

LA SIDRA

CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN la-sidra.as

Nb. 211 - Payares 2021 4 €

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

**Cider Lab triunfa
en el International
Cheese Festival**

**Cátedra de la Sidra
de Asturias**

*la
Navidad*

TAMBIÉN SE COMPARTE

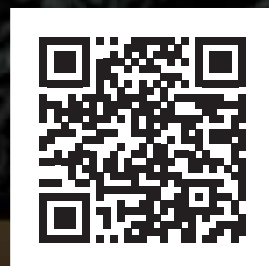
Comparte lo nuestro.
Comparte Trabanco.

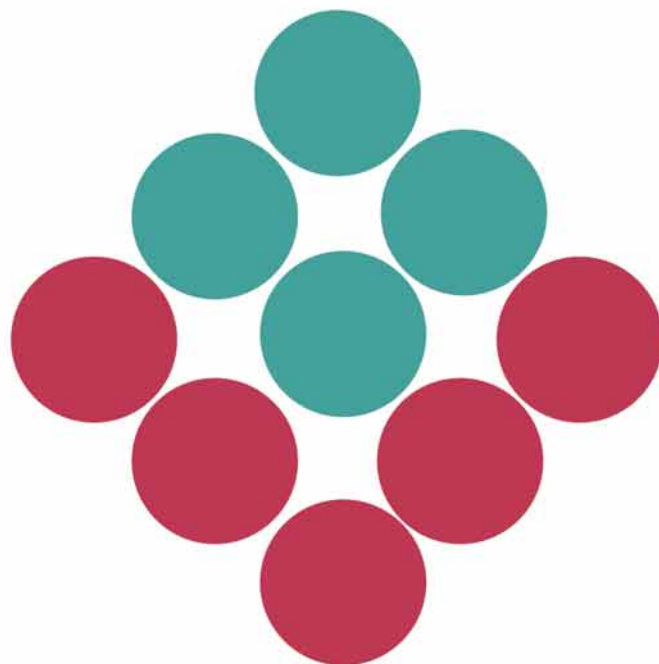
Trabanco



JORGE GARCÍA

“La cosecha está siendo tran-
quila, se recibe la manzana
según se recoge”





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

GRACIAS POR HACERNOS LA SIDRA MÁS PREMIADA

VAL D BOIDES

de CASTAÑÓN

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Premio
MEJOR SIDRA
NATURAL
TRADICIONAL
DOP DE
ASTURIAS 2021



Premio
ELOGIO DE
ORO – FIESTA
DE LA SIDRA
GIJON 2021



Llagar
CASTAÑÓN
desde 1938

www.sidracastanon.com





JORGE GARCÍA	9
“LA COSECHA ESTÁ SIENDO TRANQUILA, SE RECIBE MANZANA SEGÚN SE RECOGE”	
HUELE A MANZANA, CORRE EL MOSTO... ESTAMOS EN MAYANZA	14
A UN PASO DEL RECONOCIMIENTO DE LA UNESCO	19
EXPERIENCIA DE LA COSECHA DOP	22
LOGROS DE LA CÁTEDRA DE LA SIDRA DE ASTURIAS	26
TOMA UN CULÍN	29
LES MEJORES SIDRES DE XELU PRESENTAES POL CLÚ DE LA SIDRA	30
SIDRETURISMU ASTURIAS	33
SIDRERÍA ERÍA. CALIDAD Y BUEN SERVICIO	34
SIDRERÍA EL LLABIEGU. LA SIDRA COMO TIENE QUE SER	35
MANUEL G. BUSTO	36
LA LUZ DE LA SIDRA ¡CUIDADO!	
LLEVAMOS LA SIDRE A LO MÁS ALTO	37
SIDRE Y BLOGS	40
CIDER AYALGA, LA GUARDIANA DE LA SIDRE	
CIDER SCENE, “OUTCIDERS” DE LA SIDRE	
RELATOS Y LEYENDAS SOBRE SIDRA Y MANZANAS	42
SIDRE PA EN CASA	44
MÉTODU D’ELLABORACIÓN DE SIDRE ASTURIANO (II)	
TOMA OTRU CULÍN	48
ASTURIAS GASTRONÓMICA	49
XORNAES GASTRONÓMIQUES DE LA COCINA TRADICIONAL A LA SIDRE	
VUELVEN A XIXÓN LOS JUEVES DE SIDRA CON DENOMINACIÓN INTERNATIONAL CHEESE FESTIVAL	
CIDER LAB DIO PROTAGONISMO A LA SIDRA DE ASTURIAS	
LA SIDRA EN SALÓN DE GOURMETS	
ENTRELATAS. SALÓN GOURMET DE LA CONSERVA	
ESTE AÑO TRIUNFA CON LAS MEJORES SIDRAS DE CELEBRACIÓN DE TRABANCO Y UN PERFECTO MARIDAJE	
REGALAR SIDRE PA NAVIDÁ	78
ENCAMIENTOS	80
ACTUALIDAD	82
DEPÓSITU MUSEÍSTICU DE LA SIDRA	
I CURSU D’ECHÁU DE SIDRE EN MIERES	
PLATOS DE ORO 2021	
FESTIVAL DE LA CASTAÑA CON SABOR A SIDRA	84
COLLEICIÓN D’ETIQUETES	86
ESTABLECIMIENTOS COLLABORAORES	89



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



www.issuu.com/lasidra.as



www.facebook.com/lasidrainfo



infolasidra@gmail.com



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



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



LA SIDRA

Payares 2021

Número **211**

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

Infolasidra@gmail.com
Tlf.: 652 594 983

6.000 Ejemplares

Portada: David Aguilar



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

Editora

Carme Pérez

Alministración

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

Redaición

Estíbaliz Urquiola,
Ángela Rey
Victor Escandón
Tlf.: 652 594 983
redaccion@lasidra.as

Publicidá

info@lasidra.as
Tlf.: 652 594 983

D. Comercial

Alberto Rodríguez
T. 667 60 77 02
elfolixeru72@gmail.com

Semeyes

David Aguilar

Luis Vigil-Escalera,
Flavio Lorenzo

Otros collaboraores

Antón Martínez / 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>Lagar en Cidua Puente Cabrón, 38 Telf. 670 720 557</p> <p>Chigre en Sama C/ Claudio Sánchez Albornoz, 7 Telf. 984 085 930</p>	<p>Lagar Fonciello Fonciello, s/n 33199 Siero-Tifiana Asturias. Tfno 985740724 www.sidrafonciello.com sidrafonciello@sidrafonciello.com</p>
--	---

Entamu / Editorial

Una bona anuncia pa toos. ¡Norabona!

Que por fin se presente la candidatura de la cultura asturiana de la sidre a la Unesco pa la so declaración como Padremuñu Inmaterial de la Humanidá, costitúi ensin dala dubia la más importante anuncia, non yá d'esti mes d'especial actividá sidrero, sinón de los postreros años, y la so trascendencia namás ye equiparable a la constitución de la DOP Sidre d'Asturies.

Con munchos años de retrasu, cuando otres candidatures que s'anunciaron al empar yá va años que completaron tol procesu y llograo esta reconocencia pola Unesco como padremuñu inmaterial de la humanidá, por fin consiguióse que l'Estáu español presente la candidatura asturiana énte la Unesco.

Fasta llegar a Madrid, la nuesa candidatura sumó incapacidaes, desinterés ya ineptitúes per parte del "Principado", pero sobremanera cuntó col sofitu firme y entusiasta de la sociedá asturiana y el llabor silenciosu y costante de munches presones, ente les qu'ensin dubia hai de destacar la figura del hestoriador Luis Benito García, a cuya iniciativa, enfotu y trabayu debemos que güei veamos más cerca la reconocencia internacional de la nuesa cultura de la sidre.

Vaiga pos dende equí, el nuesu agradecimientu espresu a Luis Benito García y a toes aquellos presones que con elli collaboraron en dar esti importante pasu, qu'esperamos vease refrendáu pola Unesco bien llueu.

D'otra miente, ésti ta siendo un mes d'especial actividá nel mundiu la sidre, nel que tres la destacada presencia de la nuesa bébora patriu en Madrid Gourmet, asocedióse la celebración n'Uviéu del International Cheese Festival, onde la Sidre d'Asturies consiguió un merecíu protagonismu, especialmente gracias a la rialización del Cider Lab, una rellumante iniciativa de la DOP Sidre d'Asturies, con gran ésitu.

Per hai munchu más, el sidreturismu asturianu muévese, y yá hai 35 empreses venceyaes a esi "clú de productu", la Cátedra de la Sidre d'Asturies algamó importantes oxetivos, y lo que ye más importante, la 'collechona' d'esti añu paez tar absorbiéndose de forma ordenao pelos llagares asturianos, tou un cúmulo de bones espeutatives.

Una buena noticia para todos. ¡Enhorabuena!

Que por fin se presente la candidatura de la cultura asturiana de la sidra a la Unesco para su declaración como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, constituye sin duda alguna la más importante noticia, no ya de este mes de especial actividad sidrera, sino de los últimos años, y su trascendencia solo es equiparable a la constitución de la DOP Sidra de Asturias.

Con muchos años de retraso, cuando otras candidaturas que se anunciaron al mismo tiempo ya hace años que han completado todo el proceso y obtenido este reconocimiento por la Unesco como patrimonio inmaterial de la humanidad, por fin se ha conseguido que el Estado español presente la candidatura asturiana ante la Unesco.

Hasta llegar a Madrid, nuestra candidatura ha sumado incapacidades, desinterés e ineptitudes por parte del "Principado", pero sobre todo ha contado con el apoyo firme y entusiasta de la sociedad asturiana y la labor silenciosa y constante de muchas personas, entre las que sin duda hay que destacar la figura del historiador Luis Benito García, a cuya iniciativa, perseverancia y trabajo debemos que hoy veamos más cerca el reconocimiento internacional de nuestra cultura de la sidra.

Vaya pues desde aquí, nuestro agradecimiento expreso a Luis Benito García y a todas aquellas personas que con él han colaborado en dar este importante paso, que esperamos se vea refrendado por la Unesco próximamente.

Por lo demás, éste está siendo un mes de especial actividad en el mundo de la sidra, en el que tras la destacada presencia de nuestra bebida patria en Madrid Gourmet, se ha sucedido la celebración en Uviéu del International Cheese Festival, donde la Sidra de Asturias ha conseguido un merecido protagonismo, especialmente gracias a la realización del Cider Lab, una brillante iniciativa de la DOP Sidra de Asturias, con gran éxito.

Per hay mucho más, el sidraturismo asturiano se mueve, y ya hay 35 empresas vinculadas a ese "club de productu", la Cátedra de la Sidra de Asturias ha alcanzado importantes objetivos, y lo que es más importante, la 'cosechona' de este año parece estar absorbiéndose de forma ordenada por los llagares asturianos, todo un cúmulo de buenas expectativas.

Tueves de Sidra

con denominación

Establecimientos Participantes

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

+ info en www.otea.es · www.gijon.es

MÁS INFORMACIÓN



Escapada
Asturias
.com

Gijón | Empleo | **gijón**reinicia 2020/2021 | Gijón | :Divertia

otea | Gijón

Ayuntamiento de
Gijón / Xixón

Asturias
paraíso natural

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Sidra Shop

www.lasidra.as/tienda

La tienda online de sidra

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



“La cosecha está siendo tranquila, se recibe manzana según se recoge”



Jorge García, nuna pumarada.

JORGE GARCÍA ES DIRECTOR DE PRODUCCIÓN VEGETAL DE CAMPOASTUR, LO ENTREVISTAMOS PARA CONOCER CÓMO SE ESTÁ DESARROLLANDO LA CAMPAÑA EN UN AÑO CLAVE, PUES APARTE DE QUE EN ESTE 2021 HAY ABUNDANCIA DE FRUTOS, TAMBIÉN HA ESTADO MARCADO POR LA PANDEMIA DE COVID-19



Jorge muéstramos una de las races serondiegues qu'entá podrán aguantar un mes más nel árbol.

“En Campoastur vamos a pañar más manzana que nunca, vamos perpasar los tres millones de kilos”

Este año al ser de abundancia, hay preocupación por la cosecha, ¿cómo se está desarrollando?

La cosecha va bien. Como ha señalado es año de manzana y puedo decir que está siendo tranquila. Los llagares están recibiendo la manzana asturiana según la cantidad que se va recogiendo. Ni más, ni menos. Como siempre, habrá quien traiga manzana de fuera, pero eso no está interfiriendo con la producción de los cosecheros de aquí. Aparte, en octubre acompañó el tiempo. La manzana viene bastante bien de madurez, quizás un pelín retrasada, pero muy poco. Sobre todo en zonas de la costa.

¿Cuánto tiempo dura la recogida de frutos?

En Campoastur vamos a recoger más manzana que nunca porque vamos a pasar de los tres millones de kilos. De manera que creo que vamos a estar recogiendo hasta el puente de la Constitución.

¿Qué parámetros se toman en cuenta para la recolección?

Hacemos varias pruebas, entre ellas la maduración del almidón. Empezamos a realizar los test desde mediados de septiembre y analizamos la madurez. Solemos empezar con la recogida la última semana de septiembre o primera de octubre.

Y en cuanto a pañar la manzana, ¿cómo se realiza?

Depende de la explotación. Cuando hay mucha cosecha los productores necesitan ayuda externa, contratan cuadrillas. Hay quienes recogen parte de la manzana ellos, y la otra, las cuadrillas. En Campoastur también se puede alquilar maquinaria para la recolección. Pero lo que sí hay que decir es que en Asturias la manzana se recoge, la gran mayoría, de forma artesana: a mano, saco grande y al punto de carga. Como he señalado, este año yo creo que vamos a pasar de recoger tres millones de kilos. Nosotros contamos con casi 60 personas en las cuadrillas y todavía creo que vamos a contratar alguna más. En cuanto a los que trabajan con maquinaria, son alrededor de nueve personas.

¿Tres millones de kilos es más o menos de lo que se ha recogido en otros años de abundancia?

No, no, cada vez vamos recogiendo más. Pero eso tiene que ver con la situación del sector. Los productores van a mayores, y otros, por diversas razones, cada vez demandan más el servicio de recogida. Ahora todo este proceso está mucho más controlado y los operarios de Campoastur están cualificados y contratados con todo lo que se exige. De manera que los cosecheros van a lo seguro.

La campaña está siendo tranquila, pero sí que había intranquilidad entre los cosecheros...

Sí. En primer lugar por la Covid-19. Cuando comenzó la pandemia, y durante, se decía que se estaba consumiendo poca sidra, y si no se consume sidra, los llagareros no van querer manzana. Aparte, hubo campañas precedentes como la de 2017 en la que



“Esti año ta pidiéndose más mazana DOP, eso ye positivo, ye fundamental”

mucha manzana no se colocó en los llagares. No sé qué sucedió en aquella campaña, pero yo creo que aprendimos todos de ella. Pero en general, había más incertidumbre por la pandemia. Sin embargo, las cosas mejoraron, se consumió mucha sidra en verano, los llagares tampoco habían fabricado tanta sidra en esa cosecha y muchos de los grandes se quedaron vacíos. De manera que sí que están recibiendo manzana asturiana. Además este año están elaborando más sidra DOP, esa es mi percepción. Nos piden más manzana DOP que otras veces. Eso es muy bueno, es lo fundamental para el sector.

Entonces, se puede decir que hubo suerte en que la pandemia tocara en año de no cosecha...

Eso está claro que sí. Yo me acuerdo que el año pasado cerró la hostelería en noviembre. En plena campaña de recogida. Claro, los llagares, si ya iban a coger lo justo, el paso lo dieron para atrás, no para adelante. Pero bueno, como no había mucha manzana se recogió toda y no hubo ningún problema. Eso sí fue una suerte para los cosecheros. Este año se consumió sidra en el verano y además creo que los llagares han tomado conciencia. Los cosecheros ya la tienen desde hace tiempo. Pero los llagares se han dado cuenta de que la manzana asturiana, para que no se convierta en algo extinción, hay que valorarla. Lle-



EXTRACTOS VEGETALES

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

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




SUPLEMENTOS DIETÉTICOS

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

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




“Agora hai más concenxa de consumir productos de cercanía, los propios”

vamos años sin plantar manzanos, pero no se van a plantar si no son rentables. La manzana asturiana es más cara que en otros sitios, sí, pero es muy buena.

¿Y el público en general, ha tomado conciencia?

Sí, los llagareros y sobre todo la opinión pública. Se ha tomado conciencia de la importancia de consumir productos de cercanía, de lo propio. Antes, muchas personas pensaban que toda la sidra estaba elaborada con manzana asturiana, pero ahora ya saben que no, se interesan, se informan. Por eso creo que esa concienciación también viene por parte del consumidor. Y es que tú comes un queso Casín, o cualquier queso asturiano, y sabes dónde dejas el rendimiento. Y comes un queso de otro sitio, estupendo, pero sabes que la ganancia se va para ese lugar. Hay que recordar que la economía es un círculo, y el que te vende el queso, te compra los zapatos aquí o va a tu restaurante. Creo que eso los hemos aprendido en pandemia.

¿Qué características destaca de la manzana asturiana?

Aparte de que es con la que se elaboró siempre la sidra, si se quiere caracterizar, yo diría que un poco es

tardía en comparación con otras variedades. Es una manzana más ácida, la mayoría lo son, o semiácidas. El hecho de que se cultive en Asturias es otra distinción. Aquí no estamos a 40 grados los meses de julio y agosto. Todos sabemos cómo es el tiempo en esta tierra. El clima templado da unas características de madurez lenta, y por eso la manzana es totalmente distinta. Además es de secano, no de regadío, en la mayoría de los otros sitios sí tiene que ser de regadío. Y es un cultivo más o menos en extensivo.

Si a todo eso sumas la forma en que se recoge... pues por eso es una manzana tan especial. La recolección es manual y los tratamientos están relacionados con el fomento a la biodiversidad. Precisamente, en cuanto a tratamientos, se hacen los mínimos. Vas a cualquier otro territorio y llevan doce tratamientos. Aquí se da uno de invierno. Es decir, se produce de una forma natural, ecológica, respetuosa con el medio ambiente. Y luego hay que destacar que nuestras variedades son únicas, son un patrimonio genético asturiano, son de una determinada manera y solo se dan de esa manera aquí... y no si las llevas para otro lado.

¿Cuáles son los avances en el control de la vecería?

Se avanza muy poco a poco. Pero hay que seguir insistiendo y eso es cuestión de perseverar. Porque funcionar, funciona. En las fincas que se está realizando se está haciendo con mucha precaución, hay muchos cosecheros que no se atreven a tirar manzana cuando hay abundancia porque prefieren el ‘pájaro en mano’. Pero hay muchos que ya están concien-

Jorge despídese de nós tres la entrevista, alloñándose pente los pumares.



ciados. Pero como digo, hay que perseverar en ello porque por ahí viene la solución.

¿Y en cuanto a la rentabilidad en la producción?

La rentabilidad del cultivo está bajo mínimos porque los precios de manzana son los mismos que los de hace quince años. El precio de la DOP es mayor, pero esa manzana es solo una parte. Si la manzana no es DOP, casi no es rentable. Y los cosecheros no son filántropos. Hay muchos que tienen la finca como una segunda actividad, como un complemento, pero si algún emprendedor quiere sembrar manzano de sidra, es bastante complicado.

¿Cuál podría ser la solución?

La solución es que, al igual que está subiendo todo ahora mismo, como las materias primas o la energía, también suba la manzana. La subida de la energía va a repercutir en ganadería, en el campo, en todo. Las materias primas están disparándose. Para el año que viene nosotros intentaremos mantener precios, pero para el siguiente, al igual que va a tener que subir la sidra, también tendrá que subir el precio de la manzana para hacer rentables los cultivos. Entonces los productores se animarán a plantar y se podrán elegir más variedades. Por otro lado, no toda la manzana es igual, no toda tiene que subir. Hay fincas que están haciendo muchos esfuerzos, que están registradas, que se esmeran en la trazabilidad, pues esa manzana no puede costar lo mismo que la de otras pumaradas.



Testu: E. Urquiola
Semeyes: David Aguilar Sánchez



Plaza Mayor de La Fresneda Local 7

NUKA FAMILY & PETS

☎ 684 664 608

www.nukafamilypets.com

Tenemos observatorio de precios
Si encuentras nuestros productos más baratos te devolvemos la diferencia

Pedidos por WhatsApp
684 664 608

Servicio a domicilio diario

DISPONEMOS DE CUALQUIER PRODUCTO DEL MERCADO EN ALIMENTACIÓN, SUPLEMENTOS Y ACCESORIOS

Huele a manzana, corre el mosto... Estamos en mayanza





Los llagareros señalan que la recogida de frutos está siendo ordenada y se muestran optimistas por cómo saldrá la sidra el próximo año; sin embargo, también muestran su preocupación por la subida generalizada de los precios



Sidre acabante mayar nel Llagar Cortina.

Es afortunado quien puede acercarse a un llagar en estas fechas. Está lleno de actividad. Los trabajadores desempeñan con habilidad su labor: recogen los frutos de los camiones, los mayan, mueven y apilan cajas. El mosto fluye por las arterias de la bodega. El ruido de las máquinas resulta a veces ensordecedor, pero aprendes a disfrutarlo porque significa que hay trabajo. Y eso, en estas fechas, no es poco. Es época de manzana y todo, todo, huele a manzana.

Decíamos que es afortunado quien se puede acercarse a un llagar en estas fechas, pero si no, si les resulta complicado, aquí mostramos unas imágenes de lo que significa elaborar la bebida más emblemática de Asturias.

También charlamos con los llagareros, que miran con optimismo la campaña, aunque eso sí, también señalan las dificultades por las que están pasando sus empresas debido a la subida generalizada de las materias primas, los carburantes y la energía.

Sidra Cortina

En Villaviciosa encontramos a Sidra Cortina. Tino, el llagarero, nos señala que la recogida de manzana está siendo tranquila y que están mayando “a todo tren”. “Pensábamos terminar el 22 de noviembre, pero vamos a tener que alargarlo un poco más, hasta finales de mes. No creo que vaya a haber problema con los cosecheros, nosotros vamos justos, pero estamos abriendo las puertas a todos los de nuestra casa, con los que solemos trabajar siempre”.

Sin embargo, cuando preguntamos por la subida generalizada de los precios, muestra más cautela. “Eso lo llevamos mal. Octubre fue impresionante. Cuando más consumo energético tienen los llagares, más se

encareció la energía, aparte de todos los suministros como el cartón o los tapones. Todo. No sé si vuelvan a bajar, a mí me parece que cuando sube algo, no vuelve a bajar”.

Por otro lado, el llagarero comenta que cada vez están elaborando más sidra adscrita a la Denominación de Origen Protegida. “Es que ese es el futuro, no hay otra alternativa” afirma rotundo.

Llagar Castañón

También en Villaviciosa se alza la bodega de Llagar Castañón. “Hubo una semana algo floja, cuando llovió mucho, pero luego todo se normalizó. No hay mucho apurón” indica Julián Castañón quien también apunta a que, según su experiencia, este año la manzana viene un poco más adelantada que en otros años. “Hay frutos que en otros años no estaban en condiciones y este año ya están viniendo bastante bien” asegura.

Castañón mayará todo noviembre y, quizás, algo en el mes de diciembre, los primeros días. Por otro lado, en cuanto a los precios, declara: “Sube todo y claro que lo notamos. Es probable que la sidra suba el año que viene porque, es que si no, no nos alcanza. Tenemos que pagar a los proveedores, la botella ha subido, el combustible... No hay nada que no haya subido”.

En cuanto a la elaboración de sidra DOP, apunta que llevan varios años con una fabricación “bastante importante” y que además continúan realizando experimentos y pruebas con las diferentes variedades de manzana que adquieren, para seguir avanzando e innovando.

Sidra Piñera

En Xixón, José Luis Piñera de Sidra Piñera, comparte la misma opinión de sus compañeros de profesión en



Enriba, la collecha espera ser mayada a primer hora de la mañana nel Llagar Castañón. Abaxo, Proceso de llaváu de la mazana nel Llagar Piñera.

cuanto a la campaña de recogida y la mayanza: “Va muy, muy bien. La manzana está viniendo muy sana, muy en su punto. Hace unos años nos llegó manzana muy alta en azúcares, pero la de este año no, viene muy compensada”.

Piñera explica que fue en el verano cuando notaron un gran incremento en el precio de la energía por el funcionamiento de los equipos de frío del llagar. Está por analizar aún el gasto de otoño, pero opina que será un poco menos que el generado durante el verano. “Los llagares llevamos manteniendo los precios de la sidra varios años, o subiéndola muy poco. Pero es que todo se está incrementando: el corcho, el cristal, el gasoil. No sé si la subida de la sidra vaya a ser grande o pequeña, ya se verá, pero hay que tener en cuenta que la sidra es una de las bebidas más baratas que se pueden encontrar” apunta.

Sidra Trabanco

Sidra Trabanco anunció a principios de noviembre la paralización temporal de la mayanza tras detectar que las manzanas de variedades más tardías no habían alcanzado aún su perfecto punto de maduración para la elaboración de la sidra. La experiencia del llagarero Samuel Trabanco y los exhaustivos controles que lleva a cabo el llagar, determinaron que las manzanas todavía no contaban con las condiciones organolépticas necesarias.

