abro pero mañana cierro, nun hai per ónde lo coyer.

Entiendo que toa esta situación sea mui difícil pa toos, tamién a nivel de gobiernos entiendo que tien que ser duro y complicaó, pero lo que nun pue ser ye que nosotros paguemos los platos rotos de too; nosotros y el pequeñu comerciu, cuando yá se sabe que solo'l dos por cientu de los contaxos danse na hostelería y vese que nel pequenu comerciu son los que más cumplen con toles normes, nun tien razón de ser, yo nun lu veo normal.

Ye cierto que nosotros tenemos que nos cuidar y hai que ser toos un poco sensatos, facer lo que nos dicen, pero esto, estos cierres perimetrales, una selmana si, otra non, esto nun pue ser.

Yo personalmente llévolo mal, si te pones a pensar fríamente en too esto, son un cúmulo de cuestiones les que necesito saber, qué podemos facer y qué non.

Tamos abre cierra, cierra abre, la mercancía nun sabes qué facer con ella, mover les meses a dos metros, a metru y mediu, dientro, fora, agora l'aforu al 20%, agora al 50%, agora al 30%, agora tienes que quitar esto, agora que poner aquello, y nós vamos haciendo tolo que nos dicen.

Llega un momentu que ye un maréu total, nun son les maneres propicies de facer les coses.

A nivel económicu nun somos solo nós, son muchos los gremios -orquestes, feriantes, hostelería, piqueñu comerciu...- que tan pasándolo realmente mal, dalgunos lleven paraos dende marzu y ensin perspectives de trabayar.

Nun pidimos ayudes, pidimos soluciones. Nun quiero que me den dineru, pero tenemos enriba creitos, renta, hipoteca, la lluz, l'agua, too... nun me niego a pagar, pero si nun tengo ingresos nun puedo seguir pagando y les ayudes que tenemos equí son risibles, nun acaben de llegar, ye tou una comedia.

Nun me desplico cómo ye que tovía nun mos dieron denguna solución, llevamos un añu asina y entá nun hai soluciones, ta claro que nun supieron actuar, la xestión nun ta siendo la correcta.

Cóstame qu'hai xente que lo ta pasando realmente mal, pasando fame, xente que tien unos calvarios brutales y que nun van volver a abrir nunca los sos establecimientos.

Nun tán llegando les ayudes, nun ta llegando nada y llega un momentu nel que cenciellamente yá nun se pue más.

Sabes de compañeros que yá nun van poder volver abrir, sabes de chigres ensin terraza, que nun tienen oportunidá de vender, chigres pequeños y terraces pequeñas nos que, cuando-yos dicen que les meses tienen que tar a dos metros, yá nun caben más qu'una o dos meses...

Hai distintes maneres de xestionar tou esti tema y en concencia toi convencí de que podría facese meyor que como se ta faciendo, sobre too si tenemos en cuenta que tolos datos indiquen que la hostelería nun tien culpa y que namás ye'l dos por cientu de los brotes de virus los que se producen nel entornu de la hostelería.

Ayudes cero. Qué mas me da que me correspuendan dos mil euros, del Principado, esa foi tola ayuda que recibí dende marzu, menos de 200 euros al mes.

El mes que nun abrimos diéronme 377 euros y pagué d'autónomos 500, que me los cobraron y tovía nun me los devolvieron.

A nivel de conceyos, tampoco se ta actuando bien. Yo puedo entender qu'hai sitios nos que puede haber emerxencies, arreglos urxentes, que nun puen esperar, pero amás de esos casos agora lo qu'importa nun son faer obres, sinón que toos podamos vivir.

Mira por casu l'alcaldesa de Xixón, o l'alcalde de Sieru, qu'acaba de gastar ná menos que 70.000 euros nuna reforma que yera prescindible y depués pides-yos ayudes y dicen que non, que nun hai dineru.

¿Nun hai perres? Nun lo gastar en gilipollices.

Primero ayudais al pueblu, depués yá va ser hora de cambiar faroles, de facer reformes, de facer obres o de lo que sea.

El sector sidreru enteru ta nun momentu bien duru, claro que se precisen ayudes especificques pa que nun decaiga.

Imaxína los llagareros, lo que tienen que tar sufriendo, con toa esta situación. Nun saben nin siquier cuánto van a mayar, porque si nosotros nun vendemos, ellos tampoco venden, así que los llagareros tamién tán menoscabaos y muchos tán pasándolo mal.

Nel mio casu, por exemplu, si antes mercaba la sidra de cien en cien, agora mercu de 50 en 50.

Tengo suerte, porque tengo una terraza grande, pero incluso así, cerramos a les ocho la tarde, asina que yá nun tengo les cenes. Aunque podamos abrir, col cambiu d'horariu baxó la venta en picáu y yá nun vendo lo mesmo nin de broma; por suerte hasta agora tamos teniendo bon tiempu, pero si llueve ¿a ónde vamos?, y amás les meses separaes y en grupos de cuatro persones, ye imposible mantener el nivel d'ingresos.

Claro que ye necesario que se protexa l'entornu sidreru con ayudes especificques.

Pero incluso con tolo dicho, yo soi optimista y pienso que, ente tolos asturianos, vamos consiguilo, que la cultura de la sidra va mantenesse a pesar de too y con eso, y de que vamos consiguir, por fin, que se nos reconozca a la Cultura Sidrera como Patrimoniu de la Humanidá y toi convencí de que lograr eso va a beneficiar a tolos asturianos.

Ye un xaréu bien grande: abrir, pesllar, abrir namás terraces ... Pal veceru/a pero sobromanera, pal chigreru/a.



ENDOVELICO

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

Entáina a visitar la única
sidrería de tou Portugal



PORTAL DA SIDRA

WWW.PORTALDASIDRA.PT



vinos
**LA
PA
JA
RA**





















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

“Nun soi espertu na materia, asina que nun cuestiono’l pieslle los chigres, pero sí’l pieslle ensin axudes. Les alministraciones han de protexer siempre al más débil y nesti casu ye’l trabayador/a ya’l pequeñu hosteleru/a”

DAVID CASTAÑÓN
Gastrónomu y blogeru lesfartures.com

Ye imposible facer una planificación nesta situación, y namás queda aguantar, pero creo que toos entendemos que ta morriendo xente abondo por esta situación y que les midíes busquen abangar la incidencia del virus.

Va haber una peñera nel seutor, anque quiciabes menos de lo esperao, porque la mayor parte los chigres tan aguantando meyor de lo que pensásemos al entamu l’andanciu, ya inclusive, reinventándose ya ufriendo co-

mida a domiciliu y menús imaxinativos pa llegar a la mayor xente posible.

Lo que sí habría que cambiar son los horarios pensando nos y nes trabayadores de la hostelería coles xornaes etenes, munchos d’ellos amás ensin cobralo.

Nun soi espertu na materia, asina que nun cuestiono lo que faen dende les alministraciones nin el pieslle los chigres, pero sí’l pieslle ensin axudes.

Les alministraciones han de protexer siempre al más débil y nesti casu ye’l trabayador/a ya’l piqueñu hosteleru/a. Asina que menos casu a les patronales hosteleres que piden despidos y axudes públiques ensin tar al día nos sos pagos, y más nacionalizaciones de llétriques y axudes al piqueñu hosteleru.

En cuantes a les axudes por ser candidatos a Patrimoniu Universal ¡Ah! ¿pero la candidatura sigue p’alantre? Porque los qu’echamos hores puxando por ella como Embaxadores nun sabemos ná de cómo va.

La situación de la sidra ye ainda más feble por mor que depende muncho de la hostelería, y, sobromanera, de la barra’l chigre.

Ye bon momentu p’amosar esa asturianía que tanto asoleya la xente y, en cuantes podamos, puxar pol nuesu productu nacional sofitando los llugares que más apuesten pola mazana asturiana.





“Que la crisis nos valga para seguir apostando, con más fuerza, por lo nuestro, tanto a nivel publicitario como institucional”

SALVADOR ONDÓ
Echaor Sidrería El Mallu, Xixón

La situación es de incertidumbre, pero lo más importante es que se salven todas las vidas posibles.

La hostelería está contribuyendo a ello con estrictas medidas de higiene, manteniendo distancias entre las mesas, poniendo a disposición de los clientes geles hidroalcohólicos, utilizando mascarilla y siempre con la bayeta en la mano. Es necesario fomentar una hostelería responsable y comprometida con nuestros clientes.

La hostelería fue castigada, ya que se vio obligada primero a echar el cierre total y luego el parcial, pero siempre hay que pensar que si contribuye a salvar vidas, bienvenidas sean las medidas.

En cuanto a las ayudas a la hostelería, gracias a los ERTES los trabajadores estamos amparados y podemos sobrevivir en estos tiempos difíciles, pero estamos deseando volver a trabajar con normalidad.

Cómo escanciador, que la crisis nos valga para seguir apostando con más fuerza por lo nuestro, tanto a nivel

publicitario como institucional. El reconocimiento de la figura del escanciador junto con su formación son actuaciones que se echan en falta.

Confío en que poco a poco se vayan puliendo estos aspectos tan necesarios para esta cultura tan única en el mundo. En cuanto haya una reapertura, el escanciador, seña de identidad de Asturias, ocupará el lugar que le corresponde, ya que con un producto como es la sidra, que requiere de un servicio único, la figura del escanciador está asegurado.

Con la reapertura, también deseo que coja el peso que se merece el Campeonato de Escanciadores, ya que ahora cuenta con un jurado especializado, con rigor, transparencia y objetividad, formado por escanciadores, la mayoría Campeones de Asturias y creo que pueden llevar a este evento único en el mundo a su máximo esplendor.



“Si la sidra no se vende regularmente a partir de abril, malo, porque los llagares no mayarán y no habrá donde meter la manzana”

DIEGO JOSÉ CALVO. Pumareru

A los pumareros esto nos afecta en que no sabes qué hacer, hay que adelantar el dinero del mantenimiento y no sabes lo que va a pasar. Yo voy a hacer la poda, como siempre, y ya en junio habrá que valorar cómo van las cosas y si se ve la luz, arriesgar y hacer el resto de tratamientos, pero si no se va a poder vender y la cosa está muy mal, simplemente se hará el mantenimiento para que la finca no se vuelva monte, y nada más.

Por ahora no se ha hablado de ayudas específicas para nuestro sector porque no nos va afectando, el año pasado pudimos vender la manzana, pero si la sidra no se vende regularmente a partir de abril, malo, porque los llagares no mayarán y no habrá donde meter la manzana, aunque creo que se recuperará la normalidad, más nos afecta el mosto que traen en cubas todo el año...

La cultura de la sidra no la veo en peligro, la gente, en cuanto den el banderazo de salida, va a tirarse a recuperar el tiempo perdido y va a seguir todo como antes.



“Pa nós, más importantes que les ayudas económicas lo que precisamos son les exoneraciones de pagos, tola tema de los arriendos y suministros tendría de regulase, sinón les ayudas siempre van ser insuficientes porque son coyer con una man y soltar cola otra, les perres van a los rentistes y a les grandes llétriques”

DAVID TEJERINA
Sidrería Canteli, Xixón

Esto d'abrir y cerrar mátanos a toos, ye una incertidume constante y total, restricciones d'una manera y d'otra... esti impás ye muncho mas dañín que tar zarraos.

Yo nun soi de los que peor lo ta llevando, la mio sidrería ta presllada y en muchos casos ye meyor que tar abiertos, según en que condiciones se abra.

Tamos atopando muncha solidaridá, la xente ve qu'esti ye un problema bien gordu, que ye una situación de quiebra téunica, pa muncha xente del sector, non solo sidrerías, tamién llagareros, pumareros, proveedores, porque esto ye una cadena y la situación ye bien difícil. Esa solidaridá fae qu'anímicamente temos fuertes, sabemos que hai que seguir na llucha, anque la situación ye bien complicada.

El de la sidra ye un sector en sí mui concretu, mui específicu y mui d'Asturies polo que tendría sentíu que se-y protexese de manera especial, tendría qu'haber una protección especial de la sidra en tola so idiosincrasia, respetando tolo que representa... por casu, esta situación puede llevar a muncha xente a poner pitorros y escanciadores mecánicos, despidiéndose a trabayaores y perxudicándose una cuestión tan importante como ye l'escanciáu y pa nós la sidra tien que ser echao... ye ún de los factores, hai munchos.

El mundiu de la sidra ye tou ún, los llagareros tán tamién nuna situación bien difícil; coles ventes nel seutor de l'alimentación nun lleguen nin al 30% de lo que tenían, asina que tan acumulando sidre y si esti añu tienen guardao, igual nun mayen y la mazana nun se vende, ta too relacionao.

Les reivindicaciones que facemos los hosteleros abarquen trés ámbetos: conceyos, Principado y estatal.

Pa entamar, pa nós más importantes que les ayudas

económicas lo que precisamos son les exoneraciones de pagos, tola tema de los arriendos y suministros tendría de regulase, sinón les ayudas siempre van ser insuficientes porque son coyer con una man y soltar cola otra, les perres van a los rentistes y a les grandes llétriques, gas natural y demás.

Esti ye un casu de fuerza mayor, préssllase por impedimentu, asina que nun tendría de pagase la renta, y nos suministros, por exemplu, los costos fixos de la lluz, que representen un 40 % de la factura y tenemos que seguir pagándolo.

Si eso nun se fai a nivel estatal, nun queda más remedi qu'acoyese a les ayudas que salen. Les qu'acaben de sacar parten d'una ayuda mínima de 4.000 euros, pa cinco meses, 800 euros al mes, nun da nin pa cubrir los gastos, tamos falando de más de 1.500 euros al mes de gastos; nun pidimos más que'l que los escasamente 400 euros que nos paguen d'autónomos nos queden llibres pa vivir, porque esti sistema lo que ta ye obligándonos a empeñanos

Y eso pal que pueda llegar a les ayudas, porque'l que tien terraza, aunque nun seyan más que dos meses, tien que seguir pagándolo tou, autónomos incluyío, y nun va cobrar nada.