“Una buena sidra requiere una buena materia prima”, afirmó Samuel quien también aseguró que solo hacía





Igua d'un tonel nel Llagar Trabanco pa que tea too a puntu para recibir la sidre dulce y escomezar la formientar la sidre.

falta esperar unas semanas para conseguir que esas manzanas estuvieran perfectas: “Ya lo decían mi abuelo y mi tío que una buena sidra empieza con la fruta, con el trabajo de campo, eligiendo buenas variedades y el punto de maduración necesario”. Y, tal como esperaba, así sucedió. Las labores se retomaron unas semanas más tarde y la manzana continuó con total normalidad. Eso sí, manteniendo siempre los altos estándares de calidad que el llagar pide en su materia prima.

Asimismo, hay que destacar el compromiso de Trabanco con los cosecheros de la zona, el llagar xixonés compra anualmente en torno a tres millones de kilos. A esa cantidad hay que sumar las 50 hectáreas propias de pumaradas con las que cuenta en Llavandera.

Llagar Viuda de Angelón

Nos trasladamos ahora hasta Nava para hablar con Fran Ordóñez, del Llagar Viuda de Angelón. “Nosotros tuvimos algunos problemas técnicos, pero ya está todo solucionado. Este año la manzana viene ideal para la prensa” indica refiriéndose a su estructura. No obstante, se muestra cauto ante sus datos técnicos: “Las analíticas muestran que viene con menos azúcar que otros años y también con un poco menos de acidez. La madurez es óptima, pero la analítica del propio mosto no tiene que ver nada con el de otros años. Pero bueno, eso pasó al principio, lo que ahora estamos recogiendo ya no es así”.

Además Fran explica que, aunque se esperaba una gran cosecha para este año, la cantidad no ha sido tan exagerada. “Para la zona del interior hay menos cosecha que la esperada. Casi es mejor por una parte, por-

que tenemos la oportunidad de organizarnos mejor y este año la recogida y la entrega se van llevando bien”.

El llagarero se muestra en la misma línea que otros elaboradores: “Los precios de la energía se han disparado, incluso a nosotros nos subió el triple en el mes de octubre, en comparación con el mismo mes del año anterior”. También apunta que ha subido el cartón, el vidrio, los corchos. “Suponemos que la sidra tendrá que subir, porque si no, los costes que estamos teniendo ahora mismo no son asumibles”.

Sidra Alonso

En la Cuenca, en Llangréu, se localiza Sidra Alonso. “La verdad es que vamos muy bien, la cosecha fue abundante, y entre la manzana que tenemos propia y lo que compramos por el Valle del Nalón y otras partes de Asturias, pues tenemos de sobra. En cuanto a la manzana propiamente, viene bastante buena”.

En su llagar también han notado, y bastante, la subida de la energía y el carburante. “¡Claro! Es con lo que funciona la maquinaria de cualquier llagar. También lo ha hecho el vidrio, los corchos, todo”.

Por otro lado, hay que destacar que esta bodega también cuenta con una sidrería en Sama: El chigre de Llagar Alonso. Un establecimiento que está de enhorabuena porque recientemente hay sido distinguido por la Guía Repsol con un “Solete de invierno”, un reconocimiento que indica dónde comer rico a un precio asequible. ¡Pues habrá que pasarse por ahí!

A un paso del reconocimiento de la Unesco



Celebración en Xixón del postrer Guinness World Record d'echáu simultániu algamáu en 2019. / Semeyes: David Aguilar.

La cultura sidrera asturiana es la candidata del territorio español para que sea reconocida como Patrimonio Mundial Inmaterial de la Humanidad ante el organismo internacional; la propuesta se presentará en marzo de 2022 y la decisión puede tardar alrededor de un año

La cultura sidrera asturiana será la candidata que presentará el territorio español en marzo de 2022 ante la Unesco para su inclusión como Patrimonio Mundial Inmaterial. El Consejo de Patrimonio Histórico Español tomó esta decisión el 11 de noviembre a propuesta de la Consejería de Cultura, Política Llingüística y Turismo de Asturias, en su reunión semestral, celebrada en Menorca.

“Este cribado era el Rubicón, era el paso más importante” explicó el historiador Luis Benito García, director de la Cátedra de la Sidra en la Universidad de Uviéu e impulsor de la candidatura. “Hay que tener en cuenta que la Unesco, a países como Francia, Italia y España, que tienen reconocido tanto patrimonio, les pone límites a presentar candidaturas. Es muy difícil que una pase. Entonces, es un motivo de mucho orgullo que sea la de la cultura sidrera. Hay que señalar también

que tenemos una etiqueta de calidad como es la Denominación de Origen Protegida, que es básica para cualquier producto, por bien asentado que esté. Es una defensa a todos estos procesos de estandarización, de globalización, de ‘macdonalización’ de la sociedad. Contar con una DOP ha venido muy bien” manifestó.

El camino de cómo la cultura sidrera ha llegado a ser la candidata no ha sido sencillo y viene de muy atrás. García relató que dicha iniciativa parte de la elaboración de su tesis doctoral, que empezó en 2001. Cuatro años más tarde, en el 2005, acudió a un congreso de la Unesco en Newcastle y fue allí donde presentó una ponencia sobre la sidra asturiana como patrimonio. “Allí surge la idea de que la cultura sidrera puede tener ese reconocimiento de alcance mundial” apuntó. El historiador esperó a defender sus tesis en 2008 y, posteriormente, de la mano de la Asociación de Llagas

ros, acudió a la consejería de Medio Rural, en la que entonces estaba al frente Aurelio Martín, para proponer la idea de presentar la candidatura a la Unesco. La aceptaron y García comenzó a realizar con unos trabajos previos, una beca postdoctoral, en la que abordaba la cultura sidrera hasta la actualidad.

“Más tarde hubo un parón por las elecciones. El proyecto se retomó en el año 2013 y fue cuando hice el expediente de BIC y pasó a ser Bien de Interés Cultural. También llevamos a cabo iniciativas para que los ayuntamientos hicieran a la sidra bebida institucional. En 2014 el proyecto sufrió de nuevo otro parón y se retomó con la llegada de una nueva directiva a la DOP Sidra de Asturias, que fue quien lo volvió a promover, con Tino Cortina en la presidencia y Daniel Ruiz en la gerencia. También con Jesús Casas como director general de Medio Rural, quien impulsó la candidatura de nuevo. Se conformó entonces un equipo interdisciplinar para elaborar el expediente y lo presentamos. Y por fin ha llegado el momento, el paso decisivo: que el Consejo Histórico del Patrimonio Nacional haya aceptado que sea nuestra candidatura la que vaya a la Unesco por España” continuó narrando el historiador.

El gobierno asturiano indicó que la inclusión de la cultura sidrera en la lista de Patrimonio Inmaterial “refuerza el sentimiento de estima que la comunidad” siente hacia su producto más identitario. Además, “contribuye de modo decisivo a difundir el respeto por unas prácticas y tradiciones que otorgan sostenibilidad al mundo rural autóctono”. El reconocimiento, añadió, también ayudaría a revitalizar las actividades agrarias ligadas a la producción de la bebida y a dinamizar el sector, además de impulsar las actividades turísticas y hosteleras.

El siguiente paso, explicó Luis Benito, es que la Unesco evalúe la candidatura. Como se ha señalado, esta se va a presentar en marzo, y en un año, más o menos, se dará a conocer si la cultura sidrera pasa a ser Patrimonio Inmaterial Cultural de la Humanidad. “Sería un acicate para los cosecheros, para los elaboradores y para la hostelería y el turismo; que contarían con una



L' hestoriador ya impulsor de la candidatura, Luis Benito García.

importantísima campaña publicitaria, para ellos sería un revulsivo sin duda. Pero yo creo que también sería un acicate para la cultura de país, sería un aliciente muy importante” aseguró.

Los argumentos clave que justifican la inclusión de la cultura sidrera en la lista de patrimonio inmaterial, y que así se han reflejado en el expediente, señalan que la sidra no solo es un producto fundamental de la economía asturiana, sino también un referente simbólico, “parte consustancial de la identidad colectiva y de una cultura con personalidad propia, diferenciada de las de otras zonas europeas productoras como el País Vasco, Normandía, Bretaña o Inglaterra”.





Na páxina anterior, abaxo, un momentu del Festival de la Sidre de Nava. Enriba a la manzorga, XI Concursu de la Primer Sidre l'Añu. A la drecha, sidre dulce acabante salir del llagar. Abaxo, sala de toneles nel Llagar Trabanco y pañada a man de la mazana pa sidre.

También, que incluye un conjunto de prácticas vinculadas a procesos de producción, distribución y consumo que se vienen desarrollando, al menos, desde la Alta Edad Media. Por otro lado, en el texto también se destaca que la sidra ha favorecido a lo largo del tiempo relaciones y vínculos entre un producto de la tierra de origen campesino, un territorio y una población; que ha desarrollado conocimientos locales y ha desplegado prácticas generadoras de espacios de producción y de consumo idiosincrásicos que persisten hoy. Una riqueza cultural, dice, que se refleja en un vocabulario específico y original en lengua asturiana.

Precisamente, García subrayó que la sidra es una cultura milenaria, y que además, “está viva, nunca se ha fosilizado. Nunca ha tenido que empezar mecanismos de autenticación cultural, porque es auténtica en sí”. Además, dijo, la sidra ha incorporado novedades que acaban siendo emblemas, como el escanciado, y aparte, que está vinculada a un proceso de industrialización que desarrolló la botella y el vaso, y ahora son imagen icónica de la bebida y de Asturias.

“La sidra ha sobrevivido a los embates de la sociedad de consumo, al ‘American way o life’, cuando muchos otros productos tradicionales desaparecieron y quedaron aniquilados. Además, es inclusiva, ha incorporado a la mujer a partir de la Transición al consumo normalizado propiciando una nueva edad ‘de oro de la sidra’. Eso demuestra que es una cultura viva y uno de nuestros marcadores culturales más significativos” aseguró el experto.

Asimismo, la consejería también hizo hincapié en que esta cultura es “un ejemplo de respeto entre individuos, grupos y comunidades. Tanto en sus formas tradicionales como en las más adaptadas a los nuevos tiempos, su consumo se lleva a cabo de manera preferentemente comunal y favorece el encuentro de personas de procedencias y sectores sociales diversos. Prácticas firmemente arraigadas como el compartir vaso a la hora evidencian la dimensión fraternal y so-



cialmente abierta de la cultura sidrera”.

“Para mí que llevo 20 años investigando el mundo de la sidra, que empecé con este proyecto de la candidatura hace quince, y que más de un sinsabor me he llevado, más de una incompreensión... pues que por fin sea la candidata que va a la Unesco, profesionalmente y personalmente, es una satisfacción muy grande” concluyó el historiador.

EXPERIENCIA DE LA COSECHA DOP



Daniel Ruiz, xerente del CR DOP Sidre d'Asturies, nel so tornu de bastir la mazana, demientes la 'Esperiencia de la collecha'.

Periodistas de diferentes medios de comunicación tuvimos la oportunidad de vivir en primera persona la campaña de recogida de manzana para profundizar en el conocimiento de la sidra, sus raíces y los principales retos a los que se enfrentan tanto los pumareros como los llagareros

Asturies está ya inmersa en la temporada de la cosecha. En las pumaradas se recogen en estas fechas las variedades tempranas e intermedias. La campaña está causando bastante expectación debido a los problemas que se generaron hace dos años, y sobre todo, hace cuatro, por la abundancia de frutos y la dificultad que encontraron los pumareros en venderlos a los llagares. Sin embargo, diferentes voces del sector aseguran que está siendo una campaña tranquila y organizada, por lo que los diferentes eslabones de la cadena se muestran satisfechos en estos momentos.

Esa fue una de las principales conclusiones a las que llegamos representantes de varios medios de comu-

nicación que participamos en la 'Experiencia de la cosecha', a la que asistimos más de una decena de periodistas, tanto generalistas como especializados en gastronomía y sidra. En la actividad, —organizada por el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias—, tuvimos la oportunidad de vivir una experiencia real de la campaña de recogida de manzana. “Una jornada para ahondar en el conocimiento del producto y sus raíces, así como en el sector agrícola e industrial del que forma parte la Denominación de Origen Protegida de Asturias” indicó la marca de calidad.

En esta edición, el emplazamiento escogido fue una plantación en La Reguera, Noreña. Blas Alonso y su



Enriba manzorga: Mazanes pañaes. / Enriba drecha: Blas y Eduardo Alonso na so pumarada en La Reguera. / Abaxo: trabayaores pañando mazana.

padre Eduardo —propietarios de la pumarada— nos guiaron por una finca que supera los 15.000 metros cuadrados y que produce anualmente más de 23 toneladas de manzana. Ambos explicaron cómo se produce la recogida de variedades en plantación en porte semienano, las particularidades de cada campaña, los momentos de la recogida según maduración de las manzanas, su traslado al llagar y los controles que sobre los mismos hace el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias.

“Para nosotros la pumarada es una actividad secundaria. Una persona que quiera vivir de ello, necesitaría, al menos, una finca cuatro veces mayor” explicó Blas Alonso a este medio y añadió: “además, tendría que contar con diferentes variedades para que pueda empezar a recoger a mediados de septiembre y terminar en diciembre”. Alonso también señaló que, aunque este año es de buena cosecha, lo más probable es que no se dé el fenómeno de la “cosechona”, — como sucedió sobre todo en el 2017 cuando la abundancia de frutos provocó que muchos pumareros



Pescados Cortina



Villaviciosa

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

e moreno
restaurante

TEL. 984 100 401

Premio a la Mejor Fabada del Mundo 2012



Enriba manzorga: Gonzalo Fanjul faciendo'l degüelle de Solaya, sidre natural d'espolleta. / Enriba drecha: Echando sidre.

no logran colocar sus manzanas en los llagares—. “Yo estoy contento con la cooperativa Campoastur porque todos los años me han sacado la producción adelante. Las manzanas se recogen, se llevan a un punto estipulado, ellos mismos me mandan el camión y deciden a qué llagar van, porque están en coordinación con todos los socios productores. Y según las necesidades se van llevando a un elaborador u otro”.

En cuanto a la regulación de la vecería, el pumareiro explicó que él no utiliza métodos fitorreguladores para su control. “Yo uso la tijera, vamos. Pero es porque tengo poca extensión. Si sé que un año va a haber mucha manzana, procuro cortar ramas. Al año siguiente, que es vecero, hago una poda más ligera: lo que está roto, lo que está enfermo, doy forma al árbol. Yo este año sabía que iba a ser bueno y corté ramas gordas. Así es como intento controlar la producción. Cuando los árboles son pequeños también he hecho aclareo manual. Por otro lado, al tener diferentes variedades, se compensan unas con otras” explicó.

Aparte, el cosechero comentó a este medio que las

granizadas en el verano no afectaron demasiado a su producción: “Yo creo que causaron más daño en la zona de Nava, ya que allí las tormentas fueron más fuertes. Además, yo no lo estoy notando tanto porque coincidió que la flor que cayó por las granizadas era de Raxao, entonces, en teoría tuve hasta suerte... Un aclareo natural”.

La ‘Experiencia Cosecha’ continuó en el llagar Sidra Quelo, en Tiñana. Los hermanos Fanjul, Alberto y Gonzalo, explicaron la recepción de los frutos en manzanero, cómo se lleva a cabo el proceso de selección y su posterior prensado.

Los periodistas nos mostramos interesados en saber cómo había sido este año para un llagar que también cuenta con restaurante, en especial por las medidas adoptadas por la pandemia. Alberto Fanjul comentó que ha sido como “una montaña rusa”: “Empezamos muy difícil en las Navidades, luego mejoró un poco, pero hay que decir que durante el verano, el turismo nos ayudó muchísimo, nos vino muy bien. La gente de aquí consumió, también los que vinieron de fuera.

#AlimentaTuAlma

OVIEDO

TLF. 985 13 96 82

AVENIDA DE GALICIA, 14
BAJO DERECHA

Doña Concha
alimenta tu alma




Semeya familia de periodistas y pumareros.


Estuvimos llenos, al final se salvó el año, que era lo importante”.

En relación al llagar, Fanjul señaló que están teniendo —pues cuentan con una pumarada—, y recibiendo —ya que también adquieren producción de otros cosecheros—, buena cantidad de manzana. Pero, —matizó—, no como en la famosa “cosechona”. “La manzana está viniendo muy ordenada, yo creo que aquel año, en el 2017, todos aprendimos que no hay que apurar, que hay que ir trayendo cada variedad en su orden, según maduración, sin ponerse nerviosos. Y como nosotros garantizamos a nuestros proveedores que les vamos a coger toda la manzana, ellos ya no tienen la preocupación de que se les pueda quedar” apuntó el elaborador, quien también agregó que cada año están creciendo en sidra DOP. “No es fácil, pero sí que creemos que es el futuro. Hay que tirar por lo nuestro, con manzana de nuestra tierra” declaró.

Después de conocer la finca de Sidra Quelo y de ver

cómo se maya manzana para elaborar tanto su sidra natural como la espumosa Solaya, los periodistas participamos en una degustación de ambas. Sobre la espumosa, Gonzalo Fanjul explicó que se trata de una bebida con aromas frescos, y que al ser de gas endógeno, presenta burbujas finas que suben regularmente a la superficie cuando se sirve en copa. Sobre su sabor, dijo: “También la encontramos bastante fina. La producción de esta cosecha todavía no la empezamos a comercializar, porque estamos analizando si dejamos esta sidra como brut nature, o le agregamos un poco de azúcar, para hacerla brut. Actualmente nosotros estamos trabajando la que es brut. La otra tiene su público, pero la mayoría de las personas prefieren la brut”. Finalmente, la visita finalizó con una espicha acompañada por las sidras DOP degustadas y diferentes productos y platos asturianos.

 Testu y semeyes. E. Urquiola

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

Logros de la Cátedra de la Sidra de Asturias



Pela manzorga: David González, coautor del llibru 'Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie. Un illustráu francés estudiando la sidre asturiano a entamos del sieglu XIX'; Jorge García, direutor del Ária de Tresferencia y Cátedres d'Empresa; Guillermo Guisasola, presidente del CR DOP Sidre d'Asturies y Luis Benito García, direutor de la Cátedra de la Sidre d'Asturies.

A pesar de la pandemia, esta iniciativa ha alcanzado importantes objetivos como las unidades didácticas que ya se ofertan para los alumnos de infantil, primaria y secundaria o la asignatura que se enseña en uno de los títulos propios de la Universidad; el objetivo ahora es llegar a más personas impulsando su proyección

“Queremos llevar la cultura de la sidra a toda la sociedad, ya estamos presentes en el ámbito educativo, pero vamos a impulsar la proyección social de la cátedra con más jornadas, seminarios o exposiciones. Nuestro objetivo es hacerla más visible para el público general” manifestó Luis Benito García, director de la Cátedra de la Sidra de Asturias.

Desde que en diciembre de 2019 la Universidad de Uviéu y el Consejo Regulador de la DOP firmaran su creación, ya han sido varios los hitos alcanzados en cuanto a investigación, divulgación y formación se refiere. A mediados de octubre, García hizo balance de los avances más significativos en un acto celebrado en el Aula Magna del Edificio Histórico de la Universi-

dad de Uviéu.

“La Cátedra de la Sidra de Asturias tiene entre sus objetivos fomentar el conocimiento sobre todas aquellas temáticas relacionadas con el sector, tanto aquellos campos relacionados con la elaboración y la industria como los que lo están con su historia y su cultura. La Cátedra de la Sidra de Asturias es un valor importante para la difusión de nuestra cultura”, explicó el historiador.

Una de las actuaciones realizadas dentro del ámbito educativo son las tres unidades didácticas que ya se ofertan para los ciclos de infantil, primaria y secundaria, unidades centradas en la historia y la cultura sidrera. Los contenidos se aprenden a través de pro-



Enriba: Daniel Ruiz, xerente del CR DOP Sidre d'Asturies; el ya citáu Guillermo Guisasola; Jorge Uría, caderalgu d'Hestoria Contemporánea y secretariu de la Cátedra de la Sidre d'Asturies; y los tamién ya citados Luis Benito García, David González y Jorge García. / Abaxo: imaxe d'ún de los Cuadernos de la cátedra.

yectos, actividades o manualidades en el caso de los alumnos de infantil. En primaria se adaptan a la edad de los escolares y se combinan con salidas de campo o excursiones. Y en secundaria, como es natural, las clases están orientados a un público más adulto. El director de la cátedra aseguró a este medio que ya hay varios centros interesados.

También se ha realizado avances en la colaboración con el Archivo de Fuentes Orales para la Historia Social de Asturias. El fin es incrementar el fondo oral de 'La Memoria de la Sidra', un proyecto en el que se prima la recogida de testimonios de personas vinculadas al sector sidrero con una dilatada trayectoria,

así como la de representantes de oficios tradicionales pertenecientes al ramo. Dicho archivo se encuentra en el Muséu del Pueblu de Asturias y está a disposición de todo aquel que desee consultarlo. "Se trata de ir ampliando este fondo tan interesante" manifestó García. Gran parte del patrimonio depositado allí lo realizó él, a este se van sumando los documentos sonoros de entrevistadores especializados grabados no solo a elaboradores, sino también a toneleros, trabajadores de la industria del vidrio, de la alfarería, entre otros.

Asimismo, la cátedra sigue patrocinando el curso de especialista universitario sobre historia y cultura asturiana de la Universidad de Uviéu, ofreciendo una



asignatura dedicada a la alimentación y la sidra. El nombre concreto del título propio es "Asturies: Espacio, historia, patrimonio, cultura". "Estamos muy contentos por cómo se desarrolló la asignatura el año pasado. Tiene la ventaja de que al ser online, es más accesible para la población en general, así que se volverá a ofertar" señaló el investigador.

Por otro lado, hay que destacar que la cátedra otorga dos becas premios de fin de máster a proyectos relacionados con el mundo de la sidra. Estos conllevan una cuantía económica, y además, su publicación. Una de las becas es para los alumnos de Ciencias Experimentales y el otro para los de Humanidades y Ciencias Sociales.

Por ejemplo, en próximos meses se publicará el trabajo de un joven historiador que aborda la sidra en la prensa. Su trabajo pasará a formar parte de los 'Cuadernos de la Cátedra de la Sidra'. De estos se han editado ya dos números. El último de ellos: 'Le comte Charles-Philibert de Lasteyrie. Un ilustrado francés estudiando la sidra asturiana a principios del siglo XIX'. Asimismo, también se está preparando una exposición de obras pictóricas en el Museo de Bellas Artes de Asturias.

En el acto donde se expuso el balance de la cátedra también estuvieron presentes el presidente del Consejo Regulador, Guillermo Guisasola; y el director del Área de Transferencia y Cátedras de Asturias, Jorge García quien definió el proyecto como un "ejemplo de difusión de contenido relevante para los asturianos y una referencia entre las cátedras existentes".



Toma un culín



SIDRA ARBESÚ

Sidre de collar mariello payizo rellumante que caltién bien el so espalme, aguantando con un pegue uniforme.

Presenta intensos arumes frutales, con un completu tastu a mazana, mui reondo ya equilibrao, un plizcu ácedo, con retrogustu final secu, amargosu y allimonáu en boca.



BENDITOS CULINOS

Atención a la téunica d'echar la sidre a cayáu qu'esibe D. Juan d'Ardisana, cura cabraliegu del sieglu pasáu. Semeya atopá na Casona de Jou, en Cabrales.



Pequinos sidrereros

Un detalle de miniatura estílosu y únicu, esclusivu pa oreyes asturianas.



BOTELLES PERDAYURI

Sidre nes parees, sidre nes meses, sidre na barra y, ya puestos, bo-

telles de sidre tamién en techu, dando al ambiente un prestosu rellumu verdi na **Sidrería La Marquesa**, en Xixón.



ESPALME FLORAL

Sidra Tomás úfrenmos esta creación de **Noki Floristes**, la sidre más arumoso y l'espalme más floral qu'alcontraréis.



LLAGARÍN D'HERMINIO

Na sidrería del **Llagar d'Herminio**, en Cualloto, alcontramos esta réplica'n miniatura del so antiguu llagar, non más alto qu'una de les sos botelles de **Zhitos**.



¿QUIÉN DIXO FRÍU?

Cayeron ya les primeres ñeves, pero eso nun ye problema pa tomar sidre. De fechu, mira-y comu aprofiten en **Casa Cobrana** -Somieú- pa enfrescar la sidre.

Les meyores Sidres de Xelu presentaes pol Clú de LA SIDRA



La sidre de xelu ye una bébora novedosa, que seique lleva 13 años en mercáu asturianu va llegando pali que pali al gran públicu. Ellaborao de magar la conxelación y reducción de la materia prima, calcúlase que ca llitru de sidre de xelu lleva unos 10 kilos de mazanes, dando llugar a un productu de tastu únicu y que conserva los matices de la sidre tradicional, potente y elegante, que nun dexa indiferente

El xueves 4 payares tuvo llugar nel Aula de la Sidra de la Escuela d'Hostelería y Turismu de Xixón una nueva tastia guiada entamada pol Clú de LA SIDRA, que s'aconceya tolos primeros xueves de ca mes pa conocer y analizar los meyores productos del mercáu sidreru actual.

Nesta ocasión la presentación de les sidres corrió a cargu de Manuel G Busto, espertu sidreru, y presidente del Xuráu Internacional de los Premios SISGA, y na mesma presentáronse les sidres de xelu asturianas gallardonaes nel pasáu SISGA, asina como una amuesa de les meyores sidres de xelu internacionales presentaes al eventu.

Valverán 20 Mazanes de Bodegas Masaveu

Tres d'esta sidre hai non menos de diez años d'investigación, ensayu y erru anantes de dar cola fórmula esauta que permitió a Valverán alzase comu la mayor Sidre de Xelu del mundiu nel pasáu SISGA, algamando'l Premium. Valverán ye l'únicu llagar que se dedica n'esclusiva a la sidre de xelu.

Nota de tastia:

Visual: Collor oru vieyu con reflexos cobrizos, llimpio y rellumante.

Golfativa: Complexa, con notes de mazana confitao, a frutes maures con ciertu toque tropical, comu a



piescu, piña, plátanu, mangu, marcáu pol predominiu d'arumes cítricos comu pomelu asáu.

Tastu: llimpiu, compensáu, de cuerpu escelente. Gran equilibriu pente'l pasu per boca, dulce y elegante, ya'l final ácedo y allimonao.

Sidre de Xelu Guzmán Riestra

Productu con altu estandar de calidá que, a dicir del so ellaborador, tien el so secretu na curiosa escoyeta de la materia prima.

Nota de tastia:

Visual: Collor cobrizu fuerte.

Golfativu: Intensu, con notes acompotaes, borra y regalíz.

Tastu: Potente acidez y dolzor nun perfectu equilibriu; entrada en boca dulce enforma dando pasu darréu a una prestosa acidez.

Carnoso, frutal, con toques de mazana asao ensin amastrar. Un plizcu d'amargor y secante en boca.

Sidre de Xelu Panizales

Ellaborao naturalmente de magar la sidre'l duernu xelao y desidratao, nun llargu procesu que garantiza'l so toque tan particular, la sidre de xelu del Llagar de Panizales ye un referente n'Asturies d'esta triba de bébora, siendo la primera en dase a conocer, nel añu 2008 y siendo una de les más reconocies.

Amás de la de xelu, Panizales produz Olivia, una pres-





tosa ya interesante mezcla de sidre de fuéu y xelu de potente tastu.

Nota de tastia:

Visual: ambarino cobrizo.

Golfativa: arume qu'evoca a miel, a pelleyu de mazana, piescu y plátanu.

Tastu: Frescu y potente, de gran amplitú y persistencia frutal. Equilibriu de dulces y ácidos escelente.

Diamantes de Hielo, Viuda de Angelón

Esta sidre de xelu en concreto gusta mucho nos Estaos Xunios, Manuel Busto definióla na tastia como “mui comercial, mui cristalina, nun ye agresivo, nun tien mucho dolzor nin mucho amargor, fecha pa que preste a tol mundiu”.

Nota de tastia

Visual: collar ámbar claru, cristalín.

Golfativa: acomptao, intenso, predominando la mazana asao.

Tastu: reondu y equilibrau, ensin estremos, compensando dulces y ácidos, pocu secante.

Sidre de Xelu cortina

Cincu kilos de mazana dan llugar a una botella de 375

ml. d'esta sidre, que'l so nivel de dolzor pue taramingar bultablemente en función de la collecha,

Nota de tastia:

Visual: Collor doráu, llixeramente ambarín, rellumante.

Golfativu: arrecendor puru de mazana con pases y toques cítricos.

Tastu: llargu y persistente, ácidéz y dolzor bien conxugaos col so intensu calter frutal.

Lodowy, de Cydr Chilikzy (Polonia)

La sidre en xeneral ye un productu rellativamente nuevu en Polonia, frutu de la necesidá de dar salía a la so gran producción de mazana ante'l preslle'l so mercáu tradicional, Rusia. Muchos llagareros polacos buscaron n'Asturies la so ispiración y agora mesmo ellaboren estremaes tribes de sidre, especializáronse nes de xelu, pasando en pocos años de nun tener sidre a ser de los mayores productores.

Nota de tastia

Visual: color acarambeláu y ambarín.

Golfativa: Arume a peres maures, pases, canela, carambelu y dátiles secos.

Tastu: Dolzor de miel, concisu, pocu ácedu ya ensin amargor dalu, con notes de mazanes asaes y pases.

Sidreturismu Asturias homenaxeó a 35 empreses xunciés al Clú de Productu



Esti proyeutu tien como oxetivu xuncir al sector sidreru y turísticu pa dar a conocer los sos valores como recursos diferenciadores del nuesu país

Sidreturismu Asturias fizo entrega, de los distintivos qu'acrediten a 35 empreses asturianes como miembros del Clú de Productu Sidreturismu Asturias. L'actu tuvo llugar na Sala Xuntes de la Universidá Llaboral, y cuntó coles intervenciones d'Ana Soberón, en representación de l'Asociación Clúster d'Empresarios de Turismu Rural d'Asturies; el presidente de la DOP Sidre d'Asturies, Guillermo Guisasola; per parte de la Sociedá Pública de Xestión y Promoción Turística y Cultural del "Principado" SAU, Graciela Blanco; y el direutor de Sepinum, Julio Grande.

Esti proyeutu, impulsáu pol Clúster de Turismu Rural y la DOP Sidre d'Asturies, tien como oxetivu xuncir al sector sidreru y turísticu alrodiu d'un Clú de Productu cola fin de dar puxu y dar a conocer la sidre y la cultura sidrera asturiana como recursu turísticu diferenciador. "Güei ye un díi importante pa la sidre d'Asturies. D'equí p'arriba, al llau de les 35 empreses xuntaes, vamos dar puxu a actividaes y programes que-y dean valor y visibilidad a la sidre y a Asturias", destacó Guillermo Guisasola.

Julio Grande fixo fincapié nel papel que cumple esta bébora nel nuesu país. "La sidre ye'l productu estrella del catálogu gastronómicu asturianu. Con iniciatives como esta pretendemos aida a la supervivencia del mediu rural asturianu". Ana Soberón, pela so parte, estimó'l compromisu y l'implicación de caúna de les empreses xuntaes, y Graciela Blanco definió la sidre d'Asturies como "un conxuntu de manifestaciones qu'entendemos indisolubles del nuesu país y un recursu



turísticu que nesti proyeutu tien más fuerza entá".

Fasta un total de 35 empreses fueron reconocíes nesti actu cola placa acreditativa: Albergue La Yalga, Andolina Tours, Aptos. Balcón Real, Casa Carín, La Vieja Pontiga, El Pilpayo, las casonas de Ablanos de Aymar, El Castañu, Quintes, Mariluz, Xuacu, La Escuela, Cuetu Calter, El Gaitero, las fincas de El Campón y La Barrea, Hostería de Torazo, los llagares Acebal, Herminio, Quelo, Trabanco, Castañón, Cortina, Fran, JR, los apartamentos rurales La Torre y San Félix, Casa de la Montaña, Deporventura, El Bosque de las Viñas, Gran Hotel Cela, Palacio de Meres, The Old Seaman, La Montaña Mágica y Yeguada Albeitar.

Sidrería Ería, calidad y buen servicio



José, al frente de la Sidrería Ería -antes El Carru-, tiene muy claro por qué en su establecimiento se sirve exclusivamente la sidra del llagar del Infanzón: a él le gusta la sidra de JR y es la que demanda su clientela “simplemente, se comió a todas las demás marcas de sidra por su calidad”

Y la calidad es precisamente la premisa fundamental en esta sidrería, ubicada en pleno Barrio de la Sidra y cuya cocina, de marcado estilo tradicional asturiano, destaca especialmente en todo lo que respecta a productos y platos de la mar, tanto pescados como mariscos, siempre frescos, contando con cetera propia.

Ofrecen además una interesante carta de tapas con buena relación calidad precio, ideales para acompañar unas botellas de sidra.

La sidra se escancia siempre de manera manual, lo mismo en la barra que en las mesas, para así garantizar que se consume en las mejores condiciones.

Se agradece especialmente el ritmo y la atención del servicio, que no atosiga, pero tampoco hace esperar, pendiente siempre de cuando deben servir el siguiente culín.

Digno de destacar también la abundancia y calidad de pinchos en la barra, que hacen pasar mejor, si cabe, la sidra.

SIDRERÍA ERÍA

Santa Rosalía 14 - Xixón

T. 680 60 94 93

Sidrería El Llabiegu, la sidra como tiene que ser



Felipe Narí Chamorro lleva cuatro años al frente de la Sidrería el Llabiegu, en pleno Barrio de la Sidra xixonés, una sidrería amplia y luminosa que cuenta, además de la planta baja, con un comedor para alrededor de 20 mesas en el piso superior.

Felipe tiene muy claro que el escanciado manual es imprescindible para garantizar que la sidra se sirve en óptimas condiciones “la echamos no solo porque gusta a la gente, sino porque realmente es la manera de que espalme bien y sepa mejor. No tendría sentido traer sidra de calidad y después dejar que pierda sus características por un mal escanciado, los clientes lo agradecen.”

Cuando habla de sidra de calidad se refiere a los pallos con los que trabajan, que en general van variando -Contrueces, Cortina, Cabueñes...- pero entre los que hay una sidra en concreto que nunca puede faltar: la del llagar JR, indispensable en su barra, y no solo porque él considere que está realmente buena y tiene una garantía de calidad continua, sino porque son sus propios clientes la que piden siempre.

El mismo mimo que ponen en el cuidado de la sidra es el que aplican en la cocina, tanto a la hora de elegir sus ingredientes, que procuran que sean de la mejor calidad, como en la elaboración de sus platos, de corte estrictamente tradicional asturiano.

Todo ello se refleja en el buen ambiente de la sidrería, que siempre encontramos animada con la presencia de los más exigentes sidreros.

SIDRERÍA EL LLABIEGU

Ribagorza 14 Xixón

T. 985 87 93 60



La luz de la sidra ¡cuidado!

Manuel Gutiérrez Busto

La Navidad está a la vuelta de la esquina, todos lo festejamos, aunque hayamos dejado algunos seres queridos y familiares durante esta pandemia. Nuestras alcaldías compiten por quién pone un alumbrado más impactante. Dicen o plantean que hay que dar sentido a la Navidad para el mayor consumo, para la desinhibición. Pero ¡cuidado! Esas lucecitas que van a poner en nuestra calle, al lado de nuestra sidrerías, alrededor de los comercios, son una trampa. Todos sabemos cómo está el recibo de la luz, sabemos de su encarecimiento porque nos dicen que es la ley de la oferta y la demanda, por lo tanto a más consumo, mayor precio. Para eso nos ponen franjas horarias, pero los enfriadores de la sidra gastarán lo mismo, las cámaras de nuestra sidrería, las luces, inclusive las estufas o placas de calor, los platos de tengan que ir al horno, todo va a costar mucho más de lo que ya nos está costando porque nuestros Ayuntamientos van a demandar más luz para las bombillitas que pagamos nosotros y nos encarecerá aún más el recibo. (Algunos ya en octubre acabaron el presupuesto de convenio que tienen con las eléctricas, ver prensa 18-X-21)

En los lagares que estén mayando subirán el recibo, los tinos que tenemos controlando el frío consumirán lo mismo, pero al haber mayor demanda, pagaremos más. Toda esta cadena va hacer que el precio de la luz se dispare aún todavía más y todo gracias a que nuestros políticos, alcaldes, concejales etc. que deben administrar nuestros recursos, porque somos nosotros los que les pagamos para eso, nos están haciendo a nosotros mismos la competencia,

demandando un mayor consumo de energía. ¿Estaríamos dispuestos a renunciar a esas lucecitas, incluso a poner el árbol con luces en casa? ¿No es una contradicción que tengamos que buscar una hora concreta o un día de fin de semana para poner la lavadora y que por otro lado despilfarremos ese caudal de energía en unas horas de tarde-noche?

Quizá lo que buscan esos alcaldes es un puesto en las compañías eléctricas, no ya entrando en el Consejo de Administración, pero igual les suministran luz o energía a otro precio; alguna cesta llegará. En cambio para nosotros llegara un recibo más cargado, más caro y dirán que es que subió la demanda.

Sí, la luz tiene que ver con la sidra, tendremos menos para gastar en sidra y gastaremos más en luz, quizá aprovechen los lagareros y tengan que subir la botella porque tengan que pagar la energía de producción más cara, todo por el sentimentalismo de ñoñez de las lucecitas de Navidad. No las necesitamos, todos sabemos el tiempo que vivimos, los que están en el ERTE, los que siguen parados, los que tuvieron que cerrar y no volvieron abrir, los que no llegan a fin de mes, los que trabajan diez horas y cobran ocho, todos esos y algunos más no necesitamos lucecitas, solo alguien que nos represente, que tenga la suficiente luz (cerebral) para que al menos no nos mienta, porque lo del engaño ya es cosa de las empresas energéticas. Acordaros que si hay lucecitas en vuestra calle vais a pagar, sino en el momento, dentro de poco la botella de sidra a mayor precio y vais a tener menos para gastar en sidra.

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

FERNÁNDEZ JUNQUERA

**ESPECIALIDAD EN TERNERO CULÓN,
CORDERO, POLLOS
Y EMBUTIDOS CASEROS**

CIUDAD DE LA HABANA, N.º 14 • TEL. 985 31 74 14
fernandezjunquera@gmail.com
GIJÓN

Belleza Felgueroso

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

*985 391 021
C/ Marcelino González 13*

Llevamos la sidre a lo más alto



Un intre de la cena en La Galana con dellos de los protagonistas de la Semana Internacional de la Montaña en Xixón.

La 43 Semana Internacional de la Montaña traxo a Xixón a la élite del alpinismu y la esguilada a nivel mundial. Dende LA SIDRA y cola collaboración de Sidra JR y la Sidrería La Galana -padrocinadores del eventu- nun quisimos dexar pasar la oportunidá de compartir la cultura sidrera del país colos que lleguen a lo más alto

La primer selmana de payares foi especial pa los amantes de la montaña: depués d'un añu suspendía pola pandemia la Selmana Internacional de la Montaña de Xixón tornó con más fuercia, trayendo a Asturias dalgunos de les figures más relevantes de l'actualidá montañera.

Nel nuesu enfotu de llevar la cultura sidrera asturiana a tolos requexos del mundiu, llevemos a los protagonistas de la Selmana de la Montaña a visitar el llagar de JR, en plenu llabor de mayar, y convidémoslos a esfrutar de la gastronomía asturiana na Sidrería La Galana.

Iker y Eneko Pou foron los primeros n'aportar a Asturias. Estos hermanos, reconocios como dos de los meyores especialistas n'esguilada del mundu, nun s'echen atrás ante denguna aventura: grandes descensos d'esquí, espediciones a los llugares más remotos y más guapos del planeta, esguilada esportiva... nun hai retu que los asuste.

Asina que nun pudieron decir que non cuando yos pro-

pusimos deprender a echar sidre, desafíu qu'afrontaron comu lo faen too: a duu, inagurando una nueva modalidad, l'escanciau conxuntu, que desixe d'una precisión y una coordinación pocu comunes.

Pa ser xustos, tenemos que reconocer que depués echaon caún el so culín individual.

Nel casu de los hermanos Pou había un pocu trampa, ya que nun yera la primer vegá que veníen a Asturias, a la que definen comu un de los sos llugares favoritos, daqué que viniendo de quienes conocen dalgunos de los más impresionantes paisaxes de la Tierra ye un piropazu.

De fechu, esti añu abrieron Rayu, una vía na cara Sur de Peña Santa pa la que proponen un nivel de dificultá 8c. Esa ye la segunda vía qu'abren nos Picos d'Europa, depués de Orbayu, nel Urriellu, que cuando foi lliberada por ellos nel 2009 foi llamada "la vía de parede más dura del planeta", siendo ello que namás foi repetida por otros



Los hermanos Pou echando un culín a medias na Sidrería La Galana.

cinco expediciones nestos doce años.

Como bonos namoraos d'Asturies, depués de presentar el so documental "Aupa Pou: una vida encordados", asina como un llibru del mismo títulu nel que repasen la so trayectoria, esfrutaron de la gastronomía y la sidre asturiana en La Galana.

Denis Urubko, otra de les estrelles d'esta Selmana, destacó pola so curiosidá, queriendo sabelo too sobre la sidre y la cultura que l'arrodia. Les mazanes esperando a ser mayaes a la entrada del llagar de JR traxéron-y alcordan- ces de la Polonia onde se crió, ya en viendo los depósitos de sidre y les caxes apinaes nun pudo esconder la so sorpresa "¿Ónde vendeis tanta sidre?". Costó convence- lu de que se bebe cuasi que toa n'Asturies y que la de JR nun ye más qu'una piqueña parte de los 100 millones de lilitros de sidre que se producen al añu n'Asturies. Tamién el sistema de reutilización de botelles-y paeció perinte- resante, pero nun se animó a echar elli mesmu un culín.

Esti alpinista rusu-polacu ye conocíu polo tempranu del aniciu de la so carrera y pola cantidá d'ochomiles alga- maos, con 23 ascensiones en total a fecha de güei, pero con tala velocidá de superación que nun podemos ase- gurar que pa cuando se llea esta revista nun algamare ya los 24.

El que garra la botella al par del so arguyosu pá na pró- xima páxina nun ye otru qu'Edu Marín, l'home que foi quién a atravesar en cuasi diez hores d'esfuerciu conti- nuu los 380 metros del arcu de Getu, en Guanzhou, Chi- na, escolingáu a un altor de cerca 200 metros perriba'l suelu, completando depués d'ocho meses de prepara- ción la vía de dificultá 9A en cielu de roca, el Valhala.

Elli ya'l so pa, Novato Marín, foron unos de los que visi- taron el llagar del Infanzón, amosando interés pol proce-



Denis Urubko nel llagar de Sidra JR.



Edu y Novato Marín, pa y fíu, visitando'l llagar de Sidra JR:



Sebastián Álvaro metanes la so proyeición nel Teatru Xovellanos.

su d'elaboración de la sidre y aprofitando la ocasión pa tastiari unos culinos de JR, prestándoyos cuasi tanto la sidre'l duernu comu lo del tonel.

El preslle d'oru de la Selmana púnxolu el fíu d'una tinentense, un comunicaor impecable y probablemente la cara más conocida del alpinismu, Sebastián Álvaro. Con más de 200 expediciones al llombu y munches hestories que cuntar col so maxistral estilu, sigue planeando aventures, comu coles que mos respigó nos más de 26 años de direutor de "Al filo de lo Imposible".

Tamién produxo 350 documentales, nos tres polos de la tierra -Norte, Sur y Magnéticu- y les series: "De cero a ocho mil" y "La tierra que heredamos".



Víctor Sánchez presentando'l so llibru nel llocal de liAMA Torrecerredo.

Si dexo pal final a Víctor Sánchez nun ye sinón porque como bon cabraliegu, de la sidre ya lo sabe tolo qu'hái que saber. Dexando bien altu'l pabellón asturianu, Víctor presentó'l so llibru "Cabrales. Guía de escalada de aventura. Desfiladeros del Cares y Duje" y la so proyeición "Resiliencia, el preciu de la Llibertá", na que s'espeya la so ablucante hestoria de superación personal.

Tres carecer un accidente esguilando que cuasi-y cuesta'l pie zorgu, salvando la so vida autorrescatándose d'una parede de 500 metros d'alto, Víctor foi quien a recupérase, trabayar comu guía, abrir vies d'alta dificultá, participar n'esploraciones de barrancos ya escalada n'África y Sudamérica y pente otros llogros, esguilar la parede del Capitán en Yosemite, les cuatro cares del Urriellu en cinco hores y media o abrir vies d'alta dificultá xunto a Iker Pou.

Nun quiero finar esti artículu ensin encamentar la llectura del llibru presentáu por Pablo Batalla, "La Virtud en la montaña, Vindicación de un alpinismu lento, Ilustrado y anticapitalista".

Cider Ayalga, la Guardiana de la Sidre



FICHA TÉCNICA CiderAyalga.com

Creadora	Ana M ^a Viciosa
Fecha d'aniciu del blog:	21/01/2020
Siguidores:	42
Entraes:	56
Visites:	6.687
Estayes:	

Sobre mi -Propósito del blog
Sidra asturiana

- Historia y cultura
- Llagares asturianos
- Llugares sidreros
- Eventos sidreros n' Asturias

La Sidra nel mundu

- América
- Europa
- Asia
- África
- Oceanía
- Eventos

Dicionariu

Galería

Comentarios

Profesora d'inglés n'Hostelcur y sidrera convencía, Ana María Viciosa lleva dende va cuasi dos años xuniendo con esti blog los sos dos grandes amores, un la sidre, otru la so profesión; el resultáu ye CiderAyalga, el más internacionalista de los blogs sidreros que se faen n' Asturias

CiderAyalga tien nome de Superheroína, una mezcla de Wonder Woman y Capitana Asturias.

Nun ye pa menos, comu'l ser mitolóxicu que-y da nome, vive arrodada de verdi curiando tesoros, aunque ella camudare'l verdi la biesca pol de les botelles de sidre. La misión d'esta guardiana nun ye otra que la de curiar un de los más preciaos bienes pa tolos asturianos: la sidre y tola cultura que l'arrodia.

La desemejanza ye que, entantu les ayalgues mitolóxicas son esmucidizes y tienden a escondese, Ana M^a Viciosa -la profe d'inglés que s'escuende tres CiderAyalga- quier ser vista por tol mundiu, que naide quede ensin saber que n' Asturias se fae la meyor sidre del mundiu y que tenemos una cultura sidrera que nun se compara a denguna otra, porque pa modestos, los asturianos pocu, y cuando tien que ver cola sidre, menos.

Podría dicise que'n cierta manera'l segundu oxetivu d'esta blogera ye'l contrariu: traer a los asturianos la información sobre lo que pasa nel restu l'universu sidreru, porque sí, en prauticamente tol mundiu se fae sidre, perestremada a la de nueso, pero sidre al cabu. Na amplia visión de conxuntu qu'apurra al escenariu sidreru Ana, Asturias ye una pieza que relluma fuer-

te nuna comunidá sidrera internacional que tamién tien mucho qu'aportar, productos sidreros que nos abulten orixinales, formatos de venta de sidre, celebraciones, eventos, llagares, esperiencias... Mentos primer parte del so llabor se recueye na estaya "Asturian Cider/Sidra asturiana", la segunda pue alcontrase nel separtáu "Sidre Worldwide/la sidra en el mundu".

Ye precisamente esti envís internacionalista lo que, xunío a la so pasión profesional, la lleva a escribir los sos artículos n' español ya inglés (toos n'agamos porque los entame a escribir n'asturianu tamién).

Sicasí, Ana ye mui consciente de que la sidre asturiana nun se puede pescanciar bien ensin el so pallabreru. Términos comu'l pegue y l'espalme, el duernu, tar de restallu o mesmamente, el culín, necesiten desplicación pa que'l llector foriatu nun se pierda. Poro, Cider Ayalga inclui un glosariu de los términos básicos pa poder falar de sidre con propiedá.

Amás de suscribirse y recibir les sos actualizaciones nel mail, el blog ufre a los sos llectores la oportunidá de dar les sos opiniones y dexar los sos comentarios ya entruques nel separtáu "Blog feed", promete lleer toos y tenelos en cuenta.

Cider Scene, "outciders" de la Sidre



FICHA TÉCNICA Ciderscene.com

Creadores: Trevor y Nolan O'Malley

Fecha d'anicu del blog: 2016

Estayes:

Sobre nosotros -Propósito del blog
-Presentación del equipu

Noticies de la sidre

-Blog
-Opiniones
-Recetes
-Vidios
-"Tres chicos y sidra"

Sidre 101

-Hestoria de la sidre
-¿Cómo se fae?
-Términos comunes
-Equipación
-Entrugues
-¿Por qué la sidre enfila?
-¿Qué ye Keeving?

Llocalizadores - Mapa sidreru

Non Sidre - Otros productos

CiderScene ye un blog enfocáu nel mercáu de la sidre en Norteamérica, un espaciu qu'ellos mesmos definen comu educativu y divertíu onde tienen cabida tantu los amantes de la sidre comu la xente que s'avera a ella de primeres

Los ximiélgos Nolan y Trevor O'Malley son, ante tou, dos ávidos consumidores y amantes de la sidre, que quieren conocer y dar a conocer toles opciones d'esfrutar la que definen comu la meyor bébora fermentao del mundiu. "El nuesu envís" afirman "ye abrir la mente de los bebedores de cerveza y vinu a la maravía de la sidre".

Viendo que nun esistía un blog sideru que nun fuere pa espertos, sinón averáu a la xente y al consumidor de la cai, decidieron entamar esta aventura nel 2016. De magar entós el so equipu foi medrando con collaboraores y "llocalizadores" de sidre que cubren el territoriu de EEXX y Canadá.

Lo primero qu'alcontramos na so web ye'l so llema, "be an outcider", un xuegu pallabres col conceutu outsider, que define a aquellos que s'alcuentren na periferia de les normes y convenciones sociales, que viven aparte de la sociedá común.

Esi ye l'estilu d'estos dos ximiélgos, que procuren facelo too divertido, apurriendo al so blog un enfoque poco ortodosu col que consiguen aportar a la población más mozo y apurir una visión más fresco y anovador d'una industria, la de la sidre en Norteamérica, que s'alcuentra agora mesmo en plenu espoxigue, viviendo lo qu'ellos llamen "la revolución de la sidre".