En concreto en Xixón tamos chiflando cola tema de los bonos que quieren llanzar, bonos que consisten nuna ayuda al consumu, non al hosteleru, y principalmente dirixios al seutor hoteleru. Per otru lláu ¿cuándo vamos cobrar esos bonos? Tenemos qu'adelantrar el productu y esperar a que nos lo paguen, total, que financiamos nós la propuesta del Conceyu. Si s'empeñen nos bonos, que nos los dieren venceyaos a productos fechos n'Asturies y que nos dieren a nós esi dineru, esos bonos, pa pagar a los productores.

Pa acabar, la nueva propuesta d'ayuda que saquen agora, la mesma que'l borraor que mandaron ya va un mes; supónse que cuando se manda un borraor ye p'axustalo, pero lo que sal ye lo mesmo que nel borraor, nun axustaron ná. ¿Pa qué nos fixeron esperar tantu? Lo único positivo ye qu'inclúin a los llagareros y a dalgún otru seutor qu'anantes nun apaecía, namás.



“Creo que el sector sidrero debiese contar con ayudas específicas, como mínimo por lo que supone y representa para Asturias”

LUIS BENITO GARCÍA
Historiador

Creo que el sector sidrero debiese contar con ayudas específicas, como mínimo por lo que supone y representa para Asturias, por todos los subsectores que se ven implicados y por su contribución al sostenimiento del medio rural y de ecosistemas específicos.

Téngase en cuenta además que el Principado está postulando la candidatura de la cultura sidrera a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La peor coyuntura que atravesó la producción y consumo de sidra fue la de los años sesenta con el desarrollo de la sociedad de consumo. Su implantación comunitaria y el constituir uno de los elementos identitarios de mayor calado para Asturias fue lo que hizo que se superase esta desaceleración.

La situación está afectando al funcionamiento de la recientemente creada Cátedra Universitaria de la Sidra de Asturias que dirijo, aunque estamos consiguiendo llevar a cabo casi todas las actividades propuestas. Lo que estamos pendientes de desarrollar es el Aula de Extensión Universitaria. También necesitaríamos tener un contacto más directo con los alumnos para poder ofertar convenientemente nuestras becas y premios. Ahora mismo tenemos siete estudiantes de prácticas que, por el momento, se encuentran en modo de teletrabajo.

XXVII
CAMPEONATO OFICIAL
de **ESCANCIADORES**

PATROCINAN

 
CAJA RURAL
DE ASTURIAS

 
otea
GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

ORGANIZAN

 
SIDRA DE ASTURIAS
aesA


CULTURA
SIDRERA
ASTURIANA




Casa de Comidas



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



“La Declaración de Patrimoniu Cultural de la humanidá conlleva, por definición, dalgunas tribes de sofitu”

DAVID M. RIVAS
Dr. n'Economía

Tolo que ta pasando paezme un despropósito. Soi un inorante nesto de les pandemies pero dalgo sé d'estadística. Por eso soi partidariu de pieslles duros y curtios y non d'esa “yenka” d'esquierda, drecha, allantre, atrás...

Nun me paez qu'el sector sidreru vaiga ser el más castigáu pola cris pero sí que va pasalo mal. La collecha'l 19 sacárase a trompicones gracias al branu, la del 20 sigui nos toneles en bona parte y cola del 21, teóricamente perbona, nun sabemos que va pasar.

Yo soi optimista sobre'l futuru'l sector pero tien que renovase. Ya eso non pola situación coyuntural estrictamente, sinón porque asina se fae necesario dende hai un par de décadas.

Los llagareros que sepien aprofitar esta situación, diversificando ya innovando, van salir reforzaos. De fechu, ta dándose últimamente una integración vertical mui notable.

Nun creyo qu'esta situación vaiga poner en pelligru'l chigre y, en xeneral, tol entramáu cultural de la sidre.

La bébora ya'l sector pasó momentos muncho peores, ente los 60 y 70, cuando quedó relegao al mundiu rural y a dalgunos barrios obreros. Nos 80 vimos que, con poco esfuercu, el resurdimientu yera imparabile. Agora la situación ye muncho menos grave.

Lo de los horarios nun sé mui bien si va traer cambios. Posiblemente sí. De toles formes yo soi bastante partidariu d'adoptar horarios que llamen “europeos”. Los horarios nuevos provienen del franquismu, del apueste pol horariu alemán y abandonu del inglés, y de cuando'l pluriemplegu yera norma. Yo recuérdome de mio güelu xintando a la una y mio padre a les tres. Eso en Xixón, porque n'aldega tamién lo facíamos a la una. Y cenar a les ocho.

Si vien un cambiü asina pa nada influi nel mundiu la sidre. Una espicha va ser a les siete la tardi y non a les diez. Sí que m'esmolez lo de los echadores mecánicos, pero hai una solución alministrativa: negar el titulu de chigre o sidería y nun dar sofitos económicos a esos bares.

La Declaración de Patrimoniu Cultural de la humanidá, de la que la sidre ta pendiente, conlleva por definición, dalgunes tribes de sofitu. Pueden ser de munchos tipos: aides directes, financieros discriminatorios, fiscales... Eso si, volviendo a lo anterior, ensin polítiques de “café pa toos”, sinón con clares y dures demarcaciones. Una cuestión importante sedría declarar al sector nel so conxuntu como “ambientalmente sostenible”, porque cumple les directrices de la Unión Europea muncho meyor qu'empresas que ya tan consideraes asina. Una botella sidre ye reutilizada una media de cincuenta vegaes, dalgo único nel mercáu.



“No lo entiendo, ¿a las tres de la tarde puedes comer fuera pero a las diez de la noche no? ¿Por qué? ¿Cuál es la diferencia?”

SAÚL MORO
Sidrería Prida, Nava

Es un sinvivir, un día te preparas para afrontar la situación de una manera y al día siguiente cambian la ley y todo se va al traste.

Es imposible organizarse y organizar nada, unas jornadas, unos menús especiales para fechas señaladas... Comuniones, comidas o cenas de negocio, etc... a una semana vista no sabes qué va pasar ni cómo vas poder trabajar o incluso si puedes trabajar.

El tema del personal, más de lo mismo, tampoco pueden hacer planes pues ni ellos ni yo sabemos exactamente si trabajan o no, o con qué horario o qué días. Aunque somos uno de los sectores más castigados, hay que reconocer que no somos los únicos, y eso agrava la situación.

A la crisis sanitaria, se unió la crisis económica y ahora se empieza a ver ya la crisis psicológica, la gente está

cansada ya de tanto tiempo sin ver un final y menos aún un plan de futuro, lo que les hace encerrarse en sí mismos, tener miedo, salir menos, consumir lo justo y ser menos sociable.

Para el sector de la sidra, vienen tiempos malos. Los lagareros llevan un año con las ventas mermadas y les queda otra campaña completa, sin fiestas, verbenas o eventos; el consumo baja mucho, también en las sidrerías y entre horarios, aforos, etc. más todavía.

Este año en muchas zonas se espera año de cosechona de manzana y vamos a llegar con los lagares con poca capacidad para mayar, lo que repercutirá en el precio de la manzana y que mucha se perderá, si continuamos con todo lo que mueve a su alrededor: trabajadores eventuales, empresas de corchos, etiquetas etc., nos damos cuenta que el sector en ese aspecto lo va notar negativamente.

Por otro lado, en el tema de cultura y consumo hubo algún cambio que creo vino para quedarse, el tema de los vasos, uno por persona; el consumo en grupos grandes se recuperará pues es parte de la cultura sidrera.

Sinceramente, lo que deberían hacer las administraciones es trabajar. Corto y claro.

Ahora mismo la sanidad está saturada, están viéndolo venir sin hacer nada y cuando les llegue el momento tendrán los deberes sin hacer. Cada uno en su trabajo sabe lo que tiene que hacer y si por esta situación no puedes realizar tu trabajo hay que aprovechar el tiempo para ir preparando y adelantando, no ponerse a ello cuando llegue el día. Deberían ponerse al día con todo lo atrasado e ir preparando para lo que viene.

Ojo, no digo con esto que ninguna administración esté haciendo nada, ¿eh? Más bien espero que estén en ello y salir de esta lo más rápido posible

Las empresas y autónomos que dependen del mundo de la sidra están siendo todas muy golpeadas, desde las sidrerías, los llagares, los cosecheros, los autónomos, los escanciadores, los almacenes de bebida, etc.

La cultura como tal está por encima de pandemias y de ahí el reconocimiento como patrimonio de la humanidad. Pero como decía antes, es ahora cuando hay que trabajar para el próximo año darle un gran empujón y volver a ponerla a su nivel, es el momento de plantear serias campañas de patrocinio, difusión y promoción fuera de nuestras fronteras.

Si las administraciones no tienen ideas, que no se preocupen que yo personalmente tengo varias y varios proyectos que espero vean la luz dentro y fuera de Asturias y ayude a poner la sidra donde se merece.

Personalmente esta última forma de ir cerrando por concejos la veo justa.

La responsabilidad de los contagios está en todos nosotros. Si todo el mundo cumpliera con las normas implantadas los contagios serían casi nulos. El problema es que solo se persigue a la hostelería, y eso que a día de hoy son las zonas que tienen menos contagios y están más desinfectadas y controladas.

Está claro que los hospitales y centros médicos es donde hay un mayor riesgo de contagio, una persona infectada sí o sí va a ir y en esos sitios las medidas brillan por su ausencia, de nada vale que en una sala de espera solo se usen siete sillas a dos metros una de otra si durante cuatro horas utilizan esa misma silla veinte personas y nadie desinfecta el espacio. Lo mismo pasa con los parques, los paseos y zonas públicas de las ciu-

dades.

Somos conscientes de que el uso de la barra, con sus limitaciones, es imposible, pues la gente no cumplimos. Los camareros y dueños no somos policías, por eso lo asumimos y apoyamos su cierre. Pero no entiendo la prohibición de cenar fuera. ¿A las tres de la tarde puedes comer, que no pasa nada, pero a las diez de la noche no? ¿Por qué? ¿Cuál es la diferencia?

Con las medidas que están en vigor ahora deberían ser un poco más flexibles, puedes mantener los bares, cafeterías etc. hasta las nueve de la noche y permitir de nueve a once el servicio de restauración, de esta forma evitarías reuniones privadas que es otro foco importante de contagios y le darías a la hostelería un globo de oxígeno.

La hostelería no solo significa fiesta, hay gente que trabaja toda la semana y necesita liberar la cabeza para no volverse loco.

También, y espero que llegue a nuestro Presidente, que en este país existen familias numerosas y núcleos familiares de más de cuatro personas. Cualquiera puede imaginarse cómo deben tener la cabeza para llegar a fin de mes y si encima les privas de la liberación de poder ir a comer tranquilamente y desconectar una hora a la semana...

En mi caso, sin ir más lejos, es lamentable que vaya a comer con mi mujer y nuestros tres hijos pequeños y tengamos que hacerlo separados a dos metros y ver la mesa del fondo con cuatro personas de distintos concejos sin ningún tipo de parentesco comiendo juntos.

Pero bueno, en el tema de familias numerosas no entramos que aquí en Asturias es penoso, fuera de Xixón y Uviéu no tienen ni siquiera derecho a ayudas para el comedor.

En cuanto a las ayudas que se dan a nivel estatal, es denigrante la ausencia y no es normal que obliguen a cerrar negocios y a dejar a los trabajadores en casa con una miseria.

El tema de los autónomos es un robo, obligarles a cerrar su negocio y pagarles el 50% o el 40 % de la base mínima, indistintamente de lo que cotices. Mucha gente quedó en casa cobrando 340 euros este invierno. Un poco de dignidad para los autónomos que son la base trabajadora de este país...

En las administraciones locales hay de todo, unos ayuntamientos dieron ayudas y oxigenaron tasas e impuestos, otros es como si no fuera con ellos y otros sacan ayudas y meses después no se sabe nada de ellas.

Me quedo con que esto es una pandemia, que nos afecta a todos, y que todos juntos debemos salir de ella.

Los políticos, funcionarios y jubilados deberán de apoyar y tirar del trabajador, empresario y autónomo, sin unos los otros no comen y deberemos unir fuerzas y esfuerzos para subir lo más rápido posible sin dejar a nadie atrás de verdad.

Llegó la hora de unir fuerzas sin mirar atrás y sin mirar colores ni ideologías.

Un claro ejemplo es la candidatura de la sidra a Patrimonio de la Humanidad que desde las administraciones públicas, pasando por los organismos medios, los llagares, los cosecheros, los escanciadores o los chigreiros remamos todos en una misma dirección para conseguirlo; pues ahora en estos tiempos, como si de la cultura sidrera se tratara, todos debemos unir fuerzas y remar en la misma dirección, hacia delante.



“Me veo obligada a cerrar uno de los dos locales que tengo”

JESSICA M MARRERO
Sidrería La Corraína, Xixón

Tengo dos locales, el que llevaba muchos años, La Corraína Mar y Fuego, en la calle Electra, resiste, pero el otro, que se había inaugurado el pasado mes de septiembre, me veo obligada a cerrarlo.

Con esta crisis no puedo seguir manteniendo los dos locales en esta situación, el problema está en que aunque no podamos abrir con normalidad, tengo que seguir pagándolo todo y no dan ningún tipo de ayuda, simplemente, es imposible.

Toma un culín



L'ARTE VIEN DE FAMILIA

Esta semeya, de Jamín García Fonseca echando sidre nuna madreña nes fiestas del Carmín de va cuasi una década, alcontrámosla en **El Madreñeru** (Siero), el chigre de la Campiona d'Echar Sidre Loreto García, y ye una preba más de qu'hai coses que vien de familia.



SABENCIA SIDRERA

"Tonelucu vieyu, da buena sidra y alegra el peyeyu" diz el refrán que recueyen les parees de la **Sidrería Casa Mery**, en Villaviciosa.

SIDRE PEÑÓN SOBRE LA MADRE

Sidra Peñón ufre esta sidre sobre la madre, de color mariellu claro, arume xoven, yerbacio y especialmente afrutiao. En boca preséntase con franqueza, volumen y un gráu d' acidez propiu de la primerr sidre l'añu, que se complementa con un sele secante final.