Aparte d'estos dos hermanos afincaos en Chicago y Madison respetivamente, CiderScene cuenta con otros nueve collaboraores esparcidos por dellos estaos. Pente toos, tan sollertes a cualisquier novedá nel mundu de la sidre noramericana pa incluyila darréu nel blog.

La estaya más activa d'esti blog ye la de noticies, actualizada delles vegaes a la selmana con eventos y novedaes, incluyendo crítiques de sidres, recetes y enllaces a vidios.

La otra categoría con más conteníu ye la de conocimientos sidreru, curiosamente asemeyada -salvando les distancies- a la que podemos topar nun blog asturianu: hestoria de la sidre, cómo facela, equipación necesaria y otre cuestiones asemeyaes. Y si, tamién ellos precisen d'incluyir un dicionariu de términos sidreru, porque la sidre fala siempre nel propiu idioma.

Pero quiciás la parte más interesante, especialmente pa quienes tan nos EEXX o en Canadá ye'l so mapa llocalizador de llagares y chigres en tiempu real.

La meyor manera de tar al d'il coles sos novedaes ye siguilos nes sos redes sociales, ya seya instagram, facebook o twitter.

RELATOS Y LEYENDAS SOBRE SIDRA Y MANZANAS



Un momento de la charra con Alberto Álvarez Peña na sidrería Río Astur de Xixón.

Etnógrafo, dibujante y escritor, Alberto Álvarez Peña es, ante todo, un hábil recopilador de la tradición oral. Y para ello, como es natural, lo fundamental es escuchar. Muchos pondrán el acento en la búsqueda de información, de las historias, del entrevistado. Por supuesto. Pero el lograr establecer una relación con éste —bien lo saben quienes se dedican o se han dedicado a ello— requiere pericia, respeto, humildad. Peña lleva escuchando —y afortunadamente para todos, salvaguardando— las memorias de cientos de personas que han compartido con él su cosmovisión, su forma de entender el mundo. Narraciones que son testimonio de religiones antiguas y que desaparecerían si no fuera por el esfuerzo de unos pocos que han sabido reconocer su relevancia.

“Durante el siglo XX, los que ostentaban la cultura oficial en la aldea, maestros, médicos, alcaldes y curas se ocuparon, en la mayor parte de los casos, de ridiculizar aquello que no comprendían, inculcando un sentimiento de inferioridad y complejo en nuestra gente, o a lo sumo, englobarlo como ‘curiosidades folclóricas’ de modo despectivo. Solamente podremos conocer y valorar este mundo de mitos y leyendas desde un punto de vista multidisciplinar donde arqueología, religión o literatura se entremezclan”, señala en la introducción de uno de sus libros.

Pues bien, sumergiéndonos en el ambiente de esta

temporada, charlamos con el etnógrafo y le preguntamos sobre leyendas asturianas relacionadas con la sidra o la manzana. No hay muchas, ya lo avanzamos. Pero sí hay una específica sobre la bebida asturiana en Peñamellera, que se cuenta en Robriguero y Cuñaba y que nos relata Peña:

“Ye un cuentu nel que hay una moza que ta preñada, ta esperando un guah.e. Ya sabes que'l antoxu de una embarazada, si nun se cumple, dicen que sal una marca al críu. Eso hailo en toa Europa, lo de los antoxos. Entós, la moza tenía munches ganas de sidre. Llegó a oyíos d'una paisana, una bruxa de... bono, los de Robrigueru cuéntenlu de Cuñaba y los de Cuñaba que de Robrigueru. Pues esa bruxa diz a la moza: tú ven conmigo que vas fartate de sidre lo que quieras. Pero nun se te ocurra ni nomar nin a dios nin a los santos. Pónense les dos en porriques y empiecen a echase un unguentu. Pola bruxería van polos aires, esapaecen d'ellí y métense pela pesllera de un llagar, un llagar particular. Fartúquense de sidre y entós la moza diz “Ay dios qué buena taba”. Al nomar a dios... plaf, ia tomar vientos l'embruxu! La paisana, que ye bruxa, desapaez. Y la moza nun pue volver a salir pela pesllera. Queda en porriques dientru y ellí l'atopen los dueños del llagar a la mañana siguiente, cuando abren. '¿Pero qué fae esta muyer equí, cómo entrasti si ta too pesllao, las llaves téngoles yo'... Y-yos cuenta



Enriba y abaxo: Álvarez Peña con ún de los sos llibros.

lo que pasó”.

Este es el único cuento que relaciona mitología y sidra que le han relatado a Peña. Sin embargo, hay más relacionados con las manzanas. Por ejemplo, en Llanes, en la Cueva de la Pedrota, les xanes —xinxanas les dicen en esa zona— ofrecen manzanas de oro. Por otro lado, también están las manzanas llamadas “del sapu”. “Les mazanes del sapu llámenles agostiaes, porque son las que caen primero. Caen primero, enantes de la recoyía, y llámenles del sapu porque anden los sapos perriba d’elles y méxenles. El sapu echa el mexacán y col mexacán salente verrugues... bono, provoca munches coses males. Eses mazanes nun pueden comese. Dicen que si les comen los neños, por exemplu, críen sapos na barriga”.

Día de Difuntos

Aprovechando la charla con Alberto Álvarez Peña, también le preguntamos sobre el Día de Difuntos. Actualmente nos llega por diferentes medios cómo se celebra en otras partes del mundo, por ejemplo, en el continente americano. Y quisimos saber si hay elementos compartidos, elementos que hayan viajado hasta allí desde Europa.

El etnógrafo explicó que, entre los paganos, el año se terminaba en estas fechas: había que bajar el ganado de donde pastaba en verano, los árboles perdían las hojas, era como si todo muriese. “Yera un reiniciar, un resetear, dicen agora los modernos” apuntó y explicó que antiguamente los difuntos eran los protectores del ganado, de los cultivos, de la familia. De manera que la gente quería congraciarse con ellos. Y una forma de hacerlo era precisamente hacer un determinado tipo de ofrendas. Por ejemplo, cuando se hacía el magüestu con castañas, un magüestu que se realizaba de manera colectiva, comían los del pueblo y dejaban un puñado de castañas para los difuntos. “Llevantaben un tapín, de hierba y dexábenles debaxu”



apunta Álvarez Peña. Así lo recoge Constantino Cabal aquí en Asturias y Leite de Vasconcellos en Portugal.

Otra práctica que también relataron al etnógrafo —y que ya no se realiza desde 1912 o 1915—, era la de llevar comida al cementerio y que se realizaba en lugares concretos, por ejemplo, en la parroquia de Las Montañas en Cangas del Narcea. De hecho, hay escritos que relatan que se mataba un carnero, la familia lo comía y lo que sobraba se llevaba al cementerio. También pan, e incluso, “vino dulce de Málaga” que se vertía en la tumba. En Cangas, aclara, ese vino era una bebida exótica y cuando se podía conseguir, se ofrendaba al muerto.

SIDRE PA EN CASA

Métodu d'ellaboración de sidre asturiano (II)



Cola mazana bien llimpio y seco, vamos llevándolo a la mayaora.

Nel númberu anterior falemos de qué ye la sidre asturiano, y les sos principales carauterístiques, Entamemos a mayar, y viemos el llagar, el mazaneru, el llaváu de cascós y mazana, el mayáu, la mayaora... y agora damos otru pasu más

El Llagar

Los llagares tradicionales son de maera y caxa cuadrada, si bien pasu ente pasu van imponiéndose los cilíndricos -influencia del vinu-, y los d'acieru inoxidable, que son

mui bonos de llimpiar. Nun principiu namás había llagares d'acieru inoxidable cilíndricos, pero yá tan escomenzando a vese cuadraos, por ser esta forma tradicional la que cuenta con más demanda.

Nel mesmu sen, igual qu'hai quien prefier que'l llagar seya cuadráu o cilíndricu, también hai quien considera un valir ellaboralo con maera, y quien prefier recurrir al acieru inoxidable por consideralo más llimpio. Un pasu intermediu, que ca vegada



Cola mazana na mayaora, entama la parte más prestosa de facer sidre.

ye más avezáu, ye'l llagar cuadráu de maera, cola base de la masera d'acieru inoxidable, lo que fai munchu más fácil la so llimpieza.

En tou casu, pa una pipa sidre lo más importante ye la capacidá del llagar, y podríe considerase afayaízo ún de 10 a 11 sacos (ente 400 y 440 kg) que permitiríe enllenar la pipa con un par de llagaresas.

Los cascos

La sidre que salga de mayar hai que guardalo en cascos.. y equí también hai que tomar decisiones, ¿maera, acieru, plásticu/resina? ¿Cuálu ye'l

material más afayaízu pa los cascos?

Pa los puristes nun hai dubia que tienen de ser de maera, bien de castañal, bien de carbayu, pero mui atentos a les barriques que vienen parafinaes, porque per un llau, quiten-y toles virtúes que puidiere aportar la maera, y d'otru, en munchos casos, lo qu'escuenden ye una maera de mala calidá, delles vegaes fasta ensin descorteyar, lo que conforme vaiga espaciando la parafina, acabará dando malos saborgos.

Nel mesmu sen, hai que percuriar

nun usar cascos de maera de carbayu nuevos porque tienen munchos taninos que daríen un gustu indeseáu a la sidre, qu'a diferencia del vinu nun requier una estración importante de taninos.

Arriendes d'ello, l'usu de cascos de maera requier unos conocimientos y unos trabayos previos, en principiu p'axustar los aros y les duelles pa que nun tea perdes.

La maera tien una microporidá que permite una meyor y mayor retención de los diellos y del restu microflora, qu'intervendrán nel formientu la sidre aportándo-y carau-





Na mayaora va franciéndose y estrapayándose la mazana, fasta faer magaya d'ello.



Cola magaya vamos enllenando'l llagar, amestando tables nos llaterales conforme medra la parva de magaya .

terístiques propies, y que quedarán como reservoriu nes paredes poroses de la maera por más que se-y faigan llavaos con augua. Ello supón que los cascós de maera tenderán siempre a dar una sidre bien asemeyao tolos años.

Amás, al traviés de la maera va dase un procesu d'evaporación del llíquidu y un intercambiu gaseosu, de tala miente que l'osíxenu disueltu dientru ye mayor.

Por supuestu, nin en plásticu nin n'acieru inosidable van dase estos fenómenos, colo que la sidre pierde esos matices y presonalidá.

La mayor ventaxa del acieru ye la so fácil llimpieza y los desavenientes son el preciu y una pior clarificación de la sidre.

Pel so llau, el plásticu comparte col acieru la facilidá de la llimpieza, son llixeres y fáciles de remanar y muncho más barates.

Qué cascós fain falta

Llójicamente, ta en función de la cantidá de sidre que camentemos faer, considerando que non solo hai

qu'enllenalos, sinón que tenemos que cuntar que cola formientación alcólica hai una pérdá de sidre, y tendremos que dir recebando los cascós pa que'l contautu del llíquidu col aire seya'l menor posible.

Por exemplu, si trabayamos con maera, una pipa sidre (450 llitros) precisaría otra barriquina con ente 25 y 50 llitros pa dir recebando... pero trabayar con una pipa non siempre ye mui afayaizo, porque son males de mover, de llimpiar.. y llueu hai que corchalo too d'una vegada, lo que supón un esfuerciu sobroañadíu. Por eso suel ecamentase trabayar -pa esa produición- con dos barriques de 200/225 llitros y llueu otra barriquina más piqueña cola que recebar.

Nel casu de plásticu y acieru, vien a ser asemayo, aunque siendo más fáciles de remanar los cascós fechos con esti material pue trabayase namás con una principal y otra piqueña pa recebar, pero atentos, que si usamos un cascu de 450 llitros, por muncho que seya de plásticu o acieru, a la hora corchar, el problema sedrá'l mesmu.

Barriques siemprellenes

Ca vegada son más frecuentes les barriques d'acieru inosidable que cunten con un sistema -una tapa movil enriba'l llíquidu que s'axusta a les parés metanes d'una boma hinchable- que caltién a la sidre separtao del aire, colo que nun hai d'esmolecese nin pol so llenáu completu, nin pol corcháu, que nun precisará ser d'una vegada, sinón que pue facese conforme'l gustu y les necesidaes propies.

Les opiniones al respetu son variaes, d'alguerdu a la esperiencia de caún, y mentes hai quien les considera un avance perimportante hai quien les ve un atrasu y afirma que la sidre acaba picándose.

Escomenzamos a mayar

Tal'l tiempu fríu, tamos en menguante -ye lo qu'aconseya la tradición- tenemos la mazana pañao, llimpio, na cantidá precisa pa faer una llagarada, la mayaora preparada, calderos, un colador pa la sidre dulce que vaigamos faciendo... y por supuestu, una duerna d'emparar -un calderu o barcal

grande-, pa recoyer la sidre conforme vaiga pingando del llagar.... Ye hora de mayar.

Escomenzamos a echar la mazana a la mayaora y a echar la magaya -la mazana mayao- na masera, si'l llagar ye de caxón, conforme vaigamos echando la magaya vamos poniendo les tables nel llagar, armándolu pasu ente pasu, en función de les necesidaes.

Al pocu de dir echando la magaya na masera, ensin falta d'apiertar, escomenzará a pingar la primer sidre dulce, la que llamamos sidre de reyón, y ehí yá podemos escomenzar a valorar la sidre, valorando les sos cualidaes y faciendo comparanza con llagaraes d'otros años.

Morcar enantes d'apiertar

Col llagar yá enllenu magaya, lo tradicional ye dexarlo pingar tola nuechi enantes d'apiertar, incluso, echar perriba la sidre de reyón que va saliendo, dexándolo morcar tola nuechi.

Facer sidre ye un arte, y hai que tomar munches decisiones que van influyir nel resultáu final, una d'elles ye si dexar la magaya morcar o non, y en casu de dexalo, cuantu tiempu. Esto postrero dependerá de la temperatura ambiente, de lo duro que tea la magaya, y del criteriu personal, por supuestu.

El dexar morcar la magaya permite la osidación de los taninos que s'atopen na pelleya de la mazana, y tamién que la pectina que contien la pelleya vaiga solubilizándose na sidre dulce pasu ente pasu. Un prensáu rápidu, ensin morcar abondo debió supondrá que pasará poca pectina al mostiu y eso traducirase nuna mala defecación y clarificación d'esta sidre na etapa de formientación.

Arriendes d'ello, el morcar la magaya facilita que dellos compuestos aromáticos s'incorporen al mostiu,



Pasu ente pasu, el llagar escomienza a pingar.

meyorando asina l'arume de la sidre final.

El problema dedexalo morcar n'escesu ye l'aumentu de les probabilidaes de que se desendolquen organismos aeróbicos, cómo les bacteries acéticas, causantes del picáu, la más frecuente de les ma-

lures de la sidre.

Por supuestu, la temperatura influirá na velocidá de les reaiciones enzimátiques, polo qu'hai que percuriar nun mayar con altes temperatures, pa que nun escomience'l procesu de formientación enantes de tiempu. Por eso siempre se mayó de nuechi, y cuando llega'l fríu.



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

Toma otu culín



SIDRE ÁNIMA

Esclusiva sidre del llagar Panizales, fecho con mazanes vinientes de pumaraes autóctones ancestrales de montaña, con 18 meses de mauración nos que la so escelente evolución dio llugar a una sidre con muncha personalidá.

Sensación seco en boca, tastu ácidu y frutal-herbáceu, con emulsión de carbónicu integráu, de sensación refrescante. Bon comportamentu en vasu.



CONCURSU D'ECHAORES

YÁ nos años ochenta el Concurso d'Escanciadores de Nava atrayía a cientos de persones pa ver a los meyores echaores del país



BOMBONES DE SIDRE

Norabona a quien tuviere la prestosa idega de mecer dos de los tastos más ricos, sidre y chocolate. Disponibles en dos variedaes (chocolate prieto o con llechi) en **La Gijonesa**.



SIDRE FASTA NA SOPA

Les mazanes y botelles de sidre son un tema recurrente na obra de **Vicen Sanz Cerámica**, que les

integra maxistralmente comu parte de cualisquier pieza: platos, portallaves, pequinos, fontes y platos. Semeya del Mercain de la Mazana y la Sidre de Xixon, 2021



ARTE SIDRERU

Impresionante retratu de Bautista Cortina faciendu sidre nel so llagar del Truébano. Óliu sobro llienzu, obra del pintor carbayón **Toño Velasco**.



LA MAZANA MÁS COLLORÁ

Esta interesante mazana de sidre, escocesa, de la variedá pendragon ye collarada dafechu per dentro y per fuera. Utilizada na elaboración de la **Sidre Seidear**.



MURIA SIDRERA

Corchos y mazanes, enciellamente, enllenando una parede na **Sidrería La Montera Picona de Ramón**, un detalle más de la prestosa decoración d'esta sidrería.

ASTURIES 
GASTRONÓMICA



Xornaes Gastronómiques de la Cocina Tradicional a la Sidre



Muxones a la Sidre, de la cocina de la Sidrería La Montera Picona de Ramón.

La sidre y los sos derivaos siempre fueron un de los ingredientes fundamentales de la cocina tradicional asturiana, magar ye cierto qu'en munchos casos el so usu foi perdiéndose a favor de productos vínicos que, sicasí, nun puen apurrir a los platos esi carauterísticu toque -llixeramente ácedu, un pocu afrutáu- tan únicu, que da a los platos cocinaos con sidre un toque cien por cien asturianu

Les Xornaes Gastronómiques de la Cocina Tradicional a la Sidre de Xixón cellébrense siempre demientres el caberu trimestre del añu -menos nel añu pasáu que nun foi posible esfrutar d'esti eventu por mor de les restricciones sanitaries- y recueyen precisamente esta tradición, la d'utilizar la sidre, l'auguardiente de sidre, el vinagre de sidre o cenciellamente, la mazana, comu ingrediente identitariu que de'l puntu de tastu especial a los platos de siempres.

Con estes xornaes, que celebren esti añu la so cuarta edición, rexistrando progresivamente más participantes, Otea, en collaboración con Divertia y la Oficina de Turismu de Xixón, quier recuperar l'usu cotidianu d'esti ingrediente, tan identitariu de la cocina asturiana, afalando a los establecimientos xixoneses a presentar les sos meyores recetas ellaboraaes con sidre y a los sos veceros a esfrutar d'elles.

Asina, dentro del marcu d'estes xornaes, pente los

díes 22 d'ochobre y el 1 de payares, fueron 19 los establecimientos repartíos por práuticamente tolos barrios de Xixón qu'ufiertaron platos y tapes elaboraos con sidre, aguardiente de sidre o vinagre de sidre, con precios que diben dende los cinco euros por una tapa a los 25 euros por un menú de tres platos incluyendo dos botelles de sidre.

Los participantes d'esti añu foron la Sidrería El Tendido, Café Central, Hotel Arena, Johy Los Manzanos, La Nueva Zamorana, la Terraza de Viesques, Parrilla Antonio, Parrilla Belmonte, Sidrería Canteli, Sidrería Guaniquei, Sidrería Peces de Madera, La Casona de Jovellanos, La Mar de Platos, La Montera Picon de Ramón, La Terraza de Porceyo, Los Caracoles, Pulpería O'Risón, Sidrería El Chisqueru l'Algodonera y Sidrería Rubiera.

La variedá de platos propuestos pa la ocasión espayaben la versatilidá de la sidre en cuestiones culinaries, algamando recetes de les más simples a les más elaboraes.

Taba nidio que nun podíen faltar a esta cita los míticos y cenciellos chorizos a la sidre, indispensables en cualisquier espicha, platu saborguiosu y nuesu comu pocos. Ufiertáronlos como tapa en **La Casona de Jovellanos**, nel **Hotel Arena** y **Johy Los Manzanos**.

Por supuestu, tampoco tuvieron ausentes nesta cita les anovaciones culinaries con tresfondu sidreru. Ponemos por casu la Sardina afumada con xel de sidre y quesu de cabra, incluyida nel menú de marcáu cal-



Chorizos a la Sidre de La Casona de Jovellanos, semeya unviá por un veceru pa participar nel sortéu.



Semeya tomá por un veceru de Los Caracoles; merluza con amasueles y llagostinos a la sidre

ter asturianu, diseñáu a costa fecha pa la ocasión pola **Parrilla Belmonte**, qu'ufiertaba amás como tapa Chipirones encebollados afogaos, suponemos qu'en sidre, un platu que tamién pudimos tastiar en **La Terraza de Porceyo**, na **Pulpería O'Rison** -onde nun ufiertaben menú-, o na **Sidrería Canteli**, acompañando al so Arroz con muxones a la sidre.

Polo xeneral, los sabores mariñanes fueron los protagonistas de la mayoría de recetes, comu por otra parte nun podía ser d'otra miente, tando comu ta Xixón xunía a la mar.

Muestra d'ello son, por casu, los muxones estilu llagar y la llubina a la sidre propuestos pa la ocasión nel **Café Central** p'acompañar a la Ensalada de foie y mazana; o les llámpares a la sidre que prepararon n'El Tendido y La Mar de Platos, el Bacalláu a la sidre natural M. Busto, disponible nel **Hotel Arena** y en **Johy Los Manzanos**, la tapa de Muxones a la Sidre que proponíen en **La Montera Picon de Ramón**, los Bocartes con sidre y mazana de **La Nueva Zamorana**, la Cazuela de llagostinos, hominos y ayetes al arume de sidre que cocinaron na **Parrilla Antonio**, acompañando nesti casu a la Merluza a la sidre, platu enforma típicu n'Asturies y que tamién pudimos alcontrar en **La Terraza de Viesques**, na **Sidrería Rubiera** y en **Los Caracoles**, nesti caberu



Semeya tomá por un veceru de los Chipirones afogaos a la sidre de La Terraza de Porceyo.

casu sirvía como una tapa y con llangostinos y amasueles.

Dalgunos establecimientos fueron más orixinales na so propuesta y, allónxandose de los platos exclusivamente de la mar, incluyeron la sidre nun menú variáu y cien per cien sidreru, como ye'l casu del ufiertáu pola **Sidrería La Nueva Zamorana**, qu'utilizó el vinagre de sidre p'adobar la so ensalada templao, con sidre'l duernu, mazana áceda y vinagreta de queso Cabrales, acompañada de Carrilleres asaes con sidre y puré de mazana y Mazana a la sidre de postre.

La tortiella de pataca a la sidre, tapa que solo atopamos na **Sidrería El Chisqueru de L'Algodonera**, espartó l'interés de munchos comensales que depués de prebala declaráronse entusiasmaos cola nueva y cenciella receta, que probatiblemente a mediu plazu pasará a ser un clásicu de la cocina sidrera.

Tocántenes a los postres, la mazana foi presentada n'estremaos formatos: biscuit, mazana asada, compota con quesos, mazana a la sidre... pero en realidá el platu que más acompañó a los menús nun yera cocináu con sidre nin con mazana, aunque si un clásicu de la cocina tradicional asturiana: l'arroz con llechi.

Queremos facer un especial reconocimientu a aquellos establecimientos que, sirviendo un menú especial pa les Xornaes Gastronómiques de la Cocina

Tradicional Asturiana a la Sidre, incluyeron una o inclusive dos botelles de sidre nel mesmu, una vindicación -la inclusión de la sidre como bébora nel menú- cuasi hestórica nel ámbitu de los consumidores de sidre. Dende LA SIDRA estimamos esi detalle que tuvieron la **Parrilla Antonio**, **Parrilla Belmonte**, **Pulpería O'Risón** y **Sidrería Rubiera**.

La mayoría de los platos y tapes que s'incluyeron nestes Xornaes Gastronómiques de la Cocina Tradicional a la Sidra de Xixón tan disponibles a lo llargo de tol añu nes cartes y menús de los establecimientos participantes, polo que puen esfrutase en cualquier momentu del añu. Sabemos que ye una seña de calidá y autenticidá, asina que siempres ye una bona opción pidir una receta cocináu a la sidre.

Pa finir, y por si esfrutar d'estos platos nun fuere por si mesmo premiú abondo pa los veceros de les sidrerías, los comensales pudieron amás participar demientres tola selmana nel sortéu d'una xinta o una cena pa dos persones, valorao en 30€/pax, namás con subir a les redes sociales la semeya de la tapa o del platu de les xornaes, incluyendo siempres al facelo el hashtag #CocinaTradicionalalaSidra na páxina d'Otea y dando un "préstame" a la páxina.

Dende Otea remembren que de magar l'apertura de les barres tamién se recuperen los Xueves de Sidre d'Asturies DOP nos sos establecimientos.



Chipirones encebollaos afogaos en sidre. Semeya tomá por un veceru de la Pulpería O'Rison.

¡Vuelven a Xixón los Jueves de Sidra con Denominación!



Picadiellu de gochu asturcelta, patates y gūevu; la sidre ye Val de Boides del Llagar Castañón. La propuesta ye de la Sidrería Río Astur.

¡Han vuelto las barras y han vuelto los Jueves de Sidra con Denominación! Una iniciativa que antes de la pandemia tuvo muchísimo éxito y que ahora se retoma con el objetivo de “dinamizar la afluencia de clientes a los establecimientos de hostelería, en especial a sus barras, utilizando como reclamo el mundo de la sidra”.

La promoción consiste en una botella de sidra adscrita a la Denominación de Origen Protegida más una propuesta gastronómica, cazuela o similar, y tenerla a disposición de los clientes los jueves. En esta iniciativa de Otea, en colaboración con Divertia Xixón, participan veinte establecimientos con propuestas tan tradicionales como callos, hígado encebollado, calamares, tortos con picadillo, cecina, picadillo de gochu asturcelta y huevo, chipirones afogaos, chorizos a la sidra, entre otros. Los precios varían entre locales, pero son más que atractivos pues oscilan entre los cinco y los diez euros, y también hay promociones de dos cazuelinas.

Los establecimientos son: El Tendido, Hotel Arena, La Mar de Platos, Johy, La Casona de Jovellanos, La Montera Picon de Ramón, La Terraza de Porceyo, Sidrería Canteli, Sidrería El Chisqueru, Sidrería El Restallu, Sidrería El Saúco, Sidrería Gijón, Sidrería Guaniquei, Sidrería La Cabaña del Santu, Sidrería Los Campinos, Sidrería Llagar de Begoña, Sidrería Nueva Uría, Sidrería Río Astur, Sidrería Rubiera y Sidrería Tropical.

La información de cada local y su respectiva propuesta se puede consultar en la página de Otea y también en <https://www.escapadaasturias.com/jueves-de-sidra-2021/>. Además, también se puede participar en un concurso de Facebook en el que se sortea un menú en el establecimiento participante, a quienes hagan una foto de la promoción y la suban a la red social de Otea, indicando el local con el hashtag #JuevesdeSidra y dando al ‘Me gusta’ en la página.



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
<p>DESCÁRGATE NUESTRA APP</p> <p>DISPONIBLE EN  </p> <p>SÍGUENOS  Sidrerías El Mallu</p>			

International Cheese Festival

ASTURIES, PAÍS DEL QUESO



El prestigioso concurso World Cheese Awards na so fase final, cèlebráu nel auditoriu del Palaciu d'Esposiciones y Congresos d'Uviéu.

Dentro de la feria, realizada en Uviéu, también se celebró un concurso en el que participaron más de 4.000 quesos de los cinco continentes; en este resultaron premiadas 50 elaboraciones asturianas con medallas de oro, plata y bronce; además, el Afuega'l Pitu Trapo Rojo de la Quesería Temia se hizo con el codiciado galardón 'Súper oro' al alcanzar la mayor puntuación de su mesa



Enriba, estand d'ún de los quesos Parmigiano Reggiano participantes nel concursu internacional. Abaxo, troféu de World Cheese Awards y ún de los estands destinaos a la tastia y alquisición de quesos per parte'l públicu asistente.

Más de 4.000 quesos de los cinco continentes participaron en Uviéu en el 'Asturies Paraíso Natural International Cheese Festival', un encuentro cuyo promotor es El Instituto del Queso, entidad que trabaja con instituciones privadas y públicas. Sin embargo, hay que señalar que el concurso, parte fundamental del festival, tuvo su origen en 1988 cuando la empresa The Guild of Fine Food lo creó para promocionar en Londres a los productores artesanales.

El festival se celebró del 3 al 6 de noviembre y el escenario fue el Palacio de Exposiciones y Congresos Ciudad de Uviéu. Aparte del certamen, también se impartieron conferencias en el Foro de Innovación Lactoquesera, que contó con más de quince ponentes, entre ellos, expertos en nutrición como el catedrático y especialista en nutrigenómica José María Ordovás; Javier Fontecha investigador del Cial-Csic, o la investigadora del Ministerio de Agricultura, Carmen González.

También especialistas en procesos lácteos como Marina Calles, Fernando García-Osorio o María del Pilar Veiga. E igualmente en desarrollo socioeconómico del sector como Diego Canga, consejero principal de la Comisión Europea; Jaime Izquierdo, comisionado para el Reto Demográfico o Fernando Vicente, investigador del Serida.

Otra de las actividades fue el llamado 'Gastro Cheese Comedy', presentaciones y actuaciones con la gastronomía como hilo conductor y en donde chefs como José Andrés o Iñaki Aldrey cocinaron succulentas recetas con quesos nacionales e internacionales. Allí también, Alberto Rodríguez hizo la presentación: "DOP Sidra de Asturias: sidra y queso sabe a beso", un monólogo sobre ambos productos. Y por supuesto que también se llevaron a cabo catas, degustacio-



nes y talleres; así como un espacio destinado a la adquisición de los quesos.

Asimismo, se instaló un espacio de los 'Alimentos del Paraíso Natural', donde se podían encontrar todos los productos acogidos a esta marca de calidad, empezando por los cinco tipos adscrito a la DOP o IGP —Cabrales, Afuega'l Pitu, Gamonéu, Casín y Los Beyos—, como otros quesos artesanos de Asturias y



Participantes na tastia guiada de sidres de Martínez Sopeña Hermanos y quesu Rey Silo nel espaciu "CiderLab".

demás productos del país como la sidra, las fabas, el embutido o los alimentos de producción ecológica.

Sidra y queso

La sidra de Asturias con Denominación de Origen Protegida contó con un espacio propio para la degustación y armonizajes, el llamado 'CiderLAB'. Allí, la tarde del 3 de noviembre, se celebró la primera de las catas programadas. Daniel Ruiz, gerente del Consejo, y Francisco Martínez, propietario de la bodega Martínez Sopeña Hermanos, fueron los encargados de explicar las cualidades organolépticas de la sidra natural filtrada y espumosa ante casi medio centenar de asistentes. Junto a ellos también intervino Pascual Cabaño, gerente de Rey Silo, quien presentó al público la variedad de quesos azules de su propia marca.

Al día siguiente se probaron las sidras El Gaitero etiqueta negra, Pomarina, Prau Monga y Solaya. El viernes tocó el turno de degustar Poma Áurea y Ramos de Valle. Todas ellas se acompañaron de quesos como Cabrales, Los Beyos, Gamonéu o Afuega'l Pitu; pero también de fuera del país: manchegos, gallegos, castellanos y también los propuestos por el World Cheese Awards como los de búfala, los ahumados o cheddar. Por último, el sábado se armonizó la sidra natural y la espumosa con quesos canarios y el parmigiano reggiano de Italia; y también con el que ganó el galardón 'Súper oro 2021 asturiano'. Nos referimos al Afuega'l Pitu Trapo Rojo de la Quesería Artesana Temia.

El presidente del Consejo Regulador, Guillermo Guisasaola, participó en el brindis inaugural junto al pre-

sidente del gobierno asturiano, Adrián Barbón; el alcalde del Ayuntamiento de Uviéu, Alfredo Canteli; y la directora del Instituto del Queso, Luisa Vilegas. "Es un orgullo para el Consejo participar de forma tan activa en el International Cheese Festival. No podíamos faltar a una cita gastronómica de este calibre, ya que sidra y queso sabe a beso", indicó Guisasaola.

Colaboración de entidades locales

Para la realización de este encuentro se contó con la colaboración de diferentes escuelas de hostelería de Asturias y León, entre ellas la del IES Valle de Aller. "Nuestra filosofía formativa se basa, entre otras actuaciones, en la colaboración con entidades y organismos del sector público y privado. Así, en marzo, contactamos con la organización del certamen para colaborar con el mismo, dadas las sinergias y beneficios que se podían dar para ambas partes y, sobre todo, la oportunidad que representaba para el alumnado el integrarse en la estructura organizativa de este evento" explicó la escuela.

Así, un equipo formado por seis profesores y dieciocho alumnos realizó las siguientes labores: Recepción, montaje y clasificación de los más de 4.000 quesos en las 88 mesas para el certamen. Atención y apoyo a los 240 jueces en la jornada de valoraciones. Coordinación de las cinco escuelas de hostelería de Asturias y León. Preparación y servicio de las degustaciones de las tablas de quesos. Y apoyo en las catas, ponencias y actividades realizadas en espacios como 'Alimentos del Paraíso' y 'Espacio Original'.



Enriba a la manzorga, xuráu del World Cheese Awards puntuando ún de los quesos participantes. Debaxo d'esta, puntuación final algamada pol queso ganador. Enriba a la drecha, responsable de la quesería Quesos y Besos sostién el gallardón y el queso "Olavidia", campión absoluto. Abaxo, Alfredo Canteli, alcalde d'Uviéu, y Adrián Barbón, presidente d'Asturies, entreguen el premiu a la mayestra quesera criadora del queso ganaor.



escogió el mejor queso y a este se le entregó la distinción 'Súper oro'. Como había 88 mesas, se otorgaron 88 galardones de ese tipo.

Esos quesos 'Súper oro' volvieron a pasar por una nueva valoración del jurado y así se obtuvieron los dieciséis mejores. De ellos se premió al que alcanzó una puntuación más alta con el reconocimiento 'Campión absoluto'. La final se celebró en el auditorio del Palacio de Congresos y Exposiciones con más de un millar de personas en la sala. Tras más de dos horas de deliberación, se anunció el ganador: Olavidia de Quesos y Besos, con 103 puntos conseguidos, cinco

más que el segundo clasificado.

Quesos y Besos es una quesería artesanal de Jaén que comenzó su trayectoria en 2017 y cuenta con tan solo seis trabajadores. El queso ganador está elaborado con leche de cabra de raza malagueña, y como peculiaridad, en su pasta podemos ver una delicada línea negra, de menos de un milímetro, que lo cruza de lado a lado. Esta línea es de ceniza procedente de huesos de oliva que modifica ligeramente la textura.

Los otros dieciséis quesos que pasaron al a final – pues hubo un empate– fueron: Fromagerie Berthaut de Francia, Van der Heiden Kass de Holanda; Csíz Sajtműhely Kft de Hungría; Zijerveld Food de Holanda; Trethowan´s Dairy Ltd del Reino Unido; MAAZ Cheese de Holanda; Caseificio Brusati-Caseificio Artigianale de Italia; Dorfsennerei Schlins de Austria; Almnäs Bruk AB de Suecia; Nazionale Parmigiano Reggiano Rosola Di Zocca Societa Agricola Cooperativa de Italia; Prolactine France de Francia; Trethowan´s Dairy Ltd del Reino Unido y Firesland Campina de Holanda y Atelier de Formage de Japón.

Por otro lado, se debe subrayar que de los 88 quesos que obtuvieron el reconocimiento 'Super oro' por ser los mejores de su mesa, 27 fueron de empresas del territorio español. De ellos, y como se ha señalado a lo largo de este escrito, solo hubo un 'Súper oro asturiano'. Lo volvemos a mencionar: el Afuega'l Pitu Trapo Rojo de la Quesería Artesana Temia. ¡Enhorabuena!

Lisardo
Álvarez,
Cosechero
de Grao

La sidra, con manzana asturiana.



Pide sidra con
denominación,
la auténtica.

SIDRA DE ASTURIAS
DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA



El Cider Lab dio protagonismo a la Sidra de Asturias en el International Cheese Festival



Como davezu, la intervención d'Alberto Rodríguez, el folixeru", foi espectacular.

El Cider Lab fue escenario de hasta doce catas en uno de los eventos gastronómicos de referencia a nivel mundial

La Sidra de Asturias no ha querido perderse el International Cheese Festival, y por ello el Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias apostó fuerte para ser el maridaje oficial de este gran evento. Por ello, en el recinto ferial se reservó un lugar privilegiado para el Cider Lab, un espacio para compartir y disfrutar de maridajes excepcionales de quesos regados con sidra de Asturias.

Durante los cuatro días que duró el evento, centenares de asistentes disfrutaron en el Cider Lab de hasta diez catas de sidras elaboradas a partir de manzanas 100% asturianas. Los productos testados fueron: Gaitero Etiqueta Negra, Pomarina, Valle Ballina y Fernández, EM Brut Nature, Prau Monga, Solaya, Poma Áurea, Ramos del Valle. Todas las catas de sidra natural espumosa fueron acompañadas con la degustación de quesos asturianos, nacionales e internacionales.

Sin embargo, el Cider Lab también fue escenario de otros brindis institucionales. El comité ejecutivo de Hostelería de España, encabezado por su presidente José



Luis Yzuel, de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), y de OTEA quisieron conocer de primera mano el espacio reservado para la Sidra de Asturias. El presidente del Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias, Guillermo Guisasola; y el



gerente de la entidad, Daniel Ruiz, ejercieron de anfitriones en un acto espontáneo en el marco del gran evento gastronómico celebrado en Uviéu. Todos ellos brindaron con sidra con etiquetina por la buena salud de la que goza la gastronomía del país, y departieron varios minutos acerca de la actualidad del sector.

La comedia del festival, a cargo de Alberto Rodríguez

No podía faltar el humor en el International Cheese Festival. El actor y cómico mierense Alberto Rodríguez presentó, en la penúltima jornada del evento —en el marco del Gastro Cheese Comedy— el espectáculo 'Sidra y queso saben a beso'. Un monólogo en el que el humorista frivolisó sobre estos dos productos tan representativos de la gastronomía asturiana, para deleite del público.



CUMBRES GASTRONÓMICAS

La sidra en Salón de Gourmets



Espaciu d'Asturies en Salón de Gourmets.

La XXXIV edición de la feria gastronómica se celebró en esta ocasión en otoño debido a la Covid-19, allí nuevamente acudieron representantes de la bebida asturiana por excelencia así como otras empresas vinculadas al sector

Más de 37.000 productos de alrededor de 1.500 productores se expusieron en la edición número 34 de Salón de Gourmets, la mayor feria de alimentación y productos de calidad de Europa. Un salón que este año tuvo lugar del 18 al 21 de octubre, y no como en ediciones anteriores, que se realizó durante la primavera. ¿El motivo? pues lo que ha sucedido con buena parte de los encuentros y actividades de todo el mundo: se tuvo

que retrasar hasta que las medidas y restricciones por la Covid-19 se flexibilizaran para que se pudiera desarrollar con la mayor normalidad posible.

En el festival participaron en esta edición al menos nueve productores o distribuidores de productos asturianos: COEM Astur, Conservas Agromar, Evolución Asturias, Exner Craft Apple Cider, Grupo El Gaitero, Picofino Artisan Spirits, Sidra Trabanco, Tierrina Vaqueira y Vin



Harmonizaxe de quesos y DOP Sidre d'Asturies.

Bouquet-Nerthus. A ellos hay que sumar el espacio de Asturex, la sociedad de promoción exterior de Asturias. Por otro lado, si hablamos de sidra de fuera del país, a estas empresas hay que añadir otras seis que presentaron dicha bebida como Bodegas FRP Sidra Niebla y Sendero del Valle de Canarias, Canadian Food Wholesaler de Canadá, Sidras Maeloc de Galicia, Sidra Somarrosa de Cantabria y The Good Cider of San Sebastián del País Vasco.

Degustaciones de Alimentos del Paraíso

Este año se organizaron en el espacio expositivo de Asturias diferentes actividades gastronómicas como talleres, demostraciones de cocina en directo y catas. Todos ellas vinculados a los productos agroalimentarios de la marca Alimentos del Paraíso. Por ejemplo, la presentación de conservas de pescado de Asturias; los maridajes del Chosco de Tinéu con vino de Cangas o el armonizaje de miel del país con los quesos Afuega'l Pitu y Casín. También se degustaron platos de fabada asturiana con su compango o de ternera ecológica y vacuno mayor.

Además, y al igual que otros años, la DOP Sidra de Asturias estuvo presente en la feria mostrando las sidras adscritas a esta marca de calidad y realizando catas de las espumosas, dirigidas por el periodista gastronómico David Fernández-Prada. Esta degustación se armonizó con los quesos asturianos Gamonéu, Cabrales y Los Beyos; que también están amparados bajo sus respectivas Denominaciones de Origen Protegidas, o Indicación Geográfica Protegida, en el caso del último.



Estand de Isidra Life.

Elaboradores de sidra en Salón de Gourmets

Evolución Asturias presentó, entre otros, su producto Isidra Life. Se trata de una sidra sin alcohol, sin azúcar y enriquecida con Omega 3, antioxidantes y vitaminas. "Una bebida funcional" señaló Monchu Viña, de la citada empresa. "Las bebidas 'sin' o '0,0' cada vez se posicionan mejor dentro del panorama gastronómico actual. Las actuales tendencias buscan bebidas más sanas, con menos graduación alcohólica, que no impidan el desarrollo de otras actividades como hacer deporte o conducir; además de que no siempre podemos beber alcohol" explicó Viña a esta publicación sobre su línea de productos en una entrevista, en la que continuó des-



Enriba: estand d'El Gaitero ya Isidra. / Abaxo: Ún de los echadores llétricos de COEM Astur.



cribiendo las cualidades de este tipo de bebida: “Ahora hay una generación que está inmersa en un mundo donde la forma de vida está orientada a la salud. Esa generación se preocupa por su alimentación, por lo que consume, por lo que compra. Tiene como objetivo el cuidado propio, de los suyos y del entorno. De ahí surge este producto. A la sidra hay que ir llevándola con los tiempos, no quedar anquilosada. La sidra tradicional es maravillosa, pero también hay que apostar por nuevos productos”.

Exner Craft Apple Cider también estuvo presente con su sidra gourmet en formato botellín y elaborada 100% con manzana de sidra de variedades ácidas seleccionadas de Finca Gallinal en Xixón. Sus elaboradores des-

tacaron que esta bebida no procede de concentrado, además de que es sin gluten y está elaborada siguiendo métodos tradicionales de cosecha y fermentación. En cuanto a sus características organolépticas, indicaron que se trata de una sidra “envolvente, seca, equilibrada de burbuja fina. En nariz tiene intensos aromas predominando los herbáceos y recuerdos balsámicos. En boca es muy ligera con un perfecto equilibrio entre el dulce y ácido propio de la variedad. Versátil, ideal para beber en copa, como aperitivo, entre horas o acompañando la comida. Marida especialmente bien con platos salados, mariscos y quesos”.

Masaveu Bodegas también asistió a Salón de Gourmets, y en cuanto a sidra, presentó Valverán 20 Manzanas. “El llagar de sidra Valverán es pionero en la elaboración de sidra de hielo en el territorio español. Valverán 20 Manzanas es una sidra de hielo con personalidad muy definida, repleta de matices y con una carga frutal única. Es fresca, sorprendente y exclusiva, puesto que sólo se han elaborado 18.349 botellas de esta añada” detallaron en la feria.

Para su elaboración se utilizan las manzanas autóctonas asturianas Raxao, Duroña de Tresali, Verdialona, Collaos y Fuentes. En cuanto al proceso: “las manzanas son escogidas manualmente, lavadas y examinadas en una mesa de selección. Después, se trituran y se prensan, y el mosto obtenido se decanta en depósitos de acero inoxidable mediante aplicación de frío. Una vez clarificado, se procede a su congelación a menos 20 grados recreando en el llagar los efectos de las heladas y concentrando, de esta manera, los azúcares de la manzana de forma natural. Tras un proceso lento de separación del hielo y el mosto, la esencia obteni-



Detalle del stand de Trabanco.

da fermenta durante diez meses a una temperatura de 10° centígrados, y después permanece durante ocho meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías. Cada botella contiene el mosto concentrado y fermentado de mínimo 20 manzanas”.

El resultado, describen, es una bebida de color dorado con reflejos cobrizos, limpio y brillante. En nariz es franca y aromática y con sensaciones dulces de miel, almíbar y caramelo. También aromas cítricos como confitura de naranja amarga, mandarina y fruta de la pasión, con predominio de manzana verde y notas de manzana caramelizada. También, aparecen ligeros recuerdos de fruta de hueso tales como membrillo fresco o albaricoque. “Entrada dulce que recuerda a la miel. Exquisito equilibrio entre acidez y dulzor. El sabor es amplio y persistente, elegante y fino, con un final ácido que le otorga gran frescura. Una sidra de hielo muy fresca, con un resultado sedoso y largo recorrido”. No en vano, Valverán 20 Manzanas triunfó en el reciente Salón Internacional de les Sidres de Gala, obteniendo el máximo galardón en su categoría: Premium SISGA’21

Una de las empresas que hemos podido ver en ediciones pasadas de esta feria es Grupo El Gaitero. En esta presentaron un nuevo proyecto: Spring cider, “la sidra fresca y ligera avalada por los expertos en sidra”. Explican que gracias a su baja graduación alcohólica es una alternativa perfecta para disfrutar de un aperitivo, durante un descanso o al salir del trabajo. Hay tres versiones: Spring Cider Manzana, Spring Cider manzana y uva; y Spring Cider Manzana sin alcohol. . Aparte expusieron sus bebidas amparadas por la DOP Sidra de Asturias como El Gaitero, Pomarina, y Valle, Ballina y Fernández. Asimismo mostraron otros productos derivados de la manzana como dulces y zumos. En cuanto a la sección de alimentación, expusieron una línea de platos preparados entre los que destaca su Fabada Gourmet con faba IGP asturiana y compango del país

sin aditivos ni conservantes.

Sidra Trabanco también es una empresa habitual en esta feria. Acudió en esta ocasión con su sidra natural tradicional, Sidra Trabanco d’Escoyeta, Poma Áurea, Sidra Extra Avalon, Vinagre de sidra Solarina o el Vinagre de sidra ecológico Camín. También presentó Alicia, su “primera sidra natural de ‘autor’, pensada y elaborada especialmente para su consumo en copa, sin necesidad de escanciado”. En la descripción de esta bebida explican que es su “elegante e innovadora presentación lo que permite su acercamiento al sector vinícola”, proponiéndola como otra opción al consumo de vino blanco. “Servida en copa a unos 10° centígrados es ideal para cualquier momento del día y para todo tipo de locales y consumidores” recomiendan. También que este producto se producirá de forma exclusiva solo los años que se den “todas las excepcionales condiciones de elaboración que Samuel Trabanco exige para esta sidra” teniendo en cuenta la climatología y la maduración de las manzanas que se seleccionan en la finca familiar de la Paraya en Llavandera en Xixón. Trabanco también llevó sus sidras ‘Pecado del Paraíso’ dulce, semisecca, natural y sin alcohol; así como Lagar de Camín clásica dulce, brut premium y sin alcohol. Otra de las bebidas que también pudimos ver en este salón y que ha causado muy buenas impresiones fue Alma de Trabanco, el primer vermú blanco que se elabora con sidra natural y que es un producto en rama, es decir, sin filtrar, para mantener la esencia de la sidra natural. “Este vermú nace de recuerdo de aquellos tiempos en los que Emilio Trabanco añadía —a escondidas— un chorro de sidra al vermú para hacerlo más gustoso. Inspirados en ese recuerdo, para su elaboración combinamos vinos blancos, sidra y una gran variedad de botánicos —ajeno, dictamo, artemisia, genciana, boldo, canela, anís estrellado, cilantro y vainilla— y frutas —cereza, corteza de naranja, y limón—. El producto final permanece al-



Ifema de Madrid.



Estand de Vin Bouquet.



Detalle del estand de Trabanco.

macenado durante 30 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos” indican en la descripción del producto, donde también recomiendan servirlo en vaso ancho, modelo Capri bajo, una piedra de hielo macizo Premium, 10 cl de vermú Alma de Trabanco y una lámina de piel de manzana verde. La temperatura ideal de consumo es de 8° centígrados.

Picofino Artisan Spirits también acudió a la feria para presentar los espirituosos: Ginebra artesana, Vermú encabezado con ginebra, o la interesantísima Crema de ginebra con trufa negra. De esta última señalan: “Seguro que si eres un buen picofino el paladar te habrá palpitado al imaginar el toque que le puede dar la trufa negra a una crema de ginebra Picofino Original Gin. La buena noticia es que puedes mantener las expectati-

vas muy elevadas. Es algo completamente nuevo, sofisticado y sorprendente. Una explosión de aromas en una crema afinada con ginebra Picofino Original Gin, toques de canela y con un ingrediente único en el mundo: la trufa negra”.

En cuanto a elaboradores de sidra de fuera del país —y como ya se ha citado al principio de este reportaje— encontramos a Sidra Somarroza de Cantabria, Bodegas FRP Sidra Niebla y Sendero del Valle de Canarias; Canadian Food Wholesaler de Canadá con su sidra de hielo Château Taillefer Lafon, Sidras Maeloc de Galicia y The Good Cider of San Sebastián del País Vasco.

En el apartado de alimentación asistieron Tierrina Vaqueira con la faba asturiana de la que indicaron: “Esta fue, es y será un producto gastronómico emblemático en la cocina asturiana y española. Desde Tierrina Vaqueira contribuimos a su actualización, adecuándolo a los paladares y la cocina más actual. Con fuertes raíces, pero siempre buscando la luz del sol”. Así, presentaron sus estuches de cartón con Faba Asturiana IGP, Verdina de Asturias y Fabas frescas. De estas últimas apuntaron: “Desconocida hasta el momento para la mayoría de gourmets y cocineros por su laboriosa y limitada producción, la faba fresca ha llegado para revolucionar el mundo de la cuchara. Entre sus cualidades está la integridad en la cocción, finura y mantecosidad al paladar, sorprendente digestibilidad y práctica en cocina, sin remojos ni largos tiempos de cocción”.