UNA LLÁMPARA DIFERENTE

En "Toma un culín" vamos enseñando delles llámpares feches con botelles, pero esta,

qu'alluma na **Sidrería La Tonada La Guía**, En Xixón, ye la única que conocemos que te fecha con vasos de sidre.



LA BOTELLA DE TOLOS PALOS

Peñón, Menéndez, Trabanco, JR, Piñera, Canal, Castañón... ¿Veis más palos nos corchos d'esti creativu lletreru? comu se ve bien, ta na **Sidrería Nueva Uría** (Xixón).



PALLABRA DE SIDRERU

Si nun sabes qué dicir -pa bien o pa mal- en **La Fueya Tomás** dante unes cuantes de les frases más senties al otru lláu de la barra. Destacable tamién la coleición de botelles de tolos palos que decoren la barra.



CREATIVIDÁ SIDRERA

Un veceru de la **Sidrería Restaurante El Carbayu**, na Carbayera de Granda, ye l'artista que fizo esti prestosu horru con corchos de sidre. Nun-y falta detalle.



Los cambios sociales en el consumo de sidra

Manuel Gutiérrez Busto

Con esta pandemia todas estas medidas implican un cambio en nuestras costumbres para cortar la transmisión y contagio del covid, como son el toque de queda, por lo que antes las sidrerías abrían a partir de las siete u ocho de la tarde, hora que habitualmente cierra el comercio. En la hostelería hay más cambios, el consumo que siempre se hacía de pie en barra, ahora ha de ser en mesa, o solo en terraza, aunque estemos en invierno. Se acabó lo de un vaso para varios, ¡ahí hemos ganado algo!. El que la mitad de los camareros estén en ERTE y nos pongan el escanciador mecánico, está repercutiendo no solo en el consumo de la sidra tradicional sino en el cómo, de qué manera y cuándo tomar una botella de sidra. Pero como siempre, aprovechemos para sacar las cosas positivas, que alguna habrá, no solo para el consumo en casa, sino para la sidra en otros formatos, como son los botellines o las latas de sidra. Esta es una buena oportunidad para que todos esos productos que ya elaboran o al menos tienen en el mercado varios lagareros, nos invite a tomar, a probar estos nuevos formatos, a llevarlos a casa y poder acostumbrarnos a su gusto a sus burbujas, aunque bien es cierto que la mayoría de las sidras gasificadas artificialmente, (es decir excepto la sidra brut) sabe todo muy parecido y apenas se pueden distinguir matices, estos se reducen a que tengan más o menos saturación de gas, por eso las sidras inglesas son todas muy parecidas, todas con gas.

Pasadas las Navidades he de decir que tuve una muy grata experiencia y no podía ser de otra manera que tomando sidra brut. No debería decir la marca, pues este no es un espacio de

promoción pero sí que fue una de las primeras sidras que se elaboraron en Asturias por una empresa de hace más de cien años. Esta sidra a la que me refiero en concreto es de producción muy limitada, apenas a hay en el comercio, solo en alguna tienda especializada, pero creo que es la mejor sidra brut que he probado en mi vida, y he probado muchas y de muchos países. Y esto no solo fue una apreciación mía, porque en el grupo de cinco personas que somos consumimos, si mal no recuerdo, entre ocho y diez cajas, a todos nos encantó, todos queríamos para las noches más festivas tener alguna botella, con cualquiera de las viandas que comiésemos maridaba, ya fueran ostras, mariscos, caza, faisán, perdiz, foie-gras, setas, lacón y hasta con algunas latas de conserva. Era el producto ideal, el producto final, ya no había que tomar copas, ni cacharros, seguir con sidra brut.

Vuelvo al comienzo, con todos estos cambios debemos de saber amoldarnos a ellos. El ser humano es el único animal que vive en el polo norte, en el desierto, en el caribe, entre la contaminación ciudadana o la naturaleza más bella de Asturias y a través de la sidra tenemos los diversos productos para acomodarnos a otros gustos u otras costumbres. Así unos buenos turrónes, mazapanes, glorias o simplemente el chocolate van bien con una sidra de hielo, o una copa de un buen aguardiente de sidra (calvados) con un buen veguero (puro) en casa, que es casi donde se puede fumar. En definitiva, tenemos espacio, recursos, productos y tenemos que ayudar al consumo de nuestra industria sidrera ahora, en los malos momentos, que es cuando se demuestran los amigos.



ARMONIZAJES CON SIDRA

Destilados de sidra, sublime exquisitez

Para sumilleres y especialistas son la joya de la corona de las bebidas alcohólicas; estos productos, desde su proceso de elaboración, encierran tradición, dedicación y algo de magia; y si algo es seguro, es que para obtener un buen resultado, se debe de partir de una excelente materia prima y un correcto fermentado, y en eso Asturias cuenta con amplia ventaja

Dentro de la amplia gama de productos que se pueden elaborar a partir del mosto de manzana, los destilados ocupan un lugar primordial. Son bebidas con alta graduación alcohólica obtenida mediante el calentamiento del mosto fermentado, una técnica que se utiliza para separar los diferentes compuestos líquidos a través de la ebullición. El alambique o alquitara se vuelve el instrumento imprescindible en este procedimiento y quienes hayan tenido la oportunidad de ver su funcionamiento, seguramente coincidirán en que el proceso posee cierta magia.

Desde hace siglos el destilado de sidra está considerado por sumilleres y especialistas en licores como una sublime exquisitez. Basta con hacer referencia al famoso Calvados de la costa normanda.

Pero además de esta elegante bebida, existen en el mercado una gran variedad de orujos y aguardientes de altísima calidad. Y, por supuesto, Asturias es un país con una extensa tradición al respecto. Está claro que para elaborar un buen destilado de sidra, es muy importante partir de una buena materia prima y también de un correcto fermentado; y en esas dos cuestiones nuestro

territorio tiene muy poca competencia.

Por otro lado, en los últimos años varios llagares internacionales también están apostando por elaborar este tipo de bebidas. Y es que aparte de que la coctelería está demandando cada vez más estos productos; su consumo también se ha orientando a su degustación sin añadidos.



Destilados utilizados en esta sección

Txopinondo Berrogei, del llagar Txopinondo, del País Vasco francés

Licor de orujo de manzana de Los Serranos, de la bodega Los Serranos en Ribeseya, Asturias

Fine du Maine, del llagar Ferme du Theil, de Francia

Wymper 1865, del llagar italiano Maley

Lambig de Bretagne, de la Distillerie des Menhirs, en Bretaña,

Aguardiente de sidra viejo Salvador del Obispo, del llagar Casería San Juan del Obispo, en Tiñana, Siero, Asturias

Spirit de poma Mooma, de Mooma y Spirits & Plus, de Cataluña

Le Rustique, del llagar Cidre Distillerie Pelletier en Sarthe, en la región de Países del Loira, Francia

Cider Distillate, del llagar polaco Frux Solis ubicado en la región de Lublín

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



Orujo de manzana de Los Serranos | Los Serranos, en su destilería de San Martín de Collera, en Ribeseya, elaboran este producto. “Este licor es fruto de la destilación de aguardiente de manzana, macerado con nuestra selección de botánicos, que le dan su color y aroma natural” señalan en su sitio online. Se trata de una empresa con larga trayectoria y de gran prestigio que tiene sus inicios en 1895. Para la elaboración de sus destilados seleccionan los frutos de mejor calidad, cumpliendo con rigurosos métodos de elaboración, y sobre todo, empleando “afecto y mimo” en su labor diaria con los alambiques.

Txopinondo Berrogei | Del llagar Txopinondo ubicado en el País Vasco francés, en Ascain. Es un aguardiente de manzana de 40 grados de alcohol. Sus aromas son a manzana fresca y en boca, además de la anterior característica, se puede apreciar un retrogusto a chocolate. A destacar que este llagar se esfuerza por lograr que toda su producción sea cien por cien natural, utilizando métodos de elaboración tradicionales.



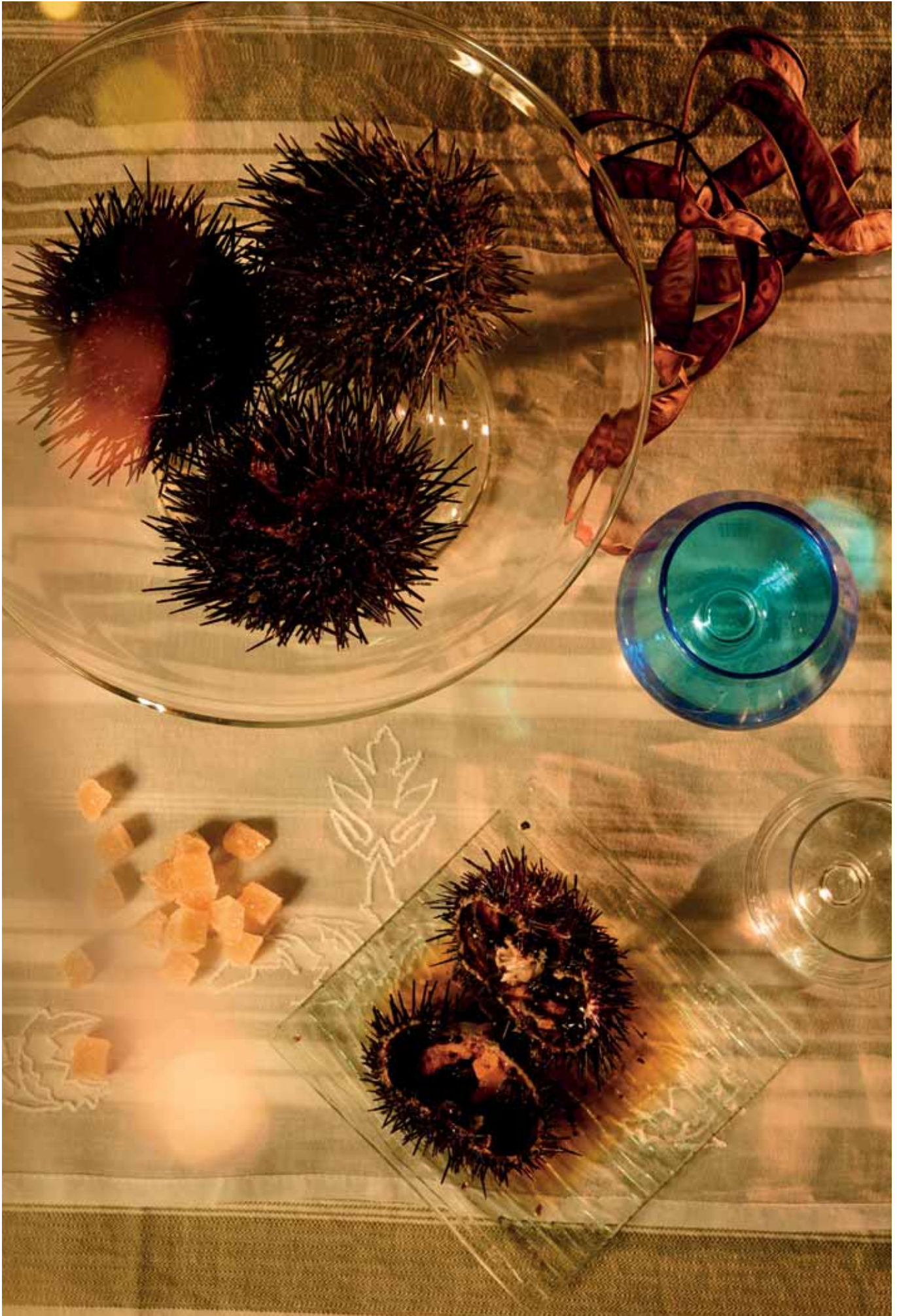
Orucio con orujo o aguardiente | ¡Qué tiempos aquellos en los que los orucios estaban esperándonos en la barra de un chigre! Ahora hay que adquirirlos a precios que, en el pasado, nos hubieran parecido imposibles. Aun así los asturianos no renunciamos a su inigualable sabor a mar. Cuando se puede nos damos “un capricho” y los disfrutamos cocidos o crudos. En esta publicación queremos recordar además cómo disfrutaban de ellos los habituales del chigre, las personas que recorrían las sidrerías para probar diferentes palos de nuestra bebida más emblemática.

Ellos, en la barra, abrían los orucios, muchas veces hasta con las manos, y antes de meter cuchara,

rociaban el manjar con gotas de orujo o de aguardiente. El resultado es toda una explosión de sensaciones ya que el destilado potencia su sabor. ¡Una delicia!

Dados de jengibre con azúcar de caña |

Y seguimos con más sabores potentes. Si estamos hablando de destilados, un buen acompañante para su degustación pueden ser dos o tres cubitos de jengibre, ligeramente deshidratados y escarchados en azúcar. Su sabor es intenso, dulce y picante a la vez... pero hay que decir que engancha. Además son muchos los especialistas que destacan las propiedades del jengibre como alimento antiinflamatorio, expectorante o digestivo.







Fine du Maine | Producto del llagar Ferme du Theil, ubicado en Le Theil, en el departamento francés de Orne. El destilado está elaborado con variedades de manzanas como Doux Moën, Douce Coetigné, Dabinette, Kermérien, entre otras. El resultado es una bebida envejecida en barricas de roble durante ocho o diez años, con aromas afrutados y una graduación alcohólica del 42%. “Autenticidad, calidad y regularidad son los puntos fuertes de nuestra casa” explican los elaboradores. Recomiendan servir este destilado como aperitivo solo o con hielo; también como digestivo. La temperatura: entre 18 y 20°C.

Wympere 1865 | Un producto exclusivo del llagar italiano Maley. Wympere 1865 está dedicado a un gran alpinista del Cervino, Edward Wympere. Es una aquavit, un destilado reposado ocho años en un barril de madera de montaña. “Es un gran producto para degustar y meditar; aunque, también, si se desea, ¿por qué no con un trozo de chocolate con alto porcentaje de cacao?” señala su elaborador Gianluca Telloli. Para obtener esta bebida se utilizan manzanas con un alto potencial para producir alcohol. Hay que señalar que la sidra base destinada a la destilación no pasa por ninguna decantación desde el final de la fermentación.