El representante de las tradicionales conservas asturianas fue Agromar con productos como los bocartes, las anchoas, el bonito del norte, su ventresca o el cogote; las angulas o el tan afamado caviar de oricios, “auténtico estandarte y emblema de calidad de la conservera, que se elabora a partir de las huevas de oricios, recogidos en los acantilados, pedreros y fondos marinos de la costa cantábrica. Los oricios son un producto muy presente en la alta restauración que requieren una atenta y esmerada selección. Las huevas se extraen manualmente, con sumo cuidado y se envasan tal y como se encuentran en el caparazón. Su elaboración, completamente artesanal, nos permite disfrutar de una bocanada marina tan salvaje, virgen y abrupta como nuestras costas” detallan en su página web. A destacar que llevaron sus platos preparados como las cebollas



La sidrería Río Astur de Xixón féxose col primer llugar del concursu "A la gueta del meyor cachopu con Xata Asturiana IXP".

rellenas de bonito, el bonito a la sidra, pimientos del piquillo rellenos de bonito, mejillones en escabeche con vinagre de sidra o con toque picante, y sus patés de oricios, centollo o de cabracho. Y también guisos más contundentes como el rabo de vacuno estofado, carrilleras de ternera guisadas o fabes con jabalí.

Si hablamos de productos relacionados con el sector hostelero y llagarero, asistieron a la feria Vin Bouquet con escanciadores y menaje; y COEM Astur "todo para el mundo de la sidra", empresa con más de 30 años de experiencia en la fabricación y distribución de herramientas y artículos tanto a nivel de bodega como de hostelería. Allí pudimos ver sus escanciadores eléctricos con forma de manzana, el modelo prémium de mesa, el modelo columna, el de barril o el que siempre triunfa: el Isidrin. "Es el más vendido del mercado. Tiene un tamaño reducido con aro desmontable, y está inspirado en un sidrero asturiano. La posición inclinada del vaso permite que la sidra rompa contra el borde del mismo, acentuando así todas sus cualidades. Es válido para botella asturiana y como para sagardoa". También expusieron descorchadores de pared tanto mecánicos como eléctricos. Pero si algo hay que destacar de sus productos en este salón, ese fue el escanciador con forma de vaca. Causó una respuesta magnífica entre los asistentes. Y es que COEM es una empresa que siempre busca innovar, ofrecer lo mejor de su tecnología, pero también llegar a los clientes con su creatividad. Nuevamente han hecho gala de ello.

Campeonato de los Mejores Quesos de España 2021

60 jueces cataron los productos presentados en Gourmet Quesos. El certamen constó de quince categorías y en cada una de ellas se premiaron los tres mejores, así

como un ganador absoluto. Otro año más, la quesería de autor Rey Silo, de Pravia, obtuvo varios reconocimientos: el segundo premio en la categoría 'con condimentos en su interior' por el Rey Silo Rojo Pimentón. El segundo y tercer puesto en 'vaca curado' por Massimo y Massimo con magaya. Y el tercer lugar en la categoría 'vaca joven' por sus Besos del Rey Silo. En total se presentaron 800 variedades y el ganador absoluto fue Savel de Aras Moniz, un azul elaborado con leche cruda de vaca Jersey en pastoreo procedente de Chantada, en Lugo.

En busca del mejor cachopo con Ternera Asturiana IGP

Con el fin de dar un valor añadido al cachopo y apoyar a los establecimientos hosteleros que lo elaboran con Ternera Asturiana IGP, el Consejo Regulador convocó este concurso donde participaron diferentes restaurantes del territorio español. Los interesados se inscribieron y, durante ocho semanas previamente anunciadas, recibieron en algún momento la visita de un representante de la organización, que, de forma anónima, probó el plato in situ. De entre todos los participantes se escogieron los doce mejores para elaborar sus recetas en el Salón Gourmets ante un jurado compuesto por críticos gastronómicos y cocineros de prestigio. Este año, durante la celebración de su cuarta edición, se valoró la presentación, el empanado, la originalidad, el relleno, el punto de la carne y por supuesto el sabor. El jurado estuvo integrado por el chef Sergio Rama, la periodista Pilar Salas de la agencia Efe, María Paz Marlo, finalista de Top Chef; el también chef y asesor gastronómico Roberto Capone y la crítica gastronómica de Metrópoli Raquel Castillo.

¡Y triunfo de los asturianos! De los doce finalistas de lu-



L'echaor de vaca, gran éxitu de COEM Astur en Salón de Gourmets, al llau, l'estand.

gares como Madrid, Zaragoza, Granada, Mallorca, y por supuesto, Asturias, el primer premio fue para la sidrería Río Astur de Xixón. El segundo para la sidrería El Saúco, de la misma ciudad; y el tercer puesto para Las Tablas del Campillín en Uviéu. Hay que destacar que Río Astur lleva 35 años ofreciendo a sus clientes cocina tradicional en un ambiente que desborda hospitalidad. Pero también se debe de señalar que este local, ubicado en los bajos del centro comercial Los Fresnos, ha ido evolucionando: desde el auténtico chigre asturiano que fue en sus inicios, con guisos caseros y menú del día, hasta convertirse en uno de los más fieles representantes de la buena mesa asturiana.

Y en su afán por seguir mejorando y avanzando en la

cocina, participan en este tipo de concursos. Han guido ya premios por su pote asturiano en el certamen "En Busca del pote perfecto" y también sus cachopos han sido galardonados ya en varias ocasiones, la penúltima vez fue su cachopín, la versión individual. En Salón de Gourmets sus esfuerzos se han visto nuevamente recompensados por este último reconocimiento. También hay que destacar que en Río Astur se cuida al máximo la sidra: se conserva en las condiciones óptimas, se escancia tradicionalmente, algo que se está perdiendo en otros locales, y se ofrece a la temperatura adecuada. Además, están especializados en sidra adscrita a la Denominación de Origen Protegida. ¡Enhorabuena!

 Testu: Estibaliz Urquiola
Semeyes: COEM Astur e Isidra

Los psicólogos cambien vides

Mejorar ye posible con ayuda

Ana Fernández Marqués - Sicóloga y Sicoanalista - 684 64 00 81

SALÓN GOURMET DE LA CONSERVA ENTRELATAS



La Antigua Fábrica de Conservas Ortiz fue el espacio donde se realizó este encuentro al que asistieron más de 20 empresas y en el que también se desarrollaron demostraciones de cocina, talleres, la exposición del futuro museo o el concurso gastronómico en el que participaron siete establecimientos de Candás



Enriba: Los ganadores del concurso gastronómico 'Candás da llata' posen colos sos gallardones xunta les autoridades asistentes. L'alcaldesa de Carreño, Amelia Fernández, fila d'enriba, segunda pela manzorga/ Abaxo: Stand de Conservas Eutimio.

Desestacionalizar el turismo y generar oportunidades para crear actividad económica. Este fue uno de los objetivos que persiguió el Salón Gourmet de la Conserva Entrelatas, que se llevó a cabo en Candás del 29 al 31 de octubre en la Antigua Fábrica de Conservas Ortiz. Un encuentro que se convirtió en un escaparate para el sector conservero abriendo un espacio a expositores, marcas, empresas y distribuidores del sector con productos desde los obtenidos del mar como anchoas, sardinas, bonito, berberechos, calamares o algas, hasta verduras, lácteos, encurtidos, o gran variedad de platos preparados.

Una de las actividades más importantes del Salón fue la entrega de premios de los establecimientos participantes al concurso gastronómico 'Candás te da la lata' al que se inscribieron: Sidrería Repinaldo, Pizzería El Diaño, Cafetería Hotel Principado, Cafetería del Centro Polivalente, Casa de Comidas El Cucharón by Tinín Rodríguez, El Llagar de Pola y Sidrería Nordeste. Estos locales realizaron diferentes elaboraciones con conservas que se sometieron a la valoración del jurado compuesto por Ana Labad, de Anchoas Hazas y premio a la mujer rural 2021; María Busta, chef de Casa Eutimio; Juanjo Cima, chef y empresario hostelero; Esther Freire, repostera; y un representante de la Unión de Comerciantes de Asturias.

El ganador del concurso fue la Sidrería Nordeste. "Nosotros hicimos un bocadillo con un pan semidulce relleno de sardinas. Así dimos un poco de juego entre el dulce y el salado. También llevaba una crema de queso, una mermelada de pimientos



y crujientes con cebolla frita. Un bocadillo tradicional pero también con algo de tendencia" explicó a esta publicación Paloma Nava del citado chigre, que además destacó que este tipo de actividades vienen muy bien al comercio, sobre todo por la publicidad que conlleva.

El segundo lugar fue para el Llagar de Pola, que compitió con un snack de gamba, cerdo y mejillón, sobre una base de jalapeño, alga wakame, carrillera guisada y luego desmigada; y un escabeche de mejillón que elaboran de forma casera. "Dentro de la localidad este tipo de concursos sí nos dan visibilidad, fuera ya es labor nuestra" aseveró Diego Pola del mencionado establecimiento.

Finalmente, el tercer lugar, fue para Pizzería El Diaño. "Nosotros propusimos un canelón hecho con



Stand de Conservas Costera y Conservas La Gloria nel Salón Gourmet.

frixuelos, castaña y queso Afuega'l Pitu, relleno de carrillera de ternera guisada acompañado de una bechamel que también llevaba castañas, queso, y como elemento crujiente, una tosta de pan" detalló Esther Jiménez, quien añadió que en esta edición se decantaron por la carne ya que en anteriores se centraron en las conservas marineras. "Interesa que este tipo de actividades se realicen fuera del verano, en los otros festivales que se realizaron también tuvimos bastante gente, pero ahora, sí que notamos que las personas de la localidad se animan más a venir, así como del resto de Asturias.

"Estamos intentando que nuestra Feria de la Conserva, que es en el verano, sea de ámbito nacional. Vamos a invitar a otras Comunidades Autónomas y generar lazos para que los productores vengan y también nosotros acudir allí" dijo la alcaldesa de Carreño durante la entrega de premios. Amelia Fernández también señaló que el próximo año buscarán fortalecer el Festival de la Sardina. "Esta primavera vamos a intentar hacer algo diferente. En este 2021 llevamos a cabo el festival gastronómico 'Ma ke Xef' ya que por razones sanitarias no se pudo realizar el de la sardina. Pues el siguiente año queremos relanzarlo. Igualmente queremos implicar a la hostelería, a las diferentes escuelas y establecimientos para poder trabajar con la sardina y seguir generando actividad económica" apuntó.

La alcaldesa también tuvo palabras para los establecimientos participantes: "Lo más importante es el ánimo y el haber sacado tiempo en vuestro día a día para inscribirse en estas actividades y en aquellas que os proponemos desde el Ayuntamiento. Al final las administraciones locales tenemos que buscar financiación y gestionar los servicios municipales, pero sin vuestra colaboración, sin vuestra inquietud

y las ganas de sumar y hacer cosas, no seríamos capaces".

Conservas asturianas

Alrededor de 20 empresas de diferentes lugares del territorio español participaron en el Salón Gourmet de la Conserva Entrelatas. Entre ellas pudimos encontrar cuatro conservas asturianas: La Polar, Costera, Eutimio y Miravalles que presentaron una amplia gama de productos.

La Polar está ubicada en Xixón y cuenta con las conservas clásicas, pero también con patés y platos preparados. Una empresa que lleva desde año de 1969 en funcionamiento con la tercera generación de la familia llevando en estos momentos las riendas. "Nosotros seguimos creciendo, vamos dando a conocer el producto. Fabricamos las conservas con pescado que de rulas asturianas, como el bonito del norte, y todo lo elaboramos artesanalmente" señaló a esta publicación Laura Alonso.

Conservas Costera, otra de las que encontramos en el salón, comenzó su trayectoria en 1926. Actualmente elabora bonito, anchoas, caviar de oricios, patés, algas, entre otros. "Llevamos en el mercado muchos años y tenemos ya nuestra clientela. Pero también hay gente que no nos conoce así que aprovechamos encuentros como este para que nos conozca" dijo Nacho González, quien también indicó que la materia prima que utilizan proviene del mar Cantábrico y que en la producción se prima más la calidad que la cantidad.

"Somos una empresa pequeña y ofrecemos productos artesanales. De hecho nuestra producción es poca ya que pasa por procesos delicados y exhaustivos. Yo creo que si la gente prueba nuestros productos, apreciará todo el trabajo que hay detrás"



Enriba: Proyecto de creación del Ecomuséu de la Conserva. Abaxo: detalle de la exposición.

indicó Ana G. Busta, de Conservas Eutimio, una empresa que ya es famosa por sus patés, pero que también ha ido incorporando nuevas elaboraciones. Por ejemplo, postres como el tocinillo de cielo, el flan de queso o el de huevo. “Hemos abierto una tienda en Xixón en este año y hemos incorporado nuevas propuestas como los lomos de merluza en aceite o las cocochas, una salsa de peras al vino tinto y varias cosas más. Intentamos abrírnos, diversificar y ampliar la gama que tenemos. La retroalimentación es positiva y eso también lo vemos aquí, en salones como este, y eso lo agradecemos mucho” declaró.

“Este tipo de eventos ayuda a visualizar nuestros productos. Mucha gente no llega a la fábrica donde estamos nosotros, y este salón lo facilita” aseguró Noemí Álvarez de Conservas Miravalles, situada en Avilés, en plena lonja del pescado, donde también se pueden adquirir conservas en la propia fábrica. “Todos nuestros productos son elaboraciones propias y 100% naturales. Tenemos boquerones, anchoas y de las piscifactorías nuestras en Llanes ofrecemos la trucha asalmonada” puntualizó.

Futuro Ecomuseo de la Conserva

En la parte superior de de la Antigua Fábrica de Conservas Ortiz se ubicó un espacio dedicado al futuro Ecomuseo de la Conserva. “La creación de un museo ha sido una reivindicación ciudadana desde que en la década de los años 60 del siglo XX muchas conserveras de la población cerraron y se auguró que la memoria y el patrimonio industrial desaparecían” se explicaba en uno de los paneles del recinto.

En el año 2012 finalizó la primera fase del proyecto de rehabilitación de la Antigua Fábrica de Conservas Ortiz que se utiliza, desde entonces, para la celebración de actos y ferias. Siete años después se encargó la elaboración del Plan Director del Museo



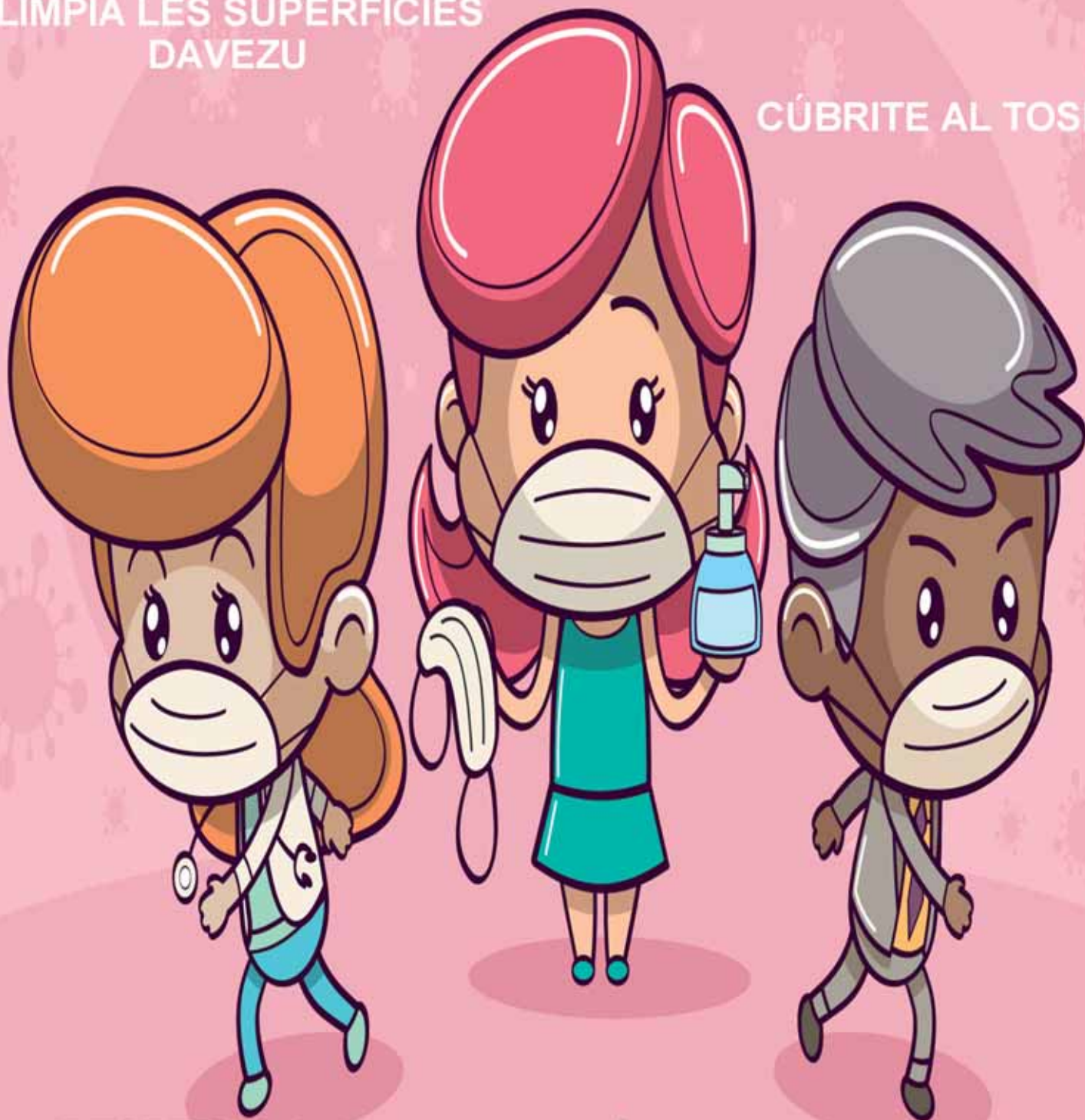
de la Industria Conservera de Candás con el fin de definir el concepto, los objetivos y las funciones de este nuevo equipamiento.

En la exposición del salón se presentaron las propuestas que recoge ese plan como cápsulas expositivas cerradas con vidrio que mostrarán escenografías dinámicas en su interior de temáticas como la conservación de alimentos, los envases, las artes de pesca, Candás en la época álgida de las conservas, la mujer y el trabajo, o el arte y la industria. También audiovisuales, un centro de formación una oficina de información turística y un espacio comercial y de degustación.

LLAVA LES MANES

LLIMPIA LES SUPERFICIES
DAVEZU

CÚBRITE AL TOSER



RESPETA LA
CUARENTENA

CALTÉN LA DISTANCIA
SOCIAL

CÓMO PROTEXETE DEL CORONAVIRUS

LA TO SALÚ, RESPONSABILIDÁ DE TOOS/ES

Este año triunfa con las mejores sidras de celebración de Trabanco y un perfecto maridaje



Poma Áurea ye'l primer brut nature de mazana asturiana de Sidra Trabanco. Destaca por una borbolla fina y una bona rellación ente dulzor y acidez.

La sidra brut nature Poma Áurea, con Denominación de Origen Protegida (DOP) "Sidra de Asturias", es ideal para acompañar aperitivos como quesos o patés o menús a base de arroces, mariscos o pescado

La sidra se ha convertido en un imprescindible en todas las celebraciones que se precien. Sus versiones espumosas han conseguido hacerse un hueco en el mercado y competir al más alto nivel junto a champanes y cavas.

La razón, sin duda, es que cada vez cuentan con una mayor calidad. Solo hace falta mirar la propuesta de Sidra Trabanco y ver que este tipo de sidras conquistan los paladares más selectos.

La clave también está en saber elegir qué sidra poner sobre la mesa en cada momento y cómo acompañarla con los productos adecuados para que la experiencia gastronómica sea excepcional. Desde Sidra Trabanco, con



El maridaxe perfectu pa Poma Áurea alcuéntrase n'aperitivos como quesos y patés y platos con arroz, peixe y mariscu.

casi 100 años de historia, saben aconsejarnos para que cada una de sus sidras de celebración mariden a la perfección.

Poma Áurea, el primer brut nature de manzana asturiana del llugar gijonés, combina a la perfección en aperitivos, como quesos y patés, y en menús con arroces, mariscos o pescados. Esta sidra se elabora con dos variedades tradicionales asturianas, Regona y Raxao, que fermentan a baja temperatura durante varios meses en toneles tradicionales de madera de castaño.

Esta sidra con Denominación de Origen Protegida DOP "Sidra de Asturias" es 100% natural y destaca por una amalgama de aromas únicos. De entrada recuerda

la flor de pomar y la manzanilla silvestre y finaliza con notas de higos y pasas.

Su modo de elaboración hace que tanto el carbónico como el azúcar estén presentes de forma natural. Para conseguirlo se realiza una primera fermentación en toneles de castaño para obtener la sidra natural.

Posteriormente se inicia una segunda fermentación de depósito de presión según el método granvás, que dura un mínimo de cuatro meses, de la que resulta el carbónico endógeno. Solo hace falta ver su color amarillo y brillante con abundante y persistente burbuja fina que muestra un desprendimiento homogéneo y continuo, adelanto de la expe-

riencia en sabor que te espera al probarlo.

Así Sidra Trabanco ofrece un brut nature de manzana asturiana elegante que, al probarlo, discurre con suavidad, dejando un recuerdo muy armonioso y bastante seco, con notas a madera. En Poma Áurea encontrarás una excelente relación entre dulzor y acidez para conquistar a los más exigentes.

Tres formas diferentes de conquistar con Lagar de Camín

Si hay algo en lo que se esfuerza Sidra Trabanco es en tener a disposición del público varias propuestas para que todos puedan disfrutar de la sidra como se merecen. Y, una vez más, con su



La Clásica Dulce Lagar de Camín resulta perfecta p'acompañar con dulces, turrónes y xicolates.



La Brut Premium Lagar de Camín destaca polo saboru semisecu siendo perafayaíza pa esfrutala xunta quesos, embutíos y carnes.



La Sidra Sin Alcohol Lagar de Camín ye una opción escelente pa todos aquellos que quien curiase yal empar ccelebrar con una auténtica sidre d'espolleta.



Les sidres de ccelebración de Trabanco tan camentaes pa conquistar los paladares más desixentes.

sidra espumosa Lagar de Camín lo consigue. Sus tres variedades, semiseca, dulce y sin alcohol, permite que cada uno elija la que más le guste sin dejar de lado la esencia de la auténtica sidra.

Además, ahora la nueva imagen de Lagar de Camín invita a tenerla en la mesa. Inspirada en el romanticismo, recordando a la materia prima, las auténticas manzanas sidreras, la nueva etiqueta está pensada para que sea el producto que elijas para compartir con los tuyos en esos momentos tan especiales.

Cada una de las variedades de Lagar de Camín tiene su maridaje perfecto.

La Clásica Dulce Lagar de Camín está pensada para los amantes de la sidra extra clásica espumosa. Se elabora con auténticas manzanas sidreras y se distingue por su sabor dulce y su aroma a manzanas rojas maduras. Combina a la perfección con postres, turrónes y chocolates, aportando un toque refrescante y dulce.

Por su parte, la Brut Premium Lagar de Camín destaca por su sabor semiseco y es fruto de una cuidada selección de extraordinarias manzanas ácidas y dulces. Esta sidra natural es-

pumosa se elabora a partir de la fermentación de sidra natural en depósitos de madera a baja temperatura. El maridaje perfecto se consigue con quesos con pimentón, tapas como embutidos o frutos secos e incluso es ideal para acompañar carnes.

Y por último, su versión sin alcohol es la apuesta de Sidra Trabanco por ofrecer una sidra espumosa de celebración para quienes no pueden tomar alcohol. Su resultado es excepcional gracias a elaborarse con manzanas sidreras y contar con un sabor en el que no notarás la diferencia con las alternativas con alcohol. Así podrás combinarla con entremeses, pescados, quesos frescos y todo tipo de repostería siendo una sidra de gran calidad a la altura de sus homólogas con alcohol.

En todas sus versiones, las espumosas Lagar de Camín convierten cualquier celebración en un encuentro especial donde la sidra marca la diferencia. Además, gracias a sus diferentes variedades, se puede elegir en función de los gustos del consumidor. De este modo, todos, en cualquier reunión familiar o con amigos, podrán disfrutar de un trago auténtico y puramente asturiano.

Sidras de celebración con premio

Poma Áurea acumula un gran palmarés. Es una de las sidras más premiadas y elogiadas de Sidra Trabanco a nivel internacional. En los últimos años ha sido reconocida en festivales y concursos de Inglaterra, Estados Unidos y Alemania, entre otros.

Lagar de Camín tampoco se queda atrás. El último galardón que ha recibido esta sidra espumosa fue el pasado julio en el XLIV Festival de la Sidra de Nava. La versión clásica se hizo con el premio a mejor sidra exógena elaborada en Asturias en 2021 en el XLIV Festival de la Sidra de Nava.

Al igual que Poma Áurea, Lagar de Camín también ha destacado en el mercado internacional. Ambos productos de Sidra Tra-



Sidra Trabanco ye un de los llagares más premiaos d'Asturies a lo llargo la so hestoria.

banco han conseguido lugares destacados en las clasificaciones de las últimas ediciones del prestigioso "Pomme d'Or" de Alemania.

Para Sidra Trabanco el mejor premio es el reconocimiento diario de sus clientes. Ver como la sidra, en todas sus variedades, es elegida para celebrar y compartir grandes momentos

es un orgullo para el llagar gijonés.

Desde 1925, la marca asturiana elabora su sidra siguiendo su tradición, sin olvidar sus raíces y poniendo el máximo esmero en cada tonel que corcha. Así Sidra Trabanco ha logrado ser un referente sidrero que cada año nos sorprende con novedades, fieles a sus valores más tradicionales.

Regalar sidre pa Navidá



Yá arreceinde a Nadal y en Cartonaxes Vir tienen los sos productos preparaos pa facer les fiestas más guapes y prestoses.

Bien de veces gastamos más na xente qu'apreciamos qu'en nós mesmos. Polo menos na presentación. —¿Nun quier que-y lo envuelva de regalu?— Esa ye la paradoxa: si compramos pa en casa nun mos molestamos tanto, pero si ye pa un terceru, importa más la presentación, la primer impresión, l'envoltoriu.

El mundiu de la sidra vivió demasiaos años mirando pa dientru, ensin máu, n'ayén. Demasiaes coses dá-bense por sabíes y nun había por qué les enseñar, nin presentar: nun facía falta. Por dicir, mesmo les botelles diben ensin etiquetar.

¿Pa qué? Tolos veceros yá sabíen que la información que precisaben -poca- taba nel corchu. O na cabeza del chigru. Y los nuevos, o los que viníen d'afuera, que preguntaren.

Pa bien, les coses cambiaron munchu. Aparte ser buenos, angüañu sabemos bien que toca paecelo: que'l buen productu tien que dir meyor presentáu; y que ye perimportante disponer d'un buen rellatu.

Naide lo discute: la estética ye fundamental, el diseñu ayuda a vender; y aparte el tastu, y los demás sentíos, la vista tamién tien que trabayar.

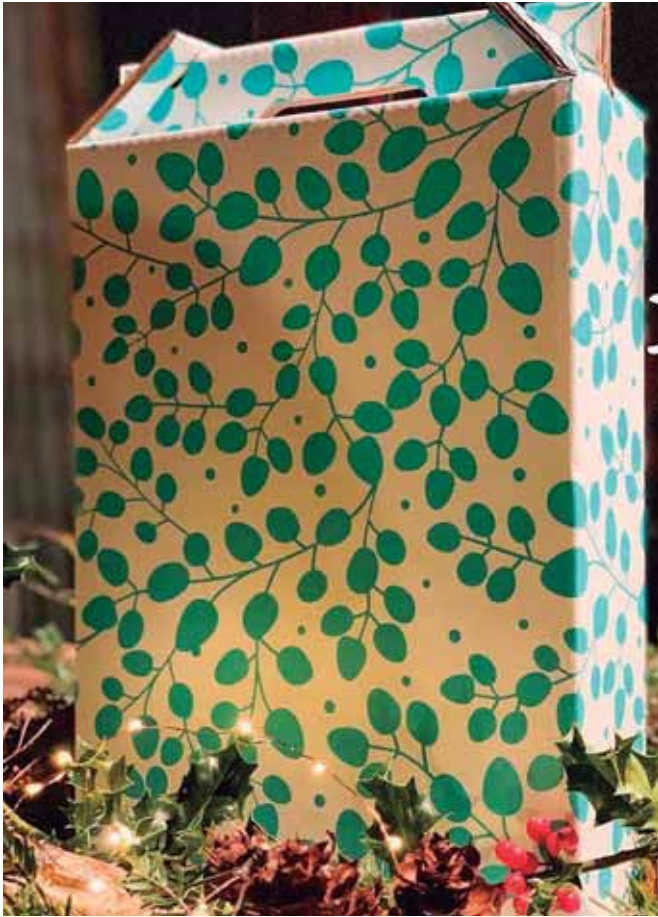
Pero a esta conclusión nun se llegó por nada. Hubo pioneros que marcaron el camín. Aparte tol procesu creativu -en cuantes al diseñu gráficu- qu'acarretó l'etiquetáu, dalgunos llagareros, a primeros d'esti sie-

glu, na primer década del mesmu, apostaron tamién pola profesionalización a la de presentar la caja. Y acertaron.

Entendieron bien que l'envoltoriu nun valía namás que pa protexer. Y que, ya puestos, había servir tamién pa enseñar, pa promocionar, pa vender meyor el productu qu'ellos con tantu procuru ufiertaben.

Si mercamos un bon regalu -y la sidra yelo- toca envolvelu bien, porque un bon continente ayuda a valorar el conteníu, y molestase y invertir nesa presentación, más qu'un gastu, ye siempre un inversión.

Aquellos grandes llagares fueron los qu'entamaron el camín, enseñando que tamién eso ye liderazgu. Nesa primer década del sieglu, cerca ya de los años diez, aniciaron un reblagu qu'acabó siendo xeneral cuando, ún d'estos grandes productores, apostó decidíu por una caja elegante, curiada, con una semeya de calidá que supunxo un saltu cualitativu evidente. Y marcó'l rumbu. D'entós a esta parte, tolos llagares, grandes y pequeños, entendieron bien que tocaba mirar pa cómo s'enseñaben les sos caxes nel llinial del super-



El modelu Esva ye ún de los propuestos pa botelles estes navidaes

mercáu, nes baldes de la tienda o nel momentu de disfrutar de la compra en casa. Y que tocaba trabayar n'equipu enfotándose nos profesionales.

De siempre, nueves formes de venta impliquen nueves maneres de distribución, comercialización y propaganda. Hai años nun se conseguía sidra nos supermercaos. Agora sí. Y hai más tiempu, tampoco nun se pensaba nel turista o nel forasteru como consumidor.

Por suerte, angüañu, regalar sidra en navidá, namás o xunto con otros detalles, empieza consolidase como una bona costume.

La ufierta ye bayurosa: de nueva expresión, llicores con tastu, sabores tradicionales, novedaes que rescampen, fermentaos o destilaos, de xelu, achampañes o naturales... y siempre col sabor de la nuestra tierra dientru. Y, poro, acertar na presentación -como con cualquier otru regalu- ha formar parte d'esa experiencia.

Nesti sentíu, la versatilidá qu'ufierta la caja de cartón, con toles sos variantes, ye un gran aliáu. Y nun ye difícil d'algamar.

Equí mesmo, firmes como Cartonaxes Vir disponen, na so páxina web (cartonvir.com) y na so tienda física (en Meres, Siero) d'una bayura soluciones que permiten vestir como se merez la nuestra bebida más tradicional pa que la experiencia de dar y recibir regalos nestes fiestes- y en cualquier otra ocasión- tea al altor de les circunstancies y expectatives.

Y ye que la nuestra sidra merez el meyor envoltoriu.

ESTES NAVIDAES REGALA

EN CAJA D'ASTURIES

VAS NOTALO...



 cartonvir

ENCAM

R E C O M E N

Parrilla Buenos Aires, Uviéu dende'l cielu



Allugada na cume'l Monte Naranco, les vistas dende la **Parrilla Buenos Aires** son senciuamente Impresionantes.

Eso sí, hai que llegar ceo, porque esti restaurante tien muncha vecería -seña ya de por sigu de bona calidá- y nun reserven meses, asina que si se llega sero hai qu'esperar un bon cachu.

Son especialistas en carnes, siendo especialmente reconocía la so parrillada, pero na nuesa cabera visita pudimos comprobar que cuando se trata de productos de la mar tamién saben tar a l'altor.

Pidimos una cazuela de pescaos pa dos persones p'acompañar con **Sidra Novalín, la DOP d'Orizón**. Comu se pue ver na semeya, la ración algamaba perfectamente pa tres o incluso cuatro comensales. La materia prima, fresco, con pexes de temporada, y la salsa espectacular. 100% encamentable.

PARRILLA BUENOS AIRES- MONTE NARANCO - UVIÉU

T. 985 29 59 07

#ExperienciaMamaGuaja

Esti restaurante, bar, brasería, coctelería y sidrería tien los ingredientes pa estimular tolos sentíos.

Espacios cómodos y acoyedores con una decoración esquisita y platos qu'adauten a la 'nouvelle cuisine' los volúmenes que reclamamos n'Asturies. Productos d'alta calidá y platos preparaos con evidente mimu.

Comu esta "Piña colada en testures" que nos traen decorada con flores y pétalos comestibles y acompañada de **Sidre de Xelu 20 Mazanes Valverán**, un auténticu caprichu pa los paladares desixentes.

Como ellos mismos dicen nes sos redes, Mamaguaja ye toda una experiencia.



MAMAGUAJA MARQUÉS DE SAN ESTEBAN Nº 8 B - XIXÓN

T. 984 081 116

I E N T O S

D A C I O N E S

El Gaucho Fierro, un menú mui afayaízu

Si entres a mediudí na **Sidrería El Gaucho Fierro** cola idega de tomar namás unes botelles de sidre, tas perdíu. L'arrecendor de los potes y les carnes ye una trampa de la que nun se puede escapar fácilmente, sí o sí, vas tener que comer daqué. Non en baldre ganaren el Premiu a la Meyor Fabada d'Asturies del añu 2018.

La parrillada tien una pinta espectacular, pero hai un menú de primera por 11€, asina qu'escoyemos esa opción.



De primeru, cocíu de garbanzos -blandinos, con compangu asgaya y de calidá- o verdures a la parrilla, rustidines, variaes y fresques, mui saborguioses.

De segundu rabes de calamar, bien fresques. Les natilles del postre, apostaríu porque yeren caseres, mui riques.

Pa con ello, pidimos **Viuda de Palacio**, pero tienen tamién **Muñiz y JR Etiqueta Negra**.

Facemos mención especial a la camarera pola so amabilidad y eficiencia, pena nun saber el nome.

RESTAURANTE EL GAUCHO FIERRO - CAMÍN DE LA PEREDA 10 GRANDA. SIERO T. 985 79 27 35



ESTD 2020



CBD LOVERS
— Shop —

Tienda especializada en productos de cáñamo y derivados

Estamos en :
Calle San Antonio nº18
33201, Gijón

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

Síguenos en redes sociales :
📷 loverscbd
📱 cbdlovers

DEPÓSITU MUSEÍSTICU LA SIDRA

Cartón secante ‘La Aldeana’

Trátase d'un cartón secante, a dos tintes de tamañu 11 x 21 cm, editáu nos años 20 del sieglu pasáu, que destaca polo poco avezao de los motivos -los nomos que descorchen la botella- que france cola tradición publicitaria d'esta triba productos.

“La Aldeana”, elaborada pola sociedá “Casas, Muñiz y Crosa”, de Xixón, constituyóse en 1909 “para la fabricación de sidra y productos similares con destino a todos los mercados del mundo”. Taba integrada por Manuel de Casas, de Ribadeo; Antonio Muñiz, de Xixón; y Guillermo Suárez-Crosa, tamién de Xixón. Tenía la so fábrica nel barriu La Calzada y la sociedá dillióse en 1917. La marca “La Aldeana” rexistróse en 1913 col calificativu publicitariu de “la reina de las sidras”.

Un cartón secante ye una triba papel mui absorbente, que s'emplega p'absorber un escesu de sustancias llíquides d'una superficie, polo xeneral tinta del papel d'escritura, y que foi d'usu común nel pasáu sieglu.

Esta nueva incorporación al Depóscitu Museísticu de LA SIDRA nel Muséu del Pueblu d'Asturies -Xixón- ye una recién alquisición de la Fundación Asturies XXI.

Hai que recordar que la donación d'ellements museísticos a esti depóscitu garantiza la so conservación al traviés del tiempu y la so puesta a dimposición pal estudiu y la consulta pública, engabitando asina a la necesaria ellaboración d'un corpus hestóricu col qu'afitar la cultura sidrera asturiana al traviés de los tiempos.



Entrega Diplomes del I Cursu d'Echáu de Sidre en Mieres

Entamáu pola Asociación de Llagareros Artesanos del Caudal, taba empobináu a persones desemplegaes del conceyu Mieres



El cursu, de 35 hores de duración, foi dirixíu pola esperta echaora Loreto García, y cuntó con doce alumnos, de los cualos remataronlu nueve.

La postrer clas del cursu féxose en dos chigres de Mieres -Cascayu y BarOlaya- y nellos tuvo llugar la entrega diplomes acreitativos, que recibieron: Marta Jiménez, Arancha Ramos, María Maldonado, Yolanda García, Olaya Martín, Marcos Blanco, Jorge Menéndez, Zara López y Cynthia Herrera.

Dichos diplomes fueron apurríos pola conceyala d'edu-

cación del Conceyu Mieres, Belén Alonso.

Na entrega diplomes, la l'Asociación de Llagareros Artesanos del Caudal estimó espresamente la collaboración al conceyal mierense de cultura Juan Ponte y emplazaron a dichu conceyu a rializar el próximu añu'l II Cursu d'Echáu de Sidre.

Tamién mentar que l'alunu Jorge Menéndez foi contratáu por Loreto García pa la so sidrería El Madreñeru, en La Pola Siero, siendo esti'l so primer trabayu nel mundiu la hostelería.

Las Sidrerías Casa Ricardo y La Sifonería, Platos de Oro 2021

Esta prestigiosa distinción fue concedida por la Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo, de la que Carlos Guardado es Comendador en Asturias

Además de las sidrerías Casa Ricardo de Curniana -Salas- y La Sifonería de Cangues d'Onís, también resultaron galardonados los restaurantes La Costana, de Granda -Siero-. El acto de entrega de los galardones tendrá lugar el próximo martes 23 de noviembre en el Aula del Reino de Asturias del Ayuntamiento de Cangues d'Onís, en un acto presidido por el alcalde de dicho concejo, José Manuel González Castro, quien previamente recibirá al Club de las Guisanderas de Asturias.

Los premiados serán glosados por el periodista gastronómico de Yantar, Luis Antonio Alías, para La Costana; la presidenta del Club de las Guisanderas, Amada Álvarez, para Casa Ricardo, y el escritor e hijo adoptivo de Cangues d'Onís, Luis Salcines, para La Sifonería.

Los Platos de Oro son unas distinciones otorgadas por la Cofradía Platos de Oro y Radio Turismo, que tienen como objeto respaldar a los restaurantes comprometidos con la excelencia.



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

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

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

Festival de la castaña, con sabor a sidra



Los primeros clasificados echando un culín simultáneo.

Wilkin Aquiles, de la Sidrería Avenida —Xixón— se reafirma en la primera posición del campeonato tras obtener el primer puesto en esta vigésimo octava edición del Concurso de Escanciadores del Festival de la Castaña de Parres

Se acerca el fin del año y los últimos concursos son ya casi las finales del Campeonato de Escanciadores, en una edición en la que los primeros puestos estaban casi asignados desde el principio, con Wilkin Aquiles y Salvador Ondó disputándose el primer puesto desde los primeros concursos.

La nueva victoria de Wilkin, de la Sidrería Avenida, en Xixón, con Salvador Ondó, de las Sidrerías El Mallu, en un quinto puesto en la prueba de Les Arriendes y a falta de un último concurso en La Felguera, que tendrá lugar el próximo día 4 de diciembre, deja prácticamente asegurado el pódium del Campeonato 2021.

Wilkin Aquiles parece que será el campeón de esta edición, con un total de 170 puntos obtenidos a lo largo de los concursos de todo el año y el ex-campeón Salvador Ondó se mantiene en segundo puesto, a una distancia del primero de 28 puntos.

En el tercer puesto son más posibles las variaciones, dado que entre el que fue tercero en Les Arriendes y ocupa ese mismo puesto en el Campeonato, Jorge

Vargas, con 130 puntos, y Jonathan Trabanco, que quedó el segundo en esta última prueba, pero que está en el cuarto puesto de la clasificación general, con una puntuación de 123, aún puede darse un adelanto de última hora, en el caso de que el segundo obtuviera un excelente resultado en la prueba llan-greana.

Jorge Vargas trabaja, al igual que Wilkin Aquiles, en la xixonesa Sidrería Avenida, con lo que de cumplirse los pronósticos este establecimiento tendría en su plantilla al primer y tercer clasificado en el Campeonato de Escanciadores, todo un honor para cualquier sidrería. Otro de los camareros de esta sidrería, Junior Da Silva, que se encuentra en el octavo puesto de la clasificación general, obtuvo también una excelente puntuación en la prueba de Parres, con un cuarto puesto.

Jonathan Trabanco, por su parte, trabaja en la Sidrería Los Portales de Jaminón, en La Pola Sieru, siendo el primer clasificado de los escanciadores en la general que no pertenece al concejo de Xixón.



CLASIFICACIÓN:

- 1- Wilkin Aquiles
- 2- Jhonatan Trabanco
- 3- Jorge Vargas
- 4- Junior da Silva
- 5- Salvador Ondó
- 6- Daniel Rujas
- 7- Pablo Álvarez
- 8- Rubén Campa
- 9- Humberto Rey
- 10- Marcos Ramos



CLASIFICACIÓN CAMPEONATO

- | | |
|----------------------|------------|
| 1- Wilkin Aquiles | 170 puntos |
| 2- Salvador Ondó | 142 puntos |
| 3- Jorge Vargas | 130 puntos |
| 4- Jonathan Trabanco | 123 puntos |
| 5- Marcos Ramos | 91 puntos |
| 6- Rubén Campa | 76 puntos |
| 7- Pelayo Rodríguez | 74 puntos |
| 8- Junior Da Silva | 64 puntos |
| 9- Daniel Rujas | 47 puntos |
| 10- Pablo Álvarez | 44 puntos |

XXVII CAMPEONATO OFICIAL de ESCANCIADORES

PATROCINAN







ORGANIZAN









PRIDA
Restaurante
Sidrería

NAVA

Casa de Comidas



LA MEJOR FABADA DEL MUNDO

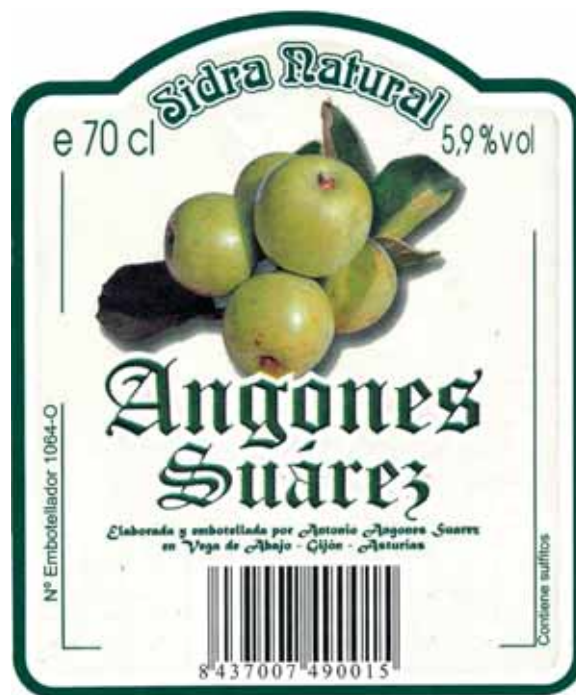
FINALISTA 2020
LA MEJOR FABADA DEL MUNDO
SIDRERIA PRIDA

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

COLLEICIÓN D'ETIQUETES

Nueva entrega de la colleición.

De baldre pa los soscritores de la revista LA SIDRA.



ETIQUETES ENTREGAES





ETIQUETES ENTREGAES



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

*Entaña a visitar la única
sidrería de tou Portugal*

PORTAL DA SIDRA
WWW.PORTALDASIDRA.PT

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

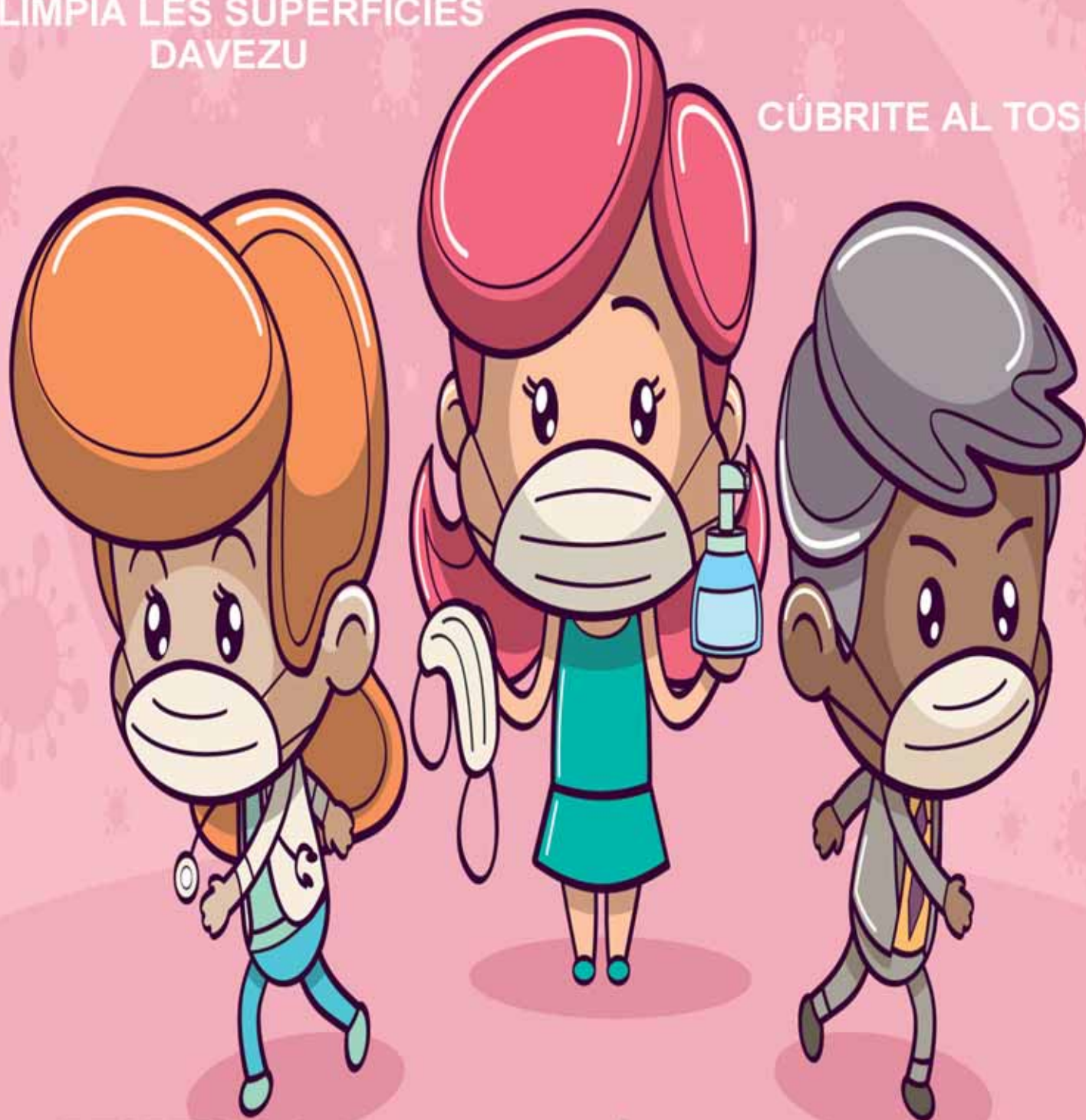
Casa yoly

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

LLAVA LES MANES

LLIMPIA LES SUPERFICIES
DAVEZU

CÚBRITE AL TOSER



RESPETA LA
CUARENTENA

CALTÉN LA DISTANCIA
SOCIAL

CÓMO PROTEXETE DEL CORONAVIRUS

LA TO SALÚ, RESPONSABILIDÁ DE TOOS/ES

LA SIDRA
GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 200 - Febrero 2020 | 4 €

¡CUMPLIMOS 200 NÚMEROS!!

SIDRA ESPUMOSA DOP
¡El brindis más asturiano!

X Salón Internacional de los Sidres de Gala

Cenar de lujo ¡Sin cocinar!

ALBERTO RODRÍGUEZ
"Vengo a LA SIDRA a aportar impulso, trabajo y entusiasmo"

Esta Navidad COMPÁRTE ILUSIÓN

LA SIDRA
GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 201 - Junio 2021 | 4 €

LEVANTAR LA PERSIANA
EL ÚLTIMO ESFUERZO DE TODO UN SECTOR POR MANTENERSE AL FIANTE

ENTREVISTA SAUL MORO

Retu 78 Conceyos Teyastur

ARMONIZAJES Las sidras del SISGA

JULIO BOBES "La sidra: tierra de sidra"

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 Desfilados de sidra

TINO CORTINA Y BELÉN GARCÍA DOP Sidra d'Asturies

Sidra y manzana en la obra de Evaristo Valle

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

SONIA FIDALGO
"La sidra ya un brinde único"

LAS NORMAS DE LOS CAMPEONES

ARMONIZAJES Licores de sidra

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

XI PRIMER SIDRE L'ANU ¡Reinventándonos!

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 204 - Abril 2021 | 4 €

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

XI PRIMER SIDRE L'ANU

MONCHU VIÑA "Sidra Tradición, sin alcohol ni azúcares"

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

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 205 - Mayo 2021 | 4 €

VINAGRE DE SIDRA
Delicado, versátil... gourmet!