Perník | Son las galletas típicas checas de Navidad y son obra de nuestra colaboradora Jana Procházková. La historia de su elaboración data de siglos atrás. Una de las versiones es que se remonta a costumbres paganas. Se colocaban en los hogares, árboles o cuadras para protegerlos de los poderes oscuros. De ahí que se utilizaran moldes de animales, casas o círculos (símbolo de sol). Las galletas se ponían en los árboles para una buena cosecha, en los hogares para mantener la suerte, en los animales para que crecieran sanos y el resto se regalaban al vecindario. Los primeros ingredientes fueron frutos secos y miel porque la harina y el azúcar, o bien no habían llegado a esa zona, o eran caros. Otro punto a destacar es que se suelen preparar durante

el adviento porque necesitan “madurar”, que pase un tiempo antes de su consumo. De hecho otra versión indica que las galletas se elaboraban ya en el siglo XIV y había de cuatro tipos. La masa había que dejarla “madurar” desde una semana hasta medio año. Incluso se cuenta que un padre preparó la masa al nacer su hija... ¡y las galletas estuvieron listas para su boda! Las especias típicas utilizadas eran canela, clavo, cardamomo, cilantro, nuez moscada, anís, anís estrellado, hinojo, pimienta negra o pimienta dioica. También se añadían hierbas como mejorana, tomillo, lavanda o romero por sus poderes curativos. Asimismo proponemos como acompañamiento de los destilados un chocolate con alto porcentaje de cacao.





Lambig de Bretagne | Se trata de un brandy de 40º de alcohol que se obtiene a partir de una sola destilación de sidra en alambique y envejecida durante tres años en barricas de roble. La bodega que lo produce la Distillerie des Menhires con sede el Plomelin, Bretaña, que elabora este tipo de productos desde el año de 1986. A la vista se presenta con un color ámbar, limpio; en boca se aprecian las notas amaderadas propias de su ennoblecimiento y en nariz destacan aromas a manzanas frescas, y además, como es natural, a madera.

Aguardiente de sidra viejo Salvador del Obispo | Uno de los productos más apreciados por sumilleres tanto nacionales como internacionales. El llagar que lo elabora es Casería San Juan del Obispo situado en Tiñana, Asturias. Esta bebida es un aguardiente de sidra, envejecido en madera, al estilo del Calvados francés. Con un carácter personal que le viene de su elaboración artesanal y envejecimiento en roble. De entrada en boca más bien cremosa y con un gusto largo, destaca por encima de todo su condición balsámica. En nariz se aprecian aromas tostados, con fondo de vainilla.

Foie grass con cacao y almendras | Si queremos disfrutar de los destilados de sidra como aperitivo, este producto es una excelente pareja de degustación. Su untuosa textura y ligero dulzor, acompañan a la perfección a las bebidas secas e intensas. Además, estas tienen la virtud de limpiar la boca después de cada bocado. Además hemos espolvoreado por encima del foie un poco de chocolate negro y almendras trituradas.



Queso Los Beyos | Son productos amparados por una IGP. Están elaborados con leche de vaca, oveja o cabra, cruda o pasteurizada, sin mezclar. Su coagulación es láctica y maduran durante 20 o 60 días. Su corteza es fina, rugosa, de color entre amarillo cremoso o pálido y pardo claro. La pasta es de semidura a dura, cerrada, sin ojos fermentativos y escasa presencia de aberturas. En nariz su olor es suave; y en boca es poco salado y ligeramente ácido. La zona geográfica delimitada está constituida por los concejos asturianos de Amieva y Ponga aquí en Asturias; y Oseya de Sayambre actualmente en Castilla y León.

Massimo de Rey Silo Magaya | Fruto de la unión de la famosa quesería artesanal de Pravia y del llagar El Gobernador de Villaviciosa. La magaya, una vez congelada tras salir de la prensa, se descongela para ser utilizada. Utilizan un queso de leche cruda que, tras madurar durante cinco meses, se introduce en un tonel lleno de la citada magaya de las variedades Xuanina y Regona y se sella para evitar que se volatilicen los aromas. La humedad propia de la fruta altera la textura y la cremosidad del queso, proporcionándole aromas ácidos y sabores frutales.







Cider Distillate | Destilado de sidra aromatizado con manzana madura del llagar polaco Frux Solis ubicado en la región de Lublin. Las fincas de donde obtienen los frutos para su elaboración datan del año 1880 y actualmente su actividad está dirigida a la economía circular. Todos sus productos están elaborados con ingredientes con cien por cien naturales y el destilado es solo una parte de su extensa gama de productos ya que también ofrecen confituras, vinagres, sidra filtrada o licores.

Spirit de poma Mooma | Se trata de un aguardiente de manzana destilado y doblemente envejecido. Su aroma es muy equilibrado con un ligero toque

a pasas, frutos secos y sabor a madera. A la vista se presenta con un color naranja intenso, limpio y brillante. Su graduación alcohólica es del 40%. Esta bebida está elaborada por dos empresas de Girona: Mooma y Spirits & Plus, que han apostado por este producto que, por un lado, innova en cuanto a la materia prima que utilizan para este destilado y que también forma parte de la llamada economía circular.

Le Rustique | Uno de los productos que elabora el llagar Cidrerie Distillerie Pelletier en Sarthe, en la región de Países del Loira, Francia. Se trata de un aguardiente de sidra envejecido en barrica de roble. Se puede disfrutar solo o también, recomiendan los productores, en una taza caliente de café. Por otro lado, también es ideal para acompañar un sorbete de manzana.

Café, higos, castañas | ¡Con este tiempo cómo apetece estar al lado de un llar o de una chimenea! Momento ideal para degustar un buen destilado acompañado de, por ejemplo, frutos secos o deshidratados. Los higos son un buen ejemplo ya que su dulzor se ve contrarrestado por los amargos del aguardiente u orujo. Además, otra de nuestras recomendaciones son las castañas, en especial si les agregamos un chorrito de las bebidas propuestas. Finalmente, ¿qué nos decís de lo deliciosa que está una taza de café con pingarates? Lo mejor para una buena charla, un interesante libro o un entretenido juego de cartas.



Sidra y manzanas en la obra de Evaristo Valle (Primera parte)



Evaristo Valle. 'Interior de chigre', 1906. Tinta prieta a pluma y "gouache" sobre papel marrón, 310 x 387 mm. Colección particular. Imaxe: Fundación Museo Evaristo Valle.

Visitamos la Fundación y el Museo dedicados al pintor xixonés, uno de los artistas más importantes y creativos de su época, para profundizar en la figura y la obra del artista y conocer qué motivos sidreros encontramos en sus óleos, bocetos o dibujos

Inclasificable y autodidacta, Evaristo Valle es uno de los artistas más importantes de Asturias y del territorio español. En palabras de la Fundación que lleva su nombre: "Es un valor excepcional dentro de la pintura española de su tiempo por su lirismo, por su colorismo refinado, por la originalidad de su sentido del paisaje y de la humanidad". La revista LA SIDRA ha acudido a dicha entidad para averiguar qué motivos sidreros podemos encontrar en la obra de Valle. Para ello hemos entrevistado a Gretel Piquer Viniegra, doctora en Historia del Arte. Este artículo es el primero de una serie que se publicará en próximas ediciones.

Comenzamos señalando que una las características

que diferencian a Valle de otros artistas es su formación. En un momento en el que los pintores españoles solían formarse primero en Madrid, y luego, con un poco de suerte, iban Roma para seguir con una formación más académica... Valle va a París. "Y todo lo que conoce allí lo va traer a España. Hay otros pintores que antes que él viajan a París, a otras partes de Europa y conocen otras vanguardias, pero hacen su carrera allí, no vuelven a vivir aquí. Valle sí lo hace. Para mí, Evaristo Valle es quien introduce la modernidad pictórica del siglo XX en Asturias" afirma Gretel Piquer.

El artista viaja a la ciudad de la luz por primera vez en



Enriba: 'La orxía. 1903, Óliu sobre llenzu, 203 x 116 cm. Xixón, Fundación Museo Evaristo Valle. Imaxe: Fundación Evaristo Valle. / Abaxo: Gretel Piquer, responsable d'archivos y documentación de la Fundación Evaristo Valle muestra ún de los elementos na obra de Valle que podría faer referencia a botelles de sidre.

1898 y trabaja en una imprenta, en una litografía. En 1900 volverá a España pero en 1903 regresará nuevamente a París ya como pintor habiendo obtenido una beca del ayuntamiento de Xixón. “Pero es importante señalar que antes de ir a París, incluso antes de viajar a Madrid, él ya va buscando lo que sabe que hay. Por ejemplo, antes de salir de Xixón ya muestra interés por artistas como El Greco, Velázquez o Goya. Hoy nos parece que estos pintores son casi como la santísima trinidad del arte, pero es que a finales del siglo XIX y a principios del XX, eso no era así. Goya no estaba bien representado en El Prado a finales del XIX, tampoco El Greco. Ambos son artistas que en ese momento comienzan a llamar la atención, a revalorizarse” señala la doctora.

En París, Evaristo Valle se interesará por otros artistas como Van Gogh o Gauguin. Influencias que se aprecian en su obra como por ejemplo en **'El Futbolista'**. “Sucede lo mismo. Ahora mismo Van Gogh y Gauguin son figuras incontestables, pero es que en ese momento para nada era así. Por lo que está claro que, para una persona que sale a ver mundo, realmente ya va con las ideas muy claras, va muy preparado. También hay que señalar que Xixón en el siglo XIX destaca por ser una ciudad con una economía potente, el puerto la conecta más con el norte de Europa que con la meseta”.

Alrededor de la figura de Valle hay muchas anécdotas que refuerzan la idea de un pintor solitario que pasó su niñez en una familia con problemas económicos, sin embargo, señala la especialista, Valle fue un hijo de la burguesía de Xixón del siglo XIX. “Cuando



los pintores llegan a París sí que gastan su dinero en la bohemia, pero hay que decir que antes de llegar, salen de familias que pueden permitirse tener hijos artistas” apunta.

De 1903 es **'La orgía'**. “En realidad es un título que se ha dado a posteriori. En los catálogos, en las disposiciones originales de Valle, lleva el título de 'Panneau'



Enriba: 'Vendiendo mazanes', c. 1912. Llápice y tinta prieta sobre papel, 130 x 163 mm. Imaxe: Fundación Museo Evaristo Valle.

lo significa panel o cartel. Con el tiempo se le llamó 'La orgía' porque tiene unos dibujos parecidos que se llaman 'Orgías de sobremesa'. Aquí se ven botellas que podrían hacer referencia a la sidra. Representa toda una mesa con comida y bebida, ollas que están expulsando vapor y de ese vapor emergen las figuras. Valle tiene varias composiciones de ese estilo: un plano real y otro imaginario. Estamos hablando de la época en la que él trabaja sobre El Greco" explica Pi-quer.

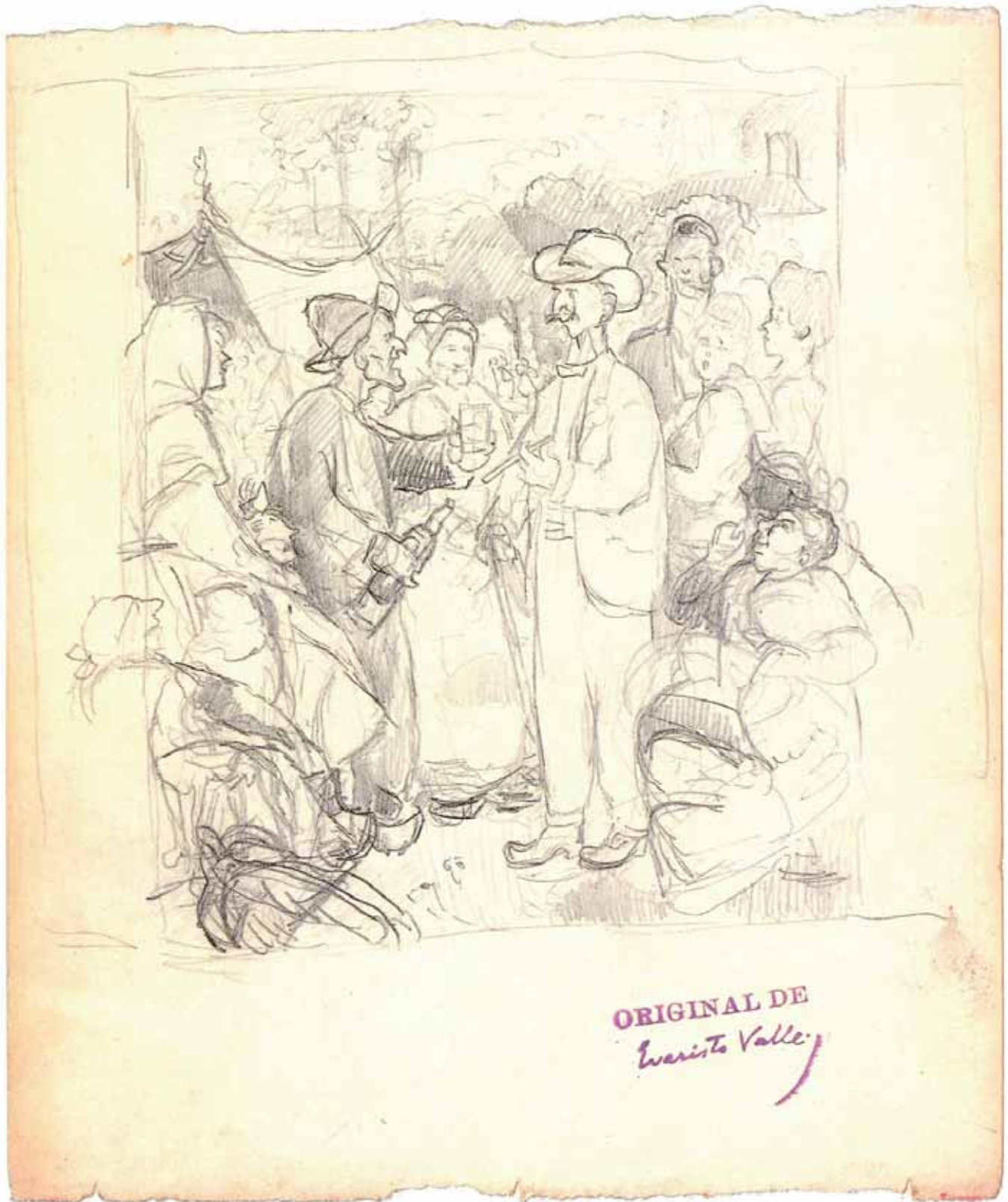
Además, en esta obra que se aprecia el trabajo de Evaristo Valle como litógrafo, ya que aunque 'La orgía' es un óleo, si uno como espectador se aleja, recuerda el ambiente de los carteles de París, manifestaciones artísticas muy importantes en la época. "Por ejemplo Toulouse-Lautrec, que ahora es tan reconocido, en el momento en el que muere en 1901 su familia dona parte de su obra porque consideran que tiene interés" señala la historiadora y añade: "Y Valle está allí en ese momento, formándose y trabajando con los maestros del cartel. De hecho él trabaja en la imprenta más importante del momento en el la que también trabajaban todos esos artistas". De principio del siglo XX también es '**Interior de chigre**', dibujo a tinta negra a pluma y gouache sobre papel marrón en el que se ve una escena típica: paisanos bebiendo sidra.