ELECCIONES EN LA DOP SIDRA D'ASTURIAS

FERNANDO MÉNDEZ-NAVIA "La sidra es identidad, por eso el Museo de la Sidra no debe quedarse en una mera exposición histórica"

TAZONES, compromisu cola DOP Sidre d'Asturies

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 206 - Junio 2021 | 4 €

FITUR 2021
Apuesta por el sidraturismo

OSCAR FLÓREZ "Necesitamos una escuela para que la gente aprenda a elaborar"

Panizales, la sidra honesta

ASTURIAS GASTRONÓMICA

EL POZO DE GÜELITA Mejor cachopo de Asturias

LA SIDRA
CULTURA, GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 207 - Agosto 2021 | 4 €

XLIV FESTIVAL DE LA SIDRA DE NAVA

Sidra Riestra, progreso autodidacta

Nuevos sidres pa nuevos tiempos

Quesos con sidra o magaya

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

SIDRA TRABANCO Tradición y pasión por la sidra

LA SIDRA
GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 208 - Septiembre 2021 | 4 €

ARMONIZAJES
Cata Guiada de Sidra Menéndez

Sidras de Asturias orgullo de nuestra tierra

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

SIDRA DE ASTURIAS Tazones acogió la entrega de premios del XVIII Concursu de la DOP

LA SIDRA
GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 209 - Octubre 2021 | 4 €

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LOS SIDRES DE GALA
30 Septiembre - 1 Octubre

30 años de la Fiesta de la Sidra de Xixón

Cata Guiada de Sidra Castañón

Sidra, sostenibilidad global

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

TRABANCO ETIQUETA NEGRA La Sidra Seleccionada de Trabanco vuelve para triunfar

LA SIDRA
GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 210 - Diciembre 2021 | 4 €

VILLAVICIOSA
XXXIII Festival de la Mazana

Sidra y manzana en la obra de José Purón

Tiempu de pañar, tiempu de mayar

Métodu d'elaboración de sidre asturianu (I)

MARTA ROLDÁN "Una tradición en evolución de la Sidra sería un paso adelante"

XI SALÓN INTERNACIONAL DE LOS SIDRES DE GALA ¡Superándose!

LA SIDRA
GASTRONOMÍA Y RESTAURACIÓN | www.lasidra.as | Número 211 - Febrero 2022 | 4 €

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

Cider Lab triunfa en el International Cheese Festival

Cátedra de la Sidra de Asturias

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

Suscríbete a LA SIDRA

LA SIDRA

www.lasidra.as

12 NÚMEROS 48 €

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

NOME Y APELLIOS.....

DIRECCIÓN.....

LLUGAR..... C.P..... TELÉFONU.....

CONCEYU / PAÍS E-mail.....

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

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

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

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

**AVILÉS****CABRUÑANA, SIDRERÍA.**

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

CASA LIN, SIDRERÍA.

Avda Los Telares, 3.
T. 985 56 48 27.
Rotando palos.

EL CHIGRE, SIDRERÍA.

Avenida San Agustín, 9
T. 984 837 839.

LA VIEJA RULA.

Avda. Conde Guadalhorce s/n
T. 985 52 03 70
Sidra Herminio

MONTERA, SIDRERÍA.

La Vega 1. Ctra Mollada
T. 985 57 94 02
Fanjul, Riestra, Villacubera

CASA GELU, SIDRERÍA

Llano Ponte 19-21
T. 985 51 66 12 / 665 95 85 51

EL CAFETÓN. BAR CAFÉ

La Muralla 5
T. 627 999790
Menéndez

BODEGAS ARCE

Travesía del Torno 12
T. 985 52 26 36

SAN CRISTOBAL - CASA

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

CÁMARA DE COMERCIO DE AVILÉS

Campo Sagrado 1
T. 985 544 111

LA REAL, SIDRERÍA

Av. San Agustín 8
T. 603 608 370
Frutos, Nozala, Guimarán,
Costales, Peñón

Villalegre**CASA GERMÁN, SIDRERÍA**

El Carmen 53
T. 984 20 94 06 Menu diario

LA RUTA, SIDRERÍA.

Camín de la Estacion, 15
984 207 333
Menéndez, Castañón, Val
d'Ornón, Ribayu.

AYER**LA FUMIOSA, SIDRERIA RESTAURANTE.**

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

VILLANUEVA, BAR.

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

BELMONTE DE MIRANDA**LA CASONA DEL REY. Hotel, Restaurante, Sidrería**

La Veiga del Machucu
T. 985 76 20 22
Novalín

CANGUES D'ONÍS**SIDRERÍA EL POLESU.**

Angel Tárano, 3.
T. 985 94 75 84.

SIDRERÍA VEGA REDONDA.

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

LOS ARCOS, SIDR. REST.

Camilo Beceña 3.
T. 985 849 277.

CARREÑO

SIDRA PEÑÓN
La Granda. Albandi
T. 985 870 228

Candás**REST. SIDRERÍA NORDESTE**

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

SIDRERÍA ARGÜELLES.

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

CASA REPINALDO.

Doctor Braulio Busto, 21- baxu
T. 984 884 330
Cortina, Villacubera.

PIZZERIA DOMÉNICO.

Valdés Pumarino, 17.
T. 985 885 282

SIDRERÍA EL PUERTO.

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

REST. SID LA ESTACIÓN.

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

EL CAMAROTE

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

EL NÁUTICO. REST.

El Puerto.
T. 684637376
Muñiz, Villacubera

MARAÑUELES SAN FÉLIX

Doctor Braulio Busto 10
T. 985 884 474

EL CUBANO. SID. REST.

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

CASTRILLÓN**LOS TRES MONITOS, REST.**

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

LA COLONIAL, SID-REST.

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

Piedras Blancas**LA ARCEA, SIDRERÍA REST.**

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

CASU**HOTEL RURAL ARNICIU.**

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

COLUNGA**SIDRERÍA AVENIDA.**

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

CORVERA**MESÓN DE FURACU.**

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

LOS MANJARES, ASADOR.

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

CUIDEIRU**SIDRERÍA EL REMO.**

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

CASA MARI, SIDRERÍA

Río frío 2
T. 690 837 810
Viuda de Angelón

GOZÓN**LA FUSTARIEGA.**

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

CAMPANAL, REST. SID

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

CASA BELARMINO, REST.

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

Lluanco**LA MARINA, BAR.**

C/ Teatro 6.
T. 985 883 230.

GUERNICA, RESTAURANTE.

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

EL PARQUE

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

Bañugues**CASA MÁXIMO.**

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

CASA PONDEROSO.

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

GRAU**SID. REST. PEPE EL BUENO.**

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

CASA AURINA, REST.

Puente de Peñaflo
T. 985 751 015
Fran.

FEUDO REAL, SIDRERÍA.

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

LLANERA**LA BOLERA BAR**

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

CASA MILIO

Pruvia d'Abaxo
T. 985 215 193

LLAGAR EL GUELU / SIDRERÍAS

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

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

Distribuidora de bebidas,
sidra Riestra y Castañón
Provincia del Torno, C.A. AVILÉS
Tel. 985 52 26 36

SIDRERÍA
EL CHIGRE
Cerrida por Encargo
Teléfono 984 837 839
sidriaelchigre@hotmail.es
Av. San Agustín 9
33401 Avilés - Asturias

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

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

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

PLAZA DE ABASTOS DE VILLAVICIOSA

CHEFF
FIDEL
Sidrería - Parrilla - Restaurante
El Llagar
C/ Padilla, 12
33205 Gijón
T: 985 086 387

LLANES

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

LOS PIRATAS DEL SABLÓN.
Sidrería, Restaurante y vivero de mariscos

La Moría 11.
T. 985400169

SIDRERÍA PABLO'S.
Ctra La Rebollada s/n. Posada
T. 985 407 181
Arbesú.

HOTEL SIDRERÍA EUROPA.
San Roque del Acebal.
T. 985 417 045.

REST.-SIDRERÍA EL RUBIU.
La Pedrosa-Vidiagu.
T. 985 411 418.
J.Tomás.

BAR SIDRERÍA LA AMISTAD
Cueto Bajo, 8.
T. 985400893
Roza

EL CHISPERO. SID. PARRILLA
Pendueles
T. 985 411 435
Menéndez. Val d'Ornón

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

BAR REST. CONTAMOS
CONTIGO
Ardisana.
T. 985 925 609

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 PARRILLA LA
LLARIEGA.
Altu La Gargantá. / T.
984209767.

Canal. El Santu
www.lallariega.com

Ciañu

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

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

La Felguera

SIDRERÍA EL LEONÉS.
Casimiro Granda, 6.
T. 985 69 00 80.
Trabanco. Trabanco Selección.

REST. SIDRERÍA OLIMAR.
Gregorio Aurre, 33.
T. 985 69 10 03.

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

SIDRERÍA EL GAUCHO.
Ramón B. Clavería, 3.
T. 985670438.
Trabanco, Fonciello.

SIDRERÍA EL YANTAR
D'ALDEA.
Fernández Duro, 9 bajo.
T. 985 182 593. / L'Argayón.

SIDRERÍA-RESTAURANTE
EL PARQUE.
Gregorio Aurre, 19.
T. 985 68 35 51.
Sidra Menéndez, Valdeboides.

SID. EL ASADOR DE MIGUEL.
Jesús F. Duro - 6°.
T. 985 67 33 93.
Menéndez. JR.

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

REST. SIDRERÍA LA BRAÑA
DEL BIERZO.
Paulino Vicente 14
T. 985 676 221. Sidra Riestra.

EL ESCALÓN, SIDRERÍA.
Ramon Garcia Arguelles, 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 Alborno 7.
T. 984 085 930
Sidra Alonso.

LLAVIANA

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

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

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

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

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

L.LENA

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

MIERES

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

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

SIDRERÍA SEYMA.
Aller, 6.
T. 984 830 788.

SIDRERÍA LA SOLANA.
Jerónimo Ibran, 5.
T. 985463350.
Canal, Fonciello, Villacubera,

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

LA POMAR
sidrería|restaurante



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

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

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

RTE. ASADOR EL CRUCE.
Ctra General. El Cruce.
Santullanu. T. 985426195.
www.asadorelcruce.es.
Especialidad en asados.

SIDRERÍA SANTA BÁRBARA.
Manuel Llaneza, 6
T. 984 189 351

SIDRERÍA VINATERÍA MIERES.
Jerónimo Ibrán 4
T. 984 186 334
Castañón

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




Casa Oliva
SIDRERÍA • RESTAURANTE • PARRILLA • MERENDERO

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

TIENDA
EL LAVADERU



Menús Espichas

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



MOTOS
DANI
EL MEJOR

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

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







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

Llugones

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

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

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

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

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

Cualoto

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

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

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

SOTU'L BARCU

L'Arena

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

TAPIA DE CASARIEGO

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

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

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

TARAMUNDI

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

TINÉU

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

UVIÉU

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

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

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

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

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

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

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

LA GRAN VETUSTA, SIDRERÍA
Pza. Porlier, 5.
T. 984 296 683
Hermínio 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.

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

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

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

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

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

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

SIDRERÍA PICHOTE
Pza Gabino Diaz Merchan
T. 984 282127.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La Corredoria

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

Trubia

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

Camín Real de la Sidra

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

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

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

VEGADEO / VEIGADEO

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

VILLAVICIOSA

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

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

CASA MERY.
Plaza l'Ayuntamientu 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. Pión.
T. 985 894 052 / 606413200.

SAMPEDRO, BAR REST.

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

LA TIERRINA, SIDR, REST

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

LA VITORIA, SIDR, REST

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

LA PARRILLA DEL FOYU

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

EL MISTER

Manuel Cortina 7.
T. 984 070 573

ISIDRO, MERENDERU, SID,

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

Tazones**LA SIRENA, BAR REST.**

San Roque.
T. 985 897 020.
Frutos, Canal, El Santu

CARLOS V, RESTAURANTE

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

LA TORTUGA, SIDRERÍA

CHIGRE.
San Miguel 5.
T. 985 897 168.

LAS TERRAZAS,

RESTAURANTE.
San Roque 5.
T. 985 897 057
Buznego

MARBELLA, RESTAURANTE.

San Miguel 4.
T. 985 897 003
Buznego.

**XIXÓN****SIDRERÍA EL SAÚCO.**

Valencia 20.
T. 985 39 83 30.
www.elsaúco.com

SIDRERÍA HNOS. BLANCO.

Honduras, 5 - La Calzada.
T. 985 31 65 21.
Trabanco y Trabanco Selección.

SIDRA TRABANCO.

Llavandera, s/n. T.
985136969.

SIDRA JR.

Altu L'Infanzón, 5321.
T. 985 33 84 37.
Cabuñes.

SIDRA CONTRUECES.

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

SIDRA CANAL.

Llavandera - Llinares.
T. 985137757

LLAGAR SIDRA PIÑERA.

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

EL SOBIÑAGU.

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

SIDRERÍA SPORTING.

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

SIDRERÍA SIMANCAS.

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

PARRILLA ANTONIO I.

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

SIDRERÍA CASA CORUJO.

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

SIDRERÍA LOS CAMPINOS.

COVADONGA 8.
T. 985 172 640.

LLAGAR SIDRERÍA

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

SIDRERÍA CASA TONI.

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

SIDRERÍA JOSÉ.

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

SIDRERÍA CABRANES.

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

SIDRERÍA EL RESTALLU.

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

SIDRASTUR/Grupo Astur de

Coleccionismo Sidrero
At. Obrero La Calzada 2, 2º.
sidrastur@hotmail.com

SIDRA ROCES.

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

EL MALLU.

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

EL OTRU MALLU.

Sanz Crespo, 15. T.
985359981.
Menéndez.

CASA JULIO.

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

BODEGAS ANCHÓN.

Manuel Junquera 30.
T. 985 3671 67/985 0972 80

Canal, El Santu, Acebal, El Carrascu

RESTAURANTE RIBER

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

SIDRERÍA BALMES

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

EL LLAGAR DE BEGOÑA.

San Bernardo, 81
T. 985 176 241

LA ALACENA GOURMET.

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

SIDRERIA CANTELI.

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. 985 322 521.
Trabanco normal y d'Escoyeta, Cortina, Peñón, Villacubera.

LLAGAR SIDRA ACEBAL.

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

SIDRA NORNIELLA.

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

SID. EL CORREDOR DE

ESTRADA
Valencia 6
T. 984 290 809.
Acebal, Menéndez.

RESTAURANTE SIDRERÍA

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

REST. SIDRERÍA ASTURIAS.

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

SIDRERÍA LOS POMARES.

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

SIDRERÍA LES TAYAES

Ríu Sil, 2
T. 984 390 750
Sidra JR

SIDRERÍA ATAULFO

Cabrales 29.
T. 985 340 787.

SIDRERÍA EL TENDIDO

Pintor Marola 10
T. 985 099 800

SIDRERÍA EL RINCÓN DE

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

NUEVA IBÉRICA, SID. REST.

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

CASA JUAN, SIDRERÍA

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

NUEVA IBÉRICA SIDRERÍA

PARRILLA
Ríu d'Oru 6
J.Tomas, Canal, El Santu y Molin del Medio

MESÓN ASADRO EL MUSEO

Avda. de El Llano 22-24
T. 985 151 614
Cabuñes, Trabanco normal y d'Escoyeta.

EL FARTÓN, SIDRERÍA

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

CUBA, SIDRERÍA, REST

Cuba 15.
T. 984 392 733
Riestra

EL TROLE, LLAGAR

Carretera El Trole. 80
Cabuñes
T. 985 361 950

CASA VALDORTA, SIDRERÍA.

Desfiladeru de La Hermida 8
T. 984 293 726

CONSERVAS COSTERA

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

EL SITU 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.

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

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

EL RINCÓN DE CELIA, SID.
Lluanco 16
T. 984 491 708
Trabanco y Peñón normal y d'Escoyeta.

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

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

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

GALASTUR, SIDRERÍA
Bobes 6
T. 985165546. Peñón

GIJÓN, SIDRERÍA
Marques de San Esteban, 40 /
Rodríguez San Pedro
T. 984 293 226
Trabanco normal y d'Escoyeta

LES NEÑES, SIDRERÍA
Avelino González Mallada
T. 696 539 641
Piñera

LA VOLANTA, SIDRERÍA
Teodoro Cuesta 1
T. 985 74 62 63
Menéndez, Val d'Ornón y Llagar de Quintana

EL FARO DEL PILES. REST. MARISQUERÍA
Avd. José García Bernardo, 352
T. 985 360 429/985 372 917

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

JOYERÍA MARIO COLETES
Cabrales 63
T. 985 360 856

NAVA, SIDRERÍA
La Serena 1
T. 9850380 447

EL LLAGAR DE VIÑAO
Camín de Viñao 97. Castiello
Bernueces
T. 985 362 237 / 606 340 848

DANNY'S SIDRERÍA
San José 9 / T. 678 251 783
Cabueñes, Viuda de Angelón

LAS CASONA DE JOVELLANOS
Plazoleta de Jovellanos 1
T. 985 341 264

EL CAFÉ DE ELECTRA
Saavedra 44
T. 985 388 854

BELMONTE, PARRILLA REST.
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 CORRÁINA, MARY FUEGO, SIDRERÍA
Electra 22 esq. San José
Peñón normal y DOP

EL CHISQUERO DE L'ALGODONERA, SIDRERÍA
Las Industrias 12
T. 984 087 379
Trabanco normal y d'Escoyeta,

Riestra, Val de Boides, Poma
Aurea, Pecados del Paraiso y
Riestra Brut y Semiseca

EL SECAÑO, SIDRERÍA
Honduras 37
T. 984 491 085
Peñón normal y d'Escoyeta

EL NUEVO PARQUE, SID.
Bleares 45
T. 984 190 352
Menéndez, Val d'Ornón,
Quintana

EL RINCÓN DE MILIO, SID.
Ezcurdia 31
T. 984 284 500
Trabanco normal y d'Escoyeta

BOAL, SIDRERÍA
Enrique Martínez 4
T. 984 29 74 62
Canal, El Santu, Peñón,
Villacubera

YORUBA, SIDRERÍA
Av. Gaspar García Laviana 69
984 19 30 40

ASPA 17, SIDRERÍA
Puertu Ventana 26
T. 603683599

EL RINCÓN DE CELIA, SIDRERÍA
Lluanco 16 B
T. 984 491 708

NUEVO ARROYO, SIDRERÍA
Arrollo 16
T. 985 436 482

EL BEYUSCO, SIDRERÍA
Severo Ochoa 35
T. 640 778 571

LA CASA DE LA VENTRESCA
Aguado 34
T. 669597407
Viuda de Angelón, Castañón,
Acebal, Valdeboides,
Herminio, Prau Monga

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

NORTEY SUR, SIDRERÍA
Av. Galicia 15. El Natahoyo
T. 985 054 193

TINEO, CARNICERÍA.
Ríu Eo 31
T. 661 327 113

SONIA IGLESIAS. ESTILISTAS
Ríu Eo 27
T. 984 497 241



CRISTINA, CAFÉ
Badajoz 13
T. 663611216

PORMA. BAR
Cataluña 36
T. 680 436 433

EL MALDITO, BAR SIDRERÍA
Feijoo 72
T. 984 190 385

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

JAMONERÍA ARBEYAL
Av. Argentina 42
T. 654 262672

MAXIRACING
Pintor Mariano Moré 16
T. 645 790 547

CBD LOVERS
San Antonio 18
T. 656 845 099

LA VOLANTA
sidrería + restaurante

el Teodoro Cuesta, 1 - Gijón - Tel.: 985 746 263

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

AUTOCARAVANAS NARANCO

Tel. 655 859 294
autocaravanasnaranco@gmail.com

LAS TERRAZAS

BAR • RESTAURANTE

San Roque, 5 • TAZONES • Teléfono: 985 897 037
sierracandashermanos@hotmail.com síguenos en nuevo las terrazas tazones

La Tortuga
Chigre - Restaurante

Xicu Xabel Diaz Yepes

Teléfono 985 89 71 68
33315 Tazones
Villaviciosa - Asturias

La Sirena
BAR - RESTAURANTE

Especialidades:
• PALLA DE MARISCO
• CALDERETA DE MARISCO
• PARRILLADA DE MARISCO
• BESUGO A LA ESPALDA
• POSTRES CÁMERO

Tel. 985 89 70 20 - 33315 TAZONES (Asturias)

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

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

Cimavilla

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

SIDRERÍA LA CASONA DE JOVELLANOS.
Plazuela de Jovellanos, 1.
T. 985 342 024.
Huerces.

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

CASA OSKAR
Escultor Sebastián Miranda 5
T. 695 205 465

EL PLANETA, RESTAURANTE
Artillería 5
T. 985 350 056

CASA ZABALA, RESTAURANTE
Vizconde de Campogrande, 2
T. 985341731
Zapica

LA FAROLA, SIDRERÍA
San Bernardo 2
T. 985 172 543
Cortina

Merenderos

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

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

BAR MEREND. EL HORREO
La Providencia
T. 985 331 325.
Sidra Coro.

CASA OLIVA BAR MEREND.
Camín de Los Campones. 169.
La Pedrera
T. 985 168 277

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

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

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

BAR - REST. EL CRUCE.
Cabueñes. T. 985 37 11 30.
Sidra Piñera.

SIDRERÍA LLAGAR CASA SEGUNDO.
Cabueñes.
T. 985 33 36 32.
Sidra Segundo.

CASA YOLI.
Ctra Caldones 182.
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.

LOGROÑO

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

LEÓN / LLIÓN

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

ZAMORA

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

ALBACETE

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

GALICIA

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

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

MÁLAGA

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

CANTABRIA

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

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

SIDRA SOMARROZA.
Renedo de Piélagos 39470.
T. 6252937219.

BURGOS

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

CUENCA

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

ÁVILA

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

LAVANDERÍA AUTOSERVICIO
LAMPARK
AHORRA tiempo y dinero con tu colada.
RECÓGIDA A DOMICILIO
ABIERTO 365 DÍAS DE 9:00 A 22:00 H.
C/ FUENTE LES XANES, 2 • MIERES
TEL. 685 04 54 34

MANTAS
EDREDONES
NÓRDICOS
CORTINAS
FUNDAS SOFÁ
TOALLAS
ALFOMBRAS
COLADA DIARIA...

El precio por kilogramo es 0,25000
de detergentes, suavizantes y blanqueadores.
Toda esta información.
Atención. No cobramos por el transporte de la colada.
Atención y limpieza de 100%.

sidra
Chisqueru
de Espinosa

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

Carnicería
Tineo

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

JAMONERÍA L'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

TAXI BAR
PALMA

C/ Aller N.º 5 (Mieres) - Tlf.: 984 28 19 79

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

EL MANANTIAL
PARRILLA-SIDRERIA
desde 1920

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



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



ALACANT

SIDRERÍA TRASGU.

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

AL PLATO VENDRÁS, SIDR.

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

ASTURIAS, SIDRERÍA REST..

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

TIERRINA NOBLE

Distribuidor exclusivo de Sidra
Menéndez.
Productos de Asturias
(embutidos, quesos, fabada,
conservas etc)

Polígono Industrial; Carretera
de la Redona s/n Guardamar
del Segura., / T. 608511513

Benidorm

EL ANGLIRU, SIDRERÍA.

Pasaje Santa Rita
T. 619 902 708
Sidra Menéndez.

EL TELLERU, SIDRERÍA.

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

EL CALAMAR DE BENIDORM

Rosario 6/ T. 638051770
Sidra Menéndez.

EL GARABATU, SIDRERÍA

Mirador, 1 local 10
Sidra Menéndez.

LA ESCONDIDA, SIDRERÍA

Ruzafa 2.
T. 965 865 798
Sidra Menéndez.

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

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

EL RINCÓN ASTURIANO I.

Ancora 32
T. 91 467 11 75
Trabanco

EL RINCÓN ASTURIANO II.

Delicias 26
T. 91 530 89 68

EL FOGÓN ASTURIANO.

Alcalá 337
T. 914 858 057

BAR LOS ASTURIANOS. "La

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

EL HORRO DE LLANES

Alcalá 268
T. 911969849
Cortina.



RESTAURANTE LA CHARCA

Juan Álvarez Mendizaga 7
T. 915 47 28 94

TASCA ONDARROA BARAJAS

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

DIEGO, SIDRERÍA.

Hartzenbuch 6
T. 914 452 677
Trabanco

EL COGOLLO DE LA

DESCARGA.
Las Hileras 6
T. 911 960 351

Madrid Norte

HOTEL GUADALIX.

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

EL TRISQUEL, SIDRERÍA

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

LA PARRILLA DE COLMENAR.

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

LA SIDRERÍA DEL VELLÓN

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

Madrid Sur

EL EMBARCADERO, SID.

Pintor Velázquez 30 Móstoles
T. 911728448. Trabanco
www.elembarcadero.es

INGAZU, REST. SIDRERÍA.

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

EL CAMPANU, SID REST.

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

Madrid Este

LA MANJOYA. PRODUCTOS

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

EL LAGAR DE RUSTY.

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

LA MINA, SIDRERÍA.

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

Madrid Oeste

SIDRERÍA LA SANTINA

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

SIDRERÍA ANTOJU.

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

ASADOR DE BULNES.

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

LA PLANCHITA DE LOS

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

EL BOSQUE DE XANA.

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

EUSKAL HERRIA

SAGARDOAREN

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

GIPOZKOAKO

SAGARDOGILEEN

ELKARTEA
Navarra Oñartz, 7 behea
Guipuzkoa
T. 943 333 796

OIHARTE SAGARDOTEGIA

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

EL CHIGRE ALI 13

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

KUARTANGO

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

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.

K.-CHOPO.

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



VALENCIA

SIDRERÍA EL MOLINÓN

Bolsaría 40.
T. 963 911 538
Trabanco.

LA TASKA, SIDRERÍA

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

Alfahuir. Avd. Valladolid, 5

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

PORTUGAL

SIDRERÍA CELTA

ENDOVÉLICO
R. do Bonjardim 680
T. 351 962 002 820
Porto.
Sidra de les naciones celtes



Sidres asturianas Premium SLSGA'21