Valle estará yendo y viniendo de París hasta 1911, pues

“Valle nun ye un pintor costumbrista, nun pinta horros nin traxes del país, pinta una Asturias de xente que sufre, qu’ama, de xentes universales y por eso ye un pintor universal”

a partir de ese año sufrirá una crisis de agorafobia que lo hará a afincarse en Xixón. "Claro que hará viajes, expondrá en Londres, en Nueva York, pero va a vivir en Xixón con lo cual ese es el momento en el que todo lo que ha aprendido, todo lo que ha conocido en París, lo va a reelaborar de manera personal y va a empezar a renovar sus temas" indica Gretel. Así, lo primero que renueva es el paisaje. En '**El potrillo en el corral**' se puede ver un paisaje rural de un solo golpe de vista. También en '**Elegantes de Gijón**', donde se ve la Plaza del Marqués y también un niño mendigando. "Además pinta la realidad, pero matizada, porque se ve perfectamente la plaza a la derecha pero también otros elementos a la izquierda en el lugar en donde debería de estar el puerto" comenta la especialista.

Asimismo, hay que señalar que Evaristo Valle no es un pintor costumbrista ni trata los motivos asturianos



Evaristo Valle. 'Estudiu pal indianu y la so familia na romería', c. 1917 Llápice sobre papel, 197 x 160 mm. Imaxe: Fundación Museo Evaristo Valle.

como una exaltación, “al contrario, lo que muchas veces plantea es una crítica social, una denuncia” aclara Piquer, como por ejemplo, el niño mendigando en el anterior cuadro citado. Así, el artista no pinta hórreos, ni trajes regionales con la montera picona... pinta una Asturias de gente que sufre, que ama, de gentes universales y por eso, indica Piquer, es un pintor universal que puede ser comprendido en cualquier lugar.

A medida que pasa el tiempo, los paisajes de Valle cambiarán, pasando de representar una gran canti-

dad de elementos a ir reduciéndolos, se irá haciendo más sintético. En relación a la primera época nos podemos encontrar con el dibujo **'Vendiendo manzanas'** de 1912. Otro dibujo que realizará unos años después, sobre 1917, y donde aparece claramente la sidra es **'Estudio para el indiano y su familia en la romería'** en el que el emigrado está representado con un puro y sombrero estilo Panamá, y un aldeano del pueblo, más delgado, le está ofreciendo un vaso de sidra.

¿Asador de mazana? ¡Píдолu!



Pieza de cerámica, o inclusive de fierro, qu'amás de cocinamos un ricu postre, tamién aruma la nuesa xinta o cena

Nestes fiestes toviemos qu'afaemos a les nueves restricciones. Y magar echamos de menos los chigres, qué tanto... intentemos allegramos un pocu y -cumpliendo con toles midies de seguridad y encamientos indicaos- preparar ensundioses xintes o cenas en casa; yá seya coles presones con quien convivimos o col nuesu grupu burbulla, sigún seya'l casu.

Pos foi n'una d'estes xuntes de cuatro participantes onde pudimos conocer l'asador de mazana. Hai de mentar que la anfitriona foi una moza natural de Chequia a la que-y regalaren el citáu artiluxu. Con ésos, esti consiste n'una pieza de cerámica del tamañu de la ma-

zana que va a introducirse y que s'abri p'wla metá. Una vegada zarrada col debiu frutu dientru, ponse enriba d'un pie del mesmu material, un fornín, nel qu'entra una vela piqueña.

Asina, en dicha estructura, la mazana va rustiéndose amodo. Pero atención: hai que ponela con abundu tiempu pa que quede bien asada. Por exemplu, al entamu de la xinta o de la cena. Un piqueñu furacu nel cénit de la estructura fai que los vapores de la coción vaigan remaneciendo delicadamente arumando la estancia. Yá podéis maxinar la resultancia. Amás esti asador déxamos ser creativos una y bones tamién dexa espaciu p'amestar zucre, anís, canela o otres especies.

Goli, gominoles de vinagre de sidre

Tán ellaboraas en California y comercialícense como un productu qu'aída al organismu

El vinagre de sidre ufierta munchos beneficios y una empresa californiana apostó por elli. Facer gominoles y comercializales como un productu qu'aída a meyorar la nuesa dixestión, piel, controlar el pesu, caltener un sistema inmunitariu saludable y a aumentar la nuesa enerxía.

"Goli Nutrition ye una compañía de nutrición, creativa y enfocada nes presones, impulsada pola creencia de que la felicidá y el bientar van de la man. El nuesu oxetivu yera crear una forma fácil, nutritiva y deliciosa pa que toos pudieren incorporar el vinagre de sidre de mazana na so rutina diaria. Tamos arguyosos de que les nuses Gominoles Goli seyan ensin gluten, ensin xelatina, veganes, ensin OGM y feches con ingredientes or-



gánicos escoyíos, ensin edulcorantes nin conservantes artificiales" siñalen na páxina ueb de la empresa.

Hai que señalar qu'el so saborgu nun ye a vinagre, sinón a mazana, para lo que tamién utilizaron remolacha, cenadoria, granada y brusel. Toes estes frutes provenientes de cultivos orgánicos. Amás, indiquen, aseguráronse de caltener la madre del vinagre nes gominoles. Dos d'elles apurren lo que vendría ser una cuyarada.

La venta n'Internet, una posibilidá rial de mercáu pal mundiu la sidre



Sidra Shop ye'l portal asturianu especializáu na sidre, gastronomía y toa triba complementos.

Dende los años nos qu'había d'esperar a qu'aportare'l tren a la estación pa recibir los productos d'otres fasteres, pasando pola compra per corréu y tres d'ello colos catálogos de les teletiendes na televisión, tenemos anguaño un nuéu mercáu lletrónicu que yá ye una posibilidá bien rial y perfectamente asitiada, y que colos problemes d'esti postrer añu tomare un puxu pergrande: el comerciu per Internet

SIDRO & CIDER
Il perlage della mela

€ 12,50 € 13,50

AGGIUNGI AL CARRELLO AGGIUNGI AL CARRELLO

Sidro Maley Jorasses Classicum 75cl
€ 15,30

Vermouth Cristallier di Sidro Maley 70cl
€ 18,70

AGGIUNGI AL CARRELLO AGGIUNGI AL CARRELLO

Sidro & Cider ye un perimportante portal de sidre internacional n'Italia.

Cola cris qu'aportare col andanciu de la Covid-19, con un pieslle perimetral del país nel que tien el so abellugu l'autor d'esti artículu, lloñe d'Asturies y de les fasteres sidreres, col pieslle de tola cadarma territorial interna ente sigo mesma, ensin más posibilidaes de movese fuera'l pueblu que pa dir a trabayar o al mélicu, y col pieslle tamién de tola hostelería y del comerciu non esencial ensin esceición, descubrimos que podemos vivir ensin torgues colo necesario, masque si lo que quixéramos mercar foren productos non esenciales, pa eso tenemos otros conductos comerciales, los del comerciu d'entrega en casa que, por custión de seguridá, mos dexa los

PORTAL DA SIDRA

Início - Loja Online

Packs Sidra Artesanal Hidromel

Foram encontrados 57 produtos

A filtrar por:
Sidra Artesanal x

Filtrar por

Ordenar por mais recentes

Portaldasidra ye'l portal de referencia de la sidre en Portugal.

productos mercaos delante la porte; un comerciu qu'anguaño ta enforma favorecíu pola teunoloxía, una cenciella llamada de teléfonu o la conexón a les páxines comerciales d'Internet.

Y ye ehí onde se desenrolló una nuea oportunidá pa los empresarios y, de la mesma mena, una mayor ufierta pa los veceros, porque si ye verdá que nel mundiu la sidre yá conocíemos y usábemos Internet pa mercar daqué, fuere la cris sanitaria la que fixere posible un mayor desendolcu d'esta rede comercial na qu'atopamos una bayura de servicios de venta de los propios ellaboraadores, distribuidores,

RESTAURANTE
Lapasera

Menú Diario | Comidas de Empresa

C/. COVADONGA, 1
LUGO DE LLANERA TEL.: 984 28 17 48

EL LAGAR
de VIELLA

RESTAURANTE
PARRILLA SIDRERIA

info@llagarviella.es
Telf: 985 792 133

Ctra. de la Estación, 17. Viella. Siero • 699 768 565

The screenshot shows the Bristol Cider Shop website. The main product featured is 'Somerset Cider Brandy 3 Year Old 'Somerset Royal''. The product description states: 'Somerset Cider Brandy is the fourth year's answer to Calvados, this is distilled from award-winning cider and then matured in oak barrels to produce a delicious apple brandy. The 3 year old has a nose of apple which leads into a floral, spicy palate with a touch of spirit followed by a long lingering aftertaste. Please note that 3 Year Old Cider Brandy no longer comes in a box - only 410ml/15.01 fl oz comes in a box.' The price is listed as £30.95. Below the product, there is a 'You may also like' section with four smaller product images and their prices. At the bottom, there is a newsletter sign-up form and social media links for Twitter and Facebook.

Bristol Cider Shop caltién el so portal de venta nel coral mesmu de la sidre inglés.

comerciantes ya hosteleros.

Na cadarma comercial d'Internetalcontramos les páxines de los propios llagareros, masque tamién los portales de venta de les empresas comerciales, nunos casos a la mena de los supermercaos nos que s'ufierta toa triba de productos y n'otros como tienda especializada en bébores, que ye'l casu del que falamos; asina como otre empresas qu'ufierten lo que denomamos un soporte teunolóxicu col que los comerciantes ya hosteleros que nun tienen la so propia web cunten con un sitiu dende'l que facer la so ufierta.

No que cinca a los llagares, son mayoría los que cunten con una páxina web na qu'espublizar los sos productos y eso pasa lo mesmu n'Asturies que per tol mundu, porque la rede d'Internet, dende que s'abriera a l'actividá comercial, viose que ye una perfecha vía pa dase a conocer y facer publicidá.

Son muchos tamién los que cunten con tienda virtual dientro la so web, al traviés de la cuál ufierten la venta de les sos sidres; tantos que sedría mester facer un llibru enteru nel que catalogalos a toos, asina que solo vamos mentar dalgunos a la mena d'exemplu, como puen ser n'Asturies los llagares de Viuda de Angelón, Castañón, Riestra, Cortina,

Apfelwein, Most & Viez

Shop / Apfelwein, Most & Viez

- Apfelwein klassisch
- Apfelwein sortenrein
- Most
- Viez

FILTER ▾ ORDENEN NACH ▾

The image shows two product cards from the 'Apfelwein, Most & Viez' shop. The first card is for 'Born in the Wetterau Apfelwein pur', featuring a bottle with a 'Klassisch CIDER OF THE WORLD Award' label. The price is €2,00. The second card is for 'JB Bohnapfel', featuring a bottle with a 'Sortenrein' label. The price is €11,50. Both cards indicate 'Preis inkl. MwSt. 19%'.

La feria internacional Cider World tamién caltién un serviciu propiu de venta

Trabanco, Mayador o El Gaitero; en Euskadi Be-reziartua, Petritegi o Zapiain ente otros; en Lleón Sidre Carral; y per Europa Apfelwein Possmann, n'Alemaña; Cidrerie Kerloick o Cidres Kerisac, en Bretaña; Oliver's Cider & Perry, nel Reinu Xuniu; o Longueville House, n'Irlanda.

Masque son los portales de la estaya comercial los más conocíos pola xente y, ente ellos, el más afamáu ye'l portal americanu Amazon, que n'Internet ye l'equivalente a les grandes superficies de les redes comerciales nacionales y tresnacionales, que tamién caltienen los sos propios soportes na web, talmente como Carrefour, Alcampo, Dia, Mercadona, El Corte Inglés y, n'Asturies, Masymas o Alimerka.

Pero tamién hai comercios especializaos nel seutor de l'alimentación y, penriba too, de los productos del país y qu'ente los xeneralistes caltienen nos sos catálogos una esbilla de productos de muncho mayor seleición y calidá pol conocimientu que tienen de la tierra y de los gustos de los veceros llocales. N'Asturies tienen esti serviciu comercial n'Internet, por exemplu, Productosdeasturias.com, del grupu Crivencar; Despensadeasturias.com, que físicamente ta venceyada a les tiendas del grupu Aramburu;



La sidre tamién s'atopa pente les webs de vinu y cerveza.

Productosasturianoscampoastur.com, de la cooperativa Campoastur; o'l portal Coallagourmet.com, del grupu de tiendas Coalla, mentanto que per Europa atopamos portales comerciales como los de Mon Epicerie Fine du Terroir, en Normandía; o l'afamada rede comercial del Reinu Xuniu Morrisons Groceries.

Sicasí, tamién hai que dicir qu'una de les torgues que tien el veceru nel momentu de mercar sidre, y non solo per Internet, sinón tamién en cualesquiera otres tiendas físiques, ye la falta d'identidá que, como bébora, careció la sidre demientres munchos años y que tien como consecuencia que haiga que guetala ente los vinos esplumosos o, munches vegaes, coles cerveces, de tala mena que la gueta de la sidre tamién la hai que facer en portales especializaos en vinu y cerveza como: Drinks&co, Tanino Wines, Dan Murphy's, Wine-Searcher, Best of British Beer o The Beer Club.

Masque tenemos que falar de daqué bono, y ye que tamién existen dientro'l mundiu la sidre dalgunos portales especializaos. Los primeros que vamos mentar son los venceyaos a les entidaes del propiu mundiu de la sidre, como puean ser Sidre Shop, la tienda de la revista La Sidre; Sagardoa.eus, de l'Asociación de Sidrerías de Guipúzcoa; o Cider-World.shop, de la feria internacional alemana de la sidre Cider World. Y ente les empreses comerciales trayemos los portales de venta per Internet de la portuguesa Portaldasidre; la de la perimportante empresa distribuidora italiana Sidro & Cider y la del





Muchos llagares asturianos ya tienen el so propiu portal de venta dentro la so páxina web.

Reinu Xuníu Bristol Cider Shop.

Y vamos rematar esti artículu falando d'otru sistema na rede d'Internet usáu por dellos llagares que nun tienen el so propiu portal de venta on-line pero caltienen una llinia de venta al traviés de lo que se denoma un soporte comercial na web. Eso ye que cunten con dalguna empresa comercial que ye la que yos ufre un sitiu d'Internet nel que llanten el

so serviciu de venta, tamente como ye'l casu de Sidre Menéndez, que la deriva al traviés del portal xixonés Sidre online; el de Llagares Valverán, que lo fai al traviés del portal del so grupu mercantil Bodegas Masaveu; o como los llagares Alonso y Casería San Juan del Obispo que faen la so ufierta nel soporte comercial de Correos Market.



Testu y Semeyes: Donato X. Villoria Tablado



ENCAM

R E C O M E N

Pote de castañes nel menú del Llagarín de Granda

La entrada na terraza del **Llagarín de Granda**, yá mos fizo albidrar que díbamos prebar daqué poco común. Ye un entornu ampliu y lluminosu, enllenu verdor y ñatura acondicionáu con gustu pa estremar los espacios, al que fuimos animaos pol terracéu forciosu que manda estos díis en Xixón.

La xinta nun desanició pa na les nueses meyores espeutatives: el pote castañes, con abondosu compangu de chorizu, tocín y panceta -la receta orixinal llevaba figos, pero pela fecha nun taben disponibles- ye ún de los platos más sosprendentes, contundentes y saborguiosos de la gastronomía asturiana y nun ye fácil de topar ónde lu preparen; nesti casu taba nel so puntu.

Pudimos esfrutalu dientru'l menú del díi, siguíu d'una bona ración de corderu asáu con patates y acompangáu con una xarra de sidría fecha con **Sidra Llagar de Fozana**, la ecolóxica de **Fanjul**.



EL LLAGARÍN DE GRANDA - CTRA SANTANDER 65-SIERU

T: 985 793 099

Sidrería Casa Repinaldo: Menú 100% asturianu

Si retáremos a cualquiera, espertu o profanu en gastronomía asturiana, a proponer un menú cien por cien asturianu, albidro que'l resultáu averaríase munchísimo al que pudimos esfrutar na **Sidrería Casa Repinaldo**.

Comu entrante, una xenerosa ración de pastel de tiñosu, probatiblemente pescáu na cercana mar candasina. Suave y xugoso, la cuenta p'abrir boca colos primeros culinos de **Sidra Cortina**

De primeru, por supuestu ya ensin discusión posible, fabada. Dexáronmos la fonte pa servinos, vezu que siempres ye d'agradecer, sobre tou cola presión de los turistes que nun conocen el sistema del menú asturianu y pretenden compartilu o llevar pa casa "lo que sobre". La verdá ye que nun sobró, pero non por escaso, sinón porque daba pena dexalo allí.

De segundu, y con más posible alderique en cuantes a si ye o non lo más tradicional, pero ensin discusión sobre cantidá y calidá, un cachopu de xata roxa con cecina y quesu de cabra ye una opción de lo más aceptable, sobre tou si ta tan bono como esti.

De postre, arroz con llechi, espesino y al so puntu de canela. Un menú difícil de superar no que cinca a asturianía, tastu y abundancia. Una fartura tremenda.



CASA REPINALDO - CAI BRAULIO BUSTO 21 - CANDÁS

T. 985 88 43 30

I E N T O S

D A C I O N E S

Lo mejor de la tierra y la mar, na Tonada de Montevil

La especialidá de la **Sidrería La Tonada de Montevil** son les parrillaes, que tienen nes trés versiones: les de carne, les de peixe y les de mariscu, siendo les tres destacables pola so materia prima d'excelente calidá y la so curiada preparación.

Cómo diendo en grupu yera complicao decidise por una, escoyimos compartir la Parrillada Mixta Tierra y Mar, con costielles, chorizu criollu, secretu ibéricu y morciella matachana, de la parte terrestre del asuntu, y zamburiñes, llagostinos y chipirones pola parte mariñana; una opción que dexa contentos a tolos gustos.

El mariscu bien frescu y la carne al puntu, col toque picantín del chumichurri caseru.

Pa con ello pidimos una ensalada gourmet con pitu, piña natural y salsa de la casa.

A destacar, prestómos que mos dieren, p'adobar la ensalá, **Vinagre Ecolóxico de Sidre Camín**, fecho nel **Llagar Trabanco**.

La sidre que tomemos yera del mesmu llagar, **Sidra d'Escoyeta Trabanco**.



SIDRERÍA LA TONADA DE MONTEVIL - RAMÓN DE ARECES 26 - XIXÓN T : 984 393070

plaza

SIDRERIA RESTAURANTE

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

Merece la pena probarlas

LLAGAR Herminio

SIDRA NATURAL

C/ Camino Real, 11
33010 Colón - Oviedo
Principado de Asturias
Teléfono 985 794 857
llagar@llagarherminio.com
www.llagarherminio.com

Es tiempo de plantar pumares



Adela Fernández y Álex López de Viveros Candamo.

Los viveristas que se dedican a la comercialización de pumares explican cómo están viviendo esta etapa, marcada por la Covid-19; las opiniones se dividen entre las que señalan que no se aprecia un descenso significativo, hasta las que aseguran que la manzana asturiana está en peligro, pero no por la pandemia, sino debido a una crisis estructural

Forman parte del primer eslabón de la cadena y su labor es esencial en el sector de la sidra. Es durante los meses más fríos del año cuando el trabajo de los viveristas se incrementa, ya que es el momento en que los pumareros adquieren los plantones para sus fincas. Pero, ¿cómo afecta la pandemia a la comercialización de sus productos? Por un lado, los llagareros señalan que la producción de sidra está pendiente de la evolución de la crisis sociosanitaria y esto podría incidir en la venta de pumares; pero por otro, la planificación de una finca se hace a largo plazo, por lo que gran parte de la producción agraria no debería de variar de forma radical en sus tiempos. En esta revista hemos preguntado a tres personas al frente de distintos viveros para saber cuál es su situación.

“No apreciamos un descenso significativo”

Pablo Menéndez, ingeniero de la cooperativa Campoastur, explica que la venta de plantones se realiza cuando la savia no está en movimiento, cuando hace frío, y eso suele ocurrir a partir de enero.

“Los plantones están en la tierra y cuando ocurre ese parón vegetativo es cuando se pueden arrancar y comercializar. La savia vuelve a moverse sobre abril, dependiendo del tiempo” señala y matiza que se refiere a los plantones de raíz desnuda ya que los de cepellón se pueden vender en todo el año. “Un cepellón es un árbol con tierra dentro de un receptáculo, una bolsa por ejemplo, o un caldero”.

Por otro lado, el ingeniero comenta que, en principio,



Enriba: pumarada adulta y en flor. / Abaxo: Viveros Madiedo.

“Los llantones tán na tierra y cuando ocurre'l parón vexetativu ye cuando puen comercializase, la savia torna a movese sobro'l mes d'abril”

no hay un descenso significativo en la venta de plantones este año. Hay que señalar que los manzanos que comercializa Campoastur son de las variedades adscritas a la Denominación de Origen Protegida. En cuanto a patrones, el más solicitado es el semienano. No obstante, si la tierra en que se va a plantar no tiene las condiciones adecuadas o el sitio es un lugar ventoso, se prefiere el patrón franco.

“En unos años la manzana asturiana va a ser testimonial”

Pepe Madiedo, de viveros Madiedo, reitera que enero y febrero es la época de mayor venta de pumares. Sin embargo, a diferencia de Campoastur, él sí que aprecia que la plantación de manzanos va cuesta abajo y sin frenos. “Pienso que esto se acabó que no hay solución. Y en ocho años, calculo yo, la manzana en Asturias va a ser testimonial, la tendremos cuatro para hacer sidra en casa y lo demás desaparecerá. La vez pasada que esta revista me entrevistó dije que había pasado de vender treinta mil manzanos clonales, y ocho o diez francos por temporada, a cin-



co mil. Y este año, ni eso. Los números son claros, vamos en picado, la producción de manzana está en manos de gente de sesenta o setenta años, y las generaciones más jóvenes, excepto algunos de nosotros, ya no plantan” argumenta.

El viverista señala además que para la producción de



Manzorga: Vivero Madiedo. / Drecha enriba: Viveros Candamo. Drecha abaxo: Adela Fernández de Viveros Candamo.

sidra, gran parte de la manzana viene del extranjero y “a precios ridículos”. “La gente sabe la realidad ¿y qué hace? Solamente reposiciones. Aparte hay que sumar lo que está pasando por la COVID. Las sidrerías no abren, la sidra no se vende, entonces la gente

planta menos” indica y señala que la poca movilidad influye en que las personas puedan desplazarse para adquirir plantones, además, por supuesto, de la falta de recursos. “La gente no gasta porque no sabe qué va a pasar más adelante. Además no hay rentabilidad

Les aides nel País Vascu a los pumareros dexen n'evidencia al “Principado”

La diputación de Gipuzkoa destina 295.000 € a dar puxu al cultivu de pumares de sidre autóctono, mentes el “Principado” ensiquiera nun cuenta con aides específiques pal llanteru pumares

Una vuelta más, el País Vascu torna a dexar n'evidencia'l desenfotu del “Principado” pa cola sidre y la mazana. Yá nun se trata del gobiernu vascu, -qu'a entamos del andanciu Covid19 apurrió 50 millones a los llagareros vascos, frente a los cero qu'aportó'l “Principado”- Agora una cenciella diputación d'una provincia, la Diputación Foral de Gipuzkoa, acaba convocar pa esti 2021

les aides pal llanteru, meyora y desendolcu del pumar de sidre en Gipuzkoa con una dotación de 295.000 €.

Frente a esti apueste pol seutor sidreru guipuzcuanu, el “Principado” -en principiu daqué más qu'una diputación- ensiquiera cunta con aides específiques pal pumar de sidre asturianu, englobándolos conxuntamente con “piqueños frutos”; y el conseyu reculapa enriba l'añu pasáu foi namás de 200.000 euros, ello ye, una tercera parte menos de lo que destina una diputación provincial.



en este sector. Trabajar para no ganar nada, pues no. En mi opinión sigue fallando la administración, se debe realizar un estudio sobre la producción del kilo de manzana, porque hay una normativa europea que indica que está prohibido vender por debajo de los costes de producción. Pero este estudio no se hace. Estoy convencido de que si llevase a cabo el kilo de manzana superaría los treinta céntimos de coste de producción”, dice Pepe Madiedo.

“Pumaradas profesionales, de muchas hectáreas y bien cuidadas”

Con más de tres décadas en el sector, Viveros Candamo se especializa en la venta de manzana de sidra. Ofrecen todas las variedades adscritas a la Denominación de Origen Protegida. “Los frutales no se compran solo por la variedad, sino también por el patrón, el patrón es donde está injertado, y

en Asturias hacen falta patrones EM7, MM109, EM25 y franco. Dependiendo del tipo de finca hacen falta unos u otros, por ejemplo, que se adapten mejor a la humedad, a terrenos llanos, a terrenos arcillosos, etc.” explica Adela Fernández, quien además señala que ha notado un incremento en la venta de frutales, pero para personas aficionadas.

En cuanto al terreno profesional, Fernández se ha percatado de que sí ha ido disminuyendo la venta. Una de las posibles explicaciones, intuye, es que anteriormente, en la zona rural, se plantaban más manzanos en las fincas como un complemento a otras actividades, sin embargo, actualmente, esto ha ido en descenso. “Eso sí, también hay una parte muy positiva. Hay empresas que sí se interesan por tener plantaciones de manzano de sidra. Hay pumaradas de muchas hectáreas, totalmente profesionales, fincas muy guapas y bien cuidadas” recalca.

Boal
SIDRERÍA
de Roncal

Roncal, 8
33208 Xixón
T. 984 280 860
WhatsApp 648 466 551

1 AÑO DE
SIDRERIA BOAL
DE RONCAL
¡No pierdas la calma!
Estaremos abiertos
más pronto de lo
que imaginas.

Concursu Oficial Meyor Cachopu d'España 2021

Demientres tol mes d'abril, La Guía del Cachopo entama esti prestixosu concursu col que siguen poniendo en valor un productu tan asturianu ,cuya fama trespasa pasu ente pasu les nueses llendes.

Pal concursu hai tres fasteres establecís: Asturias, Madrid y restu d'España.

El plazu d'inscripción fina'l prósimu 1 de marzu, asina qu'hai qu'andar sollertes



N'Uviéu y Xixón, Xornaes del Antroxu en casa

Dambos conceyos cumplen cola tradición gastronómica del antroxu gracias a la iniciativa d'Otea pa disfrutar del menú en casa

Magar la situación sanitario y les restricciones que s'imponen a la hostelería n'Uviéu y en Xixón, en dambos conceyos va cumplir cola tradición del antroxu gastronómicu d'Asturies gracias a la iniciativa de Otea qu'entama les Xornaes del Menú d'Antroxu en casa por qu'establecimientos de restauración preparen pa recoyer nel llocal, o servir nes cases, el tradicional Menú d'Antroxu.

“Trátase d'aprofitar les posibilidaes que la situación de les restricciones na hostelería permiten. Otea coordinó una serie d'establecimientos que van ufiertar el menú d'Antroxu demientres esta selmana y la fin de selmana próxima, feches de celebración



del antroxu, aunque seya de forma virtual” desplica la entidad.

L'oxetivu principal d'esta edición ye nun perder la tradición del Menú del Antroxu y animar a uvieinos y xixoneses a seguir disfrutando de los Menús Gastronómicos de la ciudá, aunque seya d'una manera distinto al d'otres ocasiones.

JL

MAQUINARIA DE HOSTELERÍA · CLIMATIZACIÓN · REFRIGERACIÓN

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA

jlrefrigeracion.com · 985 296 598

El Conseyu Regulador DOP Sidre d'Asturies convoca elleiciones

El Plenu del Conseyu Regulador de la DOP Sidre d'Asturies aprobó l'entamu del procesu eleutoral dirixíu a la eleición de vocales del mesmu col so consiguiente calendariu y la composición de la Xunta Eleutoral.

Como yá s'alcordó nel so díi cola aprobación de los estatutos, la Presidencia demientres el mandatu va ser rotatoria ente'l seutor pumareru y llagareru.

El Presidente en funciones de la entidá, Tino Cortina, agradeció a los integrantes del órganu de gobiernu'l trabayu desendolcáu polos mesmos estos años. Coles mesmes, manifestó'l so deséu de que la nueva xunta siga velando y dando puxu a la marca, que tien un gran potencial de xorrecimientu y que ye imprescindible pal desendolcu del seutor agroalimentariu de la sidre n'Asturies.

L'añu 2021 va ser un añu importante nel seutor yá que se prevé una bona collecha de mazana, lo que podría facilitar la medría de la marca, polo que la nueva directiva, tres esti procesu eleutoral, tien un importante retu pa consiguir que la mayor parte de la producción de mazana asturiana se convier-

ta en Sidra d'Asturies.

Les votaciones, previstes pal 15 de mayu, van cuntar con una mesa eleutoral en Villaviciosa. Amás, afáyase la posibilidá del votu per corréu pa facilitar el mesmu

nesta dómina difícil por causa de la COVID-19, lo que se va comunicar a los votantes nos censos previstos.



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.

COLLECCIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colección.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





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 Molledda
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.

Camin 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. MOrea
T. 985 481 359.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

BELMONTE DE MIRANDA

LA CASONA DEL REY. Hotel, Restaurante, Sidreria

La Veiga del Machucu
T. 985 76 20 22
Novalín

CANGUES D'ONÍS

SIDRERÍA EL POLESU.

Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

BODEGÓN DEL DOBRA.

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

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

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

SIDRERÍA PICU URRIELLU.

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

SIDRERÍA EL CORCHU.

Angel Tárano, 5.
T. 985 849 477.

SIDRERÍA RESTAURANTE EL OVETENSE.

San Pelayo 15.
T. 984 840 160.
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 Peñón, Piloñu.

SIDRERÍA ARGÜELLES.

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

CASA REPINALDO.

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

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

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

EL CAMAROTE

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

EL DIAÑU, BAR.

Calvario 8. / T. 985 88 45 86
Peñón, Llagar de Fozana

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.

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

LAS GAVIOTAS, SIDR. CAMPING

Paseo marítimo s / n. la Llada. Sta
María del Mar
T. 985 51 90 70 / 69
Fran, Ramos del Valle, El Gaitero

LA COLONIAL, SID-REST.

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

Piedras Blancas

LA ARCEA, SIDRERÍA REST.

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

EL LLANO, SID. PARRILLA

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

CASTROPOL

CASTROPOL, PARR. REST.

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

CASU

HOTEL RURAL ARNICIU.

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

COLUNGA

SIDRERÍA AVENIDA.

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

CORVERA

MESÓN DE FURACU.

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

LOS MANJARES, ASADOR.

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

CUIDEIRU

SIDRERÍA EL REMO.

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

ÓPERA, RESTAURANTE.

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

CASA MARI, SIDRERÍA

Rio frio 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN

CASA OLIVA, BAR.

Ctra cabu Peñes-Verdicio
T. 985 878 253
Contrueces

LA FUSTARIEGA.

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

CAMPANAL, REST. SID

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

CASA BELARMINO, REST.

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

Lluanco

LA MARINA, BAR.

C/ Teatro 6.
T. 985 883 230.

GUERNICA, RESTAURANTE.

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

EL PARQUE

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

Bañugues

CASA MÁXIMO.

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

CASA PONDEROSO.

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

GRAU

SID. REST. PEPE EL BUENO.

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

CASA AURINA, REST.

Puente de 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.

ILLAS

LA TENADA, CASA COMIDAS.

La Caizuela 16
T. 985 506 217.
Germán

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.

Sidreria, Restaurante y vivero de
mariscos
La Moría 11.
T. 985400169

SIDRERÍA PABLO'S.

Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.

San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

LLAGAR EL CABAÑÓN.

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

CASA POLI.

Sidreria 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

Pendules
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

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

Distribuidora de bebidas,
sidra Riestra y Castañón

Travesía del Torno, 12. AVILÉS
Étalo. 985 62 26 36

SIDRERIA LA COLONIAL

COCINA TRADICIONAL ASTURIANA
TAPAS Y RACIONES CON PRODUCTOS
ASTURIANOS

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

Las Gaviotas CAMPING

Paseo Marítimo
31457 Santa María del Mar
Castrillón - Asturias
Teléfono 985 51 90 70
info@campinglagaviotas.es
www.campinglagaviotas.net
campingsidrerialagaviotas

SIDRERÍA
EL CHIGRE

Cerveza por Encargo

Teléfono 984 837 839
sidreriaelchigre@hotmail.es

Av. San Agustín 9
33401 Avilés - Asturias

RESTAURANTE - SIDRERIA - PARRILLA

Los SAUCES

La Tabla, 12 - La Magdalena - AVILÉS
Tels. 985 54 30 07 - 985 54 90 19

www.parrillalossauces.com
www.elcompaniailossauces.com

RESTAURANTE LA XAGARDA
Ctra. General s/n Po.
T. 985 401 499

BAR REST. CONTAMOS CONTIGO
Ardisana.
T. 985 925 609
Trabanco y Cabañón.

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

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

LLANGRÉU

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

LLAGAR PARRILLA LA LLARIEGA.
Altu La Garganta. / T. 984209767.
Canal. El Santu
www.lallariega.com

Ciaña

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 - 6º.
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.
Ramon García Argüelles, 4.
T. 984 496 403

LA POMAR, REST.-SIDRERÍA.
Baldomero Alonso, 30..
T. 985 694 975.
Cortina y Villacubera.

EL MORENO, SIDRERÍA
Jesús Alonso Braga 6
T. 628 07 70 47

GRANELES
General Elorza, 2
T. 984181104 / 637193447

Sama

SIDRERÍA COLUNGA
Lucio Villegas 9
Trabanco. y Trabanco d'Escoyeta

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

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

LA MULA TORDA, SIDRERÍA
La Unión 3
T. 984 282 654.
Menéndez.

SIDRERÍA ALONSO.
Claudio Sánchez Albornoz 7.
T. 984 805 930
Sidra Alonso.

LLAVIANA

SIDRERÍA LA CAMPURRA.
Puertu Payares, 29. La Pola
T. 985 6112 76..
J. Tomás.

MESÓN LA MINA.
Libertad 15.
T. 985 600 032.

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

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

EL PUENTE LA CHALANA.
La Chalana 1
T. 985 602 122
Herminio y Zythos

BAR EL MERCÁU.
Prau La Hueria. La Pola.
T. 627 415 341

L. LENA

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

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

MIERES

SIDRERÍA EL 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.
Canal, Fonciello, Villacubera,

LLAGAR PANIZALES.
Espineo, 13. 33618 Mieres.
T. 985467815.

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

SIDRERÍA ALONSO.
Jerónimo Ibran, 26
T. 985 463 603
Fonciello, 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,
Novalin, Villacubera

CAÑA Y 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
restaurant@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.
Novalin, Vda de Angelón, Orizón

LA NAVETA BAR.
Pza Dominganes, 7
T.650613779
Nava York. Amestao.

SIDRERÍA ESTRADA.
Quintana, 40. T. 985717156
Estrada

EL FLORIDA, SIDRERÍA
Plaza Manuel Uría 4
T. 636 835 146

SIDRA VIUDA DE ANGELÓN.
La Teyera, s/n. T. 985 716 943

SIDRA ORIZÓN
Orizón 14. T. 985 71 62 09

SIDRA M.ZAPATERO
La Riega 7. T. 985 71 70 67

SIDRA VIUDA DE CORSINO
La Riega 7. T. 985716067

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

NAVIA

CASA JORGE, SIDRERÍA
El Muelle. Puertu Veiga
T.985 648 211.
Trabanco normal y d'Escoyeta.

EL CHIGRÍN DEL PUERTO, SIDRERÍA
Avd de la Darsena, 17.
T. 984 844 206
M. Vigón, Trabanco d'Escoyeta

LA MAGAYA, SIDRERÍA
Regueral 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

LA POMAR
sidrería|restaurante



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

ROLSÁN, RESTAURANTE
Flórez Estrada 35
T. 985 74 14 95.
Arbesú

ONÍS

CASA MORENO
Plaza del Ayuntamiento. Benia
T. 985 844 154.

SIDRERÍA REST. EL PARÉON
Sirviella
T. 985 844 366.

PARRES

SIDRERÍA EL FORQUETU.
Ramón del Valle, 4 (Les
Arriñondes). T. 985840532.
Rotando Palos

SIDRERÍA EL SUBMARINO.
Leopoldo Alas Clarín. Les
Arriñondes
T. 985 84 00 75.

CONFITERÍA CAMPOAMOR.
Ramón del Valle.
T. 985 84 00 37.

SIDRERÍA MESÓN
EL RINCÓN DEL CASTAÑU.
Ramón del Valle 5. Les Arriñondes
T. 985841674. Angones

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

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

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

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

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

PILOÑA

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

Pili Parrochín
Los Pomares
Restaurante • Sidrería • Parrilla
Cetárea de Mariscos Propia

Avda. de Portugal, 58. Gijón
Teléfono 985 354 607

Ganadores de la mejor labada del mundo 2015

Pili Ramos
"Club Guisanderas de Asturias"

Pescados y mariscos del Cantábrico



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

SIDRERIA 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.

Marques 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'Escocoya

SAMARTÍN DEL REI AURELIU

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

L'Entregu

BAR FLORIDA.

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

BAR SIDRERÍA EL SEMÁFORO.

Doctor Fleming, 27.
T. 984 082 492
Tabanco normal y d'Escocoya.

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'Escocoya.

SIDRERÍA LLAGAR L'ALLUME

Dr. Fleming 3
L'Allume

LA GÜESTIA, CAFÉ BAR

Dr. Fleming 29
T. 984 292133.

EL PUENTE, SIDRERÍA RET.

Av. del Nalón 3
T. 667532413
JR, Foncueva.

Blimea

SIDRERÍA SAN MAMÉS

Velázquez 16
T. 630 07 97 04

SARIEGU

SIDRA RIESTRA.

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

LLAGARES VALVERÁN.

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

SIERO

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

SIDRERÍA RESTAURANTE EL LLAGAR DE QUELO.

Barriu de Fueyu, 21.
T. 985 79 29 32.
www.sidraquelo.com

LLAGAR Y SIDRERÍA LA MORENA.

Alto de Viella, s/n 33429
T. 985 263 944.

DON PELAYO. SID-RESTAURANTE

Río Magostales 3. El Berrón
T. 985 263 944.
Peñón DOP. Viuda de Angelón, Villacubera.

LAS CUEVAS, ASADOR REST.

Avda Santander 8 El Berrón.
T. 985 743 409.
Muñiz, Trabanco normal y d'Escocoya.

EL LLAGAR DE VIELLA.

Ctra de la Estación, 17 Viella
T. 985 79 21 33
Foncueva, Muñiz, Muñiz d'Escocoya, Roza, Villacubera, Sopena

DEL ACEITE LA BODEGA.
Polígonu 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'Escocoya.

SIDRERÍA EL POLESU.

Facundo Cabeza, 8.
T. 985 720 054 / 985720954.

SIDRERÍA PACO.

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

SIDRERÍA EL PARQUE.

Florencio Rodríguez 11
T. 984 491 777

SIDRERÍA PUMARÍN.

Plaza Les Campes 28
T. 985 72 27 44
Pachu

SIDRERÍA EL MADREÑERU.

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

MANOLO JALÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA MESÓN SIERO

Valeriano León 25.
T. 984834457.
Sidra Foncueva.

CASA VICTORÍN, SIDRERÍA

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

SIDRERÍA KARTING POLA.

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

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.



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

LOS PORTALES DE JAMINÓN

San Antonio 11
T. 985 724 304
Castañón, Vigón, Roza, Orizón, Vallina, Muñiz.

Tiñana

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

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

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

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

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

SIDRA FONCIELLO.

T. 985 74 45 47.

CASERÍA SAN JUAN DEL OBISPO

T. 985 985 895.

LLAGAR VIUDA DE PALACIO.

Tiñana 10.
T. 985 792 617.
Sidra Vda de Palacio.

Llugones

SIDRERÍA FRAN.

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

SIDRERÍA LA ESCUELA.

Avda. de Viella, 11.
T. 984 491 782

EL ALAMBIQUE, CERVECERÍA.

Jose Tartiere esq. Monte Auseva.
T. 620 471 911
Ramos del Valle

FONTE VILLORIA, SIDRERIA.

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



SOLUCIONES TECNOLÓGICAS
Le ayudamos a mejorar su negocio

Carlos Alonso Benito
Gerente - Director Técnico

682 70 05 55
carlos@casolutec.com

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

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

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

PAU DESIGNS

Pau Designs
Pomaikai SL
Travesía del Convento, 10
33202 Gijón, Asturias

**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 Lugones, 7.
T. 985 26 15 94
Trabanco, Fran, Ramos del Valle

Cualloto

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

CRIVENCAR.

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

PULPERÍA SIDRERÍA TERRA

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

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.

LA POSADA DE SAN BLAS

Santa Rosa 4. Tapia de Casariego
T. 985 47 27 39
Pomarin normal y brut, botellín El
Gaitero, Appletiser.

TARAMUNDI

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

TINÉU

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

UVIÉU

SIDRERÍA EL 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 207.
Vda. Palacios, Contrueces,
Frutos, Zhytos.

SIDRERÍA MARCELINO.

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

SIDRERÍA LA NOCEDA.

Victor Chavarri, 3.
T. 985225959. / Rotando palos.

LA GRAN VETUSTA, SIDRERÍA

Pza. Porlier, 5.
T. 984 296 683
Herminio y Zythos.

RESTAURANTE-PARRILLA

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

RESTAURANTE LA CABANA.

Gascona nº 19 bajo.
T. 984 085 637.

SIDRERÍA EL TRAMPOLÍN.

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

EL SUEÑO

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

SIDRERÍA-Restaurante LA

MANZANA.
Gascona, 20. T. 985 081 919
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Valdeboides, Villacubera, Ramos
del Valle, Zhytos, Cortina, Sopena,
Poma Aúrea, 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 GRAN VÍA

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

SIDRERÍA PICHOTE

Pza Gabino Diaz Merchan
T. 984 282127.

SIDRERÍA PARRILLA LOS

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

EL FARTUQUÍN, SID. REST

Carpio 19 y Oscura 20
T. 985 229 971.
Menéndez y Val d'Ornón.

SIDRERÍA PADRE SUÁREZ

Padre Suárez 25.
T. 985200192.
Vigón, Juanín y Fran

EL ANTIGUO. RESTAURANTE

SIDRERÍA
Trascorales 6.
T. 984085972.
Quelo, Olaya

ALTERNIA, SIDRERÍA

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

AL CENTRO Y PA DENTRO

Joaquín Blume 1 La Tenderina
T. 985 076 154

VIUDA DE PALACIOS, FANJUL

EL CASTIL, SIDRERÍA
Vazquez de Mella, 68
T. 984 399 588

Quelo, Menéndez, Val d'Ornón**EL PATIO, SIDRERÍA**

Puerto Tarna 17.
T. 984 83 48 78

EL BOSQUE, SIDRERÍA

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

NALÓN, SIDRERÍA, REST.

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.

Daoiz y Velarde 1
T. 985 20 14 15
Ramos del Valle, Novalín, Sopena,
Vda Corsino, Solaya

EL REBECU, SIDRERÍA

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

OPORTUNIDAD ÚNICA PARA TENER TU PROPIO RESTAURANTE!!!!

Como nuevo, a las afueras de Oviedo, con terraza, aparcamiento, con bonito mobiliario y cocina equipada, diseñado hace tan solo cuatro años... listo para entrar. Merece la pena verlo, no hay nada igual en Asturias. Rentable, solo tuvo un gestor, impecable. 325 m² (en dos plantas). 580.000€.
T.- 699 84 52 12

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

Pepin Rodriguez 2 Cualloto
T. 984 156 922
Trabanco normal y d'Escoyeta

VEGADEO / VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

SIDRERÍA EL FURACU.

Plaza Generalísimo, 26.
T. 985 891 189.

CASA MERY.

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

SIDRERÍA EL TONEL.

Álvarez Miranda, 13.
T. 985892359.

SIDRA J. TOMAS.

Molín del Mediu. Candanal, 33. T.
985894119.

SIDRA FRUTOS.

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

SIDRA CORTINA.

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



LLAGAR CASTAÑÓN.

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

SIDRERÍA LA BALLERA.

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

SIDRERÍA RTE. MARISQ. EL

CONGRESO DE BENJAMÍN
Plaza del Ayuntamiento, 25.
T. 985 892 580.

RESTAURANTE EL MORENO.

Puerto del Puntal / T. 984 100 401
Sidra Vigón, El Gobernador, El
Gaitero, Valverán.

SIDRA EL 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 GARITÚ, SIDRERÍA.

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

BAR SIDRERÍA LA ESPICHA.

Manuel Cortina, 1.
T. 985893601.
Coro y Trabando d'Escoyeta.

EL NUEVO BUSTO, SID. REST.

Camín Real s/n. Argüeru
T. 985 909 583.
Cortina, Cabueñes

SAMPEDRO, BAR REST.

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

LA TORRE, SIDRERÍA

Cabanilles 29
T. 985 893 786
Cabueñes

LA TIERRINA, SIDR. REST

Victor García de la Concha, 14
T. 984 049 634

LA VITORIA, SIDR. REST

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

LA PARRILLA DEL FOYU

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

EL BENDITU, SIDRERÍA

Plaza del Ayuntamiento 29.
T. 985 890 293
Una DOP y naturales rotando

ISIDRO, MERENDERU, SID,

Barriu Capellania 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.

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

EL SOBIÑAGU.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.

COVADONGA 8.
T. 985 172 640.

LLAGAR SIDRERÍA**RESTAURANTE CANDASU.**

Sierra del Sueve, 14.
T. 984 393 037.
Menéndez, Val d'Ornón.

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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.

SIDRERIA ALBERTO.

Decano Prendes Pando 8
T. 984 839 926.

SIDRERIA 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.

Feijú n° 33 T. 985 33 60 80
parrillamuno@hotmail.es
La Golpeya y. P. La flor de los
Navalones

RESTAURANTE RIBER

SIDRERÍA
Menendez Pelayo, n° 9
T. 985 33 77 98
Sidra Peñón

SIDRERÍA BALMES

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

EL LLAGAR DE BEGOÑA.

San Bernardo, 81
T. 985 176 241

LA ALACENA GOURMET.

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

SIDRERIA CANTELLI.

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

SIDRERIA 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. 985 322 511.
Trabanco normal y d'Escoyeta,
Cortina, Peñón, Villacubera.

SIDRERÍA PASCUAL.

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

PARRILLA MUÑO.

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

LLAGAR SIDRA ACEBAL.

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

SIDRERÍA LA TONADA.

Ramón Areces, 30.
T. 984 393 070

SIDRERÍA LA TONADA (LA

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

SIDRA NORNIELLA.

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

SIDRERÍA LA TRAFALAYA.

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

SID. EL CORREDOR DE

ESTRADA
Valencia 6
T. 984 290 809.

Acebal, Menéndez.**RESTAURANTE SIDRERÍA**

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

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.

Doctor Aquilino Hurlé, 36
T. 985374516.
Cortina y Villacubera.

SIDRERÍA CELORIO.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA D'ALBERTO

Pedro Menendez, 1
T. 984 397 154.
Contrueces, Peñón, Trabanco
normal y d'Escoyeta, Zythos.

SIDRERÍA D'ALBERTO

Concepción Arenal, 7
T. 985 091 175.
Contrueces, Peñón, Trabanco
normal y d'Escoyeta, Zythos.

SIDRERÍA LES TAYAES

Ríu Sil, 2
T. 984 390 750
Sidra JR

SIDRERÍA ATAUFO

Cabrales 29.
T. 985 340 787.

SIDRERÍA EL TENDIDO

Pintor Marola 10
T. 985 099 800

SIDRERÍA EL RINCÓN DE LA

TATA
Pablo Iglesias 68
T. 985 13 10 99
Castañón, Val de Boides

DAKAR, SIDRERÍA

Juan Alonso 11
T. 985 357 670
Arbestú, Riestra, L'Allume,
Villacubera

NUEVA IBÉRICA, SID. REST.

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

CASA JUAN, SIDRERÍA

Avd. de Schultz, 33
T. 984 846 435.

NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA

PARRILLA
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, Muñiz
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 SITIÚ ÑARRES, 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, Sopena, Riestra, Trabanco
d'Escoyeta.

PONIENTE, SIDRERÍA

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

CASA JUAN, SIDRERÍA.

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

CHAFLÁN, SIDRERÍA.

Manuel Llenez 63
T. 985 386 061
Rotando palos.

NUEVO LLAGAR, SIDRERÍA.

Gaspar García Laviana, 69
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.



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

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

Camín 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 VIÑO

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

BODEGÓN DE COYANZA

Emilio Tuyu 17
Solleiro

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

BELMÓNTE, PARRILLA REST.

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

AVENIDA, SIDRERÍA

Avd. del Llano, 48-50
T. 985 706 556
Val d'Ornón, Val de Boides, J.R.,
Llagar de Quintana

EL PRAO DEL SOL, SIDRERÍA

Ctra La Providencia 28-24
T. 985 132 082
Trabanco normal y d'Escoyeta

ALLERANU DE FITO, SIDRERÍA

Cienfuegos 32
T. 984 181 168

LA PÁMPANA, SIDRERÍA

Velázquez 9
T. 602 418 642

SABOSO, SIDRERÍA

Hnos Felgueroso 68
T. 985 330 590

LA CORRAÍNA, MARY Y FUEGO,

SIDRERÍA
Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

CASA DULCE, SIDRERÍA

Eduardo Castro 143
T. 985 321 042
Castañón, Cabueñes

EL CHISQUERO DE

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.

Ezcudría 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

NORTE Y SUR, SIDRERÍA

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

EL MALDITO, BAR SIDRERÍA

Feijoo 72
T. 984 190 385

Cimavilla**EL VELERU, SID. REST**

Rosario 2
T. 984 043 273
Contrueces, 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.**

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

RESTAURANTE MERENDERU

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

BAR MEREND. EL HORREO

La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

CASA OLIVA BAR MEREND.

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

RESTAURANTE CASA

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

LA CAMPINA, RESTAURANTE

Camín de la Eria 235
T. 985 310 729
Trabaco, Menéndez

EL MALLU DEL INFANZÓN.

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

BAR - REST. EL CRUCE.

Rosario, 14.
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 Caldone 182.
Barriu San Antonio - Deva.
T. 985 36 87 24.
Sidra Piñera.
www.casayoli.es

LLAGAR DE BERNUECES.

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



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

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

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

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

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

Meson Sidrería
Les Ruedes
Ctra. 4632, nº 6566
33394 Cabueñes - GIJÓN
☎ 985 33 10 74
mesonlesruedes@hotmial.com
Síguenos en facebook

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

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



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

AS DE TABLAS, MESÓN
 Gabriel Fuster, 5 Pont D'Inca-Marratxi
 T. 655 600 737-646 640 899

BURGOS

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

CUENCA

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

LEÓN / LLIÓN

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

GALICIA

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

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



Casa Oliva
 SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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

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 GUÓN

Bodegón de COYANZA

C/ Emilio Tuya, 17. GIJÓN

el CAMÍN ENCANTAU
 SIDRERÍA • RESTAURANTE • MARISOQUERÍA

C/Juan Alvargonzález, 41 33208 GUÓN • Asturias TLF. 984 18 31 76

venid SIDRERÍA

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

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

everest tintorería - lavandería desde 1938

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

Sidrería CASA JUAN

Casa Yoly

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

RESTAURANTE SIDRERÍA DAKAR

Muchas gracias por su visita

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

MUÑO PARRILLA

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

MÁLAGA

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

CANTABRIA

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

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

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

ÁVILA

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

LOGROÑO

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

ALBACETE

SIDRA ECUSSON.
 Importación y distribución
 Erico Claudio Sala Maserá
 Fátima nº 38, 3º dcha.
 630 60 48 21
sidraecusson.oficialesp@gmail.com
www.sidraecusson.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 Alta, 39.
T. 963 819 444
Alfahuir. Avd. Valladolid, 5
T. 963 697 700. Sidra Cortina
www.lataskasidreria.es

ALACANT

REST. PIZZERÍA LA COSA
NOSTRA.
Alzamora, 21. Alcoi.
T. 966 540 263.
Sidra Menéndez.

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.

EL LLAGAR DE ISA.
Gumersindo, 71 Torrevieja.
T. 672 237 269
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.

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 sidrereros

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

RÍO NALÓN SIDRERÍA.
Donoso Cortés 8
T. 914463797
Peña Sportinguista en Madrid
Fanjul

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

LA FUEYA/LA HOJA
Doctor Castelo 48
T. 915 042 185
Trabanco.

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

SIDRERÍA CASA DE
ASTURIAS
Argumosa 4
T. 91 527 27 63
Cortina.

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

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

Madrid Norte

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



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

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

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

Madrid Sur

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

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

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

Madrid Este

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

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

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

Madrid Oeste

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

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

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

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

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

EUSKAL HERRIA

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

GIPOZKOAKO
SAGARDOGILEEN
ELKARTEA
Navarra Oñatz, 7 behea
Gipuzkoa
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





Siempre pensando en tu salud

Interrupción voluntaria del embarazo · Ginecología y Obstetricia

Planificación Familiar · Ecografía · Urología

Salud mental · Homeopatía · Medicina estética

Nutrición y Dietética · Unidad del Dolor



Belladona

ESPACIO DE SALUD

C.2.5.3/3609/3 C.2.4/3610/3 C.2.4./1216/3

GIJÓN

Acebal y Rato, 6

Tel. 985 35 15 76

33205 Gijón - Asturias

correo@clinicabelladona.com

AVILÉS

Carreño Miranda, 11 - 2º

Tel. 985 52 03 48

33401 Avilés - Asturias

aviles@clinicabelladona.com



www.clinicabelladona.com

DEL 18 AL 28 DE FEBRERO 2021

JORNADAS DEL CACHOPO EN APOYO A LA HOSTELERÍA
APOYEMOS TODOS JUNTOS NUESTRA HOSTERÍA DISFRUTANDO DE UN ESTUPENDO CACHOPO

DE CACHOPOS POR ESPAÑA

V JORNADAS DEL CACHOPO

EN VARIAS PROVINCIAS DE ESPAÑA
EN RESTAURANTE, PARA LLEVAR A CASA Y A DOMICILIO
(EN ALGUNOS RESTAURANTES)

30€ Entrante
+ Cachopo
2 Personas + Bebida*

*Botella Sidra ó Agua ó 2 copas vino



Bebidas recomendadas

CONSULTA LOS
ESTABLECIMIENTOS



JORNADAS.GUIACACHOPO.COM

más información:

WWW.GUIACACHOPO.COM

ORGANIZA



PATROCINADOR OFICIAL



PATROCINADORES



COLABORADORES

